



3. Les vendanges

Les vendanges se faisaient dans les traditionnelles comportes en bois de peuplier, allégeant ainsi leur poids pour le transport manuel. Ces récipients étaient remplis à l'aide de paniers en châtaignier et, dans certaines caves, on utilisait des hottes en tôle portées sur le dos par les vendangeurs, comme c'était le cas, par exemple, dans le domaine viticole Marqués de Riscal. Pour effectuer son travail, le vendangeur utilisait la serpette, une petite faucille destinée à couper les grappes.

Sur certaines images, on peut voir comment les raisins étaient écrasés dans les comportes pour augmenter leur capacité et il est remarquable que des femmes étaient employées pour cette activité.

Le transport était assuré par des chariots tirés par des animaux, bien que certaines caves aient très tôt utilisé des camions à vapeur pour effectuer cette tâche.

Les vendanges corporatives n'ont pas grand-chose à voir avec les vendanges familiales des petits récoltants, qui étaient effectuées par des parents et des amis, dans une forme de collaboration et d'entraide.

