

# A cultura do viño na Ribeira Sacra



## Aproximación á identidade dunha área natural e cultural

Xosé Manuel Vázquez Rodríguez

Fotografías: Camilo Lorenzana

**A** vinculación co medio natural, ligada á conservación da natureza, e cunha historia e tradición no cultivo do viñado, son distintivos de recoñecemento cualitativo, valorados tanto polos consumidores –como diferenciación de orixe– como polos propios ribeiraios –como referentes integradores fronte á perda das raíces e factor de dinamización social–. Procuramos trazos da cultura, uns comúns e outros diversos ou singulares, para a zona da Ribeira Sacra, considerando que as rexións naturais veñen coincidindo xeralmente con áreas culturais máis ou menos homoxéneas<sup>1</sup>.

A riqueza da cultura do viño, como elemento patrimonial diferenciador –e polo tanto como construción cultural ou social– ten capacidade para representar simbolicamente unha identidade<sup>2</sup>. A súa relación coa natureza, a historia e a inspiración colectiva faina merecente de tal categoría (fronte a outros criterios, manexados no pasado e hoxe rebatidos, como a escaseza, a perda de funcionalidade ou a nobreza dun ben herdado). É de interese tratar de comprender, conservar e transmitir parte dese coñecemento.

Unha denominación nova e de eruditos documentados fronte ás *ribeiras* en plural, modernización na produción contra a tecnoloxía legada dos pais, artigo de consumo para turistas e espectáculo nas feiras de exaltación ante o viño como cultura e vivencia... Estamos en tempos de cambio. Mais a mudanza é un proceso continuado<sup>3</sup>, que está dentro das transformacións que experimenta a sociedade global no seu conxunto, e neste caso a penetración do mercado no mundo agrario. Tratemos de fuxir dos xuízos de valor –empregando termos como *tradicción e modernidade* desde un punto de vista ideolóxico–, apartándonos de idealizacións do pasado e de inxenuidades tales como crermos que toda evolución é igual a progreso. Sen esquecer que as conclusións dunha investigación social nunca son definitivas, comecemos coas interpretacións.

### **I. As terrazas en ladeiras. As muras ou calzadas.**

A ordenación do espacio, con intervencións minuciosas e enxeñosas do home no medio, posibilitou

1. Mesquitela Lima, Augusto; Martínez, Benito; e Lopes, João, *Introdução à Antropologia Cultural*, Lisboa, 1991, páx. 165.

2. Prats, Llorenç, *Antropología y patrimonio*, Barcelona, 1997.

3. Comas d'Argemir, Dolores; e Pujadas, Joan J., "Antropología en crisis y sociedad tradicional", en *Actas do II Coloquio de Antropoloxía*, Santiago, 1989, páxs. 147 a 157.



*Ladeiras escalonadas con río ó fondo, unha paisaxe singular*

apuntando a diversidade existente no interior da zona de estudio.

A imaxe da Ribeira Sacra ten nos bancais arredor dos ríos Miño e Sil, e dos seus nume-

ros afluentes, a mellor referencia publicitaria<sup>6</sup>. A caste mencia, como variedade preferente desde hai máis dunha centuria, e as condicións climáticas (con características mediterráneas) e do chan (pobre e areoso, que facilita a drenaxe), xunto coa orientación e inclinación cara o sol, conforman a base sobre a que os ribeiros chegaron por evolución a elaborar viños de calidade. As plantas que integran o sistema de cultivos son o resultado dunha selección polo home sobre especies anteriores, escolla que levou a variedades productivas fráxiles, en especial na viña, perpetuamente enfermiza<sup>7</sup>. Un cultivo intensivo, de estaca con vides baixas, que se viu mermado ademais pola elevada emigración dos últimos tempos e a conseguinte despoboación e abandono das terras, e polos encoros hidroeléctricos de mediados do século XX que anegaron as mellores parcelas, obrigando a desprazarse a terreos máis elevados, afectando negativamente á agricultura con abundosas néboas e cambiando a paisaxe<sup>8</sup>.

un cultivo ó mesmo tempo que creou unha paisaxe peculiar, da que as terrazas escalonadas son o elemento máis destacado<sup>4</sup>. É sabido que cos escalóns sálvase a pendente –dando parcelas horizontais, impedindo a erosión con muros de cachotería. Paisaxe agraria intencionadamente elaborada, condicionada polo contorno, e marcada pola presenza dos viñedos. A enerxía humana apoiou estes labores, mobilizando a terra á enxada, seguramente con cava-das en grupo<sup>5</sup>.

