

IV FESTA do VIÑO TINTAFEMIA





SAÚDO

Outro ano máis, xa na IV edición da Festa do viño Tinta Femia, dende a organización deste evento gastronómico, marcamosnos novas metas a acadar, co afán de dar o mellor de nós a todos aqueles que nos visitan e que queren coñecer os exquisitos produtos, paraxes e entretementos que lle ofrecen estas terras morracenses; traballamos pola difusión dos nosos produtos estrelas, ademáis dos mariscos, peixes e polbo, o noso viño TINTA FEMIA DE CELA.



Para acadar estas metas, cada vez máis exixentes, é imprescindible o traballo e a colaboración das nosas xentes; por iso, dende a asociación de veciños Santa María de Cela, organizadora deste evento, queremos mostrar o noso agradecemento ós parroquianos e forasteiros que co seu bo paladar degustan e aprecian este viño cun futuro prometedor; sin olvidarse dos que co seu sudor, ano tras ano colleitan o seu “barriliño” dun bo Tinta Femia, e ós que co seu esforzo colaboran dunha ou outra maneira coa organización da IV Festa do Viño Tinta Femia.

Tamén é de agradecer moitísimo, o apoio que nos brindan aquelas firmas comerciais e industriais, que a través da súa publicidade, fan posible a publicación deste pequeno libro, que versará sobre o viño e o noso lugar; facer tamén mención especial ás administracións públicas i entidades financeiras.

Esperamos que sea de agrado os servizos que dende a organización lles podemos prestar para a degustación dun carolino de viño Tinta Femia, endulzando toda boa conversa que se precie. A todos grazas.

SAÚDE E BOA FESTA

AA.V.V. Santa María de Cela






COMITÉ ORGANIZADOR

José Gayo
Eva Lobeira
J. Manuel Rodríguez
Agustín Jorge
Enrique Crujeiras
José Carballo
M.^a Carmen Loira
Consuelo Durán
Emilio Portela
Celso Estévez
Cristina Santomé
Pilar Pérez
Manuel Piñeiro
Dolores Durán
Carmen Meira
José Curra
Manuel García





INVITADOS DISTINGUIDOS

Excmo. Sr. D. Manuel Abeledo López
(PRESIDENTE DA DEPUTACIÓN)

D. Juan Rodríguez Yuste
(CONSELLEIRO DE INDUSTRIA)

D. Aureliano Mirós Portugal
(DIRECTOR XERAL DE TURISMO)

D. José Gabeiras Vérez
(DELEGADO PROVINCIAL DE AGRICULTURA)

D. Tomás Barreiro Sotelo
(ALCALDE DE BUEU)

D. José Enrique Sotelo Villar
(ALCALDE DE CANGAS)

D. Javier Barreiro Tenorio
(ALCALDE DE MOAÑA)

D. Antonio Santiago
(ALCALDE DE MARÍN)

D. Manuel Campos Villarino
(CAIXANOVA)

D. Víctor
(PÁRROCO DE STA. MARÍA DE CELA)

D. Santiago Davila
(XORNALISTA R.T.V.G.)





■ *Juán Rodríguez Yuste*

PREGOEIRO DA IV FESTA DO VIÑO TINTA FEMIA

■ **BIOGRAFÍA**

Juan Rodríguez Yuste, nacido en Jerez de Caballeros, pasa parte da súa infancia en Sevilla onde cursa estudos primarios. Ós 16 anos trasládase a Madrid onde cursa os Estudos Universitarios. Vive en Galicia dende fai 35 anos, onde casou cunha galega e ten cinco fillos: é por tanto un galego de adopción, enamorado desta terra privilexiada.

A súa vida profesional estivo moi ligada á Administración Pública e á Universidade.

É doctor en ciencias económicas e está en posesión de varios títulos universitarios: dereito, empresariais, política, socioloxía. E tamén inxenheiro.



Foi sucesivamente profesor da universidade de Vigo e da UNED (da que foi secretario xeral).

Ó longo de varios anos foi director xeral de planificación de economía; secretario xeral de relacións coa Unión Europea e Acción Exterior; directora fundación Galicia-Europa en Bruselas e agora é conselleiro de industria e comercio.

Pero por enriba de todo e un amante de Galicia e sobre todo da maravillosa ría de Pontevedra.



Dende fai 20 anos reside durante o verán coa súa familia en Lapamán, parroquia de Cela no municipio de Bueu, onde se lle fai cada día máis difícil desligarse, polo que ademais dos veráns pasa tamén a aproveitar os fins de semán e o seu tempo de lecer.

Este galego de adopción é un amante das tertulias e sempre que pode degusta o noso viño Tinta femia do que é un sibarita.





COSECHEIROS PARTICIPANTES

- 1.- MANUEL POUSADA
 - 2.- BENITO ESTEVEZ
 - 3.- JAIME FREIRE
 - 4.- MANUEL LEAL
 - 5.- EMILIO PORTELA
 - 6.- AGUSTÍN RESILLE
 - 7.- ENCARNACIÓN FREIRE
 - 8.- FRANCISCO VILLANUEVA
 - 9.- AMALIA AREA
 - 10.- JULIO RIOBÓ
 - 11.- MANUEL FAZANES
 - 12.- MANUEL RIOBÓ
 - 13.- JOSÉ CASTRO
 - 14.- BENITO CERVIÑO
 - 15.- MANUEL PAZOS
 - 16.- JOSÉ CURRÁS
 - 17.- MANUEL PIÑEIRO
 - 18.- RUPERTO SOUTO
 - 19.- PURIFICACIÓN FREIRE
 - 20.- ANGEL GONZÁLEZ
- 
- 

A cartoon illustration of a man with a long, pointed nose, wearing a tall top hat, glasses, a white shirt with a bow tie, and a dark suit jacket with a flower pinned to it. He is holding a large, ornate rectangular sign with both hands. The sign contains text about a festival program.

programa
de
festas

día 6 de Xuño

Ás 18:00 h. apertura da festa
a cargo do xornalista
SANTIAGO DAVILA.

Ás 20:00 h. actuación dun
GRUPO DE GAITAS.

Ás 22:00 h. actuación de
"XARANGALLO MANGALLO"
Dde Marín.

programa
de
festas



día 7 de Xuño

Ás 12:00 h. actuación da
**BANDA DE MÚSICA
ARTÍSTICA DE BUEU.**

Ás 13:00 h. Recepción autoridades.

