



O Viño

Conversas no Ribeiro
Encontros coa Tradición

Clodio González Pérez
Pío García
Xoán Ramón Marín



Proxecto: Xosé González Martínez
Coordenación: Carmen Pérez Vaquero
Revisión lingüística: Avelino Muleiro García
Moderador, textos e vocabulario: Clodio González Pérez
Fotografía, deseño e son: Pío García
Debuxos: Xoán Ramón Marín Martínez

© Asociación Álvaro das Casas
Edita: Asociación Álvaro das Casas
Imprime: Litonor





Cada grupo social, por moi pequeno que sexa, representa un imprescindible elo hermenéutico dentro da historia da humanidade. A súa forma de vida, as súas crenzas, as súas ideas e, en definitiva, a súa cultura representan unha inmensa riqueza antropolóxica que ningún investigador serio e rigoroso se pode permitir a licenza de obviar. Todos recoñecemos o valor histórico das grandes culturas e admiramos as profundas transformacións sociais

desde as que xermolaron unhas auténticas e sorprendentes civilizacións. Case todos aceptamos tamén criterios obxectivos e métodos científicos para concederlle un sentido e ata certa teleoloxía á historia. É dicir, a maioría dos seres humanos admitimos paradigmas de coñecemento que se foron sedimentando co paso dos séculos e dos milenios. Pero os verdadeiros nos que hai que desatar nas redes epistemolóxicas non son tanto os asuntos xerais e os modelos universais, que intelectualmente aceptamos por principio, senón aquelas lazadas que poderíamos definir como intermedias, grises ou de fronteira.

Os antropólogos e, en xeral, os historiadores, buscan pegadas coas que poder perfilar as súas hipóteses e resolver os crebacabezas dos grandes interrogantes no tocante á orixe, evolución e desenvolvemento dos seres humanos. A linguaxe é unha das claves máis interesantes para atar os achados da historia permitindo a presenza permanente do pasado e impedindo o seu esquecemento. Disto xa se ocuparon os gregos desde o seu amencer cultural. Eles dicían que a memoria e o esquecemento naceron xuntos, e por iso lembrar e esquecer foi para eles unha oposición necesaria e constante que marca toda a súa literatura. A memoria constituíu un inmenso espazo de experiencia,

de aprendizaxe e de escarmento, mentres que o esquecemento significaba a morte.

Na *Odisea* de Homero cóntase a chegada de Ulises e dos seus compañeiros á terra dos lotófagos, os comedores de loto. Este alimento era unha planta de cor avermellada e sabor doce. A árbore de loto provocaba o esquecemento. Por iso, como relata Homero no capítulo IX, 92-102 da *Odisea*, “os homes que Ulises, ao desembarcaren, envía a explorar o terreo atopáronse cos lotófagos, que non maquinaron ningún mal para os nosos compañeiros, senón que lles deron de comer loto. E quen comía deste froito, doce como o mel, xa non nos quería traer noticia de nada, nin voltar, pois o que desexaba era quedar alí cos lotófagos, comendo loto e esquecido do seu regreso. Pero eu, aínda que choraban, conducinos á forza ás cóncavas naves atándoos baixo os bancos. Daquela, ordenei que os demais compañeiros se apresurasen a embarcar nas veloces naves, non fose que algún comese loto e se esquecese do regreso”.

Pois ben, nesta aldea global na que os seus aldeáns apenas teñen cousas que contar descubrimos como, día a día e baixo sutís formas, hai unha crecente invitación á desmemoria.





A linguaxe oral vai perdendo espazo como soporte intelectual fronte a outros recursos informativos. Incluso vai cedendo terreo fronte á escritura. Pero tamén foron os gregos os que reclamaron máis prestixio para a linguaxe oral.

No *Fedro* de Platón nárrese un fermoso mito no que se reivindica o valor da palabra en detrimento da escrita. É o mito de Theuth e Thamus. Conta Platón, a través do personaxe Sócrates, que Theuth, un antigo deus exipcio, foi o primeiro que descubriu os números e o cálculo, a astronomía e a xeometría, o xogo de damas e o de dados, e, sobre todo, as letras. Sendo entón rei de Exipto Thamus, visitouno o deus Theuth, amosándolle todas as súas artes e dicíndolle que llelas debía entregar a tódolos exipcios. O rei Thamus íalle preguntando ao deus inventor qué utilidade tiña cada unha das súas artes e, despois das explicacións que obtiña do deus, o rei aprobábaas ou rexeitábaas. Cando Theuth lle explicou a utilidade das letras, díxolle ao rei: “Este coñecemento, oh rei, fará máis sabios e máis memoriosos aos exipcios, pois as letras inventáronse como un fármaco da memoria e da sabedoría”. Sen embargo o rei díxolle ao deus: “¡Oh, artificiosísimo Theuth! Ti, pai das letras, atribúeslles poderes contrarios aos que teñen.

Porque é o esquecemento o que producirán nas almas de quen as aprenda, ao descoidar a memoria, xa que, fiándose do escrito, chegarán ao recordo desde fóra, a través de caracteres alleos, non desde dentro, desde eles mesmos e por si mesmos. Non é, pois, un fármaco da memoria o que achaches, senón un simple recordatorio”.

Despois deste precioso alegato platónico a favor da palabra, vémonos na obriga de recoñecer que a palabra escrita é un invento nacido da necesidade ante a incapacidade da memoria humana que non basta para abranguer a inmensidade de datos que nos invaden. Os símbolos escritos perduran substituindo a falible memoria humana. A escritura é, polo tanto, un sucedáneo magnífico da palabra falada, da palabra chea de forza e de vida.

A Asociación Álvaro das Casas ofrécelles aos seus socios e tamén a toda a sociedade, este agasallo singular e magnífico, no que a palabra falada provoca o reencontro coa palabra escrita para complementarse nunha perfecta harmonía; desexamos que todas as persoas ás que chegue este galano gocen da lectura do libro e se recreen coa voz dos personaxes que relataron as





súas historias dentro dun clima emotivo suscitado polas emocións das propias vivencias. En cada particular historia sintetizada neste libro e en cada pequeno relato agochado no CD iremos encontrando un surtido de formas de vida e anacos do noso patrimonio emocional e intelectual cos que podemos sentir a importancia duns valores que nos permitirán que a todos nos latexe o corazón. Con este traballo, no que colaboraron todos os membros da nosa Asociación, é posible que teñamos logrado unha meta grandiosa: abolir o tempo fuxindo da lei dos cambios e recoñecer a triunfante elasticidade axiolóxica de antano.

Con este labor e sen ningún tipo de arrogancia intelectual, intentamos conservar a nosa intrahistoria e enganchala na memoria de Galicia. Quedará aí formando parte dos rexistros fiables do noso acervo cultural, e con eles as xeracións futuras poderán xestionar controversias con exquisito sentido de solvencia e de equidade. O que ofrecemos nesta entrega son testemuñas de persoas maduras que co rozo da realidade ao longo da súa vida foron capaces de verlles directamente as costas ás cousas. Admitindo de partida o valor da experiencia que dan os anos, estas persoas non pretenden adoptar imposturas onde a verdade poida despuntar sobre dúbidas e opinións.

Non quero rematar este limiar sen antes deixar constancia do noso agradecemento a Clodio González, encargado de dirixir este proxecto; a nosa gratitude ás persoas que puxeron a disposición da Asociación a súa historia, a súa memoria e a súa voz; e tamén, o recoñecemento a todas as persoas que forman parte da asociación Álvaro das Casas, pois sen elas non sería posible nin esta nin ningunha outra actividade cultural.

Avelino Muleiro García
Presidente da Asociación
Álvaro das Casas







O RIBEIRO: A TERRA, A XENTE E O VIÑO



Desde o 922 sábese de certo que se cultivan as cepas no Ribeiro: no devandito ano, o día 27 de febreiro, o rei Ordoño II fai un troco co bispo de Santiago de Compostela: dálle a vila de Láncara, na actual provincia de Lugo, polas de Oza e Arcadia, constando que a segunda fica na orela do río Miño, entre Laias e Castrelo, e que lle entrega os edificios e tamén os viñedos. No tocante ás terras do Avia, dáse o caso que a primeira mención é do mesmo ano, pero do 15 de novembro, en que os condes Álvaro e Sabita doan varios bens ao mosteiro de San Clodio do Ribeiro, entre os que tampouco faltaban varias viñas.

