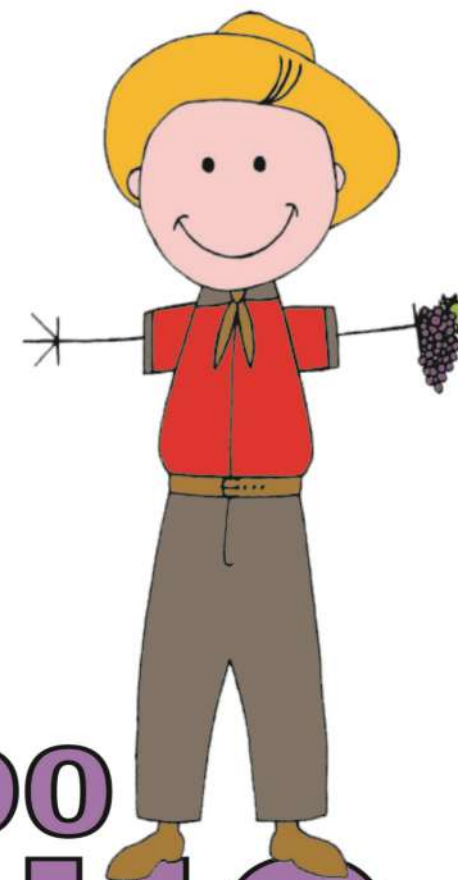


## As Viagens do Zambujinho



## ROTA DO VINHO



## As Viagens do Zambujinho

# Rota do vinho



## Localidade de Aveiras de Cima

✎ Este caderno pertence a:

\_\_\_\_\_

✎ Aluno da escola:

\_\_\_\_\_

✎ Realiza a Rota:

\_\_\_\_\_

✎ No dia: \_\_\_\_\_

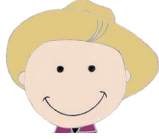
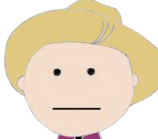
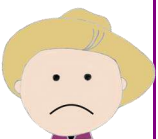
✎ No mês: \_\_\_\_\_

✎ No ano: \_\_\_\_\_

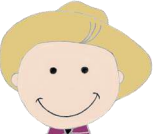

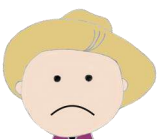
Nome da escola: \_\_\_\_\_

Sexo: F\_\_\_\_ M\_\_\_\_ Idade: \_\_\_\_\_ Ano de escolaridade e turma: \_\_\_\_\_

De tudo o que aprendeste e experimentaste, coloca uma cruz no quadrado que corresponde ao que achaste em cada um dos itens:

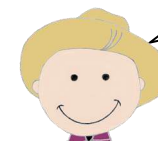
				
<u>Onde foste, o que fizeste</u>				
<u>Visita</u>	<u>Vinha</u>			
	<u>SIVAC</u>			

E o Caderno de jogos e brincadeiras do Zambujinho, o que achaste:

Escolhe uma única palavra que achas que expressa aquilo que, no geral, foi a rota que realizaste:

\_\_\_\_\_



Obrigado....espero que te tenhas divertido.

### Para saberes mais:

= Eleutério, Vítor Luís (1997). *Grandella (Biografia)*. Lisboa: Fundação Montepio Geral.

= Eleutério, Vítor Luís (2001). *Aveiras de Cima e os Grandella*. Aveiras de Cima: Junta de Freguesia de Aveiras de Cima.

= Pereira, José António Machado (1998). *Francisco de Almeida Grandella O Homem e a Obra*. Azambuja: Câmara Municipal de Azambuja.

= Pereira, José António Machado (2006). *Vale do Paraíso: História e Histórias*. Vale do Paraíso: Junta de Freguesia de Vale do Paraíso.

= Pereira, José António Machado (2009). *Identidade História e Memória da Terra de Aveiras de Baixo*. Aveiras de Baixo: Junta de Freguesia de Aveiras de Baixo.

Olá, agora que já fizeste a Rota do Vinho, no âmbito do projeto *Viagens do Zambujinho*, gostava de ter a tua opinião, para isso preciso que respondas ao questionário .

## A minha rota...

Atividades	Local
- Visita guiada ao equipamento. Descoberta das suas valências na promoção cultural, assim como no tecido económico -social da freguesia e a sua identidade	Aveiras de Cima Centro Cultural Grandella
- Explicação do processo de cultura, através de exemplificação com os instrumentos necessários de acordo com a estação do ano em que a visita se realiza para demonstração das atividades práticas, ex. poda, empa, enxertia, vindima...	Casais das Amarelas Vinha e atividades inerentes
- Almoço	Aveiras de Cima Parque das Malhadinhas ou alternativa Junta de Freguesia
- Visita guiada às instalações da empresa - Realização de fichas/painéis temáticos alusivos ao processo de produção de vinho recorrendo às tecnologias de ponta	Vale Coelho SIVAC

## Índice

- 2 \_ O meu caderno
- 3 \_ A minha Rota
- 5 \_ Todos a bordo
- 6 \_ Curiosidades do Concelho
- 8 \_ Curiosidades da freguesia
- 10 \_ Curiosidades da Rota
- 24 \_ Curiosidades da Rota \_ Sr. Mata
- 25 \_ Registo da viagem
- 26 \_ Curiosidades da Rota\_ SIVAC
- 27 \_ Registo da viagem
- 28 \_ Jogos
- 40 \_ Glossário
- 41 \_ Sugestão de atividades
- 43 \_ Avaliação

## Sugestões de atividades

A **Rota do vinho** não termina aqui....


Junta os teus colegas, professor/a ou familiares e diverte-te com as minhas sugestões...







### Sugestão 1

 Elabora uma história ilustrada sobre a Rota.



### Sugestão 2

 Realiza um jogo de perguntas e respostas sobre a Rota.

