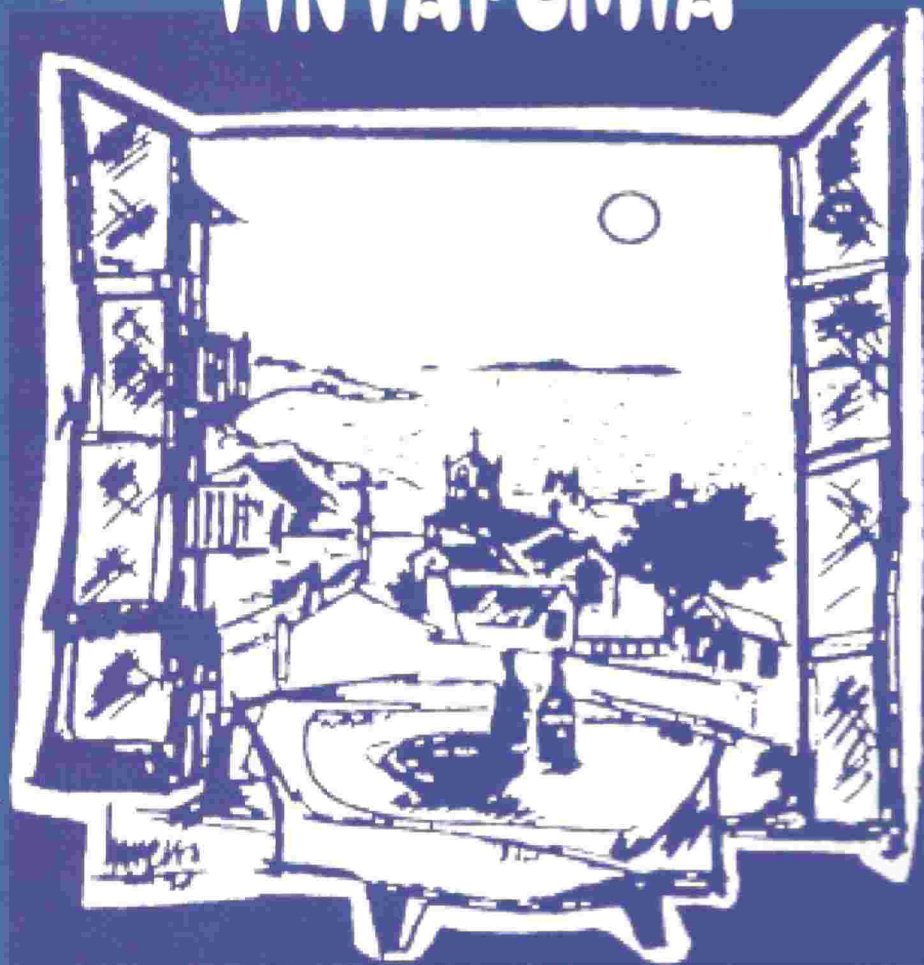


XVII FESTA do VIÑO TINTAFEMIA



8 e 9 de Xullo de 2022
Santa Maria de Cela

Saúda Xunta Directiva

De novo voltamos aquí despois de dous anos para esquecer. Ó final decidimos retomar esta Festa do Tinta Femia de Cela porque canto máis tempo pase máis costa reiniciar, e aínda que a colleita foi máis pobre que outros anos, polo que tivemos que recurrir só a dous días de celebración, pensamos que a calidade non vos vai defraudar.

Quero facer un recoñecemento á xente máis nova que se incorpora a este mundo da viticultura do Tinta Femia, que vai representar o noso relevo xeracional e á que debemos facilitar o máximo apoio.

Durante este longo paréntese sufrimos na nosa asociación perdas de persoas importantes e queridas que dende aquí queremos lembrar.

Ademáis, queremos agradecer toda a colaboración que nos prestan os anunciantes deste libro así como outros anónimos, compradores de rifas, etc., que suman ó presuposto desta festa. Este ano, con menos viño e un día menos de celebración, os ingresos tamén son menos, en cambio, os gastos son incluso maiores. Pese a todo e coa vosa axuda, contamos con cumprir o obxectivo.

Agradecer a todo o grupo de directivos, colleiteiros e catadores a súa aportación persoal para o bo desenvolvemento final. Por todo, vos invitamos a disfrutar dunha boa festa dende este balcón incomparable da ría de Pontevedra.

Saúde e ledicia para todos.

