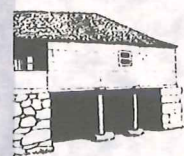


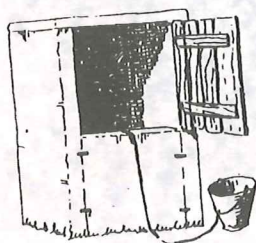
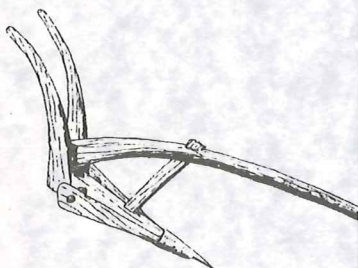
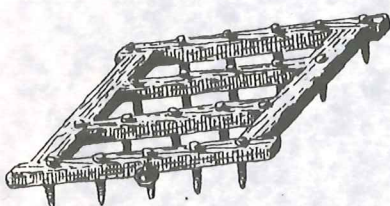
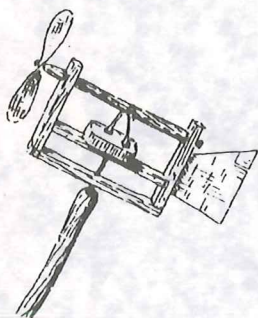
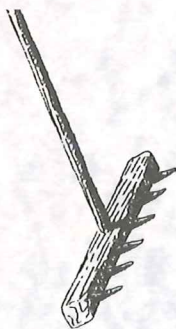
UNIDADES DIDÁCTICAS



O VIÑO



Museo do Pobo Galego



O cultivo da vide e a elaboración do viño é unha actividade da que existen testemuñas practicamente dende os albores da civilización. De feito, os expertos sitúan a súa orixe xa no Neolítico, hai máis de 5.000 anos, xurdindo probablemente no Próximo Oriente para estenderse logo polos pobos do Mediterráneo (Exipto, Creta, etc.) e tamén cara a Oriente (China, India). Serían, sen embargo, os gregos os impulsores dun grande desenvolvemento na produción vinícola, e os romanos, os que definitivamente promoveron o cultivo da vide ó longo e ancho do seu imperio. Atribúeselles precisamente a estes a introducción da viticultura en Galicia, traendo á rexión vides mediterráneas, que darían lugar ás chamadas castes autóctonas galegas.

Na Idade Media, a forza do Cristianismo e o papel que o viño xoga nesta relixión veulle dar un pulo definitivo á actividade. En Galicia o cultivo viviu nos séculos XI e XII un desenvolvemento espectacular, especialmente por mor da proliferación de mosteiros benedictinos e cistercienses que dedicaron grandes extensións de terreos de cultivo ós viñedos.

A partir deste momento, a industria do viño seguiu a medrar, sendo especialmente relevante nalgunhas zonas concretas. Non obstante, sufriu diversas crises, das cales as máis importantes foron as pragas (o oídio, a filoxera e o mildeu) de finais do século XIX, que asolaron os viñedos e causaron a desaparición dalgunhas castes, que tiveron que ser substituídas por outras variedades máis resistentes ás enfermidades, como a palomino-xerez, entre as brancas, e a mencia ou a garnachalicante, entre as tintas, ademais de diversos híbridos.

Xa no século XX, a viticultura vive unha fonda recuperación, coa modernización de procesos e técnicas e a coordinación entre os profesionais do sector, chegando no día de hoxe a constituír unha industria forte e de grande repercusión no mercado e na sociedade.