Estas son as datas históricas confirmadas documentalmente, pero non se pode poñer en dúbida que o viño xa se procuraba nestas terras desde moito antes, quizais desde o intre en que se

establecieron aquí os primeiros romanos para arrincaren o ouro dos montes de San Trocado, Barbantes, O Lago... Grazas a estas explotacións xorde a cidade de Lansbrica, da que imos coñecendo máis cada campaña de escavacións que se leva a termo, testemuñando as súas ruínas a importancia de que gozou na antigüidade, sen com-

paranza con outra calquera poboación das coñecidas deica agora en toda a zona. Atópabase fóra do Ribeiro, pero mesmo nos lindeiros, na freguesía de Las, do concello de Santo Amaro, nun lugar de amplas vistas



panorámicas sobre as bocarriberras do Miño e do Barbantiño, unha excepcional situación que a converte nun estratéxico *oppidum*, garda e vixía de todo canto acontecía nas terras de arredor.

Lansbrica era a cidade e a fortaleza, pero tampouco faltaban as termas, que estaban non moi lonxe pero xa no propio Ribeiro, na orela do río Miño, onde agora se ergue a moderna vila termal de Laidas. Os romanos desapareceron pero nunca se chegou a perder a memoria das augas quentes e salutíferas, non deixando de acudir doentes a elas ata os nosos días.





O erudito e escritor latino Plinio o Vello conta que os lexionarios romanos adoitaban levar consigo varios bacelos para plantar no lugar onde se establecían. Non sería de estrañar pois, que deste xeito chegasen as primeiras cepas ao Ribeiro, e que en Laidas ou preto abrollasen os gromos, madurasen os acios e tamén que se fixese a vendima por primeira vez. Desde entón non debeu desaparecer a produción do viño nesta terra, malia ás invasións dos pobos bárbaros.





Contemporánea, ou case, dos devanditos documentos, é a primeira representación plástica das uvas ribeirás, que enfeitan a porta e a celosía da capela de San Xes de Francellos, preto de Ribadavia. O artista representou varias cepas ateigadas de acios maduros, tintos e brancos. Das mesmas castes é de supoñer que fosen as que pro-



ducían o viño que anos despois bebería o rei Bermudo III, que reinou entre 1027 e 1037, como testifica nunha carta que lle manda ao bispo compostelán enumerando os abusos que cometera o nobre Sisnando, que ata se atreveu a asaltar a recua dos arrieiros que transportaban o seu viño de Gomariz... O Ribeiro xa era daquela “viño de reis”.

Desde entón pasaron centos de podas, de rodrigas, de esfarnas, de vendimas... A sabedoría acadada coa experiencia de

tantos séculos de traballo fixo que o “Ribadavia”, coñecido polo nome da capital destas terras, non puidese faltar nas mesas máis ricas tanto de aquí como de fóra. En 1385 a vila é cercada polo exército inglés do duque de Lancaster, e cando logo dun duro asedio cae no seu poder dando morte a máis de 1.500 persoas, segundo conta o cronista francés Jean Froissart, os conquistadores fixeron cargar grande cantidade de víveres, e *atoparon, e preferiron particularmente, porcós salgados e excelentes viños, tan fortes que os ingleses non podían beber moito, pois cando o facían non podían aclarar a mente antes dun par de días.* ¡Cacho borracheiras se deberon meter os fillos da Gran Bretaña á conta dos pobres ribeiráns!





Foi terrible, pero sen dúbida que este suceso fixo que o coñecesen moitos máis británicos e que aumentase desde entón a exportación, que se mantería ata a época da raíña Ana Estuardo (1665-1714), e que, segundo afirma John Croft nunha memoria verbo dos viños do Porto publicada en Londres en 1755, foi cando se deixou definitivamente de importar o Ribeiro, do que, tamén segundo o devandito autor, os ingleses levaban ao ano arredor de 3.000 pipas.

Son os séculos dourados do noso viño, gabado por escritores e curiosos eruditos. Hernando Colón (1488-1539), fillo natural do descubridor de América, escribe de Ribadavia na súa *Descripción y cosmografía de España*, que *es tierra de muchas viñas y muy buen vino*.

En 1532 un tal Alonso de Toro, do que non se sabe nada, agás de que era coxo e residía en Ávila, publica un prego de cordel con varias coplas sobre o viño entre os que figura o noso, que, polo de agora, coido que é a primeira mención impresa que verbo del se coñece:

*... y en Orense y Ribadavia
tanto vino dan como agua
tinto y blanco angelical.*

Expórtase, principalmente, polos portos de Pontevedra e Tui, ata onde o levan as recuas dos arrieiros, para logo seguir a Inglaterra, Países Baixos, Italia, Alemaña..., superando en prezo, por exemplo, ao de Bordeos, que en 1584 se vendía no porto vasco de Hondarribia a 22 maravedís o azume, mentres que o noso a máis do dobre, a 50.

¶ Coplas Dechas por Alonso. de Loco coro sobre la abundancia del vino que Dios ha dado en el año de .xxxij. y en el año de .xxxij.



¶ Comienca la obra,





Cervantes non se esquece del no *Coloquio de los perros* e no *Licenciado Vidriera*; o cartógrafo portugués Pedro Texeira, que traballa ao servizo do rei Filipe IV, ao tratar da fertilidade do reino de Galicia afirma que abunda todo xénero de gando e aves, e o *más eyselente bino que se conoçe en España, cargando de él para otras partes mucha cantidad*. E, xa por non citar máis testemuñas dos séculos dourados, o cóengo de Mondoñedo, Bartolomé Sagrario de Molina, a mediados do século XVI escribe na súa *Descripción del Reyno de Galicia y de las cosas notables en él*, que Ribadavia *é la madre del vino en quilate subido*, e que son de *los mejores vinos del mundo en fama y obra, los cuales se llevan a Roma y a toda Italia y a muchas otras partidas do se estiman mucho...*

Aos séculos de ouro seguen os tempos de decadencia, propiciados pola competencia con outros viños e a perda da exportación ao estranxeiro (que era un dos factores que forzaba a calidade)... Ata as últimas décadas do século XIX en que a escuridade da miseria se pecha sobre todo o Ribeiro a semellanza dunha negra sombra, como se tal fose unha praga bíblica que fai que as cepas sequen e as terras nas que antes maduraban os acios de caíño, godello, mencia, sousón... queden ermas sen





poder facer nada pola súa salvación. A praga, que non afectou só ás nosas cepas, debíase a dous fungos, o oidio e o mildeo, e a un hemíptero, a floxera, os tres orixenarios de América.

Prodúcense grandes cambios que atinxen sobre todo ás castes tradicionais, trocándoas por outras americanas resistentes e, tamén cómpre dicilo, porque producen máis cantidade malia a que a calidade sexa inferior, converténdose as dúas estacións de ferrocarril do Ribeiro, Ribadavia e A Barca-Barbantes, nos principais centros de exportación de viño de Galicia.

A situación mantense relativamente estable, sen grandes cambios nin na elaboración nin tampouco nos lugares de consumo ata que se acentúa o éxodo migratorio da xente nova, primeiro a Cuba

e a Arxentina, logo a Venezuela e, por último, a países europeos. A primeira data a ter en conta na historia recente é a de 1953, que se inaugura a cooperativa de San Pedro de Leiro; e a segunda, a de 1968, na que se constitúe a cooperativa do Ribeiro (que foi a unión da anterior coa da Virxe do Portal de Ribadavia), en San Paio de Ventosela, de par do encoro de Castrelo de Miño.

A terceira e última data histórica é a de 1979, ano da constitución do “Consello Regulador da denominación de orixe Ribeiro”, en Ribadavia, que vela pola calidade e autenticidade da produción vitivinícola, abranguendo o seu territorio o dos concellos da Arnoia, Beade, Carballeda de Avia, Castrelo de Miño, Cenlle, Cortegada, Leiro, Punxín e Ribadavia; varias freguesías dos lindeiros: como as de Albarelos, Cameixa,







As Laxas, Moldes e Pazos de Arenteiro, do concello de Boborás; Banga, Cabanelas e o Barón, do do Carballiño; Arrabaldo e Untes do de Ourense, e Alongos, Feás e Puga, do de Toén. E, por último, algúns lugares doutras parroquias, como a Touza, que é da de San Fiz de Navío, do concello de Santo Amaro. De todo este territorio (máis de 55.000 Ha), arredor de 3.000 Ha corresponden a viñedos.



Outro fito da modernización a ter en conta é a creación da Estación de Enoloxía e Viticultura de Galicia, con sede en Leiro, que investiga a prol da recuperación das castes tradicionais e da mellora, en xeral, do viño.

