



O MUSEO DO VIÑO DE GALICIA

César Llana¹

O 18 de xullo do ano 2019 o DOG. publicaba o Decreto 86/2019, do 27 de xuño, creando o Museo do Viño de Galicia, dando fin a un longo proceso de xestión dunha institución museística que facilitase a recuperación, a conservación, a documentación, a investigación, a exhibición e a difusión do patrimonio cultural, material e inmaterial, de interese etnolóxico e vitivinícola, que distingue as terras dedicadas ao viño en Galicia.

Dispoñer dun museo dedicado á viticultura e á enoloxía en Ribadavia remonta aos anos sesenta do pasado século², cando Manuel Chamoso Lamas concibe no seu plano de museos para Galicia, un centro en Ribadavia centrado na vida do val vitivinícola do Ribeiro; de feito entre os nomes propostos estivo o do Museo do Ribeiro³, se ben o que callou foi o Museo de Artes e Costumes Populares⁴, hoxe denominado Museo Etnolóxico e con ámbito provincial.

1 Museo do Viño de Galicia. jose.cesar.llana.rodriguez@xunta.gal As fotografías, da autoría de Xurxo Lobato, foron feitas por encargo da Xunta de Galicia para o Museo do Viño de Galicia.

2 Así o recolle a prensa, por exemplo: «Un Museo de vinicultura e enoloxía. Va a redactarse un proxecto para instalalo en Ribadavia». *El Pueblo Gallego*. 5-XI-1967; en termos similares e indicando como sede a Casa da Fundación Martínez Vázquez na *Región*. 5-XI-1967.

3 Para o entón denominado Museo do Ribeiro, así denominado no escrito ao que nos referimos, tiñanse adquirido, entre outros, «múltiples aperos propios para el cultivo de la vid» coa finalidade de representar «la histórica y bella comarca del Ribeiro». Informe que Manuel Chamoso Lamas remite o 5 de abril de 1982 ao Conselleiro Adxunto á Presidencia para a Cultura, Xosé Fernando Filgueira Valverde, a petición estaba motivada pola solicitude dun deputado do Parlamento de Galicia. Fondo José Luis García Casanovas, carpeta Historia do Museo. Arquivo Museo Etnolóxico.

4 Creado polo Decreto 2124/1969, de 16 de agosto, por el que se crea un Museo de Artes y Costumbres Populares en Ribadavia (Ourense). BOE do 30 de setembro de 1969.

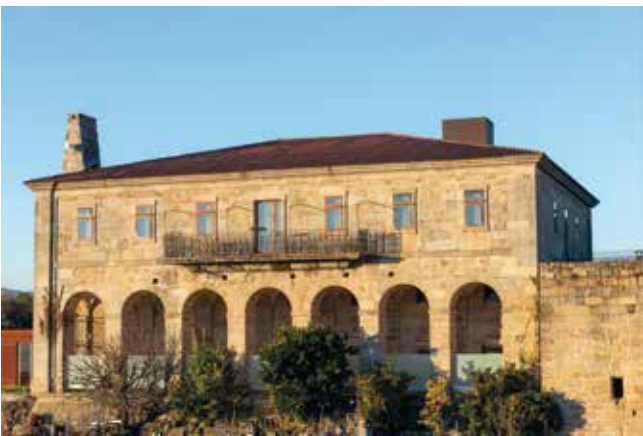
Pois ben, o Museo Etnolóxico compartía o edificio entre outras institucións, con dependencias do Consello Regulador da Denominación de Orixe Ribeiro (CRDO Ribeiro). E compréndese que tal convivencia supuña limitacións para o seu funcionamento. Entre os espazos a incorporar ao centro estaban os ocupados pola adega experimental do CRDO Ribeiro⁵, polo que se facía necesario apurar ao Consello Regulador (CR) a buscar un novo local. A concesión a este dun novo equipo con capacidade para controlar a temperatura dos depósitos, para o que non había espazo na vella localización, precipitou a busca dun novo local. Entre as posibilidades estaba que o CRDO Ribeiro instalara a súa nova adega nun edificio de Santo André de Camporredondo, hoxe pertencente a unha empresa de hostalaría, mentres que a reitoral da parroquia acollería un museo coas pezas que o CRDO recadase entre os utensilios que ían quedando en desuso. Nin a adega experimental se trasladou a Santo André, nin o CR ocupou a reitoral; pero o fado do antigo priorado de San Martiño Pinarío no Ribeiro estaba decidido e para concretarse soamente faltan anos e novos actores.

Así, no ano 1988 o Concello de Ribadavia obtén do Bispado de Ourense a cesión do uso da reitoral de Santo André de Camporredondo⁶, facéndose cargo da rehabilitación da mesma mediante unha escola obradoiro, denominada precisamente Santo André.

5 A pesar que a presenza da adega do CRDO do Ribeiro xustificábase para que servira para amosar a calidade e a rendibilidade dos viños, á vez que se esperaba que o Museo recibise doazóns de útiles tradicionais a medida que deixaban de estar en uso, á altura do ano 1992 a súa saída era unha necesidade evidente. Escrito ao presidente do CRDO Ribeiro, asinado por Francisco Fariña Busto, director do Museo Arqueolóxico Provincial de Ourense. Rexistro de Saída 08/11. 03.1992.

6 “Escritura de cesión de uso otorgada por la diócesis de Orense a favor de ayuntamiento de Ribadavia.” Antonio Martínez del Mármol Albasini. Notario. Ourense. 29-6-88, núm. 639

Nos usos contemplados estaba destinar o edificio a diversas actividades, entre elas, unha exposición monográfica da historia e técnicas do viñado asociada ao Museo do Viño, Museo do Ribeiro e Consello Regulador; reservando a adega para actividades lúdicas, culturais e mercantís, co fin de fomentar a promoción turística.



Museo do Viño de Galicia

É de sinalar nesta data o mantemento da idea de vincular ao CRDO Ribeiro unha instalación museística dedicada ao viño e, como novidade, a alusión explícita no dito documento de cesión ao Museo Etnolóxico (Museo de Ribadavia) ao propor asociar ao mesmo un centro de restauración e laboratorio de obxectos mobles⁷.

Catro anos máis tarde, en 1992, no programa que presenta Miguel Fidalgo Areda ao Pleno do Concello de Ribadavia para acceder á alcaldía fai referencia explícita ao Museo do Viño como un dos obxectivos⁸ e, unha vez na alcaldía, presenta un proxecto á Consellería de Cultura⁹ para a instalación dun museo

7 “Estipulación undécima, e). Escritura de cesión de uso otorgada por la diócesis de Orense a favor de ayuntamiento de Ribadavia”.

8 Acta da sesión extraordinaria do Iltmo. Concello Pleno, correspondente ao día 26 de maio de 1992. Punto 2.- Debate e adopción de acordo de moción de censura. Programa de actuacións: 19.- Museo do Viño. <http://ribadavia.es/PLENOS/1992/PL19920526.pdf>

9 «La rectoral de San Andrés pasará a manos de Cultura para crear el “Museo do Viño”». *La Región*. 27.05.1997. p.: 21

dedicado ao viño na reitoral de Santo André de Camporredondo.

Nese mesmo ano, incorpórase ao museo ribadaviense un novo conservador, Xosé Carlos Sierra Rodríguez¹⁰ quen, coñecedor do proxecto do Concello, entrevistárase, xunto co director do Museo Arqueolóxico Provincial de Ourense, Francisco Fariña Busto co novo alcalde, Miguel Fidalgo Areda, para ofrecer a colaboración do entón Museo de Artes e Costumes Populares na creación do Museo do Viño en Santo André de Camporredondo¹¹.

No ano 1993 prodúcense dúas novas relevantes: o recoñecemento do carácter independente do hoxe Museo Etnolóxico e o acceso á dirección do mesmo de Xosé Carlos Sierra Rodríguez. A partir deste momento o traballo a prol do logro dun museo do viño na reitoral de Santo André de Camporredondo vai ser una constante nas seguintes décadas.

Se definitivamente, o museo creado en 1969 vai encamiñar os seus pasos cara outros obxectivos, a dirección de Xosé Carlos Sierra Rodríguez vai compatibilizar o progreso da liña emprendida polo Museo Etnolóxico co desenvolvemento da tarefa de conformar un fondo moble e documental representativo da vitivinicultura en Galicia, para crear no futuro un Museo do Viño, dende agora con vocación de abranguer todo o territorio galego.

10 Entre 1981 e 1993 o Museo de Artes e Costumes Populares, ata entón xestionado por Manuel Chamoso Lamas, pasa a estar baixo a responsabilidade do Museo Arqueolóxico Provincial de Ourense, dirixido por Francisco Fariña Busto, facéndose cargo en 1986 da Sección C a conservadora María Luisa Fernández Bal e incorporándose, a partir de 1992, o tamén facultativo conservador Xosé Carlos Sierra Rodríguez. No ano 1993 o museo ribadaviense, mediante a Orde da Consellería de Cultura e Xuventude do 1 de marzo de 1993 pola que se recoñece o carácter independente do Museo de Artes e Costumes Populares e Ribadavia, DOG do 17 de marzo de 1993, recupera a plena personalidade e faise cargo da súa dirección Xosé Carlos Sierra Rodríguez.