Departamento de Educación e Acción Cultural
Museo do Pobo Galego

Elaborada por: *M^a Aurora Lestón Mayo e Sandra Rial Costa*

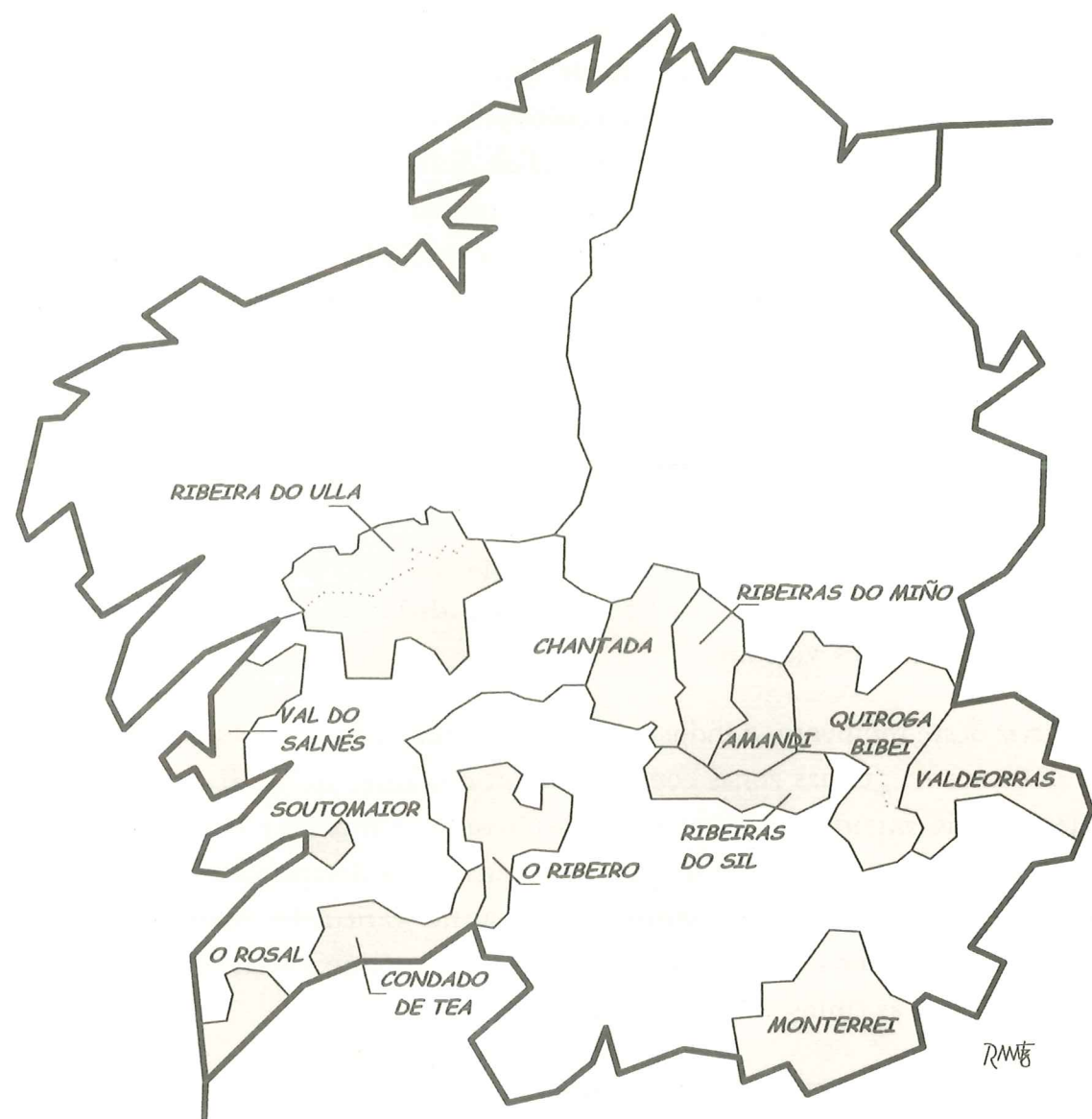
Debuxos: *Xoán Ramón Marín Martínez*

Fonte da Fotografía: *Colección Natura, I. Serie núm. 5. Fototipia Hauser y Menet, Madrid*

Edita: Museo do Pobo Galego
San Domingos de Bonaval
15703 SANTIAGO DE COMPOSTELA

Imprime: Litosprint, S.L.
Depósito legal: PO-376-03

COMARCAS VINÍCOLAS



DENOMINACIÓNS DE ORIXE GALEGA

D.O. Ribeiro: concellos de Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín, Cortegada, Carballiño, Boborás, Ourense, Toén e San Amaro.

D.O. Valdeorras: concellos do Barco, O Bolo, Carballeda, Larouco e Petín.

D.O. Monterrei: subzonas do Val de Monterrei e da Ladeira de Monterrei.

D.O. Ribeira Sacra: subzonas de Amandi, Chantada, Quiroga - Bibei, Ribeiras do Miño e do Sil.

D.O. Rías Baixas: subzonas de Val do Salnés, Condado do Tea, O Rosal; Soutomaior e Ribeira do Ulla.

OS CICLOS DO VIÑO

O proceso de coidado da vide e elaboración do viño leva aproximadamente un ano. Comeza no outono coa poda e conclúe coa vendima e a elaboración en setembro e outubro. Ó longo deste proceso, desenvólvense distintas actividades, que poden variar no momento e no método de realización segundo as zonas vitícolas. Este proceso, en termos xerais, consiste en:

Plantación das cepas

Unha vez escollido o lugar e analizadas as características do terreo, o viticultor acondiciona a terra para o cultivo que vai acoller. Para isto empréganse tres procedementos:

- Rompa: cava-lo chan ben fondo. Faise en terras que non foron cultivadas antes.
- Desfonda: remove-la terra. Faise en terreos xa traballados os anos anteriores.
- Socalcos: o procedemento máis trabaloso. Aplícase en terreos encostados, achai-rándoos ó longo de longas franxas de terra sostidas por pequenas paredes de pedra.

Logo de prepara-lo terreo, ábrense gabias (regos longos e estreitos) e plántanse as cepas. Tras isto, abónase e tápase a gabia, cubrindo as cepas ata o bico ou parte máis alta da planta. Comezarán a dar uva tras dous ou tres anos de coidados.

