

XII exposición Cedofeita: ARRECENDO DO VIÑO Os labores do viño en Lerez.

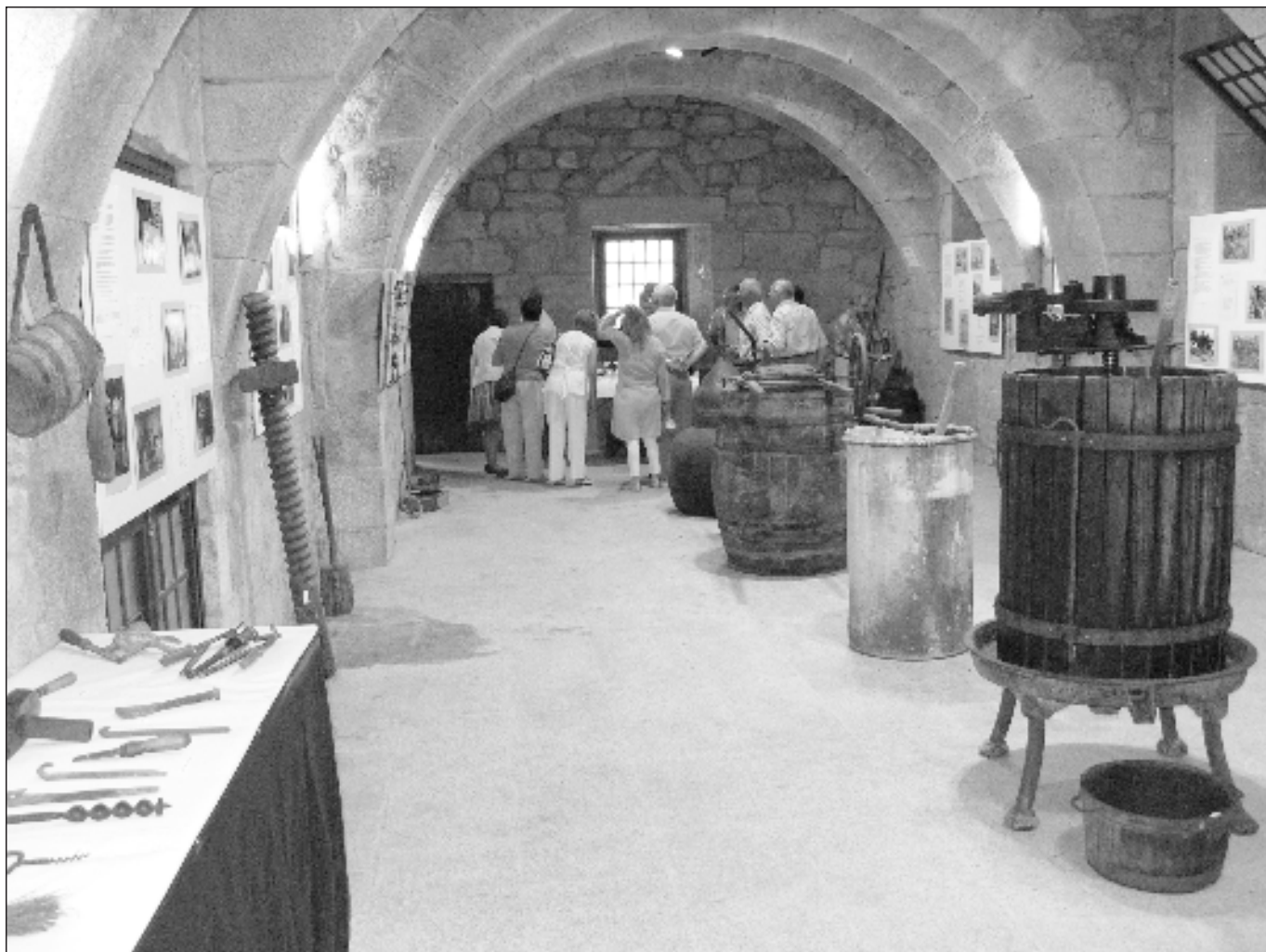
Xaime Iglesias González

Cos datos de que dispoñemos, non podemos determinar en que época comezou a cultivarse a vide en Lerez. Pero a existencia do castelo de Cedofeita (séc. X) puido facer xurdir na nosa parroquia unha zona segura e protexida propicia para a agricultura, na que é moi probable que se cultivase a vide. Ademais, supoñemos que o establecemento dos bieitos en Lerez contribuíu á expansión do cultivo da vide entre nós, especialmente entre os século XII e XIV, época de esplendor do mosteiro lerezán. Agora ben, as condicións climáticas e a calidade e orientación das terras fan que certas zonas da parroquia se ofrezan desde antano como lugares idóneos para o cultivo da vide o que nos leva a pensar que,

hipoteticamente, as actividades vitivinícolas en Lerez poden retrotraerse varios séculos.