Ás 13:30 h. Pregón ó viño Tinta Femia
a cargo de
JUAN CARLOS RODRÍGUEZ YUSTE

Ás 18:30 h. actuación dun
GRUPO DE GAITAS

A cartoon illustration of a man with a long, pointed nose, wearing a tall top hat, glasses, a white shirt with a bow tie, and a dark suit jacket with a flower pinned to it. He is holding a large, ornate rectangular sign with both hands. The sign contains text about a festival program.

programa
de
festas

día 8 de Xuño

Ás 13:00 h. actuación do
GRUPO DE GAITAS
"MANXADOIRA" de Bueu.

Ás 18:00 h.
**HOMENAXE ÓS COSECHEIROS
PARTICIPANTES.**

Ás 20:00 h. actuación do
GRUPO DE PANDERETEIRAS
"CACHARELAS" de Redondela.

OS NOSOS VIÑOS

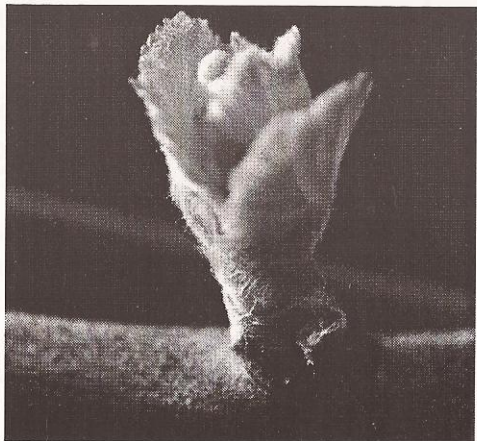
Nestes días que corren de verán, cando os raios de sol caen sobre as nosas cabezas é de agradecer un trago de bo viño que nos ofrecen estas terras, “beber unha fecha” diría calquera dos nosos paisanos; e e que en estes paraxes de Galicia, pódese degustar multitude de viños, dende un albariño Rías Baixas que tanto está triunfando máis alá das nosas fronteiras, un bo Ribeiro, ou un intenso tinto da Ribeira Sacara, iso sí, sen olvidarse das grandes denominacións vinícolas que se expanden ao longo das terras españolas: Rioja, Jerez, Ribera del Duero, ... Todos e cada un deles nos acercan a culturas, formas de ser, apreciacións distintas, pero levantan pasións comúns en todas aquelas gargantas que regan cos seus caldos.

Dende logo, todavía noso tinta Femia non alcanzou o seu sitio merecido dentro dalgunha denominación, de seguro que non será pola calidade e aprecio que ten, quizais o sea por moitos anos; nosos viños empezan de novo unha etapa brillante, etapa que nunca lle faltou, pero que se viu ensombrecida pola incursión de novas cepas foráneas, que dada a súa gran produtividade mermaron a plantación e cultivo da cepa máis noble desta terra.

Quizais sexa difícil ver grandes plantacións vinícolas nos noso vales, o encontrar unha gran bodega como estamos acostumbrados a facelo noutros lugares, pero, e disto estou ben seguro, que a unión e o cooperativismo será un dos primeiros pasos a adoptar para que isto sexa así. Ademais tamén será necesario unha modernización e mellora da produtividade dos nosos chans para que a nosa produción escasa, deixe a senda do cultivo por devoción, e aflore o fundamento oneroso e xenerador de riqueza.

O cultivo do viño é un proceso que se repite anualmete por fases, unhas máis e outras menos, pero todas laboriosas.

O proceso comenza co ano, entre xaneiro e febreiro, moito máis ataríamente que noutras zonas de España, realizase a podadura da vide, one se deixa a rama leñosa, sarmento ou videira, que se considera máis apropiada para o desenrolo da vide. O seguinte ciclo,



no cal non intervén o factor humán, e a brotación ou “gomada”, que según as condicións climáticas se produce en torno ó mes de marzo; neste proceso os brotes nacen das rmas leñosas da vide e empezan a ralizar o proceso natural da fotosíntesis; a vide pasa dun período de repouso e invernía a unha constante elaboración e movemento da sabia; esta e unha fase na que o cosecheiro debe cuidarse moito das temidas xiadas, que poden sentenciar ó fracaso todo o cultivo anual.

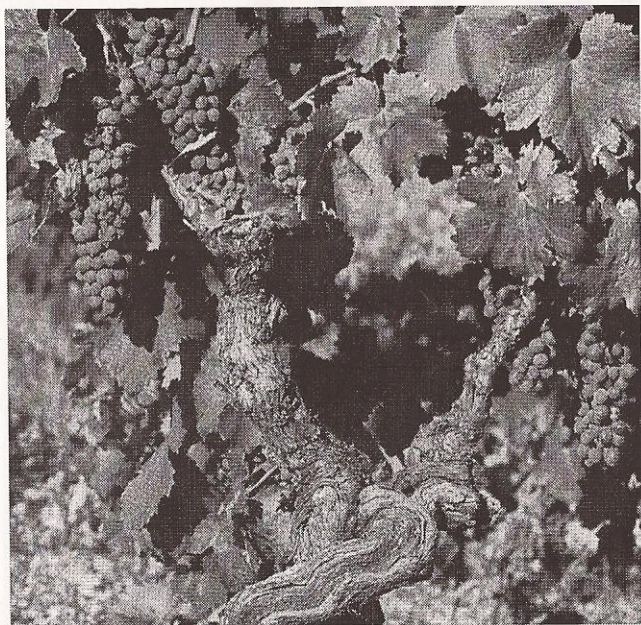


Despois do nacemento dos brotes, no transcurso dos meses de abril e maio se desenrólanse a “labor” das plantas; as suas follas crecen hasta alcanzar o seu tamaño normal, no caso da Tinta Femia uns 7-8 cm. de radio aprox. Con esta fase de crecemento da vide da comenzo o traballo periódico da fulmigación e tratado contra as enfermidades habituais da vide: mildew (unha especie de moho que se caracteriza por unha mancha oleosa sobre a superficie da folla). Para tratar isto e outras enfemidades aplícanse diversos productos como o azufre. Estas tamén son datas para sacarlle os “ladróns” á vide, aquelas brotacións que se dan no ronco leñoso da vide e nos samentos, dada a súa maligna repercusión na producción.

Outra das fases naturais e a “purga” do viño; aparecida en maio-xuño; de ahí salen os embrións, futuras uvas. Neste proceso vese involucrado de novo a situación climática, prefírese o sol que axude a purga que un tempo chuvoso. a data da purga ou floración pon en funcionamento o cronómetro con vistas á futura recolección, normalmente segundo a purga sea dunha forma ou doutra sábese a cantidde de viño que vai ser colleitado e tamén czndo comezará a vendima, sempre que non se produzan circunstancias climáticas anormais no

verán.

A partir de agora comeza o desenrolo do racimo e da uva ó longo dos meses centrais do verán; a uva vai engorgando e tomando a súa cor, se é tinta coma a nosa, primeiro tornará nunha cor rosada como o noso e logo oscurecerá xa no mes de agosto.