Non se coñecen os *socalcos* na Ribeira Sacra, unha corrección necesaria, pois nos medios de comunicación e desde o mesmo órgano rector da denominación acostúmase a aplicar ese nome –certeiro noutras áreas– ás terrazas, cando aquí posúen designacións propias. Estas son *muras* en Taboada, O Saviñao e Chantada; *muros* en Sober e Parada do Sil; *paredes* en A Teixeira, e *paredós* en Ribas de Sil; e *calzadas* en Pantón, Carballedo, Nogueira de Ramuín, e A Peroxa. En Chantada, ademais, as muras de notable tamaño son coñecidas como *poxadas*, e as de maiores dimensións son un *patal*, que pode ter ata vinte filas de cepas. Unha variedade que nos está

Non podemos esquecer a historia, da que non nos interesa aquí tanto a existencia de videiras silvestres, ou de posibles lagares na época castrexa, senón

4. Outros viñedos europeos en ladeiras de pendentes pronunciadas son o Aosta e Cinque Terre, en Italia; Wallis, na Suíza; o Mosela de Alemaña; Wachau, en Austria; Banyuls e Saint-Joseph, en Francia; o Priorat, en Catalunya; e o próximo Douro, en Portugal, dedicado ó viño e á oliveira.

5. Pereira, Benjamim; e Rodrigues, Joana, *Evocações do mundo agrícola de Paredes de Coura*, Paredes de Coura, s/d, páx. 10.

6. Viñedos e bancelos danse en terreos escalonados do interior, como en Deilás (Bembibre) arredor do río do lugar, en Muiñas e Moreda no val do Toldao, e na Ermida (Cicillón) ó pé do Enviande, no concello de Taboada. Pola contra, por todo o concello de Pantón e en Coles abundan as vides, moitas cultivadas en parcelas con escasa inclinación natural e ata en chairas.

7. Derrau, Max, *Tratado de geografía humana*, Barcelona, 1973, páx. 220.

8. “Temos unha niebla de medo, que apesta todo. Con tres maos de sulfato e unha de xofre lograbamos o viño, e hoxe con seis ou sete, e ás veces caro costa aínda...”, segundo nos relata un informante de Sacardebois (Parada do Sil).

*Disposición das terrazas, cos lugares integrados no medio, en Nogueira.*



os valores que chegan coa romanización -e mesmo co cristianismo- que xungue o viño á civilización<sup>9</sup>, fronte á irracionalidade dos pobos conquistados. Na Idade Media prodúcese a verdadeira expansión do viñado, tendo un grande punto de inflexión nas pragas do século XIX que obrigaron a introducir cepas máis resistentes ás enfermidades. Quédannos abondosos topónimos e microtopónimos como testemuños dunha actividade humana, así Bacelo e derivados, Adegas, Videira, Lagar e derivados, Viñas, Encheidoiro, Campo das Arcas, etc.

## **2. As diferencias internas. Papeiros e rabudos**

Na conformación dunha cultura interveñen ademais das causas ambientais, que a condicionan, as histórico-tecnolóxicas e sociais. Dentro da área da Ribeira Sacra son recoñecidas subzonas, pero ademais están marcadas diversas identidades locais. Para sinalar as diferencias faise veciño a un santo, como a Virxe de Pesqueiras, en Chantada, que levada polos fregueses de San Fiz négase a pasar o regueiro de Tarrío, linde entre as parroquias<sup>10</sup>. Os alcumes teñen un propósito similar, así temos os “cascapedras da ribeira, borriqueiros de Cerreda, e ladrós de San Esteban”, que recolleemos en Pantón<sup>11</sup>. Vexamos, máis detidamente, un exemplo de referente de unidade no grupo, proxectado contra os demais, a quen se ve como diferentes e adversarios para poder crear en oposición a nosa propia identidade ou ser nós mesmos.

Os berros que se dirixen no ambiente festivo da colleita entre as dúas bandas do río Miño, das terras de Chantada ás de Lemos, fan que os primeiros se recoñezan como *papeiros* fronte ós *rabudos* lemeses, tamén denominados *fabeiros* os últimos, a quen se lles di: “¡Ei, rabudos, que coméde-las fabas con leite!”. Dun veciño de Outeiro, en Pesqueiras (Chantada), recolleemos o relato que explica estes sobrenomes, pois “chámannos papeiros por ser cristianos ou papistas, mentras ós de Lemos como eran rabinos chamámoslles rabudos”. Xustificación de interese -esquecendo a separación de crenzas pola corrente fluvial, mais non a ofensa que noutro tempo puido significar ser considerado practicante do xudaísmo-, así se afondamos nas tradicións galegas vemos como os xudeus de Galicia teñen rabo<sup>12</sup>, do mesmo xeito que etnógrafos de Portugal recollerón contos pexorativos dos rabudos ou xudeus<sup>13</sup>.

