

MAGDALENA DEL AMO FERNÁNDEZ

Directora

ourensesigloxxi@magdalenadelamo.com



Qué placer escribir sobre el vino, sustancia mágica que encierra misterio, fragancia y eternidad. Todas las grandes civilizaciones de la antigüedad conocieron este elixir que sirvió de inspiración a pintores y poetas a lo largo de la historia. Incluso los dioses de las diferentes culturas eran adictos a este brebaje de singulares propiedades, que escanciaban y servían atendiendo a ritos y fórmulas específicas. No en vano, los encargados de tan sagrado acto debían conocer a la perfección tal ciencia secreta. No sabemos de qué bebida se trata cuando se habla del soma de los hindúes, aunque se da por sentado que el delicioso líquido se extrae de la uva.

Aunque es en el Antiguo Testamento donde aparece la primera alusión formal al vino, se desconoce en qué momento de la historia la viña silvestre dio paso a la viña cultivada o vitis vinifera. Homero y la epopeya de Gilgamesh hablan de este cultivo tan apreciado y existe abundante documentación –tabletas, papiros y textos– que sustenta la práctica de la viticultura en pueblos como el egipcio o el fenicio, con leyes y reglamentación sobre el consumo del vino y su comercialización. No es casual que los lugares donde han florecido culturas megalíticas primero, y el románico después, sean tierras idóneas para el cultivo de la vid. Es como si estos menhires, cenobios y monasterios sacralizaran con su presencia el carácter ancestralmente mágico del vino y de los licores de él derivados. El aqua ardens, que no es otra cosa que el aguardiente, se usaba ya como medicina a fines del siglo XIII. Es sabido que los dominicos prohibían que sus monasterios tuvieran “los instrumentos mediante los cuales se elaboraba la llamada aqua vitae”. Todo lo contrario que en las abadías benedictinas, en las que los monjes destilaban el alcohol de acuerdo a fórmulas ancestrales precristianas, que ya se encuentran en los poemas míticos irlandeses Leabhar Gabhala, y cuyo fin era adquirir estados de conciencia mística controlados. Tampoco es casual que el racimo y el pámpano, que en el barroco alcanzan la máxima expresividad, sean ornamentos fundamentales de muchas construcciones sagradas.

Los romanos introdujeron el viñedo en Galicia y los monjes benedictinos y cistercienses extendieron su cultivo y enseñaron a los campesinos la técnica de la viticultura.

Qué placer escribir sobre el vino, sobre todo del nuestro, del ourensano, que es mucho y bueno. Sin ánimo de ser arrogantes, hay que decir que de las cinco denominaciones de origen gallegas, tres son por entero ourensanas –Ribeiro, Valdeorras y Monterrei–, y la cuarta –Ribeira Sacra– la comparte Ourense con la hermana provincia de Lugo.

Las cuatro denominaciones conforman paisajes singulares de mencia, albariño, godello, treixadura y torrontés. Entre los viñedos, grandes bolos graníticos propios del suelo gallego hacen compañía a las espadañas de las iglesias y a las torres de los monasterios que jalonan los bancales.

SIGLO OURENSE XXI
 EL VINO. DENOMINACIONES DE ORIGEN OURENSANAS
 AÑO 5 NÚMERO 23

DIRECCIÓN **MAGDALENA DEL AMO FERNÁNDEZ**
 SECRETARÍA DE DIRECCIÓN **BELÉN SANTAMARÍA**
 DOCUMENTACIÓN **RAMÓN GARCÍA**
 REDACCIÓN **MARÍA MARTÍNEZ, ABEL RODRÍGUEZ Y TOMÁS LÓPEZ**
 COORDINACIÓN **ELENA FERNÁNDEZ**

COLABORAN EN ESTE NÚMERO

FRAY DAMIÁN YÁÑEZ
 ANXO QUINTANILLA
 SALVADOR FREIXEDO
 FRUTOS FERNÁNDEZ
 MIGUEL ANXO FERNÁNDEZ
 XOSÉ LOIS SOBRADO

FOTOGRAFÍA

XURXO LOBATO
 MAGDALENA DEL AMO
 ISTOCKPHOTO

ARCHIVO FOTOGRÁFICO

OURENSE SIGLO XXI
 DIPUTACIÓN PROVINCIAL

DISEÑO OURENSE SIGLO XXI

MAQUETACIÓN **OPCIÓN GRÁFICA**

IMPRESIÓN **ALVA GRÁFICA**

EDICIÓN **DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE OURENSE**
 Progreso, 32
 32003 Ourense
www.depourense.es/sigloxxi

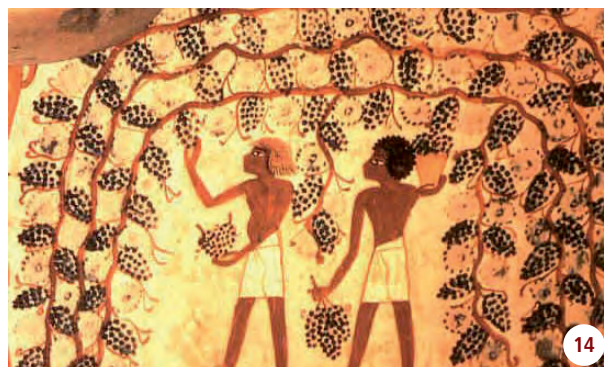
DEPÓSITO LEGAL: OU. 126-2004

ISSN: OU. 2174-7466

Portada: Magdalena del Amo

14 | HISTORIA DEL VINO

La primera alusión formal al vino la encontramos en el Antiguo Testamento, cuando una vez terminado el diluvio Noé planta una viña. En este pasaje bíblico coincide el nacimiento de la viticultura con el renacimiento de la humanidad.



14

28 | D.O. RIBEIRO

En los siglos XV y XVI los vinos del Ribeiro se elaboraban con gran perfección y alcanzaron un gran prestigio que propició su comercialización en los mercados nacionales e internacionales.



28

32 | EL VINO DE LOS MONASTERIOS

Por Fray Damián Yáñez Neira

Nos consta que los primeros monjes de la Tebaida cuando aparecieron en la Iglesia, llevaban una vida tan austera y penitente que nos hace poner en duda que el vino fuera parte integrante de su alimentación.



32

52 | EL TOSTADO

Este vino se elabora conforme a tradiciones locales, es decir, exclusivamente a partir de la fermentación incompleta del mosto obtenido del prensado de las uvas convenientemente pasificadas.



52

54 | UN PASEO POR LA RUTA DEL VINO DEL RIBEIRO

Por Anxo Quintanilla

Entre los viñedos asoman los bolos graníticos y las torres y espadañas de las iglesias románicas que contrastan con las modernas bodegas en producción.



54



63

63 | O MEDIEVO NO RIBEIRO

Por Xosé Lois Sobrado

La tierra del Ribeiro, fertilizada por ríos y regatos facilitó el desarrollo del cultivo de la vid desde los lejanos tiempos de la prehistoria, según sostienen algunos investigadores.



66

66 | SAN CLUDIO, JOYA DEL RIBEIRO

Por Frutos Fernández González

Mediante la concesión de foros a los colonos que se fueron estableciendo por estas tierras, San Clodio pasó a ser el monasterio con más posesiones en el Ribeiro desde la Baja Edad Media hasta la Desamortización.



81

81 | VINOTERAPIA

La vinoterapia incluye el masaje con aceite de uva, exfoliación a base de pepitas de uva, miel y aceites esenciales de origen biológico o envolvimientos de vino y arcilla para embellecer la piel.



82

82 | ENCOL DO VIÑO

Por Salvador Freixedo Tabarés

Paseo literario por lo más “enxebre” de la viticultura en Galicia y el sentir de las gentes que viven del minifundio, heredado de generación en generación, y elaboran su propio vino.



84

84 | RITUAL DEL VINO EN LA ANTIGÜEDAD

El vino, lejos de ser una bebida más, siempre fue considerado un brebaje especial que había que consumir siguiendo unas normas que la buena educación marcaba: nunca solo, siempre con agua.

98 | RUTAS DE VALDEORRAS

Hay que resaltar en esta zona del noreste ourensano su orografía caprichosa, barrancos, rocas escarpadas y vegetación abundante, que conforma paisajes de gran belleza.



112 | VIÑO E CINE

Por Miguel Anxo Fernández

Siendo el vino algo tan íntimamente relacionado con el hombre en su doble manifestación de cuerpo y alma, no podía escapar a la recreación del genio de guionistas y directores de cine y televisión.



120 | EL VINO Y LA IGLESIA

Los monjes recogieron el testigo de la viticultura, la mejoraron, la extendieron y enseñaron a los campesinos los secretos de la elaboración del vino, fundando prioratos y granjas.



122 | D.O. MONTERREY

Esta zona vitícola está situada al sur de la provincia de Ourense, en plena Ruta de la Plata, haciendo frontera con Portugal, y sus viñedos se extienden por las laderas y valles del río Támega y sus afluentes.



137 | D.O. RIBEIRA SACRA

Esta denominación comprende parroquias y lugares de los municipios situados a lo largo de las riberas del Miño y del Sil, en el sur de la provincia de Lugo y norte de la de Ourense.



3		Editorial	78		Maridaje de vino y comida
4		Sumario	79		Algunas curiosidades del vino
9		Hablan los expertos	84		Ritual del vino en la antigüedad
12		Frases y refranes sobre el vino	86		Bodegas D.O. Valdeorras
20		Unas pinceladas para los profanos	94		Termalismo en Valdeorras
24		Denominaciones de origen	98		Rutas de Valdeorras
25		La labor del sommelier	102		Pasteur, el padre de la enología
25		Análisis sensorial	103		Los alcoholómetros metálicos
26		¿Cómo se cata un vino?	104		Glosario del catador de vinos
27		¿Cómo detectar un vino con defecto?	111		Xagoaza
28		Bodegas D.O. Ribeiro	116		La vendimia y su simbolismo cosmológico
40		El licor Eucaliptine de Oseira <i>Por fray Damián Yáñez Neira</i>	117		Las plagas de la vid
42		Ribadavia	117		El crecimiento del viñedo en el siglo XX
44		Las uvas	120		Los dioses del vino
48		La fermentación	122		Bodegas D.O. Monterrei
50		Los vinos del Ribeiro	128		Termalismo en Monterrei
58		Viticultores y añadas	136		La Ribeira Sacra
60		El museo del vino	137		Bodegas D.O. Ribeira Sacra
70		Cepa, vino y eucaristía <i>Por Magdalena del Amo</i>	151		Castro Caldelas
74		Termalismo en el Ribeiro	153		Termalismo en la Ribeira Sacra
76		Rutas del Ribeiro	155		San Estevo de Rivas de Sil
			157		La salud y el vino. El resveratrol

Nuestros colaboradores

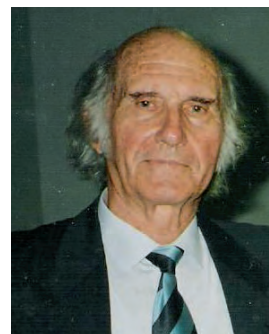


Fray Damián Yáñez
Fraile de Oseira.

Experto en el Císter. Cronista de Oseira. Coautor de El Monasticon.



Anxo Quintanilla
Gerente del Consorcio Audiovisual de Galicia.



Salvador Freixedo
Escritor.

Experto en mitos y su relación con la psicología.



Frutos Fernández
Historiador.

Especialista en Historia medieval.



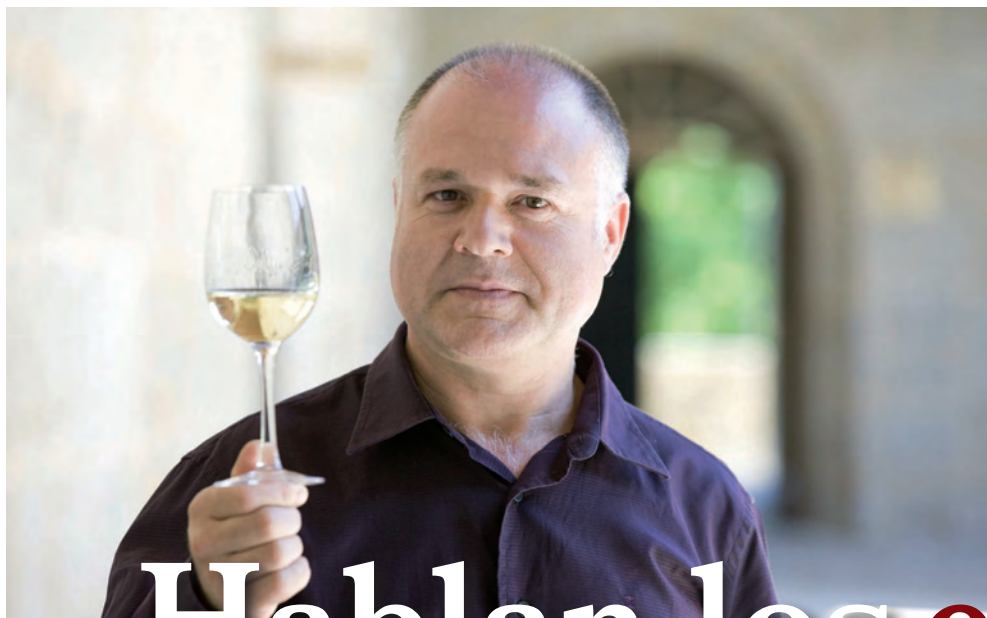
Miguel Anxo Fernández
Escritor y crítico de cine.



Xose Lois Sobrado
Historiador.

Especializado en la Historia Medieval del Ribeiro.





Luis Anxo Fernández
Presidente del Consello
Regulador de la Denominación
de Origen Ribeiro.



Antonio Ángel Méndez Atanes
Presidente del Consello Regulador de la
Denominación de Origen Monterrei.

Hablan los expertos

¿Es la viticultura un sector en alza?

D. O. RIBEIRO

Digamos que existe un cambio de modelo. Mientras que podemos afirmar que en el Ribeiro existe una reducción de la superficie total dedicada al cultivo de la vid con respecto a máximos históricos, causada por la emigración de la población a la urbe y, en ocasiones, por la falta de relevo generacional, se observa cómo se han ido incorporando nuevos agentes a este sector, ahora más profesionalizado, que encuentran en la viticultura un medio de vida, fundamentando en ella la clave para la elaboración de un vino de calidad.

Del mismo modo, el mercado del vino ha experimentado grandes cambios en los últimos años y, aunque las cifras globales muestran un descenso del consumo de vino per cápita, el consumo de vino de calidad se ha visto incrementado. Esto resulta en un modelo de mercado más exigente y altamente competitivo, pero con grandes posibilidades para aquellos que elaboran un producto de calidad y que invierten medios y esfuerzo en su promoción.

D. O. MONTERREI

Por supuesto, no tengo la menor duda, y a los hechos me remito, en la corta historia de la Denominación de

Origen Monterrei, el aumento de bodegas, viticultores, hectáreas amparadas y producción de uvas ha ido en progresión, pero no solo en cantidad, sino en aumento muy significativo de calidad, y los numerosos premios en los mejores certámenes son factor fundamental para el posicionamiento en el mundo del vino de nuestra denominación. Pero no hay que olvidar que esto ha sido fruto de un trabajo de emprendedores ya que en un momento dado se tomó la determinación de afrontar una reestructuración en las vides apostando por el futuro y por la calidad, y después de muchos sacrificios los resultados empiezan a aflorar, augurándole a esta denominación, si seguimos en la misma línea, un futuro lleno de muy buenos resultados y alegrías.

Con relación al mercado español, ¿qué lugar ocupa el vino que acoge su Consejo Regulador?

D. O. RIBEIRO

La trascendencia histórica que siempre ha acompañado a nuestra D.O., hace que la "marca" Ribeiro sea una de las más notorias en España; así lo muestra un estudio de mercado elaborado recientemente por Nielsen.

El vino de Ribeiro está ampliamente referenciado en Galicia, con un incremento de su cuota en los últimos años, y en España trabaja por mejorar su posicionamiento. En este aspecto, cabe destacar el apoyo que estamos recibiendo por parte de la crítica y de los prescriptores nacionales, que favorece que cada año sean más las bode-



gas de Ribeiro que consiguen ampliar la red de puntos de venta en España.

Sin duda, el Ribeiro está posicionado entre los grandes vinos blancos de España. De todos modos, bodegas y Consello Regulador trabajamos para que esta situación sea cada año más ventajosa para el producto que acoge nuestra D.O.

D. O. MONTERREI

Los vinos de la D.O. MONTERREI, se encuentran muy bien posicionados en prácticamente todo el mercado nacional, pero debemos analizar distintos factores, en España existen una gran, quizás excesiva, abundancia de denominaciones de origen lo cual hace que tengamos que realizar un gran trabajo, trabajo mucho más "duro" si cabe para las pequeñas D.O. como la nuestra que solo pueden competir a base de esfuerzo e imaginación, ganando, poco a poco, terreno en los mercados tanto nacionales como internacionales, pero esto conlleva una gran labor de profundización en el conocimiento de los mercados, sean estos reales o potenciales y una apuesta decidida en un mercado cada vez más global y competitivo apostando por la utilización de herramientas fundamentales como la dimensión empresarial, comunicación y marketing, labor que, dentro de nuestras posibilidades creemos que estamos llevando a cabo muy dignamente

¿Qué proyección nacional/internacional tiene el vino que usted representa?

D. O. RIBEIRO

Como comentaba anteriormente, nos encontramos en una fase de expansión. Nuestro principal mercado es hoy por hoy Galicia, pero nuestras bodegas son conscientes de la necesidad de apertura de nuevos mercados y están emprendiendo una intensa labor de cara a la internacionalización. Esto hace que nuestras cifras en comercio exterior dibujen una curva ascendente y que, año tras año, se incorporen nuevos países de destino para la exportación.

Desde el Consello Regulador estamos focalizando las labores de promoción en España, en la franja Norte, Madrid, Cataluña y la zona del Levante; y en comercio exterior, fundamentalmente en EE.UU. y Alemania, aunque hemos desarrollado acciones puntuales en otros países, como Noruega.

El camino para acceder a todos estos mercados, exige de tiempo y de una gran inversión de recursos, tanto humanos como económicos. Actualmente nos encontramos en una fase de acceso al sector profesional que ya comienza a obtener sus frutos, pero se trata de una labor a medio-largo plazo.

D. O. MONTERREI

Indudablemente, el futuro está en el exterior y se deben trabajar mucho estos mercados internacionales. Nuestra máxima preocupación se basa en la atomización del mercado y a la excesiva precariedad de las estructuras exportadoras, y es muy necesaria una proyección del

vino gallego y español en el mundo; piense usted que el vino australiano tiene un gran mercado en Gran Bretaña y el vino chileno presume de su Cabernet Sauvignon en todo el mundo; se necesita mucha más promoción por parte de las instituciones de nuestros productos y, si me lo permite, como anécdota, le comentaré que muchos expertos dan a Monterrei como la zona con más futuro de toda España para elaborar vinos tintos.

¿Cuál es el vino estrella de su denominación?

D. O. RIBEIRO

Si nos basamos en las cifras, el vino blanco supone el 90% de la producción del Ribeiro, fundamentalmente como blanco joven. Aunque comienzan a ganar adeptos otras elaboraciones como las crianzas del vino blanco en barrica; no en vano una de nuestras bodegas acaba de obtener la Gran medalla de oro en el Concurso Mundial de Bruselas con esta modalidad de producto.

Por otra parte, en los últimos años las bodegas han prestado especial interés a la elaboración de vinos tintos, de modo que están surgiendo productos muy interesantes y marcados por la personalidad que imprimen nuestras variedades autóctonas.

Siempre hablamos de vinos elaborados en base a las variedades de uva propias de nuestra región, con una vinificación muy respetuosa que busca la máxima expresión del potencial de las mismas.

D. O. MONTERREI

Bueno, si a usted le preguntan ¿A quien quieres más? A su padre o a su madre, ¿Qué quiere que le diga?. Los vinos de la D.O. MONTERREI han obtenido todos los galardones tanto a nivel nacional e internacional y todos "sin distinción" son excelentes, pero dada su pregunta y solamente por cercanía en el tiempo ya que la gala se celebró hace unos días le facilito los premios que otorgó la Xunta de Galicia en la "XXIII CATA DE LOS VINOS DE GALICIA".

¿Cómo afecta la crisis al sector vitivinícola?

D. O. RIBEIRO

Desde el punto de vista del consumo, se están produciendo cambios en los hábitos del consumidor, perdiendo peso las ventas en hostelería y aumentando en otros canales, como el de la alimentación y las tiendas especializadas. Las bodegas han tenido que adaptarse a esta nueva realidad, potenciando además las ventas directas, de modo que puedan reducir los costes fijos que se imprimen al producto final.

Por otro lado, la situación actual y la alta competitividad existente en el mercado del vino, hacen necesaria la apertura de nuevos mercados y la configuración de una buena red de exportación.

También, en este período de crisis se han visto reducidas las ayudas públicas al sector, de modo que nos hemos visto obligados a optimizar nuestros recursos planteando nuevas alternativas menos costosas e igualmente efectivas.

Se trata de afrontar la situación y no impedir que ésta merme nuestra actividad, a través de iniciativas más ingeniosas que nos permitan seguir trabajando.

D. O. MONTERREI

En estos momentos la crisis afecta a todos los sectores e indudablemente, a nivel global, la vitivinícola no es ajena, pero pensamos que todo el trabajo realizado por este Consejo Regulador y las previsiones que barajábamos desde hace varios años con la posibilidad de que esto podría suceder nos hace hoy por hoy decir que la D. O. Monterrei no se ha sentido especialmente significada por los azotes de la crisis y que, no solo no bajamos en producción y comercialización, sino que incrementamos nuestras ventas, lo que nos hace suponer que vamos por el buen camino.

¿Tienen previsto elaborar vino sin alcohol?

D. O. RIBEIRO

No lo tenemos contemplado hasta la fecha.

D. O. MONTERREI

No, en estos momentos no tenemos conocimiento de ninguna iniciativa en ese sentido





Frases y refranes sobre el vino

Si el vino es la bebida alcohólica más antigua y su cultivo se remonta a la noche de los tiempos, cuando el hombre primitivo empezaba a practicar la agricultura, es lógico que haya sido típico de refranes y frases, algunas atribuidas a personajes célebres.

Frases sobre el vino

- *"El vino es la leche de los ancianos"*. (Platón).
- *"Trasplantar rosales sobre pies de viña daría vinos rosados naturales"*. (Pierre Dac).
- *"El mundo entero tiene más o menos tres vasos de vino de retraso"*. (Humphrey Bogart).
- *"Un día sin vino es un día sin sol"*. (Frase típica de la Provenza).
- *"El hombre debe al vino ser el único animal que bebe sin sed"*. (Plinio).
- *"Los chicos deberían abstenerse de beber bebidas con alcohol hasta la edad de 18 años dado que no es bueno echar aceite al fuego"*. (Platón).
- *"El agua conduce la electricidad, pero si se le añade vino ya no tiene derecho a hacerlo"*. (Jean Marie Gourio).
- *"Quien sabe degustar, no bebe jamás el vino, sino que degusta secretos"*. (Salvador Dalí).
- *"Para no sentir el horrible peso del tiempo sobre sus espaldas, hay que embriagarse sin tregua. De vino, de poesía o de virtud, a vuestra elección. Pero embriáguese"*. (Beaudelaire).
- *"Nada puede ser más frecuente que un vaso de vino ocasional"*. (Dicho popular).
- *"Para conocer el origen y la calidad del vino no hay necesidad de beber todo el barril"*. (Oscar Wilde).
- *"El alcohol me ha dado más que me ha quitado"*. (Wiston Churchill).
- *"La verdad está en el vino"*. (Proverbio latino).
- *"Dios no hizo más que el agua, pero el hombre hizo el vino"*. (Víctor Hugo).
- *"Bebo porque tengo vergüenza"*. *"¿Vergüenza de qué?"* *"Vergüenza de beber"*. (El Principito y el borracho, en el planeta del borracho).

Refranes sobre el vino

- "El vino agrada y el agua enfada".
- "En invierno no hay mal abrigo con una copa de buen vino".
- "El que un buen vino bebe, a beberlo vuelve".
- "Clases de vino sólo hay dos: el buen vino y el mejor vino".
- "Viña enfriada con hielo, vino llovido del cielo".
- "El vino aplaca el hambre".
- "El vino moderado es salud para el cuerpo y alegría para el alma".
- "Come niño y crecerás, bebe viejo y vivirás".
- "Da vino al que tiene amargo el corazón".
- "No hay tales amigos como mi pan y mi vino".
- "Pan con ojos, queso sin ojos y vino que te salte a los ojos".
- "Quien mucho vino cena, poco almuerza".
- "Si la mar fuera vino todo el mundo sería marinero".
- "Sopa en vino no emborracha pero alegra a la muchacha".
- "Verterse el vino es buen sino".
- "Con pan y con vino se anda el camino".
- "De tal cepa tal vino".
- "El vino por el color, y el pan por el olor, y todo por el sabor".

El vino a lo largo de la historia



La tendencia natural de la uva a fermentar lleva a deducir que, probablemente, el vino sea la bebida alcohólica más antigua. Se desconoce en qué punto de la historia la viña silvestre dio paso a la viña cultivada. Se dice que el hombre conoció el vino antes de aprender a cultivar la uva. El género *vitis*, que engloba a todas las vides que se cultivan, aparece en la Era Terciaria. En la región de Champagne se ha encontrado una cepa fósil, *vitis sezanensis*, con más de 50 millones de años. Entre formaciones terciarias se hallaron más de cuarenta variedades diferentes. En el mar Negro, Oriente Próximo, Transcaucasia y Hungría se encontraron unas grandes losas de piedra, talladas en forma de vasija, sobre las que se pisaba la uva, que tenían una canalización tallada al borde, para el fluir del mosto. En las proximidades de Damasco aparecieron restos de una prensa de vino que se datan más allá de los 8.000 años. Por otra parte, la antropología deduce que los primeros homínidos conocían las bebidas fermentadas de frutos.

Los estudios paleobotánicos realizados en el sur de la Península Ibérica, en Mazagón (Huelva), sitúan el cultivo de la vid a finales del tercer milenio antes de nuestra era. El autor de la época romana Varrón (siglo I a. C.) narra que los hispanos llamaban *vacca* (véase la similitud con Baco) a un vino obtenido de una variedad de uva denominada *cocolobin*.

El origen del vino se encuentra en la *vitis vinífera*, de la que resultaron tres tipos: las *sultanas* (sin semillas), las *corintias* (también sin semillas) y la *vitis occidentalis*, antecesoras de las uvas que conocemos hoy para elaborar el vino. La *vitis vinífera* sobrevivió a la era glacial en una franja entre el mar Caspio y el golfo Pérsico. Es de ella de la que derivan tres variedades, a saber: La *vitis vinífera pontica*, procedente de Mesopotamia, Armenia y Asia menor, que viene a Europa comercializada por los fenicios y da origen a algunos vidueños blancos actuales; la *vitis vinífera occidentalis*, cultivada a orillas del Nilo y de la que procede el pinot noir, y la *vitis vinífera orientalis*, procedente del valle del Jordán.

La primera alusión formal al vino la encontramos en el Antiguo Testamento, una vez terminado el diluvio cuando dice: “Noé comenzó a labrar la tierra, y plantó una viña; bebió el vino y se embriagó”, (Génesis 9:21). En este pasaje bíblico coincide el nacimiento de la viticultura con el renacimiento de la humanidad.

La palabra “vino”, como tal, tiene su origen en la voz caucásica, *voino*. Se derivan *oinos* y *woinos*, para los griegos; *vinum*, para los romanos; *oini*, para los armenios; *vere*, para los albaneses; *guino*, para los georgianos; *jajin*, para los hebreos, y *wain*, para los abisinios. En la Biblia se emplean las voces vino y vid 600 veces, e incluso se pide moderación en su consumo.

Todas las civilizaciones de la antigüedad conocieron este mágico elixir, que sirvió de inspiración a pintores y poetas a lo largo de la historia.

En Sumer y en Babilonia, el vino también formaba parte de la mesa en los convites. Según textos cuneiformes de Kish, los reyes sumerios importaban vino del Irán. Los babilonios promulgaron leyes para reglamentar la explotación de las tiendas de vinos.

El país que la Biblia denomina Canaán –tal vez Siria o Fenicia –era famoso por sus vinos. Un cronista egipcio escribió: “El vino de los lagares de Doha es tan abundante como el agua viva”. Doha estaba situada en el país de Canaán, donde los egipcios compraban madera

Se cree que el vino pudo haberse obtenido por casualidad, cuando alguien dejó olvidadas unas uvas en algún recipiente, éstas fermentaron y luego alguien probó el caldo resultante.



Todas las civilizaciones de la antigüedad conocieron este mágico elixir.

para sus construcciones, y también vino. Dice el libro sagrado que los israelitas habían traído de Canaán un racimo de uvas tan grande que fueron necesarios dos hombres para poder transportarlo.

Se dice que fue el pueblo fenicio quien, con su impulso comercial, utilizaría el vino como medio de trueque y como moneda, convirtiéndolo en la bebida por excelencia y haciendo del mediterráneo la vía de comunicación para un extenso mercado. Para los fenicios la importancia económica del vino era equiparable a la de la púrpura, la joyería o los metales preciosos con los que comerciaban.

En la epopeya de Gilgamesh, datada hacia el 1800 a. C., se habla de un viñedo mágico formado por piedras preciosas.

El vino siempre estuvo muy bien considerado entre las clases pudientes y no faltaba en la mesa cuando se celebraba un acontecimiento importante.

Las bodas de Caná las celebraron con vino y cuando éste se terminó, la madre de Jesús, María, le pidió que hiciese algo. Este dato demuestra que el vino no podía



Bodas de Caná. Conversión del agua en vino.

faltar en ninguna celebración. Y cuando Jesús realizó el milagro de la conversión del agua en vino, con el que inaugura su vida pública, no se conformó con un vino cualquiera. Por eso le dijeron al dueño de la casa que había dejado el mejor vino para el fin. Los historiadores del vino aluden a la última cena de Jesús en la que también utilizó el vino para instituir la eucaristía.

En Egipto, en el siglo IV también conocían la viticultura, como demuestran algunos frescos y papiros. Hasta nosotros han llegado incluso listas de vinos egipcios. Había varias clases de vino: el blanco, el negro, el rojo y el del norte. Éste podía ser *mareótico*, *sebenítico* y *teniótico*. Los viñedos estaban en el Delta y en los oasis, especialmente en El Fayum, aunque Dkhla y Bahariya eran también famosos por su producción de vino. Era costumbre de los egipcios tener en sus huertos particulares unas cuantas cepas alineadas, como se hace en la actualidad. En los dominios del templo de Amón en Tebas, hubo un viñedo muy famoso llamado Ka-n-Kemet (el espíritu de Egipto) que producía vino dulce.

También se elaboraba vino de dátiles, posiblemente remojando estos frutos en agua, prensándolo todo después y colocándolo en vasijas hasta su fermentación. En la actualidad se produce un licor denominado aragi que resulta de la destilación de un vino elaborado con dátiles. Los antiguos egipcios no conocían la técnica de la destilación.

Las pinturas de la tumba del sacerdote egipcio Menotheph representan en un mismo fresco la vendimia, el pisado de la uva, el prensado y el "embodegamiento" del vino. Las escrituras jeroglíficas de la primera dinastía dejan constancia de las voces "prensa" y "uva". Se han encontrado vasijas de vino con la inscripción del nombre del productor, el viñedo y el año de producción; algo similar a las modernas etiquetas de las Denominaciones



Oinochoe romano



Dios Apolo

de Origen. Esto demuestra que la preocupación por la calidad del vino viene de antiguo.

El vino era considerado como bebida cuasi sagrada, que era empleada en los rituales de la diosa Isis. Sabían incluso los efectos secundarios que podía causar un exceso en la ingesta de vino, documentado también pictóricamente. La expansión hacia Oriente, India, debió iniciarse hacia el 1500 a. C. con la invasión de las tribus nómadas arias. Textos antiguos hablan de la fermentación de la *drahska* (viña, en sánscrito) y en China ya conocían el cultivo del vino hace 4000 años.

En torno a una copa de vino se han firmado tratados y se han tomado importantes decisiones, costumbre que se sigue practicando en la actualidad.

La sabiduría popular hace a este bebedizo protagonista de un buen número de chascarrillos, dichos y refranes.



Fresco egipcio representando la vendimia.

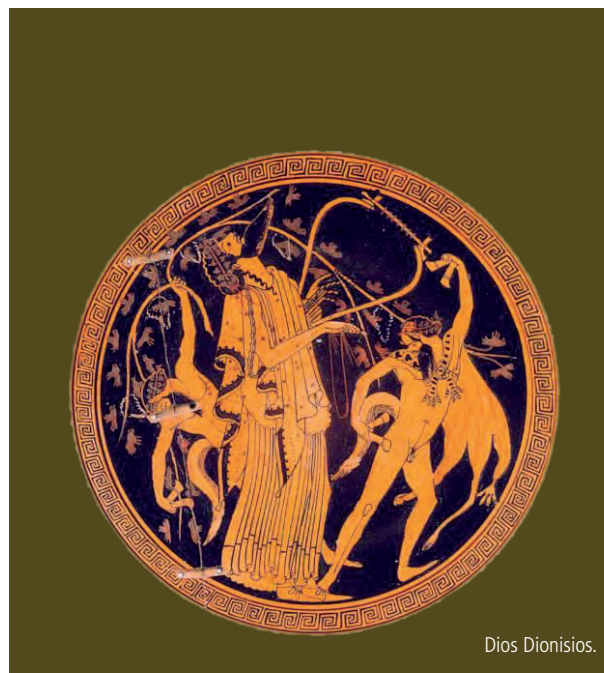
En torno a una copa de vino se han firmado tratados y se han tomado importantes decisiones, costumbre que se sigue practicando en la actualidad.

Los griegos heredan la tradición egipcia. Una de las leyendas griegas le atribuye a Dionisios la ciencia del cultivo de la vid y de extraer el vino. Otra dice que el pastor Estafilo habiendo encontrado a una de sus cabras comiendo los frutos de una planta, los tomó y se los llevó a su amo, Oinos, quien al colocarlos en un cuenco, extraerles el jugo y beberlo comprobó que cada vez que lo tomaba se sentía contento y feliz. La leyenda persa llegada a nuestros días cuenta que un ave dejó caer unas semillas a los pies del rey Diemchid, de las que nacieron plantas que dieron abundantes frutos. Cuando su favorita, de salud delicada, bebió el jugo fermentado de dichos frutos, cayó en un profundo sueño y al despertar se sintió curada y feliz. El rey nombró al vino *Darros* é *Shah* (el remedio del rey). Cuando su descendiente Cambises fundó Persépolis, los viticultores plantaron viñas alrededor de la ciudad dando origen al célebre vino de Shiraz, ciudad próxima a Persépolis.

En el mundo helénico y romano lo tomaban rebajado con agua porque estaba mal visto beber el vino puro. Bien se trataba de una medida preventiva para evitar borracheras prematuras, dado que se metaboliza mejor si se rebaja, bien porque las uvas utilizadas en la elaboración estaban demasiado maduras y daban lugar a vinos de alta concentración (18-20°), o bien porque los tratamientos de conservación incluían alguna sustancia psicotrópica que lo dotaba de propiedades especialmente embriagantes.



Fiesta dionisiaca



Dios Dionisios.

Homero describió algunos de los vinos cultivados en el norte de Grecia con uva moscatel, como "dulces como la miel". En las fiestas y orgías de los helenos abundaba el vino, los manjares y los placeres sexuales. El vino se asociaba en el mundo clásico con el amor y el disfrute carnal, pero también con la tranquilidad y el descanso.

En esa época, el vino era guardado en toneles, odres de piel de cabra y ánforas que impermeabilizaban con grasa y trapos, por lo cual estaba siempre en contacto con el aire. Esto no se corregiría hasta que Pasteur descubrió que el vino de un tonel recubierto de pintura había fermentado mejor que los otros porque el aire no podía penetrar. El vino conservado en madera no alcanza la madurez hasta pasados los tres años. Según Teócrito, los vinos eran venerables cuando tenían cuatro años. A partir de ahí no mejoraban pero sí podían estropearse.

Los vikingos solían botar sus barcos con sangre, para dar suerte en la batalla. En el Mediterráneo se echaba vino para tener contento a Poseidón

Los romanos atribuían a Saturno sus viñedos famosos. Al vino solían añadirle miel, alquitrán y otras sustancias para conservarlo.

Roma mejoró las técnicas del vino con la introducción de otro tipo de recipientes. Hasta finales del siglo XVIII

los toneles eran mantenidos incluso durante veinte años. Hasta que no se introdujo la botella con corcho no se consiguió la maduración completa del vino.

El mejor vino de Italia era el de Falerno, localidad situada al sur de Roma, seguido del de Alba. Pompeya fue un importante puerto vitícola de la Italia romana. Se cuenta que un comerciante de vinos se hizo tan rico que mandó construir el teatro y el anfiteatro de la ciudad.

Julio César era un apasionado de la viticultura y la extendió a todo el Imperio, donde el clima era favorable para el cultivo de la vid. Así, en



Dios Baco. Caravaggio.