A estrutura que lles servirá de soporte segundo vaian medrando, se non está xa colocada, ármase de paso que se abren as gabias. Existen tres modelos básicos:

- Estaca: un pao espetado a carón de cada cepa, que se amarra a el por medio de vimbios.
- Espaller: serie de postes de pedra ou esteos de madeira en ringleira, nos que se fixan unhas varas ou arames paralelos ó chan.
- Parra: serie de esteos ou postes, antes de madeira ou pedra, hoxe de cemento, sobre os que se coloca un entramado de paos ou arame polos que se estenderán as vides.

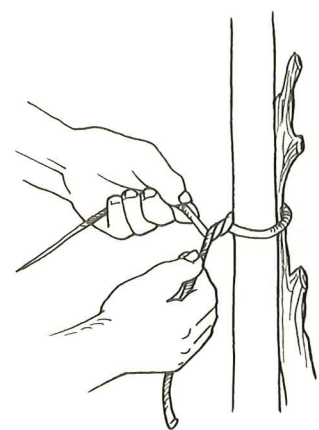
Labores de cultivo

A poda

Lévase a cabo a finais do outono e consiste en corta-las vides non axeitadas e recorta-las outras para garantir un bo desenvolvemento da planta. Coa poda, o viticultor limita o crecemento da vide, favorece a fotosíntese, palía enfermidades e atrasa o seu envellecemento.

O estercado

Adoita facerse a finais do outono ou no inverno, cada catro ou cinco anos, ben facendo buratos xunto ás cepas e botando neles o fertilizante, ben abrindo gabias seguindo a ringleira de cepas e estercándoas logo.



A rodriga ou atado

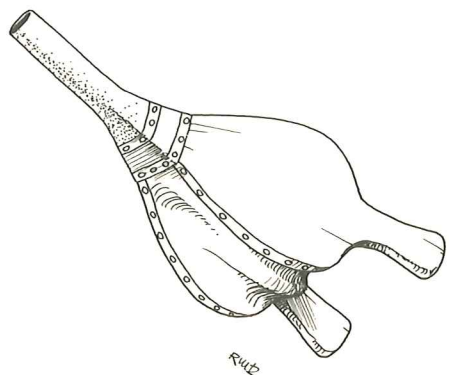
Realízase entre novembro e decembro e consiste en atar con vimbios as plantas ás estacas e ós paos ou arames polos que medran, axudándolles a se suxeitaren. Hai que facelo antes de que empecen a agromarlas xemas da vide. Antes, facíase a man, hoxe en día, nas grandes plantacións, empregan máquinas de atar.

A cava

Adóitase facer a finais do inverno, coa fin de enterra-lo abono e restos vexetais. Cómpre cavar entre as cepas con tino, para non arrinca-las raíces. Hoxe xa se empregan aparellos mecánicos.

Sulfatado e axofrado

Na primavera comezan a saír as follas e xorde tamén o risco de enfermidades que ataquen á planta. Das pragas que afectaron ás viñas no século XIX, a filoxera foi extinguida ó cambialas cepas, pero non así o oídio e o mildeu, que cómpre combater cada ano. Contra o oídio, emprégase o xofre e, contra o mildeu, o sulfato de cobre. Aplícanse en primavera e verán.



A bima ou renda

Entre maio e xullo lévase a cabo unha segunda cava, máis superficial, para arrinca-las malas herbas que foron medrando entre as vides.

A esfolla e a enrama

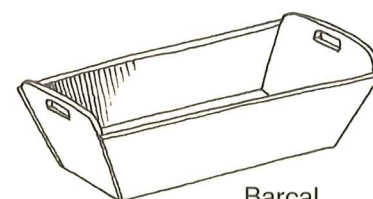
A esfolla consiste en saca-las follas que impiden que o sol chegue ós acios, favorecendo así a maduración. O labor da enrama consiste en recolle-las vides que se descolgan cara ó chan ou se cruzan dunha cepa a outra, supoñendo un atranco para o sulfatado e a vendima. Fanse a finais do verán.

A vendima

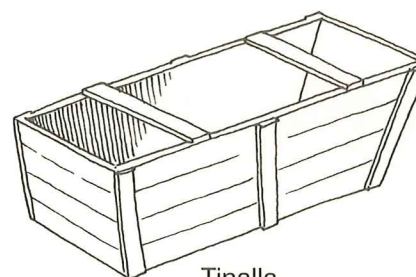
O tempo de maduración das uvas depende de diversos factores: a variedade de uva, o destino da produción, o tipo de viño que se queira conseguir e as condicións climatolóxicas. Polo xeral, a mediados de xullo, as uvas comezan a coller cor. As primeiras (uvas de cedo) pódense comer xa a mediados de agosto. A vendima chegará en setembro e outubro e, antes de comezala, cómpre prepara-los instrumentos que se van precisar (a fustalla), especialmente os recipientes de madeira (cubas, moxega, barcaletas, arcas, etc.), lavándoos e mollándoos para que inchen.



