

VIÑEDOS E VIÑOS DE GALICIA

en

VIGNOBLES ET VINS
DU NORD-OUEST
DE L'ESPAGNE

DE

ALAIN HUETZ DE LEMPS



XUNTA DE GALICIA



VIÑEDOS
E VIÑOS
DE
GALICIA
en
VIGNOBLES ET VINS
DU NORD-OUEST
DE L'ESPAGNE
de

Alain Huetz de Lempis

XUNTA DE GALICIA

Consellería do Medio Rural

AGACAL

Santiago de Compostela

2019

Edita:

Xunta de Galicia. Consellería do Medio Rural. AGACAL

Lugar:

Santiago de Compostela

Tradución:

Manuel Ferreiro

Asesoramento lingüístico:

Antonia Vega

Ano:

2019

Imprime:

Gráficas Garabal

DL:

C 1472-2018

PRESENTACIÓN

Percorrer Galicia, é percorrer paisaxes de vales, de escarpadas ladeiras, beiras de ríos e mares, montañas e canóns salpicados de viñedos e vides.

Percorrer as páxinas deste libro cargadas de coñecemento da man do seu autor, Alain Huetz de Lemps, e mais do seu tradutor, Manuel Ferreiro, é unha regalía para todos aqueles amantes do viño e da súa cultura, xa que nos permite reconstruír o desenvolvemento experimentado polos viñedos de Galicia a través dos séculos, dende a Idade Media ata a metade do século XX.

Esta obra, de consulta obrigada, constitúe aínda hoxe unha ferramenta de traballo de incuestionable valor para comprender a evolución histórica do viñado na nosa Comunidade Autónoma.

O sector vitivinícola soubo aguantar os avatares ao longo da súa historia, pero hoxe en día goza de boa saúde, é un sector emerxente que en pouco tempo se situou como referente de toda Europa, onde os nosos viños son moi demandados e coñecidos debido ao seu alto nivel de calidade.

O pulo comercial e tecnolóxico das áreas vitivinícolas froito dun esforzo modernizador do sector fai que o viñado viva hoxe un momento de auxe tanto en canto á produción como á comercialización.

Sentímonos moi satisfeitos de ter axudado a sacar á luz esta edición en galego das pasaxes referidas a Galicia da tese de doutoramento de Alain Huetz de Lemps que, sen dúbida, contribuirá a que coñezamos máis e mellor o gran legado da nosa cultura vinícola.

José González Vázquez
Conselleiro do Medio Rural

NOTAS DO TRADUTOR

A tradución

O azar dispuxo que un tradutor ocasional, case profano en vides e viños, convertese ao galego aquelas partes da extensa tese de doutoramento de Alain Huetz de Lemp *Vignobles et vins du Nord-Ouest de l'Espagne*, nas que se fai referencia a Galicia. Ora ben, a casualidade esta vez non veu soa, chegou da man do meu amigo Juan Francisco López Fernández, enxeñeiro agrónomo, que menciono aquí por non estar xa presente, sabendo que coa súa humildade non me tería permitido nomealo. Foi el quen me achegou os dous volumes da tese e me recomendou a súa lectura.

Con relativo receo mergulleime en tan avultada obra, mais a miña reticencia inicial axiña se esvaeceu, introducínme nun mundo para min case descoñecido, e fun sorprendido polo achado da historia dos viñedos e viños de Galicia, desde que existen noticias ata chegar a mediados da década dos 60 do século pasado. Da obra, impresiona a infinidade de referencias, narracións de episodios concretos, descrición de costumes, etc., todo escrito de xeito ameno, didáctico e ao tempo con rigor.

Hai que dicir, claro está, que antes desta tradución, a obra orixinal de Alain Huetz de Lemp xa era un referente esencial para uns poucos estudosos do viñado e do viño en Galicia.

Pasado un tempo desde o meu contacto inicial coa tese, e de xeito sutil, meu amigo suxeríume que traducise a parte que estuda a Galicia vitícola. Aquela achega de tal responsabilidade superábame, gardei un respectuoso silencio, mais logrei esquecer o meu temor primeiro, retomei os dous volumes da obra, e moitos meses máis tarde xurdiu un texto traducido, moi achegado ao redactado polo autor, pero que aínda resultaba áspero. Con meticulosidade foi necesario ir labrándoo para elaborar un contido que sintonizase ben coa nosa lingua, aínda permitíndonos a licenza de non ser literais co orixinal, iso si, sempre respectando con escrúpulo os conceptos que o autor expoñía. Para este traballo contamos coas imprescindibles achegas da filóloga de lingua galega Antonia Vega Prieto e de Ricardo Rivas Barros, enxeñeiro agrónomo.

A obra

Do texto orixinal tómanse varias clases de contidos:

- a. Específicos de Galicia. Este libro inclúe unha parte da tese de doutoramento, que no orixinal está ben diferenciada.
- b. Diseminados por toda a obra figuran fragmentos que mencionan Galicia, aínda que estean incluídos en capítulos referidos a outras zonas do noroeste de España.

- c. De entre o material doutras rexións, faise escolma de feitos ou costumes, que sen ser de uso en Galicia, poden axudar a interpretar a situación propia deste país e amosan a diferenciación existente entre as diversas zonas.

Pode sorprender a inclusión do Bierzo nun texto sobre Galicia. Non é unha inxerencia pola nosa parte, xa que o autor no seu estudo non quixo disociar esta zona de transición entre o viñedo castelán-leonés e a bacía de Valdeorras como introdución a Galicia, sen fracturar unha unidade xeolóxica e climática e con semellanzas incluso no parcelario da propiedade.

O autor

Alain Huetz de Lemp, nacido en 1926, é xeógrafo, botánico e economista francés, profesor emérito da Universidade de Bordeos -Michel de Montaigne, doutor *honoris causa* pola Universidade de Valladolid e membro da Académie des Sciences, Belles-Lettres et Arts de Bordeos.

Con máis especificidade estudou, no marco do Centre d'Etudes et de Recherches sur la Vigne et le Vin (CERVIN), a xeografía e historia do viño e ten publicadas diversas obras sobre as bebidas máis alá do viño. As súas publicacións abranguen un extenso repertorio: economía, clima, xeografía, agronomía, etc.

Alain Huetz de Lemp é ademais unha persoa humilde. Mentres se realizaba a xestación deste libro, estableceuse contacto con el, localizando previamente o seu fillo Xavier, profesor de Historia Contemporánea na Universidade de Niza-Sophia Antipolis. Direi que vista a envergadura da obra, un teme que o acceso ao autor tamén resulte proporcionalmente dificultoso e que incluso se poida sentir agraviado por ter traducido a obra sen inicialmente contar co seu beneplácito. Da resposta obtida do seu fillo, na que nos expresaba a satisfacción de seu pai polo traballo que emprenderamos, concluímos que o camiño quedaba expedito.

A gratitude que nós puidemos outorgar ao autor por gozar deste traballo seu queda superada polo agradecemento del cara nós. Permítaseme transcribir o último correo recibido do autor no mes de setembro deste 2018:

...Agradézolle a súa mensaxe do 23 de agosto último, que me permite calibrar o salientable traballo que vostedes teñen feito coa tradución ao Galego da miña obra sobre Vignobles et Vins du Nord Ouest de l'Espagne.

...Quedo feliz ao saber que os especialistas da viticultura de Galicia estean interesados na miña obra, grazas a vostedes poderán apreciar o froito das miñas investigacións na súa propia lingua.

Agradézoilles moito o coidado que se tomaron coa tradución do meu texto e por facer todas as verificacións necesarias para a perfecta comprensión en lingua Galega...

Mais, retrocedamos no tempo, España, década dos anos 60 do século pasado, o autor e a súa dona visitando multitude de arquivos, transcribindo documentos a man, non sempre de fácil acceso e non sempre en bo estado. Viaxando cun Renault 4-4, que direi, para os lectores máis novos, que non se parecía en nada a un 4X4 actual. Todo isto por estradas dun país, certamente, aínda moi atrasado. A medida que avanzaba na lectura sentía certa angustia cavilando nas dificultades polas que tivo que pasar esta persoa para lograr estruturar tan admirable e complexo traballo.

O futuro daquela...

A tese de doutoramento, publicada no ano 1967, amosa unha situación nese intre na que o cultivo da vide vai en retroceso, e ademais a calidade do viño declina. A introdución de viños foráneos é habitual, e incluso en Galicia se elaboran e embotellan ou comercializan viños de cuestionable calidade: Coes, Savín, Viñalar, etc., denominados “viños comúns” ou “viños de mesa”. A pesar desta situación pesimista, o prognóstico do autor non ía desatinado, manifestaba certa posible redención da situación que se estaba a vivir e anunciaba a apertura a un mundo posible e prometedor arredor do viño:

...os habitantes de Galicia están moi atados ás tradicións vitícolas do seu país e non é fácil que abandonen os viños de Ribadavia, de Valdeorras ou de Verín, en favor de viños anónimos de procedencia do resto de España. É así posible agardar a que a tendencia actual á uniformación e industrialización desta actividade secular non fará desaparecer completamente a diversidade rexional...

O presente hoxe...

A situación dos viñedos e viños de Galicia empezou a mudar, con cautela, aproximadamente 30 anos atrás, e nos últimos 20 anos é cando se inicia un desenvolvemento exponencial tanto no cultivo da vide con variedades de calidade como na exquisita elaboración do viño. Pero isto xa é doutro capítulo, con material de sobra para que alguén que teña algo daquel vigor de Alain Huetz de Lempis decida escribir a “Historia recente dos viñedos e viños de Galicia”.

ÍNDICE

Prefacio	19
Introdución	21

TOMO I PRIMEIRA PARTE A LOCALIZACIÓN ACTUAL DOS VIÑEDOS DO NOROESTE DE ESPAÑA

Introdución	29
-------------------	----

CAPÍTULO I. A DISTRIBUCIÓN DO CONXUNTO DO VIÑEDO

31

A. O NOROESTE ATLÁNTICO

32

I. O Bierzo

32

II. Galicia interior

33

III. A beira litoral de Galicia

35

CAPÍTULO II. OS CONTRASTES CLIMÁTICOS

37

A. AS ESTACIÓNS

38

I. O inverno

38

II. A primavera

48

III. O verán

56

IV. O outono

63

B. AS GRANDES REXIÓNS CLIMÁTICAS

67

CAPÍTULO III. A DIVERSIDADE DOS VIÑEDOS

77

A. TIPOS DE VIÑEDOS DA BEIRA ATLÁNTICA..

78

I. Os viñedos da Galicia interior e do Bierzo..

78

A. Os viñedos das bacías do interior

78

1. O Bierzo..

78

2. A bacía de Valdeorras

81

3. O viñado de Monterrei

83

B. Os viñedos en socalcos do Sil e do Miño

85

C. O Ribeiro de Ourense e o Ribeiro do Avia.

88

1. O viñado de Ourense.

88

2. O viñado do Ribeiro do Avia.

92

II. Os viñedos da Galicia litoral.

94

A. Trazos xerais dos viñedos de Pontevedra

96

B. Localización dos viñedos de Pontevedra

99

C. Os pequenos viñedos da provincia da Coruña..

103

SEGUNDA PARTE

A EVOLUCIÓN DOS VIÑEDOS DO NOROESTE DE ESPAÑA

CAPÍTULO I. OS VIÑEDOS DO NOROESTE DE ESPAÑA NA IDADE MEDIA .. 109

A. A ORIXE DO VIÑEDO	110
I. Os escasos vestixios da época romana	110
II. A invasión árabe e a reconquista	112
III. A recuperación do viñado	115
A. O sistema da decrúa libre ou «presura»	115
B. O papel do clero..	117
C. O xurdimento da gran propiedade..	118
B. O PAPEL DA VITICULTURA NA IDADE MEDIA	120
I. O proteccionismo local	120
II. Os privilexiados	123
III. Os mapas de extensión do viñado	127
C. OS VIÑEDOS DE GALICIA	129
I. Os viñedos do Miño	129
II. Os viñedos do litoral	134

CAPÍTULO II. EVOLUCIÓN DOS VIÑEDOS DO NOROESTE DE ESPAÑA DENDE O SÉCULO XVI ATA PRINCIPIOS DO SÉCULO XIX .. 137

A. EVOLUCIÓN DOS VIÑEDOS DE GALICIA	139
I. Viñedos e viñas da Galicia interior	139
A. Splendor e decadencia do Ribeiro do Avia..	139
1. O viñado no século XVI..	139
2. A importancia comercial do Ribeiro do Avia no século XVI.	141
3. A decadencia comercial do viño de Ribadavia	143
B. O viñado do Ribeiro de Ourense.	147
1. A situación no século XVI..	147
2. O viñado no século XVIII	149
3. A decadencia comercial de Ourense	151
C. Os viñedos secundarios do interior	153
1. Os viñedos do sueste da provincia de Ourense.	153
2. O val de Monterrei	154
3. A situación na parte montañosa do val de Monterrei.	156
4. Valdeorras	158
5. A comarca do Bolo	161
6. A comarca de Trives	163
7. O Canón do Sil.	164
D. Os viñedos do sur da provincia de Lugo.	165
1. A bacía de Quiroga	165

2. A bacía de Monforte	166
3. As ribeiras do Sil e do Miño..	167
II. Viñedos e viños da Galicia occidental..	172
A. Os viñedos do Baixo Miño	172
B. Os viñedos das Rías Baixas	176
1. O val Miñor	176
2. A ría de Vigo	177
3. Pontevedra	179
4. O val do Salnés e os seus arredores	181
C. O val do Ulla e o aprovisionamento de Santiago	183
III. Viñedos e viños da Galicia setentrional	188
A. As mariñas da provincia da Coruña	189
1. A extensión do viñado	189
2. O viñado de Betanzos	190
3. O viñado da Coruña	192
B. O viñado de Pontedeume-Ferrol	193
1. Os mercados dos viños das Mariñas..	194
2. O aprovisionamento dos portos do noroeste de Galicia	197
C. As rías e os vales vitícolas da costa norte	201
1. Os vales vitícolas	202
2. O aprovisionamento de viño no norte de Galicia	206
CONCLUSIÓN	209

CAPITULO III. AS GRANDES FLUTUACIÓNS DO VIÑEDO DENDE 1850 ATA HOXE

A. AS CONVULSIÓNS DA SEGUNDA METADE DO SÉCULO XIX	212
I. A crise do oídio	212
A. A invasión do viñado	214
B. A destrución das vides da costa	213
C. A adopción de cepas resistentes ao oídio	214
II. As transformacións do viñado a finais do século XIX..	214
A. A gran prosperidade..	214
B. A crise de 1886-1887	215
III. A extensión do viñado antes da crise da filoxera	217
A. O estancamento do viñado en Galicia..	219
B. A CRISE DA FILOXERA	221
C. EVOLUCIÓN RECENTE	226
I. O aprovisionamento das provincias cantábricas	226
II. As dificultades da viticultura en Galicia..	227

TOMO II
TERCEIRA PARTE
PRODUTORES E CONSUMIDORES

Introdución	239
CAPÍTULO I. O CULTIVO DA VIDE.	241
A. OS TRABALLOS DE CULTIVO	241
I. A plantación.	241
A. Os contratos de plantación.	241
B. Outros tipos de contratos de plantación	245
C. As técnicas de plantación	245
II. Os labores	247
A. A poda.	247
B. O traballo da terra	248
C. Traballos diversos	250
III. A loita contra os parasitos	250
A. Pragas de orixe americana	251
B. A DEFENSA E A VIXILANCIA DOS VIÑEDOS	252
I. Organización da defensa do viñado.	252
A. O peche e agrupamento das parcelas	252
II. A defensa do viñado contra o gando.	252
A. Sanción polos delitos	253
1. O gando maior	253
2. Animais diversos	254
III. A defensa do viñado fronte aos homes	254
A. Regulamentación da caza	254
B. Os ladróns de vides e de cepas.	254
C. Os ladróns de uvas.	255
C. A VENDIMA	257
I. A época da vendima.	257
A. Os grandes contrastes rexionais.	257
B. A escolla da data da vendima	258
C. A evolución cara á liberdade individual	260
II. O desenvolvemento da vendima	263
A. Os diferentes traballos e o material utilizado	263
B. A rebusca	264
III. A man de obra temporal.	265
A. A contratación dos vendimadores no pasado	265
B. Os movementos actuais da man de obra	265
C. O salario dos vendimadores	265

CAPÍTULO II. PROPIETARIOS E XORNALEIROS	267
A. A ANTIGA ESTRUTURA SOCIAL.	268
I. Rendas e servidumes na Idade Media.	268
II. A evolución da propiedade vitícola a partir do século XVI	270
A. Desaparición tardía dos foros de Galicia	270
III. A vida cotiá dos obreiros agrícolas	275
A. A contratación dos xornaleiros.	275
B. O salario dos xornaleiros agrícolas	276
B. O PREDOMINIO DA PEQUENA PROPIEDAD	276
I. O éxodo dos xornaleiros agrícolas e o predominio da explotación directa.	276
II. A diversidade das explotacións de Galicia	276
CONCLUSIÓN.	282
CAPÍTULO III. A ELABORACIÓN DO VIÑO	285
A. OS MÉTODOS TRADICIONAIS DE VINIFICACIÓN	286
I. As instalacións e o material de vinificación.	286
A. A distribución xeral das instalacións vitícolas	286
1. Instalacións vinícolas que non están separadas da vivenda	286
2. As instalacións vinícolas están separadas das vivendas dos viticultores.	289
B. O equipamento de vinificación	289
1. As cubas dos lagares	290
2. A prensa	290
3. As cubas	291
II. As técnicas de vinificación.	294
A. A vinificación nas provincias atlánticas.	294
III. Viños especiais e augardente	297
A. O viño tostado	297
B. A purrela	297
C. A augardente	298
B. O DESENVOLVEMENTO DAS EMPRESAS INDUSTRIAIS.	300
I. As adegas industriais	300
A. Outros tipos de adegas industriais	300
II. As cooperativas vinícolas	301
CAPÍTULO IV. O COMERCIO DO VIÑO	303
A. A ORGANIZACIÓN COMERCIAL TRADICIONAL	303
I. O control da produción.	303
A. O censo da produción	303
B. A loita contra o comercio ilegal	304
C. A protección fronte aos viños “estranxeiros”	305

II. O comercio do viño de venda por xunto	306
A. Venda por xunto nos centros produtores	306
B. O transporte do viño	307
1. Os recipientes utilizados para o transporte do viño	307
2. A distribución xeográfica dos sistemas de transporte	309
3. Os azares do transporte	310
4. O elevado custo dos transportes por terra	312
5. O comercio por vía marítima	313
C. A entrada e venda por xunto nos centros de consumo.. . . .	313
III. A venda do viño polo miúdo	314
A. Os diversos tipos de tabernas	314
1. A venda polo miúdo nos centros produtores.. . . .	315
2. A venda por quendas dos campesiños	315
3. As tabernas permanentes	315
B. O funcionamento das tabernas	316
1. Os taberneiros	317
2. O control da calidade do viño	318
3. O control das medidas	321
4. A clientela das tabernas	322
C. O papel económico das tabernas	324
1. A importancia do consumo	324
2. As variacións do prezo do viño	325
3. A abundancia de impostos	325
B. AS TRANSFORMACIÓNS RECENTES NO COMERCIO DO VIÑO	327
I. A evolución dos medios de transporte	327
CONCLUSIÓN	329
APÉNDICE I. EXTENSIÓN DO VIÑEDO POR MUNICIPIOS	331
PROVINCIAS ATLÁNTICAS.. . . .	333
ABREVIATURAS UTILIZADAS NO TEXTO	345
BIBLIOGRAFÍA.	347
A. AS PRINCIPAIS FONTES DE INFORMACIÓN	349
B. SERIES DE DOCUMENTOS NOTABLES	361
C. OBRAS PUBLICADAS	364

ÍNDICE DE FIGURAS

1.– Importancia actual do viñado por provincia.	29
2.– Importancia do viñado en relación aos outros cultivos.	30
3.– Localización xeral dos viñedos de Galicia, do Bierzo e de Asturias.	33
4.– Bacías e canóns da Galicia Meridional.	35
5.– Algúns tipos de tempo de inverno e de primavera.	39
6.– Temperaturas e precipitacións en Vigo, Valladolid e Logroño durante o inverno de 1961.	45
7.– Temperaturas e precipitacións en Vigo, Valladolid e Logroño durante o inverno de 1963.	46
8.– Temperaturas e precipitacións en Vigo, Valladolid e Logroño durante a primavera de 1962.	51
9.– Temperaturas e precipitacións en Vigo, Valladolid e Logroño durante a primavera de 1963.	52
10.– Variacións do prezo do cántaro de viño en relación coas xeadas tardías en Cisneros durante o período 1750-1795.	53
11.– A xeadada do 2 de maio de 1945.	55
12.– Número de días de chuvia por ano (media 1901-1930).	58
13.– Tipos de tempo de verán e de outono.	60
14.– Temperaturas e precipitacións en Vigo, Valladolid e Logroño durante o verán de 1961.	61
15.– Temperaturas e precipitacións en Vigo, Valladolid e Logroño durante o verán de 1963.	62
16.– Temperaturas e precipitacións en Vigo, Valladolid e Logroño durante o outono de 1961.	64
17.– Temperaturas e precipitacións en Vigo, Valladolid e Logroño durante o outono de 1962.	65
18.– Precipitacións anuais no noroeste de España.	68
19.– Precipitacións totais caídas cada ano en Valladolid dende 1862.	70
20.– Horas de sol mensuais en tres estacións meteorolóxicas do noroeste de España.	72
21.– Curvas ombrotérmicas en seis estacións do noroeste de España.	73
22.– O nivel hídrico segundo o método de Thornthwaite.	74
23.– Extensión actual dos viñedos do Bierzo e de Valdeorras (Ourense).	79
24.– Uso do solo e distribución dos cultivos no Bierzo. Ver lenda figura 54.	80
25.– Localización actual do viñado de Verín-Monterrei.	84
26.– Localización dos viñedos do Sil e do Miño.	86
27.– Fragmento do catastro de Chantada (Lugo).	87
28.– Uso da terra e distribución dos cultivos nos ribeiros de Ribadavia e Ourense. Ver lenda figura 54.	91
29.– Uso da terra e distribución dos cultivos no sur da provincia de Pontevedra. Ver lenda figura 54.	100
30.– Uso da terra e distribución dos cultivos na comarca do Salnés. Ver lenda figura 54.	101
31.– Fragmento do catastro de Cambados (Pontevedra)	102
32.– Extensión do viñado na Idade Media: parte occidental (Galicia-O Bierzo).	128
33.– O viñado de Ribadavia	142
34.– Os viñedos de Monterrei e de Souto Bermudo no século XVIII.	155
35.– Os viñedos de Valdeorras e do Bolo nos séculos XVI e XVIII.	161
36.– Repartición dalgúns cultivos nalgunhas parroquias do sur da provincia de Lugo en 1752	169
37.– Extensión do viñado no sur da provincia de Pontevedra na metade do século XVIII.	171
38.– Distribución dos cultivos nalgunhas parroquias do sur de Pontevedra, 1752	174
39.– Os viñedos do Salnés e do Ulla.	183
40.– Extensión do viñado nas Mariñas da Coruña en 1752	189
41.– Distribución dos cultivos nalgunhas parroquias das Mariñas da Coruña en 1752.	193

42.– A extensión do viñado en Galicia setentrional no século XVIII	203
43.– Os viñedos de Galicia en 1845.	207
44.– Extensión dos viñedos do noroeste de España en 1857	211
45.– Exportacións de viño español durante a segunda metade do século XIX	214
46.– Extensión dos viñedos do noroeste de España en 1889	218
47.– Porcentaxe de viñado con relación á superficie cultivada en 1889 por partido xudicial	218
48.– A propagación da filoxera en España.	223
49.– Extensión dos viñedos do noroeste de España en 1909.	224
50.– Extensión dos viñedos do noroeste de España en 1922.	225
51.– Procedencia do viño introducido na provincia Oviedo en agosto de 1962	227
52.– O comercio actual do viño no noroeste de España	232
53.– O comercio de viño no século XVI.	232
54.– Lendas das figuras de distribución de cultivos.	233
55.– Fragmento do catastro de Beade (San Cristovo, Ribeiro do Avia)	278
56.– Casa cunha adega dun viticultor dun antigo pobo de Portomarín (Lugo).	287
57.– Plano da casa dun viticultor cunha adega no val do Salnés.	289

ÍNDICE DE FOTOS

Foto 1. O viñado de Valdeorras. Monocultivo da vide na parte inferior ladeira.	89
Foto 2. O viñado de Monterrei, ao oeste de Verín. Monocultivo da vide no fondo do val.	89
Foto 3. Os socalcos da Terra de Trives, na ladeira exposta ao leste, sobre o Bibeí.	89
Foto 4. Emparrado das parcelas preto de Redondela (Pontevedra).	89
Foto 5. Monocultivo do viñado no val do Miño, por enriba de Ribadavia. Ao fondo o Concello de Castrelo de Miño. Parte superior ocupada polo monte.	90
Foto 6. O viñado do Ribeiro do Avia. Vista cara ao norte, máis alá da ponte do camiño do Carballiño.	90
Foto 7. O Ribeiro do Avia, ao nordeste de Ribadavia	97
Foto 8. Viña e emparrado baixo no sur de Cambados (Salnés, Pontevedra)	97
Foto 9. Emparrado alto sobre un camiño preto de Cambados (Pontevedra)	97
Foto 10. Cesto-carral metálico utilizado para a vendima en Valdeorras.	262
Foto 11. Vendimadores baixando da montaña ata a ribeira de Trives: cesto-carral de rodas tirados por bois.	262
Foto 12. Ribadavia, a parte vella.	281
Foto 13. Unha explotación rural no Ribeiro do Avia.	281
Foto 14. Pisado da uva en San Xusto (Valdeorras).	296
Foto 15. Elaboración individual moderna na Rúa de Petín de Valdeorras (Ourense).	296
Foto 16. Límite da “ruta do viño” construída a finais do século XVIII entre a Alta Ríoxa e os camiños reais de Vitoria - Bilbao.	310
Foto 17. Tasca en Betanzos. A rama de loureiro indica que hai viño para vender.	311
Foto 18. Fabricantes de odres en Famoselle (Zamora).	311

PREFACIO

Esta obra, *Vignobles et vins du Nord-Ouest de l'Espagne*, é o resultado de doce anos de investigación. Iniciei este traballo en 1953 aconsellado polos señores Dion e Chabot. O señor Dion dirixira as miñas primeiras investigacións xeográficas sobre o País d'Olonne cando era profesor na Sorbona. Ao converterse en profesor no Collège de France, animoume a trazar a evolución da viticultura noutro país de vella tradición agraria, España. Tratei de inspirarme nos seus métodos de traballo, no carácter meticuloso das súas investigacións, e mellor que ninguén, o señor Dion fíxome entender que era imposible explicar as paisaxes rurais e a localización actual do viñado sen unha análise precisa dos feitos históricos. O señor Chabot, naquel tempo profesor na Sorbona e director do Instituto Xeográfico de París, tivo a condescendencia de dirixir a miña tese. Grazas a unha viaxe á zona obxecto deste traballo e ás numerosas entrevistas que tiveron con el en París, fíxome partícipe da súa profunda experiencia sobre as cuestións vitícolas e do seu concepto sobre a xeografía rexional e a xeografía humana.

Estas investigacións iniciáronse en outubro de 1953. Como bolseiro da Escola de Altos Estudos Hispánicos fixen axiña longas excursións polo noroeste de España, e comecei a escolmar documentos de arquivos. En Madrid, acolléronme na Casa de Velázquez, dirixida polo señor Legendre. A estadia en España foi grazas á axuda que me prestou o señor Renouard, que naquel entón era decano da Facultade de Letras de Bordeos e director da Escola de Altos Estudos Hispánicos. Así puideron facer varias excursións co señor Deffontaines, director do Instituto Francés de Barcelona; os seus consellos e a súa amizade foron infinitamente valiosos. Tamén encontrei unha excelente acollida a carón do señor Sermet, profesor na Toulouse e especialista en xeografía de España, do señor Défourneaux, do señor Finck, do señor Hazera e moitos outros franceses instalados en España naquela época.

Despois de dous anos de estancia en España fun seleccionado polo señor Papy, director do Instituto Xeográfico de Bordeos, para ocupar un posto de asistente na Facultade de Letras. Puideron estar así preto do campo da miña tese e encontrei en Bordeos unha acollida moi cordial. O decano Papy, especialista do viñado bordelés, sempre me deu ánimos e facilitoume a miña tarefa, e coa concesión dunha subvención da Escola de Altos Estudos Hispánicos, na que entón era director, permitiu que se puidese imprimir esta voluminosa obra. O señor Enjalbert, hoxe director do Instituto Xeográfico de Bordeos, fíxome partícipe dos seus amplos coñecementos sobre a viticultura e achegoume inestimables suxestións. Non podo esquecer a axuda amigable que encontrei ao lado dos señores Laserre, Barrère, Lerat, Pijassou... e de todos os nosos colegas xeógrafos, historiadores e hispanistas. A publicación de semellante obra non sería posible sen a activa achega dos debuxantes da Facultade de Letras, a señora de Avezac, a señorita Bugat, a señorita Labatut e o señor Menault, que tiveron que preparar os numerosos mapas e figuras deste libro; sen axuda das administrativas, a señorita Colombani e a señorita Mandouze, que tiveron o

delicado traballo de dactilografar unha boa parte do manuscrito; e sen a colobaración dos fotógrafos, os señores Faure e Cambot, que prepararon os clixés que ilustran este libro.

Conseguín afrontar todos os gastos que levaron consigo os continuos desprazamentos a través de España grazas ás becas concedidas polo Centre National de la Recherche Scientifique. Foi tamén o CNRS quen asumiu o enorme custo da publicación das figuras e das fotografías.

Este estudo sobre os viñedos e os viños do noroeste da Península Ibérica non se podería ter realizado sen a contribución de numerosos españois. Como se sinala de xeito máis preciso na bibliografía, recibín unha axuda inestimable por parte dos funcionarios de numerosos organismos oficiais, arquivos nacionais de Madrid e de Simancas, arquivos provinciais, servizos do Catastro... A acollida dos xeógrafos españois foi excelente en todas partes e quero darlles as grazas, en particular, aos profesores de Madrid, aos señores Manuel de Terán, López Gómez, hoxe director do Instituto Xeográfico de Valencia, Quirós Linares, Benito Arranz; aos profesores de Zaragoza, señor Casas Torres, daquela director do Instituto de Xeografía, o finado señor Manrique, cuxa tese sobre unha rexión veciña ao noso ámbito de traballo nos proporcionou útiles puntos de comparación; aos navarros, o señor Floristán Samanes, que publicou unha tese salientable sobre a Ribeira de Tudela, ao señor Ferrer, especialista do viñado de Cariñena e profesor en Oviedo e logo en Pamplona, e ao señor Mensúa, gran coñecedor de Navarra central e dos seus viñedos. En Galicia, os señores Meijide Pardo e Río Barjas, e en Oviedo, o señor Rubio Recio, proporcionáronme información de gran utilidade. O señor Martín Galindo axudounos a comprender certos problemas xeográficos de Castela e de León dos que era bo coñecedor. Pero temos unha débeda de recoñecemento moi particular co señor Jesús García Fernández, primeiro adxunto en Madrid, e logo profesor e director do Instituto Xeográfico de Valladolid. Dende o principio das nosas investigacións axudounos, aconsellounos e acompañounos en innumerables excursións a través de Castela a Vella.

Non podo pechar esta lista bastante incompleta de todos os que me permitiron realizar esta obra sen sinalar toda a axuda achegada pola miña familia. A miña muller acompañoume en numerosas viaxes, sacrificou días enteiros en copiar documentos ou dactilografar varios capítulos e as molestas notas e citacións. Os meus sogros e o meu cuñado, residentes en Madrid, facilitáronme moitas xestións, os meus pais, a miña irmá e o meu irmán Christian, que tamén é xeógrafo, axudáronme no perfeccionamento deste traballo.

Dedico especialmente este libro á memoria de meu pai, adxunto de Historia e Xeografía, que foi o xerme da miña vocación e que, desgraciadamente, non puido ver rematado este traballo.

INTRODUCCIÓN

Os viñedos que estudamos nesta obra abranguen 300.000 ha, é dicir, preto dun quinto da superficie total do viñedo español. Pero o noroeste de España, tal como o delimitamos, é inmenso: esténdese sobre 155.000 km² e engloba a España atlántica, con Galicia e as provincias cantábricas, as terras do Douro ata a fronteira portuguesa, a bacía alta do Ebro xunto coa Rioxa e Navarra. Abrangue dezaioito provincias de xeito completo; excluíronse deste estudo os pequenos viñedos que bordean a vertente meridional da cordilleira central, ao sur, nas provincias de Salamanca e Ávila, pertencentes á zona vitícola do Texo.

O cultivo da vide está repartido de xeito desigual no noroeste de España, e dende as chairas do Ebro ata a costa atlántica, un auténtico rosario de viñedos encadéanse no medio de territorios pouco ou nada vitícolas. O primeiro obxectivo do noso estudo foi, polo tanto, precisar a localización actual dos viñedos e o lugar que ocupan na economía rexional. Os límites que demos ao noso estudo permítennos presentar unha enorme variedade de tipos de viñedos. O norte de España caracterízase por contrastes orográficos e climáticos moi diferenciados: nuns poucos centos de quilómetros pasamos dun clima realmente mediterráneo, tal como o da “ribeira” de Navarra, ao clima das altas, frías e secas chairas de Castela a Vella, onde a vide sempre se viu ameazada polas xeadas. Por outro lado está o clima oceánico, suave pero moi húmido, onde o exceso de chuvia dificulta a maduración da uva. Os tipos de cultivo están adaptados a estes medios físicos moi diversos; as viñas con rega e asociadas con oliveiras da ribeira de Tudela non se semellan nada ás cepas moi espazadas e rastreiras da Terra de Medina, nin ás altas parras apoiadas sobre piares de granito das Rías Baixas de Pontevedra. Hai poucas rexións no mundo onde, en tan pouco espazo, os contrastes estean tan marcados non soamente no aspecto das viñas senón tamén nos rendementos, o grao alcohólico e a calidade dos viños.

Non obstante, estes viñedos tan diversos presentan unha incontestable unidade constituída en boa parte polas tradicións comerciais e o seu pasado próspero que deixou unha rica herdanza. A viticultura tivo un gran desenvolvemento no noroeste de España debido á proximidade das zonas montañosas e litorais que pola súa excesiva humidade non podían producir viño. A evolución dun cultivo como o da vide está estreitamente ligada á existencia dun mercado de consumo para o viño que se produce. Deste xeito, os viños do Ebro, do Douro e do Miño encontraron no País Vasco, na montaña de Santander, Asturias, no norte de Galicia, as saídas que lles permitiron desenvolverse. Por outra parte, esta estreita relación confírmase polo uso sistemático en toda Castela a Vella de toneis de madeira procedentes do norte atlántico, mentres que Castela a Nova utilizaba tradicionalmente ánforas de terra cocida, as «tinajas». Da mesma maneira, o comercio dos viños da Rioxa e de Navarra dirixiuse cara ás terras do Atlántico, estas rexións nunca venderon viño augas abaixo do Ebro, cara a Aragón. Debido a esta orientación comercial non se pode separar o seu estudo do doutros viñedos do noroeste da Península Ibérica.

Nesta parte de España, o transporte do viño sempre se fixo por terra, mediante carro ou besta de carga, en direccións perpendiculares aos eixes dos grandes ríos, Ebro, Douro e Miño, pero estas vías fluviais, de escasa navegabilidade, nunca tiveron un papel comparable ao do Ródano ou ao do Garona en Francia. Se o máis frecuente é que os viñedos sexan de “ribeira”, localizados nas proximidades dos grandes eixes fluviais, é debido a razóns climáticas, xa que estes ríos flúen de forma natural polo fondo dos canóns incrustados nestas terras altas. Nin o Ebro nin o Douro crearon ou facilitaron os intercambios.

Esta orientación comercial dos viñedos do noroeste de España está ameazada: o desenvolvemento dos medios de transporte modernos, rápidos e masivos, non lles permite seguir desempeñando o papel de provedores vitícolas para a costa atlántica. Grazas ao ferrocarril e ao transporte por camión, A Mancha inunda cos seus viños comúns o noroeste de España. Bo número de viñedos que coñeceron antano unha gran prosperidade están agora en decadencia, e a vide tende a situarse cada vez máis nas zonas máis favorecidas dende o punto de vista climatolóxico, por exemplo na Rioxá, onde os produtos de calidade loitan con facilidade contra a competencia do resto de España. Pero esta evolución está lonxe de ter rematado: os labregos, a miúdo, permanecen moi unidos ás súas viñas, e en certas comarcas de gran altitude manteñen, sen preocuparse pola rendibilidade, xenuínas reliquias vitícolas. A influencia do pasado sobre a economía rural do noroeste de España é aínda moi forte. Como comprender a extensión e a situación actual do viñado sen estudar detidamente a súa historia? Na segunda parte desta obra describiremos a evolución da viticultura e do comercio do viño dende a Idade Media.

A diversidade das condicións climáticas e a complexidade da evolución histórica non abundan para explicar toda a orixinalidade dos viñedos do noroeste de España. A vide é un cultivo esixente que favoreceu o poboamento e multiplicou as pequenas propiedades. Os viticultores tiveron que loitar para manter e desenvolver as plantacións contra numerosos inimigos, e as pragas naturais foron ás veces menos temibles que as rivalidades humanas; foi necesario que os labregos se defendesen contra ás depredacións seculares dos gandeiros. A elaboración do viño, e aínda máis a súa conservación, son difíciles, e os produtores a miúdo dependeron dos transportistas, intermediarios necesarios entre eles e os consumidores. A viña e o viño de antano deron lugar a unha intensa actividade; intentaremos describir eses detalles técnicos na terceira parte. Nese aspecto tamén a vida tradicional se transforma con rapidez; aqueles que non abandonan a viña tratan de defenderse contra ás empresas e fronte aos industriais ou comerciantes cada vez máis fortes ao agruparse en cooperativas. Así pois, na España do noroeste, encontramos á vez pequenos labregos que continúan elaborando o viño cun material rudimentario e auténticas “fábricas” de viño onde se utilizan os procedementos técnicos máis modernos. Non é raro aínda atopar nos camiños con fochancas recuas de mulas cargadas de odres, mentres que uns quilómetros máis adiante potentes camións cisterna levan o viño da Mancha aos bares da cidade.

Os viñedos e os viños do noroeste de España ofrecen pois unha extraordinaria diversidade. Intentamos recoller os aspectos orixinais desta viticultura antes que a modernización completa desta actividade, antano esencial, lle impoña unha uniformidade que oculte a riqueza histórica desta zona vitícola.



PRIMEIRA PARTE

A LOCALIZACIÓN ACTUAL
DOS VIÑEDOS
DO NOROESTE DE ESPAÑA

INTRODUCCIÓN

Os viñedos do noroeste de España poden dividirse en tres grandes conxuntos: os viñedos do Ebro superior, os da bacía do Douro e os de Galicia.

Galicia posúe aproximadamente 35.000 ha de viñas (43.500 co Bierzo). Os viñedos están situados case todos na parte meridional do antigo reino. Máis da metade da extensión total encóntrase na provincia de Ourense (22.050 ha); esta zona montañosa ten moitas terras incultas, o que explica que a provincia de Ourense ocupe o vixésimo lugar en superficie de viñedos, non obstante está no 5º posto se consideramos a porcentaxe de vides en relación ao total das terras cultivadas (máis do 20%). Na provincia de Pontevedra, o viñado está pouco estendido (9.040 ha, é dicir, o 1,9% da superficie total da provincia), pero como os tres cuartos das terras están incultas, a porcentaxe de viñas respecto das terras cultivadas ascende ao 7,6%. É pouca cousa se o comparamos co millo, que el só ocupa o 79% das terras cultivadas e as pradeiras artificiais e os cultivos forraxeiros o 13,2%.

As dúas provincias setentrionais de Galicia teñen pouca importancia vitícola: na provincia de Lugo, as 6.000 ha de viñedos están case todas situadas no sur, na beira da provincia de Ourense. Na provincia da Coruña, só hai 1.090 ha dedicadas á viticultura, tanto no que respecta á importancia da vide coma á porcentaxe respecto á superficie cultivada, ocupa un dos últimos postos nas provincias españolas (posto 46º).

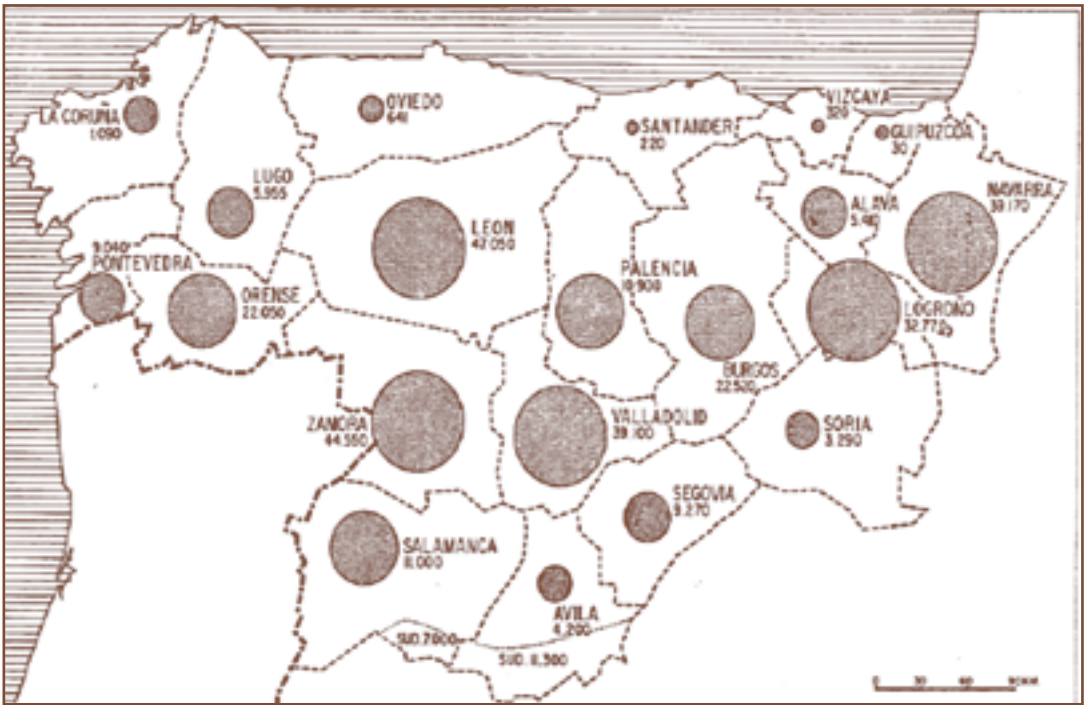


Fig. 1. Importancia actual do viñado por provincia.
Cifras en hectáreas. Segundo o Catastro e o Anuario estatístico de 1960.



Fig. 2. Importancia do viñedo en relación aos outros cultivos (segundo o Anuario estatístico de 1960).

O viñedo ocupa: 1. menos do 1% da superficie cultivada. -2. do 1 ao 2 %.
-3. Do 2 ao 3 %. -4. Do 3 ao 5 %. -5. Do 5 ao 8 %. -6. Do 8 ao 10 %. -7. Do 19 ao 21 %.

A cantidade central indica a orde que ocupa a provincia no conxunto das porcentaxes das 50 provincias españolas.

CAPÍTULO I

A DISTRIBUCIÓN DO CONXUNTO DO VIÑEDO

A localización dos viñedos do noroeste de España explícase ante todo polas condicións climáticas, que á súa vez están influenciadas pola disposición xeral do relevo.

Esta parte da Península Ibérica ten un relevo montañoso. No bordo atlántico, a cadea cantábrica, que prolonga o extremo occidental dos Pireneos, elévase ata 2.450 m a través do macizo asturiano, que se funde cos densos macizos de Galicia. Ao sur das terras do Douro, unha poderosa dorsal montañosa separa o noroeste de España das chairas do Texo. Dende a fronteira portuguesa ata ao sur da provincia de Soria, as serras de Gata, a Pena de Francia (2.592 m) e de Guadarrama (2.376 m) forman unha alta barreira, raramente escotada por uns cantos portos. Ao leste, o macizo da serra da Demanda (2.262 m) vén ser relevado polo Moncayo (2.316 m), situado no límite da provincia de Soria e de Aragón.

Entre estas terras altas ábrense amplas depresións. Así, ao leste, entre os Pireneos e a serra da Demanda cávase profundamente a parte superior da vasta bacía do Ebro. O gran río Mediterráneo toma a súa fonte a menos de 40 km do Atlántico e baixa pouco a pouco cara ao leste-sueste: está soamente a 260 m de altitude en Tudela.

Arredor do Douro organízase a segunda gran bacía do noroeste de España. É moi diferente da anterior. O río castelán atravesa altas chairas e acada unha altitude superior a 500 m ata a fronteira portuguesa. A vide encontra aquí condicións naturais moi diferentes das da bacía do Ebro.

En Galicia, as chairas e as montañas ocupan a maior parte do solo, pero entre as altas terras insinúanse pequenas bacías protexidas e algúns cursos de auga, en particular o Miño e o seu grande afluente o Sil, que se afunden profundamente na masa montañosa.

A. O NOROESTE ATLÁNTICO

O extremo noroeste da Península Ibérica está constituído por un amplo macizo antigo que no Terciario foi dislocado por fracturas en varias direccións. O relevo actual preséntase baixo o aspecto dun mosaico de gabias máis ou menos enchidas por sedimentos terciarios, por mesetas nas que quedan encaixados estreitos vales e altos macizos montañosos de formas compactas (Fig. 4).

Os viñedos están moi localizados nas depresións. Trátase tanto de viñedos de cubeta cando a altitude das gabias tectónicas é suficientemente baixa coma de viñedos de vertentes, en particular ao longo do Miño e do seu gran afluente, o Sil. É así como os viñedos da Galicia interior constitúen illotes no medio das zonas non vitícolas. A estes viñedos de depresión engádenselles algúns viñedos litorais das Rías Baixas (Fig. 3). A zona cantábrica posúe poucos viñedos e a viticultura acada un determinado desenvolvemento nalgúñas bacías protexidas no medio das montañas.

I. O BIERZO

Ao oeste da provincia de León, a depresión do Bierzo, encaixada no medio de altos macizos montañosos, constitúe unha rexión de transición entre León e Galicia. Trátase dun illote privilexiado no medio das frías e inhóspitas montañas. Ponferrada está a pouco máis de 500 metros de altitude, mentres que ao sueste e ao leste as montañas de León superan os 2.000 metros. A vía férrea ten que percorrer verdadeiros recantos para atravesar o macizo no porto do Manzanal. Ao norte, unha enorme masa montañosa separa O Bierzo de Asturias; o val alto do Sil, única vía de penetración, permite alcanzar a pequena bacía do Ceana, moito máis alta que O Bierzo e fóra da zona vitícola. Cara ao oeste, O Bierzo está separado de Galicia pola serra dos Ancares, e a única saída relativamente doada atópase cara ao sueste seguindo o Sil, onde o río atravesa os montes Aquilianos por un estreito canón. Esta bacía, illada no medio das montañas de lousas e de cuarcitas do Silúrico, é unha fosa tectónica chea de depósitos terciarios, limos vermellos, depósitos de coios, etc. A depresión é ademais moi complexa: algunhas fallas fan xurdir no medio dos terreos detríticos un pequeno bloque granítico, nivelado arredor dos 730 metros de altitude e cortado polos canóns do Sil e do Boeza. Este macizo cristalino divide O Bierzo en varias partes: a fosa de Bemibre rodeada por escarpaduras de falla, a pequena bacía de Salas de los Barrios e, sobre todo, a enorme depresión que se estende de Ponferrada a Villafranca, e que constitúe a gran zona vitícola do Bierzo.

O límite do viñado é en xeral moi claro: as cepas desaparecen nas primeiras pendentes das escarpaduras de falla. Non obstante, ao norte, algunhas viñas insinúanse ao longo do val do Burbia ata Paradaseca, chegando a Vega de Espinareda no val do Cua e Toreno no do Sil.

II. GALICIA INTERIOR

Na parte meridional de Galicia atopámonos cunha morfoloxía de bloques dislocados ou bloques de fallas, particularmente salientables na provincia de Ourense, a zona máis vitícola das provincias galegas (Fig. 4).



Fig. 3. Localización xeral dos viñedos de Galicia, do Bierzo e de Asturias.

1. Viñedos. –2. Altitude inferior a 500 metros. –3. Altitude comprendida entre 500 e 1.000 metros.
–4. Altitude superior a 1.000 metros.

En liña descontinua, límite de provincias.

Valdeorras, drenada polo Sil, é unha pequena bacía de depresión, máis simple e máis estreita que a do Bierzo. A erosión cortou amplamente os xistos brandos da depresión. Ás veces as terrazas bordean o río e esta zona baixa, con pendentes a miúdo moderadas (300-400 m), podería ser moi favorable para a viticultura. Esta zona está rodeada de altas montañas: ao norte, está separada do Bierzo pola serra da Lastra e os montes Aquilinos, cortados en canón polo Sil, pero prolóngase cara ao leste pola pequena bacía de Puente de Domingo Flórez e o profundo corte do río Cabreira no macizo montañoso do mesmo nome. Ao sueste, apuntan tamén algunhas vides no val de Carballeda, entre as montañas da Cabreira e a serra do Eixo. Ao sur, a escarpadura de falla leste-oeste bordea o Sil e cristas compactas separan Valdeorras das terras do Bolo. Ao oeste, o Sil deixa Valdeorras río abaixo cara a Petín, e recibe o río Bibei. Deste xeito, o magnífico canón na meseta do Bolo permite penetrar a vide bastante lonxe cara ao sur, ata as proximidades de Viana, entre os compactos macizos de Segundeira

e de Queixa. Río abaixo da súa confluencia co Bibei, o Sil desvía o seu curso cara ao norte. Durante a era Terciaria como consecuencia da oroxénese alpina prodúcese unha convulsión xeneralizada na zona. A fosa tectónica de Quiroga cuberta polos recentes sedimentos do río Sil afúndese, pero a maior parte dos bloques emerxeron e os ríos fóronse encaixando profundamente no terreo aproveitando as fallas por ser zonas de menor resistencia. O val deste río encaixado no macizo antigo permítenos acadar unha segunda depresión, a fosa tectónica do val de Quiroga en Lugo. Trátase dunha fosa estreita, en forma de suco, bordeada de escarpaduras de falla no medio das mesetas montañosas, chea de limos vermellos e de coios de cuarcita do tipo das “rañas”.

Río abaixo, o Sil, retomando despois a dirección leste-oeste, fúndese na plataforma de Castro Caldelas nun canón moi espectacular; o río non se introduce no val de aluvión de Monforte senón que se encaixa de forma bastante curiosa nos flancos dun gran dobramento (n.t. o Canón do Sil ten unha orixe meramente tectónica e non fluvial. No cuaternario, ao comezar a bascular a penechaira, producíronse fracturas que quebraron o terreo en bloques xigantescos, formando así o leito polo que flúe o río Sil), que leva o zócolo das altas superficies de Castro Caldelas ata a mesma bacía do Sil. A cubeta de Monforte, bastante ampla, atravesada polo Cabe, échese de depósitos detríticos dun centenar de metros de espesor recubertos dunha fina capa de xistos e cuarcitas, e a superficie de acumulación, perfectamente plana, cobre grandes extensións, próximas a 380-400 metros. Alí os viñedos son escasos e localízanse sobre todo no bordo da cubeta, por exemplo, nas escarpaduras de falla que a limitan ao noroeste, e tamén no canón que permite que o Cabe se xunte co Sil.

Este último desemboca no Miño, que está tamén profundamente encaixado nunha ampla superficie de aplanamento, a meseta de Chantada. A viña ascende ao longo do Canón do Miño ata Portomarín, non obstante un pouco máis ao norte, Lugo, situado nunha ampla cubeta en forma de prato a 465 metros de altitude, está xa fóra da zona vitícola. O mesmo lle sucede a Sarria, situada nunha fosa de depresión a case 500 metros de altitude.

Augas abaixo da confluencia do Sil-Miño, o val do Sil amplíase e a viña ocupa un lugar esencialmente importante no Ribeiro de Ourense. A cidade está situada nunha terraza sobre río e o viñado esténdese cara ao sur nunha zona de outeiros cortados por innumerables vales ocupados pola vide. Máis aló de Untes, onde se estreita o val, o Miño recibe o Punxín; este pequeno val permítelle penetrar a vide un pouco na masa de mesetas que flanquean o río cara ao norte. Pero é en Ribadavia onde se abre un ancho corredor norte-noroeste e sur-sueste, drenado polo Avia e bordeado do lado oeste pola compacta masa do Faro de Avión (1.187 m). Este paso polo Ribeiro do Avia, completamente ocupado pola vide, está probablemente vinculado a fracturas de dirección meridiana. O Miño toma ademais a mesma orientación ata a fronteira portuguesa.

A morfoloxía dos bloques dislocados encóntrase na extremidade suroeste da provincia de Ourense onde os viñedos se localizan sobre todo nas fosas tectónicas (Fig. 4). O Arnoia

medio está orientado por unha fractura leste-oeste e bordeado por unha escarpadura de falla bastante separada. As terras de Allariz e de Celanova son, non obstante, pequenas zonas vitícolas xa que a depresión está bastante mal definida e soamente na parte final do Arnoia é cando o río se encaixa para unirse ao Miño, onde se desenvolve un espléndido viñado de ribeira.

Ao sur do Arnoia, unha meseta granítica inclínase suavemente cara á cubeta de Antela. Esta ampla depresión correspóndese cunha fosa tectónica chea en boa parte de depósitos recentes, en particular de areas con algo de arxila, e o seu centro está aínda ocupado por unha ampla lagoa temporal. Situada entre 600 e 700 metros de altitude esta alta chaira non é vitícola, e hai que ir río Limia abaixo ata a proximidade da fronteira portuguesa para volver atopar a vide na pequena cubeta de Lobios.

O viñado máis destacable desta raia con Portugal é o que recobre case por completo a fosa tectónica de Verín. Esta cubeta, bordeada por dous escarpados de falla norte-sur, está drenada polo Tâmega. Un pouco máis ao norte, a pequena fosa noroeste-sueste de Laza presenta xa unha paisaxe montañesa de pradeiras e soutos de castiñeiros. Ao leste, ao longo de pequenos vales encaixados descendendo cara a Portugal, chegan a insinuarse algúns viñedos de ribeira.

III. A BEIRA LITORAL DE GALICIA

O viñado constitúe unha parte integrante da paisaxe na parte meridional das zonas litorais de Galicia, principalmente na provincia de Pontevedra.



Fig. 4. Bacías e canóns da Galicia Meridional.

1. Bacías xeralmente cubertas por terreos do Terciario. — 2. Mesetas. — 3. Macizos montañosos.
- 4. Vales en canón. — 5. Escarpadura de falla.

Comparar coa Figura 3. Os viñedos están localizados nas depresións e nas ribeiras dos vales en canón.

O Baixo Miño é a primeira zona vitícola. Augas abaixo de Arbo o val alcanza unha gran amplitude. Está bordeado de terrazas de pedras pequenas ou de area que constitúen polo menos tres niveis: entre os 12-20 metros, de 30-40 metros e arredor dos 50 metros. O desenvolvemento da viticultura viuse sobre todo favorecido pola fragmentación do macizo granítico que bordea o Miño ao norte nunha serie de bloques dislocados. Así, a fosa do Tea inferior constitúe o corazón dunha pequena comarca sorprendente, o Condado de Salvaterra. Máis alá da mole tectónica do Faro de Budiño (450 m), o val da Louriña ocupa a parte meridional dunha longa fosa tectónica sur-norte estendida ata pasar de Padrón. A depresión ten polo menos tres quilómetros de ancho entre os bordos paralelos e rectilíneos cortados nos macizos graníticos. O fondo do val do Louro está ocupado por profundos terreos aluviais cuaternarios dispostos en varias terrazas.

De novo un compacto macizo granítico elévase ao oeste ata o mar e acada case 700 metros de altitude (Fig. 3). Está fendido por fallas de variadas direccións que orientaron os vales e permitiron o desprendemento de pequenas depresións onde xeralmente se establecen os viñedos. O val do Tebra no Concello de Tomiño e o val do río Tamuxe (val do Rosal) desembocan no val do Miño. Máis ao norte, no fondo da baía de Baiona, ábrese o pintoresco val Miñor, encaixado entre a serra da Groba (652 m) e os montes de Chandebrito (500 m). As fallas norte-sur e noroeste-sueste facilitaron evidentemente o traballo da erosión na masa granítica, e os depósitos de pendentes e aluviós cuaternarios ocupan a maior parte da depresión.

O val Miñor está na entrada da ría de Vigo. É o máis meridional destas amplas e profundas Rías Baixas, e constitúe a segunda grande zona vitícola da Galicia litoral. O viñedo esténdese sobre as dúas beiras da ría de Vigo, arredor da de Pontevedra e a cada lado da ría de Arousa, en concreto na pequena comarca do Salnés, no baixo Umia. No fondo das rías, a penetración da vide cara ao interior depende da amplitude da cavidade formada polos ríos. Na ría de Vigo, o val do Verdugo permitiu o desenvolvemento do reducido viñedo de Soutomaior. A viña insinúase igualmente ao longo do Lérez, pero é principalmente sobre as beiras do río Ulla, límite entre as provincias de Pontevedra e A Coruña, onde a vide se introduce profundamente cara ao leste.

Ao norte do Ulla, o viñedo non reaparece ata o fondo da ría de Betanzos, no baixo val do Mandeo, e tamén se poden atopar algunhas cepas ata a ría de Ferrol. Pola contra, o viñedo é inexistente no cabo Fisterra e nas terras de Ortigueira, a parte setentrional da provincia da Coruña.

CAPÍTULO II

OS CONTRASTES CLIMÁTICOS

As tres zonas que diferenciamos no capítulo anterior corresponden a tres rexións climatolóxicas de características ben diferentes: a unha franxa costeira de clima oceánico suave e húmido (Galicia, zona cantábrica), oponse unha Castela seca e fría en inverno e unha bacía do Ebro onde se afirman as tendencias mediterráneas. No noroeste de España a vide ten que adaptarse a condicións climáticas moi diversas.

A. AS ESTACIÓNS

No inverno o viñado repousa: as cepas, sen as súas follas, están en parada vexetativa e as fluctuacións climáticas teñen pouca influencia sobre elas. Só as prolongadas e duras xeadas seguen sendo unha ameaza para os viñedos das terras altas. Comezaremos describindo os tipos de tempo máis característicos desta estación. A duración do inverno varía considerablemente en función dos lugares e dos anos. Sería imposible comprender a estación principal para a viticultura, a primavera, sen ter estudado previamente o período invernol. A ameaza da volta ofensiva da friaxe e a irregularidade das precipitacións forman parte das características esenciais dunha primavera moi versátil. O verán trae unha gran calma con longos períodos de bo tempo, cálido e seco. O gran temor do agricultor son as treboadas de sarabia, curtas, localizadas, pero devastadoras. Coa chegada do outono volve a inestabilidade atmosférica, pero os períodos de bo tempo prolónganse o suficiente para que nos viñedos das terras altas a uva poida rematar de madurar.

I. O INVERNO

Durante o inverno a contraposición entre o litoral e o interior é xeralmente forte. As costas de Galicia e da zona cantábrica teñen un clima moi suave e chuvioso mentres que no interior as chuvias son máis irregulares, cortadas por períodos de frío intenso.

Na estación fría, o noroeste de España atópase baixo a influencia alternativa de perturbacións provenientes do Atlántico e de anticiclóns máis ou menos estables que se instalan sobre a Península Ibérica¹. As perturbacións teñen traxectorias que varían considerablemente; algunhas diríxense do sur-suroeste cara ao norte-nordeste mentres que outras “descenden” do norte cara ao sur. A súa dirección depende da posición da fronte polar do atlántico norte, e o vigor é proporcional á importancia das depresións atlánticas que se afunden ao norte do anticiclón das Azores. En xeral, Galicia e a costa cantábrica son as rexións máis chuviosas porque o obstáculo do relevo acelera o arrefriamento do aire suave e húmido que penetra sobre o continente. No interior, as choivas continúan sendo xeralmente máis moderadas e un número importante de perturbacións distínguense só por un ceo nebuloso e unha mellora das temperaturas.

Dependendo da posición da fronte polar e da dos anticiclóns continental e atlántico, pódense distinguir varios tipos de tempo invernol:

a) As perturbacións do oeste. O anticiclón das Azores atópase nunha latitude bastante baixa e as perturbacións circulan de oeste a leste cara aos 45 graos de latitude norte. Hai pouca diferenza entre a temperatura do aire do sector cálido, que normalmente é aire polar requeitado, e a do aire do sector frío posterior que tamén realizou un longo

¹ Limitámonos aquí con describir as situacións atmosféricas máis características na superficie do solo, deixando de lado o estudo da estrutura da atmosfera en altura, que se afasta do marco desta obra pero que evidentemente sería fundamental para calquera presentación completa da climatoloxía do noroeste de España.

percorrido sobre o océano: a chegada desa corrente do oeste márcase por un aumento das temperaturas.

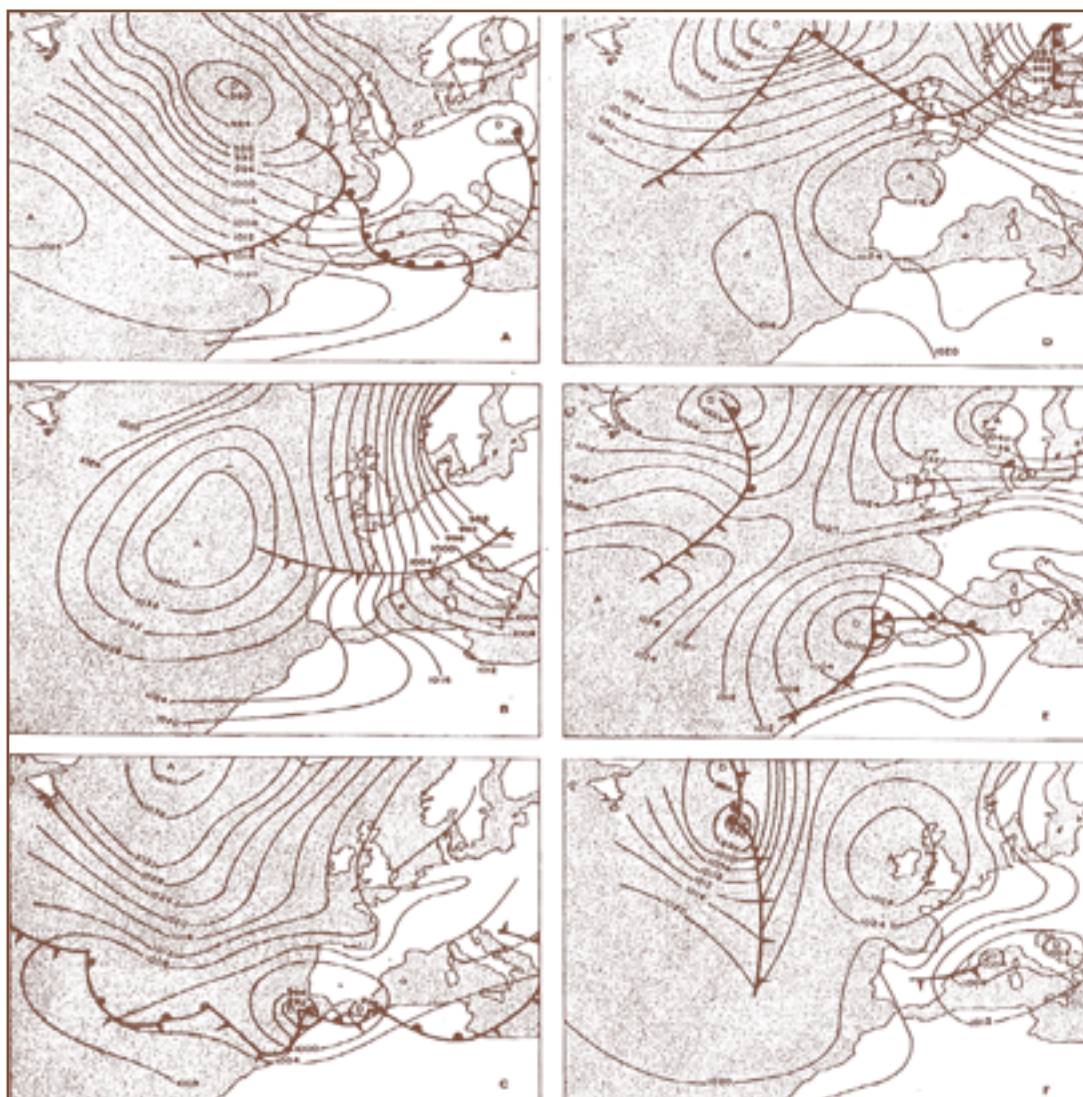


Fig. 5. Algúns tipos de tempo de inverno e de primavera.

A. 12 febreiro 1963, 18 h. –B. 13 febreiro 1962, 18 h. –C. 3 febreiro 1963, 18 h.

–D. 12 marzo 1961, 18 h. –E. 16 abril 1962, 6 h. –F. 1º xuño 1962, 18 h.

A oscilación diúrna pasa a ser moi feble, ás veces insignificante (menos de 3 graos), e esta igualación nótase tanto nas rexións litorais coma nas mesetas altas do Douro e do Ebro. As temperaturas son case as mesmas na costa e no interior da Península.

Os sistemas de nubes que acompañan as fronteas están normalmente moi estendidos, o ceo está cuberto sobre amplas zonas e as chuvias son abundantes, en especial sobre a costa de Galicia. A forza destas perturbacións do oeste depende de numerosos factores.

Diversos autores² subliñaron a importancia da circulación atmosférica en altitude cando as perturbacións atlánticas son máis activas en inverno porque a corrente do oeste (Jet Stream) é nese período máis forte. Cando o Jet é moi rápido, as perturbacións son especialmente dinámicas.

Preto do solo, a diversidade das perturbacións débese tanto ás características das masas de aire que chocan coma ao estado de evolución da depresión. A maioría das perturbacións procedentes do oeste presentan unha fronte cálida e unha fronte fría ben diferenciadas, os ventos son moi fortes e a rotación de sur a noroeste a miúdo é moi característica. O vento do sur, o “soán”, suave e seco, anuncia a chuva, tal como predí o vello refrán castelán: «El solano, la lluvia en la mano». En efecto, este vento precede ao “regañón”, o vento do oeste, máis fresco e máis forte, que trae a chuva: «El solano la trae y del regañón cae».

Nalgúns casos as perturbacións atravesan directamente a Península Ibérica e ocasionan chuvias abundantes en Galicia, máis moderadas cara ao interior. En febreiro de 1963, despois dunha vaga de frío dun vigor excepcional (-19°C en Salamanca), o aire polar marítimo invadiu o noroeste de España durante todo o mes e as perturbacións atravesaron España (Fig. 5A). En Vigo, choveu vinte e seis días dos vinte e oito e o total mensual acadou 342 mm. No interior, o tempo tamén estivo cuberto e chuvioso, e en Valladolid rexistráronse vinte e dous días de precipitacións dos vinte e oito, aínda que estas chuvias foron moito menos abundantes, xa que foron inferiores a 1 mm durante doce días e en total alcanzaron a cantidade moderada de 60 mm. Na bacía alta do Ebro as precipitacións foron aínda máis escasas (22 mm). Ademais, o aire polar era moi fresco e as máximas raramente superan os 10°C en Castela a Vella. Como as mínimas non estaban lonxe dos 0°C , tratábase dun frío húmido moi desagradable (Fig. 7).

O 15 de xaneiro de 1962 unha perturbación bastante intensa penetra durante o solpor na costa de Galicia; a noite anterior, debido a un tempo anticiclónico, as temperaturas eran claramente inferiores a 0°C en Castela a Vella (-2°C en Valladolid e -4°C en Ávila) e apenas superiores en Logroño ($+1^{\circ}\text{C}$) e en Ourense ($+1^{\circ}\text{C}$). O paso da perturbación no transcurso do 16 de febreiro provoca que o tempo se suavice e desaparezan as xeadas, o 17 de xaneiro as temperaturas máximas e mínimas en Valladolid son de $+9^{\circ}\text{C}$ e de $+3^{\circ}\text{C}$ e en Zamora de $+8^{\circ}\text{C}$ e de $+5^{\circ}\text{C}$. Chove por todas partes, Valladolid recibe 7 mm, Palencia 8, e o 18 de xaneiro na rexión de Logroño as precipitacións son abundantes (18 mm en Logroño e 21 en Pamplona). Cando o sistema de nubes se afasta as temperaturas caen de novo.

As perturbacións procedentes do oeste xogan un papel máis ou menos importante en función da distancia relativa da depresión barométrica con relación a esa rexión. Así, con frecuencia, sucede que a depresión se afunde moi lonxe ao norte da Península Ibérica e a nosa rexión queda á marxe do sistema de nubes: nubes estratificadas e escasas chuvias indican claramente que o noroeste de España queda na zona de enlace. A maiores, algunhas perturbacións teñen tendencia a ocluírse ao tocar o continente, xa que o aumento do

² Ver en particular PÉDELABORDE [39] e [40].

rozamento diminúe de forma significativa a súa actividade. Por exemplo, o 22 de xaneiro de 1962, o paso dunha fronte pouco activa provoca un claro aumento das temperaturas mínimas (Valladolid +5°C e Zamora +6°C); o ceo está cuberto pero as chuvias son pouco abundantes, incluso en Galicia, Vigo non recibe máis que 4 mm e Ourense 2 mm. Dende o día seguinte, o 23 de xaneiro, as xeadas reaparecen en toda a bacía do Douro.

b) As perturbacións do suroeste son as que producen as temperaturas máis suaves: os sectores cálidos estan con frecuencia bastante espallados e o aire tropical (ou a maioría das veces, o aire polar moi dexenerado) realizou un longo percorrido por latitudes baixas. As fronteas acompañan as depresións barométricas que se afunden con bastante forza na proximidade mesma da Península Ibérica; os ventos de suroeste atacan de xeito violento a costa de Galicia onde ocasionan chuvias moi abundantes, que tamén poden ser intensas no interior cando os sistemas de nubes atravesan Portugal para chegar a León e a Castela a Vella.

Así, o primeiro de xaneiro de 1963, unha perturbación do suroeste alcanza a costa occidental da Península Ibérica. A depresión barométrica desprázase do suroeste cara ao nordeste, e atravesa incluso Galicia. Os ventos son fortes e a chuvia cae sobre toda España pero principalmente sobre Galicia: Santiago recibe 52 mm o 2 de xaneiro. Castela tamén recibe bastantes chuvias: en León caen 30 mm, en Valladolid 14 e en Soria 24. O 3 de xaneiro a depresión sitúase sobre Francia e as chuvias pasan a ser escasas en Galicia. Castela a Vella xa só recibe algúns ballóns e Navarra e o País Vasco pasan a estar na zona chuviosa (Pamplona 28 mm e Fuenterrabía 67).

Cando os ventos son de direccións sur-norte, a bacía do Douro, e sobre todo a depresión alta do Ebro, están bastante ben protexidas e as chuvias non son tan fortes xa que estes territorios quedan á marxe do sistema frontal. Pero as temperaturas son suaves e a amplitude é feble debido á suba das temperaturas mínimas. O 13 de xaneiro de 1962, por exemplo, en Vigo, a mínima foi de 12°C mentres que a máxima foi só de 14°C. A oscilación tamén é feble en Valladolid (+13°C e +17°C) e en Logroño (+16°C e +8°C). Cando a perturbación se afasta a temperatura volve baixar: o 15 de xaneiro cae ata -2° en Valladolid.

As perturbacións do suroeste foron especialmente importantes en marzo de 1962; caeron cuantiosas chuvias sobre as Rías Baixas e na Galicia occidental. Vigo recibiu aquel mes 378 mm e as estacións de montaña tiveron un total superior a 500 mm. Na Cañiza só nese mes de marzo caeron 810 mm en dezasete días, dos cales 180 mm caeron no último día do mes. No interior, o total é moito máis razoable (75 mm en Valladolid). Non é moito máis importante sobre a costa cantábrica posto que os ventos do sur e de suroeste sopraron unha boa parte do mes (San Sebastián 78 mm e Santander 91). O contraste foi especialmente sorprendente nos últimos días de marzo: o 30 e o 31 soprou un auténtico “foehn” sobre a costa cantábrica, este vento do sur elevou a temperatura ata 25°C en Torrelavega e a 26,4°C en Corrales de Buelna (Santander), mentres que no mesmo momento a máxima de Vigo era só de 14°C. Polo que o famoso incendio que devastou Santander o 15 e o 16 de

febreiro de 1941 viuse favorecido e propagado por un forte vento do sur, un soán atraído por unha profunda depresión situada sobre o golfo de Biscaia.

c) As perturbacións do noroeste e do norte proporcionan, en xeral, moita máis chuva na costa cantábrica que sobre Galicia suroccidental. Teñen como orixe unha corrente perturbada que se despraza sobre o flanco leste dun anticiclón instalado sobre o Atlántico nas latitudes medias (cara a 45-50° de latitude norte)³. Estas correntes adoitan acompañarse de temperaturas bastante baixas, pero no interior as precipitacións non son moi abundantes por tratarse sobre todo de perturbacións con carácter de fronte fría que producen só borrascas de chuva ou de neve interrompidas por claros.

Así, despois do solpor do 13 de febreiro de 1962 (Fig. 5B), unha fronte fría acada a costa cantábrica provocando fortes chuvias sobre Guipúscoa. O 14 esta fronte atravesa a Península Ibérica de norte a sur deixando ballóns curtos pero desagradables. O paso da fronte fría foi seguida dun tempestuoso vento do norte, o “nordés”, que despexou o ceo e fixo baixar a temperatura bruscamente; a máxima en Valladolid foi soamente de +5°C o día 15. Polo tanto, a oscilación diúrna redúcese a uns cantos graos pero nesta ocasión debido á diminución da temperatura máxima.

Este réxime de perturbacións dominou durante unha gran parte do mes de febreiro de 1962 e produciu chuvias ou nevadas máis abundantes sobre as chairas do Ebro que nas do Douro. Logroño recibiu 43 mm en trece días. É relevante sinalar que as Rías Baixas de Galicia, resgardadas dos ventos do norte ou do nordeste, recibiron poucas chuvias: en Vigo só un total de 32 mm, e a maior parte destas chuvias caeu durante os últimos días do mes cando unha perturbación proveniente do oeste alcanzou a rexión. Debido ao vento do norte o ceo estivo despexado, o aire foi moi seco e as temperaturas, que seguían sendo suaves na beira do mar, foron moi agradables.

d) As invasións de aire frío ártico e continental. Estas débense na súa maior parte á frecuente presenza dun anticiclón ben marcado sobre Europa ou entre Gran Bretaña e Islandia. Unha corrente de aire glaciar alcanza o norte da Península Ibérica e provoca unha diminución importante das temperaturas. Con frecuencia, ao mesmo tempo que hai altas presións sobre Europa occidental, algunhas depresións penetran moi lonxe cara ao sur, por Madeira, e desprázanse cara ao Mediterráneo occidental por Xibraltar ou por Marrocos. Estas depresións corresponden normalmente a gotas de aire frío en altitude. Se o anticiclón é estable, o período de frío pode ser longo e con temperaturas moi baixas.

En xaneiro de 1963 unha primeira onda de frío fixo baixar a temperatura a -9°C en Fonterrabía, a -8°C en Pamplona e a -3°C en León o día 15. Ao día seguinte rexistráronse -10°C en Vitoria e -6°C en Burgos. O 17 de xaneiro o termómetro aínda descendeu máis alcanzando os -8°C en Pamplona. Esta vaga de frío debeuse á irrupción do aire glaciar

³ Corresponden con frecuencia a unha circulación máis lenta do Jet Stream cuxas amplas ondulacións aparecen nos mapas de superficie de 500 milibares de precipitacións.

procedente do anticiclón situado sobre Escandinavia. Nesta época as temperaturas baixan de -10°C en boa parte de Francia. O contraste é total con Andalucía, que permanece baixo a influencia dunha perturbación atlántica: o 16 de xaneiro a mínima rexistrada en Cádiz foi de 12°C , é dicir, 22°C máis que en Vitoria. En Galicia, a caída da temperatura continuou sendo moi moderada.

A corrente de aire suave procedente do Atlántico invadiu despois, durante algúns días, toda a Península, pero a partir do día 22 unha nova vaga de frío chega a España. Un anticiclón centrado sobre Gran Bretaña enviou unha corrente do nordeste moi fría que baixa as temperaturas mínimas claramente por debaixo de cero. Esta situación durou ata o 30 de xaneiro. O paso das fronte frías sobre o flanco sueste do anticiclón provocou precipitacións febles, pero as temperaturas seguiron sendo baixas e nos primeiros días de febreiro a vaga de frío alcanzou o punto culminante (Fig. 5C). O primeiro de febreiro a temperatura non subiu de -2°C en Castela a Vella; o ceo estivo cuberto e sucedéronse fortes caídas de neve. O día 2 o ceo permaneceu nubrado e as temperaturas nocturnas baixaron ata os -8°C en Pamplona, -9°C en Valladolid, -11°C en Salamanca e Ávila. O domingo 3 de febreiro a temperatura descendeu en Vitoria ata os -16°C . As precipitacións de neve continuaron en Castela a Vella. Dous días máis tarde o aire foi glacial nas terras do Douro: -11°C en Valladolid, -13°C en León e -19°C en Salamanca. O anticiclón debilitouse progresivamente e ao día seguinte a chegada dunha perturbación atlántica fai recuperar a mínima de Salamanca a $+1^{\circ}\text{C}$. A gran vaga de frío rematou (Fig. 7).

Polo tanto, este período frío ten como orixe a existencia dun anticiclón instalado ao sur de Islandia que dirixe unha corrente de aire ártico sobre Europa occidental. O tempo segue sendo bastante nubrado e axitado como consecuencia do paso das fronte frías máis ou menos ocluídas, pero a diferenza das perturbacións do tipo precedente, o aire que alcanza a Península non ten unha orixe polar senón ártica.

As temperaturas tan baixas alcanzadas durante o mes de febreiro de 1956 explícanse por unha serie de invasións de aire frío proveniente dun anticiclón centrado en Escandinavia. Aos períodos de invasión de aire glacial (2-3, 9-12, 18 e 26 de febreiro) séguenlle períodos de calma debidos ao enfeblecemento do anticiclón, pero as temperaturas continuaron baixas nesta masa de aire arrefriado e estancado. España estivo durante todo o mes ao abrigo das influencias atlánticas, e en consecuencia as temperaturas medias de febreiro de 1956 foron excepcionalmente baixas⁴.

O anticiclón pode situarse sobre Europa central en vez de sobre Europa do norte, Escandinavia, Gran Bretaña ou Islandia. Nese caso, é un vento do leste ou do nordeste o que provoca un descenso das temperaturas. Así, a finais de xaneiro de 1962, un anticiclón situado sobre Polonia e Alemaña prolonga o anticiclón siberiano e o vento do leste fai baixar o termómetro a -5°C en Castela a Vella e o País Vasco. Un vento glacial impide que a temperatura suba por riba dos 2°C sobre cero en Pamplona durante o día.

⁴ Font Tullot [23].

En xeral, a chegada dunha perturbación atlántica varre o aire continental, pero ao principio, a presenza do aire arrefriado baixo a corrente do aire marítimo provoca caídas de neve e necesítase que pasen un ou dous días antes de que as temperaturas volvan estar por riba dos cero graos en todas as partes de que a chuva substitúa á neve.

e) O réxime anticiclónico local. En inverno, a serie de perturbacións oceánicas vese interrompida, con frecuencia, polos anticiclóns que producen períodos curtos de tempo bo e seco; moitos son anticiclóns que rematan a serie de perturbacións e son debidos a descargas polares. Como as perturbacións se forman sobre o Atlántico e se desprazan do oeste cara ao leste, en xeral, son efémeras e interrompen períodos con perturbacións durante só un ou dous días. Despois do mal tempo, o vento cálmase, o ceo límpase, as noites refrescan e aparecen as xeadas; pola contra, polo día, o sol sube as temperaturas o suficiente como para que aumente a amplitude térmica en proporcións importantes: o aire continentalízase axiña. Abonda con ver as curvas de temperaturas máximas e mínimas de Valladolid ou de Logroño para localizar rapidamente os períodos de tempo con perturbacións e os períodos anticiclónicos. Non obstante, cando o aire marítimo que forma o anticiclón está moi cargado de humidade, o arrefriamento provoca a condensación e as máximas de temperatura son moi baixas e cun tempo brumoso e frío: a amplitude diúrna é moi escasa a pesar do carácter anticiclónico da circulación atmosférica.

O réxime anticiclónico de inverno pode dar orixe a un tempo á vez seco e suave, como o que se tivo en febreiro e marzo de 1961 (Fig. 6). Despois de varios días de tempo nubrado pero pouco chuvioso nas bacías do Douro e do Ebro, o 7 de febreiro un anticiclón de orixe atlántica instálase sobre o centro da Península Ibérica. Non é moi forte (presión de 1024 a 1028 milibares) pero é bastante extenso e está claramente separado do anticiclón situado sobre Europa oriental: as perturbacións avanza dende o noroeste cara ao sueste sobre Europa central. As temperaturas nocturnas comezan a descender ata aproximadamente os 0°C, pero o ceo está moi despexado polo día, o vento é feble e as temperaturas diúrnas aumentan progresivamente, e en Valladolid chegan aos 19°C o 12, 13 e 14 de febreiro. Grazas a unha lenta achega de aire marítimo morno, comeza o quecemento sobre o arrefriamento nocturno e as xeadas son raras a partir do día 13.

Este tipo de tempo permanece ata o día 19 de febreiro. Unha gota de aire frío proveniente do norte provoca algunhas treboadas, unha delas cae en Valladolid, e o día 24 e mais o día 25 unha tormenta do suroeste cae sobre Galicia de forma abundante. Pero dende o primeiro de marzo o anticiclón instálase de novo sobre España, Francia e o Mediterráneo occidental. O tempo é moi agradable: as temperaturas soben por riba dos 20°C en Vigo e mesmo no interior: en Valladolid o aumento progresivo da temperatura é notable (Fig. 6), as noites son frescas e a amplitude diúrna acada unha quincena de graos pero non xea; a mediados do mes o termómetro non baixa de 5 ou 6°C en Valladolid. As néboas e algúns bancos de nubes páranse sobre a costa cantábrica, pero baixo este réxime anticiclónico a ausencia de precipitacións é total, como en Galicia. Este réxime vai durar todo o mes de marzo; só se interrompe algúns días na metade do mes debido a unha perturbación (Fig. 5D).

Así en febreiro e marzo de 1961 o noroeste de España atópase baixo un réxime anticiclónico durante corenta e seis días dos cincuenta e oito. As precipitacións foron moi febles en todas partes, excepto na costa de Galicia, onde en Vigo caeron en febreiro 111 mm, pero só en dous días, grazas a unha perturbación do suroeste. Pola contra, en marzo, en Vigo só caeron 10 mm. En Ourense só se rexistraron 53,5 en febreiro e 8 en marzo, e sobre toda a costa cantábrica, normalmente moi húmida nesta época, as cifras son irrisorias: 11,2 e 0,3 mm en Santander. As relativas ao interior tamén son moi escasas: 4 e 5,1 mm en Logroño, 9,6 e 12, 8 mm en Valladolid e en Ávila 1,2 e 4,4 mm.

A sucesión e a duración dos diversos tipos de tempo son moi variables en función dos anos e dos meses. Un mesmo mes pode ser seco e frío un ano, suave e húmido o ano seguinte, suave e seco ao terceiro ano. A diferenza das temperaturas medias pode, polo tanto, ser moi marcada. En xaneiro, as desviacións con relación á media calculada sobre os anos anteriores normalmente é moi pequena: en Valladolid a temperatura normal é de 3,4°C en xaneiro; o dato de 1963 achégase moito a esta media (3,7°C). Pola contra, en 1961 e en 1962 producíronse poucos períodos de frío intenso. A media sitúase por riba do normal (5,1°C) xa que as xeadas, durante seis días, non foron moi fortes, só de -1°C a 3°C: en Logroño non houbo máis que nove días de xeadas, e a diferenza entre as altas chairas frías de Castela a Vella e A Ríoxa máis morna é moi pronunciada.

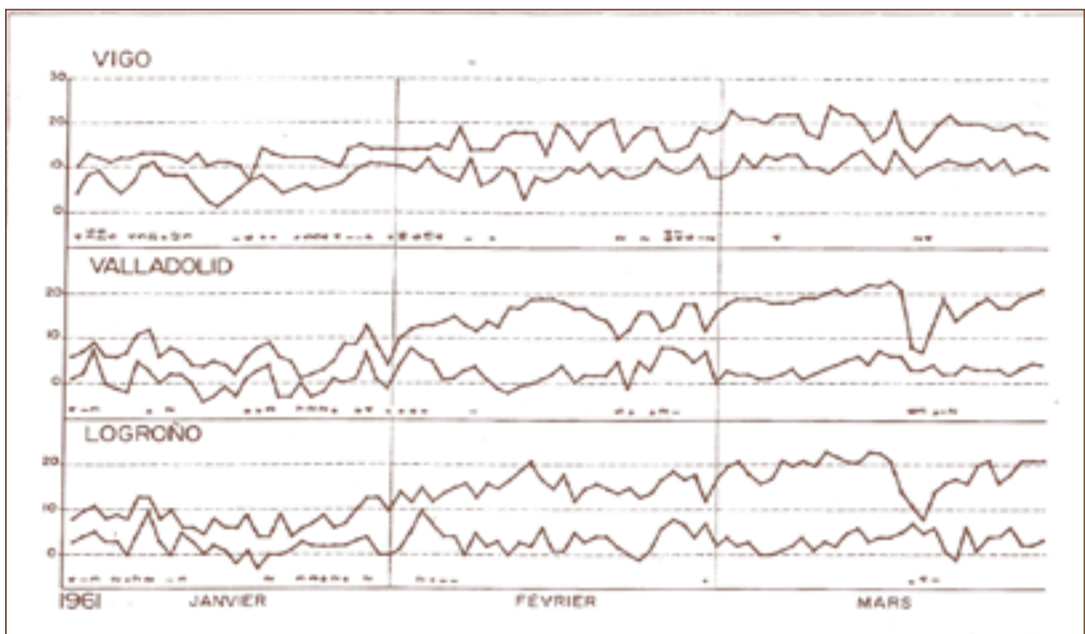


Fig. 6. Temperaturas e precipitacións en Vigo, Valladolid e Logroño durante o inverno de 1961.

Curvas das temperaturas para as máximas e as mínimas extremas diarias e cantidade de chuvia en milímetros (estrelas para as chuvias insignificantes).

En xaneiro de 1962 a media de Valladolid (4,9°C) tamén segue sendo claramente máis elevada que de costume e supera incluso a de Logroño (4,8°C). Aquí tamén a ausencia de períodos de frío prolongados explica estas cantidades relativamente altas.

As diferenzas entre os anos acentúanse en febreiro e marzo. En marzo de 1962, por exemplo, as medias estiveron moi próximas da normal (en Valladolid 7,1°C en vez de 7,5°C de media para o período 1901–1930). Igualmente, en marzo de 1963 (7,7°C), pero en marzo de 1961, a temperatura é de 10,4°C (17,8°C de media máxima, 2,8° de media mínima). A diferenza é aínda máis espectacular no mes precedente (8,7°C en lugar de 5,1°C, é dicir, 3,6°C de máis que nun mes de febreiro normal). Pola contra, en febreiro de 1963, a media é só de 3°C, é dicir, 2,1°C menos do normal.

Os contrastes non son menos notables no caso das precipitacións. Schmitt⁵ cita o mes de xaneiro de Palencia, onde a media de vinte anos se establece en 24,3 mm, pero en xaneiro de 1922 caen 82,1 mm, en 1923, 2,3 mm, en 1924, 45,5 mm e en 1925, 8,2 mm. En febreiro a variabilidade aínda é maior: en febreiro de 1918, 3 mm nun día de chuvia; en febreiro de 1919, 126,8 mm en vinte e un días de chuvia. Xa comentamos a sorprendente seca do mes de marzo de 1961. En Vigo diminúe ata 8 mm en marzo de 1961 e a 378 mm en marzo de 1962. Polo tanto sempre cómpre ter en conta esta extrema variabilidade dos tipos de tempo cando se analizan as medias mensuais das temperaturas e das precipitacións.

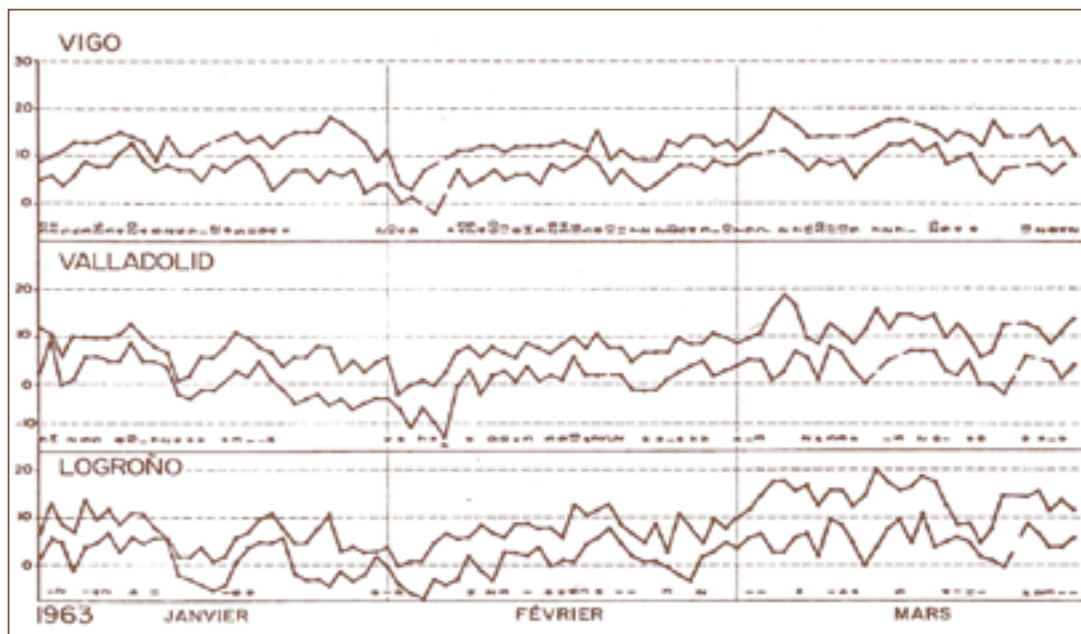


Fig. 7. Temperaturas e precipitacións en Vigo, Valladolid e Logroño durante o inverno de 1963.

Curvas de temperaturas para as máximas e mínimas extremas cotiás e cantidade de chuvia en milímetros (estelas para as chuvias insignificantes).

Non obstante, estas medias permiten sinalar ben o contraste entre as zonas litorais do norte e do noroeste e o interior, bacía do alto Ebro e a meseta de Castela a Vella. En xaneiro, o mes de media máis frío, a temperatura é de 9,5°C na Coruña, 9,6°C en Xixón, 8,6°C en Bilbao e 8,2°C en San Sebastián. Nas depresións do sur de Galicia a temperatura segue sendo bastante elevada (7,1°C en Ourense) pero na meseta descende a 4,2°C en

⁵ SCMITT [41], p. 760.

Zamora, 3,4°C en Valladolid, 2,6°C en Burgos e mesmo a 2°C en León. Nas chairas altas do Ebro as temperaturas descenden menos: 4,8°C en Logroño e 4,5°C en Pamplona.

En toda a bacía do Douro as mínimas medias do mes de xaneiro e de febreiro son inferiores a 0°C. Caen incluso a -2,3°C en León en xaneiro. Pola contra, A Ríoxa mantén temperaturas máis suaves (Logroño +1°).

En Ourense, o termómetro descende todos os anos por debaixo de 0°C e as mínimas medias son relativamente baixas (1, 8°C)⁶.

Pero estas mínimas medias non abundan para dar unha idea exacta da crueza destas vagas de frío. As mínimas absolutas amosan que no período 1901-1930 as temperaturas non foron inferiores a -4°C na Coruña, -5,2°C en Bilbao, -9°C en San Sebastián, máis próximo dos Pireneos, mentres que acadaron os -11,2°C en Valladolid, -12°C en Zamora, -12,5°C en León, -14°C en Palencia, -17,4°C en Salamanca, -18°C en Burgos e -18,8°C en Soria⁷. Así, as zonas onde as temperaturas descendieron por debaixo de -15°C coinciden con aquelas nas que o cultivo da vide non existe actualmente (Fig. 9).

Non obstante, esta indicación non serve para a bacía do Ebro. No período 1901-1930 rexistráronse -16°C en Logroño e -17°C en Pamplona. Estas temperaturas son temibles para a vide, pero é preciso sinalar que a curta duración destes fortes fríos normalmente libra as cepas da xeadas. É esencial o concepto de duración do período de grandes xeadas. Con frecuencia os golpes de frío son claramente máis prolongados na meseta de Castela a Vella que na Ríoxa ou en Navarra. Non obstante, nas terras do Douro, o centro da bacía sofre períodos máis curtos de xeadas que as beiras, as terras altas de Ávila, Segovia, Burgos ou o norte de León. Foi, sen lugar a dúbida, unha vaga de frío prolongada e forte a que decimou as viñas de Burgos en 1258⁸. A vaga de frío de 1878, que fixo baixar o termómetro a -15°C en Toro, onde o Douro se conxelou, foi bastante extraordinaria pola súa duración⁹.

Para rematar, a última característica climática do inverno do noroeste ibérico é que os períodos de frío están ligados a un réxime anticiclónico seco, as caídas de neve son pouco importantes e o número de días de neve é inferior a dez en todas as zonas vitícolas

⁶ CAÑEDO ARGÜELLES [19], p. 430. Mínima media de xaneiro (media de 1901-1930).

Galicia	Norte	León	Castela a Vella	Alto Ebro
Pontevedra 3,3	Oviedo 3,1	León -2,3	Palencia -0,6	Vitoria 1,4
Ourense 1,8	Santander 6,6	Zamora -0,9	Burgos -1,1	Logroño 1
A Coruña 6,1	Bilbao 4,9	Salamanca -0,8	Valladolid -0,8	Pamplona 1,1
	S. Sebast. 4,7		Ávila -1,7	

⁷ *Id.*, p. 442. Despois de 1930, estas cifras normalmente superáronse, en especial ao longo dos invernos de 1956 (-16,8°C en Vitoria, -12,1°C en San Sebastián) e de 1963 (-19°C en Salamanca).

⁸ FLOREZ [92], t. 23, p. 374: «Era de 1296, mató el elada las viñas de Burgos, é de otras tierras muchas é valió el vino a 2 sueldos é medio».

⁹ Mapa xeolóxico 1:50.000, folia n° 370, Toro.

actuais¹⁰. O número de días no que a terra está cuberta de forma efectiva por neve é aínda máis baixo que o de días de nevadas: o mapa de Prill establecido para o período 1908-1930 amosa que é inferior a cinco en todas as zonas vitícolas. Incluso en Castela a Vella é moi escaso: cae a menos de dúas augas abaixo de Valladolid¹¹.

