

Amigas e amigos:

Eu nacín en Cenlle, e por eso é para min unha honra falar hoxe aquí, na adega “Casal de Virmadeus”, co gallo da convocatoria da sétima edición a prol do emprego da nosa lingua na etiquetaxe do viño, de forma que esta se converta na proba indubidable da súa autenticidade e calidade.

A historia do Ribeiro comeza xusto o día en que se planta a primeira cepa nestas terras, con moita seguranza por parte dos romanos, cando dominaban todo este territorio dende Lans ou Lánsbrica, a impresionante acrópole situada en San Cibrao de Las, no lindeiro concello de San Amaro. Foi esta a urbe máis grande da contorna, rica e poderosa polas explotacións auríferas levadas a termo no monte de San Trocado, en Barbantes e no Lago.

Gustaríame facer a historia do Ribeiro e, sobre todo, a desta vila de Cenlle, que se estende ao longo do cume que divide as concas fluviais do Avia e do Miño. Cenlle é coroa do Ribeiro, ata onde máis arriba chegan as cepas. Dende aquí, dende esta praza da Tenencia, cara a un lado enxérgase o encoro de Castrelo de Miño; e se o facemos ao outro, os montes de Pena Corneira e, alá no fondo, as augas do Avia.

O territorio do concello de Cenlle vai de río a río. Participa, polo mesmo, de ambos os dous riberos, con terras costeiras convertidas polo home en socalcos para que maduren ben as uvas, e o seu mosto se converta en viño agradable ao padal, con sabores e recendos exclusivos da terra onde se criou.

A poda, a rodriga, a esfarna, a esfolia, a vendima... Un ano enteiro de duro traballo para acadar un produto exquisito, comparable ao mellor de calquera outra parte, de fóra e de dentro da nosa Terra. Un viño loado por reis sabios e por eximios escritores, como Afonso X e Miguel de Cervantes.

Sen viño o Ribeiro non existiría, porque aquí éo todo dende hai moitos séculos: dende a economía ata a historia. Grazas a el erguéronse monumentais mosteiros, como o de San Clodio, igrexas prerrománicas, como a de San Xes de Francelos que ten esculpidos nas columnas da porta os primeiros acios ribeirasos que se coñecen, espléndidas igrexas románicas, ricos pazos barrocos, casas grandes, casas rectorais e tamén as casas máis humildes.

Os viticultores de agora conxugan os métodos antigos e tradicionais cos máis modernos; aproveitan a sabedoría secular dos devanceiros e os últimos adiantos da ciencia. Rescatan as castes vellas que lle deron sona en tempos pasados, como a treixadura, a loureira, o torrónés, o godello, o lado, o brancellao, o caíño..., porque o futuro do Ribeiro non

se pode basear na moita cantidade, nas grandes colleitas, senón na calidade, pouco é bo. Cómpre recuperar ese viño branco de cor tirando ao ámbar e ao ouro vello; ese tinto, de cor semellante á das cereixas ben maduras, á da flor da violeta ou ao vermello do rubí, e tamén ese “tostado” do que aínda falan con seña de as persoas maiores, que tiña tanto de medicina como de excelente licor.

O que o Ribeiro recupere e manteña a súa sona de antano depende dos viticultores e das adegas, de que transformen o mosto en viño co mesmo cariño e coidado con que o facían os devanceiros, pero empregando os métodos máis modernos e innovadores. É unha das adegas e a de “Casal de Virmadeus”, denominación harmoniosa e acertada que vén do nome dunhas viñas que foron do cabido da catedral de Ourense. Curiosamente, ese viño de Virmadeus recollíase na adega da casa da Tenencia, a poucos metros de onde nos atopamos agora, xunto co demais que recibía o cabido ourensán en concepto de foros, rendas e décimos.

Os meus máis cumpridos parabéns para os propietarios, Gumersindo Nóvoa Rodríguez e Manuel Seoane Bóveda, por esta adega que, con toda seguranza, redundará na mellora e na súa sona do viño do Ribeiro e, en particular, do de Cenlle, porque a empresa destas características non son posibles se non se sente un profundo amor á Terra.

Que esta sétima campaña a prol da etiquetaxe do noso viño na nosa lingua que hoxe se presenta aquí en Cenlle, acade, cando menos, o mesmo éxito das seis anteriores, reforzando así aínda máis a vinculación dun produto coa sociedade, coa cultura e coa terra onde se produce. Esta é a miña arela. Oxalá se cumpra!

Clodio González Pérez
Museo do Pobo Galego