11 Noticias de prensa. *La Voz de Galicia*. Rexistro de Saída 16/16. 06.1992.

Para isto, vai ter que atender dúas fronte principais¹². Unha delas, conseguir unha sede, a reitoral de Santo André de Camporredondo. E a outra, acadar o conxunto de bens e o *corpus* teórico que permita a elaboración dos proxectos museolóxico e museográfico. Para o primeiro, procederáse á adquisición de bens mobles e documentais considerados necesarios e que complementen a colección vitivinícola do Museo Etnolóxico. Para o segundo, Xosé Carlos Sierra encargouse de dirixir e coordinar os traballos dun elenco de antropólogos, historiadores, xeógrafos, enxeñeiros agrícolas, etc... encargados de elaborar os estudos de base cara á elaboración do contido dun museo galego do viño.

No que respecta a dispoñer da reitoral de Santo André coma sede para o futuro museo, era preciso conseguir que o Concello de Ribadavia renunciase á cesión do Bispado de Ourense, pola que detiña o uso do inmovible, en favor da Xunta de Galicia. Tras as pertinentes negociacións, o Concello accede a renunciar ao uso da reitoral de Santo André para que a Xunta de Galicia a poida obter do Bispado de Ourense, e *co fin de instalar alí un museo do viño*. A renuncia do Concello prodúcese no ano 1997.

A aprobación da renuncia de cesión do uso outorgada pola Diocese de Ourense da reitoral non foi sen discrepancias no seo da Corporación¹³. Así, o portavoz do PSOE, Miguel Fidalgo entendía que a renuncia non debería ser sen asegurar algún uso para o Concello e pedía manter a adega como espazo propio do Concello; pola súa parte o portavoz do BNG, Xabier Carreira, alegou que o Concello cedía o edificio sen estar garantida a posta en marcha do museo, o que, ao seu xuízo, podería tardar en producirse varios anos, polo que avogaba por un acordo que implicase ao Concello, á Xunta de Galicia e ao Bispado de Ourense.

12 Non contemplamos aquí as obras de acondicionamento realizadas no inmovible da vella reitoral.

13 Véxanse por exemplo o *Faro de Vigo*. 27-V-1997, *La Voz de Galicia*. 28-V-1997 ou *La Región*. 27-V-1997.

Uns meses despois de aprobada a renuncia, o Bispado de Ourense comunica á Xunta de Galicia a súa disposición a cederlle o uso do inmovible de Santo André para a instalación no mesmo do Museo Galego do Viño. Cesión que se eleva a escritura pública o 11 de maio de 1988. Quedaba expedito o camiño para instalar na reitoral o museo do viño.

A partir de agora, os esforzos van dirixidos a reunir a documentación e os bens precisos. Obxectivos eses que serán razoablemente acadados nas décadas seguintes, mediante a produción dunha serie de memorias¹⁴ que serán a base para a elaboración dun primeiro proxecto museolóxico por Xosé Carlos Sierra Rodríguez.

Máis difícil ten sido acadar a concreción do proxecto nunha realidade material, administrativa e legal. Baste lembrar que entre a obtención do uso da reitoral e a instalación nela do Museo do Viño de Galicia transcorreran trinta anos.

Se ben non é este o lugar para tratar polo miúdo o proceso, permítasenos expoñer un resumo do mesmo. Por unha parte foi necesario realizar obras de acondicionamento do edificio para adaptalo e acoller un museo; especialmente no relativo á correlación entre os espazos do mesmo e os criterios e necesidades para a musealización¹⁵, as cales tiveron lugar no ano 2006, as de máis envergadura, e no 2016 para mellorar a accesibilidade á reitoral.

Por outra parte, no ano 2008 licitouse a elaboración do proxecto museográfico, tendo como base o museolóxico elaborado por Xosé Carlos Sierra. Tal proxecto museográfico foi elaborado pola empresa adxudicataria¹⁶ no ano 2009.

14 No arquivo do Museo Etnolóxico están depositadas as memorias elaboradas polo equipo interdisciplinar encargado dos diferentes estudos.

15 *Museo Galego do Viño. Rectoral de Santo André de Camporredondo. Documentos varios*. Exemplar policopiado. Arquivo do Museo Etnolóxico. É un dos documentos que Xosé Carlos Sierra elaborou ao longo dos anos de traballo a prol dun museo do viño en Camporredondo.

16 A empresa que elaborou o proxecto museográfico foi e-burbulla. fervedoiro de ideas.

Tras unha paréntese, en 2017 retómanse os traballos encamiñados a adaptar os proxectos museolóxico e museográficos citados ás novas circunstancias económicas. A museografía proposta no 2009 presenta unha elevada esixencia de recursos audiovisuais elevando o custo da montaxe.

Por outra parte, a idea manexada ata entón de que a nova dotación museística se constituíse como unha sección do Museo Etnolóxico, foi reconsiderada. O Museo do Viño de Galicia tería plena personalidade como museo de titularidade da Xunta de Galicia. Isto levou á necesidade de reservar un espazo na reitoral para os servizos internos, non contemplados na museografía do 2009, na cal todo o edificio estaba dedicado a espazo expositivo. A proposta foi que o espazo baixo cuberta acollera os postos de traballo e as instalacións de apoio.

Outrosí foi a necesidade de cambiar o acceso ao edificio, previsto por unha construción adxectiva anexionada ao edificio pola súa traseira, e dispor en consecuencia dun espazo de recepción pola entrada que leva á planta principal. Opción tomada ante a evidente dificultade de acceso polo punto previsto inicialmente; isto sen contar que nese punto o persoal de acollida tería que compartir espazo co xerador de emerxencia. O tempo tennos dado a razón, pois a máis do exposto, as deficiencias de illamento deste local están provocando serios problemas de humidade.



Entrada ao Museo do Viño de Galicia

Feita a adaptación do plan museolóxico e elaborado o novo plan museográfico¹⁷, a montaxe do museo puido ser licitada, adxudicada e executada.

A que tiña sido a Granxa de San Martiño Pinarío no Ribeiro, ten recobrado o seu vigor acollendo o Museo do Viño de Galicia.

ESPAZOS EXPOSITIVOS:

O contido do Museo é distribuído en oito espazos expositivos e máis a adega. Catro na planta principal, un na planta intermedia e tres na planta baixa, espazos aos que se engade a adega.

O percorrido comeza pola SALA 1 na que se presenta a CREACIÓN DAS PAISAXES. Nel móstrase a creación das actuais paisaxes do viño como o resultado dun proceso no que principalmente destacan a adecuación do espazo, como a elaboración de socalcos, ata os cambios acaecidos pola introdución de novas variedades de vide, pasando polas transformacións derivadas da mecanización ou os cambios na distribución da propiedade e da explotación do viñado. Transformacións que se manteñen na actualidade, a través da entrada de capital e novas plantacións con marcos axeitados ás esixencias da maquinaria, privilexiando as castes máis adecuadas, a xeneralización do arame, etc.

¹⁷ Traballos nos que cooperaron tanto o cadro de persoal do Museo Etnolóxico, como o do Servizo de Museos da Xunta de Galicia.

Con independencia de que se teñan referencias á produción de viño en Galicia dende época romana, como é o caso do lagar do xacemento de Santa Lucía, en Astariz (Castrelo de Miño)¹⁸, así como a súa continuación con posterioridade, a paisaxe que hoxe coñecemos nas comarcas vinícolas de Galicia é o resultado dun proceso que se tería iniciado a finais da Alta Idade Media coa chegada das ordes relixiosas, responsábeis da ordenación da produción de viño nos diversos territorios vinícolas. Un proceso longo, balizado por momentos críticos como, por exemplo, o desencadeado polas pragas do oídio, o *mildio* e a filoxera.

A crise provocada pola sucesión acumulativa destas pragas, a máis grave das coñecidas polo viñedo na península ibérica, ten implicado efectos múltiples. Así, por exemplo, as pragas criptogámicas levaron á introdución de tipos menos expostos, como por exemplo a mencia, mentres se abandonaban outras como o godello ou a treixadura¹⁹; en particular o oídio erradica o viñedo das rías cantábricas e propiciou unha drástica diminución nas atlánticas²⁰. Pola súa parte, a filoxera obrigou a enxertar en pés de vide americana as castes autóctonas, única solución a esta enfermidade que xa tiña proposto o entomólogo e director do Jardín Botánico de Madrid Mariano de la Paz Graells y de la Agüera²¹, trala identificación do insecto causante da filoxera polo botánico Jules Émile Planchon.

Ás consecuencias apuntadas, afectando directamente á paisaxe, débense unir as derivadas da necesidade de facer fronte dende entón ao oídio e ao *mildio*. Isto é, o ter que empregar tratamentos anticriptogámicos

18 No castro de Santa Lucía de Astariz, os traballos de escavación arqueolóxica dirixidos por Fermín Pérez Losada, profesor da UVIGO, documentaron un lagar lítico e un penso, datados no século III d.C.

19 Piqueras Haba, Juan (2005): «La filoxera en España y su difusión espacial: 1878-1926». *Cuadernos de Geografía*, 77, pp.: 101 – 136; p.: 116. Asemade provocou a plantación de Palomino (branca) ou de Garnacha Tintorera (tinta) e, no caso da área das Rías Baixas, mesmo o emprego de híbridos produtores directos (Rivas, Alonso; 2017:12).

20 Huetz de Lemps (1967, 549)

21 Martínez, Carmen (2018): «La plaga que cambió el mapa del viñedo en España»; in <https://www.mncn.csic.es/es/comunicacion/blog/la-plaga-que-cambio-el-mapa-del-vinedo-en-espana>

(xofre para o oídio e sulfato de cobre para o mildio) e, conseguintemente, ter que mercar e empregar os produtos co conseguinte incremento dos custos de produción; a sumar aos derivados da introdución dos pés americanos.