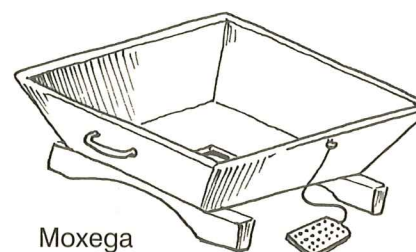
Barcaleta



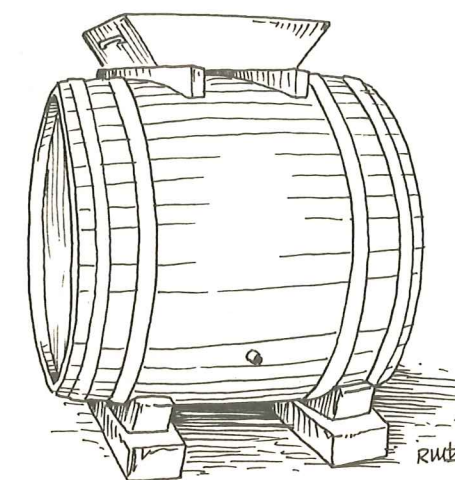
Barcal



Tinalla

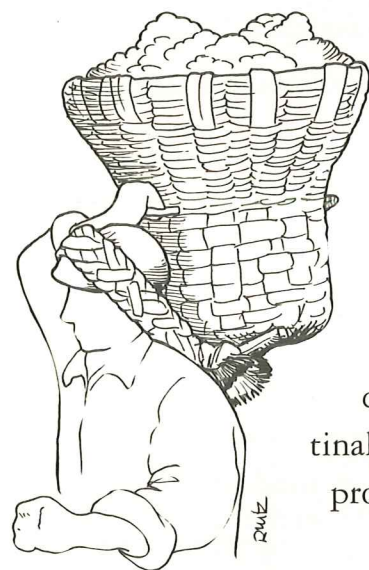


Moxega



RUB

O labor debe ser coidadoso e hixiénico para que o viño resulte da mellor calidade posible: antigamente, adoitaban se-las mulleres coñecidas como *vendimotas* as encargadas de corta-los acios e poñelos en cestos.



Os homes, *carrexóns*, transportan os coleiros ata o carro e baleiran as uvas nunha barcaleta, arca, tina ou tinalla. Ó rematar, lévase a carga á adega, onde comezará o proceso para elabora-lo viño.



O viño

A pisa das uvas

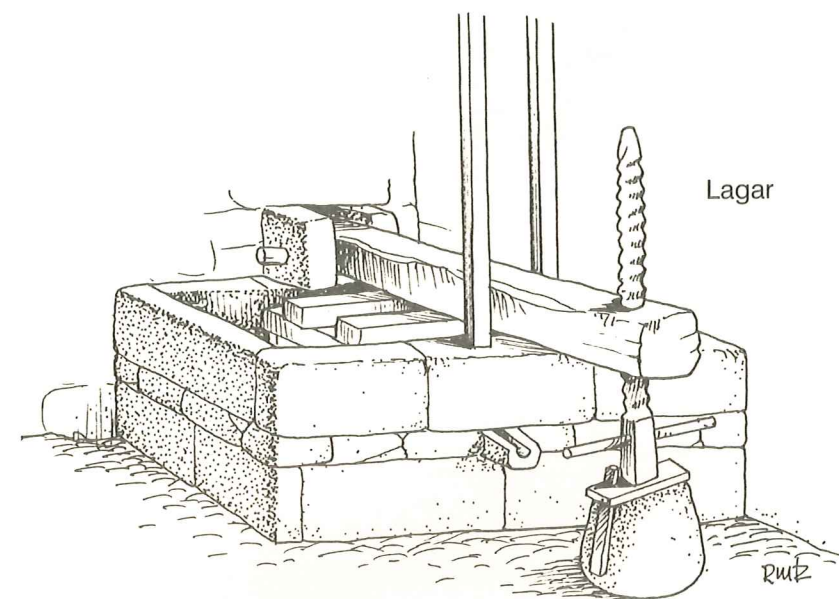
Logo da vendima, ou mesmo mentres se está a realizar, comézase a pisa-las uvas na adega. Hoxe en día, empréganse estrulladoras eléctricas, pero, antes da súa aparición, eran os rapaces, *pisóns*, os encargados de pisa-las uvas cos pés nus, dentro da mesma tina ou ben subidos na moxega, que se pon sobre a tina para ir coando o mosto. Noutros lugares, esmagábanse coa axuda dunha galla ou mazo. Logo, chegarían as estrulladoras manuais e, máis tarde, as eléctricas. Hoxe en día, algúns pequenos colleiteiros aínda pisan as uvas, pero levando botas de auga.