Igualmente, na que hoxe é a Ribeira Sacra, eran designados como *papeiros* os de Nogueira de Ramuín, fronte ós *bicudos* ou *bolacheiros* -por comer bola-da Peroxa. En Parada do Sil chamábanlles *limeses* ós de Lemos, sendo eles os *caldelaos*, aumentando os calificativos cun “¡Ei, limés rabudo!”, ou “¡Ei, caldelao rabudo!”, indistintamente. En Atán (Pantón) diferenciámbanse pola orientación, con *som-*

9. Asociado a Dyónisos (o Baco latino), deus encargado de regular a irracionalidade das accións humanas na cultura helenística. Trigo, viño e oliveira son as características da civilización romana, oposta ó pan de landras, cervexa e manteiga que describe Estrabón para os pobos do norte (García Quintela, Marco Virxilio, “Algunhas consideracións arredor das fontes etnográficas do Libro III da Xeografía de Estrabón: as nocións de *logos* e *etnos*”, en *I Coloquio de Antropoloxía de Galicia*. Santiago, 1984, páxs. 15 a 29).

10. Lenda moi semellante ás escoitadas arredor do santuario do Faro, onde forzas sobrenaturais impiden que a Virxe de Chantada sexa roubada ou cruce para Oseira e Camba, outras comarcas diferenciadas. Mais, á vez, establécense tríadas que irmanan as imaxes, como as de Castelo, Guadalupe e Faro; A Sariña, Pesqueiras e Faro; Cadeiras, Trigoás e Faro; ou Pena de Francia, Madalena e Faro.

11. Informante de 92 anos, veciña de Pombeiro -que iguala á *ribeira*, en oposición ós outros núcleos de Nogueira de Ramuín.

12. Risco, Vicente, *Obras completas-3*, Vigo, 1994 [ed. orixinal de 1962], pág. 81.

13. Rocha Peixoto, *Etnografía portuguesa (Obra etnográfica completa)*, Lisboa, 1995 [artigo orixinal de 1908], pág. 318.



*Adega de garda en Casquinte, A Peroxa.*

entran criterios como a rareza ou escaseza dun produto, que o converte en instrumento de prestixio para quen o consume.

*brizos* na Forraqueira (Carballedo), opostos ós *soleados* lemeses. Divisións que sinalan as múltiples agrupacións ou identidades locais, que tamén foron anotadas noutros puntos de Galicia e de Portugal<sup>14</sup>.

Nunha lenda antiga e moi difundida, dise que o Amandi era a bebida dos emperadores romanos, mais en Viñoás (Nogueira de Ramuín) insítese en que o primeiro viño que levaron foi o deste lugar, sendo o Amandi o segundo... Cervantes cita nas Novelas Exemplares ós caldos de Sober, que no ano 1965 gañarían na Feira do Campo o segundo premio entre tódolos viños do Estado español. Sexa falsa ou verdadeira, a historia transfórmase en mito, mantendo o orgullo da continuidade nunha terra<sup>15</sup>, e nos labores dos antepasados (o que non é excusa para admitir a divulgación destes datos en obras serias e rigorosas, sen deixar ben clara a orixe das fontes). Por outra banda, vemos como as apreciacións dos de fóra da comunidade ou grupo son as que nos fan estimar máis o propio. Valoracións nas que tamén

Se desexamos seguir na liña creativa, preferimos as verbas de Manuel María anteriores á chegada da denominación de orixe<sup>16</sup>. “Humildes, serios e competentes” son para o autor os viños quirogueses. Do Amandi sinala que “é unha especie de fantasía: fála-se moito del pro case ninguén o catou, tan escaso é e tan breve [mención máis que acertada se consideramos só as viñas da parroquia que leva ese nome] a ribeira que o produce”, merecendo unha mellor elaboración para continuar coa fermosa lenda. “Infantís inocentes”, os de Portomarín; e de “mozos cabales”, califica ós de Chantada. Queda, unha vez máis, marcada a diversidade interior, a causa das subzonas hoxe recoñecidas.

Para quen desexe achegarse á tecnoloxía tradicional, ten na obra de Xaquín Lorenzo<sup>17</sup>, Xosé Posada<sup>18</sup>, Olegario Sotelo Blanco<sup>19</sup>, e mesmo na de Miguel Anxo Araújo Iglesias<sup>20</sup>, unha descrición do cultivo e da elaboración do viño e da augardente, que sempre haberá que contrastar coa especificidade da

14. A etnografía portuguesa recolle por San Bartolo –o 23 de agosto– un enfrontamento arredor do río entre as provincias do norte. “Começam grandes alterações de língua, gritos de *Viva o Minho! Viva Trás-os-Montes! Andai ao Santo*, de um lado, *Andai à fonte* do outro, etc.”, chegándose a unha loita brutal entre os que se atreven a cruzar a ponte (Braga, Teófilo, *O povo português nos seus costumes, crenças e tradições*, vol. II, Lisboa, 1986 [ed. orixinal de 1885], páxs. 220 e 221). E en Galicia (Lisón Tolosana, Carmelo, *Antropología cultural de Galicia*, Madrid, 1971, páxs. 69-70), hai relatos nos que se describe como as parroquias ourensás da Canda e Barrán, en Piñor, se encaran arredor do río polas festas. Os rapaces de Barrán chámanlles “¡calvelos!”, e os de enfronte contestan cun “¡jei, larapios!, si queredes pelexar pasar o río para acá”.