### Sugestão 3

-  Pesquisa um pouco mais sobre a freguesia que visitaste;
-  Desenha um mapa da freguesia;
-  Assinala os monumentos locais;
-  Traça o percurso, sem nunca esquecer, os pontos por onde andaste e as pessoas que neles te acolheram.

### Sugestão 4

-  Visita a página de “As viagens do Zambujinho” no *facebook*;
-  Poderás publicar o resultado final das atividades que sugeri ou então a tua opinião sobre a Rota que realizaste....e poderás ainda ver as fotografias da viagem....

Hoje , de certeza, ouviste algumas palavras que desconhecias...podes escreve-las aqui e ao lado o seu significado.

As palavras novas que aprenderam	Significado
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____



**Olá!**

**Eu sou o Zambujinho.**

**Já ouviram falar de mim?**

Sou uma “figurinha” engraçada (acho eu...!) que como qualquer um de vocês adora brincar, fazer traquinices e, sobretudo aprender e descobrir coisas novas.

**Gostam de aventuras?**

O meu passatempo preferido são mesmo as aventuras, por isso gostava de vos convidar a vir comigo descobrir o que de mais característico há em cada uma das Freguesias, através das nossas ROTAS por todo o Concelho.

Estarei neste caderno de campo para vos ajudar! Aqui encontrarão algumas informações sobre a freguesia e locais a visitar.

Terão de registar tudo de interessante, ou não, que tenha acontecido durante esta pequena aventura.

**Espero que se divirtam!**

## CURIOSIDADES

### O Concelho de Azambuja

Olá, penso que já me conhecem. Como sabem, sou o Zambujinho e vivo, tal como vocês, no Concelho de Azambuja. Hoje, vou levar-vos a conhecer uma das freguesias que o compõe, mas acho, também importante, que aprendam mais sobre ele.

O Município de Azambuja é o mais oriental do Distrito de Lisboa. Tem uma área de 265,652Km<sup>2</sup>, onde vivem mais ou menos 22 000 pessoas. O Concelho de Azambuja é constituído por 7 freguesias, como poderás ver no mapa, ao lado.

Todas elas diferentes, com realidades, costumes, e tradições completamente distintas, pelo que é habitual caracterizá-lo em: Alto do Concelho, a Norte, com o bairro, onde encontram pequenas parcelas de terreno, cultivados com hortas, mas essencialmente dedicados à Viticultura (cultura da vinha) e o Baixo Concelho, a Sul, com a Lezíria, caracterizado por grandes extensões de terreno onde se produz tomate, milho, e outros produtos hortícolas.

O Património Edificado, de interesse histórico-cultural é uma das grandes heranças. Por todas nas freguesias poderão encontrar monumentos e sítios que desempenharam funções muito importantes na história. Não se esqueçam que o Património Natural é igualmente relevante.



Descobre nesta sopa de letras as palavras abaixo e que estão relacionadas com a Rota que realizaste.



Palavras: VINHA, VINHO, SIVAC, VINDIMA, PODA, EMPA, TRANSFEGA, CASTA, ENXERTIA, DESENGACE, ESMAGAMENTO, ENGARRAFAMENTO, Prensagem, Fermentação, UVA



- A **verde** identifica as letras que encontras na palavra **Rota**.
- A **azul** identifica as letras que encontras na palavra **Zambuji-  
nho**.



## CURIOSIDADES O mapa do Concelho





## CURIOSIDADES A freguesia

Com uma superfície de 26, 081 Km<sup>2</sup> a Vila de Aveiras de Cima tinha, segundo os Censos de 2001, 4661 habitantes o que a tornava a segunda freguesia mais populosa a seguir à sede do Concelho.

A freguesia de Aveiras de Cima é composta pelos lugares de Casais de Comeiras, Casais do Tambor, Corriola, Casais das Amarelas, Casais do Vale Brejo, Casais do Vale Coelho, Casais das Inglesas, Casais do Vale Cepo e Vaqueiras.

Da história inicial da freguesia de Aveiras de Cima pouco se sabe. Desconhece-se o ano da sua fundação e quem terá sido o seu fundador. Apenas a partir de 1251, data em que D. Sancho I a povoou e concedeu foral, se encontram registos exatos da sua existência.

Aqui nasceram ou viveram importantes figuras que se evidenciaram no panorama da vida portuguesa, destacando-se Francisco de Almeida Grandella (1852 - 1934).

A sua principal característica e atividade económica foi e ainda é a vinha e o vinho, patente na identidade e na arquitetura da vila pois muitos habitantes ainda tem uma adega. Por isso aqui acontecem algumas manifestações turístico culturais que asentam nesta característica: a vinha e o vinho



A **vermelho** desenha um quadrado em volta do Brasão correspondente à freguesia que visitaste.







Branco e vermelho são as cores  
Da sua apresentação,  
De Quatro torres no topo  
É feita a sua composição.  
Para completar a sua forma  
Mostra uma porta do tempo de  
D. Manuel  
Representa o fruto em ouro da  
vindima.

*Nuno Silva*

**Avinho—Festa do Vinho e das Adegas—** no segundo fim de semana de abril. Este evento recebe muitos visitantes e pretende promover o vinho do concelho de Azambuja desde o pequeno ao grande produtor. O visitante pode entrar na adega provar o vinho e descobrir como se faz, bastando para isso falar com o produtor.

**Aveiras de Cima Vila Museu do Vinho—**um projeto onde a vila assume o papel de museu. Promove provas, visitas às adegas, permite que o visitante execute tarefas da vinha, enfim é uma descoberta do mundo do vinho....

Há ainda a **Festa das Vindimas**, em Vale de Coelho e a **Festa de S. Martinho...**

Património: Igreja Matriz, Escola Francisco Maria de Almeida Grandella, Fonte das Bicas e Quinta do Mor.



Igreja Matriz



Escola Francisco M. de Almeida  
Grandella

## CURIOSIDADES A Rota

Olá!

