

O TINTAFEMIA: UNHA FLOR DE CELA

Nabos hai en Lugo
grelos en Compostela
pero o mellor lujo,
o tintafemia de Cela.

¡A cantos de vós non vos pasou algunha vez o feito de que ó presentarse como nativo da parroquia de Sta. María de Cela o outro non saíu con aquilo de "ai Cela, sí home, esa terra do bo viño!

Non é pois estraño que cada zona, cada lugar se identifique cun determinado produto que trascende máis alá das súas lindes facéndose embaixador da terra da que naceu. E é que toda Galicia está de noraboa, seguro que nestas festas moitos son os que disfrutando das súas vacacións, nos están a visitar (un saúdo para eles) ó tempo que moitas festas locais están sendo institucionalizadas como ocorre coas tan afamadas festas ou feiras do cocido, do marisco, do albariño, etc. que atraen a tanta xente, pero non por iso "as que teñen a sorte" de estaren institucionalizadas van a ser mellores nin as que non o están van a ser peores.

A festa dos Mozos de Cela que tal e como fora contado hai dous anos pódese dicir que naceu das dádivas principalmente de produtos que se collían na propia parroquia andará agora por un século, non foi allea a un deses produtos ó que se adican gran número das nosas casas: o viño que polo tempo de facelo o maior-domo de cada lugar e aldea con varias mozas pasaban con baldes a recoller o que cadaquén tivera a ben dar. Acarrexábase logo ata a casa do maior-domo onde agarcaba a ser vendido para facer cartos para a festa. Mais non calquera viño. Estamos a falar dun que por outra banda era maioritario na parroquia: o tintafemia, que acadou altas cotas de sona merecidas non por ningunha propaganda nin etiquetado especial, senón polo produto en sí que tal e como reza o aforismo latino "o bo espállase de seu" (Bonum est sui diffusivum) e non coma sucede hoxe que practicamente estamos a perder un produto doutras castes máis productivas e de menor calidade.

De aí que a festa dos Mozos en honor a ese viño que a vúa nacer adícalle a famosa tarde das "Vivas" procedendo a ese ritual de repartir baldes de viño entre os asistentes que non é senón un xeito de promoción directa e así tamén en tódalas festas parroquiais a presenza dos buchinchos que non son máis que postos especializados en viño onde en cada un sabíase de quen era o viño competindo uns cos outros e a onde é tradicional acudir despois da Misa Maior. É pois de xusticia adicarlle ó tintafemia, ó noso viño esta pequena homenaxe.

O cultivo do viño en Galicia debeu implantarse nos primeiros séculos da época imperial romana (s.I a. C. - III d. C.) pois acháronse restos de ánforas e motivos pictóricos por toda a xeografía galega. Nembargantes o apoxeo viralle da man dos moitos mosteiros que aquí se asentaron durante a Idade Media, sobre todo a Orde do Císter vida de Francia. No século XIX terá lugar en toda Europa a grande crise do viño; enfermidades coma o oidium ou a filoxera (pulgóns que atacan ás raíces das videiras) acabarán coas especies vinícolas europeas que levará ó redor de 1892 a emprender un labor de cruzamento con especies americanas resistentes ó tempo que se empezan a tratar con azufre. Pouco a pouco viaxarán por toda Europa ata chegaren a Galicia, sendo hoxe a base da moderna viticultura.

Xaquín Lorenzo, etnógrafo, na Historia de Galiza que dirixiu Otero Pedraio nombra o tintafemia entre as cepas puras autóctonas que ata a chegada destas enfermidades "campaban nas veigas como produto directo do noso campo. Todas estas cepas vellas foron inxertadas logo en patróns americanos que as fixeron desmerecer ó tempo que se implataban outras castes novas que chegaron a predominar sobre as indíxinas".