15. Descendentes de razas fortes, como a dos *ibios* que chegaron en barcas polo Sil a Chantadoiro, en Sober (Diéguez, Lois, *Viaxe ás terras encantadas de Lemos*, Vigo, 1999, páx. 238 e 239); ou emparentados cos *xacios*, en Marce de Pantón, que moraban nos pozos do río Miño (Castro López, Ramón, *Reseña histórico descriptiva de la parroquia de Vilar de Ortelle y su comarca*, Monforte, 1929, páxs. 45 a 47).

16. Manuel María, “Breve noticia e pregón dos viños galegos”, en *Os nosos viños. Cadernos Monográficos A Nosa Terra de Pensamento e Cultura*, nº 1, Vigo, abril, 1989, páxs. 2 e 3.

17. Lorenzo Fernández, Xaquín, “Etnografía. Cultura material”, en *Historia de Galiza* (dir. Otero Pedrayo, Ramón), Buenos Aires, 1962, vol. II.

18. Posada, Xosé, *Os viños de Galicia*, Vigo, 1978.

19. Sotelo Blanco, Olegario, *Antropoloxía cultural da terra da Caldelas*, vol. II, Santiago, 1992.

20. Araújo Iglesias, Miguel Anxo, *A Merca. Antropoloxía dun concello galego*, Vigo, 1997, páxs. 67 a 72.

zona<sup>21</sup>. Da artesanía desenvolvida arredor da cultura do viño danos información a denominación dos fogares, revelando oficios antigos como cesteiros, xarreiros, carpinteiros, ferreiros, etc. Tamén aparecen recollidos nos anos setenta por Natacha Seseña<sup>22</sup>, dicir que hoxe só quedan en activo un par de alfareiros en Gundivós (Sober) e os ceramistas de Niñodagua (Xunqueira de Espadanedo), un cesteiro en Pincelo (Chantada), un obradoiro que traballa o cobre nos Peares (A Peroxa), e un latoeiro en Chantada. Pobre bagaxe para unha área que pretende potenciar o turismo cultural.

Só os ribeiros maiores conservan na memoria, que non en uso, os valores das antigas medidas de capacidade. Eran a *ola* –que á vez se dividía en *cuartillos*- e o *canado* –o dobre da primeira-. Estas oscilan entre os 16 e os 21 litros para a ola, segundo a zona<sup>23</sup>. E como medida de superficie estaban as *cavaduras*, equivalentes cada unha a un xornal de dous homes e medio en Taboada, ou dúas cavaduras igual a un ferrado en Chantada. Unha denominación que lembran noutras zonas, mais non foron capaces de trasladar ós metros actuais.

O modo de traballo comunal posibilitaba unha maior produción agraria, alén de articular un complexo mundo de relacións sociais. Manifestacións festivas e lúdicas que compensaban a dureza do traballo que tiña lugar en comunidades con economía de sub-



*Penso dun lagar insertado nun muro despois de perder a función para a que foi creado*

sistencia, fortemente marcadas polos valores da solidariedade e a axuda veciñal. A vendima, como remate do ciclo, tiña en Chantada o seu anuncio coa anual feira das cabras de Merlán<sup>24</sup>, é celebrada cunha festa con gaiteros en Belesar e en Nogueira de Miño, que se prolongaba mentres duraban os traballos de recolleita das uvas. Os fogos de artifício pechábanas noutras zonas, que comunicaban ós demais a alegría dos ribeiros. Vista por Fraguas como unha festa do traballo<sup>25</sup>, e por Lisón Tolosana como reforzadora da harmonía e da identidade local<sup>26</sup>, con labores veciñais acompañados de cantos e porfías, aturuxos e comensalidade, e sometidos a controis, normas, espa-