Pero as dificultades da situación exposta foi acompañada do máis grande esforzo ata entón no eido científico para encontrar solucións, chegando a crearse unha rede de investigación internacional, especialmente no caso da filoxera, na que colaboraron botánicos, químicos, enxeñeiros agrónomos, etc. Froito diso ten sido o impulso á modernización e a introdución de criterios e prácticas científicas na viticultura. Proceso que no caso de Galicia está presente nesta sala a través de documentos como tratados de agricultura ou de enoloxía. É, dando un salto no tempo, senllas imaxes aluden á preocupación dos vitivinicultores por mellorar a súa formación, caso do «Curso Intensivo de Viticultura e Enoloxía», organizado pola *Estación de Ampelografía y Enología Central* no ano 1933, ou a fotografía de familia dos asistentes á denominada «Asamblea de Arbo», no ano 1934, constituída para solicitar apoio para a instalación dunha Estación Enolóxica en Galicia, que non sería unha realidade ata a creación da Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia no ano 1985.

Destacaríamos entre os bens expostos, documentos forais, en referencia á importancia deste tipo de contrato na explotación do viñedo e unha sulfatadora de albarda²², procedente do Barco de Valdeorras. Esta, aínda que dunha tipoloxía excepcional en Galicia, ilústranos acerca da maquinaria necesaria nos tratamentos fitosanitarios e, de ter sido empregada tal e como chegou aos nosos días, dado que o seu manexo requiriría tres persoas, dá fe da conseguinte repercusión do seu emprego no custo da produción.

A sala complétase cun audiovisual que presenta as paisaxes do viño de Galicia, percorrendo dende o aire dende o Atlántico das Rías Baixas ata os vales en costa da Ribeira Sacra, pasando por Monterrei, Valdeorras e O Ribeiro, cos seus diversos solos exposición ao Sol, ao vento...

22 Modelo fabricado en San Adrián de Besós (Barcelona) pola firme comercial «Casellas»; entre os anos 1921 e 1932.

A transición á seguinte sala realízase a través dun espazo no que, enlazando co dito na Sala 1, faise cunha presentación dos solos das diversas rexións vinícolas galegas. Para isto, ao lado dun mapa do terreo do territorio, móstranse cinco cortes edáficos representativos respectivamente *do solo* de cada territorio vinícola galego e procedentes cada un deles dun viñado²³. Un texto explica as características de cada un deles e indica o lugar do que proceden.

O tipo de solo é unha das variables que inflúen nas características dun viño; e non soamente ao nivel de nutrición da vide ou do seu estado hídrico, senón que afecta a propiedades como a acidez, a tonalidade de mostos e viños²⁴ e mesmo do aroma, produto este certamente do traballo en adega do enólogo pero tamén e non menos importante da variedade da uva e do *terroir*²⁵.

Servindo de nexo co relato da sala precedente respecto ás innovacións e á aplicación dos avances científicos, producidos como resposta ás crise fitosanitarias do século XIX, un soporte tipo mesa alongada, móstranos bens relacionados coa determinación do grado alcólico volumétrico do viño, a determinación da súa acidez, etc.

Entre os bens expostos, destacamos un termobulímetro centígrado, empregado para determinar o grao alcólico volumétrico dos viños; é do tipo Salleron, e polo seu aspecto dataría das primeiras décadas do século XX. Procede de Cubilledo (Gomariz).

O percorrido continúa pola SALA 2 na que se presentan OS TRABALLOS DA VIÑA e determinados OFICIOS TRADICIONAIS directamente relacionados co viño.

Os traballos vinculados ao coidado das viñas, a viticultura, constitúe unha actividade regulada polo ciclo da vide; ocupando a homes e mulleres durante boa parte do ano, seguindo o ritmo estacional. Calendario que á súa vez marca os tempos aos oficios subsidiarios.



Os traballos da Viña

A separación entre un ano e o seguinte é o que vai dende a vendima ata a viño novo; pois pouco despois da recollida da uva e producirse a caída da folla, comeza a poda e ata. Son a outonada e a inverniá, e descorren dende a última lúa chea de outubro ata abril. O obxectivo da poda é a eliminación das partes enfermas ou vellas así como o recorte adecuado das pólas para facilitar a produción e o equilibrio da vide. É unha tarefa que require experiencia pois os cortes deben ser limpos para evitar os fungos, e na súa execución deben terse en conta tanto o tipo da vide como do solo. Tradicionalmente era un traballo masculino, e debíase facer en lúa mingunte para que as uvas acadasen maior tamaño. A ata busca unir a póla a un titor para facilitar a circulación uniforme do zume, guiar a planta e axudar á saída dos gromos. Para o atado empregouse o vimbio ata a chegada de novos materiais como cordas, arames ou plásticos autodegradables. Ten sido tamén un labor masculino, xustificado na necesidade de precisar forza para facela. A ata, ou rodriga, facíase empregando estacas ou *rodrigóns*, velaí o nome de *rodriga* para esta labor, por exemplo no Ribeiro. Entre novembro e abril é tamén o tempo de plantar, ou replantar. Hoxe

23 Agradecemos ás respectivas propiedades as facilidades dadas e ao Departamento de Edafoloxía e Química Agrícola da Universidade de Santiago a súa colaboración.

24 Martínez Vidaurre (2017:303)

25 Vilanova e Oliveira (2017:46)

para isto recórrase a pés de cepa enxertadas cunha variedade autóctona ou autorizada, caso de querer manterse dentro da correspondente Denominación de Orixe ou Indicación Xeográfica Protexida; esta operación require cavar fondo e as novas plantas, distancialas convenientemente unhas das outras, débense protexer de roedores, aves e outros animais mediante uns tubos que amais achegan un certo efecto invernadoiro.

A partir de marzo ou abril ten lugar a cava, feita arredor das viñas tradicionalmente mediante a aixada, está hoxe mecanizada a través do emprego de motocultivadores principalmente. Recentemente estase comezando a acudir á tracción animal, considerada menos agresiva para as superficies que as máquinas. A finalidade da cava é a regularización da terra ao redor das vides, facilitando a aireación do solo. A cava facía a propia familia, sobre todo os homes, ou ben se contrataba a un xornaleiro. Estamos xa no tempo da agromada, polo que hai que comezar cos primeiros tratamentos fitosanitarios, xa como prevención, xa como remedio aos ataques do oídio principalmente. Para isto recórrase ao xofrado, aplicado antes mediante un fol e agora con medios mecánicos. Unha segunda man de xofrado faise polo Santo Antón ou o San Pedro.

A finais de maio, xa entrando no tempo de estío, continúa a esfolia, iniciada co sulfatado da viña; operación que busca sacar as follas para que o sol chegue a tódolos acios e que aireen; é esta unha ocupación principalmente feminina. É tamén o momento da enrama, isto é, átanse aqueles acios próximos ao chan, na procura de asegurar que o sulfato chegue a tódalas follas. Ambas tarefas, realizadas entre maio e xuño, teñen ademais o obxectivo de mellorar o desenvolvemento da planta e a maduración das uvas. Durante toda a estación repítense os tratamentos fitosanitarios, especialmente o sulfatado, para combater o mildio. O produto empregado é o sulfato de cobre disolto en auga, o chamado caldo bordelés; a súa aplicación ía dende o emprego dunha póla ata o emprego de sulfatadoras de panca, segundo os recursos. Hoxe en día úsanse sulfatadoras motorizadas de costas ou de tractor.

No final do verán e no outono, por fin! chega o momento de recoller o froito. A tradición sinala o comezo da vendima arredor do ao San Miguel; pero o momento exacto fíxao o estado de madurez da uva, isto é: cando se acada o estado óptimo do contido en azucre e na acidez do mosto. Ademais, cando se está acollido a unha denominación de orixe, o inicio da colleita da uva é fixado por esta atendendo aos parámetros enolóxicos e ás condicións atmosféricas, entre outras. A vendima e os conseguíntes labores na adega son a conclusión festiva do ano vitícola. Un tempo de reunión e de celebración no que participa toda a familia. Ata non hai moito, a vendima era un traballo feminino, de feito no Ribeiro emprégase a palabra «vendimota» para designar as mulleres que vendiman, correspondendo o carrexo da uva ata o carro ou ata a adega aos homes, empregando cestos de ata 60 l. de capacidade. Polo xeral, a vendima obrigaba a contar con axuda de familiares e xornaleiros.