Sendo esta rota dedicada à temática do Vinho e ao seu fabrico, nada melhor do que visitar o “terreno” para conheceres o trabalho associado ao mundo agrícola.

Na vinha vai estar um agricultor que irá fazer uma pequena demonstração dos instrumentos utilizados nestas tarefas agrícolas, para melhor perceberes as diferentes castas de uvas e os cuidados a ter durante as diversas fases do ciclo do vinho.

Existem tarefas obrigatórias no trabalho da vinha: é preciso preparar o solo; escolher as castas a plantar; podar e acompanhar o crescimento das videiras; evitar doenças e pragas e, se necessário, regar a vinha.

Antes de iniciar a plantação da vinha deve-se realizar um estudo sobre o solo e clima local, de modo a perceber quais as castas mais adequadas e as práticas a utilizar.

Vamos ver se percebeste ...**Pinta** no mapa do concelho de Azambuja a freguesia correspondente à Rota que realizaste.

**Legenda** no mapa e no local correto as freguesias correspondentes...E para terminar **traça o itinerário** desde a freguesia da tua escola até à freguesia que visitaste.





Este sou eu, o **Zambujinho**.

Estou um bocadinho baralhado, não sei que roupa hei de vestir para ir convosco. Onde fomos hoje? Qual das “fatiotas” vos parece mais adequada?

**Queres ajudar-me a escolher o que vestir?**

Assinala com um círculo o vestuário correspondente à tua Rota.



História do vinho em Portugal ([www.infovini.pt](http://www.infovini.pt))

### Como é que apareceram as vinhas?

A vinha foi plantada pela primeira vez na Península Ibérica (no vale do Tejo e no vale do Sado) em 2000 A.C. Foi um povo a que se chamavam de Fenícios que trouxe para a Península Ibérica novas castas de uvas, isto é, novos tipos de uva, e começaram a vender o vinho que se produzia por cá. Mais tarde, no século VII A.C., quando os Gregos se instalaram na Península Ibérica, trouxeram o desenvolvimento e o progresso para a cultura da vinha e também para os métodos de fazer o vinho.

Com a fundação de Portugal, o vinho tornou-se no produto mais exportado. Nos séculos XV e XVI, com as descobertas Portuguesas, as caravelas carregavam sempre vinho.

Em 1756 o vinho do Porto era já tão famoso que no sentido de regular o comércio e a produção da região foi criada a primeira região demarcada do mundo, a região produtora do vinho do Porto, a região Alto Douro – sabem por quem? Pelo Marquês de Pombal.

No século XIX uma praga ou uma doença da videira que se chamava Filoxera, uma doença provocada por um inseto, destruiu grandes áreas de vinhas Portuguesas e conseqüentemente o vinho, que só começaram a recupera uns anos mais tarde. Já no princípio do século XX, foram definidas várias regiões vinícolas e, após a adesão de Portugal à União Europeia, em 1986, essas as regiões foram redefinidas, dando lugar a novas regiões.

**Como sabes nós vivemos numa região que se chama Ribatejo, mas quando falamos de vinho falamos em Região Tejo. Vamos agora relacionar a vinha e o vinho com esta região, mais precisamente com o Concelho de Azambuja.**

**Como é que o vinho chegou ao nosso Concelho?**

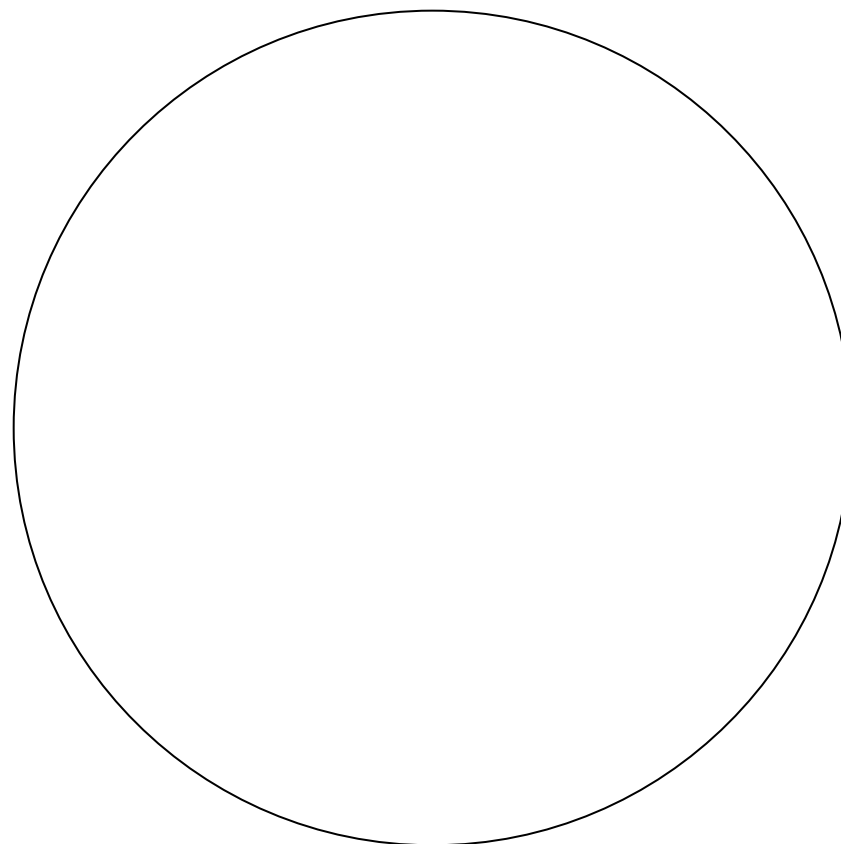
O rio Tejo é um dos responsáveis pelo clima, pelo solo e consequentemente, pela fertilidade da região a que chamamos Lezírias. No Ribatejo o clima é mediterrânico e conta com a influência do rio, por isso as estações do ano são amenas.