**Para los fenicios
la importancia
económica del vino
era equiparable a
la de la púrpura,
la joyería o los
metales preciosos
con los que
comerciaban.**

**Julio César era un
apasionado de
la viticultura y la
extendió a todo el
Imperio.**

la Galia Narbonnaise (sur de Francia), en el Gaillac, en el Este francés y en el Hermitage, sobre el Ródano, y en varias zonas de España se fue extendiendo el cultivo de la vid. Los romanos apreciaban los vinos de España.

La fama de algunos vinos regionales, así como la dedicación de los monjes a estos menesteres, configuran el mapa medieval del mundo vitivinícola. Las plantaciones de viñedo más importantes se deben a Carlomagno, pero hasta el siglo XII no empieza la comercialización del vino como un producto de consumo.

En el renacimiento mejoran los sistemas de vinificación y la historia del vino comienza una nueva etapa. En los siglos XV y XVI los vinos de Borgoña, Champaña y Burdeos, en Francia, comienzan a adquirir la fama que los hará célebres; sin olvidar a Don Perignon que descubre el modo de preparar el champán espumoso.

Con la conquista española llegan a América los vinos europeos más importantes y también la vid.

Curiosamente, a pesar de existir la vid silvestre, en la América precolombina no se conocía la viticultura.

Los viñedos que permanecieron en el tiempo fueron aquellos que se encontraban cerca del mar o de ríos navegables. Tales son los casos de las plantaciones en las riberas del Rhin (Alemania), Garonne y Loire (Francia), y más cercano a nosotros los del Ribeiro, cultivados por los monjes de San Clodio, cuyos toneles eran transportados en barcas hasta Marín donde se embarcaban principalmente a Inglaterra.

Francia, Italia y España son los mayores exportadores de vino del Medioevo. Para el hombre de la Edad Media el vino era un ingrediente importante de su vida, como aporte calórico y quizá para mantener a raya algunas bacterias.

A medida que las ciudades fueron creciendo y la burguesía se fue haciendo más rica creció la demanda de vinos de calidad. Burdeos abanderó la búsqueda de calidad de los viñedos que cristalizó en una definición del sistema de Grand Cru, en el siglo XVIII. El comercio del vino se expande y se produce una división que persiste en nuestros días.



Por un lado, los grandes productores elaboradores de excelentes vinos, demandados en las buenas mesas, y por otro, los fabricantes de vino de baja calidad para la venta a granel.

En la segunda mitad del siglo XIX los viñedos europeos quedaron prácticamente devastados por la filoxera, oriunda de América. La crisis del sector vitivinícola fue de grandes proporciones. Para recuperar el viñedo hubo que traer plantas de California. Injertando la viña europea en el pie de la californiana se consiguieron plantas resistentes a la plaga conservando sus características originales.

Luego vendrían las dos guerras mundiales que supusieron una nueva debacle para el sector vitivinícola.

Otro descubrimiento al que se llegó por casualidad fue la obtención de vinos dulces y bouquet, los cuales se producían dejando que las uvas entraran en cierto fermento mientras estaban aún en los viñedos y parras, en el año 1775 en Rheingau. Esta "podredumbre noble" era causada por la presencia de cierta microdermia especial.



Fotografías antiguas de una vendimia.



LA FILOXERA

Después de 1863 desaparecieron grandes extensiones de viñedo cuando se transportó por accidente una variedad de piojo denominado Phylloxera que atacó las raíces de las plantas. Esto causó la ruina de muchos empresarios. Para reemplazar el viñedo afectado se importaron variedades de California resistentes a este parásito. No existen prácticamente cepas anteriores a la peste.





Unas pinceladas para conocer el vino

Un vino gusta o no gusta; es como un cuadro u otra obra de arte. No hay que ser un experto en vino para poder beberlo y disfrutarlo. Pero unos cuantos datos pueden ayudarnos a profundizar en las características que hacen que un tipo de vino determinado nos agrade más o menos. Estos 10 puntos básicos son pequeñas pinceladas para que el profano se asome a la técnica del conocimiento del vino.

El vino es un producto natural: La fermentación es un proceso en el que el azúcar natural del fruto se transforma en alcohol, dando lugar al vino. La elaboración del vino tiene mucho de arte, de poesía y de magia.

Hay muchos tipos de vino: Existen grandes diferencias entre los distintos tipos de vino, en función de la variedad de uva, el clima donde se cultivó, la elaboración en la bodega, etc.

Maridar vino y comida: Combinar bien el vino con la comida es todo un arte, aunque se están cayendo algunos mitos cumplidos a rajatabla hasta ahora por los puristas. La idea es que los sabores del vino y la comida se refuercen, en lugar de “contrarrestarse”.

Catar un vino: No hace falta ser un experto para catar un vino. Basta con agudizar al máximo nuestros sentidos para captar mejor sus características, y tratar de describirlas.

Escoger el mejor vino: No siempre el vino más caro es mejor. Comprar un vino caro nos asegura cierta calidad, pero no siempre es la mejor opción. Depende mucho de nuestros gustos y de la situación en que lo vayamos a consumir. Por eso es importante cultivar nuestro propio criterio a la hora de valorar un vino.

BOTELLAS Y CORCHOS

La creación de esta nueva forma de envase se atribuye a Dom Pierre Pérignon de Hautvillers, padre del mercado del champagne, a finales del siglo XVII.

LOS CUATRO ELEMENTOS QUE DETERMINAN LA CALIDAD DEL VINO

TIPOS DE VINO

VINO TRANQUILO: Tinto, blanco o rosado. Sin burbujas y con menos de 15° de alcohol.

VINO ESPUMOSO: Cava, champagne y otros. Obtienen las burbujas gracias a una segunda fermentación en botella.

VINO GASIFICADO: Incorporan gas artificialmente, como un refresco. Por ejemplo, el Lambrusco.

VINO LICOROSO O GENEROSO: Vinos de más de 13° o 14° de alcohol. Suelen ser dulces (moscatel, Pedro Ximénez, Oporto, etc.), pero también los hay secos (fino, manzanilla, amontillado, oloroso, etc.).

LA TIERRA: El suelo aporta características específicas al vino.

EL CLIMA: Cuanto más cálido, más potente será el vino, y tendrá más cuerpo y más alcohol. Y cuanto más frío, más ácido y refrescante.

EL VARIETAL O TIPO DE UVA: La variedad de uva es fundamental a la hora de determinar el carácter de un vino. Para entender mejor el mundo del vino es necesario pensar también en términos de varietal.

LA ELABORACIÓN: Una vez obtenida la uva, la técnica del enólogo es determinante para obtener un vino de calidad. La temperatura de fermentación, el proceso de filtrado y clarificación, la posible mezcla de variedades y el tipo de bodega utilizada para la crianza son parámetros que hay que tener en cuenta para un resultado óptimo.



CRIANZA Y EVOLUCIÓN DEL VINO

En la bodega de roble el vino obtiene taninos y aromas de la madera, que le dan mayor complejidad. Además, la madera tiene pequeños poros que dejan pasar oxígeno, con lo que el vino también va envejeciendo. Sólo los vinos con mayor estructura y concentración pueden aguantar periodos largos de crianza.

En la botella el vino se redondea y perfecciona. Después de unos 5 o 10 años en botella (en función del vino), éste llega a su mayor grado de calidad; a partir de aquí, la calidad del vino empieza a decaer lentamente.

La buena compañía es lo más importante para disfrutar de un buen vino. Si a ello se añade el lugar hermoso que suele conformar un viñedo y una bodega, la combinación es perfecta. Es ésta la propuesta del enoturismo: nada mejor que salir unos días a una de nuestras regiones productoras y hacer maridaje de sus vinos, sus paisajes, su cultura y sus gentes.

LA TEMPERATURA A LA QUE SE DEBE SERVIR EL VINO

VINO TINTO: Debe servirse entre 16° y 18° C. Si la temperatura ambiente es superior hay que enfriarlo en una cubitera con hielo y agua.

VINO BLANCO: Hay que servirlo entre 12° y 16° C. Debe conservarse en la nevera, y sacarlo un poco antes de consumirlo.

VINOS ESPUMOSOS: Se sirven a unos 18° C, recién salidos de la nevera y mantenidos en cubitera con mucho hielo.

VINOS GENEROSOS O LICOROSOS: Se sirven aún más fríos. A 5° o 7° si son secos, y a 4° o 5° si son dulces.





Viticultores. Cenlle.



EL VINO DE AMOR

Mi pobre corazón de angustia herido
y de locura, no podrá curarse
de esta embriaguez de amor, ni libertarse
de la prisión donde quedó sumido.
Pienso que el día de la creación
en que el vino de amor fue al hombre dado,
el que llenó mi copa fue esenciado
con sangre de mi propio corazón.

DENOMINACIONES DE ORIGEN

El comienzo de las denominaciones de origen en España se retrotrae al año 1932, cuando se redactó el Estatuto del Vino, y a la Ley 25/1970 del Estatuto de la Viña, del vino y de los alcoholes. En la actualidad, las denominaciones de origen están contempladas en la nueva Ley 24/2003 de la Viña y del Vino.

Las denominaciones de origen no implican sólo la parte legal. El espectro es mucho más amplio: historia, mitos, leyendas y costumbres de las gentes del lugar

que a lo largo del tiempo han ido conformando una idiosincrasia particular que ha desembocado en una manera de sentir la cultura del vino que los ha hecho acreedores de distinguirse por la elaboración de un producto diferenciado y de calidad.

La provincia de Ourense tiene cuatro denominaciones de origen: Ribeiro, Monterrei, Ribeira Sacra y Valdeorras.



El sommelier

El sommelier es el responsable del servicio de vinos en los grandes hoteles y restaurantes; el profesional que garantiza el éxito en la combinación de comidas y bebidas; es, en definitiva, un artista.

El término sommelier proviene de la voz francesa "some", que significa carga. El sommier era por extensión, la persona que guiaba los animales de carga que transportaban el vino y otros alimentos. En los siglos XVI y XVII, a las personas que custodiaban los enseres de los señores se les denominaba sommier du seigneur (carguero del señor). Eran puestos de confianza y de gran relevancia.

Tal como se conoce en nuestros días, la profesión de sommelier se comenzó a delinear a principios del siglo XIX con el auge de los grandes restaurantes y hoteles, especialmente en París. El primer restaurante de lujo con sommelier fue La Gran Taberna de Londres, fundado en París en el año 1792 y situado en el número 26 de la conocida Rue de Richelieu. En el restaurante se colocaban las botellas en una mesa contigua a donde se comía, y el vino era servido por el sommelier siguiendo las indicaciones del cliente.

La sommellerie se consolidó a mediados del siglo XX, pero sólo los restaurantes de lujo disponen de esta figura.



Análisis Sensorial

La naturaleza y el hombre cuando aúnan esfuerzos son capaces de conseguir obras extraordinarias. El vino es una de ellas. Si tuviéramos que definirlo diríamos que es un producto natural y placentero, dotado de poderosas cualidades organolépticas. No en vano siempre estuvo presente en todas las grandes civilizaciones del pasado formando parte de su acervo cultural.

Los análisis físicos y químicos determinan la estructura y composición del vino, de alguna manera, su cuerpo. En cambio, su intimidad, es decir, su espíritu, es el ser humano quien lo determina. Es el catador quien descubre sus cualidades y matices más intangibles mediante lo que se denomina "análisis sensorial" o cata. Por ello, el consumo del vino debe realizarse de forma racional, moderada y culta, buscando siempre la satisfacción de los sentidos, es decir, una sensación placentera.



¿Cómo se cata un vino?

Para catar un vino y percibir todas sus características es necesario aguzar los sentidos de la vista, el olfato y el gusto. El momento de la cata requiere una concentración exclusiva en el vino. La cata no es privilegio de unos pocos. En la actualidad, en las zonas vitícolas suelen organizar seminarios y cursos de cata donde el profano puede adquirir unas nociones básicas y aprender algunos trucos para diferenciar unos vinos de otros. En la cata deben estar presentes y agudizados todos los sentidos del catador.

EL SENTIDO DE LA VISTA

El color del vino nos indica su estructura, la edad y la crianza. Si es un vino muy opaco su estructura será más carnosa, y si es menos densa, será más ligera. Para ello, nos fijamos en el ribete (la parte del líquido que toca con el cristal). Los vinos jóvenes nos muestran un ribete con tonos violáceos, que nos transmite el color puro de la uva. En cambio, un vino crianza, y sobre todo un reserva, tienen un ribete color teja que es efecto de la oxidación que ha sufrido durante el envejecimiento en bodega.

EL SENTIDO DEL OLFATO

Tras haber analizado a través de la vista, la estructura, la edad y la crianza, el sentido del olfato nos va a descubrir nuevas características; en primer lugar, los aromas. Se gira la copa para que el vino se 'abra' y desprenda mejor sus aromas. Así descubriremos si son más potentes los aromas de la fruta (la uva emula aromas de otras frutas al fermentar: frutas rojas y negras en tintos; y a manzana, cítricos o frutas tropicales en blancos), o si hay olores provenientes de la madera de la bodega (tipo vainilla, café o cuero, por ejemplo).

Antes de beberlo debemos oler el vino para saber si está en mal estado. Esto no ocurre con frecuencia, pero puede ocurrir, principalmente si el vino ha estado mal conservado. El olor del vino avinagrado es fácil de detectar y nos indica que el corcho se ha deteriorado y ha dejado pasar oxígeno y bacterias.

El olor a corcho es otro defecto del vino. Viene por una bacteria que entra en el corcho antes de embotellar el vino. Es un olor que estropea completamente todos los aromas del vino.

También podemos encontrar un olor de "reducción". Es como un olor a cerrado debido a la concentración de aromas en el interior de la botella. No es un defecto del vino; se va al decantarlo y dejar que el vino se airee. Muchos grandes vinos tienen un fuerte olor a reducción nada más abrirse.

EL SENTIDO DEL GUSTO

En la boca, aparte del sabor del vino, valoramos también su untuosidad, textura, grado de acidez (frescura), grado alcohólico, etc. Nuestras papilas gustativas pueden captar cuatro sabores básicos: dulces, ácidos, amargos y salados. El sabor salado no se puede encontrar en el vino, salvo en el caso de la manzanilla. El amargor del vino viene de los taninos, que pueden dar sensación de sequedad en boca, pero si están equilibrados aportan estructura y equilibrio al vino. El grado de dulzor depende mucho del tipo de uva y de la región donde se haya producido. La acidez se asocia con una sensación de frescura en el vino, y es más común en las regiones en las que hay menos horas de luz.

Sin embargo, lo mejor de la cata o degustación es la sensación global que nos deja un vino, que muchas veces continúa y se alarga en el tiempo. Es lo que se llama el "recuerdo" de un vino, es decir, la persistencia de las sensaciones que nos ha dejado en boca y en nariz después de haberlo tomado.

Los expertos no recomiendan catar vinos dentro de una bodega, por la cantidad de olores que hay en la misma, que podrían confundir nuestra percepción. Sin embargo, la cata en una bodega es una experiencia inolvidable por la cantidad de matices que aporta.



Más información en: <http://servicios.laverdad.es/vinoshitoria-3.htm>

¿Cómo detectar un vino con defecto?

Para una persona que bebe vino habitualmente, aunque no sea experta, si nota que en un vino hay algo raro aunque no sepa exactamente qué es, lo más probable es que el vino tenga algún defecto. ¿Qué hacer entonces? Lo cierto es que casi nadie devuelve el vino en un restaurante. Se cree que es debido a timidez y a falta de certeza. Quizá pensamos que como no somos expertos... tal vez el vino sea así.

El principal defecto del vino es el olor a corcho o a cartón mojado. Este defecto no se debe a que haya caído corcho en el vino, sino a un moho que se adueña del corcho y que afecta a todo el vino. Cuando nos sirven un vino con este defecto, los expertos nos recomiendan esperar un poco. Hay que mover la copa del vino y el defecto se hará más evidente, y más aún pasados unos minutos. Este defecto es de los más fáciles de aprender y detectar en un curso de cata. Si bien las bodegas hacen grandes esfuerzos por erradicar el olor a corcho, las estadísticas de los expertos indican que una de cada quince botellas tiene este defecto, aunque nadie suele quejarse.

Otro defecto típico del vino es el sabor avinagrado. El olor a vinagre es fácil de identificar y de detectar.

El olor a manzanas podridas es otro de los defectos del vino. Aparece cuando el vino se oxida.

En ocasiones hay vinos que refermentan en la botella. Esto ocurre cuando el bodeguero para la fermentación antes de tiempo y no queda el vino lo suficientemente estabilizado y protegido. Los vinos refermentados tienen un sabor muy extraño.

Hay vinos en los que se observa que tienen poso. Esto no es un defecto. Suele deberse a que el productor no ha querido "limpiar" en exceso el vino para evitar que se perdieran muchas de sus cualidades. Es decir, el poso es considerado como una virtud.

Si nos sirven un vino con defecto, debemos decirle al camarero, con nuestras palabras, las características de olor o sabor que nos hacen sospechar que el vino está malo. No debemos tomarlo. En ocasiones, hay personas que devuelven el vino e inventan defectos con el fin de impresionar a sus compañeros de mesa.



Más información en: <http://servicios.laverdad.es/vinoshitoria-3.htm>





DENOMINACIÓN DE ORIGEN

RIBEIRO



Beadé.

La razón de la comarca de O Ribeiro es la viticultura, introducida por los romanos antes de nuestra era. Los textos de Estrabón hacen referencia al vino del Ribeiro que se cultivaba ya en la segunda mitad del siglo II a. C. Algunos investigadores retrotraen la viticultura a mucho antes. Tal es el caso del ingeniero agrónomo César Fernández Portal quien señala la importancia del hallazgo de polen de *Vitis silvestris* en un yacimiento prehistórico del 1300 a. C. en A Coruña. Lord Carnavon, abuelo de uno de los descubridores de la tumba de Tutankamon, habla de viñadores gallegos en la Edad de Hierro.

Algunos historiadores modernos, sin embargo, opinan que la estructura del cultivo de hoy es de origen medieval. Los monjes jugaron en la reimplantación del viñedo un papel crucial. Según la tradición, en el siglo VI llegó al lugar del actual San Clodio un grupo de monjes del monasterio de San Claudio de León y formaron un cenobio con la ayuda del rey Chindasvinto. Aunque no existe documento de este hecho, sí consta la donación

de los condes Álvaro y Savita en el año 928 de muchas tierras y posesiones para la construcción de un monasterio.

Hasta el año 1151 no se tiene ninguna referencia de San Clodio. En esta fecha, el abad Pelagio González reformó el monasterio. Alude en su testamento a la reimplantación del viñedo y elogia la calidad de los vinos del Ribeiro. San Clodio empieza a prosperar tras su adhesión al Císter en 1225, ochenta años después de que san Bernardo de Claraval eligiera la tierra gallega para que sus monjes se fundieran entre la bruma de los grandes bosques, los verdes valles, los viñedos y el románico.

La abadía de Santa María de Oseira, algo apartada del Ribeiro, era dueña de prioratos y granjas donde se cultivaba la vid, como las de Arrabaldo y Ventosela. Sampaio de Ventosela fue priorato dependiente de Oseira. Existen contratos de los siglos XII y XIII entre los monjes de Oseira y propietarios de terrenos que los cedían para plantar viñedo. Pero no sólo los cistercienses

están involucrados en la cultura del vino. Otros monjes también colaboraron en su implantación.

Los vinos del Ribeiro alcanzaron el máximo esplendor en los siglos XV y XVI. Se elaboraba con gran perfección y llegó a tener gran prestigio.

Se controlaba estrictamente la producción, almacenaje y producción. En 1579 ya había ordenanzas municipales que marcaban las directrices en esta materia y las sanciones para quienes no cumplieran las normas. Dichas ordenanzas son la base de los actuales reglamentos de los Consejos Reguladores.

El comercio del vino se extendía por toda España y también se exportaba a Portugal, Francia, Italia y, sobre todo, a Gran Bretaña. En 1592 hay constancia documental del embarque en el puerto de El Ferrol de 127 pipas de vino del Ribeiro con destino a América. La navegabilidad del Miño fue un factor importante para la economía del Ribeiro, ya que el vino se transportaba en balsas y en carruajes hasta los puertos.

Según la tradición, cuando hace algo más de dos siglos los ingleses quisieron entablar relaciones comerciales con el Ribeiro por la dificultad que les suponía adquirir los vinos de Burdeos, debido a las guerras con Francia, no encontraron una respuesta favorable por parte de los cosecheros gallegos a los que el Obispo de Tuy incluso les había prohibido comerciar con los ingleses, ya que su religión anglicana podía contaminar su fe católica. Los ingleses entonces decidieron tomar el camino de Porto, en la nación vecina Portugal.

La plaga de oidium en el año 1850, y de mildiu y filoxera en 1892 en todo el Estado arruinó muchos viñedos de la comarca y se produjo una crisis insalvable. Muchas especies autóctonas se abandonaron y se sustituyeron por otras de menor calidad pero más resistentes a las plagas. El resultado fue un vino mucho más barato pero de peor calidad. A raíz de la debacle muchos campesinos sólo encontraron la emigración como salida. De los puertos gallegos empezaron a salir barcos enteros con pasajeros que dejaban atrás una tierra en busca de otra más fructífera. Muchos, nunca regresaron.

Durante el primer cuarto del siglo XX, como en el resto de España, los viticultores del Ribeiro plantaron cepas de mala calidad. La variedad "palomino" fue muy perjudicial para el Ribeiro porque, si bien aumentaba considerablemente la producción, fue desplazando a variedades autóctonas como la "treixadura", el "godello" o el "albariño". Estas variedades son las que, en la actualidad, se están imponiendo sobre la "intrusa", favoreciendo el renacer del Ribeiro. Esta región no se caracteriza por la elaboración de monovarietales. De hecho, los vinos más apreciados son los que resultan de la combinación de las distintas cepas autorizadas.

La Denominación de Origen Ribeiro quedó protegida con la publicación del estatuto del vino en 1932, elevado a ley un año después. En 1956 se constituyó el primer Consejo Regulador del Ribeiro mediante la orden del 6 de diciembre, y en 1957 es aprobado el primer reglamento. Sin embargo, los cosecheros del Ribeiro se-

Los vinos del Ribeiro alcanzaron el máximo esplendor en los siglos XV y XVI.

guían cultivando cepas de baja calidad cuando el resto de los viticultores españoles se preparaban para el futuro. Actualmente la Denominación de Origen Ribeiro se rige por un reglamento del año 1976, modificado en el 2004 para amparar, además de blancos y tintos, el "vino tostado do Ribeiro", un vino dulce, muy estimado en el pasado y considerado como la "guinda" de los vinos gallegos.

El Ribeiro pretende volver a tener la relevancia que otrora tuvo. Para ello ha renovado el viñedo y ha vuelto a las variedades autóctonas que tiempo atrás le dieron fama, recuperando plantaciones, creando otras y poniendo la tecnología al servicio de la calidad.

El Consejo Regulador tiene el objetivo de amparar y proteger los productos de esta zona vitícola así como fomentar y controlar la calidad de los mismos, la defensa de la denominación, la aplicación de su reglamento y la vigilancia de su cumplimiento, y también la promoción y el fomento de la comercialización.

El control de las diferentes fases de producción de los vinos acogidos, garantizando al consumidor las condiciones organolépticas y físico-químicas del producto mediante la correspondiente precinta de denominación de origen, es otro de los cometidos del Consejo Regulador.



Dirección del Consejo Regulador

Rúa Salgado Moscoso, 11
32400 Ribadavia - Ourense
Tel.: 988 477 200 - Fax: 988 477 201
consellorregulador@do-ribeiro.com
www.do-ribeiro.com

BODEGAS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

RIBEIRO

NOMBRE	DIRECCIÓN
A Portela, S.A.T.	Beade - 32431 Beade Tel.: 988 480 050 - Fax: 988 480 201
Alanis, S.A.	Barbantes Estación - 32450 Cenlle Tel.: 988 280 405 - Fax: 988 280 346
Alemparte	Gomariz - 32429 Leiro Tel.: 988 488 295 - Fax: 988 271 256
Antonio García Vázquez	Ventosela - 32417 Ribadavia Tel.: 988 470 248
Antonio Sousa Paz	Souto - 32430 Castrelo de Miño Tel.: 988 489 080
Barbantiño, S.L.	Barbantes - 32457 Punxín Tel.: 988 280 352 - Fax: 988 280 352
Campante, S.A.	Finca Reboreda - Puga - 32941 Toen Tel.: 988 261 212 - Fax: 988 261 213
Castro Rei, S.L.	Sampaio - 32400 Ribadavia Tel.: 988 472069 - Fax: 988 472 069
Cunqueiro, S.L.	Prado De Miño - 32430 Castrelo De Miño Tel.: 988 489 023 - Fax: 988 489 082
Docampo, S.A.	Sampaio - 32414 Ribadavia Tel.: 988 470 258 - Fax: 988 470 421
Enrique Villamarín e Hijos, S. L.	Pazo - 32430 Castrelo De Miño Tel.: 988 484 121
Freijido, S. L	Rúa Do Ribeiro, nº 32 - 32400 Ribadavia Tel.: 988 470 066 - Fax: 988 472 242
Loeda, S.L.	Sampaio - 32414 Ribadavia Tel.: 988 471 043 - Fax: 988 470 734
María Álvarez Serrano	Gomariz - 32420 Leiro Tel.: 988 488 249 - Fax: 988 488 174
Merlot Ibérica	R/ Rodríguez Valcárcel, nº 15 - 32400 Ribadavia Tel.: 988 471 508 - Fax: 988 471 508

Montero & Rey, S.A.T.	Beade - 32431 Beade Tel.: 988 480 166
Nairoa, S.L.	A Ponte - 32224 Arnoia Tel.: 988 492 867 - Fax: 988 492 867
O' Ventosela, S.L.	A Grova - 32574 Ribadavia Tel.: 988471947 - Fax: 988471205
Pazo Casanova, S.L.	Fechos - Arrabaldo - 32000 Ourense Tel.: 630 933 702 - Fax: 988 384 196
Pazo do Mar, S.L.	Feá - 32940 Toén Tel.: 988 261 256 - Fax: 988 261 264
Pericocho, S.L.	Ventosela - 32417 Ribadavia Tel.: 988 470 968
Rey Lafuente, S.L.	Prado de Miño - 32430 Castrelo de Miño Tel.: 988 489 025 - Fax: 988 489 125
Rivera, S.L.	Barbantes Estación - 32450 Cenlle Tel.: 988 280 011 - Fax: 988 280 028
Rodríguez Méndez, S.L.	Barral - 32430 Castrelo de Miño Tel.: 988 493 006 - Fax: 988 493 211
Vázquez Nieves, S.L.	Vide - 32430 Castrelo de Miño Tel.: 988 489 229 - Fax: 986 291 712
Villanueva Senra, S.L.	Barral - 32430 Castrelo de Miño Tel.: 988 493 024 - Fax: 986 252 788
Viña Meín, S.L.	Meín - San Clodio - 32427 Leiro Tel.: 988 488 400 - Fax: 988 488 732
Vitivinícola do Ribeiro, S.C.L.	Valdepereira - 32417 Ribadavia Tel.: 988 477 210 - Fax: 988 470 330



El vino en los monasterios

Por fray Damián Yáñez Neira
Cronista del monasterio de Santa María de Oseira, Ourense





Monasterio de Oseira.

Al comenzar esta sencilla exposición quiero aclarar dos términos sencillos que se confunden de continuo incluso por personas cultas. Me refiero a los conceptos *monasterio* y *convento*. El primero es aquel edificio ocupado en la actualidad –o en los tiempos antiguos– por monjes contemplativos, por ejemplo, Oseira, Montederramo, Sobrado de los Monjes, Silos, Montserrat, Moreruela, San Martín de Castañeda..., que seguían o siguen la regla de san Benito, como son los benedictinos, cistercienses, premostratenses y algunas otras ramas; también los cartujos, –que siguen otra regla distinta–, viven el ideal contemplativo. Todos estos religiosos reciben el título de monjes, y residen en monasterios.

El termino convento, se refiere a aquellos edificios ocupados por religiosos dedicados a diversas clases de apostolado: predicación, enseñanza, cura de enfermos... En ellos están comprendidos los dominicos, franciscanos, capuchinos y tantas congregaciones modernas entregadas a la vida activa, cuyos religiosos reciben la denominación de frailes Según esto, vamos a comenzar con una advertencia fundamental, asegurando que todo cuanto tratemos en el presente estudio, se refiere solamente a los monjes cistercienses que siguen la espiritualidad de san Benito.

EL VINO EN SENTIDO BÍBLICO

El *Diccionario de Antigüedades*, define el vino como algo de licor o zumo extraído de las uvas exprimidas, y cocido

naturalmente por la fermentación. Dejamos a un lado otra clase de vinos que se hacen por fermentación del zumo de otras plantas, por ejemplo la sidra, extraída de las manzanas. Viene a ser su conocimiento casi tan antiguo como el hombre, pues el patriarca Noe fue el primero que plantó una viña, extrajo de la uva el sabroso líquido, lo dejó curar, probó y le alegró tanto, que ya sabemos que el resultado fue una solemne borrachera, que hubiera pasado casi inadvertida si su hijo Cam no entra poco después en la tienda y le ve tirado patas arriba para refrescar mejor (Gn.9,20). De seguro salió escarmentado de la prueba, por lo menos para evitar llegar a tal extremo, pues no leemos que volviera a calentarse de manera tan fenomenal. A raíz de este experimento asombroso, parece que cundió la prueba hecha por Noé, pues los hombres se dedicaron a plantar viñas, porque se dieron cuenta pronto de que aquella bebida alegraba el corazón del hombre, y como añadió cierto autor moderno, “no entristece el de la mujer”.

En el mismo Génesis tenemos muchos episodios alusivos al vino. Es muy conocido éste: “Cuando Abraham volvía de derrotar a Codorlaomor y a los reyes que estaban con él, le salió al encuentro el rey de Sodoma en el valle de Save, o sea, el valle del rey Melquisedec, rey de Salem, sacó pan y vino, era él sacerdote del Dios Altísimo”. (Ibid, 14, 17).

Siguiendo después, tenemos la bendición conflictiva de Isaac a Jacob, cómo se las arregló Rebeca para que la primogenitura recayera sobre su hijo menor, Jacob, discutiendo estrategias para hacerle ver a su marido invidente,



cómo éste era el llamado para obtener las bendiciones de lo alto, preparados los dos cabritos ¡menudo estómago!- se los acercó bien guisados y le pidió: “Acércame la caza para que yo coma y después te bendiga. Acércosela Jacob y comió, le trajo también vino –no podía faltar- y bebió...” (Ibid, 27,25).

Bien pudiéramos continuar recogiendo multitud de textos en los cuales resalta el protagonismo del vino en todas las épocas de la historia, en los profetas, y no digamos en el Nuevo Testamento, en el cual nos vamos a detener sólo un poquito, para demostrar cómo Jesús mismo no se desdénaba de participar en banquetes o comidas excepcionales, bebiendo como cualquier otro convidado, pero sobre todo queremos reseñar el gran valor que represento para él cuando le elevó a la gran dignidad de sacramento en la última cena.

No es posible omitir las famosas Bodas de Caná, en las que los apóstoles demostraron ser gente de trago, por la faena que armaron con aquellos noveles esposos. No es necesario repetir la escena, porque hasta los niños pequeños la saben. En la mitad del banquete, cuando todos se hallaban alegres por las viandas exquisitas, remojadas de continuo con buen vino, sonó un susurro desagradable entre la servidumbre: ¡que se nos acaba el vino! La noticia no podía ser más desagradable, porque todavía se hallaban en lo mejor del banquete. Aunque no había trascendido aún a la presidencia, por no alarmar, allí cerca se hallaba de comensal la Virgen santísima, que aunque modestísima, se dio cuenta pronto de la situación, y medio a escondidas,

se acercó a su Hijo, que no estaba lejos, y con una suavidad que respiraba dulcedumbre, se limitó a comunicarle: ¡Hijo, que se quedan sin vino!

Cristo, todo bondad, misericordia y ternura, la escuchó, como no podía ser menos, pero en vez de hacerle mucho caso, se limitó a decirle algo así como si dijera: ¿quien te manda a ti meterte donde no te llaman? Desde luego, María era una de tantos invitados, y no le pertenecía preocuparse ni remediar aquella necesidad. Ella aceptó aquella especie de jarro de agua fresca de su Hijo, pero no le dio importancia, porque estaba muy segura de que Cristo remediaría la necesidad; por eso advirtió a los sirvientes, que hicieran lo que él les mandara. Así sucedió, convirtiendo el agua en un vino de excelente categoría, como no podía ser menos. Fue el primer milagro público que realizó Cristo obedeciendo la súplica de su madre, la cual por algo mereció ser llamada por la posteridad omnipotencia suplex, la *omnipotencia suplicante*, que eso es la Virgen nuestra Madre. Ese vino tan excelente fue un don de Cristo que sirvió para acrecentar la fe de sus discípulos en el divino Maestro al que seguían de cerca. El “vino

El patriarca Noé fue el primero que plantó una viña, extrajo de la uva el sabroso líquido.

nuevo” a que hace referencia san Mateo, (26, 29), evoca el gran festín escatológico que Cristo tiene reservado el Padre en su reino para sus seguidores.

Este vino de selección sería utilizado por Cristo para la realización del gran misterio de salvación representado de continuo en nuestros altares en el sacrificio eucarístico, según anota san Pablo al detallar la institución de la Eucaristía. Después que Cristo se determinó quedar con nosotros hasta el fin de los tiempos, discurrió la manera de buscar unos elementos que reflejen de algún modo su cuerpo y su sangre. Para el cuerpo, encontró materia adecuada, en el pan sin fermentar, y en cuanto a la sangre, también halló algo con simbolismo certero, el vino puro extraído de la vid. Con este alimento y bebida tan necesarias y estimadas por los hombres, ideó la institución de la sagrada Eucaristía, que nos refiere san Pablo cuando afirma que recibió este mandato que ya había transmitido, a saber, el gran misterio que el mismo Cristo protagonizó en la cruz en aquel sacramento cruento derramando su sangre por la humanidad. Escuchemos cómo escribiendo a los Corintios vuelve a resumir: “El Señor Jesús, en la noche en que fue entregado, tomó pan, y habiendo dado gracias, lo partió y dijo: Este es mi cuerpo que se da por vosotros; haced esto en memoria mía. Y asimismo, también el cáliz, después de cenar diciendo: Este cáliz es el nuevo testamento en mi sangre, cuantas veces lo bebiereis, haced esto en memoria mía”, (I Cr, 11, 25). La divina Eucaristía es el gran misterio de salvación protagonizado por Cristo en la Cruz, y repetido en el mundo de manera incruenta hasta el fin de los siglos cuando el sacerdote celebra los divinos misterios, la santa Misa que alaba a la Trinidad beatísima, alegra y satisface por las almas que se hallan en el purgatorio y satisface por ellas de la manera más eficaz que podemos pensar. Tenemos que ser grandes devotos de este sacrosanto misterio, y animar a las almas que traten de vivir el sacerdocio. Digamos por último que a Cristo le agradaba el vino, como lo sabían muy bien los judíos, pues hasta llegaron a motejarle de bebedor. Además, entendía bastante del trasiego de los vinos, como cuenta san Lucas: “Nadie echa vino nuevo en odres viejos; porque el vino nuevo romperá los odres, se derramará y los odres se estropearán; sino que el vino nuevo debe echarse en odres nuevos. Y nadie después de haber bebido el vino viejo, quiere después el nuevo; pues dice: El vino viejo es el mejor”, (Lc, 5, 37-39).

EL VINO EN EL MONACATO

Aunque no existan noticias claras de cómo se comportaban sobre este punto los primeros monjes de la Tebaida cuando aparecieron en la Iglesia nos consta que llevaban una vida tan austera y penitente que difícilmente pudieran considerar como parte integrante de su alimentación la bebida del vino, por cuanto la consideraban como ajena al



Dicen que san Antonio abad no quería que los monjes se establecieran en lugares en los cuales abundaran las viñas.

estado de penitentes públicos como era la característica del monacato, el cual exigía una alimentación de frugalidad extrema. Dicen que san Antonio abad no quería que los monjes se establecieran en lugares en los cuales abundaran las viñas. Ya se supone por qué era, para que no cayeran en la tentación... San Pacomio permitía el vino a los monjes sólo cuando estaban enfermos; algo parecido disponía san Leandro en su regla para las vírgenes, quien dice a su hermana "en el uso del vino has de seguir la norma del apóstol cuando dice a Timoteo, toma un poco de vino por tus frecuentes enfermedades de estómago. Cuando dice pequeña cantidad, quiere significar que se ha de beber como medicina, no hasta la saciedad" (C. XIX); a su vez, sólo permitía el uso del vino por prescripción facultativa. San Atanasio no permitía siquiera que los monjes mencionaran el vino. En su concepto la mayor parte de ellos desconocían la existencia de este líquido, aunque nos causa un poco de extrañeza, a no ser que vivieran en un desierto.

