

## EXERCÍCIOS CURSO AVANÇADO ÖVNINGAR FORTSÄTTNINGSKURS

F45

### Lyssna och förstå.

#### A APANHA DO MEDRONHO

Chuvas caídas no final de Setembro, início de Outubro são uma previsão de boa colheita para os destiladores de aguardente de medronho: ajudam a amadurecer o fruto. Mas quer chove ou não, a época da apanha começa sempre no Outono, quando os ramos dos medronheiros se enchem de cachos vermelho-alaranjados.

Os trabalhos começam bem cedo e normalmente são feitos em grupo. Familiares, amigos e vizinhos juntam-se para apanhar o medronho em terrenos próprios, arrendados ou emprestados, localizados no concelho ou nas vizinhanças. Os percursos são feitos sobre rodas até onde os terrenos o permitem; depois são feitos a pé. Quem for dono ou conhecedor de medronhais ao sol está em vantagem. É aí que está o fruto mais doce.

Chegados ao destino, os homens apanham frutos dos melhores arbustres. As bagas apanham-nas uma a uma, sem pés nem folhas, até encherem o balde ou saco que transportam ao pescoço ou à cintura, despejando-o de quando em vez num barril comum. No mesmo arbustre pode haver em simultâneo flores e frutos em diferentes estágios de maturação. Aos destiladores só interessam as bagas cor-de-fogo, as únicas que atingiram o grau de amadurecimento desejado. Uma das regras de ouro nesta fase é colher somente a fruta madura. Não só renderá mais bebida, como esta será mais macia.

Uma vez limpa a zona, dá-se por terminado a missão. O grupo poderá regressar ao mesmo local duas ou três semanas mais tarde, para apanhar os medronhos que ficaram nos arbustres por estarem ainda verdes. Se tudo correr bem, ou seja, se não forem traídos por geadas prematuras, os destiladores entregam-se a este labor até ao mês de Dezembro, altura de concentrarem toda a atenção numa outra fase do processo, a da fermentação.