Nesta mesma sala preséntanse algúns dos oficios tradicionais vinculados ao traballo da viña e do viño. Un deles é o ferreiro, quen elaboraba os útiles de ferro necesarios xa nos traballos, xa nas tarefas da casa. Era frecuente que empregasen o inverno no oficio, pois polo xeral tiñan terras que atender. Nesta estación do ano, a súa forxa era un lugar de encontro e sociabilidade masculina. Outro dos oficios representados é o dos cesteiros, especializados na fabricación de cestas, cestos e outros recipientes, tampouco tiñan o oficio como a única ocupación, senón que o compaxinaban coas tarefas agrícolas. Boa parte dos recipientes que elaboraban destinábanse ao transporte da uva e a vendima; destacando entre as súas producións obxectos tan característicos coma os *culeiros* ou os *cestos carrás*. A cestería de vergas ou de madeira fendida que ofrecen as tipoloxías máis características demostra un alto grao de profesionalismo. Estes artesáns desprazábanse polas zonas vitícolas durante a vendima, para fabricar e reparar este tipo de contedores aproveitando a punta na demanda nese período. Destacaron neste colectivo os cesteiros de Mondariz²⁶. O terceiro colectivo

26 Tamén noutras comarcas, como Maceda ou mesmo no Ribeiro, aquí nos lugares de Astariz, Leiro, Prado de Miño ou Vilar de Condes, se documentan dinastías de cesteiros (Sierra Rodríguez et al, 2010:48).

profesional representado son os oleiros. Unha parte significativa da olería producía recipientes vinculados coa vitivinicultura. É o caso, por exemplo, das *cantarillas* do sulfato, empregadas para transportar o sulfato ao viñado nas angarellas das cabalerías, sendo unha forma cerámica deseñada especificamente con esta finalidade. Ou das olas do sulfato, empregadas para elaborar e aplicar a mestura de sulfato de cobre con hidróxido de cal (o caldo bordelés ou sulfato), un antifúnxico usado para o tratamento das viñas. Ou das tanllas ou tallas, para conservar o viño ou, en menor medida, para facelo; o líquido baleirábase a través do billote, taponado cunha rolla de cortiza ou cun pau ou espicho recuberto de estopa. As olas empregadas como unidade de medida procedente da metroloxía consuetudinaria vixente dende antes do longo proceso de implantación, ao longo do século XIX, do Sistema Métrico Decimal; un sistema de medición deste tipo é unha institución social, basta con que exista suficiente acordo en relación ao patrón para que unha unidade de medida se considere válida, especialmente no transcurso das transaccións comerciais; o ritual da compra-venda do viño, tal como se narra na bibliografía (referida ao Ribeiro), incluía o transvase do viño, dentro da propia adega, dende as cubas de vinificación aos contedores de comercialización. Xa no consumo, as pezas de olaría están presentes nas cuncas, empregadas para o consumo individual nas tabernas; ou, finalmente, a xerra de viño empregada no servizo e consumo do viño, podía usarse para consumir directamente do recipiente, bebendo cada persoa da biqueira alternativamente ou para servir nas cuncas. Profesionais procedentes de centros oleiros como Gundivós, Niñodagua, Portomourisco, Ramirás, Rubiá, Tioira... incluíron nas súas producións pezas destinadas a ser empregadas na vitivinicultura. Oficios todos que coñeceron unha fonda crise cando nas tarefas relacionadas coa viña e o viño apareceron no mercado obxectos industriais, elaborados con novos materiais, introdúcese maquinaria, etc... que substituíron aos producidos polos artesáns²⁷.

27 Como ten sinalado Víctor Castro (2017:44) para o caso da crise na olería, non hai unha causa única para cambios deste tipo. Producción industrial, novas materias primas, factores de herdanza cultural, necesidade de inversións... deben ser enmarcadas nun fenómeno multicausal que pode resumirse na teoría biolóxica/evolucionista darwiniana, extrapolada ao eido patrimonial, de que só os mellor dotados logran a ansiada supervivencia, a permanencia e o relevo xeracional.

A sala complementábase con dous recursos audiovisuais. Nun deles podemos ver un vídeo co ciclo anual dunha vide dun viñado da Ribeira Sacra; seguido dun vídeo *morphing* no que se van mostrando os traballos principais en cada estación, mostrando o emprego de diversos bens expostos nas vitrinas, sobre unha vide do Ribeiro. Un segundo recurso permítenos coñecer refráns, cancións, ditos e visionar curtas de imaxes da vendima en Galicia nos anos cincuenta-sesenta do século XX.

Entre os bens expostos destacaríamos o pulverizador hidráulico manual «Bacchus», para a aplicación de produtos fitosanitarios; o barquín de forxa, ou a xerra do viño feita en Gundivós ou o canabarro, empregado para transportar o viño, procedente de Tioira.

Accédese a continuación á SALA 3 adicada a GALICIA E OS SEUS VIÑEDOS, na que se presentan as cinco denominacións de orixe de Galicia, así como catro das cinco indicacións xeográficas protexidas galegas²⁸.

Aquí presentase o rico patrimonio vinícola de Galicia, repartido por gran parte do seu territorio e determinado polo clima, o solo, as variedades de uva... e, moi especialmente, as súas xentes e a súa cultura. Precisamente a bagaxe adquirida polos vitivinicultores galegos é a base da calidade dos viños brancos, tintos, espumosos ou tostados, producidos nesta terra.

Seguiremos a ordenación dada polas denominacións de orixe e polas indicacións xeográficas protexidas.

28 A quinta IXP galega ten sido creada no presente ano de 2021.



Galicia e os seus viñedos

Valdeorras: esta denominación de orixe sitúase na parte nordeste da provincia de Ourense, alcanzando parta das cuncas dos ríos Sil, Xares e Bibei; distribuíndose polos concellos de A Rúa, Carballeda de Valdeorras, Larouco, O Barco, O Bolo, Petín, Rubiá e Vilamartín. Creada en 1945, conforma unha paisaxe de vides en solos de granito e lousa con terras vermellas e negras salpicadas de covas ou adegas escavadas na terra con chemineas de ventilación características chamadas refugallos. Destácase o seu papel relevante na implantación dos pés de vide americana, o seu temperán interese na mecanización, a aplicación das modernas tecnoloxías e en ser unha das zonas de produción de viño tostado.

Ribeira Sacra: esténdese por parte da provincia de Lugo e parte da de Ourense, conformando as subzonas de Chantada, Ribeiras do Miño, Ribeiras do Sil, Amandi e Quiroga-Bibei, nas bacías dos ríos Miño e Sil e afluentes, que na zona forman gargantas e canóns de forte verticalidade. Recoñecida no ano 1996, as vides ocupan pendentes ladeiras impedindo a mecanización e facendo do traballo da vide nesta zona unha «vitivinicultura heroica». Isto reflíctese na cultura material, con cestos, carros e ata embarcacións adaptados ás características do relevo. A súa xuventude como denominación de orixe, non debe facer esquecer a alta valoración que coñecen os seus viños dende a Idade Media.

Rías Baixas: é a máis extensa das denominacións de orixe galegas; ocupa parte das provincias de Pontevedra e A Coruña, en concreto nos tramos inferiores dos ríos Ulla, Umia, Oitavén, Xabriña e Miño, cos seus afluentes Tea e Louro, conformado cinco subzonas, catro en Pontevedra (Val do Salnés, Condado do Tea, O Rosal e Soutomaior) e unha na Coruña (Ribeira do Ulla). É característico desta zona o sistema de condución das vides, en emparrado que as afasta do solo para aproveitar a radiación solar, controlar mellor o crecemento da vide e limitar as enfermidades fúnxicas producidas pola alta humidade ambiental. Nesta denominación o predominio da vide no territorio non é unha realidade histórica, xa que anteriormente a súa presenza era modesta, ocupando a viña un lugar periférico nas terras de cultivo; como corresponde a unha economía dominada pola autarquía, na que se procura dispoñer de viña para autoconsumo e, no seu caso, destinar o sobranse aos mercados próximos.

Monterrei: estendida polo val do Támeiga e as ladeiras que o circundan na zona sueste da provincia de Ourense; comprende dúas zonas: o Val de Monterrei e a Ladeira de Monterrei. Acadou o seu recoñecemento no ano 1994, se ben xa acadara o provisional no ano 1972. Se ben hoxe predominan as vides en espaleira, tradicionalmente as cepas cultivábanse en vaso. O cultivo da vide tería chegado da man das ordes relixiosas, especialmente dos mosteiros de Celanova e Montederramo. Nesta rexión téñense inventariado un número relevante de lagares rupestres, especialmente no concello de Oímbra, algúns deles de cronoloxía certamente medieval²⁹.

O Ribeiro: ocupa a zona noroeste da provincia de Ourense, abranguendo os vales dos ríos Miño, Avia e Arnoia. Estendéndose polos concellos de Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín e Cortegada e por parroquias ou lugares dos de O Carballiño, Boborás, Ourense, Toén e San Amaro. É unha das denominacións de orixe de máis longa historia, datando do ano 1579 as ordenanzas do concello de Ribadavia nas que, entre outras, se delimita o territorio, se determinan as manipulacións permitidas

29 Acerca dos lagares líticos de Monterrei véxase, por exemplo, Paadín e Paadín (2017).

e as sancións para as infraccións. Posteriormente, o Estatuto do Viño de 1932 inclúe ao Ribeiro entre as denominacións protexidas e no ano 1956 créase o seu Consello Regulador. Máis tarde coñecerá cambios regulamentarios motivados por exixencias legais, como as disposicións emanadas da Unión Europea, ou por razóns doutro tipo, como por exemplo o feito no ano 2004, para amparar ao viño tostado. Da longa vinculación destas terras coa produción de viño da testemuño o lagar rupestre documentado no castro de Santa Lucía, en Castrelo de Miño, datado entre mediados do século I d.C. e finais do século III ou principios do século IV³⁰.

Naqueloutros territorios nos que se producen viños de calidade e de reducida dimensión xeográfica ou integradas por un pequeno número de adegas, e queiran dotarse de normas específicas de control, aparecen as denominadas indicacións xeográficas protexidas. Hoxe cóntase en Galicia con cinco indicacións xeográficas protexidas, a saber: Barbanza e Iria, Betanzos, Ribeiras do Morrazo, Val do Miño-Ourense e Terras do Navia. En xeral, son zonas historicamente produtoras de viño para satisfacer a demanda próxima nas cales, por razóns diversas, dende comerciais ata fitosanitarias, o espazo destinado ao viñedo foi empregado noutros cultivos.

Barbanza e Iria: repártese entre as provincias de A Coruña, na súa maior parte, e a de Pontevedra. Creada en 2006, inclúe os concellos de Boiro, Catoira, Dodro, A Pobra do Caramiñal, Rianxo, Pontecesures, Valga e Ribeira, así como parroquias de Lousame, Padrón e Porto do Son. Trátase de viñedos de reducida extensión e adegas artesanais que empregan a máis avanzada tecnoloxía.