Pasamos por alto el testimonio de otros legisladores antiguos y nos acercamos a san Benito, patriarca de los monjes de occidente, cuya Santa Regla escrita en el s. VI, ha servido y sirve de punto de referencia para orientar la vida de tantas generaciones que la han seguido y seguimos con fidelidad todos cuantos nos hemos alistado bajo sus banderas, es decir, todos los monjes del área benedictina. Vamos a presentar la figura del glorioso legislador para ver lo que pensaba y cómo debían conducirse los monjes al tratar de las bebidas alcohólicas, principalmente el uso del vino. Estaba muy bien enterado de cómo los monjes antiguos se portaban sobre este punto, y de aquí que se decida a legislar, dedicando todo el capítulo dedicado al tema copiado de una edición antigua: **"De la tasa de la bebida. Cada uno ha recibido**

de Dios su don particular, uno de una manera, y otro de otra; y assi ordenamos, aunque con algún escrúpulo la medida de alimentos para otros. Con todo eso, atendiendo a la debilidad y flaqueza, creemos que basta un cuartillo¹ de vino al día a cada uno: mas aquellos a quienes diere Dios gracia de passar sin él, tengan por cierto que tendrán particular premio por abstenerse del vino. Pero si la situación del paraje en que habitan o el trabajo o el calor pidie-re más, esté el darlo al arbitrio de el Superior, cautelando siempre que no se dé ocasión a algún exceso. Aunque se lee que el vino es ajeno de el estado Monástico: pero porque en nuestros tiempos no puede esto persuadirse a los Monjes, convengamos a lo menos en que no se beba hasta saciarse, sino con toda moderación; porque el vino es causa de que aún los sabios abandonen a Dios. Pero si el país en que viven es tan estéril que no se halla la medida que va ordenada, sino mucho menos, o acaso nada; alaben a Dios los que habitan en dicho lugar y no se quexen. Aconsejámosles principalmente que no salga de su boca quexa ni murmuración". (C. XL)².

Estos principios sólidos y fundamentales que san Benito estableció en su santa Regla, son los que han tratado de

LA IMAGEN DE LA CULTURA DEL VINO EN EL ARTE MEDIEVAL OCCIDENTAL 127



(Ilustración 20) Monje bodeguero, *Li Livres dou santé*, f. del s. XIII

Monje bodeguero. Librería británica

¹ El texto latino dice *hemina vini*, que el autor antiguo traduce por lo que significa, como un cuartillo.

² Hemos tomado el texto de la Regla de el Gran Patriarca S. Benito, nuevamente traducida. En Madrid, por Antonio Sanz, impresor del Rey Nuestro Señor y de su Real Consejo. Año de MDCCXVI, p. 127-129.

seguir los monjes benedictinos y cistercienses durante más de XV siglos en la manera de conducirse respecto del vino, pero por nuestra parte sólo vamos a ofrecer una breve síntesis de lo que ha sido el vino en la orden Cisterciense, una de las ramas más preclaras del frondoso árbol benedictino, nacida en 1098 con un afán acendrado de poner en práctica el ideal benedictino en su máxima autenticidad.

Comienzo diciendo que carezco de obras que hayan tratado el tema del que venimos hablando, al menos en profundidad. Vamos a espigar en algunas antiguas que transmiten noticias relacionadas con el vino. Acudimos a la conocida obra de Canivez, los *Statuta Capitulum generalium Ordinis Cisterciensis*, en la cual se reseñan todas las definiciones de los capítulos generales desde el siglo XII hasta el XVIII, ocho tomos en los cuales se consignan todas las disposiciones adoptadas por la reunión de abades de la orden, de los distintos países. Comenzamos por la primera que nos interesa, del 1134, en la cual trata de un monje que le enviaron al mercado, el cual debía alimentarse de manera frugal, cual correspondía a un alma consagrada, pero sobre todo se le ordena que no debe tomar vino *nisi bene aquatum*, esto es, no debe beber vino sin que antes lo mezcle con agua (def. LI). Saltamos a otra definición, la 11 del capítulo general de 1194, Se ordena que "no se debe servir vino en la mesa de los monjes, a no ser que primero el propio abad lo haya mezclado con agua ". Esta práctica de mezclar agua con vino, es decir, de dos cosas buenas hacer una mala, se tiene muy presente en la orden en los primeros tiempos. No se dice hasta cuando duró. La definición 10 del capítulo general de 1202 señala el castigo que le impusieron al abad de una casa próxima a París, el cual autorizó a los hermanos conversos que estaban en una granja



de la abadía, a beber vino, cosa que les estaba prohibido. Por tal autorización el abad debe recibir la pena leve durante tres días, y además, todos los viernes del año el propio abad debe abstenerse de beber vino, a no ser que se celebre alguna fiesta, o que se halle enfermo.

Al topar esta noticia de unos hermanos legos que se hallaban trabajando en una granja, me viene a la memoria una anécdota muy sabrosa sucedida en la bodega de otro monasterio. Un día, ordenaron a unos hermanos que fueran

a la bodega a hacer trasiego de vino desde una cuba a otra. Acudieron presurosos a cumplir el mandato con toda docilidad. Lo interesante fue que al llegar la hora de salir de la bodega, salían tan alegres, que comenzaron a cantar los kyries gregorianos, no sé si por el calor del vinillo trasegado o por devoción a las melodías gregorianas. Una de las penitencias más frecuentes que solían imponerse en los capítulos, tanto a los abades como a los monjes transgresores de una falta considerable, solía ser la privación de beber vino en un tiempo determinado que solía oscilar en razón la gravedad de la culpa, ocho días, un mes...

Pasando por alto otras muchas noticias relacionadas con el vino en los primeros siglos de la orden, no queremos omitir la definición 7ª del capítulo general de 1182, en la cual se dice que "es digno de avergonzar el hecho de que unos monjes contrajeran grandes deudas, como aquellos de Scalanova, a quienes se mandó a los visitantes que les castigasen por haberse extralimitado tanto al contraer tantas deudas a causa de haber comprado tanto vino. En los siglos siguientes, no es fácil encontrar datos sobre la manera de conducirse los monjes, pero estamos seguros de que en todas las épocas se tuvieron presentes las normas prudentísimas dictadas por san Benito, pues hallándose cargado de experiencia de lo que es el régimen de una co-



munidad, dejó al arbitrio del propio superior la manera de conducirse en este punto, teniendo en cuenta la debilidad de las personas, el carácter de cada uno y la clase de trabajos a que se dedicaban, pues ya señala que en los países cálidos está en su mano hasta aumentar la ración de vino que ordinariamente se les daba.

EL VINO EN OSEIRA

Comencemos diciendo que la zona donde está enclavado el monasterio, la margen derecha del río Oseira no es zona vinícola, como lo hemos experimentado los que vinimos de fuera hace cerca de medio siglo. Al no ver cepas en los alrededores, se nos ocurrió plantar algunas parras al lado de muros muy bien soleados, pero aunque las parras crecen muy frondosas y se cargan de racimos, luego son rarísimos los años que se pueden comer las uvas, porque la mayoría se quedan medio agraces, por falta de calor.

Seguramente los monjes del siglo XII, al decidirse a fundar el monasterio en este lugar pintoresco, se dieron cuenta muy pronto de esta carencia desagradable y, como humanos que eran, desearían buscar cuanto antes tierras adecuadas para hacer plantaciones de viñedo. Bien pronto lo echaron de ver los monjes antiguos, quienes aprovecharon las ocasiones, cuando les ofrecían fincas los bienhechores, fueran reyes o personas piadosas, para inspeccionar si se encontraban terrenos en los cuales pudieran cultivar esas plantas tan atractivas, cuyo fruto echaban de menos. Pronto se dieron cuenta de que caían en sus manos comarcas enteras en las cuales lograron intensificar el cultivo de la vid. Así fue cómo nacieron los grandes núcleos de viñedos que propagó el monasterio y logró extraer de ellos no solamente el vino necesario para satisfacer las necesidades del monasterio y facilitar a los criados, sino también establecer una fuente de ingresos considerable que les servía para amortizar tantas deudas como suponía estar de continuo trabajando en la puesta al día del grandioso monasterio.

En el pequeño archivo que he logrado hacer con mucho esfuerzo, no he logrado recuperar nada de tanto como tenía el monasterio sobre este punto, ni una sola obra que hable del vino, pero gracias a la gentileza y amabilidad de un buen amigo de Carballiño, el profesor don José Sobrado, fundador del Grupo Cultural Chamoso Lamas, puedo ofrecer aquí el esquema de bodegas que tenía Oseira, de las

cuales se habla en el libro de Obras que figura en el *Archivo Provincial de Ourense*, signª. 619. He aquí el resumen de las mismas: SANTA UXEA, OLEIROS, VISO, SAN LOURENZO, BARBANTES, SANTA CRUZ DE ARRABALDO, PRADO, SAN PAYO DE LA VENTOSELA, AREAS, OIRA.

Los que conocen bien la provincia, se darán cuenta luego de que tuvieron buen ojo los monjes para establecer esas plantaciones de viñedo en los mejores valles que surcan el noroeste de la provincia de Ourense.

Es posible que no sean éstas las únicas que tuviera el monasterio, por cuanto las posesiones radicaban bastantes fuera de nuestra provincia. En todas estas bodegas se conservaba el vino con el que no solamente se surtían del gasto de los monjes, obreros y huéspedes del monasterio, sino que lo comercializaban como fuente principal de ingresos; además, como los monjes no podían salir del monasterio y fallaron pronto los hermanos legos que se introdujeron



Monje bodeguero. Ilustración del hermano Luís.

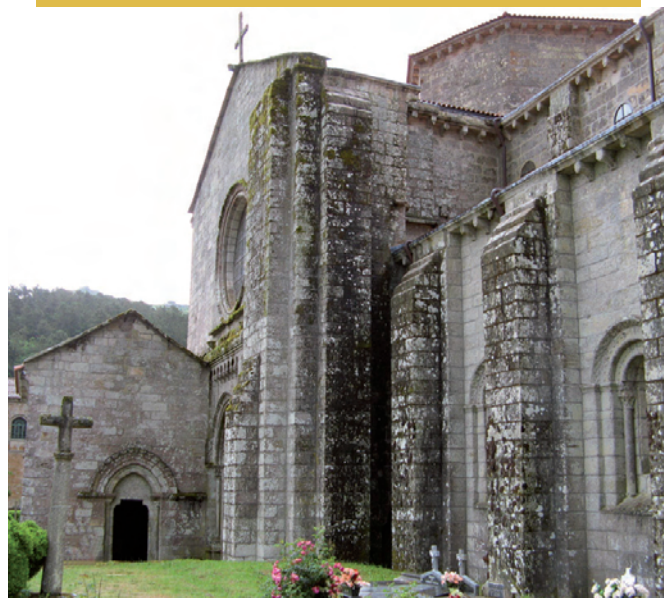
Los que conocen bien la provincia, se darán cuenta luego de que tuvieron buen ojo los monjes para establecer esas plantaciones de viñedo en los mejores valles que surcan el noroeste de la provincia de Ourense.

en la orden en los primeros siglos, se acudía a la mano de obra de los colonos utilizaban para labrar las posesiones de las granjas, necesariamente necesitarían utilizar mano de obra, con la cual aseguraban el pan las familias criadas a la sombra del monasterio.

Entre los numerosos trabajos que llevo elaborados durante mi larga vida, nunca he topado para nada que aludiera al tema del vino, digo mal, una vez encontré unos datos preciosos que quiero reproducir aquí, porque son una prueba palmaria de que los monjes, por lo general hemos sido patriotas cien por cien, por lo menos hasta la época de las autonomías. Se trata de fray Dionisio Cimbrón, monje navarro nacido en Cintruénigo en 1597, habiendo ingresado en Oseira cuando se hallaba estudiando leyes en Alcalá de Henares en 1620, habiéndole dado el hábito el abad fray Atanasio Esparza. Formado debidamente en la espiritualidad monástica y en la historia de la orden, sus progresos fueron tan patentes que pronto comenzó a dar fruto. Su primer cargo fue maestro de estudiantes en el monasterio de Meira, luego prior de Xunqueira de Espadañedo hasta 1632 en que se le llamó a Oseira para ejercer el mismo cargo con el abad fray Cristóbal López. Prestó servicios inmejorables a la casa, pues le comisionó la comunidad para defender en Valladolid diversos pleitos que pesaban sobre la casa, obteniendo feliz resultado.

Como premio por estos beneficios, los monjes le ascendieron a la sede abacial de Oseira la primera vez en 1535, hasta 1638, habiendo demostrado ya un acendrado patriotismo cuando el conde de Altamira reclamaba a Oseira 30 soldados para la campaña de Flandes. Fray Dionisio aceptó de buen grado el encargo, y no se contentó con mandar 30 soldados, sino que envió 40, perfectamente equipados y puestos en La Coruña por cuenta del monasterio.

El grato recuerdo entre los monjes de este monje navarro, hizo que se acordaran pronto de él al cabo de tres años, cuando llegó el cambio, pues era norma corriente de no poder ser elegidos abades para el mismo monasterio. En 1641 se volvieron a acordar de él y ascendió a la sede abacial de Oseira por un segundo trienio y sus obras



Monasterio de Oseira.

a favor de la casa continuaron espléndidas. No es ésta la ocasión de referirlas, sino que es otra prueba de acendrado patriotismo que demostró, en el cual se halla reflejada la esplendidez demostrada a la hora de acudir en defensa de la patria. "Nuevamente se le presentó ocasión de mostrar su fervor patriótico. Hallándose el cardenal Espinosa al frente del ejército en Tuy falto de recursos, acudió al abad de Oseira, quien le envió con urgencia un convoy compuesto de 400 fanegas de harina, 200 cántaros de vino, 8 fanegas de sal, 24.000 sardinas, 12 tocinos, otras tantas vacas, 24 carneros, más 299 ducados en metálico, todo puesto en la plaza tudense, a cuenta del monasterio. Se añade que en otra ocasión hallándose otro general falto de fuerzas para resistir, fray Dionisio le envió 200 soldados, debidamente equipados, junto con un suministro compuesto por doce vacas, más ocho carros cargados de pan, vino y otras viatuallas necesarias.

Añadamos dos palabras para concluir la semblanza de este gran hombre. Al finalizar el trienio en 1644, fue sublimado al generalato de toda la congregación, por espacio del mismo tiempo. Después pasó a ser abad de Santa Ana de Madrid, y al finalizar regresó a Oseira con ánimo de prepararse a bien morir, mas Dios tenía otros planes muy distintos sobre él y le llegó una noticia inesperada. Por una notificación de la Nunciatura, quedaba nombrado obispo de Concepción, en Chile, por hallarse en regiones tan distantes. Quiso renunciar al nombramiento, pero no le fue posible. Quiero advertir que tardó tres años en llegar a su diócesis de Chile, saliendo de España sin haber recibido la consagración episcopal. No me explicaba yo el por qué no lo hacían antes de partir para la diócesis. Luego he aclarado el por qué de esta norma desagradable. En la historia de una orden religiosa se dice que tampoco los consagraban antes, porque se daban casos de que luego no querían ir para las indias, sino que buscaban una diócesis en Europa.

EL LICOR EUCALIPTINE DE OSEIRA

Por fray Damián Yáñez Neira

Cronista del monasterio de Santa María de Oseira, Ourense

Hacia el 13 de enero de 1968 hay una noticia digna de ser recogida aquí. El padre Superior salió para la casa madre con el fin de tratar con el visitador un asunto que la comunidad traía entre manos. Como no se cobraba entrada al turismo que visitaba el monasterio, las fuentes de ingresos económicos eran muy deficientes, y las necesidades del edificio cuantiosas, se pensó en poner en marcha una industria, la elaboración de un licor en el que prevalecía el sabor de eucalipto a las demás clases de hierbas señaladas en la fórmula. Lo fabricaban en nuestro monasterio de Trefontane, en las cercanías de Roma. Para poder hacerlo era imprescindible en primer lugar ponerlo en conocimiento del visitador, presentarse a él, exponerle el plan que tenía la comunidad, para que autorizara la elaboración y comenzar a hacer los preparativos. Una vez que el visitador accedió de buen grado a llevar a cabo la elaboración, había que dar el segundo paso: acudir a la comunidad italiana de Trefontane para pedirles autorización para elaborarlo, y si accedían, entonces solicitar la fórmula para poder elaborarlo en España.

Nuestros hermanos de Trefontane aceptaron de buen grado, no sólo facilitándonos gratuitamente la fórmula, sino también ofreciéndose ellos mismos a enseñar la manera de elaborarlo. Como la cosa iba en serio, en el mes de febrero, a poco de regresar de Roma el Superior con tan buena perspectiva, y con el fin de reunir materias pri-



mas para hacer el licor, se inició una plantación importante de eucaliptos por detrás de los que nacieron por debajo de la carretera, un poco más delante de donde llaman "la derrota". Prendieron fácilmente y al cabo de unos treinta años, se hizo una tala de los mismos. Algo más tarde se plantó otro trozo considerable de terreno un poco más adelante de las fuentes. Hay que advertir que se plantaron distintas variedades, las más importantes que se emplean en el licor, porque no todas las especies de eucaliptos son adecuadas para ello.

Una vez reunidas las plantas necesarias y dispuestos a llevar a cabo la modesta industria, se elaboraron dos variedades de licores, *ORO* y *ÁMBAR*. El primero no lleva esencia de eucalipto, porque a algunos no les agrada; en cambio, el ámbar es el verdadero Eucaliptine, que reúne las mejores cualidades curativas para combatir las afecciones bronquiales y es el que tiene mayor aceptación. Perseveró la elaboración hasta hace unos ocho o diez años en que se dejó fabricar. Pero como de continuo las gentes lo venían pidiendo con insistencia, se ha vuelto a elaborar nuevamente. Cuando esto escribo -noviembre de 2008- se acaban de presentar las primicias de la nueva elaboración en una exposición de productos monásticos que se organiza todos los años en el antiguo monasterio de Alcobaça (Portugal), y el éxito obtenido no pudo ser más espectacular. En el mes de diciembre de 2006, la pequeña comunidad dedicó sus horas de trabajo a preparar las hojas de las especies que se emplean, a fin de ponerlas en maceración un tiempo determinado hasta que la esencia está en disposición y se puede utilizar según las necesidades. De ordinario, la mejor época de elaboración es el invierno, cuando no hay turismo, y el verano está en sazón para expenderlo a los visitantes.

Raras son las personas que no llevan como recuerdo una botella al menos. Se ha popularizado a pesar de no tener medios para hacer propaganda; además, no queremos sino que sea una empresa modestísima que no saque a los monjes de nuestro ambiente de paz y silencio. Es de advertir que, además de las dos clases de licores, se hace una tercera de vino quinado que tiene mucha aceptación, por utilizarse un vino de excelente calidad, al cual se le añade una pequeña dosis de esencia de eucalipto, resultando un aperitivo muy agradable.



Monasterio de Oseira.



CONJUNTO HISTÓRICO-ARTÍSTICO

Ribadavia



La declaración de Ribadavia como Conjunto histórico-artístico en 1947 hace honor al espléndido patrimonio de la villa. Además de los restos del castillo y tramos de muralla con las puertas Norte y Nueva completamente restauradas, merece especial mención el barrio judío, de estrechas callejuelas y empinadas escaleras que comunican calles y plazas conformando rincones que hacen imaginar escenas de película medieval. Tuvimos la oportunidad de transitar este año por la judería durante la “Festa da Isteria”, que recrea el mundo medieval. La víspera había música medieval en todo el casco viejo y era una delicia escuchar los cánticos al tiempo que los encargados de engalanar la ciudad para la ocasión daban los últimos toques colocando las banderolas. Al lado de la calle Jerusalén se encuentra la casa donde, según la tradición se leía la Torá. En el recorrido

se encontrará el viajero con la iglesia de San Juan, del siglo XII que perteneció a la Orden de San Juan de Jerusalén y tuvo hospital de peregrinos. La de Santiago es también románica, de finales del XII. Destaca la portada de tímpano perforado y un rosetón sobre ella de fino calado, el ábside semicircular y las portadas laterales con ventanales, arquitos y canecillos. La de Santo Domingo, el Portal, la Magdalena, San Lázaro y la Oliveira merecen una visita. Y si nos salimos de la villa, en Francelos tenemos una de las joyas del arte visigótico asturiano: San Xes, el más antiguo de los templos ribadavienses, entre los viñedos de Valparaíso.

Bajando una empinada calle nos encontramos con la casa de la Inquisición con su portada de arco mixtilíneo y sus cinco escudos bien restaurados, bajo un tornalluvias.



Los vinos del Ribeiro

Los blancos son limpios, fluidos y transparentes. Su color abarca distintos tonos amarillos con reflejos verdosos. En nariz son sutiles, complejos, de exquisitos aromas afrutados y florales. En boca nos encontramos con unas agradables sensaciones de finura, elegancia y delicadeza.

El vino blanco del Ribeiro es el vino de los vinos, reconocido internacionalmente como uno de los mejores blancos, fruto de las sabias combinaciones de sus uvas autóctonas.

Los tintos del Ribeiro son vinos con personalidad propia, de color rojo vivo, jóvenes, con reflejos violáceos en los que predominan los olores a frutas rojas, violetas y pétalos de rosa. Son complejos, amplios, carnosos y sabrosos, con buena acidez, frescos y vivaces, estructurados y largos.



San
de San Martín



Las Uvas

VARIEDADES DE UVA BLANCA



TREIXADURA

Distinguida, armoniosa y completa, la treixadura es la variedad blanca reina del viñedo del Ribeiro y perfecta para la zona pues expresa todo su potencial. En progresiva plantación, está desplazando a otras variedades apropiadas para esta zona. Resulta insustituible en la comarca y fue la principal responsable de que los vinos del Ribeiro alcanzasen en otros tiempos su mítica fama.

Es una variedad de brote y maduración tardía y por lo tanto sensible a la altitud por lo que a medida que se asciende por las laderas y descienden las temperaturas, disminuyen las posibilidades de que complete adecuadamente su maduración predominando su cultivo en valles y laderas bien orientadas.

Presenta fuerte vigor, fertilidad media y producción de excelente calidad. Es poco resistente a la sequía y necesita terrenos cálidos. Es de sensibilidad media al oídio y al mildiu y sensible a la botrytis cinerea y a la excoriosis.



TORRONTÉS

Es la segunda variedad blanca más utilizada en el Ribeiro y propia de la zona; es una variedad bastante completa que posee ciertas cualidades organolépticas. Se suele usar para dar homogeneidad a mezclas puesto que son raros los cultivos monovarietales.

El brote de esta cepa es precoz por lo que resulta sensible a las heladas primaverales que afectan a la zona algunos años, y su ciclo de maduración es corto. Es bastante productiva y presenta moderado desarrollo vegetativo por lo que es susceptible de sufrir marchitación. Su zona de plantación más adecuada son las tierras ligeras de ladera con cierta humedad. Es moderadamente sensible al mildiu y al oídio y bastante sensible a la botrytis cinerea y al corrimiento.



GODELLO

Es la tercera variedad blanca autóctona de mayor representación en la zona; es una variedad muy completa que resume el sabor típico de los vinos del Ribeiro. Se suele usar como complemento o como base para mezclas.

Es de brote muy temprano, de ciclo de maduración muy corto y la primera en vendimiarse; es, por lo tanto, muy sensible a las heladas tardías. Tiene un fuerte vigor y una buena fertilidad con una producción media de 13 a 15 Tn/Ha. El terreno más apropiado para su plantación debe ser cálido y tolera bien las sequías. Es muy sensible al sol fuerte, al oídio y a la botrytis y poco o moderadamente sensible al mildiu y a la excoriosis.



LOUREIRA

Es la cuarta variedad blanca de mayor representación en la zona. Es una variedad de marcado carácter complementario que reúne intensidad y complejidad aromática con destacadas notas florales, cítricas, especiadas y balsámicas aunque a la hora de saborearlo no se noten tanto.

Variedad vigorosa de porte semi erguido, tiene un brote muy precoz y un ciclo de maduración largo. Su vigor y su fertilidad son medios con una productividad que ronda los 12 o 13 Tn/Ha. Prefiere las tierras sueltas y resiste bien la sequía. Tiene sensibilidad media al mildiu, al oídio y a la botrytis cinerea.

VARIEDADES DE UVA BLANCA



ALBARIÑO

Es la quinta variedad blanca autóctona de mayor representación en la zona. Esta variedad, de excelente comportamiento, se puede caracterizar por ser muy completa y algo exuberante; normalmente es utilizada como complementaria dando una complejidad aromática, acidez y glicerol aunque también es muy apta para ser cultivada monovarietalmente.

Es de porte erguido y de brote temprano por lo que puede tener problema con las heladas tardías. Su ciclo de maduración es corto con vigor medio y fertilidad media, obteniéndose rendimientos de 12 a 14 Tn/Ha. El terreno más apropiado para ella es el que disponga de un buen drenaje. Presenta buena resistencia a la botrytis y sensibilidad media para el mildiu, oídio y excoriosis y muy sensible al corrimiento.



LADO

Es la sexta variedad blanca autóctona de mayor representación en la zona y actualmente en fase de experimentación. Su utilización enológica es complementaria.

Su fase de brote es media-tardía y su tiempo de maduración medio. Presenta fuerte vigor y fertilidad media obteniendo rendimientos de 12 a 13 Tn/Ha. Tiene alta sensibilidad a la botrytis y al oídio, y media al mildiu.



PALOMINO

Variedad foránea que se reparte por toda la península y que es introducida en la denominación a principios del siglo XX después de la casi destrucción total del viñedo por el oídio y la filoxera. Actualmente está en proceso de eliminación a favor de las variedades propias de la zona.

Variedad de porte rastrero de alta fertilidad y productividad con tiempo de brote y maduración medio. Se adapta bien al terreno seco y necesita mucho sol. Presenta alta sensibilidad al mildiu y media a la botrytis y al oídio.



ALBILLA

Variedad ampliamente repartida por la península, conocida con diferentes nombres siendo el más común Albillo. No es autóctona del Ribeiro y es muy poco representativa en la denominación y su utilización es siempre como complementaria.

Es de porte erguido, fertilidad y vigor medio y su brote temprano la hace sensible a las heladas. Su ciclo de maduración es corto obteniéndose buenas maduraciones. Es poco sensible a las enfermedades criptogámicas.



MACABEO

Variedad foránea muy extendida por toda la península pero de representación anecdótica en nuestra denominación; siempre se utiliza como complementaria. También se conoce con el nombre de Viura.

Es de porte erguido, muy productiva y de alto rendimiento. Su brote es precoz y sensible a las heladas. Tiene una maduración media y necesita buen sol. Es sensible al viento, al oídio y al mildiu y muy sensible a la botrytis.

VARIEDADES DE UVA TINTA

**SOUSÓN**

Es una de las variedades tintas autóctonas en auge en el Ribeiro siendo actualmente la primera en producción, con gran potencial polifenólico. No suele usarse monovarietalmente pero sí como base para la producción de interesantes y peculiares vinos.

Agronómicamente es una planta con poco vigor, pero resistente a la sequía y que se adapta a terrenos sueltos. Tiene una fertilidad media y poca productividad. Su época de brote es media-tardía y su ciclo de maduración es largo por lo que su localización predomina en zonas propicias para una maduración temprana. Tiene sensibilidad alta para el oídio, media para el mildiu y baja para la botrytis cinerea.

**BRANCELLAO**

Es la tercera variedad autóctona de tinta del Ribeiro de mayor representación en la zona con buena expresión aromática y con buen potencial glicérico y escaso polifenólico. Se utiliza como complementaria, aportando complejidad aromática y untuosidad.

Agronómicamente es una variedad de producción media, de porte semierguido y horizontal. Con facilidad para alcanzar la maduración, su ciclo es largo con brote temprano y maduración media.

Tiene una alta resistencia a la botrytis, media para el mildiu y escasa contra el oídio.

**CAÍÑO LONGO**

Es una de las variedades autóctonas más típicas del Ribeiro y la segunda en producción. Se caracteriza por su gran potencial aromático y se suele usar sin mezclar pero también se usa como complementaria dándole a los vinos complejidad e intensidad aromática.

Agronómicamente es una variedad productiva y de porte horizontal, resistente a la sequía y se adapta bien a terrenos poco fértiles aunque es sensible a la falta de potasio. Brota tempranamente y su época de maduración es media-tardía, resultando un ciclo algo largo. Admite podas cortas y necesita buena insolación pero no directa al racimo ya que éste es sensible al sol fuerte. Es medianamente sensible al oídio, a la botrytis y a la excoriosis.

**FERRÓN**

También llamado Ferrol, es una variedad tinta autóctona del Ribeiro con una expresión muy completa dándole aroma y sabor a los vinos. En esta zona se suele mezclar con otras variedades pero pueden hacerse únicamente con ella excelentes vinos.

Agronómicamente es una variedad difícil, de vigor fertilidad y productividad media; se adapta bien a terrenos sueltos, tiene buen comportamiento en poda larga siempre que se controle la producción; es medianamente sensible a la sequía y muy sensible al viento y al sol exagerado y su época de brote y maduración son medias.

Con respecto a las enfermedades, ofrece resistencia buena al mildiu y baja a la botrytis y al oídio.

**MENCIÁ**

Esta es una variedad cultivada en todo el noroeste español y en el Ribeiro resulta una variedad bastante completa para la elaboración de los vinos nuevos; es de paso amable y de intensa aromática primaria; participa en la elaboración de vinos monovarietales y plurivarietales.

Agronómicamente es una variedad de brote temprano y de ciclo corto por lo que madura con facilidad y es sensible a heladas tardías. Es una variedad de fertilidad y productividad alta rondando las 14-16 Tn/Ha. Su cultivo es apto para todas las zonas de la denominación destacando su aptitud para zonas de maduración tardía. Su porte es semierguido y es sensible al mildiu, al oídio, a la botrytis y a la excoriosis.

VARIEDADES DE UVA TINTA



GARNACHA TINTORERA

Denominada más corrientemente Alicante Bouschet, esta variedad está ampliamente extendida por distintas zonas de la Península. Se diferencia por su pulpa coloreada y por su capacidad colorante y probablemente entró en Galicia por estas cualidades y por su alta productividad, pero resulta poco compatible con el clima por lo que actualmente está en proceso de eliminación.

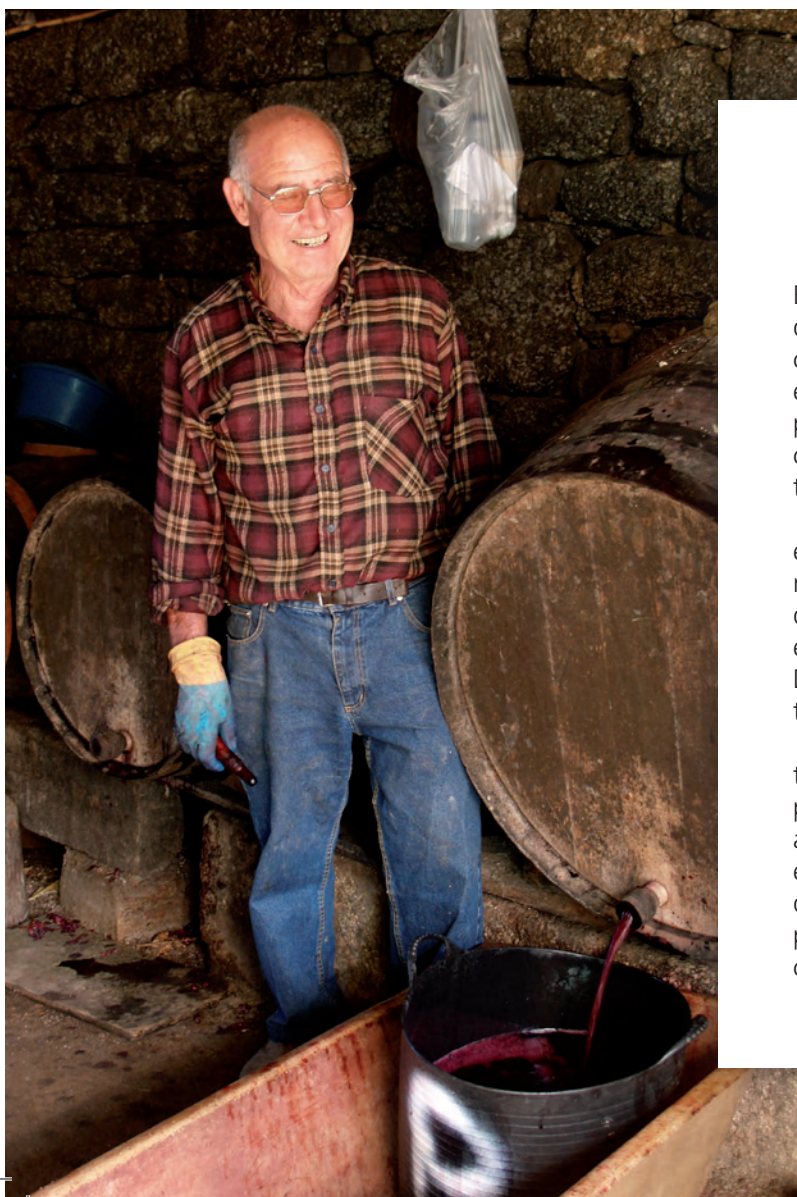
Es una variedad de porte erguido y vigor medio, muy fértil que normalmente da producciones altas de ciclo largo con brote temprano y maduración tardía que necesita climatologías con muchas horas de sol. Es muy sensible al mildiu, a la excoriosis, al viento y al corrimiento, moderadamente sensible a la botrytis y poco al oídio y a la sequía.



TEMPRANILLO

Esta variedad, repartida por toda la Península con diversos nombres, en el Ribeiro es muy poco representativa cuantitativamente hablando. Es una variedad muy completa y versátil pero su escasa productividad hace que se use normalmente como complementaria.

Agronómicamente es una variedad de porte erguido y tal como su nombre indica, es de ciclo corto. En el Ribeiro se obtienen maduraciones buenas y equilibradas. Es de brote temprano y susceptible ante las heladas tardías. Es sensible al oídio y medianamente resistente a la excoriosis. Tiene problemas con las podas largas por su fertilidad y su sensibilidad al viento.



La fermentación

El proceso de fermentación se produce por la acción de determinadas enzimas que causan cambios químicos en las sustancias orgánicas. Este proceso se utiliza en la elaboración de cervezas y vinos. La fermentación produce la descomposición de sustancias orgánicas complejas en otras simples, gracias a una acción catalizada.

En el caso de los vinos, la química de la fermentación es la derivación del dióxido de carbono del aire que penetra las hojas del viñedo y luego es convertido en almidones y sus derivados. Durante la absorción en la uva, estos cuerpos son convertidos en glucosas y fructosas. Durante el proceso de fermentación, los azúcares se transforman en alcohol etílico y dióxido de carbono.

En adición a las infecciones inducidas por acetobacterias y levaduras (las cuales se eliminan evitando la presencia de aire en toneles y depósitos), que pueden atacar el vino transformándolo en vinagre o producir enfermedades, es necesario que se acentúen los cuidados que eviten este riesgo a través de limpieza en los procesos, pasteurizados de la producción y microfiltraciones, para evitar daños en la bebida.



Los vinos del Ribeiro

Los buenos vinos del Ribeiro son jóvenes y transparentes y están elaborados con las variedades autóctonas poseedoras de una acusada personalidad que los hace incomparables.

Los blancos son limpios, fluidos y transparentes. Su color abarca distintos tonos amarillos con reflejos verdosos. En nariz son sutiles, complejos, de exquisitos aromas afrutados y florales. En boca nos encontramos con unas agradables sensaciones de finura, elegancia y delicadeza.

El vino blanco del Ribeiro, más de un 80 % de la producción, es el vino de los vinos, reconocido internacionalmente como uno de los mejores blancos, fruto de las sabias combinaciones de sus uvas autóctonas.

Los tintos del Ribeiro son vinos con personalidad propia, auténticos y con brío. Son de color rojo vivo, jóvenes, con reflejos violáceos, en los que predominan los olores a frutas rojas, violetas y pétalos de rosa. Son complejos, amplios y con carácter, carnosos y sabrosos, con buena acidez, frescos y vivaces, estructurados y largos.

En las características de los vinos del Ribeiro influyen el clima y la naturaleza del suelo. Las barreras naturales de esta zona de Ourense la protegen de borrascas subatlánticas creando un ecoclima de transición oceá-



Feria del Ribeiro en Asturias.

nico-mediterráneo, húmedo y de temperaturas suaves de 14,5° C de media anual. Estas características propician la madurez de las uvas al tiempo que conservan los grados de aroma y acidez adecuados. La pluviometría media de 950 mm y la insolación de casi 2000 horas anuales también contribuyen a este milagro de la naturaleza que, aunque con alguna variación, se repite año tras año.

Los suelos del Ribeiro tienen una profundidad media de entre 70 y 100 cm y son fundamentalmente de origen granítico con presencia de piedras y gravas que mejoran su estructura y la insolación de los racimos. Las texturas predominantes son franco-arenosas, y en menor medida areno-francosas aunque también se pueden encontrar texturas francas y texturas más finas. En el aspecto físico-químico son suelos ácidos, característica que es corregida por los viticultores.



Feria del Ribeiro en Asturias.

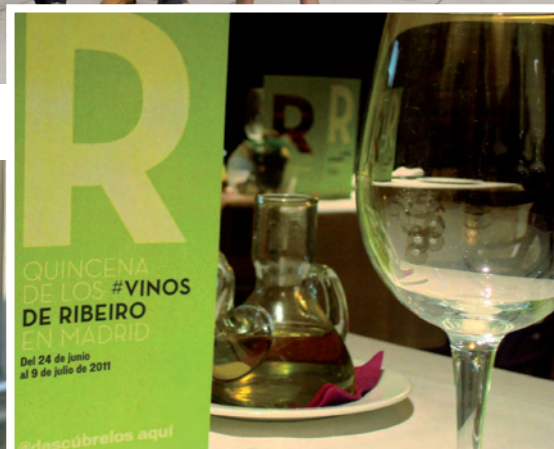
**Los buenos vinos
del Ribeiro son
jóvenes y
transparentes.**



Presentación en Chicago.