21. Visión xeral sobre o cultivo do viño na Ribeira Sacra:

Traballos principais	Meses	Instrumentos
Plantar e enxertar	Final do inverno	Anxada, tesoiras, coitelo, estacas
Podar e atado	Febreiro, marzo, segundo a lúa	Podón, tesoiras, vimbios
Cava	Marzo	Anxada, anxada de gallos
Estercadura (toxos, follas)	Marzo	Galleta, anxada, cestos (máis abertos na Teixeira), carro, barca
Renda	Xuño	Sacho
Sulfatado e enxofrado	Primavera-verán	Máquina de sulfatar, fol
Vendima	Setembro, despois do San Miguel	Cestas (de medio ferrado e de ferrado), cestos e cestos culeiros, moxega, arca para carro, barca con pouxa, cubas...
Aviñar e trafegar	Semanas que seguen á vendima, poñendo o viño en limpo e trafegando cando comezan as xiadas	Pau aviñadoiro, lagar, barquela de escorrer as cubas (en madeira ou barro –barcal-), cubetes, funís, xarro, ámboa (para gardar viño ou vinagre, en cerámica)...
Carretar (ás adegas de garda, ou polos arrieiros)	Despois de cocido o viño, nos meses primeiros preferentemente	Peles, cubetes, cuartillos, olas, canados, carro, mulas, tren, barca
Destilar a augardente	No inverno. En Sober houbo poteiros itinerantes por Galicia	Potas, alquitaras, olas para <i>aparala</i> e medila, garrafón
Transportar o viño (para o consumo diario no fogar e para os labores do agro)	Durante todo o ano. Empregados tamén con función medicinal e para preparar outros licores	Xarros (de cerámica, e de vergas e vimbios), cabazas, tazas de barro...

22. Seseña, Natacha, e outros, *Aproximación al arte popular en Galicia*, Sada, 1977.

23. Recollemos 16 litros para Sober, en Pombeiro (en Pantón, de cara ó Sil), en Coles, e O Saviñao. En Atán e Bazal (Pombeiro, de cara ó Miño), de Pantón, 17 litros. En A Peroxa e Nogueira de Ramuín, 18 litros. En A Teixeira, Taboada e Ribas de Sil, 20 litros. E en Chantada, 21 litros.

24. Celebrada aínda na actualidade cada 16 de setembro. Da pel do animal facían pelexos para o viño, aproveitando a carne para elaborar chacina que logo consumían na ribeira.

25. Fraguas Fraguas, Antonio, *A festa popular en Galicia*, Sada, 1996, páxs. 6, e 43 a 47.

26. Lisón Tolosana, Carmelo, *Invitación a la antropología cultural de España*, Madrid, 1991, páxs. 77 a 84.



*Xarra elaborada polos alfareiros de Gundivós*

cios e tempos –están ritualizados-. Ademais, debemos saber que algúns divertimentos asociados ós traballos do agro esconden a aprendizaxe de normas de comportamento social, como é a mantenza dun simbólico animal de carga para os últimos en rematar os traballos<sup>27</sup>.

Mais tamén o propio viño elaborado, como elemento sublimador da comensalidade e referente de cohesión e contrato social, ocupa o lugar de maior relevo nas cerimonias e festividades cíclicas do agro. É a materia que sinala ou permite a entrada e a despedida da comunidade<sup>28</sup>. Ademais da primeira oferta que reciben os visitantes, que senón a aceptan non serán ben acollidos nunha sociedade que o colleita<sup>29</sup>.

### **3. Unha arquitectura para gardar. As adegas**

O lugar onde se elabora e conserva o viño ten un destacado papel na cultura da ribeira<sup>30</sup>. A adega pode

estar situada baixo a casa-vivenda ou nun edificio aillado no núcleo de poboación. Como construcións independentes coñecemos adegas de destacada arquitectura, como a datada en 1779 que foi levantada por unha familia de cregos de Deilás (Taboada), son igualmente interesantes as cinco *adegas de garda* que se manteñen en Fondo de Vila, en Sabadelle (Chantada), coa súa antedega e á sombra de castiñeiros. Moi deterioradas aparecen ata unha ducia en Ervedeiro (Carballedo), tamén protexidas

*A despoboación e o abandono das terras segue na Ribeira Sacra.*



27. Nun contexto lúdico, que favorece tanto a aprendizaxe como a transmisión do ritual, por toda a comarca de Chantada censurábase a lentitude individual nos labores do agro. Ó derradeiro en rematar as faenas dicíanlle os demais: “¡Quedouche o burro!, ¡tes que mantelo todo o ano!, ¡tes que mantelo!”, entre risas e orneos burlescos. En ocasións tamén din “botar a ovela” nas rogas da sacha ó último que chega a unha estrema, acompañando as verbas cun par de petadas, riscos ou cavadas no rego do que remata a faena en último lugar. Un costume tamén recollido en Gales (Owen, Trefor M., *Folclore galés*, Santiago, 1997, páxs. 136 a 143 ), onde se envía unha figura simbólica dunha *egua da colleita* ou unha besta imaxinaria. Na mesma liña están refráns como: “ó último que vendima, cómenlle as uvas e cáganlle na viña”, e “unha vella de bagos, fixo cen canados”.