Betanzos: recoñecida o ano 2000, esténdese polos concellos de Bergondo, Betanzos, Coirós, Miño e Paderne, así como determinadas parroquias de Abegondo, Oza dos Ríos e Sada. As variedades máis recomendadas son o godello, *agudelo* e *branco lexítimo*, para os brancos, e o mencia, merenzao e brancellao para os tintos.

Ribeiras do Morrazo: obtivo o seu recoñecemento no ano 2018 e ampara aos viños producidos nos concellos de Bueu, Cangas, Moaña, Marín, Vilaboa, Pontevedra, Poio e Redondela, e elaborados exclusivamente coas variedades brancas albariño, caíño branco, godello, loureira, treixadura, branco lexítimo e torrонтés e as tintas brancellao, caíño tinto, pedral, espadeiro, loureiro tinto, mencia e sousón. Boa parte dos seus viñedos non superan os 150 m s.n.m., nas costas da Península do Morrazo e fondos das Rías de Pontevedra e Vigo.

Val do Miño-Ourense: recoñecida o ano 1987, polo que é a máis antiga de Galicia; localizada en socalcos cara ao Miño, nalgún caso en abas de notable pendente, esténdese por partes dos concellos de Amoeiro, Barbadás, Coles, Cartelle, Gomesende, Nogueira de Ramuín, Ourense, Padrenda, Pereiro de Aguiar, A Peroxa, Pontedeva, Quintela de Leirado, San Cibrao das Viñas e Toén. É unha terra de longa historia na produción de viño, non en van se articula arredor do Miño e entre a Ribeira Sacra e O Ribeiro.

Terras do Navia: é a máis nova das indicacións xeográficas protexidas de Galicia³¹; ampara os viños do concello de Negueira de Muñiz, os procedentes das determinadas parroquias do concello da Fonsagrada: Cereixido, Lamas de Moreira, Monteseiro, San Martiño de Suarna, Vilabol de Suarna e Vilar da Cuíña, así como aos orixinarios das parroquias da Pobra de Navia, Barcia, Castañedo, Muñís, Mosteiro e A Ribeira no concello de Navia de Suarna. As variedades permitidas son branco lexítimo, albariño, caíño branco, godello, loureira, treixadura e torrонтés, para as brancas, e *albarín tinto*, mencia, merenzao, brancellao, caíño tinto e loureiro tinto, para as tintas. Os viñedos destas terras gozaron de importancia na Idade Moderna, especialmente no século XVIII; a superficie adicada a viñedo mantívose ata mediado o século XX. Dada a súa recente creación, non foi aínda incorporada ao discurso do Museo do Viño de Galicia.

30 Neste poboado de altura, sen murallas, habitado por xentes adicadas á explotación aurífera, foi tallada na rocha unha superficie de prensado vinculada a unha prensa de viga (Pérez Losada, 2017).

31 Creada por Orde do 28 de maio de 2021 pola que se adopta decisión favorable en relación coa solicitude de rexistro da indicación xeográfica protexida Terras do Navia. D.O.G. do 11 de xuño de 2021.

Esta sala complementábase, por unha parte cun mapa en relevo proxectado nunha pantalla vertical, sobre o que se indican as localizacións, as características técnicas e históricas e exemplos do patrimonio construído para cada unha das denominacións de orixe de Galicia, e por outra cun manipulable para familiarizar ás persoas que visiten o museo cunha selección de variedades de vide, uva e os seu peso nas diferentes denominacións de orixe galegas.

En canto aos bens chamamos a atención sobre os documentos exhibidos, como por exemplo a fotografía dun posto de pés de vides americanas de José Núñez Vilotia do entorno do ano 1915 ou a documentación da década dos trinta do século XX acerca de diferentes produtos e maquinaria en relación coa vinificación. Entre os bens mobles destacamos o cesto *carral*, o *culeiro* e o mulido, por ofrecer unha demostración da variabilidade da cultura material. Así o cesto *carral*, neste caso procedente da Ribeira Sacra, remítenos á acomodación da forma para adecuarse ao carro; pola súa parte, *culeiro* e mulido son representativos do Ribeiro, o *culeiro* como contedor da uva na vendima e o mulido³² empregado para distribuír o peso da carga e protexer o corpo; téñase en conta que o peso dun cesto cargado destas características pode chegar aos 80 ou 90 Kg. A demanda de mulidos en plena vendima podía acadar as mil unidades nun día, chegando os artesáns locais a fabricar ata vinte por xornada, proceso no que se recorría á colaboración feminina.

A seguinte sala, a cuarta, está adicada ao RIBEIRO, pois a súa longa historia³³ como comarca vitivinícola permítenos ilustrar a partir do seu caso concreto as características, procesos e vicisitudes da vitivinicultura en Galicia.

32 A demanda de mulidos en plena vendima podía acadar as mil unidades nun día, chegando os artesáns locais a fabricar ata vinte por xornada, proceso no que se recorría á colaboración feminina (Sierra Rodríguez et al., 2010:52).

33 A presenza de viñado está documentada dende o ano 928 (Huetz de Lempis, 2019:129). O territorio para os viños «de Ribadavia» delimitábase por vez primeira en 1564: San Paio, San Andrés de Campo-rredondo, Esposende, Pazos Ermos, e volta dende a ponte de san Clodio pola ribeira dereita: Bieite, Beade, Carballeda, San Cristovo de Reigodeigón e Ribadavia (Huetz de Lempis, 2019:140).

En primeiro lugar faise referencia á fonda identidade das xentes dos territorios de produción de viño, recollendo o imaxinario colectivo a pegada da viña na fala, nos xestos, nas memorias e nas lembranzas. Pois se temos falado das paisaxes e dos territorios, debemos lembrar, parafraseando a Xosé Carlos Sierra, que eses espazos así ordenados das terras vitivinícolas de Galicia, son creación e recreación do viño, e que tras eles e o viño se esconden historias, loitas e praceres e tipos humanos, estes anónimos na súa maioría³⁴. E isto é de especial aplicación para o Ribeiro.

Así, pronto mosteiros, cabidos, bispos e nobres procuraron facerse con viñado nestas terras; ata o punto de conformar un inmenso viñado que colonizou socialcos nas ladeiras, cultivos nas ribeiras e outras zonas de labor. Ata o punto de acadar as xentes que habitaron e habitan este espazo así ordenado unha relación simbólica coa vide e o viño, reflectindo nel as súas vidas.

En torno á segunda metade do século XVIII comeza unha emigración que se vai manter ata mediados do século XIX; perda de poboación que está a reflectir o estancamento e mesmo a crise na economía do viño.

Carencias na distribución, perda dos mercados exteriores, as deficientes vías de comunicación e o aumento dos custos do transporte, a caída dos prezos... son outros tantos factores implicados na crise. Ante isto, algúns ilustrados³⁵ reflexionan acerca das técnicas de cultivo e da elaboración do viño, acerca da necesidade de mellorar a distribución e o comercio, así como sobre o problema da produción de viños de escasa calidade en zonas pouco aptas para o viñado.

34 Sierra Rodríguez (2001).

35 É o caso, entre outros, de Pedro Antonio Sánchez Vaamonde quen dirixe unha *Representación al inmortal Rey D. Carlos III sobre la navegación del Miño* (ca. 1787), de Vicente do Seixo e súa obra *Apéndice a las lecciones prácticas de Agricultura y Economía, que da un Padre a su hijo, para que sea un buen Labrador en cualquiera País* (1795), ou de Pedro Ventura de Puga autor de *Borrador do informe presentado ante a Real Xunta de Comercio da Coruña o 27 de febreiro de 1832*.

Cando presentamos a Sala 1 fixemos alusión ás pragas que afectaron ao viñado a finais do século XIX e principios do XX. A secuencia da aparición das pragas no Ribeiro, que *mutatis mutandis* nos serve para o conxunto de Galicia, comeza no ano 1853 coa chegada do oídio³⁶, dando lugar a unha década de fame e penuria económica ao agravarse as consecuencias da enfermidade ao coincidir cun período moi húmido. En 1885 rexístrase a aparición do mildio³⁷, que se cebou coas castes brancas. E xa a principios do século XX, fai a súa aparición a filoxera³⁸, responsable do retroceso das castes autóctonas ao seren substituídas por variedades de maior produtividade.

Como xa se ten sinalado no seu momento, as pragas implicaron non só a necesidade de adquirir enxertos en pés de vide americanas e replantar³⁹, así como a necesidade de recorrer ao mercado para adquirir os produtos fitosanitarios necesarios e a maquinaria ou o instrumental adecuados; senón que tamén implicaron a introdución de novas técnicas, iniciando o camiño á chegada da agronomía e a enoloxía modernas; iso si, cunha redución na demanda de man de obra.

O Ribeiro, como outras zonas de produción de viño, permítenos seguir os movementos sociais como por exemplo o agrarismo, movemento que nace no paso do século XIX ao XX que vai ter aquí unha clara compoñente antiforal; ao tempo que favorecerá a alfabetización e a introdución de novidades técnicas.

36 O remedio foi a aplicación de xofre cun fol inventado polo francés Marés, adoptado con retraso polos reticentes produtores. A Diputación Provincial, a iniciativa do Goberno Civil, creou a Xunta Provincial de Axofrado, que debía repartir de balde un preparado de xofre, como moi ben sinalou Huetz de Lemps (1967:549) A praga do *oidium* tivo consecuencias moi graves, pois erradicou o viñado das rías cantábricas e o reduciu drasticamente nas atlánticas.

37 O remedio foi a mestura de cal e sulfato de cobre, coñecido como «caldo bordelés», primeiro aplicado de xeito manual e despois fomentando a introdución de sulfatadoras.