José Andrés. Presentación Washington.



Presentación en Madrid.

**Los blancos son
limpios, fluidos
y transparentes.**

**Los tintos del Ribeiro
son vinos con
personalidad propia,
auténticos y con brío.**

El tostado

Históricamente la Denominación de Origen Ribeiro elaboraba este excelente producto, que si bien había caído en el olvido, resurge para ser un estandarte de la calidad de los vinos del Ribeiro. Para su elaboración se partía de la selección de las mejores uvas convenientemente pasificadas y era consumido fundamentalmente en las casas más ricas por su alto coste y enfocado principalmente para agasajo social y consumo interno en especiales ocasiones. El tostado del Ribeiro se caracteriza por ser un vino de alta calidad producido en una región determinada y por ser un vino naturalmente dulce elaborado exclusivamente a partir de las mejores uvas autóctonas de la denominación de origen previamente pasificadas a cubierto, un mínimo de 90 días, de forma totalmente natural en locales cerrados y bien ventilados. El vino se elabora conforme a tradiciones locales, es decir, exclusivamente a partir de la fermentación incompleta del mosto obtenido del prensado de las uvas convenientemente pasificadas. Se distinguen dos tipos fundamentales. Los elaborados con uvas tintas y los elaborados con uvas blancas. El tostado del Ribeiro pasa un tiempo mínimo de elaboración en bodega de roble o cerezo (180 días) y en botella (90 días) para conseguir la máxima expresión de sus cualidades organolépticas. El proceso desde la elaboración al embotellado y etiquetado nunca es inferior a 365 días.



El vino se elabora conforme a tradiciones locales.



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS BÁSICAS DEL TOSTADO

- El grado alcohólico volumétrico adquirido no será inferior de 13 %. vol.
- Los azúcares residuales mínimos no serán inferiores a 70 gramos por litro.
- La acidez volátil no será superior a 35 meq.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL TOSTADO

- VISUALMENTE es limpio y de marcada viscosidad, de color dorado con tonalidades de tendencia a tostados.
- OLFATIVAMENTE destacan olores a frutas pasificadas, frutos secos, torrefactos, miel, dulce de membrillo, etc. Con buena integración de la madera utilizada en la maduración.
- GUSTATIVAMENTE son dulces, untuosos, grasos, suaves, aterciopelados y muy largos, con cierta acidez que genera frescor y equilibrio.



Un paseo por la ruta del vino del Ribeiro

Por Anxo Quintanilla

Las enhiestas pendientes de artísticos bancales y los valles feraces de los ríos Avia, Arnoia, Miño y Barbantiño conforman el paisaje natural de la comarca del Ribeiro, una zona vitivinícola que alcanzó un importante desarrollo en el Medievo gracias a los monjes, auténticos impulsores del cultivo de la vid. Monasterios, rectorales y prioratos son testigos en piedra del esplendor de tiempos pasados. Entre los viñedos asoman los bolos graníticos y las torres y espadañas de

las iglesias románicas que contrastan con las modernas bodegas en producción. Pazos y casas restauradas de tejas rojas, palomares, petos de ánimas y cruceiros conviven en armonía en un mundo atemporal.

La Ruta del vino del Ribeiro está integrada en el conjunto "Rutas del vino de España". Su fin es promover el desarrollo socioeconómico de la comarca, a través de un marco patrimonial, gastronómico y paisajístico.





Pintura de Ribadavia del año 1733 cuyo original se encuentra en el Museo Sefardí de Madrid.

Ribadavia, capital del Ribeiro, importante centro comercial y eje de tránsito en la Edad Media, es el lugar idóneo para iniciar la ruta. Visita obligada a Valdepereira donde se ubica la cooperativa vitivinícola Viña Costeira, la mayor bodega de Galicia, ganadora de innumerables "acios de ouro", sobre todo con el blanco Viña Costeira, aunque no le andan a la zaga el tostado, exquisita golosina de uva, y el licor-café Blue Mountain, un delicatessen elaborado con aguardiente autóctono y café importado de Jamaica.

Como estamos en la ruta, seguimos hacia San Andrés de Camporredondo, importante centro vitícola medieval, con importantes bodegas en la actualidad. La rectoral del siglo XVII, que perteneció a los monjes de San Martín Pinario, como sede de recaudación de sus rentas, acoge hoy el Museo del Vino de Galicia.

De nuevo en la villa, vamos hacia la parte alta donde está ubicado el castillo de los Sarmiento, testigo mudo de las cruentas luchas medievales. La judería aún conserva las casas originales de puertas estrechas. Merecen una visita la Sinagoga y la Casa de la Inquisición con su arco mixtilíneo y cinco espléndidos escudos. La muralla, las iglesias románicas de San Juan, Santiago, la Oliveira y los museos completan nuestra primera etapa que coronamos con una visita a los bares y mesones de tapeo para degustar la gastronomía típica regada con buen vino de Ribeiro.

Después tomamos el camino de Francelos, llamado antiguamente Valparaíso, un valle plantado de viñedos. Nos dirigimos a San Xes, un antiguo monasterio del que sólo queda una capillita, que es una au-

téntica joya con una preciosa celosía y relieves prerrománicos. De ahí seguimos hasta Prexigueiro, centro termal que recrea la cultura del "Onsen" japonés, explotado por Ibernisha, cuyas aguas pertenecieron al monasterio de Melón.

En el embalse de Castrelo de Miño los viñedos se miran en el espejo de sus aguas tranquilas verdiazules.

En una pequeña prominencia, la iglesia de Santa María, antigua fortaleza medieval como atestigua su torre, parece vigilar el entorno. Regresamos por San Cristóbal para tomar el desvío a la zona de Carballada de Avia. La serpenteante carretera atraviesa paisajes boscosos de carballos y peñas graníticas camino de Beiro, donde el priorato de San Martín Pinario, rodeado de viñedos y



Cenlle

Arte, vino



arboleda, se resiste a morir y sostiene orgulloso su lucha con el tiempo.

Continuamos carretera arriba hacia Pena Corneira, la peña sagrada del Ribeiro, entorno protagonista de un importante hecho de la historia de la comarca. En su castillo estuvo prisionero el obispo Gelmírez.

Canastos en Muimenta, chozos en Avión, recodos misteriosos, arroyos, rocas y vides. Es el maravilloso Ribeiro que nos incita a seguir recorriéndolo.

La monotonía de los viñedos uniformes se interrumpe de vez en cuando con los palomares blancos de Arnoia. Su gran torre del reloj parece contemplar el resurgir de la comarca coadyuvado por dos elixires de la naturaleza: el vino y el agua minero-medicinal. Casas rurales como "La Abadía" o centros termales como la "Vila Termal Arnoia", de la Fundación San Rosendo, propician la lle-



Arnoia.

gada de turistas y viajeros. La travesía en catamarán río abajo hasta Cortegada, otra de las zonas del Ribeiro, con balneario y otros atractivos, es muy interesante.

Continuamos hacia Beade en el corazón del Ribeiro, con sus hileras de viñedo haciendo tapiz a varios hilos, su iglesia en el centro y los restos renacentistas de la Encomienda que perteneció a los Templarios y a la Orden de los Caballeros de San Juan. A nuestro paso tropezamos con paisanos con tractores de hierba, vacas y ovejas, y paisanas con carretillas atestadas de berzas y frutos de la tierra. A la caída del sol, los viejos toman los últimos rayos en las antojanas de sus casas o en los muros rústicos al lado del camino. Las mujeres de más edad visten de negro y llevan pañuelo en la cabeza aun en verano, una estampa a punto de desaparecer. La prenda moderna de las campesinas es la bata de pequeños cuadros o motivos, sin mangas, que colocan sobre otra ropa.

Los viñedos de Leiro están dispuestos en terrazas con acusada pendiente. Encaminamos nuestros pasos al monasterio de San Clodio, el hotel monumento del Ribeiro, con espléndido restaurante donde, dependiendo de la hora, se puede hacer un alto para comer o tomar un aperitivo. Al recorrer sus claustros es inevitable un recuerdo evocador para los monjes de hace siglos, impulsores de tanta belleza. El puente medieval es un lujo en el entorno, y las casas apoyadas en la roca, un toque de otro tiempo.

En el trayecto hacia Carballiño se encuentra Gomariz, gran centro productor de vino en la Edad Media. Sus viñedos rodean una iglesia románica de espléndida portada y colindando se conserva una bodega también románica, única en España.

En Moldes, con las plantaciones de viñedo coexiste la iglesia románica y el mercado medieval. Antes de subir a Pazos de Areiteiro merece la pena detenerse en las ruinas del famoso puente sobre el Avia, del que queda sólo un arco, donde se libró una batalla contra los franceses. Es digno de una visita el pueblo de Pazos con sus callejuelas medievales, la iglesia románica de San Salvador y sus casas hidalgas con escudos. A corta distancia se encuentra Berán, otro centro termal con



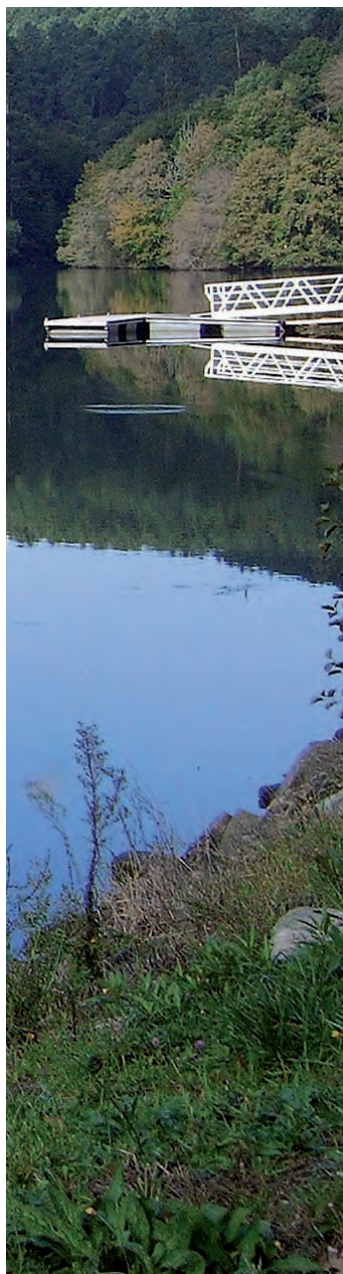
San Xes.

Arte, vino y paisaje. Eso es el Ribeiro.

balneario de moderna construcción. Cenlle también fue un importante centro viticultor en el Medioevo. Aún se conserva la plaza de la Tenencia, al lado de la cual está la casa donde se cobraban los impuestos. La Torre, La Quintá y Roucos también tuvieron sus castillos. Bajando hacia el valle del Miño encontramos Sadurnín, pequeña aldea que goza de una espléndida iglesia románica y un mirador con panorámicas vistas sobre el embalse de Castrelo y los pueblos del otro lado del río, Castrelo, Cartelle y Toén. En Laias, al lado del río y construido sobre las antiguas termas romanas se encuentra uno de los balnearios mejores de la provincia, también de la Fundación San Rosendo.

En la frontera con Ourense, Punxín marca el límite del Ribeiro. Conserva algún pazo de interés, una fuente minero-medicinal y los restos del santo Vintila, un peregrino del siglo IX que a la vuelta de Santiago se instaló en esa tierra. Subiendo hacia San Amaro se encuentra el lugar de Ourantes, también con iglesia románica y más arriba, en la ladera, el inicio del castro de San Ciprián de Las, uno de las ciudades castreñas más importantes de Galicia.

Cada lugar del recorrido es una página de historia y un deleite para el paseante, turista, viajero o peregrino. Arte, vino y paisaje. Eso es el Ribeiro.





Viticultores

Año	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Número de viticultores	5959	5983	6011	6022	6029	6043	6034	6053
Hectáreas de viñedo	2667	2685	2717	2731	2749	2766	2789	2805

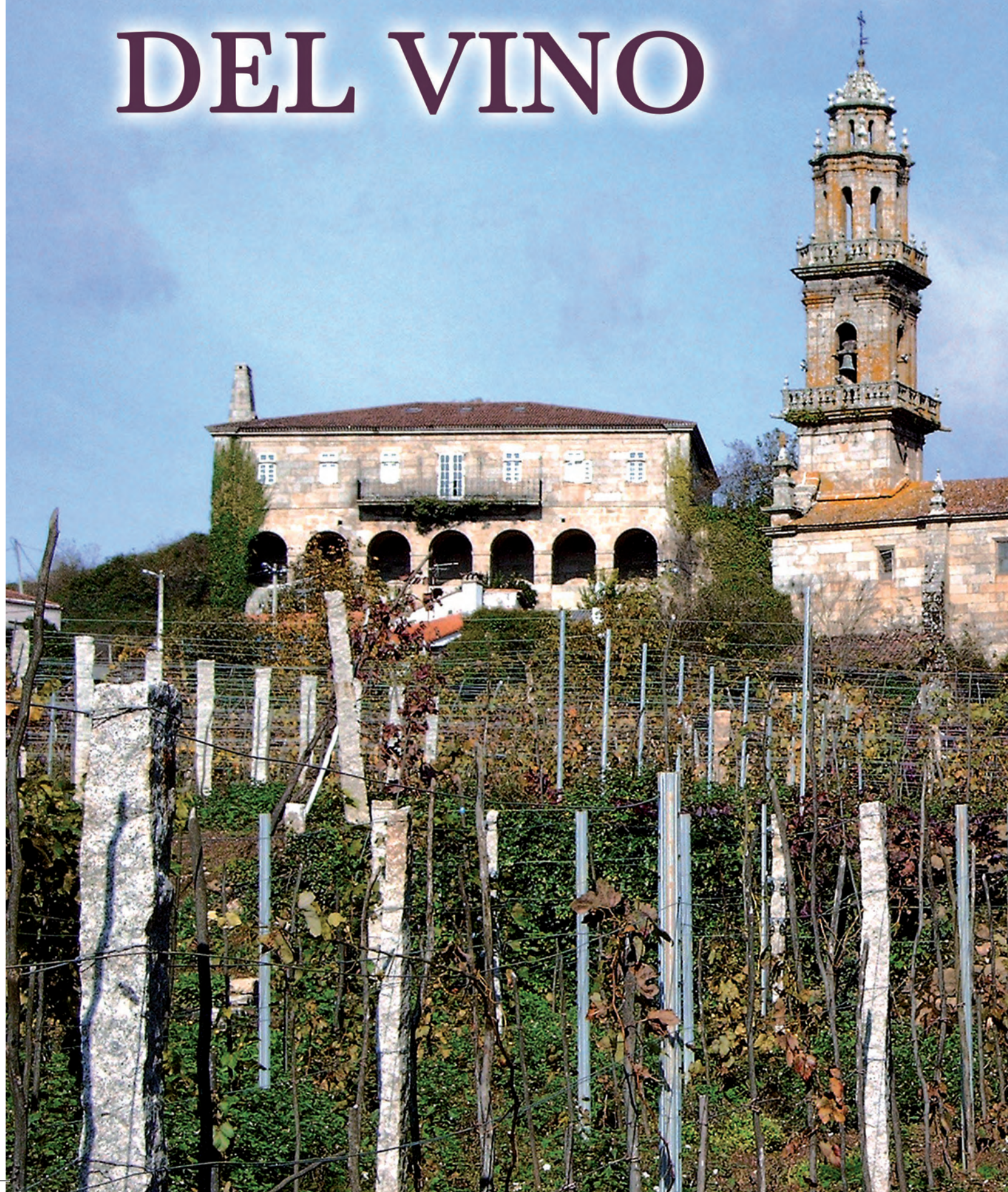
Producción de los ocho últimos años de la Denominación de Origen Ribeiro. Una media de 14 millones de Kg. de uva blanca y dos millones de Kg. de uva tinta, distribuida entre 115 bodegas, de las cuales 84 se acogen a la figura "Bodega de cosechero".

Cosecha	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Kg. Blanco	16.450.000	19.700.000	17.197.000	11.726.000	10.100.000	9.830.000	12.800.000	17.750.000
Kg. Tinto	2.150.000	2.300.000	1.928.000	1.074.000	700.000	900.000	1.000.000	1.600.000
Kg. Tostado	15.984	14.541	16.500	14.860				
Kg. Totales	18.600.000	22.000.000	19.141.500	12.815.000	10.800.000	10.730.000	13.800.000	19.350.000
Nº Bodegas	107	109	113	115	119	119	113	100
Calificación	MB	MB	MB	Excelente	Excelente	MB	MB	-

Añadas

EXCELENTE	MUY BUENA	BUENA	REGULAR
1998	1994	1988	
2000	1999	1989	
2003	2001	1990	
2007	2002	1991	
2008	2004	1992	
	2005	1993	
	2006	1995	
	2009	1996	
	2010	1997	

EL MUSEO DEL VINO





En plena zona del Ribeiro, en un lugar llamado San Andrés de Camporredondo, a unos cinco kilómetros de la villa de Ribadavia se encuentra el Museo del Vino de Galicia. Rodeado de viñedos y flanqueado por la bella iglesia barroca de gran torre y balconadas, es el lugar ideal para musealizar la historia de los vinos gallegos. Conviene recordar que de las cinco denominaciones de origen con que cuenta la comunidad autónoma gallega, tres son enteramente ourensanas y una cuarta compartida con la vecina provincia lucense, con quien comparte discriminaciones centenarias que se prolongan hasta nuestros días.

Y si ideal es el lugar, del edificio no podemos decir menos. Se trata de la rectoral de San Andrés, un viejo caserón construido en el siglo XVII por orden de los monjes de San Martín Pinario como sede del Ribeiro para el cobro de rentas. El coto dedicado a viñedo ocupaba una gran extensión y había sido donado por Alfonso VII en 1137 al monasterio de San Payo de Antealtares. El fruto que se cultivaba en el Ribeiro era enviado a Santiago.

El edificio, situado en un alto, es de planta rectangular con una espléndida arcada de siete arcos fajones. Siempre estuvo dedicado a la elaboración y almacenamiento de vino. En el sótano tiene dos grandes bodegas de más treinta metros que se han habilitado para dependencias del museo.

El museo pretende agrupar los elementos históricos y antropológicos de la evolución de los vinos gallegos, in-

De las cinco denominaciones de origen con que cuenta la comunidad autónoma gallega, tres son enteramente ourensanas.

cluidos los que ya no existen, como los de la comarca de As Mariñas, en el norte de Lugo. Aparte del contenido teórico-histórico de las exposiciones del interior, se ha querido dar una imagen viva, de presente, que complementa el museo. Dicha imagen se ha conseguido con un viñedo adyacente integrado en el conjunto y que forma parte del recorrido por el museo.

Los trabajos de adaptación y reforma se iniciaron en 1997. Su impulsor fue el antiguo director del Museo Etnográfico de Ribadavia, Xosé Carlos Sierra. Las obras fueron dirigidas por el arquitecto Manuel Seoane.



O Medieval no Ribeiro

Por Xosé Lois Sobrado

A actual configuración das terras que coñecemos como O Ribeiro, son a heranza dun longo proceso histórico onde home e terra conxugaron unha perfecta harmonía que deu como froito estas estampas de viñas e pedras tan características desta rexión vinícola. A terra, empinada e costeira pero agarimosa pola súa protección ás inclemencias do norte, fertilizada por ríos e regatos que forxaron os ribeiros e predisposta para recibir calquera raio de sol, facilitou a presenza da vide, planta que marcará para sempre o destino das súas xentes.

Este percorrido polos séculos, ten moito que ver coa presenza dos distintos estamentos que exerceron dominio sobre as terras, xa sexan laicos ou religiosos. Dos primeiros, por citarmos ós máis coñecidos, o Conde de Ribadavia que con numerosas posesións ó longo da xeografía destas ribeiras andou en permanente liorta cos seus poderosos veciños monásticos, pleiteando por viñas, casas e bodegas e convivindo, non sempre en paz, cos pequenos propietarios aquí asentados. Pero son os segundos, os mosteiros e cabidos catedralicios, os que marcan as pautas na posesión, expansión e explotación do viño.

Dentro dos mosteiros serán os de Melón e San Clodio os que se convirten en paradigma do viñedo. Emprazados nas propias terras desta zona productiva, vanse ver acompañados dende moi cedo por outros próximos -Oseira e Cabido Catedralicio de Ourense- e outro importante número dos chegados de máis lonxe: Carboeiro, Acibeiro, Toxosoutos, Sobrado e os composteláns de San Martiño Pinario e San Paio de Antealtares, sen esquecer ó Cabido da Catedral de Santiago e de Tui e ó mosteiro beneditino de Celanova. Como vemos un completo repertorio que se verá aínda máis reforzado coas dúas importantes Encomendas relixiosas localizadas en Beade e Pazos de Arenteiro.

Os cistercienses van traer ó Ribeiro un novo xeito de explotación e produción, importando, posiblemente, novas técnicas vinícolas, apeiros de labranza e castes de uvas.

Pero o máis novedoso será a xestión da explotación mediante o sistema de granxas e a difusión do elemento xurídico do foro. Coa implantación do sistema de granxas, os cistercienses controlan mediante a figura do granxeiro a dinámica productiva das terras de viñedo.



Razamonde. Iglesia románica.

A outra ferramenta coa que se atopan vai se-la existencia dos chamados foros, documentos contractuais polos que se ceden as terras de xeito temporal a particulares.

San Clodio, auténtico paradigma do cultivo da vide, concentra as súas propiedades no entorno do propio mosteiro e parroquias limítrofes, de xeito especial Bieite e Lebosende. Oseira controla a zona da Quinza ou a parroquia de Prado, en Castrelo. O de Carboeiro conta cunha importante base operativa en Beiro e os beneditinos de San Martiño Pinario e San Paio de Antealtares de Santiago reparten a súa notoria influencia en Razamonde ou Gomariz; o de Antealtares vaino facer en Camporredondo e Esposende.



Bodega románica. Gomariz.

Pazos de Arenteiro



O de San Xusto de Toxosoutos vai establecer un núcleo de produción en Gomariz, creando unha das máis hermosas xoias do románico non destinado ó culto: a bodega monacal que se conserva ó pé da parroquia. Este emblemático edificio, quizáis único na Península, constitúe a base de operacións de compras e produción de viño do mosteiro. Construída baixo os postulados da arquitectura románica, posúe unha moi interesante cornisa amparada por canzorros. É, sen dúbida, o expoñente da máis fonda tradición e vocación vinícola do Ribeiro.

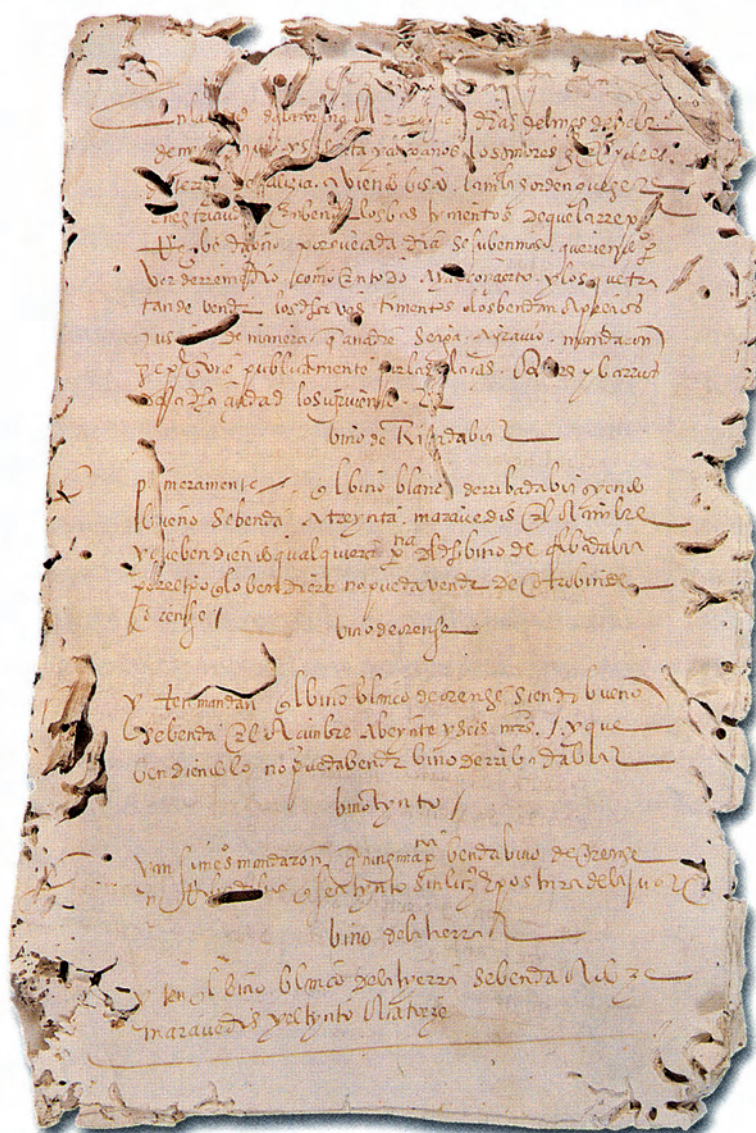
O mosteiro de Celanova, asenta a súa presenza no treito final da ribeira do Arnoia. As ordes militares dos Sanxuanistas centran a súa actividade en Beade e zonas limítrofes. A de Pazos de Arenteiro ocupa dita parroquia e máila de Albarellos. Completan o repertorio os cabildos catedralicios de Tui, con amplas zonas de produción en Regodeigón ou Francelos, o de Ourense cunha importante Tenencia en Cenlle e a de Santiago que ten no lugar da Quinza o enclave productor de viño que leva ata a cidade do Apóstolo.

Terras, como vemos, cobizadas que conservaron ademáis un importante legado arquitectónico manifestado en mosteiros, igrexas e bodegas, froito dunha inxente riqueza aportada por tan secular cultivo: o viño.

LAS ORDENANZAS DE 1564

En 1564 las ordenanzas municipales de Ribadavia determinan los lugares y parroquias que podrán producir y vender vino del Ribeiro, y en qué lugar exacto del mercado deberán situarse, qué operaciones de manipulación son permitidas y qué sanciones tendrán quienes contravengan dicha ordenanza. Estas históricas ordenanzas son un precedente de los reglamentos de los actuales consejos reguladores.

Os cistercienses van traer ó Ribeiro un novo xeito de explotación e produción, importando, posiblemente, novas técnicas vinícolas, apeiros de labranza e castes de uvas.



San Clodio, joya del Ribeiro







Portada de San Clodio.

Cuando se menciona el Ribeiro nos vienen a la cabeza evocadores nombres: Ribadavia, Arnoia, Castrelo, Beade, Gomariz, Lebosende, Pazos de Arenteiro... Pequeños pueblos entre viñedos, esparcidos por las laderas de esos valles dulces y sutiles del Avia, el Miño y el Arnoia, que forman una de las unidades paisajísticas más bellas de la Galicia interior.

Acunando estos pueblos y humanizando este paisaje estuvieron los monjes, los de Oseira y los de Melón, los de Sobrado y los de Celanova, los de San Martín Pinario y los de Acebeiro. Todos tuvieron granjas o prioratos en el Ribeiro.

Pero entre todos, en lugar distinguido, el monasterio de San Clodio, verdadero pionero en la labor colonizadora del Ribeiro de Avia, el Ribeiro por excelencia.

Según la tradición fue fundado San Clodio como cenobio, en pleno siglo VI, por monjes del monasterio de San Claudio de León que huían de los arrianos. Los historiadores dudan y dan por cierta la fundación, documentada en el año 928, por los condes Álvaro y Savita. La labor colonizadora propiamente dicha comenzó con el primer abad benedictino, Pelagio González, quien en 1158 otorgaba uno de los documentos más famosos de San Clodio, el denominado *Testamento del Abad Pelagio*, verdadera carta de refundación del monasterio.

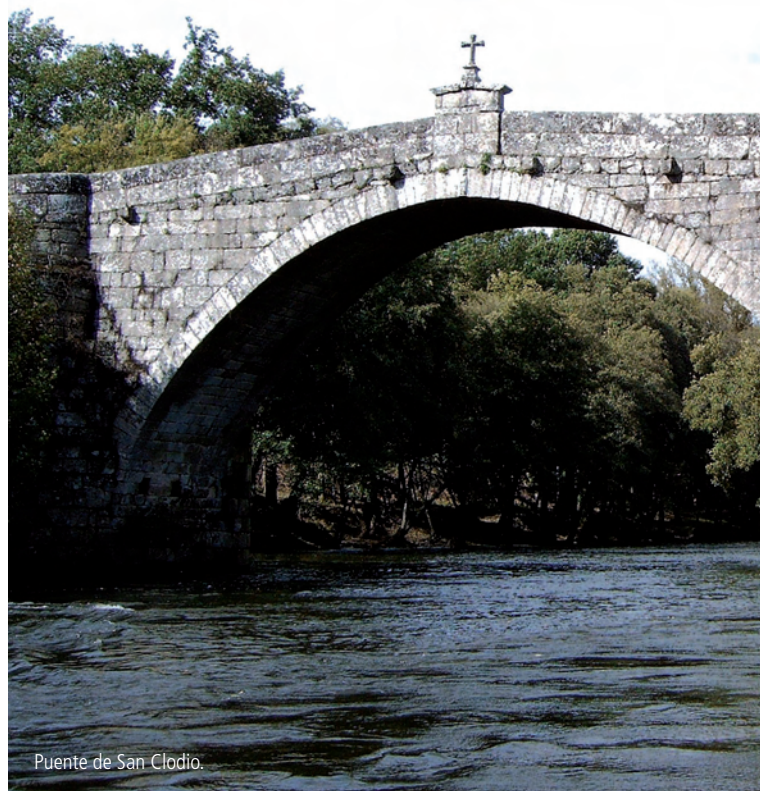
Siguieron los hijos de san Bernardo, desde 1225, la labor del abad Pelagio. Construyeron una nueva iglesia, que es la actual, y, mediante la concesión de foros a los colonos que se fueron estableciendo por estas tierras, San Clodio pasó a ser el monasterio con más posesiones en el Ribeiro desde la Baja Edad Media hasta la Desamortización. Rodrigo de San Xes fue el último abad

Pero entre todos, en lugar distinguido, el monasterio de San Clodio, verdadero pionero en la labor colonizadora del Ribeiro de Avia, el Ribeiro por excelencia.

medieval de San Clodio. Construyó el Puente San Clodio, una magnífica obra gótica, maravilla de la época.

San Clodio, al igual que el resto de los monasterios cistercienses gallegos, entró en la modernidad a principios del siglo XVI de la mano de la Congregación de Castilla. Entre 1582 y 1611 albergó una de las instituciones más deseadas de la Congregación: el Colegio de Artes. San Clodio y Melón financiaron con sus rentas buena parte de los gastos de otras casas más pobres de Castilla. Esa gran rentabilidad de la casa provenía no de las grandes extensiones de sus dominios sino de los viñedos situados en Ribeiro de Avia, que producía uno de los vinos más cotizados en España y también en Inglaterra y Flandes, que superaba en precio al mismo Burdeos.

En San Clodio podemos descubrir, tal vez como en pocos monasterios, las reglas que seguían los antiguos padres al elegir la situación de éstos y su trazado. El valle fértil y ameno, protegido del norte por el monte de *Aguieira*. Abierto al sur, por donde corre el alegre arroyuelo que circunda y alimenta la feraz huerta.



Puente de San Clodio.

La iglesia, románica y orientada canónicamente con su cabecera hacia Oriente, es la única construcción medieval que se conserva y refleja perfectamente el primitivo espíritu de austeridad y sencillez característico del primer Cister.

El claustro reglar es uno de los primeros de factura clasicista de Galicia. En su cuarto sur, el refectorio y encima las celdas de la hospedería. Entre la iglesia y el refectorio, la sala capitular y la cocina, adyacente al refectorio.

Fue San Clodio uno de los primeros monasterios que se refundó tras la desamortización de 1835. Se hizo merced al tesón y entusiasmo del P. Veremundo Diéguez Arias, un monje benedictino natural del vecino lugar de Moldes cuya idea era establecer una comunidad en San Clodio que se dedicase a la enseñanza. No pudo ver el P. Veremundo concluida la gran obra. Pero la buena semilla germinó y en 1891, el abad de Samos Rmo. P. Gaspar Villarroel tomó posesión de la casa. Entre 1902 y 1942 tuvo un nuevo despertar como priorato.

Omnipresente en la decoración del monasterio, desde el escudo abacial hasta el retablo mayor, la cruz de Caravaca, referencia a la reliquia que celosamente guarda el monasterio. Se trata de un magnífico *Lignum Crucis*, del que se desconoce su origen aunque ya en el tumbo de 1595 se alude a su gran antigüedad.

Hace tiempo que no se toca a vísperas en San Clodio, pero han recuperado los edificios monacales el esplendor de antaño de la mano del turismo.



Puente de San Clodio.



Fachada principal.



Cepa, vino y eucaristía

Los cuadros del hermano Luis

La trascendencia a través del pincel

Por Magdalena del Amo



Fray Damián frente a uno de los cuadros del hermano Luis.

Si digo que el monasterio de Oseira es para mí un refugio donde veo a Dios por todas partes, no crean que es una hipérbole. *"Fray Damián, cada vez que vengo llevo mi alma llena de algo que no sé definir"*, le decía al padre Damián el sábado pasado. Y es verdad. Siempre me culpo de no ir más a menudo, pero las obligaciones de la vida cotidiana rompen mis promesas y deseos. Conozco a todos los monjes, pero con algunos tengo una relación especial. Con el padre Damián me une un cariño inmenso desde hace años. Trabaja sin tregua –aún hay mucho que hacer– en lo que él llama su "leonera" atestada de papeles y libros; pero siempre está dispuesto a brindarme su colaboración. Es de fácil conversación, amena y no le falta el sentido del humor de todo hombre inteligente. El saco de las anécdotas no tiene fondo y los dos reímos a mandíbula batiente cuando sale a relucir alguna historieta vivida por él mismo a lo largo de sus muchos años de monacato. Es de los pocos que puede decir que vivió con San Rafael Arnaiz, el santo trapense canonizado por Benedicto XVI, y que fray Damián propuso como Patrón de la juventud.

Con el hermano Luis también tengo una buena relación. Es el pintor oficial del monasterio. Yo creo que tiene algún santo que le guía el pincel porque si no, es imposible. Es capaz de pintar un cuadro en dos horas.

Suele preparar exposiciones a propósito de hechos puntuales, como el Año Jubilar de San Rosendo.

La última que preparó con motivo de la JMJ, para dar un poco de ambiente a los peregrinos que pasan por la abadía, confieso que me impresionó, lo mismo que las leyendas que complementan cada cuadro. El padre Damián me había recomendado ir a verla porque había lienzos que tenían como motivo principal el vino, y podría venirme bien para complementar el monográfico que estábamos preparando. La primera sorpresa fue encontrarme con una pintura mucho más evolucionada, más abstracta y figurativa, donde aparte de la pincelada, mucho más libre y abierta, se vislumbra el alma de la mano ejecutora.

De toda la exposición, quedé prendada del Cristo que reproducimos, que es vid y vino, cuerpo y sangre, el gran milagro de la redención.



Yo soy la vid

La omnipotencia todo lo puede. El amor, omnipotente, por ser la esencia divina, se convierte en vid, para ser, por analogía, símbolo y metáfora, presencia y don, fuente de alegría y alimento.



Mi padre es el vinatero

En la parábola de los vinateros, Jesús Cristo llama a Dios creador, "Mi Padre", y en esa revelación nos desvela su relación Padre-Hijo en perspectiva antropomorfista, pero real. Él es el gran centinela de la viña, el Heredero, que ha de recibir los frutos. Negar a Cristo el derecho sobre cada vida humana es volverse ladrón de la propia vida. Esa vida robada, será una vida absurda para el ladrón; será trabajo baldío.



Tomad y bebed

Qué humilde y simple convite divino que invita a participar del más sublime de todos los actos: beber la metamorfoseada sangre de Cristo, en otro yo del Divino Ser, en vino, la más deliciosa bebida, alegría del alma. Cosa solo posible para Él, en ese vaso, sagrado vaso, podemos entrar en comunicación con la Divinidad. El sublime misterio de la Eucaristía nos abre esa sacrosanta puerta. Entremos y participemos del don gratuito que se adquiere apenas por el precio de la fe. Este convite es la participación en la divinización del hombre, otorgado por el más elemental de los elementos humanos... un zumo de uva.



Termalismo en el Ribeiro



VILA TERMAL ARNOIA

- **Situación:** Arnoia (Ribadavia). A 5 Kilómetros de Ribadavia y a 25 kilómetros de Ourense.
- **Manantiales:** 1.
- **Temperatura:** Como el agua común.
- **Caudal:** Sin determinar.
- **Naturaleza de las aguas:** oligometálicas, hipotermales, sulfuradas, sódicas, bicarbonatadas y fluoradas, de mineralización débil.
- **Indicaciones:** Aparato locomotor, circulación, aparato respiratorio y otorrinolaringológico, alergias, bronquitis crónicas, asma y problemas de piel.



BERÁN

- **Situación:** Berán (Leiro) a 29 kilómetros de Ourense.
- **Manantiales:** 3.
- **Temperatura:** Sin determinar.
- **Caudal:** 300 litros por minuto.
- **Naturaleza de las aguas:** oligominerales, sulfhídricas y bicarbonatadas.
- **Indicaciones:** Trastornos reumáticos, problemas hepato-digestivos y enfermedades de la piel, tales como la soriasis, eccemas, dermatosis, dermatitis atópica y otras.