28. Rodríguez y Rodríguez, Manuel, *Etnografía y folklore del Bierzo Oeste-Suroeste*, Ponferrada, 1995, páxs. 213 a 223.

29. Ata en lugares onde non se cultiva, como en Palas de Rei, sinálase que “a mínima invitación a un veciño é a un vaso de viño” (recollido por Pereiro Pérez, Xerardo, *Narracións orais do concello de Palas de Rei*, Santiago, 1995, pág. 50), chegando nós mesmos a escoitar en Alto Campoó (Cantabria) a frase: “Fermín es como yo, el vino de marca no le va”, identificando o viño do *pueblo* –a granel- como propio (aunque de procedencia exterior), fronte ós consumidores de caldos embotellados da Rioxá (emigrantes e turistas con costumes aparentemente máis foráneas).

30. Caamaño Suárez, Manuel, *As construcións adxectivas*, Santiago, 1999, páxs. 37 a 41; e Rodríguez Nespereira, Fernando, “Construcións auxiliares”, en *Raigame*, nº 7, novembro, 1998, páxs. 29 a 33.

*A acertada intervención do home no medio é unha das señas de identidade da Ribeira Sacra.*



do sol pola vexetación e na cima do pobo, onde se conserva mellor o viño. Dispersas témolas en moitas localidades, así vemos interesantes exemplares na Peroxa, con enreixados graníticos na dianteira. Non esquecemos as máis difundidas, e as únicas con protección legal –aínda que non as exclusivas a valorar, como acabamos de mostrar-, como é o conxunto de Vilachá, na Pobra de Brollón.

Unha notable diferenza preséntaa o norte de Chantada e O Saviñao, desde a altura das ribeiras de San Fiz de Asma, e en Taboada, onde as edificacións nas que se elaboraba o viño emprázanse nas terrazas, entre as cepas. Construcións simples, obra económica realizada con materiais da zona, semienterradas de xeito que a penas emerxen no relevo. Os muros son case sempre de mampostería en seco, e a cuberta de tella curva ou lousa, segundo a constitución da zona, sobre armazón de madeira. Albergues que son ante todo funcionais, e que nos últimos anos perderon o uso tradicional, especialmente a elaboración de viño no seu interior. Pola concentración de adegas destaca a parroquia de Sobrecedo, en Taboada, con

varios centenares de alpendres, abundancia debida a unha excesiva parcelación –terreo no que cada propietario acostuma a levantar a súa adega-, xunto á distancia da ribeira ós núcleos de poboación, o que obrigaba a transformar a uva en viño nos sitios onde se colleitaba. Un espazo que precisa un plan de protección urxente, para que non se repita a desafortunada e vergonzante ordenación do territorio á que se chegou nas ribeiras da freguesía de San Fiz<sup>31</sup>

#### **4. O redescubrimento da Ribeira Sagrada**

Na Idade Media aparecen polo Canón do Sil e do Miño cenobios e ermidas, coa difusión da igrexa monacal polos campos, que dan paso a uns trinta mosteiros. Esta ampla colonización valéulle o calificativo de *Rivoira Sacrata* en 1127, por Teresa de Portugal. Unha denominación que, anque non fose esquecida polos eruditos, nunca chegara ó pobo. En 1996 as distintas zonas de cultivo nas ladeiras dos vales dos ríos Miño e Sil, entre as provincias de Lugo e Ourense, conseguen a clasificación de Denomina-

31. Muros de bloques de cemento e cubertas desa mesma cor nas adegas, onde non se respetan os volumes nin as formas herdadas, nin o tipo de cuberta coa súa pendente, e menos aínda a disposición e tamaño dos ocós. Mesmo o problema non está no emprego de novos materiais –por exemplo o fibrocemento coloreado e o aluminio lacado-, senón o seu uso falto de imaxinación sen ter en conta o medio e as tipoloxías da zona, froito de delirios de grandeza e dunha liberdade mal entendida motivada pola pasiva ou nula intervención das autoridades locais. Outras actuacións, como as parcelas cercadas con peches metálicos e de cemento –non queremos imaxinar, debido á excesiva fragmentación, o que serían as ribeiras con tódolos terreos valados- poñen en perigo unha paisaxe.



*Cultivo de estaca,  
con vides baixas,  
en terrazas.*

ción de Orixe, catro anos antes obtiveran a distinción de Viños da Terra. O nome escollido para agrupar esta área foi, como sabemos, o de Ribeira Sacra.