38 A solución foi enxertar en pés de vide americana as castes autóctonas.

39 Os primeiros viveiros de pé de vide americana se abriron en Viloria, no Barco de Valdeorras en 1887 (Piqueras Haba, 2005:115).

Por un lado temos os sindicatos liberais-reformistas que procurarán a defensa dos viños do país fronte ás importacións, a innovación das explotacións e a implicación do Estado no fomento das melloras; e por outro aos de filiación socialcatólica dos notables locais que apoian a compra de maquinaria e outros produtos. Ambos coinciden na loita contra o *matute* ou falsificación de viños; de feito é esta reivindicación interclasista a que levará ao asociacionismo e ás mobilizacións.

Baixo o termo *matute* inclúense tanto o viño importado, como o adulterado e o de baixa calidade. Na súa xénese interveñen varios factores, dende o incremento da mobilidade coa mellora das comunicacións⁴⁰, como o interese de certos corredores en falsificar os viños da zona; por exemplo, usaban os viños foráneos, con máis graduación, porque admitía unha maior cantidade engadida de auga para aumentar a cantidade⁴¹. Tamén se ten recorrido a agregar auga e coñac ao viño local para que mantivese a graduación. As mobilizacións contra esta práctica, protagonizadas por labregos pero influídas por sectores das clases medias, acabaron derivando na reclamación duna Estación Enolóxica, cuestión á que nos temos referido na Sala 1.

Se a etapa republicana coincidiu cun período de grave crise para o mercado do viño, trala Guerra Civil os señores da terra, fillos de fidalgos, herdeiros de xentes da toga e da medicina, indianos e industriais do sector da alimentación enriquecidos cos abastecementos da guerra e as cartilla de racionamento, disporán de man de obra abundante e con moitos candidatos a converterse en caseiros. Dos anos en que a Sociedade Agrícola de San Paio obrigaba a contratar os xornaleiros precisos, quedou algún fusilado no 36, o odio dalgúns propietarios e o medo en moitos labregos. E a fame, duros anos de posguerra dominados pola falta de alimento, nun contexto de forte densidade demográfica⁴².

40 Por exemplo, a chegada do ferrocarril contribuíu a facilitar a chegada de viños de fóra (Domínguez Castro, 2001:169).

41 Seguindo a tradición dos foreiros de engadirlle auga ao viño destinado ao pago das cargas forais (Domínguez Castro, 2001:170).

42 Domínguez Castro (2001:174).

Pasados os anos e abertas as fronteiras, a emigración fixo diminuír a man de obra, sumando un novo problema ao vello do *matute*. Como consecuencia encarecéronse os salarios, suba a engadir á dos fitosanitarios, e todo isto para obter un viño de difícil conservación en boa medida polos arcaicos procedementos empregados⁴³. Este contexto unido ás directrices políticas da época e a cambios nos gustos do consumidor que vai decantándose pola demanda de viño embotellado⁴⁴, vai dar lugar á constitución das primeiras cooperativas.

Se ben os primeiros intentos por constituír cooperativas remóntanse ao ano 1908, cando o «sindicato» da Rúa creou unha «adega modelo», tentativa que non tivo éxito e acabou absorbida por unha sociedade anónima⁴⁵, a primeira cooperativa que se constitúe con certo éxito será no Ribeiro. Trátase da Cooperativa de San Pedro de Leiro, fundada no ano 1953, ao amparo da Lei de Cooperación⁴⁶ de 1942. Tras uns anos moi difíciles, no inicio da década seguinte obtén os seus primeiros éxitos, logrando colocar toda a produción⁴⁷. Ao éxito do embotellamento acompañano certas melloras técnicas; manténdose en cambio os problemas da distribución. O éxito desta experiencia levará ao nacemento da Cooperativa do Ribeiro⁴⁸, no ano 1968, froito da fusión da Cooperativa de San Pedro de Leiro e a Cooperativa da Virxe do Portal de Ribadavia.

Na relación de cooperativas pioneiras non pode faltar a Cooperativa Jesús Nazareno, creada no ano 1958, no Barco de Valdeorras, sacando ao mercado a súa primeira colleita no ano 1962 e que foi a primeira

43 Huetz de Lemps (2019:228).

44 Cooperativismo e embotellado acabaron coa figura do «corredor», transformándose algúns deles en almacenistas (Domínguez Castro, 2001:179).

45 Huetz de Lemps (2019:229).

46 Esta norma, xunto co seu regulamento do ano 1943, vixente con algunhas modificacións ata a Lei 27/1999 de Cooperativas, tivo os seus antecedentes na Lei de sindicatos agrícolas de 1906, a Lei de cooperativas de España de 1931.

47 Domínguez Castro (2001:177)

48 Tras un período de dificultades, logra consolidarse nos anos oitenta do século XX. Hoxe, denominada comercialmente Viña Costeira Adegas, xera o 45% da Denominación de Orixe Ribeiro. <https://costeira.wine/gl/adegas-de-vino/> Consulta feita en xullo do 2021.

planta embotelladora de Valdeorras; hoxe denomínase Viños Barco⁴⁹. Como tampouco podemos deixar de citar nesta mesma Denominación de Orixe, Valdeorras, a Cooperativa Virxe das Viñas⁵⁰, constituída o ano 1964 na Rúa.

Nesta sala faise referencia tamén ás feiras do viño a través dunha serie de carteis da Feira do Viño do Ribeiro, que foron obras de encargo en distintas edicións a artistas consagrados⁵¹. Eventos lúdicos e laicos que buscan a exaltación dos seus respectivos caldos e o reforzo identitario, pero nos que tamén están presentes outros obxectivos como o mostra, segundo que casos, a presenza de postos de maquinaria ou de fitosanitarios, a celebración de xornadas técnicas, o recurso a rituais diversos na busca de aliados a favor do viño correspondente, etc. e, naturalmente, trátase de vender viño e de obter a aprobación que permita aos produtores acadar o novo estado de lexitimidade por todo o traballo realizado durante un ano⁵².

As Feiras do viño que en Galicia, exceptuando as do Albariño, o Condado e O Ribeiro, comezaron a celebrarse nos anos oitenta e noventa do século XX⁵³, estando hoxe presentes en case cada zona produtora de viño. Como mera ilustración da súa diversidade, algunhas delas son as seguintes: Betanzos (Viño de Betanzos), Cambados (Rías Baixas, Albariño), Salvaterra do Miño (Rías Baixas, Viño do Condado de Tea, Viño Artesanal do Condado, Viño Novo de Arantei, Viño Espumoso), Verín (Monterrei), Sober (Ribeira Sacra, Amandi), A Peroxa, As Neves (Tinto Rías Baixas), A Teixeira (Viño Novo), O Carballiño (Ribeiro, Viño Novo de Cabanelas), Vedra (Rías Baixas, Viño do Ulla), A Pobra do Brollón (Ribeira Sacra), Chantada (Ribeira Sacra), Pantón (Ribeira Sacra), Ribadavia (Ribeiro), Cenlle (Viño Tinto), Vilaboa, Ribadumia (Rías Baixas, Viño Tinto do Salnés), Barro, O Barco de Valdeorras (Valdeorras), O Rosal (Rías Baixas),

49 <https://www.vinosbarco.com/bodega/>

50 <https://cooperativarua.com/>

51 Como Vidal Souto, Lazcano, Quessada, Anxel Huete, Nito Contreras, Hipólito Fernández González (Grupo 77), Virxilio, Alfonso Soto Fon, entre outros.

52 Prado Conde et al (2007:47).

53 Santos Solla (1994:305)

Quiroga. Obsérvese que nalgunhas das comarcas, e non soamente as denominacións de maior territorio, asistimos a unha tendencia a subliñar a idiosincrasia dos seus respectivos viños.

Nesta sala dispónse dunha mostra en dioramas que facilita ás persoas que a visitan coñecer algo máis acerca de certos temas, para os que se considerou necesaria unha presentación máis extensa dado o seu interese específico. Trátase, en concreto da elaboración do viño tostado, do cooperativismo e do transporte do viño.

Entre os bens mostrados destacan unha prensa para a elaboración do viño tostado; é dicir, empregada para prensar uvas previamente sometidas a un proceso de secado ata converterse en pasas. É un produto moi caro que dá prestixio á familia que o produce e que adoitaba consumirse en determinadas cerimonias familiares, como bautizos, vodas ou enterros⁵⁴, e mesmo se lle teñen atribuído propiedades medicinais⁵⁵. Tamén merecen destacarse a sulfatadora ou atomizador (pulverizador hidropneumático) motorizado e o motocultor; ámbolos dous simbolizan a mecanización da viticultura, iniciada na década dos cincuenta do século XX e relativamente rápida a partir da seguinte. Tanto a sulfatadora como o motocultor supuxeron non só menor esforzo, menor traballo e menor tempo, e a conseguinte maior rendibilidade, senón que implicaron a introdución de fitosanitarios máis eficaces, a cambios nos marcos e a recuperación das castes autóctonas. Un proceso de modernización que, no caso do Ribeiro tivo un protagonista indiscutible na figura de don José Andrade Usatorre⁵⁶



O Ribeiro.

Por último, ímonos fixar nas botellas de viño; a comercialización do viño embotellado, se ben existen precedentes anteriores, xeneralízase coincidindo coa aparición das cooperativas e isto xunto co uso da etiqueta, á marxe doutros factores, supón novas esixencias para a comercialización do viño; en efecto, á demanda dun contedor máis adecuado para o consumo, únese a capacidade do consumidor de optar por un o outro viño en función da información que lle achega a etiqueta; de maneira que non se vai mercar viño, senón determinado viño; a marca e súa imaxe importan a partir de agora.

