

“O primeiro passo é ver se as talhas estão boas ou não. É pelo som que se vê. Aquelas que estavam rachadas na boca já as gatiei ontem todas. Porque eu reparo-as sempre antes de iniciar a pesgagem”.

“Isto é uma espécie de um cozinhado. E faz de conta que o cozinheiro aqui sou eu. Não posso provar. Mas observo, cheiro e vejo. É essa viscosidade que a gente vê. Porque não interessa que isto fique com uma crosta grossa demais. Porque se ficar grossa demais, isto depois solta-se da própria talha e mistura-se no vinho. E quando se mistura no vinho, fica com o sabor do pez”.

“O azeite é um elemento que liga tudo isto. Mas é mais para o produto ficar com a viscosidade que eu pretendo”.

“O pez é um elemento que se não levar cera vai-se soltar. Ou seja, a cera de abelha é um selante. Que é isso que fixa. Porque se levasse só a resina, ia-se soltar. Ia misturar-se com o vinho. E lá ia pôr o gosto a resina”.

“Estas talhas pesgadas agora podem ser já utilizadas neste ano. Isto não marca nada. Tem a ver com a qualidade do pez e com a viscosidade do produto, porque isto não pode ficar nem grosso, nem fino demais. O segredo, entre aspas, disto tudo, está aqui nesta mistura”.

“Para pesgar talhas destas, que pesam mil quilos, já requer alguns conhecimentos”.

“A técnica que a gente desenvolve aqui é uma técnica romana, ou seja, há dois mil anos que se pesgam talhas assim. Isto é património”.

“Eu acho que na minha vida já nunca mais cá vou fazer nada nestas talhas. Isto irá durar 20, 25 anos, ou até mais”.

“Estas talhas grandes mais antigas têm uma grande espessura de barro. E isto tem de ser feito com barro próprio, com mais areia e com mais sílica. O barro ideal era misturar o nosso barro [Asseiceira] com o barro de Beringel. Eu ainda um dia qualquer vou fazer uma talha ou duas destas só para experimentar”.

“Porque há pessoas que escondem o saber-fazer. Eu não sou nada disso, eu explico a toda a gente aquilo que faço. Porque a gente tem de aprender uns com os outros”.



PATRIMÓNIO DE OFÍCIOS

“É uma técnica romana, ou seja, há dois mil anos que se pesgam talhas assim. Isto é património”.



JOSÉ MIGUEL FIGUEIREDO

PESGADOR, 54 ANOS, NATURAL DE ASSEICEIRA (TOMAR)

Começou a trabalhar “o barro com 12 anos”, enquanto oleiro, seguindo uma tradição familiar que remonta a 1837, e que já vai “na quarta geração”. “Eu comecei com o meu pai muito cedo. A gente fazia talhas, mas nada a ver com estas de 1500 litros. Fazíamos com 400 litros no máximo”. Estas talhas que faziam na Asseiceira serviam para vários usos, em especial para o azeite e o vinho. Dentro do seu ofício começou também a pesgar estas talhas mais pequenas. “Para impermeabilizar as talhas para vinho utiliza-se uma mistura de pez-louro (resina de pinheiro bravo) própria para produtos alimentares, cera da abelha e um pouquinho de azeite”. Alguns pesgadores não utilizam azeite e a quantidade de cada componente varia. “Costuma-se dizer que cada um tem a sua receita. Eu faço isto a olho, mais ou menos pela experiência”. Nos últimos anos foi desafiado a vir ao Alentejo pesgar talhas maiores, de 1000 e 1500 litros, uma vez que começaram a escassear este tipo de profissionais. Fomos encontrá-lo a pesgar talhas enormes no Monte das Louzeiras, em Vale de Vargo (Serpa) – “As maiores que já pesguei”. A talha é colocada primeiramente ao lume na vertical, com a boca para baixo, até ficar com o interior muito quente, levando a que saia o pez velho. A seguir espalha-se a calda previamente aquecida por toda a superfície da talha, rodando a mesma com muito cuidado e com a ajuda de uma boneca (uma bola de trapos atada a um pau). Coloca-se então a talha a secar num lugar à sombra durante alguns dias e está pronta a receber o vinho novo.