II. A PRIMAVERA

Despois do descanso invernal, a vide retoma a súa actividade vexetativa na primavera. Grazas a unhas temperaturas máis altas polo día e a un arrefriamento nocturno menos marcado, o zume comeza a subir nas cepas, as xemas inchan e despois rebentan. O agromo é característico do inicio da vexetación no principio da primavera.

O contraste é agora máis forte entre as distintas rexións do noroeste da Península Ibérica xa que as zonas litorais vense favorecidas por un inverno suave seguido dunha primavera precoz. Pola contra, nas altas chairas do Douro o frío prolóngase ata abril. En Ourense as temperaturas medias de febreiro, marzo e abril son de 9,4°C, 10,6°C e 13,1°C, mentres que en Logroño son de 6,4°C, 8,7°C e 10,7°C, e en Valladolid alcanzan soamente 5,1°C, 7,5°C e 10°C. Os 10°C de temperatura considéranse por moitos como de “vexetación cero”, é dicir, temperatura por riba da cal cesa o repouso invernal. Agora ben, esta temperatura só se supera de xeito máis ou menos regular no mes de abril no centro da bacía do Douro; cara á beira, a media mensual de abril aínda permanece inferior a 10°C (8,2°C en León). O carácter tardío da primavera nestas chairas altas vese ben na data das derradeiras xeadas¹².

O cadro I, que indica a data das derradeiras xeadas, amosa de forma clara as diferenzas entre as tres zonas:

a) Nas chairas do Douro as xeadas cesan normalmente durante os últimos dez días de abril ou en maio. Deste xeito, en Valladolid xea trinta e un anos de cada cen na derradeira decena de abril e dez de cada cen en todo o mes de maio. Para Zamora as cifras son netamente inferiores na última decena de abril (14%), pero son similares en maio (13%). Nas comarcas non vitícolas da beira da meseta as xeadas de maio son moi frecuentes, 49% dos anos en Ávila, 40% en Burgos e Soria.

¹⁰ CAÑEDO ARGÜELLES, p. 490. Número medio de días de neve (media de 1901-1930).

Galicia	Norte	León	Castela a Vella	Alto Ebro
A Coruña 0	Oviedo 3	León 9	Valladolid 8	Vitoria 15
Santiago 1	Santander 2	Zamora 0	Burgos 17	Pamplona 10
Pontevedra 0	Bilbao 5	Salamanca 9	Soria 24	Logroño 6
Ourense 0	S. Sebast. 3	Palencia 7	Ávila 22	

Ver tamén o mapa de nevadas de Prill (media de 1906-1925) en LAUTENSACH [30], p. 446.

¹¹ LAUTENSACH [30], p. 448.

¹² Estableceuse un mapa por D. OTTMAR para a floración da amendoeira, que claramente precede á da viña. A floración é anterior ao 1º de marzo para A Rioxá, as ribeiras de Navarra, o val do Douro augas abaixo de Fermoselle, O Bierzo, as bacías e as rías de Galicia meridional. É, pola contra, posterior ao 16 de marzo no Páramo e a comarca de León (LAUTENSACH) [30], p. 451.)

b) Nas terras do Ebro, as xeadas cesan un pouco antes, este é o caso de Logroño, cun 8% durante a derradeira decena de abril e soamente un 3% en maio. Polo tanto, as xeadas tardías son no seu conxunto menos ameazadoras, pero ao xurdir a vexetación máis cedo, as xeadas de abril (40% para as tres décadas) seguen sendo perigosas. Todos os campesiños da Navarra media temen as festas de San Marcos (25 de abril), de San Gregorio (9 de maio) e incluso as de San Isidro (16 de maio), de alcume “Santos Borrachos”, xa que nunha noite as xeadas poden acabar con toda a produción¹³.

c) Na costa as xeadas son escasas. Tanto en Vigo coma en Santander, un ano de cada dous non coñecen as xeadas e cando se producen é antes de que remate febreiro. Pola contra, na costa de Guipúscoa xea todos os anos e o termómetro pode descender por debaixo de 0°C incluso ata mediados de abril. Nas comarcas interiores de Galicia, por exemplo, en Ourense, as xeadas son aínda frecuentes en marzo (55%) e non desaparecen ata abril (20%).

CADRO I
Frecuencia, en porcentaxe, das datas das derradeiras xeadas (período 1901-1950)
(meses divididos en décadas)

	A	Decembro			Xaneiro			Febreiro			Marzo			Abril			Maio		
		1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Ávila	0												3	3	13	32	11	19	19
Burgos	0										2	6	6	18	31	15	16	9	
Palencia	0										3	3	13	23	37	10	7	3	
Salamanca	0										12	10	13	23	37	10	7	3	
Segovia	0							2	0	0	4	9	11	37	11	17	9		
Soria	0									2	2	4	6	15	31	17	19	4	
Valladolid	0							2	6	6	8	14	23	31	6	2	2		
Zamora	0							3	0	7	3	14	17	29	14	10	3		
Logroño	0					3	0	0	6	13	22	13	16	16	8	3			
Pamplona	0								2	13	15	10	5	23	18	10	2		
Vitoria	0								4	0	11	11	19	18	19	11	7		
A Coruña	55	2	0	0	0	14	9	4	7	7	0	2							
Lugo	0									8	38	8	14	8	8	8			
Ourense	0						4	4	4	12	17	21	17	12	4	4			
Vigo	50						17	8	8	0	17								
Pontevedra	5	3	0	2	2	10	2	15	7	17	10	5	5	5	0	10	2		
Oviedo	0						12	4	8	12	27	12	8	15	4				
Santander	48		8	0	12	12	0	12	8										
S. Sebast.																			
(Igueldo)	0			3	0	0	11	14	8	8	25	8	8	8	6				

(Segundo o Calendario Meteoro-fenolóxico (18), 1956, pp. 129-140).

A: porcentaxe de anos sen xeadas.

Estes contrastes encóntranse de xeito claro no estudo das xeadas brancas cuxa importancia é considerable no caso da viticultura. As diferenzas entre as temperaturas na superficie da terra e as que se toman baixo cuberto a 1,5 m por riba do solo alcanzan, con frecuencia, dos 3 aos 5°C, chegando incluso ás veces aos 8°C¹⁴. Mentres que estas xeadas brancas

¹³ MENSUA [360], p. 82.

¹⁴ ISNARD [29], t. I, p. 42.

son frecuentes na bacía do Douro no mes de abril, pódese dicir que desapareceron practicamente por completo dende finais do mes de marzo nas chairas altas do Ebro, e dende febreiro en Galicia¹⁵. Como dato curioso, en Ponferrada as temperaturas medias rexistradas dan a posibilidade dunha xeadá branca superior en maio que en abril¹⁶. Desafortunadamente, as observacións feitas sobre este fenómeno son moi fragmentarias, as cantidades deben tomarse con cautela e non encontramos para a nosa rexión enquisas tan minuciosas como as que foran feitas polo Instituto de Meteoroloxía de Alxer e publicadas polas revistas agrícolas de Alxeria.

Ás veces o paso do inverno á primavera realízase de forma suave e amodo. Así, por exemplo, en 1961 non houbo fríos notables despois do primeiro de marzo, nin sequera nas chairas altas do Douro xa que a vexetación reiniciouse moi cedo, e ese ano podíase considerar o mes de marzo como un mes primaveral. Non obstante, trátase dun ano bastante excepcional xa que o máis frecuente é que abril se presente no interior da Península como un mes desapracible, bastante desagradable, polo que o contraste é moi claro co mes de maio, que é moito máis caloroso: a media mensual acrecéntase en máis de 4°C entre os dous meses. Na costa, aínda que as diferenzas mensuais son menos evidentes, esta frescura da primavera amósase tamén, en particular na costa cantábrica onde o aumento da temperatura é só de 1,6°C entre marzo e abril, mentres que é de 3,5°C entre abril e maio¹⁷.

As temperaturas mantéñense relativamente baixas ata abril por varias razóns. En primeiro lugar, hai que ter en conta a inercia térmica do Océano Atlántico cuxas augas se arrefriaron de xeito progresivo durante o inverno, de maneira que as temperaturas mínimas preséntanse de xeito tardío ao remate da estación fría. O mar, no seu conxunto, está máis frío en marzo que en xaneiro¹⁸, polo que non é entón de estrañar que as perturbacións da fronte polar que circulan sobre o océano ao principio da primavera recorden moito a aquelas do inverno. Ademais, as correntes árticas son relativamente frecuentes.

Durante os períodos de calma atmosférica o quecemento diúrno márcase bastante ao longo do día, as temperaturas máximas poden subir a máis de 25°C. A primavera polo tanto caracterízase polos fortes contrastes na variación das temperaturas.

¹⁵ CAÑEDO ARGÜELLES [19], p. 506. Número medio de días de xeadá branca.

	Febreiro	Marzo	Abril	Maio	Total Anual
Pontevedra	2	0	0	0	10
Ourense	2	0	0	0	7
Logroño	4	2	0	0	18
Valladolid	5	3	2	1	29
León	15	13	5	1	83

¹⁶ SERRADILLA SECO [42], Cadro 2. febreiro: 1,3; marzo: 0,4; abril: 0,0; maio: 0,1. Total anual: 5,2.

¹⁷ Aumento da temperatura media entra os meses de:

	A Coruña	Bilbao	Zamora	Valladolid	Logroño
Xaneiro e febreiro	0,4	0,6	1,5	1,7	1,6
Febreiro e marzo	0,6	1,4	2,9	2,4	2,3
Marzo e abril	1,2	1,6	2	2,5	2
Abril e maio	2,3	3,5	4,2	4,3	4,4
Maio e xuño	2	1,9	3,5	3,4	3

¹⁸ PÉDELABORDE [39], p. 96.

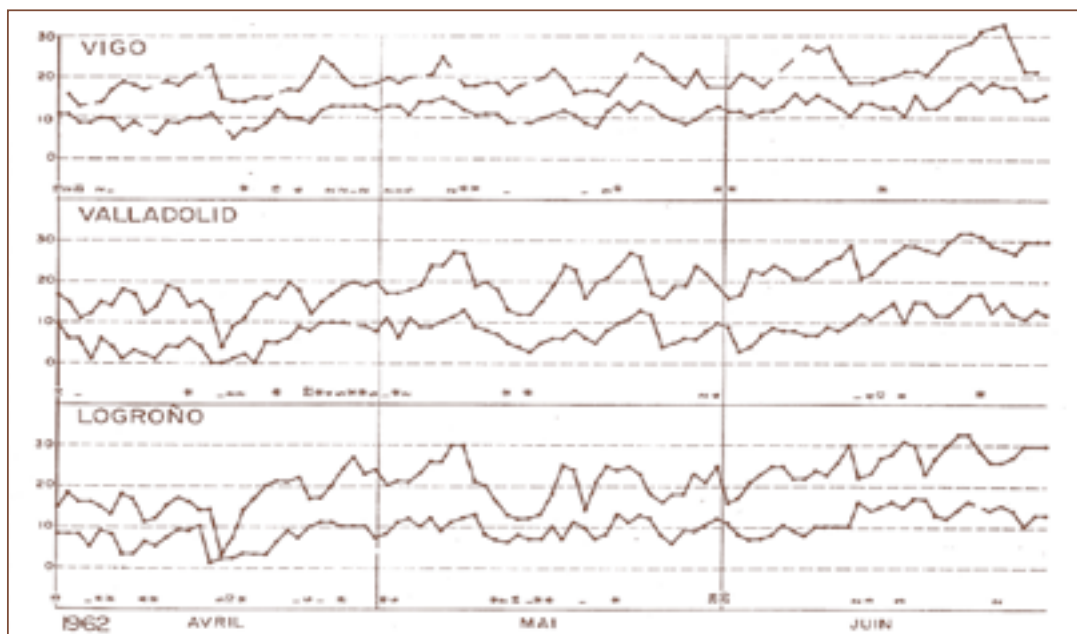


Fig. 8. Temperaturas e precipitacións en Vigo, Valladolid e Logroño durante a primavera de 1962. Curvas de temperaturas coas máximas e mínimas absolutas diarias e cantidade de chuva en milímetros (estrelas para as chuvias insignificantes).

Así, en abril de 1962, despois duns cantos días de bo tempo, con máximas cotiás superiores a 15°C, as temperaturas caen bruscamente o 15 de abril; xea en toda Castela a Vella (-3°C en Soria, -1°C en Burgos e 0°C en Valladolid) e ao día seguinte as temperaturas apenas superan os 0°C (Burgos, máxima: +2°C e mínima: -2°C). Este día glacial acompañouse dun forte vento do norte, con borrascas de chuva e incluso de neve (Fig. 8). A invasión de aire frío foi provocada pola presenza dun anticiclón sobre Escandinava e dunha depresión ben marcada ao suroeste da Península Ibérica. Os días seguintes, as temperaturas continúan sendo baixas durante a noite, pero aumentan o suficiente no transcurso do día para que o tempo sexa soportable. A depresión desprázase cara ao Mediterráneo occidental e a mediados de mes as temperaturas volven ser normais (Fig. 5E).

En xeral, as xeadas xorden despois dunha invasión de aire frío do norte ou do nordeste, e unha vez que a calma atmosférica favoreza a baixa da temperatura nocturna nunha masa de aire frío xa arrefriado. Os golpes de frío de abril afectan tanto as comarcas do Ebro superior coma a bacía do Douro. Pero o que é aínda máis grave para a viticultura castelá é que se poden producir baixadas perigosas das temperaturas durante todo o mes de maio. Así, por exemplo, a primeiros de maio de 1962, podía pensarse que se estaba no verán xa que as temperaturas aumentaron rapidamente e as máximas alcanzaron os 28°C en Valladolid e os 30°C en Logroño. Un fluxo de aire frío sobre o flanco leste dun anticiclón instalado sobre o atlántico ao longo de Irlanda provoca unha caída brusca da temperatura: o 14 e o 15 de maio as máximas absolutas de Logroño e de Valladolid caen 12°C e as mínimas achéganse perigosamente a cero, de forma que nos páramos e no fondo dos vales de Castela a Vella xea bastante forte na superficie do solo (Fig. 8).

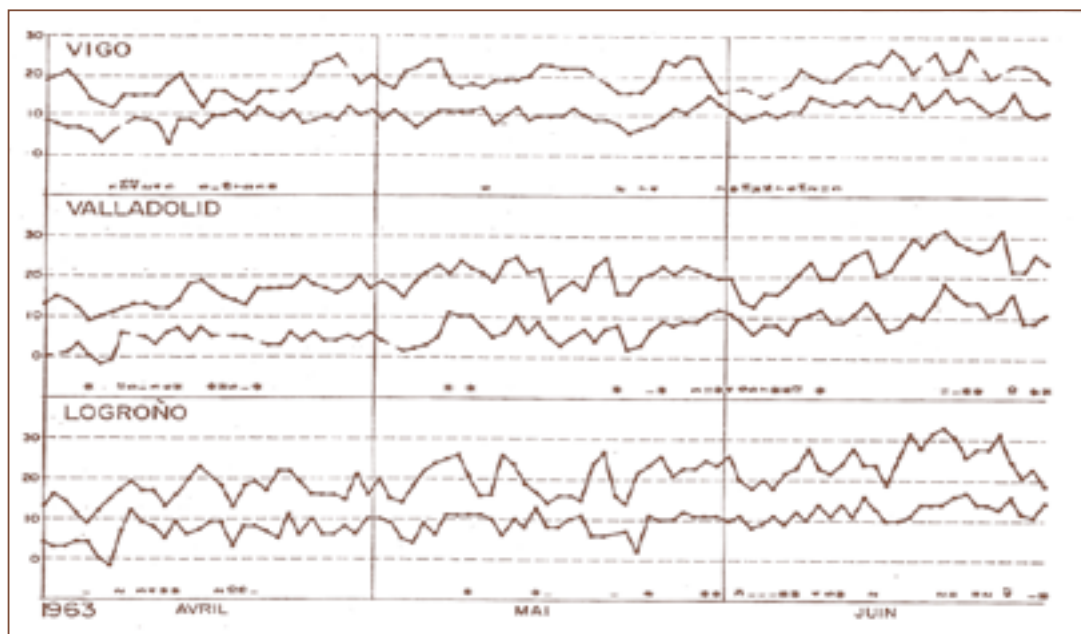


Fig. 9. Temperaturas e precipitacións en Vigo, Valladolid e Logroño durante a primavera de 1963.
Curvas de temperaturas coas máximas e mínimas diarias e cantidade de chuvia en milímetros
(estrelas para as chuvias insignificantes).

A onda de frío do 23 e 24 de maio de 1963 é de efectos análogos pois débese a unha intensa irradiación provocada pola continentalización debido ao réxime anticiclónico de aire frío posterior a unha perturbación de carácter de fronte fría. En dous días a temperatura máxima cae en Logroño de 27°C a 14°C e as mínimas, xa bastante baixas para a estación (6°C), descenden ata 2°C en Logroño e en Valladolid. A xeadada branca fai algúns danos nos viñedos da parte baixa do val, nas chairas do Douro e na Rioxha Alta.

Aínda máis tardío é o arrefriamento do 2 de xuño de 1962 (Fig. 5F). O 30 de maio e o 1º de xuño a xustaposición dun anticiclón centrado sobre Irlanda e dunha depresión situada sobre o golfo de León provoca un forte vento do norte e precipitacións importantes sobre a costa cantábrica, en especial en Guipúscoa (61 mm o 1º de xuño en Fuenterrabía) e sobre as comarcas do Alto Ebro (48 mm en dous días en Logroño). En Castela a Vella, as chuvias seguen sendo moderadas, pero nas zonas altas a temperatura do aire diminúe de xeito notable e o 2 de xuño pola mañá rexístranse soamente 3°C en Valladolid e en Zamora, 2°C en Salamanca, 1°C en Burgos, León e Avila, 0°C nos páramos dos montes de Torozos. Trátase, evidentemente, de temperaturas ao abrigo xa que a nivel do solo hai unha xeadada clara, a derradeira da estación. Pola contra, nas terras do Ebro a temperatura aínda permanece por enriba de cero graos (7°C en Logroño e en Pamplona).

Está claro que estamos ante unha vaga de frío excepcionalmente tardía. Normalmente as xeadas que máis teme a viticultura son as que se producen entre o 15 de abril e o 15 de maio. Estas xeadas poden reducir considerablemente as colleitas polo que as vellas

crónicas non deixan de recordárnolo. Así, por exemplo, en 1691 as viñas de Valladolid xearon o 10, 11 e 12 de maio¹⁹.

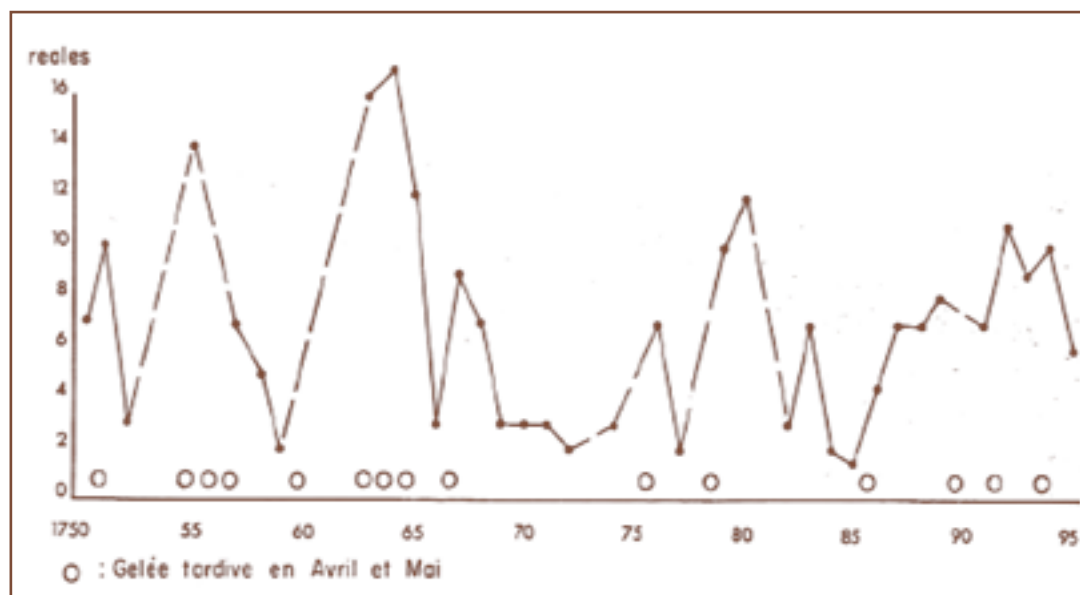


Fig. 10. Variacións do prezo do cántaro de viño en relación coas xeadas tardías en Cisneros durante o período 1750-1795.

As efemérides narradas entre 1750 e 1800 por un cultivador de Cisneros nomeado Guzmán²⁰ amosan a frecuencia das xeadas tardías e a importancia dos danos que causaron aos viñedos dos pobos situados a case 800 m de altitude (Fig. 10). Por exemplo, o 22 de maio de 1751 xearon case todas as viñas e a colleita foi bastante mala. O prezo do viño subiu a 10 reais o cántaro, mentres que ao ano seguinte a abundancia fai que o prezo baixe a 3 reais. En maio de 1755 xea de novo de xeito tardío e os danos son igualmente importantes, polo que o prezo do viño volve aumentar a 14 reais. O ano seguinte, a xeadas de maio afecta un terzo da colleita e en 1757 tamén volve xear en maio. En 1760 xea en abril e maio. En 1763, os danos son de tal importancia que en outubro a colleita case non superaba os 70 cántaros en toda a vila, polo que o prezo aumenta ata 16 reais e incluso a 17 reais o ano seguinte. O ano 1765 tamén foi un ano de xeadas devastadoras en febreiro e en maio. En 1767, os danos provócaos a xeadas de xuño. En maio de 1776 xea durante seis noites consecutivas. Volve xear o 4 de maio de 1779, o que fai que a colleita se reduza a 500 cántaros, mentres que en 1784 e 1785 a abundancia é extraordinaria: colléitanse 36.400 e 38.500 cántaros e os prezos caen a 2 e despois a 1 ½ reais o cántaro. En 1790 a xeadas preséntase en xuño, en 1792 en abril e en 1794 en maio. Así observamos que as xeadas tardías provocan danos en quince ocasións nun período de corenta e cinco anos, é dicir, un ano de cada tres. Case sempre son xeadas que se producen en maio aínda que en dúas ocasións teñen lugar en xuño.

¹⁹ B.N.Ms. 11281, fin do *Libro de apuntamientos domésticos*, 1691. «El ayre del día 10, 11 y 12 de mayo que heló las viñas».

²⁰ *Asociación Agrícola* [Revista 21], t. II. p. 204.

Hai auténticas series de anos pésimos como 1755-1757 e 1763-1765, e, pola contra, hai períodos de catro ou cinco anos sen xeadas devastadoras.

Na Rioxa Alta, tamén son temibles as xeadas da primeira quincena de maio pois poden causar fortes danos, como a vaga de frío do 2 de maio de 1858²¹.

Ante a ameaza de xeadas, os campesiños séntense desarmados, de feito, antano limitábanse a rezar e tocar as campás: “Fixo frío onte á noite, tócanse as campás contra a xeadas. Aquí crese que as campás gobernan todos os fenómenos naturais, o clima e as estacións” di con certo menosprezo Jovellanos²².

En efecto, estas xeadas poden ser moi fortes: o 2 de maio de 1945 a temperatura descendeu ata -4°C na Ribeira de Burgos (Aranda, Roa) e -5°C en boa parte de Terra de Campos. Só se mantivo por riba dos 0°C no val do Douro, máis abaixo de Zamora (Fig. 11). A xeadas foi menos intensa na Rioxa e Navarra (-1°C en Haro e en Pamplona e -0,8°C en Alfaro), pero a temperatura da superficie do solo é claramente inferior e os danos son igualmente importantes. O frío é bastante intenso no País Vasco (+1,5°C en Fuenterrabía) e unicamente a costa cantábrica (+5°C en Santander) e o extremo occidental de Galicia se salvan.

No tocante aos tipos de tempo é difícil concretar unha data exacta do final da primavera. Pódese considerar que o verán comeza cando o réxime anticiclónico cálido e seco se instala de maneira duradeira no noroeste de España. Algunhas perturbacións oceánicas son pouco habituais dende finais de maio. En 1962, despois do paso dunha fronte fría o 1º e 2 de xuño, instálase o bo tempo. A pesar dalgúns ballóns tormentosos, as temperaturas máximas superan regularmente os 20°C en Castela e en Navarra e as mínimas aumentan lentamente ata superar os 10°C a partir do 12 de xuño.

Pola contra, o mes de xuño de 1963 (Fig. 9) foi un mes moito máis inestable xa que durante os primeiros días a presenza de depresións barométricas sobre a Península Ibérica provoca fortes precipitacións tanto en Galicia coma no interior da Península: do 1º ao 10 de xuño Vigo recibe 77 mm, Ourense 61 mm, Ponferrada 39 mm, Valladolid 34 mm, Logroño 43 mm e Pamplona 90 mm. Unicamente a partir do día 10 de xuño as temperaturas, que eran bastante frescas ata ese momento, aumentan e comeza o verán.

É necesario sinalar que, a miúdo, cara a finais da primavera e incluso a principios do verán é cando son máis temibles as sarabias para a viña. Desafortunadamente, as cifras que proporcionan as estacións meteorolóxicas non son moi significativas tratándose dun fenómeno tan localizado no espazo. Só, por exemplo, para o período 1901-1930, a media anual das sarabiadas é de cero días en Ourense e Logroño, un en Pamplona e Zamora e catro

²¹ HERGUETA MARTÍN [295], p. 596.

²² JOVELLANOS [245], par. 22 a. Mencionado por SARRAILH [146], p. 51.

en Valladolid²³. Polo tanto, cada ano, algúns labregos e incluso vilas enteiras quéixanse dos estragos causados pola pedra, en ocasións dun tamaño sorprendente. Por exemplo, en Toro o 22 e 23 de maio de 1852 auténticos bloques de xeo destrúen os viñedos, algúns chegan a pesar case 100 gramos. O 7 de xuño de 1788 unha sarabiada de pedra do tamaño das noces estraga os viñedos e os cereais de Madrigal das Altas Torres²⁴. Tamén en xullo de 1752 os viñedos de Cisneros sufriron tres fortes sarabiadas²⁵. Ás veces, na Idade Media, o rei ou o señor local teñen que diminuír as rendas dos labregos que se arruinaran pola sarabia²⁶. En 1427 os viticultores de Estella, Grocín (Yerri) e Ollo laméntanse dos estragos causados pola pedra²⁷.

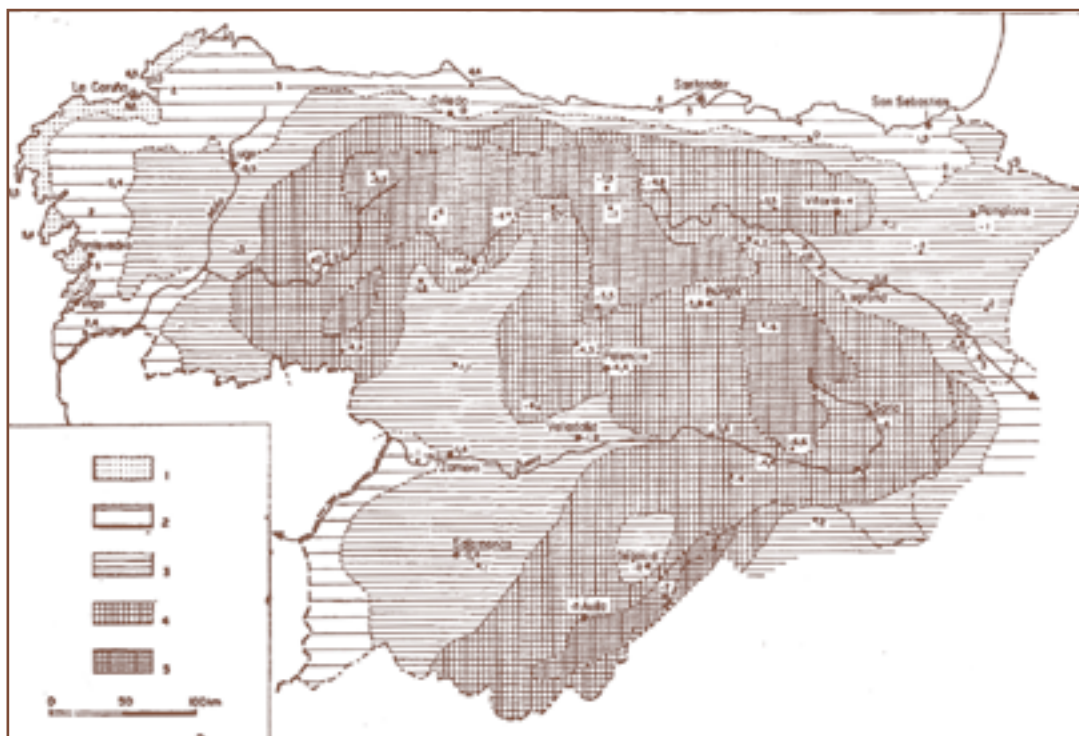


Fig. 11. A xeadada do 2 de maio de 1945.

Temperatura mínimas tomadas a 1,5 m por riba do solo. 1. Temperaturas superiores a +5°C.

– 2. Temperaturas comprendidas entre 0°C e +5°C. – 3. Temperaturas entre 0° e -2,5°C

– 4. Temperaturas comprendidas entre -2,5°C e -5°C. – 5 Temperaturas inferiores a -5°C.

Esta xeadada causou danos moi fortes nos viñedos da Ríoxa Alta e nos das chairas do Douro e incluso nos da Galicia interior.

²³ CAÑEDO ARGÜELLES [19], p. 494.

²⁴ A.H.N. leg. 2280, n.º 29. «Siendo la hora de las siete de su mañana, se encapotó el día y cubrió de un nublado tan denso, que manifestaba por el ruido de los truenos y relámpagos que daba, se iba a arruinar el Pueblo, y estando en esta consternación, abriéndose las nubes descargaron una muy considerable proporción de piedra gruesa, de la magnitud de una nuez, más o menos, pero tan espesa que causó graves perjuicios en los sembrados y viñedo de este termino, que son los frutos únicos que produce este País... por lo que respecta a las viñas y majuelos de este termino, cojio la piedra los tallos, racimos y pampanos tiernos, corto muchos de ellos, y aun yrio en las varas viejas, por manera que este daño no tan solo se experimentara en este presente año, sino tambien en el siguiente».

²⁵ Asociación Agrícola [Revista 21], t. II, p. 204. Efemérides de Cisneros.

²⁶ Por exemplo: B.R.A.H. [Revista 4], t. LXVII, p. 295. Lerma. 1318.

²⁷ Ver II parte, capítulo I.

Algúns grandes vales parecen estar afectados por este fenómeno de maneira máis frecuente que as terras veciñas, por exemplo, as tormentas son frecuentes no val nordeste-suroeste do Arlanzón, augas abaixo de Burgos. Desafortunadamente, a falla de estudos precisos non permiten situar as traxectorias máis frecuentes destas precipitacións de xeo.

III. O VERÁN

Grazas á calor do verán, o cultivo da vide é posible nunha ampla zona do noroeste da Península Ibérica. É característico que unicamente as comarcas cuxas temperaturas medias do mes de agosto superen os 20°C posúan viñedos dignos do dito nome. Así, a dorsal de Burgos, que une as montañas cantábricas coa serra da Demanda, permanece por debaixo da isoterma 20°C e a vide apenas se dá. Sucede o mesmo na costa asturiana, con temperaturas frescas e húmida, non é nada favorable á viticultura. Pola contra, as rías da provincia de Pontevedra, que teñen veráns claramente cálidos, son rexións vitícolas. O clima oceánico da costa de Galicia é moi diferente do clima bretón e máis aínda do clima irlandés. Non obstante, o cultivo da vide nesta rexión é complicado, non por unha insuficiencia de temperaturas estivais senón máis ben pola ameaza de chuvias excesivas. En Pontevedra, os tres meses nos que as precipitacións son máis febles, xuño, xullo e agosto, reciben aínda así unha media de 139 mm. Na Coruña o total é menor pero aínda chega a 95 mm, que segue sendo unha cantidade excesiva para a o cultivo da vide. Na costa cantábrica recóllense cifras parecidas (Xixón 123 mm, Santander 176 mm e Bilbao 169 mm)²⁸. Pero na parte meridional de Galicia sempre hai un período de seca bastante longo durante o verán. Este período non se reflicte nas estatísticas medias porque non se produce nos mesmos meses: un ano céntrase entre xuño-xullo, outro entre xullo-agosto e un terceiro entre agosto-setembro. É raro que non se produza ese período de seca.

Segundo penetramos no interior da Península acentúase a seca estival, así en Ourense, situado na bacía abrigada do Miño, non se reciben máis 74 mm en xuño, xullo e agosto. En Castela a Vella, os tres meses máis secos (xullo, agosto e setembro) só totalizan 55 mm en Valladolid, 50 en Palencia e 30 en Zamora. En Logroño chegamos a unha cantidade de 36 mm. Deste xeito confírmase o carácter mediterráneo do verán nas bacías do Douro e do Ebro. Ás veces os meses de xullo e agosto son completamente secos. Estes dous meses, que deberían recibir o 16,7% das chuvias se caeran regularmente ao longo do ano, non reciben máis que 9,4% en Logroño, o 7,3% en Oña, o 5,8 % en La Vid, preto de Aranda del Duero e o 4,7% en Valladolid²⁹. O déficit de chuvia é especialmente destacable en Castela a Vella, onde é bastante frecuente que os meses de verán sexan totalmente secos. A humidade relativa media cae ata os seus mínimos, de forma que en xullo aínda que se mantén no 74% en Santander e San Sebastián, 72% en Bilbao, 68% en Pontevedra e 66 % en Ourense, descende ata o 59% en Logroño, o 53% en Burgos e o 45% en Valladolid³⁰. A calor pódese facer insufrible cando sopra con forza o vento do sur, o soán. Nas grandes

²⁸ CAÑEDO ARGÜELLES [19], p. 459, media 1901-1930.

²⁹ SCHMITT [41], p. 734.

³⁰ CAÑEDO ARGÜELLES [19], p. 446, media 1901-1930. En 1945 a humidade relativa de xullo caeu a 39 % en Valladolid.

chairas de cereais de Castela, os refachos de aire quente transportan en grandes nubeiros o po do solo seco e a palla mallada nas airas. O vento do sur pode durar varios días, en cuxo caso os viñedos sofren graves danos tanto nas chairas do Ebro coma nas do Douro, e incluso tamén na Galicia interior, como en agosto de 1899 en Ourense. O máis frecuente é que o vento do sur preceda á chuvia, ballóns tormentosos, breves pero violentos.

En xeral, as chuvias estivais caen en ballóns abundantes, pero irregulares e cunha frecuencia escasa. A intensidade das precipitacións, é dicir, a cantidade de auga caída de media por día de chuvia, é de 6,2 mm en xuño en Valladolid e de 5,8 mm en xullo en Logroño, mentres que en xaneiro non é máis que de 2,7 mm para as dúas estacións meteorolóxicas³¹. O número de días de chuvia de verán é polo tanto moi feble en toda a bacía do Douro (Fig. 12). En Zamora, a media non pasa de un día en agosto e de dous en xullo. Dos cento vinte e dous días que teñen os catro meses de xuño a setembro, o total de días chuviosos é soamente de doce, chove menos de un día de cada dez durante este período. Zamora está na zona máis seca do val do Douro, pero as porcentaxes non son moito máis elevadas nas outras comarcas vitícolas da bacía xa que non hai máis que dezaioito días de chuvia en León, Palencia, Valladolid e Salamanca durante este período de catro meses.

O número de días de chuvia é un pouco máis elevado na Ríoxa (vinte e tres días) pero segue sendo notablemente baixo nas bacías da Galicia interior con só vinte días en Ourense e só tres días en xullo e tres en agosto contra sete para os dous meses que se encadran neste período case totalmente seco. Na costa de Galicia, pola contra, o total supera normalmente os trinta días, é dicir, un cuarto do total do número de días deste período. No que atinxe á costa cantábrica, o verán presenta un número elevado de días de chuvia, máis de corenta, é dicir, que en San Sebastián ou en Santander chove de media un día de cada tres no verán para o gran desespero dos turistas! O total dos meses de xullo e de agosto non é inferior ao dos de xuño e setembro. En San Sebastián doce días en xuño, dez en xullo, dez en agosto e once en setembro; Vitoria, ben distante da costa, únese á zona cantábrica con trinta e seis días de precipitacións no verán. Non obstante, o tempo nubrado e chuvioso é claramente máis frecuente no verán na zona cantábrica que nas Rías Baixas de Galicia.

No interior da Península as chuvias de verán concéntranse non só nun número pequeno de días senón que tamén nun espazo bastante localizado. As tormentas afectan unha zona ben delimitada de forma que as zonas veciñas mantéñense sen chuvias. Por exemplo, en xullo de 1961 Pamplona recibiu un total de 120,8 mm mentres que Logroño non recibiu máis que 2,5 mm, isto produciuse porque o 24 de xullo en Pamplona caeu un ballón diluviano de 120 mm. A cantidade máxima de chuvia recollida nun día representa máis da metade da cantidade total caída durante todo o mes³².

³¹ SCHMITT [41]. Intensidade en Logroño por mes: xaneiro: 2,7; febreiro: 3,4; marzo: 2,4; abril: 3,4; maio: 4,7; xuño: 4,7; xullo: 5,8; agosto: 3,4; setembro: 4,5; outubro: 4,1; novembro: 3; decembro: 3,8. Media anual: 3,7. En Valladolid a media anual é de 4,1.

³² Ver a gráfica das chuvias mensuais de Medina del Campo en HUETZ DE LEMPS [200].

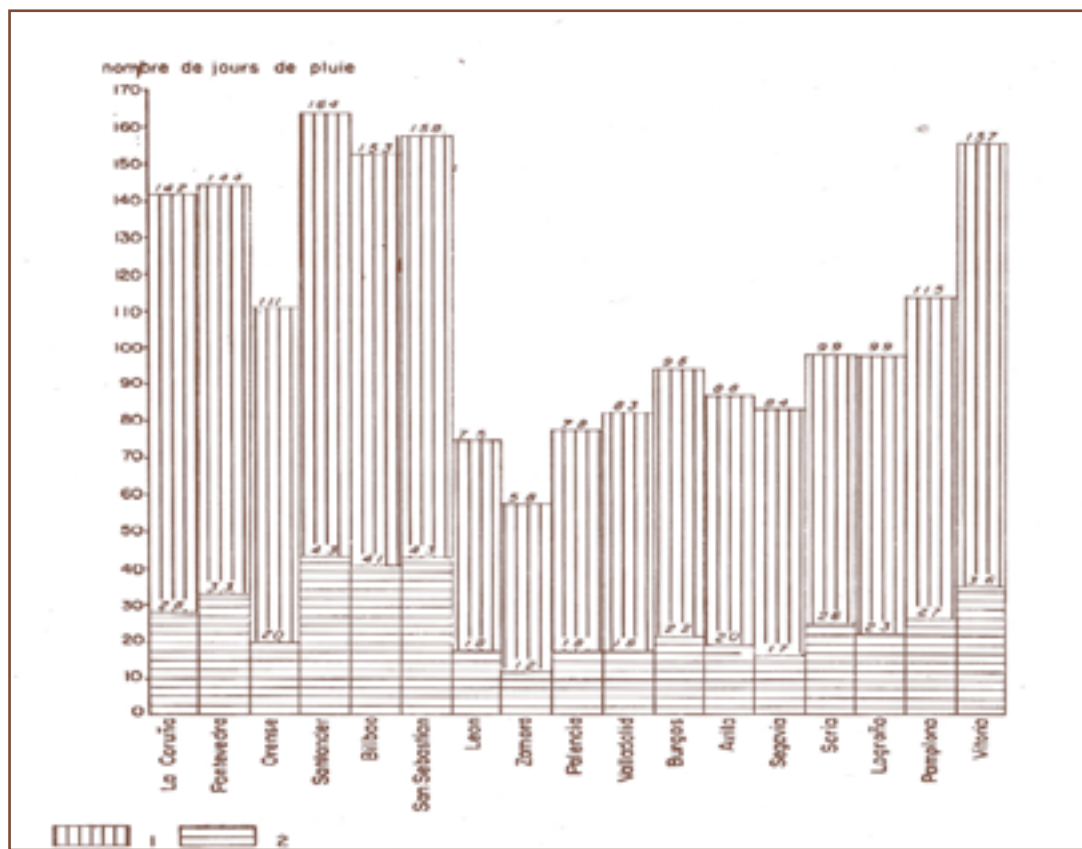


Fig. 12. Número de días de chuva por ano (media 1901-1930).

Enriba de cada columna, número total de días chuva.

1. Número de días de chuva durante os oito meses de outubro–maio

–2. Número de días de chuva durante os catro meses de verán (xuño a setembro)
coa cantidade sinalada dentro de cada columna.

Estas características xerais da estación estival explícase doadamente pola situación atmosférica nesta época do ano. Os longos períodos de bo tempo e de seca son consecuencia da presenza dun anticiclón sobre o Atlántico oriental ao longo das costas da Península Ibérica. Grazas a estas altas presións que prolongan cara ao norte o anticiclón das Azores, España atópase nunha posición de abrigo, afastada das perturbacións oceánicas (Fig. 13A). O tempo é bo tanto na costa coma no interior. Na bacía do Douro e do Ebro o sol quenta o aire seco e a temperatura supera a miúdo os 30°C. Pola contra, durante a noite a radiación nocturna é bastante significativa, en especial nas altas chairas de Castela a Vella. A amplitude diúrna é pois considerable, máis de 15°C. En Valladolid as medias máximas acadan os 29,4°C en agosto e con mínimas de 13,5°C, temos entón unha amplitude diúrna media de 15,9°C. O arrefriamento durante o día ten tendencia a prevalecer sobre o arrefriamento nocturno, e cando estes períodos de bo tempo se alongan durante bastante tempo as mínimas poden superar os 15°C. Nas costas a amplitude diúrna é menor. En agosto as máximas medias só acadan 25,5°C en Pontevedra e as mínimas 13,1°C, polo que a amplitude diúrna é só de 12,4°C³³.

³³ CAÑEDO ARGÜELLES [19], p. 430, media 1901-1930.

De cando en vez o anticiclón protector atenúase, afástase cara ao oeste e deixa paso ás correntes de perturbacións do Atlántico norte. Nalgún destes casos non se produce un cambio brusco do tempo no noroeste da Península que permanece na marxe meridional da dita perturbación. De feito, ás veces o anticiclón mantense en altitude, por riba das capas atmosféricas baixas. O tempo é pesado e nubrado, pero as tormentas de convección non poden desenvolverse e as chuvias son escasas.

Con frecuencia a perturbación atmosférica só deixa chuvias na zona litoral, onde o relevo aumenta a condensación, pero no interior o seu paso revélase só polas fortes variacións de temperatura. Deste xeito o 10 de xullo de 1961 vai bo tempo e calor en toda España, 30°C en Ourense, 31°C en Zamora, Valladolid, Logroño... O 11 de xullo o anticiclón das Azores retrocede cara ao suroeste e deixa paso a unha perturbación cuxa parte meridional alcanza Galicia (Fig. 13B); durante a noite do 11 ao 12 chove sobre Vigo e Santiago. No interior, o “bochorno”, vento do sur atraído pola depresión barométrica, aumenta e incrementa a temperatura de Logroño a 36°C o día 11, aínda que ao día seguinte as temperaturas baixan en todas partes, a máxima só alcanza os 20°C en Valladolid e a noite seguinte o fluxo de aire fresco do noroeste que segue á fronte fría diminúe momentaneamente as mínimas ata 8°C en Valladolid e 6°C en Soria (Fig. 14).

Ás veces desaparece completamente o anticiclón do Atlántico oriental e unha depresión sitúase entre as Azores e España, a perturbación que está ligada a esa mínima barométrica alcanza de fronte a Península e deixa chuvias abundantes sobre as Rías Baixas de Galicia. O 17 de agosto de 1960 en Vigo caen 56 mm e en Ourense 54 mm. No interior as temperaturas baixan de 31° a 25° en Valladolid e os ballóns son continuos durante a xornada do 18. Na Rioxá o descenso das temperaturas é máis moderado e as precipitacións son febles, como adoita suceder nas depresións do suroeste.

As perturbacións máis normais son as que se desenvolven sobre o flanco leste do anticiclón atlántico mentres que o Mediterráneo occidental ou Andalucía están nunha situación de estancamento barométrico ou incluso de depresión lixeiramente afundida. O aire que provén do Atlántico é relativamente fresco mentres que o que se estanca enriba do Mediterráneo é moito máis quente, xa que a diferenza de temperatura entre as augas dos dous mares supera con frecuencia os 10°C no verán. O 14 de agosto de 1939, por exemplo, o aire fresco atlántico está a menos de 21°C mentres que o aire continental da Península Ibérica acada os 31°C, xa que está alimentado polo aire mediterráneo que está a 27°C. Abonda cunha corrente fría ao longo da parte oriental do anticiclón para que se desencadee unha fronte activa e fortes perturbacións tormentosas. O aire oceánico penetra baixo o aire continental e desenvólvense fortes tormentas ao longo desta fronte atlántica-mediterránea³⁴.

Durante os meses de agosto e de setembro de 1963 (Fig. 15) as temperaturas foron moi irregulares e permaneceron, en conxunto, de forma clara por debaixo da normal. Esta anomalía debeuse á frecuencia dunha corrente de aire polar bastante fresco sobre o flanco leste do

³⁴ PÉDELABORDE [39], p. 269.

anticiclón das Azores. As fronteas frías seguiron avanzando do norte ao sur e trouxeron á vez precipitacións e un arrefriamento das temperaturas. Como sucede sempre nestes casos, a costa cantábrica ten moita máis precipitacións que as Rías Baixas de Galicia. Ao longo do mes de agosto Santander recibiu 168 mm mentres que Vigo tan só 25 .

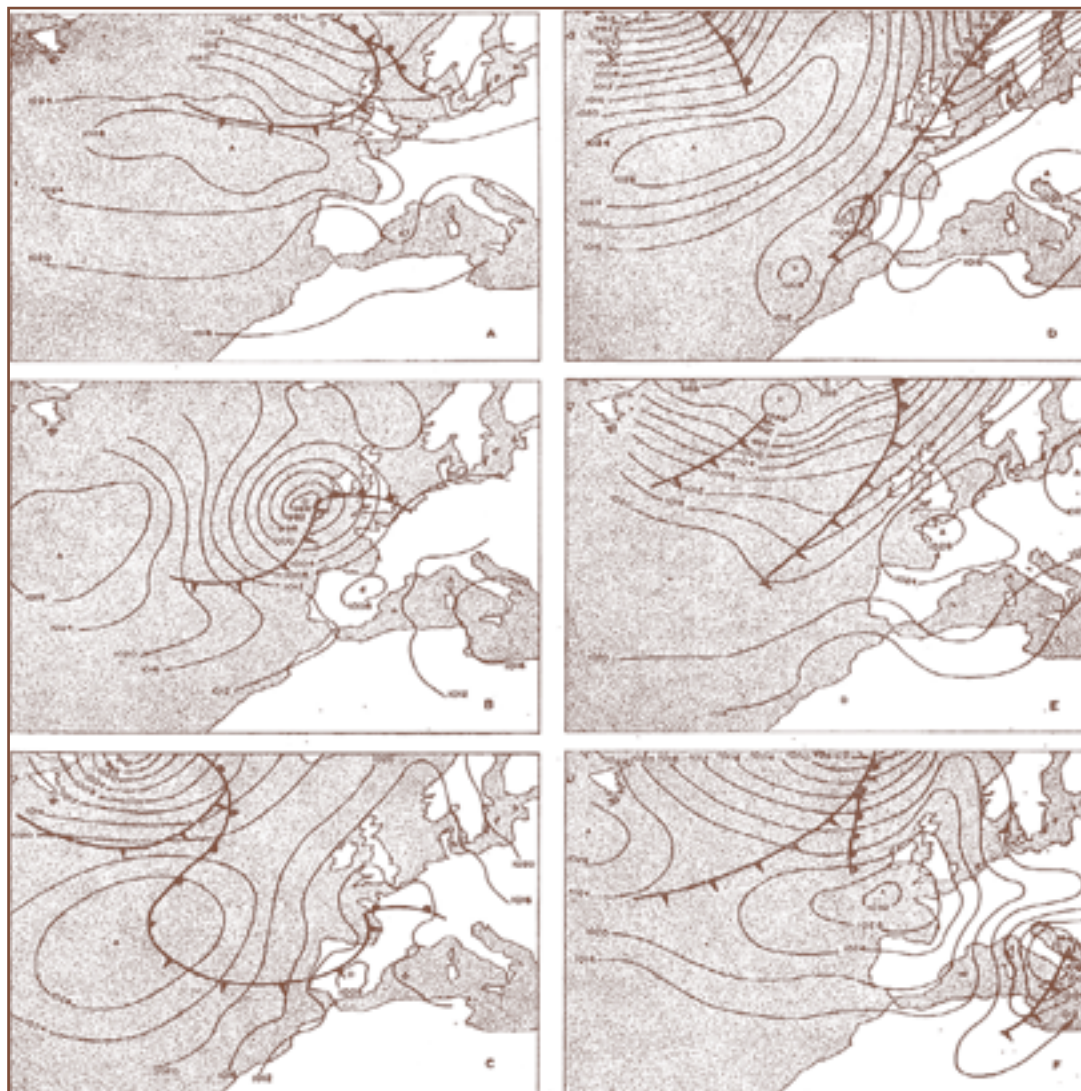


Fig. 13. Tipos de tempo de verán e de outono.

A. 8 de xullo de 1961, 6 h. –B. 11 de xullo de 1961, 8 h. –C. 1º de agosto de 1963, 18 h.
–D. 25 de outubro de 1962, 18 h. –E. 4 de outubro de 1962, 5 h. –F. 4 de novembro de 1961, 18 h.

En setembro o contraste segue sendo igual de marcado con 163 mm fronte aos 18 mm de Vigo. No interior a progresión de fronteas frías provoca frecuentes tormentas na alta depresión do Ebro, cuxa influencia se atenúa progresivamente cara ao sur. Pamplona recibe en agosto 128 mm e Logroño 30. As temperaturas máximas varían bruscamente con amplitudes entre os 18 e os 33°C. En conxunto, pódese dicir que as mínimas son bastante baixas para esta estación. En Castela a Vella, as chuvias son irregulares e moi localizadas no mes de agosto aínda que as temperaturas medias seguen sendo relativamente

baixas. Dende primeiros de setembro as mínimas descenden frecuentemente por debaixo dos 10°C. O día 6 de setembro só hai 3°C en León.

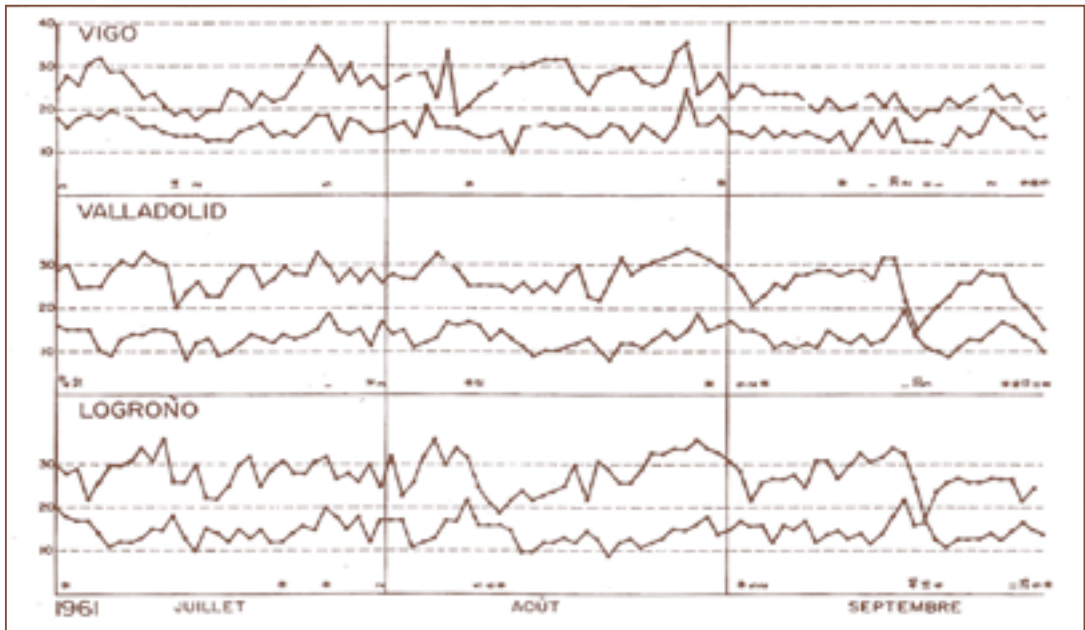


Fig. 14. Temperaturas e precipitacións en Vigo, Valladolid e Logroño durante o verán de 1961. Curvas de temperaturas coas máximas e mínimas extremas diarias e cantidade de chuva en milímetros (estrelas para as chuvias insignificantes).

A duración da estación estival varía de forma natural en función dos anos. Indubidablemente, a primeira quincena de setembro forma parte do verán xa que as temperaturas mantéñense xeralmente moi altas durante o día superando con frecuencia os 30°C. Non é raro que o bo tempo se prolongue ata fin de mes, volvéndose entón bastante inqueda a seca. Durante esta época, algúns anos chove bastante en España. O contraste entre os anos recálcase neste vello retrouso castelán: «Setiembre, o seca las fuentes, o lleva los puentes».

A mediados do mes de setembro é cando normalmente se produce unha brusca entrada de aire polar marítimo que ocasiona chuvias abondosas en Galicia e provoca un forte descenso das temperaturas. Con frecuencia este período chuvioso marca o final do verán. Incluso se máis tarde se reinstala o bo tempo sobre a Península, as temperaturas medias xa non son tan elevadas coma antes.

Así, en 1961, o tempo aínda segue sendo moi bo o 15 de setembro e as temperaturas máximas acadan os 30°C en Ourense, 32°C en Valladolid, Zamora, Logroño e 34°C en Ponferrada, non obstante, sobre o océano, o anticiclón das Azores deixa paso a unha depresión moi baixa (988 milibares) no paralelo 45°. O 16 de setembro a depresión achégase ás costas ibéricas e comeza a chover en Galicia. No interior, pola contra, o vento do sur, atraído pola mínima barométrica, provoca unha aumento das temperaturas mínimas con 16°C en Valladolid e 18°C en Logroño onde a máxima acadou os 34°C ao

mediodía. O 17 de setembro a depresión foi importante en toda a Península Ibérica. Unha fronte de nubes atravesa Castela a Vella e a mestura de aire fresco do Atlántico co aire cálido continental provoca fortes precipitacións. O 18 e o 19 reciben en Valladolid 37 mm de chuvia e en Logroño 68. Xa non chove nas Rías Baixas, pero a costa cantábrica, que ata ese momento estaba abrigada, agora recibe abundosa chuvia grazas ao vento do noroeste que sopra na cola da perturbación. As temperaturas descenden bruscamente, de xeito que en Valladolid a máxima cae de 32° a 15° e en Logroño de 34° a 18°. O bo tempo vólvese instalar pero as temperaturas máximas só chegan a 27°C en Logroño. Ao remate do mes, novas perturbacións alcanzan a rexión.

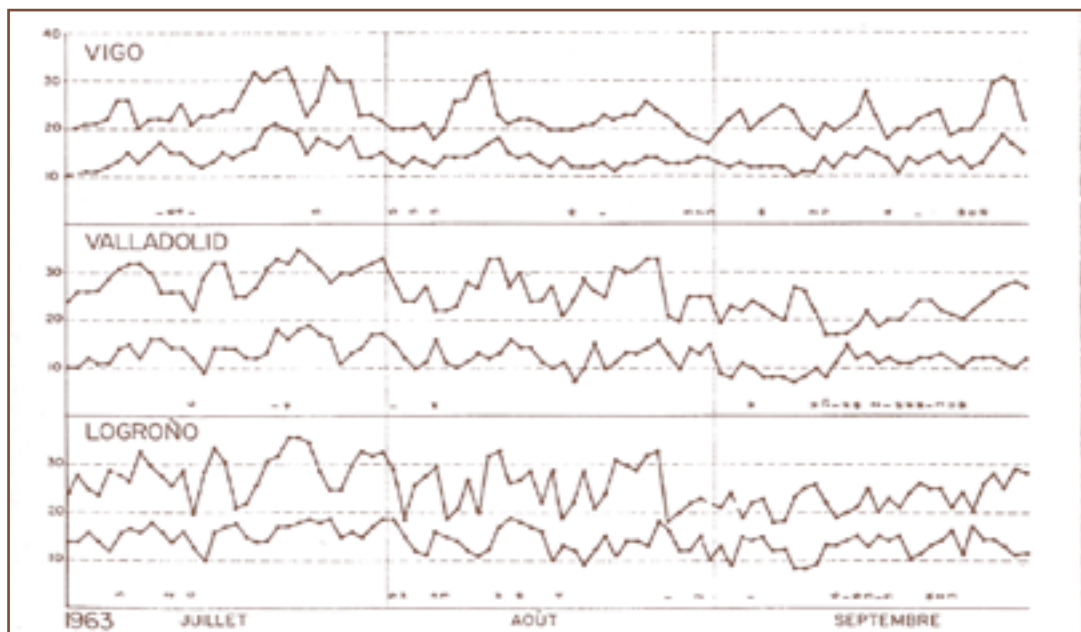


Fig. 15. Temperaturas e precipitacións en Vigo, Valladolid e Logroño durante o verán de 1963. Curvas de temperaturas coas máximas e mínimas diarias e cantidade de chuvia en milímetros (estrelas para as chuvias insignificantes).

En 1960 o corte entre o verán e o outono é moi claro. Certamente, hai tormentas na primeira quincena do mes pero as temperaturas mantéñense altas. O 15 de setembro unhas borrascas do norte fan caer de xeito brusco as temperaturas a 5°C en Burgos e 4°C en Soria e Ávila. Incluso aparece a neve nos cumios máis altos.

Non obstante, ás veces o paso dunha estación a outra é menos brusco. En 1963, o mes de setembro é moi fresco, en especial durante a primeira quincena, de xeito que, por exemplo, en Valladolid as mínimas son inferiores a 10°C. O día 15 chove con abundancia en Castela e en Navarra (Fig. 15). Pola contra, a finais de mes, e sobre todo en outubro, o tempo volve mellorar e un sol espléndido permite salvar unha parte da colleita ameazada pola humidade e a frescura do verán. A existencia dun período de bo tempo ao remate de setembro e a principios de outubro é bastante frecuente e este “veraniño de San Miguel” pode mellorar de forma clara a calidade do viño.

IV. O OUTONO

En case todo o noroeste da Península Ibérica o outono é a estación máis húmida. En Galicia, as chuvias dos tres meses, outubro, novembro e decembro, representan máis dun terzo das precipitacións totais, de xeito que en Pontevedra, por exemplo, o total do trimestre acada 552 mm sobre unha media anual de 1.455 mm, é dicir, o 38%. En Ourense, a proporción é pouco menos elevada xa que se sitúa nun 36%.

O número de días de chuva é considerable. En Pontevedra representa aproximadamente a metade dos noventa e dous días desta estación. Algúns anos chove durante os dous terzos ou incluso durante as tres cuartas partes deses días. En outubro de 1961, por exemplo, en Vigo choveu durante vinte días. O gran número de perturbacións atlánticas é a característica fundamental do outono de Galicia. As chuvias son especialmente abundantes porque as masas de aire marítimo, aínda mornas, alcanzan unha masa continental montañosa que xa comeza a arrefriar. O océano Atlántico arrefeceu progresivamente durante o verán, entre os 36° e 40° de latitude, e as augas da superficie están incluso máis quentes en setembro que en xullo. En consecuencia, as correntes do oeste e do suroeste producen temperaturas moi suaves e precipitacións abundantes (Fig. 13D). A aparición destas fortes precipitacións dende o mes de outubro, e incluso ás veces dende o remate de setembro, obriga os viticultores de Galicia a facer unha vendima temperá e rápida.

No interior, en Castela a Vella, as chuvias de outono tamén son as máis importantes, representado un 33% do total en Valladolid e un 38% en Zamora, aínda que as cantidades son bastante menores. En Zamora recóllense 27 mm en outubro, 35 mm en novembro e 36 mm en decembro, e só chove un día de cada tres. Algunhas perturbacións caracterízanse sobre todo por un tempo nubrado e por unha diminución da amplitude diúrna, en especial a principios do outono, cando os sectores cálidos das perturbacións se espazan aínda con amplitude. Ademais, non é raro que un anticiclón se manteña a unha certa altitude e atenúe o vigor da perturbación das capas baixas.

As perturbacións do suroeste son as máis frecuentes no outono e producen precipitacións relativamente importantes nas terras do Douro. Caen 15 mm en dous días en Valladolid no momento do paso da depresión do 25 de outubro de 1962 (Fig. 13D). Así, o 24 de outubro de 1961 unha perturbación do oeste alcanza Galicia de forma que Santiago recibe 118 mm o 25 e 70 mm o día seguinte. É o 26 cando a fronte, case estacionaria, atravesa lentamente Castela a Vella, onde as chuvias son abundantes, en especial en León (Zamora, 24 mm e León, 23 mm). Non obstante, A Rioxá recibe poucas chuvias debido a esta perturbación.

Pola contra, as altas chairas do Ebro vense agora afectadas polas perturbacións que se desprazan do golfo de Gascuña ao mediterráneo occidental, en especial, as fronteas frías vindas do norte producen fortes precipitacións sobre a costa cantábrica e no País Vasco. Dende alí as borrascas propáganse pola depresión do Ebro (15 mm o 19 de outubro de

1961 en Logroño) (Fig. 16). Os chuvascos que atravesan neses momentos Castela a Vella ocasionan poucas chuvias e acompañanse sobre todo dun forte descenso da temperatura. As perturbacións do norte con carácter de fronte fría aínda sendo menos numerosas en outono que na primavera, non é estraño que nas altas chairas do Ebro, relativamente abrigadas das correntes perturbadas do suroeste, as precipitacións de outono sexan un pouco menos abundantes que as de primavera. En Logroño recóllese o 30% do total anual contra o 31% para os tres meses de abril, maio e xuño. En Tudela, segundo Floristán³⁵, as chuvias de primavera (marzo, abril e maio) representan o 31,2% das chuvias totais fronte ao 27,2 de chuvias de outono (setembro, outubro e novembro).

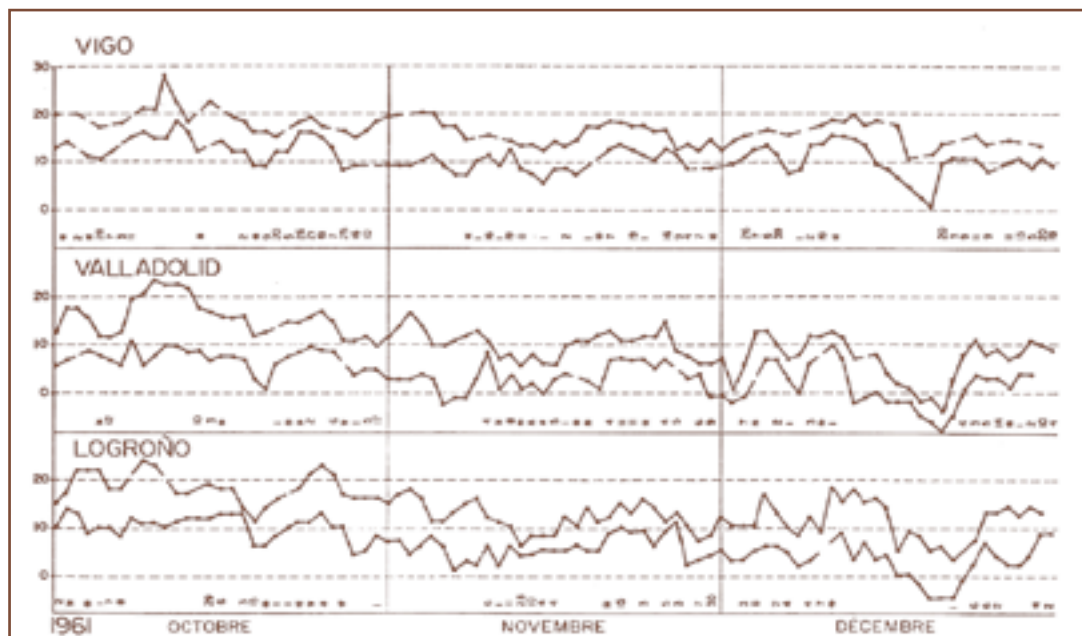


Fig. 16. Temperaturas e precipitacións en Vigo, Valladolid e Logroño durante o outono de 1961. Curvas de temperaturas coas máximas e mínimas extremas diarias e cantidade de chuvia en milímetros (estrelas para as chuvias insignificantes).

No interior da Península, no seu conxunto, o outono é máis agradable que a primavera. En outubro, maravillosos días soleados permiten que as uvas das terras altas acaben de madurar e que os viticultores rematen a vendima nas mellores condicións. Con frecuencia o bo tempo anticiclónico reina durante varios días e, por exemplo, en 1963 outubro parece un mes de verán, despois dun mes de setembro desaprachable e anormalmente fresco. Non hai que esquecer que o anticiclón das Azores ten unha posición media en outubro que é aproximadamente a mesma que a de xullo³⁶.

Non é raro que a presenza dun anticiclón sobre a parte meridional de Francia ou a chegada dunha perturbación situada ao noroeste de Galicia provoquen un vento do leste ou un vento de sueste que eleve as temperaturas a máis de 25°C. Así, o 5 de outubro de 1962 rexístranse 25°C en Valladolid e 26°C en Logroño (Fig. 13E). O 10 de outubro de 1961

³⁵ FLORISTÁN [338], p. 25.

³⁶ PÉDELABORDE [39], p. 128.

alcázanse os 26°C en San Sebastián, 25°C en Valladolid, 23°C en Logroño e 27°C en Pamplona. Unha perturbación alcanza Galicia pero debilítase: as chuvias son case nulas e o bo tempo continúa cunha diminución das temperaturas.

En xeral, despois dunha perturbación do norte aparecen as primeiras xeadas. Un aire polar bastante frío invade a Península e “continentalízase” axiña. Deste xeito, o 18 de outubro de 1961 unha fronte atravesa Castela e as temperaturas diminúen bruscamente de forma que o día 20 as mínimas aproxímanse perigosamente a cero graos (+1°C en Salamanca e +2°C en Valladolid) e xea lixeiramente nas chairas espidas. Pero a temperatura elévase deseguido grazas ao fluxo marítimo e soamente a partir do 4 de novembro se observan xeadas de un ou dous graos baixo cero en Castela a Vella. Un anticiclón instálase no sur de Irlanda e dirixe un vento forte norte cara a España (Fig. 13F).

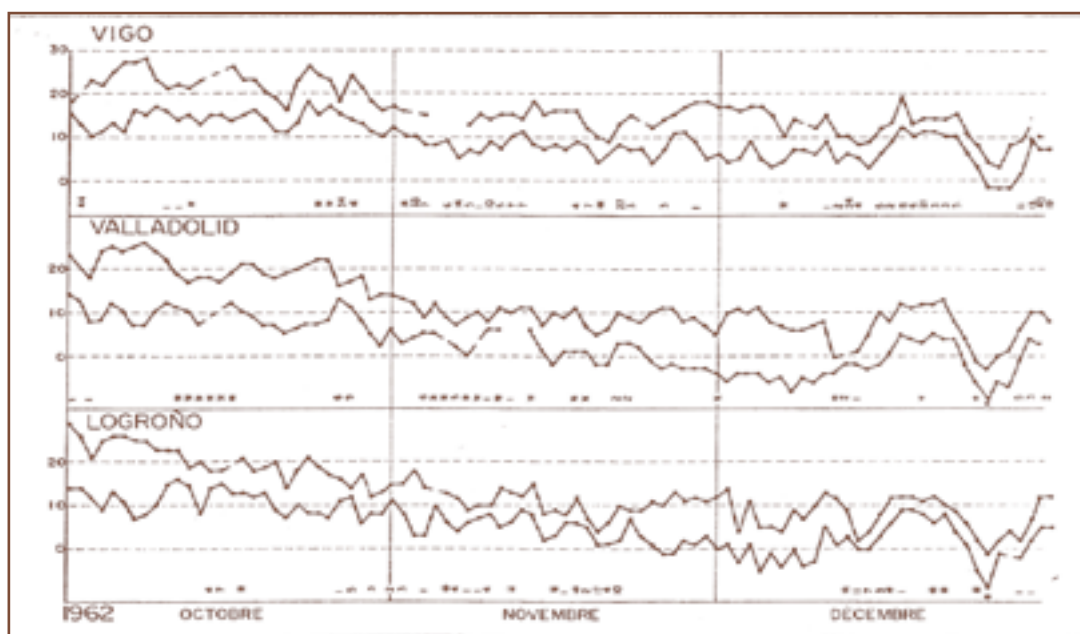


Fig. 17. Temperaturas e precipitacións en Vigo, Valladolid e Logroño durante o outono de 1962. Curvas de temperaturas coas máximas e mínimas extremas diarias e cantidade de chuva en milímetros (estrelas para as chuvias insignificantes).

As xeadas aparecen de xeito tardío, incluso nas altas chairas do Douro; non comezan a ser frecuentes ata a derradeira década de outubro ou incluso ata primeiros de novembro. O 13 e 14 de outubro de 1829 unhas fortes xeadas destrúen unha boa parte da colleita en Valladolid pero un golpe de frío tan temperán segue sendo algo excepcional³⁷. A miúdo, o contraste das temperaturas entre outubro e novembro é notable (Fig. 17). En Valladolid, un de cada dous anos, as temperaturas non pasan a ser negativas ata novembro. Incluso en Ávila, situada a máis de 1.000 m de altitude, o frío non comeza de verdade ata finais de outubro. Na Rioxa a aparición do xeo é aínda máis tardía que na meseta: en Logroño as primeiras xeadas non se producen en outubro máis que nun

³⁷ ORTEGA [531], p. 93.

14% dos anos. Nas costas de Galicia, cando hai xeadas, raramente suceden antes de finais de decembro ou a principios de xaneiro.

CADRO II
Frecuencia en porcentaxe das datas das primeiras xeadas
(meses divididos en décadas)

	setembro			outubro			novembro			decembro			xaneiro		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Burgos		2	7	9	11	30	21	9	11						
Ávila				8	14	47	17	14							
Palencia				10	17	33	30	7	3						
Valladolid				6	4	33	13	36	6	2					
Zamora					3	13	34	34	13	0	3				
Logroño						14	36	19	17	8	6				
Ourense						7	14	33	15	10	10	7	4		
A Coruña						2	0	0	4	4	0	9	4	4	7
Vigo													15		

Segundo o Calendario Meteoro-fenolóxico [18], 1956, pp. 129-140.

Normalmente as xeadas de outono son febles e non se pode considerar que a primeira vaga de frío marque o principio do inverno. É raro que este comece antes da segunda quincena de decembro. O inverno de 1962-1963 foi excepcional pola súa duración e dureza. As xeadas comezaron en Castela a Vella o 25 de novembro e a vaga de frío de finais de decembro foi moi intensa e acentuada. Pero en 1961, ata o 20 de decembro as temperaturas non diminúen ata os -5°C en Logroño e os -7°C en Valladolid, e non chegan a superar os cero graos en todo o día. Este período de frío dura cinco días e marca o final dun longo outono. Non é estraño que o frío intenso faga a súa aparición só a partir do aninovo, o que afirma o carácter tardío do inverno no noroeste da Península Ibérica .

B. AS GRANDES REXIÓNS CLIMÁTICAS

O estudo das estacións e dos principais tipos de clima permitiunos establecer de xeito claro os contrastes que se dan entre as diversas rexións do noroeste de España.

As terras altas do Douro caracterízanse por un inverno longo, mentres que no litoral de Galicia e a costa cantábrica as temperaturas da estación fría son bastante suaves. Durante o período de cincuenta anos de 1901-1950, o número medio de días con xeadas é case nulo en Vigo (1,4) e en Santander (2). A costa vasca vese máis facilmente afectada polas vagas de frío continental e o número de días con xeadas é moito máis alto (11,8 en Igueldo-San Sebastián). As chairas altas do Ebro teñen un outono bo e unha primavera adiantada xa que só xea 34,4 días en Logroño. Esta cifra supérase lixeiramente polas bacías interiores de Galicia onde se nota a presenza das montañas próximas (Ourense 37 días). Na bacía do Douro o número total de días de xeadas é superior en toda a rexión: 60 días en Zamora, 67,4 en Valladolid, 78 en Palencia e 95 en León.

Tomando como referencia as datas da primeira e da derradeira xeadas de cada ano, é posible avaliar para os cincuenta anos de 1901-1950 a duración media do “período frío”. Así, o cadro III³⁸ amosa de xeito salientable a duración dos invernos da meseta, onde as xeadas poden aparecer durante a metade do ano.

CADRO III
Duración do “período frío”

Vigo	4,3	Zamora	141	Santander	5,4
A Coruña	9,1	Valladolid	160	Igueldo (S.S.)	72,8
Santiago	61	Palencia	176,3	Vitoria	147
Ourense	107,4	León	182,5	Pamplona	145
Lugo	118	Burgos	182,5	Logroño	133,3
Oviedo	87,3	Ávila	182	Soria	179,5

O contraste entre a zona litoral e o interior tamén é moi marcado no referente ás precipitacións. No clima oceánico de Galicia, a intensidade das precipitacións é de media dúas veces máis forte que no clima bretón³⁹, polo que non é de estrañar que na costa meridional de Galicia caia máis de un metro cúbico de chuvia. Por exemplo, en Pontevedra, a media é de 1.455 mm para o período 1901-1930. Máis ao norte, A Coruña, abrigada dos ventos do suroeste, só recibe 792 mm. A orientación oeste-leste da costa cantábrica é unha das razóns de que alí onde a ribeira non se atopa inmediatamente delimitada por cadeas montañosas, o total de chuvia descende lixeiramente por debaixo de 1.000 mm, tal como é o caso de Xixón (971 mm), mentres que a costa oriental de Asturias é moito máis chuviosa. Santander (1.191 mm) e Bilbao (1.142 mm) reciben un total bastante importante, aínda que algúns puntos da costa descendeen por debaixo de 1.000 mm. No fondo do golfo de Biscaia, o total aumenta para acadar 1.334 mm en San Sebastián.

³⁸ Calendario Meteoro-fenolóxico [18], 1956, p. 135.

³⁹ Mounier [35], p. 280.



Fig. 18. Precipitacións anuais no noroeste de España (segundo o mapa de González Quijano, modificado). Media do período 1901-1930. 1. Precipitacións superiores a 2.00 mm. –2. Precipitacións entre 1.500 e 2.000 mm. –3. Precipitacións entre 1.000 e 1.500 mm. –4. Precipitacións entre 500 e 1.000 mm. –5. Precipitacións inferiores a 500 mm, cunha curva de 400 mm.

No interior, o contraste entre as montañas secas e as húmidas acentúase de xeito claro: Ourense recibe 830 mm mentres que sobre O Faro de Avión caen máis de 2 mm. Igualmente, en Navarra as precipitacións diminúen axiña ao achegarnos ao Ebro: Pamplona recibe aínda 788 mm mentres que en Logroño o total é inferior a 400 mm (392). En todo o centro da bacía do Douro as precipitacións son tamén inferiores a 500 mm, de forma que en Valladolid se recollen 407 mm e en Zamora só 255 mm, é o mínimo de todo o noroeste de España (Fig. 18).

Estes contrastes só se ven de xeito imperfecto no número medio de días de chuvia. No val do Douro os fortes ballóns súmanse a numerosos días con chuvias insignificantes que incrementan o total de días de chuvia, sen dar unha cantidade suplementaria apreciable. En Valladolid os 407 mm caen en oitenta e tres días, o que dá unha media de 5 mm por día de chuvia, mentres que en Pontevedra a media acada os 10 mm⁴⁰.

É certo que as medias non abundan para caracterizar de forma clara os climas tan variables deste noroeste ibérico. O total de chuvias cambia considerablemente en función dos anos

⁴⁰ CAÑEDO ARGÜELLES [19], p. 482. Número medio de días de chuvia, 1901-1930.

A Coruña	142	Santander	164	Vitoria	157	Burgos	95	León	75
Pontevedra	144	Bilbao	153	Pamplona	115	Valladolid	83	Zamora	58
Ourense	111	San Sebastián	158	Logroño	99	Ávila	88	Palencia	78

e pode dobrarse dun ano a outro⁴¹. Así, en Valladolid caen de media 407 mm, aínda que o total de chuvias oscila entre 200 e 600 mm segundo os anos (Fig. 19). A seca é unha ameaza latente para toda a agricultura do noroeste de España. Ás veces pódese atopar unha relación directa entre a importancia das precipitacións e a abundancia da vendima. Non obstante, con frecuencia, interveñen moitos outros factores para minguar a colleita, en especial as xeadas tardías. En 1945 a produción foi especialmente desastrosa xa que se recolleron 71.000 hl na provincia de Valladolid, o que supón un rendemento de 2 hl/ha; 270.000 hl en Logroño, é dicir, 9 hl/ha. Foi un ano moi seco con 261 mm de chuvias en Valladolid, 182 en Zamora e 335 en Logroño, aínda que unha xeadada a principios de maio tamén afectou o viñado (Fig. 11).

Documentos históricos describen con frecuencia eses anos de seca e de fame, anos nos que os cereais se queiman antes de madurecer e anos nos que os ríos deixan de correr. En 1734 e 1753 a seca é tal que o Tormes en Salamanca xa non leva auga⁴². Na historia de Salamanca, escrita por Villar e Macías⁴³, sinala os seguintes anos do século XVIII como os de maior seca: 1711, 1714, 1734, 1748, 1752, 1753.

Á inversa, as chuvias prolongadas e abundantes poden provocar grandes inundacións. En 1432 unha enchente do modesto Zapardiel destruíu unha parte de Medina del Campo⁴⁴. En 1626 os barrios baixos de Salamanca foron devastados polas augas do río Tormes: 50 persoas morreron afogadas⁴⁵. En 1775 o río Ebro desbórdase, destrúe unha parte dos viñedos e anega as adegas de Logroño⁴⁶. En 1793 as chuvias chegaron a ser tan molestas en Toro que houbo que organizar rogativas para pedirlle a Deus que as parase⁴⁷, pero trátase aquí de enchentes excepcionais, e a falla de auga é moito máis frecuente que o exceso.

A escaseza das chuvias, en especial durante o verán, ten como resultado un sol intenso na meseta de Castela a Vella. É certo que o gran número de horas de sol compensa en parte o atraso da vexetación debido á duración do período frío. No centro da depresión do Douro rexístranse máis de 2.500 horas de sol ao ano e incluso se chega a acadar as 2.789 horas en Zamora⁴⁸. Pola contra, nas estacións meteorolóxicas da costa cantábrica as horas de sol caen a menos de 2.000: 1.788 en San Sebastián, 1.768 en Santander,

⁴¹ TAMES [44] estableceu unha serie de mapas para o período 1940-1953, utilizando a fórmula do «coeficiente de humidade» de Thornthwaite. A comparación destes diversos mapas é moi indicativa: a anualidade 1940-1941, por exemplo, é moi húmida: todo o sur de Galicia e a cadea cantábrica teñen un coeficiente que supera 100, é dicir, estas comarcas clasifícanse entre as zonas moi húmidas (clase A de Thornthwaite); incluso Castela a Vella se clasifica subhúmida (clase C2 cun índice de humidade positivo (0 a 20)). O mapa de 1944-1945 amosa non obstante unha España árida: o sur de Galicia cae na zona B2 (índice 40 a 60), A Ríoxa e Navarra na zona C1 (0 a -20) e o corazón das terras do Douro na zona E, árida (índice máis aló de -40).

⁴² Mapa Xeolóxico. 1:50.000, Salamanca, Folla, nº 478.

⁴³ VILLAR E MACÍAS [468].

⁴⁴ Mapa Xeolóxico. 1:50.000, Medina del Campo, Folla, nº 427.

⁴⁵ Mapa Xeolóxico. 1:50.000, Salamanca, Folla, nº 478.

⁴⁶ Berceo [Revista 45], 1951, p. 519.

⁴⁷ Mapa Xeolóxico. 1:50.000, Toro, Folla, nº 370. Algunhas chuvias teñen unha intensidade considerable. HERNÁNDEZ PACHECO [525] indica, por exemplo, unha caída de 113,5 mm de chuvia o 6 de agosto de 1912 en León e outra de 64 mm o 3 de abril de 1910 en Zamora (p. 29).

⁴⁸ Atlas Aguilar, p. 38.

1.667 en Xixón⁴⁹. Vitoria, na súa bacía brumosa, apenas chega a 1.700 horas. É evidente que un número tan baixo de horas de sol case non permite a maduración da uva.

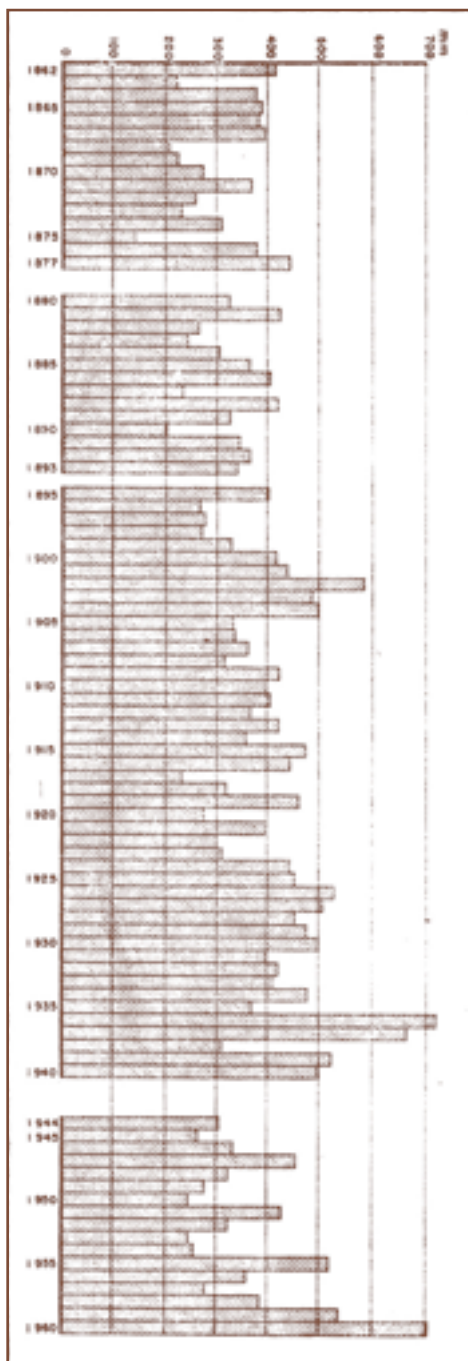


Fig. 19. Precipitacións totais caídas cada ano en Valladolid dende 1862.
(Segundo González Quijano e os boletíns da meteoroloxía española).

Pero constatamos que en Galicia o número de horas sol é máis importante que na costa cantábrica, xa que A Coruña supera o limiar das 2.000 horas (2.005 horas) e Vigo chega

⁴⁹ Calendarios meteoro-fenolóxicos [18]: anos agrícolas 1º de setembro–31 de agosto e 1950-51 a 1957-58.

ás 2.443 horas, o que supón un total bastante elevado tendo en conta a abundancia de precipitacións e confirma que as chuvias da parte meridional de Galicia caen en forma de ballóns intensos. Non é raro que nun só día Pontevedra ou Vigo reciban 40 ou 50 mm de chuva. Entre estas fortes caídas de auga, o ceo adoita estar despexado, polo que o número elevado de horas de sol pode ser considerado como unha das razóns fundamentais para a existencia dun viñado costeiro na provincia de Pontevedra, en contraste coa costa cantábrica que case carece de viñedos. Vigo ten un número de horas de sol superior á Logroño (2.165 horas), aínda que hai que ter en conta que o número de horas de sol de Logroño é especialmente baixo debido ás condicións locais, que non se poden aplicar a toda A Ríoxa vitícola.

A diferenza no número de horas de sol entre a costa cantábrica e o interior é aínda máis notable se non se ten en conta o total anual, senón a evolución mensual ou estacional. A figura 20 amósanos que durante a estación fría a diferenza no número de horas de sol entre San Sebastián, Logroño e Zamora é relativamente baixa, en especial en novembro, decembro e xaneiro. Na primavera a diferenza comeza a ser máis marcada entre Zamora e San Sebastián. No verán as diferenzas son enormes: a curva de San Sebastián aplánase mentres que durante os tres meses, xuño, xullo e agosto, contamos en Zamora con máis de 300 horas de sol.

CADRO IV
Número de horas de sol: distribución estacional

	X.-F.-M.	A.-M.-X.	XL.-A.-S.	O.-N.-D.	Total
San Sebastián	350	538	581	319	1.788
Santander	341	557	554	316	1.768
Vitoria	295	501	644	260	1.700
A Coruña	369	613	675	357	2.005
Pamplona	325	636	789	338	2.079
Logroño	408	623	765	362	2.165
Valladolid	451	820	978	441	2.700
Zamora	478	858	992	461	2.789

Faltan as cifras de determinadas zonas vitícolas, por exemplo, as de Ourense, o que impide as comparacións que fariamos de boa gana con Castela a Vella.

As condicións esenciais para o desenvolvemento do viñado son a seca e un gran número de horas sol. Se trazamos as curvas pluvio-térmicas⁵⁰ das principais estacións meteorolóxicas do territorio en estudo, apreciamos que o viñado só adquire certa importancia

⁵⁰ GAUSSEN. Inf. Geo. Nov.-dec. 1956. Sobre un mesmo gráfico, curvas de temperaturas e de precipitacións aplicando a relación $P = 2T$ ($10^{\circ} = 20$ mm, $20^{\circ} = 40$ mm, etc.). Cando P é superior a $2T$, non hai seca, cando T é inferior a $2T$ o mes considérase seco. Tamén se pode utilizar $P = 3T$ (Walter).

naquelas zonas onde polo menos hai tres meses secos. Pola contra, na zona cantábrica a ausencia de meses verdadeiramente secos constitúe unha desvantaxe considerable para a viticultura (Fig. 21).

Todos os mapas de aridez realizados por diversos xeógrafos ao longo das últimas décadas mostran de maneira clara o contraste entre unha España seca, á que pertencen parte da bacía do Ebro e a depresión do Douro, e unha España húmida, coa zona cantábrica e Galicia. O mapa do índice de aridez realizado por M. Sorre seguindo a sinxela fórmula de E. De Martonne só é válido a grandes trazos, a escaseza de estacións meteorolóxicas na época na que se realizou (1934) non permite obter unha gran precisión. Os mapas posteriores de J. Dantin Cereceda⁵¹ e de P. Birot⁵² confirman a aridez acusada nas depresións do Ebro e do Douro, aínda que fosen feitos a moi pequena escala⁵³.

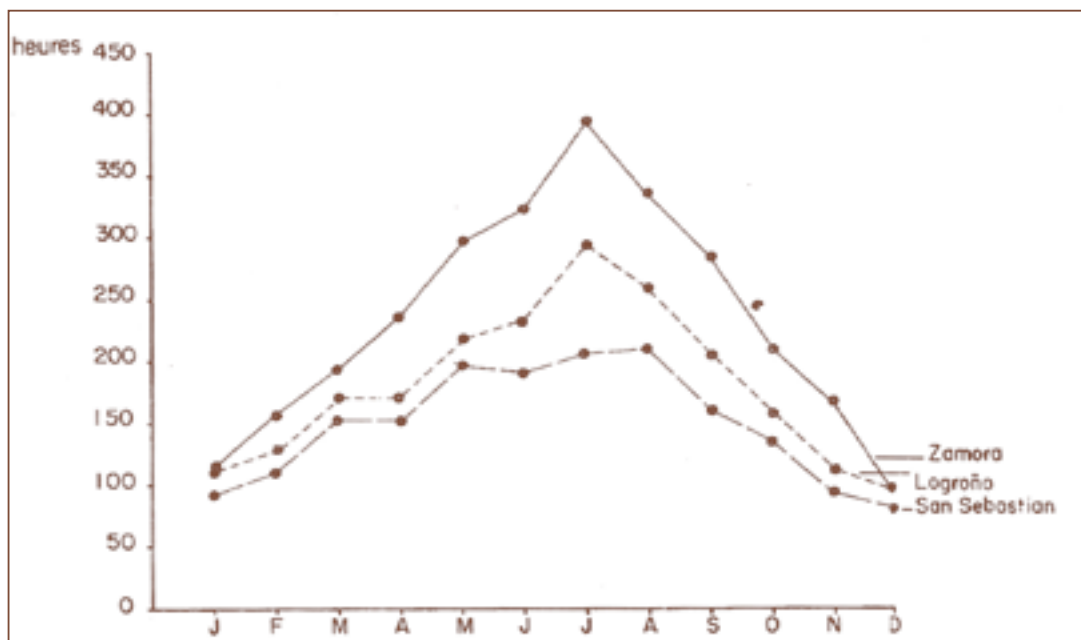


Fig. 20. Horas de sol mensuais en tres estacións meteorolóxicas do noroeste de España.
Medias mensuais 1950–1958

Os gráficos do “balance hídrico” realizados segundo a fórmula de Thornthwaite tamén amosan de xeito salientable os contrastes pluviométricos no noroeste de España (Fig. 22). En Zamora, onde a evaporación potencial do ano é de 715 mm, as precipitacións medias só acadan os 255 mm, polo que o déficit é moi grande e as chuvias de outono non chegan a recuperar completamente as reservas de auga no solo. As poucas chuvias da primavera seguen sendo insuficientes para compensar a evaporación cada vez maior, e dende o mes de maio hai un déficit hídrico que vai durar incluso ata outubro. A vide

⁵¹ DANTIN [21], p. 35.

⁵² BIROT [16], p. 92.

⁵³ FERNÁNDEZ ALONSO [22], p. 32, propuxo a aplicación dun mapa máis preciso, considerando á vez temperaturas, precipitacións, número de días de chuvia, nubosidade e humidade atmosférica.

sobre aquí de seca. O “coeficiente de humidade” calculado por Tames⁵⁴, de acordo coas fórmulas de Thornthwaite, é moi negativo (-65), polo que sitúa a Zamora nun clima semiárido. En Valladolid as chuvias son máis abundantes, polo que o nivel de auga pódese recuperar mellor, pero a partir de marzo as plantas teñen que vivir a expensas das reservas de auga do solo e dende principios de xuño carecen de auga. O coeficiente de humidade segue sendo moi negativo (-45). A situación non varía nada en Logroño (coeficiente de humidade: -46).

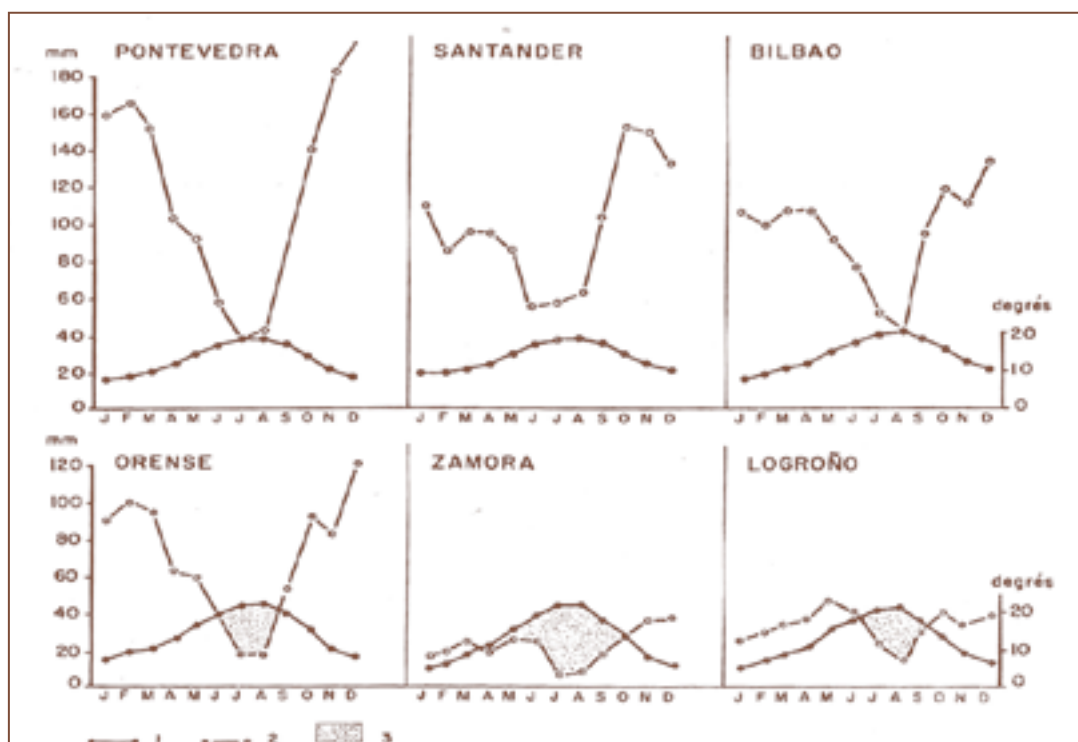


Fig. 21. Curvas ombrotérmicas en seis estacións do noroeste de España.
Método de Gaussen, coa relación: 20 mm de chuva por 10 graos centígrados de temperatura.
1. Curvas das temperaturas medias mensuais. –2. Curvas das precipitacións medias mensuais.
–3. Estación seca.

A medida que nos achegamos á zona cantábrica, o aumento das chuvias permítelle que o solo recupere por completo as súas reservas, de forma que dende o inverno e durante numerosos meses o exceso de auga favorece o fluxo fluvial. Non obstante, en Pamplona ao igual que en Burgos a seca de verán segue sendo ben notable e o déficit de evaporación hídrica dura varios meses. O período seco e o período húmido equilíbranse pouco a pouco e o coeficiente de humidade achégase a cero (-25 en Burgos e +11 en Pamplona). León, pouco chuvioso, ten un coeficiente máis elevado (+52), pero a seca de verán segue sendo importante. En Galicia os gráficos son interesantes porque demostran a existencia dun período seco nas comarcas que, en conxunto, son moi húmidas. En Pontevedra, unha das zonas máis chuviosas de España, durante os dous meses de xullo e agosto hai

⁵⁴ TAMES [45], para o cálculo dos índices de Thornthwaite, ver *Geographical Review*, 1948, p. 55-94.

unha carencia hídrica que acada un total de 73 mm. Este período sen precipitacións é fundamental xa que grazas a eses dous meses de seca a uva pode madurar.

Pola contra, San Sebastián, que recibe un pouco menos de chuvia que Pontevedra (1.334 contra 1.455 mm) e que ten un coeficiente de humidade lixeiramente inferior (+ 84 contra +98), non presenta esta seca estival xa que durante os tres meses a curva das precipitacións descende por debaixo da de evapo-transpiración potencial, pero as chuvias son o suficientemente abundantes como para que as plantas non necesiten utilizar a reserva de auga acumulada no solo e ningún dos meses presenta un déficit de evaporación que, lonxe de ser nocivo para a viña, lle permitiría madurar o froito. En Bilbao, un lixeirísimo déficit hídrico xorde no mes de agosto, polo que as parras chegan a producir un “chacolí” aceptable.