A denominación Ribeira Sacra reuniu e suplantou outros emblemas asignados ata daquela para o cultivo do viño e para a difusión exterior destas terras. *Ribeiras do Miño e ribeiras do Sil*, ou simplemente *as ribeiras*, *rota do románico* en Lugo, *rota dos mosteiros* en Ourense, *rota dos encoros*, *Canón do Sil...*, ata a década final do século XX non se populariza o termo Ribeira Sacra, espallamento ligado primeiramente á cultura do viño nesta área. Unha unión de cara ó exterior consolidada especialmente gracias ós medios de comunicación, e popularizada en menos de dez anos. Hai que recoñecer que a primeira e decidida aposta por recobrar a designación veu dada polas institucións públicas da provincia de Ourense -a área está na órbita desta capital, aínda que os viños tiñan a cidade de Lugo como destino preferente-, onde o nome se mantén aletargado para renacer. Semella que a calificación da área foi acertada, unha recuperación xustificada documentalmente, que prende ata no terreo comercial, superadora de artificiosas divisións provinciais á vez que integra as especificidades marcadas no seu interior.

## 5. Entre o autocontrol e a dependencia

“O viño de Amandi non é tan bon como o de antes... [conta un ribeirao do lugar], o de abaixo, alagado hoxe, chegaba ós 14 grados. Non ten o sabor de

antes..., vai todo mezclado”. “O de Penasabel [ladeira de monte, na actualidade a ermo, en Ríbas de Sil] era o millor viño. Iba todo pra Lugo”. “O viño da Cabreira [en Bazal, Pombeiro (Pantón), en proceso de abandono continuado] era o millor viño da zona, era o primeiro que levaban os arrieiros de Lugo. Un viño natural, sin cousa ningunha”. “Antes cada un cocía o que cosechaba. Viñan en caballerías de Xunqueira, Maceda... [informante de Sacardebois (Parada do Sil)], hoxe prefiren ir ás cooperativas..., non se estropea, logo non é natural. E por riba a aguardiente non a deixaron facer nin vender”. “Máis natural antes [informante de Carracedo (A Peroxa)], agora moita química... Antes o sulfato de pedra, feito nun pipo, queimabamos cal...”.

As valoracións que preceden mestúranse con elementos afectivos moi fondos -o que explica a continuidade na explotación de moitas viñas herdadas-. Os novos materiais e tecnoloxías (plásticos, aceiro inoxidable, filtros, controis de fermentación, engarrafado en cristal, tratamentos con fórmulas complexas, presenza de enólogos, etc.) por falta de información e preparación -frente ó pasado recente, no que os ribeiros interviñan directamente na elaboración e sabían cal era a composición-, ou por descoñecemento dos lexisladores -véxase o tema da augardente-, xeneran unha natural desconfianza nos maiores. Tampouco se prestou unha especial atención a actualizar os modelos de economía familiar, e menos a instaurar unha agricultura biolóxica en consonancia co medio -unha paisaxe tan singular, que se difunde para ocupar o lecer de veciños e visitantes- no que se desenvolve.

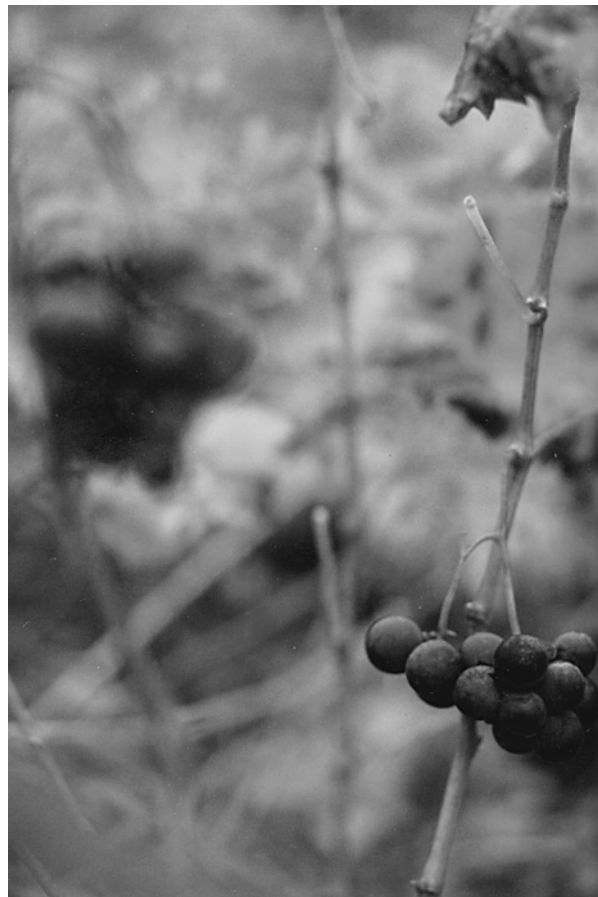
Pasamos dunha economía autárquica ou de notable autosuficiencia a unha economía de mercado, na



que o control escapa dos suxeitos executantes. O proceso de entrada na modernidade implica aceptar unhas condicións que logo haberá que cumprir<sup>32</sup>. Non todas as interpretacións do pasado, nin moitas das propostas de modernización e comercialización, que se formularon para esta área son hoxe incuestionables<sup>33</sup>. Ademais dos factores tecnolóxicos, no cambio interveñen causas sociais, ideolóxicas e políticas –en sentido amplo-, globais e non só particulares para cada zona.