Cando se acerca o momento final da maduración procédese tamén á retirada das primeiras follas secas dos viñedos para que os raios solares poidan penetra-las parras e así tamén os racimos transpiren mellor e non pudran as uvas.

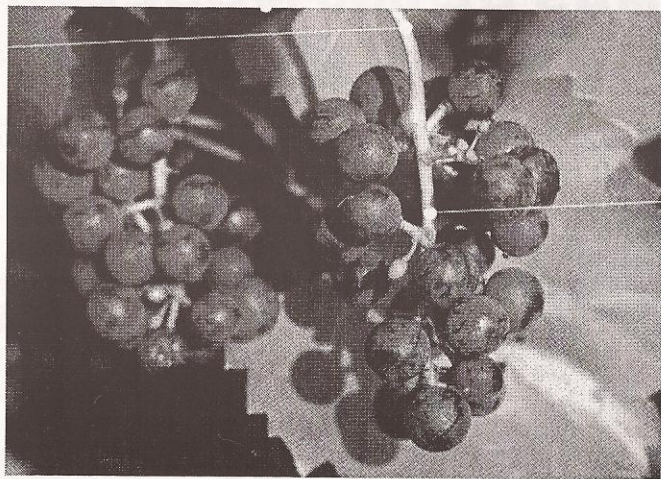
o toque final da uva dependerá do sol, a calor, calidade e composición do chan; pois como é sabido as vides co talo máis leñoso acostuman a dar cantidades cunha calidade máis ou menos constante debido ós azucres acumulados no talo, nos cales variará a súa acidez dependendo do tereo e a caste da vide.

Coa chegada do mes de setembro, algunhas veces xa a finais do mes de agosto, comeza o proceso de vendima e recolección da uva; debe ser un tempo soleado, as uvas molladas e hinchadas pola auga empobrecen a calidade do caldo.

O transcurso da vendima e quizais un dos máis manuais de todos os procesos, observados os factores climáticos e o estado da uva; a súa cor e dozura, recoléctanse os racimos en cestas, apra o seu posterior traslado á

bodega de elaboración. A vendima nesta zoa é toalmente manual e require da mobilización dunha considerable cantidade de senté en relación a outros procesos e tamén dependendo da extensión dos viñedos, que normalmente son minifundios. Podemos deixar constancia, pero repito, isto non se dá nas nosas zonas, da mecanización desta etapa recolectiva, frecuentemente nos grandes viñedos de cepa sbaixas e leva consigo unha posterior separación dos restos de follas dos racimos.

O baremo esixido para a determinación dunha boa colleita tanto en calidade como en cantidade solen ser unha purga e desenrolo da uva soleado, e unha recolección na que o clima dominante é de climas “aireados” nos que se seca a uva de toda humidade; unha neblina nesta derradeira etapa botará a perder a colleita. Nun inverno humido xunto cun verán seco e caluroso recolleitase mellor a colleita, tanto calitativa como cuantitativamente; iso sí, debemos entender o verán seco dentro do noso microclima atlántico.



Agora comeza a tarefa baixo cuberta, é un proceso no cal a uva sólida transfórmase en viño tinto, un proceso no cal se aplican os segredos de cada colleiteiro, ás veces locais, para obter o caldo máis preciado das nosas terras morracenses.

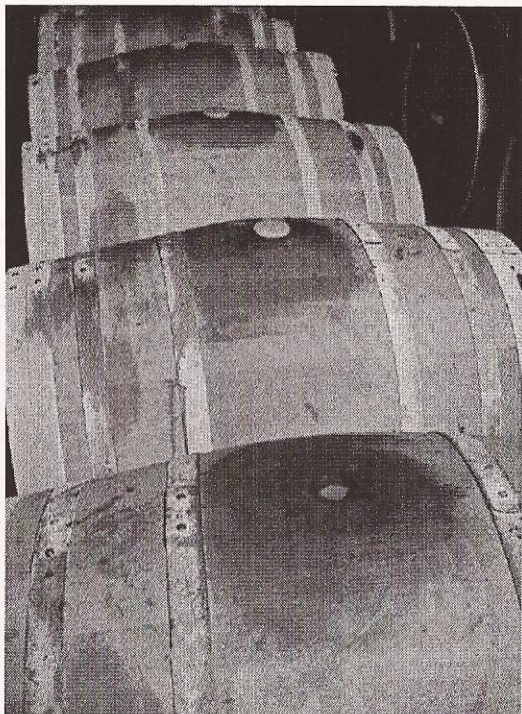
Esta segunda gran etapa comeza coa separación da uva cunha alta calidade e a uva cunha calidade inferior, para facer un “segundo viño”. Retíranse as uvas que non terminaron de madurar ou que pudriron na súa maduración, unhavez seleccionados tódolos racimos e uvas procedese ó estruxado, no cal tritúrase a uva, separándose o líquido da parte sólida que se conserva en barricas uns días en proceso de fermentación, aproximadamente uns sete ou oito días, neste transcurso obtemos o mosto.

Unha vez trnascurridos os días defermentación acométese á separación do líquido do sólido, o viño líquido depositase nunha barrica, proceso no cal se obtén o viño novo. Anque non en tódolos casos nin con tódolos viños faise igual. Normalmente faise un prensado na parte sólida, ata deixala seca, anque o líquido obtido non se soe mezclar co primeiro, o viño bo elaborase íntegramente de viño sen prensar, o viño recollido da prensa utilízase para os segundos viños ou outras castas de inferior calidade.

Dende este momento o viño descansa en barrica, aínda que durante un mes, aprox., seguirá coa chamada fermentación maloláctica ou segunda fermentación. Chegado o mes de decembro ou finais de novembro co enzapado das barricas ao noso viño Tinta Femia esperanlle uns cinco meses de reposo. Nestes meses o noso viño cobra uns certos matices e sobre todo clarifícase co que se poñera a punto para cando chegue o tempo de ser embotellado, sobre abril. Nestas fechas pasase o líquido da barrica a botella, cuidando sempre o factor climático e lunar, como decisivos para unha boa conservación no cristal. Tamén e moi importante no embotellado o tipo de cristal utilizado, sempre debe ser escuro; o corcho se e natural mellor que sintético.

No rigor gastronómico, o noso viño Tinta Femia podríase considerar como un viño xoven o cosecha, pois o período total non soe superar os oito ou nove meses, dende a elaboración do viño ata o seu embotellado e consumo, polo regular nosos viños Tinta Femia son consumidos antes dos dezaioito meses de rigor para que un viño tinto se considere crianza, aínda que rara e tamén a bodega na que non queda gardada algunha que outra botella durante varios anos.