BALNEARIO DE CORTEGADA

- **Situación:** Cortegada. A 7 kilómetros de Ribadavia y a 25 kilómetros de Ourense.
- **Manantiales:** 3.
- **Temperatura:** Entre 23 y 25° C.
- **Caudal:** Sin determinar (abundante).
- **Naturaleza de las aguas:** Bicarbonatado-sódicas, ferruginosas y crenatadas.
- **Indicaciones:** Gastralgias, obstrucciones del bajo vientre, afecciones del hígado y vías urinarias, reumatismo crónico, gota y enfermedades de la piel.



VILA TERMAL LAIAS

- **Situación:** Laias (Cenlle). A 15 kilómetros de Ourense.
- **Manantiales:** 1.
- **Temperatura:** 50° C.
- **Caudal:** 1.080 litros por minuto.
- **Naturaleza de las aguas:** Bicarbonatado-sódicas y sulfuradas.
- **Indicaciones:** Reuma, enfermedades músculo-esqueléticas, baños relajantes y dolencias de la piel.

PREXIGUEIRO

- **Situación:** Prexigueiro (Ribadavia), a 35 kilómetros de Ourense.
- **Manantiales:** 1.
- **Temperatura:** 41° C.
- **Caudal:** Sin determinar (abundante).
- **Naturaleza de las aguas:** Bicarbonatado-sódicas, sulfuradas e hipertermales.
- **Indicaciones:** Problemas reumáticos, musculares, alteraciones de la piel y baños relajantes.



Rutas del Ribeiro

Pena Corneira

Como una gran ballena blanca emergente de un mar de abedules y robles, la Pena Corneira, más vieja que nada, con más de trescientos millones de años a sus espaldas, permanece orgullosa y paciente viendo pasar los años y las épocas. Es el símbolo del Ribeiro y fue desde siempre estrella Polar, punto de referencia de los habitantes del contorno. El paraje que la enmarca es de gran belleza. Fuentes de agua cristalina y bolos graníticos de variados tamaños abren paso a los soñadores que buscan oxigenar el cuerpo y el alma por alguna de las modernas rutas de senderismo de sus alrededores. Lugar sin explorar que sin duda alberga bajo sus capas de tierra importantes vestigios de comunidades humanas prerromanas.



Beade

Uno de los emblemas del Ribeiro es la torre de la iglesia rodeada de viñedos. El origen monacal del nombre Beade, o beati, no deja lugar a dudas. A lo largo de la Edad Media ejercían su señorío en toda la jurisdicción los monjes de San Juan de Jerusalén, orden militar fundada en la Edad Media como consecuencia de las Cruzadas y cuyo fin era socorrer a los peregrinos que iban a visitar los Santos Lugares de Jerusalén. Vestían de negro con la cruz blanca de ocho puntas (Malta). En Beade tenían su sede que pertenecía al priorato de Castilla. El edificio de la Encomienda, aunque casi en

ruinas, es testigo de un pasado en el que los monjes ostentaban el poder en el Ribeiro. Queda en pie su portada gótico-plateresca con varios escudos medianamente conservados.

Cuando se suprimió la Orden del Temple en 1312, sus posesiones pasaron a estos monjes, llamados también Caballeros de Rodas y, más tarde, Caballeros de Malta.

En el siglo XVIII la encomienda de Beade era junto con la de Quiroga (Lugo), la más importante de Galicia, y esa importancia se hizo aún mayor cuando heredó la de Pazos de Arenteiro que pertenecía a los Templarios e incorporó varias localidades carballinesas. Sus muchas posesiones les llevaron a tener varios pleitos con el obispado de Tuy.

Destaca en el entorno de la iglesia el paseo de árboles de copas armoniosas que contrastan con la capilla de San Roque y el Vía crucis. El cuerpo de la iglesia presenta restos de diversos estilos a partir del románico. El tímpano de la fachada acoge en hornacina una imagen en piedra de la patrona. En la parte superior, bajo corona vaciada, el escudo de la Orden con las ondas del apellido Goyanes, que sujeta una sirena. En el interior destacan los sepulcros de la capilla mayor y las capillas laterales con retablos del escultor gallego Francisco de Moure.

Beade es considerado el corazón del Ribeiro. Su producción de vino siempre fue abundante y muy alabado, particularmente el tostado. Los viñedos ocupan el 97,5% del terreno cultivado.



Pazos de Arenteiro

Es como un pueblo colgante en la ladera. Calles estrechas y adoquinadas, palacios con sus piedras de armas en sus frentes y casas solariegas y arracimadas en torno a la iglesia de San Salvador. El palacio de la Encomienda de los Caballeros de la Orden de Malta, magníficamente restaurado, continúa en pie, como testigo de la época de esplendor que vivió hace siglos. Al auge económico contribuyó el asentamiento de familias hidalgas dedicadas al cultivo del viñedo.

Es punto de unión de los ríos Avia y Arenteiro. Sobre éste se extiende un puente del siglo XV con dos arcos de medio punto de desigual luz. El puente sobre el Avia fue derribado durante la Guerra de la Independencia en el transcurso de una batalla. La gran arcada, único resto de la construcción muestra su envergadura, prueba del comercio entre Pazos y otros lugares de Galicia. Sus ruinas entre la vegetación de la ribera del río confieren al paisaje un aire misterioso

Las riberas del embalse de Castrelo de Miño

El embalse de aguas cristalinas cobija en sus profundidades uno de los valles más fértiles de la Península Ibérica cuya producción vitícola alcanzaba en el año 1966 los quince millones de litros. Son las tierras del antiguo Castrum Minei, de origen castreño, cruce de caminos y paso para cruzar el río por el puente o a pie. Hubo un antiguo puente que, según la tradición, fue construido en el siglo XIII por san Pedro González Telmo que hacía vida eremítica en el monte de Santa Marta, en Sampaio. Desde su destrucción en el siglo XV hasta que se construyó el actual en 1837 había que pasar en las barcas de Corbillón y Portomiro.

Hubo un monasterio dúplice en la Edad Media del que fue abadesa Doña Goto, viuda del rey de Galicia, Sancho Ordóñez. Resto de él es la iglesia de Santa María de Castrelo que conserva de la antigua construcción el ábside semicircular de estilo románico gallego. La torre del campanario le confiere el aire de fortaleza que fue en otro tiempo.

Castrelo de Miño, además de seguir produciendo buen vino de Ribeiro, prueba de ello son sus 7 bodegas y sus 26 cosecheros, tiene uno de los clubes náuticos de aguas interiores más importantes de Galicia, donde se celebra el Campeonato de España de Remo Olímpico, donde participan más de un millar de remeros. También se celebra el gran premio de la Diputación de Ourense en el que participan deportistas de varios rincones de España, Francia y Portugal. Asimismo imparten cursos de formación en deportes náuticos a escolares ourensanos a través de cursos de fin de semana.



Maridaje de vino y comida



La mayor parte de las veces que tomamos vino lo hacemos con comida. Vino y comida van bien juntos y existen muchas maneras de combinarlos. A esto se llama maridaje de vino. La combinación de vino y comida no es cuestión arbitraria. Aunque nadie prohíbe que no se puedan seguir los gustos particulares y costumbres familiares o incluso regionales, existen unas reglas de maridaje de vino y comida.



Cada comida tiene unos sabores particulares a partir de los cuales la describimos como salada, dulce, amarga o agria. El vino también los tiene en función de su combinación de ácido, taninos, alcohol y azúcares. He aquí unas sencillas reglas de maridaje: Un vino ácido (blancos, rosados y algunos tintos) puede compensar una comida grasa. También pueden hacer que la comida parezca más salada. Los vinos parecerán menos ácidos si se beben con comidas dulces. Un vino tinto con mucho grado alcohólico puede hacer que una comida ligera no sepa a nada, por eso debe acompañarse de comidas más fuertes, como carnes, cocidos, etc. Un vino dulce va bien con comidas dulces, reforzando ambos los sabores. También puede ir bien con comidas ligeramente saladas. Un vino tánico (tinto, con sabor fuerte y seco en boca) va bien con comidas muy proteicas y grasas.

El maridaje de vino y comida puede tener diferentes resultados. La comida puede exagerar un rasgo del vino: Un caso típico es tomar frutos secos, como nueces con un vino tinto muy tánico. El vino resultaría excesivamente astringente y nos daría la sensación que nos seca la lengua. La comida puede también reducir una característica del vino: Por ejemplo, las proteínas de una carne

roja neutralizan los taninos de un vino tinto. Esto explica que los vinos tintos vayan bien con la carne.

El caso contrario ocurriría cuando un vino es excesivamente potente y anula las cualidades de la comida. Por ejemplo, un lenguado con un vino tinto potente, o un postre muy dulce con un vino blanco muy ácido.

El vino puede aportar sabores que ensalzan un rasgo de la comida. Por ejemplo, si tomamos una carne con una salsa que contiene frutos rojos y elegimos un vino tinto frutal que presenta en su sabor notas de estos frutos, el resultado será muy bueno.

Hay vinos y comidas que no pueden ir juntos ya que en su mezcla añaden un nuevo sabor desagradable. Si tomamos un filete de pollo a la plancha sin nada más y bebemos un vino tinto potente, tal vez obtengamos un sabor que nos puede recordar a un metal.

Cuando se elige un vino para una comida hay que tener en cuenta los ingredientes de la comida, el sabor, si es ligera, si es muy proteica o si va acompañada de una salsa con algún sabor especial. Esto nos permitirá elegir el mejor maridaje. En algunos países, en las contraetiquetas de las botellas suelen aparecer los mejores maridajes.

Vino y comida van bien juntos y existen muchas maneras de combinarlos.



Cosas curiosas sobre el vino

Una copa de 12 centilitros de vino blanco contiene unas 100 calorías, y una de vino tinto unas 10 más. Para una botella de 75 cl. se requiere 1 kilo de uvas. Por lo general, un vino aguanta y mejora bien en la botella durante unos 5 o 10 años. A partir de ahí, sólo los vinos con mucha estructura siguen mejorando. Una vez pasado su momento empiezan a decaer. El restaurante con más referencias de vino de España tiene más de 2.500. España tiene el mayor viñedo del mundo, pero Francia es el mayor productor de vino porque sus cepas producen más por hectárea. Italia es el tercer productor. Australia, Sudáfrica o EE.UU. nos siguen en el ranquin. Francia es el país donde más vino se bebe. El consumo por persona es de 50 litros al año, algo más de una botella a la semana. En España, consumimos alrededor de 25 litros anuales por persona. Sin embargo, el consumo de vino decae cada año.

EL PRIMER VINO FUE EL ROSADO

Todos los especialistas concuerdan en que el primer vino debió resultar por casualidad al estrujar unos racimos y beber el zumo resultante. Se deduce además que el primer vino fue rosado. Un fresco de la tumba de un sacerdote egipcio representa unos hombres recolectando racimos; al lado, otros pisan las uvas agarrándose a una cuerda; más abajo, cuatro esclavos retuercen el prensador construido con una bolsa de yute; en otra escena dos hombres llevan tinajas con el jugo recogido; y, en la última, un escriba anota la cantidad de líquido recolectado. Según Juan Carlos Carceler, conservador del Museo del Vino de Jumilla, "analizando esta escena con ojos enológicos, es técnicamente imposible obtener, con estas manipulaciones, otra cosa que no sea vino rosado, al no hacerse la suficiente maceración de los hollejos, que requiere el vino tinto".

Es necesario aclarar que el vino rosado es el resultado de una técnica que consiste en no dejar exudar del hollejo de la uva sino una pequeña parte de la materia colorante en el racimo de vino tinto, y no una mezcla de vino tinto con vino blanco.

Hasta el siglo XVIII, el 90% de los viñedos de tinto sólo producían vinos rosados o claretes.



PRACTICANDO EL ENOTURISMO

Una nueva forma de turismo que está tomando auge en la actualidad es el "enoturismo". Consiste en viajar a las regiones vitícolas y adentrarse en la cultura del vino y cuanto la rodea. Así, se visitan bodegas donde se catan in situ los diferentes tipos de vino y se hacen paseos informativos por los viñedos, guiados por personal experto de la bodega. También se realizan visitas a los monumentos del lugar. Es sabido que los viñedos "maridan" bien con el románico y el gótico. Los platos típicos de la zona, bien maridados con los vinos típicos, blancos, tintos y dulces, en una buena mesa, con buena compañía, suelen ser el broche de oro.



VINOTERAPIA

La vinoterapia es un tratamiento alternativo con vino que en los últimos años ofertan los centros de salud y belleza, siempre pendientes de la aparición de nuevos elementos con que colmar las exigencias de su clientela.

La vinoterapia, llamada también enoterapia tiene su origen en las investigaciones del profesor Joseph Vercauteren, responsable del departamento de Farmacognosia de la Facultad de Medicina de Montpellier (Francia). Según sus estudios, centrados en la aplicación de los principios activos de las plantas, los extractos de las pepitas de uvas son ricos en polifenoles, unos microelementos muy ricos en antioxidantes mil veces más potentes que los de la propia vitamina E. Estos polifenoles son capaces de penetrar en la epidermis y ralentizar el envejecimiento. "Son moléculas activas, las más potentes que conocemos para luchar contra el envejecimiento", manifiesta el doctor Vercauteren.

Los resultados de estas investigaciones no pasaron inadvertidos a Matilde Cathiard, hija de una familia de viticultores de Burdeos, quien con su prometido, ve un filón aún sin explotar, consistente en la utilización de las uvas y el propio vino en los centros de estética y salud. Así, registran el término "vinoterapia" y fundan la compañía Caudalie en 1994, la única en el mundo que comercializa productos con esta denominación. Cuatro años después, la descubridora de esta técnica alternativa publicó un libro titulado *La santé par la raisin et la vinothérapie*, (La

salud por la uva y la vinoterapia), y en 1999 inaugura "Les Sources de Caudalie", el primer spa-hotel de vinoterapia del mundo.

Algunos de los tratamientos que se aplican son: exfoliación a base de pepitas de uva, miel y aceites esenciales de origen biológico para eliminar las células muertas; masaje con aceite de uva; envolvimiento de una mezcla de vino, extractos de la piel y el aceite de pepitas de uva, y arcilla caliente de origen volcánico. El baño en barrica consiste en la inmersión del cuerpo durante media hora en una bañera en forma de tonel, con agua de manantial caliente en la que se mezclan sedimentos de uva y aceites esenciales. Esta modalidad fue ideada en el citado centro, "Les Sources de Caudalie".

En la actualidad, la vinoterapia ha sido incorporada a un buen número de centros de salud en todo el mundo, sobre todo en aquellos países donde la producción de vino es notoria. Como Italia, donde las Termas de Salvaroja, en la región de Emilia Romana destacan por sus terapias con uva Lambrusco, la del célebre tinto del mismo nombre; o el hidromasaje de agua termal, fango y vino tinto de la zona, que ofrece la isla de Ischia, uno de los tratamientos más vanguardistas e innovadores.

En España, de gran tradición vitivinícola desde la época romana, también están empezando a funcionar los centros de vinoterapia. El Wine-spa en la comarca ampurdanesa, es el primer hotel que basa sus tratamientos en la aplicación de la uva y sus derivados.



Encol do viño

Por Salvador Freixedo Tabarés



Vivo na Casa do Capitán, que os meus antergos construíron no corazón do Ribeiro, a terra na que o viño faise pan e na que o tinto debuxa rosas nas cuncas brancas.

Hai anos, falando cun vello carpinteiro, un dos Nóvoa de Roucos, sobor do celme dun tinto especial qu'il tiña na sua adega e co que me acababa de agasallar, parou de súpeto a conversa, puxo unha cara seria coma se estivera ouíndo unha voz do alén, e con un ton solemne díxo: don Salvador, ¡meu pai é o viño! E eu roborei: Amén.

Novecentos anos antes, outro namorado do zume fermentado dos acios, matemático e astrónomo de oficio, chamado Omar Khayyam, escribía nas súas sonadas cantigas persas chamadas *Rubayat*: “Non andes outro camiño que o de a baiuca / nin aspire a outra cousa / que á música, ó amor e ó viño / Co a cunca na

mau e ben preto da xerra / bebe, meu amigo, bebe, e fala o menos que poidas”. E engadía noutra delas: “Ti pensas ser moi lido / pero ás veces, o pasado e o porvir desacóugante / e quixeras un repouso de paz. / Faime caso: manda ó inferno toda esa tolería / e afoga nun vaso de viño as túas inquedanzas”.

A iste mouro, dacordo co dito romano “in vino veritas”, o viño ceibáballe a lingua dabondo, e poida que en desmasía, porque foi castigado por meterse coas autoridades civís e relixiosas. Seica Baco facíalle cóxegas nos miolos e era o que lle poñía nos beizos e na pluma as rebeldosas cantigas. E iso que non coñecía o noso albariño nin a nosa treixadura, que son quen de converter en poeta a un lapaberzas. E non digamos nada se chega a gostar un só grolo de tostado; íalles adicar tales aldraxes ós políticos e ós banqueiros (que daquela xa eran coma os de hoxe) que abofé acababa pendurado pola gorxa.

Nos lugares do Ribeiro, cando polo outono un métese polas calexiñas antre as vellas casas das aldeas, sinte o arrecendo do viño fervendo nas cubas. Un cheiro que me ten acompañado por todo o mundo ó longo da miña longa vida, e que eu teño, máis que no narís, no fondo da miña alma. Os trafegos e as troulerías da vendima, coa pisa nas maseiras no alto das cubas e as ousadas pavas e lérias dos mozos ás mozas, son cousas que non se poden esquecer e que forman parte da anterga cultura do viño.

Nistes tempos modernos, o alumeado que o demo nos puxo de presidente do goberno (e que por parvos eleixiron moitos), atravancou un pouco ista cultura do viño coa lei que non lles consinte ós condutores máis que unhas





poucas pingas de alcohol no sangue. A lei, malia vir dun tal chafalleiro, é boa, e seguro que ten afastado moitas mortes, pero ninguén poderá negar que cando nunha viaxe, un se senta nun restaurante a medio camiño, o ter que andar midindo os grolos, e o ter que trasgolar cada chisgo coma se estivese pecando, é algo que lle quita feitizo ó xantar, e mesmo poida que entolleza algo a dixestión. Co gallo de ter menos alcohol, a cervexa hai tempo que lle está comendo campo ó viño, pero diante dun bo godello ou dun Viña Costeira ribeirá, unha cervexa, por moita sona que teña, non deixa de ser coma un triste mexo de can.

E como por moito que morran os poetas, a poesía non morre endexamáis, veleiquí un gromo inxel dista poesía-nai inmorrente, que eu aporito coma un xermolo dos versos do poeta persa.

(Se o soneto non é bo, polo menos servirá pra darlles que falar ós críticos que teñen o monopolio da galeguidade).

VIÑO

*Se ti queres falar-me con cariño
non me ofrezas somas nin ambrosías,
nin xiquera me veñas con poesías
porque iso me namora moi pouquiño.*

*Se queres escoller o bo camiño
e pensas conseguir o que querías.
xa non tes que facer máis tolerías,
achégate cunha xerra de bo viño.*

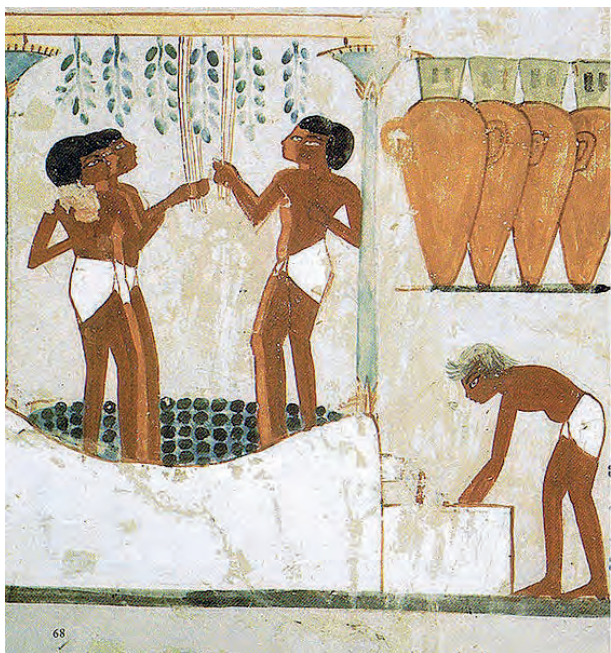
*O viño hache axudar nas túas arelas,
o viño fai que brilen as estrelas
e que na primavera haxa máis froes.*

*O viño dalle pulo ás súas cores
e fai más forte o arrecendo delas.
¡O viño fai máis quentes os amores!*

*E se o viño que traes é do Ribeiro
pídoche que mo poñas o primeiro.*



Ritual del vino en la antigüedad



En Grecia y Roma el vino se tomaba mezclado con agua. Beberlo solo, era considerado cosa de bárbaros y de gente bruta y malvada. El agua le infería un cierto carácter civilizador. Se decía que el vino puro causaba locura, como les había ocurrido a los centauros que por embriagarse habían atacado a los lapitas para robarles sus mujeres. Leyendas aparte, Plinio, en el libro XIV de su *Historia Natural* habla sobre otras bebidas fermentadas, de manzanas, dátiles, higos o peras, denominadas los falsos vinos, con diversos aromas, con plantas de jardín, con flores, con hierbas, con agua y miel, con miel y vinagre, que competían con el vino.

Y otros jugos de cereales, como el "zythum", de Egipto, la "caelia" en Iberia y la "cervesia", antecesora de la cerveza, proveniente de la Galia. Plinio tiene muy mala opinión de estas bebidas, consideradas inferiores, y dice que no sólo son sucedáneos del vino sino que además "son malolientes, se beben puras, sin mezclar [con agua], provienen de los cereales y son muy inferiores en aroma y fuerza".

La cerveza se consideraba en la Iberia romana como un sucedáneo que tomaban sólo quienes vivían en lugares donde el vino no se cultivaba o los que no tenían poder adquisitivo para comprarlo. Hubo un afán en el mundo antiguo por establecer las bebidas de ricos y pobres.

En su obra sobre las costumbres de los celtas, Posidonio resalta cómo las clases pudientes beben el vino rebajado con agua, mientras que las clases bajas tienen que beber "cornae" una especie de cerveza de trigo, sola o preparada con miel.

Incluso el propio Aristóteles en su Tratado sobre la ebriedad establece diferencias no sólo en el hecho de beber vino u otra de las bebidas fermentadas, sino en la naturaleza de la embriaguez. Así, establece que "aquellos que se han emborrachado con vino caen boca abajo, mientras que los que han bebido cerveza lo hacen boca arriba; porque el vino produce pesadez de cabeza, pero



Aristóteles.



Egipcios vendimiando.



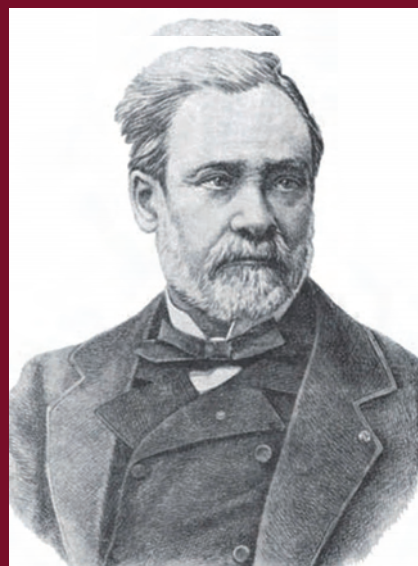
Ánfora griega con representación de Dionisos.

la cerveza adormece". Y añade que "aquellos que han bebido cerveza de cebada, que llaman "pinom", caen sobre sus espaldas y permanecen boca arriba, a diferencia de los que se embriagan con otras bebidas intoxicantes que caen en todas direcciones, a veces a la izquierda, a la derecha, boca arriba o boca abajo".

Como el vino estaba directamente relacionado con los dioses, debía beberse de una manera ritual y en un marco adecuado. Contiguo a las salas de los convites estaba el simposium, reservado a los privilegiados que colocados alrededor de la crátera iban pasando la copa en alto y en vertical en honor a los dioses. Las proporciones de la mezcla estaban establecidas de antemano, de acuerdo al momento y a la categoría de los participantes.

LA ENOLOGÍA

El vino es técnica, destreza, arte y ciencia. La ciencia que trata de la elaboración del vino es la enología. Aunque existe desde que el ser humano se inició en la elaboración del vino, esta ciencia era un corpus de conocimientos adquiridos a lo largo de los años, rodeada de un halo de misterio, con influencia incluso de las deidades del vino en las diferentes culturas. Fue Pasteur quien dotó a la enología del carácter científico llegado a nuestros días, cuando descubrió el papel del oxígeno en la maduración del vino.



Pasteur.



Ánforas egipcias.
Museo del Louvre.

VALDEORRAS



La comarca de Valdeorras es una puerta de entrada a Galicia. Se encuentra situada al noreste de la provincia de Ourense, casi en la frontera de León, y ocupa unas 3.000 hectáreas de los valles de los ríos Sil y Jares. Comprende los términos de O Bolo, O Barco de Valdeorras, Carballada de Valdeorras, A Rúa, Petín, Larouco y Vilamartín de Valdeorras.

El relieve es llano y ligeramente ondulado, con una gran variedad de suelos de fuerte reacción ácida, predominando los de pizarra y arcillosos, de buen drenaje y aptos para el cultivo de la vid. También crecen el castaño y el olivo.

El viñedo se asienta sobre diferentes materiales: pizarras poco profundos, con abundantes piedras y texturas limosas, sobre materiales graníticos más profundos y ricos en arena, y sobre sedimentos y terrazas donde suelen abundar los cantos rodados.

El clima es más seco que en el resto de Galicia, con rasgos de continental con influencia atlántica.

La orientación de los viñedos, cara al sur de la cuenca del Sil, propicia que las cepas tengan unas 2.700 horas anuales de luz, lo que redundará en la calidad de los

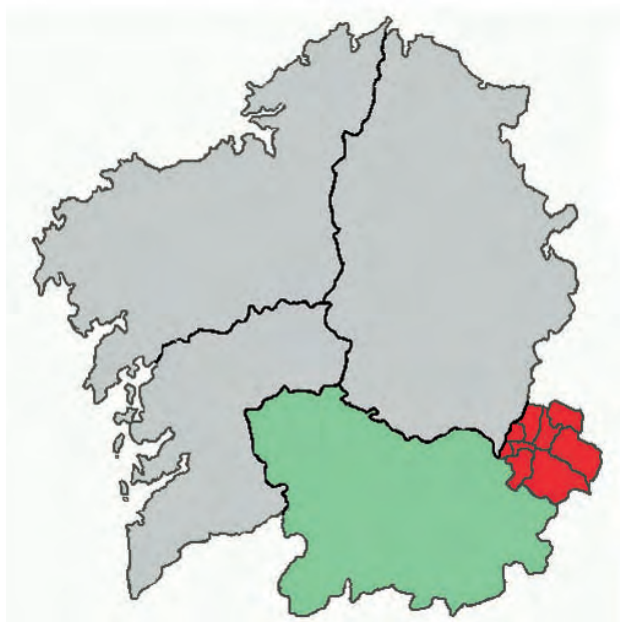
vinos. No obstante, también son abundantes las precipitaciones. El índice de lluvias oscila entre los 850 y los 1.000 mm. Anuales.

La temperatura media es de unos 11°, con oscilaciones debido a la altitud y al clima continental.

La denominación de origen Valdeorras data ya de 1957 aunque fue reconocida por orden ministerial del 27 de febrero de 1977, fecha en la que se creó el Consejo Regulador que tiene su sede en municipio de Vilamartín de Valdeorras.

La denominación de origen Valdeorras nace con el objetivo de garantizar la calidad de los vinos de la comarca y recuperar el cultivo de variedades autóctonas, el godello, así como implantar otras variedades, como la mencia, las monovarietales más características.

El godello proporciona vinos blancos de muy fino aroma afrutado y floral y excelente estructura en boca. Combina graduaciones importantes (12 a 12,5 grados) con acideces comparativamente elevadas. Aromas intensos y originales que recuerdan a manzana. Impresionan el paladar con nervio y elegancia, resultando expansivos, plenos y con postgusto largo y satisfactorio. Muy



lejos de la mediocridad, saben grabarse en el recuerdo, dejando la impronta de una recia y vigorosa personalidad. Otras blancas autorizadas son dona blanca o moza fresca y la palomino.

La mencia proporciona tintos de color púrpura, intenso y elegante aroma frutal y tierna carnosidad no exenta de nervio. De suave ataque en boca, los vinos de mencia manifiestan con rapidez y nervio sus brillantes características, envolviendo el paladar con un velo aterciopelado que engloba una variada gama de sensaciones originales y placenteras. Un paso en boca elegante y distinguido constituye el preámbulo de un evocado postgusto, de incitante repetición y largo alcance. Otras variedades permitidas son la merenzao, brancellao y sousón. (Datos tomados de la web del Consejo Regulador de Valdeorras: www.dovaldeorras.com)

A lo largo de los últimos treinta años la D.O. viene realizando un gran esfuerzo en la recuperación de variedades autóctonas.

Para potenciar los vinos de calidad, el Consejo Regulador distingue los vinos en dos tipos: los que incorporen un 80% de variedad preferente, sean o no monovarietales, a los que denomina Valdeorras Superior, y los Valdeorras, que incluyen un porcentaje menor.

Los vinos de esta denominación deberán tener un periodo de crianza de un mínimo de dos años naturales a partir de la elaboración; doce meses en bodega de roble para los vinos tintos y seis meses para los blancos.

Valdeorras está cruzada de este a oeste por la vía XVIII o Vía Nova que comunicaba Braga con Astorga. Por ella transitaban los romanos que venían a explotar las minas de oro, plantaron las primeras cepas y se beneficiaron de las aguas termales ourensanas. Casi todos los balnearios ourensanos están edificadas sobre antiguas termas romanas.



Más información en: www.dovaldeorras.com

A lo largo de los últimos treinta años la D.O. viene realizando un gran esfuerzo en la recuperación de variedades autóctonas.

Tipos de Vinos	Graduación Alcohólica	Acidez Total
Blancos (Monovarietal)	mínimo 9% vol.	5,5 g/l
Tintos (Monovarietal)	mínimo 9% vol	4,5 g/l
Blancos (No Monovarietal)	mínimo 9% vol	4,5 g/l
Tintos (No Monovarietal)	mínimo 9% vol.	4,5 g/l
Rosados	mínimo 9% vol.	4,5 g/l



Dirección del Consejo Regulador

Crta. N-120, Km. 463
32340 VILAMARTÍN DE VALDEORRAS (Ourense)
Telf. y Fax: 988 30 02 95
www.dovaldeorras.com

BODEGAS

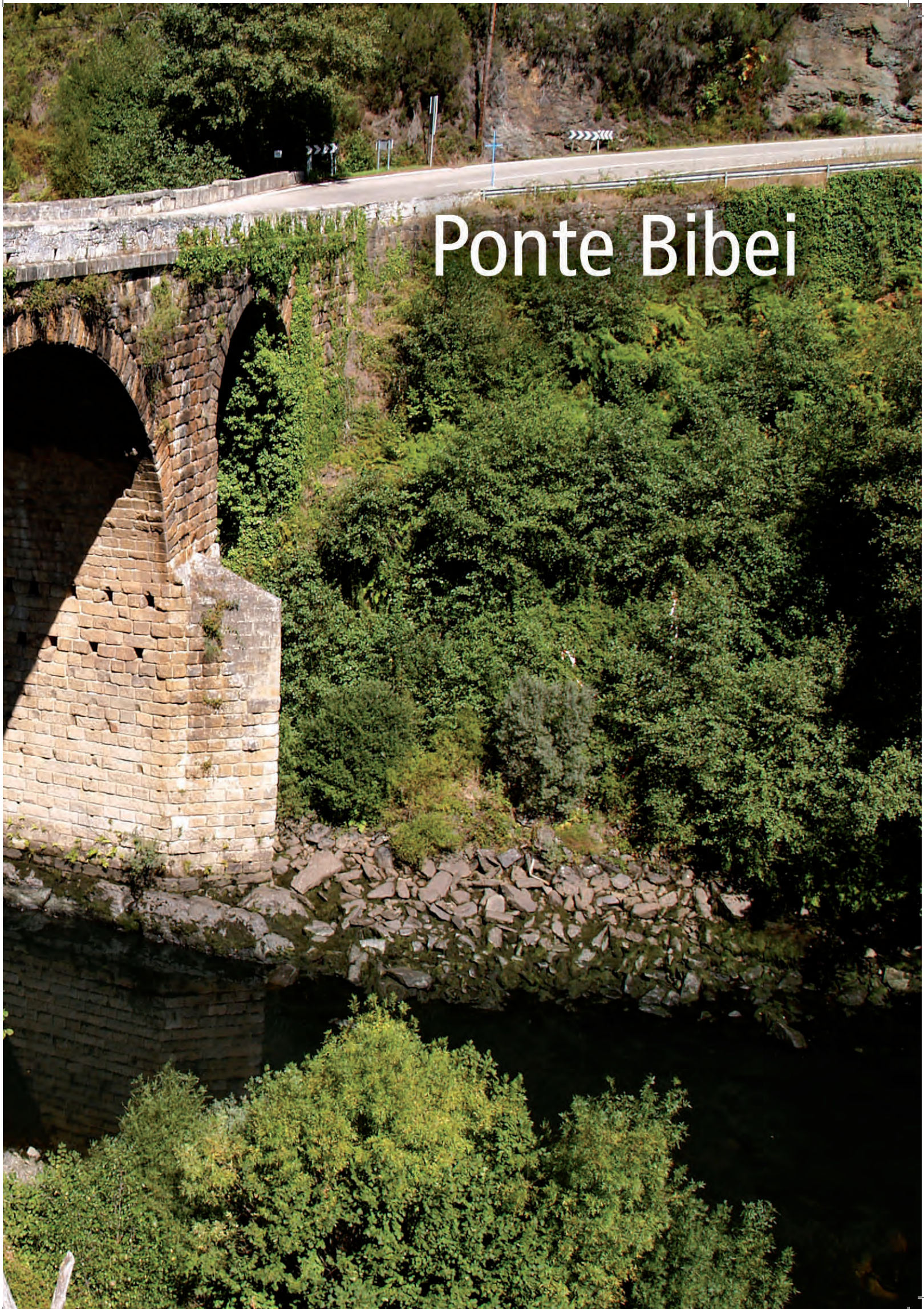
DENOMINACIÓN DE ORIGEN VALDEORRAS

NOMBRE	DIRECCIÓN	MARCA	COMENTARIOS
Bodegas VALDESIL (Antiguas Bodegas Valderroa, SAT)	C/ Córcomo s/n 32348 Vilamartín de Valdeorras (Ourense) Tel: 988 337 900 Fax: 988 337 901 export@valdesil.com www.valdesil.com	Valdesil: Blanco Valderroa: Tinto Montenovo: Blanco y Tinto	La familia Prada Gayoso, natural de Portela de Valdeorras, planta su primer viñedo, íntegramente con la variedad autóctona godello en 1885. Este primer viñedo, Pedrouzos, proporciona el clon a partir del cual se siguen plantando el resto de pezas ("parcelas" en gallego) hasta la actualidad. La segunda generación construye la actual bodega en Vilamartín y elabora los primeros godellos destinados al mercado en 1991. En 2002 la tercera generación, apuesta por la recuperación de las viejas "pezas" que la familia tiene en Portela.
Adegas Día Noite	Ctra. Do Carballal, s/n 32356 Petín de Valdeorras (Ourense) Tel y Fax: 988 311 462 galiciano@galiciano.com www.galiciano.com	Galiciano Día (Godello 100%). Blanco Galiciano Noite (Mencia 100%) Tinto	Esta bodega pertenece al grupo Galiciano. Su objetivo la elaboración de unos vinos de alta calidad. Para ello han combinado tradición y modernidad y un exhaustivo control del viñedo. El resultado unos excelentes caldos para "el día" y para "la noche".
Virxe de Galir	Avda. del Bierzo, 1 32300 O Barco de Valdeorras (Ourense) Tel: 988 335 600 Fax: 988 320 199 virxedegalir@wanadoo.es www.virxedegalir.es		
Bodegas Godeval	Xagoaza. O Barco de Valdeorras (Ourense) Tel: 988 325 309 Fax: 988 320 148	Viña Godeval: Blanco	Emplazada en el monasterio de San Miguel, un edificio del siglo XII. La bodega comenzó su andadura en 1986. Con una avanzada tecnología elabora unos excelentes caldos.