Entre os bens documentais sinalamos as conclusións da *Cuarta Asamblea Agrícola Gallega, celebrada en Ribadavia los días 9, 10 e 11 de noviembre de 1912* e os estatutos da *Bodega Cooperativa de Nuestra Señora del Portal*, de Ribadavia. Documentos que nos remiten ás sociedades agrarias de comezos do século XX e a súa loita contra os foros, á problemática de emigración, aos xornaleiros, aos caseiros... e, no caso das cooperativas, ao seu nacemento, composición, estruturas de funcionamento, etc.

Chegamos agora á SALA 5, dedicada a coñecer o edificio que alberga o Museo do Viño de Galicia. Estamos na «granxa» de San Martiño Pinarío, o grande mosteiro compostelán, dende a que xestionaba os seus viñedos no Ribeiro e lugar de produción de boa parte do seu viño. Para isto, a través de cinco paneis

54 Huetz de Lempis (2019:297).

55 González Pérez (2001:300).

56 José Andrade Usatorre inicia nos anos cincuenta a introdución no Ribeiro de fitosanitarios (Cuprosán) e cavadoras e motocultores da alemá Solo; tamén foi un dos impulsores da Cooperativa do Ribeiro, da que foi o seu vicepresidente. *Motorización e fitosanitarios no Ribeiro*. Fondo Oral. Museo Etnolóxico. C29, C30, C31 e C32.

explícase esta fórmula, a das granxas ou priorados, para a xestión directa do viñado e preséntase o edificio de Santo André de Camporredondo, o edificio que se está a visitar como un exemplo dunha destas institucións de xestión monástica; o contido da sala complétase cun mapa recollendo as granxas dos diversos mosteiros repartidas por Galicia e, como se dun zoom se tratase, mostrase a diversidade de titularidades destas granxas a partir do caso do Ribeiro.

Nesta sala, localizada na entreplanta, única obra nova neste edificio, optouse por manter o espazo diáfano a fin de poder empregala como sala para a realización de talleres, reunións de traballo, así como para servir como sala de exposicións temporais⁵⁷.

Desde este andar descendemos polo tramo conservado da escaleira de pedra do acceso orixinal ao edificio, ata a Sala adicada á chegada da uva. É o comezo da súa transformación en viño, comeza a viticultura.

As uvas podían chegar directamente dende a viña, se estaba próxima, ou transportada en carros dentro de arcas ou *tinallas*. O seu destino era o lagar, ou no caso deste edificio, os lagares. Uns *culeiros* e un carro con *tinalla* ilustran o proceso. Hoxe mudaron os materiais dos recipientes empregados e os medios de transporte, que agora son motorizados.

A nosa próxima parada serán os lagares



Os lagares

O corazón deste edificio, a súa razón de ser. Este espazo, a sétima sala do museo, contén os restos de cinco lagares de bo tamaño. Un deles chegou aos nosos días practicamente intacto, a outro fáltanlle algúns perpiaños e dos outros tres soamente se conservan as rabeiras encaixadas na parede e punto de apoio das vigas. Cinco lagares que desembocan nunha canle que conduce o mosto por gravidade a un depósito de pedra, lagareta, na adega. Os dous lagares mellor conservados dotáronse dos elementos de madeira: embigo, viga, virxes, fuso, panca e a pirámide ou castelo, e, por suposto, aos respectivos fusos ou parafusos colocáronselles senllos pensos, ámbolos dous pertencentes aos lagares orixinais. Con esta intervención preténdese facilitar a comprensión do funcionamento dun lagar. Nun primeiro momento pensouse en facer unha demostración directa do funcionamento dos mesmos, para isto foi disposto un resorte no interior dos lagares, e certamente o dispositivo funciona, pero non é unha operación doada e mesmo pode ter certo risco cando o penso se eleva do chan. Ante isto, decidiuse elaborar un audiovisual que explica as partes, función e funcionamento do lagar; amais este recurso permite dar maior información do edificio e da súa finalidade orixinaria.

⁵⁷ Dende a súa apertura lévanse realizadas dúas exposicións temporais: *O Viño no Camiño de Santiago*, no ano 2020, comisariada por Francisco Singul Lorenzo, e *Imaxes do viño en Galicia*, no ano 2021, comisariada por Miriam Elena Cortés López.

Nesta sala pódense ver diferentes alternativas ao prensado mediante o lagar. Así temos a moxega colocada sobre a cuba para a pisa da uva, polo xeral por un rapaz, o *pixón*, que no caso do Ribeiro, en caso de ter que recorrer a terceiros, eran xentes procedentes da montaña. Un elemento complementario e relativamente recente, é a *estrulladora*, que tamén se podían colocar directamente sobre a cuba e que substituíron aos *pixóns*. As primeiras accionábanse manualmente e, paulatinamente, adaptóuselles un motor eléctrico, ou de explosión, ou foron directamente substituídas polas eléctricas⁵⁸. Diante da *estrulladora* manual expónse outra, de madeira, formada por dous cilindros movidos por unha manivela, que é a resposta dun artesán local aos modelos industriais. Nestas pezas, as uvas derrámanse na moxega, que as conducirá cara aos cilindros, que ao rotar cara o interior as aprisionan e esmagan.

Outras pezas a destacar son as prensas. As primeiras, de madeira, aparecen a finais do século XIX. Empregábanse para o prensado do bagaño (a uva tras ser sometida ao proceso de pisado ou estrullado), no caso do viño branco o prensado é inmediato, co tinto débese agardar á fermentación, para prensar acto seguido. Ao principio eran un ben escaso e íase ofrecendo o seu servizo de casa en casa dos pequenos propietarios, por iso o modelo ten rodas; era a ferramenta fundamental do oficio de *preñeiro*, unha labor ambulante, pagada inicialmente con especie: viño. As prensas de madeira foron substituídas polas de ferro, de gran éxito entre os viticultores, ata o punto de que a súa xeneralización implicou o abandono dos lagares comunitarios⁵⁹. A prensa de ferro que se mostra na sala é de produción industrial e procede da Fundación Malingre⁶⁰.

Pasamos agora á SALA 8. Un espazo no que se presentan dous oficios relevantes no ámbito da vinificación: toneleiros e cubeiros. Ámbolos dous hoxe en proceso de desaparición, a súa presenza aquí quere ser unha achega ao recoñecemento dos que teñen

sido, polo de agora, os últimos practicantes destes oficios no Ribeiro: don Manuel Almuíña, toneleiro, e don Manuel Fariñas Viso e don Perfecto Fariñas Viso, cubeiros⁶¹. En ámbolos dous casos comparten ferramentas da familia dos carpinteiros, pero con algunhas específicas, como son o xabreador, a gafa, a bigornia, a aixola de volta ou a serra de volta no caso do toneleiro; ou o torniquete, o garlopín, o calibre, a aixola, o bastrén, o gramil ou o garzador, no caso do cubeiro. Pezas que, xunto con outras están expostas nesta sala.



Cubeiro e toneleiro

58 Fernández Bal e Sierra Rodríguez (2001:248).

59 Só a fidalguía e o clero posuían lagares privados.

60 A Fundación Malingre foi fundada polo belga Manuel Malingre Parmentier, que chegou a Ourense en 1864. A fundación permaneceu activa até 1979 (Sierra et al. 2010:64).

61 Ou «carpinteiros que fan cubas», como prefiren denominarse, dado que esta é unha ocupación que ocupa soamente uns meses ao ano (Fernández Bal e Sierra Rodríguez, 2001:261); os irmáns Fariñas son de Remuíño (A Arnoia).

A importancia de toneleiros e cubeiros faise evidente se temos en conta que ata fai non tanto, as cubas, os bocois, os toneis e os barrís de madeira foron, os únicos recipientes empregados na elaboración do viño e no seu transporte e comercio. As cubas son os contedores de máis capacidade, polo xeral de máis de 12 moios⁶², e son empregadas na fermentación do viño ou para gardar o bagazo destinado a facer augardente; mentres que toneis e barrís están pensados para o transporte do viño, variando a súa capacidade dende 1 ola⁶³ ata as 40 olas, os chamados bocois⁶⁴.



Do transporte destes recipientes encargábanse os carreiros, con carros tirados por bois, e polo xeral compatibilizaban este traballo co desempeño de tarefas agrícolas. A chegada do ferrocarril ofreceu un medio de transporte máis rápido e capaz de chegar máis lonxe e a mellor custo. Agora o carreiro transportará o viño dende a adega ata a estación do ferrocarril⁶⁵.

62 Uns 1.320 l aproximadamente (Fernández Bal e Sierra Rodríguez; 2001:242).

63 No Ribeiro unha ola son 16,5 l aproximadamente (Fernández Bal e Sierra Rodríguez; 2001:241).

64 Tiñan unha capacidade dun 660 l e vai ser o contedor preferido para o transporte por ferrocarril (Domínguez Castro, 2001:169).

65 O que lle vai permitir aumentar o seu calendario de traballo aos carreiros, agora chegando ata o Nadal, e non ter que vender o gando trala vendima (Domínguez Castro, 2001:169).

O reinado do ferrocarril chegou ata a xeneralización do transporte en camións; con transportistas profesionalizados e que non van desempeñar funcións de intermediarios. Os vehículos motorizados, capaces tanto de cubrir longas distancias como curtos percorridos, supuxeron o final dos medios tradicionais do transporte do viño.