Unha faena tamén moi interesante, aínda non propiamente da elaboración do viño son as catas que se lle realiza o viño, a primeira e mais tradicional delas e a realizada o día de todos os Santos, a comenzos de novembro, donde por costume se soen reunir varios bodegeiros cos catadores e ao



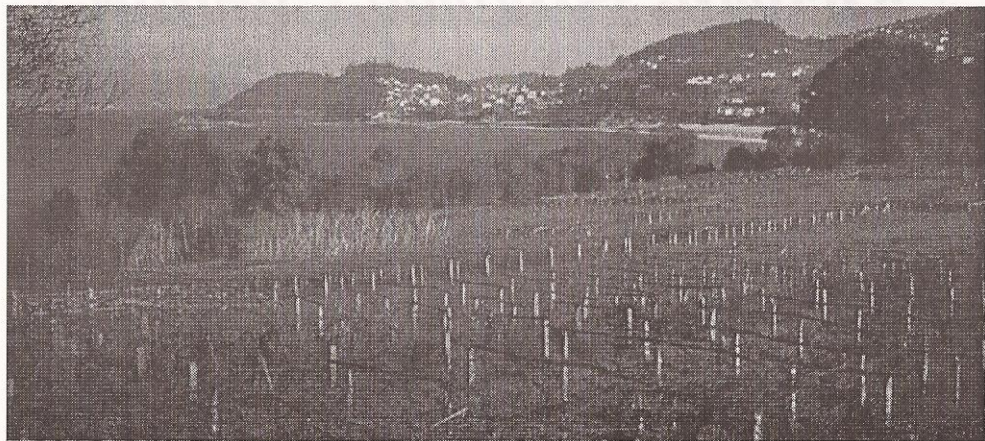
largo de toda a tarde-noite, nun ambiente festivo faise un recorrido polas bodegas, catanto os viños de cada cosechero. Hata o seu embotellado faranse varias catas de forma regular para contemplar a evolución do viño na etapa de reposo.

O viño a través da historia e a cultura.

Xa deixando o tema da elaboración e sumerxíndonos na historia e significativa a relación que o viño e a relixión mantiveron, dende os tempos mais lexanos o viño foi a bebida dos deuses, as primeiras referencias aparecen xa na mitoloxía grega e romana, donde se veneraba a Baco, deus do viño, salvador das mulleres, dos escravos e dos pobres; fora xa da mitoloxía clásica, pero situándose en fechas similares, ou a veces mais remotas, foron numerosas as civilizacións antigas que rindiron culto e admiración a este preciado froito, os egipcios, os babilonios ou os sumerios co seu deus Nin-Kasi ("deus do froito embriagador")

En fechas moi posteriores, e en plena desintegración do imperio romano, o cristianismo adoptou numerosos símbolos e ritos do deus Baco, o viño pasa a adoptar un papel clave na cerimonia da comunión e eucaristía. Hay que destacar a difusión que fixo o cristianismo desta planta alí donde chegou, sen ir mais lexos noso Tinta Femia que o parecer foi traído por uns monxes beneditinos que se instalaron no cercano monasterio de Hermelo, alá polo século X.

A historia sagrada conta como Xesús de Nazaret proclama "eu son a vid", cando trasforma auga en viño, ou eleva o viño a un elemento fundamental do sacramento na súa última cea. O parecer, incluso relixions tan prohibitivas como a musulmana non foron capaces de poñer traba a este fruto divino, o seu libro sagrado non prohíbe o seu consumo, só desautoriza o seu abuso.



Pero o viño a o largo da historia non foi so un elemento clave na relixión e na dieta gastronómica se non que o viño foi centro de inspiración literaria; noso Tinta Femia aparece en obras de Torrente Ballester, A. Cunqueiro, J. Castroviejo,... sobre el versan multitud de coplas, historias e persoaxes; un deles moi coñecido nas nosas terras como e Juanito Santos. Sabese tamén que cando Marconi, o célebre inventor da radio, visitou o museo mariñeiro Massó, tamén tivo a posibilidade de degustar o viño Tinta Femia, o cal eloxiou pola súa viveza.

Non escapa desta relación as numerosas obras de arte escultórica e pictóricas nas que aparece o viño. Noso xenial pintor, Diego Velázquez co seu estilo barroquiano pintou obras como os "borrachos" na cal o deus Baco abandona o seu mais místico para unirse o gusto humano polo viño. Goya pintou un cadro sobre un tema tan costumbrista como a vendimia. O surrealista Salvador Dalí tampouco se lle escapou o detalle coas súas pinceladas. E como non falar do noso veciño e aldeano pintor D. José María Barreiro, ilustre pintor que reside nesta parroquia de Cela, nalguhas das súas obras podese apreciar sempre unha taza do bo viño.

Pese ao que moita senté cree, o bo viño nunha dosis ponderada, e un requisito fundamental para gozar dunha boa saude. Xa Hipócrates, un médico clásico, dixo " O viño e unha cousa maravillosamente apropiada ao home, se tanto en saude como en enfermidade se suministra apropiadamente e coa xusta medida" Recomendaba o uso do viño para moitos remedios: traumatismos, feridas,...

Na idade media foron os monxes os que retomaron a medicina do viño, a utilizaron no macerado coas plantas medicinaís para múltiples remedios. E seguindo a sana costume, na actualidade o viño contemplase nas mais sanas e digestivas dietas, xa non solo pola súa función culinaria senon polas súas funcións medicinaís e preventivas. Tomar viño con moderación reduce o risco de sufrir unha enfermidade cardiovascular, ou unha trombosis, isto debese as partículas taninas que actúan sobre as paredes arteriales. Tamén o seu contido de resveratrol diminúe posibles desenvollos de enfermidades cancerixenas, posee unha acción desinfectante e algo moi a ter en conta nos nosos días, o viño posee un importante efecto antiestresante, favorece as relacións humanas e mellora notablemente o noso estado de ánimo.

O viño exalta a fantasía, fai mais lúcida e aberta a mente, loita contra a melancolía e concilia o sono.

O viño aumenta a forza, exalta o sentido genuino da persoa, estimula o noso sentido nervioso e sobre todo presupone a amistad.

¡Disfrutemos do bo viño Tinta Femia!