Joaquín Rebolledo	A Rúa (Ourense) Tel: 988 372 307 Fax: 988 371 427 joaquinrebolledo@terra.es	Joaquín Rebolledo: Blanco y Tinto	La actual bodega que es de 1982 fue construida sobre una antigua bodega familiar. Cuenta con viñas propias y aplica una moderna tecnología con lo que consigue un exquisito vino.
Cooperativa Santa María de los Remedios	Langullo, 11 32358 Larouco (Ourense) Tel. y Fax: 988 348 043 bodegaslarouco@terra.es	Arume: Blanco Silviño: Blanco y Tinto Medulio: Tinto	La bodega comenzó su andadura en 1963. Cuenta con viñas propias e instalaciones con maquinaria moderna.
A Tapada - Guitián	A Tapada. Rubiá 32310 (Ourense) Tel y Fax: 988 324 197	Viña Guitián: Blanco	La actual bodega es de 1993 aunque empezaron a elaborar vinos en 1988. Cuentan con unas modernas instalaciones y con viñedos propios.
Cooperativa Virgen de las Viñas	Campo Grande, 97 A Rúa (Ourense) Tel: 988 310 607 Fax: 988 312 016 cooprua@telefonica.net	Pingadelo: Tinto Amavía: Blanco Brisel: Blanco	Cuentan con viñedos propios y unas modernas instalaciones para la vinificación de sus uvas.
Bodegas Santa Marta	Córgomo 32316 Villamartín de Valdeorras (Ourense) Tel: 988 324 559 santa.marta@teleline.es		
Viña Somoza	Rúa do Pombar, s/n 32350 A Rúa (Ourense) Tel: 609 735 792 vinosomoza@telefonica.net		
Bodega Majlu - Ruchel	Pazo de los Caballeros, Ctra. de Sarnego, s/n 32340 Villamartín de Valdeorras (Ourense) Tel: 986 300 072 ruchel@terra.es	Ruchel: Blanco Bancales: Blanco	Fundada en 1975, es una moderna bodega que cuenta con viñedos propios y un esmerado cuidado para obtener vinos de calidad.
Adegas Don Mario	A Portela 32371 Larouco (Ourense) Tel y Fax: 988 328 425		
Bodega Coop. Jesús Nazareno	C/18 de julio, 62 32300 O Barco de Valdeorras (Ourense) Tel. 988 320 262 Fax: 988 320 242	Viña Abad Gran Vino: Blanco Menciño: Tinto Valdouro: Tinto Moza Fresca: Blanco Albar: Blanco y Tinto	Fundada en 1957 por un centenar de agricultores de la zona, la bodega empezó a funcionar en 1963 cuentan con viñedos propios y unas modernas instalaciones.



Ponte Bibei



Bodega Medorras, S.A.	Petín (Ourense) Tel: 988 311 462	Godellón: Blanco Viña Ladeira: Tinto	Moderna bodega equipada con una avanzada tecnología para la vinificación de sus propios viñedos.
Bodegas Albino Yañez Fernández	Tel: 988 328 488		
Adegas O Ribouzo, S.A.T.	Tel: 988 300 053		
Bodega Jesús Rafael Núñez Rodríguez	O Val 32310 Rubiana (Ourense) Tel: 988 307 789	Viña Treval: Blanco	Fundada en 1993, cuenta con viñas propias y una moderna maquinaria para su vinificación
Bodegas Beneitez, S.L.	Petín 32375 Santa Cruz do Bolo (Ourense) Tel. 988 323 033	Viña Falcueira: Tinto y Blanco	De una larga tradición vinatera, la bodega comenzó a funcionar en 1994, conjugando artesanía y modernos métodos enológicos.
Bodega Germán Rodríguez Salgado	Barreais, 30 32350 A Rúa (Ourense) Tel: 981 249 373	Viña Fornos: Blanco Viña Aradas: Blanco	Antes de fundar esta bodega en 1986, ya llevaban varias generaciones elaborando y vendiendo el vino a granel.
Bodega Luis López Álvarez	Córgomo. Villamartín de Valdeorras (Ourense) Tel: 988 320 181	Viña Do Folla: Blanco y Tinto Viña Valdafreixo: Blanco	La bodega fue fundada en 1943 para la elaboración de vino a granel y desde 1988 con la aplicación de modernas técnicas comenzó a embotellar el vino.
Bodega Fernando González Fernández	Avda. Somoza, s/n A Rúa (Ourense) Tels: 91 457 20 52 988 312 152	Viña Somoza: Blanco y Tinto	Fundada en 1987, cuenta con viñedo propio y unas modernas técnicas de vinificación.
Bodega Velaíño	Portela. O Barco (Ourense) Tel: 988 324 526 Fax: 988 326 326	Velaíño: Blanco y Tinto	Fundada en 1975, fue remodelada en 1990 con instalaciones de maquinarias modernas.
Bodegas Os Cinco Irmãos	Seonane, s/n 32358 Larouco (Ourense) Tels: 988 348 026 91 302 47 33	Os Cinco Irmãos: Blanco	Comenzó su actividad en 1980 y es propiedad de cinco hermanos. Disponen de viñedos propios.
Bodega Concepción González Macia	Somoza (Ourense) Tel. 988 311 659	Lavandeira: Tinto y Blanco	Bodega de carácter familiar fundada en 1991, elaboran los vinos de forma artesanal pero aplicando las nuevas tecnologías enológicas.

Bodega M. de los Remedios Baranga Real	Plaza José Luis Núñez, s/n 32340 Villamartín de Valdeorras (Ourense) Tel: 988 300 097	Viña Roncal: Blanco	Desde 1820 vienen elaborando vinos de forma artesanal. La actual bodega fue inaugurada en 1993.
Adegas San Roque, C.B.	San Roque, 36 A Rúa (Ourense) Tel: 988 311 678	Alan: Blanco	Es una bodega artesanal y familiar, creada en 1994 y cuentan con viñedos propios.
As Covas do Río Sil, Abdon Rodríguez Álvarez			
Bodega José González González	Tel: 988 310 847		





Casa típica de Valdeorras.

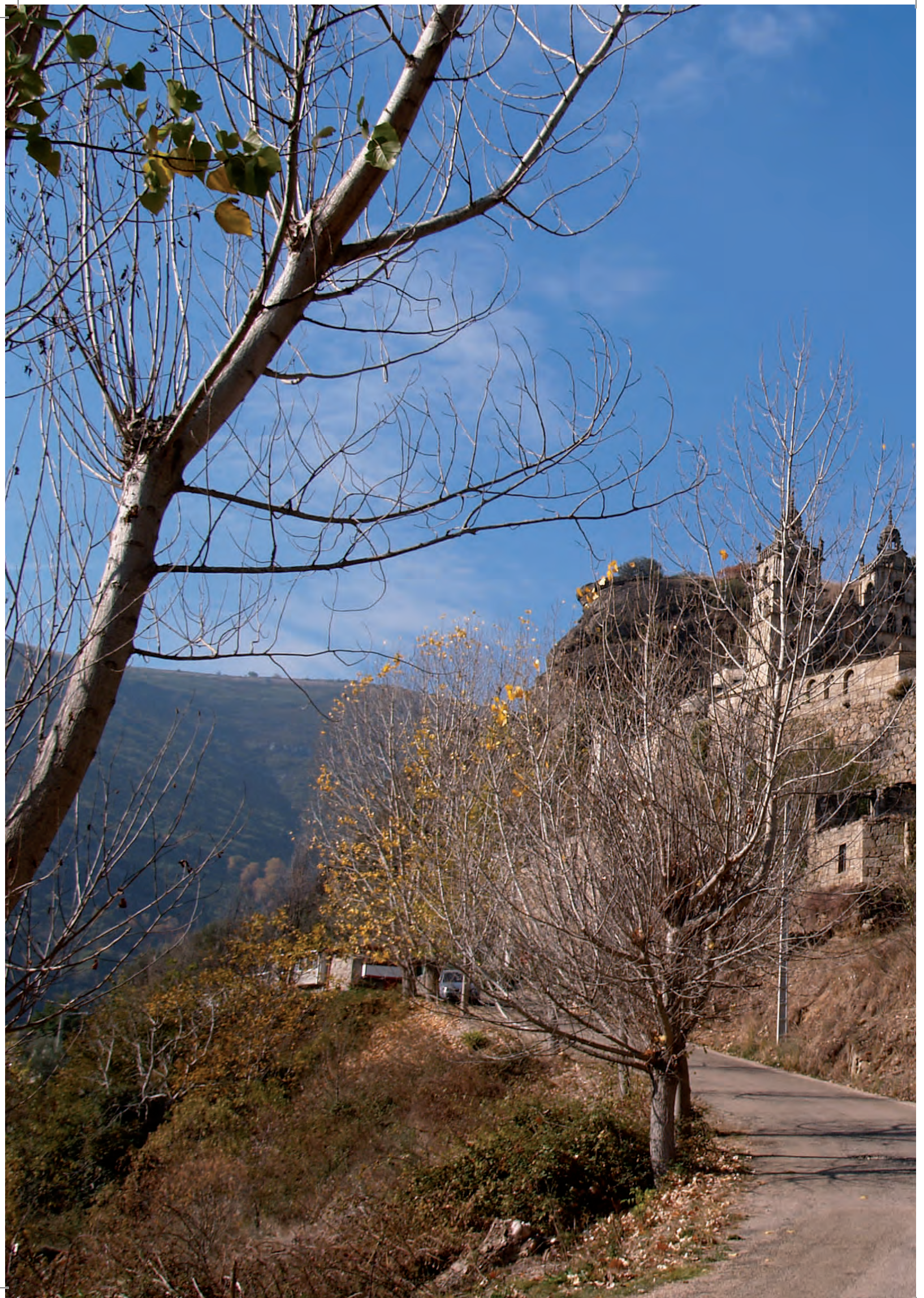
Termalismo en Valdeorras



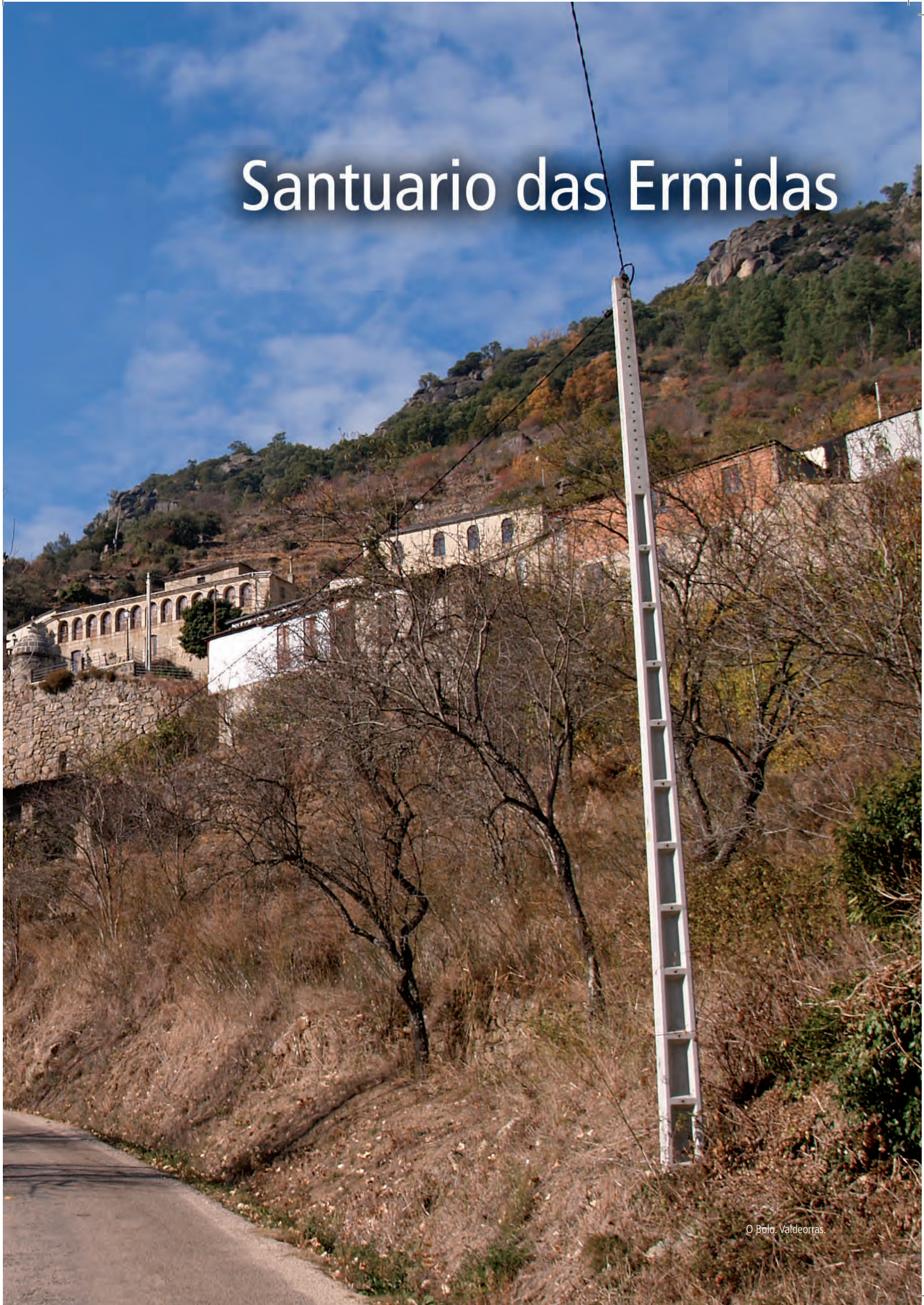
BEMBIBRE (sin explotar)

- **Situación:** San Andrés de Bembibre (Viana do Bolo), a 130 kilómetros de Ourense.
- **Manantiales:** 4.
- **Temperatura:** 41° C.
- **Caudal:** Sin determinar (como el agua común). Para los baños se calienta.
- **Naturaleza de las aguas:** Sulfurado-sódicas, bicarbonatadas, fluoradas, de débil mineralización.
- **Indicaciones:** Afecciones artríticas, reumáticas y cutáneas como soriasis y herpes.





Santuario das Ermidas



Rutas Valdeorras

Larouco

El topónimo Larouco evoca en todos los que conocen o han oído hablar de esta pequeña localidad del oriente ourensano el impresionante trazado en zigzag de la calzada romana Vía Nova, labrado en la roca en su mayor parte, conocido como los “Codos de Larouco”, obra de ingeniería del siglo II d. de C. que faldea la montaña desde Trives al Bibei, el único puente romano de Galicia que conserva intacta su sillería granítica. Una vez atravesado el puente se inicia el ascenso hasta el Alto da Ermida Vella. La presencia romana en estas tierras es patente, tanto en la toponimia como en la cantidad de restos hallados en el entorno. Diversas fuentes sostienen que Larouco fue el lugar donde se acuñaron las monedas visigodas de Witterico en la que se lee Laruclo. Según algunas fuentes, Larouco se deriva de Laravcos o Laravcus, divinidad prerromana semejante a Júpiter.

Hay que destacar la iglesia parroquial de Larouco y Santa María de Seadur. Pero, sin duda, lo más destacable es su entorno natural. La abrupta orografía de este municipio conforma paisajes de singular belleza. La profundidad vertiginosa de las gargantas del valle y las laderas en vertical jalonadas de viñedos dibujan panoramas capaces de inspirar al más adormilado de los poetas.

Aunque las riberas del Sil y del Bibey son ricas y fértiles, la parte alta siempre tuvo fama de ser muy pobre. En la actualidad quedan algunas casas como muestra de esos malos tiempos en los que escaseaba el pan porque no cultivaban el centeno suficiente.



Casa típica.

O Barco de Valdeorras



Puerto antiguo.

Narra el historiador Plinio que los primeros habitantes de Valdeorras fueron los gigurri. Ptolomeo habla de los egurros. Habitaban en los castros construidos en las partes altas de las montañas hasta la llegada de los romanos. Éstos construyeron La Vía Nova que atraviesa la zona de suroeste a noroeste e hicieron de Valdeorras un camino de tránsito. La influencia romana fue grande. Los gigurros tenían su capital en el Forum Gigurrorum, cerca de A Rúa, en el lugar de la Cigarrosa y formaban parte del convento asturiacense. Se asocia el nombre Calubriga con Calabagueiros. De Calubriga era el funcionario de Roma Fabio Pompeo Reburro tal y como consta en una lápida honorífica en una casa de A Rúa Vella. Los calubrigenses serían los habitantes de O Barco que formarían parte a su vez de los gigurri que ocupaban todo el valle. El topónimo Valdeorras vendría de Val de Giorres. Xagoaza y O Castro fueron muy importantes en el desarrollo de la zona.

El nombre de O Barco se deriva de la existencia en la época romana de la “barca de Viloira” que transitaba entre el “puerto de la barca”, al lado de la Vía Nova en la orilla derecha y Viloira, en la izquierda, con el fin de comunicar las poblaciones situadas en las márgenes del río. En torno a lo que fue la caseta de los barqueros fueron surgiendo pequeñas construcciones y configurándose lo que sería O Barco de Valdeorras. En el año 1902 la construcción entre Viloira y O Barco del puente de San Fernando acabó con la histórica barca. En la actualidad aún puede verse el antiguo embarcadero con sus anillas para amarrar las barcas. Unas cuantas embarcaciones “de atrezzo” se encuentran ancladas en la orilla, frente a Viloira escenificando lo que durante siglos fue la vida del lugar.



Rubiá

Por estar rodeada de montañas goza de unos paisajes espectaculares. Su terreno calizo favorece la formación de cuevas con estalactitas y estalagmitas de gran atractivo. En los pueblos de Covas y Biobra existen varias de estas grutas naturales que se conocen con el nombre de palas, donde en otros tiempos los pastores se guarecían de la lluvia. Estas cuevas están prácticamente sin explotar y tan sólo son visitadas por los espeleólogos.

Este lugar estuvo muy romanizado como todo el valle de Valdeorras. Hace algunas décadas se encontró en Rubiá (antes Rubiana) un ara dedicada a Ravveana Bareco cuyo texto traducido dice: "Albino

Tito Torubo, africano, puso de buen grado este monumento a Ravveana Bareco". Bareco es una divinidad celta; Ravveana se supone que es una deidad local que aparece solamente en este paraje, al que le da nombre.

La Vía Nova atravesaba el territorio de Rubia por Vega de Cascallana, Robledo de la Lastra y ascendía por la sierra de la Encina, frente a Oulego donde aún se advierten partes del trazado hasta Cabarcos y Bergidum Flavium. En Vega de Cascallana hay una iglesia que, aunque artísticamente no tiene apenas valor, los vecinos se sienten muy orgullosos de ella porque fue trasladada piedra a piedra desde Alberguería cuando se construyó el embalse. En Robledo, un poco más arriba del cementerio, en una pista a la derecha se conserva parte del trazado de la Vía Nova. En Oulego, al pie de la sierra de la Encina –llamada así por una vieja encina que servía de referencia a los arrieros– sitúa Díez Sanjurjo la mansión romana Gemestario.

Vilamartín

Este municipio se encuentra situado en el valle central de la comarca de Valdeorras en plena cuenca del Sil. Su variada orografía conforma un paisaje diverso donde abundan peñascos pizarrosos y bosques de pinos y castaños. Los parapetos de penedos y el embalse de Santiago favorecen la formación de microclimas húmedos que propician a su vez la proliferación de espléndidas combinaciones vegetales.

El auténtico desarrollo de la comarca viene dado con la llegada de los romanos que pusieron en práctica la explotación minera y de los auríferos del Sil. Varios topónimos hacen alusión a este precioso metal tan apreciado por el Imperio. También abundan en la zona las leyendas alusivas a "mouros" y valientes caballeros como el mítico Roldán que acudió a Valencia do Sil para salvar a tres princesas cristianas cautivas de un moro, convertidas en tres piedras blancas que aún esperan que alguien las saque de su encantamiento para recuperar la forma humana.

En el transporte de estos minerales tuvo un importante papel la Vía Nova, calzada romana construida en tiempo de paz, con estrictos fines comerciales. Como en el resto de los municipios de Valdeorras los vestigios romanos son más que evidentes.

Vilamartín goza de un conjunto patrimonial y artístico respetable. El conjunto monasterial de los padres Trinitarios Descalzos, en Correxais, de gran influencia en el desarrollo cultural de la comarca no está rehabilitado pero se comprende la grandiosidad de otro tiempo. En él se impartía filosofía, moral y gramática. El retablo mayor de la iglesia de San Pedro merece una especial mención, así como el resto del conjunto. La iglesia de San Julián de Portela es de estilo románico con una original torre tronco piramidal y conserva en su interior interesantes pinturas.





O Bolo

Se cree que la villa de O Bolo fue en la antigüedad la ciudad romana Volóbriga. Desde el alto donde está situada se divisa un inmenso valle donde crecen las variedades de godello y mencia.

Tuvo título de condado y perteneció a los Lemos en el siglo XV. Hasta el siglo XVIII se conservó una fortaleza construida a finales del XV, probablemente en sustitución de otra anterior, destruida durante la revuelta de los hermandinos. Constaba de una muralla ancha, circular, con torreones y torre del homenaje. Fue edificada de nuevo por don Xoán Pimentel. Hoy se puede contemplar su gran torre del homenaje y muchas de sus dependencias.

Viana do Bolo

Cuenta la leyenda que los primeros pobladores de Viana fueron los griegos que emigraron después de la guerra de Troya hacia el año 1119 a. de C. Después llegaron los romanos que fueron los primeros en explotar las tierras vianesas, como la mina de oro de Caldesiños, la más importante de la Gallaecia. Los romanos procedían de la antigua ciudad de Forum Bibalorum. Por Viana pasaba una vía secundaria que comunicaba con la Vía Nova. En el lugar de Cepedelo encontró un miliario.

A finales del siglo XI la reina Doña Urraca, hija de Fernando I, vive en Viana en el castillo construido en la Alta Edad Media. Su hermano Sancho II antes de ser asesinado trae al Cid Campeador a Viana para que le ayude en las luchas contra sus enemigos. En el siglo XII el rey Fernando II reedifica, puebla la parte alta de Viana y reconstruye el castillo. En el siglo XIV el rey Enrique II de Trastámara concede el dominio y señorío de Viana a Pedro Enríquez de Castilla que era conde de Trastámara, Lemos y Sarria. Muertos los Lemos, sus títulos pasan a las casas de Alba y Liria. En el siglo XV Juan II concede a los Pimentel el señorío de la villa y los Reyes Católicos confirman a la villa de Viana sus privilegios y libertades. A mediados de este siglo, los vianeses, por lealtad a la reina Isabel la Católica sufren los ataques del rey portugués Alfonso V. En esta época se libra la sangrienta batalla de San Cibrao, entre los condes de Lemos y Benavente de la que dice la tradición que el río Camba se tiñó de sangre. A partir de esa fecha perteneció a Fernando Osorio de Castro y a Pedro Enríquez. Hoy sólo se conserva la torre del homenaje.

Entre los siglos XVII y XVIII Viana se adhirió a la causa borbónica en la guerra de Sucesión. En la primera mitad del siglo XVIII, el soldado Juan de Prado que sería más tarde gobernador general de Cuba, fue nombrado alcalde perpetuo de Viana.

En octubre de 1830, los demócratas liberales vianeses, en la plaza Mayor, acaudillados por don Antonio Rodríguez Bordás, se sublevaron para luchar contra el absolutismo de Fernando VII pero pronto fueron reducidos por el capitán Nazario de Eguía y ejecutados en la misma plaza. De esa efeméride se puede contemplar hoy el Pilón, monumento erigido a los caídos.

Ya en el siglo XX la villa pasa a llamarse Viana do Bolo.



Tienda típica

Torre de Viana do Bolo



Pasteur

EL PADRE DE LA ENOLOGÍA



Pasteur descubrió que un contacto excesivo con el aire propicia el desarrollo del acetobacter, es decir, la bacteria del vinagre.

Louis Pasteur es considerado el padre de la enología. Descubrió el papel del oxígeno en la maduración del vino en 1863 cuando Napoleón III le pidió que investigase por qué se dañaba tanta cantidad de vino.

Pasteur descubrió que un contacto excesivo con el aire propicia el desarrollo del acetobacter, es decir, la bacteria del vinagre.

También descubrió que una pequeña cantidad de oxígeno es suficiente para conseguir la maduración de los vinos, que la acción del oxígeno no es brusca sino gradual y que en una botella de vino hay disuelta suficiente cantidad para desencadenar un proceso de envejecimiento que dure años. Demostró asimismo que almacenando vino en tubos de ensayo llenos y semillenos, que el oxígeno en el aire del tubo semilleno causaba en pocas semanas el mismo sedimento que se encuentra en las botellas muy viejas, que desteñía al vino tinto y que oscurecía al vino blanco, afectando a su color como lo hace a una edad muy avanzada. Demostró igualmente que el vino aislado del aire puede absorber oxígeno cuando es trasegado de un tonel a otro a través de los poros de la madera. Puso como ejemplo el caso de una barrica pintada, y por tanto con los poros de la madera tapados, cuyo vino siempre parecía por su sabor y aspecto un año o dos más joven que el de otras barricas que no estaban pintadas. Si se deja demasiado tiempo en un tonel, un vino acaba degradándose, desaparece su color, su afrutado se pierde y su sabor se hace seco, llano e insípido.

Cada vino y cada vendimia requieren su propio tiempo.

Cuanto más maduras las uvas, más vigor y sustancias aromáticas y colorantes tendrá el vino. Con una dosis adecuada de acidez, para evitar que el vino de los buenos años con un gran contenido de fruta no se vuelva blando y llano, requerirá una crianza mucho más depurada que el vino de cosechas medianas.

Estos descubrimientos supusieron un gran avance y sentaron las bases de la enología como ciencia del vino.

Algunos vinos se pueden beber recién elaborados. Otros mejoran al ser conservados durante varios años. Estos vinos “de guarda” son los mejores. La mayoría de los vinos blancos, los rosados y los tintos de maceración carbónica son mejores cuando son jóvenes. Sin embargo los buenos vinos blancos y los mejores tintos son criados para que alcancen su plenitud con el tiempo. Por eso, al final de su crianza poseen más sabor y aromas más complejos.

El profesor H. Johnson explica que estos vinos cuando son jóvenes tienen una serie de principios (ácidos, azúcares, sustancias minerales y pigmentos, ésteres, aldehídos y taninos). Los buenos vinos tienen mayor concentración de estos principios que los vinos ordinarios, y en los grandes vinos, la concentración es aún mayor. El aroma distintivo de la madurez del vino, el llamado bouquet, por analogía con las flores, requiere tiempo y oxígeno.



Más información en:

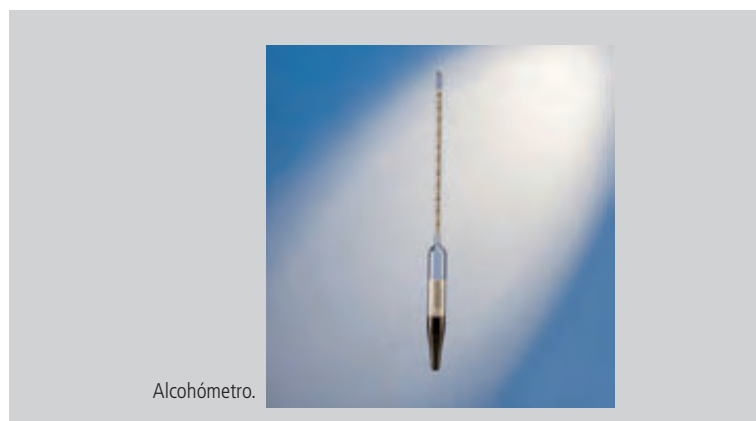
<http://servicios.laverdad.es/vinoshitoria-3.htm>

Los alcoholómetros metálicos

Uno de los principales problemas que tenían los primeros químicos que destilaban el aguardiente era medir la proporción de alcohol puro que contenían los líquidos de los que se extraía o los alcoholes más o menos rectificadas, es decir, la areometría.

Se constataba el grado de concentración aproximado del líquido destilado y rectificado cinco veces, y por tanto su calidad, si al acercarle una llama prendía fuego.

Antes de realizar la areometría para analizar los alcoholes, se hacían otros experimentos poco fiables y sujetos a multitud de errores o alteraciones intencionadas tanto por parte de vendedores como de compradores. Los areómetros metálicos existentes no eran exactos; estaban basados en las mediciones por peso o alcoholimetría estimada. Este problema no se solucionó hasta que en 1750 un farmacéutico francés, llamado Antoine Baumé inventa el "Areómetro Baumé", con una doble escala, apto para medir espirituosos simples (18 a 22°), espirituosos dobles (23 a 33°) y alcoholes (33 a 44°). Baumé le encarga la fabricación artesanal al orfebre



Los primeros areómetros se aplicaron para medir en diferentes líquidos, el grado de azúcar, sal y alcohol.



Jean François Cartier, en el taller de la Rue du Montorquiel en París.

El principio elemental en que se basa es el hecho de que un sólido sumergido en un líquido, desplaza una cantidad de ese líquido proporcional al peso de la parte del sólido sumergida y en la consideración de las variaciones que el aumento o disminución de la temperatura ocasiona en el volumen y la densidad de los líquidos.

Los primeros areómetros se aplicaron para medir en diferentes líquidos, el grado de azúcar, sal y alcohol.

Hacia 1768 se fabrica en plata el alcoholómetro metálico de Baumé, del que la firma francesa se adueña, graba su nombre y símbolo y lo comercializa como "Alcoholómetro pesa-licores Cartier".

El Ministerio de Finanzas francés aceptó el alcoholómetro en 1771 como patrón oficial de alcoholimetría. En 1820 se desechan todos los areómetros metálicos y, a partir de esa fecha son construidos en vidrio.

En 1824, durante el mandato de Napoleón III, Francia adopta la Escala Centesimal ideada por Gay-Lussac (0 a 100°). Es el comienzo de la alcoholimetría volumétrica y del Sistema Métrico Decimal en este campo.



Areómetro de Baumé.

GLOSARIO

DEL CATADOR DE VINOS

Todo gremio, oficio o disciplina tiene su propio léxico, una jerga propia que sólo la emplean los profesionales de la misma. El mundo del vino tiene también la suya propia, y su universalidad ha propiciado que en cada país, y más en concreto en cada región exista una gran variedad de voces para expresar los diferentes matices que nuestros sentidos pueden transmitirnos cuando catamos un vino. A mediados del siglo XX, en la cata se utilizaban unas 160 palabras. Hoy en día hay acuñadas más de 1.300 voces. He aquí una pequeña muestra del glosario:

A LÍAS	Sabor molesto debido a una mala elaboración.
A MADERA	Gusto de crianza en la bodega de roble u otra madera.
ABIERTO	Cuando el vino tiene poco color y poco equilibrio en boca.
ABOCADO	Vino ligeramente dulce.
ACEDO	Con tendencia a la acidez, más bien avinagrado.
ACERBO	Vino áspero, producto de uvas recolectadas prematuramente.
ACEITOSO / AHILADO	Vino con la enfermedad de la grasa.
ÁCIDO	Vino en el que predomina el sabor ácido debido a los ácidos naturales procedentes de la uva o de la fermentación.
ACUOSO	Desequilibrado y débil
AFRUTADO	Se dice de un vino que tiene aromas de frutas (melocotón, albaricoque, plátano, grosella, frambuesa, fresa, cereza, ciruela, moras, etc.).
AGOSTADO	Proceso natural por el que los sarmientos maduran.
AGUAPIÉ	Vino de ínfima calidad, procedente del prensado de orujos mezclados con agua.
AGUJA	Presencia de carbónico natural (burbujas), que aparece en ciertos vinos jóvenes.

AIREADO	Vino que ha perdido parte de sus aromas por una incorrecta exposición al aire.
ALEGRE	Cuando un vino es vivaz, tiene un aroma limpio y acidez fresca. Se dice también de los vinos espumosos con una agradable burbuja.
ALMENDRADO	Sabor a almendra que aparece en vinos tintos jóvenes elaborados con maceración carbónica. También puede reflejar algunas alteraciones como exceso de oxidación en los vinos blancos, o el "gusto de luz" en los vinos espumosos.
ALOQUE	Especie de vino clarete de la insensata mezcla de un vino tinto y blanco.
ALTERADO	Vino con olor desagradable a ajos o a huevos podridos.
AMARGO	Gusto desagradable en vinos que no sean tipo vermut.
AMBARINO	Tonalidad de algunos vinos blancos causada por la oxidación.
AMONTILLADO	Vino generoso de jerez, de dorado a ambarino, con un sabor seco avellanado, y un contenido alcohólico entre 17° y 18°. Córdoba, Andalucía.
AMPLIO	Un vino completo, lleno, abundante en matices.
AÑADA	Año en que el vino ha sido vendimiado. Debe figurar en la botella. (Fr. Millésime).

AÑEJO	Vino criado en barricas o en botellas, al menos durante tres años.
APAGADO	Vino falto de brío.
APLANADO	Con los valores organolépticos bajos, como consecuencia de un trasiego o filtrado.
ARMONIOSO	Con equilibrio entre sus componentes: azúcares, taninos, ácidos, alcohol, etc.
AROMA	Conjunto de valores olfativos del vino. Se llama primario al que procede de la cepa. Los demás se originan en la fermentación y crianza.
AROMÁTICO	Vino con buenos perfumes, fundamentalmente de la cepa.
ARROPADO	Vino licoroso elaborado con un blanco dulzón al que, encima, se le agrega arropo.
ÁSPERO	Vino con exceso de taninos, que lo hacen astringente, duro y ácido.
ASTRINGENTE	Con exceso de taninos y sabor amargo.
ATAQUE	Es la primera impresión sensorial que el vino produce en el paladar.
ATERCIOPELADO	Suave, de tacto agradable y sedoso, sobre todo en los vinos tintos.
BAGO	Grano de uva.
BALSÁMICO	Con sabor a ciertas maderas, como cedro, abeto, generalmente un defecto en elaboración de vinos blancos.
BAZUQUEO	Acción de sumergir el sombrero en los depósitos durante la fermentación alcohólica.
BOCOY	Tonel de 650 litros, típico de jerez.
BOUQUET	Palabra de origen francés, que se utiliza para designar el conjunto de las sensaciones olfativas que ofrece un vino.

BOUSINAGE	Segundo quemado del interior de la barrica que permite la expresión aromática de la madera de roble.
BRILLANTE	Vino que presenta un aspecto visual esplendoroso y limpio, con reflejos luminosos.
CALIENTE	Vino con una elevada graduación alcohólica.
CAPA	Intensidad del color de un vino.
CARÁCTER	Conjunto de características de ciertos vinos que lo convierten en inconfundible. Elogio del vino.
CARMELIZADO	Olor a caramelo quemado que se puede detectar en los vinos con mucha crianza: reservas y grandes reservas.
CARNOSO	Se dice de los vinos plenos, grasos, ricos, que tienen materia y producen en el paladar una sensación de cuerpo denso.
CASTA	Vino noble, elaborado de forma que resalte los valores de la cepa.
CATA	Acción de valorar el vino por medio de los sentidos de forma técnica, analítica y objetiva. No debe ser confundida con la degustación, en la que intervienen elementos más subjetivos y no se procede de manera sistemática (se rellena una ficha de cata entre otras cosas). Sinónimos: análisis sensorial, análisis organolépticos.
COMPLEJO	Con numerosos aromas y sabores, pero armónicos y equilibrados.
CORTO	Débil y fugaz (aplicable a olores y sabores).
CRISTIANO	Vino aguado o bautizado.
CUERPO	Vino con fuerza y valores gustativos.
DÉBIL	Vino sin caracteres bien definidos.

Los Gigurros tenían su capital en el Forum Gigurrorum, cerca de A Rúa, en el lugar de La Cigarrosa y formaban parte del convento asturiacense.





A Rúa-Petín. Puente de la Cigarrosa

DECRÉPITO	Vino muy viejo que se ha estropeado o ha perdido sus valores.
DELGADO	Vino de vides de poca calidad, con poco sabor y acidez total elevada.
DELICADO	Vino poco robusto , pero agradable.
DESCARNADO	Vino con poco sabor.
DESEQUILIBRADO	Sin armonía en sus caracteres organolépticos.
DESPOJADO	De sabor reducido por exceso en el proceso de clarificación.
DESVAÍDO	Vino de poca consistencia en el paladar.
DONCEL	Vino del año.
DURO	Vino con exceso de acidez.
ELEGANTE	Cualidad del vino distinguido, con linaje de variedad noble, armonioso en el color y el aroma, equilibrado en el gusto, con bouquet y la justa crianza.
EMPIREUMÁTICO	Con sabor a moho, humedad, etc. Es un defecto.
ENMOHECIDO	Vino con sabor a corcho defectuoso.
EQUILIBRADO	Conjunto armonioso de caracteres, sin que sobresalga ninguno.
ESPECIADO	Vino que en la cata remite a alguna especia.
ESPESO	Vino grueso, con mucho color.
ESPIRITUOSO	Vino aromático y alcohólico.
ESTRUCTURA	Constitución corpórea del vino, en la que deben conjugarse todos sus componentes: acidez, alcohol, taninos, densidad, etc.
ETÉREO	Vino con aromas sutiles.
EVOLUCIONADO	Vino que ha sufrido modificaciones con el paso del tiempo.
FATIGADO	Vino recién trasegado, filtrado, etc., y con sus aromas y gustos debilitados

FINO	Vino de mesa etéreo y delicado.
FINURA	Olor y sabor delicadamente matizados.
FLORAL	Aroma agradable de ciertos vinos que recuerda al perfume de determinadas flores como la rosa, el jazmín, violeta, madreselva, etc.
FORRADO	Vino con gran riqueza en glicerina, que lo suaviza.
FRAGANTE	Con aromas acentuados.
FRANCO	Vino honrado, con sus características sin mistificar.
FRESCO	Vino blanco o rosado que muestra armonía entre alcohol y acidez. Puede aplicarse al clarete o al tinto joven.
FRUTAL	Cualidad aromática de los vinos. Presencia de aromas que recuerdan a la fruta (moras, frambuesa, plátano, piña, melocotón, etcétera).
FUERTE	Vino con alta graduación alcohólica, con cuerpo, generoso.
GENEROSO	Vino con alta graduación alcohólica, que puede llegar a 23%.
GLICERINA	Sustancia densa e incolora que se encuentra en los vinos.
GRASO	Vino de tacto untuoso.
GRUESO	Vino ordinario, con mucho color y robusto.
HERBÁCEOS	Olor y sabor de ciertos vinos que recuerdan a materias vegetales del orujo, sobre todo al raspón verde.
HUECO	Vacio, sin contenido especial de aroma y sabor.
INCISIVO	Con exceso de acidez.
LARGO	Deja en boca y nariz una sensación prolongada.
LIGERO	Vino con poco alcohol y extracto.