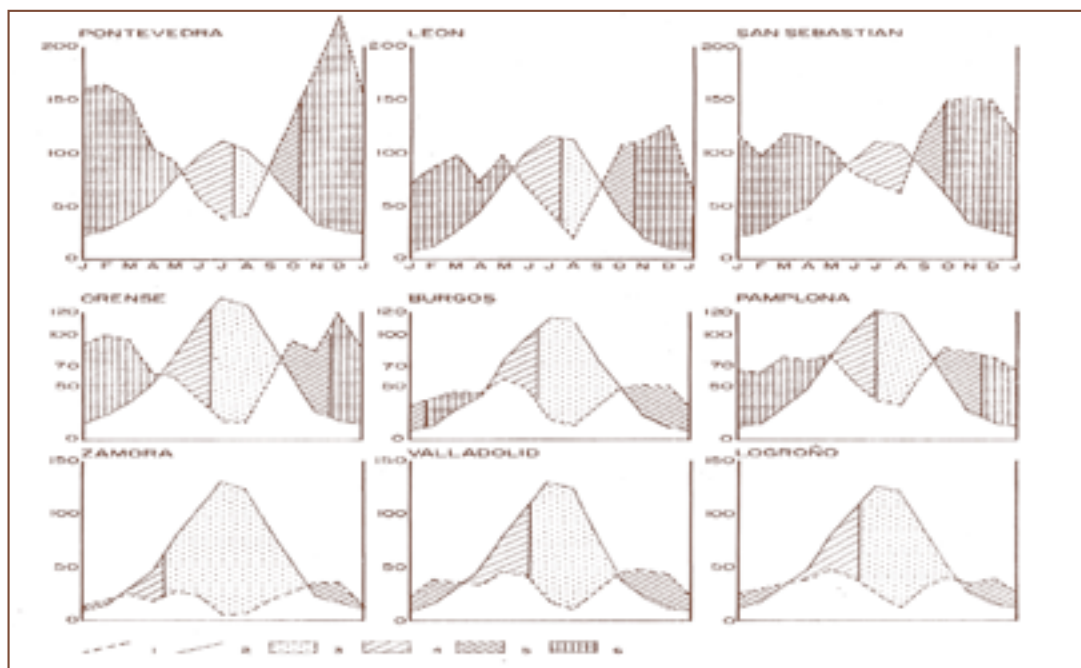


Fig. 22. O nivel hídrico segundo o método de Thornthwaite.

Gráficos establecidos coas cifras extraídas do estudo de Tames.

1. Curvas das precipitacións mensuais en mm. –2. Curvas de evapo-transpiración potencial en mm.
- 3. Deficiencia de evaporación. –4. Evaporación en detrimento da reserva acumulada no solo.
- 5. Reconstitución da reserva de auga do solo. –6. Excedente de precipitacións.

O estudo das características esenciais do clima no noroeste da Península Ibérica permítenos distinguir grandes rexións climáticas que corresponden no seu conxunto ás tres zonas morfolóxicas das que xa falamos.

En primeiro lugar, a bacía do Ebro, é dicir, A Rioxa e a Ribeira de Navarra, forman parte da zona mediterránea. Os invernos son fríos pero as xeadas tardías son bastante escasas e os veráns son cálidos. Esta rexión polo tanto é favorable para o cultivo da vide, que normalmente se acompaña de árbores mediterráneas tradicionais, en especial

as oliveiras. A seca é maior ao achegarnos cara a Tudela onde o contraste é brutal entre as terras de regadío e os cultivos de secano.

En segundo lugar, a bacía do Douro pertence á unha zona sub-mediterránea. As chuvias son escasas, en conxunto, e caen sobre todo durante a estación fría aínda que a altitude fai que os invernos sexan rudos e longos. As xeadas primaverais son frecuentes. O frío é unha ameaza demasiado importante para permitir o cultivo da oliveira, así que as poucas árbores que existen na provincia de Valladolid son mero adorno e non producen aceite⁵⁵. Os auténticos oliveirais xorden na fronteira con Portugal, nos canóns do Douro. Os veráns cálidos e soleados permiten que madure a uva, polo menos cando a altitude baixa dos 1.000 metros.

Finalmente, a costa setentrional e Galicia, que constitúen a España atlántica, teñen invernos suaves e húmidos, as xeadas son raras e a neve excepcional. O verán é relativamente seco pero a humidade pode impedir que a uva madure ben na costa cantábrica, polo que a viticultura non se puido manter máis que nuns pequenos espazos. Pola contra, en Galicia o viñado segue sendo importante no suroeste (Rías Baixas) grazas á calor dos veráns e nas bacías e vales abrigados dos ventos oceánicos (Ourense).

⁵⁵ DEMETRIO RAMOS, *Illote de oliveiral na Terra de Medina. E.G.*, [Revista 9] nº 64, 1956, p. 475-482.

CAPÍTULO III

A DIVERSIDADE DOS VIÑEDOS

A disposición do relevo e os grandes contrastes climáticos do noroeste de España explican non só a localización do conxunto dos viñedos, senón tamén a súa diversidade. Os labregos das diferentes rexións do noroeste de España necesitaron plantar as vides de xeitos moi diferentes e asocialas aos cultivos mellor adaptados ao medio xeográfico local. Nas terras do Ebro a vide acompañada da oliveira, e a miúdo con rega, presenta un aspecto claramente mediterráneo. Nas terras altas do Douro, a oliveira non ten presenza e as parcelas de cepas baixas e rodeadas, algunhas veces de amendoeiras, apenas rompen a monotonía dunha paisaxe esencialmente cerealeira. Nas terras atlánticas as parras altas ornamentan as fachadas das casas, bordean os campos ou están asociadas ao millo e ás coles.

A. TIPOS DE VIÑEDOS DA BEIRA ATLÁNTICA

Galicia ten un viñado de aproximadamente 35.000 ha. Ademais, a vide cobre máis de 8.000 ha no Bierzo. A produción deste conxunto alcanza normalmente 1.500.000 hectolitros. Para o período 1942-1950, Galicia tivo unha colleita media de 1.260.000 hectolitros, pero nun bo ano como 1956 obtivéronse 1.733.000 hl, ou sexa, o 9% da produción total de España (19 millóns de hectolitros), e O Bierzo aproximadamente 300.000 hl. Algúns anos os rendementos foron de 60 ou 70 hl/ha. O que caracteriza este conxunto é a importancia da produción en relación á superficie dedicada á vide.

Os rendementos son elevados porque ten un clima húmido e as xeadas son raras. En xeral, as cepas están moito máis xuntas que nas chairas altas do Douro. Nas bacías do interior, O Bierzo, Valdeorras, Verín... teñen sobre todo vides baixas, sen estacas, de “tipo castelán” din os habitantes de Galicia. Estas depresións relativamente secas subministran, por outra parte, bos viños de mesa. Canto un máis se achega á costa, as choivas son máis abundantes, e na provincia de Pontevedra as parras constitúen a característica principal da paisaxe vitícola. Os rendementos son moi elevados, pero en xeral a calidade é baixa, a forza alcohólica descende por debaixo dos 10° e algúns viños lixeiros e agridoces desta zona só poden ser consumidos localmente.

I. OS VIÑEDOS DA GALICIA INTERIOR E DO BIERZO

Estes viñedos son ao mesmo tempo os máis extensos e os de máis sona. Poden agruparse en tres grupos: os viñedos das bacías (O Bierzo, Valdeorras e Verín), os viñedos en socalcos dos canóns do Sil e do Miño e os ribeiros de Ourense e Ribadavia.

A. OS VIÑEDOS DAS BACÍAS DO INTERIOR

1. O Bierzo

O Bierzo constitúe unha rexión de transición entre os viñedos casteláns e os viñedos de Galicia. A vide, que xa ocupaba un lugar importante no val inferior do Boeza (Bembibre), convértese no recurso principal dos agricultores entre Ponferrada e Villafranca. Os concellos, que son relativamente pequenos e se reparten o corazón do Bierzo, dedican unha importante parte dos seus termos municipais á vide, co 30% en Villadecanes (Toral de los Vados) e en Camponaraya, e incluso case a metade en Cacabelos. Non obstante, os cereais, en especial o centeo, non ocupan máis que o 13,5% (Fig. 24).

Nos outeiros e os achaiados cumios modelados nos terreos terciarios, a vide, a miúdo, é un auténtico monocultivo. Os solos son bastante pobres en fósforo e en calcio (pH de media 6,2)⁵⁶, pero os finos depósitos detríticos favorecen o cultivo da vide. Arredor de Cacabelos as parcelas vitícolas adoitan ser alongadas, cunha superficie de varias decenas

⁵⁶ LUCENA (424).

de áreas cada unha e teñen entre 3.500 a 3.700 cepas por hectárea. Nalgúns pobos o parcelamento do solo cultivado acentúase; así, por exemplo, en Arganza, se se exclúe unha gran propiedade de orixe señorial, a maioría das parcelas teñen menos de 10 áreas, e incluso ás veces menos de 5. Este parcelamento anuncia a transición a Galicia.

Ás veces encóntranse viñedos nos fondos aluviais, os «patales». Aquí os rendementos son especialmente altos en relación á media anual pero as xeadas de primavera son máis temibles que noutros sitios e a calidade do viño é bastante mediocre. Por outra parte, estas terras baixas están sendo pouco a pouco postas en regadío. As hortalizas de Ponferrada sempre tiveron renome, e no regadío a vide cede o seu lugar á pataca, ao millo, á alfalfa, ao tomate, ao pemento, ao tabaco... Os pouco estéticos secadoiros de tabaco afean a agradable paisaxe da depresión. Algunhas árbores froiteiras como figueiras, amendoeiras, pereiras e, sobre todo, cerdeiras, ocupan case os campos e, ás veces, incluso están presentes nos viñedos.

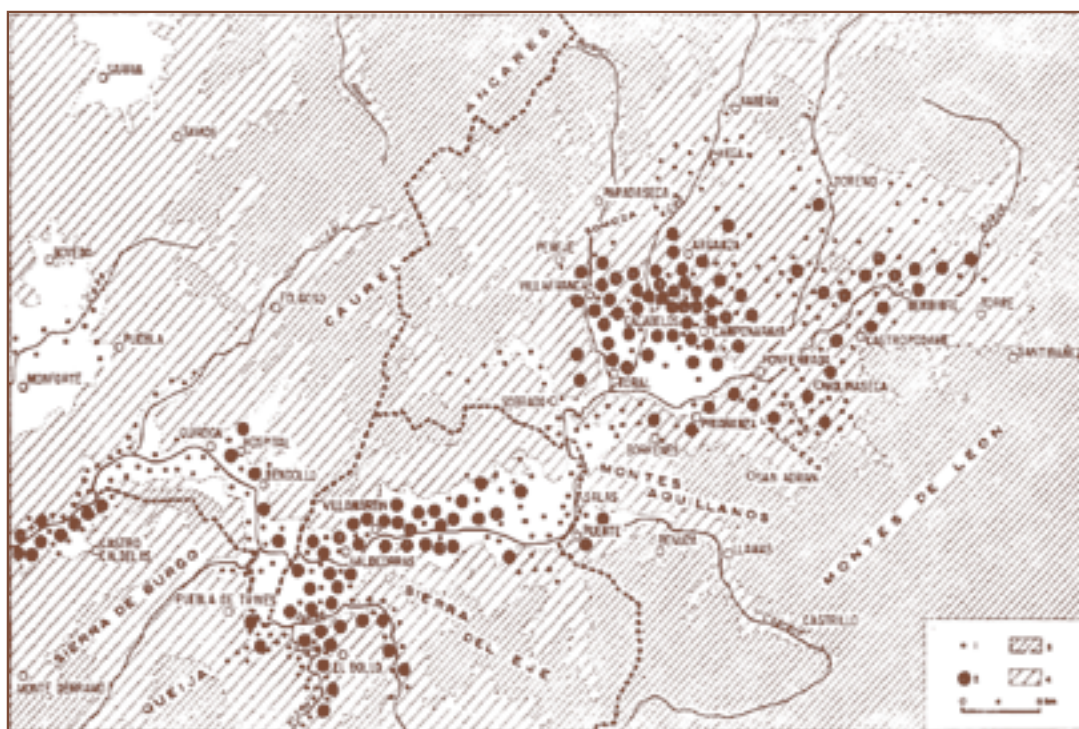


Fig. 23. Extensión actual dos viñedos do Bierzo e de Valdeorras (Ourense).

1. 10 ha —2. 100 ha —3. Altitude superior a 1.000 metros. —4. Altitude comprendida entre 500 e 1.000 metros.

A medida que nos afastamos do centro da depresión, o relevo vólvese cada vez máis escarpado; e os viñedos non ocupan máis que a parte inferior das vertentes, por riba das estreitas bandas das terras de regadío que bordean os ríos.

Ás veces plántanse as cepas en pendentes moi pronunciadas (Borrenes), pero non hai socalcos e as viñas adoitan alternar con campos de centeo e sobre todo con fermosos

bosques de castiñeiros (Sobrado). O viño convértese axiña nun viño de calidade, e xa non ten nada que ver co viño do centro da depresión. Sucede o mesmo ao norte, ao longo dos vales que descenden do macizo asturiano. Toreno segue coas 181 ha de viñedos sobre as vertentes empinadas, pero o viño é dunha calidade mediocre, e moitas das viñas están medio abandonadas xa que os labregos obteñen mellores rendementos co centeo ou a pataca. Ademais a maioría dos habitantes van traballar nas minas de carbón.

No seu conxunto, a bacía do Bierzo produce excelentes viños de mesa de 12-13 graos e actualmente unha boa parte da súa produción considérase apta para ser embotellada. As variedades de cepas son diversas. Enxertadas xeralmente sobre *Rupestris de Lot*, a Alicante e a Garnacha dan viños tintos, a Mencía, unha das variedades fundamentais da rexión, proporciona sobre todo o “clarete”, mentres que o Xerez mesturado coa Valenciana (Arganza) produce uns viños brancos moi agradables.

Tamén atopamos na composición destes viños unha proporción máis ou menos importante doutras variedades como Prieto Picudo, Malvasía, etc.

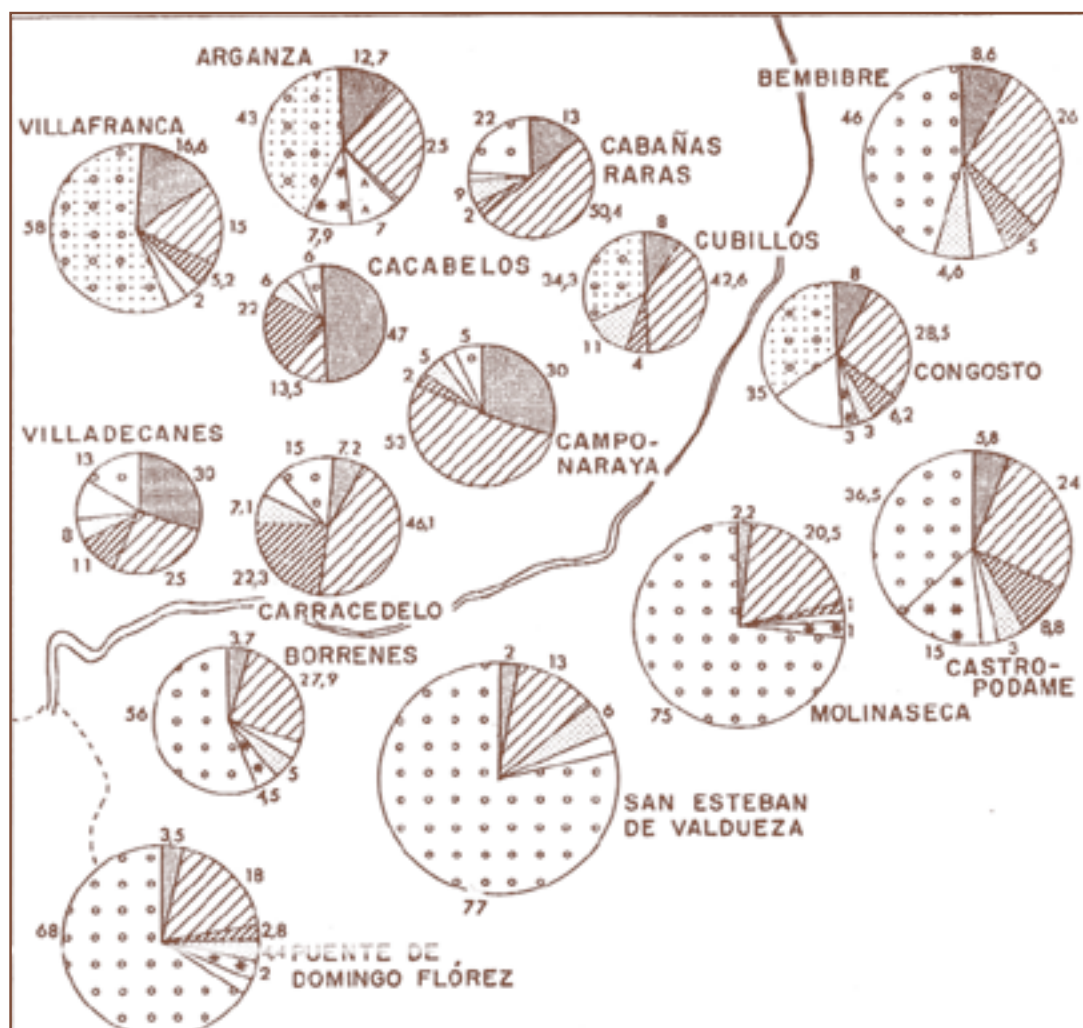


Fig. 24. Uso do solo e distribución dos cultivos no Bierzo. Ver lenda figura 54.

Os viños do Bierzo son de boa calidade porque as condicións climatolóxicas son bastante favorables. Sen dúbida algunha, a altitude aínda é bastante importante (500 m aproximadamente) e a media das precipitacións é claramente superior á da depresión do Douro. Ponferrada recibiu de media 592 mm por ano durante o período 1920-1932⁵⁷ e 561 mm no período 1941-1955⁵⁸. O carácter oceánico do clima vén ben marcado polo predominio de ventos do oeste. Na “rosa dos ventos” de Ponferrada, o vento galego, é dicir, o vento do oeste, representa a dirección predominante, co 33,6%, despois séguello o vento do noroeste (23,8%) e do suroeste (11,5%), é dicir, máis dos dous terzos do total para estas tres direccións. Evidentemente estes ventos son os que traen as precipitacións.

Non obstante, o verán segue sendo claramente seco: 16,3 mm en xullo e 17,5 en agosto. Trátanse de cifras medias, polo que é raro que non haxa un mes completamente seco cada ano, e ademais as precipitacións do verán adoitan producirse en forma de tormentas curtas e moi localizadas. O número total de horas de sol é importante, con 2.567 horas, cantidade comparable á das comarcas do Douro (Valladolid 2.700 horas). De feito, a distribución estacional mostra a importancia do número de horas de sol en verán⁵⁹. As temperaturas estivais son un pouco máis elevadas que en Castela a Vella: 22,7°C en xullo e 22°C en agosto. Ás veces a calor chega a ser sufocante, con máximas de 35° ou mesmo de 40°. Ao longo do período de 1945-1951 de media as máximas acadaron os 29,6°C en xullo e 28,2°C en agosto. Debido ao vento do leste ou do sueste prodúcese un efecto de “foehn”, vento quente e moi seco que eleva aínda máis a temperatura e acentúa a seca.

Probablemente o afundimento da bacía no medio das montañas explica outro trazo salientable do clima, a precocidade da primavera. Hai un inverno de fortes xeadas xa que debido á calma anticiclónica o aire frío acumúlase na depresión e a temperatura pode baixar a -8°C ou incluso a -10°C. Pero estes períodos son bastante breves e o quecemento da primavera é temperán e á vez rápido. A media das temperaturas de marzo é de 10,5°C e de abril de 13,5°C, mentres que en Zamora estas cifras non son máis que de 8,6° e 10,6°. O Bierzo ten un mes máis de bo tempo que as altas chairas do Douro polo que as árbores froiteiras xa están en flor mentres que un vento xélido percorre aínda a Terra de Campos ou os páramos. É certo que pode haber xeadas ata abril, pero son moito máis escasas que en Castela a Vella. O carácter moderado das mínimas absolutas de Ponferrada subliña de forma clara que O Bierzo ten un clima privilexiado⁶⁰.

2. A bacía de Valdeorras

Na pequena bacía de Valdeorras encontramos as mesmas vantaxes climáticas que no Bierzo. De feito, o máis habitual é que as precipitacións sexan abundantes, de 600 a

⁵⁷ GONZÁLEZ QUIJANO (27).

⁵⁸ SERRADILLA SECO (42), p. 22.

⁵⁹ *Id.*, p. 20. Xa. F. M.: 481 horas; A. M. Xu.: 799, XI. A. S.: 901, O. N. D.: 382 horas.

⁶⁰ Media das mínimas absolutas de cada ano (período 1945-1950).

	febreiro	marzo	abril	maio	xuño	xullo	agosto	setembro
Ponferrada	-2,7°	-0,3°	2,5°	3,4°	7,8°	10°	9,9°	6,6°
Zamora	-5,8°	-2,8°	0,9°	1,9°	6,6°	9,6°	8,8°	5,7°

900 mm. Non obstante, as estacións pluviométricas desta comarca son bastante recentes e as series de observacións son ás veces incompletas. Ademais as oscilacións entre os anos son considerables, por exemplo, na Rúa temos 545 mm en 1958 e 1.233 mm en 1952, pero o total anual ten menos importancia para nós que a distribución estacional. O verán é seco, por exemplo no Barco de Valdeorras as chuvias recibidas foron de 981,4 mm en 1947, pero durante os catro meses, de xuño a setembro, caen soamente 42,9 mm. En 1948, as proporcións son semellantes: 727,9 mm, e só caen 37,5 mm nos catro meses de verán. Algunhas veces a segunda parte de setembro xúntase co outono (en 1949, 88,5 mm para este mes), o que esixe unha vendima precoz, pero sempre hai un período de seca e de calor que lle permite á uva madurar en boas condicións.

O Sil sitúase a menos de 300 metros de altitude e as fortes xeadas do inverno son cada vez máis escasas, polo tanto non se nos fai raro ver ao carón da vide algunhas oliveiras.

Os viñedos de Valdeorras cobren algo menos de 3.000 ha e localízanse principalmente en solos avermellados que derivan dos xistos primarios da depresión. As pendentes son, en conxunto, moderadas e soamente hai algúns socalcos sobre as vertentes máis pronunciadas, por exemplo, na beira esquerda do Sil, fronte a Vilamartín. A cantidade de cepas por hectárea é entre 2.500 a 3.500, non son rastreiras como nas áridas chairas do Douro e están separadas da terra húmida por medio de estacas que miden aproximadamente 1,50 m de altura. As parcelas son normalmente pequenas, de 10 a 20 áreas de media. Algúns agricultores da zona de Vilamartín-A Rúa vanse especializando en viveiros de planta de vide, non obstante a maioría dedícase á produción dun bo viño tinto, con corpo e boa cor, amparado pola denominación de orixe Valdeorras. A graduación non é moi alta (aproximadamente de 10° a 11°).

Con este clima húmido e nestas terras fértiles as vides producen moito e non é raro obter 100 hectolitros por hectárea, situándose a media da produción arredor dos 70 hl, polo que se pode avaliar a produción total de Valdeorras en aproximadamente 190.000 hl. As cepas máis comúns, enxertas sobre *Riparia*, *Jacquez*, *Rupestris de Lot*, son a Garnacha, o Gran Negro e a Mencía. Tamén hai algunhas cepas de branco, Xerez (Palomino), Godello e Valenciana, non obstante o máis frecuente é que uva branca se mesture coa negra. Só nalgúns adegas industriais se elabora algo de viño branco de 11° a 12°. O viñado para gran maioría das aldeas de Valdeorras é un recurso esencial. Na Rúa abrangue 443 ha, o que representa o 12,7% da superficie do concello e o 53% das terras cultivadas, incluídos os soutos de castiñeiros⁶¹. Non é un monocultivo xa que a parte máis baixa da depresión está ocupada por leiras que con ou sen rega subministran abundantes colleitas de millo, patacas e legumes. Tamén se atopan boas pradeiras, e por enriba da zona vitícola, nos cumios aparecen soutos, páramos e ás veces fileiras de piñeiros de reforestación.

⁶¹ A Rúa. Concello. Catastro 1961: Regadío: horta: 49,6 ha, invernadoiros: 5,6 ha, prados: 16,10. Secaño: viña: 443,4 ha, horta: 106,4, pradeira: 49,2, cereais: 31,8, monte baixo: 158,3, castiñeiros: 136,2, terreos: 1.279,4 e monte comunal: 1.200.

As leiras de cereais de secaño son bastante raras e o centeo non ocupa un lugar importante. Máis lonxe, augas abaixo, o Sil encontra unha fosa parecida á de Valdeorras, a bacía de Quiroga (Lugo), onde o viñado, pouco extenso, en total 700 ha, tamén nos proporciona un viño apreciado.

3. O viñado de Monterrei

O viñado de Monterrei, illado no sur da provincia de Ourense, é un pouco menos extenso que o de Valdeorras: 2.200 ha para os catro concellos de Verín, Monterrei, Oímbra e Castrelo do Val. O viñado ocupa case toda a fosa tectónica pola que flúe o río Támega, polo tanto trátase dun viñado de chaira que supera lixeiramente as ribeiras que encadran a depresión. Soamente aparecen sen plantar as zonas fondas máis húmidas, e arredor de Verín desenvólvese unha paisaxe de monocultivo vitícola. A distribución dos cultivos en función dos límites administrativos non permite sempre determinar ben a especialización das terras. Como na maior parte das comarcas de Galicia, os municipios son moi extensos e abranguen numerosas parroquias cuxas aptitudes agrícolas son totalmente diferentes. Por exemplo, en Verín o viñado non ocupa mais do 11% da superficie total e o 27,5% das terras cultivadas⁶². Non obstante, a parte do municipio que corresponde á chaira do Támega é totalmente vitícola, xa que o cultivo de hortalizas non é máis que un recurso complementario. Pola contra, nas aldeas que están situadas no macizo antigo non hai viñedos ou hai moi poucos. Sobre todo cultivan millo, patacas, e ao mesmo tempo crían gando. Este contraste é semellante ao amplo Concello de Monterrei, onde algunhas parroquias, como Albarellos e Vilaza, viven exclusivamente das colleitas de viño mentres que outras non coñecen a vide. As únicas parroquias realmente vitícolas son Oímbra, capital do concello, O Rosal, San Cibrao e Rabal⁶³.

Aquí as cepas plántanse seguindo o modelo “á castelá”, é dicir, cepas moi baixas que se estenden amplamente sobre o solo; e como están bastante xuntas (2.500 a 4.000 por ha), coa súa frondosidade verde escura cóbrenos totalmente. As cepas son de diferentes variedades, algunhas son de uva branca, como Dona Branca e Xerez, pero a maioría son negras, Gran Negro, importado moi recentemente, Verdella, Bastardo, Negreda, Tinta Gorda, Tinta Fina, Godello e Albarello. A mestura destas variedades dá un viño tinto de graduación media, de 10 a 12° aproximadamente. Son raros os produtores que elaboran viño branco, demasiado claro, de 12° aproximadamente. Os rendementos son satisfactorios, o máis frecuente é de 40 a 60 hl e a produción total está arredor de 120.000 hl.

⁶² A repartición dos cultivos é en Verín (Catastro): viña: 11%, cereais: 24,7%, pradeiras e pasteiros: 5,7%, piñeirais: 34%, monte: 23,1. En Monterrei: viña: 5,2% (17,4 % terras cultivadas), cereais: 21,2%, pradeiras: 4,7%, piñeirais: 30,2% e pasteiros: 33%.

⁶³ Distribución dos cultivos do Concello de Oímbra: viñas: 6,7% (18,2% das terras cultivadas), cereais: 26,8%, prados: 5,1. piñeirais: 6,9%, monte: 53%.



Fig. 25. Localización actual do viñado de Verín-Monterrei.

1. Viñas. -2. Altitude superior a 800 metros. -3. Altitude comprendida entre 500 e 800 metros.

En branco, altitude inferior a 500 metros.

Sen dúbida, a bacía de Monterrei representa unha zona favorable para a viticultura. Os ventos do oeste que atravesan a serra de Larouco descenden cara á bacía, e alí debido ao efecto do “foehn” prodúcense menos precipitacións que nas mesetas veciñas. A escaseza de datos meteorolóxicos nesta zona impídenos apreciar convenientemente esta vantaxe climática. Por exemplo, en 1958, en Verín, caeron 689,5 mm en comparación cos 773 mm do Barco de Valdeorras e os 705,7 mm de Ourense. Non obstante, as precipitacións dos catro meses de verán foron bastante altas, caeron 135,5 mm. Ao ano seguinte, en xuño e xullo caeron 50 mm e en setembro (xa outono) 132,7 mm. Estas cifras demasiado escasas parecen indicar que no verán son máis frecuentes as tormentas nesta comarca que no Bierzo ou en Valdeorras.

As chairas que rodean a bacía de Monterrei non son vitícolas. Estas fermosas superficies, situadas entre 600 e 700 metros ao leste e a 600 metros cara ao oeste, teñen unha pluviometría alta (1.500 mm nun ano normal) e unhas xeadas primaverais temibles. Non obstante, entre a serra de Larouco e a depresión do Támega, o río Buba penetra no macizo antigo e algunhas parroquias moi illadas, como Xironda e San Millán (Cualedro), San Cristovo (Monterrei), Espiño e Granxa (Oímbra), producen algo de viño para o seu propio consumo, aínda que dunha calidade mediocre.

Sucede o mesmo cara ao leste, o viñado reaparece nos vales do Mente e dos seus afluentes que baixan cara a Portugal; malia a altitude da comarca, algunhas parroquias de Vilardevós (Soutochao, Berrande), de Riós (Castrelo) e da Mezquita producen un viño dunha calidade aceptable.

B. OS VIÑEDOS EN Socalcos DO SIL E DO MIÑO

Na España do noroeste hai poucas paisaxes tan espectaculares coma os canóns do Sil e do Miño. Fundidos varios centos de metros nas vellas superficies de aplanamento do macizo antigo, os vales dos dous ríos e as partes inferiores dalgúns dos seus afluentes, Bibei, Navea, Cabe..., foron tallados como auténticos chanzos de escaleira e dedicados á viticultura; estas terrazas denomínanse “socalcos, bocarribeiras e pataos” en Castro Caldelas. Esta organización dos viñedos sobre pendentes, que alcanzan ás veces os 45 graos, esixiu un enorme traballo e a súa conservación require uns coidados constantes.

A maioría das veces, estes socalcos, cortados na rocha granítica, son verdadeiras construcións. Cada socalco, que segue as curvas de nivel, está sostido nunha mura, e ás veces a súa anchura é tan pequena que non pode acoller máis que unha fila de cepas. Os sinuosos camiños que serpean polas ladeiras empinadas permiten acceder á maioría destes socalcos, pero a algúns é tan difícil chegar que os vendimadores deben encordarse para conducir a uva ata a vía de acceso.

A uva transfórmase en viño alí mesmo en pequenas adegas cuadrangulares e de pedra que están diseminadas pola ladeira. Son bastante numerosas no val do Miño, augas abaixo, na confluencia co Sil (Fig. 26). Do mesmo xeito, moitos agricultores fan o seu viño no medio das viñas ao longo do Bibei, río abaixo de Viana do Bolo.

Os socalcos pertencen, polo xeral, aos habitantes das aldeas que están penduradas nas ladeiras, pero algúns labradores que viven en plena montaña posúen algunha parcela no val, a ribeira, e non dubidan en percorrer longas distancias para ir cultivar e vendimar as súas vides e así poder elaborar o seu propio viño. Por exemplo, en Aciveiro (parroquia de Cerdeira, Concello de San Xoán de Río), pequeno pobo que domina o canón do Navea, ao oeste da Pobra de Trives, o centeo, as castañas e o gando constituirían os únicos recursos se a maioría dos propietarios non posuísen algúns socalcos vitícolas no canón do río. No tempo da vendima vense longas reas de carros cantareiros, tirados por bois, que soben lentamente os cargamentos de uva ata as aldeas de montaña.

As parcelas destas ribeiras vitícolas son moi pequenas, ás veces son soamente algunhas áreas. En Chantada, por exemplo, a extensión media das viñas é de 8 áreas e o 37% delas teñen menos de 5 áreas. Estas parcelas son case sempre perpendiculares aos socalcos (Fig. 27). Algunhas teñen soamente algúns metros de ancho aínda que atravesan uns dez metros de socalcos. Esta disposición explícase pola necesidade de manter coidadosamente os muros de sostemento (muras), pois se cada socalco pertencese a un propietario diferente, o menor derrubamento provocaría numerosos litixios.

Este tipo de viñedos en socalcos só se atopa nas zonas onde os ríos se afundiron en canóns estreitos a través do macizo antigo. Na provincia de Ourense encóntranse primeiro na pequena comarca do Bolo, onde algunhas viñas ascenden ao longo do Bibei e se aferran ao val do

Camba (Pradocabalos), ao pé das terras altas da Gudiña. Ao norte, no municipio do Bolo, existen á vez viñas de "bocarribeiras" e simples viñas de vertentes, separadas soamente por algún socalco ocasional. Nalgúns cumios as parcelas están unicamente cortadas por escasos valados de terra seca, como é o caso concreto do baixo val do Xares, aberto amplamente nos xistos primarios. Esta comarca fai pois de transición coa de Valdeorras. As condicións climáticas son tamén bastante comparables, e nesta zona de depresión, ao leste dos compactos macizos da serra da Queixa, o clima é soleado, a seca do verán ben marcada⁶⁴ e o total de chuvias inferior aos 800 mm (media de 1947-1958 para O Bolo).



Fig. 26. Localización dos viñedos do Sil e do Miño.

1. Viñas. -2. Altitude superior a 500 metros. -3. Límites dos concellos. -4. Nomes dos concellos
En descontinuo, límite das provincias de Ourense e Lugo.

Un pouco máis ao oeste, na pequena vila da Pobra de Trives, pendurada da chaira, dominan os viñedos dos canóns do Bibei inferior, do Navea e do San Lázaro de Manzaneda. Augas abaixo de Quiroga e ata a confluencia co Miño, o Canón do Sil posúe algúns dos viñedos de ribeira máis fermosos. Os da beira dereita, situados na provincia de Lugo, e ben expostos cara ao sur, dan mellores viños que os da beira esquerda (Ourense) orientados cara ao norte.

⁶⁴ O Bolo:

	Xuño	Xullo	Agosto	Setembro	Total anual
1947	20	2.4	34.2	45.3	811.3
1948	2.2	0	24	4.4	601.4
1949	8.9	0	0	62.3	539
1950	73.5	24.3	23.1	16.2	818.6



Fig. 27. Fragmento do catastro de Chantada (Lugo).

1. Adegas dispersas nos viñedos en socalcos. –2. Muras dos socalcos que ocupan a ladeira escarpada.
- 3. Monte (bosque e páramos) da parte superior da ladeira. –4. Cultivos anuais da meseta.

No baixo val do río Cabe tamén podemos desfrutar dun fermoso viñado e na bacía de Monforte os socalcos vense substituídos a maioría das veces por simples parcelas de ladeira, en especial na beira noroeste da bacía (Baamorto).

Ao longo do Miño, nas ribeiras de Chantada, os canóns fóronse tallando no granito nunha impresionante escaleira de terrazas vitícolas. Desgraciadamente, as máis baixas víronse anegadas pola enchente do enorme encoro da presa de Belesar.

Nestes vales en canón os socalcos vitícolas ocupan toda a ladeira rodeando os escasos penedos que non puideron ser conquistados. O máis frecuente é que sexa a vide o único cultivo, e cando esta non está presente, a ladeira abandónase á maleza. Ás veces na parte baixa da ladeira plántanse algunhas árbores froiteiras como figueiras e oliveiras, e mesmo se pode ver ao longo do Sil e do Bibei inferior algunhas laranxeiras e limoeiros. Debido á ausencia de datos meteorolóxicos, a súa presenza chega para probar que estes vales encaixados teñen un microclima e no verán son auténticos pequenos invernadoiros onde as froitas poden madurar.

O contraste é impresionante coa parte alta da ladeira, sobre todo coas húmidas e frías chairas da montaña, onde no medio da matogueira aparecen algúns soutos de castiñeiros. Nestas terras altas, a uva non madura ben e o centeo e a pataca cultívanse en leiras pechadas por paredes

de pedra ou cercadas por carballos, chopos ou bidueiros. As pradeiras ocupan o fondo dos vales erosionados, e sobre estas inmensas superficies esténdense sombrías chairas de xestas interrompidas por algúns bosques de piñeiros ou de carballos. As estatísticas proporcionadas polo catastro municipal para a utilización do solo non reflicten estes salientables contrastes. No inmenso Concello de Chantada (16.327 ha) as 430 ha de vides están todas situadas na ribeira do Miño. Pola contra, os cereais e a pataca (4.450 ha), así como as pradeiras (1.742 ha), localízanse nas chairas. Os castiñeiros cobren 268 ha, os piñeirais 300 ha e o resto da superficie agraria está ocupada por carballeiras e gándaras. Esta distribución é parecida nos concellos do Saviñao, Pantón ou Sober.

As vides destas ladeiras poucas veces aparecen emparradas e maduran demasiado tarde. Normalmente son cepas baixas, é o que se chama “viñas rasas”, pero, non obstante, tamén atopamos algunhas bastante altas que están sostidas por estacas e se elevan ata máis dun metro do chan. Chéganse a contar de 3.500 a 5.000 cepas por hectárea pero nalgunhas parroquias da provincia de Lugo están demasiado xuntas e pode haber ata 8.000 ou incluso 10.000 plantas por hectárea. Os rendementos son de media elevados, de 40 a 50 hectolitros por hectárea no val do Sil e ás veces máis de 60 hl no Concello do Saviñao (Miño).

Nesta zona case non se produce viño branco. Así, por exemplo, na Teixeira obtivéronse 19.345 hl de viño tinto e soamente 30 hl de viño branco no ano 1959. Temos que dicir que algúns viños tintos gozan de certo renome, en especial os viños de Amandi en Sober e os de Pombeiro en Pantón, non obstante o grao alcohólico é bastante baixo, de 9º a 11º.

Os viños destas ribeiras proveñen da mestura de numerosas variedades. Ás veces as vides tradicionais, como Albarello, Brancellao, Mouratón, Carnaz e Tinta Femia foron substituídas por cepas que viñeron doutras provincias, Gran Negro e Garnacha que toleran mellor estar enxertadas sobre plantas americanas. Na Teixeira mestúrase Negreda, Mouratón, Xerez, Domingo Pérez, Mencía, Godello, Garnacha, etc. O viño de Amandi é un «clarete» moi fino e moi claro composto sobre todo de Mencía.

No viño de San Fiz (Chantada) tamén se mesturan Mencía e Garnacha, e río arriba, o viño de Portomarín, ás veces bastante mediocre, transfórmase a miúdo nunha augardente bastante apreciada.

C. O RIBEIRO DE OURENSE E O RIBEIRO DO AVIA

Os viñedos de Ourense e do Avia son os máis extensos de Galicia. O Ribeiro de Ourense ten arredor de 3.700 ha de vides e o Ribeiro do Avia outro tanto aproximadamente.

1. O viñado de Ourense

O viñado de Ourense esténdese sobre as dúas beiras do Miño. Ao norte do río hai un gran contraste entre as aldeas do “ribeiro” que viven do viño e as de montaña que obteñen

sobre todo centeo, ás veces castañas, e crían gando. Son raros os pobos que producen algo de viño, e se o fan é de calidade mediocre.



Foto 1. O viñado de Valdeorras. Monocultivo da vide na parte inferior ladeira.



Foto 2. O viñado de Monterrei, ao oeste de Verín. Monocultivo da vide no fondo do val.



Foto 3. Os socalcos da Terra de Trives, na ladeira exposta ao leste, sobre o Bibei.



Foto 4. Emparrado das parcelas preto de Redondela (Pontevedra).



Foto 5. Monocultivo do viñedo no val do Miño, por enriba de Ribadavia. Ao fondo o Concello de Castrelo de Miño. Parte superior ocupada polo monte.



Foto 6. O viñedo do Ribeiro do Avia. Vista cara ao norte, máis alá da ponte do camiño do Carballiño.

A oposición entre as terras baixas e as altas é especialmente clara ao norte, no municipio de Coles e sobre todo na Peroxa, pois estes constitúen a transición cos viñedos en socalcos dos canóns do Miño. Augas abaixo de Ourense os fermosos viñedos bordean a beira dereita do río e algunhas parroquias producen viños de calidade. Por exemplo, en Untes, un vello refrán aconsella “bebe e non pidas máis”. O viñado sobe ao longo dos vales dos afluentes, en especial o do Barbantiño. En Punxín o viñado ocupa o 11,7% do concello e o 36,6% das terras cultivadas. Río arriba, sobre todo atopamos parras de 2,50 m de altura na beira das leiras e o “viño tinto claro de Amoeiro é menos apreciado que a beleza das súas mozas”, di outro refrán⁶⁵.

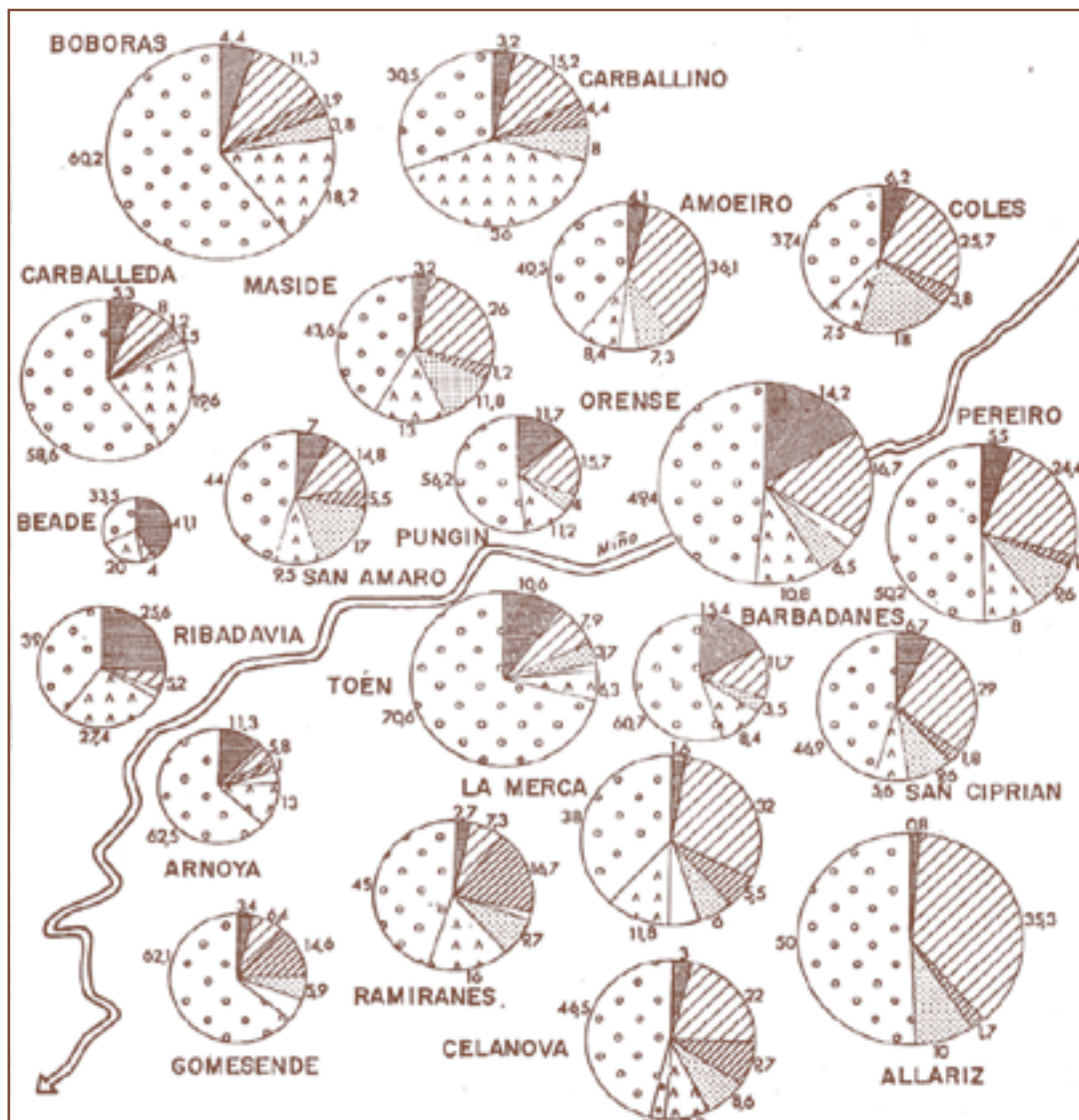


Fig. 28. Uso da terra e distribución dos cultivos nos ribeiros de Ribadavia e Ourense. Ver lenda figura 54.

⁶⁵ Risco (637), p. 303, copla popular:

“Si me queres ter amigo
Dáme viño do Ribeiro
Pan trigo de Ribadavia
Nenas do chao d'Amoeiro.”

Na beira esquerda o viñado tamén acompaña o río. En Toén o 48,7% das terras cultivadas son viñas, non obstante a zona máis claramente vitícola sitúase ao sur de Ourense, nos socalcos e montañas que rodean Barbadás, entre os 300 e 400 metros de altitude. No municipio de Barbadás o 15,4% da superficie total está dedicada á viticultura. Como a maioría dos compactos cumios que dominan os vales están destinados a gándaras e piñeirais, a vide só representa o 50,6% das terras cultivadas. En moitas aldeas o viño é o único recurso comercial, os outros cultivos, como o millo, o centeo e a pataca, destínanse ao consumo familiar. Pola contra, río arriba, cara ás altas mesetas da Merca e de Taboadela, igual que no alto val do Loña, o viñado perde axiña importancia.

No Ribeiro de Ourense as cepas cobren as fortes pendentes das ladeiras, e de cando en vez vense algúns valados ou algunhas muras que suxeitan a terra, non obstante raramente se atopan terrazas en escaleira comparables ás de Chantada ou do Sil inferior. As estreitas e alongadas parcelas perpendicularmente ás curvas de nivel son dun tamaño insignificante, por exemplo, na parroquia de Sobrado (Barbadás) as 65 ha, case todas con vides, están divididas en 2.726 parcelas!

As cepas están moi xuntas e ás veces cóntanse 6.000 cepas por hectárea. A maioría delas están sostidas por estacas e son bastante altas. As variedades son moi diversas, como en toda Galicia, xa que as variedades tradicionais foron en parte substituídas polas cepas importadas. No caso do viño tinto, que constitúe case a única produción da zona de Barbadás, o Alicante ocupou o primeiro lugar a expensas do Caíño tradicional e tamén atopamos Mencía, Gran Negro, Ferrón... Algúns cultivan o Aramón que dá moito viño pero de pouca graduación (de 6° ou 7°). Estes viños non teñen moita posibilidade de venda, normalmente destínanse á familia e aos traballadores do campo. O viño branco, que con maior frecuencia se produce na beira dereita do Miño, na Peroxa, en Canedo, elabórase sobre todo co Xerez pero tamén coas dúas coñecidas variedades de antano, o Torrontés e a Treixadura. O viño branco ten algo máis de graduación que o tinto, de 10° a 11° de media contra 9° a 10°, e ás veces aínda atopamos viños dun aroma moi agradable.

2. O viñado do Ribeiro do Avia

Máis lonxe, augas abaixo, o viñado de Ribadavia é dos que máis sona ten de Galicia. A vide é un verdadeiro monocultivo nos numerosos pobos que se aliñan ao longo do Avia; así o 41% do pequeno municipio de Beade está ocupado pola vide, e como o resto da superficie agraria está case na súa totalidade a monte ou con piñeiros da repoboación forestal, a vide representa máis do 90% das terras cultivadas.

Sucede o mesmo en Ribadavia onde preto do 80% das terras cultivadas están dedicadas á vide. Aquí a miúdo as cepas baixan ata a mesma beira do Avia e cobren completamente as pendentes do val. O viñado do Ribeiro do Avia recorda máis ao de Valdeorras que aos dos canóns do Sil inferior, xa que son escasos os socalcos.

Os límites do Ribeiro son bastante claros. Dende o alto das ladeiras que rodean o val, o viñedo dá paso ás gándaras e aos bosques de piñeiros que substituíron os castiñeiros de antano. O verdadeiro viñedo do Ribeiro non supera máis aló dos 300 metros de altitude (Fig. 28), así, na alta meseta de San Amaro, que ten máis de 400 metros, non hai viñedos, isto marca unha clara separación entre os vales do Avia e do Barbantiño. Ao norte, a zona vitícola ascende ao longo de varios ríos, o Arenteiro, o Viñao e o Avia superior, que se xuntan ao norte de Leiro para conformar o Avia inferior. Só as parroquias máis baixas se consideran parte do Ribeiro. Así, no municipio do Carballiño, as aldeas de Banga, Cabanelas, Sagra e Barón producen bo viño, e río arriba o «riquilante» do Carballiño non vale gran cousa. Antes de chegar a Oseira o cultivo do viñedo desaparece, e o que predomina é o centeo e a pradeira. No municipio de Boborás, soamente as parroquias de Laxas, Moldes, Albarellos e Pazos de Arenteiro forman parte da “ribeira”. Ao oeste, algunhas parroquias do municipio de Avión, dominadas pola poderosa masa do Faro de Avión (1.187 m), colleitan un pouco de viño pero é unha bebida lixeira e ácida que non ten nada que ver cos viños de Ribadavia. O famoso mosteiro de Melón, situado no medio de pradeiras e bosques do alto val do Cerves, posuía as súas propiedades vitícolas na parte inferior, no auténtico Ribeiro.

Ao sur, pódese relacionar co viñedo de Ribadavia a zona vitícola que se estende máis alá do Miño, Castrelo e Arnoia, e, en certa medida, ata Cortegada, onde dende a Orde do 31 de xullo de 1957 ten dereito á denominación de orixe Ribeiro.

No Ribeiro do Avia as cepas están tan pegadas coma no viñedo de Ourense. Poden alcanzar cifras moi elevadas, de 7.500, 8.000, e ás veces 10.000 por hectárea. Non é pois sorprendente que os rendementos oscilen entre os 40 e 80 hl por hectárea e que se cheguen aos 100 hl. A produción total é aproximadamente de 250.000 hl por ano. Cada cepa apóiase nunha rodriga de castiñeiro e a miúdo utilízanse arames amarrados a piares de pedra nas beiras das parcelas. De cando en vez atópanse verdadeiras parras pero moitas plantas non levantan máis que 1 metro ou 1,20 m por riba do chan. A maioría das parcelas son moi pequenas, nos arredores de San Cristovo (Beade) o 80% das parcelas teñen menos de 5 áreas e o 40% menos de 2 áreas (Fig. 55).

O Ribeiro produce tanto viños brancos coma tintos. Foi o viño branco quen lle deu popularidade a Ribadavia. A cepa tradicional é a Treixadura pero o Xerez (Palomino), que é inferior en calidade pero superior en rendemento, ocupa un lugar predominante, en especial na parte meridional, ao sur do Miño. Pola contra, algunhas parroquias situadas ao norte do río mantivéronse fieis á Treixadura e obteñen viños reputados (Trasariz e Razamonde, no Concello de Cenlle). Por outra parte, outras variedades foron mesturadas coas cepas primarias como o Torrontés, a Silveiriña, que se parecen ao Verdejo de Castela, á Paradela e á Paradelina, que case desapareceron, ao Albillo, ao Albariño, á Louriña, ao Godello, á Fulleiras, ao Lodo... (n.t. débese de tratar dun erro tipográfico, refírese á variedade Lado).

Igual que no Ribeiro de Ourense, o viño tinto ten un pouco menos de alcohol que o branco (10° contra 11°) e a súa calidade é máis corrente. Non obstante, representa os tres cuartos da produción na maioría dos pobos da comarca, por exemplo, en Leiro. Aquí tamén as vellas variedades locais, como o Brancellao e o Caíño, retrocederon moito, e o Alicante pasou a ocupar o seu lugar. Esta zona dá viños que son ricos en taninos, con moita cor e adaptados ao gusto actual da clientela e cunha lixeira acidez que os fai moi agradables para beber en tempo de calor. Igual que nos viños brancos, moitas variedades tintas están mesturadas coas tres variedades anteriores, Ferrón, Mencía, Garnacha, Gran Negro, Tintilla, Mouratón, Negredo e Sousón. Todas estas variedades están enxertadas sobre plantas americanas (*Riparia rupestris*, *Murviedro*) dende a filoxera.

Os viños de Ourense e de Ribadavia son de boa calidade porque a comarca constitúe unha zona de depresión ao leste da sólida masa montañosa do Faro de Avión. Xa indicamos no capítulo I as vantaxes climáticas de Ourense, con invernos suaves en xeral (7,1°C contra 3,4°C en Valladolid) e as xeadas, aínda que son bastante frecuentes (trinta e sete días por ano), non son tan intensas coma en Castela a Vella, como proba a presenza de oliveiras en Toén; non obstante, as xeadas non son descoñecidas en abril. As chuvias tamén son bastante abundantes (830 mm en cento once días) pero o verán é á vez cálido e seco, como se mostra no gráfico construído segundo a fórmula de Thornthwaite (Fig. 22). A ausencia completa de estacións meteorolóxicas no Ribeiro do Avia non permitiu distinguir os matices que poderían existir entre esta zona e Ourense.

Dende que un se afasta destes “ribeiros” privilexiados o clima vólvese cada vez máis húmido e máis frío, e a viticultura xa non pode prosperar. Así no val do Arnoia só as viñas situadas preto da confluencia co Miño forman parte do “Ribeiro”. Parbón e Sande (Cartelle) son as derradeiras parroquias (n.t. hoxe Parbón é un lugar de Sande) que producen viños de boa calidade. Máis lonxe, río arriba, o viñado do Arnoia, que se estende aproximadamente sobre 700 ha, produce soamente viños mediocres. A “purrela” de Allariz é unha bebida agri doce de 7° ou 8°. En toda esta zona as xeadas de abril e incluso de maio son cada vez máis frecuentes, os días de chuva multiplícanse e a uva madura mal. As variedades son as mesmas que no Ribeiro: en Cartelle, Alicante, Garnacha e Gran Negro; en Celanova, Mencía, Mouratón e Xerez son as dominantes. As parcelas son moi pequenas e alongadas, por exemplo, en Allariz a maioría están rodeadas de paredes de granito, ás veces as viñas só se localizan nas beiras das leiras de millo.

En resumo, o viñado ocupa pouco máis do 3% da superficie municipal e máis do 8% das terras cultivadas, e a produción está unicamente destinada ao consumo local.

Tamén podemos encontrar algúns viñedos no val do Limia, preto da raia con Portugal; por exemplo, en Entrimo os 75 cultivadores posúen aproximadamente un total de 18 ha de vides. Nas vertentes dos vales que converxen cara á pequena bacía de Lobios os 955 cultivadores repártense as 116 ha plantadas con cepas. Trátase sobre todo de parras ou de viñedos en espaller situados nas beiras das leiras de millo ou de patacas. O viñado

non cobre máis aló do 0,6% da superficie do Concello de Lobios e do 7,6% das terras cultivadas. A produción (aproximadamente de 7.000 hl) destínase unicamente ao consumo local e o viño que se produce a partir da mestura de uvas das variedades Alicante, Xerez e Mencía é lixeiro e dunha comercialización difícil.

II. OS VIÑEDOS DA GALICIA LITORAL

A. TRAZOS XERAIS DOS VIÑEDOS DE PONTEVEDRA

Os viñedos da provincia de Pontevedra non son unha simple prolongación dos viñedos do Avia. En efecto, as vides que se agarran sobre as ladeiras do val do Miño entre Ribadavia e Salvaterra permiten pasar progresivamente da Galicia interior á Galicia litoral. Pero de calquera maneira, a zona vitícola de Pontevedra está separada claramente dos viñedos de Ourense e as características da viticultura na provincia de Pontevedra diferéncianse profundamente das comarcas interiores.

Xa vimos anteriormente que a zona de Pontevedra é a máis chuviosa de España e que o desenvolvemento dun viñado litoral neste medio oceánico explicaría bastante mal se non temos en conta a ausencia de xeadas, que permite un arranque moi precoz da vexetación, e a seca do verán que é suficiente para que a uva poida madurar.

Non obstante, o viticultor de Galicia tivo que adaptar a súa maneira de cultivar á abundancia de precipitacións, por este motivo o aspecto dos viñedos de Pontevedra é moi orixinal. Os viñedos correntes de “cepa rasa” ou de “cepa redonda”, como din os vellos textos, non abundan e están localizados sobre todo na comarca do Salnés (Cambados). A maioría das viñas constitúense seguindo dous modelos: en espaller e en emparrado, dese xeito os acios quedan altos e protexidos o máis posible da humidade do solo.

As vides estacadas amárranse a uns arames sostidos por piares de pedra ou algunha vez por postes de metal. Aínda se encontran, pero cada vez menos, algunhas vides cuxos acios se enrolan arredor de canas horizontais amarradas sobre postes de madeira. En Redondela, as ringleiras de vides están separadas aproximadamente 2,50 m e en cada liña plántase unha cepa cada 70 ou 80 centímetros. Chégase deste xeito a establecer entre 3.500 e 5.000 pés por hectárea.

Hai dous tipos de emparrados: os emparrados baixos que adoitan ter 1 metro ou 1,20 m de altura, e ás veces cobren parcelas enteiras; e os emparrados altos, que están como media a 1,80 m e ás veces a 2 ou incluso a 3 metros por enriba do chan. A miúdo atopámoslos arredor das casas, sobre os camiños e nas beiras dalgúns leiras. Tampouco é raro ver o gando miúdo pacer debaixo destas parras.

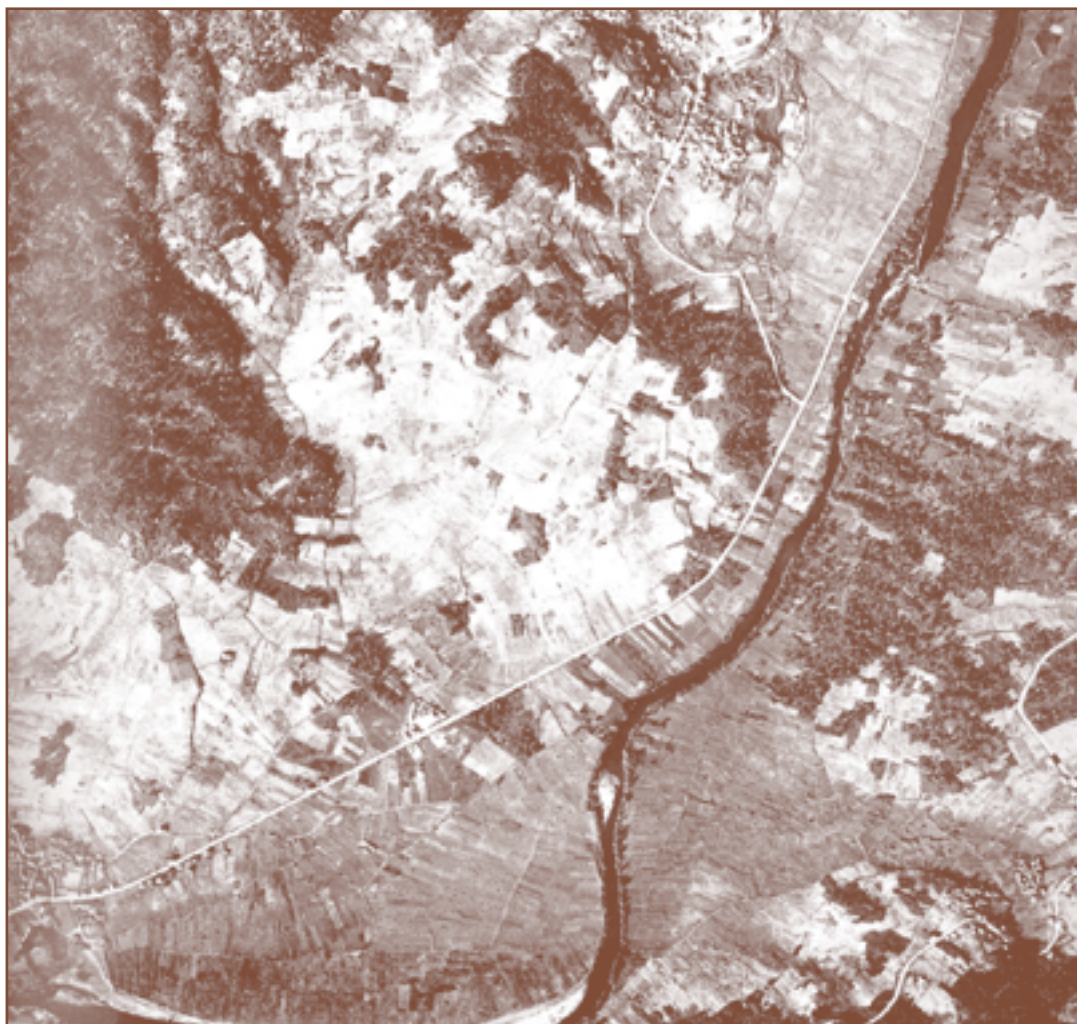


Foto 7. O Ribeiro do Avia, ao nordeste de Ribadavia

Escala aproximada: 1: 12 500 (Foto do Ministerio de Facenda. Servizo do Catastro, Madrid).



Foto 8. Viña e emparrado baixo no sur de Cambados (Salnés, Pontevedra).



Foto 9. Emparrado alto sobre un camiño preto de Cambados (Pontevedra).

Estas parras apóianse sobre piares de granito. Este tipo de viticultura deu lugar a unha notable industria da pedra. Así, na zona do Porriño, na parroquia de Atios, e no Valmiñor, de Nigrán a Vincios, os cumios das montañas graníticas están perforados por numerosas canteiras onde hábiles obreiros tallan estes piares, os esteos de pedra azulada, que se colocarán nas viñas. Antano púñanse sobre longos piares de madeira e sobre estes atábanse as canas ou listóns de madeira. Hoxe en case todas partes se substituíu a madeira polo arame galvanizado, o que permitiu espazar os piares; non obstante aínda se conservan os listóns ou as canas transversais. As parras están bastante espazadas, plántanse cada 3 ou 4 metros, e a densidade por hectárea é pois bastante baixa, de 1.200 a 1.500 cepas.

De feito, o cálculo do número de pés por hectárea non significa gran cousa aquí. Primeiro, porque a vide está asociada estreitamente a outros cultivos. Ás veces filas de vides estacadas, de dúas a cinco o máis frecuente, alternan con ringleiras de millo que dan á paisaxe un aspecto bastante semellante ao dos «joulles de Aquitania». O máis habitual é que as vides ou as parras estean situadas na beira das leiras de millo, de patacas, de chícharos ou de coles, e poidan cercar a parcela por un ou polos dous lados, pero ás veces poden rodear completamente a pequena leira. Non é raro ver cultivos de hortalizas, sobre todo de coles, debaixo das parras. Os leiros son moi pequenos, case todos teñen menos de 10 áreas, e como unha mesma parcela pode ter dous cultivos, o viñado encóntrase extraordinariamente parcelado, por exemplo, en Salvaterra de Miño o 90% das viñas teñen menos de 3 áreas.

As variedades son moi diversas, o que permite obter tanto viños brancos coma tintos. Igual que en todas partes, dende a filoxera tivéronse que enxertar as cepas tradicionais sobre plantas americanas. No val do Salnés, os portaenxertos máis utilizados son *Riparia x Rupestris* n° 3.309 e Aramón x *Rupestris*⁶⁶. O *Berlandieri* é pouco utilizado; o *Jacquez* dá bos rendementos pero ten o inconveniente de atrasar a maduración e dexenera moi axiña. As variedades de branco tradicional son o Albariño e a Treixadura. Esta última localízase sobre todo no val inferior do Miño. O Albariño, que se dá ben nas parras, atopámolo en calquera sitio: no Condado de Salvaterra, en Tomiño, no Rosal, no Valmiñor e sobre todo no val do Salnés, onde cada ano dende 1953 se celebra a “festa do Albariño” a principios de setembro.

No caso do viño tinto, moito máis abundante que o branco, as variedades do país son Espadeiro, Caíño, Brancellao, Tintarrón e Tinta Femia. O Espadeiro deulle fama ao viño tinto do Salnés, pero o seu rendimento é mediocre e esixe coidados constantes, polo que non se conservou máis que nalgúñas explotacións que o cultivan en cepas baixas xa que a súa uva non madura nas parras. Pola contra, o Caíño dá boas colleitas en parra alta, noutrora foi chamado “o rei do viño”: o viño de Rubiós débíalle a súa fama. Non obstante, esta variedade require moito traballo e polo tanto foi retrocedendo considerablemente. A Tinta Femia dá mellores rendementos con menos traballo. Ademais tamén se introduciron variedades foráneas, en especial o *Catalán Rojo*, que se dá moi

⁶⁶ RODRÍGUEZ CADARSO COBAS (648).

ben en parra e produce abundante viño, con pouco alcohol e sen sabor. O Gran Negro, Alicante, Mencía (*Tintilla*), Xerez e outros híbridos de vide produtores directos están hoxe bastante estendidos.

Os rendementos son, en xeral, moi elevados. As cifras medias dadas para o conxunto da provincia (aproximadamente 40 hl/ha) son evidentemente inferiores ao rendimento real. As parras, que producen máis que as vides baixas, adoitan dar 60 hl ou 80 hl e incluso máis de 100 hl/ha. O rendimento varía non só en función do tipo de parra senón tamén das variedades. Así, no val do Salnés o Albariño proporciona de media 80 hl/ha; o Espadeiro 115 hl/ha, e xunto aos híbridos poden alcanzar mesmo os 190 hectolitros.

Con estes rendementos non é sorprendente que o grao alcohólico sexa tan baixo: 7° como media e ás veces menos de 6°. Calquera pensaría que se esta a beber auga, pero a cor e a acidez obrigan a recoñecer que se trata de viño...⁶⁷ Esta mediocridade é sobre todo a característica dos viños tintos ordinarios, en especial os que proveñen de híbridos produtores directos. Os viños seleccionados e coidadosamente elaborados non lles faltan calidades. É o caso dalgúns viños brancos do Salnés, do Miñor, do Rosal e do Condado que ás veces alcanzan os 10° e unen ao seu aroma un gasificado moi agradable.

B. LOCALIZACIÓN DOS VIÑEDOS DE PONTEVEDRA

Ao deixar a provincia de Ourense, o Miño flúe no fondo dun val encaixado na masa granítica e as pendentes escarpadas que rodean Arbo e Crecente ás veces están talladas en ladeiras que lembran os socalcos de Ourense. Sobre estes chanzos protexidos do vento do norte, as parras baixas maduran ben e dan viños de boa calidade. No Condado de Salvaterra o cultivo da vide é moi importante. En Salvaterra representa o 10,5% da superficie do concello e o 23% da superficie cultivada; está estreitamente asociado ao cultivo do millo e para moitos labregos é un recurso esencial. Cara ao norte, algunhas parcelas de vides están coidadosamente pechadas por postes de granito pero as fileiras de cepas alternan a miúdo con bandas de millo. Na bacía de Ponteareas os campos de cereais son de rega, e das 550 ha de vides, 200 ha aproveítanse da auga que se destina ao millo, o que fai que aumente aínda máis o rendimento. Augas arriba de Ponteareas, o viñado vai diminuindo rapidamente, por exemplo, en Mondariz, as últimas viñas buscan refuxio nas parroquias máis baixas do municipio de Covelo.

Ao oeste amoréanse todo un conxunto de pequenos viñedos nas depresións do val do Louro, de Tomiño e do Rosal. Como vimos anteriormente estas depresións correspondían a fallas tectónicas e os viñedos ao estar rodeados ao oeste por macizos tectónicos protéxense en certa medida das influencias oceánicas. O seu clima é sen dúbida un pouco máis soleado e menos ventoso que o do litoral, pero a ausencia de estacións meteorolóxicas fai que sexa imposible precisar estas diferenzas. Sobre as amplas terrazas que se estenden ao pé

⁶⁷ BARREIRO (641). A acidez acada 9,41 e 9,9 gramos, avaliada en ácido sulfúrico. Considérase como normal unha acidez de 6 a 8 gramos (ISNARD) 29, p. 61).

de Tui a vide alterna co millo e as hortalizas, que ascenden polo val do Louro ata preto do Porriño e incluso Mos, onde ocupa arredor do 12% das terras cultivadas. No val do Rosal, ben protexido do mar pola masa compacta da Groba (546 m), a vide ocupa 200 ha, é dicir, o 17% das terras cultivadas, que non a supera en valor máis que o millo (Fig. 29). O viño branco, que se produce co Albariño mesturado con algo de Xerez, chegou algúns anos a alcanzar os 11°, mesmo os 12°.



Fig. 29. Uso da terra e distribución dos cultivos no sur da provincia de Pontevedra. Ver lenda figura 54.

Na costa, cando a beira rectilínea se enfronta ao mar aberto, a vide non pode medrar, así dende a desembocadura do Miño ata o cabo Silleiro, preto de Baiona, onde a costa está orientada sur-norte e directamente dominada polo macizo granítico da Groba, hai poucos cultivos que se poidan instalar nestas pendentes escarpadas. En efecto, sobre a parte inferior da escarpadura de falla aparecen algúns relanzos, en concreto unha “terrazza

mariña” situada a 10 ou 15 metros por riba do nivel actual do mar, pero as temibles tempestades proxectan sobre esta plataforma unha néboa de pequenas gotas salgadas que a vide non pode soportar, incluso o millo se refuxia en pequenas parcelas rodeadas de paredes de pedra ou nas poucas terrazas talladas nas ladeiras.

Pola contra, no fondo da baía de Baiona, no val protexido do Miñor, atopamos fermosas parras que bordean os campos de millo que dan un pouco de viño branco chispeante (Albariño) e un viño tinto bastante común (8°, coas variedades Caíño e Mencía).

Malia as precipitacións moi abundantes (1.500 mm de media), a ría de Vigo posúe un viñado en parras bastante próspero. En xeral, a vide ocupa só do 4 ao 6% da superficie do conxunto dos concellos que bordean a ría. Pero como os cumios están abandonados á campá ou a bosques, a porcentaxe de vide en relación á superficie cultivada é bastante elevada posto que a miúdo supera o 10 ou 12%. En Redondela as parras aparecen rodeando unha boa parte dos campos de millo e de hortalizas. Esta mesma situación dáse no pintoresco val de Soutomaior e na península do Morrazo; neste extremo da península, os viños de Aldán e de Hío gozan de certa sona local, pero é sobre todo no municipio de Vilaboa onde hai máis parras nas ladeiras protexidas dos ventos do oeste.



Fig. 30. Uso da terra e distribución dos cultivos na comarca do Salnés. Ver lenda figura 54.

Ao norte de Pontevedra, a vide convértese no principal recurso dalgúns pobos, en especial no val do Salnés, na pequena comarca que bordea a ría de Arousa e o baixo val do Umia. En Vilanova de Arousa o viñado ocupa o 8,9% da superficie do concello e o 17,7% das terras cultivadas. As cifras son de 11,2 e 20% para Ribadumia e 15 e 27,1% para Cambados. Nesta derradeira vila, máis dunha cuarta parte da superficie cultivada está dedicada á viticultura (Fig. 30). Aquí as parcelas están cubertas completamente de

vides baixas e os campos de millo rodeados por parras, máis ou menos altas, adoitan estar orientadas cara ao sur para favorecer a maduración da uva. Unha boa parte do millo producido é consumido *in situ* polos campesiños e o gando, mentres que os abundantes excedentes de viño son para vender; trátase, polo tanto, dunha viticultura que subministra os cartos necesarios para a vida cotiá.

Cara ao interior de Pontevedra, a vide vai desaparecendo rapidamente. Ao sueste de Pontevedra, en Ponte Caldelas xa só quedan algunhas parras ás beiras das leiras de millo; e río arriba, en Lama só se cultiva 2 ha de vides. O viñado non se estende moi lonxe ao longo do Lerez (Campo Lameiro), non obstante a profunda entalladura do Ulla permítelle chegar ata a zona alta da comarca da Estrada. Nas ladeiras da zona baixa do val as parras dan un viño lixeiro (de 6° a 7°) que non é desagradable.

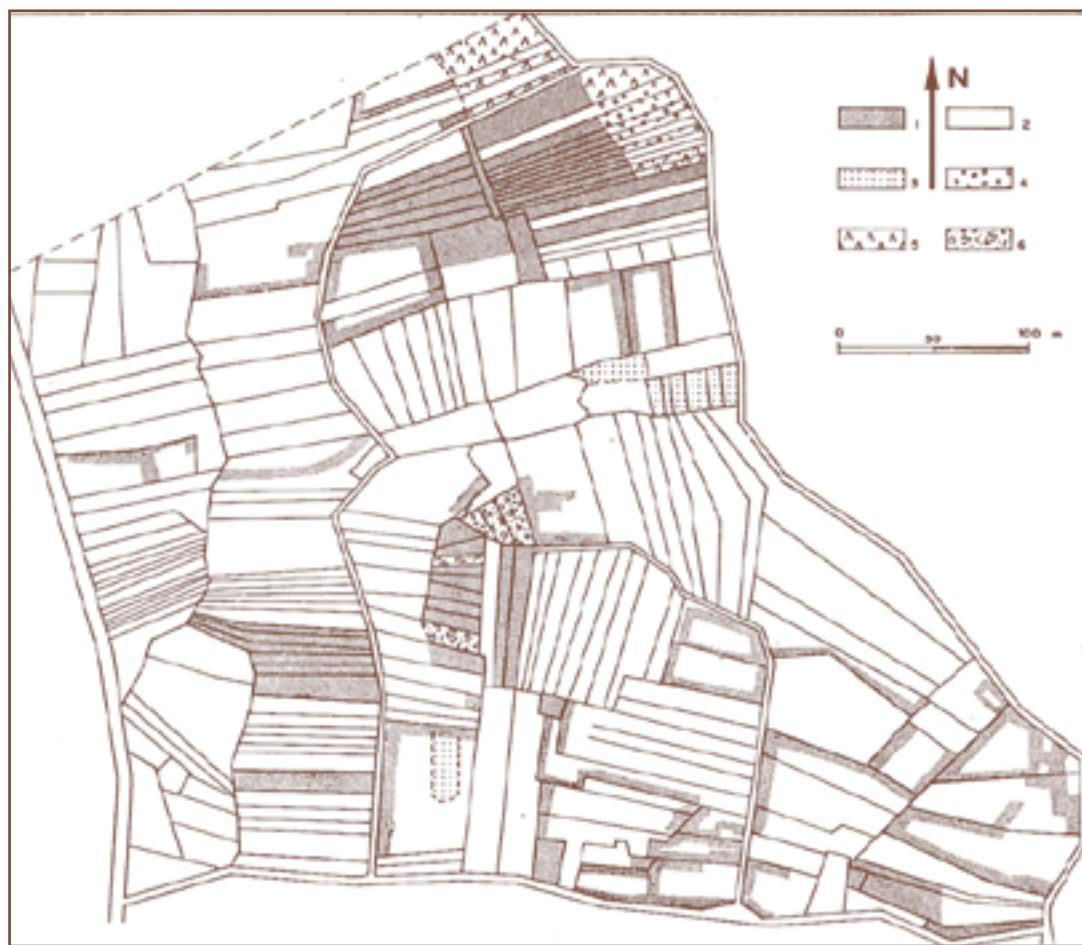


Fig. 31. Fragmento do catastro de Cambados (Pontevedra).
Polígono 18, situado ao leste da estrada de Vilagarcía e ao sur do Concello de Vilanova de Arousa.

1. Viñas e parras. —2. Terra de labor (millo, etc.). —3. Pasteiros. —4. Páramos.
—5. Bosques de piñeiros. —6. Baldíos.

No conxunto do polígono, a viña cobre 2,07 ha e o labradío 9,8 ha.

C. OS PEQUENOS VIÑEDOS DA PROVINCIA DA CORUÑA

Na beira setentrional da Ría de Arousa o viñedo desempeña aínda un papel importante. Na península de Noia cobre 572 ha, é dicir, máis da metade da extensión total dos viñedos da provincia da Coruña. As viñas localízanse en lugares cunha posición protexida, ao sueste da península, en Boiro e na Pobra do Caramiñal. As parras baixas de un metro de altura, aproximadamente, bordean os campos de millo, de patacas e de hortalizas, pero tamén atopamos igualmente parras altas que sombrean os camiños ou arrodean as casas á altura do primeiro piso.

Este viñedo prolóngase cara ao leste e cobre as ladeiras do Ulla. En Padrón, Teo, Vedra e Boqueixón cultivan a vide en pequenas bacías separadas por canóns que están cubertas de gándaras ou de piñeiros, como ocorre entre Herbón e Sinde (n.t. parroquia: Carcacía; concello: Padrón) ou entre Sinde e Teo. As parras bordean a miúdo só as partes altas das parcelas, os «cimales», onde o solo está mellor drenado e onde dá o sol máis tempo. En Touro as viñas son escasas e en Arzúa desaparecen, é dicir, na zona montañosa (Fig. 39).

Igual que na provincia de Pontevedra, o viño, que é moi lixeiro e un pouco ácido, consómese *in situ* antes do comezo do verán xa que non aguanta ben a calor. As variedades tradicionais foron retrocedendo moito, así, en Rianxo, a uva catalá é máis frecuente que o Albariño e o Caíño, non obstante, en Boqueixón o Caíño mantense, en Vedra aínda se atopa moito Albariño branco. O Cachiño predomina en Boiro e A Pobra do Caramiñal.

Ao norte do val do Ulla, o viñedo desaparece axiña. Nas parroquias de Ames e Brión, ao oeste de Santiago, as derradeiras parras sitúanse preto das casas ou ao longo dos camiños. Ao norte de Noia, en Outes, o viño é tan mediocre que case non se elabora. Na extensa península de Bergantiños e do cabo Fisterra e ao norte de Santiago, as chuvias son tan abundantes nestas terras húmidas e pouco soleadas que a uva non pode madurar.

Na zona da depresión e protexida dos ventos do oeste que rodea Betanzos as cepas reaparecen e constitúen un pequeno illote vitícola de 120 ha. Pequenísimas parcelas de viñas ocupan as fortes ladeiras que rodean o val do Mandeo, e son suficientemente numerosas para dar a impresión dun auténtico viñedo. Moitas veces estas viñas están illadas no medio de cultivos moi variados, como o millo, repolos e patacas, hortalizas que serven para abastecer A Coruña, Ferrol e Santiago; tampouco se pode esquecer o cultivo do lúpulo que agatuña ao longo das altas pértegas e dunha rede de arame e os soutos de castiñeiros nos altos cumios, que serven para a fabricación de toneis e á vez para as estacas das vides.

En resumo, o lugar do viñedo na vida agrícola desta comarca é hoxe bastante feble. Así, no municipio de Betanzos non cobre máis que o 3% da superficie total e en Paderne menos do 1%, mesmo se se exclúen as gándaras e os bosques a porcentaxe non supera o 5%.

As vides de Betanzos non son parras altas e os piares de granito, equivalentes aos esteos de Pontevedra, utilízanse en raras ocasións. Normalmente as vides sostidas por estacas de madeira e arame non superan os 0,80 cm ou metro de altura. As cepas están xuntas, podemos contar de 4.000 a 5.000 por ha. As variedades máis antigas case desapareceron, só algúns agricultores tradicionais conservaron algunhas plantas de Branco Lexítimo, Agudelo, Guedello (n.t. débese tratar dun erro, cremos que se refire á variedade Godello) ou Roibal... O viñado de hoxe está composto de Xerez para o branco e de Mencía ou de Alicante para o tinto. Son raros os produtores que escollen a uva e fan algo de viño branco, aínda que hai algúns anos o viño branco de San Vicente de Armeira (Coirós) era moi estimado⁶⁸. A maioría dos cultivadores conténtanse con mesturar as diferentes uvas para producir viño tinto, ou mellor un clarete lixeiro que algúns embotellan. O viño resulta, sen dúbida, agradable pero moi lixeiro e consérvase mal. O seu grao alcohólico oscila arredor dos 8° e é raro que chegue aos 10° como en 1961. Xunto ao viño elabórase unha augardente, clara e forte, que é moi apreciada no país.

Os rendementos son extremadamente irregulares. En Betanzos a produción alcanza os 6.538 hl en 1944; ao ano seguinte non supera os 1.727 hl⁶⁹. E unha mesma parcela proporcionou 8 cestos de uva en 1963 e 133 hl en 1943, é dicir, a media é de 65 cestos para período 1933-1961. As condicións climatolóxicas son mediocres, como sinala Cornide na primavera de 1786 non houbo xeadas, pero os ventos do norte-noroeste adoitan traer un tempo frío e húmido que é perigoso para a floración⁷⁰.

En Betanzos chove moito menos que en Santiago: a media para o período 1944-1949 foi soamente de 801 mm pero houbo varios anos moi secos ao longo deste período, en concreto no extraordinario ano de 1949, con 337 mm. Non é raro que as precipitacións superen os 1.000 mm, en 1945 caeron 1.089 mm. A viticultura de Betanzos depende máis da repartición mensual das chuvias que do total anual, por exemplo, o ano 1947 foi bastante chuvioso (1.067 mm), pero a uva puido madurar igual porque o verán foi seco e non caeron máis que 38 mm durante os tres meses (xullo, agosto e setembro). Pola contra, o ano 1945 foi moito menos favorable, só houbo un mes seco. Segundo a fórmula de Birot en lugar de tres meses en 1947, non houbo máis que dous, que foron excepcionalmente secos.

Ao norte de Betanzos, en Pontedeume e Ares aínda quedan algunhas parras. Na parroquia de Irís (Cabanas) prodúcese pequenas cantidades dun viño que antano tivo certo renome pois proviña das vides que estaban nas ladeiras expostas ao sueste da beira dereita do Eume. Máis ao norte, en Fene, ao leste de Ferrol, algúns labregos aínda se arriscan a beber un líquido que obteñen das uvas verdes das súas parras.

⁶⁸ Carré Aldao (596). p. 876.

⁶⁹ GONZÁLEZ MADRID (601). p. 24.

⁷⁰ A.H.N. Cod. 1149. Doc. 20, 1786: «aunque algunos años, como en el antecedente su cosecha abundantísima, en otras nin aún no llega a mediana, pues aunque preserva mucho el tiempo del floreo, que suele acaecer desde S. Antonio a S. Pedro, entonces suelen arruinarlo unas nieblas frías y húmedas que esparce sobre el país el viento noroeste o trabería».



SEGUNDA PARTE

A EVOLUCIÓN DOS VIÑEDOS DO NOROESTE DE ESPAÑA

CAPÍTULO I

OS VIÑEDOS DO NOROESTE DE ESPAÑA NA IDADE MEDIA

A orixe da viticultura no noroeste de España pérdese na noite dos tempos. Escasos documentos e algún achado arqueolóxico parecen sinalar que a vide se introduciu na época romana. Pero as invasións musulmá e as guerras da Reconquista crearon tales cambios na economía rural que o verdadeiro punto de partida de calquera estudo pódese fixar no momento en que se acomete a reconstitución do viñado na época medieval.

A abundancia de cartas que mencionan a vide abonda para probar que a plantación de cepas foi unha das preocupacións esenciais de quen, a partir do século X, repoboaron as chairas do Douro, o val do Ebro e as depresións de Galicia. Nesta época o viño era considerado como un elemento esencial da vida cotiá. Era consumido non só polas clases sociais privilexiadas, como os monxes que moraban nos mosteiros, senón tamén polos propios agricultores. En 1205, cando o bispo don Juan de Prejano fixa no cabido de Albelda (Lo) a ración alimenticia dos que cultivan as terras do mosteiro, o viño forma parte da comida do mediodía, da merenda e da cea⁷¹. Os labregos plantaban viñedos en calquera lugar onde as condicións climáticas permitían obter colleitas aceptables, polo que foi na Idade Media cando a viticultura alcanzou a súa máxima extensión.

Nas rexións onde a dureza do frío ou o exceso de chuvia impediron implantar unha viticultura estable, os labregos conformáronse, a falla de cartos, ben con beber auga ou ben elaborar outras bebidas, como a sidra, que substituíu o viño en gran parte da zona cantábrica. Pero a xente rica, os señores laicos ou eclesiásticos, sempre consideraron a sidra como un produto substitutivo. Así, en 1213 Afonso IX cheo de compaixón polos pobres cóengos da catedral de Lugo, condenados a beber sidra durante boa parte do ano, failles un donativo de viño de Ribadavia. Na Idade Media, incluso nas zonas vitícolas, hai moitas desigualdades nas calidades dos viños ofertados aos consumidores. Axiña naceu pois o comercio do viño, aínda que só uns poucos privilexiados tiveron a sorte de escoller que beber. As cantidades transportadas seguen sendo limitadas debido á escaseza de compradores e ás dificultades de transporte. Ademais o comercio viuse obstaculizado por un proteccionismo forte dos centros de produción de viño.

⁷¹ LOPE DE TOLEDO [302], p. 155: «...ad cp, emdendun panis, vinum et caseus. Ad merendam detur cisdem panis tantum et vinum. Ad cenam enim provideatur illis in pane, vino et carne...».

A. A ORIXE DO VIÑEDO

I. OS ESCASOS VESTIXIOS DA ÉPOCA ROMANA

As poboacións celtibéricas non parece que coñecesen a vide antes da chegada romana. É certo, que dende o século V a.C. os vacceos xa estableceran probablemente os primeiros viñedos ibéricos, pero só na rexión litoral onde eles se instalaran. Os textos latinos e anteriores non mencionan a vide no noroeste. Estrabón, o noso informador principal, grazas á súa obra, *Xeografía*, que escribiu durante os primeiros anos da nosa era, amosa a rexión vaccea, é dicir, a bacía do Douro, como un territorio árido de solo pobre, a miúdo cuberto de bosque. Nas chairas arxilosas, e sobre todo nos grandes vales do Pisuerga, do Douro, do Esla, onde a poboación xa é bastante densa⁷², os celtiberos descubriran grandes claros onde cultivar de xeito conxunto cebada e trigo servíndose dun arado moi primitivo⁷³. Ao cultivo dos cereais sumáselle unha crianza activa de cabalos, asnos, ovellas e incluso bois, aínda que Estrabón precisa que estas poboacións non coñecían o cultivo da vide. Sucede o mesmo cos lusitanos que ocupaban o extremo noroeste da Península Ibérica: tíñanse que conformar con beber auga pero, puntualiza Estrabón, cando podían conseguir viño organizaban axiña grandes festas. O autor latino tamén indica que a costa cantábrica é demasiado fría para que o cultivo da vide sexa posible.

Nesta parte de España a implantación da viticultura é posterior á ocupación do país polas tropas romanas. As primeiras operacións no noroeste datan de 190-180 a.C., Sempronius Gracus conmemora as súas vitorias nas chairas do Ebro fundando a cidade de *Gracurris*, hoxe Alfaro (Lo). En 151 a.C., Luculus ataca *Cauca* (Coca, Sg.), onde foi masacrada sen piedade a maior parte das 20.000 persoas refuxiadas nela. En 133 a.C., Numancia, situada preto da actual cidade de Soria, cae despois dunha resistencia heroica. Finalmente, en 74 a.C. é cando Pompeio consegue tomar *Palentia* (Palencia). Pompeio tamén funda *Pompaelo*, a futura Pamplona. A penetración romana en Galicia comeza en 137 a.C. coa expedición de Bruto que chega ata o Miño pasando polo val do Limia. César continúa coas operacións dos seus predecesores e funda *Brigantium*, hoxe A Coruña. Entre o ano 28 e 19 a.C., as guerras contra os cántabros permítenlle a Augusto rematar a conquista da Península Ibérica.

Os restos arqueolóxicos datados na época romana esténdense hoxe por todo o noroeste de España⁷⁴ pero, en xeral, dan pouca información sobre a agricultura. Na bacía do Douro identificáronse vilas romanas, pero os seus restos a maioría das veces son irrecoñecibles ou foron pouco estudados, como sucede coas vilas de Santa Colomba de Somoza, Navatejera, Quintana del Marco, en León. Sinálase unha adega nas dependencias dunha vila descuberta en León, pero sen outra precisión⁷⁵.

⁷² SHULTEN [160] estima en 320.000 habitantes a poboación da extensa rexión “vaccea”, ou sexa unha densidade de 8 habitantes por quilómetro cadrado.

⁷³ CARO BAROJA [61].

⁷⁴ O mapa arqueolóxico da provincia de Salamanca publicado en 1956 por MALUQUER DE MOTES amosa que case todos os concellos da provincia posuían restos da época romana.

⁷⁵ B.R.A.H. [Revista 4], vol. 80, 1922.

Estrabón relata que en Galicia a vide foi implantada polos conquistadores romanos⁷⁶ e un historiador, Martínez Padín, engade incluso que o viño de Galicia tiña naquela época unha gran reputación, pero non sustenta esta información con ningunha referencia⁷⁷. O descubrimento dunha ánfora na baía da Coruña e fragmentos de recipientes vinarios no Castro de Elviña e ao pé da Torre de Hércules indica un consumo de viño na época romana pero non proba que entón se cultivase a vide nesta rexión. Un acio de uvas e unha copa para o viño estarían representados sobre unha lápida achada preto de San Vicente de Fisteus (Sobrado, Co.), pero podería tratarse máis dun monumento a un comerciante do viño que ao dun viticultor⁷⁸. No val do Miño os vestixios romanos parecen máis numerosos e seguramente permitirán algún día paliar a lamentable falta de documentación. As escavacións do Castro de Medeiros, preto de Verín, deixaron ao descuberto lagares para a elaboración do viño que poderían ser da época romana⁷⁹.

En Navarra algúns descubrimentos recentes proban a existencia dunha activa viticultura: fronte á foz de Lumbier, no Concello de Liédena, onde se escavou unha importante vila romana do século IV⁸⁰, atopáronse instalacións de vinificación no ángulo suroeste desta gran explotación. A uva acumulábase nun estanque de 1,30 m por 1,14 m, onde se debía realizar o prensado; despois por un cano de 7 cm de diámetro o mosto pasaba con facilidade a unha cuba de 0,92 m de fondo onde se debía efectuar a fermentación tumultuosa. O viño conservábase nas «dolia», grandes recipientes de barro dun metro de alto. Nas ruínas da vila encontráronse catro destas «dolia», algunhas aínda conservaban trazas da pez do revestimento interior. A ausencia de ánforas parecería indicar que a produción de viño só se destinaba ao consumo local. É probable que a vide, como os outros cultivos, cereais e oliveiras, se estendese sobre os «glacis», ao pé das montañas desertas.

A adega descuberta no Concello de Funes, nas proximidades do val do Ebro, é moito máis importante porque parece probar que na época romana xa existira un verdadeiro comercio de viño nesta rexión. Os arqueólogos navarros escavaron oito salas con chan cementado, cubrindo en total uns 700 m², onde se efectuaban a pisadura e o prensado da uva. Indubidablemente, trátase dunha especialización na elaboración do viño que permitía a venda de boa parte da produción. É posible que o Ebro, moi próximo, servise para a expedición do viño cara aos territorios consumidores. Tamén se atoparon dúas moedas nas escavacións que datan respectivamente de 76 e de 119-122 d.C.⁸¹

Finalmente, en datas moi recentes, encontrouse unha ánfora de fabricación local en Cascante (Na). Ten forma alongada e a capacidade para 35 litros, o que indica que se

⁷⁶ ESTRABÓN, III, 4, 16.

⁷⁷ Galicia Hist. [563], t. I, p. 39.

⁷⁸ MONTEAGUDO [605], BOUZA BREY e ALVARO D' ORS, *Inscripciones romanas de Galicia*.

⁷⁹ *Semana vitivinícola* [Revista 39], 1951.

⁸⁰ TARACENA AGUIRRE [373].

⁸¹ NAVASCUES [367].

trata dunha ánfora para viño e non para aceite. Dataríase no século I a.C.⁸², polo que a viña existiría nas chairas do Ebro superior dende esta época.

II. A INVASIÓN ÁRABE E A RECONQUISTA

En 711 as tropas de Tarik desembarcan en Andalucía. En poucos anos o reino visigodo, que ben que mal sostivera dende 410 o equilibrio económico da época romana, derrúbase. Os conquistadores penetran axiña en toda a Península e as expedicións de espolio lévaos ata Poitiers en 732.

Non obstante, os musulmáns que desembarcaron en España son relativamente pouco numerosos e non poden ocupar todo o país. En 718 sofren un fracaso en Covadonga e nunca poderán ocupar a franxa norte de España. Estas rexións-refuxio, montañosas e boscosas, onde os mesmos romanos penetraran con temor, constitúense en centros de resistencia que inmediatamente dan nacemento a pequenos reinos cristiáns en Asturias, na montaña castelá, en Navarra e, máis aló do territorio de noso estudo, nas cadeas pirenaicas de Aragón e Cataluña. Galicia, moi illada, só padece razzas episódicas, polo que a implantación musulmá foi moi feble. A partir de 760 Lugo reconstrúe as súas ruínas.

Ao sur do territorio cántabro esténdese unha ampla zona onde se desenvolven fragosos combates posto que os árabes posúen algúns puntos de apoio, que son obxectivo das incursións dos montañeses cristiáns. Mesmo o interior das zonas controladas polos musulmáns, as revoltas e as guerras civís marcan unha historia enturbada. Ademais durante a Reconquista, a rivalidade entre os xefes cristiáns ás veces substitúen as loitas contra os infieis. Durante algúns séculos, as altas chairas do Douro convértense nunha sorte de terra sen dono onde se moven temibles exércitos musulmáns ou cristiáns que saquean, matan e destrúen sistematicamente as cidades, aldeas e cultivos. Esta práctica de “terra queimada” conduce ao despoboamento de amplas zonas, e as chairas situadas entre o Douro e a serra de Guadarrama pasan a ser incluso un gran deserto. Pódese estimar que no século IX a pegada romana nas chairas do Douro e do Ebro superior foi varrida por completo. As viñas sufriron especialmente os estragos da guerra e do abandono das terras cultivadas.

Aproveitándose das disensións entre os xefes musulmáns, as loitas entre os árabes e os bérberes (742-748), e as dificultades económicas dos infieis (fame de 748-753), os reis dos pequenos reinos montañeses comezaron a expandir o seu dominio dende finais do século VIII. Afonso I empeza a ofensiva invadindo o Ebro superior, alcanza as Conchas de Haro, e finalmente adiantando unha punta ata o Douro (Osma). Algúns obstinados arríscanse nas montañas da beira dereita do Ebro (San Millán de la Cogolla, 759). Despois de contundentes contraataques árabes (Oviedo, é unha vez máis saqueada en 794), Afonso II, apoiado por Carlomagno, retoma a iniciativa das operacións (797). A situación mellora ata tal punto que algúns grupos importantes de montañeses colonizan

⁸² MESQUIRIZ [361].

as terras baleiras situadas ao norte do Ebro superior, arredor de Valpuesta e de Miranda, nos vales do Mena, Tobalina, Valdivieso, Valderrama. Trátase dunha conquista militar axudada por uns puntos de apoio sólidos: o termo “castelo”, que dará lugar a Castela, xorde no ano 800. Pero tamén foi unha colonización agrícola e a vide plantouse de forma sistemática nas terras abandonadas.

