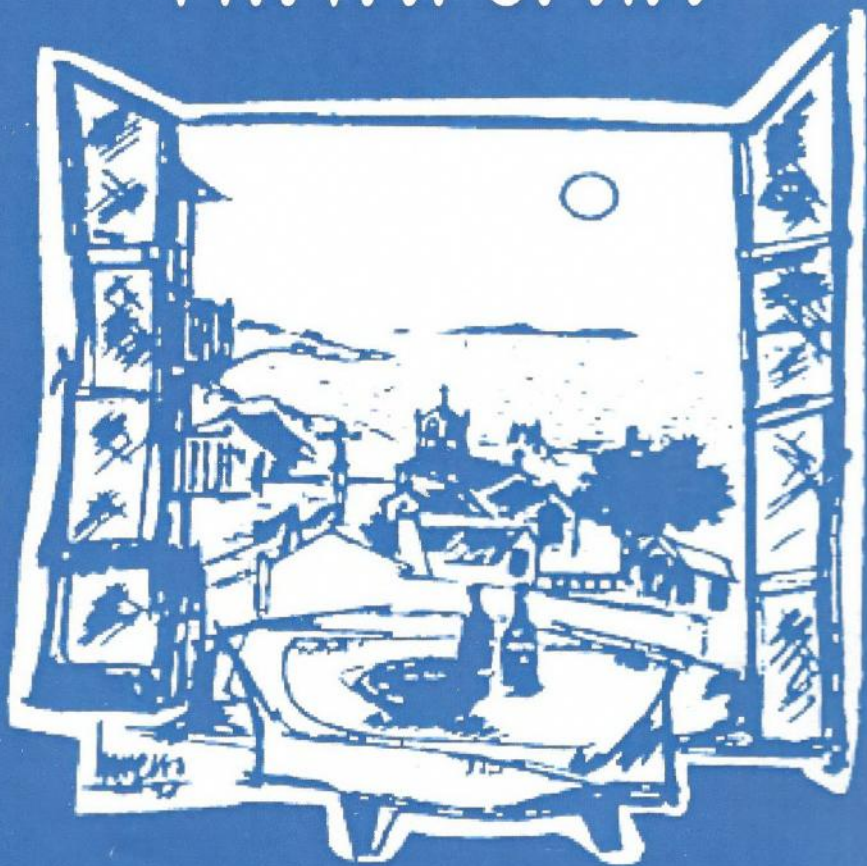


XV FESTA do VIÑO TINTAFEMIA



6, 7 e 8 de Xullo de 2018
Santa Maria de Cela

Saúda Xunta Directiva

Como Presidente da Asociación de Viticultores San Martín de Bueu, organizadora da XV FESTA DO VIÑO TINTA FEMIA DE CELA, quero convidalos a este evento gastronómico cultural tan importante para a nosa parroquia.

Atopámonos ante a XV edición, un número importante xa que no futuro poderemos solicitar que sexa FESTA DE INTERESE TURÍSTICO DE GALICIA.

Este tamén é un ano importante despois de que en xaneiro a Comunidade Económica Europea autorizase e recoñecese a I.X.P. RIBEIRAS DO MORRAZO, distinción entre a que se atopa o noso apreciado TINTA FEMIA; viño que vai ter e xa está tendo un papel moi importante, como reflexa o feito de que este ano para a cata previa ó embotellamento, asistira dende Barcelona e expresamente para este evento, MALENA FABREGAT, directora duns dos salóns de viños máis importantes de España como é SIMPLEMENTE VINHO, en Barcelona, e onde xa estivo presente o noso TINTA FEMIA da man de ANTONIO PORTELA, vicepresidente da Asociación Galega de Sumilleres e enamorado e defensor do noso viño.

Destacar que este ano ademais da botella imos despachar tamén o VIÑO POR COPA. Tamén é importante o incremento do número de colleiteiros, que pasa de 10 a 14. A eles queremos agradecer o seu traballo e dedicación e animalos a que sigan mellorando cada ano os seus viños, sempre con ese mimo e cariño que non ten prezo. Hoxe en día os nosos viñedos xa están a ser requeridos por viticultores de fóra para integralos nas súas ofertas, porque as particularidades e características do Tinta Femia non se atopan en ningún outro viño.

Agradecer a todos os colaboradores que cada ano participan na confección de este libro, na radio, con donativos ou comprando rifas, aportando unha suma importante no presuposto.

E como non podía ser doutra maneira, agradecer ós organismos oficiais: Concello, Deputación de Pontevedra e Xunta de Galicia, a través de Turismo de Galicia, as súas aportacións para que esta Festa do Viño Tinta Femia de Cella poida seguir adiante. Non podo esquecerme dos membros de esta xunta directiva que lle dedican moitas horas e esforzo para que todo isto teña un bo fin, e por suposto a este magnífico catering do Rincón de Cella.

Por todo isto invitámosvos a disfrutar dunhas boas festas dende este maravilloso balcón da Ría de Pontevedra.

Saúda Deputación

É para min un pracer e un orgullo, como presidenta da Deputación de Pontevedra, saudar a todas as veciñas e veciños da parroquia de Cela e de toda a vila de Bueu nunha nova celebración da Festa do Tinta Femia, que xa chega á súa décimo quinta edición. É unha lelicia poder enxalzar un ano máis un produto tan característico da nosa provincia e tan ligado á nosa cultura popular como é o viño tinta femia.

Quero reivindicar, en primeiro lugar, a importancia do viño tinta femia, unha das variedades máis peculiares que se atopan baixo a Indicación Xeográfica Protexida Ribeiras do Morrazo. Esta peculiar uva, autóctona de Galicia, aínda non goza do merecido recoñecemento que debería ter máis alá da comarca do Morrazo. De aí a importancia desta Festa para poñela en valor e para dala a coñecer a todas aquelas persoas que aínda non saben deste outro fantástico segredo que agocha a nosa provincia en particular e a nosa terra galega en xeral. Unha variedade exquisita que temos a obriga de divulgar e de ofrecer á maioría de xente posible.

O tinta femia, polo tanto, é moito máis que un viño de furancho, que debemos reivindicar sempre. Dende as institucións públicas debemos apoiar sempre iniciativas coma esta Festa, que serven para pór en valor as nosas peculiaridades enolóxicas, neste caso un tinto practicamente único e moi especial. Non cabe dúbida de que a produción de tinta femia é moi importante para a sociedade de Bueu e especialmente para a da parroquia de Cela e, polo tanto, desde esta Deputación, consideramos que é fundamental impulsala para dala a coñecer máis aló desta vila. Non podemos deixar que tantas persoas queden sen probar esta variedade tan exquisita, que nace dunha uva de pel vermella e de pola branca.

Quero rematar dándolle as grazas á organización desta nova edición da Festa do Viño Tinta Femia, por todo o seu tesón e traballo para sacala adiante. E por último, animo a todos os veciños e veciñas e a todas as persoas visitantes a que se acheguen ata a parroquia de Cela para gozar dunha copa deste viño galego tan especial e tan único.

Carmela Silva Rego
Presidenta da Deputación de Pontevedra

Saúda XUNTA GALICIA

O turismo é fundamental para o desenvolvemento económico, social e cultural dos concellos galegos que, a través das súas festas, contribúe a aspectos tan relevantes como o mantemento do patrimonio histórico, natural ou cultural. Bueu é un bo exemplo destas posibilidades, con festividades como a das súas tradicionais alfombras florais, unha das nosas Festas de Interese Turístico de Galicia.