Un día de festa

Aturuxos de vento sobre o adro Cela
Novos traxes tempos vellos no ambiente do pobo

Sorrisos galantes
tremores inquedos
parellas galegas de
reloxio de peto
sombreiro de palla
polainas atadas coas cordas da burra
zapatos brillantes
pendentes de lata
mantóns que presumen por riba dos ombros
calzóns amarelos
enaguas de seda
anel de diamantes na man da parella
chaquetas vermellas
camisas de estreno
e faixas que voan na volta da roda

Aturuxos galantes
sorrisos de vento
beilladores que acariñan os soños dun mundo
beillando picados de muiñeira vella



Rubén Bastón Meira



POR *Por debaixo do mar*

Por debaixo do mar
escóitanse as velas dos enterros

Séntense na pel as soidades
que se agochan tras do inmenso
folio en branco das profundidades

Saborearon este mesmo ritmo de vagar
as pestañas estiradas dos berros
dos afogados

Os faros do mundo mariño
son as bágoas dos mariñeiros

Debaixo do mar
unha nova muller acende o seu cirio
ó lado dos outros

MAR
Rubén Bastón Meira





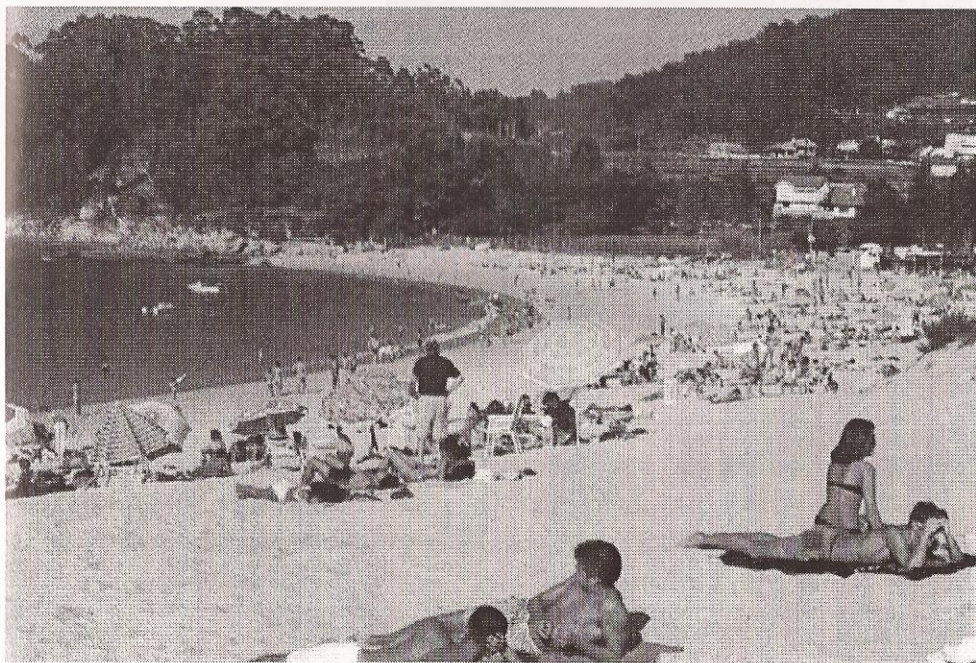
Desde cela

Barreiro.

UN PERCORRIDO POLO NOSO POBO

E coñecido por todos aqueles que nos visitan que o noso pobo ofrece moitos mais que bos manxares culinarios, as suas maravillosas praias, as suas rutas de senderismo, os seus monumentos esparcidos nas tres parroquias e as suas encantadoras xentes.

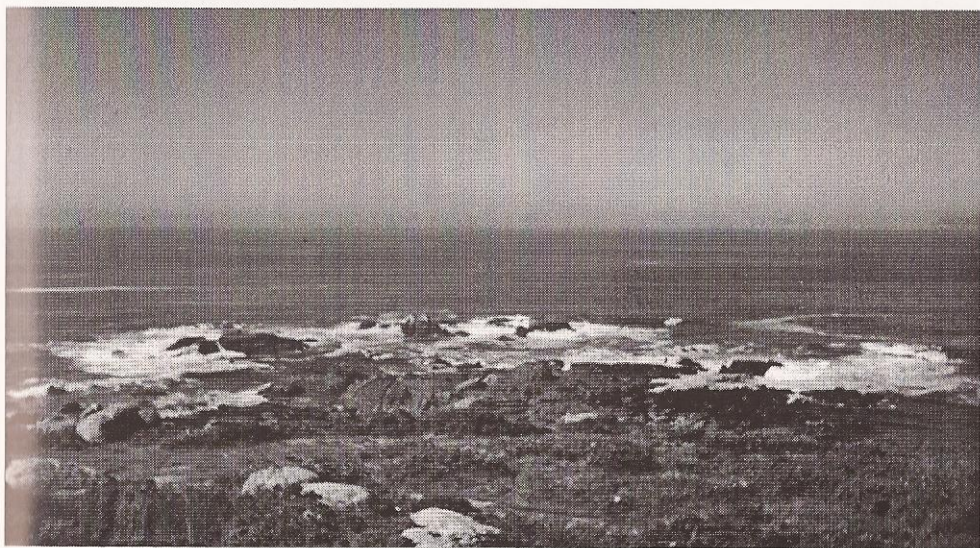
Según chegamos de Marín podemos comenzar o noso percorrido de sol a mar, cunha parada na praia de Lapamán, cunha principal característica ademais da calidade das suas augas, e a sua finísima area; continuaremos o noso percorrido costeiro pasando por Covelo, facendo outro alto na praia de Portomaior (Bandeira Azul) e anexa a de Agrelo; xa acercándonos o casco urbano pasamos pola praia de Loureiro. Para os mais urbanistas e os que lles guste ter todo a man, podense quedar nas praias que bañan o noso centro urbano como Pescadoira e Banda do Rio. De novo alexamosnos e chegamos o enclave da praia de Beluso, donde ademais de gozar da estupenda praia podremos observar algunhas das casas típicas dos mariñeiros.



Mourisca e Tulla son nosas seguintes enclaves, alí percibimos xa unha brisa mais oceánica, pero se hay unhas praias que na parroquia de Beluso que non podemos deixar de visitar polas súas recoñecidas cualidades son a praia de Lagos e Areas de Bon as duas con Bandeira Azul.

Para os que foxen do sol, e simplemente lles apetece pasar un día de "treking" e coñecer in situ as huellas dos nosos antepasados e os nosos parases naturais lles ofertamos tres rutas de senderismo.

Os que queiran estar en pleno contacto coa natureza, pero sen perder de vista o entorno costeiro farán a ruta de Cabo Udra, (Ruta 1); sen dúbida ningunha, e a mais adecuada para todos aqueles amantes da fauna e a flora mariña, enclaves como Cabo Udra, donde habitan numerosas aves mariñas, algunhas de difícil localización ou



numerosas especies vegetales crecidas nun medio adverso pero natural. Outro dos alicientes a ter en conta e a propia panorámica deste enclave, donde ademais de vislumbrar o ocaso do océano, os acantilados e a súa morfoloxía xeolítica, encontraremos restos de varias construcións militares, hoxe en ruínas.