Para elabora-lo viño tinto, logo de esmaga-las uvas, ábrese a porta da moxega e bótase o bagazo na cuba xunto co mosto. O viño branco faise deixando que o mosto fermente sen o bagazo.

A fermentación

Ó día seguinte de pisa-las uvas, o mosto empeza a ferver e o azucre que contén vaise convertendo en alcohol. Cando se consume todo o azucre, remata o proceso.



A saca e o prensado

Logo de fermentar, extráese o viño, limpo de bagazo. Este pódese pór noutra cuba para elaborar augardente. Hai que engadirlle algunhas uvas máis para que volva fermentar e logo, tápase e déixase repousa-lo viño ata que chegue o momento da trasfega ou da venda.

A trafega, trasfega, trasega ou resaca

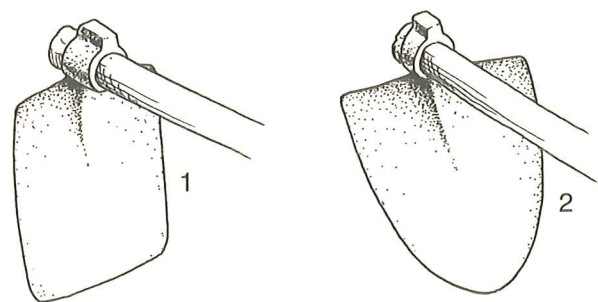
Consiste en cambia-lo viño de recipiente, coa fin de eliminarlle pousos que poidan estragalo. Cantas máis trasfegas se fagan, máis limpo quedará o viño.

O almacenado

Rematadas todas estas operacións, gárdase o viño en recipientes de madeira ou en botellas de vidro tapadas con rollas de cortiza.

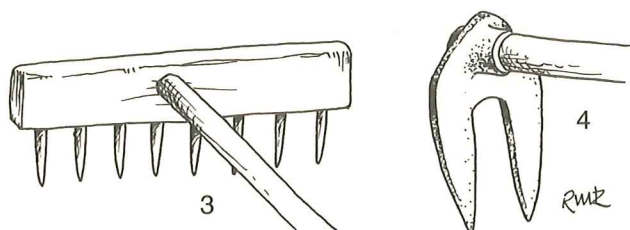
APEIROS E TREBELLOS

Dende que se planta a vide ata que se recolle o froito e se elabora o viño, é preciso botar man de distintos instrumentos, algúns deles, empregados noutros traballos agrícolas e, outros, específicos da actividade vitícola. A continuación mencionamos algúns deles:



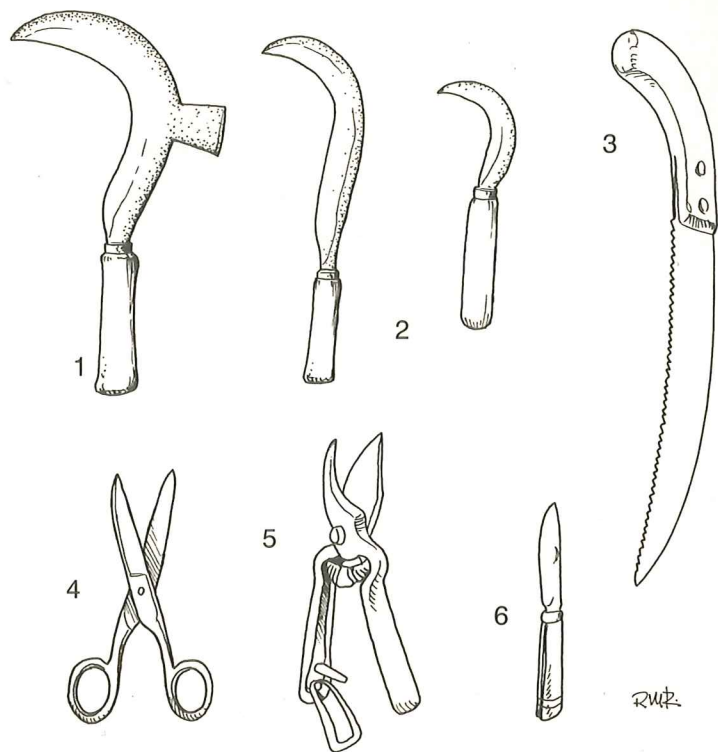
Para traballa-la terra:

1. *peta, rodo ou sachá*
2. *legón, peta de pico ou sachá de punta*
3. *aixada*
4. *angazo*



Para podar e cortar:

1. *podón*
2. *coitelos*
3. *serrón de podar*
4. *tesoiras*
5. *tesoiras de podar*
6. *coitelo*