No século IX acelérase a progresión dos reinos cristiáns. A partir de 854 instálanse no oeste algúns colonos sobre as beiras do Esla, e León retoma a vida en 856. En Castela a Vella a liña de castelos desprázase cara ao sur, de xeito que entre 863 e 870 desenvólvense violentos combates na comarca de Amaya-Hitero-Oca. Os cristiáns, vitoriosos, franquean o famoso desfiladeiro de Pancorbo e ocupan A Bureba, cuxo nome aparece nos escritos dende 867. Cara a 880 a fortaleza de Burgos convértese no punto de apoio esencial para a entrada ás chairas do Douro e a contraofensiva musulmá de 882-883 fracasa. Isto leva consigo un intenso repoboamento da rexión novamente conquistada, arredor de Burgos, que se desenvolve a partir de 884.

A principios do século X sitúase unha poderosa liña de fortalezas ao longo do Douro, con Zamora, Toro e Simancas no oeste e Roa, San Esteban de Gormaz no leste. Pero en 959, tomando como punto de partida unha base poderosa como Medinaceli, bisagra entre os reinos de Aragón e de Andalucía, os musulmáns recuperan Gormaz, que ata 1060 non será definitivamente liberada. Máis ao oeste, despois da súa vitoria en Simancas (939), os cristiáns avanza máis alá do Douro. Ao sur de Zamora, alcanzan Salamanca, Ledesma, Los Baños, mentres que en Castela a Vella, Fernán González chega ata Sepúlveda, fortaleza inexpugnable fronte ao porto de Somosierra. Pero a distancia da zona cantábrica e a falla de colonos entorpecen a repoboación das rexións conquistadas, extensas terras de paso van permanecer ao sur do Douro. A toma de Toledo en 1085 afasta definitivamente o perigo musulmán das chairas do Douro. Ávila e Segovia (1088) repobóanse nesta época e créanse enormes dominios que amplamente superan o sur da serra de Guadarrama.

Pola contra, ao leste, a pesar da vitoria cristiá de Clavijo, preto de Albelda (859), os musulmáns aférranse ao val do Ebro. As fortalezas de Grañón e de Cerezo serven de punto de partida para unha primeira ofensiva cristiá que fracasa en 913. A alianza entre o rei de Navarra e o rei de Castela permite a toma de Calahorra, Nájera e Viguera en 923, co que A Rioxa está libre. Pero toda a metade meridional de Navarra permanece de bastión musulmán; de feito, Pamplona aínda foi arrasada polos árabes en 924. O descubrimento dun tesouro de moedas árabes dos séculos VIII e IX proba a forte implantación musulmá na comarca de Estella⁸³. Para reconquistar Navarra meridional houbo que organizar auténticas cruzadas no século XI. Os papas, en especial Gregorio VII quen concede aos cruzados a posesión das terras reconquistadas aos musulmáns, desempeñan un papel activo xunto aos señores franceses, en particular os borgoñóns. Nese momento xusto é cando se pode falar de Reconquista organizada contra os infieis.

⁸³ *Principe Viana* [Revista 50], 1950, p. 85.

Calahorra, que fora recuperada polos musulmáns, pasa de novo ás mans cristiás en 1045. Estella cae en 1087 baixo o ataque das tropas franco-españolas e Tudela, cidadela de Al Mochtador, soberano de Zaragoza, resiste ata 1114. Ese mesmo ano, Soria cae nas mans dos casteláns.

A reconquista militar foi acompañada dunha repoboación de toda a zona asolada no curso da loita entre musulmáns e cristiás. Gradualmente, ao longo de varios séculos, esta verdadeira colonización produciu unha mestura importante de poboacións. É probable que, a pesar dos estragos das guerras, algúns labregos puidesen quedar na súa terra, agochándose no monte cando pasaban as bandas e retornando ás súas aldeas saqueadas e arrasadas. Durante todas estas liortas internas da Idade Media, os vilegos non tiveron outro xeito de defensa que esta fuxida temporal⁸⁴. O padre David subliñou o perigo de tomar as crónicas medievais ao pé da letra: cando os textos falan de “terras desertas”, isto significa a miúdo “terras sen dono, sen señor, pero non necesariamente sen labregos⁸⁵”.

No momento das expedicións das razzias, algunhas aldeas líbranse da destrución. A ofensiva de Almanzor en 988 causa importantes danos en León, Sahagún e Eslonza. Pero xusto despois, o 25 de novembro de 988, unha carta rexistra unha importante doazón ao mosteiro de Eslonza para axudar á súa reconstrución. O documento cede a Eslonza a igrexa de Santa Eugenia (situada entre os dous melgares, na extremidade norte da actual provincia de Valladolid) que permanecía en pé coas súas terras e as súas viñas⁸⁶. No entanto, tratábase da gran expedición musulmá de curta duración. É certo que nos séculos VIII e IX as destrucións foron moito máis sistemáticas e parece pouco probable que un cultivo tan vulnerable como a vide puidese subsistir en extensas superficies. Algúns textos indican claramente que foi necesario reedificar a igrexa, as casas e despois plantar as viñas. Así en 906 un tal Gratón doou ao diácono Gonzalo unha igrexa, destruída polos musulmáns e reconstruída por el mesmo, e unha viña que plantou coas súas propias mans preto de Monzón de Campos (Pa)⁸⁷. Nas chairas de Castela e León a maior parte das terras foron totalmente abandonadas, e despois postas en cultivo por colonos vidos doutras rexións.

Gran parte dos recentemente chegados eran xentes do norte, montañeses da zona cantábrica. Numerosos nomes de vilas lembran esta afluencia de galegos (Galleguillos de Campos, Villagallegos), de asturianos (Asturianos), de xentes da montaña (Villa Lebaniega preto de Ardón), de vascos (Bascones, Basconcillos) e de navarros (Narros de Cuéllar, del Castillo, del Monte, de Saldueña) cara ás terras máis fértiles do sur.

⁸⁴ RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ [436], Santa Cristina de Valmadrigal (León).

⁸⁵ DAVID [75].

⁸⁶ B.R.A.H. [Revista 4], vol.31, 1897 (2), p. 473 (Fita).

⁸⁷ *Cuadernos* [Revista 8], t. I, Doc. 16, p. 348: «...ecclesia vocabulo Sancte Marie, quod fuit dirupta a paganis et ego cum Dei iuvamine restauravi eam, sive et casas quas ibidem construxi et vinea quod ibidem manibus meis plantavi et sernas in locos predictos».

Algúns textos precisan a orixe dos colonos: os que reconstruíron Astorga en 878 viñan do val alto do Sil⁸⁸, do Bierzo; recibiu importantes continxentes de colonos como o proban os nomes das vilas de San Pedro de Bercianos, Bercianos del Real Camino, etc.

Tamén houbo algúns grupos bastante importantes de mozárabes que fuxían das rexións meridionais, aínda musulmáns, de onde foran expulsados. Zamora, por exemplo, foi en parte repoboada polos mozárabes vidos de Toledo. Os frades que fundan San Miguel de Escalada (Le) vivían antes en Córdoba; sucede o mesmo cos que resconstrúen Sahagún en 904, que son orixinarios do sur de España. Aínda moitas vilas conservan hoxe nomes que lembran a orixe da súa poboación: Toldanos e Benavides na provincia de León, Toledillo, Andaluz, Centenera de Andaluz na de Soria, etc. Finalmente non se deberían esquecer os estranxeiros, en especial os franceses⁸⁹. Os que chegaron de forma illada asentáronse no país e foron axiña asimilados. Algúns constituíron pequenas colonias homoxéneas, de xeito que as cidades tiñan con frecuencia un barrio ou unha rúa “dos Francos”, como no caso de Salamanca e de Pamplona co barrio de San Saturnino. En 1095, Afonso VI concedeu algúns foros a favor dos habitantes de Logroño, «tam francigenis quam etiam iberis»⁹⁰. No entanto, parece que os franceses eran habitantes da cidade e comerciantes máis que agricultores. De feito, moitos establecéronse nos pequenos centros urbanos ao longo do Camiño de Santiago de Compostela, do que se fai mención por primeira vez en 897.

Non obstante, algúns señores franceses foron grandes propietarios de terras no norte de España, en especial en Navarra, xa que participaron na súa reconquista. Este é o caso, por exemplo, de Rotrou du Perche en Tudela. Ademais, os mosteiros españois e franceses pertencían ás mesmas ordes relixiosas, e moitos frades franceses, beneditinos ou cistercienses, instaláronse en España. Certamente non foi irrelevante a súa influencia sobre a agricultura. Esta chegada traduciuse na aparición de certos dereitos feudais pouco coñecidos ata o momento en España, como é o caso do «banvin» (n.t. equivalente ao dereito de estanco) no mosteiro de Sahagún.

III. A RECUPERACIÓN DO VIÑEDO

A. O SISTEMA DA DECRÚA LIBRE OU «PRESURA»

O repoboamento das terras conquistadas aos musulmáns acompañouse dunha intensa decrúa e dunha difusión da viticultura por todo o noroeste de España. Esta mellora adoita ser obra de pequenos grupos de homes libres, sen grandes medios, que decrúan un anaco de terra e aprópiáanse del, é o chamado sistema de «presura» ou «escalio». Despois algúns solicitan unha confirmación dos seus dereitos de propiedade, que os soberanos

⁸⁸ FLOREZ [92], t. 16, p. 425: «...recordando los días en que el pueblo del Vierzo salió con su jefe Gatón para poblar Astorga, cuando este jefe restauró la ciudad y puso allá viñas, y edificó casas y señaló viviendas y aró y sembró y estableció sus rebaños».

⁸⁹ DEFORNEAUX [76].

⁹⁰ MENÉNDEZ PIDAL [125], p. 110.

conceden de bo grao xa que tratan de atraer novos colonos. Nalgúns foros outorgados ás novas poboacións que fundan ou repoboan os monarcas, a miúdo especifican este dereito de «presura»; por exemplo, cítase entre as vantaxes que concede Afonso VI en 1099 a aqueles que se instalen en Miranda de Ebro⁹¹. Sucede o mesmo nos foros de Logroño, Laguardia, Navarrete, etc. O foro de Tui estipula que aqueles que planten vide no monte e outros lugares incultos non teñen que pagar ningún tributo con excepción do décimo⁹². O foro de Arguedas (Na) dá igualmente o dereito de «escaliar en la bardena»⁹³.

É indubidable que a decrúa desempeñou un papel esencial ao principio da reconquista⁹⁴. Máis tarde, a partir do século XI, por causa do crecemento da poboación, da escaseza de terras baleiras e do florecemento dunha aristocracia cada vez máis cobizosa, o dereito de decrúa libre foise restrinxindo. No caso de plantar na terra doutro, o primeiro código de leis da época visigoda, o «*fuero juzgo*», daba a propiedade da viña a aquel que a plantase de boa fe e obrigaba só este último a indemnizar o propietario cun terreo equivalente⁹⁵. Os decretos do Concilio de Coyanza (1050) aínda manteñen os principios do «*fuero juzgo*»⁹⁶. Pero o foro de Soria, con data probablemente dos primeiros anos do século XIII, indica claramente que aquel que planta unha viña sobre unha terra allea pérdea en beneficio do auténtico propietario⁹⁷. Cando Afonso X o Sabio trata de unificar as leis do reino e promulga o “*foro real*”, primeiro como un simple foro para Aguilar de Campos (1255), que inmediatamente se estende a outros pobos, dedica unha parte ao asunto das usurpacións pola posta en cultivo das terras pertencentes a outros.

O dereito de decrúa subsistiuse, por exemplo, nos municipios de Navarra⁹⁸. Non obstante, unha lei de 1421 tivo que regulamentar as decruas nos terreos incultos pertencentes aos concellos⁹⁹. Nalgunhas rexións pouco poboadas, o dereito de posta en cultivo das terras baleiras aínda se outorga a finais da Idade Media. En 1407, as 200 familias de Santa María de Nieva (Sg) podían plantar viñas, manter hortas ou sementar cereais en todas as terras sen cultivo situadas a media legua arredor do pobo, e se aparecía algún propietario, era indemnizado convenientemente¹⁰⁰.

O sistema de decrúa favoreceu o desenvolvemento da pequena propiedade, e a partir dos séculos IX e X xorde unha clase de labregos libres que cultivan con dificultade os

⁹¹ REDONET [140], t. I, p. 323 e DOMÍNGUEZ [81]: «et ubicumque invenirent terras depopulatas, que non sint cultae aut stratae, aut montes, aut seles, percolant eas et fragant ad panem et ad vineas habendi».

⁹² FLOREZ [92], t. 22, Ap. 18, p. 297, cap. 14.

⁹³ CAMACHO, [55], p. 112.

⁹⁴ DE LA CONCHA MARTÍNEZ [72].

⁹⁵ D'ORS [133], p. 177.

⁹⁶ DOMÍNGUEZ GUILARTE [81], p. 313.

⁹⁷ SÁNCHEZ [502], p. 134, *Fuero de Soria*, art. 357.

⁹⁸ CAMACHO [55], p. 112.

⁹⁹ MONTORO SAGASTI [364].

¹⁰⁰ DOMÍNGUEZ GUILARTE [81], p. 317, e CÉDULAS [103], t. 5, p. 443. Privilexios do mosteiro de Santa María la Real de Nieva, 6 de marzo 1407: «e otrosi es mi merced que los dichos doscientos vecinos de la dicha villa ... puedan plantar viñas e huertas, e labrar por pan...en todas las tierras ques estan eras e tomillares fasta en media legua enderredor de la dicha villa, pagándoles a sus dueños, si algunos saliesen lo que fuese razonable, e visto por dos homes buenos tomados por ambas las partes que lo aprecien cuanto valen».

campos de menor extensión. Os arquivos de doazóns precisan rara vez a superficie das terras pero o baixo valor das parcelas vendidas abonda para probar a escasa superficie da maioría delas.

Esta fragmentación parcelaria é especialmente salientable nas rexións que foron reconquistadas primeiro. Así, en Valpuesta¹⁰¹, as doazóns ou as vendas do século XI fan referencia a pequenas leiras con algunhas árbores froiteiras: 2 maceiras e 1 cerdeira nun caso, 6 árbores froiteiras noutro e 10 nun terceiro. No século XIII, Dona María Núñez posuía na Grisaleña, en Bureba, 18 viñas que cubrían un total de 44 cuartas, é dicir, unha media de 2 ½ cuartas por parcela. A parcela máis grande non tiña máis que nove cuartas mentres que sete tiñan menos de unha cuarta¹⁰². Estes poucos exemplos abundan para amosar a fragmentación parcelaria das terras cultivadas.

B. O PAPEL DO CLERO

A gran obra de recuperación das terras abandonadas non se podería levar a cabo sen a organización e o forte impulso do clero. Foron os relixiosos quen a miúdo dirixían os grupos de montañeses no seu traballo de colonización. Ao mesmo tempo que edificaban as súas igrexas, poñían en marcha o cultivo da terra, decruaban e plantaban as terras coas súas propias mans (*de manibus suis*). O primeiro obxectivo do bispo de Lugo, Odoarius, unha vez que entra na cidade asolada, é reconstruír a casa de Deus e o pazo episcopal, pero tamén plantar viñas e outras árbores froiteiras¹⁰³. No ano 800 o abade Vitulo funda Taranco e Burceña no val do Mena (norte de Burgos) e edifica casas, celeiros, adegas, muíños e planta viñas, maceiras e outras árbores froiteiras. Pola súa banda, o bispo Juan instálase en Valpuesta e fai plantar numerosas viñas en toda a zona situada ao norte do Ebro (837) mentres que o abade Paulo se dedica aos vales de Tobalina e de Losa (853-855) e o abade Rodanio ao de Valdivielso¹⁰⁴.

Na mesma época, San Genadio, o primeiro abade de San Pedro de Montes, funda diversas aldeas e fai plantar viñas¹⁰⁵. Cando San Valerio restaura Astorga, planta árbores froiteiras e viñas «*in eodem deserto*»¹⁰⁶. Na distante Galicia, o abade Astrulfos funda a igrexa de Santa María de Barreto, no río Miño, e preto de aí planta numerosas viñas e constrúe algunhas casas¹⁰⁷.

¹⁰¹ Valpuesta [Eccl. 90].

¹⁰² A.H.N., Cod. 666, Vileña, fol. 38 v. A superficie da cuarta pode ser avaliada aproximadamente arredor das 5 áreas.

¹⁰³ FLOREZ [92], t. 40, Ap. XII, p. 364, cara 760: «nunc denique laboramus ibidem et aedificamus domum Dei et Ecclesiae Sanctae Mariae et praesimus loca Palatii et ipsam Civitatem resturamus eam intus et foris, et plantavimus vineis et pomiferis».

¹⁰⁴ San Millán [Eccl. 77], Doc. 2, 800, Taranco e Burceña; Doc. 4, 855, S. Martín de Pontacre e Herrán Doc. 5, 853, San Martín de Losa: «ego Paulus abba et presbiter Johannes et Nunnu clerico sic presimus novem vineas et septem agros in Castela, in loco que dicent Subpenna ad S. Quirici, ubi est nostro torcular».

¹⁰⁵ B.N. Ms. 712, fol. 132, 915 e RODRÍGUEZ [434], t. 2, p. 469. Testamento de San Genadio: «item in ipso Ozza, aliam vineam sancti Joannis aefificavi ex integro terras, vineas, pomares, horta, molina...».

¹⁰⁶ FLOREZ [92], t. 16, p. 411, e PÉREZ DE URBEL [139], p. 155, texto de 878.

¹⁰⁷ B.N. Ms. 712, fol. 240 vº, 846.

Poderíamos citar outros exemplos desta clase de eclesiásticos na difusión da vide¹⁰⁸. O viño era indispensable para o culto e tamén na vida cotiá, xa que representaba, xunto co pan, o alimento principal. Por iso, plantar viñas por todas partes onde fose posible, tal vez foi pois unha das primeiras preocupacións dos decruadores. Cando cara ao ano 1030 Santo Domingo se retira a unha comarca case deserta situada nos confíns da Bureba e da Rioxa, non deixa de reunirse cun ermitán que acaba de plantar un xardín, un horto e bos viñedos¹⁰⁹.

Numerosos arquivos da fundación do mosteiro subliñan o carácter desértico e pouco agrícola do lugar onde está situado o convento. Só hai bosques, ríos, lagoas, pasteiros e rochas. O cultivo, en especial o da vide, xorde despois grazas ao intenso labor dos decruadores. Só en Galicia, Niemeier estima que os bieitos fundaron ou repoboaron máis de 100 vilas e máis 1.500 aldeas. Os mosteiros fundábanse en lugares desertos mentres que os conventos en lugares poboados. As aproximadamente 25 “grañas” son de orixe cisterciense¹¹⁰, levadas por irmáns conversos, e tiñan unha capela, un dormitorio común, un refectorio e un forno para o pan. Só tiñan vida no momento das colleitas. Algunhas zonas vitícolas como o Ribeiro do Avia posuían amplas adegas¹¹¹.

Gran parte dos mosteiros tiveron unha escasa relevancia e diferenciábanse moi pouco das simples igrexas parroquiais. Só posuían algunhas terras, polo que estes pequenos establecementos relixiosos vivían en boa parte do décimo, e o viño que vendían constituía, con frecuencia, a principal fonte de recursos financeiros.

C. O XURDIMENTO DA GRAN PROPIEDAD

Os reis outorgaban aos señores que lles foran fieis e serviciais inmensas propiedades. Estes “ricos homes” instalan colonos que agrupados en pequenas poboacións urbanas ocuparon o que eran capaces de cultivar, é dicir, pequenos terreos. Pola outra banda, algúns grandes establecementos relixiosos, cabidos catedralicios e abadías, foron obxecto da xenerosidade real e beneficiáronse de numerosas doazóns en usufruto. Ademais aproveitáronse das dificultades dos pequenos agricultores, sen defensa, para acrecentar sen límite os seus dominios. Labregos que estaban sos entran ao servizo do mosteiro que os axuda e protexe grazas ao cal os relixiosos herdan a súa pequena propiedade (oblación). Deste xeito, Miguel Manero e a súa muller decláranse “familiares” do mosteiro de El Moral, ao que ceden todos os seus bens, en especial a metade das viñas que plantaran en terras do mosteiro¹¹².

¹⁰⁸ ARGAIZ, *Soledad Laureada*, t. 6, p. 635 (Villamerosa, Valdegovia, 940); *Bol. Orense* [Revista 47], t. 6, p. 131 (San Clodio, Ribeiro do Avia, 1158).

¹⁰⁹ TEJADA [318], Santo Domingo, p. 46: «hortum fertilem cum amenis arboribus, et vineis fecundissimis plantavit».

¹¹⁰ NIEMEIER [578], p. 320.

¹¹¹ REDONET [141], p. 125.

¹¹² El Moral [Eccl.53], p. 90, Doc.31, 1208. Ver tamén SÁNCHEZ ALBORNOZ [143], p. 226.

Quen non tiña bens pasaba ao servizo do convento como obreiros e encargábanse, en especial, do mantemento dos viñedos. Pedro Fernández e a súa muller convértense en “compañeiros e familiares perpetuos” de El Moral, pero a cambio desta protección o marido traballará como albanel e podará as árbores e as viñas do mosteiro¹¹³.

De feito, a partir do século XI o sistema da encomendación tende a xeneralizarse. Moitos labregos póñense baixo a protección dun señor laico ou eclesiástico mediante a entrega dunha renda. Pouco a pouco os grupos de homes libres englobábanse nos señoríos. Máis tarde, a idea de protección desaparecerá pero non o dereito a percibir rendas...

As grandes propiedades están moi dispersas. Fóra da explotación propiamente dita, explotada directamente polo gran propietario grazas aos seus servos, xornaleiros e labregos suxeitos a prestación persoal, a maioría das terras cédense aos arrendatarios quen simplemente pagan unha renda (censo) ao propietario, é dicir, unha parte da colleita. Un administrador, mordomo ou meiriño, é o encargado de recoller as prestacións.

É frecuente que un só gran propietario posúa terras en decenas de pobos distintos. Cando en 1104 Pelayo Bermúdez se fai frade de Sahagún doa ao mosteiro as propiedades que posúe en 52 poboacións distintas¹¹⁴. En 1303, o cabido da catedral de Ávila posuía 1.223 «aranzadas» de viñedos¹¹⁵ en 40 pobos de Castela a Vella. Normalmente adoitan ser pequenas parcelas dalgunhas decenas de áreas, aínda que a catedral tamén posúe grandes conxuntos de viñedos: en Cabezas de Alambre, unha viña dun só propietario (nun anaco) ten 24 «aranzadas» (10 ha); outra acada 17 en Villanueva de Gómez. Moitas ocupan 7 «aranzadas» en Migueleles (Fontiveros), Peñalba, Gutiérrez Muñoz e en Mamblas, onde esta parcela grande recibiu o nome de “viña maior”.

É innegable que os grandes propietarios laicos ou eclesiásticos tenderon a favorecer a vide, cultivo rico por excelencia, necesario para a vida cotiá, case tanto como o pan, e indispensable tamén para recibir de xeito digno os visitantes sinalados. Como veremos na terceira parte (cap. 1), señores e abades concederon numerosos contratos de plantación, en especial acordos de coplantación, coa repartición do cincuenta por cento do viñado plantado.

Os grandes establecementos relixiosos, catedrais e abadías, posuían unha organización excelente e xuntaron os rexistros de doazón de cambio e de venda en cartularios, cuxos orixinais ou copias con frecuencia chegaron ata os nosos días. Grazas a esta documentación é posible enfrontar un estudo da extensión do viñado na Idade Media¹¹⁶.

¹¹³ El Moral [Eccl.53], p. 169, Doc. 9331, 1372.

¹¹⁴ Escalona [Eccl.74], Doc.138, 1104.

¹¹⁵ A.H.N., Cod. 879, 1303. As 1.223 «aranzadas» representan 547 hectáreas valorando cada unha en 0.44 ha e as 480 hectáreas valorándoas en 0.39 ha.

¹¹⁶ Ver en bibliografía a lista alfabética das fontes de documentación eclesiástica utilizadas.

B. O PAPEL DA VITICULTURA NA IDADE MEDIA

I. O PROTECCIONISMO LOCAL

Na Idade Media a maior parte dos centros urbanos rodeáronse dun cinto vitícola, ao igual que as nosas cidades actuais, teñen nas súas periferias hortas e leiterías. A viticultura recibía as atencións dun verdadeiro xardín e adoitaba proporcionar un recurso complementario esencial aos pequenos comerciantes e aos pequenos artesáns. Ademais, os burgueses españois, como os das vilas francesas¹¹⁷, consideraban que producir viño era unha actividade digna deles e, á vez, unha especulación lucrativa. Polo tanto, a vida urbana e a vida rural estaban intimamente ligadas e non é de estrañar que as administracións municipais tratasen de protexer o precario equilibrio da súa reducida sociedade.

Numerosas cidades ou mesmo pequenos centros urbanos decidiron prohibir a introdución de uva ou de viño que viñese doutros territorios fóra do seu. Solicitan ao gobernador real a confirmación deste privilexio co que o proteccionismo local xoga un papel fundamental na conservación do cultivo da vide nas rexións pouco favorables.

Este proteccionismo pódese considerar, primeiro, como unha simple taxación do viño traído de fóra. O foro de Belorado (1116) prevé que aqueles que non son cidadáns (veciños) do lugar e traian viño á cidade deberán pagar aos habitantes un dereito dun marabedí por tonel¹¹⁸. Unha situación similar dáse en Valladolid, o consello municipal comeza por taxar cun marabedí cada carga de viño introducido do exterior, a menos que se trate da produción das viñas dos habitantes da cidade¹¹⁹. Dende finais do século XII dáse unha protección completa en sitios como, por exemplo, Astorga e Ourense¹²⁰. En Astorga unha prerrogativa de 1276 prohibe a entrada de viño procedente doutras zonas entre San Martiño (11 novembro) e Santa María (15 agosto), é dicir, ata que o cabido e a cidade vendesen as súas propias colleitas.

Nos centros urbanos cuxo viñado non abonda para satisfacer toda a demanda do consumo local, a prohibición límitase ao período necesario para a venda da produción local. Ás veces, como en Vitoria, a data non é fixa, xa que depende da abundancia da colleita, a cal, de feito, nunca é demasiado grande¹²¹. En San Sebastián, as ordenanzas de 1489 autorizan a venda do viño de fóra a partir do 25 de xullo. Se nese momento aínda queda bo viño da colleita local, as autoridades municipais poden pospoñer a entrada dos viños do exterior, pero deben evitar que os propietarios da cidade se aproveiten para vender a prezos elevados viños ou sidras estragados ou picados. O viño foráneo, chegado por terra ou por mar, debe ser declarado á Administración municipal, e ao final do período

¹¹⁷ DION [79] e [80].

¹¹⁸ MUÑOZ e ROMERO[127], p. 410.

¹¹⁹ BENAVIDES [50], Fernando IV Doc. 98, p. 138.

¹²⁰ A.H.N., leg. 551, n.º 9, 1292, Ourense.

¹²¹ Dic. A.H. [12], Álava.

autorizado, todo o viño que non fose vendido vólvese censar para evitar calquera tipo de venda fraudulenta durante o tempo da prohibición¹²².

En todos os centros de produción importantes trátase dunha prohibición completa que abrangue todo o ano. En 1323, ante o desenvolvemento do viñado, o Consello Municipal de Valladolid obtén do rei Afonso XI que a taxa sobre os viños importados sexa substituída por unha prohibición total de entrada¹²³. Un século máis tarde, novas ordenanzas regulamentan de forma moi precisa o comercio do viño e prohiben terminantemente comprar uva, viño novo ou viño elaborado «fuera de nuestro término ni de nuestras aldeas, ni de ome que no sea nuestro vezino»¹²⁴. Ata Pascua Florida, a prohibición aplícase incluso ao viño procedente das propiedades de habitantes de Valladolid, situadas fóra do territorio da cidade. Non obstante, o corrixidor pode conceder autorización de entrada para o viño que os propietarios destinen ao seu propio consumo¹²⁵. Ademais, a xurisdición de Valladolid, bastante ampla, engloba numerosas aldeas que se converteron na actualidade en centros vitícolas activos (Fuensaldaña, Cigales, etc.). Estes municipios poden vender o seu viño na cidade pero a cambio, se lles fai falla viño, están obrigados a abastecerse primeiro do viño de Valladolid, sempre e cando a cidade llelo poida fornecer¹²⁶. Probablemente a municipalidade de Valladolid se inspirou nas ordenanzas de Peñafiel que dende 1345 prevían intercambios análogos entre a cidade e as súas aldeas¹²⁷.

Do mesmo xeito, Segovia obtén en 1351 o dereito de prohibición de entrada de viño foráneo non só na cidade senón en toda a súa ampla xurisdición, con excepción de El Espinar, Villacastín e as aldeas de «sexmo» de Lozoya que tiñan unha colleita insignificante polo que conservaban o seu dereito de aprovisionarse do exterior¹²⁸.

En Palencia, a afluencia de viño proveniente doutros burgos provoca un gran dano e despoboamento, polo que o bispo de Palencia, o cabido da catedral e o consello municipal redactan en 1437 un «estatuto y ordenanzas del vino de la Ciudad de Palencia» que prohibe a todo habitante da cidade introducir viño do exterior a menos que se trate de viño proveniente das súas propiedades ou dos préstamos e beneficios da catedral. Os propietarios das viñas situadas no interior do territorio municipal de Palencia que non residan na vila non poden vender o seu viño en Palencia ata San Martiño, en novembro, e por xunto, nunca polo miúdo nas tabernas¹²⁹. O estatuto do viño organiza tamén entre Palencia e algúns pobos veciños, Villamuriel, Magaz, Villalobón, Grijota, Villamartín,

¹²² San Sebastián, [720], p. 85, Ord. 1489, tít. 147, 137, 136, 138, e A.M. San Sebastián, Sec. A, Neg. 8, lib. 2, Exp. 3, fol. 77.

¹²³ ORTEGA [530], Valladolid, t. 2, p. 315.

¹²⁴ A.H.N., leg. 23816, n° 12, Ord. 1423, transcripción de 1661, Ord. 12.

¹²⁵ *Ibid.*, Ord. 16.

¹²⁶ *Ibid.*, Ord. 24.

¹²⁷ GIMÉNEZ SOLER [Ord.131], Ord. Peñafiel, 1345: «et de que fuere bebido lo de las aldeas, que vengan por vino a la villa en quanto lo oviere en la villa. Et si acaesciere que lo de la villa se beviere primeramente que los de las aldeas que los de la villa sean tenidos de beber el vino de las aldeas».

¹²⁸ A.M. Segovia, Becerro, fol. 79, mencionado por REPRESA [481], p. 319. Os pobos da Terra de Ávila estaban igualmente protexidos contra o viño vido do exterior, (*B.R.A.H.*, [Revista 4] t. 71, p. 403, Ord. 1485 Lei 30).

¹²⁹ A.M. Palencia, leg. A. 25, copia de 1512.

Mazariegos, Pedraza, Santa Cecilia e Villajimena, todos eles vasalos do bispo, o que Martínez de Azcoitia¹³⁰ denomina unha auténtica unión aduaneira: todas estas poboacións adoptan as ordenanzas de Palencia, están exentas da prohibición xeral, deben comprar o viño de Palencia cando non teñan abondo para o seu consumo e a cambio Palencia comprométese a comprar o seu de xeito preferente. Trátase, polo tanto, dun sistema similar ao de Peñafiel e ao de Valladolid.

Pola súa banda, os habitantes de Pamplona só poden introducir na cidade o viño proveniente das súas propiedades ou das terras alugadas que están situadas a menos de 3 leguas da vila. Quen queira mercar uva para a provisión persoal ou para revender só pode facelo cos habitantes da cidade que teñan propiedades en Pamplona e nun determinado número de aldeas veciñas, para o que está coidadosamente establecida unha lista¹³¹. Para os que queren mercar viño ou uva podemos encontrar a regulamentación establecida por Carlos II que impón a todos os viticultores destas poboacións a obriga de vender, se é necesario, o terzo da súa colleita de uva ao prezo fixado por unha comisión de oito membros. Quen intentase eludir esta obriga perdería o terzo da vendima¹³². No caso da falta de viño, a Administración municipal poderá non obstante autorizar importacións, pero durante un tempo limitado. En canto aos xudeus, poden comprar uva e facer viño no seu barrio pero non o poden revender¹³³.

O privilexio de 1365 aplícase primeiro a toda a poboación de Pamplona, pero por solicitude da municipalidade do barrio comerciante da Navarrería, Carlos II autoriza os habitantes deste barrio a introducir viño para que todos os que van e veñen, sexan navarreses ou estranxeiros, poidan aprovisionarse sen dificultade¹³⁴. Pola contra, os do barrio da Poboación e de El Burgo deben respectar as decisións de 1365. En diversas ocasións achegáronse outras modificacións, en particular en 1387¹³⁵, e un século máis tarde, as ordenanzas antigas da Señora Infanta Dona Leonor (1468) reafirman a prohibición de introducir «vino blanco ni colorado, pomada, vinagre ni otro breverage alguno» salvo cando haxa falta de viño na poboación¹³⁶.

As primeiras ordenanzas de Bilbao (1399) tamén protexen a produción local. O viño estranxeiro que entrase de forma abusiva sería vertido na rúa e o defraudador castigado cunha multa de 200 maravedís. Ademais, se ese viño viñese polo mar, o barco que o

¹³⁰ MARTÍNEZ DE AZCOITIA [447].

¹³¹ IRURITA [352], p. 282, Doc. 1365: «et si algunos y avia que quisiessen comprar huvas o vino para su provision o para vender que lo compren del vezino o vezina de la villa, de las heredades de los terminos de Pamplona o de otros, de los terminos de las aldeas de Araçur, Bilava, Sarriguren, Mendillorri».

¹³² *ID.*: «et porque aquellos y non avran huvas ni vino, ayan et failen dequi comprar, queremos que todo vezino o morador de los dictos lugares y avra huvas de sus heredades sea tenido et costreynnido de vender la tercera part de sus huvas de las buenas et comunales adaquello qui huvas querran comprar a justo precio como dicho es. Et si non les queria vender, pierda aquella tercera part de bendema segund que desuso dicho es».

¹³³ IDOATE [348], nº 41, 1365.

¹³⁴ IRURITA [352], p. 287, Doc. 106, 1372 e 1380.

¹³⁵ A.M. Pamplona, Becerro 2, fol. 212.

¹³⁶ A.M. Pamplona, [Ord. 129].

trouxese sería incautado e queimado (cap. 7)¹³⁷. Se chegase por terra, confiscaríanse as bestas de carga e o arrieiro sería enviado ao cárcere durante nove días (cap. 8). Non obstante, os enfermos poden solicitar ao municipio a autorización para conseguir ata unha cántara (16 litros) de viño de Castela, branco ou tinto (cap. 12). No caso que a colleita se esgotase, as autoridades municipais permitían a entrada de viño do exterior ata o 14 de outubro, é dicir, quince días despois de San Miguel, momento no que o viño novo local empeza a venderse (cap. 3). Se queda viño foráneo, deberase sacar dos límites da cidade (cap. 4).

Con frecuencia compróbase que a prohibición que primeiro se limitaba no tempo, posteriormente refórzase e esténdese a todo o ano, o que abonda para subliñar o desenvolvemento do viñado nas proximidades da poboación. En Sahagún (Le), unha carta real de 1274 autorizaba a entrada de viño procedente doutros lugares durante seis meses ao ano. Pero en 1391 a prohibición pasa a ser total. En León, as prerrogativas do século XIV estipulan que o viño «de fuera parte» só podía entrar na vila e nos seus arrabaldes dende Santa María, no mes de agosto, ata San Martiño en novembro. O resto do ano resérvase para a colleita local, non obstante, o comercio do viño por xunto, é dicir, por cántara (16 litros) e media cántara (8 litros), aínda estaba autorizado¹³⁸. Pero en 1418 o desenvolvemento do viñado de León obriga a municipalidade a prohibir totalmente a entrada de viño do exterior nunha legua arredor da cidade, e isto ata San Miguel en vez de ata o 15 de agosto. O período de entrada autorizado vese reducido a só corenta e catro días. Por suposto que a fraude continuou e a regulamentación de 1418 tivo que ser recordada en 1457¹³⁹.

II. OS PRIVILEXIADOS

Os grandes señores eclesiásticos ou burgueses non se someteron doadamente ás medidas de prohibición elaboradas polas municipalidades e confirmadas polo goberno real. Trataron de obter derogacións, prerrogativas, que ás veces crearon dificultades importantes á Administración municipal xa dende a Idade Media.

Os establecementos relixiosos, bispados, conventos e mosteiros, alegaron a dispersión das súas propiedades e das rendas ou dos décimos que lles correspondían para reclamar, e normalmente obter o dereito de poder introducir na poboación onde estaban instalados todo o seu viño, mesmo se proviña de viñas afastadas. Así mesmo, gozaban con frecuencia do privilexio de poder procurar viño para o seu propio consumo de onde mellor lles parecece.

¹³⁷ A.M. Bilbao, Cajón 1, Reg. 2, nº 38, e A.H.N., leg. 379, nº4, Ord. 1399, cap. 7: «que toda Pinaza o Batel o Conquete o otro qualquier Navio en que trugere vino por mar para esta dicha villa, hasta el dicho mandamiento del Concejo, si fuere alcanzado, que lo quemien en el Pedregal de la villa e los vinos que han e truxeren que los vacien...».

¹³⁸ A.M. León, leg. 1112, data non sinalada.

¹³⁹ A.M. León, leg. 1112, fol. 104, 1457: «algunas personas poderosas e singulares de la dha cibdad no an querido ni quieren guardarlo... an traydo e traen vino de acarreo de e de fuera parte e lo an vendido en sus casas».

No século XIII, os cóngos e outros eclesiásticos de Santo Domingo de la Calzada podían introducir todo o viño que lles chegaba, fose cal fose a súa procedencia. Podían vender os seus excedentes na cidade ou, pola contra, mercar o viño que lles faltase para o seu propio consumo, a única prohibición era mercar viño para revendolo¹⁴⁰. En Ourense, unha carta de 1292 lembraba ao bispo que non podía introducir na cidade máis viño que o seu¹⁴¹. E en 1284, o Consello de Salamanca trataba de opoñerse á entrada de viño que os irmáns de San Esteban recibiran como esmola fóra da cidade¹⁴².

Un século máis tarde, o rei Xoán I concede aos profesores e aos estudantes da Universidade de Salamanca o privilexio de importar libremente o viño e outros produtos necesarios para a súa subsistencia¹⁴³. Evidentemente esta medida facilitaba a fraude, polo que provocou numerosos procesos entre o municipio e a universidade. En 1413 os estudantes queixáronse de perder varios días para obter dos funcionarios municipais, sempre ausentes, as autorizacións necesarias para que o viño puidese atravesar as portas da cidade. Decidiuse entón que só coa sinatura do alcalde, Alvar Alfonso, sería suficiente¹⁴⁴. Os estudantes aproveitaron para introducir moito viño alegando que era para o seu propio consumo, e en 1420 a vila incautou bestas de carga que o transportaban. Os estudantes protestaron e ao ano seguinte un acordo confirma o dereito da universidade a traer o seu viño de fóra, pero os seus membros debían xurar solemnemente que só introducirían o viño que necesitasen¹⁴⁵.

O primeiro de xaneiro, os privilexiados da chancelaría de Valladolid tamén tiñan que prometer xuramento que non revenderían o viño que traían de fóra¹⁴⁶. Os membros do clero, en particular os do colexio de Santa Cruz, gozaban das mesmas vantaxes. As ordenanzas de Segovia (1368) autorizaban a entrada de viño procedente das rendas pagadas aos eclesiásticos, pero coa autorización e control da Administración municipal¹⁴⁷.

En Navarra, o infante Luís obrigaba ao Consello Municipal de Tudela a que deixasen que o bispo de Tarazona e algúns funcionarios reais introduciran o viño que necesitasen para o consumo da casa¹⁴⁸. En 1365, Johan Crozat, decano de Tudela e conselleiro real, recibía a autorización de levar a Pamplona o viño necesario para o seu propio consumo dende San Martín de Unx, do que era abade¹⁴⁹. Este sinalaba que incluso antes do privilexio de 1365 se impuxeran restricións por parte da municipalidade de Pamplona ao comercio do viño. Un pouco máis tarde, en 1387, unha nova ordenanza autorizaba

¹⁴⁰ TEJADA [318]. p. 216, 1250.

¹⁴¹ A.H.N., leg. 551 n.º 9.

¹⁴² GRAIBOIS DE BALLESTEROS [104], Sancho IV, t. 3, Doc. 17 e CARLÉ [60], p. 210.

¹⁴³ BELTRÁN LLERA [49], Doc. 14.

¹⁴⁴ *ID.*, Doc. 48.

¹⁴⁵ A. Univ. Salamanca, leg. 2868, n.º 25, 1421.

¹⁴⁶ B.N. Ms. 11285, Privilexio de Enrique III, 1400: «quel Chanciller e su Lugarteniente e Oidores e Notarios e Alcaldes e Letrados e Abogados e Porteros e qualesquier escrivano de la dicha mi chanzilleria, que puedan traer para su mantenimiento e de su compañía vino de fuera parte lo que menester ovieren.» Confirmación de 1460 citada por GONZÁLEZ GARCÍA [521], t. 2, p. 645.

¹⁴⁷ REPRESA [481], p. 319.

¹⁴⁸ C. Comptos [329], t. 3, n.º 733, 1361.

¹⁴⁹ IDOATE [348], n.º 68, 1365.

os eclesiásticos a introducir o viño necesario para o seu propio consumo ou proveniente das súas propias propiedades e beneficios¹⁵⁰. Por outra banda, Dona Leonor permitiulle ao bispo, residente en Pamplona, introducir cada semana, se o desexaba, dúas cargas de viño, baixo o control da municipalidade¹⁵¹.

O mosteiro de Sahagún ten o dereito de introducir no lugar o viño que proveña das súas propiedades de Saelices de Mayorga, Villada, Pozuelos, Santervas, Villagravalos, Unquillo, Vecilla..., e, en caso de necesidade, pode mercar onde crea conveniente o viño necesario para o seu propio consumo¹⁵². Posteriormente o municipio trata de suprimir estes privilexios. En 1402, os monxes queixábanse de que os habitantes de Sahagún lles impedían introducir o viño necesario para seu propio consumo. O consello municipal responde coa negativa e mesmo con insultos¹⁵³.

Ás veces os eclesiásticos tratan de lograr que se lles dispensen das taxas impostas aos consumidores. En Burgos, en 1466, cando o concello decide taxar o viño que entra na cidade con 8 marabedís por besta de carga (só 6 no caso dos asnos), o cabido da catedral protesta contra esta medida contraria ás súas prerrogativas e en 1481 os cóngos obteñen o dereito de importar libremente todo o viño tinto que desexen, sen límite de cantidade e sen taxas¹⁵⁴.

Algúns mosteiros produtores de viño tamén conseguiron privilexios co fin de dar saída á súa colleita de xeito proveitoso. Así, en 1305, a raíña María de Molina intervén perante o Consello Municipal da Coruña para que permita que o mosteiro de Sobrado venda o viño das súas propiedades nas cidades ata un total de 100 toneis¹⁵⁵. Ás veces, algúns laicos, pero sobre todo eclesiásticos, bispos ou mosteiros obtiveron un privilexio aínda maior, o que provocou fortes protestas. Este foi o caso do “estanco”, que xorde en Sahagún en 1085¹⁵⁶. Durante unha parte do ano non se podía vender nas tabernas outro viño que non fose aquel que gozase de venda preferente. Este sistema similar ao «banvin francés», introduciuse en España cando Afonso VI casou coa francesa Dona Constanza¹⁵⁷. En Sahagún, a oposición dos habitantes foi moi violenta, e a partir de 1152 Afonso VII tivo que suprimir practicamente este privilexio.

¹⁵⁰ A.M. Pamplona, Becerro 2, fol. 212.

¹⁵¹ A.M. Pamplona, Ord. 1468.

¹⁵² A.H.N., Cod. 933, fol. 74, 1391.

¹⁵³ Índice Sahagún [Eccl. 74] n° 2214, 3 outubro 1402: «repuesta dada por el Concejo de la villa de Sahagún al requerimiento hecho al mismo por el monasterio, en querella de que los vecinos de Sahagún se oponian a que se introdujese vino en la villa para la provision de aquél, en la cual se profieren palabras injuriosas a los monjes del mismo».

¹⁵⁴ LÓPEZ MARTÍNEZ [406], nota p. 209, 1466: «esto era cosa mucho contra derecho e que se quebrantarian sus privilejos, e que non se debia consentir nin dar lugar e que asaz era que callasen que la sisa se cogiese del vino atavernado e de aquellos pagasen».

¹⁵⁵ SÁNCHEZ [144], Doc. 1305, confirmación en 1315 e 1330.

¹⁵⁶ ESCALONA [Eccl. 74], n° 118, 1085, Fuero de Sahagún: «quum Monachi suum vinum vendere voluerint, alius in villa non vendat».

¹⁵⁷ DESFOURNEAUX [76], p. 231, e *Bol. Orense* [Revista 47], t. 4, Fuero de Orense, p.31.

O dereito de estanco estendeuse amplamente polo noroeste de España. Encóntrase nos foros outorgados en Palencia polo bispo Raimundo II e polo rei Afonso X¹⁵⁸. O estanco tamén se introduciu en Galicia, pero baixo o nome de «relego»¹⁵⁹. O conde de Lemos xa o disfrutara en Pontedeume¹⁶⁰. En Ourense o bispo e os cóngos reservaban a venda do viño entre o primeiro domingo de Coresma e a Pascua. O prezo fixébase nunha cantidade maior que o prezo que se estaba vendendo previamente, polo que o consello municipal se queixa en 1259¹⁶¹. Durante o estanco o bispo non debía introducir viño do exterior para vendelo. Pola súa parte, os habitantes da cidade disfrutaban do dereito de traer viño para o seu propio consumo ou para regalar pero, por suposto, non para vender¹⁶². As aldeas e pequenas poboacións da xurisdición de Ourense, Seixalvo, Rante, Sobrado, Piñor, Reza, Canedo, Bobadela, Castelo e Mende, podían seguir vendendo a súa colleita. En Tui, en 1250, o bispo estableceu o «relego» durante os quince días posteriores ao día de San Xoán Bautista, en xuño, pero os habitantes da aldea posuían o dereito para vender viño aos barcos estranxeiros que chegasen nesas data¹⁶³.

En Portomarín, que depende do mosteiro de Oseira dende 1151, tamén hai un «relego» a favor do mosteiro, que lle permite vender o seu viño durante un período reservado de catro meses durante o verán.

A hostilidade dos municipios permitiu limitar a importancia do estanco, pero aínda subsiste ata finais da Idade Media e provoca preitos nos séculos XVI e incluso no XVIII. En 1536 o Consello Municipal de Astudillo (Pa) diríxese contra o conde Don Rodrigo de Mendoza, quen impide aos habitantes da cidade vender o viño mentres el vende o seu. E se o seu viño é demasiado malo como para atopar compradores, o conde non dubida en repartilo entre os habitantes e facerlles pagar o mesmo prezo que se fose viño bo, mesmo cando se visen obrigados a tiralo¹⁶⁴.

En Portomarín o estanco confírmase o 4 de febreiro de 1579 e as ordenanzas de 1594 inclúeno. En 1636 o mosteiro posúe o dereito de escoller o período necesario para darlle saída ao viño das súas rendas, décimos e colleitas. A prohibición só afecta os laicos, os outros eclesiásticos, o cura da parroquia e os capeláns podían seguir vendendo durante o estanco. En 1796 o prior que representa o mosteiro na aldea resérvase o período que vai do 20 de decembro ata finais de febreiro, e durante este tempo confisca todas as medidas existentes nas tabernas públicas. O “fiscal” quéixase de non poder establecer un control sobre as vendas do prior e reprochalle vender viño de pésima calidade, o que incita aos consumidores a procurar viño clandestinamente, sen pagar as taxas provinciais. Isto aínda se agrava máis se se ten en conta que o prior sitúa o estanco nas

¹⁵⁸ HINOJOSA [109], Doc. 113, p. 187. Foros dados por Raimundo II, bispo de Palencia aos habitantes desta cidade, 23 de agosto 1181, cap. 24; *De venditione vini, episcopi e A.H.D.E.* [Revista 3], t. 11, 1934, p. 513.

¹⁵⁹ LÓPEZ [602], p. 43.

¹⁶⁰ A.H.N., leg. 34497. Indicación nun preito de Portomarín.

¹⁶¹ MARTÍNEZ [628], p. 27 e *Bol. Orense* [Revista 47], t. 4, p. 51.

¹⁶² A.H.N., leg. 551, nº 9, Fueros, 1259.

¹⁶³ FLOREZ [92], t. 22, Ap. 18, p. 300.

¹⁶⁴ OREJON [450], p. 93.

festas do Nadal, de Aninovo e de Reis, é dicir, no momento en que os soldados volven a casa e cando a pesca no río está en activo, nun período en que o consumo de viño é maior¹⁶⁵. É necesario agardar a principios do século XIX para ver desaparecer totalmente o privilexio medieval do estanco.

III. OS MAPAS DE EXTENSIÓN DO VIÑEDO

Os arquivos das catedrais do noroeste de España e os arquivos nacionais de Madrid conservan unha sorprendente colección de cartas medievais. Moitos documentos, en especial os máis antigos, publicáronse. Outros, tamén bastante numerosos, permanecen inéditos. Examinamos aqueles que nos parecían que podían achegar datos útiles para o noso estudo da viticultura.

A maioría das cartas son actas de doazón, cambio ou venda de propiedades. Poden facer referencia a unha soa parcela, por exemplo, un viñado, ou a unha propiedade ou incluso a un pobo coas súas casas, terras, viñas, árbores froiteiras, terreos ermos, etc. No segundo caso, a lista de bens doados adoita ser moi precisa, e a presenza ou ausencia de viñas xa é por si unha indicación interesante. Son poucos os documentos que dan detalles da extensión ou do valor da viña; outros son contratos de plantación, pero a maioría non dan outras indicacións que as inherentes á propia existencia da viña. Tívoise que efectuar un extenso traballo de identificación, que non sempre levou a realizar localizacións precisas, en particular en Galicia onde a multiplicidade de parroquias converte a investigación en moi incerta e onde tivemos que deixar de lado certos documentos.

Identificamos bastantes nomes de lugares para poder establecer os mapas da extensión do viñado na Idade Media. Estes mapas indican só a localización das viñas. Utilizáronse outros medios para individualizar cada século. Foi imposible facelo mellor xa que os documentos, en xeral, non proporcionan ningunha posibilidade de coñecer cal é a antigüidade da viticultura no municipio do pobo citado

Hai diferenzas rexionais segundo a antigüidade dos cartularios, documentos que puidemos consultar. Así, por exemplo, é admirable o cartulario de Cardeña xa que inclúe numerosos datos do século X na rexión de Burgos. O mesmo ocorre nalgunhas zonas de León ou na pequena Liébana, illada na cornixa cantábrica. No entanto, a fundación de mosteiros seguiu, máis ou menos, a Reconquista de norte a sur. Os documentos máis antigos pertencen á zona conquistada primeiro: Galicia, O Bierzo, Asturias e norte de León, a alta bacía do Ebro, a rexión de Burgos. Posteriormente, algúns mosteiros do norte inician a decadencia a partir do século XII. Este é o caso de San Andrés de Pardormino, fundado en 917, que só tivo tres séculos de prosperidade e a derradeira carta data de 1177¹⁶⁶. Pola contra, ao ser máis tardía a Reconquista ao sur do Douro, a recuperación do país é máis recente, o que se reflicte nos mapas de localización. Nesta zona, os mosteiros tiveron

¹⁶⁵ A.H.N., leg. 34497, Portomarín.

¹⁶⁶ ÁLVAREZ [Eccl. 66], p. 108.

menos importancia que ao norte do Douro e a colonización fíxose baixo a dirección dos «Concejos» sobre os que estamos menos informados.

En cada poboación limitámonos a inscribir a referencia aos viñedos máis antiga que se coñece para evitar sobrecargar inutilmente os mapas. De feito, no caso de determinadas parroquias dependentes dun mosteiro, cuxa documentación se conservou, temos decenas de documentos que poderían permitir localizar de maneira moi precisa as zonas vinícolas do municipio e incluso, ás veces, seguir a evolución do viñado. Pero este tipo de estudo non é o obxectivo da nosa investigación, é competencia dos historiadores da Idade Media. Nalgúns casos plantáronse viñedos en zonas climáticas moi desfavorables e foi necesario abandonalos algunhas décadas ou algúns séculos despois (Lugo). Pero o máis normal era que cada vez que un viñado se marcaba nun territorio, se mantivese ata o final da Idade Media, o cal é bastante normal xa que as condicións xerais da vida rural apenas variaron durante este período. Ademais, nas rexións onde se plantaron cepas a partir da Reconquista, fíxose moi difícil o abandono posterior das viñas xa que os labregos tiñan que prover o señor coas rendas e décimos en viño de forma regular. Como acabamos de ver, a maioría das poboacións protexeron as súas colleitas contra toda competencia de viños vindos de fóra.



Fig. 32. Extensión do viñado na Idade Media: parte occidental (Galicia-O Bierzo).

Mención máis antiga ao viñado en: 1. Século IX ou anterior –2. Século X –3. Século XI –4. Século XII –5. Século XIII –6. Século XIV –7. Século XV –8. Límites das provincias actuais.

Os nomes que se inclúen son os dos mosteiros e as catedrais dos que se utilizou a documentación.

C. OS VIÑEDOS DE GALICIA

O mapa da extensión dos viñedos de Galicia na Idade Media permite comprobar que, como en Castela, a vide cultivábase en zonas das que hoxe desapareceu. Non obstante, está fóra de toda dúbida que os principais centros vitícolas de hoxe desempeñaban xa na Idade Media un papel esencial. Diferéncianse claramente catro grandes zonas vitícolas: o val do Miño e a do seu afluente, o Sil; as Rías Baixas, as rías da Coruña e a costa setentrional (Fig. 32).

I. OS VIÑEDOS DO MIÑO

Os viñedos do Miño son, con moito, os máis importantes de Galicia. O cultivo da vide xa aparece mencionada nos primeiros documentos; por exemplo, na carta fundacional do mosteiro de Santo Estevo de Atán (Pantón, Lugo), que data de 816, o mosteiro fai doazón de viñas¹⁶⁷. Estas tamén están presentes na parte inferior do Sil, en Santa María de Bolmente (Sober, Lugo), a cal doa viñas a Santa Cristina de Ribas de Sil no ano 876¹⁶⁸. Augas abaixo, e ao oeste de Ourense, Santa Ouxea de Ribadela (n.t. Ribadela lugar da parroquia de Toén, Concello Toén) tamén posúe viñas en 886¹⁶⁹; e no val do Arnoia o viño parece que é o recurso principal de San Salvador de Paizás¹⁷⁰. No século X as cartas son máis frecuentes e ao mesmo tempo as mencións ás viñas multiplícanse: no Ribeiro do Avia, San Clodio de Ribadavia, fundado en 928, recibe tres viñas; dúas delas foran plantadas recentemente (os que as plantaron noméanse na carta) e unha terceira foi comprada¹⁷¹. O mosteiro de Sobrado recibe en 929 viñas situadas en Rebordeos, Ribeira de Veroncie, Vilariño do Campo¹⁷². Pola súa parte, o mosteiro de Celanova rodéase de viñedos en Froilanes, Acevedo, etc.¹⁷³ A propiedade do mosteiro de San Estevo de Ribas de Sil, probablemente fundado no século VI pero reconstruído en 921, abrangue terras, vides e árbores froiteiras¹⁷⁴.

Os documentos dos séculos IX e X son suficientes para mostrar a existencia de viñedos na maioría das grandes rexións vitícolas actuais. Permiten igualmente probar a plantación de vides en zonas hoxe non vitícolas, por exemplo, nos arredores do mosteiro de Samos, no val alto de Sarria e preto de Lugo. No seu testamento, redactado cara a 760, o bispo Odoario conta que despois da destrución de Lugo polos musulmáns reconstruíu a cidade, ordenou o país e plantou vides e árbores froiteiras¹⁷⁵. A vide vaise manter en Lugo durante varios séculos, así en 1155 asinou un contrato entre o bispo Don Juan e un habitante da cidade nomeado Bandelost concernente ás viñas situadas en Pumariño, é dicir, alí onde se

¹⁶⁷ Galicia H. (563), p. 387, Doc. 82: «concedo ad ipsum locum que supra diximus, cum edificiis domus, vineis, pomiferis, pradis, pascuis, padulibus, aquis, aquarum, silvis, petris...».

¹⁶⁸ *Bol. Orense* (Revista 47) t. 3, Doc. 48, p. 15: «domo... Sancta Maria Bulmenti et Sancti Petri de Sanabrega, id est cassas, vineas, pumares, ficaris, cesaris, terras...».

¹⁶⁹ FLOREZ (92), t. 17, p. 243.

¹⁷⁰ *A.H.D.E.* (Revista 3), t. 18, 1947, p. 424, Doc. 13, e FLORIANO (93), t. 2, p. 178, Doc. 142: «vineas et pomares et suis saltis, fontem qui eum regat, cersares et nocarias, domos et cellarios cum suis cupos et cupas, torcular et omnia vasa vini...».

¹⁷¹ MERUENDANO (629), p. 87, e *Bol. Orense* (Revista 47), t. 6, p. 129.

¹⁷² A.H.N., Cod. 385, fol. 21 vº.

¹⁷³ *A.H.D.E.* (Revista 3), t. 9, 1932, p. 168.

¹⁷⁴ *Bol. Orense* (Revista 47), t. 1, p. 273, e YEPES (61), t. 4, nº 31

¹⁷⁵ FLOREZ (92), t. 40, p. 364, Ap. XII e A.H.N., Cod.. 1196, fol. 1.

encontraba o antigo pazo episcopal. Pero estas non debían ter un gran valor xa que o foro prevé unha renda anual dunha «libra de cera»¹⁷⁶! A principios do século XIII ten lugar a venda de «una viña huerta y cortina» situada entre o camiño que vai da Porta Miñá á ponte e á viña dos «Bregadores»¹⁷⁷. Estes poucos viñedos son incapaces de satisfacer o consumo local e en 1213 Afonso IX dóalle viño de Ribadavia aos coengos da catedral de Lugo¹⁷⁸. A partir desta época, a maioría das cartas catedralicias só fan referencia ás arbores froiteiras (*pomiferis*). No século XIV o viñado de Lugo reduciuse aínda máis e un texto de 1461 describe unha propiedade que noutros tempos se plantara con vides¹⁷⁹. É moi significativo que o corrixidor dos Reis Católicos obrigase os «arrogueros » (transportadores) dos coutos de Mera, Servián, Fargoas, Saan, Camasa, Santalla e Pallares a facer unha viaxe anual para ir buscar viño alá onde o bispo de Lugo o dispuxese.

Igual que na actualidade, o viñado só alcanza un gran desenvolvemento augas abaixo de Portomarín, e sobre todo ao longo das escarpadas ladeiras do Miño e do Sil. A parte baixa do val do Sil foi un amplo territorio de colonización monástica e algúns documentos medievais denomínana «*riveira sacrata*» debido ao gran número de mosteiros, priorados, capelas e ermidas que a poboaban¹⁸⁰.

É tamén baixo o impulso dos eclesiásticos cando os viñedos dos ribeiros de Ourense e de Ribadavia adquiren un gran desenvolvemento nos séculos XII e XIII. O desenvolvemento de Ourense viuse favorecido polo foro que o bispo Don Diego III concedeu en 1122 aos que viñeran poboar a cidade¹⁸¹. A riqueza e a precisión dos documentos proporcionados polos cartularios dos mosteiros de Melón e de San Clodio permiten seguir os progresos da cavadura e da posta en valor do Ribeiro do Avia¹⁸². O mesmo rei favorecerá a expansión das viñas onde tiña importantes posesións. A finais do século X Bermudo II cede á igrexa de Compostela campesiños para cultivar as viñas baleiras, preto do Miño. A principios do século XI Bermudo III enviou 25 mulas a buscar o viño da súa adega de Gomariz, cando o bandido Sisnando se apoderou do cargamento e lles cortou as orellas e o rabo aos pobres animais e moeu a paus os arrieiros. Cando Afonso IX doa ao mosteiro de Melón as propiedades de Otero e de Barcenilla precisa que estes terreos deben ser plantados de vides nos cinco anos seguintes¹⁸³. Algúns abades gábanse do impulso que lles deron ao viñado. Don Pelayo González, abade de San Clodio, manifesta que no ano 1158 plantou moitas vides alá onde antes non as había. Os mosteiros instalan no Ribeiro leiras onde

¹⁷⁶ C.E.G.(Revista 53), 1948, p. 67.

¹⁷⁷ A.H.N., Cod. 1196, Doc. 134 e 141, 1203, ver tamén Col. Doc. H. (557), t. 1 Doc. 113, p. 330, 1118.

¹⁷⁸ FLOREZ (92), t. 41, p. 353, Ap 27: «quod canonicis ejusdem Ecclesiae in majore parte anni non vinum de portione canonicis propinabatur sed siceram».

¹⁷⁹ Galicia Hist. (563), t. 1, p. 41, e AMOR MEILÁN (611), p. 95: «grandes tempos e años que jacen en hermo et en campo toda a herdade chamada a costa do banno... que en outros tempos soya ser pobrada de viña».

¹⁸⁰ RISCO (637), art. A Pobra de Trives.

¹⁸¹ MARTÍNEZ SUEIRO (628), *Bol. Orense* (Revista 47), t. 4, p. 5, e MUÑOZ (631), p. 499: «do ataque concedo eis civibus libere degentibus, quidquid aedificaverint, plantaverint, foderint vineas agros domos».

¹⁸² EIJA (625), p. 67.

¹⁸³ A.H.N., Cod. 63, fol. 88, Afonso IX (101 bis), Doc. 262, SÁNCHEZ (144), Doc. 483., 1210: «in tota autem ipsa hereditate debent vineas plantare et non aliud, exceptis duabus cortinis...».

poder cultivar as súas vides, elaborar viño e percibir rendas, por exemplo, a «granja de la Groba», entre Leiro e Lebosende, pertencente ao mosteiro de San Clodio.

Os mosteiros propiciaron o desenvolvemento do viñado grazas aos contratos de plantación que se lles concederon aos campesiños. Moitas cartas indican a existencia de terreos incultos, a monte, que acompañan as parcelas xa cultivadas con vides, e son estes anacos de “monte” os que foron cavados e plantados. Parece que nalgúñas parroquias do Ribeiro do Avia, en concreto en San Cristovo de Regodeigón, en Esposende..., a vide é case un monocultivo dende o século XIII ou XIV. Non obstante, algunhas novas plantacións feitas a expensas do monte aínda se realizarán na segunda metade do século XV. Ás veces os contratos especifican que a vide debe ser plantada “por todas partes onde sea posible” e alí onde non se poida dar, o campesiño debe plantar castiñeiros ou outras árbores froiteiras¹⁸⁴. A asociación de vide-castiñeiro parece frecuente e as cartas do século XIII mencionan moitas veces «*vineas cum suis castaneis*»¹⁸⁵. O castiñeiro constitúe un recurso complementario importante xa que os seus froitos serven para a alimentación humana e a madeira utilízase para as estacas que termen das cepas. Por outra parte, tamén se especifica que as viñas non deben ser soamente cavadas regularmente senón que ademais téñense que traballar coidadosamente¹⁸⁶. Moitas veces aconséllase o tipo de plantación¹⁸⁷, pero parece que os emparrados son bastante escasos, soamente se citan algúns que debían bordear os viñedos¹⁸⁸. No século XV as mencións de “bacelar” son máis frecuentes¹⁸⁹, pero este termo pódese aplicar tanto ás vides novas coma ás parras.

O Ribeiro do Avia non é a única comarca onde o castiñeiro acompaña regularmente á vide. Tamén o atopamos no val do Miño e no do Sil, en concreto en Valdeorras¹⁹⁰. Moitas veces déixanse ver outras árbores como as nogueiras¹⁹¹ e as figueiras no medio das vides¹⁹²; non hai moitas oliveiras¹⁹³, e os legumes (*legumia*) cultívanse tanto entre as filas de cepas coma ao longo dos ríos, en pequenos regadíos.

No momento en que se abandonan os vales, os ribeiros, aparecen outros cultivos que van adquirindo unha gran importancia. Ascendendo polo Avia, vese moi ben este cambio

¹⁸⁴ A.H.N., Cod. 63, doc. 104, 1219, Barcea, anexo de Otero: «et similiter ubi vinea non fuerit plantanda plantetis castinarios, vel alias arbores, et similiter detis inde nobis tertiam de castaneis ad cisternam». Outros exemplos en Huetz de Lemps (628 bis), nota 23.

¹⁸⁵ A.H.N., Cod 63, fol. 233.

¹⁸⁶ A.H.N., Cod. 63, fol. 170, 1336, La Reza: «que a labrades et paredes ben como non falzca por ningoa de labor et de boo paramento».

¹⁸⁷ Galicia Hist. (563), t. 1, p. 42, 1255: «viñas en fforças et linoos et latas ao traveso».

¹⁸⁸ A.H.N. Cod. 63, Melón, fol. 345 vº, 1235: «nostram vineam cum suis barcelares et cum suis perariis et suis cerdariis».

¹⁸⁹ C. Ourense (Eccl. 58) nº 3869, 1428, Nogueira, nº 5307, 1494, Pombeiro, nº 5326, 1495, Villariño...

¹⁹⁰ B.N.Ms. 4357, fol. 39 vº, 1107, Sta Marta de Corgomo e Arcos: «heredad con tierra, arboles, castañales, viñas».

¹⁹¹ A.H.D.E. (Revista 3), t. 9, 1932, p. 159, Celanova, 932: «in Carioga ipsam quintam in domos, terras, lagares, vineas, pumares, cersares, nogares, ficares, avellanares» e C. Ourense, nº 1880, 1311: “casar de Rio Sajo de Celeyro con obligación de dar anualmente la mitad del vino, pan, nueces, castañas».

¹⁹² C. Ourense (Eccl.58) nº 3630, 1418, o mosteiro de Rocas cede a Santa Marta de Belle «la viña de Paaçoo con sus figueiras».

¹⁹³ *Ibid.*, nº 5100, 1484, o mosteiro de Oseira cede «las viñas, olivar, tahona, casas y lagar de Santa Cruz».

progresivo da economía: en Portatón (n.t. na parroquia de Serantes – Leiro coñécese así un monte comunal: MVMC de Portatón e Rañadoiro), o viño e os cereais, trigo e centeo, disputan o primeiro posto¹⁹⁴. O liño, un cultivo típico das zonas húmidas e frescas, convértese nun recurso importante¹⁹⁵. En Abelenda das Penas (Beade) (n.t. na actualidade pertence a Carballeda de Avia), a vide escasea e moitos foros non prevén rendas máis que do pan, o liño, as castañas e os legumes¹⁹⁶. En Vilar de Condes, ao pé do Faro de Avión, os contratos precisan que no caso de plantación de vides, a terceira parte do viño é para o mosteiro, non obstante cando se redactaron estes contratos no século XIII os únicos recursos eran o pan, o liño, os legumes e a cera. En Taboazas (Couso-Avión), os cereais, centeo e paínzo, constitúen a principal colleita¹⁹⁷. Unha gran parte das montañas e das chairas están cubertas de gándaras e de bosque, e o contraste é extremadamente sorprendente entre o “monte” desértico e a “ribeira” ben cultivada, polo que non é estraño ver animais salvaxes, especialmente osos, roldando polo medio das vides¹⁹⁸.

Os vales, especialmente os ribeiros de Ourense e do Avia, puideron especializarse no cultivo da vide porque a produción de viño sobrannte encontraba saída nas comarcas non vitícolas veciñas. Así, os mosteiros situados nas zonas montañosas procuraron adquirir viñedos nos vales, por exemplo, o mosteiro de Melón ten importantes viñedos no Ribeiro do Avia. O mesmo ocorre co de Oseira, que tamén importaba viño de Ourense sen pagar peaxe na ponte da cidade¹⁹⁹. Igualmente Celanova, rodeada de viñedos mediocres, posúe viñedos de calidade en Arnoia, é dicir, na confluencia do Miño e do Arnoia; Montederramo ten plantacións tanto no alto val do Arnoia (Maceda) coma na «*riveira sacrata*» do Sil²⁰⁰. Estes mosteiros non están moi afastados das zonas vitícolas pero outras institucións eclesiásticas situadas a moita maior distancia posúen tamén viñedos nos vales, e estes probablemente sexan a orixe do primeiro movemento comercial. En 1232, Fernando III exime da peaxe as bestas de carga que traen gran, viño e pan para o mosteiro de Samos²⁰¹. Meira interésase polo viñado de Amandi (Sober) que dende o século XV produce un afamado viño branco²⁰². Os cóngos de Lugo adquiren viñas na ribeira de Chantada (San Fiz). E grazas ás doazóns de Afonso IX, a catedral de Lugo establécese na comarca de Ribadavia. O rei empeza por darlle 180 moios de viño por ano que ten que recoller na adega real de Castrelo ou de Ribadavia e dispensa da peaxe os homes e os animais que transporten o viño ata Lugo²⁰³. Pouco tempo despois, como os cóngos non conseguían

¹⁹⁴ A.H.N., Cod. 64, fol. 137 vº, 1222: «in Portaton tertiam vini, tritico, centeno, legumina» fol. 139, 1353: “pan, vino lino legumias, castañas».

¹⁹⁵ *Ibid.*, fol. 143 vº, 1257, Casal de San Vicencio en Avión: «tertiam panis, legumini, lini, vini, castaneis».

¹⁹⁶ *Ibid.*, fol. 48, 1296.

¹⁹⁷ *Ibid.*, fol. 143 vº, 1257.

¹⁹⁸ Cédulas (103), t. 5, nº 39, p. 147, 1225, Ribadesil: «si mataren un oso en la misma Ribadesil, deben enviar las manos al Señor de la Tierra, y de no hacerlo, tres cañadas de vino y tres cuartos de centeno».

¹⁹⁹ *Bol. Orense* (Revista 47), t. 1, p. 254, 1347.

²⁰⁰ C. Ourense (Eccl. 58), nº 1992, (1318), nº 2370 (1339), nº 2745 (1360), etc.

²⁰¹ SÁNCHEZ (8144), nº 655, 1232.

²⁰² A.H.N., Cod. 1017, fol. 367, 1480.

²⁰³ A.H.N., Cod. 363, fol. 165, e Afonso IX (101 bis), Doc. 291, 1213: «do et concedo canonicis ibidem servientibus centum quiquaginta vini modios annuatim per modium de Ripa Avie et assigno los illis perpetuo in cellario meo de Castrelo et Ripa Avie. Excuso insuper homines et bestias qui vinum de praedicto loco as portaverint Canonicis scepius nominatis de omni portatício».

viño regularmente debido á resistencia dos funcionarios, os “meiriños”, o rei failles doazón da vila de Ventosela, situada no couto de Castrelo²⁰⁴.

A principal saída dos viños do Miño e do Avia foi sen dúbida Santiago de Compostela. A catedral converteuse nun dos maiores lugares de peregrinación da Cristiandade. Cada ano milleiros de peregrinos festexaban felizmente a fin da longa viaxe, polo que as tabernas fóronse multiplicando na cidade. O viño debía entrar por unha das sete portas da cidade, a de *Macerelli* (Mazarelos)²⁰⁵. Como a produción de viño local, a do val do Ulla, era mediocre, os campesiños podían vender a súa sidra eles mesmos, pero non había tabernas específicas para a sidra. Os cóngos e a municipalidade regulamentaban dende 1133 a importación do viño e fixaban o prezo segundo a orixe. Desgraciadamente o texto non está moi claro: fálase de “bo viño castelán”, e segundo López Ferreiro, a “Castilla de Galicia” correspondía ás beiras do Miño e do Avia.

Santiago tamén importa viño que vén embarcado, pero poderíase tratar simplemente do viño da pequena comarca do Salnés (Po). Este viño que vén por barco vale ademais máis barato que o viño castelán; así por un «marco» (8 onzas) o comerciante debe dar 12 cuartas no primeiro caso e 8 soamente no segundo. O beneficio do comerciante queda determinado a unha cuarta de viño por «marco de prata»²⁰⁶.

Ourense ten tanta importancia, se non máis, que Ribadavia no aprovisionamento de Santiago. O 24 de novembro de 1157 Fernando II concédelles aos habitantes de Ourense o dereito de vender o seu viño libremente en Santiago²⁰⁷. En 1188 Afonso IX dispensa o bispo, os cóngos e o Concello de Ourense de pagar os dereitos de peaxe para o viño que levan a Compostela, en especial os de Cudeiro e de Bubal²⁰⁸. Uns anos máis tarde, o rei estende este privilexio de exención a todas as bestas de carga, cabalos ou asnos que transportan viño de Ourense²⁰⁹; deste xeito, os taberneiros que van comprar viño a Ourense gozan dunha total liberdade²¹⁰. Os eclesiásticos de Santiago adquiren propiedades vitícolas nos ribeiros, así San Paio de Santiago recibe como doazón de Afonso VII, Razamonde e Campo Redondo en 1137²¹¹. Mesmo o rei Afonso IX deulles aos cóngos de Santiago unha parte do viño que el posuía na súa adega de Castrelo²¹².

Ribadavia no século XII convértese nun activo centro comercial. Cara a 1065, García I transportara a cidade ao seu lugar actual e rodeáraa de murallas. Un século máis tarde, o foro concedido á cidade amosa que o viño xa era esencial no comercio da cidade. Segundo

²⁰⁴ SÁNCHEZ (144), nº 505 e Afonso IX (101 bis), Doc. 332, 1216.

²⁰⁵ VIELLIARD (264), cap. 9, p. 85.

²⁰⁶ LÓPEZ FERREIRO (602), p. 82, 1133.

²⁰⁷ *C.E.G.* (Revista 53). 1962.

²⁰⁸ Afonso IX (141bis), Doc. 15, 1188.

²⁰⁹ *Ibid.*, Doc. 103, 1197: «quod libero et absolvo, in perpetuum, de portatico sive pedagio totas bestias portantes vinum de Auria in quacumque partem...».

²¹⁰ A.H.N., leg. 551, nº 9, 1308, confirmación en 1322 e 1355.

²¹¹ EIJAN (625), p. 67.

²¹² LÓPEZ (568), t.5, nº 6, 1197, confirmada en 1204.

di Meruendano, Ribadavia converteuse na «Medina del Campo de Galicia»²¹³. A cidade non se contenta só con enviar o seu viño a Santiago, senón que dende a Idade Media xa se comezaran a facer exportacións cara a Portugal, Castela²¹⁴ e á costa cantábrica, con embarque nos portos das Rías Baixas. O viño de Galicia que se cita entre os que fornecen Bilbao en 1399 é moi probablemente viño de Ribadavia. En 1492 o viño branco de Ribadavia chega a Pontevedra para ser vendido alí á xente de Biscaia e aos bretóns²¹⁵. Trátase das primeiras mencións dun comercio que collerá un gran auxe no século XVI.

II. OS VIÑEDOS DO LITORAL

Na Idade Media nas zonas baixas do val do Miño e nas beiras das Rías Baixas xa se cultivaba a vide por case todas partes. Cando en 893 Afonso III doa a Compostela a vila de Areas (Ponteareas) sobre o Tea, a vide xa existía alí²¹⁶. En Tui os viñedos episcopais exercen un papel importante: cando se transfire a cidade en 1228 á localización actual, constrúese a expensas das vides que se tiveron que arrancar e que pertencían ao bispo e aos cóengos²¹⁷.

Augas abaixo, numerosos documentos dos séculos XIII e XIV mencionan a existencia de vides nos vales do Tebra e do Rosal²¹⁸. Mentres que as terras de Salcidos, preto da Guarda, e de Pedornes-Mougás (Oia) non parecen que sexan moi vitícolas²¹⁹. En todas as Rías Baixas hai vides, como amosan os documentos de Santo Domingo de Pontevedra²²⁰ e os de Melón, xa que o mosteiro da provincia de Ourense tiña importantes posesións na provincia actual de Pontevedra.

A finais do século XV os produtores de Pontevedra vense obrigados a defenderse contra a invasión dos viños de Ribadavia. A cidade recórdalle ao “gremio de mareantes” que está prohibido introducir viño estranxeiro, en especial de Ourense, Milmanda e Ribadavia, antes de que se esgote a colleita local²²¹. En 1492 algúns mariñeiros cometeron fraudes, e a cidade reaccionou duramente²²². Algunhas destas vides están apoiadas en rodrigas de madeira, trátanse pois de vides altas²²³. Segundo López Ferreiro temos poucos documentos sobre o viñado do Salnés²²⁴ que abastecía a Santiago. As indicacións relativas ao val do Ulla datan sobre todo do século XV²²⁵; este val producía viño branco e rosado²²⁶.

²¹³ MERUENDANO (630), p. 15.

²¹⁴ RISCO (637), p. 653.

²¹⁵ A.H.P. Po, leg. 3, nº 18, e HUETZ DE LEMPS (628 bis), nota 40.

²¹⁶ LÓPEZ (568), Santiago, t. 2, p. 21 e CARRÉ ALDAO (596), p. 669, 893.

²¹⁷ FLOREZ (92), t. 22, Ap. XV, p. 282.

²¹⁸ A.H.N., Cod. 38, fol. 287, 296.

²¹⁹ *Ibid.*, fol. 502, fol. 549, A Guarda, 1458: «foro de una viña cerrada».

²²⁰ PARDO VILLAR (Eccl. 67).

²²¹ MARTÍNEZ (628), nota p. 26.

²²² A, H.P. Po, Concello, leg. 3, nº 18.

²²³ A.H.N., Cod. 17, fol. 497, Teis (4 km NE de Vigo), 1299: «item le mando que pille tanta madeira de mea devesa que esta en este casal quanta la avonden as viñas do dito casal...».

²²⁴ Galicia H. (563), Doc. 43, p. 199, 1421.

²²⁵ ATANASIO LÓPEZ (552), t. 2, p. 43, 1473, Teo, Vilar. LÓPEZ (548), t. 7, Doc. 25, 1448, Testamento do arcebispo Álvaro de Isorna.

²²⁶ Galicia H. (563), p. 610, Doc. 112, 1400: «viño branco et ullao».

Na actual provincia da Coruña as primeiras mencións de viñas refírense con frecuencia ás comarcas onde a viticultura xa non se practica hoxe en día. Temos a impresión de que se trataba de ensaios que non tiveron continuidade debido ás desfavorables condicións climáticas. Por exemplo, un tal Félix plantara unha viña en San Martiño Cores (Bugalleira), preto de Carballo, antes do ano 860²²⁷. No ano 870 en Présaras, é dicir, algúns quilómetros augas abaixo de Sobrado, tamén existían vides²²⁸.

Dende a Idade Media a única bisbarra realmente vitícola da provincia é a de Betanzos. A vide xorde moi cedo entre esta pequena vila e A Coruña e a produción de viño é importante. En 842 cítase unha viña en Carrís (Bergondo)²²⁹. No século XIV Betanzos recibe o privilexio de vender o seu viño con toda a liberdade, mesmo na Coruña²³⁰. En 1406 A Coruña obtén o dereito de prohibir a entrada de viño estraño ata que se esgote o que se produce no «término y jurisdicción de la ciudad»²³¹; esta medida vaille dar un impulso maior ao viñado local. Tamén se producen exportacións de viño cara a Flandes dende o porto da Coruña, pero a pregunta é: é viño da comarca ou viño en tránsito? Os mosteiros do interior, Caaveiro e sobre todo o de Monfero, que está fóra da zona vitícola, posúen viñas na beira da ría, en concreto en Obre (Paderne) e en Miño²³².

Moitas viñas están asociadas con árbores froiteiras. No século XII, máis ao norte, no val do Eume, estas semellan ser máis numerosas que as viñas: hai maceiras, nogueiras, figueiras, cerdeiras, etc.²³³ No século XV a vide vai avanzando nesta zona e nas beiras da ría de Ferrol, o mosteiro de Meira acorda contratos de plantación en 1420 en Perbes e en Vilanova²³⁴; na península de Ares, o cóengo Fernando Domínguez fai saber que en San Vicente de Caamouco 400 xornais de viñas, dos que 100 se plantaron recentemente, deben dar 6 toneis de viño de media e que en Santa Olaia de Lubre (n.t. parroquia: San Xosé de Ares) 120 xornais de viñas novas darán en tres ou catro anos 4 ou 5 toneis de viño²³⁵. Na colección diplomática de San Martiño de Xubia, mosteiro fundado no século X, a viña só aparece mencionada unha vez antes do século XV (en 1305, carta 4) mentres que as referencias son bastante numerosas no período 1402-1426²³⁶.

Na costa setentrional de Galicia, nunha zona onde a viticultura non existe hoxe en día, a viña ocupaba na Idade Media un lugar considerable. A ría de Ortigueira (Co) parece que non é moi vitícola, así Afonso X en 1255 concede privilexios aos barcos que traian á

²²⁷ FLORIANO (93), p. 302, Doc. 71: «cum domibus suis qui ibi sunt fundatis seu et vineam et pumares quos Felix ibi plantavit sive et terras».

²²⁸ LÓPEZ (548), t. 2, Doc. 8.

²²⁹ A.H.D.E. (Revista 3), t. 18, 1947, p. 414, Doc. 4.

²³⁰ VEDIA (609), Doc. 9, p. 152-1345 e VICETTO (591), t. 5, ap., p. 438, e TETTAMANCY (608), p. 35.

²³¹ FINOT (90), p. 15.

²³² A.H.N., Cod. 303, fol. 21 vº, 22 vº, etc.

²³³ A.H.N., Cod. 1371, fol. 31, «pumares, nugales, figales, amexinales, cerrisalis, avenales...».

²³⁴ A.H.N., Cod. 1017, fol. 454: «agro que agora han posto de viña et heredad de graña con que los tres primeros años pongan de viña lo que esta por poner».

²³⁵ MURGUÍA (212), El Foro, p. 257, 1498.

²³⁶ Jubia (Eccl. 40), Doc. 36, 45, 49, 53, 56, 71, 72, 74, 96, 98, 103.

Pobra de Ortigueira viño, panos, sal e outras mercadorías²³⁷; pero máis ao leste, nos séculos XIV e XV atópase un auténtico viñado arredor de Viveiro²³⁸, no Valdouro, Lourenzá²³⁹ e ao longo do Eo, no límite de Asturias. O contraste é moi claro entre estas depresións vitícolas e o interior montañoso, onde os foros prevén sobre todo rendas en manteiga e outros produtos de gandería²⁴⁰. O viñado desta zona acadou suficiente extensión para que no século XIV os dous portos de Viveiro e de Ribadeo puidesen exportar viño para mercar a cambio produtos alimenticios e panos, etc.²⁴¹. Viveiro produce viño branco e tinto²⁴².

²³⁷ FERNÁNDEZ DURO C. La Marina de Castilla (t. 18 da *Historia General de España* de Canovas del Castillo), p. 462.

²³⁸ A.H.N., Cod. 296, Santo Domingo de Viveiro.

²³⁹ A.H.N., Cod. 13, Villalourente.

²⁴⁰ A.H.N., Cod. 1017, fol. 405, Brañas de Sor.

²⁴¹ Cortes (73), t. 2, Madrid, 1863, p. 63, nº 10: Cortes de Valladolid, 1351: «en los puertos de la mar o en las villas de Ribadeo e de Bibero, e de otros lugares de Galizia que an vino, e que es mucho costoso de labrar, que han algunos omes que cargan del para vender a otras partes por traer por el viandas e o pannos e otras mercaderias...».

²⁴² A.H.N., cod. 296, fol. 27, 1409, Viveiro: «foro de 1 ½ barril de vino todo branco o todo vermello».

CAPÍTULO II

EVOLUCIÓN DOS VIÑEDOS DO NOROESTE DE ESPAÑA DENDE O SÉCULO XVI ATA PRINCIPIOS DO SÉCULO XIX

O lector terá a ben perdoarnos a extensión deste capítulo. Insistimos sobre este período porque nos pareceu dunha crucial importancia para entender a distribución actual dos viñedos. En primeiro lugar, debido á riqueza e precisión da documentación da que dispoñemos podemos describir os viñedos de xeito moito máis detallado do que puidemos facelo para a Idade Media. Temos, en efecto, dúas fontes de documentación de primeira orde: os expedientes de Facenda datados na metade e no remate do século XVI, que se poden utilizar cada vez que as indicacións financeiras están completadas por datos económicos, en especial as cifras de produción media; e por outra banda, a escritura dun funcionario cando é real e lexible, como ocorre xeralmente para os documentos de 1579–1585 e de 1590-1595.

Para o século XVIII contamos aínda cunha fonte máis completa e precisa: a Enquisa de Ensenada. A denominación de “catastro” que se lle dá frecuentemente non é en absoluto a correcta, xa que non hai un plano do conxunto das propiedades. Trátase en realidade dun cuestionario creado coa mirada posta na creación dun imposto novo, a “única contribución”. As cifras sinaladas polos funcionarios reais indican non só as producións senón tamén as superficies cultivadas. Navarra, que non é castelá, non figura nin nos expedientes de Facenda nin na Enquisa de Ensenada. Por sorte, para esta provincia dispoñemos dunha “valoración dos bens” de 1601-1607, que, pola súa precisión, representa o equivalente ao do Catastro de Ensenada.

Pero tales documentos non poden máis que proporcionar o estado da agricultura nunha época determinada. Afortunadamente, están complementados por moitas outras fontes, en concreto polas extraordinarias coleccións dos procesos conservados nos arquivos nacionais de Madrid e na chancelaría de Valladolid. Hai que engadir a isto a riqueza dos arquivos municipais de moitas vilas e cidades. Deste xeito, para o período que vai do século XVI á metade do século XIX non padecemos da falta de documentación senón máis ben de exceso. De feito, algúns arquivos, en principio ben dotados, non puideron ser utilizados por falta de clasificación.

Este período merece toda a nosa atención dado que algúns viñedos do noroeste de España comezan nese momento un gran desenvolvemento e o comercio do viño dá lugar a unha intensa actividade de intercambios.

O viñado do Ribeiro do Avia é un dos primeiros en adquirir gran sona e no século XVI o viño branco de Ribadavia distribúese en barco por toda a costa de Asturias, Santander e o País Vasco, mesmo durante varios anos goza de certa notoriedade en Inglaterra. Pero no século XVII os viñedos do Ribeiro están en decadencia, e os barcos de cabotaxe que dende Pontevedra ou Vigo levan o viño de Galicia cara á costa cantábrica son cada vez menos frecuentes. Asturias e a montaña de Santander miran cara ás terras do Douro.

Os viñedos do noroeste de España desempeñaron só un papel moi modesto no comercio internacional, pero os viños dos ribeiros de Galicia, das chairas do Douro e da alta bacía do Ebro loitaron para conquistar un mercado, e que ao longo dos séculos se fixo evidente e se revelou cada vez de máis importancia, é o mercado das provincias do litoral cantábrico.

A. EVOLUCIÓN DOS VIÑEDOS DE GALICIA

Os viñedos do interior de Galicia son os primeiros en acadar unha gran extensión. Na Idade Media o Ribeiro de Ourense e sobre todo o de Ribadavia especialízanse cada vez máis na viticultura, e a súa actividade comercial é importante no século XVI. Os outros viñedos de Galicia non teñen máis que unha representación rexional.

No século XVII, e sobre todo no XVIII, o viñado de Ribadavia está en decadencia, e as exportacións cara ao estranxeiro e mesmo cara á zona cantábrica restrínxense pouco a pouco. Pola contra, os viñedos cunha importancia rexional comezan a evolucionar, en especial, na zona litoral, como é o caso dos viñedos das Rías Baixas e de Betanzos.

I. VIÑEDOS E VIÑAS DA GALICIA INTERIOR

A. ESPLENDOR E DECADENCIA DO RIBEIRO DO AVIA

1. O viñado no século XVI

O Ribeiro do Avia, terra de bo viño e de grandes viñedos²⁴³, é “unha comarca verdadeiramente cativadora”. Dunha parte e doutra do Miño e do Avia, nas baixas pendentes, a viña ocupa todo o terreo (Fig. 33), e polo tanto algunhas parroquias non teñen ningún outro recurso para poder vivir, como é o caso de Trasariz e Erbededo de Razamonde no Concello de Cenlle²⁴⁴. As 47 familias de San Miguel de Osmo (Cenlle) producen soamente viño e crían algúns porcos para o propio consumo²⁴⁵. En Bieite (Leiro), os 34 lares obteñen de media 431 moios de viño no período 1590-1595, o cultivo dos cereais é inexistente e o único recurso adicional consiste en 60 fanegas de castañas que consomen *in situ* e que non venden²⁴⁶. Na beira da zona vitícola os cereais teñen unha discreta presenza. En Laias e A Barca de Barbantes (Cenlle) ademais dos 210 moios de viño, os 34 lares, recollen 30 fanegas de castañas verdes e 40 de centeo. Nas parroquias de Orega e Berán (Leiro) o viño segue sendo o recurso principal (271 moios), pero tamén recollen 60 fanegas de centeo, 50 de paínzo e 50 de castañas, sen esquecer algúns nabos, hortalizas e liño; aquí non hai gandería²⁴⁷. Subindo cara á montaña, os cereais e as castañas van ocupando cada vez máis un lugar preponderante, dominando finalmente sobre a vide. Sagra (O Carballiño) produce só 100 moios de viño que representan o 17% do valor da produción (1.100 reais), mentres que as 250 fanegas de cereais (centeo, trigo e paínzo) valen 2.750 reais (o 43%) e as 150 fanegas de castañas 2.100 reais (o 33%). As castañas, en concreto, permiten cebar os porcos, e unha trintena deles, aproximadamente, sacrificanse cada

²⁴³ COLÓN (71), 1517-23: «tierra de mucha viñas y buen vino... Toda la ribera del Avia es tierra de mucha fruta y se dan maña para que duren las uvas de un año a otro cortando los racimos con sarmiento y volviendolos a plantar».

²⁴⁴ Exp. H. 136, 1590-95, colleita de 321 moios. O moio equivale nesta rexión a 132 ou 146 litros.

²⁴⁵ Exp. H. 137, colleita de 666 moios para 1579-85 (Exp. H. 137) e de 775 moios en 1590-94 (Exp. H. 136).

²⁴⁶ Exp. H. 136, moi. 1590-95.

²⁴⁷ Exp. H. 136 1590-95.

ano, cun valor de 495 reais, é dicir, o 7%²⁴⁸. En San Martiño de Beariz (San Amaro) os 30 lares producen soamente 26 moios de viño, xa que as vides se concentran no pequeno anaco da “ribeira” que posúe cada parroquia, sobre todo as situadas en terra de montaña. Esta produción é insuficiente para o consumo local pero os labregos deben vender para pagar as débedas unha decena de moios ao prezo de 14 reais o moio. Comercializan amais unhas 50 fanegas de centeo e paínzo das 300 do total da colleita. En Leiras só se obteñen 10 moios e as poucas familias de Vilar de Rei (Cenlle) que colleitan uva teñen as viñas abaixo, en Erbededo, onde dende sempre se vende o viño²⁴⁹.

O viño branco e o viño tinto repártense aproximadamente a metade da produción do Ribeiro do Avia, quizais cun leve predominio do viño tinto. En 1608, o mosteiro de San Clodio de Ribadavia recibe 553 moios de viño tinto e 355 de viño branco²⁵⁰, pero o viño branco custa moito máis caro que o tinto. Deste modo, a finais do século XVI, en Sadurnín (Cenlle), o viño novo branco vale 16½ reais o moio mentres que o viño tinto non vale máis que 11 reais. A diferenza acentúase máis adiante, cando o viño se introduce en tonel, un mes despois da vendima, o branco vale 22 reais e o tinto soamente 14 reais. En Bieite (Leiro) o viño branco é moi cotizado, 27,5 reais na vendima e 30 despois, mentres que o viño tinto non vale máis que 16½ reais²⁵¹.

O viño branco foi quen fixo famosas as terras do Avia, e no corazón do Ribeiro ocupa o primeiro lugar; por exemplo, en Orega e Berán, a colleita repártese en 162 moios de branco e 110 de tinto, e para as 6 parroquias de Cenlle temos 828 moios de viño branco fronte aos 718 moios de viño tinto. En Bieite (Leiro), as dúas clases de viño son semellantes. Na beira do Ribeiro, ao pé da montaña, o viño tinto alcanza unha gran importancia; en Sagra constitúe os dous terzos da colleita. O seu valor baixa rapidamente, así, en 1581, ano de boa colleita, os prezos son en San Fiz de Navío (San Amaro) de 13 reais o moio de branco e de 8 reais o de tinto, xa que se trata dunha «tierra subida a la montaña»²⁵².

Para evitar as fraudes no comercio coa Coruña, dende 1564 delimitouse coidadosamente unha zona coa denominación de orixe Ribadavia²⁵³. E para impedir a mestura de viños dunha calidade dubidosa co auténtico viño de Ribadavia, as ordenanzas de 1579 establecen os límites da zona do viño que pode entrar en Ribadavia e que pode ser vendido como viño da cidade²⁵⁴. Con 313 lares, Ribadavia en 1594²⁵⁵ é un activo centro comercial que

²⁴⁸ Exp. H. 137, 1579.

²⁴⁹ Exp. H. 137, 1579.

²⁵⁰ A.H.N., Cod. 476, fol. 681. «Rentera entera de Mº de San Clodio del año de 1608».

²⁵¹ Exp. H. 136, 1590.

²⁵² Exp. H. 137, 1581.

²⁵³ A.R.G., leg. 26.362, nº 31, 1564: «que el vino de Ribadavia a de ser de la villa de Ribadavia hasta la puente de San Clodio de las partes siguientes: primeramente la feligresía San Payo San Andrés de Camporredondo Esposende Pezoshermos hasta llegar a la dha. Puente San Clodio toda la orilla del rio Avia y de allí revolver el rio abajo Vieyte, Beade, Carballeda, San cristobal de Rigodeygon, Ribadavia...».

²⁵⁴ A.R.G., leg. 644, nº 20, fol. 243, Ord. 1579, cap. 39: «otrosi porque de meterse vino en esta villa de partes donde no se ace bueno ay gran daño e yncombenyente porque debaxo de una cuba de buen bino benden a los mercaderes otro que no es tal y los compradores despues se allan engañados y no es bino que se pueda cargar sobre mar...». No val do Avia, o límite por riba está fixado na ponte de Pazos.

²⁵⁵ RUIZ ALMANSA (586), Doc. 6, p. 69.

grazas a un privilexio de 1488 vende o seu viño onde lle praxe²⁵⁶. Os arrieiros que veñen buscar viño levan de Vigo, Pontevedra, Baiona e Redondela toda clase de peixe fresco («fresquísimos» di un texto do século XVII), mentres que algúns levan peixe salgado de Rianxo e doutros portos. O mercado de Ribadavia está tan ben abastecido que van ata alí de seis leguas á redonda.