Fernando García Cendón



Saúda do Alcalde

Recuperar a normalidade e a vida, volver sentir con ilusión aquilo que nos fai estar vivos. Este ano 2022 está sendo moi emocionante, sobre todo porque volvemos ás orixes e celebramos o que nos dá felicidade, como poden ser as festas e o tempo cos demais. O 8 e 9 de xullo volve a XVII Festa do Viño Tinta Femia á parroquia de Cela, un evento que mantén a esencia do que somos, pois nela conflúen o amor pola terra e esa simbiose máxica entre o mar o agro, do que tanto sabemos en Bueu.

Esta festa é unha homenaxe a todas as persoas que puxaron por manter este viño Tinta Femia, posuidor dunha identidade propia, e no que se pon de manifesto a nosa forma de ver e de sentir o mundo, tan especial e tan nosa. Este viño, que nos leva a defender o dereito a vivir sosegadamente, a compartir momentos coa familia e coas amizades, é o mesmo viño que vén se conseguir o recoñecemento da IXP Ribeiras do Morrazo. Nós xa o sabiamos, pero o distintivo marca dalgunha forma a calidade que ten este viño tan noso, e do que esta festa fai gala ao longo das diversas celebracións.

Un ano máis, e conscientes de que o noso debe ser un ben a preservar, quero dar os parabéns, e tamén as grazas, á Asociación de Viticultores San Martiño de Bueu por recuperar este produto que nos fai singulares e únicos, que transmite a querenza polos costumes propios, polo que sempre foi e será noso. Máis ca nunca, neste mundo tan veloz e imparabile, temos que apostar firmemente pola cultura e a tradición, polo Bueu que sentimos a través das nosas orixes. Por todo iso, pero sobre todo por ser capaces de manter viva unha festa despois de tempos tan complexos, o meu máis sincero agradecemento e recoñecemento ao labor de todas e cada unha das persoas que compoñen a Asociación, aos colleiteiros e colleiteiras que fan posible que Bueu poida seguir testemuñando a nosa historia a través do viño “Tinta Femia”.

Por último, animo toda a veciñanza e visitantes a que se achegue o 8 e 9 á parroquia de Cela para gozar da simbiose perfecta entre mar e agro que se propón nesta festa, que sen dúbida é un dos nosos referentes.

Félix Juncal Novas

Saúda Deputación



A Festa do Tinta Femia xurdiu na parroquia de Cela, en Bueu, en 1997, da man da Asociación Veciñal de Santa María, aínda que nos últimos anos é a Asociación de Viticultores San Martín quena organiza e quen, logo da interrupción por mor da pandemia, a retoma con toda a ilusión.

O días 8 e 9 de xullo, veciñas, veciños e persoas chegadas de todas partes reuniranse arredor deste viño tan especial, procedente dunha variedade de uva autóctona de Galicia que destaca entre as da Indicación Xeográfica Protexida Ribeiras do Morrazo e que dá lugar a un viño único que forma parte do patrimonio da nosa provincia; un produto que merece ser enxalzado, coidado e celebrado tal como se fai cada ano na parroquia de Cela.

Desde a Deputación de Pontevedra apoiamos a produción local e o turismo das Rías Baixas e, por iso, queremos animar a todo o mundo a formar parte desta celebración que combina o mellor das festas populares, nas que se xuntan persoas diversas de todas as idades e axudan a mantera identidade colectiva e a construír unha comunidade máis rica e unida, coa posta en valor dun dos nosos viños, e por tanto das nosas tradicións viticultoras. Animámosvos a participar nas catas populares de tinta femia e a asistir ás catas cegas e ás entregas de premios aos mellores caldos, entre outras actividades que, sen dúbida, farán gozar a todas as persoas que asistan a esta marabillosa festa. Todo iso, ademais, aderezado coa cultura, xa que imos poder gozar da música de Retrouso e dos Charros.

Co de Bueu, un pobo hospitalario, poderedes compartir sorrisos e alegría.

Ide e seredes felices.

Brindemos con tinta femia!

Carmela Silva Rego
Presidenta da Deputación de Pontevedra

Saúda XUNTA GALICIA

A fortaleza da marca e o posicionamento de Galicia como líder nun mercado competitivo e global como o actual foron activos que xogaron ao noso favor e sen dúbida están sendo elementos clave no proceso de recuperación da confianza do viaxeiro.

Esta posición de liderado sitúanos nunha posición vantaxosa na carreira de recuperación pero tamén fai que sexamos extremadamente esixentes neste proceso, poñendo en marcha accións que nos permitan dar a mensaxe de que Galicia é un destino seguro.

Temos que apostar por un modelo de turismo máis dixitalizado e sostible, cunha oferta turística personalizada ampla e diversificada na que os diferentes destinos turísticos xogan un papel fundamental.

O enoturismo estase a converter nun destes principais reclamos do noso territorio, xa que, a través do viño se incorporan unha gran variedade de experiencias que melloran o nivel competitivo do sector turístico e repercute na economía xerando imaxe de destino e de calidade.

