



5. Le pressurage

Le moût des raisins égrappés fermentait dans de grands récipients en bois appelés tines, également selon la tradition française.

Après ce processus, l'assemblage solide était pressé.

Le pressoir habituel de La Rioja était une presse à deux vis en fer avec une tête en bois qui, au moyen d'un levier, comprimait un assemblage de pièces de bois agissant sur l'ensemble des grains fermentés. Alors que cette fonction était traditionnellement assurée par une machine en bois, à la fin du XIXe siècle et au début du XXe, elle a commencé à être assurée par des pressoirs en fer.

Avec l'influence française, une nouvelle typologie de pressoirs, appelés pressoirs à cage, est apparue;

ils étaient de la marque Marmonier, importées de l'entreprise du même nom située à Lyon. En l'espace de quelques années, les forgerons et les entrepreneurs de La Rioja ont commencé à fabriquer ce type de presses, qui sont devenues courantes dans toute la région.