Deixando a un lado hipóteses e recuados tempos, centrarémonos nalgúns feitos máis recentes relacionados co viño en Lerez. En primeiro lugar, cómpre citar a Caixa Rural de Lerez, entidade cooperativa agrícola comarcal de crédito e compra-venda de todo tipo de produtos e utensilios relacionados co campo. Durante a súa existencia (1926-1936) fomentou o emprego de sulfatos e abonos para asegurar e mellorar as colleitas de uva. Tamén contou cun bodegón cooperativo para a venda de viño do país de "las afamadas bodegas lerezanas", na rúa S. Xulián de Pontevedra.

Cabe salientar que a produción de viño en Lerez estaba destinada fundamentalmente ó autoconsumo. Non obstante, había certas familias



que producían un excedente de bo viño do país que vendían por pipas. Neste senso lembramos, por exemplo, o Fanchaco, no Castelo; o Fradiño, en Casal Novo; a Carrapicha, na Piolla; o Abilleira, no Arco; o Morte, no Outeiro; o Calacú na Gándara; a Cajaestacas, no Socorro e outros. Os compradores podían ser taberneiros de Lérez ou doutras parroquias ou mesmo particularmente. A xente común tiña o viño do país como unha bebida habitual en calquera comida ordinaria e non digamos nas festas, convites ou traballos colectivos, (botar as patacas, segar o centeo, mallar, etc) Daquela, non se estilaba a cervexa nin as laranxadas nin outros refrescos. Só a gasosa, que adoitaba mesturarse co viño, tiña presenza en moitos dos fogares lerezáns.

Con todo, eran os taberneiros da parroquia os que adquirían a maior parte do excedente de viño do país para servilo en cuncas nas propias tendas ou despachalo en botellas e garrafas para as casas. Entre as tabernas de sona de Lérez dos anos cincuenta-setenta do século pasado poden citarse, por exemplo, a de Benigno, en Casal Novo; a da Recacha, en Casaldarado; a do Pailán, na Ferreira; a do Carranco, na Torre; a de Malvar, no Arco; a de Paco o Canexo, na Piolla. Estas e outras tendas adquiriron popularidade grazas, entre outras cousas, á calidade do viño do país que vendían. Porque o viño do país era coma un termómetro que indicaba a categoría dunha taberna.

Por último, comentar que, nas tres décadas ás que nos referimos, houbo en Lérez unha especie de ansia xeralizada por ter viñas e obter viño do país suficiente, cando menos, para o autoconsumo. Era como a materialización daquel refrán que di "Con pan e viño ándase o camiño" cuxa idea tamén recolle esta cantiga popular:

Tiroliro miña gaita,
tiroliro que che falta?
Telo viño na bodega
e o pan de trigo na arca.

Esta moda, nalgúns casos obsesiva, era consecuencia da estima en que se tiña o viño do país e dos escasos recursos económicos disponibles para mercalo. Daquela, comezou unha febre plantadora de vides, maiormente exóticas, (híbridos, catalán roxo, etc.) inmunes á filoxera e outras pragas e supostamente máis produtivas, en detrimento das castes autóctonas que deixaron de renovarse durante un tempo.

Arredor da vide, do viño e dos labores con eles relacionados existen unha serie de costumes ancestrais e unha chea de crenzas, algunhas delas absurdas ou de dubidosa validez. Vexamos algúns exemplos. Se se parrea no martes de entroido, a viña desátase e as vides non dan uvas. É crenza moi xeralizada entre nós, e tamén noutras partes de Galiza, que cando a lúa vai de forza (cuarto crecente e lúa chea) non se poden facer determinados labores agrícolas. Por citar algúns relativos á vide e ó viño diremos que a poda hai que fecela na lúa nova ou no mingunte, do contrario, medra moito a gomariza e non dá uvas; se se embotella coa lúa de forza, o viño bótase a perder; o labor de trasfegar o viño só se pode facer no mingunte da lúa: de facerse noutra fase, o viño avóltase; se casualmente se derrama





viño é signo de boa sorte e alegría, ó contrario do aceite cuxa caída é presaxio de malos agoiros.