A qualidade dos solos varia consoante a proximidade do rio. A Lezíria, à beira rio, é uma zona muito produtiva. Quando há inundações do Tejo, é comum as vinhas da zona ficarem completamente submersas.

Na margem direita do Tejo situa-se a zona do Bairro. É uma zona onde os solos são mais pobres, com terrenos mais irregulares entre montes e planícies. As principais plantações mais comuns nesta zona são as oliveiras e as vinhas.

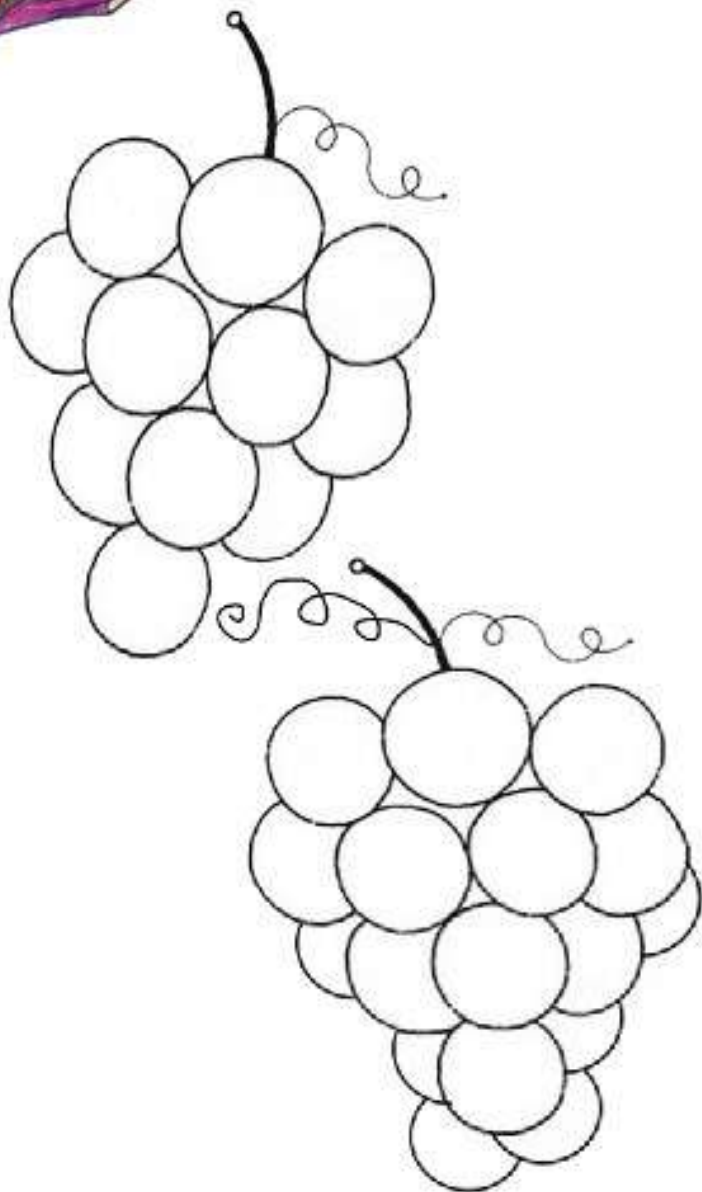
No Concelho de Azambuja encontramos também estas características em termos geográficos: no “Baixo Concelho” encontramos grandes extensões de vinha, principalmente branca, e no “Alto Concelho”, que também chamamos de Bairro, verificamos a existência de muitas vinhas, principalmente de uvas tintas.

Depois da visita e verificares que o vinho, normalmente é engarrafado, desafio-te a criar um desenho para um rótulo...





Pinta estes dois cachos de Uvas e descobre as 7 diferenças.



Nos últimos 15 anos, a região acolheu mudanças significativas, tanto nos campos como nas adegas. Muitas vinhas foram transferidas da zona de campo para os solos pobres da charneca e do bairro: a produção baixou, mas a qualidade melhorou e muito!. Passou a chamar-se Região do Tejo.

Os vinhos tintos utilizam castas tradicionais da região (Trincadeira ou Castelão) e outras castas nobres, como a Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon ou Merlot. A casta branca mais plantada e utilizada é a Fernão Pires. Por vezes, é misturada com outras castas desta região como o Arinto, Tália, a Trincadeira das Pratas, a Vital ou a internacional Chardonnay. Os agricultores podem fazer experiências com o solo, clima e castas para produzir vinhos originais.

Nos últimos anos, os produtores da região modificaram e modernizaram as suas vinhas e adegas, o que faz com que o Ribatejo possua cerca de 22300 hectares de vinha. Os grandes tonéis (recipiente para guardar líquidos com a capacidade de duas pipas) e depósitos de cimento que produziram milhões de litros de vinho foram substituídos por cubas de aço inoxidável, sistemas de refrigeração e pipas de carvalho para o envelhecimento do vinho.



Fica a saber que existem no Concelho pequenos produtores de vinho e algumas sociedades agrícolas que já conseguem vender o vinho engarrafado para o estrangeiro. Por exemplo: o vinho de Vale de Fornos em Azambuja, o vinho da Quinta da Lapa, em Manique do Intendente e ainda a empresa Sivac que compra muito vinho a esses pequenos agricultores e que depois o transforma e vende para muitos países.



Para que as cepas dêem uvas muito saudáveis para fazer o vinho é necessário desenvolver muitas tarefas.

