

# OS NOSOS VIÑOS

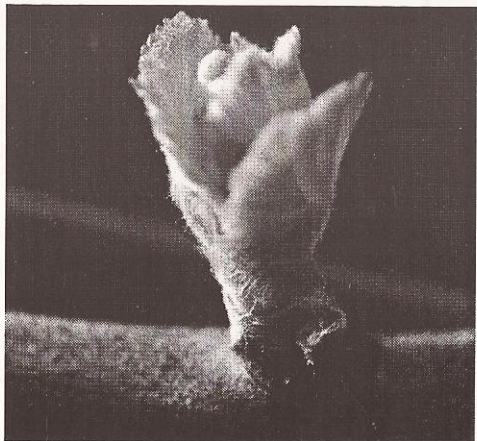
Nestes días que corren de verán, cando os raios de sol caen sobre as nosas cabezas é de agradecer un trago de bo viño que nos ofrecen estas terras, “beber unha fecha” diría calquera dos nosos paisanos; e e que en estes paraxes de Galicia, pódese degustar multitude de viños, dende un albariño Rías Baixas 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 anualmente 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, onde 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 é 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 súas 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 enfermidades aplícanse diversos produtos 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 produción.

Outra das fases naturais é 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 cando 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.

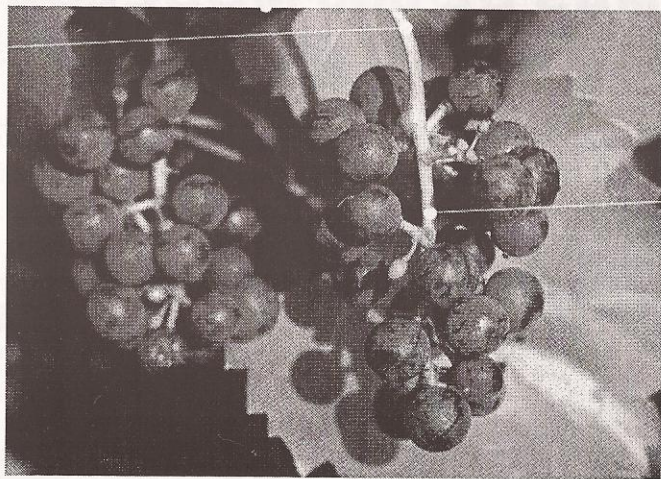
o toque final da uva dependerá do sol, a calor, calidade e composición do chan; pois como é sabido as vides co talo máis leñoso acostuman a dar cantidades cunha calidade máis ou menos constante debido ós azucres acumulados no talo, nos cales variará a súa acidez dependendo do tereo e a caste da vide.

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.

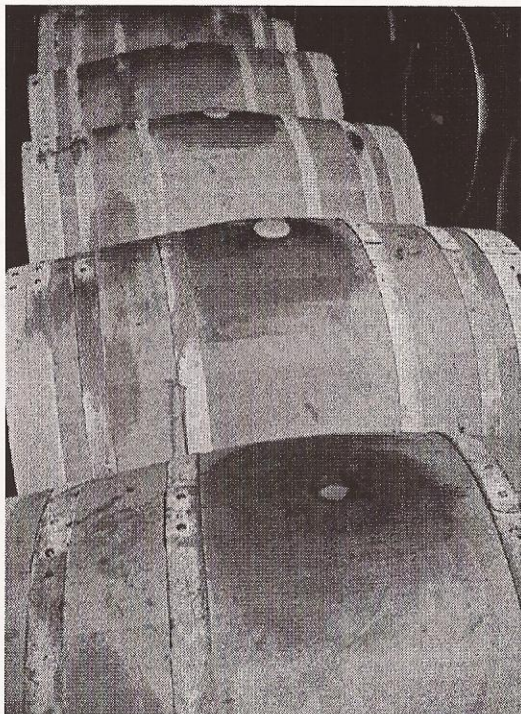
Esta segunda gran etapa comeza coa separación da uva cunha alta calidade e a uva cunha calidade inferior, para facer un “segundo viño”. Retíranse as uvas que non terminaron de madurar ou que pudriron na súa maduración, unhavez seleccionados tódolos racimos e uvas procedese ó estruxado, no cal tritúrase 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



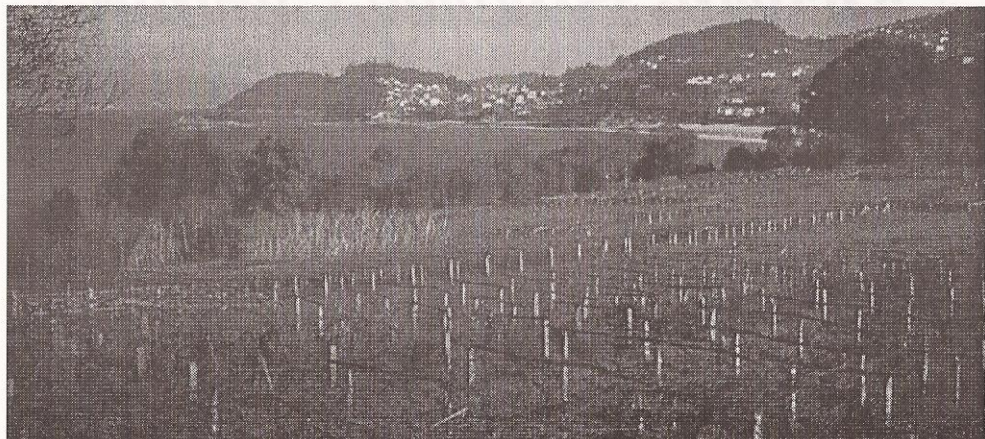
largo de toda a tarde-noite, nun ambiente festivo faise un recorrido polas bodegas, catanto os viños de cada cosechero. Hata o seu embotellado faranse varias catas de forma regular para contemplar a evolución do viño na etapa de reposo.

### ***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 Velásquez 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 saúde. Xa Hipócrates, un médico clásico, dixo " O viño e unha cousa maravillosamente apropiada ao home, se tanto en saúde 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 medicinais 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 medicinais 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!**