LIMPIO	Sin olor o sabor extraños.
LLENO	Vino con gran paladar y alta graduación alcohólica.
MÁLICO	Uno de los ácidos del vino.
METÁLICO	Vino con gusto a metal.
NERVIO	Vino punzante ácido.
ORDINARIO	Corriente, sin atributos.
ORGANOLÉPTICO	Cualidades que se pueden percibir por los sentidos.
OXIDACIÓN	Alteración que sufren los vinos al recibir un aporte de oxígeno. Afecta al color y al frescor de los vinos blancos. Los vinos tintos se oxigenan moderadamente durante los trasiegos de la crianza, pero un exceso de oxidación quiebra su color y sus aromas.
PAJIZO	Se dice del vino blanco de color claro, como la paja.
PAJUELA	Mecha de azufre que se introduce en la bodega para desinfectarla.
PÁLIDO	Se aplica a los vinos blancos de baja intensidad cromática.
PASADO	Vino con exceso de crianza.
PERSISTENCIA	Duración de las sensaciones que el vino produce en la nariz y en el paladar.
PICADO	Vino con exceso de ácido acético, avinagrado.
PIE FRANCO	Planta de vitis vinifera desarrollada sin injerto sobre patrón.
PIE MADRE	Cepa de vid americana de donde se sacan los patrones donde luego se injertan los sarmientos de la variedad a utilizar.
PLANO	De escaso contraste en boca.
POSGUSTO	Aroma y sabor que permanece en la garganta y en la vía retro-nasal después de tragar el vino.
PRUINA	Capa fina que recubre el hollejo de las uvas.

PUNZANTE	Aroma y sabor intensos y secos propios de los generosos.
QUEBRADO	Vino que se ha alterado y cuya distorsión afecta al color.
RANCIO	Vino oxidado, licoroso y seco. Es un defecto en los vinos de mesa pero no en los vinos generosos.
RECIO	Vino con cuerpo.
REDONDO	Vino bien criado, equilibrado y armónico.
RETROGUSTO	Es el conjunto de sensaciones que deja el vino después de saborearlo. Olor y sabor derivado de la crianza en bodega de roble aromático, que debe estar en perfecta armonía con la redondez del vino.
SECO	Con pocos azúcares residuales que no se aprecian en la degustación.
SEDOSO	Aterciopelado, pero más frecuentemente aplicado a los vinos blancos.
SOFISTICADO	Vino con aromas foráneos.
SUAVE	Vino sedoso y aterciopelado, de tacto muy agradable.
SULFUROSO	Vino con dosis de dióxido de azufre elevadas.
SUTIL	Vino delicado.
TABACO	Evocación apreciable en los aromas de algunos grandes vinos de crianza.
TÁNICO	Vino con demasiados taninos, generalmente por exceso de crianza en roble.
TARTÁRICO	Es el ácido principal en el vino.
TERPÉNICO	Con aromas densos y profundos.
TERROSO	Con sabor a tierra, defecto que evidencia generalmente una mala fermentación.
TIERNO	Se dice del vino poco ácido, ligero y con poco extracto.

TRANQUILO	Vino que cuenta con tasas inapreciables de anhídrido.
TURBIO	Vino de aspecto poco transparente, mal filtrado.
UNTOSO	Un vino sedoso y rico en glicerina.
VAINILLA	Aroma especiado aportado por el roble nuevo durante la crianza.
VARIETAL	Es el vino elaborado a partir de una sola variedad de uva o en el que sólo interviene en una proporción mínima del 85 %. Carácter aromático de un vino en el que predomina el aroma de una determinada variedad.

VEGETAL	Vinos con aromas y gustos a plantas.
VELADO	Vino con poca limpieza.
VERDE	Vino joven, elaborado con uvas poco maduras.
VIGOROSO	Vino con cuerpo.
VINIFERA	Cepa con cuya uva se elabora el vino.
VINOSIDAD	Vino con alta graduación alcohólica.
VIVAZ:	Fresco, brillante en el color, limpio de aroma y con savia.
VUELTO	Vino alterado, con sabor agrio y olor característico a col.

LOS CONSEJOS REGULADORES

Los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen para los vinos de calidad producidos en regiones determinadas son los órganos rectores en los que están representados todos los sectores vitivinícolas para garantizar el control de todo el proceso de producción y comercialización del producto.

La nueva ley del vino, en su artículo 25 dice: "El término Consejo Regulador queda reservado a los órganos de gestión de las denominaciones de origen y de las denominaciones de origen calificadas".

En el artículo 26 de la misma ley se definen sus fines y funciones, entre ellos los de proponer su reglamento y modificaciones; orientar la producción y calidad de los vinos; calificar cada añada o cosecha; proponer los requisitos mínimos de control a los que debe someterse cada operador en todas y cada una de las fases de producción, elaboración y comercialización de los vinos.

El término Consejo Regulador queda reservado a los órganos de gestión de las denominaciones de origen y de las denominaciones de origen calificadas.



Xagoaza



San Miguel de Xagoaza fue un importante centro religioso, administrativo y cultural del valle de Valdeorras en la Edad Media. Priorato de las Caballeros Templarios en 1252, pasó a manos de la Orden Militar de San Juan de Jerusalén, llamados también hospitalarios y después de Malta. La orden de Malta reconstruyó el edificio en el siglo XVIII y dejó plasmada su enseña de ocho puntas en la portada de la iglesia románica y en la escalera del patio del priorato.

La iglesia conserva un ábside semicircular románico de los siglos XVII y XIII y restos de capiteles.

En el interior hay restos de pinturas manieristas en el presbiterio, obra del "Maestro de Xagoaza", un retablo barroco y una custodia de 1699.

Tras el esplendor vino la decadencia y con el correr del tiempo lo que antaño fuera un importante epicentro de cultura dio paso al abandono y a la ruina.

En 1988 se iniciaron las obras de restauración del monasterio y las dependencias anejas con el fin de convertirlo en bodega. Pasado y presente se aliaban así para

proyectarse hacia el futuro con un vino de calidad y con sello propio. Cuenta con diecisiete hectáreas de godello, variedad que, unida al clima y al suelo donde crece, ha dado como resultado un excelente vino blanco, aromático y afrutado que no ha pasado inadvertido a las más prestigiosas revistas del ramo.

**San Miguel de Xagoaza
fue un importante centro
religioso, administrativo
y cultural del valle de
Valdeorras en la Edad Media.**



VIÑO E CINE

Boa maridaxe

Por Miguel Anxo Fernández

Viño e cine, cine e viño... Dous mundos en aparencia tan distintos pero nunca tan distantes. Como di o historiador Bernardo Sánchez Salas no seu libro *El cine del vino* (Fundación Dinastía Vivanco, 2007), “ambos son productos de la oscuridad”. A relación do cine co viño adoita ter moitas variantes. Hai, por exemplo, películas nas que o viño é a perfecta coartada para selar un amor ou para colaborar na arte da sedución. É o caso da comedia sentimental *French Kiss* (Lawrence Kasdan, 1995), onde o personaxe de Kevin Kline usa o viño para facer interesantes reflexións sobre as persoas mentres mantén una apaixonada relación con Meg Ryan na campaña francesa.

Noutras, como en *Entre copas* (Alexander Payne, 2004), os dous personaxes masculinos principais fan unha *road movie* a través de varias bodegas californianas mentres atopan sentido a súas vidas e un deles, Paul Giamatti, namorase dunha intelixente sumiller, Virginia Madsen, que lle descobre os segredos dun bo viño. Tamén as hai, nas que o personaxe principal, afastado totalmente dese mundo, acaba seducido ata o punto



Entre copas. Alexander Payne

de recoller a herdanza dun viñedo a namorarse do seu cultivo. Ocorre en *Un buen año* (Ridley Scott, 2006), con Russell Crowe un broker londinense que viaxa á Provenza francesa coa intención de regresar de inmediato, pero... En *Un paseo por las nubes* (Alfonso Arau, 1994), o tempo dunha gozosa colleita de uva, serve á parella protagonista (Aitana Sánchez-Gijón e Keanu Reeves) para acrecentar a súa sensualidade entre as cores amarelas e ocres dun outono ás portas. Unha imaxe semellante captou Chano Piñeiro en *Sempre Xonxa* (1989),

facendo que Uxía Blanco esvara sobre o seu peito vestido, un acio de uva tinta mentres agarda a seu home na ficción, Xavier R. Lourido.



Sempre Xonxa. Chano Piñeiro.

En fin, que son moitas as películas nas que a uva, a colleita e o viño, teñen protagonismo, sen esquecer a xa mítica serie televisiva norteamericana *Falcon Crest* (1981-1990) ou a máis próxima *Gran Reserva* (2010-2011), emitida por Televisión Española, na que o viño é a coartada para un enramado de violencia, intriga e paixón a grande escala. Finalmente, o que quizais é o mellor documental sobre o tema, *Mondovino* (Jonathan Nossiter, 2004) no que o autor dedicou máis de tres anos e percorreu tres continentes para achegarnos todo o relativo ó cultivo, produción e promoción, así como as variables de explotación, familiar ou industrial.

En todo caso, o viño tamén fascina ás xentes do cine desde a perspectiva de colleitalo e comercializalo en adegas propias. No mercado español temos ó director

José Luis Cuerda centrado nun Ribeiro e ó actor Imanol Arias apostando por un Ribeira Duero. En Francia, o actor Gerard Depardieu posúe en Anjou desde 1989 o Chateau Tigné, que presta o nome á seu viño. Pero quizais sexa o máis popular, o director Francis Ford Coppola coa súa bodega Niebaum Coppola no californiano val de Napa.

Sen dúbida, cine é viño fixeron, fan e farán, unha maridaxe perfecta.



Un paseo por las nubes. Alfonso Arau



Gran Reserva. TVE





A photograph of a stone archway in a village, likely Manzaneda. The arch is made of large, light-colored stone blocks. To the left of the arch is a dark, shadowed area. To the right is a stone wall with a dark, possibly wooden, structure leaning against it. The sky is blue. The text "Una de las puertas de la villa de Manzaneda" is overlaid in white at the bottom right.

Una de las
puertas de la villa
de Manzaneda



La Vendimia

y su simbolismo cosmológico

La vendimia es uno de los momentos más ritualizados de la viticultura. Con ella culmina un proceso que comenzó con la poda otoñal, seguida del resto de las labores que los viticultores van realizando a lo largo de los meses. Si la vendimia es buena, el vino lo será también, siempre y cuando se cumpla escrupulosamente con los cuidados posteriores.

La vendimia fue y sigue siendo un tema que muchos grandes pintores, como Van Gogh han pintado.

La fiesta de la vendimia se celebra en todos los lugares donde se cultiva vino, desde tiempos inmemoriales.

En la antigüedad, como el resto de las fiestas de la naturaleza, sobre todo las relacionadas con la agricultura, tenía carácter orgiástico. Se trataba de una hierogamia o imitación de la pareja primitiva sagrada de la que había nacido el mundo, y por tanto estaban permitidos todo tipo de excesos. Había que dar impulso a la regeneración de un nuevo ciclo y eso estaba por encima de cualquier norma social.

Durante la fiesta se elige a la reina de la vendimia cuyo galardón suele recaer en la más guapa de la zona. Es otro símbolo ancestral, como la “maja” de los mayos. Es la parte femenina de la naturaleza representada en la mujer joven y sana dispuesta a regenerar la especie.

Las fiestas relacionadas con las cosechas han tenido siempre un componente erótico subyacente. Mozos y mozas, casadas y solteros compartían labores al son de chistes, dichos y chascarrillos. Al fin, era frecuente un baile de recompensa.

La fiesta de la vendimia se celebra en todos los lugares donde se cultiva vino, desde tiempos inmemoriales.



LAS PLAGAS DE LA VID

En 1860 apareció por vez primera en el Mediodía francés la filoxera, la plaga más devastadora de cuantas atacan a la vid. Se trata de un pulgón del tamaño de la cabeza de un alfiler que se nutre del jugo de las raíces de la vid causando su muerte. Llegó de manera accidental de Norteamérica cuando se iniciaron las travesías de los barcos de vapor. Al hacer el recorrido en menos tiempo, el parásito llegaba vivo. La plaga afectó a todo el viñedo europeo y las pérdidas fueron cuantiosas. Al cabo de cuarenta años se encontró la solución injertando vides autóctonas en pies de vides norteamericanas. No obstante, muchos terrenos arrasados por la filoxera nunca volvieron a plantarse.

El óidio y el mildu atacaron los viñedos de Europa en la misma época.



EL CRECIMIENTO DEL VIÑEDO EN EL SIGLO XX

Tras la plaga de la filoxera del siglo XIX, el sector vitivinícola tuvo que dedicar buena parte del siglo XX a recuperarse. El consumo europeo después de la Primera Guerra Mundial alcanzó nuevos récords, pero el vino del Mediodía francés, de La Mancha o del Norte de África era de baja calidad. Incluso los grandes vinos, como el Burdeos, el Borgoña o el Rin y el Mosela se vendían a un precio muy bajo. Sus consumidores habituales pertenecientes a clases pudientes, vieron mermado su poder adquisitivo por la guerra y la crisis. Esta situación favoreció el cultivo del viñedo en otros lugares, como el oeste de Estados Unidos, Australia, Nueva Zelanda y Sudáfrica, a donde llegaban los inmigrantes de Europa dispuestos a plantar en suelos vírgenes.





Pazo Flórez



El vino y la Iglesia



La Iglesia permitió la supervivencia de la viticultura durante el sombrío periodo de la caída del Imperio romano y las invasiones bárbaras, en las que los viñedos eran devastados. Cuando por fin llegaron los tiempos de paz, las grandes plantaciones de viñedo se encontraban en los alrededores de los monasterios y las catedrales.

Los monjes no sólo recogieron el testigo de la elaboración del vino, sino que lo mejoraron notablemente. En la Edad Media, los monjes cistercienses de Borgoña fueron los primeros que estudiaron el suelo de la Côte D'Or; también iniciaron el proceso de selección de los mejores ejemplares de plantas; experimentaron con la poda y ensayaron plantaciones en zonas más calientes y no expuestas a las heladas, que eran las que daban las uvas más maduras.

El vino que producían no sólo era para utilizarlo en la misa, sino para la venta. Su comercialización en el Medievo fue un foco económico importante.

Durante la Alta Edad Media (del siglo V al X), a pesar de estar los mares surcados de piratas, los barcos cargados de vino zarpaban de Burdeos o de la desembocadura del Rin con destino a Gran Bretaña, Irlanda o incluso a otros lugares lejanos. Los ríos también se convirtieron en importantes rutas comerciales.

Para el hombre de la Edad Media, el vino era una necesidad más que un lujo. Las aguas de las ciudades eran impuras e incluso peligrosas. Había que mezclarlas con vino para poder ingerirlas. El vino hacía de antiséptico; era en realidad un "remedio médico". La frase que en 1542 acuñó el erudito británico, Andrew Boorde, nos da una idea de la situación: "El agua sola no es sana para un inglés".

En el siglo XIV, las exportaciones de Burdeos a Inglaterra eran tan importantes que su media anual no fue superada hasta 1979.

En 1308, el rey Eduardo II de Inglaterra encargó el equivalente de más de un millón de botellas para su boda con Isabel de Francia. Tres siglos después, bajo el reinado de Isabel I, los ingleses consumían más de cuarenta millones de botellas de vino al año. (Hablamos de una población de unos seis millones de habitantes).

Su comercialización en el Medievo fue un foco económico importante.



Isabel de Francia.





Los dioses del vino



Representación de una danza dionisiaca.

Muchas culturas de la antigüedad tenían sus deidades del vino. Así, Dionisios, llamado Baco entre los romanos, que habría enseñado a los hombres la ciencia de la elaboración del vino, era considerado el dios de la vid y del vino. Una inscripción del año 2700 a. C. habla de la diosa sumeria Gestín, a quien denomina "madre cepa". Otro dios sumerio se llamaba Pa-gestindug "buena cepa", y su esposa Nin-Kasi, que significa "dama del fruto embriagador". Osiris era el dios del vino en Egipto. "Lágrimas de Horus" o "Sudor de Ra" eran dos maneras de denominar el preciado líquido.



Dios Osiris.

Cuando el cristianismo se convirtió en la religión del Imperio, se hicieron desaparecer los cultos paganos y las figuras de Dionisios y Baco dejaron de ser invocadas. Las bacanales fueron consideradas sacrílegas por los primeros obispos. Se prohibieron incluso las ofrendas de vino a los dioses.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MONTERREI



Se cuenta que allá por el siglo XII cuando se terminó de construir el castillo-fortaleza de Monterrey, el rey don Alfonso Henríquez, nieto de Alfonso VI encargó una generosa cantidad de vino, blanco y tinto, para celebrarlo. Pero no pidió un vino cualquiera. Encargó expresamente que el blanco fuese obtenido con la variedad de uva Godello, y el tinto con Gran Negro. Desde esta fortaleza, la mayor de Galicia, se puede contemplar el hermoso valle de Monterrey, que da nombre a la Denominación de Origen.

No solamente se cultivan en el valle los citados Godello, llamada también Verdello, y Gran Negro. Otras autóctonas, como Treixadura, Doña Blanca y Merenzao, y cepas importadas, como Palomino y Mencía así como la Garnacha Tintorera y la Arauxa, denominada también Tempranillo, conforman el conjunto de variedades de esta D.O.

El cultivo de la vid data de la época romana, que fue cuando se implantó el viñedo en Europa. Esta zona vinícola está situada al sur de la provincia de Ourense en

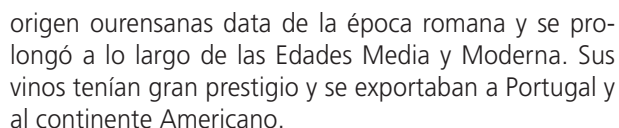
plena Ruta de la Plata, haciendo frontera con Portugal. El viñedo se extiende por las laderas y valles del río Támega y sus afluentes.

Sus suelos, constituidos por tierras pardas y materiales silíceos, son profundos y fértiles; unos son pizarrosos, otros graníticos, arenosos y arcillosos. Esta variedad propicia los múltiples matices de sus vinos.

El clima es mediterráneo con rasgos continentales y brisas provenientes del Atlántico. Todo ello contribuye a grandes oscilaciones térmicas de 30° C., y una pluviometría de 680 mm/año, lo que favorece buenas cosechas y vinos de calidad.

Los vinos blancos elaborados son frescos, afrutados y muy agradables, bien estructurados y golosos. Los tintos esencialmente jóvenes de gran viveza aromática, frutales, con cuerpo y muy expresivos. (Ver más en: www.domonterrei.com).

La Denominación de Origen Monterrei se constituyó por Orden Ministerial del 19 de enero de 1996. Su cultivo, no obstante, como las otras denominaciones de



Dirección del Consejo Regulador

R/ Mercado Comarcal
32600 VERÍN – Ourense
Tel.: 988 59 0007 - Fax: 988 41 06 34
info@domonterrei.com
www.domonterrei.com

BIBLIOGRAFÍA: Juan Carlos Carcelén, El vino en la antigüedad: factor civilizador y cultural, y otros artículos.

BODEGAS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MONTERREI

NOMBRE	DIRECCIÓN	MARCA	COMENTARIOS
Gargalo, S.L.	Rua Do Castelo, 59 Verín, 32619 Ourense Tel./Fax: 988 590 203 gargalo@verino.es www.verino.es	Terra do Gargalo: Tinto y blanco	Se fundó en 1998 de la mano del diseñador de moda Roberto Verino. Se encuentra ubicada en el castillo medieval de Monterrei. La bodega se construyó a base de formas cúbicas, dispone de las modernas técnicas enológicas y cuenta con unas 12 hectáreas de viñedo propio, lo que les permite obtener unos deliciosos vinos.
Bodegas Bernabé, S.A.	Laureano Peláez, 25 32600 Verín Tel. 988 410 314 Fax: 988 410 350 vegisa@terra.es	Gran Bernabé: Blanco y Tinto	
Ladairo, S.L.	Rosal 32613 Oimbra (Ourense) Tels. 988 422 757 988 410 870	Landairo: Blanco y Tinto Viña Toutelo: Blanco Viña Castelao: Blanco	Con una larga tradición en la elaboración de vinos, en 1990 se funda la actual bodega, que cuenta con unas 14 hectáreas de viñedo propio y la combinación de la experiencia y las nuevas técnicas de vinificación para conseguir unos excelentes vinos.
Ribeira do Támea, S.L.	Crta N-525, 66-68 32600 Albarellos de Monterrei (Ourense) Tel: 988 425 959 Fax: 988 425 949 riberadeltamega@jet	Pazo de Monterrei: Blanco	Fundada en 1995, cuenta con viñedos propios y unas modernas instalaciones para la vinificación de sus uvas.
José Luis Mateo García	Luis Espada, 99 32600 Verín (Ourense)	Vino de Mesa	

No se incluye el listado completo.



En Monterrey estuvo instalada la primera imprenta de Galicia donde se imprimió el Misal Auriense, incunable que en la actualidad forma parte del tesoro de la catedral ourensana.





Castillo fortaleza de Monterrey.

Termalismo en Monterrey

CABREIROÁ

- **Situación:** Verín.
- **Manantiales:** 1.
- **Temperatura:** 16° C.
- **Caudal:** 8 litros por minuto.
- **Naturaleza de las aguas:** Bicarbonatado-sódicas, litínicas y acídulas.
- **Indicaciones:** Afecciones de las vías urinarias, digestivas y biliares.
- Se comercializa embotellada.

FONTENOVA

- **Situación:** Verín.
- **Manantiales:** 2.
- **Temperatura:** 17° C.
- **Caudal:** 42 litros por minuto.
- **Naturaleza de las aguas:** Bicarbonatado-sódicas, litínicas y acídulas.
- **Indicaciones:** Afecciones de las vías urinarias, digestivas y trastornos hepáticos.
- Se comercializa embotellada.

A FONTE DO SAPO

- **Situación:** Verín.
- **Manantiales:** 1.
- **Temperatura:** 18° C.
- **Caudal:** Sin determinar.
- **Naturaleza de las aguas:** Bicarbonatado-sódicas, fluoradas y sulfurosas.
- **Indicaciones:** Afecciones del aparato digestivo y cutáneas.

SOUSAS

- **Situación:** Verín.
- **Manantiales:** 1.
- **Temperatura:** 19° C.
- **Caudal:** 12 litros por minuto.
- **Naturaleza de las aguas:** Bicarbonatado-sódicas, litínicas y fluoradas.
- **Indicaciones:** TDolencias de las vías urinarias, especialmente cólicos nefríticos, afecciones cálculosecas, cistitis y afecciones hepáticas.
- Se comercializa embotellada.





CALDELIÑAS (en restauración)

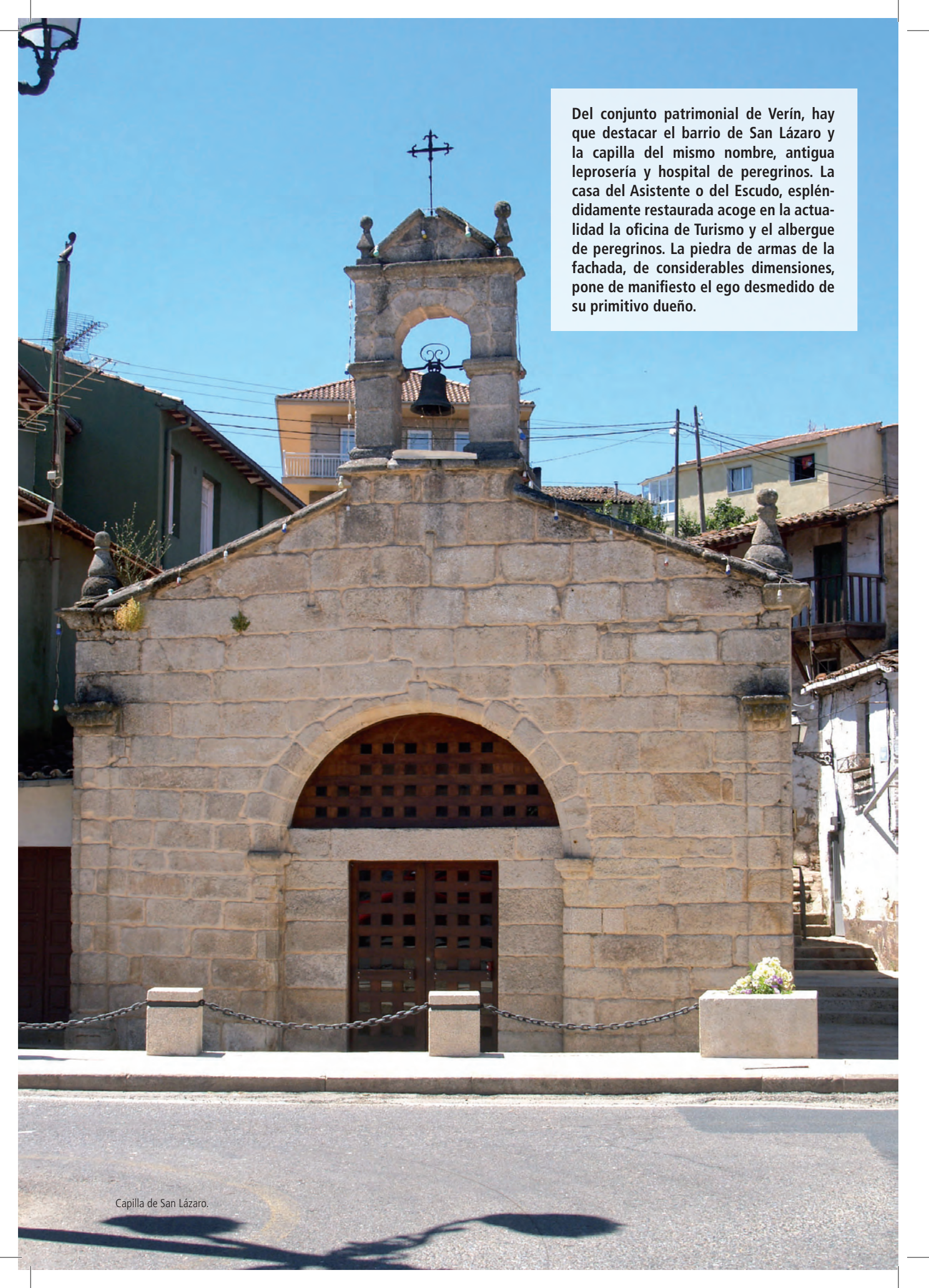
- **Situación:** Caldeliñas (Verín), a 73 kilómetros de Ourense.
- **Manantiales:** 1.
- **Temperatura:** 24° C.
- **Caudal:** 83,33 litros por minuto.
- **Naturaleza de las aguas:** Bicarbonatado-sódicas, fluoradas y litínicas.
- **Indicaciones:** Problemas reumáticos como la artritis gotosa y dolencias de la piel.

REQUEIXO-VILAZA

(sin explotar)

- **Situación:** Vilaza, Monterrey (Verín), a 74 kilómetros de Ourense.
- **Manantiales:** 1.
- **Temperatura:** Como el agua común.
- **Caudal:** 32 litros por minuto.
- **Naturaleza de las aguas:** Bicarbonatado-sódicas, litínicas, fluoradas y ligeramente sulfuradas.
- **Indicaciones:** Trastornos gastrointestinales y hepáticos de tipo crónico, dolencias urinarias y enfermedades de la piel.
- En 1900 esta agua fueron declaradas de utilidad pública y recibieron varios premios.



A photograph of the Capilla de San Lázaro, a small stone chapel with a bell tower and a large arched doorway. The chapel is made of light-colored stone blocks. The bell tower has a cross on top and a bell inside. The doorway is arched and has a wooden door with a grid pattern. The chapel is surrounded by other buildings and a street in the foreground.

Del conjunto patrimonial de Verín, hay que destacar el barrio de San Lázaro y la capilla del mismo nombre, antigua leprosería y hospital de peregrinos. La casa del Asistente o del Escudo, espléndidamente restaurada acoge en la actualidad la oficina de Turismo y el albergue de peregrinos. La piedra de armas de la fachada, de considerables dimensiones, pone de manifiesto el ego desmedido de su primitivo dueño.

Capilla de San Lázaro.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

RIBEIRA SACRA



Esta denominación de origen toma el nombre de la zona llamada Ribeira Sacra, debido a los muchos monasterios que desde la temprana Edad Media florecieron en los valles a lo largo de los ríos, desde las afueras de Ourense a Montederramo.

Los romanos anduvieron por esta región y dejaron implantado el gusto por el cultivo de la vid. Según la tradición, ya en esa época los vinos de Amandi eran muy estimados y se dice que eran llevados a Roma para ser servidos en las mesas de los emperadores.

Los monjes fueron los continuadores de la viticultura y enseñaron su cultivo a los labriegos consiguiendo crear una actividad vitícola que se extiende hasta nuestros días. A partir de 1990 empezó a revalorizarse la zona.

La Denominación de Origen Ribeira Sacra se consigue en 1997. Abarca 1.242 hectáreas de superficie de viñedo plantado y 1.242 hectáreas de viñas en producción. Cuenta con 102 bodegas productoras.

Comprende parroquias y lugares de 19 municipios situados a lo largo de las riberas del Miño y del Sil, en el sur de la provincia de Lugo y norte de la de Ourense. Las plantaciones están distribuidas formando una ese, dividida a su vez en cinco subzonas, cada una con un microclima diferente. Los suelos suelen ser aluviales sobre una base de pizarra, en general muy ácidos.

De norte a sur y hacia el este, se encuentra la subzona de Chantada, Amandi, en Monforte de Lemos, Ribeiras do Miño, el área más amplia, situada en los alrededores del Miño meridional, Ribeiras do Sil-Ourense al este, y todavía más al este, Quiroga-Bibei. En Amandi y en el resto de la Ribeira do Sil los suelos responden a la tipología de la Galicia oriental, mientras que en Chantada y en las zonas de Ribeiras do Miño y Ribeiras do Sil son semejantes a los de origen granítico típicos de la Galicia occidental.

En la actualidad, la Ribeira Sacra es una de las zonas vinícolas más espectaculares de España. Los viñedos es-

tán plantados en los valles profundos y en las laderas de los ríos Miño y Sil, en forma de terrazas o bancales conformando paisajes de gran belleza. Se caracterizan por producir bajas cosechas de uvas, con sabores muy concentrados.

El clima es más continental que atlántico, con otoños templados y veranos largos y calurosos. Las elevadas precipitaciones, más altas en las subzonas del Miño que las del valle del Sil, ayudan a conservar el paisaje verde, tan característico de Galicia. Las primeras poseen unas características intermedias entre la región atlántica de transición y la interior, con una temperatura media de 13,9° C. En el valle del Sil, la temperatura media es de 13,2° C y participa de las características climáticas de la región interior. La forma de los valles propicia vientos fuertes.

La D.O. Ribeira Sacra utiliza fundamentalmente uvas autóctonas. En la elaboración de blancos se emplean como preferentes Loureira, Treixadura, Godello, Doña Blanca, Albariño y Torrontés. En los tintos se emplean la Mencía, la Brancellao y la Merenzao como preferentes, y como autorizadas, Sousón, Caíño tinto, Garnacha tintorera, Mouratón (Negreda) y Tempranillo. Cuando los vinos están elaborados con al menos un 85% de las variedades de uvas preferentes son denominados como vinos "Ribeira Sacra Summum". La Lista Parker 2010 sobre vinos españoles destaca varios vinos blancos de la D.O. Ribeira Sacra, puntuados con más de 90 puntos.

La orografía escarpada de profundos barrancos y la estrechez de los bancales hace imposible su mecanización por lo que los trabajos relacionados con la vid y la propia vendimia tienen algo de heroico. Se suele acceder por senderos e incluso a través del río.

Los viticultores han invertido en la modernización de sus bodegas, dotándolas de modernos equipos de acero inoxidable. Sin embargo, aunque funcionan varias cooperativas, continua existiendo el pequeño bodeguero, por lo cual el vino se elabora de manera artesanal, siguiendo la tradición.

La Ribeira Sacra es una de las zonas vinícolas más espectaculares de España.

Dirección del Consejo Regulador

Pescaderías, 1 – Antiguo Torreón
27400 MONFORTE DE LEMOS (Lugo)
Tel.: 982 411 265
info@ribeirasacra.org
www.ribeirasacra.org

VARIEDADES DE UVA

• Blancas preferentes:

Loureira, Treixadura, Godello, Doña Blanca, Albariño y Torrontés.

• Tintas preferentes:

Mencía, Brancellao y Merenzao.

• Tintas autorizadas:

Sousón, Caíño tinto, Garnacha tintorera, Mouratón (Negreda) y Tempranillo.



LOS TRES VINOS PRINCIPALES DE LA D.O. RIBEIRA SACRA

Blancos de Albariño

Blancos de Godello

Tintos de Mencía: caldos con personalidad, en los que predomina la fructuosidad y la limpieza de aromas.

SUBZONAS DE LA RIBEIRA SACRA

Amanda
Chantada
Ribeiras do Miño
Ribeiras do Sil
Quiroga-Bibeí

Parada de Sil



Cruzeiro de Parada de Sil.

Las ruedas trotamundos

Por Salvador Freixedo

Estando un día en un país del Caribe, oí el típico sonido del chifro que usan los afiladores y que tantas veces había oído de niño desde mi casa de Ourense. Di un salto, porque me pareció que aquello no era posible; miré a través de la ventana, ¡y allí estaba! Caminando pausadamente con su gran rueda por la izquierda de la Avenida Wilson, repitiendo una y otra vez el fuuuuuit fuuuuuit de su flauta escalonada, de pequeñas cañas.

Me invadió una profunda nostalgia de mi tierra a la que no venía desde hacía años. Yo seguía observando a aquel desconocido que se había parado precisamente debajo de mi ventana, y que observaba las puertas, esperando que apareciese algún cliente con unas tijeras que afilar o que alguien le hiciese señas desde algún balcón. Tuve la intuición de que era ourensano, porque los ourensanos éramos los que teníamos el monopolio de aquella máquina y de aquel oficio trashumante. Sin pensarlo dos veces, bajé las escaleras y me dirigí a él. Al oírlo hablar supe que era de los míos; su acento lo delataba. ¿Vostede non será de Nogueira de Ramuín?, le espeté. Sorprendido, me miró fijamente sin decir nada. Se había quedado tan desconcertado con mi pregunta como yo con su presencia. Me contestó como quien comunica un secreto, usando al mismo tiempo un tono filosófico: ¡Son de Esgos! Hablamos largo. No le volví a ver. Pero muchas veces he pensado en la intrepidez de tantos hijos de esta tierra que, provistos únicamente de su rueda y de su arte, se ganaron honradamente la vida, muy lejos de su terruño.





LA RIBEIRA SACRA



Monasterios de San Xoán de Camba.



Parador de Monforte de Lemos.



Ábside de Xunqueira de Espadañedo.

LOCALIDADES ADSCRITAS A LA D.O. RIBEIRA SACRA

LUGO: A Pobra de Trives, A Pobra do Brollón, A Teixedira, Carballado, Chantada, Monforte de Lemos, O Saviñao, Peroxa, Quiroga, Ribas de Sil, Sober, Taboada.

OURENSE: A Pobra de Trives, Castro Caldelas, Manzaneda, Nogueira de Ramuín, Pantón, Parada de Sil, Ribeiras de Sil.

La extensión del evangelio en el siglo VI llevada a cabo por San Martín Dumense, el predicador de Panonia, y el asentamiento de eremitorios en las orillas o proximidades del Sil conformaron el paraje conocido como Ribeira Sacra. Cristianos llegados de fuera, muchos de ellos huyendo de la invasión musulmana echaron sus anclas en las inhóspitas riberas del río decididos a entregar su vida a Dios. Las inclemencias del tiempo y lo agreste del terreno favorecieron la vida ascética y unos cuantos alcanzaron la santidad.

La reforma de San Benito, del siglo X, y la del Císter en el XII propició la derivación de estos pequeños centros eremíticos a otros mayores. Es la época de fundación de los grandes monasterios.

La denominación *Ribeira Sacra* aparece por primera vez en 1124 en un documento firmado en Allariz por Doña Teresa de Portugal a propósito de la fundación del monasterio de Montederramo.

Describe el documento las posesiones del monasterio y le da a Doña Teresa, hermana de Doña Urraca el título de "...reina desde el Bibey hasta el mar océano". A la Ribeira Sacra pertenecen todos los monasterios, iglesias y capillas que florecieron en las márgenes del Sil y sus alrededores, incluidos los de la orilla lucense. Es la zona que agrupa la mayor cantidad de monasterios de Galicia.

La denominación Ribeira Sacra aparece por primera vez en 1124.

