



PEÇA DO MÊS

Museu Municipal Manuel Soares de Albergaria

Alambique – Época contemporânea

Alambique fabricado em cobre que se encontra patente ao público, na coleção permanente de Etnografia, do Museu Municipal Manuel Soares de Albergaria em Carregal do Sal.

O bagulho, bagaço ou engaço (o que sobra dos cachos de uvas depois de feito o vinho), era colocado na coluna cilíndrica central. Na caldeira lateral encontrava-se água que depois de aquecida, libertava calor, vapor e pressão, realizando-se assim o processo de destilação.

Com o aquecimento da água, começavam a libertar-se vapores que atravessavam o bagulho encaminhando-se para uma serpentina localizada no final. Esta estaria submersa num tanque cheio de água fria. Em contacto com esta, dá-se a condensação do vapor passando para o estado líquido, precipitando-se no final, para dentro de um cântaro ou garrafão.

Normalmente a aguardente era produzida logo após a época das vindimas e seria mais um momento de azáfama e alegria nas aldeias.

Há alguns anos a aguardente servia muitas vezes de “mata-bicho” mas também era utilizada com fins terapêuticos: servia de desinfetante substituindo o álcool etílico, de digestivo após as refeições, para aliviar a dor de dentes e no tratamento de constipações quando aliado ao mel e ao limão.