Outras variedades de bebidas elaboradas a partir da uva

O tostado

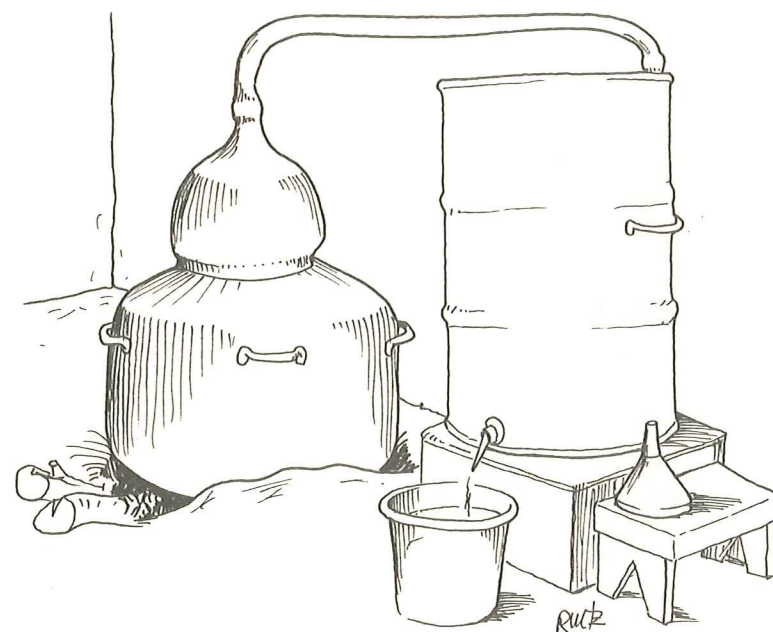
É unha variedade de viño de grande calidade. Para facelo, empréganse as mellores uvas brancas. Elabórase polo Nadal, momento no que as uvas están pasas. Esmáganse na prensa ou lagar, o mosto fermenta nun pipote e repousa tres ou catro anos. Tradicionalmente, facíano só as casas máis fortes e era considerado case coma unha menciña. Hoxe, xa case ninguén o fai.

A xoana

Tamén coñecida como "viño dos pobres", é de menor calidade có normal. Para face-la, mestúranse uvas pisadas con varias olas de auga e mailo bagazo dunha cuba ou tamén amorodos e mazás picadas.

A augardente

É un licor de alta graduación alcohólica. Elabórase a partir da destilación do bagazo sobranste logo de face-lo viño. Polo xeral, faino un experto: o poteiro ou augardenteiro. Nunha pota colócanse algunhas vides ou palla, para que o bagazo non se apegue ó fondo, engádense uns caldeiros de auga e o bagazo e ponse no lume. O vapor vai



pola trompa ata un recipiente no que se recolle xa condensado. O líquido resultante é a augardente. Ás veces, engádense tamén na pota tonas de laranxa, limón ou herbas aromáticas e adózase a augardente pasándoa por un coador con azucre.

Actualmente existe a Denominación de Orixe "Orujo de Galicia".

A comercialización do viño

Unha vez que o viño está listo, chega o momento de o vender. Antano, os corretores ían á adega, probábano e deixábano encargado. Esta sitúase ben na mesma vivenda ou ben nun anexo. É un lugar fresco e terreo onde, ademais de conservar o viño, desenvólvense as tarefas de elaboración do mesmo. Á adega acudían logo os arrieiros, que mercaban o viño e transportábano con recuas de mulas. Máis adiante, coa chegada, primeiro, do ferrocarril, e, logo, das estradas, este oficio foi sendo substituído polo do pipeiro, que recollía o viño en pipas e bocois transportadas nos novos medios de transporte.

ELEMENTOS DE CARGA E TRANSPORTE

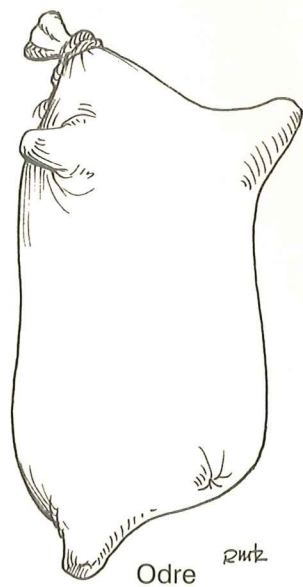
Un medio de transporte humano e individual é o coleiro, utilizado na comarca do Ribeiro. Está feito con vergas de carballo e ten forma de cesto. Lévese ó lombo, axudado dun fulleiro ou atado de palla para amortecer-lo peso.

Odres, botas de coiro e cabazos servían como recipientes de transporte do viño; os garrafóns adoitábanse empregar para a augardente.

O carro foi un medio de transporte de moita importancia en Galicia. Nel levábanse os utensilios de traballo, os bocois e mesmo o viño elaborado. Era o medio empregado para ir ás fincas, para carrexalas uvas á adega e, posteriormente, para comercializalo viño.

Para o transporte das uvas e do viño, na zona do Ribeiro, axudábanse de embarcacións de gran tamaño para poder atravesalo río Miño.

En 1881, a chegada do ferrocarril supuxo en terras ourensás que se puidera transportar viño para a venda non só no verán, época na que os camiños estaban en mellores condicións, senón todo o ano, chegando mesmo ata Castela. O camión deixouno nun segundo plano, xa que, a partir do 1927, vai cubrir tanto as zonas ás que non chegaba o ferrocarril como as que si.