Polo tanto, necesidade de apostar por unha oferta turística de calidade e diferenciada na que o enoturismo ten que desenvolver un importante papel. Neste sentido, hai que lembrar que Galicia é líder en calidade con preto da metade das adegas españolas con Q de Calidade Turística.

Todo isto contribúe a proxectar a mellor imaxe de Galiciano exterior e a importancia do enoturismo e o turismo gastronómico como elementos que contribúen a diferenciar a oferta turística de Galicia. Festas como esta do Viño Tinto Femia de Cela axuda a que sigamos sendo unha potencia vitivinícola. Sigamos así que imos polo bo camiño.

M^a Nava Castro Domínguez
Directora de Turismo de Galicia

ISABEL PASTORIZA SANTOS

PREGONEIRA 2022



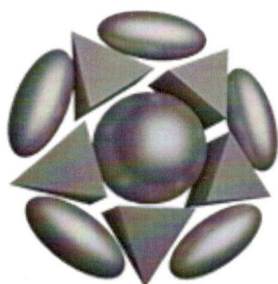
Isabel Pastoriza licenciouse en Química na Universidade de Vigo en 1997 onde realizou o doutoramento. Despois de realizar estancias posdoutorais na Universidade de Melbourne, Oklahoma e Viena, incorporouse como Investigadora Parga Pondal no grupo de Química Coloidal do Centro de

Investigacións Biomédicas (CINBIO) da Universidade de Vigo. Dende o ano 2009 é profesora no Departamento de Química Física e dende 2012 coordinadora do grupo de Química Coloidal.

A súa investigación céntrase principalmente no deseño e fabricación de nanopartículas metálicas para ser empregadas na detección de biomoléculas e contaminantes ou como catalizadoras na xeración de enerxía. Ten un gran número de publicacións con elevado impacto na comunidade investigadora a nivel internacional.

En 2011 foi galardoada cunha bolsa de investigación do programa L'Oreal-Unesco "Por las Mujeres en la Ciencia".

Premio a la Excelencia Investigadora 2021 que lle outorga a Real Sociedad Española de Química.



Colloid
Chemistry
Group

PREGÓN FESTA TINTA FEMIA 2019.

- Francisco Rodríguez Pastoriza -

Cela, 6 de xullo de 2019

Queridos paisanos e amigos. Este saúdo vai tanto para bebedores como abstemios, que en eso non hay que facer distingos. Porque todos os que somos bebedores somos a o mesmo tempo abstemios. Explícome. O escritor o premio Nobel norteamericano William Faulkner, que escribiu algunhas das suas mellores novelas axudado polo efectos do viño, solía dicir que el era abstemio eso sí: entre trago e trago). Eu tamén. Como son periodista e profesor e teño publicado tamén algún que outro libro, parece que sería a miña obriga darlle algo de seriedade a este acto e por eso vou facer algo de historia, pero con algo de retranca porqué unha festa como esta non presta falar de filosofía.

Disque xa os homes prehistóricos coñecían o viño. A min non me extraña. Non sería nada raro que os que serían quen de pintar nas paredes das covas estiveran xa animados polos efectos que ás veces proporciona o viño en relación coa creatividade como se ten demostrado despois. Que llo pregunten a Caravaggio, a Van Gogh ou a Toulouse Lautrec. Algúns destes artistas ao viño chamábanlle inspiración.

Despóis no antigo Exipto o viño xa tuvo que loitar contra a competencia da cervexa. Gañou o viño, claro. Entre outras cousas porque os sacerdotes dos templos exipcios decíanlle á xente que o viño era unha medicina. No lle debeu costar moito traballo convencelos. Daquela os faraons facíanse enterrar coa compañía de grandes ánforas cheas de viño para a longa viaxe que tiñan que facer e tamén para convidar aos que lles agardaban ao outro lado. Ao parecer, cando se descubriron estas ánforas, moitas delas estaban cheas. Parece que non debeu gustarlles ós do outro lado. Isto foi porque non levaban Tinta Femia: si levaran Tinta Femia seguro que aparecerían valdeiras.