Por iso tamén agradezo á comisión organizadora da XV Festa de Tinta Femia este espazo que me brinda para dirixir unhas breves palabras aos seus veciños e visitantes, especialmente despois do nacemento do novo selo de calidade vitivinícola, a Indicación Xeográfica Protexida Ribeiras do Morrazo.

Galicia conta con máis de 300 festas gastronómicas ao longo do ano. Somos coñecidos pola boa acollida que adoitamos dar aos nosos hóspedes, especialmente cando se sentan á mesa. Ademais, a enogastronomía é a segunda razón pola que os turistas visitan Galicia. Por iso é necesario que sigamos a apostar por poñer en valor os nosos recursos culinarios propios, que son moitos e moi variados nas nosas catro provincias.

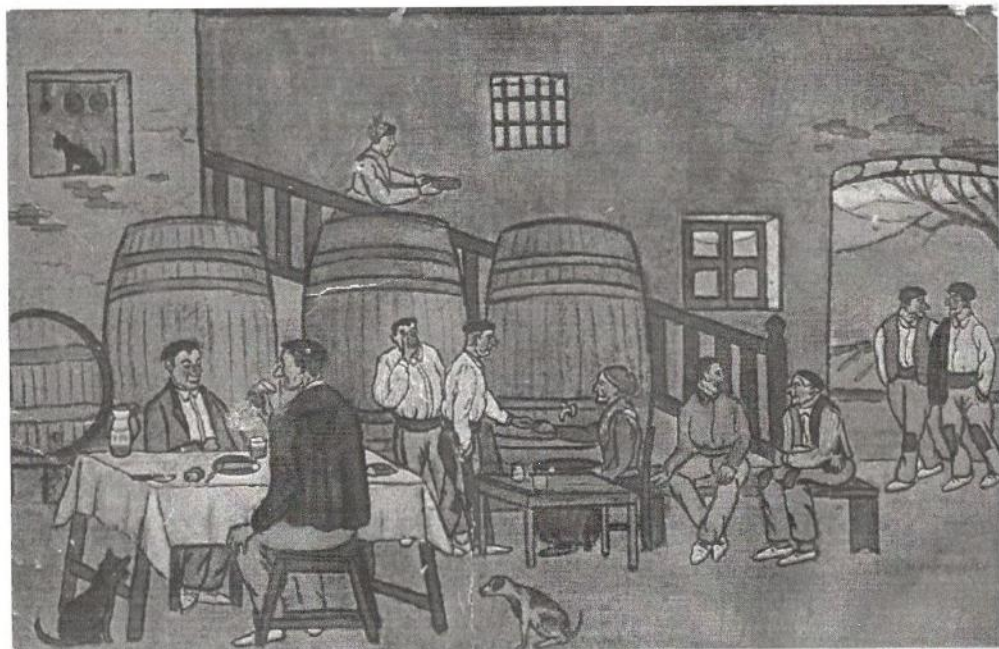
Temos en marcha o deseño do noso Plan Enogastronómico de Galicia con esa aspiración porque sabemos que debemos apreciar e revalorizar os elementos que nos fan auténticos e compartilos con cantos os queren coñecer. Todos temos que contribuír a avanzar nestes obxectivos para situar o enoturismo nun lugar estratéxico da nosa oferta, combinándoo cos outros moitos reclamos dos que dispoñemos.

Os meus mellores desexos para esta XV edición da Festa de Tinta Femia.

Nava Castro, directora de Turismo de Galicia

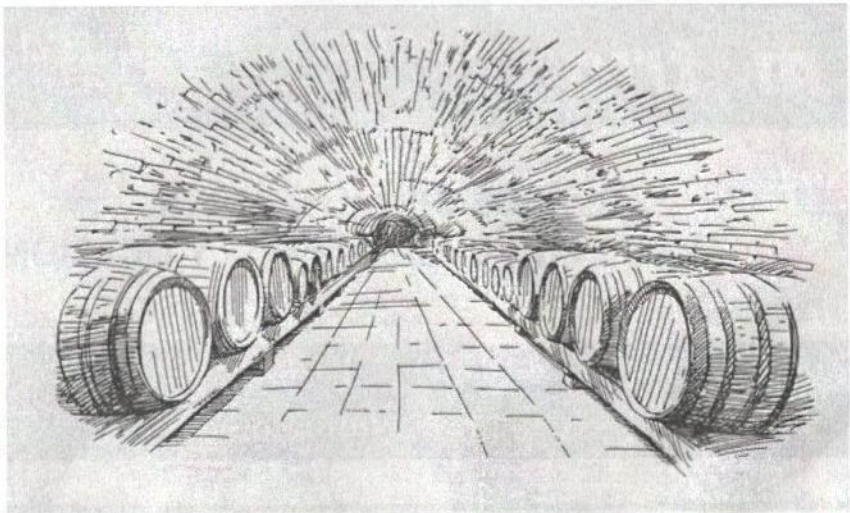
Venres 6 de Xullo

- 20:00 h. Apertura da Festa.
- 21:30 h. Actuación Dúo Acordeons
MANOLO e RAMÓN
- 22:30 h. Foliada a cargo do Grupo de Gaitas.
RETROUSO DE CELA



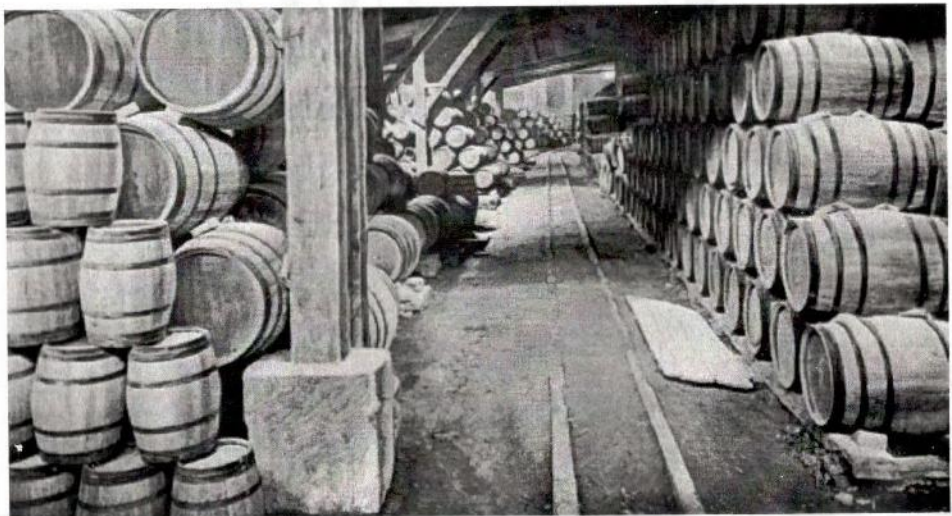
Sábado 7 de Xullo

- 12:30 h. Pasarrúas a cargo da ASOCIACIÓN FOLCLÓRICA “REDORDOS DA NOSA TERRA”
- 13:30 h. Agasallo a ANTONIO PORTELA, Vicepresidente da Asociación Galega de Sumilleres y Colaborador da festa.
- 13:45 h. Lectura do Pregón a cargo de MANUEL VILLANUEVA, Director de contenidos de Mediaset España. Telecinco y Cuatro.
- 22:00 h. Actuación Grupo folclórico “VENTO MAREIRO”



Domingo 8 de Xullo

- 12:30 h. Cata cega dos 14 viños da festa.
 - 13:30 h. Actuación Agrupación Cultural “RETROUSO DE CELA”
 - 19:00 h. Entrega de premios Cata Cosecheiros.
 - 20:00 h. Sorteio da rifa. Viño Tinta Femia e Xamón Ibérico.
- * Durante os 3 días Cata Popular entre o público asistente.