Consérvanse os documentos e as construcións que dan fe do esplendor pasado; ta-

mén se levan editado nos últimos anos publicacións de grande interese (*Viños, viñas e xentes do Ribeiro*, de L. Domínguez Castro; *O Ribeiro (A terra que regou o viño)*, coordinada por J. de Juana; *O Ribeiro. O viño da cultura. A cultura do viño*, baixo a dirección de X. C. Sierra Rodríguez, galardoada co premio “Gourmand” ao mellor libro publicado sobre o viño no mundo o ano 2001); pero faltábanos coñecer a voz dos verdadeiros protagonistas da historia, dos que levan a vida enteira convivindo coas cepas e co viño, que saben dos segredos descubertos ao longo dos séculos de traballo: cavar, podar, rodrigar, vendimar..., pero tamén que son eles os derradeiros que o fixeron





de igual xeito que os devanceiros, antes de que empezasen as innovacións modernas do cultivo das cepas e da elaboración do viño, para así competir en nobre loita con outros, sen complexos nin desvantaxes, de igual a igual.

O Ribeiro estase a despoboar desde hai anos a pasos de xigante, superando o número de decesos ao de nacementos. A mostra deste retroceso demográfico témola na viticultura; as viñas quedan ermas, abandonadas e cubertas de silvas e mimosas. O futuro son as novas plantacións, das que sobresaen as situadas nas ladeiras soleadas dos montes, tanto da conca do Miño como tamén na do Avia.

Ogallá puidésemos gravar as voces de tódolos homes e mulleres do Ribeiro: desde Cenlle a Arnoia, de Punxín a Beade, de Castrelo a Cortegada..., para que cadaquén contase a súa historia, única e imposible de repetir, a súa visión do Ribeiro e do mundo desde o Ribeiro, e, sobre todo, como se desenvolvía a vida en xeral e os cultivos en particular. Quedaría a súa voz como testemuña para sempre dun tempo moi distinto do de hoxe en día, do que a nós nos tocou vivir. Pero como ese deveso non é posible, témonos que conformar con conversar con algúns maiores de 70 anos, uns de aquí e outros das terras lindeiras; os primeiros, como protagonistas directos e os segundos, como espectadores deste gran teatro, o Ribeiro, que foi antano, éo agora e seguiráo a ser no futuro.









ENCUNTROS COA TRADICIÓN



A voz dos protagonistas constitúe actualmente, grazas aos medios de que se dispón para gravala e conservala, unha testemuña de tanto valor histórico como a documentación e a arquitectura. Diferénciase destas dúas en que, agás que se trate de personaxes de relevancia política, social ou intelectual, os temas das súas conversas cónguense sempre a espazos e tempos limitados aos seus contornos. A un convidado a tomar parte nun parladoiro non se lle poden facer preguntas de política internacional, nin mesmo relacionadas co concello, agás que tivese algún cargo, pero, pola contra, é a persoa máis indicada para falar no caso particular do Ribeiro das cepas e da elaboración do viño.

Nesta comarca estanse a obrar grandes cambios sociais e económicos nas últimas décadas que mudan o cultivo e a elabora-



ción do viño, aínda que o produto manteña as características tradicionais de seu. Por tal motivo, para que quede testemuña oral de como se desenvolvían antes tódolos labores relacionados coa viticultura, a Asociación “Álvaro das Casas” acordou organizar unhas conversas na que foi adegas dos lagares do pazo dos Ulloa de Santiago de Esposende.

Non se elixiu ó chou que a primeira conversa que se publica se refira ao viño. Trátase dunha escolla feita a man tenta, porque aquí é o principal protagonista e o decurso da súa colleita constitúe desde sempre o tema máis cotiá das conversas veciñais. Por suposto que non será esta a única, pois, como ben se comprende, catro persoas non son dabondo para aportar unha visión ampla e veraz sobre un tema tan cumprido, pero seguirán máis achegas no futuro, con outros protagonistas e tamén de diferentes lugares: Castrelo, Cenlle, Arnoia, Beade, Cortegada, Punxín...



Na conversa que agora se publica interviñeron dúas señoras e dous señores, ademais do moderador:



Palmira Domínguez Vázquez, de Santo André de Campo-rredondo, parroquia lindeira coa de Esposende.

Dedícase desde sempre ao coidado das cepas e á elaboración do viño, o mesmo que os devanceiros. Ten 82 anos



Benito Sotelo Diéguez, de Santiago de Esposende.

Viticultor de toda a vida; caseiro do Pazo dos Ulloa en tempos pasados. Tamén foi augardenteiro. Ten 82 anos.



Jesusa González Gómez, de Moldes, concello de Boborrás.

Sempre se dedicou á viticultura, o mesmo que os pais, avós... Ten 85 anos.



José Rodríguez Presas, de Santrós, parroquia de San Martiño de Lamas, concello de Cea.

A diferenza dos tres anteriores, nunca se dedicou á viticultura porque na súa terra o que hai é bo pan, o de Cea, pero as súas verbas tamén son de interese para coñecer a opinión que tiñan do Ribeiro os da "Montaña", onde non se cultivan cepas. Ten 76 anos.



Clodio González Pérez, bo coñecedor do Ribeiro, natural de Cenlle é fillo, neto... de viticultores.

Membro do padroado e da xunta reitora do Museo do Pobo Galego; membro da Ponencia de Antropoloxía Cultural do Consello da Cultura Galega e da Asociación "Álvaro das Casas"...



Autor, entre outras, das seguintes publicacións sobre esta comarca:

- “Catro lápidas medievais do Convento de Santo Domingo de Ribadavia estudadas polo historiador Ávila y La Cueva”, *Boletín Auriense* (BA), X, 1980.
- “O castelo e a xurisdicción de Roucos”, BA, XIII, Ourense, 1983.
- “A bica: O pan dos pobres”, BA, XVI, 1986.
- “A primeira historia de Ribadavia”, BA, XXVI, 1996.
- “El vino del Ribeiro: tradición y calidad”, *Narria*, Museo de Artes y Tradiciones Populares, Universidad Autónoma de Madrid, 79-80, 1997.
- “A festa do Corpus de Ribadavia: A Becha”, *Raigame*, 6 e 7, Ourense, 1998.
- “O ciclo do viño. O Ribeiro.



ro. Etnoloxía da vide e do viño”, *O Ribeiro. O viño da cultura. A cultura do viño*, Mirabel Editorial, Vilagarcía de Arousa, 2001.

- “Eladio Rodríguez González: O home, a obra, a terra”, *Raigame*, 13, Ourense, 2001.
- *O Ribeiro: terra, auga e viño*, Deputación Provincial de Ourense, 2003. En colaboración con J.A. López Martínez.



O sumario deste primeiro “Encontros coa tradición”, que tivo lugar no Pazo dos Ulloa de Esposende o día 14 de febreiro de 2004, é o seguinte:

- As castes e os patróns
- A poda e a rodriga
- A cava e a bima
- O sulfato e o xofre
- A xeadá
- A vendima
- Os arrieiros e os corredores
- O tostado e a xoana.



VOCABULARIO

Recóllese a terminoloxía propia do Ribeiro referida ao cultivo das cepas e á elaboración do viño e, en particular, a que empregan os convidados ao parladoiro de Esposende. Cómpre ter en conta que mesmo dentro do territorio que abrangue a denominación de orixe “Ribeiro” existen variantes ou localismos.

ABILLAR Poñerlle billa a unha cuba, pipa...

ACIO Conxunto de varios bagos unidos á cepa polo gapio ou cangallo.

ACODAR Ver *porbaixar*.

ACODO Ver *porbaixa*.

ADEGA Local onde están os apeiros e útiles para a elaboración e conservación do viño. Pode ser no soto da casa ou nunha construción independente; en ambos casos conta cunha porta, case sempre de dúas follas, coa parte superior con reixas tamén de madeira e con contras interiores, que se abren cando convén para ventilar. Consérvanse algunhas antigas senlleiras, como a de Gomariz ou a da rectoral de Camporredondo. Está xeneralizada mesmo entre as persoas maiores a forma castelá *bodega*.

AGROMAR Botar gromos as cepas e, en xeral, calquera outra planta.

AGULLA Sabor acedo do viño que se considera agradable.

AGUZAR Facerlle punta a un pao e, en particular, ás estacas que terman das cepas

AIXADA Ferramenta con dous dentes coa que se fai a cava, se abren as gábeas, etc. Hainas de diferentes tamaños.

ALMACENISTA Persoa que merca viño en grandes cantidades e logo véndeo por pipas ou embotellado.

AMORODO Ver *morodo*.

ARCO Aro que rodea as cubas, pipas, etc., para terman das doelas. Ata finais do século XIX eran de madeira, trocándose en adiante polos actuais de ferro.

ARRIEIRO Home que se dedicaba ao transporte de mercadorías en recuas de bestas, no caso do Ribeiro, a levar viño en odres.

ASENTAR Fixarse o pouso e demais impurezas do viño no fondo da vasilla

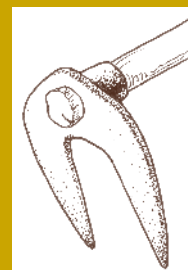
ATA Ver *rodriга*.