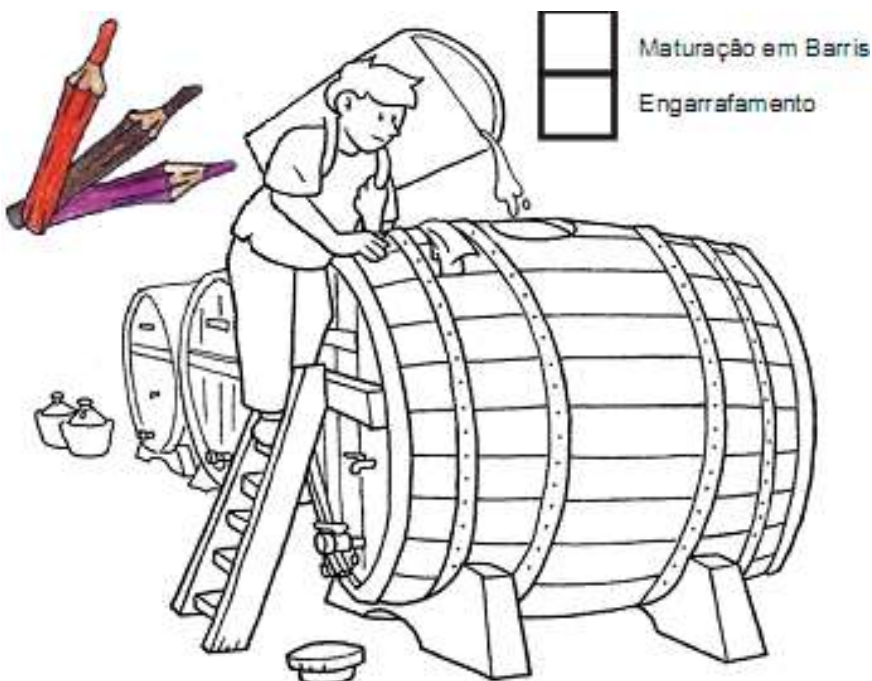
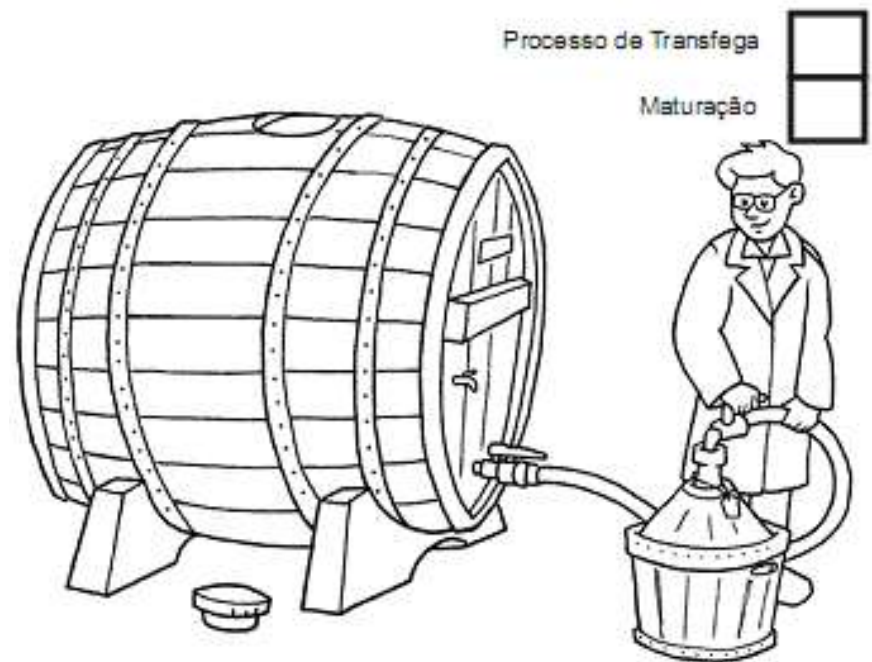
Antigamente todas estas tarefas eram feitas pelo homem. Hoje existem muitas máquinas e instrumentos de trabalho que facilitam o trabalho na vinha.

Vamos aprender algumas dessas tarefas? Pelo Menos as mais importantes ....



Engarrafamento Manual do Vinho

Engarrafamento Mecânico do Vinho



## No Inverno lava-se a terra e enxertam-se as videiras...



O Inverno é a estação mais fria do ano. As temperaturas descem e as cepas ou videiras entram em hibernação, isto é começam “a dormir”.

É nesta altura que se lavram as terras com a ajuda de máquinas como a charrua ou a grade de discos. Assim, a terra fica mais solta e

permite que a água chegue às raízes e alimente a planta. Sabias que as videiras também precisam de beber água.

Como já percebeste é necessário dar grande atenção ao solo, pois ele é a “casa” da videira!!!!





Por vezes é necessário dar mais força às videiras ou plantar mais castas para que o produtor possa produzir um vinho muito melhor!

A este processo chama-se **Enxertia**, que consiste em unir um ramo da videira ( que tem o nome de garfo ou enxerto) que seja muito forte e de boa qualidade a uma videira brava, mais fraca, o “cavalo” ou “porta enxerto”.