Odre

A ENOLOXÍA COMO CIENCIA DO VIÑO

Os controis de calidade

A primeiros do século XX, a forte competencia levou a que os colleiteiros comezasen a unirse para garanti-la calidade dos viños e combater-la súa falsificación: prohibese a venda de viños feitos en laboratorios, xorden as cooperativas, as sociedades agrarias e o primeiro consello regulador de denominacións de orixe, encargadas de vixiar-la calidade dos viños producidos na comarca, controlar-los procesos de elaboración ou a formación de profesionais para a industria, entre outras funcións.

O proceso na actualidade

Hoxe en día, a industria vinícola especialízase e modernízase cada vez máis. Prodúcense viños de grande calidade e introducíronse novidades nos procesos de elaboración, como o uso de cubas de aceiro inoxidable, a introducción das cadeas de montaxe ou laboratorios para controla-la elaboración do produto.

A cata

O traballo dos catadores consiste en xulgar-la calidade do viño, analizando o seu aroma e sabor. Existen certames de ámbito autonómico (ex. *Cata dos Viños de Galicia*), estatal (ex. *Premio Baco*, da Unión Española de Catadores) ou internacionais (ex. *Challenge International du Vin*, en Burdeos, Francia). Nestes certames recoñécese e premiase cada ano a calidade de diversos viños galegos.

Na actualidade, os viños galegos atravesan as fronteiras da Península Ibérica e comparten cata con viños de alto recoñecemento, recomendados polos mellores sumilleres de todo o mundo en importantes centros de hostalería.

RELACIÓNS HUMANAS CO VIÑO

Gastronomía

O viño é un produto natural dotado de características beneficiosas para o organismo humano, pero só cando se consume con moderación. É unha bebida que

pode acompañala-las comidas sólidas ou incluírse como ingrediente. En Galicia, existen mesmo platos que teñen como base o viño, coma as sopas borrachas ou sopas de cabalo canso, un prato dos chamados "de pobre", que consiste en mesturar viño tinto con pan e azucre.

Ademais, o viño é un elemento gastronómico peculiar no tocante á inmensa variedade léxica que leva xerado, sobre todo no vocabulario descritivo de cor, sabor, olor, textura ou brillo. De igual maneira, existe un protocolo moi preciso, non só na actividade da degustación, senón mesmo á hora de servilo na mesa.

Sociedade e tradición

O viño non é só un produto de consumo, senón tamén unha parte importante do desenvolvemento económico de determinadas rexións e un elemento de interacción social que caracteriza tanto as xuntanzas nos lugares de reunión comúns coma no propio fogar. Nas comunidades produtoras, ademais, deu pé a que agromase un xeito de vida e unha serie de crenzas e costumes característicos, expresados na fala en forma de refráns, cantigas ou adiviñas. A continuación recolleemos algúns exemplos:

Crenzas *Cando cae o viño, dá boa sorte.*

Non se pode podar coa lúca chea, pero si na mingunte ou na nova.

Refráns *Polo San Miguel, uvas ó tonel.*

Por Santa Mariña, mira a túa viña; así como a verás, así a vendimarás.

Polo Nadal, alegrote, alegrote, que hai viño na cuba e chourizos no pote.

Cantigas *Sácate desa ventá,*

Non me sexas ventaneira,

A cuba que ten bo viño

Non necesita bandeira.

Manoliño foi ó viño

e rompeu o cacharriño,

mal para a xerra, mal para o viño,

Mal para o cu de Manoliño.

(outra terminación diferente:)

...pobre da xerra, pobre do viño,

pobre do cu de Manoliño.

Adiviñas *Unha vella xorobada, ten un fillo enredador, unhas netas moi fermosas e un xenro predicador (A CEPA).*

Dous irmáns son, un vai a misa e o outro non (VIÑO E VINAGRE; VIÑO BRANCO E TINTO).

BIBLIOGRAFÍA

Os viños galegos no umbral do novo milenio. VIII Xornadas Área de Ciencias Agrarias. 28 e 29 de Novembro de 1997. Santiago de Compostela.

RODRÍGUEZ CASTRO, LUIS: *Viños, viñas e xentes do Ribeiro. Economía e patrimonio familiar.* Ed. Xerais de Galicia, Vigo, 1992.

SANTOS SOLLA, JOSE MANUEL: *Geografía de la vid y el vino en Galicia.* Deputación Provincial de Pontevedra, Vigo, 1992.

A vide e o Viño. Enciclopedia Temática Ilustrada, volume 2. A Nosa Terra, Vigo, 1999.

O Ribeiro: O viño da cultura; a cultura do viño. Mirabel editorial, Vilagarcía de Arousa, 2001.