2. A importancia comercial do Ribeiro do Avia no século XVI

O viño de Ribadavia goza no século XVI e no XVII dun gran prestixio²⁵⁷. Os escritores cítano frecuentemente entre os grandes viños da época e a principios do século XVII un personaxe dunha peza de Moreto, acusado de estar ebrio, exclama:

*«Si lo fuera,
El frío no sentiría...
¡Oh San Martín, oh Ribadavia, oh Coca!
¿a donde estais...?»²⁵⁸»*

En 1607 o viño do Ribeiro do Avia é o primeiro que se cita entre os viños que fornecen Santiago de Compostela²⁵⁹ e todos os portos de Galicia, en especial A Coruña, que consome viño branco de Ribadavia²⁶⁰. Pontevedra é o maior porto de embarque, pero os seus comerciantes tropezan coa competencia dos vendedores de Asturias que compran directamente o viño no Ribeiro e despáchano logo nos portos da costa cantábrica. Os documentos dos arquivos dos portos das provincias de Oviedo, de Santander ou do País Vasco amosan de maneira evidente esta expansión do viño de Ribadavia no século XVI. Nunha descrición do Reino de Galicia de 1647 dise que “polas costas de Biscaia saen cada ano de 6.000 a 8.000 pipas (de 28.800 a 38.400 hl) de viño de Ribadavia, un viño de gran valor²⁶¹”.

Pero os viños do Ribeiro atopan saídas aínda máis afastadas, así unha flota que parte de Ferrol cara a América en 1592 leva 127 pipas de viño do Ribeiro, 130 de Xerez e 250 de Betanzos. O viño do Ribeiro vale case tan caro coma o de Xerez (190 reais contra 198 reais) e moito máis que o de Betanzos “e as súas mariñas” (134 ½ reais)²⁶². Moitas cartas da colección Salazar amosan que o viño de Ribadavia cargábase a bordo das grandes «armadas»²⁶³.

²⁵⁶ Sim. Sello, vol. 5, nº 4544, 1488: «para que los vecinos de Ribadavia e sus tierras puedan vender el vino a quien quisieren».

²⁵⁷ HUETZ DE LEMPS (628 bis). JOUVIN (246), 1672 p. 159.

²⁵⁸ MORETO, *Las travesuras de Pantoja*, acto II, escena 9. Ver en HERRERO GARCÍA (195), nota 105, os autores dos séculos XVI e XVII alabaron o viño de Ribadavia.

²⁵⁹ HOYO (566), 1607. p. 44.

²⁶⁰ *ID.*, p. 439.

²⁶¹ *C.E.G.*, (Revista 53), t. 3, 1948, p. 148.

²⁶² MERUENDANO (629), p. 88.

²⁶³ R.A.H., col. Salazar, A. 71, fol. 219 e fol. 254, 1596.



Fig. 33. O viñedo de Ribadavia.

1. Extensión actual do viñedo segundo un mapa a 1/50.000 (1943-1946) lixeiramente modificado.

–2. Zonas situadas por riba de 400 m; curvas de nivel cada 100 m.

Os viñedos do Ribeiro tiñan case a mesma localización no século XVI que no XVIII.

Os buques ingleses, franceses, venecianos, aragoneses e flamencos veñen cargar regularmente produtos coloniais, peixe e viño de Ribadavia, ao porto de Vigo²⁶⁴. Parece ser que é sobre todo cara a Inglaterra onde Ribadavia envía os seus viños no século XVI. O interese que demostraron os ingleses polo viño de Galicia é quizais consecuencia da expedición que trouxo os ingleses no século XIV ata Ribadavia. As crónicas de Froissart din que os soldados encontraron alí viños tan fortes e tan ardentes que non os podían beber, e cando bebían moito, non podían facer nada co seu corpo durante dous días!²⁶⁵

²⁶⁴ López Ferreiro (568), t. 8, Ap. 40, Memoria do 2 de setembro de 1564: «que dende tempo immemorial... siempre la dha. villa de Vigo e puerto de ella ha tenido carga y descarga ansi de naos inglesas, francesas, venecianas y aragonesas e hurcas flamencas trayendo... mercaderías e cargar en ella de otras ansi de vinos de Ribadavia como de açúcar e palo del Brasil e naranja e otras cosas e sardina e pescado e otras mercaderías».

²⁶⁵ Chroniques de FROISSART, libro 3, cap. 43.

O comercio con Inglaterra vólvese intenso no século XVI e o viño de Ribadavia transportase en balsas polo Miño ou con bestas de carga ata os portos de Baiona, Vigo e Pontevedra²⁶⁶. Meruendano afirma que incluso no século XVI os pequenos barcos de cabotaxe remontaban o Miño ata Ribadavia²⁶⁷. O bispo de Tui pídelle ao cura da parroquia de Bieite que vixíe estes ingleses compradores de viño que non son católicos e poden propagar as herexías polo país²⁶⁸. Os comerciantes británicos a cambio do viño traen toda clase de obxectos, e o corrixidor de Baiona escríbelle a Felipe II en 1576 que “Galicia non pode vivir sen os ingleses”.

Os ingleses incluso nos ensinaron algúns procedementos novos para a elaboración do viño; por exemplo, en Valdeorras no século XVIII experimentábase o xofrado das cubas no momento de enchelas de viño, pois vírase practicar este método de orixe inglesa en Ribadavia²⁶⁹. A principios do século XIX algunhas cubas aínda tiñan a marca dunha compañía británica que compraba viño do Ribeiro²⁷⁰.

3. A decadencia comercial do viño de Ribadavia

As guerras de Felipe II contra Inglaterra arruinaron o comercio dos viños de Ribadavia e non se reinicia o tráfico ata despois do tratado de 1611, que prevé, non obstante, intercambios entre os dous países. A hostilidade contra os protestantes e o egoísmo dos consumidores de Galicia, que din que a venda de viño aos ingleses está provocando un aumento excesivo dos prezos, traban o renacemento deste comercio. A longa crise que acompaña a independencia de Portugal (1640-1661) dálle o golpe de graza, e os ingleses, instalados no Porto, non se interesan nunca máis polo viño de Ribadavia. As exportacións cara a Inglaterra prohíbense a partir de 1722 polo capitán xeneral de Galicia²⁷¹.

Ribadavia tamén perdeu os seus clientes da costa cantábrica. No País Vasco e na montaña de Santander os viños brancos de Castela e os claretos da Rioxá substitúen o viño do Ribeiro do Avia, que é demasiado caro²⁷². Os compradores asturianos cambian para os viños do Douro, e no século XVII Ribadavia xa só ten clientes de Galicia. A Coruña segue fornecéndose de viño do Ribeiro. Santiago tamén é un cliente importante, e ademais esixente. Así, en 1709, o Concello de Santiago pide ao de Pontevedra que prohiba a saída do viño de Ribadavia fóra de Galicia, se non aos galegos non lle chegaría o viño para o seu consumo. Un comerciante irlandés, Paul Brown, instalado en Pontevedra, non puido embarcar as súas «pipas de vino tinto añejo». Ao ano seguinte, o procurador de Santiago tratou igualmente de impedir o cargamento de 80 pipas de viño nun barco de

²⁶⁶ TABOADA (651), p. 144.

²⁶⁷ MERUENDANO (629), p. 91.

²⁶⁸ *ID.*, p. 90.

²⁶⁹ NIFO, Correo (9), t. 1, 1770, p. 434.

²⁷⁰ TABOADA (651), p. 145.

²⁷¹ MEIJIDE PARDO (575), p. 12, nota 93.

²⁷² Ver II parte, cap. II.

San Sebastián²⁷³. En 1768 Santiago quéixase dunha suba excesiva do viño de Ribadavia provocada polas compras, excepcionais, dos tratantes cataláns. Na primavera, comerciantes cataláns e asturianos percorreron as Ribeiras do Avia e o Miño e compraron grandes cantidades de viño, en concreto en Beade, que despois transportarían a Redondela, Vigo, Baiona e Pontevedra onde se embarcaría para Ribadeo e a costa cantábrica. Estas compras provocaron unha alza do viño estimada en 20 reais o moio despois da boa colleita de 1765, que se pagaba a 49 e mesmo 51 reais o moio tres anos máis tarde.

Incluso na Galicia occidental o viño de Ribadavia está ameazado. O estado dos camiños ata a costa é lamentable, as bestas non poden facer máis de 4 ou 5 leguas por día e moitas non teñen cargamento para a volta. O prezo da cebada non deixa de aumentar no transcurso do século XVIII e os transportes son cada vez máis custosos. É por esta razón que Sánchez pide a Carlos III que faga o necesario para que o Miño sexa navegable, pero a súa demanda non ten ningún éxito²⁷⁴.

Os elevados prezos dos transportes entre o Ribeiro do Avia e a costa favorecen o desenvolvemento dos viñedos das Mariñas, polo que se reducen as posibilidades comerciais de Ribadavia²⁷⁵. En 1838 Ribadavia quéixase unha vez máis do aumento de viñedos que dende principios do século están en zonas húmidas pouco favorables para a vide: o líquido ingrato que producen estas terras compite co bo viño do Ribeiro, cando estas terras actualmente plantadas de viñas darían mellor millo ou outros grans²⁷⁶. Por outra parte, na metade do século XVIII, os mercadores cataláns instálanse nos portos de Galicia e dende alí introducen os viños estranxeiros, cataláns ou franceses. En 1771 Ribadavia pide a prohibición deste tráfico, que é catastrófico para o Ribeiro²⁷⁷.

A restrición das saídas orixina a aparición dunha ameaza cada vez máis seria: a da superproducción, “os habitantes do Ribeiro miran con igual horror a abundancia que a mediocridade da colleita. Un ano de abundante colleita é para eles un dos máis crueis castigos”²⁷⁸. En 1833, os prezos son insignificantes e especialmente desastrosos pois unha epidemia de cólera mata a máis de 100 cabezas de familia²⁷⁹. Salvo nalgúns parroquias privilexiadas como San Pedro de Beiro²⁸⁰, o viño do Ribeiro do Avia non se conserva ben durante o verán e os produtores vense obrigados a vendelo a calquera prezo para non perder a colleita. Débense someter aos prezos que impoñen os compradores, é dicir, os transportadores, os arrieiros, “xente groseira e insolente” en opinión de Sánchez. Cando chega o mes de xullo, o viño que non se vende empeza a picarse e non

²⁷³ A.H.P. Po., leg., 82, nº 8 e FERNÁNDEZ-VILLAMIL (560), t. 3, p. 269, 29 de agosto 1709 e 25 de marzo 1710.

²⁷⁴ SÁNCHEZ (587).

²⁷⁵ *ID.*, p. 178: «como la esportación de el del Rivero es tan costosa los que habitan las mejores campiñas del Reino se han dedicado a este cultivo que consideran ventajoso». Ver tamén LABRADA (567), 1804, p. 129.

²⁷⁶ EIJA (625), p. 595.

²⁷⁷ A.H.N., leg. 31431, nº 6, fol. 96.

²⁷⁸ SÁNCHEZ (587), p. 177.

²⁷⁹ EIJA (625), p. 596.

²⁸⁰ MIÑANO (7), t. 11, S. Pedro De Beyro: «la cosecha principal es de vino, de buena calidad y de conservación en tiempo de verano, por ser hecho de la clase de uva que llaman en el país Caño».

hai comprador para el; os viticultores non poden destilalo e extraer a augardente pois non teñen leña para quentar os alambiques. O que fan entón é mesturalo co viño da nova colleita, isto rebaixa a calidade do produto e engánanse os consumidores, que ás veces vense obrigados a beber un auténtico veneno!

O estancamento do comercio produciu unha baixada considerable da calidade. Os viños de moi boa calidade son demasiado custosos e non encontran clientes, polo que se substitúen por viños máis comúns. Sánchez afirma que dende que cesaron as exportacións, os viticultores tenden a arrancar as cepas de calidade que son pouco produtivas e substituílas por cepas menos nobres pero de mellor rendemento²⁸¹. O viño branco que lle deu sona a Ribadavia vai retrocedendo pouco a pouco ante un viño tinto máis corrente. Hai unha evolución incuestionable do sabor. O viño branco apréciase moito menos e os consumidores, en particular os da zona costeira, danlle preferencia aos viños tintos máis cargados de cor, como os de «sangre de toro». Os produtores vense obrigados pois a plantar variedades mediocres que dan viños co sabor de moda e algúns mesmo lles van engadir amoras, bagas de sabugueiro ou de campeche (n.t. *Haematoxylum campechianum* L.) para aumentar a cantidade de materia colorante²⁸².

O descenso das vendas tamén desencadeou unha certa emigración. Dende 1706, o bispo de Tui indica que moitos habitantes da parroquia de Carballeda de Avia, casados ou solteiros, foron morrer aos reinos de Andalucía e de Castela. A crise de 1768 e 1769 provoca miseria e fame. E como consecuencia desta fame xeneralizouse o uso da pataca na alimentación, que ata entón só servía para alimentar os porcos. Os impostos e os foros son cada vez máis difíciles de soportar. Mesmo Ribadavia se ve afectada pola parálise do comercio. Así, en 1781, a municipalidade solicita que a cidade estea exenta de novos impostos xa que a maioría das 700 familias están compostas de pobres ou de xornaleiros agrícolas²⁸³.

A emigración provoca o abandono das viñas situadas nas abruptas ladeiras e déixaa baleiras, xa que nestas terras pobres²⁸⁴ non medra ningunha outra cousa. Esta tendencia migratoria continúa a principios do século XIX²⁸⁵. Pola contra, a viña que ocupa o fondo do val ata as beiras do Avia, como está moi preto do río, vese afectada de cando en vez polas xeadas (polo menos unha vez cada cinco anos) do mes de abril e ademais producen un viño de baixa calidade. A principios do século XIX para loitar contra a baixada de calidade do viño e á vez contra a falta de cereais, decidiuse arrancar as

²⁸¹ SÁNCHEZ (587), p. 176: «así es que los colonos y hacendados, después que se dejó de sacar para fuera del reino, se han dado indecible prisa en arrancar las buenas castas, y sustituirlas otras que rinden con mucha mayor abundancia, pero que producen un vino muy inferior al antiguo».

²⁸² CASARES (555), 1843, p. 18: «en el día la mayor parte del vino que se consume es tinto y los consumidores dan communmente la preferencia al más cargado de color; i he aqui la causa principal de su alteracion pues el cosechero cuida solo esta propiedad del vino i da poca importancia a la fortaleza, buen gusto i fragancia...».

²⁸³ EIJAN (625), p. 464.

²⁸⁴ SÁNCHEZ (587), p. 176.

²⁸⁵ CASARES (555), 1843, p. 24.

videiras situadas na parte baixa do val, sementar cereais e replantar as ladeiras onde antano se encontraba a vide²⁸⁶.

Outro problema para os viticultores do Ribeiro é a falta de madeira e de vimbio para facer os atumes e as rodrigas para as vides²⁸⁷. A madeira de castiñeiro é moi apreciada pero non hai moita. A principios do século XIX Miñano sinala en varias ocasións que a recente plantación de piñeiros en San Pedro de Beiro evita compras custosas. Do mesmo xeito os piñeiros de Santo André de Campo Redondo proporcionan a madeira necesaria para as viñas e as agullas para o estrume do gando. A gandería é bastante escasa, por exemplo, en Erbededo (Erbededo de arriba e de abaixo parroquia de Razamonde - Cenlle) algúns bóvidos aliméntanse coas follas das vides (Madoz), pero moitas veces case non existe; en Beade xa non hai gando, polo que hai que comprar tamén o esterco para fertilizar de cando en vez as viñas²⁸⁸.

Non obstante, a vide permanece como un auténtico monocultivo en numerosas parroquias do Ribeiro. Os outros cultivos están presentes soamente nos lugares onde as viñas non se dan: por exemplo, os legumes e os cultivos de horta nalgunhas zonas húmidas, millo e tamén liño; en San Miguel de Carballeda danse algúns castiñeiros. En xeral, estes cultivos teñen pouca importancia polo que a decadencia comercial non nos debe facer crer que se está dando un retroceso espectacular do viñado. No século XVIII a produción global alcanzou 170.000 moios, é dicir, aproximadamente 217.600 hl²⁸⁹. Os datos do Catastro de Ensenada (1753), desgraciadamente bastante incompletos, proporcionan algunhas cifras de superficies cultivadas e de rendementos, especialmente respecto ao volume. O total parcial é de 38.700 hl para unha superficie aproximada de 1.844 ha²⁹⁰. Os rendementos son pois relativamente elevados, de 20 a 27 hl por hectárea²⁹¹. Labrada cita ademais o comentario dun clérigo que residira en Valladolid antes de instalarse en Galicia, e que estimaba que cunha mesma superficie as viñas de Tui e de Ourense producían catro veces máis que as de Valladolid²⁹². As variedades máis utilizadas como uva branca son: Treixadura, Torrontés e, sobre todo, Albariño; e como uva tinta: Albarello, Caño, algo de Tinta Femia e Espadeiro²⁹³. A proporción de parras respecto aos outros tipos de vides é baixa. En 1753 en 26.021 cavaduras non hai máis que 3.850 parras, ou sexa menos do 15%. As uvas das parras ademais mestúranse coas outras, e deste xeito en cada parroquia non hai máis que unha soa clase de viño branco ou tinto. As parras abundan sobre todo arredor das zonas dos viñedos, por exemplo, en Quins (Melón), hai 755 cavaduras de parras contra as 1.276 de cepa baixa. No sur do Miño, Castrelo

²⁸⁶ MIÑANO (7), Ribeiro do Avia e Campo Redondo (S. Andrés), t. 11.

²⁸⁷ SÁNCHEZ (587), p. 181.

²⁸⁸ MIÑANO (7) t. 11, Santa María de Beade.

²⁸⁹ MEIJIDE PARDO (575), p. 4.

²⁹⁰ Ensenada, vol. 214, 217, 218. Unha descrición de Ribadavia de finais do século XVIII dá para a propia vila unha produción de 2.500 moios, ou sexan 3.650 hl. (B.N.Ms. 12.978 (7)).

²⁹¹ Os rendementos dados para San Pedro de Beiro son aínda máis elevados (40 hl/h).

²⁹² LABRADA (567), 1804, p. 125.

²⁹³ CASARES (555), 1843.

xúntase co viñado de Ribadavia e a súa produción é de 12.855 hl. O viño, ademais de ser excelente, é o único recurso de Ponte Castrelo²⁹⁴.

En xeral, non se debe esaxerar en canto á baixa calidade destes viños. Laborde precisa que o viño de Ribadavia non vale o mesmo que o da Mancha pero non obstante é de boa calidade²⁹⁵. Twiss cualifica o viño de Ribadavia como o “mellor viño de España”²⁹⁶. As diferenzas de prezo entre o Ribeiro e a beira montañosa son suficientes para probar que o viño de Ribadavia segue sendo apreciado. En 1753, en Ribadavia e Beade, o moio vale 44 reais. En Quins (Melón), o prezo é só de 33 reais e en Cameixa (Boborás), de 30 reais. Mesmo pode caer ata 18 reais no norte do Concello de Boborás (Xurenzás)²⁹⁷. Respecto ao viño “tostado”, conserva todo o seu prestixio. Está elaborado co Verdejo, comparable ao Xerez ou Málaga, mesmo despois de dous ou tres anos de conservación, e ao Malvasía de Cataluña. O viño tostado acada prezos moi elevados, máis de 8 reais o cuartillo a principios do século XIX²⁹⁸, pero a produción é moi escasa, está case completamente destinada ao consumo familiar, especialmente para as cerimoniais e as festas.

B. O VIÑEDO DO RIBEIRO DE OURENSE

No século XVI Ourense mantén un papel importante no comercio do viño, pero a partir desa época o comercio exterior dos viños de Galicia correspóndelle ao Ribeiro do Avia, xa que está mellor situado. A comarca de Ourense limítase ao papel de fornecer gran parte da Galicia interior. A finais do século XVIII a cidade de Ourense perdeu a maior parte da súa actividade no terreo do comercio vinícola.

1. A situación no século XVI

No século XVI Ourense, rodeada de viñedos, colleita considerables cantidades de viño. Para o período 1564-1567 a media anual é de 15.147 moios, é dicir, 19.400 hl, dándolle ao moio unha capacidade de 128 litros²⁹⁹. Tal produción permite evidentemente grandes vendas, como sinalan as ordenanzas de 1510³⁰⁰, e a vide é practicamente o único cultivo de Ourense³⁰¹, ata tal punto que falta leña para o lume; esta escaseza de leña vese suplida afortunadamente polas fontes termais³⁰².

²⁹⁴ GONZÁLEZ ULLOA (565), 1777, p. 231.

²⁹⁵ LABORDE (247), t. 2, 1807, p. 215. En 1746, ESTRADA (85 bis) indica os «famosos vinos» de Ribadavia (t. 2, p. 324).

²⁹⁶ TWISS (262), 1810, p. 68.

²⁹⁷ Ensenada, vol. 214.

²⁹⁸ MIÑANO (7), t. 11, San Adrián de Vieyte.

²⁹⁹ Exp. H. 135, Ourense: colleita de 1564: 15.893 moios; 1566: 14.898; 1567: 15.805.

³⁰⁰ A.H.N., leg. 551, n.º 89, Ord. 1510: «en la Ciudad havia abastecimiento de dho. vino y aun de allí se provehia mucha parte del Reyno». As cifras dos “lares” para o século XVI son bastante contraditorias: en 1517-23, COLÓN (71) atribúelle á vila 4.000 veciños. En 1557 trátase de 1.058 veciños; en 1587 de 500; e en 1594 de 700. Ver RUIZ ALMANSA (586), p. 33.55 E 69.

³⁰¹ *Ibid.*, Ord. 1590: «aquella ciudad y sus vecinos no tenían otro trato ni labranza de que vivir sino la labranza de vino».

³⁰² MORALES (251), tít. 58, 1572: «por tener sus campos ocupados con infinitas viñas es falta de leña y suplen mucho en esta parte las aguas tan calientes». Ver a localización dos principais concellos, fig. 28.

Arredor de Ourense moitas parroquias tamén se especializan na produción de viño, e as cepas son tan abundantes que é imposible entrar nas viñas dende que teñen follas³⁰³. No sur, o viñado é un auténtico monocultivo. Nas Curuxeiras (n.t. lugar da parroquia de Seixalbo), o viño é o único recurso. En Seixalbo, os viticultores venden de media 1.500 moios por ano. Catro parroquias de Toén obteñen 5.357 moios³⁰⁴, tres pobos de Barbadás 3.415 moios³⁰⁵ e San Cibrao das Viñas, coa aldea de Vilanova de Rante (n.t. en 2015: Vilanova é un lugar da parroquia Souto Penedo no Concello de San Cibrao das Viñas), 2.750 moios.

Os outros cultivos adoitan ser insignificantes. En Mugares (Toén), en comparación cos 1.500 moios de viño, os campesiños só recollen, en 1590, 20 fanegas de trigo, 20 de centeo, algúns nabos, algo de liño e sobre todo 200 fanegas de castañas frescas. As cifras son parecidas en Piñor (Barbadás): 1.500 moios de viño, 15 fanegas de trigo, 10 de centeo, 6 de paínzo e 50 de castañas. En San Cibrao das Viñas, 60 fanegas de trigo e de centeo e 70 cabezas de gando maior, que non representan gran cousa ao lado dos 2.500 moios de viño³⁰⁶: non queda lugar para as terras de cereais ou de pastos nesta «tierra de muchas viñas» dinos Colón³⁰⁷. Non obstante, en Alongos e Toén (Toén), os cereais son máis abundantes (300 fanegas de centeo) e os recursos un pouco máis variados: 500 fanegas de castañas, liño, nabos e 200 cabezas de gando miúdo.

Do outro lado do Miño, a vide tamén é moi importante en Coles³⁰⁸, en Gustei³⁰⁹ e sobre todo na Peroxa. A produción de viño alcanza alí os 3.830 moios e en Graíces o monocultivo é total, se descontamos os 1.330 moios de viño, os campesiños só obteñen 20 fanegas de castañas e non hai gandería. A situación dos viticultores é dende logo difícil xa que teñen que pagar gravosos impostos aos eclesiásticos ou laicos, e polo tanto algúns anos non lles queda gran cousa para vender. O monocultivo tamén se dá en San Xes da Peroxa, onde as 80 fanegas de castañas e as 60 de gran non significan nada ao lado dos 1.100 moios de viño. En Carracedo, pola contra, o centeo (600 fanegas) diversifica un pouco unha produción aínda dominada polo viño (1.400 moios e 70 fanegas de castañas). Polo xeral, os labregos venden directamente a metade da colleita total: un terzo, aproximadamente, vai á Igrexa e aos diversos propietarios laicos ou eclesiásticos para o décimo e as rendas, e o resto consómese no lugar.

O viñado de Ourense proporciona tanto viño tinto coma branco, pero na maioría das parroquias situadas no sur de Ourense predomina absolutamente o viño branco. Por

³⁰³ FILGUEIRA (561), Bachiller Olea. Cara a 1536, p. 600.

³⁰⁴ Exp. H. 136, Alongos e Toén en 1590-95: 1.766 moios; Mugares: 1.591 moios; Moreiras: 2.000 moios.

³⁰⁵ *Ibid.*, Barbadás, 1579-85. Coto de Sobrado: 800 moios; Terra de Montes de Sobrado: 182 moios; 1590-95: Coto de Piñor: 1.433 moios; A Valenza: 1.000 moios.

³⁰⁶ Exp. H. 136, 1590-95, Piñor: «no hay heredades de pan para llevar ni crianza de ganados por no aver montes ni pastos para ellos».

³⁰⁷ COLÓN (71), San Cibrao, Moreiras, Bentraces e Barbadás: «son igualmente citados como tierras de mucha viñas». Moreiras tería daquela 800 veciños e Barbadás 500.

³⁰⁸ Exp. H. 136, San Eusebio de Coles recolle en 1590 95.500 moios de viño por ano.

³⁰⁹ Exp. H. 137, Gustei vende 200 moios en 1579.

exemplo, en Mugares (Toén) en 1590³¹⁰ non se elabora viño tinto e en Piñor (Barbadás) só se producen 150 moios de tinto contra os 1.350 de branco. O viño branco é, en efecto, de mellor calidade que o tinto e custa polo tanto máis caro. En Piñor o moio de viño branco custa 20 reais en 1590 e o tinto 15 soamente. Dáse a mesma diferenza no Couto de Castrelo (18 contra 12 reais).

Como no Ribeiro do Avia, as parroquias situadas nas beiras do extenso viñado, a unha altitude xa considerable, producen sobre todo viño tinto dunha calidade máis común. Así, no sur de San Cibrao das Viñas, en Taboadela (n.t. hoxe S. Cibrao é concello), os habitantes de Santa Locadia (n.t. en 2015: pertence a Mesón de Calvos) obteñen 90 moios e venden 30 para comprar pan e outros bens de primeira necesidade. En Soutomaior, a produción acada só 20 moios de viño tinto porque se trata dunha “terra estéril desfavorable á vide”³¹¹.

2. O viñado no século XVIII

O décimo que se indica como resposta ao cuestionario do marqués de Ensenada permite ter unha idea da importancia do viñado de Ourense na metade do século XVIII. Desgraciadamente non temos cantidades de todas as parroquias e os resultados obtidos son claramente inferiores a aqueles da colleita real: 48.000 moios en total, ou sexa 61.440 hl, contando o moio de 128 litros, aínda que algunhas parroquias teñan un moio de maior capacidade.

Só o concello actual de Ourense produce máis de 16.000 moios (20.500 hl) de viño, compartidos a partes iguais polas dúas beiras do Miño³¹². Esta cantidade corresponde á que dá un texto de 1757: nun raio dalgúns quilómetros a colleita estímase, en efecto, entre os 15.000 e os 20.000 moios (19.900 e 25.000 hl) e os anos mellores pode alcanzar os 30.700 hl³¹³. En Cudeiro, a produción é de 690 moios de 146 litros (1.007 hl) para 58 ha, o que dá un rendemento medio de 17 hl. Estendendo este rendemento ao conxunto do viñado do Concello de Ourense chégase así a unha extensión de aproximadamente 1.370 ha.

Na beira dereita do Miño, aos 8.445 moios de Ourense engádenselles os 4.900 moios da Peroxa, 3.170 de Coles³¹⁴ e 2.130 de Punxín³¹⁵. Máis lonxe, cara ao norte, no límite das terras con viñas, a produción de Amoeiro e de Maside é menor (1.710 e 1.140 moios); así, a maioría das parroquias de Maside non obteñen viño abondo para o seu propio

³¹⁰ Exp. H. 136.

³¹¹ Exp. H. 137, Santa Leocadia e Soutomaior, 1579.

³¹² Ensenada, Ourense. Produción despois do décimo, vol. 220: Ourense 2.220 moios; Ceboliño: 1.600; Mende: 220; Seixalvo: 1.600; vol. 219: Granja: 140; Curuxeiras: 70; Zaín: 80; Velle: 960; Penedo: 280; Raijo: 200; Santa Mariña: 300; vol. 214: Cudeiro: 690, vol. 228; As Caldas: 550; Castro: 120; Beiro: 60; Canedo: 1.500; Tarascón: 160; Bubadela: 330; Arrabaldo: 3.800; Naves: 1.235.

³¹³ A.H.N., leg. 551, nº 9, 1757, fol. 116.

³¹⁴ A.H.N., leg. 551, nº 9, 1757, fol. 116.

³¹⁵ *Ibid.*, vol. 217-218.

consumo³¹⁶. Na beira esquerda, ademais dos 7.670 moios do Concello do Ourense, Toén (8.370 moios)³¹⁷, Barbadás³¹⁸ e Pereiro do Aguiar³¹⁹ son centros vitícolas importantes. O noso total para San Cibrao (1.468 moios) é moi incompleto. Cara ao sur, o viñado deixa xa de xogar un papel importante en Taboadela (230 moios)³²⁰ e en Paderne (160 moios)³²¹.

O aspecto do viñado non mudou case nada do século XVI ao XVIII. En moitas parroquias o viño é a única produción que se comercializa, os outros recursos destínanse sobre todo ao consumo local. As mellores propiedades, como as que pertencen ao señor Mosquera na Peroxa, combinan vides, oliveiras, árbores froiteiras, moreiras e castiñeiros³²². En moitos fogares as castañas proporcionan un recurso complementario considerable, e vemos aparecer o millo entre algúns cereais cultivados. A gandería é insignificante e redúcese a algúns porcos e algunhas ovellas³²³.

Non parece que se producise un retroceso do viñado arredor de Ourense entre o século XVI e XVIII, senón todo o contrario, na metade do século XVIII os viñedos van en aumento³²⁴. Todos os viaxeiros describen os fermosos viñedos que rodean a cidade e que contrastan coas montañas peladas que dominan a “ribeira”³²⁵.

3. A decadencia comercial de Ourense

Ourense foi no século XVI unha capital importante no comercio do viño. Arredor de 1550 moitas familias da cidade gardan nas súas adegas máis de 20.000 hl de viño. No século XVIII a colleita dos laicos é xa só de 5.324 moios (7.770 hl)³²⁶, pero a «cala» do 11 de novembro de 1790 dálle soamente 4.913 moios (7.170 hl)³²⁷. Ourense non desempeña xa o rol de centro comercial e a maior parte da produción das parroquias vitícolas dos arredores véndese directamente aos arrieiros. Soamente uns poucos transportistas que veñen á cidade marchan con viño, de 300 a 400 moios en total³²⁸.

³¹⁶ *Ibid.*, vol. 218: Arneses: 400 moios; Amarante: 130; Maside: 205; Piñeiro: 85; Lago: 30; vol. 217: Treboedo: 70; Lamas: 10; Ranestres: 80; Vilamoure: 90, vol. 218: Louredo: 40.

³¹⁷ *Ibid.*, vol. 219: Fea: 650 moios; Mugares: 1.500; Toén: 500; Alongos: 1.200; Moreiras: 1.970; Xestosa: 300; vol. 220: Puga: 2.250.

³¹⁸ *Ibid.*, vol. 219: Bentraces: 1.130 moios; Sobrado: 1.510; vol. 220: Barbadás: 1.090; Piñor: 500.

³¹⁹ *Ibid.*, vol. 220: Melias: 1.500 moios; as tres Moreiras: 80; Vilariño: 675; Quintela: 250; Santo Tomé: 140; Tibiás: 900. Sabadelle: 300; Prexigueiró: 500.

³²⁰ *Ibid.*, vol. 219: Santa Leocadia: 210 moios; vol. 223: Taboadela: 20; vol. 220: Torán: pouco e malo.

³²¹ *Ibid.*, vol. 220: Paderne: 50 moios; Mourisco: 60; vol. 223: Couceiro: 40, Gulpillas: 10.

³²² A.H.N., leg. 1140, nº 26.

³²³ Ensenada, décimo dalgunhas parroquias de Ourense (a cantidade de produción é dez veces superior).

³²⁴ A.H.N., leg. 551, nº 9: «las viñas no solo no se han disminuido ni quedan yermas, si no que han hido en aumento».

³²⁵ VAYRAC (263), 1719, t. I, p. 281; MUÑOZ CUEVA, (631), 1727, p. 3; CORNIDE, Viaje, 1767, C.E.G., t. 5, p. 133.

³²⁶ A.H.N., leg. 551, nº 9, pieza 3, fol. 115.

³²⁷ A.H.P., Ourense, leg. non catalogado.

³²⁸ A.H.N., leg. 551, nº 9, «ninguna saca de arrieiros asi por la ninguna comodidad para las caballerías, como por ser de viñado todas las jurisdicciones alrededor de la Ciudad en mas de ocho leguas por el lado de Miño y en mas de una legua por las demas partes, de modo que unicamente algunos arrieiros que llevan granos a la Ciudad suelen sacar algunos moyos, que sera de 300 a 400».

O viño das adegas de Ourense consómese sobre todo na mesma cidade, nas tabernas e en especial durante as doce feiras, os corenta e oito mercados e as diversas festas (Corpus, romaría dos Remedios e as asembleas de milicianos)³²⁹. Durante o período de 1790-1800 o consumo mensual de viño vendido polo miúdo oscila entre as 2.000 e 3.000 arrobas. En 1805 alcanzou as 24.521 arrobas para todo o ano, mentres que o viño vendido por xunto non representaba máis que 3.280 arrobas³³⁰.

	Canedo (Ourense) vol. 228	Ourantes (Punxín) vol. 218	Punxín (St. María) vol. 217	Castrelo (S. Esteban) vol. 225	Moreiras-Toén (S. Pedro) vol. 219
Moios de viño	150	24	100	200	197
Fanegas (F) ou ferrados (FE) de:					
Castañas	50 F	26 F	6 F		50 F
Trigo	8 F	12 FE	5 FE		14 F
Cebada		12 FE	2 FE		
Centeo	4 F	24 F	4 FE	0,5 FE	50 F
Millo (millo grosso)	30 F	5 F	40 F	10 FE	50 F
Paínzo (millo miúdo)		14 F			2 FE
Fabas	12 FE	3 F	10 F		12 F
Garavanzos	3 FE				
Legumes	3 FE				
Carros de nabos	10	2	2		
Liño (feixes)	6 F	6 FEI	15 FEI	20 FEI	25 FEI
Libras de lá		12	1	9	
Cuartillos de manteiga	30	14	20		
Libras de cera	4				
Cuartillos de mel	15				
Restras de cebolas	60		50	12	
Allos (cabos)	12				
Años		12	1	4	
Polos			12		
Porcos				5	

Nesta época Ourense xa non é unha cidade activa; a poboación en 1752 redúcese a 854 lares³³¹ e Labrada describe a cidade como “pobre e despoboadá”³³². Esta decadencia débese probablemente, polo menos en parte, a un torpe control da Administración municipal, que busca sobre todo protexer os produtores locais contra a introdución dos viños de fóra. O viño de Ourense non se pode conservar durante moito tempo debido a unha defectuosa elaboración e á falta de boas adegas (Madoz), polo tanto o medo a non vendelo é constante³³³. Todo isto reafirma a necesidade desta protección periodicamente, especialmente en 1481, 1497, 1501, 1564, etc., xa que a municipalidade tende a fixar un prezo moi elevado que disuade os arrieiros³³⁴. Durante os anos de malas colleitas os produtores locais venderon viños dunha calidade dubidosa, do que o mellor deles, era

³²⁹ *Ibid.*, fol. 116.

³³⁰ A.H.P., Ourense, leg. non catalogado, en 1798 a venda de viño por xunto elévase a 4.059 arrobas; o viño consumido por xunto a 5.936 arrobas; o viño introducido por xunto a 3.360 arrobas.

³³¹ Ensenada, vol. 220. As cantidades que temos para o século XVI son contraditorias: 4.000 veciños segundo Colón (1517-23) e 500 en 1571 (R.A.H., 9-29-55927).

³³² LABRADA (567), 1804, p. 82.

³³³ A.H.N., leg. 551, nº 9, 1743.

³³⁴ *Ibid.*, 1756.

vinagre! En 1756 foron máis de 1.000 moios os que se deberían verter na rúa en vez de venderse a «5 ½ cuartos el cuartillo».

Este comercio practícano 30 ou 40 persoas que gardan grandes cantidades de viño para períodos de escaseza co fin de vendelo a uns prezos elevados, calquera que sexa a calidade. O resto dos habitantes de Ourense que producen viño véndeno tan axiña coma sexa posible despois da colleita. Algúns vense obrigados incluso a pedir prestado cartos a algúns eclesiásticos con fortuna; estes invisten nun viño novo cuxo prezo é moi baixo, o que lles permite aos prestamistas revendolo cun enorme beneficio máis tarde³³⁵.

A entrada fraudulenta de viño permite tamén que algúns traficantes incrementen as cantidades dispoñibles para a venda no mesmo Ourense. Así, en 1732, un debedor de Santa Marta de Velle, que pretendía ter residencia en Ourense despois de dous anos, introduce 150 moios na cidade e colócaos nunha adega da “rúa da Rúa”. A administración municipal previda desta fraude fai que se lle incauten 96 moios. Do mesmo modo, algúns membros da clerecía tratan de introducir na cidade viño que procede de zonas afastadas, de dúas ou tres leguas; isto evidentemente vai en contra das ordenanzas municipais, en particular ás de 1564. En 1683 os gardas interceptan durante a noite catro bestas cargadas de viño procedentes das rendas eclesiásticas de Santa María de Melias (Pereiro de Aguiar). Ata mediados do século XVIII a entrada de viño novo estivo sen vixilancia ata o San Martiño, o 11 de novembro, pero debido aos abusos a cidade decide en 1756 poñer gardas nas portas para controlar de maneira sistemática a procedencia do viño.

Tamén se acusan os eclesiásticos de aproveitar a súa exención de impostos para servir de homes de palla, así cando se fai o censo, “cala” do 11 de novembro, declaran que lles pertencen algunhas cubas, e na realidade son propiedade de parentes ou amigos³³⁶. En 1694 mesmo se comproba que hai eclesiásticos que se opoñen á inspección dunha adega. En 1677 a cidade detivo varias taberneiras que vendían viño sen autorización e sen pagar as taxas reais. O cabido catedralicio declara que as “taberneiras” traballaban para a clerecía, e que estas non necesitaban autorización para vender o seu viño polo miúdo; así aos cóngos concédenselles a suspensión da persecución.

³³⁵ *Ibid.*, fol. 47, 1756: «a cercarse el tiempo de vendimias los pobres de todas las clases que se hallan sin dinero vanse al fiscal y a otros eclesiasticos ricos le piden encarecidamente dinero sobre vino para el tiempo del mosto, ajustando el precio mas ynfimo llevan el vino y despues lo venden al precio mas subido como el presente año que el fiscal compro mas de setenta moios a precio bajo y acaba de venderlo a 135 reales el moio».

³³⁶ *Ibid.*, 1673, fol. 116: «muchos del Estado eclesiastico no teniendo cosecha propia de vino..., al tiempo de los aforos y calas suponian mucha cubas por suyas propias, para eximir de aquellas porciones de vino, siendo en realidad de sus Parientes y amigos legos».

C. OS VIÑEDOS SECUNDARIOS DO INTERIOR

1. Os viñedos do sueste da provincia de Ourense

Na beira esquerda do Miño, o viñado ocupa un lugar importante ata a fronteira portuguesa. Arnoia pódese asociar ao Ribeiro do Avia, igual que Castrelo de Miño, xa que a finais do século XVI esta pequena vila vende cada ano 116 moios de viño branco e tinto, é dicir, máis da metade da súa produción (216 moios)³³⁷. Máis ao sur, Cortegada foi un activo centro vitícola pero a finais do século XVIII a emigración e a interrupción do comercio cos portugueses provocou o retroceso do viñado³³⁸. Non obstante, algunhas parroquias veciñas como Louredo (Cortegada), Poulo (Gomesende) e Rede de Muíños (Quintela de Leirado) teñen excedentes para vender, como proba a existencia de vendedores de viño por xunto³³⁹.

Dende que se deixan as beiras do Miño para ascender ao Arnoia a calidade do viño baixa axiña. As parroquias de Ramirás obteñen a finais do século XVI uns 50 moios de viño tinto, dos que trinta se destinan á abadía de San Paio e o resto consómeno os campesiños. Os cereais (máis de 1.500 fanegas) e a gandería ocupan os primeiros postos³⁴⁰. No século XVIII, o viño das parras de Ramirás apréciase pouco e dáselle o nome de «azido»³⁴¹.

O viñado é un pouco máis extenso preto de Celanova. No século XVI Castromao obtén de media 100 moios, Freixo 50, Viveiro 60³⁴² e Vilanova dos Infantes 80³⁴³. O viño do priorado de Santa Comba de Untes é considerado por Pereira de Novais a principios do século XVII como un dos mellores de Galicia³⁴⁴, e o viño de Milmanda colleu certa sona no século XVI. A comezos do século XIX o viño foi o primeiro recurso de Vilanova, antes do trigo e do liño³⁴⁵, pero este viño, dunha calidade baixa, pode emborrachar se se bebe en exceso³⁴⁶. Augas arriba, en Proente e Faramontaos (A Merca) colleitan aínda 150 moios cada unha³⁴⁷; Allariz, segundo Madoz, ten algúns viñedos mediocres que producen 1.260 cargas de viño; Espiñeiros só colleita unha pouca uva e a zona de Xunqueira de Ambía-Sobradelo ten soamente algunhas parras para a uva. Baños de Molgas aprovisionase de viño no Ribeiro de Ourense ou nos canóns do Sil³⁴⁸. Madoz fala de viñas ata o pé da escarpadura de falla de Xunqueira de Espadañedo, na parroquia da Costa e Couzada (Maceda).

³³⁷ Exp. H. 137, Arnoia. 1579-83.

³³⁸ B.N. Ms. 7.304, T. López, 1796, Cortegada: «es muy apto para viñas y las cultivaron con esmero los antiguos, de que hai muchos vestigios en los campos y piedras de lagares, de presente ha decaído esta aplicación, ya por falta de gente ya por que no tengan los vinos y licores la salida que antiguamente tenían a los Portugueses, de que tenia Privilegio esta villa».

³³⁹ Ensenada, vol. 213.

³⁴⁰ Exp. H. 50, Ramirás, 1585: «de vino no se vende ninguno por ser poco y flaco y lo gastan en sus casas».

³⁴¹ Ensenada, vol. 213, S. Juan de Escuderos.

³⁴² Exp. H. 137, 1579.

³⁴³ Exp. H. 136, 1590-95.

³⁴⁴ MEIJIDE PARDO (575), p. 5.

³⁴⁵ LABRADA (567), ver tamén Ensenada, vol. 225.

³⁴⁶ GONZÁLEZ ULLOA (565), 1777, p. 224-229.

³⁴⁷ Ensenada, vol. 222.

³⁴⁸ GONZÁLEZ ULLOA (565), p. 216, 1777.

Ao sur de Celanova e de Allariz, a viña desaparece axiña. O Concello de Verea non é unha zona vitícola³⁴⁹; o mesmo que a bacía do alto Limia³⁵⁰. Necesítase descender o Limia ata os arredores de Lobeira para encontrar viñedos. Colón afirma que hai moito viño en Lobeira³⁵¹, e a finais do século XVI cinco parroquias dos partidos de Lobeira e de Grou (n.t. en 2015 Santa Cruz de Grou é unha parroquia de Lobeira, pero no antigo réxime non era así) producen 234 moios de viño³⁵²; este pequeno viñado moi illado consérvase no século XVIII, en particular en Grou, Lobeira, Muíños, Río Caldo..., e permite que se fagan algunhas vendas ás comarcas veciñas: Lobeira ten cinco vendedores de viño³⁵³.

2. O val de Monterrei

A pequena bacía de Monterrei está ocupada por un fermoso viñado dende o século XVI. Dende Monterrei ata Chaves e Oímbra hai dúas leguas de vides e de terra de labor³⁵⁴. En Verín, os 315 lares obteñen 1.500 moios por ano en 1588³⁵⁵ e 2.000 en 1590-1595³⁵⁶. En Vilaza a produción está en 300 moios en 1579³⁵⁷, en Vences, Vilanova e Mieis (Monterrei) (n.t. hai as parroquias de Vilaza e Medeiros) hai 303 moios en 1579-1585³⁵⁸, e en Monterrei incluso 160 moios, dos cales un centenar se vende a dous ducados cada un.

As vendas de viño constitúen os únicos ingresos en cartos, xa que as colleitas de cereais son frouxas (60 fanegas todo incluído)³⁵⁹. En Castrelo do Val, as vendas de viño elévanse a 1.526 moios en 1571 e 1.830 en 1580, dos que 1.400 pertencen aos 248 lares do «Concejo»³⁶⁰. Pola súa banda, Oímbra produce cada ano de media 800 moios, dos cales se venden 140³⁶¹. Os excedentes son pois considerables; en 1588 representan polo menos os dous terzos da produción de Verín, o resto bébese “nas súas casas e labranzas”. O viño que se vende polo miúdo nas tabernas da cidade é, por suposto, moi escaso (91 ½ moios)³⁶².

O gran problema do viño é darlle saída. En 1603 os viticultores de Verín din que perderon máis de 600 moios de viño que non puideron vender debido á competencia desleal de numerosos traficantes que introduciron nas adegas de Verín grandes cantidades de viño, aínda que non residisen na vila. Temos que ter en conta que o viño desta comarca non se pode conservar máis dun ano³⁶³. Tal superprodución aínda é máis perigosa se se ten en conta que o viñado é case un monocultivo neste zona. Fóra do sector do viño, Verín

³⁴⁹ Exp. H. 136, 1590, Orille e Gontán: «no es tierra de vino».

³⁵⁰ B.N. Ms. 7.304, T. Lopez, 1796, Xinzo de Limia.

³⁵¹ COLÓN (71), 1517.

³⁵² Exp. H. 136, 1590-93: partido de Lobeira: 35 moios de viño tinto; San Mamede de Grou (Lobios): 60 moios; Santa Cruz de Grou (Lobeira): 39 moios; Asperelo (Entrimo): 40 moios; Riocaldo (Lobios): 60 moios.

³⁵³ Ensenada, vol. 215.

³⁵⁴ COLÓN (71), 1517-23. O autor dá para Monterrei 1.500 veciños, o que parece moi excesivo.

³⁵⁵ Exp. H. 58, Verín, 1588. Moio de 128 litros?

³⁵⁶ Exp. H. 136. A cifra de 300 lares dáse para 1597 por RUIZ ALMANSA (586), (doc. 6, p. 689).

³⁵⁷ Exp. H. 137.

³⁵⁸ Exp. H. 160.

³⁵⁹ Exp. H. 130.

³⁶⁰ Exp. H. 137.

³⁶¹ Exp. H. 58.

³⁶² A.H.P., Ourense, sen cota.

³⁶³ A.R.G., leg. 4.114, n° 55.

produce só 200 fanegas de centeo, 300 de trigo e un pouco de liño e mel, pero sen produción de castañas³⁶⁴. A situación non evolucionou nada no século XVIII e principios do XIX. As cantidades proporcionadas polo Catastro de Ensenada son moi incompletas³⁶⁵. Labrada destaca o illamento da comarca, a falta de vías de comunicación que traba a venda dos seus excelentes e abundantes viños³⁶⁶; quíxase do estado deplorable da ponte de Vilaza, indispensable para o comercio da rexión, xa que é por aquí por onde pasa o viño destinado á zona da Limia, que é, ao parecer, gran consumidora³⁶⁷.



Fig. 34. Os viñedos de Monterrei e de Souto Bermudo no século XVIII.

1. Cabeceira dos actuais concellos. —2. Aldeas citadas no texto. —3. Principais zonas onde se cultivaba a vide no século XVIII. —4. Límites dos actuais concellos

González de Ulloa recomenda o arranque dunha parte das vides e denuncia o consumo excesivo de viño nesta comarca onde, di el, “as pagodes de Baco son máis frecuentes que os templos de Deus”³⁶⁸. Os habitantes de Verín, grandes bebedores, non lle atopan a graza ao austero escritor³⁶⁹, xa que están obrigados a bañarse, mesmo en inverno, para

³⁶⁴ Ensenada, vol. 227, segundo o décimo, colleita 300 moios en Vilamaior, 120 en Pazos, 240 en Gondulfes.

³⁶⁵ Ensenada, vol. 227, segundo o décimo, colleita 300 moios en Vilamaior, 120 en Caldeleñas, 120 en Pazos, 240 en Gondulfes.

³⁶⁶ LABRADA (567), p. 103; ESTRADA (85 bis) sinalado en Monterrei «mucho y famoso vino» (t. 2, p. 332).

³⁶⁷ LABRADA (567), 1804, p. 137; GONZÁLEZ ULLOA (565), 1777, p. 116, para A Limia «ningún vino aunque se envase mucho».

³⁶⁸ GONZÁLEZ ULLOA (565), 1777, p. 28: «otros, con una sola caballeria, tratan en vino, que transportan de una parte a otra para abastecer los Pagodes de Baco, mas frecuentados que los templos de Dios».

³⁶⁹ *ID.*, p. 60: «gentes de pocas facultades, aunque cogen de todos frutos, trigo, centeno y vino al que son muy afectos y por esto muy ardientes, que necesitan bañarse no solo por verano, sino por invierno».

calmar os ardores dados pola bebida! A resposta ao cuestionario de Tomás López non lles é moito máis favorable, dado que os cualifica de preguiceiros³⁷⁰.

O viño de Monterrei é case unicamente tinto, polo menos en Verín, aínda que a zona de Albarellos tamén elabora algo de branco³⁷¹. A principios do século XVI os viños tintos de Monterrei considerábanse demasiado fortes e só se podían beber con moita auga³⁷². No século XVIII, o viño de Oímbra é o máis cotizado; é exquisito, en opinión de Miñano³⁷³. As vides baixas («viñas cepas») son moito máis numerosas que as vides altas e as parras («viñas parras o latas»).

3. A situación na parte montañosa do val de Monterrei

Ao oeste, algúns viñedos acompañan os vales que cortan a meseta da Xironda (Fig. 34). Río arriba, o viño de Flariz e de Santa Baia de Montes (Cualedro) considérase dunha mediocre calidade, pero a medida que se descende o val do Bubal o viño vai mellorando; o de San Millao non é dos peores e en Medeiros, o viño da ribeira de San Blas, regada polo Bubal, xa está bo³⁷⁴.

Ao norte, Castrelo de Val marca o límite do auténtico viñado de Monterrei. Na beira da depresión do Támega, as vides insinúanse ao longo dos vales e penetran profundamente no groso macizo de Laza grazas ao val do Támega e algúns dos seus afluentes. É certo que se trata dun viño de calidade baixa; así, o viño de Servoi nunca foi moi caro porque lle faltaba forza, en 1579 vendeuse a 16 reais o moio cando o do val de Monterrei valía 25 reais. É un viño de montaña que ninguén garda máis de catro ou cinco meses e que os produtores venden axiña, a baixo prezo, nos pobos veciños; e despois, ao comezar a primavera, consomen o viño do val de Monterrei³⁷⁵. No val do Támega, o viño de Nocado tamén é bastante corrente e, como o de Laza ou o da Retorta, distínguese pouco da auga³⁷⁶.

En toda esta comarca a colleita local non abonda para o consumo. A finais do século XVI Laza non produce máis que de 10 a 20 moios e debe comprar 70 para as súas tabernas. As aldeas de Castro, no fondo da estreita fosa do Támega superior, producen uns 50 moios pero deben traer máis de 150. O viño que se consome en Becerros (de 20 a 24 moios), en Cerdedelo (6 moios) e en Alberguería (24 moios)³⁷⁷ vén tamén de Monterrei.

³⁷⁰ B.N. Ms. 7.304, Val de Monterrei, 1799: «es un terreno muy abundante y fertil de granos y vino, y capaz de dar cuanto se quiera, pero la pereza de los naturales, ocasiona no produzca otros frutos en espeç. azeyte y frutos».

³⁷¹ Ensenada, vol. 224, Santa María de Castrelo.

³⁷² COLÓN (71), 1517-23, Monterrei.

³⁷³ GONZÁLEZ ULLOA (565), 1777, p. 75, Ensenada, vol. 213 (Oímbra ten daquela 109 veciños) e MIÑANO (7), Oímbra.

³⁷⁴ GONZÁLEZ ULLOA (565), 1777, p. 80 a 83.

³⁷⁵ Exp. H. 155, 1579, Servoi.

³⁷⁶ GONZÁLEZ ULLOA (565), 1777, p. 63.

³⁷⁷ Exp. H. 155, 1579-85.

O viño non é pois aquí a produción principal dos labregos. En Servoi (Castrelo do Val), as 23 familias obteñen arredor de 50 moios de viño, 600 fanegas de centeo, que se consomen *in situ*, agás o que se reserva para o décimo, 50 fanegas de castañas e algo de liño destinados tamén ás necesidades locais. A gandería proporciona, por outra parte, algúns ingresos grazas á venda de 4 bovinos ao ano para Castela ou para os matadoiros de Verín e 50 cabezas de gando miúdo para as feiras de Verín, Monterrei e outras. Son recursos moi mediocres³⁷⁸.

A mediados do século XVIII as terras dedicadas a viñado en Servoi fóronse reducindo, xa que non obteñen máis que 24 moios de viño³⁷⁹. Unha parte dos viñedos de Nocedo foron arrancados e substituídos por cereais, pero o seu rendemento é case nulo³⁸⁰. Pola contra, San Xoán de Laza ten unha colleita de viño moito máis abundante (250 moios), o mesmo que A Retorta (340 moios) e Castro (120 moios)³⁸¹. A viña vai subindo cara ao norte ata o lugar de Correchouso (n.t. parroquia de Castro de Laza), que aínda colleita 5 moios³⁸².

Cara ao leste, na beira da fronteira portuguesa, as montañas de Riós ou de Souto Bermudo (n.t. durante o Antigo Réxime as parroquias do actual Concello de Riós integráronse na xurisdición de Souto Bermudo, señorío do conde de Monterrei) constitúen unha curiosa e pequena comarca, moi accidentada, onde a vide ocupa un lugar bastante importante. Para os séculos XVI e XVIII non temos, desgraciadamente, datos que se refiran a todas as parroquias.

En 1590-1595 diversas parroquias do municipio actual de Vilardevós producen 547 moios de viño, dos que 407 son soamente da parroquia de Berrande. No Concello de Riós as parroquias de Riós e de Castrelo de Cima alcanzan respectivamente os 517 e 438 moios³⁸³. Parece que o viñado aumentou a finais do século XVI pois en 1579 as estimacións outorgábanlle soamente 300 moios para Berrande, 200 para Orriós e 260 para Castrelo de Cima³⁸⁴.

As cifras do século XVIII abondan para indicar a estabilidade deste pequeno viñado. A produción media de Castrelo de Cima é de 500 moios, a de Vilardecervos pasa de 40 moios en 1579 e 30 en 1590 a 120 en 1753. O viño dá lugar a un activo comercio cara ás aldeas da montaña situadas máis ao norte, e as exportacións vense favorecidas pola capacidade da medida que foi adoptada neste territorio que permite aos compradores obter máis viño polos mesmos cartos que noutros lugares³⁸⁵.

³⁷⁸ *Ibid.*, 1579.

³⁷⁹ Ensenada, vol. 224, o moio desta comarca é de 16 cuartos de 16 picholas de 2 cuartillos.

³⁸⁰ GONZÁLEZ ULLOA (565), p. 67, 1777: os ingresos da parroquia de Nocedo diminuíron «por haber echado de pan mucha tierras que daban vino y ahora no dan vino ni pan».

³⁸¹ Ensenada, vol. 227.

³⁸² Ensenada, vol. 226.

³⁸³ Exp. H. 136.

³⁸⁴ Exp. H. 137.

³⁸⁵ GONZÁLEZ ULLOA (565), 1777, p. 103: «llamanse estos terrenos las Montañas de Ríos y son tales respecto al Valle de Monterrey, pero miradas en si no son absolutamente Montañas, pues también aquí se coge mucho

A vide non é un monocultivo e as producións son ademais moi variadas. A parroquia de Orriós en 1591 obtén ademais dunha produción de viño bastante mediocre (400 moios), 7.000 fanegas de cereal, case unicamente de centeo, 250 fanegas de castañas, un pouco de liño, nabos e 50 cabezas de gando maior e 400 de gando miúdo³⁸⁶. Na metade do século XVIII os recursos non cambiaron nada: o viño, o centeo e as castañas constitúen o fundamento da alimentación xunto cos produtos da gandería³⁸⁷. Nas parroquias máis próximas á fronteira, o viño representa a miúdo o primeiro recurso; así en Castrelo de Abaixo, sobre un valor total do décimo de 2.524 reais, o viño representa 1.200 reais, é dicir, o 47%. A continuación está o centeo, con 1.000 reais, as castañas con non máis de 150 reais e os produtos de gandería son aquí moi secundarios³⁸⁸.

Ao leste do río Mente, o viñado é cada vez máis escaso. No municipio da Gudiña só as aldeas máis meridionais, Pentes, San Lourenzo, Seixo e Barxa producen viño. A colleita parece que cambiou pouco do século XVI ao XVIII, polo menos na parroquia de Pentes (150 moios en 1579 e en 1753)³⁸⁹. A finais do século XVIII o conxunto do concello proporcionaba aproximadamente 5.000 arrobas dun viño de baixa calidade. O pequeno pobo da Gudiña, demasiado alto, só sementa centeo, ten pasteiros e algo de liño e patacas³⁹⁰, pero o seu consumo é bastante elevado xa que está nunha das etapas dos viaxeiros que van a Castela³⁹¹.

Máis ao leste, a Mezquita tampouco é unha zona vitícola. Os seus habitantes, e sobre todo os da parroquia de Chaguazoso (Santiago), posúen algunhas viñas (18) e 221 xornais de cavadura respectivamente, ou sexa menos de 5 ha. Ao outro lado da fronteira, no territorio portugués de Ribas hai 106 parcelas pequenas das que raramente levan uva para a casa, pero algúns anos fan viño no lugar, nas «cobachas» situadas no medio dos viñedos³⁹².

4. Valdeorras

A finais do século XVI o pequeno viñado de Valdeorras produce 3.500 *miedros* de viño, é dicir, 6.800 hl, valorando o *miedro* a 194 litros. A maior parte consómenos as 1.517 familias das parroquias produtoras. Despois de apartar o décimo e diversos tributos,

vino en sus cañadas, aunque no es de tan buena calidad como el del valle, y por eso mismo es la medida mayor que ninguna del reino».

³⁸⁶ Exp. H. 136.

³⁸⁷ Ensenada, vol. 224. Santa María de Moialde: «diezmos: 100 cuartas de vino, 250 tegas de centeno, 160 de castañas, 10 haces de lino, 2 tegas de linaza, 8 corderos, 8 cabritos, 6 marranos, 8 libras de lana, 2 picholas miel, 5 reales de hortaliza».

³⁸⁸ Ensenada, vol. 223 Santa María de Castrelo de Abaixo: «diezmos: 200 tegas de centeno, 150 de castañas, 200 cuartas de vino, 40 reales de lino y linaza, 72 reales de corderos y cabritos, 10 reales de pollos, 52 reales de cera y miel, 40 vecinos».

³⁸⁹ Exp. H. 137, Ensenada, vol. 224.

³⁹⁰ B.N.Ms. 7.304, T. López, 1799, A Gudiña.

³⁹¹ GONZÁLEZ ULLOA (565), 1777, p. 107: «no se coge vino, pero se consume mucho con los innumerables transeuntes y estantes».

³⁹² Ensenada, vol. 656. A Mezquita: «en quanto al recogimiento de dhos frutos, le executan sus dueños unos años en este lugar y otros en unas cobachas que está situadas en dha viñas en que tienen algunas vasijas».

os campesiños poden chegar a vender 800 moios (1.550 hl)³⁹³. Para moita xente de Valdeorras o viño representa o principal produto do que dispoñen para vender. Así en Vilamartín, os 300 moios de centeo e os 50 de trigo son apenas suficientes para alimentar os 95 veciños; os cartos proveñen sobre todo da venda dos 60 moios de viño. En Arcos e Córghomo, os 250 moios de centeo e 150 de trigo non son suficientes, pero a venda do viño permítelles comprar o suplemento necesario de cereal. A calidade do viño non é excelente e cómpre vender os excedentes durante o inverno, antes do mes de abril³⁹⁴; o prezo daquela era de 24 reais o *miedro*.

Tan axiña coma nos afastamos do val do Sil, a calidade baixa bastante e os labregos límitanse á produción dun pouco viño para o consumo familiar. En Larouco, pendurado entre o Sil e o Bibeí, os 124 veciños consomen os 100 moios da colleita local, e a maioría das viñas do pobo atópanse nos vales veciños, fóra dos lindes do pobo propiamente dito³⁹⁵. No val de Casoio (Carballeda de Valdeorras) o viñado vai perdendo axiña importancia e os 370 lares do val non producen máis que 63 moios. No verán deben procurar viño noutras zonas ou ben beber auga³⁹⁶.

A vocación vitícola de Valdeorras é talvez máis clara no século XVIII. É certo que as respostas á Enquisa de Ensenada son moi imprecisas e non permiten coñecer a extensión do viñado nesta época³⁹⁷, polo tanto os datos dos que dispoñemos son escasos. Santa María de Rubiá, algo afastada do Sil, posúe un viñado de 79 ha que produce de media 650 hl de viño e, pola súa parte, San Xulián de Portela conta 118 ha de vides. Conforme o décimo, O Castro obtén 250 moios, é dicir, 100 máis que a finais do século XVI; pola contra, Vilamartín pasa de 300 en 1596 a 112 en 1752³⁹⁸.

³⁹³ Exp. H. 45, Valdeorras, 1596.

Parroquia	Produción en <i>miedros</i>	Viño vendido	Nº de lares (veciños)
San Esteban (da Rúa)	500	100	263
Arcos e Córghomo	500	100	117
Mones, Petín, Santoalla	400	100	167
Vilamartín	300	60	95
Valencia, Correxais	200	50	76
Viloira	200	50	93
S. Xulián	200	30	124
Vilanova	200	60	113
Santigoso e Fervenza	200	50	103
Xagoaza, A Pobra	150	50	61
Biobra (Rubiá)	150	30	53
O Castro	150	60	28
Alixo, Santigoso, Coedo, Oulego	150	30	67
S. Xusto, Sobradelo, Entoma	100	30	71
Carballeda, Viladequinta	30		60
Casaio-Candeda, Robledo	10		123
Santa Cruz	8		90
Casoio, Bascois	15		97

³⁹⁴ Exp. H. 45, Vilanova: «no se guarda sino asta Abril». A Castro, venda «en ynbierno por no ser lugar donde se puede guardar».

³⁹⁵ *Ibid.*, 1596, Larouco: «por ser tierra fria, cogen muy poco vino... la mayor parte del que cogen, lo cogen fuera del dho coto».

³⁹⁶ Para Casoio: «vino de tierra flaca que lo beben por el ynbierno e por verano lo van a buscar a otras partes y cuando no lo tienen beben agua».

³⁹⁷ Ensenada, vol. 216 e 226.

³⁹⁸ MAD0Z (5) dá a distribución de cultivos en dúas parroquias: S. Xoán de Arnado (Concello de Vilamartín), 800 xornais de viña, 90 *eminas* de prado, 60 de cultivo con rega, 200 de secaño, 1.000 xornais de castiñeiros,

De calquera modo, os viaxeiros vense sorprendidos da riqueza deste pequeno illote agrícola no medio de sobrecolledoras e inquedantes montañas onde non soamente se refuxian os osos³⁹⁹ senón tamén os bandidos⁴⁰⁰. A bacía está chea de árbores froiteiras, de castiñeiros, oliveiras e mesmo de limoeiros⁴⁰¹, pero os campesiños dedícanse sobre todo á vide e sofren máis de fame que de sede!⁴⁰²

A viña ten a gran vantaxe que dá froito cada ano mentres que os cereais non se sementan máis que cada dous anos. Ademais, se o ano é chuvioso, o trigo pérdese ou érchese de herbas nas chairas e se o ano é seco, os cereais pérdense nas ladeiras. A pesar de ser un traballo duro e ter un prezo de venda que alcanza os 5 reais a cántara, a viticultura é a actividade máis rendible⁴⁰³ xa que os acios de uvas son ás veces excelentes⁴⁰⁴. A maior parte das cepas son bastante baixas e os bacelos vanse desenvolvendo a partir dunha cepa dunha cuarta de alto. Non obstante, algunhas cepas son conducidas en alto e sostidas por unha rodriga ata a altura dun home⁴⁰⁵.

O gran problema en Valdeorras segue sendo o da conservación do viño xa que non se pode gardar máis dun ano. Mesmo se consegue pasar o verán vólvese vinagre en canto chega o viño novo da colleita seguinte⁴⁰⁶. O que aconsellan as memorias publicadas por Nifo en 1770 e por Labrada en 1804⁴⁰⁷ é que para mellorar a calidade habería que trasladar unha parte do viñado das zonas húmidas do baixo val, onde as xeadas e as néboas causan numerosos estragos, ata as ladeiras máis secas ocupadas por soutos de castiñeiros. Tamén sería mellor mesturar o viño das parras, máis verde e máis lixeiro, co dos viñedos e eliminar a variedade chamada Negreda, bastante produtiva pero que fai que o viño se conserve especialmente mal. Pola contra, hai que replantar a variedade máis vella e coñecida na comarca, o Albarello, xa que esta dá o mellor viño e o máis estable. O Mouratón destínase a darlle máis cor ao viño producido polas outras variedades.

O memorando de 1770 solicita que sexan prohibidas as plantacións nas zonas de montaña nas que o terreo é máis apto para os cereais que para a vide, pois favorecería os intercambios comerciais entre as zonas complementarias⁴⁰⁸. Cara ao sur, o viño procedente de Portugal faille unha competencia ilícita ao de Valdeorras, e ademais prexudica a

algunhas oliveiras e froiteiras. S. Miguel de Biobra (Concello de Rubiá): 540 *eminas* de viña, 1.500 de terra branca, 400 de prado, 76 de cortiñas e hortas, 3.000 pés de castiñeiros, 3.800 de uces e aciñeiras.

³⁹⁹ B.N.Ms. 7.304, 1799, Valdeorras.

⁴⁰⁰ LABRADA (567), 1804, p. 82.

⁴⁰¹ *Bol. Orense* (Revista 47), t. 9, nº 194, MACÍAS, (425), p. 89, 1799: «produce todo genero de frutas y frutos de superior calidad sin exceptuar aun los limones. El vino y castaña son los frutos mas abundantes y aun coge bastante aceite».

⁴⁰² NIFO (9), t. 1, 1770, p. 427: «se han dedicado los Paysanos a ocupar lo más de él con éste fruto o planta, padeciendo por esto más hambre que sed».

⁴⁰³ *ID.*, p. 439.

⁴⁰⁴ B.N.Ms. 7.304, T. López, 1799, Valdeorras: «se ha visto racimo de uba...que pesó 18 libras de a veinte onzas».

⁴⁰⁵ CASARES (555), 1843.

⁴⁰⁶ NIFO (9), t. I, 1770, p. 448.

⁴⁰⁷ LABRADA (567), p. 84.

⁴⁰⁸ NIFO (9), t. I, 1770, p. 448.

España xa que estas compras fan saír o diñeiro do país. En 1742 xa o procurador de Valdeorras denunciara a entrada de viños portugueses na provincia⁴⁰⁹.

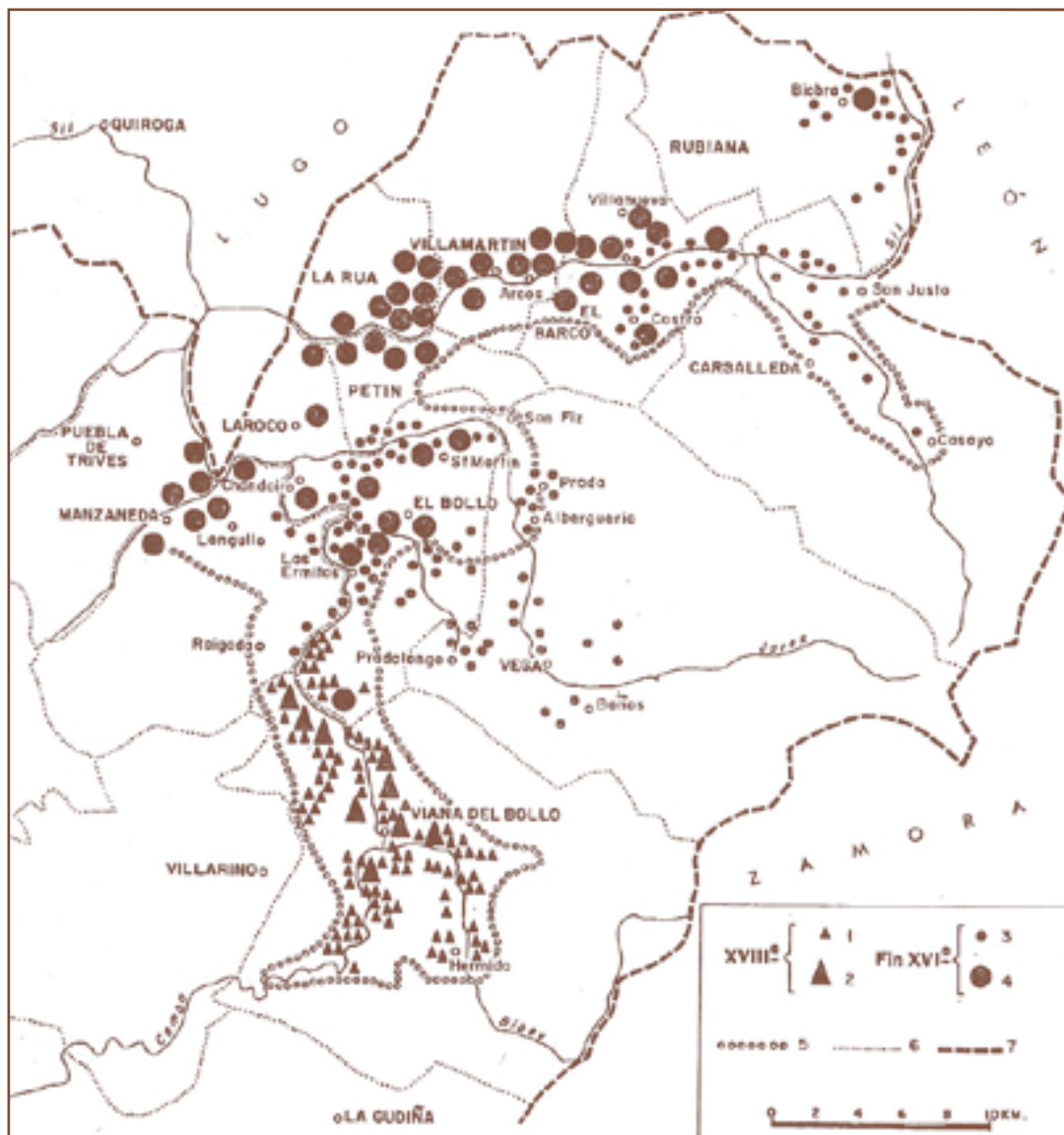


Fig. 35. Os viñedos de Valdeorras e do Bolo nos séculos XVI e XVIII.
(segundo os expedientes de Facenda e a Enquisa de Ensenada).

1. Para Viana do Bolo (século XVIII), 1 ha. –2. *Ibid*, 10 ha –3. Para Valdeorras (século XVI), 10 miedros (19 hl).
–4. *Ibid*, 100 miedros (194 hl). –5. Límites do viñado no século XVIII. –6. Límites das parroquias actuais.
–7. Límite da provincia de Ourense.

5. A comarca do Bolo

Nos vales do Bibei e dos seus afluentes, o Xares e o Camba, a vide agárrase ás pendentes abruptas e sobe montaña arriba (Figura 35). Ao norte, arredor da pequena vila do Bolo, o viño desempeña un rol importante na economía do país. O Bolo obtén a finais do

⁴⁰⁹ A.H.N., leg. 551, n.º 9, fol. 92.

século XVI 200 moios e pode vender a metade. É o recurso principal xa que a produción de cereais limitábase a 200 moios de centeo e 9 de trigo e a gandería non dá máis de 50 cordeiros ou cabritos e 5 becerros⁴¹⁰.

Outros pobos do Bolo teñen unha colleita superior a 100 moios cada ano (Vilaseco 200, Celavente 150, San Martiño 120, Chandoiro 100, etc.), polo tanto poden venderlle viño aos pobos das montañas veciñas menos favorecidos. No val do Xares (Concello da Veiga) só algunhas aldeas río abaixo teñen aínda colleitas aceptables (Alberguería 40 moios (n.t. asolagada polo encoro de Prada), Prada 30), pero a produción vólvese insignificante río arriba da Veiga e desaparece completamente ao leste de Baños.

En conxunto, as 38 poboacións vitícolas do Bolo e da Veiga teñen unha produción de 1.716 moios en 1579, ou sexa 3.322 hl, dándolle ao moio desta pequena comarca a mesma capacidade que o de Trives ou que o *miedro* de Valderroas (193,6 l).

No século XVIII os datos proporcionados pola Enquisa de Ensenada son moi imprecisos pero permiten destacar un retroceso do viñado no val do Xares. A zona baixa do val leste-oeste segue sendo vitícola⁴¹¹ e incluso se ven oliveiras no val do Bibei a partir das Ermidas⁴¹². Pero augas arriba do cóbado de San Fiz, no concello actual da Veiga, só as aldeas máis setentrionais, San Fiz, Prada e Alberguería, producen aínda algo de viño, un «vino de mala calidad ya que es de montaña»⁴¹³. A vide vai desaparecendo e o límite do viñado no século XVI é claramente máis ao norte que no século XVIII (Fig. 35). Polo tanto prodúcese un retroceso no pequeno val do Bolo: Pradolongo, Paradela, Valdante e Valbuxán (n.t. parroquia Vilaseco), que en 1579 recollían 243 hl, e no século XVII xa non teñen viñas. Quizais a posibilidade de poder comprar viño en Valdeorras, que está bastante próximo, explique este retroceso no alto val do Bibei. Arredor de Viana do Bolo a vide mantense moito mellor, ocupa 176 ha que producen 5.115 hl. O rendemento é bastante elevado, 29 hl/ha para o conxunto do actual Concello de Viana do Bolo e mesmo un pouco máis de 30 hl/ha para as aldeas máis vitícolas da ribeira do Bibei. O viñado incluso remonta varios quilómetros o val do Camba⁴¹⁴. A calidade do viño é bastante mediocre no límite meridional da zona (As Ermidas). Lamentablemente é imposible comparar a extensión do viñado no século XVIII coa de final do XVI posto que non temos documentación para esta última época.

⁴¹⁰ Exp. H. 137, O Bolo, 1579.

⁴¹¹ LABRADA (567), 1804, p. 82.

⁴¹² B.N. Ms. 7304, T. López, 1799: «a las Ermitas, el terreno nada produce mas que vino, aceite, y castañas; es incapaz de otros frutos por ser tierra fragosa arenisca y muy seca». Descripción similar en MIÑANO (O Bolo). «La mitad de su terreno está inculto por ser árido y peñascoso, mas propio para fieras nocivas que para ganados. Una cuarta parte está plantado de viñas que producen vino de mediana calidad, lo restante produce trigo, aceite, centeno castañas, patatas, lino, yerba y todo genero de legumbres».

⁴¹³ Ensenada, vol. 214-215, Ourense: Alberguería.

⁴¹⁴ Ensenada, vol. 656, partido de Viana do Bolo (provincia de Valladolid!) (n.t. Entendemos que o signo de admiración é pola sorpresa do autor ao ver que poñen a Viana do Bolo como pertencente á provincia de Valladolid).

6. A comarca de Trives

O contraste é moi forte entre as ribeiras vitícolas, dende o Bibei ata a súa confluencia co Sil, así como nos vales inferiores do San Lázaro e do Navea e nas altas mesetas, onde os escasos cultivos de centeo alternan con amplos montes ou bosques sombríos. Os canóns son estreitos e de acceso difícil, polo que a produción non pode ser moi abundante. Na xurisdición de Manzaneda de Trives a colleita total non alcanza máis que 777 moios en 1596 e o excedente que se vai vender é moi baixo, de 70 a 72 moios. Os 102 lares da aldea de Manzaneda consomen totalmente os 200 moios que producen⁴¹⁵.

As viñas sitúanse nas ribeiras de Manzaneda e de San Vicente. Ás veces algunhas aldeas de montaña posúen parcelas nestas ribeiras. Así, os habitantes da parroquia de Reigada, no extremo meridional do actual Concello de Manzaneda, colleitan 60 moios e poden vender uns vinte grazas ás vides que teñen na ribeira de Manzaneda e incluso na de San Vicente. O mesmo sucede noutras aldeas veciñas.

A venda do viño permítelles comprar un pouco de cereais. En Langullo, pequena parroquia de 39 lares, situada ao leste de Manzaneda (n.t. Langullo actualmente é un lugar da parroquia de Cesurís), a produción de viño alcanza un cento de moios, despois de descontar o décimo e os diversos tributos; por exemplo, cunha renda de 10 moios ao señor de Ribadavia, e tendo en conta o consumo familiar, quédanlle uns quince moios para vender. Con quince cabezas de gando miúdo e unha cantidade insignificante de liño (20 varas), o viño é para o labrego o único medio que ten para comprar o cereal necesario. A súa colleita de cereais é pobre, soamente acada 100 anegas de centeo (fanegas de 5 tegas cada unha) e 15 anegas de trigo; o gando maior (40 cabezas) serve para labrar as terras, é raro que se venda unha cabeza. Non hai, de feito, nesta zona nin feira, nin mercado, nin tratantes.

Os outros recursos destínanse unicamente ao consumo familiar, como son o leite, o queixo, a manteiga, a madeira, os porcos, o mel, o coiro para o calzado, o sebo para as candeas de iluminación... Contan con dous recursos complementarios que desempeñan un papel fundamental na alimentación: as castañas e os nabos, que lles permiten asegurar os momentos difíciles. Algúns veciños que son agricultores e que non teñen outros recursos máis que as súas mans son especialmente pobres. Cando non conseguen traballo no lugar van buscalo a outro sitio, e se non o atopan, pasan fame⁴¹⁶.

O viño do país de Trives non se conserva moito máis tempo que o de Valdeorras. A finais do século XVI o viño novo véndese a 15 ou 20 reais o moio, e o que se puido conservar

⁴¹⁵ Exp. H. 45, n° 93, 1596.

⁴¹⁶ *Ibid.*, Langullo, 1596.

ata agosto ou setembro do ano seguinte vale 28 ou 30 reais⁴¹⁷. O viño das terras de Trives goza no século XVIII dunha certa reputación⁴¹⁸.

7. O Canón do Sil

Despois dunha incursión ata a pequena bacía de Quiroga, o Sil afúndese na vella plataforma de Castro Caldelas e delimita as provincias de Ourense e de Lugo ata a confluencia co Miño; é unha auténtica fronteira xa que o río é caudaloso, non ten ponte e hai que atravesalo en barca⁴¹⁹. O canón é moi profundo e as ladeiras son escarpadas, polo que fixo falla a perseverancia dos frades para emprender a conquista destas terras tan hostís.

Grazas a esta revalorización medieval, o Canón do Sil transformouse nunha ribeira onde as parroquias colgadas no bordo da chaira poden cultivar vides e diversas árbores froiteiras (Fig. 26). Na parte máis alta das ladeiras os soutos de castiñeiros proporcionan a madeira necesaria para a vida cotiá e as estacas para as vides, e sobre todo un abundante froito, moi importante na alimentación. Na chaira, cando a terra é arable e non demasiado superficial, atopamos leiras de centeo; e cando a roca aflora, o gando miúdo e o maior percorren o escaso pasto.

Os recursos son bastante variados, e ao remate do século XVI San Martiño de Nogueira colleita non soamente 800 moios de viño senón tamén 1.000 fanegas de centeo e 400 de castañas; ten unha gandería activa que lle permite vender unha trintena de bois e vacas cada ano⁴²⁰. En Santo Estevo de Ribas de Sil, o viño é un pouco menos importante: a colleita media en 1590-1595 é de 613 moios dun viño de excelente calidade⁴²¹. Non obstante, o centeo, as castañas e o gando segue mantendo aquí un lugar destacado⁴²².

Un pouco máis lonxe, en Santa Cristina de Ribas de Sil, a “ribeira” está moito menos aproveitada. Nestas ladeiras empinadas non se obtén cereal senón soamente un pouco de viño (48 moios de media en 1579-1585, 65 moios en 1590-1592) e algunhas castañas (50 fanegas). Boa parte da vertente non serve máis que para aloxar osos e lobos. Ademais estes animais salvaxes acaban coa caza e mesmo a gandería se resente, a produción anual limítase a unha decena de gando maior e unhas 50 cabezas de gando miúdo. As 90 familias da parroquia cultivan centeo na chaira (400 fanegas), pero nunha cantidade insuficiente; e para poder comprar cereais deben vender ademais un ou dous bois, algúns

⁴¹⁷ *Ibid.*, Raigada, 1596.

⁴¹⁸ MACÍAS, Astorga (425), p. 97, 1799: «el vino de las riberas de este arciprestazgo (Trives y Manzaneda) es mucho y bueno, hay abundancia de castañas y también lino y pan».

⁴¹⁹ B.N.Ms. 7304. T. López, Nogueira: «el Sil es río muy caudaloso, no tienen puente alguno, se pasa por varcas, es tierra muy amena de bino, castañas, y todo genero de frutas».

⁴²⁰ Exp. H. 137, 1579.

⁴²¹ MORALES (251), 1572, tít. 69.

⁴²² Exp. H. 136, Colleita de 1590: «530 moyos de vino, 3.200 fanegas de centeno, 10 de millo, 20 de trigo, 878 de castañas secas, 12 cañados de miel, 5 arrobas de cera, 20 fanegas de linaza, 170 haces de lino, 20 arrobas de lana; nacieron : 76 becerros, 480 cabritos, 150 corderos, 220 lechones, 560 pollos».

porcos que levan ás feiras de Castro Caldelas e Ourense, algúns sacos de castañas, unha ou dúas cabras e máis da metade da colleita de viño⁴²³.

Ao afastarse da ribeira, o viñado vai desaparecendo. Así, o alto val do Loña, que non é vitícola, os veciños son ás veces tan pobres que non teñen para beber viño. É o caso das parroquias que rodean Rocas (San Pedro), Concello de Esgos, onde non hai tabernas e onde o pan debe ser mesmo ás veces substituído por castañas e nabos mollados no leite⁴²⁴. Nas zonas menos desfavorecidas, a xente da chaira ten algunhas viñas na ribeira. San Xoán de Covas, ao noroeste de Montederramo, pode producir unha vintena de moios de viño tinto⁴²⁵. O mosteiro de Montederramo posúe, por suposto, os viñedos na ribeira do Sil, o que lle permite vender aproximadamente 100 moios ao ano⁴²⁶. A paisaxe non cambiou case nada no século XVIII e principios do XIX. As parroquias vitícolas envían o seu viño ás montañas veciñas, a Lugo ou á Coruña, e non teñen outros produtos para vender, fóra dalgúns xamóns que envían a Castela⁴²⁷. Na parte chaira, o cultivo da pataca engádese ao do centeo e ao das castañas. Castro Caldelas, unha pequena vila de 103 lares, é sobre todo coñecida polos seus xamóns, pero os seus habitantes teñen as viñas na ribeira do lado⁴²⁸.

D. OS VIÑEDOS DO SUR DA PROVINCIA DE LUGO

Nas bacías de Quiroga, tanto de Monforte coma nas vertentes escarpadas do Sil e do Miño, as viñas son suficientemente extensas para permitir algunhas exportacións cara ás frías chairas do centro da provincia. Pero estas vendas non son moi relevantes xa que a produción é moi variable en función do ano; en 1758 alcanza os 76.750 canados (27.860 hl) pero en 1759 soamente 30.000 canados (10.890 hl)⁴²⁹. A finais do século XVIII, entre 1788-1789, aumenta a 185.000 arrobas (29.600 hl)⁴³⁰. Os centros importantes de consumo deben acudir a miúdo aos “ribeiros” da provincia de Ourense.

1. A bacía de Quiroga

A pequena bacía de Quiroga e o val do Sil no «partido» da pequena vila producen un viño de boa calidade pero en cantidade limitada. Molina estima que no século XVI o viño de San Martiño de Quiroga vale tanto coma os «preciados de Toro» e Labrada a principios do século XIX segue considerándoos como de moi boa calidade⁴³¹.

⁴²³ Exp. H. 161, 1579, e Exp. H. 136, 1590: «ribera muy fragosa y aspera... que ningún género de provecho da sino de criar osos y lobos». En 1752, conforme o décimo, a colleita pode ser estimada en 210 moios (Ensenada, vol. 220).

⁴²⁴ Exp. H. 137, 1579, Vilar de Ordelles: «se quedan sin pan para sus sustentos y la mayor parte del año comen leche, castañas y nabos quando no alcanza el pan».

⁴²⁵ *Ibid.*, Cobas.

⁴²⁶ Exp. H. 136, 1590.

⁴²⁷ MADDOZ [5], Cristosende (S. Salvador) (Concello A Texeira). Os 40 veciños cultivan entón 2.000 xornais de viñas. En Santa María de Abeleda a viña cobre 1.000 xornais.

⁴²⁸ Ensenada, vol. 222, Castro Caldelas.

⁴²⁹ MEIJIDE PARDO [575], p. 7, nota 39.

⁴³⁰ *ID.*, p. 8, nota 51.

⁴³¹ LABRADA [567], 1804, p. 82.

A produción é difícil de avaliar. A finais do século XVI non alcanzaba máis dos 3.000 canados nas parroquias de San Martiño de Quiroga e máis dos 5.000 en Hospital. Engadindo a iso algunhas parroquias veciñas chégase ata os 11.200 canados de media para o período 1579-1585 e os 11.500 para 1587. O canado vale como dúas cántaras de Castela, iso supón de 3.600 a 3.700 hl⁴³². Soamente Quiroga e Hospital teñen excedentes para vender. Os habitantes de San Miguel de Montefurado consomen viño só das súas cubas e aqueles que non producen viño beben auga! Na xurisdición de Bendollo, augas arriba de Quiroga, cada un bebe o produto da súa colleita; nas tabernas da «fielddad» os viaxeiros e estranxeiros non consomen máis de 20 *miedros* (26 hl) cada ano, ademais trátase dun viño tinto non moi bo que non vale máis que dous ducados o *miedro*⁴³³. O viño do alto val do Lor (Folgo do Courel) é tan mediocre que é tratado no século XVIII como “medio viño”⁴³⁴.

Non temos cifras para o viñado de Quiroga no século XVIII, pero a importancia comercial do viño non é moi elevada. Non obstante, déixanse ver algúns moios de viño de Quiroga no mercado de Lugo.

2. A bacía de Monforte

O viñado da bacía de Monforte é máis importante. Algunhas parroquias dedican no século XVIII a metade das leiras á vide. É o caso de Santa María de Baamorto, aquí a viticultura é a actividade case exclusiva dos 87 veciños, xa que sobre os 4.031 ferrados (de 30 varas en cadro) de terra da parroquia, 2.000 están reservados ás viñas e ás parras, mentres que os cereais non ocupan máis que 600 ferrados, os cultivos de hortalizas 12, as pradeiras e pastos 130, os castiñeiros 140 e o resto da parroquia está a “monte”.

Trátase dunha das parroquias máis vitícolas da Terra de Lemos. O viño que produce é un dos máis estimados da provincia, xa que vale 12 reais o canado mentres que na maior parte das “chairas” de Monforte o prezo non supera os 8 reais. Laborde comenta que na extensa e fértil chaira de Lemos “os fermosos campos dan bos cereais e dos viñedos faise un excelente viño”⁴³⁵. É certo que a mediados do século XVIII o viñado da chaira de Monforte é polo menos tan extenso coma na actualidade. A avaliación do Catastro de Ensenada é, en efecto, incompleta, xa que moitas parroquias non subministraron datos precisos, como é o caso da capital da Terra de Lemos, Monforte. Non obstante, as «calas» de 1745 a 1748 dan de media unha produción de 7.216 canados, ou sexa 2.619 hl⁴³⁶. Monforte era daquela un activo centro comercial de 460 lares⁴³⁷ e a produción local non abundaba para satisfacer totalmente as necesidades da cidade. En 1747, o viño que se vendía en Monforte por xunto e polo miúdo, tanto polos laicos coma polos eclesiásticos,

⁴³² Exp. H. 136, 1579-85; Exp. H 137, 1587.

⁴³³ Exp. H. 137.

⁴³⁴ Ensenada, Lugo, vol. 189, S. Vicente de Vilamor: «el cañado de vino que por ser de tierra fria no es de casta y como tal le llaman medio vino, 4 reales».

⁴³⁵ LABORDE (247), 1807. 2, p. 125.

⁴³⁶ A.H.N., leg. 38546, nº 38.

⁴³⁷ Ensenada, vol. 179. A vila tiña soamente 300 veciños en 1571 (R.A.H., 9.29.5.5927).

alcanzaba os 9.656 canados, dos que 1.142 proviñan do exterior. En 1748, entran 903 canados; en 1749, 557. Son as parroquias rurais da chaira as que proporcionan este complemento a Monforte e as que venden viño ás zonas máis setentrionais. Na Pobra do Brollón a produción vinícola é xa moi limitada en comparanza coa do centeo e das castañas⁴³⁸, e cara a Samos e Sarria desaparece completamente.

3. As ribeiras do Sil e do Miño

Os fermosos viñedos que gabea polos canóns do Sil e do Miño a partir de Portomarín⁴³⁹ e polos do Cabe inferior producen importantes cantidades de viño. O contraste é bastante claro entre as ribeiras labradas en estreitos socalcos vitícolas, onde ás veces a terra ten que ser transportada ao carrelo⁴⁴⁰ ás partes máis elevadas das ladeiras que están ocupadas por soutos, e as mesetas onde as terras de labor e as pradeiras se meten nas extensas zonas de monte. As parras son moi raras xa que a uva madura mal, polo tanto o viño é moi mediocre. Por exemplo, en Atán (Pantón) hai 16 ferrados de parras en comparanza cos 484 de vides, e o viño destas parras vale 6 reais o canado contra os 9 reais das viñas baixas. As vides apóianse simplemente en estacas, e segundo un vello refrán popular “quen non ten madeira non ten viña”⁴⁴¹.

Algunhas parroquias, situadas na beira da chaira, posúen producións variadas, entre as que o viño representa o produto comercial por excelencia; así, en 1579-1585 os 238 veciños do Couto de Sober no Sil obteñen ao ano de media 2.000 canados (725 hl) de viño, unha metade «rosete» e a outra tinto. É o primeiro recurso do Couto, xa que os cereais, as 1.500 «anegas» de centeo, as 20 de trigo e as 10 de paínzo, son sobre todo destinados ao consumo local, o mesmo que as castañas (100 anegas). Engádenselle a iso algunhas «minudencias», fabas (8 anegas), garavanzos (3 anegas), mel (3 canados), cera (8 libras), un pouco de la e algo de liño. Cómpre sinalar que a gandería é moi variada pero de escasa importancia⁴⁴².

O viño de Sober é o máis cotizado da provincia, o canado vale ata 14 reais en Santa María de Amandi e 15 en San Xillao de Lobios (Sober), mentres que na meseta os prezos caen a menos de 8 reais en San Xulián de Eiré (Pantón), 7 ½ reais, e incluso 5 ½, para o viño das parras. O viño de Amandi goza dunha certa sona, pero ten a fama de subirse facilmente á cabeza⁴⁴³. A ribeira de Amandi reserva a uva do «Comprao» para elaborar

⁴³⁸ LABRADA (567), 1804, p. 106.

⁴³⁹ MARTÍN SARMIENTO (570), 1754, p. 19.

⁴⁴⁰ A.H.N., Códice 860, Descripción do val do Miño cara a 1850: «en las laderas hai viñedos de zepa, formando escalones o banales para sostener la tierra que conducen a hombro aquellos naturales, porque no es posible que los carros lleguen allí, así es que andan encorbados...».

⁴⁴¹ NIFO (9), t. 1, p. 422, 1770: «en las riberas del Miño, de Puerto Marín abajo, en las del Cave, y llanuras de Lemos, se coge mucho vino, lo mas tinto y de una calidad mediana, cuyos labores se reducen a podar de varas largas que se atan a sus respectivas estacas, de suerte que se dice de proverbio que “quien no tiene madera no tiene viña».

⁴⁴² Exp. H. 135, Coto de Sober. O gando abranguíña 20 bois, 20 vacas, 70 ovellas, 70 carneiros, 20 cabras, 20 castróns, 100 porcós, 20 cans, 20 ocas e 100 galiñas ou galos.

⁴⁴³ Correo Mercantil (558), nº 13, 1793, p. 99.

un viño tostado moi cotizado⁴⁴⁴. Algúns viticultores dedícanse tamén á elaboración de augardente, por exemplo, en Santa María de Bolmente (Pantón) xa existen 60 alambiques no século XIX⁴⁴⁵.

Noutras parroquias a tendencia ao monocultivo acentúase, é o caso de Pombeiro, onde a colleita entre 1579-1585 acada os 604 moios (877 hl)⁴⁴⁶ ou ben dalgunhas aldeas da beira esquerda do Miño. Así, Atán e Vilar de Ortelle (Pantón) producen en 1579 na súa “ribeira áspera e fragosa” 240 moios de viño (348 hl), dos que dous terzos son de tinto e un terzo de branco. No último decenio do século XVI a produción é moito máis importante, cunha media de 366 moios para o período 1590-1595, o que permite vender aproximadamente 140 moios por ano. Desgraciadamente, a maioría dos labregos deben darlle a cuarta ou mesmo a terceira parte da súa colleita ao bispo de Lugo e non lles quedan máis que pequenas cantidades para poder vivir. As colleitas de cereais son significativamente escasas e moitas veces as castañas teñen que substituír o pan. A gandería tamén é escasa pero aos «menus» (n.t. débese referir aos produtos alimenticios) engádeselle a seda, cuxo valor é de 140 ducados, produto que non hai que desprezar⁴⁴⁷.

Do outro lado do Miño, na comarca de Chantada, o contraste é especialmente sorprendente entre a ribeira cultivada con vides, onde aparecen tamén moreiras e mesmo laranxeiras, e a fría montaña, lugar do centeo e da gandería. A longa lista de froitos recollidos nos «partidos de los Abadengos de Oseira y de Chantada» podería ser enganoso se non se considerase que estas riquezas representan o froito do traballo de 1.034 familias⁴⁴⁸. Nas aldeas da ribeira o viño representa en xeral máis da metade do valor dos produtos vendidos ao longo do ano⁴⁴⁹.