ATADALLO Atadura que se fai co vimbio para suxeitar a cepa ou os bicos nas estacas ou arame. A forma (grosso do vimbio, número de voltas, etc.) depende do que se ate.

A



Porta de adega típica do Ribeiro



Aixada

ATESTAR Encher ben unha cuba, pipa, etc. / Botarlle viño a unha cuba ou a outra vasilla xa chea ata compensar o que foi avagando.

ATOAR Ver *atuar*.

ATUAR Obstruírse unha billa, espita... con bagos, grañas, etc.

AUGARDENTEIRO Home que se dedica a facer augardente polas casas. É unha profesión de carácter ambulante que continúa nos nosos días sen perder as características de antes: hai que poñer a leña, darlle as comidas correspondentes, etc.

AVINZA Cantidade de viño (varias olas) que se lle daba anualmente a un médico para que atendese a familia durante todo o ano. Nas terras de cereais era de centeo, millo ou trigo.

AVOLTO Dise do viño que aínda non deixou de fermentar e non clareou. Non serve para beber.

AXOFRAR Botarlles xofre ás cepas. Adóitase empregar, mesmo por persoas maiores, a forma castelá, *azufrar*.

BACELO Vide ou vara da cepa, en particular para plantar. / Vide brava ou patrón para enxertar. / Terreo plantado de cepas novas.

BAGAÑEIRA Moitos bagos no chan debaixo dunha cepa, que se soltan de por si ou ao vendimar. / Sitio onde hai ou se bota o bagaño.

BAGAÑO Residuo de bagos, grañas e gapios, do que se extrae a augardente.

BAGAZO Ver *bagaño*.

BAGO Cada un dos grans que forman o acio. Antes encargábanse as mulleres e os nenos de apañar os que caen no chan ao vendimar, tendo moito coidado de que non quedase ningún, pois di un refrán que *Unha vella de bagos fixo unha cuba de viño*. / Uva.

BALDE Ver *ola*.

BALDO Ver *ola*. / Enxeño agora case desaparecido co que se tiraba a auga dos pozos para regar: consiste nun esteo cunha galla na que xira un varal que leva unha vara nun extremo da que se

B

pendura un caldeiro, e no outro extremo unha pedra de contrapeso para facer subir a vasilla chea de auga dende o fondo do pozo. A persoa non fai máis que turrar pola vara cara abaixo.

BALSA Viño que sae da cuba ao abillala. É o mellor.

BARCAL Ver *barcaleta*.

BARCALETA Vasilla de madeira de forma rectangular, máis estreita no fondo. Nalgúns sitios denomínase *barcal* e *barqueta*. Usábase, sobre todo, para descargar as uvas da tinalla do carro e para botalas na moega.

BARQUETA Ver *barcaleta*.

BARRA Masa feita con xabre ou borralla coa que se cubre o ucho das cubas, para que non lles entre aire.

BARRAR Poñerlle a barra ás cubas ou a outros recipientes.

BARRIL Pipa pequena (como moito dun moio, 132 l.)

BICO Parte do bacelo da cepa que se lle deixa ao podar. O número, así como o de ollos ou xemas de cada un, depende da forza da planta. Refrán: *Bicos grandes, poucas uvas*.

BILLA Chave que se lle pon a unha pipa, bocoi, etc. para sacar o viño. As tradicionais son de madeira.

BILLOTE Pao que tapa a canilla da cuba e, polo mesmo, a saída do viño, ao meterlle para dentro a pella. / Billa pequena.

BIMA Segunda cava que se lles dá ás viñas, no verán.

BOCOI Tonel de sobre cinco moios (660 l.).

BORRA Sedimento do viño.

BRAVO Ver *patrón*.

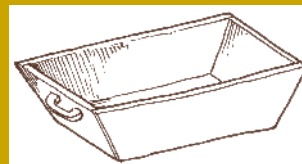
BUGALLO Parte do bogaño que só son bagos.

CABAZA Recipiente que consiste no froito curado da planta do mesmo nome que se usaba para levar o viño cando se ía traballar.

CALDO BORDELÉS Ver *sulfato*.

CANELA Ver *canilla*.

CANETA Burato da cuba na que se mete a canilla.



Barcaleta

C

CANGALLA Acio pequeno.

CANGALLO Parte leñosa (o gapio) do acio. / Acio con poucos bagos.

CANILLA Espita ou billa que se lle pon á cuba para sacar o viño. É de madeira e leva unha cortiza dentro (a pella), que se introduce para dentro da cuba cando se abilla, meténdolle un pao ao que se lle dá cun macico ou martelo. Xeneralizouse esta denominación en vez da galega *canela*.

CANISTREL Cada un dos semicírculos de doelas con aros de ferro que suxeitan o bagaño dentro da prensa.

CANTEIRO Pedra ou toro de madeira sobre o que se asentan as cubas, pipas, etc.

CAPACETE Peza superior que vai sobre a pota da augardente que recolle o vapor.

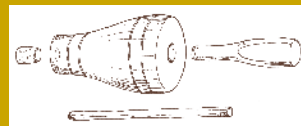
CARGA Cesto culeiro acugulado de uvas. “Andar ás cargas”, sinónimo de ser carrexón.

CARRETEIRO Na vendima viñan algúns das terras lindeiras, co carro e gando, para transportar as uvas na tinalla dende as viñas ata a adega, co gallo de que no Ribeiro sempre houbo pouco gando vacún.

CARREXÓN Mozo que leva as cargas (os culeiros ategados de uvas) desde a viña á adega. Moitos eran da “montaña”, é dicir, das terras próximas non vitivinícolas.

CASTE Variedade de cepa con características de seu. As tradicionais son: caíño ou pazau, ferrol, brancellau (ou brancellao), godello, treixadura, tarrantés (ou tarrantés), mencía, sousón, etc. As “americanas” (que os enólogos non denominan caste, senón variedade para diferencialas das autóctonas ou antigas), de máis produción pero de viño de menos calidade son: a garnacha ou alicante (tinto) e o jerez ou palomino (branco).

CAVA Acción e efecto de cavar. Tradicionalmente faise coa aixada ou sacho, para non lles cortar as raíces ás cepas. Agora, sobre todo nas plantacións modernas, xa se fai con cavadora mecánica. Segundo o refrán, cómpre que estea rematada antes de maio: *Cava, labor e barbeito, en maio han de estar feitos.*



Canilla, pella, billote e tufo

CAVADORA Motocultor para cavar as viñas. No Ribeiro empezouse a traballar con elas a comezos da década dos anos sesenta do século pasado.

CEPO Tacos de madeira que se poñen na prensa entre as mesas ou portas e o fuso.

CESTA Recipiente de vergas de madeira, con aro e máis pequeno que o cesto.

CESTEIRO Había algúns na zona, pero tradicionalmente a maioría eran ambulantes de Mondariz, que ían antes da vendima (por xullo e agosto) para arranxar ou facer culeiros, cestos, cestas, gueipos... Contaban cunha xerga de seu para falar entre eles, que publicaron Enrique Peinador Lines (1922) e Fermín Bouza-Brey (1956), o segundo baseándose nos datos que recollera no ano 1949 en Cortegada de Miño. Algúns destes artesáns casaron no Ribeiro, dando lugar a familias de cesteiros.

CESTO Recipiente grande de vergas con dúas asas laterais.

CHIRLÁN Viño de baixa calidade que se colleita xa fóra do Ribeiro, como en Mandráas (Cea).

CHOCA Campaiña que levan os animais ao pescozo para saber por onde andan, ou para que algún faga de guía dos demais. A última besta da recua dos arrieiros sempre levaba unha.

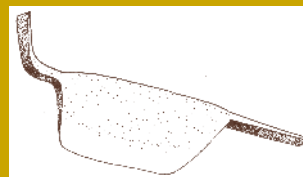
CLAREAR Tornar limpo o viño xa coas impurezas asentadas no fondo.

COITELA Coitelo pequeno de folla curva que se usa exclusivamente para vendimar. Pódese traer solta, pero o corrente é que se ate cun cordel a un dos dedos, para evitar perdela entre as uvas.

COITELIÑA Ver *coitela*.

COITELO Ferramenta de feitura semellante á fouce pero máis curta, de diferentes tamaños, segundo se use para aguzar estacas, cortar vimbios, etc. Ao rodrigar lévase nun gancho que vai no cinto do pantalón, situado por detrás, para ter as dúas mans libres para atar. Fóra do Ribeiro tamén se coñece por podón e poda.