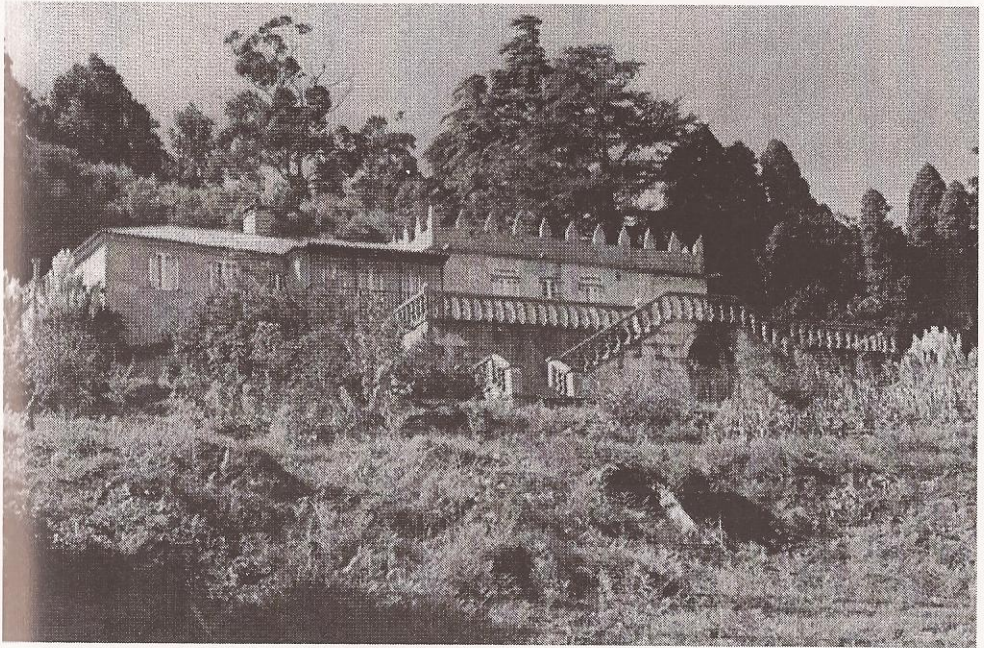
Movendose tamén entre augas, pero esta vez fluviais, e a ruta do río Bispo, (Ruta 2). Saimos do centro de Bueu e colleremos o curso do río Bispo ata chegar a Portela, neste tramo podremos visitar un pequeno tramo da historia económica e do desenvolvemento da nosa vila, como foron os muiños de auga. Aínda que moitos deles presentan un estado puramente ruinoso, aínda que merecen a pena visitar, xa nas cercanías do lugar de Meiro, podemos ver en perfectas condicións o Muiño "da

presa" restaurado recentemente e adecentado o seu entorno. Tamén é un bo momento para recordar aquela novela de Torrente Ballester e posteriormente serie televisiva que nos falaba da Pueblanueva do Conde e nos facía referencia en moitas ocasións a

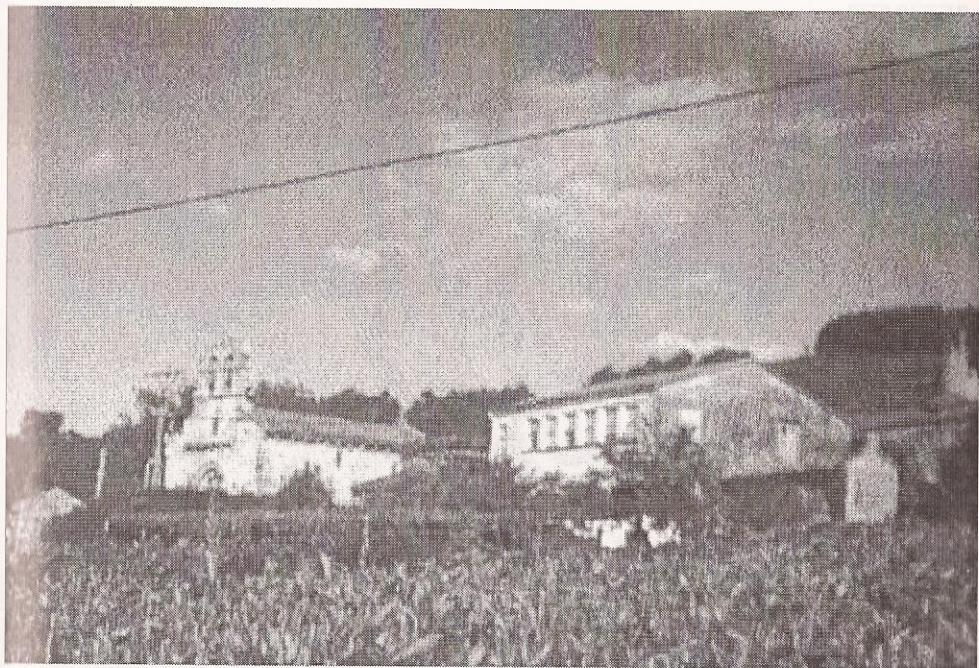


capela dos Santos Reyes, que podremos visitar se nos desviamos un pouco do itinerario principal. Unha vez na Portela, podemosnos acercar ata o alto do Liboreiro, dende donde se vislumbran unhas magníficas vistas; xa en camiño de regreso hacia Bueu, facemos posada na que sin duda é a capela mais famosa e festexada de Bueu, capela situada na localidade de Bon, e que rende a súa devoción a San Mamed, a quen tanto lle cantou o juglar Johan de Cangas no século XIII, e aproveitamos de paso para repostar enerxías bebendo das sanas augas da súa fonte. Se seguimos baixando encontramos o primeiro pazo da ruta, o pazo de Ouril, símbolo da antiga nobreza que habitou nas nosas terras. O seguinte punto de interese é tamén outro Pazo do século XVII, este quizás mais relevante co anterior, pois o pazo de Santa Cruz alberga no seu interior una famosa capela, donde todos os anos no decaer do vran se celebra misa en honor a virxen Santa Efigenia, a propósito, éste é un bo lugar para contemplar todo o casco urbano e o seu desenvolvemento actual, ademais de esculcar o fondo da ría de Pontevedra.

Se todavía quedan forzas para "patear" a terceira ruta, a mais larga de todas, adiante, que como decía Machado "camiñante non hai camiño, o camiño faixe o andar" e se a ruta é larga con vinte kilómetros, nos a podemos facer todavía mais larga se lle poñemos un pouco de espírito aventureiro.