MANUEL VILLANUEVA - PREGONEIRO



Manuel Villanueva naceu en Marín no ano 1.957. Comenzou a súa andaina profesional en Radio Pontevedra facendo programas musicais e reportaxes para o magacín matinal. Formou parte do equipo fundacional de Radio 80 Pontevedra en donde presentaba o magacín matinal e conducía programas musicais. Foi tamen parte do equipo

fundacional de Radio 80 Pontevedra en donde presentaba o magacín matinal e conducía programas musicais. Foi tamen parte do equipo fundacional da Radio Autónoma Galega (RTG) e de ahí saltou á TVG na que ocupou cargos de Xefe de Emisión e adxunto á Dirección de Programas e mais tarde ocupou a Dirección de Programas e Programación do canle autonómico.

Xa en Madrid formou parte do equipo que puxo en marcha a comenzo do ano 90 ó canle de televisión comercial Telecinco no cargo de Director de Programación. . Foi tamén Director de Programación e de Antena de Canal + España. Director de Contidos de Antena 3, e desde o ano 2002 e Director Xeral de Contidos de Telecinco e Mediaset España.

Colaborou en numerosos medios escritos: De maneira mais habitual no Diario de Pontevedra, La Voz de Galicia na súa edición de Pontevedra, La Región de Ourense. E de maneira mais esporádica no Faro de Vigo, Atlántico Diario e Luzes de Galicia.



XV Festa do
Tinta Femia
Cela 6, 7 e 8 de Xullo



PREGÓN FESTA TINTA FEMIA 2017

Bos días Celajiii

En primeiro lugar gustaríame dalas grazas os organizadores por esta invitación.... para min é unha honra estar hoxe aquí na exaltación dun tesouro tan noso coma o tinta femia, un intre que me empuxa a outros tempos... porque si para Antonio Machado a súa infancia eran “Recuerdos” dun patio de Sevilla para mín...

A miña nenez son lembranzas da adega dos Carmiña, da adega de Garrido, de adegas nas que descansaban as pipas sudadas de tinto sobre longas vigas, nas que pousaban barriles cheos de historias... de historias de homes de Bueu. Recordos de barra e de chimenea no bar de Pepe Santaclara, tra-las portas daquelas casas i entre xogos de nenos emerxía o cheiro que aniña no baúl da miña memoria. Cheirumes frescos, límpidos aromas de Cela, fragancias espontáneas de vida, escenas de familia dende a brincadeira dun neno, entre galiñas e coellos. As primeiras patadas a un balón, xogos de noites de verán, no exterior dunha adega viva de donde emerxían entonadas cantigas que endexamais esquecín. Lembranzas de homes en plena xuventude, homes da lancha de Marín, homes do rodaballo das noites de troula, viño e ... Tertulia, noites de homes feitos descubrindo andainas novas orredor dunha cunca de tinta femia. Noites de Cela na compañía de viños novos amamantados por cepas vellas. Foron tempos de homes criados orredor dun viño nobre, dun viño verdadeiro, tempos de homes tan honrados como o viño que compartían, tardes de carolinos para catro orredor dun chichimoni na portela ou na de Pancho da Graña, dunha sardiñada na de María en Ermelo tra-la caravana de San Cristobo ou arredor dun TINTA FEMIA na cativa, na de Antonio, na flor do viño, na de Malvido, no barniz, no estanqueiro ou na Candiña.

O TINTA FEMIA son lembranzas de infancia e lembranzas da mocidade... das festas da xuventude, da patrona.... das de Beluso e das de Cela, dos primeiros carolinos bebidos “destrangis”, dos segundos, e dos terceiros... da vella escola, aromas primarios que para sempre quedaron xa marcados na miña memoria sensorial, aromas a fruta fresca, a salinidade da ría, viño de trago largo xeneroso nas tardes calurosas de verán, nos cocidos de sete “fuentes” ou acompañando as divinas luras de Maruja. Viño sempre novo, viño de sempre e viño moderno tesouro de Cela, viño que cada día gaña mais e mais apóstoles...

Apóstoles como os que estades hoxe aquí, apóstoles coma meu pai, como miña nai, como Álvaro, como Don Manuel, como Amador ou Pepe Pico, como Berto como David, coma Catusa e Mari, como Pitán ou os García, como Evencio e como Ventura ou Jalda, como Sierra, como Suso Arias ou Fernando, e Alvarito,

como Paco, como o Roxo, como Dani ou como Juan, como os Casaleiro, como os outros Carballo, Fernando e Toni..... ou como Joaquín e Sergio e outros compañeiros do Faro achegados cada primavera dende o seu Vigo natal. Como antes xa fixeran Castroviejo, Cunqueiro ou Guillermo Campos. Apóstoles como Antonio Portela e coma tantos que non nomebrei...

Apóstoles do Santo Grial que elaboran os grandes protagonistas desta historia, os adegueiros e os viticultores desta terra. Os de antes e os de hoxe. Os homes das viñas do TINTA FEMIA. Os homes que cada día as miman, as cuidan e as aquelan, os homes que fan que os carolinos se manteñan cheos de vida, cheos de frescura, cheos de identidade, cheos de Bueu de Beluso e de Cela, cheos de autenticidade, carolinos cheos de orgullo. Os homes que fan que os carolinos señan nosos e non vasos de sidra. Os homes que nos levaron a estes intres no que o viño galego está de moda.

Galicia esta facendo cousas novas, os viños galegos transmiten hoxe historias diferentes son tempos de excelencia e de competencia... tempos para sobrevivir e para garantir o legado ás novas xeneracións de adegueiros e viticultores. O TINTA FEMIA estrea a indicación xeográfica protexida. Nestes tempos costou, pero xa estamos na primeira división galega i esa debe se-la porta para marchar mais alá do padornelo e para garantir o futuro no noso viño con creatividade, con innovación positiva, con decisión e con intelixencia. Avanzar sen medo para non perder a personalidade deste viño único, ese debe se-lo gran reto do TINTA FEMIA nesta terra de viños infinitos. Fora queren viños que sorprendan, que falen e o TINTA FEMIA ten unha historia que contar, a nosa historia... a historia que cada día escriben co seu traballo Carmen, os dous Josés, Antonio, Olivia, os tres Manueles, Laura, Eugenio, Paco, Fernando, Luis e tantos centinelas das viñas do TINTA FEMIA. Homes e mulleres de Cela e do Morrazo que superon recoller o testigo dos Garrido, dos Santaclara, dos Carmiña, dos Carballos, dos Correas e de tantos outros que alimentaron nosas gorkas con esta bebida bendita no último século. Homes que foron quen de crear tras de si esta auténtica relixión, e que hoxe nos congregan aquí para ofrecernos como cada ano este tesouro tan exclusivo. Polo que a beber e a disfrutar da festa do viño, a disfrutar do TINTA FEMIA. Porque como dixo Don Álvaro Cunqueiro “aos galegos gustannos os nosos viños. Quizais porque teñen máis gañas de falar ca nós...” Polo tanto a beber... i a escoitar o muito que nos ten que decir o TINTA FEMIA...

Moitas grazas.

TINTA FEMIA, UNA RAZÓN PARA VIVIR

El domingo 21 de mayo volé de Este a Oeste de la península Ibérica. Partí de Barcelona a 24 grados de temperatura y una humedad pegajosa antes de las 05:00 AM y aterricé en el aeropuerto de Santiago de Compostela, fresco para manga larga. Era tal mi ansiedad que al mirar por la ventanilla a punto de tomar tierra, tuve la sensación que me movía más rápido que la sombra de la aeronave.