Estas zonas van cambiando entre os séculos XVI e XVIII (Fig. 36). Primeiro, a poboación foi aumentando nalgunhas parroquias. Así, Atán e Vilar de Ortelle pasan dos 113 veciños en 1579 a 166 en 1752⁴⁵⁰. Esta medra da poboación favorece a construción de novos socialcos, e no século XVI aparece a vide nalgunhas parroquias que non eran tan vitícolas. Así, en Chantada, a produción de San Bartolomeu de Belesar pasa de 160-200 canados en 1590 a 680 en 1752; a de Santa María de Nogueira de 200 a 2.954. Pesqueiras non producía viño en 1590 pero en 1752 colleita 494 canados. Ademais, a comarca de

⁴⁴⁴ CASARES (555), 1843, p. 23.

⁴⁴⁵ MADDOZ (5), Bolmente.

⁴⁴⁶ Exp. H. 144, Partido de Pombeiro

⁴⁴⁷ *Ibid.*, Atán e Vilar de Ortelle, 1590-95: Colleita de 100 fanegas de centeo, 15 de trigo, 6 de millo, medida de Ávila como en Sober; 300 a 500 tegas de castañas das que 100 a 200 poden ser vendidas. Gando: 6 bois, 6 vacas, 15 ovellas, 15 carneiros, 50 cabras, 50 castróns, 60 porcos, 100 galiñas, 3 canados de mel, 50 libras de cera, algo de liño, nabos, algunhas peras e mazás.

⁴⁴⁸ Exp. H. 135, Abadengos de Oseira e Chantada. Froitos de 1579: 785 moios de viño (a media de 1579-85 é de 737 moios), 905 fanegas de castañas, 4.830 de centeo, 220 de trigo, 175 de millo, 148 de liñaza (gran de liño), 15 de nocos, 3.200 «fusales» (feixes) de liño, 760 restras de allos e cebolas, 77.200 mazás, peras e laranxas, 6.265 carros de nabos. O gando representa 292 cabezas de gando maior (bois e vacas), 1.243 cabras e ovellas, 725 porcos e 1.284 galiñas. Os animais proporcionan 6.000 ovos, 641 azumes de manteiga, 320 libras de queixo, 1.068 libras de la, 171 azumes de mel, 96 libras de cera, 27 libras de seda.

⁴⁴⁹ Exp. H. 90, Chantada.

⁴⁵⁰ Ensenada, Atán, vol. 169, Vilar de Ortelle, vol. 190.

Chantada é considerada por Labrada un “bo país” porque produce viño, moito centeo, castañas e forraxes⁴⁵¹.

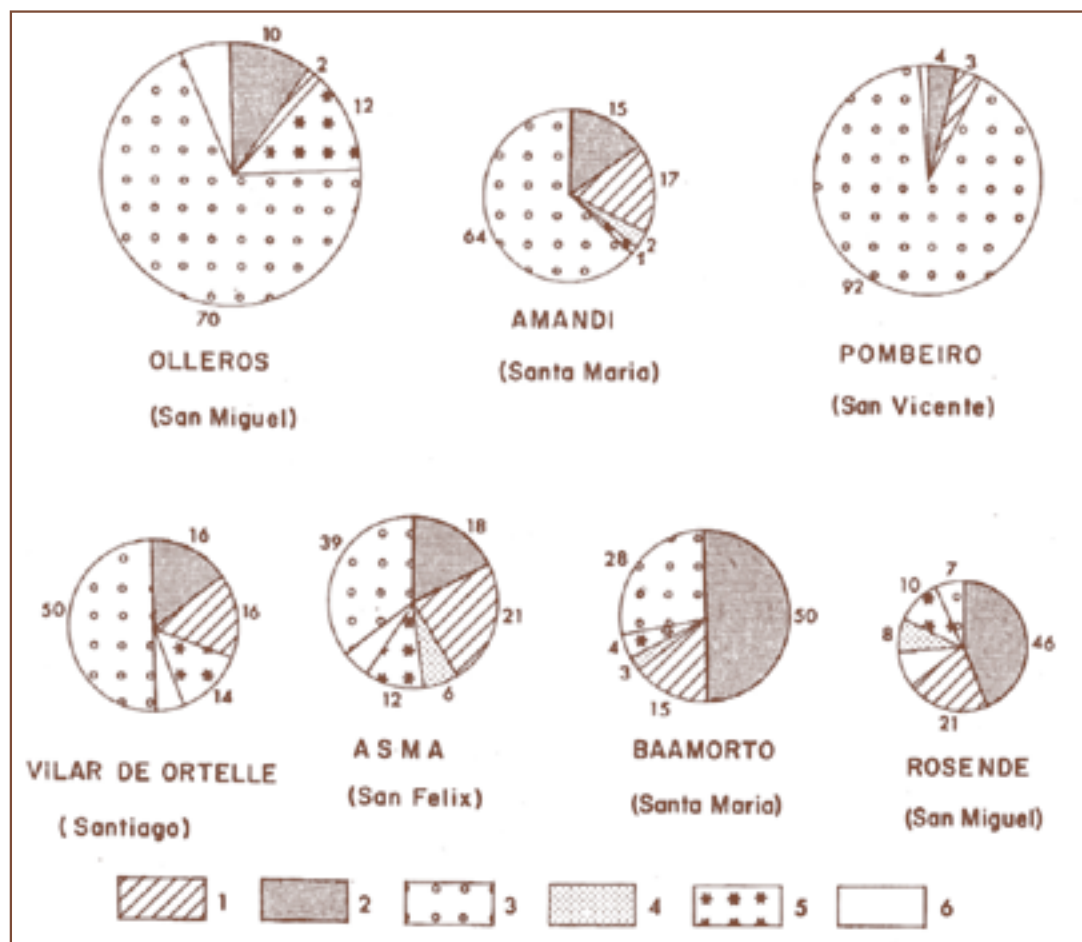


Fig. 36. Repartición dalgúns cultivos nalgúnhas parroquias do sur da provincia de Lugo en 1752 (segundo a Enquisa de Ensenada).

1. Cereais. – 2. Viñas. – 3. Bosque e matogueiras (monte). – 4. Pastos. – 5. Castiñeiros. – 6. Varios e terras baldías.

Superficie de diversas parroquias en ferrados: Oleiros (71 veciños-Carballedo), 10.087 f. de 28 v.c.;

Amandi (47 veciños-Sober), 4.642 f. de 25 v.c.; Pombeiro (43 veciños-Pantón), 8.305 f. de 27 v.c.;

Asma (54 veciños-Chantada), 3.677 f. de 28 v.c.; Baamorto (87 veciños-Monforte), 4.036 f. de 30 v.c.;

Rosende (64 veciños-Sober), 2.200 f. de 25 v.c.; Vilar de Ortelles (89 veciños-Pantón), 3.486 f. de 27 v.c.

Portomarín é o último centro vitícola importante remontando o Miño. Aquí o principal cultivo é a vide, aínda que a calidade do viño deixa bastante que desexar⁴⁵². Este viño pode ser branco ou clarete “ullao ou rosete” (Miñano). Esta pequena vila decaeu moito dende que comezou a descender a peregrinación a Santiago de Compostela. En 1752 non conta máis que 116 veciños, máis 21 no seu arrabalde de San Pedro⁴⁵³. A produción

⁴⁵¹ LABRADA (567), 1804, p. 106.

⁴⁵² A.H.N., leg. 34.498.

⁴⁵³ Ensenada, vol. 183, Portomarín. Para o século XVI hai dúas cantidades contraditorias: 140 veciños en 1571, segundo a R.A.H. 9.29.5.1927, máis 360 «personas, vecinos y viudas» en 1585 de acordo co Exp. H. 146.

de viño, abundante no século XVI⁴⁵⁴, diminúe ao mesmo tempo que a poboación; así a “cala” do 6 de novembro de 1645 avalíao en 1.318 canados, mentres que ese mesmo día hai nas diversas adegas da cidade 892 canados vidos do exterior (de portas afora)⁴⁵⁵. A finais do século XVIII a produción aumentou un pouco e alcanzou aproximadamente os 3.000 canados⁴⁵⁶.

Augas arriba, o viñado desaparece rapidamente, as poucas vides de Cortes e de Laxe (Paradela) só dan un viño “frouxo”, de mala calidade. Segundo Madoz as últimas vides que aparecen son en Gondrame (Páramo) e Navallos (Guntín). Máis ao leste, en Neira de Xusá (n.t. Concello de Baralla na actualidade) aínda hai algúns viñedos no século XIX. Santiago de Aranza produce suficiente viño como para ter excedentes para vender (Madoz). E as escasas viñas que están preto de Lugo na Idade Media non puideron resistir a dureza dos invernos e as xeadas primaverais⁴⁵⁷. Os habitantes da cidade como todos os do centro da provincia deben polo tanto aprovisionarse nas zonas vitícolas do sur⁴⁵⁸.

É certo que unha boa parte do viño vén de Monforte e das ribeiras do Sil e do Miño, pero é necesario tamén fornecerse de viño da provincia de Ourense, o Ribeiro de Ourense e do Avia. Un “registro do viño”, desgraciadamente comido polos vermes⁴⁵⁹, permite confirmar que en 1571 o viño branco de Ourense, o viño «rosete» e o tinto da Terra de Lemos comparten o mercado de Lugo. Dos 369 moios, cuxa procedencia xa está indicada, 62 veñen de Lemos ou das ribeiras, 7 de Quiroga e o resto é viño branco de Ourense. Esta mesma distribución dáse en 1646 entre o viño branco de Ourense-Ribadavia e o «rosete» ou o viño tinto da Terra de Lemos⁴⁶⁰. O documento contén unha proposta de venda de 100 moios procedente do Couto de Piñor preto de Ourense, ao prezo de 26 reais o moio. Nas adegas de Portomarín encóntrase sobre todo viño que provén do Concello de Ourense, en concreto das explotacións agrícolas de Graíces e de Melias que pertencen ao encomendador de Portomarín e viño da Terra de Lemos, en concreto o Amandi. Soamente hai dúas mencións ao viño «rosete» e o viño branco é inusual⁴⁶¹.

A maioría das parroquias do centro da provincia están abastecidas por un ou varios arrieiros que se dedican ao transporte do viño durante un terzo ou a metade do ano. Traen viño dos ribeiros, e ás veces especifícase que se trata do Ribeiro do Avia⁴⁶². O

⁴⁵⁴ Exp. H. 146, colleita media de 1580-85: viño 16.000 arrobas, centeo 4.000 fanegas, trigo 100, paínzo 50, castañas 50, nabos, 400 reais, liño 20 ducados, cera 50 libras, mel 50 azumes, xatos 50 cabezas, cabras 200, anos 200, galiñas 400.

⁴⁵⁵ A.H.N., leg. 38.073, nº 33.

⁴⁵⁶ B.N.Ms. 7.297, T. López, 1798, Portomarín.

⁴⁵⁷ A.H.N., Cod. 1.149, Descripción da ruta Ponferrada-A Coruña, 1786: «la orilla del Miño abunda en castañas y otros arboles frutales y aun antiguamente tubo algunas viñas pero ya se hallan extinguidas (sin duda por ser aun tierra bastante fría) y no empieza la ribera hasta Puerto Marín que dista cuatro leguas».

⁴⁵⁸ A poboación de Lugo é de 114 veciños en 1530 (cifra dubidosa: RUIZ ALMANSA (586), p. 55), de 400 veciños en 1571 (R.A.H., 9.29.5.5927) e de 444 veciños «con viudas y menores» en 1588 (Exp. H. 118) e de 740 en 1752 (Ensenada, vol. 178).

⁴⁵⁹ A.R.G., leg. 4.142, nº1, 1571.

⁴⁶⁰ A.R.G., leg. 9.018, nº21: «en Lugo no ay cosecha de vino, todo se trae de carreto de Monforte y sus riberas, de los cotos de Orense, el blanco».

⁴⁶¹ A.H.N., leg. 38.073, nº 33.

⁴⁶² Ensenada, vol. 185, San Cosme da Rocha (Friol, ao oeste de Lugo).

transporte faise en besta de carga; así o arrieiro que aprovisiona Santiago de Pousada (Neira de Xusá) fai vinte e catro viaxes ao ano coas súas dúas mulas, o que lle ocupa un terzo do ano e lle permite gañar uns centos de reais⁴⁶³.

Na comarca de Vilalba, os arrieiros transportadores de viño diferenciábanse xeralmente dos arrieiros que se especializan no transporte do sal e da sardiña. Así, en Vilapene (Cospeito), 6 arrieiros dedícanse ao viño e 7 ao sal⁴⁶⁴. En Santa María de Carballido, ao leste de Vilalba, 10 arrieiros posuidores de 52 bestas de carga van vender ferro nas feiras e mercados dos ribeiros e á volta traen viño; fan unha viaxe de media ao mes⁴⁶⁵. Outros mercan o viño a cambio de centeo⁴⁶⁶.



Fig. 37. Extensión do viñado no sur da provincia de Pontevedra na metade do século XVIII (segundo a Enquisa de Ensenada).

1. 10 ha. – 2. 100 ha. – 3. Altitude superior a 500 metros.

⁴⁶³ Ensenada, vol. 183, Santiago de Pousada. O mesmo para o arrieiro de San Xoán de Arroxo (Neira de Xusá), vol. 168.

⁴⁶⁴ Ensenada, vol. 190, Santa María de Vilapene.

⁴⁶⁵ Ensenada, vol. 171, Santa María de Carballido.

⁴⁶⁶ MAD0Z 5, Augas Mestas. Os arrieiros pagan o viño que levan «en metálico o con centeno».

II. VIÑEDOS E VIÑOS DA GALICIA OCCIDENTAL

A. OS VIÑEDOS DO BAIXO MIÑO

A finais do século XVI na maioría das parroquias o cultivo da vide está sobre todo destinado ao consumo local. Salvaterra de Miño é un activo centro vitícola, e xunto con Ribadavia e O Salnés son as zonas que aprovisionan Pontevedra. Nos séculos XVII e XVIII a vide prospera, sen dúbida, nesta antiga provincia de Tui, como amosan algúns exemplos concretos.

Nos límites da provincia de Ourense, nas ladeiras escarpadas do Miño e dos seus pequenos afluentes, o Ribadil e o Deva, o viñado ocupa só un espazo reducido a finais do século XVI. As seis parroquias de Arbo obteñen soamente 110 pipas de viño (é dicir 385 hl, valorando a pipa en 21 arrobas 7/8)⁴⁶⁷ e as dez parroquias vitícolas de Crecente 338 pipas (180 hl). Se engadimos a iso a parroquia de Valeixe (A Cañiza), que produce soamente 20 pipas posto que está situada nunha “terra áspera e montaña estéril”, temos para esta comarca un total de 468 pipas (1.630 hl)⁴⁶⁸.

Algunhas parroquias teñen algúns excedentes para vender, é o caso de Mourentán, onde as 40 familias declaran unha colleita de 40 pipas. Os cereais, en concreto o centeo e o paínzo, ocupan un lugar importante; así, por exemplo, en Mourentán a produción media é de 80 fanegas de centeo, 100 de paínzo e o trigo aparece timidamente con 10 fanegas. No que concirne á gandería, proporciona unha produción de 12 xatos e 30 cordeiros ou cabritos cada ano.

No século XVIII a produción media dos tres concellos de Arbo, Crecente e A Cañiza é de 652.213 azumes, é dicir, 13.044 hl, medindo o azume a 2 litros. A viña para moitas parroquias era un recurso esencial. Así, en Santa María de Arbo, a viña ocupa o 38% da superficie cultivada e en San Xoán de Albeos o 24% (Fig. 38). Os progresos do viñado están en relación co crecemento demográfico desta comarca. Observamos que algunhas parroquias aumentaron considerablemente a súa poboación, por exemplo, Mourentán pasa de 40 veciños en 1593 a 453 en 1752.

O viñado de Arbo-Crecente ten, de feito, na metade do século XVIII unha extensión considerablemente superior á de hoxe (300 ha contra as 186 ha), e a comarca estaba tamén tan poboada coma hoxe. En Crecente, a poboación total é de 1.646 lares, ou sexa aproximadamente 8.000 habitantes, mentres que en 1940 non había máis que 5.575 persoas. En Arbo en 1752 hai 1.235 familias, ou sexa un total comparable á actualidade (6.015 persoas).

⁴⁶⁷ MADÓZ (5), t. 13, Pontevedra, p. 130.

⁴⁶⁸ Exp. H. 81, media 1590-96, para Arbo: Mourentán 40 pipas, Arbo 20, Cequelinos 20, Barcela 15, Cela 15; para Crecente: Albeos 60, Angudes 12, Arrabal 30, Filgueira 50, Freixo 40, Quintela 30, Rebordechán 10, Ribeira 50, Sendelle 50, Vilar 6.

Un pouco máis, río abaixo, no Condado de Salvaterra ata Ponteareas e Tui, é onde se encontra o corazón do viñado do Baixo Miño. Non temos documentos de finais do século XVI⁴⁶⁹, pero as respostas á Enquisa de Ensenada mostran que a maioría das parroquias de Salvaterra, Ponteareas e Salceda viven da produción do viño. A vide ocupa entre o 15 e o 25% da superficie de varias parroquias e en Caldelas de Tui (Tui), se excluímos o monte, a vide ocupa a metade das terras cultivadas polos 90 lares da parroquia (Fig. 38). Neste fermoso territorio vitícola⁴⁷⁰, as viñas están ás veces asociadas a árbores froiteiras. A maioría das vides son altas, parras que normalmente esixen a construción de piares de granito e unha grande cantidade de madeira⁴⁷¹. A principios do século XIX, o xeólogo Schulz admira a destreza dos canteiros que preparan estes piares de 3 a 4 metros de alto⁴⁷². Para poder ter a madeira necesaria os viticultores reservan unha pequena parte das súas terras a bosques de carballo, «terrestales», ou a bosques de salgueiros e de piñeiros. Arantei (Salvaterra) dedica o 15,4% da superficie da parroquia á vide e o 6% a estas árbores destinadas á produción de madeira para as parras ou para os aros das cubas. As cortas fanse aos seis, oito ou dez anos segundo a calidade das madeiras⁴⁷³. No val do Tea, río arriba de Ponteareas, algunhas parras embelecen aínda máis a paisaxe de Mondariz, pero a calidade do viño baixa⁴⁷⁴. A vide desaparece no Concello de Covelo; Barcia de Mera produce aínda algo de viño para o consumo familiar pero vive sobre todo das colleitas de millo⁴⁷⁵.

No val do Miño, a pequena cidade de Tui, que tiña 761 lares en 1557⁴⁷⁶, posúe tamén vides, e unha Ordenanza de 1561 precisa que numerosos habitantes non teñen outro ingreso nin outra actividade que o traballo das viñas grazas ás cales recollen moito viño. Tamén a ordenanza protexe a colleita local reservando aos produtores de Tui os meses de marzo, abril e maio para a venda do viño polo miúdo. A curta duración deste período de prioridade proba que a produción non era importante. O artigo 31 das ordenanzas de 1594 confirma a ordenanza precedente pero fixa decembro, marzo e maio como os tres meses reservados para esta venda. En 1609 o privilexio reafírmase para controlar a afluencia de viño do exterior, en concreto o viño portugués⁴⁷⁷; aínda se lembra a exclusión dos viños portugueses e cataláns en 1772⁴⁷⁸.

⁴⁶⁹ A produción de Bocas (Nieva) é de 67,5 pipas en 1590 (Exp. H. 42).

⁴⁷⁰ MARTÍN SARMIENTO (570), 1754, p. 99: «pais muy ameno de vino».

⁴⁷¹ Segundo BIROT (172), a multiplicación de parras no noroeste ibérico data da época da introdución do millo; elas substituirían as vides baixas co fin de economizar un solo valioso. Mais non encontramos ningún documento preciso para probar e datar esta evolución na propia Galicia.

⁴⁷² SCHULTZ (588), 1835, p. 11: «este granito en el partido de Tuy lo aprovechan con particular tino para puntales en los viñedos, especialmente en los hermosos parrales que cubren los caminos; para este fin, lo hienden con mucha destreza, y se ven millares de tales puntales de granito, que no pasan de siete dedos en cuadro con cuatro o cinco varas de alto».

⁴⁷³ Ensenada., vol. 268.

⁴⁷⁴ MADDOZ (5), Meiril-Mouriscados: «vino de inferior calidad».

⁴⁷⁵ MADDOZ (5), Barcia de Mera.

⁴⁷⁶ RUIZ ALMANSA (586), Doc. 4, p. 55. En 1587, 730 lares e en 1594, 496.

⁴⁷⁷ A.H.N., leg. 32.404, n° 5.

⁴⁷⁸ MEIJIDE PARDO (575), p. 6, nota 32.

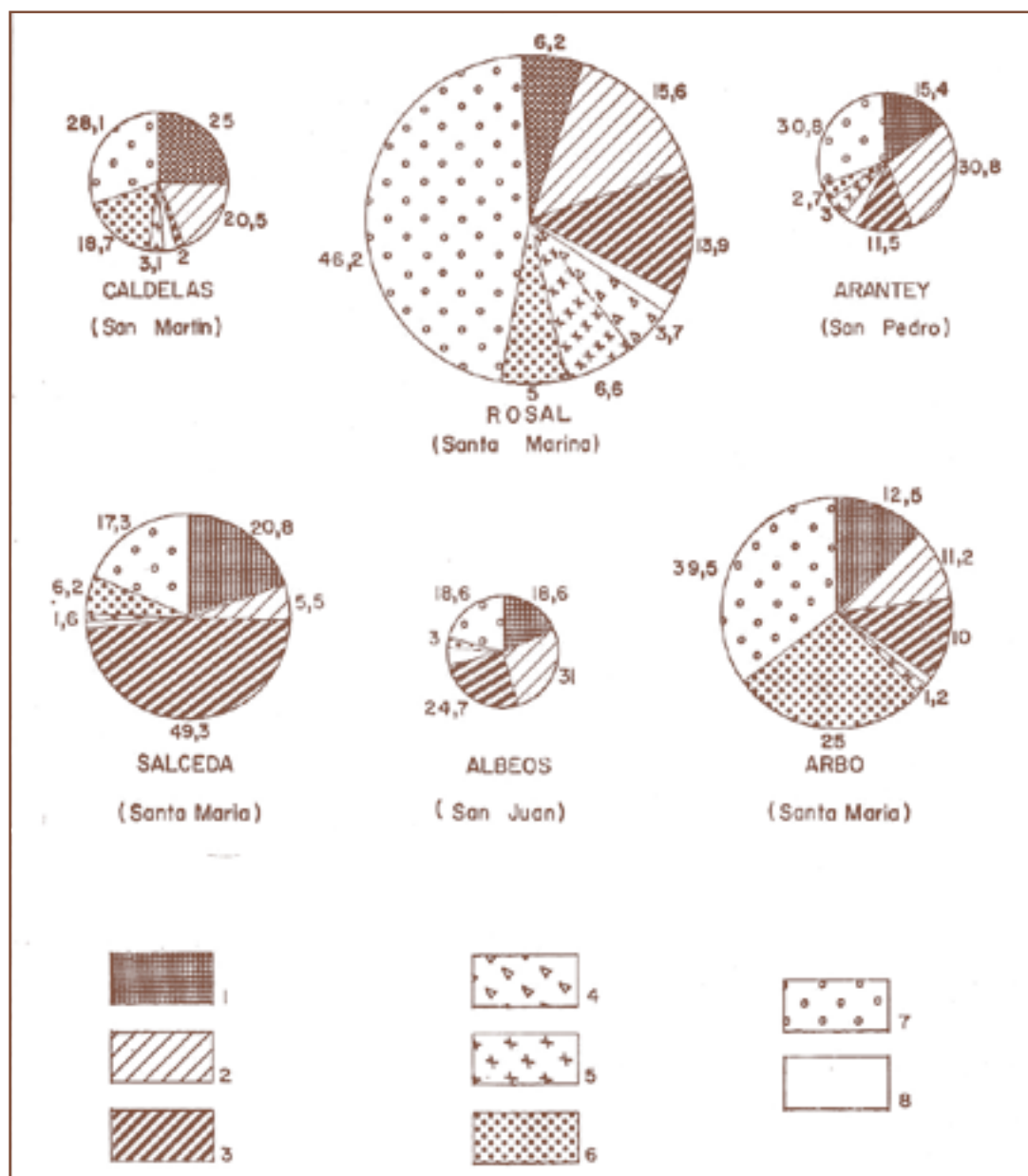


Fig. 38. Distribución dos cultivos nalgunhas parroquias do sur de Pontevedra, 1752 (segundo a Enquisa de Ensenada).

1. Viñas. – 2. Sementeira secaño. – 3. Sementeira rega. – 4. Piñeiros. – 5. Carballos.
– 6. Montes cerrados. – 7. Montes abertos. – 8. Diversos.

Superficie en ferrados das diferentes parroquias: O Rosal: 16.013. Arbo: 8.000.
Salceda: 7.200. Caldelas: 3.200. Arantei: 2.600. Albeos: 1.610.

No século XVI o viñado remonta pouco polo val do Louro e a maioría das parroquias viven das escasas colleitas de cereais. Así, os 31 lares do Porriño producen 50 fanegas de trigo, 50 de paínzo, 25 de centeo e soamente 4 pipas de viño⁴⁷⁹.

⁴⁷⁹ Exp. H. 194, 1595.

O viñedo desenvólvese pois tan ben en Tui coma río máis arriba, en Atios, onde o viño é de boa calidade (Madoz), en Pontellas e mesmo no Porriño. A principios do século XVIII os produtores de viño do Porriño non gozaban aínda da prioridade de venda na propia cidade. Aos numerosos vendedores impedíasilles mesmo vender viño polo miúdo e obrigábaselles a desfacerse do seu viño ao prezo da venda por xunto noutros pobos. En 1727 obteñen o privilexio da venda prioritaria durante catro meses do ano. O consumo anual das tabernas supera entón as 140 pipas, ou sexa, aproximadamente 675 hl⁴⁸⁰.

A evolución do viñedo é aínda máis visible na pequena comarca de Tomiño: 7 parroquias vitícolas de Tomiño non obteñen máis que 54 pipas en 1597, ou sexa, 260 hl⁴⁸¹. En 1752 a produción pasou a 241.000 azumes (4.820 hl) para o conxunto de Tomiño, o que representa un rendemento de 18 hl/ha; as 13 parroquias teñen daquela unha poboación de 2.070 lares, unha poboación moi comparable ao total actual (10.281 persoas)⁴⁸².

Pola contra, na desembocadura mesma do Miño, A Guarda non é un gran centro vitícola. Ata finais do século XVI a produción local debía ser moi cativa xa que os produtores da Guarda podían vender libremente o seu viño sen control do prezo e sen pagar as taxas reais. Pero en 1593, ante o progreso substancial da viticultura, a vila decide fixar o prezo do viño dos produtores locais en compensación da prioridade que se lle concede⁴⁸³. A Guarda debe ademais continuar importando grandes cantidades de viño, e para soste-lo transporte dende a comarca de Salvaterra, o prezo de cada cuartillo fíxase en dous marabedís máis que o de Tui⁴⁸⁴. A produción non supera os 750 hl a mediados do século XVIII cando a cidade ten 1.242 lares, contando a poboación dos arrabaldes de Salcidos e Camposancos.

Do porto expórtanse ocasionalmente uns dez hectolitros, pero ese viño vén de augas arriba⁴⁸⁵. O val do Rosal, que proporciona na actualidade un bo viño, non produce nesta época máis que 600 hl, isto é insuficiente para os 1.352 veciños⁴⁸⁶.

En resumo, as vides do sur da provincia de Pontevedra, é dicir do Baixo Miño, cobren na metade do século XVIII 2.005 ha. Considerablemente menos que na actualidade (3.242 ha). Só a comarca de Crecente era máis vitícola en 1752 que hoxe. A pesar dos progresos realizados dende o século XVI ao XVIII as zonas do Porriño, O Rosal, A Guarda só teñen viñedos dunha extensión moderada e o Condado de Salvaterra aínda está lonxe de ter tanta viña coma hoxe en día.

⁴⁸⁰ A.H.N., leg. 29.931, nº 8, 1727.

⁴⁸¹ Exp. H. 160.

⁴⁸² Ensenada, vol. 268 a 273, ver apéndice 2.

⁴⁸³ A.R.G., leg. 750, nº 21, 1593: «muchos vecinos tienen en ella y fuera de ella muchas viñas plantadas y de mucho valor y estimación y todos los años van plantando mas». Esta medida de protección será recordada en 1719 (MEIJIDE PARDO (575), p. 6, nota 31).

⁴⁸⁴ A.H.P., Pontevedra, Protocolos, leg. 3, fol. 37, 1673.

⁴⁸⁵ MADOZ (5), Export: en 1844: cero; en 1845: 1.072 arrobas.

⁴⁸⁶ Ensenada, vol. 272.

Non obstante, a vide continúa a progresar na segunda metade do século XVIII e Labrada escribe a propósito do conxunto da provincia de Tui que “algúns non dubidan ao asegurar que despois de cincuenta anos os viñedos dobraron a extensión”. Pero non será que unha parte importante desta expansión afecta a comarca setentrional da antiga provincia, é dicir, a ría de Vigo⁴⁸⁷?

B. OS VIÑEDOS DAS RÍAS BAIXAS

A costa de Oia, bordeada pola montaña e batida polas tempestades, é, como hoxe, moi pouco vitícola (2 ha). A viña só rexorde no abrigado val Miñor. Na beira da ría de Vigo, en particular ao oeste da cidade, os viñedos ocupan un lugar importante na paisaxe.

1. O val Miñor

A finais do século XVI o val Miñor pode vender unha parte apreciable da súa colleita. En 1597 os 825 lares das 16 parroquias do val, que corresponden aos actuais concellos de Gondomar e de Nigrán, obteñen 378 pipas (1.820 hl), das que só 159 se poden vender a 8 ducados. Soamente San Lourenzo (Baiona) non produce viño “por ser montaña” e Vincios non vende nada. Vilaza colleita 50 pipas, Nigrán 40, Parada 40, Mañufe 40, Gondomar 30, etc.⁴⁸⁸.

A venda de viño representa normalmente o primeiro recurso do val. En Gondomar, por exemplo, os 55 lares venden 10 pipas de viño que valen 80 ducados, mentres que a colleita de cereal (250 «buaos» de trigo, centeo e paínzo) consómese totalmente no lugar, pois non se venden máis que 8 «buaos» que valen 16 ducados. En troques, a crianza do gando ocupa un lugar importante nas actividades labregas: chéganse a vender 6 pares de bois por 72 ducados. En Morgadáns, a venda do gando pásalle mesmo diante á do viño⁴⁸⁹. O viño do val Miñor é bastante apreciado nesta época, xa que é unha pipa de viño de Gondomar a que elixe D. Sarmiento de Acuña para facer un regalo en 1596⁴⁹⁰. A viña parece que non progresou moito entre os séculos XVI e XVII. A produción media dada pola Enquisa de Ensenada é de 1.920 hl para unha extensión de 130 ha, o que dá un rendemento bastante baixo de 15 hl/ha. O viñado está notablemente menos estendido que hoxe, mentres que a poboación total ten máis ou menos a mesma densidade, xa que alcanza os 4.065 lares, dos que 1.071 están en Baiona, 1.608 en Gondomar e 1.386 en Nigrán.

A principios do século XIX o pequeno porto de Baiona exporta pequenas cantidades de viño, como indica o Dicionario de Madoz (8.825 arrobas en 1.843 e 180 en 1.844).

⁴⁸⁷ LABRADA (567), 1804, p. 73.

⁴⁸⁸ Exp. H. 160 1597.

⁴⁸⁹ En Morgadáns, os 48 lares venden 8 pipas de viño de 20 (64 ducados), 8 xugadas de bois (72 ducados), 16 «buaos» de grans (32 ducados) que levan á «Alhondiga de Baiona», 6 ducados de gando miúdo.

⁴⁹⁰ R.A.H., Coll. Salázar, A. 71, fol. 561.

2. A ría de Vigo

A finais do século XVI os portos da beira sur da ría de Vigo non son grandes centros vitícolas, tal como demostra o pouco tempo que dura a prohibición de entrada de viño do exterior. Así, Vigo obtivo de Felipe II o 15 de novembro de 1589 un Real Despacho onde se reservaba a produción local para a venda de viño durante os meses de abril a xullo⁴⁹¹. En 1590 Vigo non ten máis que 72 “colleteiros de viño” dun total de 620 lares, non obstante a colleita é relativamente boa, recóllense 196 pipas (940 hl), é dicir, unha media de 13 hl por produtor. Algúns produtores dedícanse totalmente á viticultura, outros asocian á vide cultivos de cereais, trigo, centeo e paínzo⁴⁹².

Nesa mesma época Redondela produce 150 pipas de viño cualificado de “viño verde”, e a isto engádenselle soamente 40 fanegas de paínzo. O pequeno porto está daquela en plena decadencia. En 1596 non ten máis que 150 lares, mentres que en 1561 aínda tiña 267⁴⁹³ e “antano”, ata 600⁴⁹⁴, di o expediente de 1596. Esta decadencia veu provocada pola presenza de soldados, polas epidemias e pola mediocridade da pesca.

No século XVII a produción segue sendo moi inferior ás necesidades, así os habitantes da vila conténtanse cun período de tres meses para darlle saída á colleita. Non obstante, en 1640 quéixanse que na parroquia vitícola de Reboreda a prohibición de introducir viño estranxeiro (estanco) non dura máis que dous meses, o que lles permite aos habitantes de Redondela ir buscar viño do resto de Galicia a Reboreda durante un mes enteiro en lugar de consumir o da zona. A vila demanda que a prioridade de venda dure tres meses a unha legua á redonda de Redondela⁴⁹⁵.

No século XVII, e sobre todo no XVIII, o viñado ocupaba unha gran extensión nas beiras da ría de Vigo. O viño non é malo e véndese tan caro coma o viño tinto de Ribadavia. Así, en 1683 o medio-azume (1 litro aproximadamente) de bo viño do país, que se vende polo miúdo, vale 4 cuartos, tanto coma o viño tinto vido de Ribadavia, o branco vale 5 cuartos⁴⁹⁶. O crecemento do viñado é moderado na zona baixa da ría. En Redondela a maior parte das 70 ha son parras.

A principios do século XIX dalgúns alambiques obtense unha augardente de boa calidade. Ao sur, na parroquia de Santa Eulalia de Mos (Mos) asóciase estreitamente as producións de viño (9.000 arrobas) e de millo (8.000 ferrados); pola contra, cara ao leste, Amoedo (Pazos de Borbén) non colleita máis que un pouco de viño e ademais é de mala calidade (Madoz). Ao oeste, ao longo da ría, as numerosas parroquias que forman o amplo e actual Concello de Vigo cultivaban en total 677 ha de viñado, das

⁴⁹¹ ESPINOSA, Tierra de Frago (644), p. 339.

⁴⁹² Exp. H. 160. Conforme RUIZ DE ALMANSA (568), Vigo tiña 1.005 veciños en 1557 (p. 55), 868 en 1587 e 845 en 1594 (p. 227).

⁴⁹³ Exp. H. 148.

⁴⁹⁴ RUIZ ALMANSA (568), (Doc. 4, p. 55), dá a cantidade de 604 lares para 1557.

⁴⁹⁵ A.R.G., leg. 4.126, nº 31, 1640.

⁴⁹⁶ A.R.G., leg. 4.088, nº 19, 1683.

que soamente a metade eran parras (347 ha contra 330 para as vides comúns). Ao oeste de Vigo, nos arredores de Bouzas, a viticultura ocupa o primeiro lugar na vida agrícola (Fig. 37). Na parroquia de San Martiño de Coia a viña conta con 103,5 ha e as parras 16,6 nunha superficie total de 215,07 ha. O viñado cobre así o 57,7% desta parroquia, unha das mellor cultivadas de toda Galicia⁴⁹⁷.

A especialización vitícola desta zona destaca pola exportación do viño cara a Galicia setentrional. A finais do século XVIII o pequeno porto de Bouzas despacha aproximadamente 110 pipas de viño do país cada ano⁴⁹⁸. O principal cliente é a principios do século XIX o porto de Ferrol⁴⁹⁹. Vigo tamén vende viño despois dun longo tempo de estancamento, xa que a cidade non ten máis que 668 lares en 1752. A principios do século XIX Vigo comeza un rápido desenvolvemento e Madoz atribuíulle 1.115 veciños. O consumo local aumenta de xeito semellante e alcanza os 3.020 hl en 1845⁵⁰⁰. As cantidades que se exportan dende Vigo son polo tanto bastante importantes (6.000 pipas, é dicir, 28.800 hl), pero a gran parte son viños de Ribadavia. Pola mesma razón cítase a Redondela entre os portos que aprovisionan de viño Ferrol. Nesa mesma época, Taboada estima ademais que o viño que sae da ría de Vigo representa arredor de 1.000 pipas (4.800 hl), o que, a razón de 200 reais a pipa, constitúe un recurso importante para os cultivadores da comarca⁵⁰¹. Esta cantidade quizais inclúa o viño que venden as aldeas da beira norte da ría. Así, na península do Morrazo, o cardeal del Hoyo (1607) fala de: «muchos vinos y huertas» ao redor de Cangas. A colleita de San Salvador de Coiro pódese avaliar en 100 pipas e o pequeno porto de Cangas, que ten 300 lares, vende algo de viño local e mesmo negocia co de Ribadavia⁵⁰². Na parte baixa da península, Vilaboa posúe fermosas viñas, as cales os viaxeiros disfrutaban cando collen a estrada de Pontevedra a Redondela: “entramos nun agradable país ...para ir a Pontesampaio”. Aquí está a mellor zona que veremos de Galicia, igual que a zona de Ourense, pola cantidade de viño que se produce, branco a maioría, pouco maduro e sen moita forza⁵⁰³”.

Dalrymple que segue a mesma estrada un século máis tarde observa que «los valles están cultivados con trigo de Turquía y viñas»⁵⁰⁴.

⁴⁹⁷ Ensenada, vol. 269, San Martiño de Coia. Termo: 5.350 ferrados de 24 varas cadradas. Parras 414, viñas 2.575, sementeira secaño 1.660 (66,6 ha), sementeira regadío 278 (11,2 ha), hortalizas 84 (3,4 ha), laranxeiras 1, canaveiras 24, sotos 5, «ferrastales» 4, devesas 63, toxeiros 232 (9,4 ha).

⁴⁹⁸ LABRADA (567), 1804, p. 75.

⁴⁹⁹ MADOZ (5), S. Pelaio de Navia, Concello de Bouzas.

⁵⁰⁰ MADOZ (5) Vigo t. 16, p. 53.

⁵⁰¹ TABOADA (651), 1840, p. 109.

⁵⁰² HOYO (566), p. 455: «lo mas del trato desta villa es sardina y congrio y algún vino de la cosecha della, y algunos tratan en vino de Ribadavia».

⁵⁰³ JOUVIN (246), 1672, p. 170.

⁵⁰⁴ DALRYMPLE (233), 1774, p. 146 e LABORDE (247), t. 2, p. 209, 1807.

3. Pontevedra

Pontevedra foi ata o século XIX a principal cidade do sur de Galicia. O seu porto desempeñou un papel fundamental na exportación dos viños de Ribadavia, e esta afluencia de viño do exterior provocou serias dificultades cos produtores locais.

Dende finais do século XV a cidade viuse obrigada a intervir para impedir que a corporación de mariñeiros fose procurar viño estranxeiro antes do esgotamento da colleita local⁵⁰⁵. En 1496 unha ordenanza específica que os habitantes de Pontevedra podían introducir viño do exterior para o seu consumo persoal, salvo nos dous meses en que se venderá o viño recollido polos viticultores da cidade⁵⁰⁶. A principios do século XVI a colleita local é incapaz de cubrir as necesidades da cidade. Así mesmo, hai opinións diverxentes sobre a calidade do viño rosado, o «vino ullao», que proporciona o viñado local. En 1496 a cidade preséntao como o mellor da costa dende Padrón⁵⁰⁷, mentres que o cardeal del Hoyo, un entendido no tema, non o considera moi bo⁵⁰⁸.

Pontevedra é un gran centro comercial⁵⁰⁹ que importa grandes cantidades de viño pero unha boa parte del embárcase cara a outros lugares, por iso a miúdo é difícil saber cal é o consumo local. Así, un «repartimiento del vino» de 1584 indica que se venderon ese ano 3.403 moios de viño branco, 3.942 de viño tinto e 696 de viño rosado (ullao), é dicir, 8.041 moios. Se contamos o moio a 145 litros chégase a un total de 11.660 hl de viño, o que parece demasiado elevado en 1588 para unha poboación estimada en 1.495 lares⁵¹⁰. En consecuencia, unha parte foi reexportada. En 1560 os «mercaderes vecinos desta villa tratantes de vino» quéixanse dos baixos prezos do viño branco de Ribadavia⁵¹¹.

Por outra parte, os libros de entradas de viño de principios do século XVII confirman a importancia do viño no comercio de Pontevedra⁵¹². Entre 1603-1604, deixando á parte o “viño ullao” da produción local, case a totalidade do viño importado vén da provincia de Ourense; o viño de Salvaterra aparece moi raramente. O viño branco é orixinario do Ribeiro do Avia, igual que unha parte do tinto, o resto provén da comarca de Ourense, así pola porta de Santa Clara entran 435 3/4 moios de branco, 226 1/4 de tinto e 2 ½ de rosado, que vén principalmente de Ribadavia⁵¹³.

A maior parte do viño que chega a Pontevedra é reenviado despois por mar cara a outras zonas consumidoras. O viño tinto véndese sobre todo en Galicia: 2 pipas en Combarro, 18

⁵⁰⁵ Ver II parte, cap. 1. Os viñedos na Idade Media.

⁵⁰⁶ MARTÍNEZ (628), nota p. 26.

⁵⁰⁷ A.H.P. Pontevedra, concello, leg. 3, n° 18, 1496: «por ser el dho vino ullao que en la dha villa se cogia el mejor que se cogia en todo el dho. Arzobispado del Padron alla...».

⁵⁰⁸ HOYO (566), 1607, p. 439: «tiene mucha viñas y parrales aunque el vino no es bueno».

⁵⁰⁹ En 1557, Pontevedra tiña 1.495 lares e era nesta época a primeira cidade de Galicia, diante de Santiago (RUÍZ ALMANSA (586), Doc. 4, p. 55).

⁵¹⁰ Exp. H. 144.

⁵¹¹ A.R.G., leg. 18.665, n° 26.

⁵¹² A.H.P., Pontevedra, concello, leg. 58, n° 1 e 2.

⁵¹³ *Ibid.*, leg. 72, n° 2.

moios en Vigo, 6 pipas en Carril e 16 na Coruña, e o viño branco destínase maioritariamente á costa cantábrica. Mentres que A Coruña aparece mencionada unha soa vez recibindo 8 pipas de viño branco, os comerciantes de Pontevedra expiden directamente cara a Asturias 177 moios e 3 pipas de branco de Ribadavia, cara a Biscaia 113 moios, a Laredo 4 pipas, e “para fóra”, sen máis precisión, 221 moios e 13 pipas. Aos comerciantes da cidade hálleslles que engadir os comerciantes asturianos, que teñen dereito a un rexistro especial, «estos mercaderes que cargaron vinos para el Principado de Asturias y las quatro villas de la costa de la Mar» (Santander) expiden, en referencia sempre ao ano 1603, 175 botas ou pipas e 473 moios de viño, que deben ser principalmente de viño branco⁵¹⁴.

A principios do século XVII Pontevedra convértese no gran porto de embarque de viño de Ribadavia. En 1607 o cardeal del Hoyo destaca a gran actividade deste porto onde se cargaba cada ano viño polo valor de máis de 200.000 ducados⁵¹⁵. En 1671 os 17 comerciantes de Pontevedra compran un total de 3.092 moios no Ribeiro do Avia, en concreto en Beade, Vieite, Leiro, Lebosende... Trátase maioritariamente de viño branco embarcado en Pontevedra para a costa setentrional de España⁵¹⁶. Estes mercadores do viño, que constitúen entón a máis poderosa corporación da cidade, vense a miúdo visitados por «muchos asturianos que vienen a comprar vinos de Ribadavia para embarcar para Asturias i Biscaya». Os comerciantes asturianos enténdense moi ben cos propietarios das bestas de carga que “baixan” o viño de Ribadavia ata a costa. Estes ofrécenlles uns prezos desmesurados, segundo os comerciantes de Pontevedra, e deste xeito obteñen prioridade nos seus transportes, mentres tanto os vendedores da cidade deben esperar ata unha época do ano perigosa porque o viño pódese perder coa calor. A cidade pídelles tamén aos administradores de «millones y rentas reales» que non autoricen o tráfico dos asturianos en tanto que os habitantes de Pontevedra non fixesen os seus transportes. Os resultados desta demanda non deberon ser moi eficaces xa que en 1678 os asturianos continúan negociando directamente cos arrieiros, e isto priva de viño aos habitantes de Pontevedra⁵¹⁷. A exportación dos viños de Ribadavia tamén a condenan os centros consumidores tradicionais, tales como o municipio de Santiago⁵¹⁸.

Os produtores locais están totalmente en contra do tráfico de viño de Ribadavia, xa que moitos habitantes da cidade prefiren este en vez do viño mediocre que producen. A finais do século XVII o viño que se vende nesta vila, é dicir, o viño consumido na propia Pontevedra, representa 1.829 moios en 1672, 1.923 moios ao ano seguinte, 1.586 moios en 1674 e 2.214 en 1675 (2.700 hl por de media). Ademais da produción local, este viño vén de Ribadavia, Salnés, Salvaterra e outras zonas, segundo especifican as ordenanzas

⁵¹⁴ *Ibid.*, leg. 1, nº 16.

⁵¹⁵ HOYO (566), p. 439, e *El Museo de Pontevedra* (Revista 51), 1944, t. 3, p. 103: «en esta villa de Pontevedra, como puerto y lugar más cómodo y cercano a Rivadavia, se cargan gran cantidad de vinos de Rivadavia por mucha partes y yendo al norte se adelgaça y respecto desto y de ser muiy acomodada esta villa para nabegaciones es muy frecuentada, dicen se cargan mas de ducientos mill ducados de vino».

⁵¹⁶ A.H.P., Pontevedra, Concello, leg. 2, nº 3. Os 3.092 moios representan 4.081 hl. Contando o moio a 132 litros e 4.483 contando a 145 litros.

⁵¹⁷ *Ibid.*, leg. 3, nº 19.

⁵¹⁸ *Ibid.*, leg. 82, nº 8.

municipais⁵¹⁹. En 1695 abríronse en Pontevedra dúas tabernas de viño branco de Ribadavia e unha de tinto, e en 1699 os colleiteiros da cidade afirman que estas tabernas fanlles moito dano, posto que o viño local, bastante frouxo, non se conserva despois do mes de febreiro⁵²⁰, así moitos habitantes da cidade solicitan permisos para comprar viño do exterior durante a venda da colleita⁵²¹. Estes produtores locais son ademais dispensados do «derecho foráneo», un imposto de 4 reais por moio que se introduciu na cidade para a venda polo miúdo, e pagan só a «blanquilla del vino», que ascende a 2 maravedís por azume. En 1744, cando a cidade ten previsto establecer un novo imposto, os colleiteiros protestan bastante pois o viño que eles colleitan vólvese moi caro⁵²².

Na metade do século XVIII o consumo de Pontevedra oscila arredor de 5.000 hl por ano. Para o decenio de 1731-1740 elévase a 222.832 azumes de media, é dicir, 4.456 hl, contando o azume a 2 litros. Deste total, o viño foráneo representa 791 moios ou 56.952 azumes de media, ou sexa 1.139 hl, a cuarta parte do consumo⁵²³. Polo tanto pódese estimar entón que 3.300 hl, aproximadamente, proveñen dos viñedos da xurisdición de Pontevedra. Esta cantidade parece bastante crible xa que coincide coa estimación de 1746. Os colleiteiros de Pontevedra recollían daquela 1.600 moios, á que se lle engade a produción das parroquias veciñas como San Salvador de Lérez (400 moios), Salcedo (200 moios), etc.⁵²⁴.

A principios do século XIX Pontevedra conserva as súas boas viñas, dunha fertilidade admirable, segundo precisa Madoz⁵²⁵. Un censo do 15 de xaneiro de 1833 indica que na cidade hai 2.850 hl de viño do país, pero as cantidades de viño que veñen doutras zonas son mínimas⁵²⁶. A cidade importa sempre viño da provincia de Ourense pero para o seu propio consumo. O envío de viño para outras terras rematou completamente, en 1844 non representa máis que a cantidade irrisoria de 145 arrobas. Vigo é xa o gran centro comercial das Rías Baixas.

4. O val do Salnés e os seus arredores

A pequena comarca do Salnés tiña dende o século XVI un viñado o suficientemente desenvolvido para poder venderlles viño ás zonas veciñas. Xa vimos que as ordenanzas de Pontevedra regulamentaban a entrada do viño do Salnés xunto co de Ribadavia e do de Salvaterra. Santiago tamén compra viño desta zona.

⁵¹⁹ *Ibid.*, leg. 3, n° 4.

⁵²⁰ *Ibid.*, leg. 2, n° 4, fol. 13.

⁵²¹ *Ibid.*, leg. 1 n° 30.

⁵²² A.H.N., leg. 26.749: «por ser dho fruto en este pais muy costoso y laborioso y por otra parte su cosecha muy peligrosa, como la experiencia la enseñaba pues de diez en diez años no se llegaba a conseguir una que fuese completa, y de las otras que mucha apenas alcanzaban a cubrir y sostener los gastos de su cultura».

⁵²³ A.H.N., leg. 26.749. Consumo total en azumes: 1729: 250.460; 1730: 251.514; 1731: 254.584; 1732: 229.331; 1733: 238.844; 1734: 213.990; 1735: 194.498; 1736: 185.770; 1737: 193.470; 1738: 247.382; 1739: 250.739; 1740: 219.709; 1742: 3.663 moios.

⁵²⁴ MEIJIDE PARDO 85759, p. 6.

⁵²⁵ MADOZ (5), t. 13, p. 150, Pontevedra: «las viñas que son mucha, todas emparradas y de una fecundidad admirable, forman un hermoso vergel».

⁵²⁶ A.H.P., Pontevedra, leg. 2, n° 27.

Desgraciadamente non temos máis que unha documentación bastante fragmentaria proporcionada ben polos expedientes de Facenda ou ben polas Memorias do cardeal del Hoyo (1607). O cardeal sinala para a maioría das parroquias a distribución do décimo e a parte que volve ao reitor da parroquia. Cando todo o décimo volve ao cura, a produción de viño pódese avaliar dunha maneira moi aleatoria. Pero a miúdo o décimo compártese entre varias persoas e só coa parte do reitor é difícil obter unha cifra válida⁵²⁷. A Enquisa de Ensenada para esta comarca tamén é moi imprecisa.

No século XVI o viño é para moitas parroquias a colleita principal xa que permite vendas substanciais e que deste xeito entren cartos. A produción alcanzada de media para as 6 parroquias do actual Concello de Ribadumia é 101 pipas para o período de 1589-1595, o que representa, estimando a pipa de 200 azumes en 450 litros, aproximadamente de 450 hl de viño⁵²⁸. A cantidade de produción obtida a partir das Memorias do cardeal del Hoyo para o mesmo concello é moito máis importante (250 pipas), e o mesmo ocorre para os concellos veciños⁵²⁹. O viño, evidentemente, non é o único recurso. Así, a parroquia de Santa María de Paradela (Concello de Meis) colleita ademais de 30 pipas de viño, 450 cargas de pan, metade de «mijo» (paínzo ou quizais millo) e metade de centeo, e cría 50 bois, 60 vacas e 500 cabezas de gando miúdo⁵³⁰.

Na costa a vida marítima está estreitamente relacionada co cultivo da vide. En Cambados, por exemplo, os dous recursos principais son o peixe e o viño. Algúns habitantes van vender o peixe salgado ata Villalón e Benavente. A venda do viño, cuxa produción alcanza en 1590-1595 unha media de 63 ½ pipas (285 hl), permítelle vivir a unha parte das 325 familias e dálle traballo a algúns deses 100 pobres que se debían contentar coas esmolas. Non obstante, a produción local non impide facer compras substanciais de viño branco de Ribadavia e incluso de «vino ullanes de fuera desta jurisdicción»⁵³¹. Algo máis ao norte, Carril é sobre todo un porto de pesca. A súa extensión é moi reducida, pero aínda así permítelle estender os seus viñedos e as súas hortas salpicados de laranxeiras e limoeiros⁵³². A produción repártese entre o viño tinto e o branco, e os seus prezos respectivos establécenos os municipios, por exemplo o de Vilagarcía de Arousa⁵³³.

O viñado do Salnés parece terse estancado a principios do século XVIII. Cambados en 1722 obtiña 250 moios de viño e en 1747 baixaría a 150 moios debido aos temporais e ás

⁵²⁷ HOYO (566). Os cálculos son ás veces imposibles; chega con tomar un exemplo (p. 298): «los frutos se hacen 4 partes, la una y un dezmero y un sexto de otro quarto y el décimo de los tres cuartos de un cuarto llieva el retor».

⁵²⁸ Exp. H. 112.

⁵²⁹ Para as cinco parroquias de Meaño obtéñense, segundo os expedientes de Facenda, 132 pipas; e del HOYO, 370, para as sete parroquias de Vilagarcía 234 pipas e 840. Segundo del HOYO, a produción pódese estimar en 260 pipas en Sanxenxo, 160 en Meis, 140 en Vilanova, 220 en Portas, 105 en Caldas de Reis e 130 en Cambados, pero faltan algunhas parroquias.

⁵³⁰ Exp. H. 112, Salnés.

⁵³¹ Exp. H. 69, Cambados: «no ai otra labranzas ni crianzas sino que los vecinos se an sustentado de los tratos del vino y pesca de la mar».

⁵³² HOYO (566), 1607, p. 159.

⁵³³ A.R.G., leg. 14.671, nº 55, 1582.

néboas que minguaron de tal xeito as colleitas que algúns mesmo arrancaron as vides⁵³⁴. En Fefiñáns rexístranse 330 moios cara a 1716, 300 na metade do século, segundo a Enquisa de Ensenada. Non obstante, na segunda metade do século XVIII van aumentando as vides e as parras; en 1783 o conde de San Xoán quíxase desta expansión a expensas do millo⁵³⁵.

O val do Salnés pode así aumentar as súas vendas de viño cara ao norte de Galicia. En 1786, Cambados envía 245 pipas de viño a Ferrol e 84 á Coruña; Vilaxoán despacha, pola súa banda, 90 pipas en Ferrol, que tamén se abastece de Carril. Este último porto embarca 1.326 arrobas de viño en 1843 e 4.600 en 1844 segundo Madoz. Nesta época a produción segue sendo importante xa que se estima en máis de 36.000 arrobas só para Vilariño (Fefiñáns, preto de Cambados), pero as vendas cara ao norte de Galicia son máis irregulares, en particular dende Cambados⁵³⁶. As principais cepas utilizadas son Treixadura, Albariño, Torrantés (n.t. débese tratar dun erro, seguramente é Torrontés) e Oubiña para brancos e Espadeiro, Caíño e a Tinta Femia para tintos⁵³⁷.



Fig. 39. Os viñedos do Salnés e do Ulla.

As zonas onde a viña ocupa un lugar importante no século XVIII están cubertas con cuadrículas apertadas.

C. O VAL DO ULLA E O APROVISIONAMENTO DE SANTIAGO

O viñado vaise introducindo amplamente cara ao interior de Galicia ao longo do val do Ulla (Fig. 39). Na Estrada, as parroquias próximas ao río, Berres, Ribeira, Paradela, Riobó e Cora, obteñen unhas cantidades importantes de viño; as parras tamén dan algo

⁵³⁴ MEIJIDE PARDO (575), p. 6.

⁵³⁵ *ID.*, p. 9, A.M. Santiago, Cons, 1783, fol. 123 rº: «por solo la codicia del pronto dinero, se acrecienta el plantio de este genero, en gravisimo perjuicio del muchisimo maiz que produciria todos estos sitios...». Os vales do Salnés e do Ulla recollen entón preto de 350.000 arrobas (p. 6).

⁵³⁶ MADOZ (5), Cambados: «bastante cantidad de vino y la pesca del congrio constituyen el principal comercio de exportación si bien en el día no es tan considerable como en tiempos anteriores».

⁵³⁷ CASARES (555), 1843.

de viño en Barbude, Remesar, Agar e os dous Ancorados (Santo Tomé e San Pedro), pero as parroquias que están máis afastadas do Ulla como son San Xiao de Guimarei no alto Liñares ou Codeseda no alto Umia non teñen viñas⁵³⁸. O viño de San Xiao de Veá, segundo Madoz, é de mala calidade. No baixo val do Asneiro, Santiago de Fontao (n.t. Concello de Carbia en 1961, hoxe Carbia é unha parroquia de Vila de Cruces) conta con 2,5 ha de vides en 1751 e Santa María de Merza unhas dez hectáreas, algunhas delas en parras⁵³⁹. Madoz sinala que o Concello de Carbia colleita unha importante cantidade de viño con bo sabor aínda que lixeiro; Piloño e Chapa atópanse entre as parroquias máis vitícolas.

Máis lonxe, cara ao leste, en Brocos, Berredo e Basadre (Concello A Golada) o viño resulta francamente malo. As altas chairas que se estenden ao sur do río cara a Lalín nunca foron vitícolas e a vide non vai máis aló de Santiago de Cercio (Lalín), que en 1751 non ten máis que 3 ferrados de parras⁵⁴⁰, polo tanto Lalín e as parroquias dos arredores deben importar o viño que necesitan⁵⁴¹. Ao oeste, algúns pobos como Cereixo (A Estrada) mércano no mesmo val do Ulla, pero en xeral aprovisiónanse no Ribeiro do Avia. Así, en Santa María de Noceda, catro arrieiros con 14 bestas de carga en total carretan o viño do Ribeiro⁵⁴². Na zona de Forcarei, algúns habitantes transportan viño non soamente para eles senón tamén para revendelo en verán, en concreto en Santiago de Compostela.

Na ladeira norte do Ulla, é dicir, na provincia da Coruña, a vide aparece en Barazón (Santiso) e Dombodán (Arzúa) en forma de parras altas que dan algo de uva, pero é só no Concello de Touro onde hai viño en abundancia, un viño branco cualificado por Madoz de excelente. A produción das seis parroquias que pertencen ao actual Concello de Vedra pódese estimar en 1607 de 100 pipas⁵⁴³. Na desembocadura do río, Rianxo obtén 200 pipas⁵⁴⁴ e Leiro de 60 a 80⁵⁴⁵. Dous séculos máis tarde algunhas parroquias seguen vivindo das súas vendas de viño. En Santa María de Isorna (Rianxo) os recursos dos campesiños repártense entre os 200 moios de viño, as 4.000 fanegas de millo e as 1.000 de centeo, segundo Madoz.

A península do Caramiñal non é moi vitícola a comezos do século XVII: «en partes hay viñas, aunque el vino no es muy allá». A Pobra do Caramiñal, Santa Uxía e Cespón viven sobre todo da abundante pesca, de algo de gandería, dunha colleita razoable de cereais e dunha boa cantidade de limóns e laranxas⁵⁴⁶. Na comarca de Noia-Boa-Tállara prodúcese algo de viño, suficiente cereal e gando e nas zonas montañosas abundantes castañas⁵⁴⁷.

⁵³⁸ A.D.H., Pontevedra, Ensenada, leg. 864.

⁵³⁹ Ensenada, vol. 175 e vol. 179.

⁵⁴⁰ Ensenada, vol. 172.

⁵⁴¹ Interesante descrición desta comarca no Exp. H. 205, nº 1, fin do século XVI.

⁵⁴² Ensenada, vol. 181.

⁵⁴³ HOYO (566), p. 467.

⁵⁴⁴ *Id.*, p. 149.

⁵⁴⁵ *Id.*, p. 166.

⁵⁴⁶ *Id.*, p. 173.

⁵⁴⁷ *Id.*, p. 180

O viñado evoluciona alí tamén ao longo do século XVIII. Deste xeito vaise acentuando o contraste entre a montaña despoboadada e pobre e as baixas ladeiras ben cultivadas con trigo, millo, centeo, vide e outros produtos. Algunhas terras ata dan tres colleitas no ano pero, a pesar de todo, a produción resulta insuficiente para unha poboación en crecemento porque unha gran parte das mellores propiedades se plantaron de vides⁵⁴⁸. Ao norte da ría de Noia só se encontran vides illadas, por exemplo, en Entíns e Matasueiro (Outes) e o mesmo no val do río Grande (Lamas e Loroño no Concello de Zas) ou no de Rosende (Xaviña e Xusto no Concello de Coristanco), pero estas non producen nada de viño, e en 1607 o cardeal del Hoyo di que na comarca de Bergantiños «no hay ningún vino»⁵⁴⁹.

Os viñedos do sur da provincia da Coruña producen sobre todo viño tinto; o viño branco que necesitan teñen que ir buscalo aos Ribeiros de Ourense e de Ribadavia. Deste xeito, en Padrón, onde se venden 913 ½ moios por ano durante o período de 1582-1585, haille que engadir ao viño do país o viño branco que vén de fóra, en especial para as feiras⁵⁵⁰. Os habitantes de Padrón gozan nesa época do privilexio de importar e de vender libremente os viños de Ribadavia, de Ourense e dos seus «cotos» ao igual que o “viño da terra”. En 1594 a municipalidade encárgalle a un tal Pedro de Santiago que venda viño na vila, pero dado que algúns habitantes continúan a vender viño polo miúdo, o alcalde maior ordena meter no cárcere uns vinte. Tal brutalidade provoca violentas protestas xa que o viño que vendía o encargado da cidade era moi malo «muy ruín vino rebotado que no se podía beber»⁵⁵¹.

En Noia, como a produción é cativa, a proporción de viño branco que se importa é considerable. Así, en 1558 os habitantes de Noia venden na aldea 3.413 moios de viño branco a 60 azumes por moio (132 litros?) e a 20 maravedís o azume, o que supón 4.095.600 maravedís. Engádenselle os “viños tintos da terra”, 105.200 maravedís vendidos polos veciños e 14.208 vendidos polos forasteiros. Polo tanto, o consumo total do viño vendido polo miúdo supera os 4.500 hl, ou sexa máis de un hectolitro por familia⁵⁵², e o viño do país representa menos do 3% do valor do viño consumido na vila⁵⁵³. A venda do viño local, que é naturalmente prioritaria⁵⁵⁴, non entorpece en absoluto a importación de viño branco que vén sobre todo de Ribadavia⁵⁵⁵.

En canto aos pequenos portos de Fisterra, eles deben de traer todo o viño que consomen de fóra. Ben sexa viño tinto das Mariñas ou viño branco de Ribadavia. En Corcubión, en 1557 véndense 150 pipas de viño, algunha de branco de Ribadavia a 20 maravedís o azume, outras de tinto a 18 maravedís (10 pipas proveñen da Terra de San Martiño),

⁵⁴⁸ B.N.Ms. 7.297, T. López, 1797.

⁵⁴⁹ HOYO (566), p. 213.

⁵⁵⁰ Exp. H. 139.

⁵⁵¹ A.R.G., leg. 1.172, nº 46, 1594.

⁵⁵² En 1557, a poboación estímase en 414 veciños (RUIZ DE ALMANSA (586), Doc. 4, p. 55); en 1594 é de 461 veciños (RUIZ DE ALMANSA (586), Doc. 6, p. 69).

⁵⁵³ Exp. H. 106, 1556.

⁵⁵⁴ A.R.G., leg. 8.804, nº 5, 1662 e MEIJIDE PARDO (575), p. 10, nota 67, 1729.

⁵⁵⁵ A.R.G., leg. 8.987, nº 11, 1728.

sen contar algunhas pipas de “tinto de Betanzos” a 14 marabedís soamente. En 1560 o viño que venden os veciños de Corcubión alcanza a cantidade de 134 moios, con prezos que varían dos 16 marabedís para o tinto aos 30 marabedís para o branco. O «Libro de vinos de foráneos» inclúe os 88 moios que venderon os habitantes de Redondela, Albeos, Sela, Arbo, e mesmo Salvaterra conta cunha “pipa de branco de Porto”⁵⁵⁶. De 1579 a 1587 os 107 veciños consomen entre 100 e 300 moios de viño segundo os anos, é dicir, en función do prezo do viño e do peixe, xa que son mariñeiros, excepto dous agricultores que recollen de 15 a 20 cargas de pan⁵⁵⁷.

No pequeno porto veciño de Cee, as 153 familias fornécense de viño a través de catro ou cinco veciños que o van comprar aos lugares de produción, transpórtano e véndeno polo miúdo. No momento da Enquisa de 1561 teñen en reserva 28 pipas de 200 azumes, das que tres son de branco e 25 de tinto. O viño branco vale 28 marabedís o azume e o tinto 20 soamente⁵⁵⁸. Pola súa banda, o porto de Fisterra importa en 1557 113 ½ pipas de viño, das que 54 son de tinto, 26 ½ de branco (Ribadavia) e 33 de orixe non especificada⁵⁵⁹. Máis ao norte, os 21 veciños de Camariñas consomen de media 12 pipas de viño⁵⁶⁰. Laxe importa en 1557 155 pipas de viño, das que 10 son das Mariñas, 10 de Monçao, 22 de San Martiño (de Boiro, Gondomar ou Tomiño) e a procedencia do resto non está precisada. Ao ano seguinte véndense 140 pipas, das que 60 son das Mariñas de Betanzos, 10 de Monçao e 20 de Francia⁵⁶¹.

Este comercio do viño cara aos portos de pesca e de cabotaxe da costa de Galicia apenas cambia nos séculos XVII, XVIII e mesmo a comezos do XIX. En Corme, unha lancha leva cerámica a Vigo e Pontevedra e trae o millo e o viño necesarios para o consumo local⁵⁶². En 1843 Corcubión recibe 17.762 arrobas de viño, Camariñas 7.131 e en 1845 Muros importa 5.791, segundo Madoz.

Santiago de Compostela, o gran centro de peregrinación da Idade Media, está en decadencia, xa que hai outros lugares santos que atraen ás grandes masas de peregrinos. Ademais a poboación de Santiago viuse moi afectada polas epidemias da segunda metade do século XVI. Así, a epidemia que brota o 14 de febreiro de 1568 no Grove (Arousa), que despois arrasa Noia, Pontevedra, Cee e Corcubión en febreiro 1569, chega a Santiago un pouco máis tarde, e mataría nalgúnhas semanas 8.000 persoas⁵⁶³. A poboación da cidade estímase en 1571 en 1.100 veciños⁵⁶⁴. En 1577 esta peste aínda fai estragos e o 13 de outubro de 1578 a proximidade a Santiago serve de pretexto para que se transfira para A Coruña a Real Audencia e o arcebispado. É un golpe duro para os vendedores

⁵⁵⁶ Exp. H. 161.

⁵⁵⁷ Exp. H. 84.

⁵⁵⁸ Exp. H. 59.

⁵⁵⁹ Exp. H. 161.

⁵⁶⁰ Exp. H. 84. 1579-87.

⁵⁶¹ Exp. H. 161.

⁵⁶² LARRUGA (4), t. 43, p. 188, 1798.

⁵⁶³ ATANASIO LÓPEZ (552), p. 252.

⁵⁶⁴ R.A.H., 9.29.5.5927, 1571. En calquera caso, RUIZ ALMANSA (586) (Doc. 4, p. 55), dá para 1557 a cantidade de 1.076 veciños. A epidemia non se aprecia nada se temos en conta esta cifra.

de viño que xa están agrupados nunha importante corporación, o “gremio de tratantes de viño”. Estes fan unha solicitude ao municipio para que se «hiciese informacion por medicos para acreditar que esta Ciudad está sana». O certificado médico que obteñen é obviamente falso, xa que algunhas páxinas máis adiante as actas das deliberacións do concello recoñecen que a peste asolou a parroquia de San Frutuoso⁵⁶⁵. A poboación da cidade estímase en 1.000 veciños en 1587, 984 en 1594⁵⁶⁶ e 700 en 1597⁵⁶⁷, e a peste aínda reaparecerá en 1598-1600. Pero ao longo dos seguintes séculos a poboación de Santiago vai medrando de novo, e a cidade ao final do período que nós estudamos xa contaba con máis de 4.500 veciños (4.783 segundo Madoz). Polo tanto é un importante mercado de consumo de viño.

Como na Idade Media, a cidade recorre tanto aos viños comúns do Ulla ou das Mariñas coma aos viños de mellor calidade de Ribadavia e Ourense. O cardeal del Hoyo sinala que se poden encontrar en Santiago «muy buenos y preciosos vinos que se traen de Ribadavia, de Orense, de Salvatierra, de Monçao, de Salnés, de las Mariñas, Ribadulla y de Amandi y otras partes»⁵⁶⁸. Ourense e Ribadavia proporcionan o necesario do viño branco e unha boa parte do tinto⁵⁶⁹. Os prezos fíxao cada ano o concello en presenza de catro ou cinco representantes do gremio dos vendedores de viño⁵⁷⁰. Estes prezos establécense en función do prezo do viño en Ourense ou Ribadavia, e ás veces fai falla enviar ao lugar un enquisador⁵⁷¹. Hai que ter en conta tamén o prezo do transporte, que se estima en 4½ reais o moio en 1514 e 5 reais en 1531⁵⁷². O viño branco vale sempre máis caro que o tinto⁵⁷³. O viño rosado («rosete») vén de Ourense, Monçao e Salvatierra, e vale 8 brancas o neto o 6 decembro de 1566⁵⁷⁴; pouco despois as ordenanzas de 1569 (cap. 57) deciden axustar o seu prezo ao do viño tinto, coa finalidade de evitar fraudes.

O viño do Salnés e do Ulla⁵⁷⁵ ás veces é branco pero esencialmente é tinto. Santa Cruz de Ribadulla é unha das parroquias que aprovisiona en maior medida a Santiago⁵⁷⁶. As ordenanzas de 1775 precisan que está prohibido mesturar o viño do Ulla co dos Ribeiros do Avia e do Miño⁵⁷⁷. Este viño é moi pouco cotizado: o 5 de febreiro de 1579 o concello

⁵⁶⁵ A.M. Santiago, Cons., 1578.

⁵⁶⁶ RUIZ ALMANSA (586), Doc. 6, p. 69.

⁵⁶⁷ Exp. H. 161.

⁵⁶⁸ HOYO (566), 1607, p. 44.

⁵⁶⁹ Col. Doc. (557), t. 2, p. 43, Ord. 1569, cap. 46.

⁵⁷⁰ LÓPEZ (602), t. 2, p. 96. O gremio, reorganizado en 1596, está dirixido por 7 deputados eleitos o 8 de decembro de cada ano así como os 2 vicarios. Á súa vez designan un “mordomo” e un “cobrador” encargados de controlar e de rexistrar as entradas de viño na cidade.

⁵⁷¹ A.M. Santiago, Cons., vol. 1531-36, fol. 16 vº: «que el procurador general vaya a Orense y sus cotos a enterarse del valor del vino».

⁵⁷² *Ibid.*, vol. 1502-14, fol. 246, 1514: «que ningun recuero lleve por cada moyo de vino que traiga de Orense mas de 4 reales y medio», vol. 1531-36, fol. 123, 1531.

⁵⁷³ *Ibid.*, vol. 1531-36. En 1531 (fol. 12), o azume de «blanco de Orense y Ribadavia» véndese a 12 marabedís e o de tinto a 10.

⁵⁷⁴ *Ibid.*, vol. 1565-68, fol. 171.

⁵⁷⁵ *Ibid.*, vol. 1542-54, fol. 162, 20 outubro 1545.

⁵⁷⁶ A.H.N., leg. 477, nº 4, 1766.

⁵⁷⁷ Col. Doc (557), t. 2, Doc. 5, p. 75.

fixa o prezo en 12 maravedís para o branco contra os 20 para o de Ourense-Ribadavia e para o tinto 8 maravedís en vez de 16⁵⁷⁸.

No mercado de Santiago tamén se deixa ver o viño de Betanzos; así en 1505 o mosteiro de Santa María de Santiago recibe viño de Betanzos⁵⁷⁹ e en 1533 a Administración fixa o prezo do viño⁵⁸⁰. En 1579 o prezo do viño de Lemos-Amandi fíxase en 14 maravedís, o que parece indicar que se consome en Santiago.

Os viños importados ás veces veñen doutros territorios fóra de Galicia. Así, o 2 de setembro de 1552 o Concello de Santiago autorízalle a un vendedor foráneo vender «el vino que tiene de la Rochela» ao prezo de 9 brancas o neto, prezo bastante elevado xa que o 3 de outubro o prezo do “viño ullao” de Galicia se fixara en 4 brancas o neto...⁵⁸¹ Moito máis tarde, na segunda metade do século XVIII, os comerciantes cataláns van intentar vender tamén viño en Santiago, pero súa presenza en Galicia provoca vigorosas reaccións, como veremos a propósito da Coruña. Nos documentos atopámonos que hai pouca precisión estatística que permita avaliar a amplitude das importacións de Santiago. Sabíase que o viño se controlaba nas tres portas da cidade polas que podía entrar: a porta do Camiño, a de Mazarelos e a Faxeira⁵⁸², pero os rexistros debéronse destruír. Non obstante, o 5 de xaneiro de 1551 o concello pídelle aos que aprovisionan a cidade de viño que repartan entre eles os 9.000 moios que se comprometeran a proporcionar. O consumo nesta época debía achegarse ao considerable total de 12.000 hl⁵⁸³. Un inventario («cala») feito o 1º de agosto de 1766 indica que 62 persoas tiñan por aquel entón tabernas e adegas en Santiago e que estaban almacenados 3.800 ½ moios de viño, unha cantidade elevada para esta época do ano⁵⁸⁴. En 1816 estímase que a cantidade de viño introducida anualmente é de 25.000 cargas de 3 canados cada unha⁵⁸⁵, o que sería, polo menos, 25.000 hl.

III. VIÑEDOS E VIÑOS DA GALICIA SETENTRIONAL

Para esta parte de Galicia os documentos dos séculos XVI e XVII son escasos e moi fragmentarios. En troques, a Enquisa de Ensenada é aquí moi precisa e permitiunos reconstruír a extensión do viñado por parroquias. Os resultados proporcionados polo cadro do apéndice 2 son sorprendentes. Mentres que a vide está hoxe (1961) concentrada arredor de Betanzos e non ocupa máis que 118 ha, en 1571-1572 cubría nesta comarca máis de 3.800 ha. A zona vitícola era moito máis ampla que actualmente e estendíase ata os vales do norte da provincia de Lugo. Na comarca de Betanzos o viñado ocupaba

⁵⁷⁸ PÉREZ COSTANTI (581), t. 1, p. 180.

⁵⁷⁹ A. LÓPEZ (552), t. 2, p. 45.

⁵⁸⁰ A.M. Santiago, Cons., vol. 1531-36, fol. 120.

⁵⁸¹ *Ibid.*, vol. 1542-54, fol. 425.

⁵⁸² *Ibid.*, vol. 1542-54, fol. 226, 25 outubro 1549.

⁵⁸³ *Ibid.*, fol. 321.

⁵⁸⁴ A.H.N., leg. 477, nº 4, 1766.

⁵⁸⁵ A.M. Santiago, Exp. Varios, 1801-16, fol. 287.

un lugar importante e mesmo se presentaba nalgunhas parroquias baixo o aspecto dun verdadeiro monocultivo.

A. AS MARIÑAS DA PROVINCIA DA CORUÑA

1. A extensión do viñado

Neste viñado das Mariñas da Coruña hai que distinguir un nó central, arredor de Betanzos, un viñado que hoxe desapareceu entre Betanzos e A Coruña, e unha comarca vitícola entón moi importante entre a ría de Betanzos e Ferrol, arredor de Pontedeume (Fig. 40).

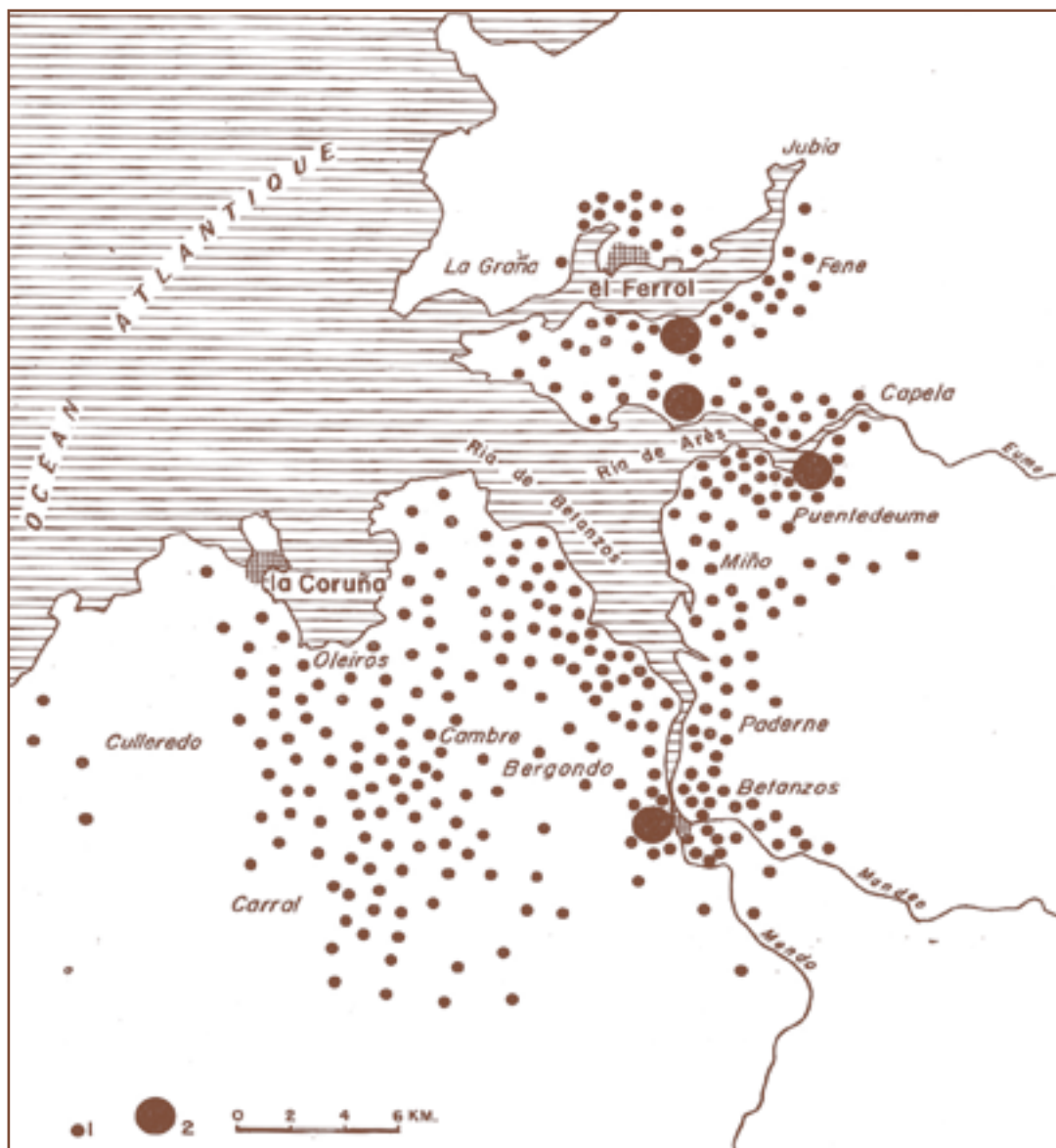


Fig. 40. Extensión da vide nas Mariñas da Coruña en 1752 (segundo a Enquisa de Ensenada).

2. O viñado de Betanzos

Dende finais do século XVI o viñado era practicamente un monocultivo nas ladeiras que bordean a ría de Betanzos. Molina, na súa descrición de Galicia de 1551, cualifica a Betanzos de «tierra de mucho vino». En 1569, cando un terrible incendio arrasa a cidade, o viño corre polas rúas en verdadeiros regueiros e ábreanse as cubas adrede para intentar salvar a madeira das lapas⁵⁸⁶. En 1586 Betanzos colleita 1.354½ pipas de 200 azumes, ás que se lles engaden 46½ pipas que pertencen á xente que non vive na cidade. Iso representa aproximadamente 6.300 hl, é dicir, unha media de 10 hl por familia⁵⁸⁷. Uns anos máis tarde, en 1595, a colleita estímase só en 600 pipas, pero o texto é moi pesimista e subliña a recente decadencia da vila. As malas colleitas obrigaron a moitos agricultores a instalarse en Castela, e a poboación mingou en máis de 300 familias...⁵⁸⁸. Este descenso confirman as cifras que temos da poboación: 750 veciños en 1571, 637 en 1586 e 554 en 1594⁵⁸⁹.

Sexan cal sexan as fluctuacións da produción, o viño é o único recurso dos agricultores de Betanzos. As colleitas de millo e de centeo son insignificantes e non abundan para satisfacer o consumo dos labregos máis aló de tres escasos meses. Os que elaboran viño vano levar á Coruña, a Ferrol e a Pontedeume e mercan a cambio o gran que necesitan⁵⁹⁰. No que concirne á gandería, é difícil na Mariña pola mesma existencia das vides⁵⁹¹. A economía das parroquias do «partido de Bergondo» é parecida, teñen unha colleita de 100 fanegas de centeo, 20 de trigo e 20 de paínzo, que só lles permite alimentar a poboación durante un terzo do ano, e para poder pagar o pan e os tributos, os agricultores deben vender viño. En 1585 a produción estímase en 80 pipas sen contar o que os habitantes da Coruña e de Betanzos recollen e levan para as súas casas⁵⁹². Os viticultores dalgunhas parroquias próximas a Betanzos, como Santo André de Obre e Tiobre, gozan ademais dende tempos inmemoriais do privilexio de levar o viño a Betanzos e de vendelo con toda liberdade⁵⁹³.

En toda a Mariña de Betanzos, moitas viñas pertencen aos “montañeses” do interior que fan 10 ou 15 quilómetros para vir cultivar as parcelas e levar, naturalmente, para a

⁵⁸⁶ Exp. H. 59. Betanzos ten entón 637 veciños. RUIZ ALMANSA (586) dá a mesma cantidade, 637 para a poboación en 1557 (Doc. 4, p. 55).

⁵⁸⁷ PÉREZ CONSTANTÍ (581), t. I, p. 92.

⁵⁸⁸ Exp. H. 59: «aun que los años pasados ubo mucho mas copia de vecinos, faltan al presente mas de trecientos, unos labradores que por aver falta de los frutos de la tierra de que se sustentaban labrando a medias y no tener otra ninguna hacienda, se fueron al Reino de Castilla y a otras partes, y otros pescadores que fueron tomados para el servicio de la Real Armada...».

⁵⁸⁹ R.A.H., 9.29.5.5927 e por RUIZ ALMANSA (586), p. 69, a cantidade de 900 veciños para 1587 parece esaxerada.

⁵⁹⁰ Exp. H. 59, Betanzos, 1595: «los que labraron algun vino lo llevan a La Coruña, Ferrol y Puente deume y por el dinero que del sacaron, traxeron pan para sustentarse y los mas dellos no labraron ni tubieron viñas y se sustentaron de sus jornales».

⁵⁹¹ Exp. H. 160, Sarandóns, 1597.

⁵⁹² Exp. H. 59, Bergondo, 1585.

⁵⁹³ A.R.G., leg. 14.671, nº 50, 1588.

casa a súa colleita⁵⁹⁴. A produción real de viño arredor de Betanzos é entón moito máis importante que o indicado polos «Expedientes de Hacienda».

Ao longo do século XVII o viñado de Betanzos segue conservando toda a súa importancia e o cardeal del Hoyo describe o contraste entre as montañas cerealeiras e as “mariñas” vitícolas⁵⁹⁵ e sinala ademais a abundante colleita de Betanzos⁵⁹⁶. As cantidades que se dan son desgraciadamente incompletas e parécennos dificilmente utilizables. O viaxeiro francés Jouvin admíralle “Betanzos... situada nun país fértil onde os viñedos medran ao longo de pequenas ladeiras”⁵⁹⁷. A poboación da pequena vila vaise recuperando lentamente e alcanza na metade do século os 667 lares⁵⁹⁸.

O século XVIII trae novos progresos. Meijide Pardo, baseándose nos distintos textos, pensa que a expansión do viñado fíxose sobre todo despois de 1740⁵⁹⁹. Esta opinión confírmaa un documento de 1769 que declara que «hicieron nuevos plantíos también de algunos años a esta parte»⁶⁰⁰. En 1786 Cornide tamén menciona este desenvolvemento⁶⁰¹. A Enquisa de Ensenada preséntanos un viñado que aínda non acadou o seu apoxeo.

Non obstante, as ladeiras que bordean a parte baixa do Mendo e a ría están cubertas por 1.135 ha de vides que producen de media 340.028 azumes (7.000 hl), pero esta estimación é, evidentemente, moi inferior á realidade. A produción para o período 1789-1791 é de 1.500 moios por ano, pero esta cantidade non afectaba máis que a Betanzos⁶⁰². Pola súa banda, Sada producía 1.000 pipas en 1826⁶⁰³. Nas parroquias da Mariña a vide ocupa a cuarta e ás veces a metade da superficie total. En San Martiño de Bravío (Betanzos) cobre o 45,5% da superficie da parroquia, é dicir, moito máis que os cereais (23,5%) e os cultivos de froitas e hortalizas (8,7%). En San Pantaleón das Viñas (Paderne) a vide cobre o 26% da parroquia⁶⁰⁴(Fig. 41).

O viñado de Betanzos componse de cepas baixas, que son as viñas propiamente ditas; as parras están pouco estendidas. En Bravío, por exemplo, hai 1.500 ferrados de vides e tan só 50 de parras; en San Martiño de Tiobre, 2.820 ferrados de viñas fronte soamente 130 de parras... As cepas plantáronse nas ladeiras, moitas veces de forte pendente, que non servían para outro cultivo, pero os traballos destas vides non eran doados, pois se se querían fertilizar tiñan que facelo os homes ao carrelo! As ladeiras máis escarpadas entre

⁵⁹⁴ Exp. H. 59, Betanzos, 1585: «la maior parte del viñado destes 16 partidos son de montañeses de a tres y cuatro leguas dellos que los labran y el vino que cogieron lo llevaron y llevan cada año a sus casas fuera de los dhos partidos».

⁵⁹⁵ HOYO (566), 1607, p. 254.

⁵⁹⁶ *Id.* p. 288: «vino se coje mucho, porque hay mucha viñas en todo su contorno».

⁵⁹⁷ JOUVIN (246), 1672, p. 174.

⁵⁹⁸ RUIZ ALMANSA (586), p. 227.

⁵⁹⁹ MEIJIDE PARDO (575), p. 7.

⁶⁰⁰ A.H.N., leg. 31.431, nº 6.

⁶⁰¹ A.H.N., Cod. 1.149, Doc. 20, 1786: «el plantío de viñas va en aumento y su cultura cada vez se perfecciona mas».

⁶⁰² A.M. Betanzos, Frutos y generos, Doc. 31, xullo 1792.

⁶⁰³ MIÑANO (7), t. 11, Sada.

⁶⁰⁴ Ensenada, vol. 161.

a Costa do Sal e Betanzos están dedicadas a soutos de castiñeiros, cuxa madeira, cortada cada cinco ou seis anos, se utiliza en todas as Mariñas para facer os aneis das cubas⁶⁰⁵.

3. O viñado da Coruña

O cultivo da vide tivo un gran desenvolvemento nos arredores da Coruña ao longo do século XV. A produción de viño acadaba daquela 700 ou 800 cubas e mesmo chegou a 1.500 cubas en 1499⁶⁰⁶. Tal colleita permitiu fornecer a maior parte do consumo local, e por esta razón se promulgan medidas proteccionistas bastante severas. Os viños do exterior, en particular os de Ribadavia e de Ourense, só poderán entrar na cidade unha vez esgotada a produción local, é dicir, a da Coruña e das aldeas situadas a menos de tres leguas da cidade. O prezo de venda fíxase en función do prezo do viño en Betanzos.

Unha decisión municipal de 1564 obriga os habitantes da Coruña que posúen viñas «en el coto de esta Ciudad» a pechalas nos tres próximos días⁶⁰⁷. Ademais cómpre sinalar que unha parte das parcelas de vides (anacos) pertencen aos mariñeiros (mareantes)⁶⁰⁸. A descrición do cardeal del Hoyo amosa que a produción era importante nalgunhas parroquias dos arredores, en especial en Liáns (Oleiros), Anceis e Sigrás (Cambre), San Vicente de Vigo (Carral) e Sésamo (Culleredo). Cambre (Santa María) é un porto pequeno e fermoso rodeado de xardíns, de vides e de árbores⁶⁰⁹. Elviña produce sobre todo boas uvas de “moscatel” destinadas a ser consumidas frescas na gran cidade veciña⁶¹⁰.

No século XVIII a vide segue desempeñando un papel moi importante en toda a zona situada entre A Coruña e Betanzos (Fig. 40). Para os seis concellos actuais da Coruña, Oleiros, Cambre, Carral, Culleredo e Arteixo, as cantidades facilitadas pola Enquisa de Ensenada dan unha superficie total de 982 ha, mentres que hoxe non se atopan máis que algunhas parras ao pé das casas. A maioría das parroquias vivían da viticultura, así, en Anceis (Cambre) dedícase á vide o 24% do seu territorio (Fig. 41). Se deixamos de lado os 2.000 ferrados de “montes” e os 532 ferrados “inútiles” (casas, camiños), obsérvase que a vide cobre a metade da superficie cultivada⁶¹¹. En San Pedro de Nós (Oleiros) temos cantidades similares, a vide ocupa o 21,2% da parroquia⁶¹². Desgraciadamente, o viño dos arredores da Coruña é bastante lixeiro, non se conserva máis alá do mes de maio e é pouco apreciado polos estranxeiros que veñen ao gran porto⁶¹³.

⁶⁰⁵ A.H.N., leg. 31.431, n° 6, 1769.

⁶⁰⁶ A.R.G., leg. 4.417, n° 14: «los vecinos mareantes y pescadores cogian e poderé coxer de cada un año en la dicha villa e sus terminos 1.500 toneles de bino e mas, del cual vino dixo que podrá mantener e bastar la dicha villa todo el año o lo más dello...».

⁶⁰⁷ MONTEAGUDO (605), 3.

⁶⁰⁸ HOYO (566), 1607, p. 208.

⁶⁰⁹ *Id.*, p. 67.

⁶¹⁰ *Id.*, p. 230.

⁶¹¹ Ensenada, vol. 165.

⁶¹² Ensenada, vol. 166.

⁶¹³ A.H.N., leg. 31.431, n° 6, fol. 121, e B.N.Ms. 7.297, T. López, 1797.

B. O VIÑEDO DE PONTEDEUME-FERROL

De Miño a Ferrol, toda a zona costeira foise cubrindo pouco a pouco de viñedos. Ao sur, no concello actual de Miño, a vide converteuse nun verdadeiro monocultivo dende o século XVI. Practicamente todos os “foros” da explotación de Pruzos, situada en San Pedro de Perbes, e pertencente ao mosteiro de Meira, corresponden a viñedos, e cando hai algún anaco de monte, o contrato a miúdo precisa que deberá ser plantado con vides «que ha de plantar luego»⁶¹⁴. Segundo del Hoyo, algunhas parroquias como San Xulián de Carantoña, San Pedro de Perbes, San Xoán de Vilanova, San Salvador de Leiro e San Pedro de Grandal, recollen de 180 a 210 pipas cada unha.

No século XVIII a vide cobre o 54,7% da parroquia de Santa María de Miño, preto do 80% das terras actualmente cultivadas (Fig. 41).

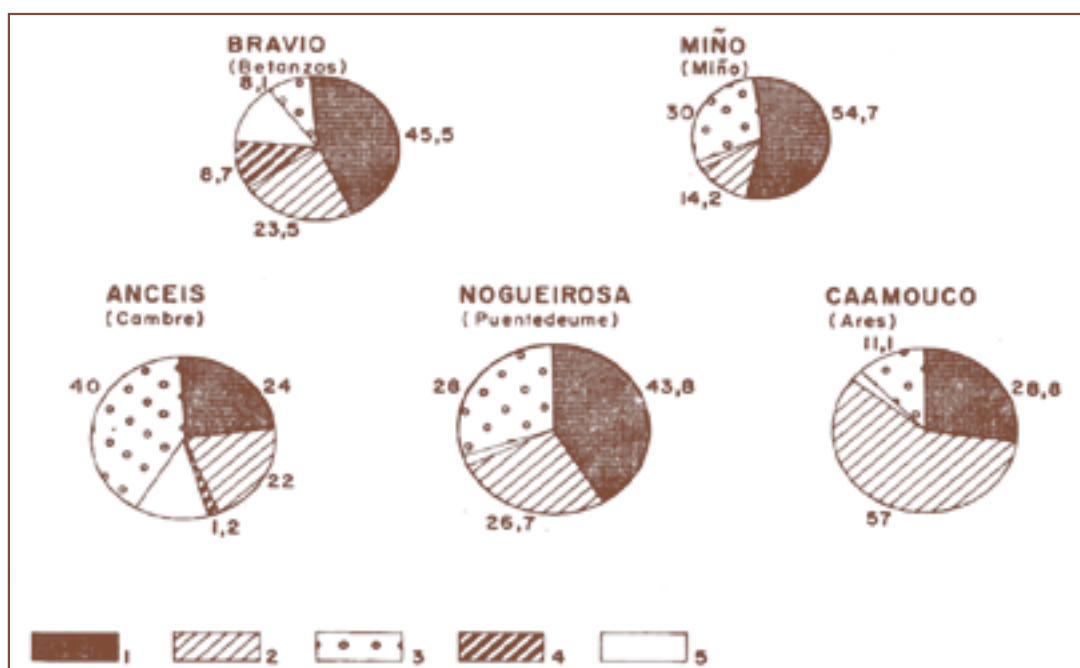


Fig. 41. Distribución dos cultivos nalgunhas parroquias das Mariñas da Coruña en 1752 (segundo a Enquisa de Ensenada).

1. Viñas. —2. Cultivos anuais non regados. —3. Monte (bosques e arbustos).
—4. Cultivos de hortalizas e árbores froiteiras. —5. Varios e terras inutilizadas.

Superficie das parroquias: Bravío: 3.400 ferrados de 25 v.c. Nogueirosa: 5.230 ferrados de 28 v.c. Caamouco: 5.194 ferrados de 31 ¼ v.c.

O val do Eume tamén está cuberto de cepas. A maioría dos habitantes de Pontedeume viven da venda do seu viño⁶¹⁵. En 1588 a produción elévase a 100 pipas⁶¹⁶ e dous séculos

⁶¹⁴ A.H.N., Cod. 1017, fol. 456, 1582.

⁶¹⁵ COUCEIRO (598), Pontedeume, Ord. 1622: «el principal sustento de los vecinos de la dha villa consiste en la labranza de sus viñas y venta de su vino».

⁶¹⁶ Exp. H. 146, Pontedeume tiña 200 veciños en 1571 (R.A.H., 9.29.5.5927), 224 en 1587 (Almansa (586) e 212 en 1588 (Exp. H. 146).

máis tarde arredor dos 1.000 moios. En 1764 xa é suficiente para o consumo local⁶¹⁷. Nos arredores de Nogueirosa, por exemplo, os viñedos ocupan en 1752 o 44% das terras da parroquia e o 60% das terras cultivadas habitualmente (o monte dedícase ao cultivo de cereais en quendas de 20 a 35 anos segundo as zonas); non obstante, o viño que producen é dos máis mediocres, mentres que as ladeiras, situadas ao norte do Eume, dan viños de mellor calidade, en concreto en Cabanas⁶¹⁸. Pero cara ao interior, as «hermosas laderas cubiertas de viñedo» (Madoz) non superan Santiago da Capela.