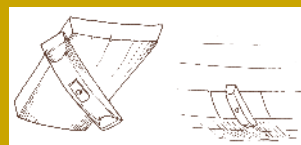
COITELO DE ENXERTA É de forma diferente aos demais coitelos e úsanse en particular para fender as cepas grosas. Consta dunha folla con dous extremos para agarrar.



Coitelo de enxerta



Coitelo, coiteliño e coitela



Comporta

COLEIRO Ver *culeiro*.

COMPORTA Boca inferior, de forma rectangular, dunha cuba. / Táboa grosa coa que se tapa a boca inferior da cuba. Vai por dentro e leva un tarabelo exterior maior que a boca, cun parafuso para apertar.

CONSELLO REGULADOR DA DENOMINACIÓN DE ORIXE “RIBEIRO” Constitúese en 1979 coa fin de velar pola calidade e autenticidade do viño. Ten a súa sede en Ribadavia.

COOPERATIVA DO RIBEIRO Constituíuse en 1968, ao se xuntaren a Cooperativa de San Pedro de Leiro e a da Virxe do Portal de Ribadavia. Actualmente denomínase “Vitivinícola do Ribeiro”. As súas adegas están en Valdepereira (San Paio de Ventosela).

CORREDOR Intermediario entre o viticultor e o que merca o viño. Levaba unha comisión por cada moio (a “correduría”). Tamén había corredoras.

CORREDURÍA Comisión que leva un corredor ou corredora. Tradicionalmente era unha determinada cantidade por moio de viño, que pagaba o viticultor (un “peso”, 8, 10 pesetas...)

CORREÓN Cinto de coiro para traballar. Chámase así en particular o que se leva na rodriga para pendurar o gancho do coitelo e tamén o mañuzo dos vimbios.

CORRIÓN Ver *correón*.

CORTIZA Tapadeira de casca de sobreira, das botellas, pipas, etc. A que vai dentro das canillas adóitase denominar *pella*.

COTÓN Bico pequeno da cepa dunha ou, como moito, dúas xemas. Non se ata.

CRUCETE Ver *xeadá*.

CUBA Recipiente grande para o viño de madeira de castiñeiro ou carballo. Pódense mover sobre canteiros ou estar fixas; as primeiras só teñen a boca do ucho, mentres que as segundas levan tamén comporta que se abre desde o exterior. A capacidade varía, desde ata máis de 60 moios (case 8.000 litros) ata de 10 moios ou aínda menos. A partir de finais do século XIX foise

estendendo o uso de arcos de ferro, substituíndo aos antigos de madeira. Refrán: *Cada cuba cheira ao viño que ten*. As cubas no Ribeiro sempre se colocan deitadas, coas tempas aos lados, de xeito que se poidan rousar sobre os canteiros.

CUBETA Cuba pequena, de menos de 8 moios (1.056 l.).

CUBETE Barril pequeno.

CULEIRO Cesto grande, ancho arriba na boca e estreito no fondo. Ademais das uvas, tamén se transporta con el esterco, estrume, etc., pois, agás as viñas que dan a camiños, a maioría das demais só adoitan ter dereito de paso de persoas. Algúns levan por dentro un lenzo embreado para que non pingue o viño sobre os carrexós (culeiro forrado). Un culeiro ben "arrasado" pode chegar ós 100 kg de peso. Actualmente xa non se usan. Tamén era o cesto tradicional das rosquilleiras de Ribadavia, nas festas e romaxes.

CURRETURÍA Ver *correduría*.

DECOTAR Cortar as pólas a unha planta ou árbore e, en particular, as puntas das vides das cepas antes de dar o sulfato ou o xofre.

DECRÚA Acción e efecto de decruar.

DECRUAR Cavar pouco fondo. Faise cando a terra está moi dura, para logo cavar.

DEPÓSITO Recipiente grande de madeira, rectangular, igual arriba que no fondo. Nun dos extremos leva unha táboa para pousar a ola, porque se usa sobre todo para sangrar as cubas.

DESFONDA Ver *rompa*.

DESFONDAR Ver *romper*.

DESFORRAR Retirar a forra a unha cuba, pipa, bocoi..., para move-lo.

DESTILA Acción de destilar o bagaño.

DESTILADOR Ver *augardenteiro*.

DESTILAR Extraer a augardente do bagaño.

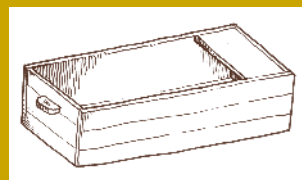
DILUÍR Derreter o sulfato de cobre, antes de botarlle o cal.

DOMEAR Torcer os bicos ou mesmo unha cepa para atalos.



Culeiro

D



Depósito

DOTE Terra, gando, ferramentas..., que recibe por parte dos pais a muller ou o home ao casar, para “empezar a vida”. Antes adoitaba ser o usufruto dalgunha viña.

EIXADA Ver *aixada*.

ENRAMA Acción e efecto de enramar.

ENRAMAR Recoller as vides ou decotarlles as puntas para sulfatar e axofrar e tamén para que reciban mellor o sol os acios.

ENSEBAR Dar sebo nas unións das doelas das cubas, na comporta, etc., para que non perdan.

ENVIÑADEIRA Ver *galla*.

ENXERTA Acción e efecto de enxertar.

ÉRBEDO Arbusto da familia das ericáceas (*Arbutus unedo*), que se usa tradicionalmente para facer estacas. O seu froito é o *morodo*, de sabor agradable e co que se pode facer augardente logo de fermentar. Noutras partes coñécese por albedro, erbedeiro, etc.

ESFARNA Acción de esfarnar. Noutras comarcas vitivinícolas denomínase purga. / Pole das flores das cepas.

ESFARNAR Floración e fecundación das cepas. Adoita ser entre finais de maio e comezos de xuño. Noutras zonas dise purgar. / Polinización.

ESFOLLA Acción e efecto de esfoliar.

ESFOLLAR Quitalas follas que rodean aos acios, en particular as que dan cara ao nacente, para que lles dea o sol e tamén para sulfatalos mellor.

ESPICHA Burato nunha cuba, pipa, etc., para sacar viño. Tápase cun pao aguzado. É por onde se adoita sacar da cuba para dar a proba. / O pao con que se tapa o burato.

ESTACA Pao forte que terma da cepa, segundo sexa esta pode levar unha ou varias. Antes eran de érbedo, castiñeiro, piñeiros novos..., e tamén as traían a vender en carros os “da montaña” (onde non hai viña). Actualmente a inmensa maioría son de mimosa. O conxunto de estacas é a *madeira*.

ESTERCA Acción e efecto de estercar.

E

ESTILA Ver *destila*.

ESTILADOR Ver *destilador*.

ESTOPA Fíos de liño cos que se envolven a billa, canilla, etc., para que aperten e non perda viño.

ESTRONCA Táboa que leva polo exterior para reforzar a tempa dunha cuba.

FARNA Ver *esfarna*.

FARNAR Ver *esfarnar*.

FEIRA DO VIÑO DO RIBEIRO Celébrase en Ribadavia o primeiro de maio, dende o ano 1964.

FERMENTAR Proceso bioquímico polo que o mosto das uvas se converte en viño. O tinto fermenta co bagaño, pero o branco non, polo que ou se vai botando só o mosto e logo se prensa o bagaño, ou antes de que empece a ferver cómpre quitar o mosto para outra pipa e prensar o bagaño.

FERVER Ver *fermentar*.

FIEL Pitorriño que levan as olas de madeira e as de metal por dentro para sinalar a medida. Algunhas tamén teñen outro para marcar a media.

FILOXERA Hemíptero, pulgón pequeno (*Phylloxera vastatrix*), procedente de América. Ataca as cepas autóctonas, pero non as americanas que son inmunes a este parásito, orixinando a substitución das castes antigas polas variedades de orixe americano.

FLORES Partículas case brancas que saen da cuba, pipa..., ao se acabar o viño (micodermas).

FOL Xofradeira para dar o xofre ás cepas. É da mesma feita que o fol con que se aviva o lume. Emprégase a forma castelá *fuelle*.

FOLLATO Vide que nace no corpo da cepa e non da froito.

FONDAL Terra próxima a un río, na que as cepas dan moito viño pero de escasa calidade. O fondal máis grande do Ribeiro era o que asolagou o encoro de Castrelo do Miño (1969), que se cubría de auga en parte coas enchentes no inverno.

F



Galla

FORRA Pedra ou pao de forma tirando a cuña que se mete entre o canteiro e a cuba, pipa..., para que non se mova.

FORRAR Poñerlle unha ou máis forras a unha cuba, pipa, bocoi...

FUDRE Recipiente grande para viño (palabra castelá). Algúns marchantes traíanos no tren e tíñanos ata encher nas estacións de Ribadavia ou Barbantes.

FULLEIRO Ver *mulido*.