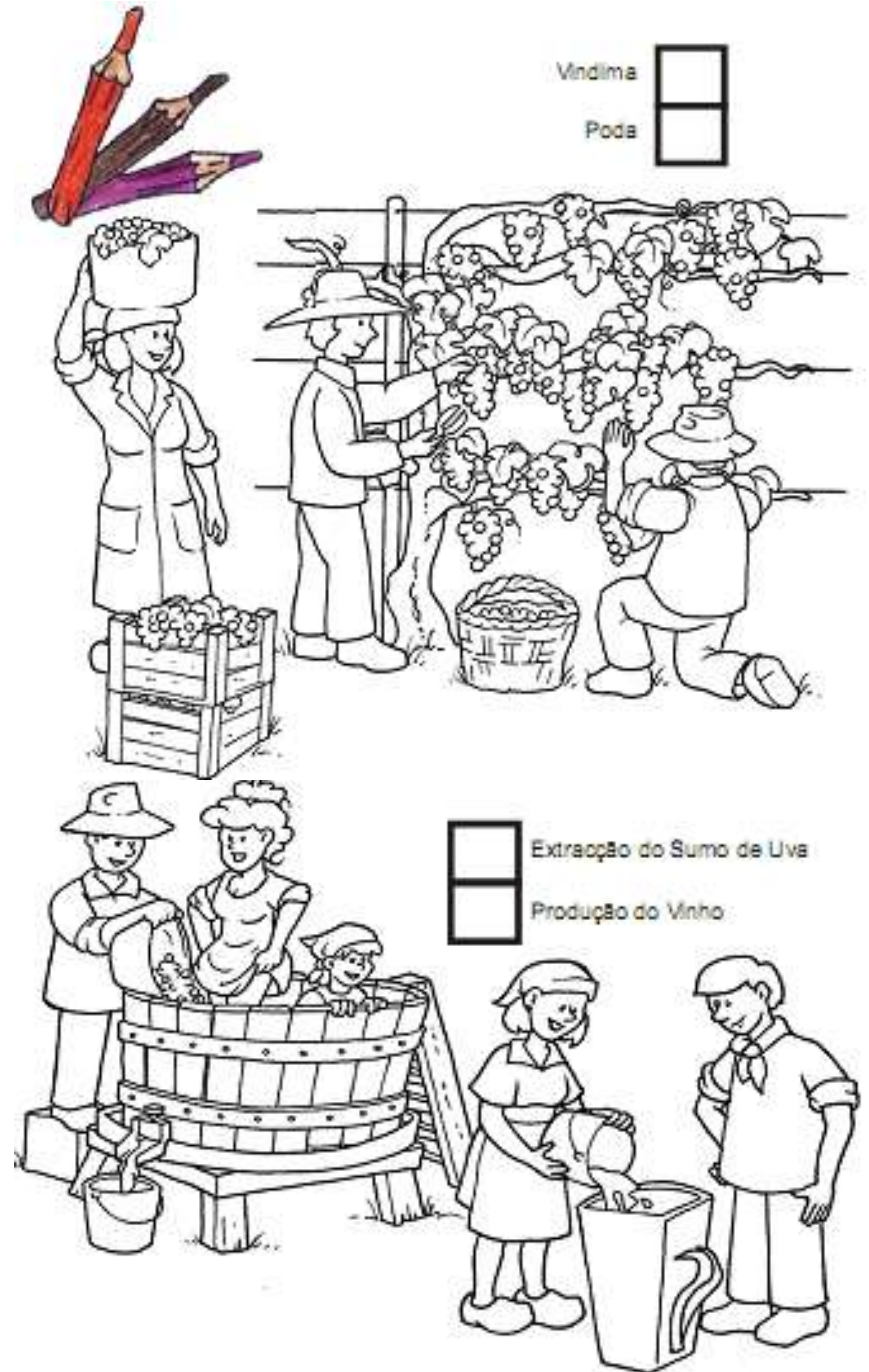
Hoje em dia, é possível comprar enxertos “prontos”, isto é, prontos a serem plantados. Assim, a planta cresce muito mais saudável .



A **plantação da vinha** inicia-se entre o mês de Janeiro e Março, quando ocorre a época de repouso vegetativo.

Quando se está a plantar a vinha tem que se ter atenção ao local, ao solo, onde plantamos a videira para que ela cresça e receba a água da chuva e para garantir que a luz do sol chegue aos cachos.

Deve, ser plantada de forma ordenada para facilitar mais tarde a vindima.

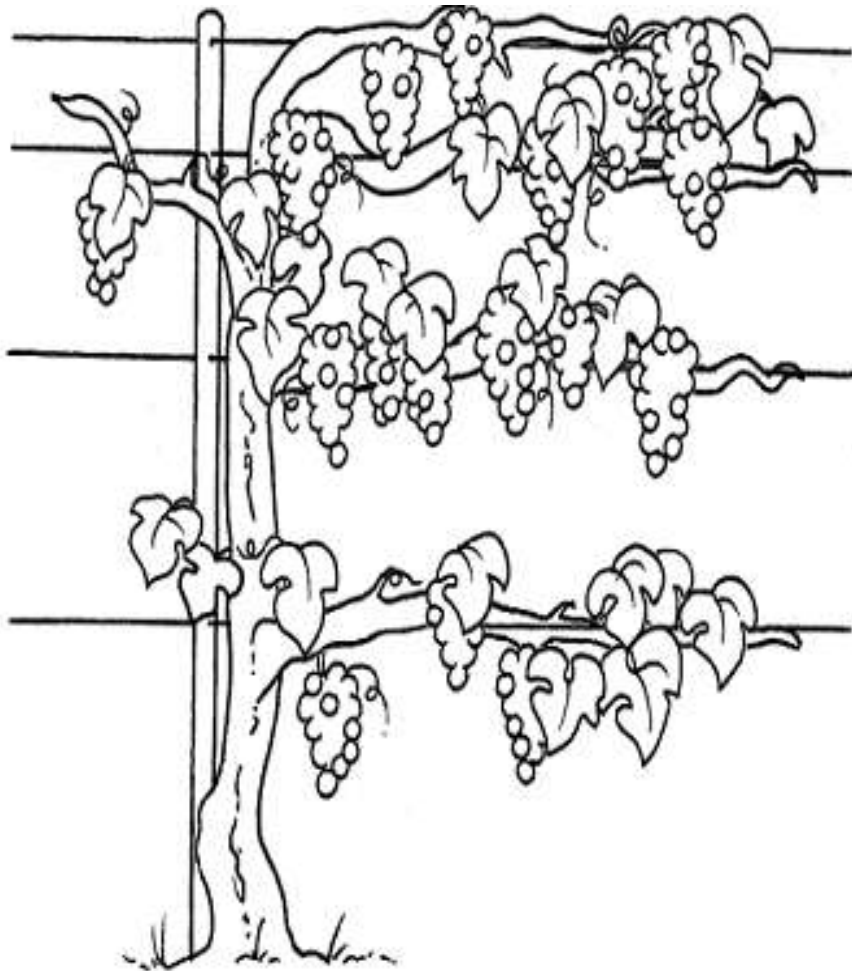


Abrincar também se aprende...  
Pinta as imagens e assinala com um X a tarefa correcta.