Flotando en el espacio reconozco cada vez con más detalle la geografía gallega atlántica y mi corazón explota. Puedo avistar la península del Morrazo con la Ría de Vigo al Sur y la Ría de Pontevedra al Norte. El puente de Rande, que une cual grapa ambos márgenes de la Ría de Vigo, y en su embocadura, las islas de Cíes y Ons donde ahora sé que los antiguos pobladores celebraban la maravilla Divina de ver salir y ponerse el sol; ceremonia natural de vida, muerte y resurrección.

Voy a un acontecimiento importante. El proceso de cata y selección de los vinos que se presentarán en la Fiesta de la Tinta Femia, variedad autóctona que sólo aquí prospera, vitis dinosaurio con nombre y apellido, fina, elegante, brillante y de una acidez extraordinaria, cuya cepa madre fue plantada en la tierra que estamos pisando, en el año de 1782, y que hoy corre riesgo de extinción. Llegué tarde pero siento que fui perdonada. Un puñado de no más de 8 hombres liderados por Fernando García, Presidente de la Asociación de Viticultores San Martín de Bueu, me esperaban para hacer la ruta en dicha Parroquia. Me uní a ellos junto al Igrexario, km 0 de Cela, cuyo nombre puede atribuirse a celda de religiosos pero también y me gusta más, a lo que en catalán llamamos celler y en latín cellum, granero, bodega.

En este camino, bodega por bodega, tan pequeñas como limpias, junto con los vinos, todos de gran carácter y autenticidad brutal, aparece la conversa fundamental. La gran preocupación de estos hombres y algunas, pocas, mujeres, porque su cultura no desaparezca. Apunto en mi libreta varios motivos. Estas gentes no han logrado convocar a sus generaciones más jóvenes en la conservación de esta cultura. "El mar da más dinero", me dicen. Pesca de gran altura, bajura, el marisqueo y la acuicultura, son una competencia casi imbatible.

La otra amenaza que apunto es común a toda geografía vínica. El afán institucional por estandarizar el gusto y "embellecer" el paisaje vinícola, poniendo en grave riesgo lo real de una cultura única.

Lo que hacen estos colleiteiros y viñateiros, es intentar salvar lo natural, bello por real, frente a la sacralización de la viña pulcra y el paisaje pulido, en general logrado gracias a intervenciones tóxicas, que desnaturalizan la tierra, la actividad humana y por tanto, su resultado. La vida sólo prospera protegiendo su diversidad.

Pero este grupo de veteranos portadores de una convicción extraordinaria, que promedia los 60 años y pico y conoce como nadie cada centímetro de la geografía vínica del Morrazo, no se rinde. En esta empresa de defender la cultura de la Tinta Femia, han encontrado su Ikigai, una “razón para vivir” como definen los japoneses, una misión que trasciende, por definición, el mero objetivo del rendimiento económico y tiene más fuerza que un titán.

Y en este camino, han encontrado un cómplice extraordinario en Antonio Portela. Un poco más joven, fino catador, como muy pocos, comprometido en cuerpo y alma, para que todo esto reviva y prospere. Antonio aporta una visión de calidad sin complejos y habla de los “Cru” del Morrazo.

Cela para la Tinta Femia, la Ría de Aldán para los blancos sobre todo de Loureira y más abajo, en la zona de las dunas de Cangas, un “Cru” para hacer locuras.

He aquí la evidencia de la esperanza, de la luz. En este camino vital, logran encontrarse una generación y media. Gente con conocimiento y experiencia telúrica con otro que busca más que respirar, convertir teoría en acción.

Este Ikigai, esta razón de vivir de unos y otros, tiene su apogeo cada mes de julio, cuando una enorme plaza de parking desangelada, se convierte en el altar de los buenos propósitos. Allí, junto a la iglesia románica, mirador a Poniente, acontece la Fiesta de la Tinta Femia, que convoca cada vez más público y atención mediática.

La condición anónima de la presentación de los vinos, la competencia justa y el ánimo festivo, están transformando esta “justa de la Tinta Femia” en uno de los festivales vínicos más atractivos del verano. Y no sólo para los gallegos.

En estas mismas fechas hay otras celebraciones vínicas importantes. Algunas más elegantes que otras. Todas de celebrar y respetar. Ninguna más auténtica. Si me dan a elegir, a partir de ahora, mi Julio enófilo, estará dedicado a la Fiesta de la Tinta Femia. Y si estos morrecenses auténticos me aceptan, querré hacer también mío, su propio Ikigai, su razón para vivir.

Mi corazón, mi fuerza y mi convicción anidan también, bajo una viña de piedra de poco menos que un metro de alto, donde estirarme y levantado mi cabeza, otear el horizonte atlántico, sólo interrumpido por la presencia de Cíes y Ons.

Boa festa! Boa y larga vida a la Tinta Femia autentica del Morrazo!

PRESENTACIÓN TINTA FEMIA 2017



La Festa do Tinta Femia de Cela repartirá un total de 1.600 botellas de vino este fin de semana. La decimocuarta edición del certamen contará con caldos de diez cosecheros.

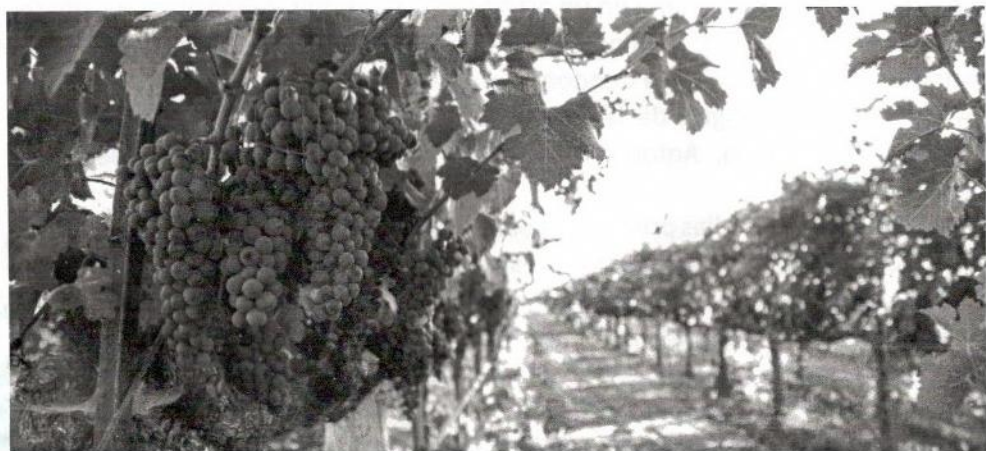
La decimocuarta edición de la Festa do Tinta Femia de Cela, en Bueu, repartirá un total de 1.600 botellas del caldo morracense este fin de semana. Al menos esa es la previsión de la Asociación de Viticultores San Martín de Bueu, organizadora de un evento que se celebrará el viernes, sábado y domingo y que fue presentado esta mañana en un acto al que asistieron, entre otros, la edil de Turismo Silvia Carballo; el diputado provincial Xosé Leal; el presidente de la asociación, Fernando García Cendón; el pregonero de este año, el periodista de FARO DE VIGO Benigno de la Torre; y el vicepresidente de la Asociación de Sumilleres de Galicia, Antonio Portela, así como algunos de los cosecheros participantes.