Entre a ría de Ares e a de Ferrol, a península de Mugardos ten en 1752, aproximadamente, 400 ha de vides e o viñedo incluso se expande aos arredores de Ferrol. O viño de Ferrol, que Álvarez o cualifica de “bastante bo”⁶¹⁹, prodúcese sobre todo as parroquias de Serantes e da Graña. A finais do século XVIII, a produción da Graña e de Brión alcanzaba 600 pipas de 28 cántaras cada unha, ou sexa, aproximadamente 2.700 hl. Era o principal recurso dos campesiños, que estaban, por outra parte, asfixiados polos tributos xa que a súa colleita de gran non superaba os 1.200 ferrados de «mahiz» e os 1.300 de centeo⁶²⁰. Soamente na parroquia da Graña o viñedo ocupaba en 1828 14 ha (Miñano) fronte as 10 de 1752. Madoz aínda sinala novos progresos para o viñedo: «en los términos de La Graña y Serantes se ha generalizado el cultivo de las viñas y parrales». Nesta zona as parras desempeñan un papel bastante importante⁶²¹. Pola contra, máis ao sur, non hai máis que viñas baixas, por exemplo, en Miño hai só 40 ferrados de parras contra os 1.340 de vides. En Carantoña (Miño), 12 fronte os 400 e así sucesivamente... En resumo, na parte setentrional das Mariñas a viña esténdese en 1752 aproximadamente sobre 1.400 ha.

1. Os mercados dos viños das Mariñas

Nos séculos XVI e XVII os viños das Mariñas, e en particular o de Betanzos, deron lugar a un comercio que traspasou o ámbito rexional. É certo que a súa principal función é satisfacer o consumo local e aprovisionar as grandes cidades veciñas, A Coruña e, ata certo punto, Santiago de Compostela. Pero tamén existen exportacións por mar cara a Asturias e Biscaia, segundo indica unha «Real Provisión» de 1611 que lembra a prosperidade de Betanzos⁶²². A finais do século XVI e a principios do XVII⁶²³ tamén se embarca viño en Pontedeume para Asturias e Biscaia.

No século XVIII e principios do XIX os viños das Mariñas teñen unhas ambicións comerciais reducidas. Os poucos envíos que se realizan a América latina, por exemplo,

⁶¹⁷ MEIJIDE PARDO (575), p. 10, nota 73.

⁶¹⁸ B.N.Ms. 7297, T. López, 1796.

⁶¹⁹ ÁLVAREZ (222), t. 1, p. 124.

⁶²⁰ B.N.Ms. 7297, T. López, 1796.

⁶²¹ B.N.Ms. 7297, T. López, 1796.

⁶²² A.H.N., leg. 31431, nº 6: «demas del abasto necesario sobravia cantidad de vino del que se provehia parte de Asturias y Biscaia y para la Coruña, Montañas y tierra a dentro de ese reino y para provisión de nuestras armadas quando en el estavan...».

⁶²³ Exp. H. 146, 1588, e HOYO (566), 1607, p. 307.

ao Brasil ou a Montevideo, entre 1803 e 1834, representan só cantidades moi pequenas⁶²⁴, as Mariñas abastecen sobre todo as cidades veciñas, en particular, A Coruña e Ferrol, en pleno desenvolvemento nesta época. Así, arredor de 1804 Pontedeume despacha máis de 150 pipas de viño por ano cara a Ferrol, e Ares envía unha centena⁶²⁵. Os barcos de cabotaxe embarcan viño nos numerosos pequenos portos ao longo das rías, como Bergondo, Castro, O Seixo...; pero estes viños das Mariñas enfróntanse á competencia dos viños da Galicia meridional e mesmo cos cataláns. Os centros produtores, en especial Betanzos e Pontedeume, teñen que protexer a súa colleita contra a invasión dos viños do sur, de mellor calidade. En 1611, a «Real Provisión» confirma que se o viño da colleita local se deixase de vender a cidade despoboaríase⁶²⁶. Este privilexio só se aplica a unha zona vitícola, á parroquia de Cis, que forma parte da xurisdición de Betanzos, pero os que residen na montaña teñen dereito a consumir viño de Ourense durante todo o ano. En 1633 Betanzos, de feito, intenta obrigar os habitantes de Cis ir comprar o viño a Betanzos⁶²⁷. A finais do século XVIII (1789-1791) Betanzos consome 4.775 pipas, ou sexa, unha media de 7.000 hl por ano. Deste total, a colleita proporciona tres cuartos e o cuarto restante provén de importacións, o que non lle impide á cidade vender viño na Coruña e Ferrol⁶²⁸.

Pola súa banda, Pontedeume vese obrigado a protexer a súa colleita xa que ao permitir a entrada de viños como os de Ribadavia, Ourense, Valdeorras ou O Bierzo, a venda do viño local sería imposible «por no ser tan bueno como de las partes arriba indicadas»⁶²⁹. En 1680 acúsase un habitante de introducir unha «cantidad de vino tinto de la Tierra de Monforte de Lemos», o que está prohibido polas ordenanzas municipais⁶³⁰. É necesario protexer os viños mediocres do país. Todas as testemuñas coinciden en considerar estes viños das Mariñas como sans, agradables cando un está acostumado a el pero moi lixeiros, ácidos e que se estragan doadamente cando vai calor. Non obstante, nalgúns lugares como Bergondo, Santa Marta, Lubre..., algúns viticultores elaboran un viño dunha mellor calidade e algunhas barricas que se enviaron a América resultaron boas⁶³¹.

Para revalorizar estes viños mediocres e asegurarlles unha saída considerouse a posibilidade de transformalos de xeito sistemático en augardente. A augardente de Betanzos é moi boa e a comarca posiblemente podería ter feito o que fixeron os viticultores do coñac⁶³². Fracasaron diversos proxectos en boa parte pola desconfianza da Administración española.

O intento máis serio foi o do cónsul de Holanda na Coruña, Don Juan Croysen. O cónsul montara dúas fábricas de augardente para as que fixera vir de Holanda dous especialistas,

⁶²⁴ TETTAMANCY, (608) p. 416. Tráfico igualmente excepcional, o envío de 600 pipas para aprovisionar en 1837 as tropas que operan no norte, entre Santander e San Sebastián (p. 446).

⁶²⁵ LABRADA (567), p. 22.

⁶²⁶ A.H.N., leg. 314346, nº 6.

⁶²⁷ A.R.G., leg. 8372, nº 1.

⁶²⁸ MEIJIDE PARDO (575), p. 8.

⁶²⁹ COUCEIRO (598), Ord. 1622.

⁶³⁰ A.R.G., leg. 18500, nº 24.

⁶³¹ A.H.N., Cod. 1149, Doc. 20, Informe de Cornide, 1786.

⁶³² ENJALBERT (82).

alambiques e todo o material necesario. Ante o éxito deste primeiro ensaio mándalle en 1693 un informe ao goberno de Madrid onde expón que os viticultores se ven obrigados a tirar grandes cantidades de viño de mala calidade que non poden conservar e suxire utilízaos nas súas fábricas de augardente, o que serviría para privar a Francia do gran beneficio que lle proporciona a venda das augardentes e mistelas enviadas cara a Holanda. Pero o cónsul pídelles algunhas prebendas antes de ampliar as súas fábricas: reclama o monopolio da destilación en toda Galicia durante quince anos, unha exención total da taxa de fabricación e de exportación durante este período, a posibilidade de coller de balde a leña necesaria para as fábricas, nos «montes realengos y baldios», e comprométese a traer só especialistas católicos, a empregar barrís fabricados en Galicia e a non comprar nin videiras nin uvas senón soamente viño.

A «Real Hacienda» móstrase hostil ao proxecto e dubida da utilidade destas fábricas, xa que os viños do país que deben ser tirados non son tan abundantes, polo tanto a colleita local débese consumir antes de importar viños doutros lugares. Ademais as finanzas españolas non se poden permitir conceder tales exencións de taxas e as pretensións de utilizar a leña non son menos excesivas posto que a madeira, xa escasa, é necesaria para quentarse no inverno e para a suxeición das vides, xa que na maior parte están apoiadas sobre estacas. Así que o cónsul non puido poñer en execución o seu proxecto e ademais foi expulsado un tempo despois por ser protestante⁶³³. Pola mesma época os proxectos do «cónsul de Flandes» tampouco chegan a ningún fin. Pouco despois, unha Decisión real de 1717 grava aínda moito máis as «augardientes, rosolís y mistelas», o que paraliza toda a esperanza de desenvolver unha importante industria de licores na Coruña⁶³⁴.

A mala calidade do viño das Mariñas tamén nos explica a reacción desfavorable de moitos “burgueses ilustrados” de finais do século XVIII polo gran progreso do viñado na zona costeira. Xa vimos que as dificultades de transporte trababan o comercio dos viños da provincia de Ourense e favorecían así o desenvolvemento dos viñedos nestas zonas do litoral onde a poboación aumentaba moi axiña. Non obstante, estas Mariñas eran máis favorables para os cultivos de cereais, en concreto do millo. A extensión anormal do viñado denúnciase no «Correo» de Nifo en 1770⁶³⁵, na «Representación ao Rei» de Sánchez, que considera que o consumo se dobrou en trinta ou corenta anos tanto nas vilas coma nas aldeas⁶³⁶, e na descrición de Somoza, que non dubida en propoñer o arranque dunha boa parte das vides das terras da Coruña e de Betanzos⁶³⁷. O mesmo ano, a «Junta del Reino de Galicia» solicita o arranque das vides situadas nas “zonas frías e

⁶³³ LARRUGA (4), t. 42, p. 133, 1798.

⁶³⁴ TETTAMANCY (608), p. 269.

⁶³⁵ NIFO (9), t. 1 1770, p. 299.

⁶³⁶ SÁNCHEZ (587), p. 178: «se ha aumentado prodigiosamente el consumo de vino. Sea en las ciudades, sea en las aldeas, sea en los valles, sea en las montañas, en todas partes se gasta el doble que treinta o cuarenta años ha».

⁶³⁷ SOMOZA (589), 1775, p. 187: «en la mía (La Coruña) i la de Betanzos, mucha de sus viñas deben arrancarse porque reducidas a centeno, maíz o trigo produgieran más a sus dueños. La Real Pragmática de 1632, que prohíbe trasladar a viñas las tierras altas de siembra no ha tenido observancia alguna. Así se destruyen los Países».

impropias para este cultivo”⁶³⁸. Non obstante, algúns opóñense á redución do viñado das Mariñas. O Concello da Coruña maniféstase contra o arranque por varias razóns. En primeiro lugar, Galicia non chega a satisfacer o seu propio consumo e xa debe importar de Cataluña, o que fai que saia o diñeiro do país e o retroceso da vide agravaría máis esta situación. Ademais, o cultivo da vide ocupa máis man de obra que o dos cereais, e moitas viñas plantáronse baixo contrato, polo tanto os foros serían anulados no caso de arranque. Por último, os propietarios das viñas saben mellor que ninguén o que lle convén á súa terra⁶³⁹. Na opinión de Cornide no seu «Informe» de 1786 di que a pesar de irregularidades nas colleitas, unha terra plantada con vides na comarca de Betanzos rende de media dúas veces máis que se se cultiva con cereais. O prezo do viño pagado ao produtor é moito máis alto que o do Ribeiro porque os gastos de transporte ata A Coruña ou Betanzos son moito menos dende as Mariñas que dende a provincia de Ourense⁶⁴⁰.

2. O aprovisionamento dos portos do noroeste de Galicia

A Coruña é no século XVI un porto moi activo que non se podía contentar só coa produción local. As ordenanzas de 1499 déronlle simplemente prioridade á venda do viño do país; de feito, o viño de Ribadavia-Ourense podía almacenar na cidade antes de ser embarcado no porto. O comercio do viño está organizado por unha corporación de vendedores, o “gremio de vendedores de viño”, que xa existía en 1575⁶⁴¹. Cando os ingleses toman a cidade en 1589, dedícanse ao saqueo e apodéranse de 6.000 pipas de viño⁶⁴². O relato do inglés Wingfield dá soamente a cantidade de 2.000 pipas, máis as 150 a bordo dos barcos ancorados no porto⁶⁴³. De calquera xeito, o comandante da expedición, Edward Norris, conta que despois de pasar doce días na Coruña as tropas foron atacadas por todo tipo de enfermidades debido a un excesivo consumo dun viño tan abundante en todas as casas que era imposible impedir que os soldados non o bebesen⁶⁴⁴.

Nos séculos XVII e XVIII o consumo da Coruña non para de medrar xa que a poboación da cidade segue en constante crecemento. En 1557 a cidade tiña 593 lares e en 1587 890⁶⁴⁵, en 1646 alcanza a cifra de 1.369 e a mediados do século XVIII, segundo a Enquisa de Ensenada, 2.000 lares. Nesta época a venda de viño polo miúdo representa 347.850 azumes, sen contar as cantidades, de calquera xeito pequenas, que puidesen vender os eclesiásticos. Avaliando o azume a 2 litros, o consumo acadou pois 7.000 hl⁶⁴⁶. En menos dun século a poboación duplícase, en 1842 era de 4.087 lares, ou sexa 19.415 almas,

⁶³⁸ MEIJIDE PARDO (575), p. 13.

⁶³⁹ A.H.N., leg. 886, nº 10, 1775.

⁶⁴⁰ A.H.N., Cod., 1149, Doc. 20, 1786: «por las predicha razones y porque sirve el vino de las Mariñas de balancear el precio del Rivero, no me parece limitar la extensión de sus viñas, antes bien dejarlas al arbitrio de los cosecheros que ya saben calcular lo que les tiene mas cuenta».

⁶⁴¹ MARTÍNEZ (572), p. 82.

⁶⁴² TETTAMANCY (608), p. 121.

⁶⁴³ *Bol. Orense* (Revista 47), t. 11, p. 179.

⁶⁴⁴ TETTAMANCY (608), p. 122.

⁶⁴⁵ RUIZ ALMANSA (586), Doc. 4, p. 55, e Doc. 6, p. 69. A cantidade de 1594 sería soamente de 451. Esta caída tan forte pode explicarse pola ocupación inglesa de 1589 e as epidemias de peste.

⁶⁴⁶ A.H.N., leg. 237, Cuentas del año 1749: «Casco de la ciudad y Arrabales: vino vendido por menor».

segundo Madoz. Agora ben, para o período 1835-1839, o consumo medio do porto elévase a 90.240 arrobas (14.000 hl), é dicir, aproximadamente 70 litros por persoa, o que é unha media moi respectable. O crecemento de Ferrol non é menos importante. A pequena cidade, que non ten aínda máis que 239 lares en 1557⁶⁴⁷, coñece unha gran expansión no século XVIII grazas ao desenvolvemento dos estaleiros e alcanza os 10.984 habitantes na metade do século XIX, segundo Madoz.

Ferrol e A Coruña abastécense sobre todo no resto de Galicia. Betanzos, favorecida polo privilexio de 1345, envía viño á Coruña, pero o gran provedor é sen dúbida o Ribeiro do Avia. O viño de Ribadavia véndese de forma fraudulenta en 1557⁶⁴⁸ e o Concello da Coruña establece que dende 1564 a zona ten dereito á denominación «Ribadavia»⁶⁴⁹. Para evitar un tráfico fraudulento, a municipalidade debe conceder o 2 de xaneiro de 1627 a venda exclusiva dos viños de Ribadavia a tres comerciantes que eran os únicos que podían traer o viño directamente desta comarca⁶⁵⁰. No século XVII Ribadavia segue sendo o gran provedor, aínda que os prezos dos viños do Ribeiro tendan a ser xeralmente máis elevados que os dos viños do país. Así, o 19 de decembro de 1630, o concello fixa o prezo do cuartillo (probablemente 0,46 l) a 8 marabedís para o «vino bueno de la tierra», a 10 para o viño tinto de Ourense e de Ribadavia, a 12 para o viño branco de Ourense e a 14 para o bo viño branco de Ribadavia⁶⁵¹. En 1680 os prezos son semellantes⁶⁵². A principios do século XVIII só se fala do viño do país e viño de Ribadavia. Así, ao longo do período do 10 outubro de 1710 ao 30 setembro de 1711 vendeuse polo miúdo (nas tabernas) na Coruña e nos seus arrabaldes 121.400 azumes (aproximadamente 2.220 hl) de viño do país e 677 ½ moios (894 hl contando o moio a 132 l) de viño de Ribadavia⁶⁵³.

Os viñedos das Rías Baixas, dos que xa falamos dos seus avances, envían cada vez máis viño para A Coruña. En 1621 os produtores de viño da Coruña, que teñen máis de 300 pipas para vender, inquiétanse ao non se poder desfacer da colleita debido á afluencia do viño que provén do Val Miñor⁶⁵⁴. No século XVIII moitos portos pequenos da costa meridional acostúmanse a enviar viño para A Coruña e tamén para Ferrol. Os pequenos barcos, de 10 a 30 cubas na súa maioría, que se dedicaban á cabotaxe sobre a costa, traen este viño dos viñedos do litoral; así, en 1794 51 deles desembarcan cubas de viño na Coruña: 35 veñen de Vigo, 6 de Camposancos, 4 de Redondela, 2 de Bouzas e os outros de Vilaxoán, Carril, Baiona e Camariñas⁶⁵⁵.

Os viños que veñen doutros lugares distintos ao de Galicia aparecen a miúdo na Coruña, o que provoca violentas protestas dos produtores locais. En 1627 o alcalde da Coruña

⁶⁴⁷ RUIZ ALMANSA (586), Doc. 4, p. 55.

⁶⁴⁸ TETTAMANCY (608), p. 80.

⁶⁴⁹ A.R.G., leg. 26362, nº 31.

⁶⁵⁰ TETTAMANCY (608), p. 162.

⁶⁵¹ *ID.*, p. 210.

⁶⁵² VEDIA (609), Doc. 28, p. 191. Viño do país : 10 marabedís, tinto de Ourense 10, branco de Ourense 12, tinto de Ribadavia 12, branco de Ribadavia 14.

⁶⁵³ A.H.N., leg. 26683, nº 1.

⁶⁵⁴ A.R.G., leg. 18513, nº 7.

⁶⁵⁵ LABRADA (567), Ap. 4, 1804, p. 229.

négalle a un tal Diego Núñez a autorización para introducir 10 pipas de viño de Portugal para non prexudicar a colleita local e o viño de Ribadavia xa almacenado na cidade⁶⁵⁶. No século XVIII os barcos que veñen de Andalucía a miúdo traen cargamentos de viño e augardente. En 1794 veñen dous barcos de Málaga, dous de Cádiz, un de Sevilla e un de Sanlúcar de Barrameda⁶⁵⁷. A principios do século XIX as mencións ao viño de Málaga son bastante frecuentes, tanto nos portos de Galicia meridional como en Pontevedra⁶⁵⁸. Trátase de «vino generoso» que se bebe en pequenas cantidades e que non pode competir coa produción local. Así, en 1813-1814, o viño xeneroso vale catro veces máis caro que o viño do país na Coruña⁶⁵⁹.

Os viños franceses e os viños cataláns son uns competidores moito máis perigosos xa que se tratan de “viños comúns” a un prezo máis asequible. No século XVI a descarga de viños que veñen de Francia parece bastante frecuente xa que os dereitos fixados en 1560 na Coruña distinguen o viño do país e «el vino de Ribadavia y de Francia y otras partes»⁶⁶⁰. Cando a colleita local é mediocre, os comerciantes recorren aos viños franceses e piden a autorización para desembarcalos. En 1681, un comerciante flamenco residente na Coruña fai vir de Francia dous buques cargados de viño, e quere vender 23 barricas en Betanzos, pois faille falla viño debido ás dúas malas colleitas consecutivas⁶⁶¹. Pero a municipalidade brigantina non lle dá a autorización xa que, segundo a opinión pública, estes viños estranxeiros están adulterados e son nocivos para a saúde; esta prefire asegurar o solapamento coa colleita nova mediante a adquisición de viño de Ribadavia ou doutras zonas de Galicia.

O viño de Francia aparece de maneira moi anecdótica a finais do século XVII. En 1699 parten tres barcos de Bordeos con rumbo á Coruña e no seu cargamento atópanse 20 cubas de viño. Pontevedra recibe tamén de Bordeos 23 cubas en 1701-1702 e Vigo 24 cubas en 1709-1710. Trátase de cantidades insignificantes⁶⁶². Na segunda metade do século XVIII o viño francés consómese a miúdo nos portos de Galicia, «a pesar de su mala calidad y de su precio elevado», precisa un texto de 1759⁶⁶³. Xeralmente son os comerciantes cataláns os que importan viño de Francia que o xuntan aos cargamentos que veñen do seu propio país.

É difícil datar exactamente a chegada dos primeiros comerciantes cataláns. En 1758, dous comerciantes de Vilanova de Cubells instálanse en Ferrol e un terceiro, co nome

⁶⁵⁶ TETTAMANCY (608), p. 163.

⁶⁵⁷ LABRADA (567), 1804, Ap. 4, p. 224.

⁶⁵⁸ A.M. Pontevedra, leg. 53, nº 26, 1833 e leg. 2, nº 27. Cala do 15 de xaneiro 1833, 74 canados de viño do Ribeiro, 186 arrobas de viño de Málaga e 179 canados de viño catalán.

⁶⁵⁹ TETTAMANCY (608), p. 417.

⁶⁶⁰ A.R.G., leg. 14668, nº 10, 1560.

⁶⁶¹ A.R.G., leg. 31431, nº 6: «le han venido dos navios con cantidad de vino de Francia que ha descargado en esta Ciudad y aora tiene noticia que en la de Betanzos y sus distritos ay mucha falta de vino por no lo haver habido este año ni el otro pasado en el País como es notorio».

⁶⁶² C. HUETZ DE LEMPS. (112 BIS).

⁶⁶³ A.H.N., leg 551, nº 9, fol. 92: «en esta ciudad (La Coruña), en el Ferrol y todas sus cercanías se gasta mucho vino de Francia y de Cathaluña, no obstante de ser de mala calidad y de necesidad a precio subido por razon de su condición y peligros de mar».

predestinado de Josef Claret, aséntase na Graña. Dende comezos de xaneiro ata finais de abril de 1758, Claret introduce 191½ pipas de viño catalán, 59 barricas de viño de Baiona (Francia) e 39 barricas de Bordeos. Unha inspección das tabernas de Ferrol no mes de agosto do mesmo ano amosa que tiñan en reserva 87 pipas de viño do país, 29 de viño catalán e 12 de viño de Francia⁶⁶⁴.

Alguns anos máis tarde os comerciantes cataláns instalados na Graña obteñen o privilexio de aprovisionar Ferrol, mercan así 340 barricas de viño en Baiona, 500 moios no Ribeiro e 50 pipas nas Mariñas. O contrato entre a cidade e os cataláns xera algunhas oposicións, polo que é anulado polo Tribunal Real de Galicia. Os comerciantes protestan pois temen non poder vender as súas existencias de viño, en especial as barricas de Baiona (Francia)⁶⁶⁵. En 1770 a descrición de Ferrol publicada por Nifo⁶⁶⁶ é pesimista, o autor denuncia a mediocridade dos cultivos, o que leva a que se importe de Francia incluso fariña, trigo e viño. Pola súa parte, os cataláns introducen crecentes cantidades de viño. Deste xeito, se se controla o comercio, favorécese a suba dos prezos. O azume de viño alcanza por aquel entón os 80 maravedís.

Os viños cataláns tamén chegan á Coruña. Así, un censo do viño almacenado polos comerciantes o 27 de febreiro de 1772 dá as cifras seguintes: 92 pipas de 18 canados de viño do Ribeiro de “boa calidade”, 12 pipas de 200 azumes de viño da Mariña e 25 pipas de 200 azumes de viño catalán de “calidade media”⁶⁶⁷. Os cataláns tratan de vender o seu viño mesmo nas zonas abastecidas polos viños do país, en Betanzos, en Santiago, en Tui... A reacción é inmediata. En 1769, ante a invasión dos viños cataláns e franceses, a municipalidade de Betanzos reitera a prioridade da colleita local. Ao ano seguinte, un Real despacho confirma que, a pesar do principio de liberdade de comercio que fan valer os cataláns, está prohibido introducir en Betanzos, en Santiago e en Tui viño estranxeiro ata que non se rematase o abastecemento co viño do país e incluso co viño de Ribadavia e de todo o reino de Galicia⁶⁶⁸. O 18 de febreiro de 1772 outra Decisión real ordena o peche dunha taberna de cataláns aberta no Areal (Cabanas)⁶⁶⁹.

Que se lles reprocha aos viños cataláns? Primeiro, competir coa produción vinícola de Galicia. Non é de estrañar que Ribadavia se declarase a favor de Betanzos, Tui, Santiago..., xa que dende que os cataláns veñen vender os seus viños a Galicia, tanto nos portos coma nas cidades do interior, os consumidores bótanselle encima porque teñen mellor prezo, e polo tanto os viños de Galicia déixanse de vender; e se iso continúa, os campesiños van ter que abandonar os seus viñedos e veranse obrigados a mendigar⁶⁷⁰. Mesmo Pontedeume se inquieta ante esta invasión pois os seus habitantes non teñen

⁶⁶⁴ A.H.N., leg 392, nº 3, fol. 73.

⁶⁶⁵ A.R.G., leg. 4740, nº 44.

⁶⁶⁶ NIFO (9), t. 1, p. 248.

⁶⁶⁷ A.H.N., leg. 31431, nº 6, fol. 135.

⁶⁶⁸ PÉREZ COSTANTI (581), t. 1, p.147.

⁶⁶⁹ COUCEIRO (598), Pontedeume, p. 147.

⁶⁷⁰ A.H.N., leg. 31431, nº 6, fol. 96.

ningún outro recurso para conseguir ingresos⁶⁷¹. Ademais, a compra de viño aos territorios estranxeiros deixa saír o pouco diñeiro que existe en Galicia, pois a rexión xa debe comprar gran no exterior.

Para desencantar a clientela destes viños que os atopan agradables e cun prezo asequible, acusan aos cataláns de adulteracións, de facer mesturas dubidosas e de engadir substancias perigosas para a saúde. En 1758, a municipalidade da Graña denuncia os comerciantes cataláns que mercan viños de moi mala calidade en Galicia, almacénanos en Mugardos e mestúranos con viños cataláns e franceses⁶⁷². Para impresionar o público, un médico da Mariña instalado en Pontedeume describe con satisfacción a extraordinaria mestura elaborada polos cataláns cos viños estragados: madeira de campeche e zume de salgueiro. E avisaba que aos que bebesen este líquido predicíalles unha morte horrorosa ao termo de sete días⁶⁷³.

Estes viños adulterados son tan cabezóns que en lugar de calmar a sede aumentan e crean un desexo insaciable de beber!⁶⁷⁴ Así, en Pontedeume, co pretexto de comercializar sardiña, os cataláns instaláronse no porto e abriron tres tabernas de viño catalán. Os mariñeiros van alí beber sen desconfiar e non saen das tabernas ata estar ebrios. Os cataláns danlles adiantos, e como non estaban obrigados a pagar inmediatamente, collen o costume de ir cada vez máis ás tabernas e endebédanse. Cando chega a temporada da sardiña, moitos non conseguen mesmo saldar as súas débedas, e atópanse pois que dependen totalmente dos cataláns. E esta situación volveuse cada vez máis grave⁶⁷⁵. En Ferrol a Administración tamén se inquieta pola proliferación de tabernas. Un gran número delas están xestionadas por mozas taberneiras, cuxas vidas talvez no sexan das máis decentes...⁶⁷⁶

A pesar desta hostilidade, os viños cataláns seguen sendo consumidos nos portos de Galicia cara a finais do século XVIII e principios do XIX. Así, en 1794, cinco barcos cataláns traen viño ata A Coruña⁶⁷⁷. Polo tanto, atopamos viño catalán tanto en Ferrol, en Pontedeume e na Coruña coma no sur, en Cambados, Redondela, Vilaxoán e Pontevedra⁶⁷⁸.

C. AS RÍAS E OS VALES VITÍCOLAS DA COSTA NORTE

A vide desaparece da costa setentrional de Galicia. Non obstante, a mediados do século XVIII aínda gozaba dun lugar destacado na paisaxe desta comarca. A Enquisa de Ensenada

⁶⁷¹ *Ibid.*, fol. 74.

⁶⁷² A.H.N., leg. 392, n° 3, fol. 88.

⁶⁷³ A.H.N., leg. 31431, n° 6, fol. 95, 1770: «dhos Catalanes recogen el bino que se halla perdido en la dha villa y lo hechan palo de campeche, uba de sauco exprimida y piedra-lumbre; le dejan fermentar y tienen prevenida una basija que ha encerrado Salmuerafuerte, hechan dos partes de esta composicion con el bino del pais y la uva de el de Cataluña o Valencia...».

⁶⁷⁴ PÉREZ COSTANTI (581), t. 1, p. 147.

⁶⁷⁵ A.H.N., leg. 31431, n° 6, fol. 74, 1770.

⁶⁷⁶ A.R.G., leg. 4740, n° 44, 1762.

⁶⁷⁷ LABRADA (567), 1804, Ap. 4, p. 224.

⁶⁷⁸ MIÑANO (7), e A.H.P. Pontevedra, Concello, leg. 3, n° 29, 1803.

indica que ocupaba 115,1 ha no norte da provincia da Coruña (Cedeira e Ortigueira) e 407 na parte setentrional da provincia de Lugo. Estes viñedos producían respectivamente 84.911 azumes (aproximadamente 1.560 hl) e 279.493 azumes (aproximadamente 6.400 hl), é dicir, uns rendementos medios de 14 e de 16 hl/ha.

Pero non foi neste século XVIII cando o viñado alcanzou nesta comarca o seu esplendor. Nese momento xa retrocedera moito ante o desenvolvemento dos cereais, en concreto do millo. Lanza sinala, por exemplo, que en 1799 na parroquia de San Cosme de Barreiros moitas vides foron substituídas por terras de labranza⁶⁷⁹.

O viñado ocupou grandes extensións nos séculos XVI e XVII. Desgraciadamente os expedientes de Facenda non nos proporcionan máis que informacións fragmentarias. Un texto de 1613 indica que de Viveiro a Ribadeo a colleita anual excede das 10.000 pipas de 200 azumes cada unha, o que correspondería aproximadamente a 45.000 hl. Esta produción é suficiente para o aprovisionamento da comarca e permite mesmo exportacións cara a Asturias e cara a Biscaia, que se calculan aproximadamente en 1.000 pipas (4.500 hl) por ano. É posible que esta estimación sexa moi esaxerada posto que se acompaña dunha petición de protección contra a invasión dos viños vidos de Francia⁶⁸⁰. Pero é incuestionable que nalgúns vales o comercio do viño representa nesta época unha actividade fundamental.

1. Os vales vitícolas

Os viñedos estaban situados ao longo dos vales e das rías en dirección sur-norte que acompañan a masa montañosa da Galicia setentrional. Estes pequenos viñedos aproveitaban as temperaturas suaves, a ausencia das xeadas primaverais e unha pluviosidade lixeiramente reducida polas pantallas montañas que separan os diferentes vales (Fig. 42).

Ao oeste, no val de Cedeira, bastante exposto, a viña, citada dende o século XVI⁶⁸¹, era rara no século XVIII, salvo na parroquia de Esteiro (con 8,7 ha). Pero parece que despois evolucionou abondo xa que o Diccionario de Madoz indica que xa hai boa cantidade de viñas neste zona (Fig. 43).

O viñado na ría de Ortigueira é moito máis importante. Xa existían parras en Saa (parroquia de Esteiro) no século XVI⁶⁸², pero segundo Carré Aldao⁶⁸³ o viñado desenvolverase principalmente durante o século XVII. O val de Baleo (Santalla de Ladrado) producía laranxas que se exportaban en gran cantidade cara a Francia nos séculos XV e XVI, pero máis tarde as laranxas foron substituídas polo viño, que se caracterizaba ademais pola súa graduación alcohólica. A parroquia de Ladrado segue sendo no século XVIII

⁶⁷⁹ LANZA (618), Ribadeo, p. 182.

⁶⁸⁰ A.R.G., leg. 8250, nº 18.

⁶⁸¹ MEIJIDE PARDO (575), p. 10, nota 77.454.

⁶⁸² A.H.N., Cod. 303, Monfero, fol.12, vº: venda dunha parra en 1573 á Granxa do Sar.

⁶⁸³ CARRE ALDAO (596), t. 2, p. 602.

unha das zonas máis vitícolas desta comarca (15,7 ha), xunto con San Xulián de Barbos (14,5 ha), cun viño de boa calidade, con Santiago de Cuíña e San Xoán de Espasante⁶⁸⁴. O viño, da cor da palla⁶⁸⁵, provén sobre todo das vides baixas, de “cepa redonda”, entre as que é frecuente cultivar patacas⁶⁸⁶. O trigo, o millo, a pataca e o viño constitúen polo tanto os recursos principais da ría⁶⁸⁷.

No límite das provincias da Coruña e de Lugo, o val do Sor é demasiado estreito para ter un viñado importante. Santa María de Cabanas está xa moi metido na montaña, e as 3 ou 4 pipas de viño que se recollen proveñen de vides situadas fóra da parroquia⁶⁸⁸.

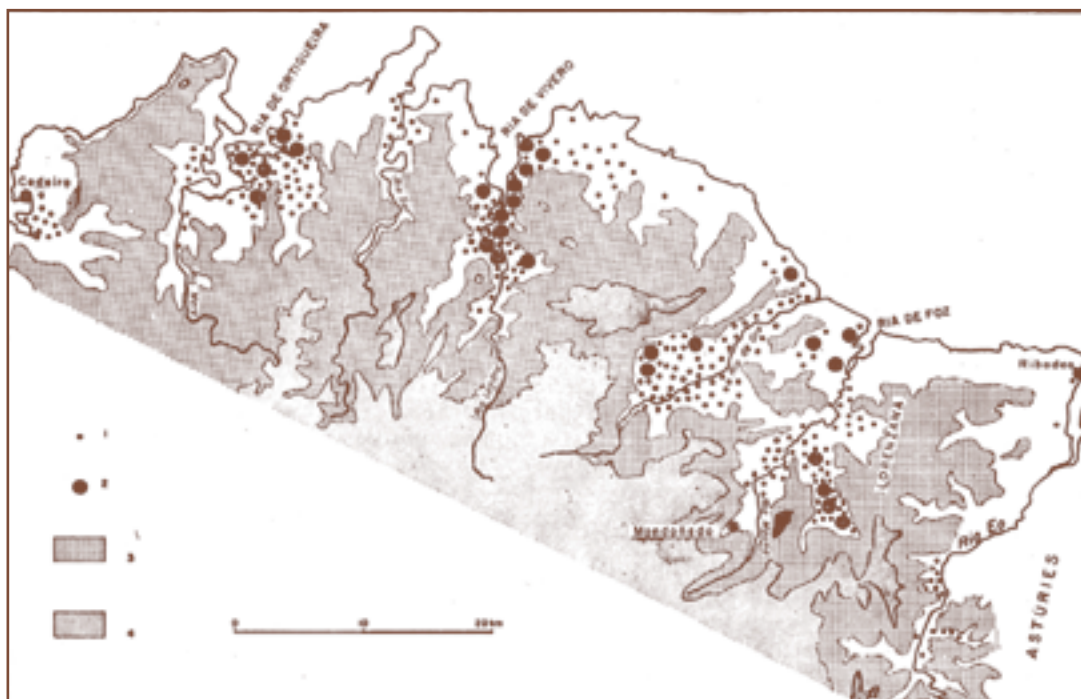


Fig. 42. A extensión do viñado en Galicia setentrional no século XVIII (segundo a Enquisa de Ensenada).
1. ha –2. 10 ha –3. Altitude entre 200 e 500 m –4. Altitude superior a 500 m.

O baixo val do Landro e a ría de Viveiro constitúen unha das zonas máis activas e máis prósperas da costa do norte de Galicia. Así, a finais da Idade Media Viveiro posúe suficientes vides para satisfacer o consumo local e tamén para exportar⁶⁸⁹. Molina, cara a 1550, describe con lirismo o bonito val de Viveiro, tan ben abastecido de peixe, viño e froitas⁶⁹⁰. Cos pequenos portos que dependen del, Barxas, San Cibrao, Burela e

⁶⁸⁴ Ensenada, vol. 156 a 161.

⁶⁸⁵ B.N.Ms. 7297, T. López, 1799. Santa Marta de Ortigueira.

⁶⁸⁶ A.H.N., Cod. 1151, cara a 1850, Ortigueira: «algún viñado de cepa redonda entre el que suele echar patatas o apacentar su ganado».

687 MADOZ (5), Couzadoiro. Colleita de 30.700 xerras de viño (295 hl valorando a xerra a 0,96 l), 5.587 fanegas de millo, 4.145 de trigo, 4.280 de patacas, 1.250 de centeo e 297 de fabas.

⁶⁸⁸ Exp. H. 1 96, Santa María de Cabanas: «tres o quatro pipas que labraran fuera del dho partido, porque no ay biñas ningunas por ser montaña y el dho bino lo ubieron tres o quatro personas del dho partido».

⁶⁸⁹ R.A.H., 9.29.5.5927, 1571.

⁶⁹⁰ MOLINA (576), 1550, Ed. 1675, p. 75: «allá, en otra ría, no poco viciosa, vereis à Bivero hermosa ribera tan abastada, como otra cualquiera de pesca y de vinos y fruta abundosa».

Nois, Viveiro é no século XV un dos grandes centros de pesca da balea; exporta tamén laranxas e limóns⁶⁹¹, pero as exportacións de viño son difíciles de avaliar. A cantidade proporcionada polos expedientes de Facenda, incompleta, supera xa a centena de pipas. As parroquias que venden máis viño son as de Magazos, Chavín, San Pedro de Viveiro e Valcarría⁶⁹². O viño cárgase no mesmo Viveiro, onde se paga a taxa de venda por xunto a bordo das barcas e das pinazas que o transportan cara a Asturias en Oviedo e a Santillana, Comillas e Ribadeo⁶⁹³. A pequena vila ten daquela aproximadamente 500 veciños, o seu val 270, Landrove 250 e as montañas veciñas 250 tamén⁶⁹⁴.

O viñado de Viveiro componse principalmente de parras sostidas por estacas de madeira⁶⁹⁵, e como custaron moito, están protexidas dos ataques do gando por ordenanzas moi severas⁶⁹⁶. No século XV os propietarios tiñan incluso o dereito a matar o gando que entraba indebidamente nas súas viñas. As medidas foron menos estritas no século XVI, pero a expulsión do gando segue sendo total nas parroquias vitícolas como San Pedro de Xuances. Nos pequenos portos da ría, por exemplo, en Celeiro, a maior parte dos mariñeiros tamén posúen viñas.

A mediados do século XVIII o Catastro de Ensenada atribúelle ao val de Viveiro un viñado de 129 ha e unha produción de 2.658 hl de viño, ou sexa un rendemento medio de 20 hl/ha. Atopamos tanto viños brancos coma tintos. As parras deixaron o seu espazo ás vides comúns. Así, en Santiago de Celeiro, hai 8 ferrados de parras fronte a 376 de vides. En San Xulián de Landrove, 26 contra 195. Moitos agricultores destas parroquias dedican unha boa parte das terras á vide. En San Xiao de Faro, a vide cobre 204 ferrados (11,2 ha), isto é pouco se o comparamos coa superficie total da parroquia (5.900 ferrados). Pero descartando as zonas ocupadas polos “montes inútiles” (860 ferrados) e os “montes abertos” (3.628), os “montes cerrados” (173), as casas e os camiños (123), e as terras que están realmente cultivadas son 1.118 ferrados, dos que 566 son terras labradas, 280 de castiñeiros, 57 de pradeiras, 6 de nogueiras e 5 de hortas. A vide cobre polo tanto o 18,2% das terras cultivadas⁶⁹⁷.

O viñado de Viveiro experimenta pois un lento retroceso. A colleita do val estimábase en 18.027 arrobas (2.560 hl) en 1787⁶⁹⁸ e en 12.836 arrobas en 1818 (1.825 hl)⁶⁹⁹. As

⁶⁹¹ A.R.G., leg. 8250, nº 18, 1613: «la mayor y mas principal casa de ballenas benta y carga de grassas y barbas que se hace en el Reino de Galicia es en la villa de Vivero y Puertos de su carga y descarga quales son Varias: San Cebrian, Burela, y Nois, en los quales y en la dicha villa se carga en cada un año mucha cantidad de la dha pesca y muchos navios de barbas y de grassas y de naranjas y limón».

⁶⁹² Exp. H. 196, Partido de Viveiro.

⁶⁹³ *Ibid.*, Magazos: «se benda...a mercaderes que lo vienen a comprar de las Asturias de Obiedo y Santillana, Comillas y de Ribadeo...y lo cargan en la cabeza del Partido a donde se pagan el engros».

⁶⁹⁴ R.A.H., 9.29.5.5927, 1571. Os documentos citados por RUIZ ALMANSA (586), dan 393 lares en 1587 e 260 en 1594 (Doc. 6, p. 69). O expediente de Facenda 196 dá 384 veciños en 1584.

⁶⁹⁵ R.A.H., 9.29.5.59.27, 1571: «tiene esta villa un valle que se dice Valle de Bibero en que hai mucha cantidad de viñas parrales cubierta de madera».

⁶⁹⁶ DONAPETRY. (614), p. 318: «por ser estas parras bajas de mucho trabajo y coste».

⁶⁹⁷ Ensenada, vol. 207.

⁶⁹⁸ DONAPETRY (614), p. 319.

⁶⁹⁹ AMOR MEILÁN (611), p. 869.

parroquias como Chavín, Galdo, Celeiro... venden algúns excedentes nas aldeas veciñas que teñen poucos viñedos, non obstante xa non se trata dunha exportación cara aos portos da costa cantábrica como antano.

Ao leste da ría de Viveiro, a vide escasea ata a pequena bacía do Valadouro. En 1571 as 600 familias do val cultivaban cereais, vide e castiñeiros⁷⁰⁰, e a produción de viño, a finais do século, era de 32.500 azumes (741 hl)⁷⁰¹. Dous séculos máis tarde, a colleita media estimábase en 37.720 azumes (860 hl), segundo a Enquisa de Ensenada.

Outro illote vitícola, o do val do Masma, non cara á desembocadura ao longo da ría de Foz, senón río arriba, na pequena bacía de Lourenzá. A existencia da vide explícase aquí pola posición de abrigo desta zona encaixada na beira do macizo galaico e pola proximidade dun mercado de consumo relativamente importante, Mondoñedo, que por aquel entón era a sé dun bispado e capital de provincia.

O viño de Lourenzá é dunha calidade mediocre. En 1571 cualificouse de «vino de poca calor»⁷⁰². En 1595, Vilanova recolle 50 pipas de «vino de parras flojo por ser de pie de montañas»⁷⁰³. Os viños do Masma, de Vilamor (Mondoñedo) e de Cabarcos (Barreiros) son tamén moi lixeiros. O viño de Santa Comba de Órrea e Riotorto é malo e pouco abundante xa que o territorio é moi montañoso. Nestas frías e húmidas terras as parras ocupan un lugar importante, xunto cos escasos cultivos de cereais. Nas 7 parroquias desta comarca o trigo non representa máis que o 15% dunha colleita total de 602 fanegas mentres que o paíño chega ao 17,5% e o centeo ao 67,5%. Nas parroquias vitícolas, por exemplo, en Vilamor, non hai rabaño⁷⁰⁴; noutros lugares o gando limítase a algúns bois de labor, escasas vacas, un número cativo de ovellas e cabras e algúns porcos para o consumo familiar.

No século XVIII o pequeno viñado de Lourenzá apenas cambiou, predominan os emparrados, pero menos. En Vilanova atopamos o 39% de auténticas parras, en Santo Tomé o 47%, en San Xurxo e Santo Adrao o 52% e o resto son viñas baixas⁷⁰⁵. En 1752 o viñado ocupa 64 ha no val de Lourenzá, a este débenselle engadir as 16,4 do Masma e de Vilamor (Mondoñedo) e as 11,3 ha de Cabarcos e Celeiro (Barreiros). A produción estímase en 1.419 hl. Labrada⁷⁰⁶ fala do “viño das parras” do val de Lourenzá e Amor Meilán ademais elóxiao⁷⁰⁷.

O último val vitícola está no límite das provincias de Lugo e de Oviedo. Na bacía do Eo a vide penetra bastante lonxe cara ao sur; e no século XVIII aínda podemos ver

⁷⁰⁰ R.A.H., 9.29.5.5927, 1571.

⁷⁰¹ Exp. H. 129, 1590-95.

⁷⁰² R.A.H., 9.29.5.5927. O val ten daquela 300 veciños.

⁷⁰³ Exp. H. Exp. H. 129, 1590-95.

⁷⁰⁴ *Ibid.*, Vilamor: «no hai ganado por ser tierra de viñas».

⁷⁰⁵ Ensenada, vol. 207.

⁷⁰⁶ LABRADA (567), 1804, p. 18.

⁷⁰⁷ AMOR MEILÁN (611), p. 517.

algunhas parras en Vilaboa, no sur do actual Concello da Pontenova. En 1571 no val de Riotorto os 200 lares recollen algo de uva, o mesmo que os de San Tirso de Abres, en Asturias, e as 70 familias do val de Trabada⁷⁰⁸. Pero o viño é lixeiro e non se pode conservar moito tempo⁷⁰⁹.

Nas mesmas beiras da ría do Eo, a vide non ocupa máis que un lugar moi secundario. A diferenza dos documentos da Idade Media, os textos dos séculos XVI e XVII non falan nada sobre os viñedos. Así, en 1571 o viño non se sinala entre os recursos do activo e pequeno porto de Ribadeo, que ten daquela 400 lares⁷¹⁰. Un pouco máis tarde, en 1613, o viño non aparece nas exportacións do porto, no que a gran actividade é o cargamento de madeira con destino ao resto de Galicia, Portugal, Andalucía e mesmo ás Indias⁷¹¹. Por último, en 1622, menciónase o trigo, a cebada, as laranxas e os limóns pero non o viño⁷¹². Esta escaseza de viñado confírmaa a Enquisa de Ensenada que só menciona algunhas parras en Ribadeo.

2. O aprovisionamento de viño no norte de Galicia

No século XVI, na época onde os portos de Galicia setentrional exportaban un pouco de viño, a competencia dos viños da Galicia meridional interesáballe sobre todo ás escasas poboacións do interior, en especial á pequena capital comarcal, Mondoñedo. Estes viños parecen vir principalmente por vía terrestre. Aínda que no século XVIII a produción dos vales vitícolas do norte é cada vez máis insuficiente para o consumo, a comarca vese invadida non soamente polos viños que veñen por terra senón tamén polos viños ou as augardentes introducidos por mar.

Mondoñedo, cabeceira de provincia ata o século XIX e residencia episcopal, atópase fóra da zona vitícola. En efecto, as dúas parroquias máis setentrionais da súa xurisdición, Masma e Vilamor, recollen algo de uva e os viticultores de Lourenzá envíanlle tamén unha parte da súa colleita á vila. Non obstante, o viño do país é pouco apreciado⁷¹³ e o abastecemento local sempre foi moi deficiente. En 1590, por exemplo, os impostos do viño dábanlle á cidade 113.100 maravedís e o “viño da terra” non representaba máis que 13.100 maravedís, ou sexa o 11,6% do total⁷¹⁴.

As zonas que lle subministraban viño a Mondoñedo son bastante variadas. En 1527 as ordenanzas prevén a venda de viño do país, do Bierzo, de Ribadavia e de Ourense. As ordenanzas de 1535 son aínda máis precisas xa que se mencionan: Ribadavia, Ourense, O

⁷⁰⁸ R.A.H., 9.29.5.5927, 1571.

⁷⁰⁹ Exp. H., 129, 1590, Trabada.

⁷¹⁰ R.A.H., 9.29.5.5927, 1571. As cifras dadas por RUIZ ALMANSA (586) son soamente de 254 lares en 1587 e 189 en 1594.

⁷¹¹ A.R.G., leg. 8250, nº 18, 1613: «la principal bibienda de los vecinos de Ribadeo es carga de maderas de que se carga cada año mucha cantidad de ramos de duelas y maderas para este Reyno y de Portugal y Andalucía y para las Indias de que vive la mas de la vecindad de la dicha Villa».

⁷¹² R.A.H., 9.22.4.4179, fol. 385 vº, 1622.

⁷¹³ A.M. Mondoñedo, Actas 10 xaneiro 1738, vino «para gente de trabajo».

⁷¹⁴ Exp. H. 126.

Bierzo, Lemos, Betanzos, Amandi e Millara⁷¹⁵. En 1590 as 240 familias de Mondoñedo beben viños de Ribadavia, de Ourense e de Andalucía, cun imposto de 4 reais cada carga, e sobre todo viño de Lemos, taxado a 3 reais⁷¹⁶.

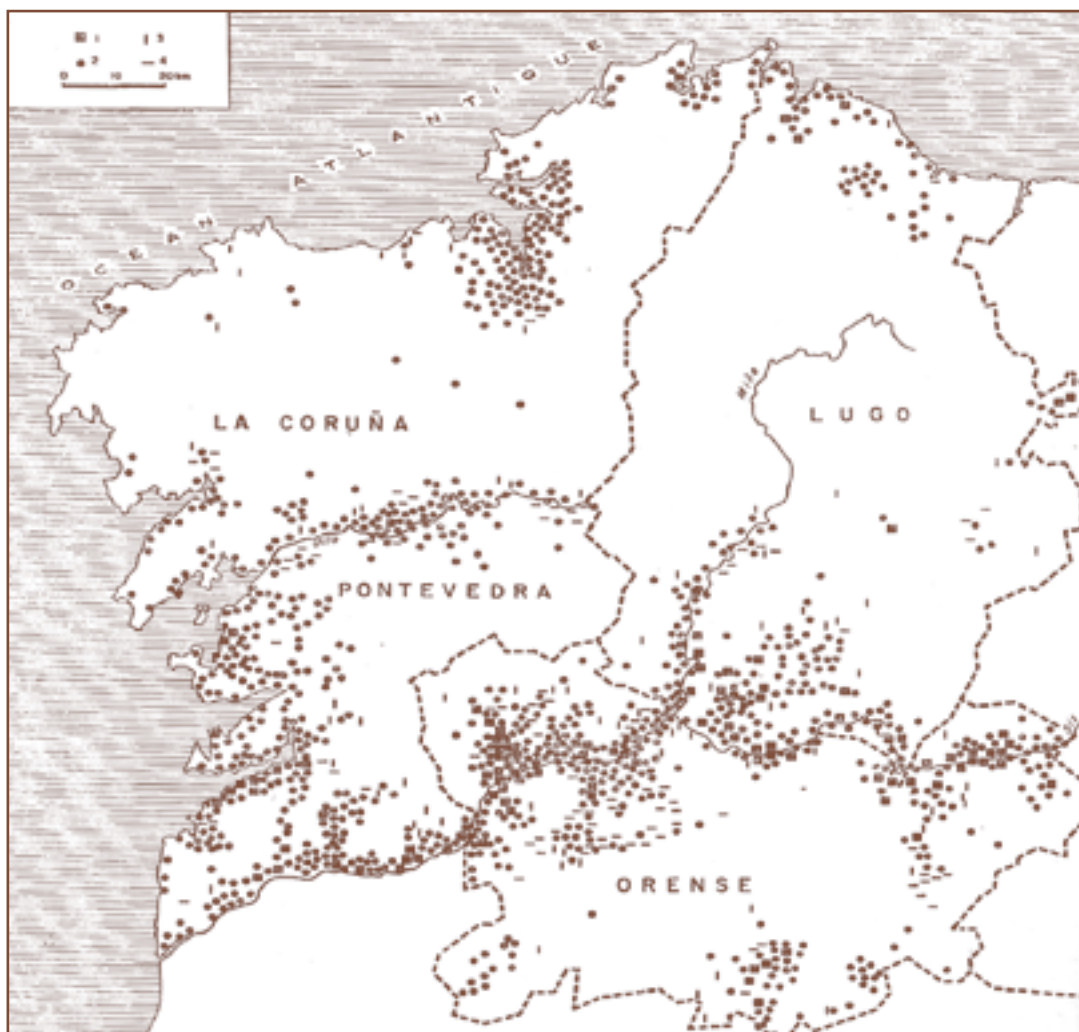


Fig. 43. Os viñedos de Galicia en 1845 (segundo o dicionario de Madoz).

1. Moito viño. – 2. Viño. – 3. Pouco viño. – 4. Viño de mala calidade.

O viño do Ribeiro de Monforte de Lemos é indubidablemente o viño que máis se consome en Mondoñedo no século XVIII. Un “gremio de mercadores” fundado en 1668 controla o comercio⁷¹⁷ e a venda polo miúdo que se fai nas nove tabernas⁷¹⁸. O viño deste Ribeiro de Monforte vai incluso competir coa produción local no Valdouro, de Lourenzá e na zona costeira. En 1786 os viticultores destas zonas quéixanse da invasión do viño do Ribeiro de Monforte que impedía a venda da súa colleita e facíalles perder o viño no verán. Esta competencia non se xustifica de ningún xeito posto que os viños do país son

⁷¹⁵ R.A.H., 9.31.5 6937, fol. 20 vº.

⁷¹⁶ Exp. H. 129, Mondoñedo ten 263 veciños en 1557, 444 en 1587 e 226 en 1594 (RUIZ ALMANSA) (586), p. 55 e 69).

⁷¹⁷ LENCE SANTAR (620), p. 9.

⁷¹⁸ Ensenada, vol. 207.

abundantes e dunha calidade moi satisfactoria, pero explícase polas relacións familiares ou amigables que manteñen algúns vendedores cos que teñen cargos municipais. Os viticultores piden que os taberneiros non poidan vender baixo ningún pretexto o viño de Monforte ou doutras zonas ata o esgotamento da colleita local, é dicir, máis ou menos ata finais do mes de abril⁷¹⁹.

O viño tamén chega por mar, ás veces é viño de Francia. En 1613 Viveiro inquiétase pola chegada de viño francés a Ribadeo pois se esta importación continuase, arruinaría os produtores do país. Pero parece ser que alí este comercio é bastante excepcional. Os cuadrantes do comercio bordelés de 1698 a 1716 non mencionan a Galicia setentrional nos portos de destino do viño bordelés⁷²⁰.

O viño do Ribeiro do Avia si se menciona máis a miúdo. Pero é sobre todo na segunda metade do século XVIII cando a competencia parece máis ameazante. Cara a 1778 unha sociedade que agrupa catro ricos comerciantes instálase en Ribadeo para organizar a venda do viño do Ribeiro do Avia na comarca de Ribadeo e no outro lado da ría, na comarca asturiana de Castropol. O viño transpórtase a Vigo onde se embarca para Ribadeo. Acúsase inmediatamente á sociedade de monopolizar o comercio e de provocar a suba dos prezos. As súas compras nos Ribeiros do Avia e Ourense e noutras partes de Galicia acadan as 1.200 cargas, ou sexa 8.000 ou 9.000 arrobas, e para asegurar a conservación do viño no mar engádeselle xofre, o que é perigoso para a saúde⁷²¹. Xa en 1775 dous cataláns introduciran viño de Málaga e de Motril que lles parecera sospeitoso aos edís de Mondoñedo, e despois da análise das mostras, demostrouse que estaba adulterado e tirouse o viño polo sumidoiro⁷²².

En resumo, no norte de Galicia a tendencia é incrementar a importación de viño. En 1787 a provincia de Mondoñedo importou só da provincia de Ourense 45.205 arrobas de viño (7.290 hl). As compras na comarca de Lemos eran tamén considerables. A principios do século XIX, engádenselle os cargamentos de augardente catalá e algo de ron de América⁷²³. Os consumidores prefiren estas bebidas de máis graduación que o viño da colleita local que é demasiado lixeiro.

⁷¹⁹ A.H.N., leg 1138, n° 18, 1786.

⁷²⁰ C. HUETZ DE LEMPS (112 bis).

⁷²¹ A.H.N., leg. 762, n° 9, fol. 42.

⁷²² Juntas de Galicia (560), p. 274, 22 de marzo de 1775.

⁷²³ MADDOZ (5), Ribadeo recibe por exemplo 2.720 arrobas de ron en 1845.

CONCLUSIÓN

A información que nos proporcionan os diversos documentos dos séculos XVI e XVII non permiten avaliar a produción do conxunto de Galicia. A Enquisa de Ensenada é mesmo imprecisa para algunhas zonas correspondentes ás antigas provincias de Santiago e de Ourense. Hai que agardar pois a finais do século XVIII para ter as primeiras estimacións globais. Larruga nas súas *Memorias*⁷²⁴ estima a produción total de Galicia en 2.916.230 arrobas, o que representa (se se trata da arroba castelá de 16,13 litros) 477.546 hl. A cifra do censo de 1799 establecido por Polo⁷²⁵ é algo máis baixa: 2.611.000 arrobas (421.170 hl) que valen 23.500.000 reais. A produción de augardente é insignificante, 3.160 arrobas segundo Larruga e 3.046 segundo Polo, pero só debe facer referencia á augardente comercializada.

Nesta época Galicia vive na autarquía e o seu papel no comercio dos viños decaeu moito. Ribadavia xa non ten a fama de antano. As exportacións de Galicia cara ao estranxeiro son inexistentes, se non se teñen en conta algúns hectolitros de augardente enviados a Inglaterra⁷²⁶. Envíanse unicamente cara ás zonas veciñas de Asturias e de Castela. Nos últimos anos do século XVIII Polo estima as vendas cara a Asturias en 90.440 arrobas por ano (14.587 hl) e a Castela 16.150 (2.605 hl). As cifras dadas por Larruga son moi inferiores: un millar de arrobas para Asturias, e para Castela as importacións superan as exportacións.

Esta última indicación parece pouco plausible posto que O Bierzo só vende un pouco de viño nas montañas de Galicia. Ademais Polo indica que as compras de viño de Galicia en Castela non acadan máis que 2.526 arrobas (407 hl). Do seu lado, Portugal envía pequenas cantidades de viño a Galicia: 4.560 arrobas de media para o período 1791-1795. Un informe da Dirección das Alfándegas datado de 1786 dá unha estimación algo maior, 17.000 arrobas. Unha parte deste viño entra por vía terrestre na comarca da Gudiña e da Mezquita⁷²⁷. Francia manda algunha remesa de vez en cando cara a Galicia. En 1791 os portos de Galicia reciben 350,5 arrobas de augardente (56,5 hl) e 418 arrobas de viño (67,4 hl), ao ano seguinte Francia envía a Galicia 609 arrobas de viño (98 hl) e 40 de licores⁷²⁸. As vendas de Cataluña que, como vimos, inquietan tanto os viticultores de Galicia, son algo máis elevadas: 35.434 arrobas de viño (5.700 hl) e aproximadamente 5.500 arrobas de augardente⁷²⁹.

⁷²⁴ LARRUGA (4), 1798, t. 42, p. 133.

⁷²⁵ POLO, Censo (11), p. 29.

⁷²⁶ LARRUGA (4), t. 43, p. 253.

⁷²⁷ A.H.N., leg.1275, nº 24, 1786.

⁷²⁸ LARRUGA (4), t. 43, p. 215.

⁷²⁹ *Id.*, t. 42 p. 133.

En resumo, este comercio exterior ten só unha importancia mínima en comparación co comercio das diversas provincias de Galicia. A provincia de Ourense é xa a gran provincia vitícola e as súas vendas ás provincias veciñas, en concreto cara á provincia da Coruña, son considerables. É, evidentemente, moi difícil de estimar este tráfico. As cifras dadas por diversos autores parecen a miúdo bastante fantasiosas, así Labrada estima as exportacións de viño da provincia de Ourense cara á Santiago, á Coruña e Betanzos en, aproximadamente, 3.200.000 arrobas (516.000 hl) de viño⁷³⁰. En 1820 Alonso estima que as zonas de Betanzos e de Ferrol consumían “antano” aproximadamente 1.060.000 arrobas de viño de Ourense por ano, cifra que parece tamén esaxerada⁷³¹. Máis razoable é a cifra de 100.000 arrobas (16.000 hl) que a provincia de Santiago importa anualmente en 1787-1789 para completar a súa produción local, que alcanza 434.000 arrobas en 1787, 352.000 en 1788 e 324.000 en 1789. Máis tarde, Madoz avalía a produción da provincia de Ourense en 2.418.000 arrobas en 1842 e 2.040.000 en 1845. Do total de 1842, 1.058.329 consumíronse na provincia, o resto, é dicir, 1.360.000 arrobas (220.000 hl), foron exportadas cara ás outras provincias.

⁷³⁰ LABRADA (567), 1804, p. 124.

⁷³¹ ALONSO (594), Ferrol, t. 1, p. 66.

CAPÍTULO III

AS GRANDES FLUTUACIÓNS DO VIÑEDO DENDE 1850 ATA HOXE

Cara a mediados do século XIX prodúcese un gran cambio na historia dos viñedos do noroeste de España. Ata entón, producíanse importantes transformacións tanto na extensión coma na distribución da viticultura, pero estas modificacións realizáronse progresivamente, lentamente, á vez que se producían cambios nos mercados rexionais, en concreto, en función do desenvolvemento da zona cantábrica.

A partir de 1850, as flutuacións son moito máis rápidas e máis profundas. Zonas enteras deixan de cultivar a vide e, nuns poucos anos, decenas de miles de hectáreas de viñedo plántanse primeiro e despois arráncanse. O carácter radical destas transformacións do viñedo débese a dous motivos fundamentais: a aparición de enfermidades descoñecidas ata entón, particularmente o oídio, o mildio e a filoxera; e o desenvolvemento de medios de transporte modernos que revolucionan as condicións de competencia.

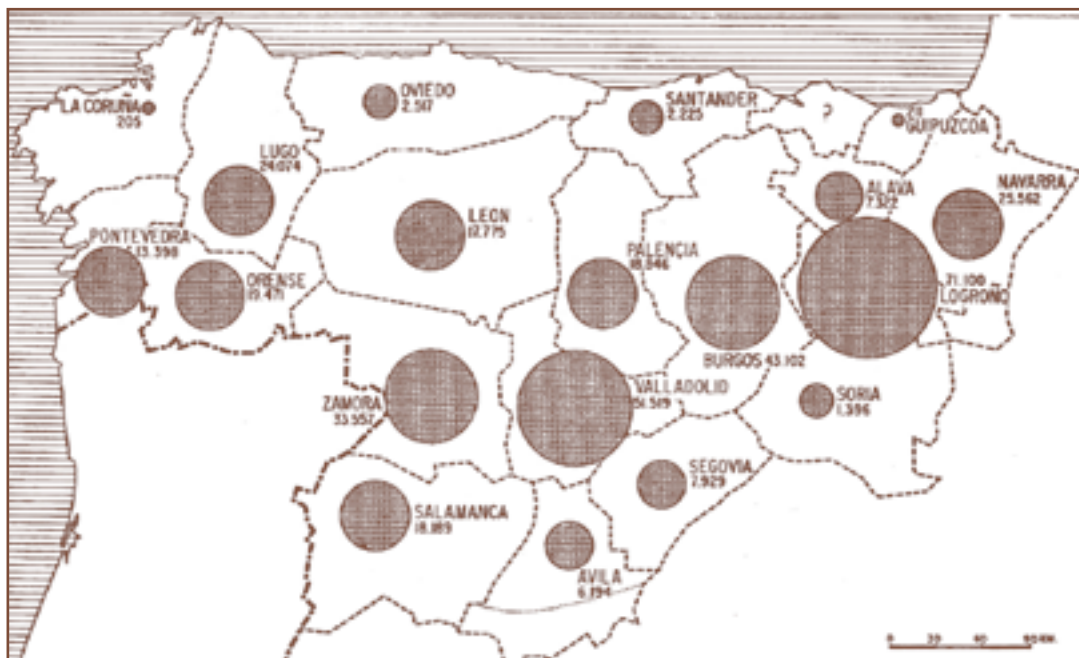


Fig. 44. Extensión dos viñedos do noroeste de España en 1857 (segundo Expo. 1877).

Cifras en hectáreas. Para Salamanca e Soria, cifra global para o conxunto da provincia; para Ávila, só a parte setentrional está indicada. As avaliacións das provincias de Logroño e Lugo parecen esaxeradas.

A. AS CONVULSIÓNS DA SEGUNDA METADE DO SÉCULO XIX

En 1850, o oídio, que chegou dos Estados Unidos a través de Portugal, penetra na provincia de Ourense. Nuns cantos anos, a enfermidade provoca a ruína de todos os viñedos das rexións húmidas. O descubrimento do tratamento con xofre permite deter os estragos producidos pola praga. Comeza entón un período de gran prosperidade a partir de 1865, ligado á crise da filoxera en Francia, país que compra cantidades considerables de viño tinto español, polo que os prezos soben de xeito vertixinoso, e como consecuencia directa aumentan as plantacións da vide no noroeste de España, onde chegan a alcanzar unha superficie sen precedentes.

A partir de 1884, o mildio e as grandes flutuacións de prezos fan aínda máis difícil a situación. A aparición da filoxera nos últimos anos do século XIX pecha este período de inestabilidade.

I. A CRISE DO OÍDIO

A. A INVASIÓN DO VIÑEDO

Nuns poucos anos o oídio afectou todo o noroeste de España. Entre 1855 e 1862 as colleitas minguan considerablemente, agás nuns cantos viñedos extensivos de Castela a Vella. A enfermidade desenvólvese especialmente na Rioxa: a produción de viño en Calahorra pasa de 62.590 cántaras en 1852 e de 48.711 en 1854 a 24.140 en 1859⁷³². En Haro, a caída é aínda máis espectacular, pois pásase de 200.698 cántaras en 1850 a 43.375 en 1858⁷³³. En Logroño, a colleita é case inexistente en 1862 debido ao oídio⁷³⁴.

Non obstante, A Rioxa non é a única provincia que se ve afectada. En Galicia o oídio aparece a partir de 1850 na comarca de Trives, en 1851 en Pontevedra, en 1852 en Pontedeume e Viveiro e en 1853 en Ourense. O desastre é total e os pequenos viticultores, que non teñen outros recursos máis que o viño, atópanse na miseria. A partir de 1853 en Ribadavia ábrese unha subscrición pública a favor dos que perderon toda a colleita. En Betanzos, a vendima de 1854 deu 40 ou 50 pipas en lugar de 1.000⁷³⁵. En 1856, o cólera súmase aos males da comarca. Bandas de ladróns famentos percorren Galicia, e para escapar á miseria os rapaces alístanse en masa no exército, fanse carabineiros ou gardas civís. En 1863, o alcalde de Ribadavia afronta a reconversión xeral do viñado, que pasaría a terreo para a gandería, e propón mercar touros reprodutores⁷³⁶. A crise provoca unha grave depreciación da propiedade⁷³⁷. No norte da provincia de Lugo calcúlase que a colleita apenas representa unha décima parte da que houbo uns anos antes e en 1854 é totalmente nula⁷³⁸.

⁷³² OCHAGAVIA [308].

⁷³³ A.M. Haro, leg. 3, Aforo de colleita en cántaras: 1850: 200.698; 1851: 137.404; 1852: 231.058; 1853: 157.055; 1854: 101.424; 1855: 93.950; 1856: 72.390; 1857: 45.755; 1858: 43.375; 1859: 80.000; 1860: 133.663.

⁷³⁴ SÁENZ [315], p. 537.

⁷³⁵ MONTEAGUDO (605).

⁷³⁶ EIJA (625), p. 595.

⁷³⁷ MERUENDANO (629), p. 92.

⁷³⁸ DONAPETRY (614), p. 320.

Grazas aos tratamentos anticriptogámicos a crise non durará máis que unha decena de anos. O 3 de febreiro de 1854 o goberno ofrece un premio de 125.000 pesetas a quen propoña un remedio eficaz contra esta enfermidade⁷³⁹. É nese momento cando o xofre empeza a ser utilizado en Francia; en España realízanse ensaios de xofrado en 1861 na comarca de Trives e obtéñense excelentes resultados. Dende 1863, o tratamento xeneralízase na provincia de Ourense. A Deputación Provincial distribúe gratuitamente xofre e sopretes para proxectalo sobre as cepas. En 1865 a colleita de Ribadavia é case normal, polo que o concello abandona os seus proxectos de reconversión⁷⁴⁰. Na Rioxa, o emprego sistemático do xofre a partir de 1865 permite recuperar axiña unha produción abundante e en 1868 Haro colleita de novo máis de 200.000 cántaras⁷⁴¹.

A aparición do oídio no noroeste de España tivo consecuencias moi importantes. O emprego do xofre impide o desenvolvemento da enfermidade, pero a ameaza segue latente e hai que tratar os viñedos todos os anos, sobre todo nas zonas onde a primavera é cálida e húmida. A vixilancia debe ser constante. En Navarra, por exemplo, en 1878, o oídio ataca os viñedos situados en terras frescas e con cepas frondosas, e a enfermidade afecta incluso unha variedade tan resistente coma a Garnacha⁷⁴². Isto fai que os campesiños teñan que dedicarlle moito máis tempo ao coidado e mantemento dos viñedos, e os que teñen traballadores asalariados enfróntanse a gastos suplementarios, maiores se temos en conta a tendencia alcista dos salarios neste período, xa que a emigración cara a América reducira o número de obreiros agrícolas. O aumento do custo de produción cífrase aproximadamente nun 25% en Galicia, pero é claramente inferior nas comarcas secas da bacía do Douro, onde os danos son moito máis limitados.

B. A DESTRUCCIÓN DAS VIDES DA COSTA

A perda das colleitas durante unha decena de anos e o incremento dos gastos coa práctica do xofrado levaron a moitos campesiños das zonas costeiras a abandonar o cultivo da vide. En contra da opinión xeneralizada, é o oídio e non a filoxera o que provoca no noroeste de España o retroceso máis importante.

En Galicia, despois duns anos de dúbidas, os agricultores de Noia, Pontedeume e Ferrol arrancan os seus viñedos e substitúenos por cultivos de trigo, millo, patacas e hortalizas⁷⁴³. A vide só se mantén arredor de Betanzos. No extremo norte da provincia, Ortigueira abandona totalmente a viticultura⁷⁴⁴; atopamos un situación similar no norte da provincia de Lugo onde os emparrados que cubrían os camiños son desmantelados, as viñas⁷⁴⁵ arráncanse e son rarísimas as replantacións. En 1865, non queda ningunha das

⁷³⁹ Cortes (181), p. 3.

⁷⁴⁰ Crisis (183). t. 2, Cont. 75, p. 366.

⁷⁴¹ A.M. Haro, leg. 3. Aforo de colleita en cántaras: 1868: 210.069; 1869: 147.565; 1870: 168.931; 1872: 253.757; 1873: 246.968.

⁷⁴² Gaceta Agrícola [29], 10, p. 617, 1878.

⁷⁴³ Galicia (554), p. 199, 1861 e MONTERO.

⁷⁴⁴ MACIÑEIRA (603), p. 67.

⁷⁴⁵ Crisis (183), t. 3, Cont. 147, p. 88.

400 ha de vides da antiga provincia de Mondoñedo. O arranque das vides non resulta tan desastroso para os xornaleiros, xa que algúns propietarios permiten que estes se instalen nos seus antigos viñedos como arrendatarios, con rendas moi baixas, e grazas ao millo, a pataca e as hortalizas saen axiña da miseria crónica na que estaban⁷⁴⁶.

C. A ADOPCIÓN DE CEPAS RESISTENTES AO OÍDIO

En Valdeorras, moitos agricultores abandonan nesta época o cultivo do Albarello, moi sensible á enfermidade. Neste caso tampouco se gaña moito en calidade, xa que o Albarello contribuíra a darlle fama ao viño de Valdeorras⁷⁴⁷.

II. AS TRANSFORMACIÓNS DO VIÑEDO A FINAIS DO SÉCULO XIX

A. A GRAN PROSPERIDADE

Dende 1870 a 1884 a viticultura española atravesa un período de euforia. A venda fácil e os altos prezos fan que a maior parte dos agricultores planten viñas novas, e o viñado do noroeste alcance entón o seu apoxeo. A pesar das dificultades comerciais en 1886-1887 e da aparición dunha nova enfermidade, o mildio, a situación do viñado segue sendo favorable ata os últimos anos do século XIX. Este período de gran prosperidade ten a súa orixe nas compras masivas que fai Francia, xa que os seus viñedos atópanse devastados pola filoxera. Estas vendas entre os dous países favorecen sobre todo as zonas próximas que están preto de Francia, xa que os viticultores tiveron a gran sorte de que as principais vías férreas se rematasen uns anos antes da demanda francesa. Galicia queda un pouco illada de Francia para que se poida dar un desenvolvemento do seu viñado.

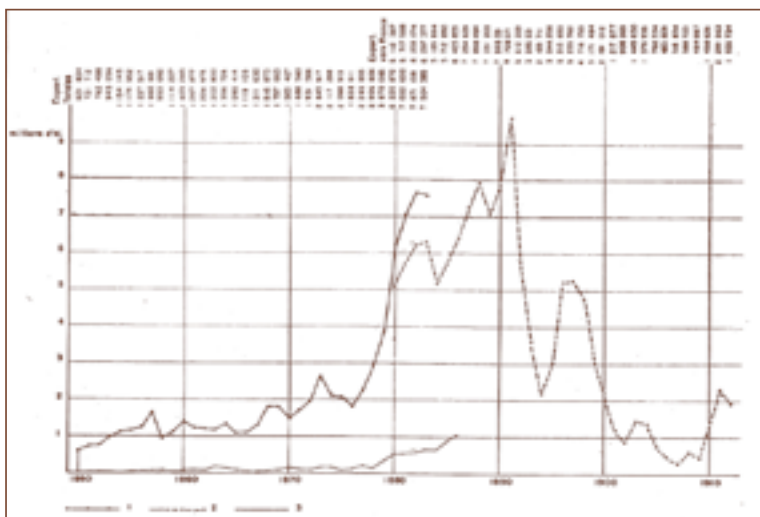


Fig. 45. Exportacións de viño español durante a segunda metade do século XIX.

1. Exportacións totais. —2. Exportacións cara a Francia. —3. Importación de alcohol.

⁷⁴⁶ Galicia (554), p. 116.

⁷⁴⁷ *Vinos y aceites* (Revista 41), 1878, p. 59.

B. A CRISE DE 1886-1887

O mildio aparece en 1885 na bacía do Ebro e en Galicia. Nalgunhas zonas de Galicia os danos son considerables. Non obstante, a invasión deste novo inimigo da viticultura non tivo as consecuencias que trouxo a chegada do oídio trinta anos antes. Xa se coñecía un tratamento, e non pasou moito tempo entre a aparición da enfermidade e o uso de sulfatos. Nos anos húmidos as colleitas son menores, pero o mildio non produce arranques importantes.

Aínda que se reduciu axiña, o mildio grava a viticultura con novos gastos; en 1887, calcúlase que a enfermidade é a responsable do aumento dos custos de produción, aproximadamente o 10%. Ao tempo que aparece o mildio, os prezos do viño caen bruscamente, e prodúcese un retroceso na compra de viño por parte de Francia (Galicia parece quedar un pouco á marxe, tanto da euforia coma da baixada das vendas). É certo que os viñedos franceses empezan a recuperarse aínda que a produción é moi cativa para poderse abastecer, polo que as exportacións españolas a Francia en 1886 seguen sendo aínda moi elevadas (6.425.855 hl).

O motivo principal deste forte descenso das vendas parece ser a depreciación dos viños do Douro e do Ebro superior, cada vez máis adulterados por comerciantes pouco escrupulosos. O principio da adulteración é moi simple: engádeselles auga aos viños tintos con moita cor e para evitar unha diminución sensible nos graos de alcohol, vertéselle no líquido unha certa proporción de alcohol industrial de orixe alemá. Deste xeito obtéñense viños de 15º, moi apreciados para o *coupage*. Cando a cor se volve demasiado clara, algúns comerciantes non dubidan en utilizar materias colorantes, mesmo perigosas para a saúde⁷⁴⁸, como a fucsina⁷⁴⁹.

Esta adulteración vai tomando pouco a pouco grandes dimensións. Antes de 1884 moitos viticultores da «Tierra del Vino» reforzaban eles mesmos o viño que se destinaba á exportación cunha pequena cantidade de augardente que obtiñan da destilación do bagazo, pero despois son os comerciantes quen lles engaden ao viño grandes cantidades de alcohol alemán⁷⁵⁰. A invasión de alcohol importado é tal que ao cabo de poucos anos os viticultores deixan os seus alambiques porque a augardente sállele demasiado cara⁷⁵¹. A mediados de 1884 incáutase un importante cargamento de viño español en Bordeos, un dos grandes centros de mestura de viños, como «líquido adulterado con alcohol alemán y agua»⁷⁵². En 1887 calcúlase que se elaboran en España entre 8 e 10 millóns de hectolitros de “viños artificiais”.

⁷⁴⁸ A.M.A., IV, 22, Logroño.

⁷⁴⁹ Crisis (1883), t. 3, p. 193. Concello Provincial de Agricultura de Palencia.

⁷⁵⁰ *Ibid.*, t. 2, p. 422.

⁷⁵¹ *Ibid.*, t. 2, p. 426.

⁷⁵² *Reforma Agrícola* (Revista 34), 1884.

Todas as testemuñas concordan, e a mellor proba desta falsificación é a gráfica de importacións de alcohol industrial en España entre 1850 e 1886, máis de un millón de hectolitros de alcohol entra en España, e máis da metade empregaríase para reforzar os viños destinados á exportación⁷⁵³.

Hai que sinalar que os responsables deste tráfico non son os viticultores, senón os comerciantes, franceses e españois, instalados nas zonas produtoras de viño tinto. De feito, o viño para consumo local ou o viño que se envía directamente da Rioxa ao País Vasco, en xeral, non está reforzado con alcohol industrial⁷⁵⁴.

Non obstante, os clientes franceses non foron os únicos en queixarse. A finais do século XIX, os consumidores españois denuncian estas adulteracións. En agosto de 1897 os xornais de Vigo mencionan a existencia dunha fábrica de viño artificial en Barbantes (Ourense). En Galicia o medo a mercar viños adulterados é tal que en 1898 a xente prefere pagar os seus viños a prezos desorbitados antes que traer viños da Rioxa, Aragón, Cataluña, Alacante, A Mancha ou Zamora, viños que consideran unha mestura de auga e colorantes químicos⁷⁵⁵. Na provincia de Palencia acusan aos comerciantes de Alar de Rey de preparar “beberaxes inmundos”. Iso é bastante evidente xa que estes comerciantes mercan o viño a 12 ou 14 reais o cántaro en Valladolid ou Palencia, e adulteráno de tal xeito que o poden vender en Alar del Rey a 11 reais, obtendo mesmo beneficios substanciais!⁷⁵⁶

A crise de 1886-1887 tivo graves consecuencias no equilibrio do viñedo que estaba en pleno desenvolvemento. Os viticultores xa non poden vender o seu viño, e en consecuencia non contratan xornaleiros para traballar as súas viñas. A man de obra, tan escasa durante a febre das plantacións, agora é superabundante e os salarios baixan. Na Rioxa baixan dende 2,5 ou 3 pesetas por día, ás veces a 3,5 pesetas en 1883-1884, ou incluso a 1,25 en 1886-1887⁷⁵⁷. O consumo local de viño diminúe axiña xa que os xornaleiros non teñen suficientes cartos para comprar viño como antes⁷⁵⁸; algúns conténtanse cunha augardente barata, ás veces anisada, e nociva porque se fabrica con alcohol artificial. Ademais, os campesiños xa non teñen o recurso complementario que podía ofrecer a destilación dos bagazos ou incluso os viños dunha calidade inferior. Entre 1884 e 1887, o alcohol alemán e a difícil venda provocan unha forte caída dos prezos, dun 40%⁷⁵⁹. Os alambiques deixan de funcionar na Rioxa⁷⁶⁰ e nas comarcas do Douro⁷⁶¹. En Elciego, en 1887, quedan 4 caldeiras para queimar os residuos de vinificación pero é a única excepción⁷⁶². Na provincia de Zamora a destilación tivo gran importancia entre 1852

⁷⁵³ *Ibid.*, t. 4, p. 612.

⁷⁵⁴ *Ibid.*, t. 5, p. 798.

⁷⁵⁵ *Rev. Vin. Zaragoza* (Revista 36), 1898, p. 26.

⁷⁵⁶ *España Vinícola* (Revista 28), 27 agosto 1897.

⁷⁵⁷ *Crisis* (183), t. 5, p. 670.

⁷⁵⁸ *Ibid.*, t. 2, p. 370. Leza de Álava.

⁷⁵⁹ *Ibid.*, t. 3, p. 500. Matapozuelos.

⁷⁶⁰ *Ibid.*, t. 3, p. 254. Labastida.

⁷⁶¹ *Ibid.*, t. 4, p. 26. La Parrilla.

⁷⁶² *Ibid.*, t. 3, p. 83. El Ciego.

e 1859 xa que a augardente vendíase a Portugal, pero ante esta afluencia, o goberno portugués aumentou os dereitos aduaneiros coa conseguinte paralización deste tipo de comercio⁷⁶³. Cara a 1885 só unhas poucas fábricas modernas continúan destilando, a dos Señores de Puga de Zamora producen algúns anises de renome. No norte, as fábricas de augardente e de licores multiplícanse pero acúsaselles de utilizar alcohol alemán para preparar as mesturas.

Os recursos dos viticultores van diminuindo de xeito considerable, polo que o endebedamento dos propietarios agrávase. Algúns non dubidan en pedir préstamos para ampliar os seus terreos durante o período de prosperidade, pero a caída dos prezos fai que a situación sexa catastrófica⁷⁶⁴. Coa crise teñen que hipotecar as súas propiedades para obter diñeiro a un tipo de xuros do 10 ou 12%⁷⁶⁵. En Bureba, os tipos de xuros aumentan ata 15 e incluso o 20%⁷⁶⁶. A crise de 1885-1887 foi unha boa advertencia que lles quitou as ganas a numerosos viticultores de continuar facendo plantacións desmesuradas. A reconstitución progresiva do viñado francés e a introdución en Francia de grandes cantidades de viño de Arxelia⁷⁶⁷, e incluso de Italia, preparaban os exportadores españois para un futuro incerto.

A pesar de todas estas circunstancias, as vendas seguen sendo considerables ata 1891 xa que a produción francesa aínda é moi baixa⁷⁶⁸ e a demanda moi forte. De feito, en 1891 as exportacións españolas acadan o seu punto culminante con 9.700.000 hl. Desgraciadamente, a este ano de prosperidade séguelle unha primeira depresión que deixa as exportacións en 2.190.000 hl en 1894. Esta baixada é a consecuencia dunha excelente colleita en Francia en 1893 e un aumento dos dereitos aduaneiros por parte do goberno francés, que decide pasar de 2 francos a 7 francos por hectolitro. As exportacións reactiváanse durante algúns anos, pero só cando as colleitas francesas son malas (1895: 26,7 millóns de hl). A caída das vendas a Francia acentúase a partir de 1900, data en que os dereitos aduaneiros pasan a 12 francos o hl de viño de ata 12⁷⁶⁹. Ademais, a filoxera produce graves estragos nos viñedos do oeste de España, de xeito que a invasión deste temible insecto pecha de forma definitiva o gran período de exportación de viños comúns.

III. A EXTENSIÓN DO VIÑEDO ANTES DA CRISE DA FILOXERA

O final do século XIX marca de xeito claro o apoxeo do cultivo da vide no noroeste de España. Segundo o Avance estatístico de 1889, a viña cobre neste ano no noroeste máis de 436.000 ha (Fig. 46).

⁷⁶³ CALVO (544), p. 78, e FERNÁNDEZ (548), t. 3, p. 381.

⁷⁶⁴ Crisis (183), t. 3, Cont. 129, Peralta.

⁷⁶⁵ *Ibid.*, t. 2, p. 370. Leza de Ávila.

⁷⁶⁶ *Ibid.*, t. 3, p. 386. Solas de Bureba.

⁷⁶⁷ ISNARD (29).

⁷⁶⁸ Produción francesa (en millóns de hectolitros): 1889: 25; 1887: 24,3; 1888: 30,1; 1889: 23,2; 1890: 27,4; 1891:30,1; 1892: 29,1; 1893: 50.

⁷⁶⁹ BAYO (169), 1922.

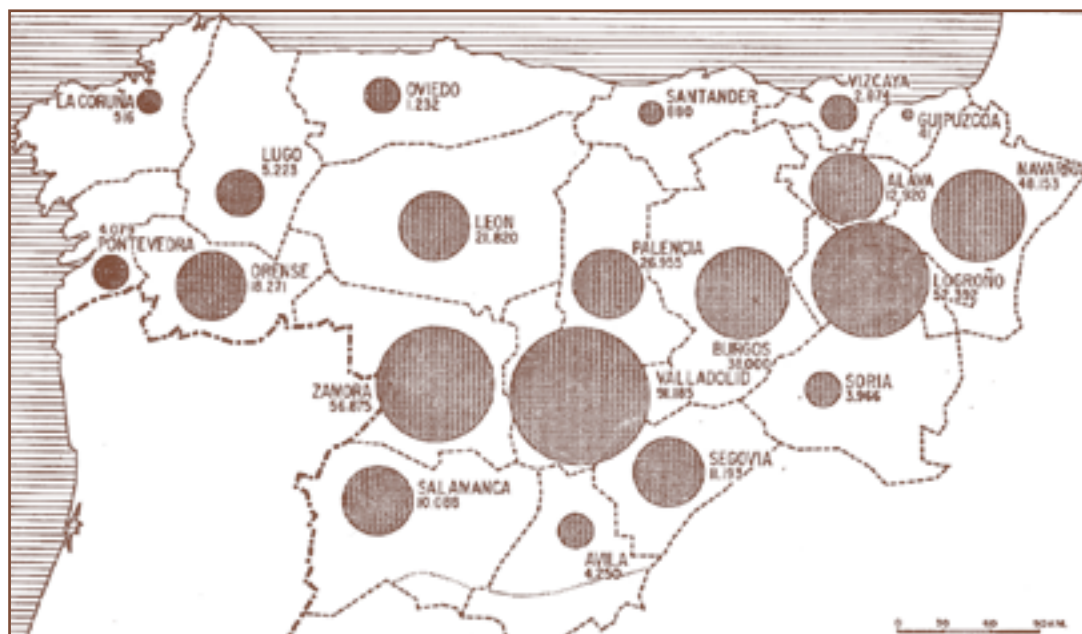


Fig. 46. Extensión dos viñedos do noroeste de España en 1889 (segundo o Avance). Superficie en hectáreas. Para as tres provincias de Salamanca, Ávila e Soria, os viñedos da parte meridional están excluídos.

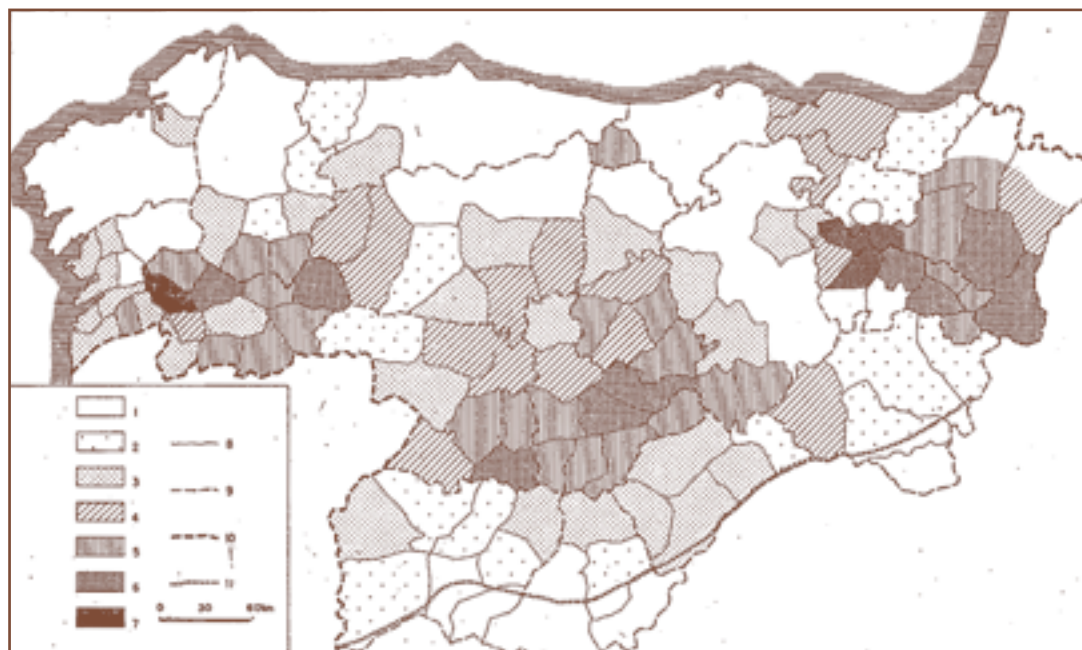


Fig. 47. Porcentaxe de viñedo con relación á superficie cultivada en 1889 por partido xudicial (segundo Avance).

1. Carece de viñas. –2. A vide ocupa de 0,1 ao 1% da superficie cultivada. –3. Do 1 ao 5%. –4. Do 5 ao 10%.
- 5. Do 10 ao 25%. –6 Do 25 ao 50%. –7. Máis do 50%. –8. Límite de partido. –9. Límite de provincia.
- 10. Límite do Estado. –11. Límite meridional dos viñedos do noroeste de España.

A. O ESTANCAMENTO DO VIÑEDO EN GALICIA

Galicia, moi afectada pola crise do oídio, recupérase lentamente. O seu illamento e o baixo contido alcohólico dos seus viños non lle permitiron participar no gran movemento de exportación cara a Francia. Os poucos envíos de viños de Valdeorras non tiveron continuidade⁷⁷⁰. Non obstante, a vide galega vai aproveitar a suba xeral dos prezos e vanse facer algunhas plantacións nas zonas máis propicias.

Arredor de 1889 o viñado da provincia de Ourense recuperou case a superficie que ocupaba en 1857, é dicir, 18.271 ha fronte a 19.471⁷⁷¹. Fixéronse novas plantacións no Ribeiro do Avia, a maior parte polos propietarios máis adiñeirados, o que lles permitiu que se enriquecesen axiña durante este período⁷⁷². O remate da estrada Ribadavia-Vigo en 1846⁷⁷³ e sobre todo a construción da vía férrea Ourense-Vigo, aberta a finais de 1881, favoreceu a exportación dos viños do Ribeiro. En 1883 as estacións de tren de Ourense, Barbantes e Ribadavia embarcan máis de 50.000 hl de viño para o resto de Galicia.

Os viñedos de Verín-Monterrei non están aínda comunicados pola vía férrea, non obstante, fixéronse algunhas plantacións nesta época. O viño envíase ata Ourense en carros tirados por bois, o que supón 43 pesetas por tonelada⁷⁷⁴, pero a aparición da filoxera a partir de 1884 na raia de Portugal (Riós) provoca a inquedaanza dos viticultores e paraliza todo tipo de plantacións.

O viñado de Valdeorras, que ocupa máis de 3.000 ha en 1889, está próximo da vía férrea do noroeste que une León con Lugo, aberta en 1884. Esta vía férrea facilita as exportacións, pero isto non implica un rápido progreso, xa que os portes son custosos e esixe transbordos tanto nas estacións de partida coma nas de chegada. Así, unha boa parte da produción continúa chegando ás zonas consumidoras en bestas de arreo. Os viticultores de Valdeorras acollen con certa inquedaanza a chegada do ferrocarril pois permite a afluencia do viño de Toro ao mercado de Lugo, e isto coincide coa caída de prezos de 1886-1887, o que produce un gran descontento. En 1887 o prezo da cántara descende de 22 e 24 reais a 14 e 15⁷⁷⁵.

A produción da provincia de Ourense acada en 1884 os 390.000 hl. As cifras que se presentan aquí son mínimas, xa que os rendementos indicados para este ano son bastante febles: 25 hl/ha en Ourense, 28 no Ribeiro do Avia e 16 en Valdeorras e Verín⁷⁷⁶. O consumo provincial é aproximadamente de 290.000 hl, é dicir, 74 litros por habitante.

⁷⁷⁰ Crisis (183), t. 3. p. 129.

⁷⁷¹ Avance (166), 1889. Extensión por partido xudicial: Ribadavia: 4.480; Ourense: 4.320; Valdeorras: 3.067; Verín: 1.888; A Pobra de Trives: 1.808; O Carballiño: 1.086; Viana do Bolo: 717; Celanova: 532; Bande: 216; Allariz: 157.

⁷⁷² OTERO PEDRAIO (580), p. 116.

⁷⁷³ EIJA (625), p. 595 e 612.

⁷⁷⁴ A.M.A., Inf. Vinícola, 1884.

⁷⁷⁵ Crisis (183), t. 5, p. 447.

⁷⁷⁶ A.M.A., Inf. Vinícola, 1884.

Só se bebe viño nas festas, nas feiras e nos mercados. Polo tanto queda un excedente de polo menos 100.000 hl. Unha valoración de 1893 dá só para o Ribeiro do Avia unha exportación de 65.000 hl de media. O viño da provincia de Ourense envíase, como no período precedente, ás outras tres provincias de Galicia e un pouco a Asturias. Tamén se exporta un pouco de viño a Cuba e á República Arxentina, cando o ferrocarril permite que chegue facilmente a Vigo (1881), pero só se trata dunha transacción puntual⁷⁷⁷.

Na provincia de Pontevedra, o viñado está lonxe de acadar a extensión que tiña a mediados do século XIX⁷⁷⁸. Nestas terras húmidas as parras víronse afectadas polo oídio, moitas delas foron destruídas e a súa replantación viuse prexudicada pola falla de madeira. Despois de 1880, a emigración, cada vez máis intensa, provoca o abandono dalgunhas viñas que se plantaran despois de 1862⁷⁷⁹. Este retroceso prodúcese especialmente en Redondela, Vigo, Cambados... Algunhas destas vendas fixéronse para a provincia da Coruña, e incluso Cuba recibe viños seleccionados da propiedade de San Cristovo (Fao, Concello de Touro) que pertencen ao marqués do Pino. Pero trátase de cantidades mínimas en comparación coas cantidades de viño que os habitantes da provincia carrexan dende Ribadavia, Ourense e mesmo Castela, e por mar dende Cataluña.

En Lugo o viñado tampouco volveu ocupar o lugar que desempeñaba a mediados do século XIX. Diversas estatísticas coinciden en atribuírle unha superficie de 3.500 ha aproximadamente en 1885⁷⁸⁰. O Avance de 1889 dálle unha cifra un pouco máis elevada (5.223 ha). Os viñedos setentrionais non se recuperaron e teñen a mesma extensión que hoxe (ano 1967). Só aumentan os concellos máis meridionais, Monforte, Quiroga e Chantada. A comarca de Monforte segue sendo a máis vitícola, e as cifras de 1885 e 1890 parecen indicar un certo crecemento durante os anos de prosperidade⁷⁸¹. Neste partido xudicial a viña ocupa o 10,5% das terras utilizadas, no de Quiroga o 12⁷⁸² e nos partidos xudiciais de Becerreá, A Fonsagrada e Sarria son insignificantes⁷⁸³. É difícil de avaliar a produción total da provincia. Segundo os datos as cifras oscilan arredor de

⁷⁷⁷ EIJA (625), p. 612.