Videira

Laranjeira



## No Outono faz-se a Poda e a Empa



Quando chega o Outono, as folhas das árvores começam a ficar amarelas e a cair.

É nesta altura que se faz uma tarefa na vinha que se chama **Poda**, que consiste no corte de uma parte dos ramos da videira, que já não são necessários. Assim, a videira fica mais forte e produz bons bagos de uva

e de grande qualidade.

Ao mesmo tempo faz-se a **Empa**, que consiste em dobrar e amarrar a vara (vide) que resulta da poda a uma haste (geralmente um arame). A videira fica apoiada e a seiva chega a toda a planta. A vara é dobrada para que as folhas da videira fiquem bem distribuídas.

## Na Primavera tratam-se as doenças das videiras



Com a Primavera chegam as cores e as plantas começam a crescer com maior vigor (força)!!!! O tempo aquece!!!!

Para as videiras espreitam também alguns perigos, como doenças ou pragas!!!

A Filoxera é uma delas! A Filoxera é uma borboleta que ataca as raízes e as folhas das videiras . Existem outras doenças como o Míldio !!!! Por isso, é necessário estar atento para tratar a doença logo no início recorrendo a alguns remédios..... Só assim, a videira pode crescer e dar cachos de uva saudáveis !

Na SIVAC...

O que mais gostei...

O que menos gostei...



### Onde vamos agora?

Segue-se uma visita à **SIVAC, Lda**, uma empresa muito grande que produz milhões de litros de vinho. Ela existe desde 1973 e por isso tem muita experiência na produção de vinho e da própria região.

Se reparares a SIVAC tem muita tecnologia para ajudar a fazer o vinho. É uma empresa das mais modernas.

As novas instalações têm capacidade para armazenar 5,5 milhões de litros., engarrafado em “Bag in Box” (dispondo de uma das mais modernas linhas de enchimento instaladas em Portugal), mas também em garrafa, garrafões e tetra pack (pacotes iguais aos do leite e sumo).

### O que é que se faz na SIVAC?

Nesta empresa o processo de produção de vinho recorre às novas tecnologias. Vais poder observar de perto todos os instrumentos e equipamentos modernos que aqui se utilizam. Dos esmagadores de uvas às gigantes cubas de inox, dos laboratórios às linhas de enchimento irás descobrir mais sobre como se faz o vinho...

A cultura da vinha e a produção de vinho são muito importantes para o desenvolvimento da Freguesia, pois permitem a criação de empregos para as pessoas que aqui vivem.

## No Verão apanham-se as uvas e começa-se a fazer o vinho na Adega



Com o verão vem a etapa mais divertida do ciclo da vinha: a **VINDIMAR**. Os bagos de uva já estão maduros e têm muito açúcar, por isso chegou a hora de os apanhar.

**Vindimar** é tão simples como cortar o cacho e colocar num cesto, mas hoje em dia já há máquinas que fazem esse trabalho.

Nesta altura há uma grande azafama, as pessoas deslocam-se em ranchos (grupos e pessoas) para vindimar e os tratores circulam de um lado para o outro.

O cheiro a mosto paira no ar !!!!!!!!