Seguindo coa historia, xa non digo nadado que lles gustaba o viño aos gregos e aos romanos, que hasta tiñan deuses do viño como Dionisios e Baco, personaxes da mitoloxía, que, para entendernos, eran coma o equivalente ao noso santoral. Porque no cristianismo hai tamén algúns santos relacionados co viño, como San Vicente de Zaragoza, patrón dos viticultores de todo o mundo; Sa Urbano de Langres, o favorito dos viticultores alemáns; San Benedicto de Nursia, que recomendaba ao menos media taza de viño ao día aos seus seguidores (ao parecer tiña unha chea deles); ou o noso San Martiño de Tours, que é o patrón dos viticultores da rexión francesa de Loira. Pero aínda poucos saben que a primeira deidade do viño foi unha muller, unha deusa de

Sumeriado ano 2.700 A.C. chamada Gestín (que seica significa cepa nai). Así que xa entónces o viño era femia e teño para mín que a tal Gestín tivo que ser unha des primeiras feministas.

O historiador Tucídides asegura que os pobos do Mediterráneo sairon do barbarismo cando empezaron a cultivar vides, ou sea, a beber viño, o que tampouco é nada raro. E os vikingos, para poder beber o viño que cultivaban que seica era moi amargo, botábanlle mel, e disque descubriron que esa mezcla tiña efectos afrodisíaco: será por eso que aos primeiros días da boda se lles chama lúa de mel.

Na Idade Media a colleita do viño pasou sobre todo a carrégo da Igrexa, porqué as terras da Igrexa, moitas delas nos mosteiros, eran as únicas que se respetaban durante as continuas guerras desta época entre os señores feudales. Así que foron os cregos os que perfeccionaron os bocois de madeira e fundaron as primeiras bodegas modernas para almacenar o viño, para que non se perdera. A igrexa foi tamén moi importante para fomentar o consumo do viño en épocas de excedencia, porque se utilizaba nas comunións nas igrexas, que se facían con pan e con viño, e eran obrigatorias. Era cando as igrexas estaban cheas. Había que retomar esa costume, porque agora o único que toma viño na comunión é o crego, e iso non é de xustiza. Por certo, falando da igrexa, din as estadísticas que hoxe o país do mundo que máis viño consume é o Vaticano. Consulten o dato e xa verán que é certo.

Naquela época medieval, unha curiosidade é que o viño salvou moitas vidas porque nas vilas a maior parte da auga estaba contaminada, así que as autoridades avisaban de que era mellor beber viño que auga, porque o consumo da auga provocaba unha gran mortandade.

Coa invasión dos árabes, que xa sabedes que tiñan prohibido bebel alcohol, en España deixarónse de cultivar grandes extensións de viñedos, que non se recuperaron ata despóis da Reconquista.

Cóntase que no Renacemento os donos dos asteleiros de Venecia deixaban que os traballadores beberan todo o viño que quixeran durante a xornada de traballo, incluso inventaron unha especie de fonte de viño que instalaban no mesmo astelero. E parece ser que así rendían máis. Pode ser, porque o que é seguro é que traballaban máis contentos.

Xa na Idade Moderna o mercado do viño acadou moita importancia para a economía de tódolos países e xa empezaron a perfeccionar as técnicas para que as colleitas e a produción de viño foran máis abundantes. Neste tempo foi cando se empezou a gardar o viño en botellas tapadas cun corcho

para que se conservase mellor e por máis tempo (por certo, foi tamén un crego, Dom Perignon, que da o nome a un famoso viño francés, o inventro deste procedemento). Os cregos estaban en todas.

Os españoles e os portugueses levaron o viño a América do sur e tamén aos Estados Unidos. Gracias esta operación púdose salvar o cultivo porque no século XIX unha enfermidade das vides, a filoxera estivo a punto de exterminar todas as cepas en Europa. e houbo que traer de América cepas novas, que alí non estaban afectadas. A superación desta crise foi o pulo definitivo para que a industria do viño se convertise unha das máis importantes de Europa e tamén de España.

Hai que agradecer tamén ao científico Louis Pasteur os descubrimentos que fixo para aumentar a produción e a calidade do viño e salvarlo de futuras enfermidades. Por certo, Pasteur decía que o viño era a mellor bebida que existía mundo. Si o di un científico por algo será. Non somos quen para poñelo en dúbida. A ciencia sempre ten razón.

Xa para ir rematando, chégame o dato, que eu descíñecía, de que en Estados Unidos celébrase o 18 de febreiro o Día Nacional de beber viño. Curiosa celebración. Non é mala idea eso de que hai un día ao ano para beber viño. Con todos os respetos aquí estamos máis adiantados. En Celta celebrámolo todos os días. Debe ser porque aquí bebemos cando somos felices, que é cando hai que beber. Non cando somos desgraciados, como n'hai algunha xente. Si se bebe para afogar as penas é cando o viño non senta ben. Avicena un médico que viveu en Irán no século XI cando aínda non chegara alí a prohibición de beber alcohol, decía que o viño é amigo do sabio, pero enemigo do borracho. E é certo.

Hoxe cando o mundo enteiro está descubrindo o Tinta Femia, e xa era hora, un viño cunha acidez que levanta o espírito (e non coma o viño de Betanzos, ese que disque ten un grado menos ca auga), un viño, este Tinta Femia, sen química nin física, que é ademáis o único viño feminista, que de ahí lle ven o nome, porque a orixe de este viño está nas mulleres de Celta, que eran as que coidaban das viñas mentras os homes trabaallaban no mar. E a min, personalmente, parece-me que a man da muller nótase tamén no sabor deste viño. O Tinta Femia sale dunhas viñas que se conserban gracias a un esforzo familiar e artesanal no que é importante o traballo da muller, ese que hoxe tanto se reivindica e que nos aquí en Celta, levámolo facendo toda a vida.

Así que tamén por eso, eu propoño, para rematar, un brindis. Xa sabedes que un brindis é unha das poucas ceremonias na que se empregan os cinco sentidos.: vista, ouvido, olfato, gusto e mailo tacto. Así que, Polo Tinta Femia. Saúde!!!

A freguesía de Santa María de Cela no Catastro da Ensenada

Tintafemia de Cela de 2018, comenzando pola pregunta dezasete dun total de corenta)

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....

17. Se hai algunhas minas, salinas, muíños 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 muíños (.../...) outro chamado **Cabanas**, de cubo e maquía que é de José de Amoedo na aldea do Burgo que trae o tercio Dionisio Gallego da aldea do Beloso, regulan toda a súa utilidade en cento e vinte reais; e tódolos mencionados muíños moen coa auga do referido **ría de Foxonobal**; outro de cubo e maquía chamado **Agouso** é de Francisco González na aldea do Igrexario; outro chamado **Miranda**, de cubo e maquía propio de Esteban Pérez e consortes na aldea de Pousada, regulan a súa utilidade anual de cada un destes dous en cento e vinte reais; outro chamado **Agouzo**, de canle e maquía de Domingo de Pastoriza na **aldea da Granxa**, regulan a súa utilidade anual en sesenta reais; outro de canle e maquía chamado tamén **Agouzo** propio de Francisco Deira, aldea dita, regulan a súa utilidade en oitenta reais; outro de canle e maquía chamado **Pousada** que é de Santiago Freire na aldea de Pousada, regulan a súa utilidade anual en cen reais de vellón ó ano; outro de canle chamado **Escorregadiño** de Juan de Entenza de Paradela, na aldea da pena; outro de canle chamado **Pena** de Antonio de Loira e consortes na dita aldea; outro de canle chamado **Agouzo** de Jacobo Freire e consortes; outro de canle do **propio nome** de Antonio Loveira e consortes na aldea do Igrexario; outro tamén de canle chamado **Pazo de Arriba** de Julián Carballo e consortes, aldea de Murráns; outro de canle chamado **Salgueiro** de Juan Gallego e consortes en dita aldea; outro de canle chamado **Miranda**, de Gregorio de Juncal e consortes na mesma aldea; outro tamén de canle chamado **Batán**, de Domingo de Pousada e consortes na aldea referida de Murráns; outro de canle chamado **Fonte de Pousada** de José de Entenza e consortes na aldea de Pousada; outro de canle chamado **Pazo de Abaixo** de Marcos de Pastoriza e consortes; outro de canle chamado **Pousada de Abaixo** de Domingo Freire de Pousada e consortes; outro de canle chamado **Mouro de Arriba** de Alberto

Martínez e consortes o cal non moe por sesidia dos donos e para cando estea reparado regúlanlle de utilidade anual en cincuenta reais de vellón; outro de canle chamado **Mouro do Medio** de Domingo Martínez e consortes; outro de canle chamado **Mouro de Abaixo** de Bernardo Freire e consortes na mesma aldea; outro de canle chamado **Tombo da Torre** de Domingo Lorenzo e consortes na aldea dita; outro de canle chamado **Torre**, de Francisco de Antepazo e consortes na propia aldea; os que moen coa auga do **río de Borrás** e regulan a utilidade anual de cada un, cincuenta reais.

18. Se hai algún esquilmo no Termo a quen pertence, que número de gando vén ó esquileo a el e que utilidade se regula dá ó seu dono cada ano

Non hai cabanas nin esquilmos formais de gando que veñan a eles. En canto ós esquilmes que producen, os que hai, segundo especies, regúlanos deste xeito: a egua pode parir de 6 anos de idade ata os 18 inclusive. Cada cría regúlase sendo potranca en 33 reais de vellón, sendo potro, 20 reais, sendo mula 150 reais e se é macho, 67 reais. Unha vaca de ventre pode procrear dende os 4 anos ata os 16. Se é becerro 3 ducados, se é becerra 30 reais e aínda que non venden leite regulan por ela e alunha pouca manteca 6 reais. Unha ovella pode procrear e principiar a parir dende os 2 anos ata os 9. Cada cría regula 4 reais. A lá de cada ovella que se considera media libra en bruto regúlase nun real de vellón. Unha leitona pode procrear dende o ano e medio inclusive ata os 2 (aínda polo común acostúmase a matar). Nun ano, catro crías nun parto, leitonciños que separados da nai ós tres meses tasan en 5 reais. Unha cabra pode procrear dende os 2 anos ata os 9. Cada cría regulan en 2 reais cada un, contando con cinco crías ó ano, así femia coma macho. Un xato becerro dun ano separado da nai consideran de utilidade do seu aumento ata os dous, 44 reais. Sendo tenreira ou xovenca, 36 reais. Un boi dende os dous anos ata os tres, 66 reais. Un boi dende os tres ós catro anos, 44 reais. Unha muleta ou muleto segregado da nai dende un ano a dous regulan 66 reais. Un año dende os seis meses ata o ano de mellora, 2 reais. Dun ano a dous, outros 2 reais máis. De dous a tres anos outros 2 reais máis. Non poden distribuírse entre os donos e os parceiros por ignorar as condicións dos seus contratos, só declaran que son a medias, ó tercio ou canto e a maior abundamento remítense ás relacións que xa teñen dado os veciños, e responden.

19. Se hai colmeas no Termo, cantas e a quen pertencen

José de Amoedo da aldea do Beloso ten tres colmeas, Domingo Deira da aldea da Granxa, catro e José de Entenza da aldea de Pousada, dúas colmeas.

20. De que especies de gando hai no Pobo e Termo, excluindo as mulas de coche

e cabalos de agasallo; e se algún veciño ten cabana ou eguada, que pasta fóra do Termo, onde e de que número de cabezas, explicando o nome do dono.

As especies de gando son bois, vacas, ovellas, carneiros e cabuxas.

21. De que número de veciños se compón a Poboación e cantos en casas de campo ou “alquerías”

374 veciños. (Bueu, 284; Hermelo, 25; Couto de Bon e Vilar, 142)

22. Cantas casas haberá no Pobo, que número de inhabitables, cantas arruinadas; e se é de Señorío, explicar se ten cada unha algunha carga que pague o dono polo establecemento do solo e canto

Ten cada un súa casa e en canto ás inhabitadas e arruinadas (...) do Conde de Maceda, arruinada por desidia.

23. Que propios ten o Común e a que ascende o seu produto ó ano, de que se deberá pedir xustificación

Dixeron que non teñen propios ningúns.

24. Se o Común disfruta algún arbitrio, “sisa” ou outra cousa de que se deba pedir a concesión, quedándose con copia que acompañe estas dilixencias: que cantidade produce cada un ó ano, a que fin se concedeu, sobre que especies para coñecer se é temporal ou perpetuo e se o seu produto cubre ou excede da súa aplicación

Dixeron que non disfrutaban arbitrios, “sisa” nin outra utilidade agás de que nalgunhas delas pagan dereitos de “sisas” por razón de venda do viño que aplican á satisfacción deste dereito o que constare dos asentos do común a que se refere e responden.

25. Que gastos debe satisfacer o Común, como salario de Xustiza e Rexedores, Festas de Corpus ou outras: empedrado, fontes, serventes, etc de que se deberá pedir relación auténtica

Non teñen que satisfacer ó Común salarios de Xustizas, Rexedores, Festas de Corpus, empedrados de rúas, fontes, serventes nin outros semellantes gastos e responden.

26. Que cargos de Xustiza ten o Común, como censos que responda ou outros, o seu importe, por que motivo e a quen, de que se deberá pedir puntual nova

Tampouco teñen caros de Xustiza ó Común como censos nin outros e responden.

27. Se está cargado de Servicio Ordinario e Extraordinario ou outros de que igualmente se debe pedir individual razón

Pagan anualmente a Súa Maxestade, 180 reais e responden.

28. Se hai algún emprego, alcabalas ou outras rendas alleadas: a quen, se foi por servicio pecuniario ou outro motivo, de canto foi e o que produce cada un ó ano, de que se deberán pedir os títulos e quedarse con copia

Dixeron que os dereitos de "Alcabalas" páganos a Súa maxestade e non a outro nungún particular. E responden.

29. Cantas tabernas, mesóns, tendas, panaderías, carnicerías, pontes, barcas sobre ríos, mercados, feiras, etc hai na Poboación e Termo: a quen pertencen e que utilidade se regula pode dar ó ano cada un

Dúas tabernas. Pola unha páganse 100 reais e pola outra 25 reais ó ano. Non hai mesóns, tendas, panaderías, carnicerías, barcas sobre río, mercados, feiras nin outra utilidade ningunha e responden.

30. Se hai hospitais, de que calidade, que renda teñen e de que se manteñen

Non hai hospital ningún e responden.

31. Se hai algún cambista, mercader de pór maior ou quen beneficie o seu caudal por man de corredor ou outra persoa, con lucro e interese; e que utilidade se considera lle pode resultar a cada un ó ano

Non hai cambistas, mercaderes de a pór maior nin quen se beneficie o seu caudal por medio de corredores nin outra persoa con lucro nin interese e responden.

32. Se no Pobo hai algún tendeiro de panos, roupas de ouro, prata e seda, lenzos, especias ou outras mercadorías, médicos, cirurxiáns, boticarios, escribáns, arrieiros, etc e que ganancia se regula pode ter cada un ó ano

Dixeron que non hai tendeiros de panos, roupas de ouro, prata e sedal, lenzos, especias ou outras mercadorías, médicos, boticarios nin arrieiros e si hai (en Cela) Simón de Barros que exerce o oficio de sangrador e barbeiro. Utlidade anual, 10 reais.

33. Que ocupacións de artes mecánicas hai no Pobo con distinción como albaneis, canteiros, albéitares (veterinarios), ferreiros, cordeleiros, zapateiros, sastres, peraires (cardadores), tecedores, sombrereiros, manguiteiros (peleteiro) e luveiros, etc explicando en cada oficio dos que

houber o número que haxa de mestres, oficiais e aprendices; e que utilidade lle pode resultar traballando meramente do seu oficio ó día cada un

Remítense a unha lista e relación xurada e asinada que fixeron con asistencia do presente escribán e peritos nomeados e mailos elexidos de oficio. O xornal ordinario que teñen ó día que traballan os dos exercicios servís son: carpinterios, canteiros, zapateiros e ferreiros tres reais e medio de vellón; aprendices de carpinteiro, un real, os satres dous reais, os tecedores, dous reais e cuartillo. O mariñeiro de lancha ou barco de pescar, tres reais. O patrón ou dono polo quiñón da lancha outros tres reais. O mariñeiro de dorna, un real de vellón e polo quiñón dela outro. Os veciños labradores van considerados por dous reais de vellón o día que traballan pola súa cortedade de facendas e responden.

34. Se hai entre os artistas algún que tendo caudal, faga prevención de materiais correspondentes ó seu propio oficio ou a outros para vender ós demais ou fixese algún outro comercio ou entrase en arrendamentos; explicar quen e a utilidade que consideren lle pode quedar ó ano a cada un dos que houbese

Dixeron que non hai artista ningún (...) e os que teñen feito arrendamento son as dúas tabernas xa mencionadas. Manuel Estévez da que chaman Choelo, ó que regulan a utilidade de 100 reais e Francisco Freire da que chaman Sabarigo que regulan 30 reais.

35. Que número de xornaleiros haberá no Pobo e como se paga o xornal cotiá a cada un

Dixeron que tódolos que teñen nomes de labradores son verdadeiramente xornaleiros, os cales están xa regulados polo día que traballan no Artigo 33 e pór menor constaron do libro persoal ó que se remiten e responden.

36. Cantos pobres de solemnidade haberá na Poboación

Vintedous pobres

37. Se hai algúns individuos que teñan embarcacións que naveguen no mar ou ríos, o seu porte ou para pescar: cantas, a quen pertencen e que utilidade se considera dá cada unha e que número de cada un

Doce dornas. (Na freguesía de Bueu, dúas lanchas de pesca e nove dornas).

38. Cantos clérigos hai no Pobo

Don Juan Antonio López de Soto, cura. Don Domingo Benito Cerqueiro e don Benito Freire. Na freguesía de Hermelo, o Padre Frei Joseph de Castro, da Orde

de San Bieito, cura actual e don Antonio de Currás.

39. Se hai algúns conventos, de que relixións e sexo e que número de cada un
Non hai convento ningún de relixiosos nin relixiosas e responden.

40. Se El Rei ten no Termo ou Pobo algunha finca ou renda que non corresponda ás Xerais nin ás Provinciais que deben extinguirse: cales son, como se administran e canto producen

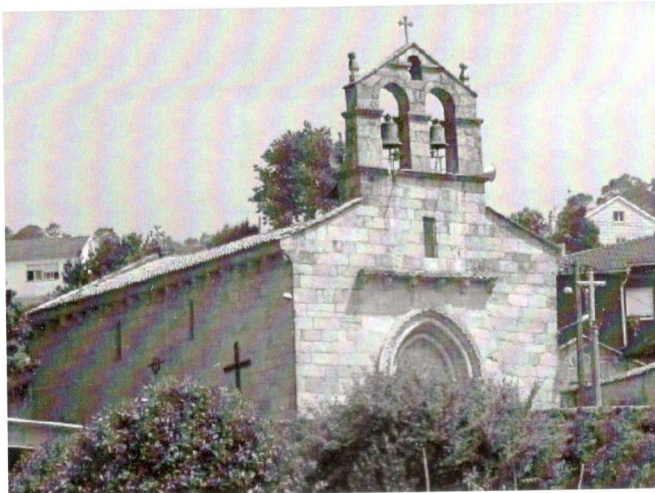
Dixeron non teñen noticias de finca ou renda que non corresponda ás xerais provinciais que deben extinguirse e responden.

Foron preguntados acerca de se hai ou non médicos, militares de tropa regrada e dixeron que nela non saben que haxa outro que Ignacio Vello, soldado inválido na Praza de Salvaterra (...). Tamén foron preguntados cerca de que costumes se observa nos arrendamentos de terras de eclesiásticos e dixeron que o máis común e universal en todos eles é darse a medias dos seus produtos, segundo calidades e especies e aínda acostuman facerse algúns arrendamentos de cartos, estes son poucos e os que houbese constarán os seus particulares contratos ás relacións dos interesados.

Dou fe entre ringlóns ó Conde de San Román = v^a. "

(1) *Catastro del Marqués de la Ensenada: extracto do interrogatorio referido á parroquia de Santa María de Cela, 1752. Arquivo histórico provincial de Pontevedra (AHP)*

Torre de Santa María de Cela, maio e primeiro de dous mil dezaioito e revisado en vintedous de xuño de dous mil vintedous



TINTA FEMIA CON ADN

Tinta Femia, co ADN do Caiño Redondo, aquel que oficialmente denominan Caiño Tinto. Houbo un Caiño Redondo, con lar reputado no Salnés mais tamén habitante do Barbanza ou do Baixo Miño, que se adaptou tan profundamente nunha simbiose natural ó territorio da proa do Morrazo, que se foi esquecendo do seu abolengo varietal primixenio orixinando unha nova estirpe de tintos, a tinta das femias, coma as mulleres que maioritariamente eran as encargadas do seu cultivo nas parroquias de mariñeiros.

O terror da enseada de Bueu e doutros microespazos desta proa, coma os areais de Donón ou os lugares (lieu dit) da parroquia do Hio, auténticas comunas vitivinícolas á maneira francesa, fagotizarono convertindo noutra caste. Así, aquel Caiño Redondo perdeu os seus costumes transformándose nunha outra caste, a Tinta Femia.

A Tinta Femia é a máis auténtica expresión do carácter oceánico, do espírito mareiro, sen concesións ás modas, nin ao standar enolóxico. Nariz envolta nun balsámico seductor que agocha a finura aromática dos froitos silvestres, da zarza, das especias máis finas e da flor máis sutil. Paso de boca que anima a máis tragos, armónico entre a verticalidade do seu nítido frescor e o envolvente da súa salinidade mareira. O orgullo da beleza non domada. Inimitabel, único, imposíbel de reproducir noutros lares do mundo. Crus de tintos definidos, finos y frescos, atlánticos de pura Cepa, coma os tintos de Cella onde a Tinta Femia expresa toda a súa esencia. A derradeira fronteira o último límite no extremo do mundo viño onde máis alo só está o océano onde o solpor se despide sobre o mar onde as vides navegan Tinta Femia Proa dunha gamela que fuxe do continente. Delicada bravura que esperta os sentidos adormilados e os tragos manoseados Carácter salino que nos cobre a pel Profundidade afiada agarimo da ialma gusto do mar e visceral fío que se vai desenredando na verticalidade do seu paso lingua de glacial que descende encaixonada entre paredes de granito pulidobrioso vento que move a gamela polo medio da ría entra en vea directa, a corazón aberto por fin o estilete limpa de espírito, desposeida de luxos superfluos, ausente de maquillaxes o goce de amarte entre as ondas dun mar levadoeira fresca, especias finas, as zarzas nos lindes entre a flor silvestre as herbas que chupábamos de neno.



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
Damiám Rodríguez Freire

COMITÉ INFRAESTRUCTURAS

Francisco González del Río
Francisco Parada Cerqueiro

COMITÉ GASTRONÓMICO

Consuelo Otero Castro
Carmen Cerqueiro Pazos

COMITÉ DE SEGURIDAD

Fernando García Cendón
Francisco Parada Cerqueiro