Las 1.600 botellas preparadas para la ocasión superan de forma amplia las casi 1.200 servidas el año pasado y muestran el optimismo con el que se afronta un evento recuperado hace 12 meses tras siete años en el olvido. "Esperemos que esta festa sexa duradeira", manifestó Fernando García Cendón, a la vez que agradeció el trabajo de los cosecheros y el apoyo recibido desde las diferentes instituciones en el aspecto material. En total serán diez los cosecheros participantes en la presente edición (con respecto al año pasado ha habido dos

altas y tres bajas) facilitando las botellas que serán posteriormente vendidas al precio de 7 euros. Para acompañar el vino habrá puestos donde adquirir pulpo, paella, mejillones, carne ó caldeiro, jamón y empanada.

La calidad del tinta femia fue glosada por Antonio Portela en su intervención, que comenzó diciendo que "a veces aquí non sabemos o que temos". En esta línea de argumentación aseguró que tras llevar este vino a ferias en Barcelona "a xente de fóra con cultura de viño enseguida aprecia a calidade e conectan cun viño con carácter, o que é un valor. É inimitable". Leal, por su parte, presumió de ser embajador de este vino buenense allá por donde va y recalcó que el que tenga continuidad "non depende so de vós [dijo dirigiéndose a los cosecheros presentes] senón tamén das novas xeracións". Carballo mostró su orgullo por seguir colaborando "con esta festa para que o tinta femia siga levando o nome de Cela e de Bueu por aí". Benigno de la Torre, mientras, apuntó que el pregón le resultará fácil de preparar "porque crieime nas bodegas de Cela. Será un pregón moi de Bueu, de Cela e de Beluso".

La fiesta arrancará el viernes a partir de las 20 horas con la actuación del dúo marinense de acordeón formado por Manuela y Ramón, mientras que miembros de Retrouso estarán amenizando con su música los actos. El sábado, a partir de las 13 horas, se hará la entrega de reconocimientos a los primeros furancheiros de la parroquia y una hora más tarde será el turno del pregón de Benigno de la Torre. Ya por la noche, a partir de las 21 horas habrá una foliada a cargo de Retrouso. Para el domingo el programa recoge una cata ciega a las 13 horas de los diez vinos de esta edición. Recordos da Nosa Terra actuará a mediodía y por la tarde se hará entrega de un diploma a cada cosechero por su participación en el evento, además de sortearse la caja de doce botellas entre los compradores de las rifas.



TINTA FEMIA, A IDENTIDADE DE CELA



No Morrazo existen microespazos de riqueza e identidade diferenciada, como as terriñas de tintos definidos, os de Cela, coa Tinta Femia como sinal de identidade, cuxa festa celebra Bueu esta fin de semana.

Inserido no epicentro das Rías Baixas, o Morrazo agocha unha viticultura de atlántica estirpe. Nos últimos tempos do viño, fora relegado e deixado sen amparo no organigrama vitivinícola do país, algo que o ten aillado dalgunhas estandarizacións e maneiras

uniformizadoras que dominaron unha época. Recordan a dilución de O Rosal, O Condado, etc. na época moderna das Rías Baixas oficial.

Unha viticultura, a do Morrazo, diversa, con microespazos comunais, vilas e parroquias de orgullosa identidade. Terriñas xunguidas por un esqueleto penínsular abeirado cara ás rías máis estilizadas, coas ramificacións norteñas baixando cara a de Pontevedra: son as parroquias marinenses e unha parte das de Bueu, outros seus lares asómanse pola proa sobre as illas Cíes e a illa de Ons. Soalleiras sureñas son as bravas parroquias de Cangas e Moaña que caen cara a ría de Vigo. Vilaboa, solitaria, garda as costas da península, agochada nas beiras da prácida enseada de San Simón.

O Morrazo non é un territorio homoxéneo, existen microespazos dunha riqueza e identidade diferenciada, inimitable; dunha autenticidade apabullante, como as terriñas de tintos definidos e estilizados, frescos, atlánticos de pura cepa: son os tintos de Cela, onde a Tinta Femia, cachorro ou batorro da estirpe do caíño, apelidado redondo, é o seu sinal de identidade. Tinta Femia, estandarte dos viños de Cela, bañada polas mareas da ría de Pontevedra, auténticos "Vins de Vila", en Franza sería un "Grand Cru" a terriña de Cela coa presenza pontifical, esmagadora e feliz para o pracer dos nosos tragos da Tinta Femia.

Bueu celebra esta fin de semana a súa festa, recuperada fai 12 meses tras pasar 7 anos no olvido, con música, viños e boa gastronomía. Xa estuvemos nas previas a esta XIV edición, catando e bebendo os viños dos colleiteiros que nela se presentarán. Fomos partillando impresións entre tragos cun sorriso na cara e a ledicia por estar disfrutando duns viños auténticos, sinceiros, limpos, honestos, vivos, vibrantes, arroupados en aromas coa forza primaria do seu lar. Converteuse nunha xornada de placer e emoción porque cada copa servida era un gozo para os sentidos e para o espírito, simplemente iso que buscamos no viño, iso mesmo que nos alonxa da cohorte de elaboracións vitícolas sen alma nin carácter e carentes de emoción.

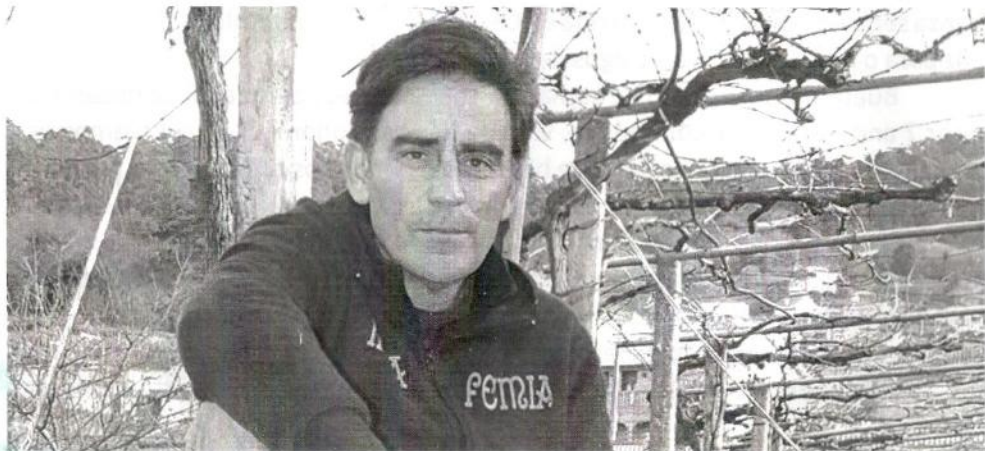
Foi sorprendente que as dez adegas visitadas mostraran ese carácter, unha autenticidade marcada polas personalidades dos distintos viticultores, sen defeitos nen adornos. Desexamos que o futuro conserve esa sinceridade e honestidade. Estes viños xa poderán ter para esta anada que andamos un amparo administrativo.

Desexo que os tragos que disfrutamos se reproduzan no futuro, e gañen en repercusión para ensinar polo mundo con autenticidade este territorio do viño, como xa experimentei este ano en varios eventos fora de Galicia. Que os que adecentan, dan corrección, visten e fan presentables os viños non desvirtuen a súa personalidade e identidade.

Se somos quen de non contaminar a personalidade destes viños Galicia gozará doutro territorio do viño a engadir á súa riqueza e diversidade. Se non, pasarán sen pena nin gloria polas copas e polas estanterías do mundo wine. As contraetiquetas non poden agochar procesos de elaboración pouco recomendábeis como vendimas deficientes, intervencionismo extremo na busca da maquillaxe, do adorno, de suplir as carencias ou de facer un deseño prefabricado ó gusto dun suposto consumidor modelo.