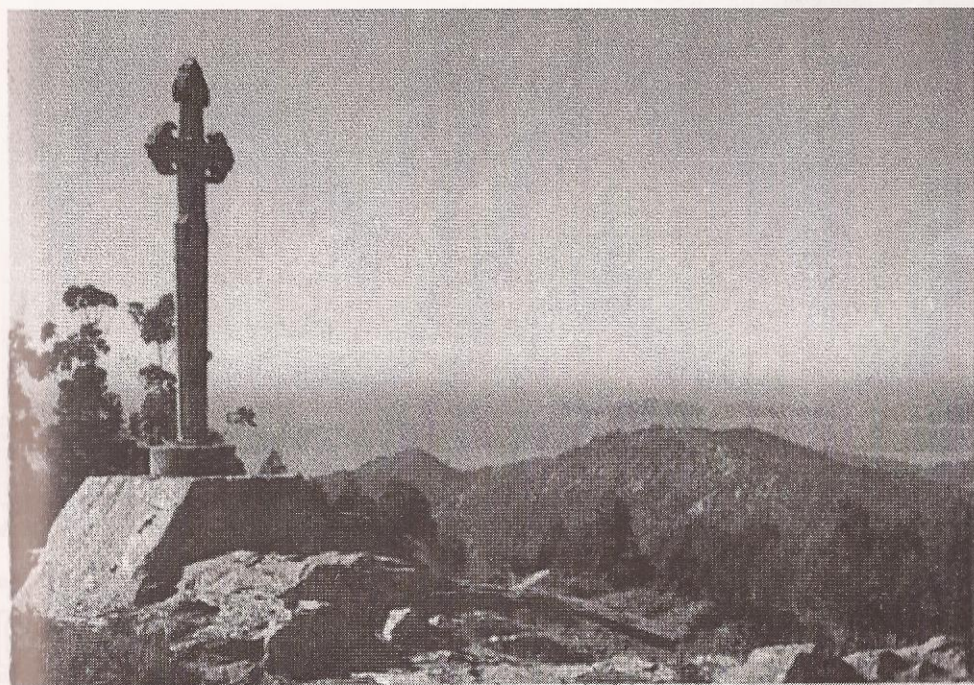
Nesta terceira ruta, que discurre maioritariamente pola parroquia de Cela, facemos nosa primeira parada na casa-pazo do Placer, a cal conta tamén cunha pequena capela devota de San Antón construída uns anos mais tarde ca da casa, en torno a os principios do século XVIII. Moi cerca deste enclave, encontrase tamén o lugar da "Torre" que como moi ben indica o seu nome fai referencia a unha antiga torre que existiu ali fai varios séculos, e da que hoxe solo se conservan algunhas pedras esparcidas no alto e un par de escudos nobiliarios. Como na anterior ruta, Cela non foi axena a arquitectura popular que se deu en torno a os molinos de auga, se contabilizan uns corenta muiños entre os dous ríos da parroquia, por iso, antes de seguir ascendendo podemos para a reparar forzas no complexo fonte-lavadeiro muiño do Tombo, tamén recentemente restaurado todo o complexo arquitectónico, donde de día antigamente se charlaba o redor da fonte e o lavadeiro y de noite facíase a molienda. Sen presas, pero sen pausas vamos capeando parroquia arriba ata chagar o lugar do Iglesias, aquí os amantes do arte románico, poden visitar a nosa Igrexa parroquial, con mais de oito séculos de historia e uns dos monumentos de referencia en toda a península do Morrazo polo seu estilo; sobre todo destaca o seu pórtico e as súas múltiples figuras de pedra que alberga baixo o alero, aoredor de todo o templo. No seu interior, non deixa de ser menos interesante a súa bóveda, capiteles e os seus retablos. De novo, na realidade pagana, ascendemos ata chegar a un dos lugares mais panorámicos de todo o percorrido, nos situamos a uns 350 m de altura, dende o pleno



contacto coa natureza que ofrece Chans e o Alto de Telleira, observamos mais alá das islas Ons o Sálvora, e sin despistar nin un so punto da Ría de Pontevedra. Agora, dende aquí e ata chegar a hermelo, entramos no misticismo que nos ofrece a centenaria ruta dos Abades, logo descubriremos o porque. Se partimos de Chans paramos de novo a relaxar as nosas vistas, iso si, cambiamos de panorámica, e de esta vez, dende o Alto de Paralaia veremos as vilas de Cangas, Moaña, as maxestuosas islas Cies, noso querido Vigo y en xeral toda a sua ría. Surperado xa mais da metade do camiño empezamos a descender, volvendo a sumerxirnos na profunda e medieval historia destas terras; no lugar de Hermelo e visita

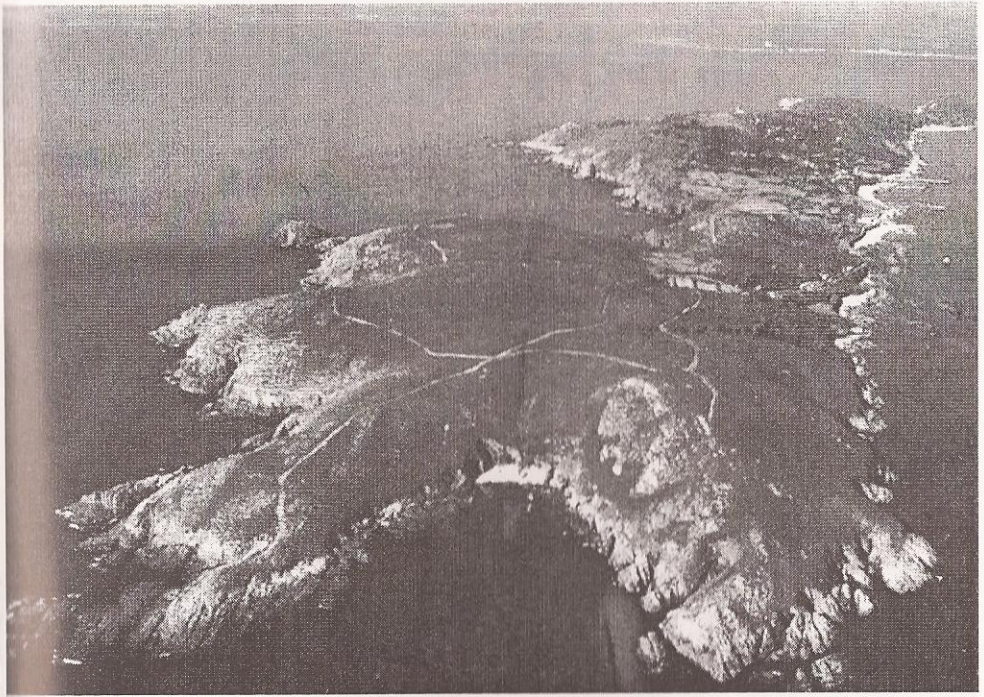


obligatoria o pequeno monasterio de Santiago de Hermelo, hoxe deserto de monxes, pero que no seu máximo esplendor chegou a albergar dunha media ducia. Estes moxes beneditinos nos seus días parece ser, sobre o século IX, foron uns dos