A videira de tintafemia adátase dentro do posible a varios tipos de terreno pero será éste quen determine a variedade e calidade do viño das que falaremos. Xeneralizando dase mellor nos terrenos de calidade media nin fortes nin húmidos máis ben secos tendo en conta que neles dá mellor uva pero co tempo a viña decae, polo que hai que esterco e atendelo moito. O cultivo faise polo sistema de parra, descartando o de espaller debido á climatoloxía na zona xeográfica

onde nos circunscrimos: unha zona variable onde no verán poden apreta-las temperaturas e logo voltarse en chuvía. Así cando os acios están case para vendimiar a calor e logo o rocío ou chuvía fai que a uva grete. A parra ten a misión de protexe-los acios. As uvas son de pel negruzca e brancas por dentro alternando a súa paternidade por unha selección máis ben práctica que técnica.

Curiosa é a raíz do tintafemia que sen profundizar moito, ara tanto como a viña por riba. A folia é pentalobular cos nervios bastante marcados e en xeral diremos que a cepa non é un híbrido de implantación recente senón é de raza cun elevado grado de pureza.

Viño tinto, viño tino
que saleu da cepa torta
ti que te queres colar
e eu que che abro a porta

O viño como produto elaborado despois de todo un ano de cavas, podas, arrumbadas, mans de sulfato e azufre diremos en canto ó tintafemia que só hai un, especificando que segundo as colleitas pódense chegar a distinguir ata tres calidades na mesma casa e no mesmo ano que como xa aludíamos anteriormente é o terreno primeiro e logo a climatoloxía quen discrimina a calidade dos caldos: así hai un tintafemia extra, froito da selección dos mellores acios das mellores viñas, logo un viño bo con uvas das beiradas das viñas boas e un viño aceptable das outras viñas mezclado con algunhas boas para nivela-la calidade.

Pero vai ser na cata onde propios e estranos xulguen o tipo e o corpo deste viño. A uniformidade de xuícios en moitas degustacións por parte daqueles que o levan facendo hai anos coinciden que o primeiro sentido sensible ó tintafemia é o olfato, mesmo por enriba da vista: "o tintafemia según cheira, sabe". Contrariamente ó que estamos afeitos a escoitar nos viños de fóra non se pode dicir que sexa un viño de grados, pero si de espírito: "se o viño cheira a rocas, o viño escorrega".

A súa cor rosada fuerteira ou viva amósasenos nada máis orientalo cara á luz, cunha limpeza e transparencia que se poder ler

calquera escrito ó seu través. É un viño franco de paladar se estamos ante un tintafemia non novo, polo menos de un ano de antiguidade, fino e suave, atopándose no grupos de viños frescos, é dicir, cun sabor lixeiramente ácido, pero agradable, o que o converte nun viño de mesa por excelencia.

Agora, se vostede quere pasar un día de viños cos seus amigos en Cela non o dubide, déixese de mesas e manteis e vaia ó recuncho da casa máis privilexiado e de máis orgullo a onde a bo seguro levarao o noso paisano. Verá que entre lerias e contos non faltarán as noces e castañas asadas ou cocidas do país se é polo outono ou mesmo pan de millo, unhas anchoas ou unha cortadiña de... (bueno, algúns xa me entenderán) se é noutra temporada. Sexá como fora o tintafemia de Cela teno claro: Ata Marzo pola taza, de aí en diante polo vaso e canto máis fino mellor (chámase carolino) aínda que hainos que preferen a taza todo o ano. Con todo asistirá a toda unha cerimonia merecente do rito da presentación, decantación e escanciado do tintafemia.

Para ver traballa-lo viño nada mai mellor que a tan cobizada taza de pedra, estriada á que algúns lle atribúen a metade da venda do viño, Nos pensamos que no será tanto pola taza como polo viño, máis todo axuda.

Teño ganas de beber
Manuel trae a cabaza
sonche desta condición
bebendo logo me pasa

Pois ben, o rito consiste en que o anfitrión saca da pipa unha taza de tintafemia de a cuartillo, mira para ela como certificando que todo está no seu sitio e pásalla ó máis vello ou ó máis entendido dos asistentes (que acostuma a se-lo máis vello), éste entón chéirao, bota un pequeno grolo e logo move a taza abaneándoa para ver se traballa ben. Para isto sóplalle forte coa taza de lado e velle as coroas que fai e cómo se desfán caendo polas estrías interiores. O debuxo e o tempo que tarda en baixar polas paredes da taza falarán da consistencia e da calidade do viño. Mesmo fará unha estrela no fondo da taza ó estarche case baldeira. A contiuación emítese o

xuicio e pásaselle ó seguinte.