FUSO O do lagar é de pao, que ao xirar fai subir o penso para que co seu peso aperte máis o bagaño. O das prensas é de ferro.

GABEA Acción e efecto de gabear.

GÁBEA Rego para estercar as cepas, duns 80 cm de fondo e sobre 35 cm de ancho, que se tapa ao estar cheo de estrume, vides, etc.

GABEAR Abrir gábeas. Gabéase cada cinco ou máis anos.

GÁBIA Ver *gábea*.

GABIAR Ver *gabear*.

GALLA Pao longo cunha galla curta nun dos extremos. Úsase para calcar as uvas na cuba cando están fermentando. Tamén se di *enviñeira*.

GALLEIRO Estaca delgada. / Estaca con gallas para as fabas, chícharos, etc.

GANCHO DA RODRIGA De ferro en forma de “s”. Lévano os rodrigadores no correón para poñer o coitelo cando é que precisan ter as dúas mans libres para espetar as estacas.

GAPIO Ver *cangallo*.

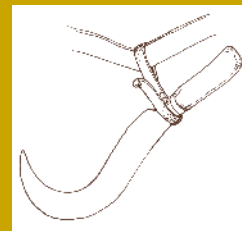
GRAÍÑA Semente da uva.

GROMO Rebento dunha planta e, en particular, das xemas das cepas.

GUEIPO Cesta pequena con aro.

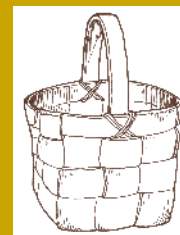
INCHAR Botarlle auga ás cubas, pipas... para que non perdan.

LAGAR Enxeño que se empregaba antes (actualmente coidamos que non funciona ningún en todo o Ribeiro) para prensar as uvas,



Gancho da rodriga

G



Gueipo

I

L

e tamén para pisalas e prensalas cando se quere que non ferva o viño co bagaño, como é o caso do branco para que non escureza. Consta de *lagar* (o pío de pedra onde se pisan e prensan as uvas), as *rabeiras* (as dúas pedras da parede), o *embigo* (eixe no que xira a trabe), a *trabe* ou *feixe*, a *cabezalla* co burato do fuso (a *concha*), o *fuso*, o *penso* (a pedra), a *bica* (canle por onde sae o viño), etc. Podía ser dun único dono ou de varios. Cando era comunitario había que organizar quendas entre os veciños para prensar.

LAGARADA Acción de pisar as uvas no lagar. / Lagar cheo de uvas ou bagaño.

LAGARETA Prensa antiga, en particular de madeira.

MACICO Mazo pequeno de madeira que se usa para meter as pellas das canillas, fixar as billas e as espichas, etc.

MADEIRA Aplícase ao conxunto das estacas. Por exemplo: *Teño pouca madeira para a rodriga*, é dicir, teño poucas estacas. Actualmente predomina a de mimosa, pero antes era de érbedo, uz, castiñeiro... Tamén a traían en carros a vender os “da montaña”.

MANSO Ver *caste*.

MAÑUZO Mollo pequeno, en particular de vimbios que levan os rodrigadores suxeito no correón.

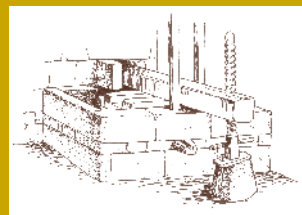
MÁQUINA Ver *sulfatadora*.

MARCHANTE Persoa que merca o viño. Para eles traballaban os corredores e as corredoras, que eran os intermediarios cos viticultores.

MARQUETE Ver *xeda*.

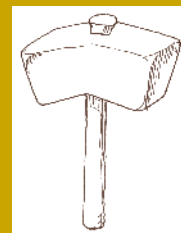
MATUTE Viño doutras zonas ou preparado que se vende como do Ribeiro. A comercialización deste viño por parte de varios almacenistas deu lugar a unha revolta popular en 1913, que empezou en Beade ao atacar os veciños varios carros cargados de odres con viño de Castela que trouxeran no tren e que se dirixían ao Carballiño. Dous anos despois a Audiencia Provincial de Ourense absolveu aos procesados.

MAU Cada unha das veces que se sulfata. O número depende do clima do ano, do lugar onde se atope a viña e tamén do viticultor.



Lagar

M



Macico

MAZO Ver *macico*.

MEDICINA Recibe esta denominación a nivel popular en particular o herbicida que se lles dá ás herbas que nacen entre as cepas.

MEDIO Tonel duns dous moios (264 l.). / Pipo.

MERA Néboa moi húmida que prexudica os froitos e, en particular, as uvas.

MESA Cada un dos dous semicírculos de madeira que van na prensa sobre o bagaño. Tamén se denomina *porta*.

MESÓN Pousada. En tempos pasados un dos máis coñecidos era o Mesón do Reino (Carballeda, concello de Piñor) no camiño do Ribeiro a Lalín, Santiago de Compostela, etc., onde facían noite os arrieiros.

MIGUELETE Ver *xeadá*.

MILDEU Ver *mildio*.

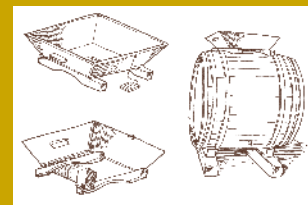
MILDIO Enfermidade da cepa procedente de América producida polo fungo *Plasmospa viticola*, que se combate con sulfato de cobre e cal (*caldo bordelés*). Os donos do pazo de Casaldereito (Santa Mariña de Esposende) empezaron a sulfatar as viñas en 1886. Actualmente existen diferentes funxicidas.

MILDIU Ver *mildio*.

MIMOSA Arbusto de orixe foránea (*Acacia dealbata*), que chega ao Ribeiro a comezos do século XX, segundo parece, traída para reforzar a vía do tren. Axiña se empezou a plantar para estacas. Actualmente constitúe un grave problema polo enorme poder que ten para afillar e estenderse sobre todo nos terreos que antes foron viñas.

MOEGA Caixón de madeira trocopiramidal invertido aberto por riba e cun furado no medio pola parte de abaixo en forma de funil que se mete na boca da cuba. Este burato tápase co *ucho*, que se abre cando se bota o bagaño para dentro.

MOIO Medida tradicional do viño en todo o Ribeiro, equivalente a 8 olas de 16,50 litros cada unha, en total 132 litros. Naqueles lugares en que a ola é de 16 litros, entón o moio vale 128 litros.



Moega, cuba e canteiros

MOLIDO Ver *mulido*.

MOLLA Montón de vides que se enterra nas gábeas ou se queiman.

MOLLO Mañuzos de vides que se atan colocadas todas no mesmo sentido con outra máis grande. Empréganse como combustible na cociña. A súa feitura considérase labor das mulleres.

MONTAÑA Reciben esta denominación todas a terras próximas ao Ribeiro nas que non hai (ou moi pouca) produción de viño: concellos de Santo Amaro, Avión, Melón, A Caniza, parte de O Carballiño, etc. Era de onde viñan os carrexós das cargas, os carreteiros e tamén as vindimotas. Tamén traían a vender carros de *madeira* (estacas) e de estrume (por exemplo, os do Burgo - Oroso, A Caniza- chegaban cos carros de estrume ata Cenlle).

MORODO Froito do érbedo, de forma semellante ás cereixas, pero sen graíña, a superficie granulada e cor vermella. Antes apañábanos para facer augardente, para o que cómpre esmagalos e que fermenten nunha cuba igual que o viño. A augardente non é de sabor tan agradable como a do viño.

MOXEGA Ver *moega*.

MULIDO Aparello de palla con dous paos cruzados que sobresaen, que se leva suxeito á testa e vai sobre as costas. Úsase case exclusivamente para levar as cargas ou culeiros cheos de uvas, esterco, etc.

NETO Medida de capacidade equivalente a medio litro.

ODRE Recipiente de pel de cabra ou outro animal para levar líquidos. Tamén se di pelello e pelexo.

OIDIO Enfermidade da cepa procedente de América debida ao fungo *Uncinula necator*. En 1853 xa se rexistra no zona, en particular nas viñas do pazo de Casaldereito (Santa Mariña de Esposende). Empezouse a combater con xofre en po (no devandito pazo o primeiro ano foi en 1863), aínda que actualmente se usa máis o micronizado diluído en auga.

OIDIUM Ver *oidio*.



Mulido

N

O



Odre ou pelello

OLA Medida tradicional do viño no Ribeiro, equivale a 16,50 litros, aínda que nalgúns lugares da mesma zona, como en Moldes (Boborás) leva só 16 litros, mentres que fóra da comarca, en Cea, por exemplo, xa é de 18 litros. Os recipientes antigos eran de barro, logo pasaron a ser de madeira con aros tamén de madeira (baldes ou baldos) e agora de metal. Na boca por dentro ten o “fiel” (un pitón) que sinala ata onde cómpre encher; algunhas tamén teñen outro no medio para sinalar a media ola.

