

Neste apartado do libro a Asociación de Veciños de Santa María de Cela quixo resaltar e dar importancia ós que fan posible esta festa: os cosecheiros. Para iso fixéronse unha serie de entrevistas a algúns deles, sobre todo ós máis antigos e tamén algún que outro máis moderno, preguntándolle sobre a súa forma particular de facer o viño.

Aínda que aquí non expoñemos todos, queremos agradecer a colaboración de Manuel Graña Martínez, Benito Estévez, Manuel Cerviño Pastoriza, Benito Cerviño Pastoriza, Agustín Cerqueiro Gallego, Manuel García García e Manuel Estévez Freire.

MANUEL GRAÑA MARTÍNEZ

Manuel é un veciño da parroquia de Cela de 70 anos de idade que ten as súas raíces nunha familia de cosecheiros, e a pesar de que durante moitos anos el tamén o foi agora delega ese traballo na súa filla e no seu xenro.

A súa familia vivía do viño que cosechaban, xa que non só vendían para xente da parroquia de Cela senón tamén para outros lugares do arredor. Vendían tanto as uvas como o viño xa feito en barriles ou embotellado.

Nos realizámoslle unha serie de preguntas que el contestou amablemente.

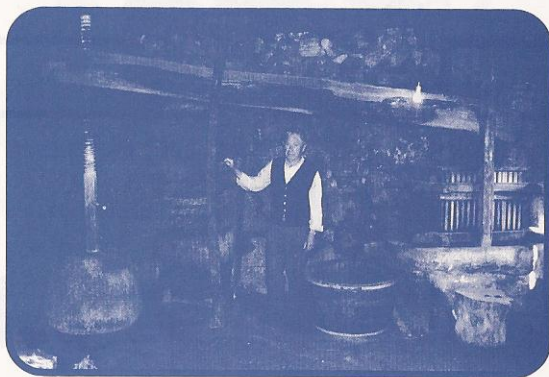
¿Cando embotella?

Sobre o mes de agosto e fixándome na Lúa.

¿Cantas pipas de viño se collen nesta casa?

Este ano foi un mal ano e só se colleron 3 pipas pequenas, para beber a familia. Pero antes, cando se traballan todas as viñas temos collido hasta doce pipas de trece canados cada unha, que son 26 baldes de 18 litros cada balde.

(Para os que non entendemos de canados e baldes: cada pipa leva 472 litros de viño).



¿Cando proba o viño?

Non hai un dia especial para probar o viño, cada un o proba cando quere. Eu, por exemplo, próboo no mes de novembro. Iso si, sempre acompañado dun bo xamón serrano, nozes, pan de millo ou calquer cousa que teña a man, pero como non, cunha boa compañía.