Os tintos de Cela merecen ambición de calidade, respecto pola identidade e polo carácter de seu, porque o contrario é un camiño que leva a nengures, ou á insignificancia e máis logo ó esquecemento. Agora é doado non caer nos erros pasados grazas á perspectiva que temos do percurso doutras denominacións e indicacións do viño, e polo modelo que representan os viños que si teñen levado o viño de Galicia máis alá.

Antonio Portela
Vicepresidente da Asociación Galega de Sumillers



A fregesía de Santa María de Cela no Catastro da Ensenada

© 10 de outubro de 1749 El Rei Fernando VI asinaba o Real Decreto da Súa Maxestade titulado *para que con arranxo á instrucción, formularios e plans que lle acompañan, se averigüen os efectos en que pode fundarse unha sola Contribución, para o maior alivio dos seus vasallos en lugar das que compoñen as Rendas Provinciais.*

Depauperadas as arcas da facenda pública, entre outros motivos polas guerras intestinas de sucesión acaecidas a primeiros do século XVIII, o novo rei alcumado "O xusto" ou "O Prudente" confirma como Secretario de Estado, Ministro de Facenda agregando Mariña, Guerra e Indias ó mariño rioxano, Zenón de Somodevilla y Bengoechea que pasará á historia como "I Marqués de la Ensenada" quen como home de concordia no seu afán por sanear as contas do reino propón catastrar as Castelas e demais territorios non forais co fin de xuntar nunha única Contribución máis xusta e menos gravosa tódolos impostos e rendas provinciais que naquel momento cargaban os súbditos cidadáns. A tal fin o Notario Maior do Reino prepara un cuestionario de corenta preguntas iguais para todo o territorio coñecido como *O Interrogatorio*, que deberán constestar os veciños co obxectivo de pór de manifesto a riqueza real e as rendas efectivas do traballo. Amais haberá que responder sobre cuestións secundarias como a poboación (o censo), o territorio (o patrimonio e bens do Común) e outras cuestións que actualmente fan do coñecido como "*Catastro da Ensenada*" (en clara referencia ó seu mentor), unha verdadeira fonte fidedigna de documentación e información como enquisa exhaustiva que supuxo, da imaxe fixa da vida dos nosos concidadáns entre os anos 1750 a 1754 de mediados do século XVIII.

A historia diranos que en 1754 co remate total do Catastro, o Marqués da Ensenada é destituído e nunca producirá os efectos para os que se plantexou pola oposición frontal da nobreza e outras intrigas, e aínda que se tentou anos despois acomodar a unha verdadeira reforma fiscal, en 1779 abandónase definitivamente a idea e o proxecto.

A continuación reproducimos, vertido ó galego, o extracto do Interrogatorio de dito Catastro no referido á parroquia de Santa María de Cela unicamente, como entidade territorial pertencente á Xurisdicción do Morrazo e que se produciu a toma de razón o día primeiro de xullo de 1952. O libro consultado comprende as repostas de oito lugares (freguesías) da xurisdicción da Vila de Cangas do Morrazo, ó interrogatorio que foron sometidos cun tratamento paralelo (...) (1)

INTERROGATORIO A QUE HAN DE SATISFACER, BAIXO de xuramento, as

Xustizas e demais Persoas que farán comparecer os Intendentes en cada Pobo.

Na Vila de Cangas a primeiro do mes de xullo de mil setecentos cincuenta e dous perante o Señor don Diego Antonio Cortinas, Subdelegado aprobado pola Real Xunta da Única Contribución (...) e sendo cura de Bueu don Cayetano Gaspar de Barcenila e mordomos pedáneos (...) pola freguesía de Santiago de Hermelo, Francisco Martínez e Juan Gallego e pola de Santa María de Cela, Domingo Freire e Francisco González. Prestaron todos xuramento agás os curas.

1. Como se chama a Poboación

Dixeron as xa referidas ó comezo. (Freguesía de Santa María de Cela)

2. Se é de Realengo ou de Señorío: a quen pertence, que dereitos percibe e canto producen

Dixeron que son de Señorío dos Reverendos Arcebispos de Santiago (...) non contribúen máis dereito que de algunhas rendas forais que relatarán os veciños (...)

3. Que territorio ocupa o Termo, canto de Levante a Poñente e do Norte ó Sur: e canto de circunferencia, por horas e leguas: que lindeiros ou confrontacións e que figura ten poñéndoa á marxe

Ocupa de Levante a Poñente medio cuarto de legua, de Norte a Sur a mesma distancia e de circunferencia legua e media ou hora e media de camiño. A súa figura é redonda. Limita Levante, Santa María de Ardán, Poñente San Martín de Bueu, Norte mar (ría de Pontevedra) e Sur, San Martiño de Moaña e Santiago de Hermelo

4. Que especie de Terra se atopan: se de regadío e de secano, distinguindo se son de hortaliza, sementeira, viñas, pastos, bosques, matorrais, montes e demais que puidese haber, explicando se hai algunhas que produzan máis dunha colleita ó ano, as que fructificaren só unha e as que necesitan dun ano de intermedio de descanso

Hai polo regular especies de sementeira de regadío e de secano. Hortalizas, viñas, perais e canabais (...) pastos de regadío e de secano. Montes a toxal e xestal ou retamar, carballos, salgueiros e montes incultos. Non hai bosques nin matorrais (...) as terras de sementeira producen algunhas unha colleita e outras dúas ó ano sen darlles descanso ningún

5. De cantas calidade de Terra hai en cada unha das especies que teñan por declarado, se de boa, mediana e inferior

Dixeron que nas especies que levan declarado agás dos montes incultos atópanse as calidades boas, media e inferior

6. Se hai algún prantío de árbores nas Terras que declararon como frutais, moreiras, oliveiras, figueiras, amendoeiros, parras, algarrobos ...

Dixeron que hai algunhas prantas de árbores froiteiras como son pireiras, maceiras, figueiras, algunhas laranxeiras. limoeiros e castiñeiros

7. En cales Terras están prantadas as árbores que declarasen

Dixeron que os frutais limoeiros e laranxeiras que expresaron na anterior pregunta están prantados polo regular en enxidos (hortas) que non serven para outra cousa e están postos en terras de boa, mediana e inferior calidade

8. En que conformidade están feitos os prantíos, se estendidos en toda a terra ou nas marxes: nunha, dúas ou tres fileiras; ou en que xeito estivesen

Dixeron que os frutais que levan posto non están feitos os seus prantíos con formalidade, arte nin por fileiras nin con ningunha arte ni orde, antes ben están polo común segundo a natureza os produce e os máis deles nas marxes dos socalcos sen que o seu comercio produza valor considerable ós seus donos

9. De que medidas de Terra se usa naquel Pobo; de cantos pasos ou varas castelás en cadro se compón: que cantidade de cada especie de grans, dos que se collen no Termo se sementa en cada unha

Úsase a medida da terra que chaman Ferrado e cada unha ten de circunferencia do seu cadro trinta e dúas varas de a trece palmos cada unha, que reducidas á medida castelá compón cento catro varas de circunferencia e cada cadro vinteseis castelás, no que o ferrado de terra para sementar enche outro tal de centeo. Se se sementa de trigo enche a cantidade de catorce cuncas porque en ditas freguesías non se labra a terra para esta semente. Se se sementa de millo, enche catro cuncas da medidad de dezaseis, para este gran ou da de centeo e trigo. No que o ferrado é so de doce cuncas e co mesmo ferrado de millo mídese a linaza, cáñamon, freixón, cebada, garabanzos, castañas e noces. Se se sementa de cáñamon (nambergantes esta semente só se bota no Couto de Bon e Vilar) enche dez cuncas. De linaza, ferrado e medio, de freixón, cinco cuncas. Se se sementa de nabiza ou nabo, a cuarta parte dunha cunca. De cebolas, berzas ou coles, catro cuncas de cada especie (...) o que expresan para mellor claridade e responden