A desaparición de antigas costumes non debe ser tan preocupante como as novas relacións de dominación e explotación que se crean. O control da produción e dos prezos, cando o ribeiro se converte en simple produtor de uvas para adegas industriais seguindo modelos experimentados noutras áreas, pasa a mans e intereses alleos<sup>34</sup>. Queda como un actor pasivo, un agricultor que cultiva un produto para o mercado deixando escapar o legado –non só en forma de saber técnico, senón na capacidade de reinterpretación do pasado e en acadar maior protagonismo sobre o seu destino- polas anteriores xeracións. Pola contra, hai que dicir que as alternativas existen, e estanse ensaiando<sup>35</sup>.

Neste proceso de mudanzas os grupos máis pequenos, antes singulares, tenden a desaparecer. Identidades, que foron sinónimo de riqueza e pluraridade, como a da parcela, do colleiteiro e da zona, méclanse e dilúense nas adegas industriais e macrocooperativas, de cara a unha maior uniformización. Á vez, refórzanse os grupos intermedios, valorando a adega, o enólogo ou a marca comercial, a subzona, e, sobre todo, a nova denominación Ribeira Sacra, na que se deberían sentir integrados os ribei-



*A caste mencia como variedade preferente na Ribeira Sacra.*

raos, e non só dedicar esforzos á promoción da imaxe exterior da área<sup>36</sup>. A identidade, aquí e agora, non significa estabilidade, trátase dunha construción interna precisa para asimilar as consecuencias das transformacións.

32. Foster, G. M., *Las culturas tradicionales y los cambios técnicos*, México, 1964.

33. Pensamos nas opinións de Xosé Posada, en obr. cit., páxs. 174 a 183, onde eran calificados estes caldos como “pequenos viños do país”, aptos para a zona e limitrofos. Ou nas de Troitiño López, Antonio, en “A inspección, defensa contra o fraude”, en *Os nosos viños. Cadernos Monográficos A Nosa Terra de Pensamento e Cultura*, nº 1, Vigo, abril, 1989, páxs. 29 a 32, quen fala da necesaria especialización de uns en producir, doutros en elaborar, e uns terceiros en vender, pois “o labrego non poderá por si mesmo completar o ciclo, cando menos neste momento da historia”.

34. É significativo o desacordo dos produtores sobre o prezo da uva marcado polas adegas adscritas á denominación Ribeira Sacra (*El Progreso*, domingo, 10 de setembro de 2000). En 1999 as cotizacións chegaran ata as 250 ptas. por quilo en mencia, e 130 en alicante e xerez. Para a colleita de 2000 –que se sinala como de excelente calidade, anque reducida ata un 40%-, propoñen entre 130 e 170 ptas. por quilo en mencia, 40 en xerez, e 65 en alicante. Estas últimas cotizacións son inferiores ó prezo no mercado de uva foránea en Chantada, polo que os colleiteiros non o aceptan e ameazan con voltar a elaborar eles mesmos o viño das súas uvas.

35. Desde pequenas asociacións cooperativas para a elaboración de viño –que en ocasións actúan coa mesma mentalidade que as adegas industriais, por non ser socios das mesmas tódolos ribeiros ós que lles recollen a produción de uvas-, ata explotacións familiares, que contan con adega propia acorde cos tempos, transformadora do colleitado nas súas viñas.

36. As festas de exaltación ou feiras do viño non destacan precisamente no labor de manter e desenvolver a cultura do viño nunha subzona. Respoden a criterios de espectáculo, vinculados ós diferentes poderes públicos e ó consumo turístico. Esquecen, ademais, activacións patrimoniais –modeladoras de identidades-, como o Arquivo Etnográfico do Viño en Trives ou as proxectadas polos museos do Ribeiro. Outras propostas, como a colección da fundación Sotelo Blanco exposta permanentemente en Santiago de Compostela, non teñen repercusión directa sobre a área de onde partiron. E pouco aportarán iniciativas como os museos que se proxectan en Monforte de Lemos e Portomarín, que seguen liñas de exposición e tratamento do patrimonio xa superadas (o culto ó obxecto aillado) e concecións localistas no ámbito territorial.