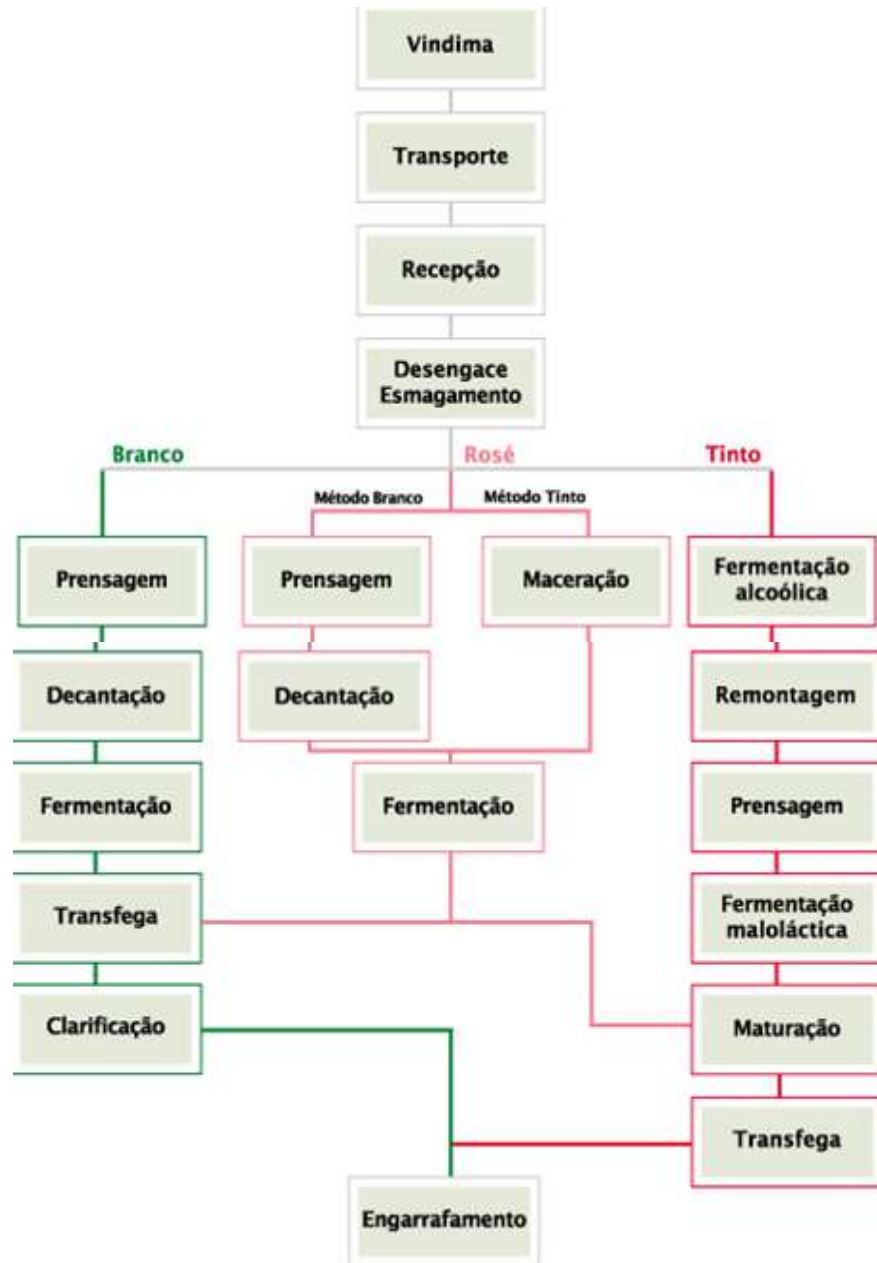
### Na Vinha do Sr. Mata

O que mais gostei...

Four empty horizontal lines for writing notes.

O que menos gostei...

Five empty horizontal lines for writing notes.



### Queres vir comigo visitar uma vinha e uma adega?

#### Começamos pelo Senhor Mata...

Um pequeno produtor de vinho mas que tem, ao longo do tempo, estudado muito e por isso sabe tudo sobre a vinha e o vinho.

O Sr. Mata tem muito cuidado com as suas videiras e por isso produz um vinho de excelência!

Para começar tem uma espécie de laboratório, isto é tem uma vinha onde plantou muitas videiras de diferentes castas, assim pode estudar e decidir quais são as melhores e que melhor se adequam ao solo....

A sua adega é pequenina, mas ainda assim produz cerca de 40.000 litros de vinho....

O Sr. Mata produz vinho tinto, vinho branco e vinho rosé....

Para saberes mais toma atenção às explicações que ele te vai dar!

Como já aprendemos a vindima é a altura em que apanhamos as uvas. Mas atenção devemos escolher unicamente aquelas que estão saudáveis para o vinho seja de qualidade.

### O Transporte

Depois de colhidas as uvas são transportadas para a adega e vão para os lagares. É uma tarefa muito importante para que cheguem inteiras. A temperatura das uvas não deve ser alta.

### O lagar

No método tradicional, as uvas vão para o lagar depois de esmagadas para que a pele ou película se rasgue e liberte o sumo ou o mosto. E aí ficam uns dias a fermentar, isto é a transformar o açúcar em álcool com a ajuda de uns “bichos” bons que se chamam leveduras...

Se a vindima for à máquina só chegam à adega os bagos de uva, o resto não é apanhado. Mas a uva tem sempre que ser prensada para libertar o sumo. Depois vai diretamente para os depósitos e aí iniciar o processo de fermentação e ganhar cor...

### Transfega

Esta é uma tarefa muito importante. É a passagem do vinho para outra cuba para que fique bem limpinho. As peles ou películas, as hastes e as grainhas ficam no outro depósito.... Depois é ainda necessário eliminar todas, mas todas as impurezas ficando o vinho límpido.

Bom grande parte do trabalho está feito, agora é necessário decidir se o vinho deve envelhecer ou não.

Se sim, segue-se:

## Envelhecimento ou Maturação

Os vinhos tintos podem ser envelhecidos em barris ou cascos de carvalho. O envelhecimento permite que o vinho fique em contacto com a madeira e obtenha características "amadeiradas".

E por fim...

## Engarrafamento

Que consiste em depositar uma quantidade exata de vinho em garrafas. Depois procede-se à colocação da rolha, normalmente de cortiça, do rótulo, da cápsula e do selo de garantia.

O grande responsável por todas estas tarefas é o **enólogo** que tem que acompanhar todo este processo. Sabes o que faz?

O enólogo acompanha todo o processo de produção do vinho desde a chegada das uvas às adegas até à venda do mesmo porque conhece todas as suas características.

Ele tem que provar o vinho e decidir quais os vinhos das diferentes castas deve juntar para fazer um ótimo produto final.

## Rota do Vinho

### Instrumentos utilizados na viticultura

Faz corresponder cada objecto ao respectivo nome:



**Tesoura de poder** - este instrumento é constituído por duas lâminas paralelas que se alongam num cabo. As lâminas são mantidas unidas através de uma rosca com porta em ambos os lados, sendo a sua pressão semelhante a uma mola existente entre os dois cabos que quando se encontra fechada está comprimida. Utilizado para cortar as videiras.



**Pulverizador** - peça fabricada em folha, utilizada para o tratamento das videiras. O pulverizador deve dar um jacto muito fino e aberto em forma de hélice para os órgãos da videira ficarem com molhados por um ovalho fino, mas não encharcados e a escoer para o chão.



**Enxada de pontas** - peça feita em ferro, sendo utilizada em terrenos pedregosos, onde desempenha melhor serviço, porque se escapa melhor aos obstáculos opostos à penetração e além disso corta menos raízes superficiais.



**Podão** - peça com lâmina de ferro e com cabo em madeira. A lâmina apresenta uma parte curva, cujo gume, também curvo, se dispõe de forma transversal ao eixo e que serve para podar vinhas.



**Bomba de frescura** - peça feita em ferro fundido, utilizada para passar o vinho de uma vasilha para a outra. Este tipo de bomba é movido por meio de um volante, roda ou manivela.



**Cano de enxofre** - peça utilizada para odorizar enxofre nas vinhas. É feito de folha, cravado de pequenos orifícios. Utensílio recomendável para a primeira enxofra, visto desperdiçar pouco enxofre.