10. Que número de medidas de Terra haberá no Termo, distinguindo as de cada especie e calidade: por exemplo: tantas fanegas ou do nome que tivese a medida de Terra de sementeira, da mellor calidade: tantas de mediana bondade e tantas de inferior; e o propio nas demais especies que declarasen

Dixeron que non poden declarar o número de medidas de terra que haberá (...) nin poden distinguir as súas especies e calidades. Só poden dicir que as que levan deslindado agás dos montes, devesas, toxais e xestais ou "retamales", os viveiros da Súa Maxestade e o que ocupan os camiños atópanse cultivadas e remítense ás relacións dos veciños e ó recoñecemento e mensura que Súa Ilustrísima faga, e no número que resultase destas dilixencias reconforman e responden

11. Que especies de froitos se recollen no Termo

Cóllense as especies de viño, trigo, centeo, millo, freixóns e liño (...) algunhas castañas e responden

12. Que cantidade de froitos de cada xénero, uns anos con outros produce, cunha ordinaria cultura, unha medida de Terra de cada especie e calidade das que houbese no Termo, a fin de comprender o produto das árbores que houbese

Dixeron (..) son de menos substancia (...) declaran que nelas produce a medida do ferrado de terra de sementeira calculados uns anos cos outros, temos o seguinte: *primeira calidade de regadío*, o primeiro ano seméntase millo e produce seis ferrados e medio. Logo déixase a pasto para o gando que regulan sete reais de vellón. O segundo ano seméntase liño, producindo oito lagueiros ou feixes en bruto (...). De linaza recóllese o ferrado e medio que se botou. Alzado este froito seméntase millo de segunda man que chaman serodio, producindo tres ferrados e medio e utilidade de pasto que levan declarado no primeiro ano. No terceiro ano vólvese a sementar millo de primeira man e producen os mesmos seis ferrados e medio de utilidade de pasto que levan declarado no primeiro ano. Coa prevención de que estes froitos producéos dito ferrado de terra ó termo de tres anos consecutivos.

Segunda calidade de regadío, o primeiro ano seméntase trigo. Produce catro ferrados e medio. Collido o trigo seméntanse freixóns e produce dous ferrados, quedando despois a pasto que parecían en seis reais de vellón. Alzado este froito seméntase millo producindo cinco ferrados. Despois a pasto e regulan catro reais. O segundo ano seméntase de liño e produce a cuarta parte menos que a primeira e a semente é a mesma que se botou. Alzado este froito seméntase millo de segunda man producindo tres ferrados, despois queda a pasto considerándoo en sete reais. Tódolos referidos froitos son producidos en dito ferrado de terra en tres anos.

Terceira calidade de regadío, se en dito ferrado de terra se sementan tres anos seguidos millo produce cada ano tres ferrados de millo e outros catro reais de pasto sen que no prazo deses tres anos que levan regulados produzan outro froito.

Primeira calidade secano, o primeiro ano seméntase trigo e produce catro ferrados e medio. Alzado este froito seméntase de segunda man freixóns producindo dous ferrados. Logo queda a pasto regulando catro reais. Os dous anos seguintes seméntase de millo producindo cada ano cinco ferrados e medio cada ano. Despois queda a pasto regulando tres reais ó ano.

Segunda calidade secano, o primeiro ano seméntase centeo e produce catro ferrados. Vólvese a sementar de segunda man ou substitúese por millo e produce dous ferrados e medio. O segundo e terceiro ano seméntase millo da mesma especie e produce cada ano catro ferrados.

Terceira calidade de secano. Nos dous primeiros anos seméntase millo producindo tres ferrados en cada un. Ó terceiro ano seméntase centeo e produce unha cuarta parte menos que o primeiro ano na segunda calidade de secano (...)

Os peritos dixeron que nun ferrado de terra de primeira calidade tanto de regadío coma de secano produce:

A. *prantado a viña ou parra* a estilo do país, dará seis canados de viño que é un moio e medio. Cada moio, 68 azumes e cada un destes, catro cuartillos. Se fose de segunda calidade, catro canados e de terceira, dous canados

B. *prantado a hortaliza*, non detallando o tipo, regulan seu produto en 50 reais ó ano a de primeira calidade, 37 reais a de segunda e a de terceira calidade, a metade menos que a primeira

C. *Canas e bimbias*, córtanse cada ano 12 feixes de cen canas e outros 10 de cen bimbias de primeira calidade. De segunda calidade produce 9 feixes para as dúas especies. Para a terceira, seis feixes

D. *Castiñeiros de froito*: producen 6 ferrados cada ano. Segunda calidade, 4 ferrados e terceira calidade, 2 ferrados

E. *Carballos, castiñeiros bravos, salgueiros, piñeiros e trepias*, se non dan froito serven para madeira: salgueiros, piñeiros e trepezas para arcos de pipas. Como regularmente están xuntos e mesclados aprécianse todos en 6 reais de vellón ó ano. Segunda calidade, 4 reais e terceira calidade, 2 reais.

F. *Xestais ou "retamales"*: córtanse ou arríncanse de nove en nove anos, producindo 8 carros que regulan 6 reais cada un. O de segunda calidade produce a cuarte parte menos e o de terceira, a metade menos que a primeira

G. *Toxal*: córtase de dez en dez anos. Produce 10 carros que regulan 4 reais cada un. De segunda calidade, 5 carros e de terceira, dous carros e medio

H. *Pasto*: se está a pasto ou herbal regula a súa utilidade 16 reais de vellón ó ano. Segunda calidade a cuarta parte menos e a de terceira calidade a metade da primeira. Refere só a regadío. Se é pasto de secano regula para a primeira calidade 8 reais, para a segunda 6 reais e para a terceira, 4 reais

I. *Montes comúns de Cela*: os chamados Costa Grande, Chans e Fontaiña. Cabida 190 ferrados. Utilidade regulada en 4 marabedís por ferrado polo mesmo.

13. Que produto se regula darán por medida de Terra as árbores que houbese, segundo a forma en que estivese feito o prantío cada un na súa especie

Dixeron que por un ferrado de terra posto a froiteiras, laranxeiras ou limoeiros referidos nas preguntas 6, 7 e 8, primeira calidade tanto regadío como secano regulan 50 reais anuais. Segunda calidade regulan 37 reais anuais e terceira calidade regulan 25 reais anuais. Comprendendo nestes produtos o valor da terra que ocupan, por non produciren outro froito.

14. Que valor teñen ordinariamente un ano con outro os froitos que producen as Terras do Termo cada calidade deles

O ferrado de trigo, 8 reais; o de centeo, 4 reais; o de millo, 5 reais; o de freixóns, 8 reais; o de millo miúdo, 3 reais; o de cáñamon e liñaza, 8 cada especie; castañas tenras, 5 reais; o (...) liño en bruto, 3 reais e a libra de cáñamon en bruto, un real e

medio; o feixe de canas e bimbias, tres reais cada un; o moio de viño, 32 reais (...) 8 reais o canado (...) dependendo estes valores das condicións de cada foro; o valor regular dun carneiro, 12 reais de vellón; unha marrá, 22 reais; un cabrito, 4 reais; unha galiña, 3 reais; un capón, 3 reais e medio; un polo, medio real; Un cento de camoesas, 3 reais, un cento de ovos, 3 reais e 28 marabedís; un carro de cepos, 6 reais; unha libra de cera, 6 reais; unha liaza de polbo (...), 5 reais; un azume de manteca que fai dúas cuncas, 6 reais; o quintal de palla, 4 reais ou 16 reais por un carro que ordinariamente é de 4 quintais; a libra de liño posta a punto para fiar, 4 reais; un feixe doutra calquera leña, 1 real; unha ducia de ollomois, 3 reais; unha arroba de aceite, 31 reais; hortalizas, etc ver pregunta doce.