OLLO Denominación popular das xemas dos baceiros.

PATRÓN Cepa ou baceiro bravo no que se enxerta unha caste vinífera. Hai varios patróns: “jaque” ou “xaque”, riparia, etc.

PÉ O viño que sae da prensa ou do lagar ao prensar o bagoño.

PEDRETE Ver *xeadá*.

PELELLO Ver *odre*.

PELLA Cortiza e, en particular, a que vai dentro da canilla.

PENSO Pedra troncocónica suxeita ao fuso, que ao xirar este na trabe fai que aperte máis o bagoño do lagar.

PERDER Saír viño dunha cuba, pipa, etc., pola unión das doelas, billa, espita, etc. Picarse o viño.

PETA Ferramenta para cavar. Diferénciase do rodo en que é máis pequena.

PICAR Acedarse o viño.

PINTAR Empezar a madurar os bagos. Di un refrán: *Por Santiago pinta o bago*.

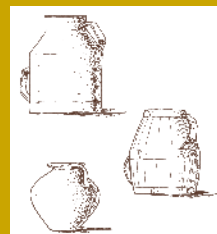
PINTOR Comezo da madureza dos bagos, sobre todo as uvas tintas que son as que mellor se ven. Dise, por exemplo: *Xa vin o pintor na viña da Adeguiña*.

PÍO Depósito de pedra ou cemento situado nunha viña preto dun manancial, para facer o sulfato.

PIPA Recipiente pequeno para o viño. Pode ser ata dunha ola.

PIPO Recipiente de ata dous moios (264 l.), aínda que depende da zona.

PIPOTE Pipo pequeno, pero sobre todo en mal estado, polo que



Olas: latón, madeira e barro

P



Peta

se usa para outros mesteres, como por exemplo, para facer o sulfato.

PISA Acción e efecto de pisar as uvas.

PISAR Esmagar as uvas cos pés, coa estrulladora manual e agora coa mecánica. Tradicionalmente era un labor de mozos e nenos.

PISÓN Mozo que pisa as uvas. Moitos eran “da montaña”, que viñan formando cuadrillas coas vindimotas e os carrexós.

PITÓN Ver *fiel*.

PODA Acción e efecto de podar as cepas.

PODA Ver *coitelo*.

PODAR Cortar as vides dunha cepa deixándolle unicamente os bicos e cotóns consonte coa forza da planta.

PODÓN Ver *coitelo*.

PORBAIXA Acción de porbaixar.

PORBAIXAR Enterrar unha cepa vella ou unha vide sen cortala para que enraíce e forme unha planta nova. Esta era a forma tradicional de multiplicar as cepas ata antes da praga da filoxera (finais do século XIX).

PORTA Ver *mesa*.

PORTAL Festa da Nosa Señora do Portal, o 8 de setembro, patroa de Ribadavia e do Ribeiro. Algún ano temperán xa se empeza a vendima por esta data.

PORTELO Denominación metafórica que lles dan as persoas maiores a cada unha das noites de máis perigo de xeadas: San Marcos (25 de abril), San Pedro Mártir (o 29), Santa Cruz (3 de maio) e San Miguel (o 8). Paso estreito para as viñas só para persoas

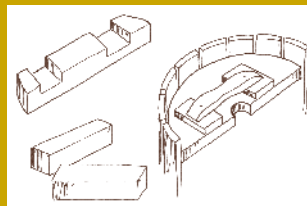
POTA Caldeira do alambique. Tamén se di pote.

POUSA Ver *pouso*.

POUSO Sitio alto nun valo ou nunha pedra sobre o que o carrexón pousa a carga (culeiro) para descansar ou para que a colla outro carrexón.

POUSO Ver *borra*.

PRENSA Substituíron aos tradicionais lagares. As primeiras que se documentan no Ribeiro procedían de Francia (derradeiro tercio



Prensa: cepos, porta ou mesa e canistrel

do século XIX). Hainas fixas, que están sempre no mesmo sitio, polo que o prato pode ser de pedra, aínda que as máis correntes son as que o teñen de ferro; e móbiles, provistas de dúas rodas e unha cabezalla pola que turra unha parella de bois ou vacas. Estas últimas andan de adega en adega, cobrando unha determinada cantidade en viño ou cartos por prensada (a mediados do século XX era un litro por cada ola de viño que saíse da prensa, ou dúas pesetas por prensada). Consta de: *fuso, concha, panca, canistreis, portas* ou *mesas, cepos, prato, bico...*

PRENSADA Cada unha das veces que se enche a prensa de bagaño.

PRENSEIRO Home que anda coa prensa polas casas.

PRIMA En particular a comisión que recibían os arrieiros por cada moio de viño que levaban.

PREPARAR Botarlle azucre, alcohol, etc. ao viño, para darlle máis gradación, cor, etc.

PROBA Pequena cantidade de viño, augardente, etc., que se saca para verificar a calidade. Nas adegas adoita haber unha cunca ou xerra (en particular de “piedra” –porcelana branca-) para darlles a proba aos que queren mercar o viño, así como para comprobar a cor, aroma, etc.

PROBAIXE Ver *porbaixa*.

PROBAR Examinar as calidades dunha cousa e, en particular, do viño, augardente, etc.

PROBAXA Ver *porbaixa*.

PROBAXAR Ver *porbaixar*.

PROBAXE Ver *porbaixa*.

QUINCE Trátase do quince de agosto, festividade da Asunción da Virxe ou Santa María, data de moitas festas na zona: Astariz (Castrelo), Beade, Castrelo do Miño, Cenlle, Cortegada, Freás (Punxín), Gomariz (Leiro), Lamas (Leiro), Prado (Castrelo), Punxín, Razamonde (Cenlle), San Clodio (Leiro), Vilar de Condes (Carballeda de Avia), Vilela (Punxín)... Dise, por exemplo, *polo*

Q

quince xa había acios maduros en tal viña... En Cenlle adoita levar a Virxe un acio de uvas brancas pendurado das mans.

QUITA Acción e efecto de quitar.

QUITAR Pasar o viño da cuba onde fermentou a outra, ou, no caso do branco, do bagaño para outro recipiente antes de que empece a fermentación.

RECUA Varias bestas ou mulas en fileira. A última era “a falsa”, por eso levaba a herba en vez de mercadoría, e unha choca pendurada do pescozo para saber que ían todas.

REPLANTEO Substituír por cepas novas as vellas que van secando.

RESACA Acción e efecto de resacar.

RESACAR Cambiar o viño de cuba unha ou varias veces ao longo do ano, para limparlle a borra, atestalo, etc. Noutras partes dise trafegar ou trasfegar.

RODO Ferramenta para cavar. Diferénciase da peta en que é máis grande.

RODRIGA Labor de atar as cepas e os bicos con vimbios a estacas para que termen deles cando teñan as uvas.

RODRIGADOR Persoa que rodriga. Tradicionalmente son homes.

ROMPA Acción e efecto de romper un terreo inculto.

ROMPER Transformar un monte en terreo cultivable, en particular para plantar cepas.

ROUSAR Arrastrar turrando polas tempas para diante ou para atrás unha cuba, pipa, etc., pero manténdoa dereita.

SACA Acción e efecto de sacar.

SACAR Retirar o bagaño da cuba onde estivo ata a destila.

SACHA Nome que se lle dá nalgunha zona do Ribeiro ao rodo, en particular cando é estreito.

SACHO Ferramenta para cavar con dous dentes, máis pequena que a aixada.

SAINETE Sabor desagradable do viño ou augardente, debido á caste das uvas, recipiente, etc.

R



Rodo

S

SAN MARTIÑO A data da festa deste santo, 11 de novembro, é a tradicional de probar o viño novo, acompañado de castañas asadas. Di o refraneiro: *Polo San Martiño, castañas e viño*; e tamén: *Polo San Martiño, proba o teu viño*.

SAN ROQUE Celébrase o 16 de agosto. En Cenlle, por exemplo, adoita levar pendurado das mans un acio de uvas tintas. En Castrelo do Miño dende hai algúns anos organizábase unha procesión polo encoro do mesmo nome.

SANGRAR Sacarlle o viño a unha cuba cando aínda está co bogaño.

SANTA MARIÑA Patroa dunha das dúas freguesías denominadas Esposende, a que pertence ao concello de Cenlle. Celébrase o 18 de xullo e, segundo o refrán, *Por Santa Mariña vai ver a túa viña, como a atopares, así a vendimares*.