Que ninguén se leva a sorpresa se lle parece mellor o viño que bebe ás últimas. Non é que esté alucinado, xa non é o primeiro que lles enche o bandullo de viños peores e logo... ¡ai carallo como nos jodeche!

Como día de viños no está mal, agora o tintafemia gusta do bo xantar, de comidas fartas que lle fagan cama, axudando á dixestión, aínda que hoxe non se leven moito. Acompaña a un bo cocido, guisado, asado, carne arreglada ou mesmo á empanada de xoubas ou bacallau, a unha sarteñada de fanecas con pan de broa, etc. Non o poñades con marisco nin con duzalladas das de agora pero sí que é ingrediente esencial en pisco-labis coma roscas das festas molladas nel, torradas (boas para as paridas), sopas de nadal ou compota e non digamos as sopas de cabalo cansado: jonde se poñan as sopas de cabalo cansado que se quiten os refrescos "light"! Ata houbo quen almorzaba das bolas de porta aberta esmiuzdas en viño tinto e azucre e mesmo hai quen o usa en remedios caseiros como fervido con chocolate quente para as gripalladas ou fervido con romero para os golpes con sangue mazado.

Pero coma case todo neste mundo ten ventaxas e inconvenientes, o tintafemia non deixa de ter as súas. Os seus inconvenientes son fundamentalmente primeiro a súa escaseza e a paulatina substitución por outras cepas doutras castes, segundo o precio, algúns falan de a dúascentas cincuenta mil a pipa e que leva ós seus defensores a dicir que a calidade ten un precio e terceiro que mancha moito.

O viño bo de Cela
que a trinta pesetas subeu
veñen a probalo
os de Marín, Beluso e Bueu

Pola contra vémoslle máis ventaxas como que non é un viño de etiqueta no senso de que non ten denominación de orixe o que o converte nun viño exclusivo "da casa" e non de supermercado. O que o queira ter que vir a buscalo o que supón unhas relacións humanas

e unha convivencia que doutro xeito non se producirían. Ante todo o tintafemia é vínculo e símbolo de amizade entre os paisanos da parroquia de Cela: qué é senón o costume de convidar a "bebe-la fecha" ó pasarmos por diante da casa de calquera de volta do traballo do campo, ou quen non lembra as "parrandas" que se facían nas probas dos viños en outono que levaban á comparación das calidades entre os colleiteiros provocando unha competencia san que redundaba no propio viño. Estas parrandas teñen hoxe o seu equivalente nas cidades nas chamadas "zona de viños" xeralmente nos cascos antigos que non son outra cousa que unha evocación deste costume rural. (Máis vale viño demo que auga santa).

Viño tinto, viño tinto
río de moitos cores
cando o río leva tantos
que farán os meus amores.

Na nosa parroquia foi tal o grao de relación entre as xentes con trasfondos no viño (mimetismo entre o home e a terra) que ata se chegaron a facer xuntanzas nas principais encrucilladas das aldeas ás tardiñas do verán a falaren "das súas cousas" e mesmo beillar en torno a unhas tazas de tintafemia como ocorreu no Beloso cun vello que tocaba o acordeón ou en Friande onde os vellos retaban ós máis mozos, ou mesmo na Torre Vella e en tantos outros lugares da parroquia e é que temos un viño que cura en saúde, pero se o viño é bo; aínda hai algo que lle gaña, que xa é dicir: ¿Que qué é? ¿acaso non sabéde-lo dito? "BO VIÑO HAI EN CELA PERO MELLOR XENTE ATOPAS NELA", ¿ou non?

¡Bos tragos nestas festas!

(Limpia, fija y da esplendor)
Belarmino Barreiro Rosales