15. *Que dereitos se atopan impostos sobre as Terras do Termo como Décimos “Dezmos”, Primicia, “Tercio-dezmo” ou outros e a quen pertencen*

Dixeron que os décimos que se cobran e pagan son, en xeral, unha parte de cada dez, de froitos de gran, viño, liño, cáñamon. É de estilo pagar por cada cabeza maior, un real de vellón. De cada año, cabrito ou marrán dun total de oito, págase un. Dun total de catro págase medio e non chegando a catro págase dez marabedís e os referidos dezmos. Na freguesía de Cela perciben os Décimos “Dezmos” e Primicias os Racioneiros do Sancti Spiritus da cidade de Santiago, o Cabildo da Santa Igrexa dela e o Marquesado de Santa Cruz de Ribadulla deste xeito: o Colexio do Sancti Spiritus leva unha cuarta parte; o Cabido de Santiago, outra cuarta parte; o Marqués de Santa Cruz, a metade; as Relixiosas de Santa Clara de Pontevedra, a metade dos Décimos do lugar que chaman do Burgo, que importan 50 reais ó ano; o Arcedianato de San Leis (Salnés), Dignidade da Santa Igrexa de Santiago, percibe os décimos enteiramente do lugar do Igrexario e inportan por un quinquenio, 550 reais anuais dos cales ten en arrendamento don Juan Antonio López de Soto, cura da freguesía a quen regulan de utilidade 55 reais ó ano e prevense que os décimos que percibe o Colexio do Sancti Spiritus e o Cabido da Santa Igrexa de Santiago son as dúas cuartas partes e tráenas en arrendamento don Bernardo Suárez, veciño de Marín, Francisco Sobral, Benito Bernárdez, veciños de Santo Tomé de Piñeiro e Francisco Freire da mesma freguesía de Cela a cada un dos cales regulan de utilidade 200 reais de vellón ó ano. Tamén pagan os veciños de Cela o Voto ó Apóstolo Señor Santiago.

16. *A que cantidade de froitos acostuman montar os referidos dereitos de cada especie ou a que precio soen arrendarse un ano con outro*

Dixeron que a punto fixo non poden dicir a que cantidade de froitos acostuman a montarse os referidos décimos (“dezmos”) de cada especie e si só poden depór que con corta diferenza décimos e primicias ascenden a once mil reais de vellón que percibe o Marqués de Santa Cruz pola súa metade, ou sexa 5.500 reais. O Cabido da Santa Metropolitana Igrexa da cidade de Santiago, unha cuarta parte ou

sexa 2.750 reais. O Colexio e Racioneiros do Sancti Spiritus daquela cidade, outra tida cantidade pola outra cuarta parte, 2.750 reais. Voto ó Apóstolo Santiago importan 150 ferrados de centeo que tamén ten en arrendamento o propio don Bernardo Suárez ó cal regulan de utilidade anual 75 reais. A Primicia importa 60 ferrados de pan mediado incluído nos dezmos.

17. Se hai algunhas minas, salinas, muiños fariñeiros ou de papel, batáns ou outros artefactos no Termo distinguindo de que metais e de que uso, explicando os seus donos e o que se regula produce cada un de utilidade ó ano

Na freguesía de Santa María de Cela hai **corenta e tres muiños**, un deles de pedras brancas que moe mes e medio; e tódolos demais de pedras negras moen dez meses ó ano coa auga do río de Foxonobal e río de Borrás; os que están situados no **río de Foxonobal**, os seus donos e regulacións son os seguintes: un albeiro de pedras brancas de cubo e maquía chamado **Ferreira** propio de Pedro Freire da Torre regulan a súa utilidade anual en douscentos reais; outro chamado Pardo de Gregorio e consortes; outro chamado **Ferreira**, de Francisco de Pastoriza e consortes; **outro do mesmo nome** de Tomás Freire e consortes; outro tamén chamado **Ferreiras** de Miguel da Costa da aldea do Beloso e consortes; outro tamén chamado **Ferreiras** propio de Dionisio Gallego e consortes; outro chamado **Porto Carreiro** de Juan de Riobó e consortes da aldea de Queimaño; outro chamado **Revola** de Francisco de Castiñáns e consortes aldea dita; outro da **Rebola** de José de Currás (...); outro chamado **Jontello** de Benito da Costa e consortes en dita aldea de Queimaño; outro chamado **Padróns** de Ciprián Martínez e consortes na mesma aldea; outro chamado **Prado do Río** de Manuel Freire e consortes na aldea da Torre; outro chamado **Seara** de Pedro Freire e consortes na aldea referida; outro chamado **Allariz** de Francisco de Gandión e consortes na aldea da Torre; outro chamado **Inferniño** de Domingo de Entenza e consortes, na aldea da Graña; ditos muiños son todos de canle regulan a utilidade anual de cada un en cincuenta reais de vellón; outro chamado **Balteiro** de cubo e maquía propio de Jorge Freire na aldea da Torre, regulan a súa utilidade anual en cen reais de vellón; outro chamado **Muiño Novo** de Benito de Camarada e consortes en dita aldea, non moe por falta de reparo e desidia dos donos, consideran a súa utilidade para cando estea corrente en sesenta reais; outro de canle e maquía chamado **Muiño Novo** propio de María da Costa e consortes na aldea da Gándara, regulan a súa utilidade en oitenta reais ó ano; outro chamado **Carballal** de cubo e maquía propio de Don Manuel de Aldao veciño de Pontevedra que trae en arrendamento Pedro Formoso en sesenta reais de vellón, regulan toda a súa utilidade en cento e cincuenta; outro chamado **Infestas** propio de Jorge Freire na aldea de Antepazo, de cubo e maquía regulan a súa utilidade anual en cento e vinte reais; outro chamado **Cabanás**, de cubo e maquía que é de José de Amoedo na aldea do Burgo que trae o tercio



COMITÉ ORGANIZADOR

Fernando García Cendón - Presidente

Francisco González del Río - Vicepresidente

Fernando García Cendón - Coordinador

COMITÉ ECONÓMICO

Manuel Estevez Freire

Francisco Parada Cerqueiro

COMITÉ LOGÍSTICA

Francisco González del Río

Benito Barreiro Malvido

Damián Rodríguez Freire

COMITÉ INFRAESTRUCTURAS

Francisco González del Río

Francisco Parada Cerqueiro

COMITÉ GASTRONÓMICO

Asunción Lorenzo Loira

Consuelo Otero Castro

COMITÉ DE SEGURIDAD

Fernando García Cendón

Francisco Parada Cerqueiro



COSECHEIROS

-  1. Castro García, Carmen
-  2. Cerqueiro Pazos, Carmen
-  3. Currás Estévez, José
-  4. Dopazo Loira, Antonio
-  5. Durán Freire, Olivia
-  6. Entenza Santomé, Agustín
-  7. Estévez Loveira, Alicia
-  8. Fazanez Freire, Manuel
-  9. Freire Carballo, Manuel
-  10. Freire Núñez, Laura
-  11. Gil Álvarez, Eugenio
-  12. Novo Loveira, Luis
-  13. Novo Loveira, Manuel
-  14. Pena Crujeiras, José