Polo que atixe aos costumes diremos que en moitos lugares de Galiza é práctica habitual ofrecer as primeiras uvas maduras a un santo no día da súa festa; sen ir máis lonxe, o Santiaguíño do Burgo sae en procesión engalanado cun pé de millo e un acio de uvas. Para evitar que comesen as uvas, era norma facer cantar á xente mentres vendimaba. Pola contra, ou se cadra por iso mesmo, unha cantiga popular di:

Vendimai, vendimadeiras,
na vendima do meu pai.
Vendimai e comer uvas
que outra cousa non hai.

Outro costume que existiu entre nós ata hai pouco tempo era ir ó rebusco; o rebusco permitía que calquera persoa puidese coller en calquera viña aqueles acios que quedaban despois de vendimar por seren esquecidos ou non estaren maduros. Disque a poda das vides descubriuna un burro que

casualmente comeu as varas dunha cepa: ó ano seguinte esa vide deu máis uvas cás demais; pero a sabedoría do refraneiro di "Cáveme quen quixer e pódeme quen souber".

Desde o comezo da historia, o viño é compañeiro inseparable do home e constitúe un elemento da cultura e da civilización humanas, a non ser naqueles países onde non se permite o seu consumo por razóns relixiosas. Nas rexións produtoras, o viño forma parte da alimentación ordinaria e, ademais en moitos casos, é un ingrediente nas relacións sociais. Neste senso basta lembrar as reunións nas tabernas, arredor dunha cunca de viño, para conversar, cantar ou xogar unha partida de brisca ou dominó.

Todas as substancias que forman o viño - auga, alcol, sales, azucres, ácidos e outras de menor proporción- actúan sobre o organismo humano, pero é o alcol o que pode producir máis estragos na saúde se o consumo é excesivo. O alcol afecta especialmente ó cerebro e ó sistema nervioso central, causando a destrución irreversible das neuronas e provoca nos homes e mulleres certas perturbacións indesexables: altera o comportamento normal das persoas volvéndoas irritables, inseguras e con crises de ansiedade e dificulta a realización de traballos que requiren concentración mental (conducir, estudar, manexar máquinas...) pois, como di o refrán, "Onde entra o beber sae o saber"; ademais, modifica ou anula o efecto dos medicamentos que se estean tomando e, no caso das embarazadas, provoca un menor crecemento físico e intelectual do fillo.

Non obstante, en todas as épocas foron recoñecidas as virtudes do viño. En tempos nos que a auga era unha vía de transmisión de numerosas enfermidades infecciosas, o viño chegou a ser considerado como unha das bebidas máis saudables e hixiénicas. Tamén esta cantiga popular recolle unha crenza semellante:



Bebe viño, bebe viño
mariñeiriño do mar;
bebe viño, bebe viño
que a auga faite inchar.

Hoxe en día, considérase que o viño, acompañando as comidas e tomado en proporcións moderadas, produce efectos positivos sobre o organismo: permite gozar da súa agulla, do seu corpo, do seu aroma e do seu sabor; axuda á asimilación dos alimentos; favorece a acción dos fermentos intestinais; produce no corpo humano un efecto tonificante xeral; ademais, consumido con prudencia, ten valor tranquilizante, anestésico, diurético e vasodilatador.

Tradicionalmete o viño do país veu sendo un recurso utilizado para variados fins. Velaí van uns exemplos: as sopas de cabalo cansado –viño tinto, azucre, e pan de millo ou trigo- eran un verdadeiro reconstituínte; a rosca con viño tinto ou branco, ademais de reconstituínte, era unha verdadeira lambonada; o viño branco (ás veces quente) con mel ou azucre empregábase para curar as catarreiras e as gripes; ó viño tinto tomado despois do caldo –e na propia taza do caldo- atribúeselle a propiedade de alongar a vida e de evitar os ronquidos ó durmir; ás galiñas chocas, para que tivesen a calor suficiente para enxendrar os pitos, alimentábanse con sopas de viño tinto; para liberar os becerros das lombrigas, dábanelles un biberón de viño tinto que actuaba como purgante.

En Galiza, ó longo dos últimos anos, véñse levando a cabo unha coidadosa recuperación de cepas autóctonas para poder obter viños xenuínos de calidade, capaces de satisfacer os gustos máis esixentes. Na nosa man está saber gozar das calidades sensoriais do viño e beneficiarnos das súas virtudes sen perder o siso; para iso cómpre bebelo sempre con moderación e sentidiño.