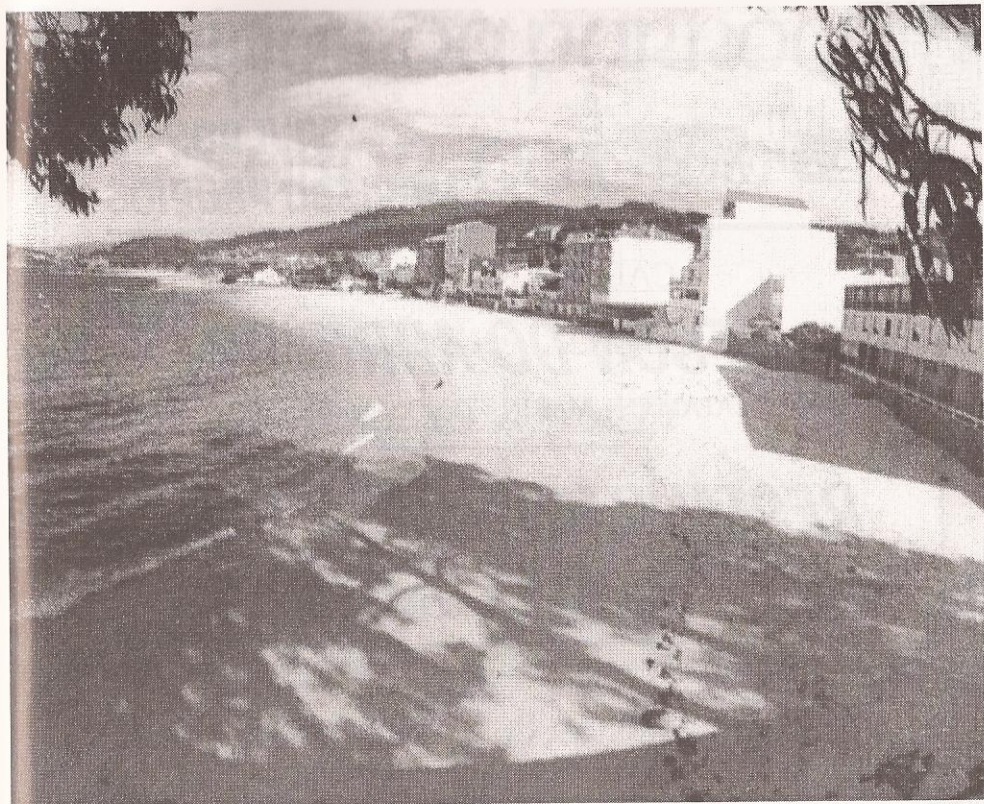


primeiros pobladores do Morrazo, e tamén quenos trouxeron a vid da "Tinta Femia" as nosas terras e se encargaron da súa difusión. Moi cerca deste templo, nun lugar tamén moi pictórico, nos encontramos ante unha gran cruz de pedra, cun marcado estilo de cruz de peregrino. O parecer as vistas deste lugar de cara o océano o ao mar aberto son tan boas, que no século X, según conta a historia, o obispo Jelmírez designou este lugar para ter unha esculca permanente, e en caso de acercarse o inimigo as nosas costas dar a voz, de alarma. De regreso a Bueu, tomamos o curso do río Bispo donde visitaremos o muiño de Presa, como un dos mellores conservados de entre unha ducia mais ata chegar o núcleo urbano.

Os que busquen por unhas horas deixar terra firme, para surcar as calmas augas da nosa ría, podrán pasa uns agradables días na Isla de Ons, recentemente incluída xunto coas Cies na Denominación de Parques Naturais. A ela podese chegar tomando unha das líneas regulares que hay durante todo o vran no trasbordador, ou para os mais afortunados nunha embarcación privada. Ons conta actualmente cunhas



dotacions infraestructurais que ofrecen aloxamento (casa-Hostal, camping,..) comidas, Helipuerto, Puesto de socorro, Guarcía Civil, Teléfono, iglesia... que permiten un pleno disfrute de sus atractivos etnográficos, naturales e históricos e fan que sea un lugar de parada de ilustres persoas, o ano pasado S.M Don Juan Carlos, Rey de España. A isla de Ons, situada na entrada da ría, e un lugar privilexiado para moitas especies animais, sobre todo aves, que aproveitan os seus impresionantes e escarpados acantilados para alí realizar a súa función reproductora, nalguns casos falamos de especies dificilmente localizables noutros lugares como a importantísima colonia de Cormorán Moñudo. No referido a súa historia, existe constancia de haber sido poblada xa en tempos paleolíticos, aínda que moitos anos mais tarde, xa remontándonos a os siglos XVIII- XIX foi repoblada por cuestións estratéxicas. O redor de todas estas xentes que a poblaron naceron multitud de contos e lendas que hoxe circulan pola tradición oral; nace unha forma de ser e de pensar, e sobre todo desarrojan un modo de vida, que as veces, chegou a rozar a supervivencia, pois moitos anos atrás era moi rara a comunicación destas xentes coa península; ulilizaron a dorna como embarcación de pesca e posteriormente crearon unha embarcación autóctona como o bote Pulpeiro, especialmente creado para a pesca dos nosos apreciados e festexados pulpos. O seu carácter, autónomo durante moitos anos, deixa



constancia tamén na arquitectura das súas diminutas casas da mariñeros, moi peculiares e únicas.

Para moitos quizás o centro urbano sexa o lugar de paso, para outros sexa a súa residencia por unha tempada, pero todos poderán disfrutar da gozosa tranquilidade, das súas actividades culturais celebradas ao aire libre ou nos locais, podrá visitar os noso centenario museo marítimo Massó, pasear polo muelle y ollear as faenas dos nosos mariñeiros, degustar os exquisitos manxares culinarios que lle ofrece a nosa hostelería (pescados, mariscos, e as mais variadas recetas do noso famoso Pulpo, sempre acompañado dunha boa botella de viño Tinta Femia) ou facer unha xornada de compras nos seus numerosos e variados comercios. Os devotos da marcha, teñen tamén os seus locais de alterne, donde tomar unha copa o caer o sol ou bailar ata a madrugada. En definitiva, Bueu e different, disfrútao.

Alejandro Cobas Piñeiro

cantigas da parroquia SOBOR DO VIÑO

*Nabos hai en Lugo
grelas en Compostela
pero mellor luxo,
e o tinta femia de Ceta.*

*Viño tinto, Viño tinto
que saíu da cepa torta,
ti que te queres colar
e eu que che abro a porta.*

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