

ARROYO DEL PINAR

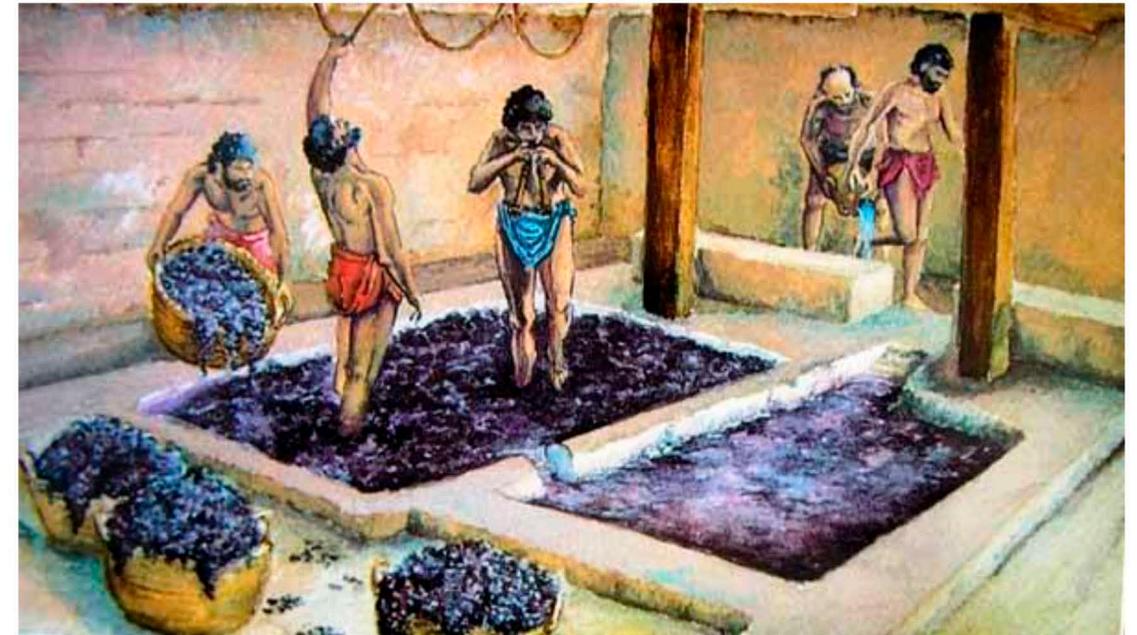
3. Los Lagares.

Un Lagar es el lugar y la maquinaria con la cual se estruja la uva después de la vendimia. Por tanto es el instrumento necesario para la elaboración del vino. Antiguamente en época romana y anterior los lagares eran unas bañeras donde se pisaba la uva con los pies hasta que esta quedaba completamente deshecha en mosto quedando solo la piel.

Posteriormente estos lagares han evolucionado. El lagar dispone de varias partes: la prensa donde se apisona la uva, una viga la cual, a través de un sistema de torsión hace que las piedras apisonen la uva y genere mosto. El canal por el cual corre el mosto hasta el depósito que el lugar donde se almacena el mosto durante el estrujado de la uva. Posteriormente este mosto es recogido en cantaros y depositado en barricas y botellas. En Lumbrales hay aún numerosos ejemplos de estos, pero no son accesibles al público.



Lagar en Lumbrales



Lagar antiguo