SANTIAGO Patrón da freguesía de Esposende, do concello de Ribadavia. A súa festa é o 25 de xullo, e di o refrán: *Por Santiago, pinta o bago*.

SEBO Gordura dos animais derretida que se usa para tapar as fendas das doelas e tempas das cubas, pipas, etc.

SERPENTÍN Tubo en espiral do alambique, que vai dentro dun pipo ou bidón cheo de auga, no que arrefría o vapor e se converte en líquido.

SOCALCO Porción de terreo cultivable que se fai nas costas a xeito de escaleiras. O ancho depende do empine da ladeira, podendo ser desde non máis que para unha ringleira de cepas ata varias. En xeral os socalcos do Ribeiro son moito máis anchos que os da Ribeira Sacra, por exemplo.

SULFADORA Máquina para dar sulfato. As máis antigas eran francesas, con palanca, pero actualmente xeneralizáronse as de motor de gasolina. A nivel popular úsase a denominación de “máquina”.

SULFATO Empezouse a dar na década dos oitenta do século XIX (por exemplo, en 1886 no pazo de Casaldereito, en Santa Mariña de Esposende) para combater o mildio. O primeiro era o “caldo

bordelés”, que consiste nunha solución de sulfato de cobre e cal. Actualmente predominan outros tipos de sulfatos.

TARRAXO Sensación de carraspeira que produce algún viño na gorxa, por vendimarse verde, empezar a picarse, etc.

TEMPA Cada unha das caras laterais da cuba, barril, pipa, etc.

TESOURAS Úsanse para podar, cando menos dende finais do século XIX, pois antes este labor facíase co coitelo. O mol que levan para abrir coñécese popularmente como “a becha”.

TINALLA Recipiente de forma rectangular do tamaño da mesa do carro de bois ou dunha vaca, no que se transportaban antes as uvas das viñas de lonxe.

TOSTADO Viño branco que se fai logo de botar varios meses as uvas ao acolleito ata que se poñen pasas. Actualmente téntase recuperar a súa elaboración, que sempre foi moi minoritaria e exclusiva de casas con moita produción.

TRABE Madeiro longo e goso suxeito por un extremo a unha parede e no outro leva o fuso co penso, que aperta o bagaño no lagar.

TUFO Pao que empurra a pella da canilla para dentro da cuba, ao petarlle cun macico ou martelo.

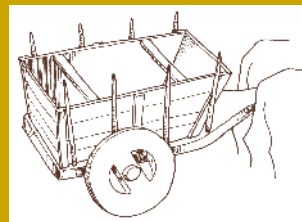
UCHO Tapa de madeira da cuba. / Tapa da boca da moega, con buratos polos que escorre o viño para a cuba; suxéitase cunha corda pola que se turra cando se quere que o bagaño vaia para dentro.

VARIEDADE Ver *caste*.

VASCULLO Vasoira de codesos que se usa, principalmente, para fregar as cubas por dentro.

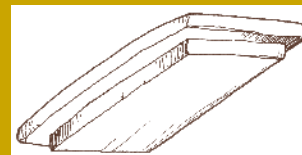
VENDIMA Colleita das uvas e elaboración do viño. No Ribeiro faise entre mediados de setembro e outubro, dependendo do clima e do lugar.

T



Tinalla

U



Ucho

V

VENDIMOTA Ver *vindimota*

VIDE Vara da cepa. Bacelo.

VIMBIEIRO Arbusto do que proceden os vimbios.

VIMBIOS Córdanse cando teñen máis flexibilidade (xaneiro e febreiro). Constitúen un elemento imprescindible para rodrigar.

VINDIMA Ver *vendima*.

VINDIMOTA Muller que se dedica a vendimar e, en particular, as que antes viñan “da montaña” a traballar ao Ribeiro. Por exemplo: a Santo André de Camporredondo de Covelo, Avión, Quins, Barcia...; a Razamonde de Oseira; a Esposende do Val (Petán, A Caniza)... Tamén as da mesma comarca ían a onde maduraban antes, como as de Cenlle que baixaban a Cuñas (A Pena), Ventosela... As persoas maiores aínda lembran a seguinte cantiga:

*Vinde vinde, vindimotas
á vendima de meu pai;
o viño vai na cabaza
e o pan no queipiño vai.*

VITIVINÍCOLA DO RIBEIRO Ver *Cooperativa do Ribeiro*.

XARXAR Botar auga ao cal vivo para que se hidrate e logo podelo mesturar co sulfato de cobre (“caldo bordelés”).

XEADA É un dos grandes perigos da viticultura, pois unha noite pode levar toda a colleita ou boa parte, dependendo da época. O risco empeza no intre en que abrollan os primeiros gromos, pero tradicionalmente en todo este tempo hai catro datas (os maiores din metaforicamente “portelos”) consideradas de moito perigo: *marquete*, *pedrete*, *crucete* e *miguelete*. Que corresponden ás seguintes celebracións relixiosas: San Marcos (o 25 de abril), San Pedro Mártir (o 29, festa en Ribadavia), Santa Cruz (o 3 de maio, festa en Ourense) e San Miguel (o 8 tamén de maio). Pero aínda pode vir máis tarde, de aí o dito: *Por Santo Domingo da Calzada aínda pode vir a xeada* (12 de maio).



Vascullo

X

XIADA Ver *xeadá*.

XOANA Brebaxe que se facía con auga, bagaño sen prensar e algunhas uvas. Tamén había quen lle botaba mazás ou amorodos dos érbedos. Era o viño dos pobres, frouxo e con moita agulla, que había que consumir antes do verán. Actualmente non se elabora.

XOFRE Empezouse a dar a mediados do século XIX para combater o oidio (por exemplo, no pazo de Casaldereito, en Santa Mariña de Esposende, rexístrase por primeira vez en 1853). Haino en po, que é o tradicional, e tamén o que se mestura co sulfato. Adóitase empregar a denominación castelá *azufre*.

ZAPA Burato grande da pipa ou bocoi para botar o viño. / A cortiza con que se tapa ese burato.

ZAPAR Poñerlle a zapa a un bocoi, medio, pipa...



Z

BIBLIOGRAFÍA

CHAMOSO LAMAS, M.: *Ribadavia*, Bibliófilos Gallegos, Santiago de Compostela, 1951.

DE JUANA, J. (dir.): *O Ribeiro (A terra que regou o viño)*, Ir Indo edicións, Vigo, 1993.

DOMÍNGUEZ CASTRO, L.: *Viños, viñas e xentes do Ribeiro. Economía e patrimonio familiar, 1810-1952*, Xerais, Vigo, 1992.

EIJÁN, S.: *Historia de Ribadavia y sus alrededores*, Madrid, 1920.

FRANCO, C. / BARREIROS, S.: *Ribadavia*, Ir Indo edicións, Vigo, 1993.

GONZÁLEZ PÉREZ, C.: “El vino del Ribeiro: tradición y calidad”, *Narria*, 79-80, Universidad Autónoma de Madrid, 1997.

--- : “Eladio Rodríguez González: O home, a obra, a terra”, *Raigame*, 13, Ourense, maio, 2001.

GONZÁLEZ PÉREZ, C. / LÓPEZ MARTÍNEZ, J.A.: *O Ribeiro: terra, auga e viño*, Deputación Provincial de Ourense, 2003.

HUETZ DE LEMPS, A.: “Apogeo y decadencia de un viñedo de calidad: el de Ribadavia”, *Anuario de Historia económica y social*, I, Madrid, 1968.

LUCAS ÁLVAREZ, M. / LUCAS DOMÍNGUEZ, P.: *El monasterio de San Clodio do Ribeiro en la Edad Media: estudio y documentos*, Ed. do Castro, Sada, 1996.

MERUÉNDANO, L.: *El fuero municipal de Ribadavia*, Ourense, 1909.

--- : *Origen y vicisitudes de las antiguas cuatro parroquias de la villa de Ribadavia, y de sus Conventos y de los hospitales de la misma*, Ourense, 1914.

--- : *Los judíos de Ribadavia*, Ribadavia, 1915.

RODRÍGUEZ (OITABÉN), P.: *As viñas no Ribeiro*, Galiza editora, Ourense, 1995.

SIERRA RODRÍGUEZ, X.C. (coord.): *O Ribeiro. O viño da cultura. A cultura do viño*, Mirabel Editorial,

Este libro rematouse de imprimir
no obradoiro grafico de LITONOR,
entre a vendima e a castiñeira de 2005.

O seu contido debullouse en atardeceres saudosos e
enfeitizados na adega do Pazo dos Ulloa, en Esposende,
grazas á hospitalidade do su actual propietario e amigo
Cándido Vázquez Mosquera, onde tantas veces
andamos ao rebusco das vedraias
e aínda vizosas raíces do noso.

Edita:



Subvenciona:



