

## O NOSO VIÑO TINTA FEMIA

Nos nosos tempos, é ben coñecida por todos a diversidade gastronómica da que disfrutamos nestas terras galegas. Este coñecemento dáse gracias á labor e tenacidade con que moitas xentes traballan para mostrar os nosos propios productos, tan tradicionais como "made in Galicia", e colaboran, dun xeito moi importante, á apertura de novas vías económicas e turísticas que enriquecen as nosas terras.

Este é un deses casos, onde se une o esforzo colectivo de moitas xentes, dende os cultivadores ata os degustadores, para ofrecernos o viño Tinta Femia nacido da cepa torta; un esforzo en consonancia coa próspera proxección que dende fai anos está tomando esta parroquia, ¿e quen sabe? Quizais no futuro, o noso *Tinto* se convirta nunha sólida base económica para esta parroquia, e participe deste xeito da nova economía globalizada.

O viño Tinta Femia é o noso embaixador máis ala das fronteiras parroquiais, o que nos identifica coa súa calidade, o seu aprecio; un viño suave, cunha graduación media e apto para o disfrute de calquer refinado padal.

A súa explotación está orientada , basicamente, a un consumo doméstico e particular, aínda que en moitos casos se soe introducir unha pequena parte das colleitas no mercado, coa súa venda a tabernas, bares e restaurantes.

Segundo as primeiras noticias, as primeiras cepas de viño Tinta Femia chegaron polas mans de monxes do antigo Mosteiro de Hermelo, alá polos séculos X- XI, polo que se pode considerar unha especie autóctona. Dende este lugar o seu espallamento foi en totalas direccións: Beluso, Bueu, Meiro, Ardán,... e como non o seu principal lugar de cultivo, Cela.

Esta cepa, de caste tinta foi a que máis se cultivou nesta zona durante séculos, mais por unha banda a necesidade de especies máis productivas para satisfacer o consumo que neste século creceu notablemente, e por outra, as sucesivas epidemias en tempos pasados; desprazou a súa plantación a un lugar máis reducido, a favor doutras cepas foráneas. Quizais este reducido cultivo contribuíu a un especial trato de coidado a estas plantacións, así como un auxe da súa calidade.

O viño Tinta Femia dáse en terreos soleados, que non sexan nin moi húmidos, nin excesivamente secos, mais ben semi-secos. O seu cultivo espállase en parras de alabre (aínda que perduran as antigas de madeira) dunha altura media, dependendo do lugar onde estean.

6 Numerosos son aos labores de coidado que se lle prestan ó Tinta Femia ó longo da colleita, dende a poda ata a vendimia. Entre os meses de xaneiro e febreiro, lévase a cabo a poda das vides, onde se seleccionan os brazos das videiras que se van deixar para a futura produción do froito. Despois da poda vén o labor de atar, as videiras deixadas na poda, cunha vimbia fina, (ultimamente a maioría átanse cunhas modernas cintas de plástico). Unha vez que as cepas broten, entre os meses de marzo e abril, comézase coas primeiras mans de sulfato e outros produtos para unha mellor conservación das uvas e do seu labor(a folla); este proceso faise durante períodos quincenais ou de tres semanas ata unhas semanas antes da vendima, que se deixa a viña libre de toda fumigación, para que as uvas non leven restos destes produtos óseren recollidas.

Cando a uva alcanza o seu grao de maduréz, cunha dulzura e sabor óptimos, comeza a vendima, normalmente arredor do mes de setembro. Os racimos de uvas son recollidos coidadosamente, e sácanselle tódalas uvas podres, verdes ou en mal estado que baixa, para posteriormente depositalas nunha cestas, onde se transportan hasta a bodega.



Unha vez na casa, as uvas estrúganse para sacar o mosto máis líquido posible, e logo pose todo nun barril a fermentar, unha media de 5 días. Chegados a este momento, xa temos viño novo, que se saca por unha "canilla" ou billa para unha cuba ou barril baleiro e limpo onde repousará o longo inverno; o resto do bagazo estruxado pásase a lagareta para sacarlle todo o viño que aínda queda na uva pisada. Xa o último proceso que levará o bagazo despois do prensado é a súa destilación para a extracción de augardente.

A primeira cata da calidade deste viño realízase o primeiro día de novembro, o día de tódolos Santos, día no que por tradición se soe xuntar un grupo de amigos "os catadores" e fan a tradicional cata dos viños polas bodegas dos seu compoñentes, acompañados dunhas castañas ou nozes e sobre todo un bo viño para regar a gorxa, a noite faise curta.