A sala complementase cun túnel de aromas do viño e un audiovisual no que se mostra por unha parte o traballo do toneleiro don Manuel Almuíña traballando no seu taller de San Cristovo de Regodeigón (Ribadavia) e por outra asístese á montaxe polos irmáns don Manuel e don perfecto Fariñas Viso dunha cuba de gran tamaño na adega do Museo.

Finalmente, pásase á adega da vella granxa no Ribeiro de San Martiño Pinario. Escavada na rocha, presenta en planta forma de «U» invertida. A meteorización do substrato tería facilitado a súa construción, pero á vez presenta certa inestabilidade á que se lle ten contrarrestado con tramos abovedados e con arcos faixóns, estes presentando variacións en canto a materiais -pedra, ladrillo- e a formas -en mitra, de medio punto, etc.



Un dos elementos da estrutura da adega é un recipiente pétreo, lagareta, no que desemboca a canle a través da cal chegaba o mosto por gravidade dende os lagares, a partir de aquí sería repartido nas correspondentes cubas. O traballo na adega ten o seu punto máximo na vendima, pero realmente nela hai traballo mentres haxa viño á espera de saída.

Neste espazo destaca a gran cuba procedente da Adega Freijido, de Ribadavia; da que podemos precisar que estaba destinada a viño tinto, pois ten unha porta nunha das tempas, elemento que se facía para poder retirar o bagaño despois da primeira fermentación. Outra das cubas, de menor tamaño, pertenceu á adega do mosteiro de San Clodio (Leiro), e ten gravada no interior dunha tempa a data de 1766.

APLICACIÓNS, REDES SOCIAIS E DIFUSIÓN:

A visita ao Museo do Viño de Galicia pódese preparar, seguir e/ou completar coa app do mesmo⁶⁶. A aplicación pode ser descargada nun teléfono móbil para realizar a visita ou, se se prefire, solicitar as tabletas de préstamo gratuito que se ofrecen coa entrada ao museo, que conteñen a guía e que se recollen na recepción do museo.

Permite dous tipos de visita: a visita completa e a visita completa con xogos, esta con varios retos que só poden resolverse visitando o museo. Pódese elixir idioma do contido entre galego, castelán e inglés. Unha vez finalizada a visita, esta aplicación permite acceder ás Rutas do Viño das cinco denominacións de orixe de Galicia: Ribeira Sacra, O Ribeiro, Valdeorras, Rías Baixas e Monterrei.

Toda a sinalización do museo está en galego, castelán e inglés. Pola súa parte, o folleto está dispoñible en alemán, castelán, francés, galego, inglés e portugués; case que todos os audiovisuais dispoñen da posibilidade de elixir a lingua (galego, castelán o inglés) e están dotados de linguaxe de signos en castelán.

Por último sinalar que o museo conta con tres publicacións, dúas editadas polo Museo Etnolóxico (*Colección Vitivincola 1* ISBN: 978-84-453-4669-4 e *Colección Vitivincola 2* ISBN: 978-84-453-5228-1) e a terceira xa promovida polo Museo do Viño de Galicia (*As Arquitecturas Históricas do Viño polos Ribeiros do Miño e do Avia*, da autoría de Xosé Luis Sobrado Pérez ISBN: 978-84-453-5340-0).

No tocante a exposicións temporais, o museo leva producidas tres. A primeira, no 2020, titulada *O Viño nos Camiños de Santiago*, comisariada por Francisco Singul Lorenzo; as outras dúas, *O Viño en Galicia* con fotografías de Xurxo Lobato, deseñada para itinerar en exteriores, e *Imaxes do Viño en Galicia*, da que foi comisaria Miriam Elena Cortés López, neste ano 2021.

No que respecta á presenza na rede, o Museo do Viño de Galicia conta con páxina web propia <https://museovinogalicia.xunta.gal/gl>, ten un espazo na web de Museos da Xunta de Galicia <https://museos.xunta.gal/es/museo-do-vino-galicia> e está presente en varias redes sociais nos enderezos seguintes:

<https://www.facebook.com/museodovinho>

<https://www.instagram.com/museodovinho/?hl=es>

<https://www.youtube.com/channel/UC2HF8wU3cVwINzX2brWUmew>

⁶⁶ <https://museos.xunta.gal/gl/nova/xa-est-dispo-ible-nova-app-do-museo-do-vi-o-galicia>

BIBLIOGRAFÍA:

DOMINGUEZ CASTRO, Luis. "Edad Contemporánea. O Ribeiro. Historia". En: X. C. Sierra Rodríguez (Coord.). *O Ribeiro. El Vino de la Cultura. La Cultura del Vino*. Vilagración de Arousa: Mirabel Editorial S.L., 2001. pp.: 153-181.

FERNÁNDEZ BAL María Luisa; SIERRA RODRÍGUEZ, Xosé Carlos. "Herramientas y Oficios". En: X. C. Sierra Rodríguez (Coord.). *O Ribeiro. El Vino de la Cultura. La Cultura del Vino*. Vilagración de Arousa: Mirabel Editorial S.L., 2001. pp.: 217-271.

GONZÁLEZ PÉREZ, Clodio. "El Ciclo del Vino". En: X. C. Sierra Rodríguez (Coord.). *O Ribeiro. El Vino de la Cultura. La Cultura del Vino*. Vilagración de Arousa: Mirabel Editorial S.L., 2001. pp.: 274-305.

HUETZ DE LEMPS, Alain. *Viñedos e Viños de Galicia en Vignobles et Vins du Nord-Ouest de l'Espagne*. Santiago de Compostela: Xunta de Galicia, 2019.

MARTÍNEZ, Carmen. *La plaga que cambió el mapa del viñedo en España*. 2018 <https://www.mncn.csic.es/es/comunicacion/blog/la-plaga-que-cambio-el-mapa-del-vinedo-en-espana>.

MARTÍNEZ VIDAURRE, José María. *Influencia del tipo de suelo en el estado nutricional de la vid, el desarrollo vegetativo, la producción, la composición de la uva y de los vinos de la variedad Tempranillo tinto (Vitis vinifera L.) en el ámbito de la D.O.ca Rioja*. Tesis Doctoral. Universidad de La Rioja. 2017 file:///C:/Users/usuario/Downloads/Dialnet-InfluenciaDelTipoDeSueloEnElEstadoNutricionalDeLaV-122697%20(1).pdf

PAADÍN, Luis; PAADÍN, Alejandro. *Las piedras que hacían vino. Viaje por los milenarios lagares rupestres de Galicia*. Lugo: Ed. Servino, 2017.

PÉREZ LOSADA, Fermín. *O lagar rupestre do Castro de Sta. Lucía (Astariz, Castrelo de Miño) e o seu contexto arqueolóxico. Primer Simpósio Ibérico sobre Lagares Rupestres*. Valpaços (Portugal), 2017.

PEREZ-MORENO, Ignacio. *La filoxera o el invasor que vino de América*. *Boletín de la Sociedad Entomológica Aragonesa*. 30. 2002. 218-220. <http://entomologia.rediris.es/aracnet/9/entoaplicada/index.htm>.

PIQUERAS HABA, Juan. "La filoxera en España y su difusión espacial: 1878-1926". *Cuadernos de Geografía*, 2005, 77, 101 – 136.

PRADO CONDE, Santiago; LIRA POUSA, Lolín; LLANA, César. *Ribadavienses Vistos por sí Mesmos*. Álbums para o Reencontro. Ribadavia e os Ribadavienses IV. Ourense Museo Etnolóxico: Xunta de Galicia, 2007.

RIVAS, Ricardo; ALONSO, Juan Carlos. "El sector vitivinícola gallego en el siglo XXI. El triunfo de las variedades de cultivo tradicional". En: Mar Vilanova de la Torre (coordra.): *El Potencial Aromático de las Variedades de Vid Cultivadas En Galicia*. Santiago de Compostela: Xunta de Galicia, 2017. pp.: 12-19.

RODRÍGUEZ MUÑÍZ, Víctor; REBOREDA CARREIRA, Alberte; NIETO MUÑIZ, Eduardo Breogán. *Arqueoloxía do Viño. Os lagares rupestres da Comarca de Monterrei*. Ourense: Deputación Provincial de Ourense, 2016.

SANTOS SOLLA, José Manuel. "Fiestas, ferias y mercados de Galicia". *Sémata, Ciencias Sociais e Humanidades. El Rostro y el Discurso de la Fiesta*. 1994, núm. 6: pp. 297-309. <http://hdl.handle.net/10347/4763>.

SIERRA RODRÍGUEZ, Xosé Carlos. "El vino en la cultura. Introducción". En: X. C. Sierra Rodríguez (Coord.). *O Ribeiro. El Vino de la Cultura. La Cultura del Vino*. Vilagración de Arousa: Mirabel Editorial S.L., 2001. pp.: 19-25.

SIERRA RODRÍGUEZ, Xosé Carlos (2009): *Museo Galego do Viño. Resumo Secuencia Expositiva con remisión aos Planos do Proxecto Museográfico de 2009*. Exemplar policopiado inédito. Arquivo Museo Etnolóxico, 2009.

SIERRA RODRÍGUEZ, Xosé Carlos; RUÍZ VÁZQUEZ, María José; GONZÁLEZ FERNÁNDEZ, Clara; CASTRO CARBALLAL, Víctor Manuel. *Colección Vitivinícola*. 1. Santiago de Compostela. Museo Etnolóxico: Xunta de Galicia, 2010

VILANOVA, Mar; OLIVEIRA, José Maria. "El potencial aromático de las variedades de vid cultivadas en Galicia". En Mar Vilanova de la Torre (coordra.): *El Potencial Aromático de las Variedades de Vid Cultivadas en Galicia*. Santiago de Compostela: Xunta de Galicia, 2017. pp.: 46-87.