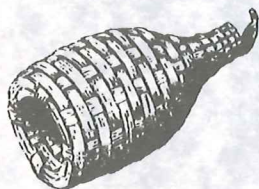
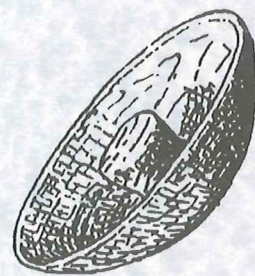
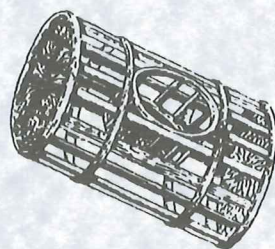
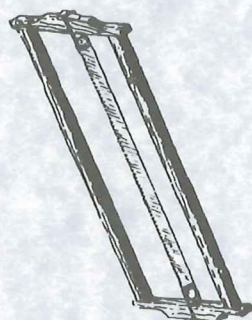
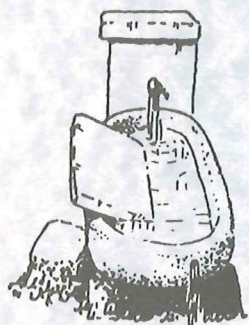
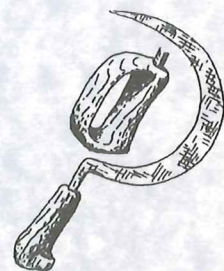
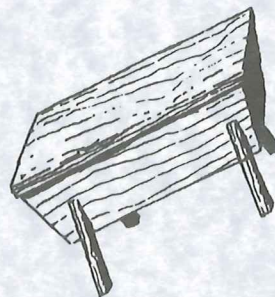
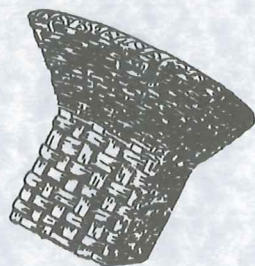
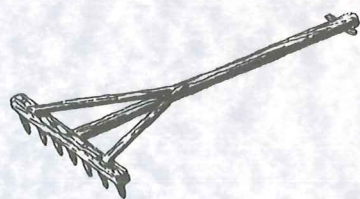
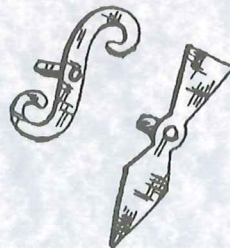
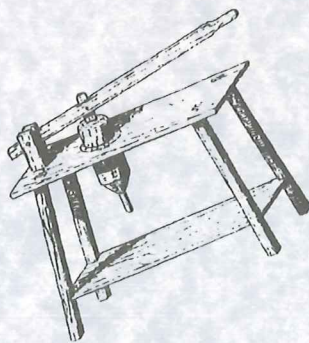
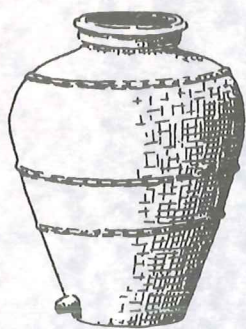
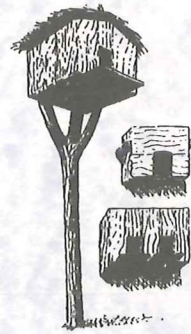
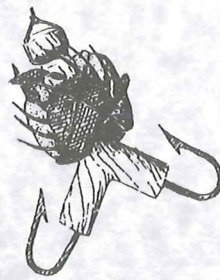
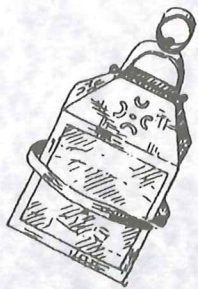
HERRERO LATORRE, C. e GARCÍA MARTÍN, S. (coords.): *Viticultura y Enología. Estado actual y perspectivas.* Servicio de publicacións Deputación Provincial de Lugo, Lugo, 1991.

La diversidad de la cultura del vino. Curso de conferencias organizado pola Real Academia Galega de Ciencias. Obra Social Caixa Ourense, Ourense, 1998.

RAMOS LIZANA, M. e SAN MARTÍN MONTILLA, C.: *Con pan, aceite y vino... La triada mediterránea a través de la historia.* Museo Arqueológico y Etnológico de Granada. Grupo Editorial Universitario, Granada, 1991.

FERNÁNDEZ JUSTO, M. I.: *La metrología tradicional gallega. Aportación a los estudios sobre el medio rural.* Tomo I. Instituto Geográfico Nacional, Centro Español de Metrología, Madrid, 1986.

LORENZO FERNÁNDEZ, XAQUÍN: "Etnografía: cultura material", en: OTERO PEDRAYO, RAMÓN: *Historia de Galiza.* Vol. II. Ed. Nós, Bos Aires, 1962.



Patrocina:



CONSELLERÍA DE CULTURA,
COMUNICACIÓN SOCIAL
E TURISMO