La Ribeira Sacra ourensana comprende los ayuntamientos de Pereiro de Aguiar, Nogueira de Ramuín, Esgos, Xunqueira de Espadañedo, Parada do Sil, Montederramo, Castro Caldelas y A Teixeira. Es en la actualidad una de las rutas más apreciadas por los viajeros que visitan Ourense porque, además de poner ante sus ojos toda la riqueza monumental del románico y el gótico, los paisajes de rocas y viñedos, con el Sil de fondo, son un regalo de la naturaleza. En cuanto a gastronomía, estamos ante una de las más reputadas de la provincia, tanto en dulce como en salado. ¡Y qué decir de los vinos! *La Denominación de Origen Ribeira Sacra* es conocida ya en los mercados internacionales.



Monforte de Lemos. Colegiata La Antigua.

BODEGAS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

RIBEIRA SACRA

SUBZONA DE AMANDI

NOMBRE	DIRECCIÓN	MARCA	COMENTARIOS
Rectoral de Amandi, S.A.	Lugar de Iglesia - Amandi 27423 Sober Tels: 982 152 157 988 384 200 vinos@bodegasgallegas.com www.bodegasgallegas.com	Rectoral de Amandi: Tinto Beira do Sil: Blanco	Ubicada sobre una edificación rústica del Siglo XVII, que da origen al nombre de la bodega. Cuenta con viñedos propios y unas modernas instalaciones para la elaboración de vinos y aguardientes.
Regina Viarum	Doade - 27424 Sober (Lugo) Tel: 982 538 010 Fax: 982 538 011 info@reginaviarum.es www.reginaviarum.es	Vía Imperial Amandi: Tinto Regina Viarum Amandi: Tinto	De reciente construcción, ha mantenido en su diseño los elementos de arquitectura tradicional de la zona y está dotada de equipamientos enológicos de alta calidad. Rodeada de bancales milenarios.
Adegas Algueira	Roberto Bahamonde, 79 27400 Monforte de Lemos (Lugo) Tel: 982 410 299 Fax: 982 403 288 info@adegaalgueira.com www.adegaalgueira.com	Algueira: Tinto y Blanco	La bodega simula una construcción monacal románica. Cuenta con viñedos propios y una moderna tecnología para su vinificación.
Agustín Fernández Puga	27430 Lobios Sober (Lugo) Tel: 982 152 575	Gullufre: Tinto	Es una bodega familiar, construida en 1991. Cuenta con una pequeña parcela de viñedo propio.
Carmen Pérez Freire	A Cal 27421 Barantes Sober (Lugo) Tel: 982 152 570	Viña Do Regueiral: Tinto y Blanco	De una larga tradición vinatera, la bodega fue reformada en 1993.
Carmen Pérez Pérez	Sanmil- 27460 Santa Cruz de Brosmos Sober (Lugo) Tel: 982 152 508	Guimaro: Tinto	Tiene viñedos propios y la bodega reformada en 1992 esta situada en un edificio del siglo XIX.
Delfín Rodríguez Carnero	Parroquia de Lobios, 27460 Sober (Lugo) Tel: 982 152 500	Viña San Cosmede: Tinto y Blanco	Con cerca de 100 años elaborando vinos, en el 1991 la bodega fue remozada con nuevas instalaciones.

Domingo López Fernández	Doadé, 54 27424 Sober (Lugo) Tel: 982 152 458	Viña Cichón: Tinto	Son elaboradores de vino desde hace varias generaciones y en 1990 remodelaron la bodega.
Dorinda Díaz Rodríguez	27424 Vilachó de Doadé Sober (Lugo) Tel: 982 152 425	Estrella: Tinto	Cuentan con una pequeña parcela de viñedos propios y elaboran los vinos de forma tradicional.
Eladio Martínez Fernández	27424 Doadé-Sober (Lugo) Tel.: 982 152 304	Anzio: Blanco y Tinto	Bodega familiar reformada en 1990. Cuenta con viñedos propios.
Emilio Rodríguez Díaz	A. Vila, 9 27460 Santa Cruz de Brosmos-Sober (Lugo) Tel: 982 469 756	Don Bernardino: Tinto	Antes eran elaboradores de vino para consumo propio y después de ampliar el viñado, elaboran también para la calle.
José Manuel Rodríguez González	Vilachá-Doadé 27460 Sober (Lugo) Tel: 982 460 613	Décima: Tinto	Una tradicional bodega que fue remodelada en 1991.
José Pérez Rodríguez	Noguedo-Sober (Lugo) Tel: 982 152 610	Casa Noguedo: Tinto	Desde hace dos siglos elaboran vinos de sus propios viñedos.
José Rodríguez Gómez	Cantón - 27423 Amandi Sober (Lugo) Tel: 982 460 504	Val Da Lenda: Tinto	Elaboraban vinos en una pequeña y vieja bodega, pero desde 1990 la acondicionaron introduciendo nuevas técnicas de vinificación.
Manuel Castillo Castillo	Barantes de Arriba 27421 Sober (Lugo) Tel: 982 152 517	Souto Vello: Tinto	Construyeron la nueva bodega junto a la antigua donde de forma tradicional viene elaborando vinos desde hace muchos años.
Ramón Marcos Fernán	Vilachá de Doadé, 124 27424 Sober (Lugo) Tel: 982 152 285	Cruceiro: Tinto Coroa: Blanco	Cuenta con viñedos propios y unas instalaciones modernas desde 1991.
Sucesores de Nilo Vila Valdés (Manuela Valdés Pérez)	Figueroa, 32 27460 Sober (Lugo) Tel: 982 460 545	Orballo: Tinto	Bodega tradicional remodelada en 1989, cuenta con viñedos propios.
Ubalda López Díaz	Carballeda Parroquia de Lobios 27460 Sober (Lugo) Tel: 982 152 627	A Mezquita: Tinto	Fundada en 1991, recoge la tradición familiar como elaboradores de vino.
José Pérez López	Tel. 982 152 962		
Pedro Pérez Fernández Camilo	Bolmente - 27421 Sober Tel. 982 152 518		
Fidel Pérez Durán	Tel. 982 401 107		

Dionisia López González	A Cal - Amandi 27423 Sober Tel: 982 152 633		
José Mosquera Campos	Regueira - Barantes Sober Tel: 982 460 591		
David López Fernández	Tel: 982 152 930		
José Ramón Veroa Pérez	Outeiro - Cacedo - Bolmente 27421 Sober Tel: 982 152 981		
Alfonso Fernández Rodríguez	Barantes de Abaixo, 8 27421 Sober Tel: 982 152 519		
M. Carmen Prado Ferreiro	Lobios - 27423 Sober Tel: 982 152 575		
José Guedella Álvarez	Arxemil - Barreira 27460 Sober Tel: 982 152 417		
Ramón Fernández Fernández	Vilachá de Doade 27424 Sober Tel: 982 153 702		
José Fernández Díaz	Bulso - 27422 Sober Tel: 982 152 582		
Jesús Conde Rodríguez	Santa Cruz de Brosmos 27425 Sober Tel: 982 152 948		
Diego Carnero Vidal	Pacio - Amandi 27423 Sober Tel: 982 152 780 / 986 425 899		



Pereiro de Aguiar

Pazo Lamela

Ribeira Sacra

Eres tierra de torrentes y ríos azules, de laderas escarpadas con bancales dorados al sol, de cepas que se estrellan en la orilla del Sil, de miradores para rezar y dar gracias por tanta belleza junta, de monasterios sin monjes y campanas mudas, de puentes sin romanos, de palomares sin palomas y de hornos sin pan. Tierra de molinos que molieron con agua pasada; de castillos, de reyes, de monjes y de campesinos trabajadores de sol a luna, de afiladores músicos, de barquilleros de ruleta mágica, de alfareros de cántaros de la lechera, de hojalateros de Oz. Eres tierra de bruma, de sol, de castañas, de buen vino y de buena gente. Eres tierra de futuro.



SUBZONA DE CHANTADA

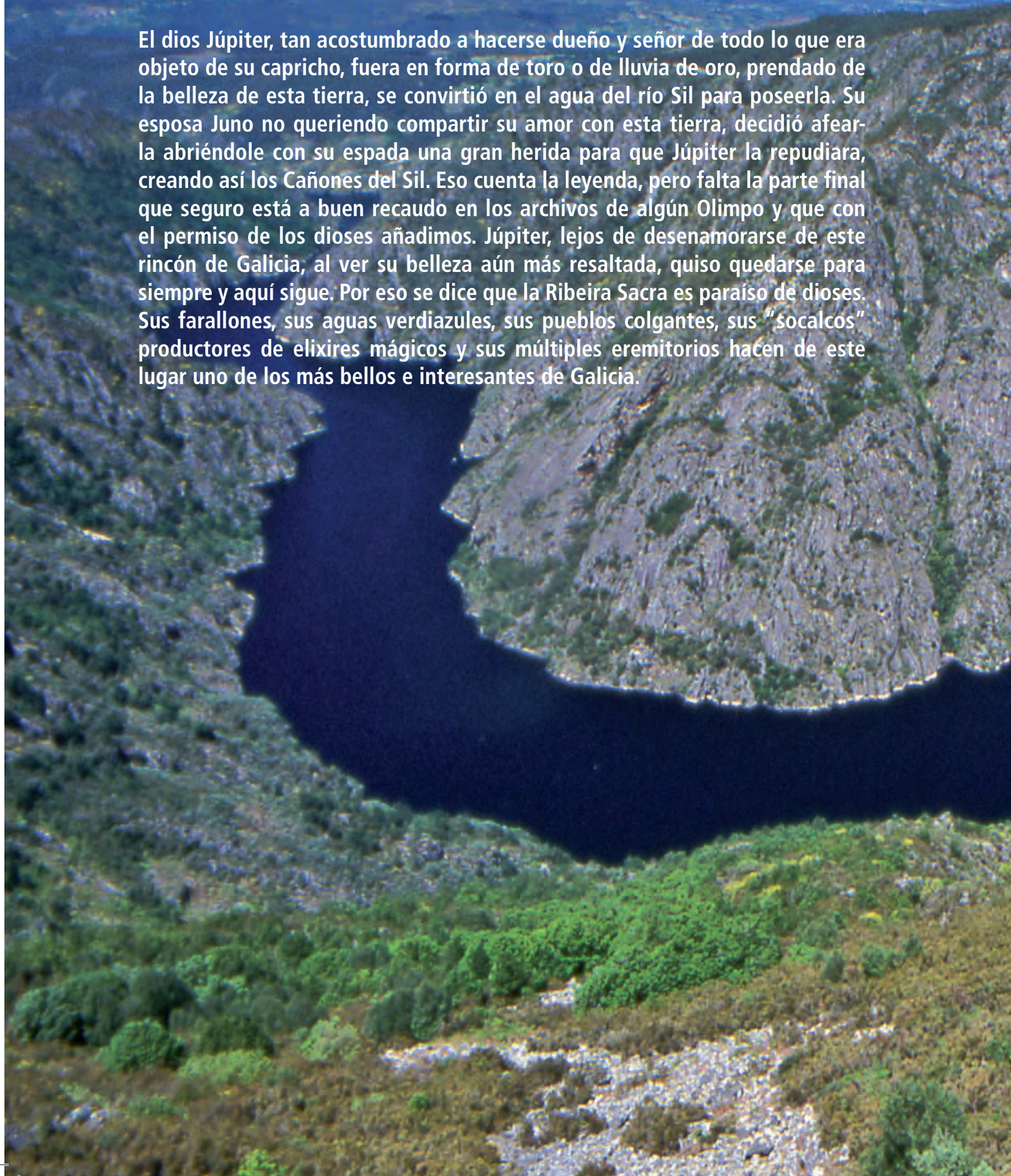
NOMBRE	DIRECCIÓN	MARCA	COMENTARIOS
Vía Romana Adegas y Viñedos	Belesar, s/n Chantada (Lugo) Tel: 982 45 40 05 Fax: 982 441 299 viaromana@viaromana.com www.viaromana.es		Fundada en 1998, esta pequeña bodega es un buen ejemplo de la iniciativa de calidad emprendida por esta zona vinícola en los últimos años. Posee 12 hectáreas de viña y cuenta con modernas instalaciones que se conjugan con la bodega tradicional semienterrada que mantiene el vino a una adecuada temperatura y humedad.
Oscar Figueiras Sánchez	Reguengo de Arriba 27517 Chantada (Lugo) Tel: 982 440 823	As Covas: Tinto y blanco	Con una larga tradición vinatera, cuenta con viñedos propios y una moderna tecnología enológica.
José Gómez de Tojeiro Rodríguez	Amedo - San Fiz 27517 Chantada Tel: 982 440 025	Dondarío: Tinto Dondandrea: Blanco	Elaboran vinos desde 1925 y en 1994 sus instalaciones fueron remodeladas.
Jesús Mariño Sánchez	Guxeva - Santiago de Arriba 27831 Chantada Tel: 982 440 077	Aguardientes	
José Manuel Otero Castro	O Puzo - San Fiz 27517 Chantada Tel: 982 242 444		
Pincelo, S.L.	Pincelo - A Sariña 27515 Chantada (Lugo) Tel: 982 441 660 bpincelo@wanadoo.es	Viña Portotide: Tinto Señorío de Pincelo: Blanco	Cuenta con viñedo propio y fue de las primeras bodegas en introducir las nuevas técnicas de vinificación. También produce aguardientes.
José Manuel Rodríguez Villace	Belesar, 6 27514 Chantada (Lugo)		
Manuel Vázquez González	Asma - San Fiz 27516 Chantada Tel: 982 440809		
Mario Vázquez Regal (Adegas Viña Garona)	Nogueira de Abaixo 27515 Chantada (Lugo) Tel: 982 171636	Marqués de Garona: Tinto Viña Garona: Tinto y blanco	Fundada en 1993, cuenta con viñedos propios y unas modernas instalaciones para la vinificación de sus uvas.

Vinícola de Chantada, S.A.	Tarrio San Fiz 27516 Chantada Tel: 982 184 488		
Adegas Amedo	Ctra. N-540, Km 54 27500 Chantada Tel: 982 441 212 sucema2003@terra.es		
Vinigalicia, S.L.	Ctra. Antigua de Santiago Km. 3- 27500 Chantada Tel: 982 454 005		
Jesús Mariño Sánchez	Guxeva - Santiago de Arriba 27831 Chantada Tel: 982 440 077		Destilería de excelentes y exquisitos aguardientes.



Cañones del Sil

El dios Júpiter, tan acostumbrado a hacerse dueño y señor de todo lo que era objeto de su capricho, fuera en forma de toro o de lluvia de oro, prendado de la belleza de esta tierra, se convirtió en el agua del río Sil para poseerla. Su esposa Juno no queriendo compartir su amor con esta tierra, decidió afearla abriéndole con su espada una gran herida para que Júpiter la repudiara, creando así los Cañones del Sil. Eso cuenta la leyenda, pero falta la parte final que seguro está a buen recaudo en los archivos de algún Olimpo y que con el permiso de los dioses añadimos. Júpiter, lejos de desenamorarse de este rincón de Galicia, al ver su belleza aún más resaltada, quiso quedarse para siempre y aquí sigue. Por eso se dice que la Ribeira Sacra es paraíso de dioses. Sus farallones, sus aguas verdiazules, sus pueblos colgantes, sus "socalcos" productores de elixires mágicos y sus múltiples eremitorios hacen de este lugar uno de los más bellos e interesantes de Galicia.





Cañones del Sil.

SUBZONA DE QUIROGA

NOMBRE	DIRECCIÓN	MARCA	COMENTARIOS
Bodegas Val de Quiroga, S.L.	Ctra. N-120, km. 489 27320 Quiroga (Lugo) Tel: 982 428 580	Val de Quiroga: Tinto Viña Neira: Tinto	Bodega familiar con una larga tradición en la elaboración de vinos. La actual bodega se constituyó en 1986, posee viñedos propios y una moderna tecnología.
Vicente Gallego González	General Franco, 100 27320 Quiroga (Lugo) Tel: 982 428 393	Señorío de Quiroga: Tinto Viña Hermida: Blanco	Fundada en 1990, cuenta con viñedos propios y modernas técnicas para la vinificación.
José Vázquez Rivera	Tel: 982 430 329		
Eugenio Rodríguez López	Tel: 982 428 582 982 435 196		
Don Ramón, S.L	Tel: 982 404 237		
Manuel Mondelo Rodríguez			



Fotografía de Paco Armada.

SUBZONA RIBEIRA DO MIÑO

NOMBRE	DIRECCIÓN	MARCA	COMENTARIOS
Adegas Moure	A Cova-O S'Aviñao, s/n Escalón, 27540 Lugo Tel: 982 452 031 Fax: 982 452 700 abadiadacova@adegasmoure www.adegasmoure.com	Abadía Da Cova: Tinto y blanco	Es una firma histórica en la zona. Empresa familiar, fundada en 1952, cuenta con viñedos propios, que dan lugar a sus dos vinos monovarietales. Esta bodega elaboró el primer vino de mencia en Galicia criado en barrica de roble. Los viñedos se encuentran ubicados en los clásicos bancales característicos de la Ribeira Sacra y las instalaciones están dotadas de una moderna tecnología enológica.
Javier Fernández González	Espasantes 27450 Pantón (Lugo) Tel: 982 456 228	Saiñas: Blanco y tinto	Fundada en 1993, esta dotada de una moderna tecnología y cuenta con viñedo propio.
Ramón Gómez Piñeiro	Budián-San Román de Acedre 27437 Pantón (Lugo) Tel: 982 469 734	Capilla Mencia: Tinto Budián: Tinto	Equipada con modernas técnicas para la vinificación, fue fundada en el año 1994 y cuenta con varias hectáreas de viñedo propio.
Virxen Dos Remedios	Outeiro Parroquia de Dimondi, 56 27548 O Saviñao (Lugo) Tel: 982 171 720	Viña Vella: Tinto Viñal de Diomondi: Tinto y blanco	Fundada en 1991, es una empresa familiar en las que se elaboran las variedades de vinos tradicionales con técnicas modernas. Cuenta con viñedo propio.
Priorato de Pantón (Adegas San José)	Santa María de Eire 27430 Ferreira de Pantón (Lugo) Tel: 982 456 545 adegas@infonegocio.com	Ribeira de Valboa: Tinto Ribeira de Pantón: Tinto y blanco	Con una larga tradición artesanal en la elaboración de los vinos, introdujeron desde 1993 las nuevas técnicas y métodos enológicos.
Jesús Expósito Huete	Pombeiro-Bazal 27438 Pantón (Lugo) Tel: 982 200 208	Priorato de San Vicente de Pombeiro: Blanco y Tinto	Elaboradores de vinos desde hace varias generaciones, comenzaron a embotellar el vino en 1994.
Antonio Fernández Fernández	Tel: 982 460 507		
Casa Moreiras, S.L.	Tel: 982 456 174 986 480 209		
Manuel López López	Tel: 982 452 253		

Maximino López Vázquez	Tel: 982 456 595		
José M. Castro Sesse	Tel: 982 460 071		



Doade:

SUBZONA RIBEIRAS DO SIL

NOMBRE	DIRECCIÓN	MARCA	COMENTARIOS
César Enríquez Cachín	Abeleda A Texeira (Ourense) Tel: 988 203 450	Peza do Rei: Blanco y tinto	Bodega de fundación reciente (1993), que elabora sus vinos con las vendimias de sus propios viñedos, de casi cuatro hectáreas de extensión. La bodega dispone de instalaciones modernas.
Adegas Ponte de Boga	Couto San Paio 32764 Castro Caldelas (Ourense) Tel: 988 203 306 Fax: 988 203 299 ponteboga@wanadoo.es		
Adegas Costoya, S.L	Tel. 988 254 712		
Francisco Sobrino Vázquez	Tel. 988 203 052		
José Vázquez González	Tel. 988 266 159		



Balcones de Madrid.

Nogueira de Ramuín



CASTRO CALDELAS

El topónimo castro nos indica su pasado como ciudadela castrexa que debió jugar un importante papel en una tierra fronteriza y antigua encrucijada de caminos.

El castillo se cree que fue construido en el siglo XIV por la Corona, y como el resto de las fortalezas de Galicia fue escenario de continuas luchas. En 1371 fue tomado por las tropas de Enrique II por apoyar el señor de la fortaleza a su enemigo dinástico Pedro I el Cruel. Un siglo después fue destruido por los hermandinos. Más tarde los Reyes Católicos decretaron orden de derribo que, afortunadamente, no se llevó a cabo. Durante la guerra de la Independencia Castro Caldelas sufrió los ataques de los franceses. En la contienda se perdieron muchas vidas y todos los archivos jurisdiccionales.

La fortaleza es de planta irregular, de acuerdo a la orografía del terreno y se conservan tres torres cuadrangulares completamente restauradas, el patio de armas y casi todos los muros de la muralla. En el muro norte se encuentra la puerta principal, con arco de medio punto con doble escudo de piedra de los Osorio y los Castro. A la derecha se yergue la torre del reloj, y al otro lado la torre del homenaje, de planta rectangular con tres pisos y ventanas de arcos rebajados. Sobre la puerta de uno de los torreones hay una controvertida inscripción en letra gótica que alude a los antepasados del castillo.



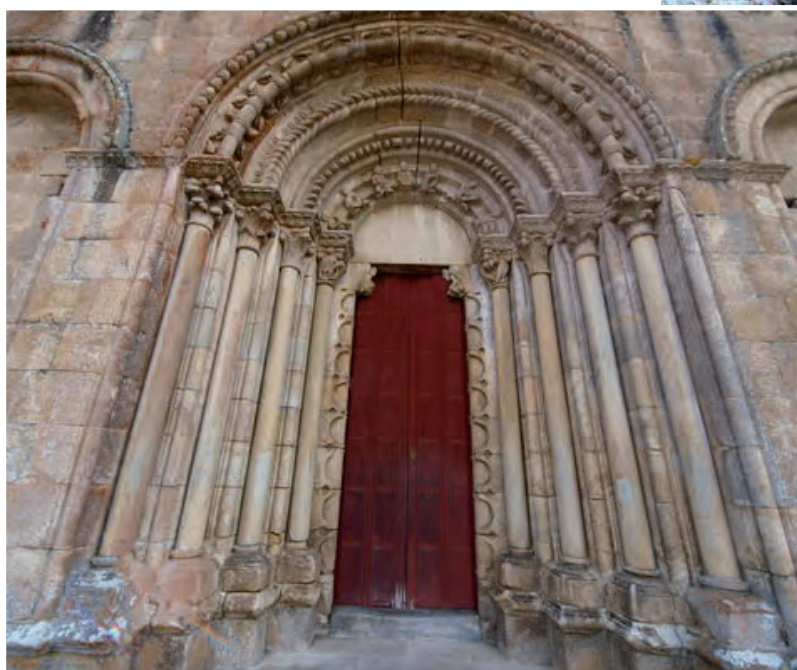
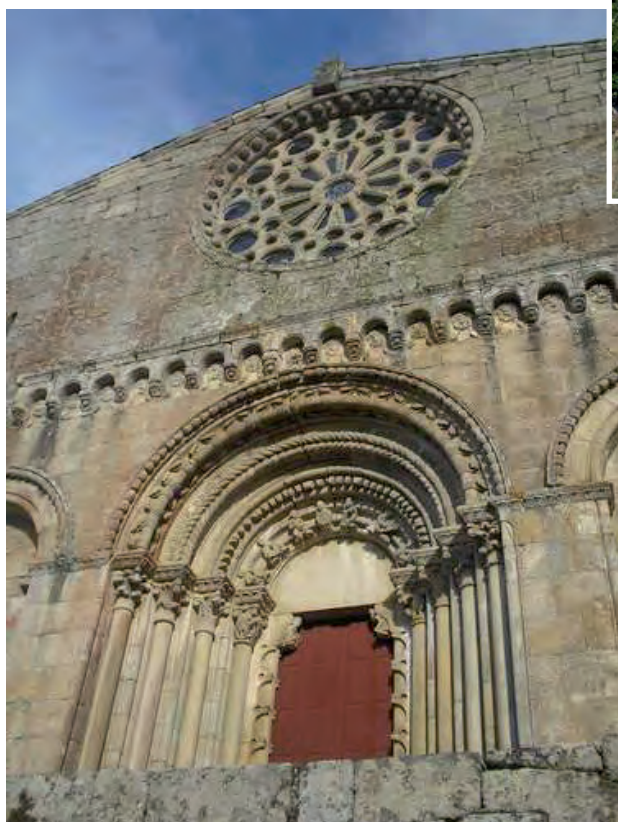
En el interior hay un museo etnográfico en el que podemos contemplar una colección de piezas encontradas durante las excavaciones, utensilios de carpintería, telares y aperos de labranza. Desde el año 1992 el castillo está a cargo del Ayuntamiento.

A un lado de la plaza se encuentra la iglesia-santuario de Los Remedios, de aspecto monumental con dos torres. Algunas fuentes sostienen que sustituyó a la capilla primitiva que se supone fue una ermita de camino con culto a Santiago Apóstol.



Embarcadero.

Santo Estevo de Rivas de Miño



Iglesia románica de una sola nave y cabecera constituida por anteábside rectangular y ábside semicircular, levantada en un paraje agreste de empinada cuesta.

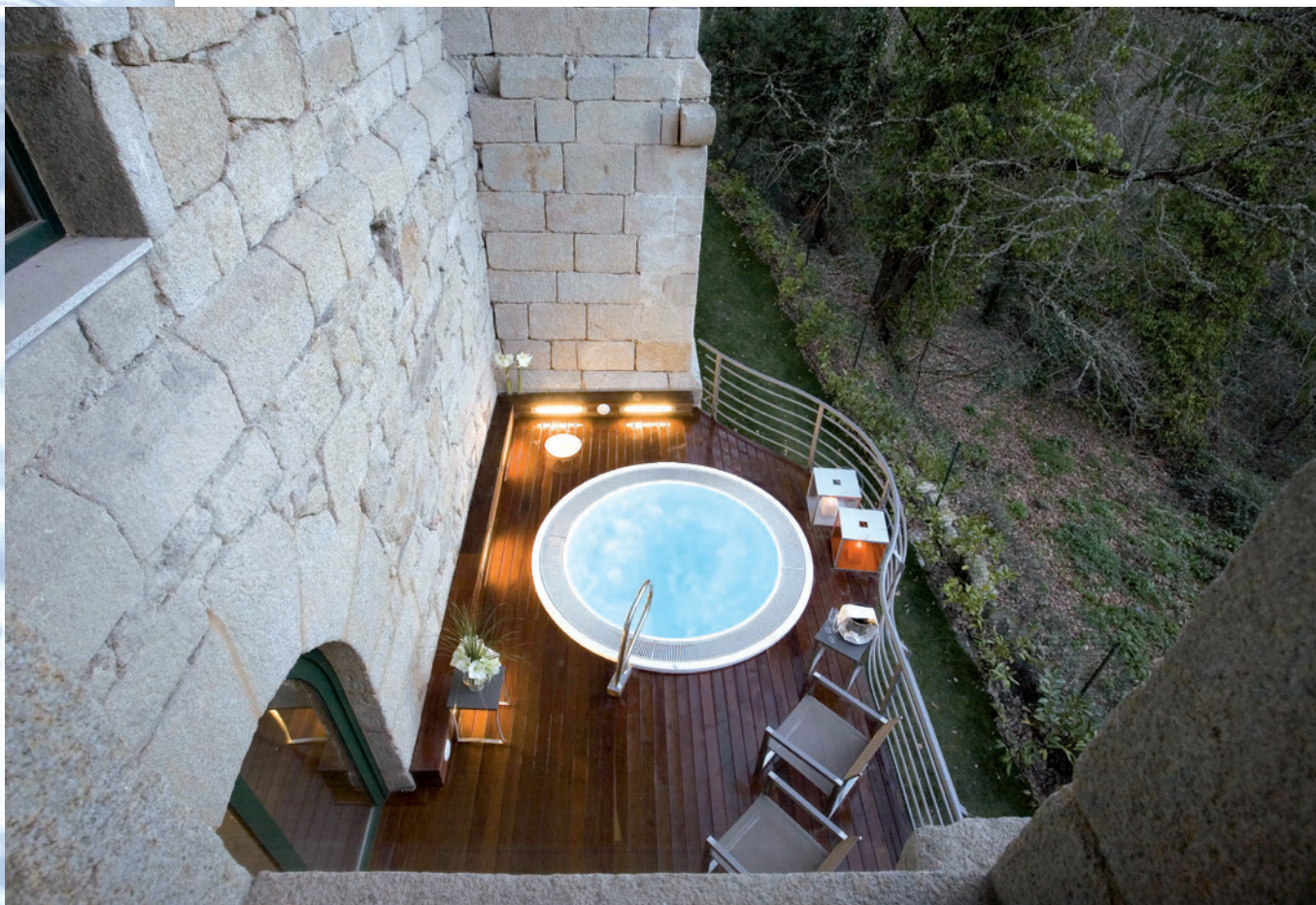
Termalismo en la Ribeira Sacra



SPA DE SANTO ESTEVO DE RIVAS DE SIL

El monasterio de Santo Estevo es hoy un moderno Parador Nacional con spa. El hotel consta de 77 habitaciones distribuidas a lo largo de los claustros. Todas son diferentes y gozan de vistas extraordinarias sobre los Cañones del Sil. El claustro de la portería se ha transformado en una espléndida cafetería con terraza donde clientes y visitantes pueden pasar un rato agradable mientras admiran el entorno natural. Al lado del bosque de castaños se ubica el restaurante, también con terraza, donde se puede degustar la gastronomía de la Ribeira Sacra.

El spa funciona desde hace cuatro años y es uno de los alicientes del hotel. Ofrece todos los servicios de los modernos centros, entre otros, baño de burbujas, chorros, duchas de diversos tipos, sauna y masaje con envolvimientos de algas y fangos. Todo un deleite para los sentidos.



Vista aérea de Santo Estevo.



Santo Estevo de Rivas de Sil

San Martín Dumense, según la tradición, fundó este monasterio en el siglo VI, y en el X el abad Franquila lo restauró.

El siglo XII fue la etapa de mayor esplendor. A finales de la Edad Media sufrió la rapacidad de los abades comendatarios hasta que pasó a depender de Valladolid en 1506. Después, con la incorporación de otros monasterios volvió la prosperidad perdida y se establecieron centros de estudios, como la Escuela de Artes y la Biblioteca.

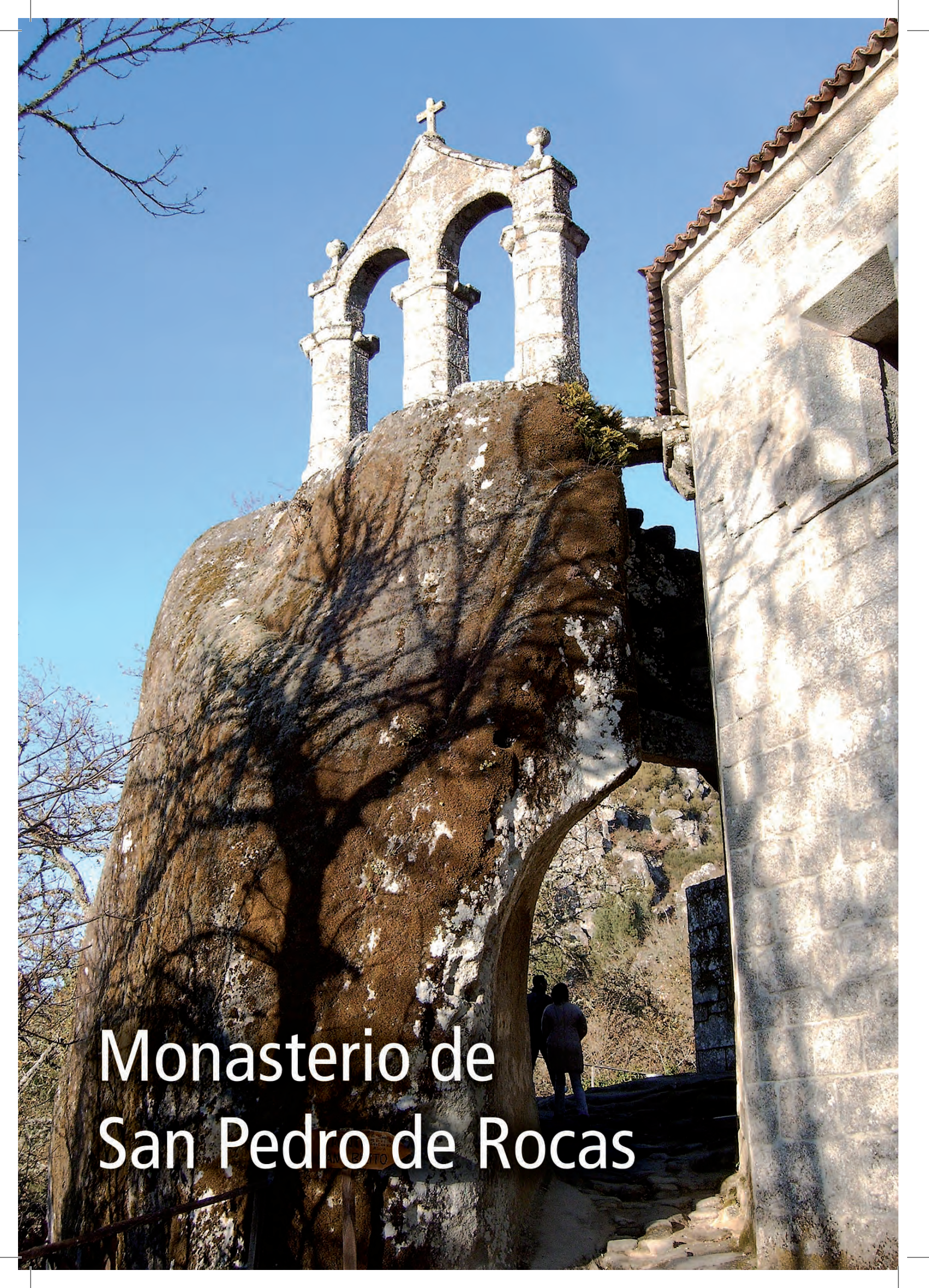


Retablo pétreo

Durante la guerra de la Independencia los franceses invadieron el monasterio. Esto supuso pérdidas irreparables en ornamentos sagrados, alhajas y cuadros. El declive definitivo llegó con la Desamortización y posterior exclaustración. Las riquezas que quedaban y la sabiduría de tantos siglos, contenida en pergaminos, documentos incunables y libros de ciencia fueron quemados por los campesinos. Incluso las piedras que no podían llevarse las lanzaban ladera abajo.

La fachada del monasterio es barroca. Tiene tres claustros. El más antiguo es el de los Obispos, del siglo XII. El cuerpo inferior es una arquería románica y bóveda de crucería reconstruida en 1722. Los otros dos claustros son renacentistas. El mayor consta de tres cuerpos. En el segundo piso de este claustro se encontró empotrado un retablo románico de piedra que representa a Cristo con los apóstoles.

La fachada de la iglesia, aunque de origen románico fue reconstruida en el siglo XVII. Es de planta basilical con tres naves divididas que acusan tres ábsides románicos, el central más bajo para dejar espacio a un rosetón, con cornisa de arquería sobre canecillos esculpidos. En la actualidad funciona como Parador de Turismo.

A photograph of the Monasterio de San Pedro de Rocas, featuring a large, moss-covered rock formation in the foreground and a stone building with a tiled roof on the right. A small bell tower with a cross on top is visible behind the rock. Two people are standing near the base of the rock, and a stone path leads up towards the building. The sky is clear and blue.

Monasterio de San Pedro de Rocas

La salud y el vino. El resveratrol

Siempre se ha dicho que un vasito de vino con la comida es beneficioso para la salud. Muchos de estos beneficios asociados al vino se derivan del resveratrol, un componente antioxidante que se encuentra en la piel y en las semillas de la uva. La uva en su totalidad (con piel y semillas) está en contacto con el mosto durante el proceso de fermentación. Es por esto que en el vino resultante se encuentran grandes concentraciones de este componente tan beneficioso para la salud, a la luz de investigaciones recientes.

El Resveratrol es un polifenol con propiedades antioxidantes que neutraliza la acción de los radicales libres.

El estrés o la contaminación son aliados en la producción de radicales libres, causantes de la oxidación de los organismo vivos y, por tanto, del envejecimiento de los seres humanos. El resveratrol, gracias a su efecto antioxidante, tiene el poder de neutralizar estos malignos radicales.

La conocida como "paradoja francesa" contribuyó al esclarecimiento de la asociación clásica vino tinto y salud demostrando con estudios cómo en la población francesa, que consume grandes cantidades de queso y mantequilla, pero también vino tinto por tradición, la ratio de enfermedades cardiovasculares es menor que en otros países.

En el año 2006, un estudio realizado en el Harvard Medical School concluyó que ratones con una dieta calórica pero con consumo de altas concentraciones de resveratrol engordaban menos y los problemas cardiovasculares eran menores que los ratones que no consumían resveratrol. Otro estudio de la Universidad John Hopkins concluyó que la ingesta de resveratrol en grandes dosis podía ayudar a proteger el cerebro durante un infarto cerebral. Parece que hay suficiente evidencia positiva respecto a los efectos del resveratrol. La pregunta siguiente es cuánto vino hay que tomar para notar este beneficio. Hay estudios que evidencian resultados positivos con el consumo de un vaso de vino diario, mientras que otros indican que habría que consumir varios litros diarios para poder obtener resultados positivos, lo que significaría un exceso de consumo, negativo globalmente para la salud. Ante la falta de una evidencia contundente, lo mejor es utilizar el sentido común, beber con moderación y en casos excepcionales y tomar, si acaso, algún suplemento de resveratrol.



**El resveratrol
es un polifenol
con propiedades
antioxidantes que
neutraliza la acción de
los radicales libres.**