⁷⁷⁸ Avance (166), 1889. Extensión por partido xudicial: Ponteareas: 1.468; Tui: 778; Pontevedra: 647; Vigo: 622; Cambados: 423; Caldas: 305; A Cañiza: 243; Redondela: 227; Ponte Caldelas: 32; Lalín: 1.

⁷⁷⁹ Crisis (183), t. 2, p. 457.

⁷⁸⁰ A.M.A., VIII, 1, LEG. 4. En 1885.

⁷⁸¹ En 1885: 1.421 ha e en 1890: 2.132 ha.

⁷⁸² Repartición dos cultivos en 1885, en hectáreas.

	Chantada	Monforte	Quiroga
Cereais: sementeira	8.513	6.678	2.513
Barbeito	3.295	3.573	3.388
Regadío	303	162	576
Hortalizas	436	99	120
Pradeiras, pastos	2.413	1.560	861
Viñedos	834	1.431	1.054
Árbores froiteiras	890	36	71
Oliveiras	-	-	12
Monte	9.118	8.859	15.286
Edificados, inútiles	4.180	2.861	22.230

⁷⁸³ Avance (166), 1889, Extensión por partido xudicial. Monforte: 3.820; Quiroga: 720; Chantada: 483; Becerreá: 140; A Fonsagrada: 37; Sarria: 23.

35.000 hl, pero é certo que a produción real é ben superior⁷⁸⁴. Outra estimación dálle 93.433 hl⁷⁸⁵ para 1890, ano de boa colleita. A media sitúase entre as dúas, arredor dos 70.000 hl, como o indica o Avance de 1889.

De calquera xeito, esta produción non é suficiente para as necesidades de toda a provincia. O consumo avalíase en 1885 en algo máis de 100.000 hl, pero as cifras dalgúns partidos xudiciais hai que tomalas con precaución. Hai que engadirlle os 35.000 hl de augardente, sendo o maior consumo na zona norte da provincia (Mondoñedo 13.691 hl, Ribadeo 10.189 e Viveiro 5.852). Se temos en conta que a zona meridional envía viño ás provincias veciñas (Asturias), de 6.000 a 10.000 hl segundo as estimacións, o déficit en conxunto é importante e hai que completalo con importacións masivas⁷⁸⁶.

O viño normalmente vén de Castela, por medio dos mercadores da Maragatería, pero o prezo é moi elevado debido á distancia. Por mar chega o viño de Andalucía, pero os consumidores a miúdo cámbianse á augardente de Cataluña e Andalucía, cuxos prezos, a pesar dunha alza significativa, resultan máis asequibles⁷⁸⁷.

Respecto ao viñado da Coruña, non ocupa máis que 500 ha en 1889⁷⁸⁸. A provincia ten polo tanto que abastecerse para case a totalidade do seu consumo noutras provincias. A provincia de Ourense desempeña un papel importante neste fornecemento, principalmente nas zonas rurais. Os portos, sobre todo o da Coruña e Ferrol, reciben máis viño de Cataluña e Valencia que das dúas Castelas⁷⁸⁹, pero o que aumenta é o consumo da augardente. Dende 1861 os habitantes de Pontedeume quéixanse da mala calidade da bebida que lles subministran os casteláns nos seus odres⁷⁹⁰.

B. A CRISE DA FILOXERA

O comezo do século XX constitúe un período desastroso para a viticultura do noroeste de España. A filoxera, que chegou a Galicia en 1882, devasta de xeito progresivo todos os viñedos da nosa rexión. Ao igual que en Francia, os poucos medios de loita propostos, como o sulfuro de carbono, resultan ilusorios. De maneira que irremediabilmente a única solución é arrancar os viñedos afectados pola enfermidade.

Nesta mesma época, España perde os seus mercados exteriores, xa que Francia recuperou o seu viñado atacado moito antes que o español, á vez que ao desenvolver un amplo viñado en Arxelia, non necesita importar cantidades tan importantes de viño. Coa perda

⁷⁸⁴ A.M.A., VIII, 1 leg. 2, 1.876: 35.000 hl; 1877: 35.500; 1878: 36.000; 1879: 34.600; 1880: 36.800; 1883: 37.500 (Inf. Vinícola); 1885: 31.380 (A.M.A., VIII, 1, leg.3).

⁷⁸⁵ A.M.A., VIII, 1, leg. 4.

⁷⁸⁶ A.M.A., Inf. Vinícola, 1884.

⁷⁸⁷ Crisis (183), t., p. 88.

⁷⁸⁸ As cifras dadas por Expo., 1887 (211) parecen incompletas: partidos de Santiago: 56 ha; Padrón 27; Noia: 3; A Coruña: 10; Betanzos: 34; Ferrol: 14; Pontedeume: 30.

⁷⁸⁹ *Vinos y Aceites* (Revista 41), 1878, p. 109.

⁷⁹⁰ Galicia (554), p. 199. O consumo de viño da Coruña estímase en 40.000 hl a principios do século XX.

de Cuba desaparece o principal comprador de viños comúns de ultramar. Antes de 1898 Cuba consumía uns 2.300.000 hl de viño, dos que unha pequena parte procedía do noroeste de España⁷⁹¹.

A propagación da filoxera a través de toda a Península Ibérica foi relativamente lenta e a produción global de España non descendeu de xeito brusco. A crise da filoxera non provocou un incremento espectacular nos prezos do viño, o que puido favorecer a replantación. Pola contra, o aumento do prezo dos cereais durante a Primeira Guerra Mundial fai que moitos campesiños se inclinen polo cultivo do trigo.

O período de paralización foi longo e o viñado xamais recuperará a extensión que tivo a finais do século XIX. De maneira que o ano 1878 é unha data fatídica para os viñedos españois. A filoxera que arrasara o viñado francés chega ás fronteiras españolas e penetra na provincia de Xirona, onde o insecto comeza axiña o seu labor de destrución. Este mesmo ano, os viticultores andaluces, demasiado previsores, traen plantas americanas a Málaga e introducen, sen querer, o terrible parasito. O 30 de xullo de 1878 o goberno emite unha lei que prohibe a entrada de plantas americanas en España, pero é demasiado tarde, o mal xa está feito.

O noroeste de España vese atacado por un terceiro núcleo: Portugal. En 1879 obsérvase o insecto a 4 km da provincia de Salamanca (La Fregeneda)⁷⁹². En 1882 penetra en Galicia e ataca os pequenos viñedos dos vales de Vilardevós e Riós e a bacía de Verín. Posteriormente pasa á bacía do Sil, ás comarcas de Trives, Valdeorras (1887) e ao Bierzo (1887). Ao mesmo tempo, a parte occidental das provincias de Zamora e Salamanca tamén se ve afectada (1885), o parasito asolaga os viños das Arribes de Duero para chegar á «Tierra del Vino» antes de 1892. Durante este mesmo período, o parasito continua a súa progresión ao longo da costa catalá ata Valls, na provincia de Tarragona. O núcleo andaluz convértese nunha enorme mancha ao longo da costa de Almería, e no interior penetra ata Montilla (Fig. 48).

O goberno español dubida antes de darse conta da gravidade da situación e antes de tomar as medidas necesarias, non tanto para impedir unha progresión xa implacable, senón para facilitar a reconstrución dos viñedos atacados. A Real orde do 15 de decembro de 1884 autoriza a introdución de plantas americanas nas provincias de Xirona e Málaga, por estar moi atacadas pola praga, pero prohibe exportar plantas de vides, bacelos... das provincias afectadas cara ás provincias indemnes. Ante esta situación de progresión do parasito, unha Lei do 18 de xuño de 1885 declara a filoxera "calamidade pública"; créase unha comisión central de defensa en Madrid e constitúense as comisións provinciais e municipais. Pero será necesario agardar á Real orde do 8 de xuño de 1888 para que se creen viveiros de plantas americanas e estacións experimentais⁷⁹³. Ata os últimos anos

⁷⁹¹ *Bol. Agric. Esp.* (Revista 22), 1909, p. 177. Esta cifra, de feito, parece esaxerada.

⁷⁹² *Vinos y Aceites* (Revista 41), 1879, p. 270.

⁷⁹³ Mapa filoxera (206), 1899.

do século XIX, e principalmente durante a primeira década do século XX, esta actuación non será realmente eficaz; ademais será labor das institucións provinciais máis que do Estado.

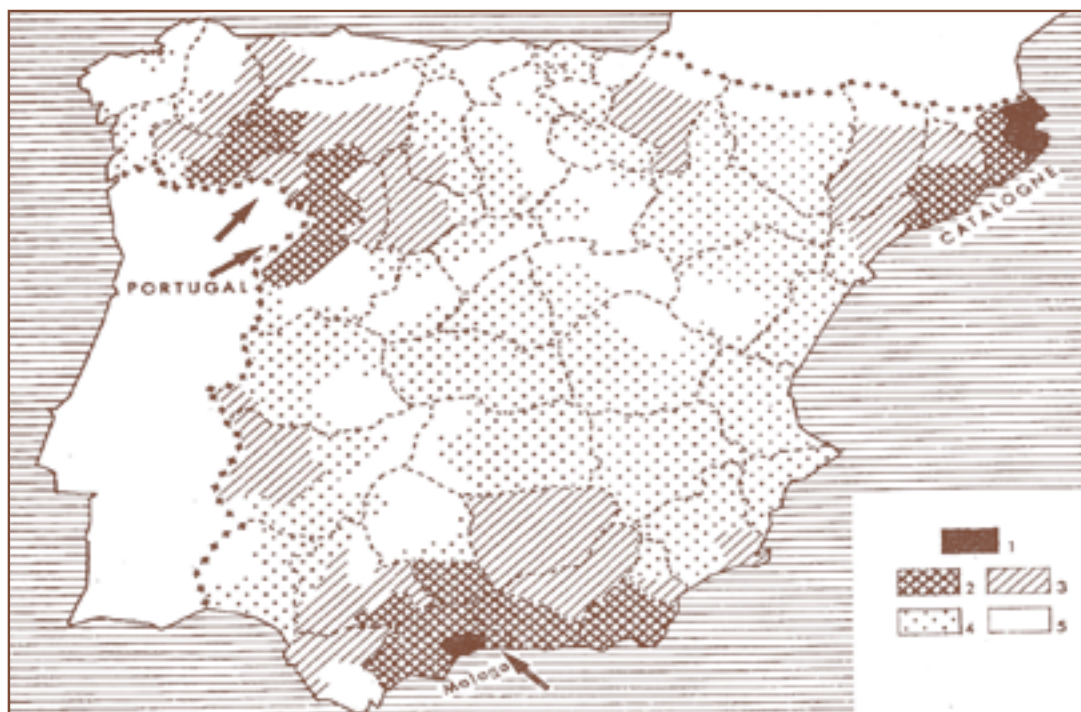


Fig. 48. A propagación da filoxera en España.

Rexións contaminadas: 1. Antes de 1880. –2. De 1880 a 1892. –3. De 1892 a 1899.

–4. Despois de 1900. –5. Zonas non vitícolas.

Durante o período 1890-1899 o avance do parasito alcanza a maior parte dos grandes viñedos do noroeste. O viñado de Ribadavia vese afectado cara a 1890 e o parasito avanza cara ao norte ata os pequenos illotes vitícolas de Asturias.

En Galicia o avance da filoxera foi moi irregular e máis ou menos rápido, consonte o grao de illamento das viñas. Na provincia de Ourense, os viñedos de Verín, Valdeorras e Trives foron destruídos e en parte restablecidos (2.200 ha), mentres que unha parte dos Ribeiros de Ourense e Avia aínda continúan indemnes. A superficie total de viñado supón agora dous terzos do que era antes de que chegase a praga. Os viñedos da provincia de Lugo, case todos situados na parte sur, ao longo do Sil e do Miño, foron totalmente destruídos a partir de 1890, e en gran parte repostos (3.900 ha). Ao igual que na provincia de Ourense, foi sobre todo a Garnacha a que se enxertou sobre plantas americanas (*Riparia*, *Rupestris*, *Rupestris du Lot*), que substituíron as cepas tradicionais, en concreto o Mouratón, que noutros tempos ocupaba o 60% das vides da provincia, o Brancellao (20%) e o Godello (20%). A relativa rapidez de reconstitución do viñado na Galicia interior obedece a varios factores: os labregos estaban moi vinculados á viticultura, non podían cultivar nada nas ladeiras rochosas onde tiñan as viñas e o prezo do viño, moi elevado nesta época, permitíalles obter algúns beneficios. Os habitantes de Galicia mostraron sempre unha gran desconfianza polos viños de fóra e a reacción dos produtores locais ás veces foi moi violenta: en 1913 o viño de Castela transvásase

na estación de Ribadavia a 130 odres e cárganse en 18 carros, e en Beade soan as campás, os labregos asaltan o convoi e esgazan os odres con coitelos⁷⁹⁴. Dende aquela, unha festa conmemora esta fazaña, a «Festa do Matute».

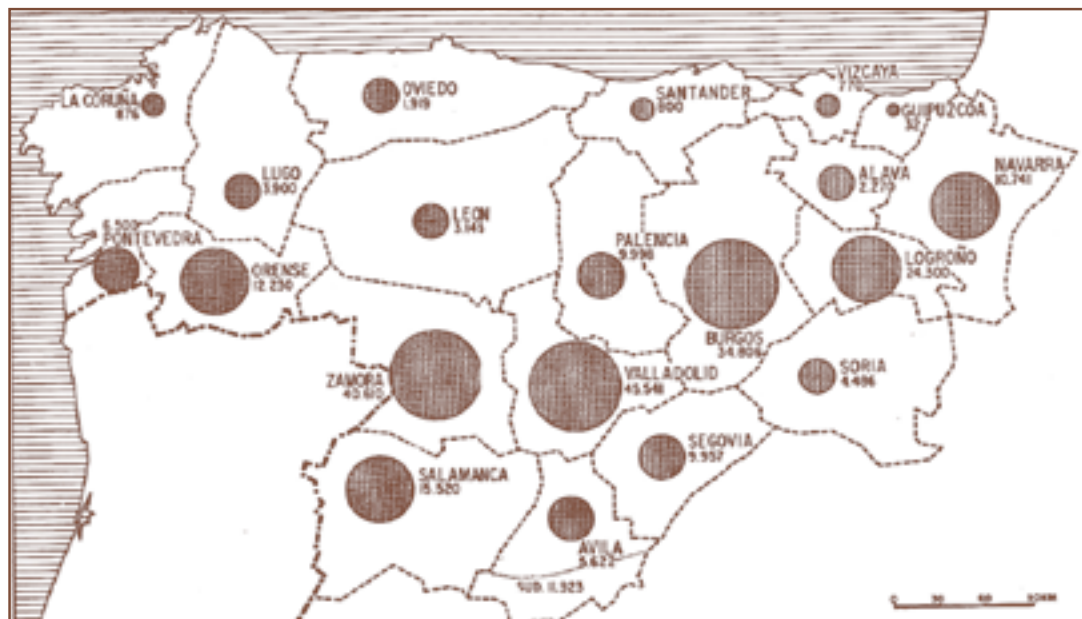


Fig. 49. Extensión dos viñedos do noroeste de España en 1909 (segundo a Junta). Superficie en hectáreas. No caso da provincia de Ávila, diferénciase entre o norte e o sur; no caso de Salamanca e Soria, as cantidades corresponden a toda a provincia.

Na provincia de Pontevedra, a filoxera, proveniente de Portugal, fixo a súa aparición en Salvaterra en 1899; o cultivo da vide en parras non lle foi nada favorable pero os fortes ventos do oeste minguaron considerablemente a progresión deste insecto. En 1909 soamente foran destruídas 106 ha e arrancadas 126 ha, o resto permanecía indemne (6.268 ha). En 1907 na provincia da Coruña os estragos da praga son mínimos (2 ha), soamente afecta a Betanzos.

As vides repóñense en case toda Galicia. Valdeorras, cuxo viñedo estaba moi danado, encontra un negocio moi lucrativo na venda de plantas americanas ás comarcas veciñas: o Ribeiro de Ourense, Ribadavia, Monforte... Os viveiros multiplícanse na Rúa, en Petín e sobre todo en Vilamartín. Unha sociedade local «El Fomento» dá clases de divulgación coa axuda dos máis grandes especialistas, en particular, J. Marcilla. A calidade dos viños tintos mellora e a comarca aproveita a presenza da vía férrea para exportar os seus viños de tipo clarete á provincia de Lugo e os viños tintos «cubiertos» ao litoral de Galicia⁷⁹⁵. O viñedo de Verín–Monterrei tamén se recuperou bastante ben, e arredor de 1925 xa se producen uns 160.000 hl. Pero a ausencia da vía férrea diminúe considerablemente as exportacións cara ás zonas consumidoras. O seu viño, pouco coñecido, véndese máis barato que o dos ribeiros do Avia e de Ourense, aínda que é de

⁷⁹⁴ *Vinicultura española* (Revista 40), 15 xaneiro 1913.

⁷⁹⁵ RISCO (637), p. 707, 726.

boa calidade⁷⁹⁶. De feito, os viñedos destas últimas comarcas no ano 1928 teñen unha extensión lixeiramente maior que a que ocupaban antes da crise da filoxera: 5.180 ha fronte a 4.575 en Ribadavia e 4.590 fronte a 4.400 en Ourense⁷⁹⁷. Podemos dicir que o viñado da provincia de Ourense en 1922 ocupa unha superficie tan extensa coma no ano 1880 e a produción, estimada en máis de 500.000 hl, é claramente superior⁷⁹⁸. Os patróns americanos adaptáronse moi ben aos solos silíceos de Galicia e os rendementos son máis elevados que en anos anteriores, aínda que os entendidos din que o viño non ten o mesmo *bouquet*⁷⁹⁹. Nas outras provincias de Galicia, en especial a de Pontevedra, as cepas afectadas arrancáronse e substituíronse axiña.

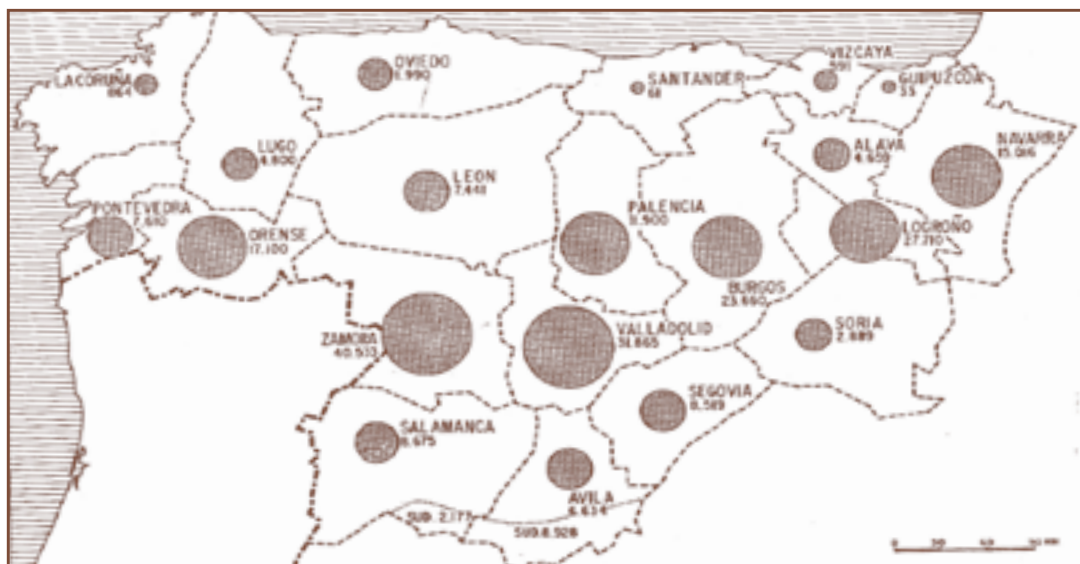


Fig. 50. Extensión dos viñedos do noroeste de España en 1922 (segundo Avance).
Cifras en hectáreas.

En 1928 os viñedos do noroeste de España cobren un total de 270.000 ha, é dicir, 130.000 ha menos que no momento de gran prosperidade que precedeu á invasión da filoxera. A reconstitución non foi, polo tanto, completa e non se viu tampouco favorecida polos prezos do viño. Non obstante, o efecto nas poboacións do noroeste español foi importante: hai numerosos textos que describen este período como de profunda miseria, sendo a emigración a única solución. En 1897, Viana do Bolo perdera xa un terzo da poboación⁸⁰⁰. Fóra de Galicia hai poboacións que chegan a perder 2/3 dos habitantes, “non foi unha fuxida, foi unha desbandada”⁸⁰¹. Trens cheos levaron os agricultores arruinados cara ás cidades e, sobre todo, cara aos portos onde podían embarcar para América. Algúns

⁷⁹⁶ *ID.*, p. 740.

⁷⁹⁷ *ID.*, p. 146. Distribución do viñado por partido xudicial en 1922: Ribadavia: 5.180; Ourense: 4.590; Valdeorras: 2.630; Monterrei: 2.040; O Carballiño: 1.120; Celanova: 770; Bande: 270; Trives: 250.

⁷⁹⁸ *ID.*, p. 146.

⁷⁹⁹ Galicia (454), p. 137.

⁸⁰⁰ *España Vinícola* (Revista 28), 19 de marzo de 1897.

⁸⁰¹ SENADOR GÓMEZ (147), p. 114.

instaláronse nas zonas vitícolas de Arxentina, é o caso dos navarros do Valdizarbe ou de Tafalla, arredor de San Rafael⁸⁰².

A filoxera tamén tivo consecuencias graves para o comercio do viño. A crise arrasou os viñedos do noroeste español nunha época na que a rede de ferrocarrís xa estaba formada. Moitas rexións que consumían tradicionalmente viños do noroeste comezan a comprar no resto de España, ben a rexións cuxos viñedos se reconstituíron moi rápido, como Cataluña, ben, pola contra, a aquelas cuxos viñedos se viron afectados de xeito tardío, como A Mancha. Así, en 1903, a maior parte das 273.147 cántaras que venden as Bodegas Bilbaínas nos seus almacéns de Bilbao veñen da Mancha (Valdepeñas, Noblejas, etc.). Os datos dados en 1907 por *El Progreso Agrícola* amosan que as adegas da Ríoxa ou de Zamora envían algúns vagóns de viño cara ao norte ou a Galicia, pero a afluencia de viños da Mancha, Alacante ou incluso Aragón cara a todo o noroeste xa é moi frecuente. En 1914, a Xixón xa só chegan pequenas cantidades de viño de León, de Toro ou da «Tierra del Vino», a maior parte do viño para o consumo procede do Penedés Catalán e da provincia de Alacante. Case a totalidade do viño chega por vía férrea⁸⁰³.

A crise da filoxera facilita o triunfo do ferrocarril como medio de transporte do viño con destino ás provincias da costa cantábrica; o norte podía dirixirse ao sur vitícola, máis afastado, pero capaz de subministrarlle regularmente grandes cantidades de viño dunha calidade satisfactoria.

C. EVOLUCIÓN RECENTE

A situación dos viñedos de Galicia, ao igual que a doutras rexións do noroeste, é difícil. O cultivo da viña esixe un gran traballo. Soamente o vencello que teñen os pequenos propietarios e tamén os consumidores co viño do seu país permite explicar que manteñan un cultivo que, consonte os economistas, non é rendible en absoluto.

I. O APROVISIONAMENTO DAS PROVINCIAS CANTÁBRICAS

Os viñedos do noroeste de España xa non desempeñan un papel importante no fornecemento de Asturias. Galicia aínda conservou algúns clientes na parte occidental de Asturias, e son os comerciantes de Lugo, da Fonsagrada e Ribadeo os que subministran o viño necesario ás comarcas de Castropol e de Navia e algúns hectolitros de augardente que proceden da Rúa (Valdeorras). Pero o viño que venden é galego ou, probablemente, boa parte do viño provén do resto de España? Nas zonas occidentais de Asturias, Galicia ten moita competencia do Bierzo, xa que este subministra uns 1.174 hl.

⁸⁰² MENSUA (360), p. 124.

⁸⁰³ *Vinicultura española* (Revista 40), 30 de agosto de 1914.

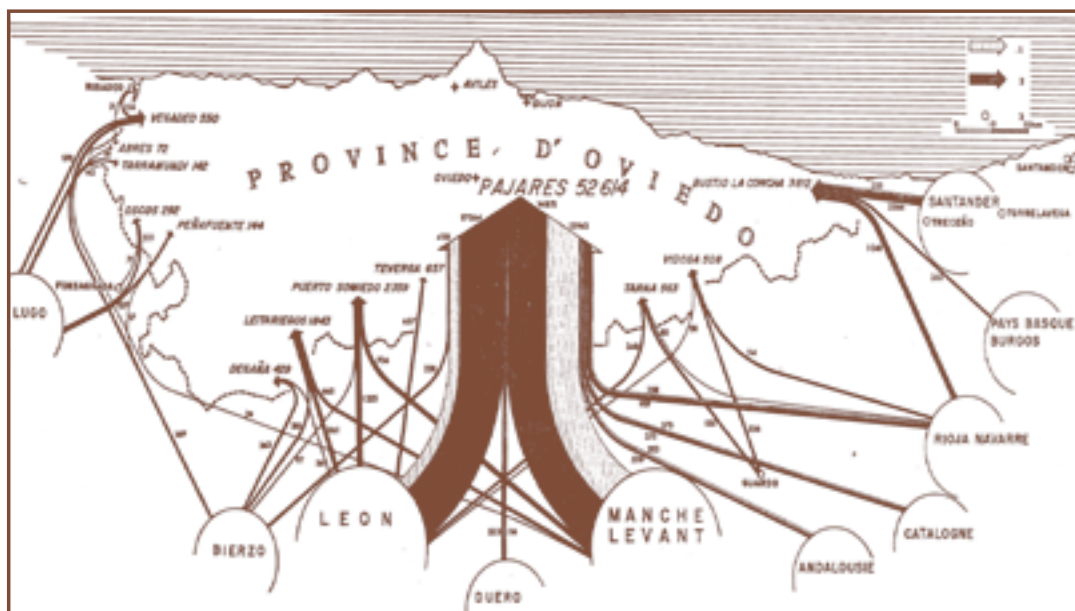


Fig. 51. Procedencia do viño introducido na provincia Oviedo en agosto de 1962.

1. Viño transportado por ferrocarril. —2. Viño transportado en camiión. —3. Centro de redistribución
Cifras en hectolitros. As frechas corresponden aos diferentes puntos de entrada.
A predominancia do «porto Pajares» é enorme.

II. AS DIFICULTADES DA VITICULTURA EN GALICIA

Dende a súa recuperación o viñado galego presenta unha gran estabilidade. A agricultura do extremo noroeste de España evoluciona moi lentamente e os campesiños, xa de por si moi tradicionalistas, vense a miúdo obrigados a un certo inmovilismo debido a propiedades tan cativas. Non obstante, dende hai uns vinte anos vanse acelerando as transformacións da economía e aparecen fortes ameazas sobre o futuro da viticultura nas catro provincias de Galicia.

O proceso de retroceso da viña leva anos producíndose, e as causas deste declive poden ser ás veces totalmente alleas á agricultura. Os magníficos socalcos que cobren as ladeiras do Miño, do Sil e do Bibei están en perigo de desaparición debido ao acondicionamento hidroeléctrico dos canóns, pois as augas dos encoros anegan unha bo parte destes socalcos. Así, a construción do encoro de Belesar, sobre o Miño, provocou a desaparición dalgúns socalcos de Chantada, O Saviñao e Taboada. A pequena vila medieval de Portomarín xa non existe e foi necesario desmontar, transportar e reconstruír na chaira, pedra a pedra, a súa famosa igrexa románica.

Noutros sectores o retroceso da vide explícase pola posibilidade de establecer cultivos máis rendibles. Deste xeito, en Betanzos, o cultivo do lúpulo, que se desenvolveu a partir de 1914, acapara a actividade de moitos agricultores que abandonan o cultivo das vides. Ademais, os cultivos hortícolas están experimentando un importante auxe grazas á venda de abundantes e variadas hortalizas na Coruña, en Ferrol, en Santiago e, incluso, en Ourense. Betanzos considérase como unha das “despensas” de Galicia.

É certo que as vides sobreviven pero a maioría dos agricultores non conservan máis de unha ou dúas parcelas para elaborar un viño para consumo propio. Algúns teñen uns poucos excedentes para vender e “abren unha taberna” durante algúns días ou semanas ata esgotar a súa colleita. Un pequeno número de propietarios, moi ligados ao seu viñado, embotellan o seu viño e envíanlo ás cidades, en concreto á Coruña, non obstante, mesmo en Betanzos, é necesario importar grandes cantidades de viño común.

A tendencia a arrancar as vides é clara nas zonas estremeiras que só producen viños mediocres. Preto da ría de Arousa algunhas viñas foron substituídas por árbores como piñeiros e eucaliptos. Na provincia de Ourense, en Maside, Gomesende..., a viña cede o seu sitio aos prados. Ao sur da provincia de Ourense un propietario arranca 2 ha de vides, xa que estima que para cultivalas facía falla dedicarlle 1.200 xornais, mentres que os prados que ocupan hoxe o terreo non necesitan máis que 24 xornais. Cabe preguntarse se o bosque e as pradeiras, recursos mellor adaptados ao clima de Galicia, non van algún día substituír esta viticultura demasiado esixente e bastante delicada?

Nesta Galicia rural, aínda superpoboada, a man de obra comeza a escasear e, como consecuencia, cada vez é máis cara. A emigración foi bastante importante dende a última guerra, e algúns labregos tiveron que ir instalarse ás cidades, en especial na costa, e outros tiveron que deixar España para asentarse en América. En dez anos, de 1949 a 1958, o 17 % da poboación rural da provincia de Pontevedra abandonou o campo⁸⁰⁴, e este movemento aínda se acentúa moito máis uns anos máis tarde.

Polo tanto, esta emigración provoca a suba dos salarios dos xornaleiros. E a maioría, que son pequenos propietarios, ten que aumentar os seus escasos ingresos indo traballar á casa dos veciños. Estes tenden a darlle prioridade ao mantemento das súas propias vides. Para moitos habitantes das vilas que teñen pequenas parcelas de vides, élles moi difícil atopar alguén para traballalas; e os que, por outra parte, contratan xornaleiros non lles chega para cubrir gastos. O máis frecuente é que os viticultores de Galicia non utilicen man de obra asalariada, senón que boten man da familia. Os mozos tamén teñen que emigrar, polo tanto os agricultores máis vellos teñen bastantes dificultades para traballar as súas terras.

O cultivo da vide en Galicia esixe un gran esforzo que só o propietario directamente pode afrontar. O traballo é completamente manual⁸⁰⁵. A colocación das estacas, do arame e toda a construción dos emparrados é a suma de días de traballo importante, e os custos de produción increméntanse normalmente porque se necesita mercar madeira. O castiñeiro, que formaba parte antigamente da paisaxe das zonas altas das ladeiras, foi retrocedendo, en especial entre 1910 e 1922, debido ao estrago da enfermidade da

⁸⁰⁴ LÓPEZ CABANAL, (674) p. 17.

⁸⁰⁵ Ver III parte, capítulo I.

tinta⁸⁰⁶. E ás veces o castiñeiro é substituído por outras especies, sobre todo por piñeiros e, nas zonas costeiras, por eucaliptos, pero esta madeira é cara.

Os produtos químicos para loitar contra as enfermidades, en concreto o sulfato de cobre, tamén representan un gran gasto para o viticultor, pois o clima morno e húmido de Galicia esixe numerosos tratamentos, e moitas veces é necesario sulfatar sete e oito veces. Os agricultores que teñen menos recursos tenden a economizar o sulfato, pero como consecuencia disto os rendementos das súas viñas reséntense. Outros loitan fortemente contra as enfermidades pero os custos de produción do viño increméntanse bastante.

Outro dos problemas que lles preocupa aos viticultores de Galicia é que o seu viño custa moi caro, mesmo sen ter en conta o traballo familiar. En xeral, a elaboración do viño é individualizada e os procedementos son moi arcaicos⁸⁰⁷. Como a uva non madura ben, o resultado a miúdo é mediocre, agás nalgúns viñedos do interior, como os da provincia de Ourense; os viños son lixeiros, con pouco alcohol e de difícil conservación. Moitas veces o agricultor mestura a súa colleita con viños foráneos de alta graduación, pero a hostilidade contra estes viños fai que nas zonas produtoras moitos concellos para protexer os produtores locais prohiban a entrada de viño do exterior.

Os produtores individuais adoitan conservar os seus clientes habituais. Arredor de cada zona vitícola hai un grupo de aldeas e explotacións que se abastecen tradicionalmente alí. Montederramo e as aldeas da penechaira continúan apegados ao val do Sil, a Cristosende, á Teixeira, etc. Pantón e Saviñao tamén teñen os seus clientes nas zonas altas veciñas. E os viños do Rosal ou do Miñor encontran fácil saída nos portos da provincia de Pontevedra, onde son coñecidos e estimados.

Nas zonas vitícolas máis importantes, os Ribeiros do Avia e de Ourense, Verín e Valdeorras, a elaboración individual segue sendo moi importante xa que o viño se vende tanto nas tabernas dos pobos coma nas grandes cidades. Os comerciantes de Vigo, Santiago e A Coruña veñen cos seus camións cisterna á busca do viño onde os seus provedores habituais.

Os agricultores galegos, moi individualistas, raramente se agruparon en cooperativas, aínda así, en 1908, o “sindicato” da Rúa (Valdeorras) creou unha “adega modelo”, pero a falla de entendemento entre os viticultores provocou a súa rápida absorción por unha sociedade anónima. Moito máis tarde, fundouse unha cooperativa en Leiro, no val do Avia; os primeiros anos foron difíciles, pero a día de hoxe mellorouse moito. O viño que embotella ten moito éxito tanto no país coma nas «colonias» de emigrantes, especialmente en Madrid e en América latina.

⁸⁰⁶ CRESPI JAUME LUIS, Preocupaciones a favor del Castaño, R.S. Esp. Hist. Natural, 75 aniversario 1946, p. 223.

⁸⁰⁷ Ver III parte, capítulo III.

Os comerciantes de venda por xunto establécense na praza do pobo e mercan a colleita de uva ou o viño novo aos pequenos produtores. Estas adegas que polo xeral teñen unha importancia media están situadas en Verín, nos Ribeiros da provincia de Ourense, tal como a Adega Freijido de Ribadavia ou a Adega Ramos Martínez de Castrelo de Miño, e sobre todo en Valdeorras (Losada, Eiroa, Sotelo, López e Viuda de Montero). As adegas Losada, por exemplo, teñen unha produción de 5.000 hl/ano, da que a maior parte procede da uva mercada, pois Losada só posúe un viñado de 3 ha que, de feito, é a maior propiedade vitícola da Rúa. As adegas industriais de Valdeorras elaboran xeralmente viños bos e correntes que posúen o amparo da denominación de orixe Valdeorras; teñen unha clientela segura nos portos e competen na zona rural co viño do sur de Lugo ou do Ribeiro de Ourense.

No val do Miño, nos Peares (A Peroxa), as Bodegas Gallegas tamén embotellan viño de calidade. Non podemos esquecer que o Ribeiro goza xa dunha denominación de orixe: pequenos viticultores logran producir excelentes viños e os entendidos dispútanse as boas botellas de Ribadavia; isto mesmo ocorre cos viños do Val Miñor, do Rosal, de Fefiñáns ou de Betanzos. Os vellos centros vitícolas buscan volverlles dar prestixio aos seus viños organizando festas folclóricas, xogos florais..., pero os viños de boa calidade sempre serán escasos en Galicia. A maior parte da produción componse de viños correntes que cada vez están máis ameazados polas importacións do resto de España.

Non temos unhas cantidades globais para o consumo de Galicia. Parece que as cantidades de consumo individual varían considerablemente dunha comarca a outra. Así, nas zonas rurais non vitícolas e pobres diminúe moito. Segundo o cuestionario enviado en 1958 o consumo era soamente de 8 litros por habitante na Baña, 11 en Cerceda, 12 no Pino, 14 en Ames e Santa Comba, 15 en Outes e Cerdedo e 17 nas Somozas. Pola contra, a xente da costa adoita ser grandes bebedores, pois colléronlle gusto ao viño tinto. En Pontevedra, a entrada de viño destinado ao consumo local foi de 30.948 hl en 1958, 31.156 en 1952 e 28.635 hl en 1960, pero haille que engadir á produción local, uns 15.000 hl⁸⁰⁸. O consumo individual está próximo aos 100 litros: en Noia acada os 90 litros e na Coruña calcúlase arredor dos 110 litros. En Santiago entraron 44.238 hl en 1961, pero unha parte deste viño reenviaríase para as comarcas rurais veciñas, polo tanto o consumo propio da cidade non sería máis que de 27.021 hl, o que daría unha media inferior á metade da de Pontevedra. De calquera xeito, é probable que os habitantes de Galicia consuman cada ano como pouco 2 millóns de hectolitros de viño, entre os que arredor dos tres cuartos proveñen de viñedos do propio país.

As zonas rurais parecen permanecer fieis aos viños do país. Así, ao leste de Santiago, no Pino, en 1960 o 90% do viño transportado por camiión procedía do Ribeiro e o 10% soamente de Castela polo intermediario de Santiago. En Enfesta, o Ribeiro representa o 70% fronte ao 30% dos viños do Bierzo, da Mancha e da Rioja. Na Baña, ao norte de

⁸⁰⁸ Informacións amablemente comunicadas por Don José Diéguez Paredes.

Noia, o 80% é do Ribeiro e o 20% de Cacabelos e A Ríoxa; pero no norte da provincia da Coruña, máis lonxe do Ribeiro, o viño do Bierzo e da Mancha ocupa o primeiro lugar.

Nas grandes cidades a parte de viño que se importa é bastante considerable e supera ás veces a porcentaxe de viño que procede de Galicia. O viño que se vende polo miúdo, incluso cando se trata de “viño de Galicia”, inclúe en moitos casos unha cantidade importante de viños mercados fóra do país, e algúns consumidores quේixanse, evidentemente, dos viños manipulados, en particular dos «tintorros» que manchan o fondo da cunca para facerlles crer aos clientes que non teñen auga, pero que foron mesturados con auga ao mesmo tempo que se lles amecía un colorante químico. Grazas aos servizos dos «fielatos» podemos saber ás veces cal é a orixe do viño que entra nas poboacións. Tomemos por exemplo o caso de Santiago, en 1961 dos 44.238 hl introducidos na vila, o viño de Galicia, case exclusivamente viños dos Riberios da provincia de Ourense, representaba 8.788 hl, é dicir, non chegaba ao 20% do consumo total, a cantidade de viño da Mancha ascendía a 16.019 hl, é dicir, o 36 % e o viño de León, ou máis concretamente do Bierzo, a 12.984 hl (29%). As outras rexións de España só tiñan unha presenza restrinxida, Zamora e Valladolid, 2.294 hl (en particular o branco de Rueda), A Ríoxa, 1.735, Aragón, 960 Cataluña e Valencia, 795 e doutras procedencias, 651 hl⁸⁰⁹. Nas outras cidades de Galicia atópase a mesma distribución entre os viños dos Riberios de Ourense, os do Bierzo e os da Mancha. En resumo, o abastecemento rexional non chega para este consumo crecente de viño que se está dando, polo tanto as outras zonas vitícolas do noroeste exercen un papel importante grazas ao Bierzo. Os viños da Mancha, principalmente os tintos, pero tamén os brancos de Manzanares, chegan por ferrocarril e tamén por camión. Algúns comerciantes especialízanse no viño da Mancha, tal como as Bodegas de Valdepeñas e as Bodegas Faro en Vigo. O Bierzo envía case todo o viño en camión cisterna e o Ribeiro en camiós cargados de toneis. Os portos desembarcan ás veces viño de Tarragona (Reus) ou de Andalucía.

⁸⁰⁹ Informacións amablemente presentadas por Don Manuel Chouza García.

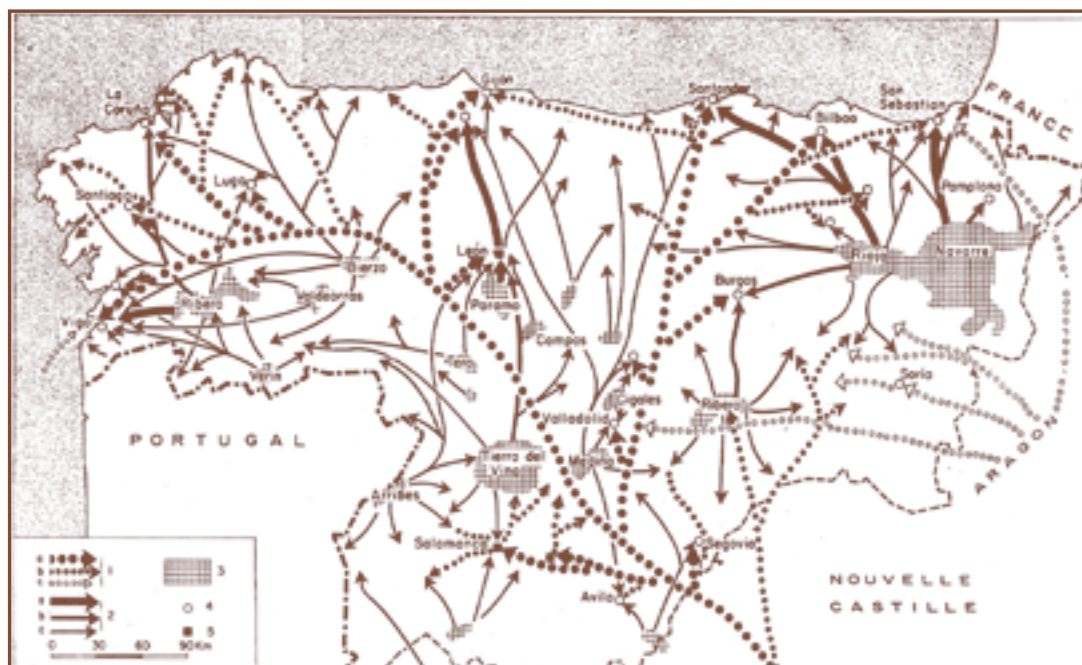


Fig. 52. O comercio actual do viño no noroeste de España.

1. a-b Importacións de viños chegados por ferrocarril ou camiós do sur de España (A Mancha-Levante-Andalucía). - c. Importacións de viños aragoneses e, por mar, de viños cataláns.
- 2. Tráfico dos viños do noroeste de España (frechas proporcionais á intensidade do tráfico).
- 3. Zonas exportadoras de viño. -4. Principais centros importantes. -5. Centros de redistribución.



Fig. 53. O comercio de viño no século XVI.

- 1a. Importacións por mar dos viños de Canarias, Andalucía e Portugal. -b. Importacións por mar dos viños de Francia. -2 a-b. Comercio de viños brancos da Terra de Medina (e subsidiariamente da Serra de Gata).
- 3 a-b-c. Outras direccións do comercio do viño (o grosor da frecha está en relación coa súa importancia relativa). -4. Zonas exportadoras de viño. -5. Principais centros exportadores.
- 6. Principais centros importadores. -7. Centros de tránsito.

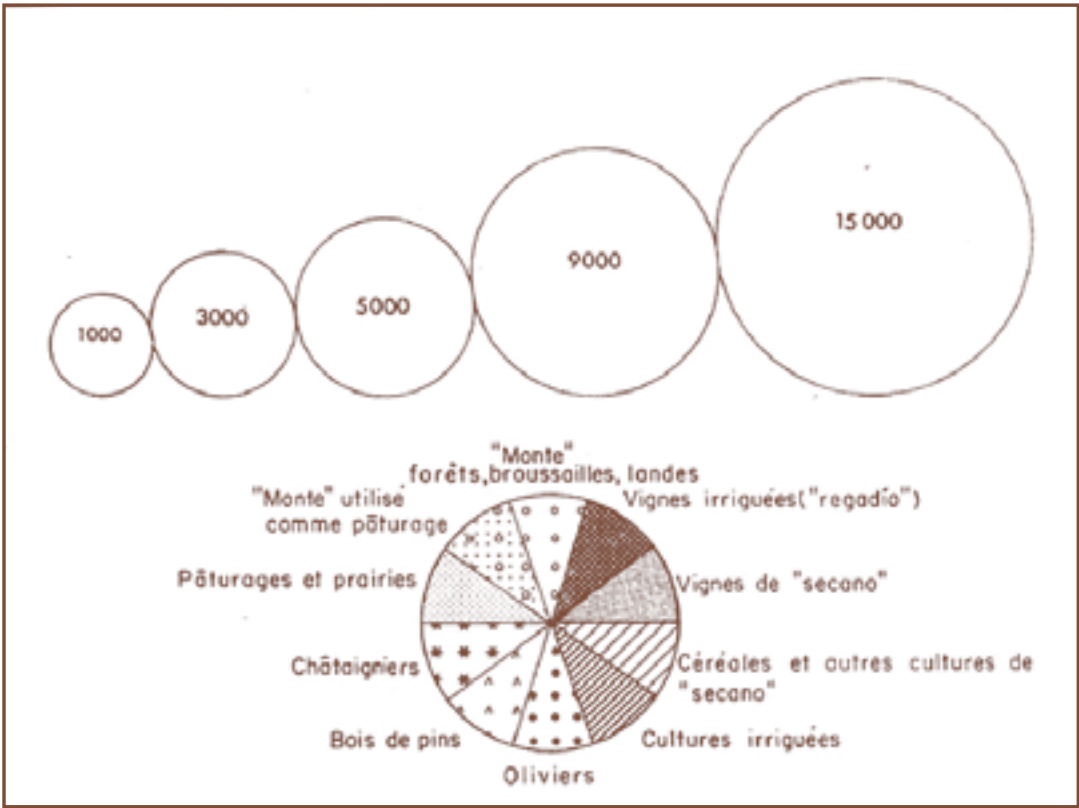


Fig. 54. Lendas das figuras de distribución de cultivos.

A superficie dos círculos é proporcional á superficie dos municipios. Uso do solo e cultivos principais. Os cultivos mixtos, normalmente pouco extensos, separáronse de xeito que, por exemplo, para 50 ha plantadas de viñas e oliveiras, 25 ha entran na porcentaxe de viñedos e 25 na de oliveiras. A superficie que ocupan os terreos edificables e os solos baldíos ou inutilizados deixáronse en branco.

TOMO II

TERCEIRA PARTE

PRODUTORES E CONSUMIDORES

INTRODUCCIÓN

Despois de ter presentado os viñedos e descrito a súa evolución, imos dedicar esta terceira parte do libro ás actividades que están vencelladas á vide e ao viño.

O cultivo da vide é moi esixente, aínda que esta característica varía segundo as rexións; así, as cepas de Castela e León, amplamente espazadas, non requiren os mesmos traballos que os emparrados da parte meridional de Galicia. Non obstante, a viticultura esixe man de obra abundante en todas partes, xa que hai que decruar o solo antes de plantar as cepas, acondicionar a terra e eliminar as malas herbas mediante labores reiterativos, loitar contra os parasitos, cada vez máis temibles, e vendimar a man a uva. Tamén foi necesario protexer as viñas dos danos que poidan producir os rabaños e incluso de veciños pouco escrupulosos. Para poder realizar unha vixilancia eficaz, algúns agricultores ás veces pechan de xeito individual as súas viñas, pero nas zonas de campos abertos como Castela e León, leváronnos a organizar a propiedade dividíndoa en parcelas de cultivos especializados e en «pagos de viñas», que adoitan estar salpicados de árbores froiteiras, o que constitúe unha das características da paisaxe castelá.

No noroeste de España hai algunhas explotacións vitícolas de gran tamaño, pero o normal é que sexan os pequenos propietarios quen cultiven a vide. A fragmentación parcelaria adoita ser moi importante, e a superficie media das propiedades está directamente relacionada co xeito de traballar as vides: no extremo occidental da Península, esta fragmentación da propiedade é extraordinaria e moitos agricultores teñen que conformarse con cultivar unhas poucas áreas de viñedos. Pola contra, no centro da zona do Douro, na Terra de Medina, cada parcela esténdese máis aló dunha hectárea, aínda que os rendementos son tan baixos que o viticultor castelán non ten unha vida máis fácil que o galego. O éxodo rural, que alcanza gran importancia, está a piques de cambiar a estrutura social tradicional, e en moitas rexións as transformacións que se producen nos últimos trinta anos teñen moita máis importancia que a lenta evolución dos séculos pasados.

No ámbito da elaboración do viño as transformacións xa son moi fortes. Aínda que os pequenos viticultores utilizan as curiosas prensas romanas, como se recollen nalgúns documentos da Idade Media, as técnicas modernas gañan axiña terreo e, ao carón dos elaboradores industriais, as cooperativas agrupan cada vez máis viticultores. Nalgunhas zonas, como Navarra, a separación entre o cultivo da vide e a elaboración do viño é case total. O comercio do viño tamén está a piques de perder as súas características máis tradicionais. Os vagóns cuba e os camións cisterna van substituíndo axiña as longas recuas de mulas cargadas de odres ou os cantareiros carros cheos de vellas barricas.

É probable que en poucos anos a xeografía vitícola do noroeste de España sexa moito máis uniforme. Polo momento, os distintos tipos de cultivo da vide e os sistemas de elaboración do viño aínda están moi marcados polo pasado. O agrupamento dos viñedos nalgunhas partes dos concellos, ou a presenza de adegas debaixo das casas e de grupos

de adegas no medio do campo, chegan para lembrarnos que a paisaxe rural da Península é o resultado dunha evolución secular. Polo tanto, imos intentar percorrer coa maior precisión posible a organización do pasado e as transformacións recentes.

CAPÍTULO I

O CULTIVO DA VIDE

A vide é un cultivo de plantación. Ocupou o mesmo terreo durante moitas décadas, ás veces incluso durante varios séculos. A súa permanencia distínguese dos cultivos anuais, que cambian con máis frecuencia. A creación dun viñado require un labor de preparación do solo e plantación. Numerosos propietarios, que non podían realizar eles mesmos este traballo, conceden aos que preparan as súas terras para este cultivo contratos de plantación vantaxosos. Cada ano hai que podar a viña, cavar a terra que rodea cada planta e preparar as cepas ante un posible ataque de parasitos. A lagosta era o máis temido na época, e aínda que xa non se tema tanto a este insecto, novas pragas de orixe americana transformaron a viticultura tradicional e obrigan os agricultores a un loita constante e custosa.

A protección dos viñedos contra os rabaños e os ladróns é tamén unha das grandes preocupacións dos viticultores. Nun territorio onde a cría de ovino gozaba antano de gran importancia, foi necesario agrupar os viñedos en pagos que vixiaban con gran coidado gardas especializados, elaborar ordenanzas municipais para limitar os movementos do gando, fixar multas e perseguir os destrutores de cepas e os ladróns de uvas.

Grazas ao seu traballo e a vixilancia constante dos seus viñedos, o viticultor pode agardar obter unha boa colleita, pois a vendima supón o coroamento dos seus esforzos durante algunhas semanas, e produce, á vez, unha forte animación nos pobos vitícolas e unha paralización case total de todas as actividades que non están ligadas á viticultura.

A. OS TRABALLOS DE CULTIVO

I. A PLANTACIÓN

A. OS CONTRATOS DE PLANTACIÓN

Nos anos sesenta a maioría dos viñedos pertencen a quen os cultiva, tal como veremos no estudo da estrutura social¹, non obstante, a situación era moi distinta no pasado e, grazas aos contratos de plantación acordados polos grandes propietarios laicos e sobre todo eclesiásticos, o viñado desenvolveuse no noroeste de España dende a Idade Media.

¹ Ver no capítulo II.

En Castela a Vella, a parzaría permitiu á vez a expansión do viñado e o desenvolvemento da pequena propiedade. Este tipo de contrato utilizouse pouco en Galicia onde as viñas se plantaron grazas aos foros máis ou menos vantaxosos para o cultivador.

1. A parzaría

O principio da parzaría é moi sinxelo: o propietario dunha terra inculta cédea a un cultivador para que a plante con cepas, e cando o viñado comeza a dar froitos, divídese á metade entre o propietario e o plantador. Os mosteiros, que recibiron do rei grandes propiedades despois da Reconquista, puideron deste xeito dar valor ás súas terras e ao mesmo tempo conservar a metade da propiedade.

2. Os foros do noroeste atlántico

A parzaría tivo un papel esencial no desenvolvemento do viñado na Idade Media pero non foi o único contrato de plantación. En numerosas rexións só aparece ocasionalmente, en concreto en Galicia, en Asturias e na montaña de Santander.

En Galicia, en efecto, a parzaría é raro que se produza. López Ferreiro sinala un «contrato a medias» datado en 1196² e os monxes de Vilanova de Lourenzá redactaron cartas análogas no século XIII, en particular en Cascalido³.

Trátase de textos illados, e os propietarios galegos, que coñecían este tipo de contrato, non parecen apreciálo moito. Temían que os campesiños de Galicia, moi astutos, se aproveitasen deste contrato para apropiarse definitivamente da metade das terras; chegáballes con declarar algunhas terras como mellores para o viñado que para os cereais e despois plantalas de vides. Unha vez feita a plantación e realizada a repartición, arrancaban as cepas e a terra volvía ao seu estado orixinal... Só que a metade da propiedade xa cambiara de man! Este é o perigo que indica o sínodo diocesano ourensán no século XVII, que condena formalmente a parzaría⁴.

Os grandes propietarios de Galicia preferiron os contratos denominados foros en vez de parzaría, polo menos a partir de 1170⁵. Estes foros establecen a decrúa dunha parcela e a súa plantación con vides, e aínda que está obrigado a ceder unha parte da colleita, o cultivador ten un dereito de gozo perpetuo da viña: pode dala, vendela, cambiala e herdala os seus fillos. Como nos contratos de parzaría, o prazo imposto a quen debe

² LÓPEZ (602), t. 2, p. 161, 1196, Lamas: «debemus vobis metietate, de quantocunque laboraverimus... quantocunque ganaverimus, criaverimus at plantaverimus, dividemus vobiscum per medium...».

³ MARTÍNEZ SUEIRO (574), p. 24.

⁴ *Id.*, 1659: «reprüébase el contrato que llaman por mitad en que se den tierras a quien las plante de viñas con la pérdida de la mitad del suelo... porque so color y diciendo que algunas tierras son secas y estériles para pan y serían más a propósito para vino, ha sucedido averse dado algunas tierras con la dicha condición que llaman ordinaria, y después de haberse perdido, y despoblado la viña, y tornándose a dar con la misma condición y quedado por este camino en la quarta parte del suelo de lo que antes era».

⁵ GALINDO (646), p. 70.

plantar a viña está limitado a varios anos. Unha boa cantidade de cartas do mosteiro de Melón indica que a plantación tense que facer nos dous anos seguintes⁶. Este breve prazo é o que se dá para varias viñas que se van plantar na depresión asturiana de Cangas de Tineo⁷, pero en San Tirso de Candamo un ano considérase suficiente⁸. Tamén se atopan prazos máis longos, tres anos, por exemplo en Domaio, ao nordeste de Vigo, no Ribeiro do Avia e no viñado de Cangas⁹. Nunha mesma comarca mesmo podemos atopar contratos menores de plantación de catro, cinco e incluso seis anos¹⁰, como indica un documento de principios do século XVI¹¹. Nunha carta relativa a unha propiedade situada en Santa Marta de Vigo, o prazo é de dous anos para a plantación nunha terra xa labrada e de catro para unha zona inculta¹². O mordomo do mosteiro, acompañado de «bons homes» controla o xeito no que a plantación se realizou¹³; se a plantación non se fixo no prazo sinalado, a terra volve para o propietario¹⁴.

A maioría das cartas non precisan a superficie da terra que hai que plantar. Así, un contrato de plantación dunha propiedade situada en Reza (O Ribeiro do Avia) indica que debe ser o máis axiña posible nos dous próximos anos¹⁵. Non obstante, no século XV algúns foros dan a superficie que hai que plantar no prazo prescrito. En Vergazas en 1434, é necesario plantar 8 cavaduras en seis anos¹⁶; en Negueira, en 1468, un mínimo de 20 cavaduras en cinco anos¹⁷. En Outeiro, en 1494, dá a cantidade de 20 cavaduras, pero se en catro anos o beneficiario do foro pode plantar máis, que o faga; está incluso previsto que se poderá extraer a “propiedade” das parcelas que outros labregos estean dispostos a plantar¹⁸. Un contrato de 1393 concedido polo mosteiro de Melón aos viticultores de Cortegada prevé incluso a construción dunha adega para a vinificación¹⁹. A plantación non se fai de forma incoherente e estipúlase nalgúns documentos que algunhas terras deberán ser plantadas no momento en que se planten as que están dunha e doutra parte²⁰.

⁶ A.H.N., Cod. 17 (Melón), fol. 67, século XIII, Portela, A Filgueira, Cod. 63 (Melón), fol. 28, 1251; San Paio de Ventosela, fol. 338; Granja de Cela, Cod. 64 (Melón), fol. 105, 1433; Santo Tomé de Serantes, GALINDO (646), p. 67, 1201, Morgadáns, concello. Gondomar (Tui).

⁷ Cat. Oviedo (Eccl. 62), carta 421, 1271, Cueras y carta 1066, 1429. Carbellal.

⁸ *Ibid.*, Carta 578, 1304.

⁹ A.H.N., Cod. 17, fol. 515, 1250, Domaio (Po); Cod.

¹⁰ Antes de catro anos: A.H.N., Cod. 17, fol. 129, 1251; fol. 114 vº, 1405; fol. 111, 1449, Cod. 63, fol. 89, 1211; fol. 258, 1282; Cod. 64, fol. 220, 1437, Cod. 476, fol. 43 vº, 1506; Cat. Oviedo, carta 462; Antes de cinco anos: A.H.N., Cod. 63, fol. 162, 1188; fol. 286 vº 1302; Cod. 64, fol. 41 vº, 1242. Antes de seis anos: A.H.N., Cod. 17, fol. 68, 1245; Cod. 64, fol. 4, 1448; Cod. 1017 (Meira), fol. 417, 1242; Graña de Ovadeiro (Ribadeo., Lu), Cod. 476, fol. 446 vº.

¹¹ A.H.N., Cod. 476, fol. 44, 1510.

¹² A.H.N., Cod. 17, fol. 445, 1252.

¹³ *Ibid.*, fol. 414, 1401, Canudo (Redondela).

¹⁴ *Ibid.*, fol. 226 vº, 1241, San Xurxo de Vilar (Crecente).

¹⁵ A.H.N., Cod. 63 fol. 177 vº, 1495: «condición que pongades de viña la dicha herdade la que mas podieredes poner des de oy dya hasta dos años primeros siguientes».

¹⁶ *Ibid.*, fol. 347, 1434.

¹⁷ *Ibid.*, fol. 176, 1468: «condición que ponades et fazades de viña en la dita herdade de Vila nova hasta 20 cabaduras en estos cinco años primeros». *Ibid.*, fol. 176 vº, 1468, Casal en Reza; *Ibid.*, fol. 99, 1506, 20 cavaduras en seis anos.

¹⁸ *Ibid.*, fol. 96 vº, 1494, Outeiro.

¹⁹ *Ibid.*, fol. 316, 1399: «que apostedes o lagar de pedra et de madeira et de colmo».

²⁰ *Ibid.*, fol. 171 vº, 1361. Reza: «et chantardes a dita herdad de viña quando chantaren os outros as outras herdades de par de elas». *Ibid.*, Cod., 64, fol. 147, 1341, Carballeda.

Algúns foros non dan ningunha facilidade especial a quen planta, que deberá subministrar unha parte da colleita ao propietario dende que a viña produza. Ás veces precísase que o viticultor está exento desta entrega ao propietario durante os primeiros anos²¹, ou simplemente se fixa un canon global polo contrato; así, en Carballo, preto de Redondela, o cultivador, que ao mesmo tempo era mariñeiro, debe subministrar «un miliero de sardinas salgadas» mentres que a viña non produza²². Os que plantan vides en Verín non dan nada ao longo dos anos da plantación pero despois deben ceder a cuarta parte da colleita se a nova viña ocupou o lugar dunha terra xa cultivada e só a quinta se houbo decrúa do monte²³.

Esta distinción aparece nos foros concedidos polo abade Don Lorenzo do mosteiro de Oseira; aquí a renda ascende á metade da colleita, pero se a plantación se facía a expensas do monte só era un terzo²⁴. No século XV o mosteiro de Meira era un pouco máis xeneroso: «si pusiera más viñas en heredad mansa, que pague el tercio, y si en el monte, el quinto²⁵». Os foros tamén distinguen entre as viñas que xa estaban plantadas e as que serán plantadas posteriormente polo beneficiario do contrato. En Nocedo, preto de Quiroga, a renda é a terceira parte para as viñas antigas e a cuarta para «las viñas que vos fezerdes de novo²⁶». En San Andrés de Logares é o terzo en lugar da metade²⁷. En Asturias, o mosteiro de Corias e algúns outros grandes propietarios conceden contratos de plantación a cambio da quinta parte da colleita, de aí o nome de «tierras quinteras», que aínda se utilizaba a finais do século XIX²⁸.

Algúns contratos só inclúen as rendas para uns poucos anos despois da plantación; así en Canudo, preto de Redondela, é a cuarta parte da colleita durante catro anos, pero a terceira despois deste curto período; o mesmo sucede coa “viña do campo” de Ribadeo²⁹. Non obstante, algúns foros dan facilidades a quen planta de por vida e serán só os herdeiros ou quen compren a viña os que afrontarán a renda normal. Así en Vergazas (Santa María do Val– Gomesende - Ourense), os que plantaron as viñas non dan máis que a quinta parte da colleita, pero os seus sucesores deberán dar a cuarta³⁰. Este sistema de incremento das rendas a través das xeracións parece que foi moi utilizado no século XV e a principios do XVI por algúns mosteiros, como o de San Clodio. En 1497 o abade concede en foro a Vasco Rodríguez e á súa muller, Elvira Pérez, unha viña acompañada dun anaco de monte no que deben plantar vides, e non lle darán ao mosteiro máis que a oitava parte da colleita, pero con cada xeración, a parte correspondente ao gran propietario irá en aumento, primeiro será a sétima parte, despois a sexta e ao final a quinta. O mesmo

²¹ A.H.N., Cod. 63, fol. 286 vº, 1302, Penelas, San Paio de Ventosela. Nada durante cinco anos.

²² A.H.N., Cod. 17, fol. 405.

²³ *Bol. Orense* (Revista 47), t. I, p. 257, 1183.

²⁴ MARTÍNEZ SUEIRO (574), p. 22.

²⁵ A.H.N., Cod. 1017, fol. 80, Piquín, 1440.

²⁶ MARTÍNEZ (573), Doc. 54, 1348.

²⁷ A.H.N., Cod. 1017, fol. 93, 1252.

²⁸ Problemas dos foros (114) e memoria rexistradores.

²⁹ A.H.N., Cod. 17, fol. 414, 1401, e Cod. 1017, fol. 419, 1403.

³⁰ A.H.N., Cod. 63, fol. 351, Vergazas (Granja de Cela): «et si faceredes viña nova que nos dades quinto de vino et as voces despues vos den quarta».

acontece para un foro que se lle concede en 1501 a Diego Anes para unha parcela de monte, primeiro é «cuatro veces», pero despois vai pasando pola escala da oitava á quinta parte da produción da nova viña. Para unha terra de seis cavaduras onde se van plantar vides en seis anos, o foro establece a sexta parte da colleita, despois aínda a sexta para os primeiros herdeiros e por último a quinta parte para as seguintes xeracións³¹.

B. OUTROS TIPOS DE CONTRATOS DE PLANTACIÓN

Á parte da plantación por medio da parzaría e dos foros de Galicia, hai moitos tipos de contratos que permiten a plantación de viñado. Algúns son semellantes aos foros porque se estableceron cunha duración ilimitada, pero a renda era fixa. Outros, pola contra, só son válidos para un período coidadosamente establecido.

C. AS TÉCNICAS DE PLANTACIÓN

Temos pouca información sobre o modo de proceder dos viticultores da Idade Media para plantar os seus viñedos. Os textos sobre este tema son escasos, pero é certo que as técnicas de plantación evolucionaron pouco ao longo dos séculos e os traballos realizados na época medieval non deben ser moi diferentes dos que describen diversos documentos dos séculos XVIII e XIX.

Quen queira plantar unha viña ten que procurar primeiro as plantas. Os foros da Idade Media nunca falan das cepas nin da maneira de como os labregos obtiñan as que necesitaban. Os contratos de plantación, aínda que moi precisos, tampouco tratan este tema. As plantas debían proceder de viñas plantadas anteriormente nas proximidades. No momento da Reconquista, o viñado debeu desenvolverse deste xeito, pouco a pouco. De feito, é bastante probable que algunhas viñas se conservasen a pesar dos estragos das guerras, e que puidesen servir de punto de partida para as novas plantacións. Tal como facía o agricultor a principios do século XIX, era el quen tiña que ir buscar as varas de videira que necesitaba ás súas propias viñas ou ás dos veciños³². A escolla de estes «sarmientos para poner» era unha tarefa moi delicada, e un tratado anónimo de agricultura do século XIV dedícalle o capítulo 16 á selección de plantas, que non deben colleirse nin na parte de arriba nin de abaixo da vide senón no medio das cepas que teñan polo menos seis anos pero que non sexan demasiado vellas. Hai que cortalas cunha «hoz aguda temprada», non demasiado preto do tronco³³.

A plantación dunha parcela enteira sempre esixe un traballo importante de preparación do terreo. Se se trata dun viñado abandonado hai moito tempo, primeiro hai que arrancar os tocos e as raíces das cepas mortas. Cando se crea un viñado en terras que antes eran monte, hai que cortar as árbores pequenas, arrancar as matogueiras, desenterrar as

³¹ A.H.N., Cod. 476, fol. 404 vº, 446 vº, 43.

³² GARCÍA PUERTA (190), 1836, p. 30.

³³ B.N.Ms, 12986, fol.: «hoz aguda temprada».

raíces grandes, quitar as pedras... Esta limpeza esixe numerosas horas de traballo, e unha vez rematado pódense cavar os furados onde se asentarán as plantas. Nas ladeiras en pendente de Galicia, nos canóns do Sil ou do Miño, ás veces foi necesario construír verdadeiras paredes (muras) e dividir a ladeira nunha especie de chanzos de escaleira “os socalcos”³⁴. Este extraordinario traballo xa se leva facendo dende a Idade Media por labregos que só contaban cun material rudimentario. Moitas veces os socalcos tíñanse que encher de terra traída de fóra.

A profundidade dos furados e o seu espazado depende tanto do tipo de terreo coma das condicións climáticas. Algúns viticultores cavan verdadeiras fosas, é o caso da provincia de Lugo. En Ourense, ás veces os furados son enormes, de 1,20 m de profundidade por 0,60 m de diámetro, parte deles éenchense de esterco, de xuncos e doutros adubos vexetais.

En Galicia e na zona cantábrica as cepas baixas só están presentes nalgunhas bacías como a de Verín. Noutros lugares haille que engadir ao custo normal da plantación un importante traballo de construción de emparrados que constitúen a orixinalidade dos viñedos das zonas húmidas³⁵. Cando se trata de cepas altas, é necesario que o agricultor procure a madeira necesaria para facer as estacas; antes era madeira de castiñeiro, hoxe de piñeiro e eucalipto. Segundo di o refrán “Quen non ten madeira, non ten viña”³⁶. Cando o agricultor se ve obrigado a mercar as estacas o custo da plantación increméntase seriamente, xa que se cotiza o cento a 3 reais de *vélaro* arredor de 1762 e 3,5 vinte anos máis tarde. E ademais estas estacas teñen que substituírse cada dez anos³⁷.

Algunhas viñas altas están estacadas en espaller³⁸. Antano as videiras enrolábanse ao longo da cana ou vimbio que estaba amarrado a unhas estacas de madeira. Dende finais do século XIX, o arame adquiriu gran importancia e substituíu case completamente os vexetais doutros tempos. Así, nos viñedos do Narcea (Asturias) átanse tres arames aos postes, un a 30 cm do solo, un dobre, a 60 cm e un terceiro a 90 cm. Na provincia de Pontevedra, atopamos estes dous ou tres arames que se manteñen tensos grazas aos contrapesos atados aos postes metálicos dos extremos das ringleiras. Moi a miúdo, na provincia de Pontevedra, os arames átanse a fortes postes de granito que tamén se utilizan para facer os emparrados. Estes teñen unha altura variable, de 1, 2 ou incluso 3 metros, e esta construción supón un longo e custoso traballo, que se lle engade, loxicamente, ao traballo da plantación propiamente dita. A delicada técnica de colocación das parras constitúe unha importante pasaxe dun tratado de agricultura do século XIV que xa citamos³⁹.

³⁴ Ver I parte, capítulo III, Clases de viñado.

³⁵ O nome de parra aparece a partir do século XII en Navarra (onde as parras están sobre todo localizadas nas hortas irrigadas). Na Rioxa (A.H.N., Cod. 258, fol. 218, 1183), na comarca de Oña, en Sanabria (B.N. Ms 18382, Santa Cruz de Beranes), en Betanzos (A.H.N., Cod. 1371, fol. 19 vº, 1123).

³⁶ NIFO (9), t. 1, 1770, p. 422: «quien no tiene madera, no tiene viña» (proverbio da provincia de Lugo).

³⁷ A.H.N., leg. 1511, peza 2, Bilbao, fol. 52 vº, 1788.

³⁸ Ver primeira parte, cap. III, Clases de viñado.

³⁹ B.N.Ms 12986, fol. 85 vº

II. OS LABORES

A viticultura comprende cada ano un determinado número de traballos indispensables: hai que podar as vides, afrouxar e voltear a terra arredor de cada cepa, ás veces hai que fertilizar e loitar contra os parasitos. A maioría destes labores realízanse de xeito manual, polo que se considera que o cultivo da vide é moito máis esixente que o dos cereais.

A. A PODA

A poda é unha operación moi delicada, e como di un vello refrán: «Cavadores lo son todos; podadores y taladores pocos»⁴⁰. Primeiro hai que escoller o momento do ano máis axeitado para realizar a poda.

En Galicia, onde o perigo de xeadas non é tan forte como noutras rexións, a poda faise ás veces a partir de que remate a vendima, pero o máis frecuente é que sexa en xaneiro e febreiro, cando o agricultor ten tempo dispoñible. No Ribeiro do Avia a poda vaise facendo durante toda a estación fría. Comeza na parte superior das ladeiras e remata nas zonas da parte baixa, máis ameazadas polos arrefriamentos nocturnos.

O calendario agrícola do Tratado do século XIV precisa que a poda dos viñedos debe comezar tres horas despois do amencer⁴¹, e o pai Agustín aconsella podar as vides débiles ou plantadas en terras de mala calidade durante o primeiro cuarto de lúa, e pola contra as viñas boas situadas en terras fértiles durante o último cuarto para evitar a abundancia de follas e obter un máximo de froitos⁴².

O instrumento tradicional de poda é a «podadera», xa citada na Idade Media pois nun inventario do hospital de Abastas de Yuso (Frechilla, Pa) recóllense «4 fozes podaderas»⁴³. Tamén aparece nas esculturas da Idade Media: a poda da vide é o traballo característico do mes de marzo⁴⁴. Este instrumento é practicamente o mesmo que se menciona ata o século XIX pero con diversos nomes, como o “podón” na provincia de Lugo. O mango dalgúns modelos ten a curvatura exactamente á inversa da folla que se prega despois do seu uso⁴⁵. Na segunda metade do século XIX aparecen as “tesoiras do podador”, e xeneralízase o seu uso pouco a pouco xa que permite gañar tempo. Para cortar a madeira vella, o podador tamén ten unha pequena serra, chamada “serrucho” en Galicia

A poda “en redondo ou en vaso” practícase nas terras do Douro e en Galicia (Verín e Valdeorras).

⁴⁰ HOYOS SANCHO (199).

⁴¹ B.N.Ms 12986, fol. 23 vº

⁴² AGUSTÍN (163), 1617, e D., 1717, p. 10

⁴³ Sahagún (Eccl. 74), nº 1907, 1245.

⁴⁴ CARO BAROJA 8649, p. 130.

⁴⁵ A.M.A., IV, 22, 1885, Álava.

No caso das viñas en arame e nas parras, a poda loxicamente é moi diferente. No viñado de Cangas de Tineo (Oviedo), hai un «sarmiento de vino» ao longo do que se atopan 6 ou 7 xemas. Hai 2 «fiadores» con 2 polgares (brazos) que nos anos seguintes serán o punto de arranque das ramas con froito. No viñado de Ribadavia a poda é semellante pero cun só fiador e unha rama para o froito: esta poda chámase de “daga e espada”⁴⁶.

Cando se trata de emparrados, cada ramificación (polgar) ten un número de xemas que depende da variedade: de 7 a 8 para o Verdello, de 5 a 6 para o Albariño pero só 2 ou 3 para a Treixadura. Na comarca do Salnés, onde predominan o Caíño e o Albariño, a poda é bastante curta, con 3 ou 4 xemas, para as vides de terreos pobres; e máis longa, con 7 xemas, para as situadas en solos máis ricos.

O traballo da poda considérase de tal importancia que ao remate algúns viticultores fan unha pequena festa. En Boiro, en marzo, celebran unha gran cea “a cea branca”, seguida incluso de fogos artificiais. Non obstante, os traballos da viña están lonxe de rematarse...

B. O TRABALLO DA TERRA

1. Os traballos esenciais

En Galicia o traballo da terra realizouse ata épocas recentes unicamente de xeito manual. Estes traballos manuais, “a brazo”, fanse con ferramentas moi antigas: a aixada ou aixadón, denominado “legón” en Terra de Medina⁴⁷ ou “sacha” na comarca de Betanzos.

2. Evolución do traballo da terra

Na Idade Media a maioría das cartas non falan dos traballos que hai que realizar nas viñas e limítanse a indicar que é necesario facer “todos os traballos necesarios” cada ano⁴⁸. Afortunadamente, algúns documentos son máis precisos e suficientes para resaltar que case en todas partes as viñas se traballan soamente “a brazo”.

En Galicia e no Bierzo os agricultores tamén deben voltear a terra para loitar contra as malas herbas; a maiores da poda, considéranse como esenciais os traballos de cava e a bima⁴⁹. Un contrato de 1468 concedido a Fernán Sardiña, mariñeiro-viticultor de Betanzos, é máis esixente porque prevé alternativamente 3 cavas un ano e 4 o seguinte⁵⁰.

⁴⁶ Expo. 1877 (211), Ourense.

⁴⁷ *Sem. Agric. Artes* (Revista 38), 1801, p. 388.

⁴⁸ VÁZQUEZ (152), t. III, nº 64, Estella, 1313: «fazent en las vinnas que son de la dita casa sus labores convenibles en cada una an».

⁴⁹ A.H.N., Cod. 64. Melón, fol. 220, 1437; Cod. 294, fol. 19, Congosto, 1410; FERNÁNDEZ (421), p. 109; Granja de Soto (O Bierzo), 1332.

⁵⁰ MARTÍNEZ 8573), nº 68, 1468.

Algúns contratos tamén fan referencia ao labor con arado. Ao ceder a «serna de la isla» a 8 labregos de Redonda, o abade Covarrubias precisa que deberán facer catro traballos cada ano: «escavar, podar, arar y cavar⁵¹».

Na España atlántica o traballo é unicamente manual «cabas de mano». Nas Mariñas de Galicia fanse tres labores: un en febreiro (escavona), o segundo en maio (cava) e un terceiro en xuño ou xullo (montea); e, no Val do Salnés, algúns agricultores engádenlle incluso un cuarto no mes de novembro⁵².

Na Galicia interior practícanse case en todas partes dous labores por ano. A primeira cava ten lugar na primavera (abril) e hai que facela con moito coidado pois permite voltear o solo o máis profundamente posible, frecuentemente a 30 ou 40 cm. Outra, chamada “arrenda” na provincia de Lugo, realízase no verán, de xuño a agosto; esta é máis liviá e superficial⁵³. Finalmente, en Valdeorras, os traballos redúcense ao mínimo. No século XVI non se facía máis que unha soa cava ao ano e ás veces só se revolvía o solo unha vez cada dous anos⁵⁴. No século XVIII, o autor na descrición de Valdeorras explica este único labor pola falla de man de obra; quéixase que as viñas están cheas de fieitos e malas herbas, e lamenta que as cepas estean moi xuntas para poder pasarlle o arado⁵⁵. No século XIX este sistema dun só labor por ano, a maiores da poda, séguese practicando en Valdeorras e tamén nos vales de Quiroga e de Monterrei, e mesmo vai aumentado xa que permite aforrar unha parte dos gastos do cultivo⁵⁶.

3. Os traballos da terra nos anos sesenta

O traballo dos viñedos segue sendo esencialmente manual. En Galicia, por exemplo, o labor con arado só se dá nalgunha explotación de Valdeorras (A Rúa), do Ribeiro de Ribadavia (Beade) e sobre todo na comarca de Verín onde o arado tirado por mulas pásaselle dúas veces á terra, en abril e en xuño. En calquera lugar, fóra dos citados, as parcelas son demasiado pequenas e o terreo demasiado accidentado para que o arado poida entrar. Hai que cingirse aos traballos habituais, é dicir, a cava de inverno (febreiro–marzo), a da primavera, a “bima”, máis superficial, e a do verán, “arrenda”, que é simplemente unha cavadura para eliminar as malas herbas. Ás veces é necesario remover a terra que foi arrastrada ás zonas máis baixas das ladeiras (desfondar). Algúns agricultores das zonas da costa son fieis aos catro labores: dúas cavas, unha en outono e outra na primavera, e dúas sachas (Boiro e Betanzos), pero isto era a excepción.

⁵¹ Covarrubias (Eccl. 24), Doc. 63, 1268.

⁵² CASARES (555), 1843.

⁵³ NIFO (9), t. 1, 1770, p. 247 e 423.

⁵⁴ FILGUEIRA (561), 1536: «en Valdeorras para que den mucho vino e muy bueno las viñas, án las de cavar una vez al año, e si más las cavban no dan vino, y en mucha partes cávanlas un año, e otro año no (porque den mucho vino)».

⁵⁵ NIFO (9), t. 1, 1770, p. 433 e 448.

⁵⁶ CASARES (555), 1843.

C. TRABALLOS DIVERSOS

Aos labores fundamentais que se describiron hai que engadir unha serie de traballos necesarios nas zonas con vides altas. Durante o inverno hai que reparar as estacas, os postes e as parras no emparrado de Galicia. Na primavera cómpre atar as vides ás rodrigas. En Galicia, o traballo de atar as vides chámase “ata, atado, atadura, entorta” (Monforte de Lemos, Quiroga e O Salnés) ou «arjona» (Ribeira do Miño). As variñas de vimbio ou xuncos servían e serven aínda para atar as vides aos barrotes de madeira, pero agora o máis usado son os fíos de arame.

Nos viñedos da España atlántica é absolutamente necesario desfollar, é dicir, hai que quitarlle unha parte das follas para facilitar a penetración do sol e a maduración da uva. Este desfollado adoita repetirse varias veces, por exemplo no Val do Salnés para a variedade Albariño. As follas son ás veces utilizadas como adobo (provincia de Lugo).

En Galicia os agricultores utilizaban e continúan a utilizar sobre todo adobos vexetais. En moitos viñedos entérranse uns toxos e silvas despois de cada vendima, pero non cada ano senón cada cinco anos (Monforte e Beade) ou incluso cada oito ou dez anos. As gavelas de toxos introdúcense nos buratos que se cavan á beira da cepa e despois tápanse con terra (Maside). En Portomarín engádeselle aos toxos a cinza dos terróns que se queimaron⁵⁷. Na provincia de Pontevedra utilízanse os feitos e carqueixas e ás veces incluso as agullas de piñeiro. Na provincia de Ourense, os residuos de vinificación, chamado bagazo en Toén, normalmente déixase para que as galiñas o peiteren na busca das pebidas⁵⁸, pero ás veces o bagazo mesturado coa matogueira emprégase como esterco. Este tipo de fertilización era común no século XIX no Ribeiro do Avia e nunha parte do Ribeiro do Miño e no Val do Ulla⁵⁹. Nos canóns do Sil e do Miño hai que transportalo ás costas, isto limita o seu emprego (Castro Caldelas). Nalgúns puntos da costa, por exemplo en Marín, utilízanse tamén as algas mariñas. Os fertilizantes químicos xa se comezan a utilizar, especialmente nos viñedos de Verín e de Valdeorras.

Nas comarcas nas que a viña está estreitamente asociada a outros cultivos, por exemplo nas mariñas de Pontevedra, non é necesario engadir esterco xa que as parras aproveitan os fertilizantes dos cultivos que están ao carón: patacas, millo, repolos, chícharos, etc.

III. A LOITA CONTRA OS PARASITOS

(N. t. Huetz de Lempz fai mención ás pragas que afectan ou afectaron as vides do noroeste español, como a lagosta, o pulgón da vide, «a piral, o arañuelo, cigarrero»..., sobre todo nas zonas interiores, por exemplo de Castela, pero non indica a presenza destas en Galicia).

⁵⁷ PAZ LÓPEZ (622), p. 49.

⁵⁸ P.A.P. (Revista 33), 22 abril 1899.

⁵⁹ CASARES (555), 1843, p. 17.

Houbo algunhas enfermidades criptogámicas ou outros insectos que atacaban as viñas pero os estragos adoitan ser limitados tanto no tempo coma no espazo. Nos anos 1942-1944 o viñado de Ribadavia viuse afectado pola cochinilla branca ou melazo (*Pseudococins vitis*). Esta praga tamén a atopamos na provincia de Pontevedra, e para combatela empregouse un produto químico, o malathión ou diazinón).

A. PRAGAS DE ORIXE AMERICANA

Xa describimos a invasión dos viñedos do noroeste de España por tres pragas de orixe americana: o oídio, o mildio e a filoxera.

Ao igual que en todas partes, a filoxera provocou a destrución completa dos viñedos, polo que houbo que volvelos plantar con variedades de orixe americana, sobre as que se enxertaron antigas variedades europeas. Todos os medios de loita que se utilizaron durante o período da invasión foron inútiles, como por exemplo a inxección de sulfuro de carbono.

Os tratamentos para o oídio e o mildio non achegan nada novo neste territorio do noroeste. Na loita contra o oídio utilízase xofre, como en todas partes. Dende hai algúns anos emprégase en Galicia tamén un produto norteamericano, chamado Raratane. Para combater o mildio (*Plasmopara vitícola*) emprégase a pulverización de sulfato de cobre sobre as cepas, coñecido como caldo bordelés.

O número de xofrados e de sulfatados depende estreitamente das condicións climatolóxicas, polo que varía moito dunhas zonas a outras e segundo os anos. En Galicia, un lugar húmido e temperado, os pases de pulverizador deben ser máis frecuentes. Ás veces son necesarios tratamentos entre maio e agosto, de 10 a 12 pasadas de sulfatadora e 4 de xofradora. Isto é o máximo, a media estaría entre 4 e 7 sulfatados máis 3 xofrados. En Arbo normalmente fan falla entre 7 ou 8 pulverizacións de caldo bordelés e 2 ou 3 de xofre. No Salnés os sulfatados comezan a principios de maio e danse cada 15 días ata principios de agosto. No caso de que se produza un cambio brusco de temperatura ou néboas hai que dar unha ou varias pulverizacións adicionais.

B. A DEFENSA E A VIXILANCIA DOS VIÑEDOS

Sería totalmente inútil realizar os duros traballos de plantación e de cultivo dos viñedos se logo están expostos ao gando e aos ladróns, por iso a defensa das viñas ten unha gran importancia e é a orixe, en gran parte, dunha auténtica organización das propiedades. En moitos concellos os viñedos agrúpanse de xeito sistemático en grupos en determinadas zonas de terreo, denominados “pagos”, onde é máis fácil vixialos e protexelos contra a depredación do gando.

I. ORGANIZACIÓN DA DEFENSA DO VIÑEDO

A. O PECHE E AGRUPAMENTO DAS PARCELAS

No noroeste de España existe un contraste ben diferenciado entre as rexións onde cada parcela da viña está pechada e aquelas onde nos campos abertos os viñedos agrupados por zonas están rodeados por un único peche.

Cando as viñas están pechadas individualmente, en particular en Galicia e nos pequenos viñedos da costa cantábrica, a protección das cepas contra as incursións do gando non presenta ningunha dificultade. As antigas ordenanzas municipais lémbranlle ao agricultor que debe pechar as cancelas e reparar os buratos que puidesen existir no cerramento. En Pontedeume, os peches de «viñas y huertas» deben estar en bo estado, se non teñen unha sanción de 200 maravedís e deben amañalos axiña. En compensación, o propietario ten dereito, entre o 1º de marzo e finais da vendima, a matar calquera animal que entre na súa viña; unicamente debe avisar o propietario do animal para que veña buscar o cadáver⁶⁰. Pero se o peche está en mal estado, o viticultor non ten dereito a queixarse das depredacións dos porcos ou outros animais⁶¹.

A protección das viñas é sempre individual na maior parte de Galicia. Os peches adoitan estar formados por verdadeiras paredes (muras), como en Pontearreas, A Cañiza, Portomarín, Entrimo e Valdeorras; pero existen tamén sebes, vivas ou mortas, como no Saviñao, A Pobra de Brollón, etc., e incluso poden ser simples arames, como no Salnés, Monforte, A Merca, Castrelo de Val, Valdeorras e Beade. Os propietarios vixían eles mesmos as súas viñas pois normalmente non hai uns gardas especializados para a vixilancia dos seus viñedos.

II. A DEFENSA DO VIÑEDO CONTRA O GANDO

Dende o punto de vista gandeiro, España é un dos países máis importantes de Europa Occidental. Cada pobo tiña o seu propio rabaño que pastoreaba, non soamente nas terras

⁶⁰ COUCEIRO (598), p. 305, Ord., 1622.

⁶¹ TILANDER (Ord. 114), Noverena, século XII, cap. 16; GARCÍA SAINZ (398), Ord. Medina de Pomar, 1529, p. 284.

sen cultivar, senón tamén nas de barbeito. Este gando, ás veces, comía as follas das viñas e a herba que medraba entre as cepas. Ademais, enormes rabaños transhumantes atravesaban toda Castela. Os viticultores tiveron que defenderse destes rabaños e comezar unha loita secular contra os gandeiros. Nas comarcas de campos valados, como as galegas, a protección das viñas segue sendo individual, cada propietario é libre de utilizar ou non as follas e a herba para a alimentación do seu gando. Noutros lugares, os funcionarios municipais e mesmo reais tiveron que intervir e regular as relacións entre gandeiros e agricultores.

En Viveiro, segundo unha ordenanza municipal, as ovellas só poden andar libremente polas viñas dende o 1 de outubro ata o 1 de marzo, se son rapadas dúas veces ao ano.

A. SANCIÓN POLOS DELITOS

Normalmente fíxase con gran precisión a natureza e a importancia das condenas polos delitos que comete o gando. Dende o século XI e XII os foros de poboación mencionan as penas en que se incorre pola entrada abusiva de gando nos viñedos. Lacarra diferencia dous tipos de foros segundo a natureza da represión. Non é raro que na Idade Media o garda ou o propietario das viñas teña dereito a matar o gando que entre indebidamente na súa viña, aínda que esta forma brutal de represión desaparece axiña, só se mantén para algunhas clases de animais, como os cans vagabundos, porcos, etc., e substitúese por un complexo e moi variado sistema de multas en función do lugar.

Ás veces as multas fíxanse en produtos agrícolas, en especial na Idade Media, época na que moitos agricultores non tiñan diñeiro líquido á súa disposición. Pero no século XVI, o pago das multas en efectivo era o sistema que se utilizaba en case todas partes.

En Ourense, as ordenanzas de 1509 pídenlle aos gardas coller o gando, calquera que sexa, e levarllo ao propietario da viña onde entrara e pagarlle unha multa de 200 maravedís⁶². O máis habitual, se os danos se cometen nos viñedos, é que se lle paguen ao propietario tras unha avaliación que realizan persoas de confianza, designadas polo concello ou polas dúas partes afectadas⁶³.

1. O gando maior

Excepto unhas poucas rexións que carecen realmente de posibilidades para alimentar os seus animais, como por exemplo en Valdeorras, exclúese o gando maior das viñas polos danos considerables que produce. Esta prohibición absoluta existe tanto nas comarcas do Douro ou nas do Ebro superior coma nas de Galicia ou no norte.

⁶² MARTÍNEZ (628), *Fueros Orense*, p. 101, e FERNÁNDEZ ALONSO (626), p. 648.

⁶³ FERNÁNDEZ (Ord. 68), p. 178, *El Franco*, Ord. 1699.

As multas adoitan ser moi elevadas cando o gando maior entra abusivamente nas viñas: en Ourense, en 1427, por cada «besta caballar, mular, asnal, boy, vaca» hai que pagar 3 marabedís de multa...⁶⁴.

2. Animais diversos

En xeral, a presenza de porcos nas viñas non se acostuma a aceptar; non obstante, Martín estimaba que no século XVIII, despois da vendima, a súa entrada podía presentar a vantaxe de destruír os formigueiros e os niños de diversos insectos prexudiciais⁶⁵, pero tamén podían causar danos cuantiosos; e as ordenanzas de Ribadavia danlles permiso aos viticultores para matar os porcos que entren nas súas viñas e adegas⁶⁶.

III. A DEFENSA DO VIÑEDO FRONTE AOS HOMES

En primeiro lugar hai que diferenciar as destrucións sistemáticas de cepas que se realizan no período de guerra e de revoltas, cuxo obxectivo principal é a destrución máxima das viñas. Xa indicamos que na Idade Media, durante a Reconquista e tamén ao longo das guerras civís entre os señores cristiáns, destruíronse moitos viñedos deste xeito. As leis adoitan ser moi duras con quen comete estes danos. Afonso o Sabio consideraba que os que estragasen os viñedos deberían ser condenados a morte⁶⁷, aínda que se trata de casos extremos.

Os danos adoitan ser obra de tres tipos de persoas: os cazadores quen, con ou sen can, atravesan as viñas; os agricultores que tratan de coller plantas, vides, etc.; e os ladróns de uva durante o verán.

A. REGULAMENTACIÓN DA CAZA

Os cazadores sofren unha vixilancia especial; algunhas ordenanzas antigas prohíbenlles totalmente a entrada nos viñedos porque danan as cepas, aínda que o máis habitual é que os cazadores poidan entrar nos viñedos polas súas presas durante unha parte do ano. Xeralmente, este período de liberdade desaparece cando aparecen os froitos. Así, as ordenanzas de Afonso X para Segovia (1256) declaran: «de que oviere agraz fasta que sean vendimiadas que non entre ninguno en las vinnas a caça»...

B. OS LADRÓNS DE VIDES E DE CEPAS

Os cazadores cometen menos estragos que os que van aos viñedos veciños coller madeira, vides, plantas, cepas..., circunstancia que obrigou a publicar fortes medidas de protección. Vimos que, dende a Idade Media, numerosas ordenanzas prohiben coller,

⁶⁴ MARTÍNEZ (628), *Fueros Orense*, p. 72, Ord. 1427.

⁶⁵ MARTÍN (209), p. 321.

⁶⁶ A.R.G., leg. 644, nº 20, fol.258, 1590.

⁶⁷ A.H.N., leg. 26122, Ord. Benavente, 1678.

sen autorización do propietario da viña, vides para plantalas⁶⁸. No Código visigótico de Euric estaba previsto que quen arrancase unha cepa fose condenado a substituíla por outras dúas do mesmo valor e condenado con 10 lategazos o servo que destrúise algunhas cepas⁶⁹.

C. OS LADRÓNS DE UVAS

O roubo máis habitual é o da uva e, tal como vimos, moi a miúdo era necesario contratar máis gardas para evitalo. Co fin de facilitar a vixilancia promulgáronse unha serie de medidas que mesmo lle chegan a restrinxir o dereito do propietario de ir ver as súas propias viñas.

En xeral, os propietarios non poden ir ás súas viñas máis que cunha autorización especial do concello⁷⁰. De feito, deben demostrar a orixe das uvas que venden frescas⁷¹. O garda acompañaos, e se recollen uvas, debe velar que non sexan dos viñedos veciños. O máis frecuente é que as cantidades sexan moi pequenas: como máximo 3 ou 4 acios en Viveiro no século XVI⁷².

En Pontedeume, onde os viñedos era o principal recurso, tamén houbo que prohibir os cultivos de horta entre as fileiras de cepas, nos “cerrados de viñas”, xa que se causaban danos nos acios no momento da colleita das hortalizas⁷³.

As condenas agrávanse se os ladróns son reincidentes. En Mondoñedo, en 1503, o ladrón castígase a primeira vez con 30 días de prisión e 100 marabedís de multa, pero a segunda recibe 100 lategazos en público e despois prohíbeselle a residencia durante un ano⁷⁴.

En Viveiro, no século XVII, o ladrón que non pode pagar 1.000 marabedís recibe publicamente 100 lategazos⁷⁵.

O cabeza de familia está obrigado a pagar as multas impostas aos seus fillos ou aos seus servidores⁷⁶.

Con tal arsenal de medidas represivas, poderíase pensar que os viñedos estaban perfectamente protexidos dos roubos e estragos, pero entre a lei e a súa aplicación acostuma haber todo tipo de amaños, e o rigor mesmo de certas ordenanzas facía a súa aplicación

⁶⁸ Ver III parte, cap. 1.

⁶⁹ ÁLVARO D'ORS [133], p. 159.

⁷⁰ A.H.N., leg. 3552, n.º 2, Ord. 1774, cap. 20.

⁷¹ GARCÍA PUERTA (190), t. 2, p. 202, Ord. Dueñas, 1611, cap. 19.

⁷² DONAPETRY (614), p. 318.

⁷³ COUCEIRO (598), p. 306, Ord. 1622. Estes cultivos no medio das viñas, frecuente hoxe na Galicia litoral, existía xa no século XV xa que un foro de 1468 concedido a un habitante de Betanzos prevé que para a leira da viña a renda é de 1/3 do viño: «e o terzo de ortariça sea fazerdes na dita viña» (MARTÍNEZ (68)).

⁷⁴ R.A.H., 9.31.5., 6937, Ord. Mondoñedo, 1503.

⁷⁵ DONAPETRY (614), p. 318.

⁷⁶ BARREDA. (674), p. 72, Ord. Noia, 1856, cap. 45.

difícil. Ás veces os municipios vense obrigados a agravar as sancións xa que as decisións tomadas ata o momento non se respectaran en absoluto. En Santander, os roubos fanse tan frecuentes que o 22 de setembro de 1593 a vila envía 4 compañías de soldados a vixiar as viñas e deter a todos os que se atopen nelas sen que fosen propietarios⁷⁷.

Como os gardas rurais eran incapaces de exercer unha vixilancia satisfactoria, algunhas administracións municipais intentaron limitar os roubos controlando con rigor a venda de uva. Toda persoa que venda uva ten que xustificar a súa procedencia baixo a posibilidade de multa... En Tui só poden vender uva quen posúa viña ou comprase uva regularmente a viticultores coñecidos⁷⁸.

⁷⁷ BARREDA (674), p. 30.

⁷⁸ A.H.N., leg. 32404, n.º 5 Ord. 1594, art. 32. Medida igual en Alfaro (Ord. 1788).

C. A VENDIMA

A vendima marca o coroamento do traballo do viticultor. Dela vai depender a abundancia e calidade do viño e, ao igual que a sega, é un dos momentos importantes do calendario agrícola. A data da vendima depende, en primeiro lugar, das condicións meteorolóxicas, en concreto da calor do verán, pero tamén depende das decisións humanas: ata o século XIX, e mesmo ata a actualidade, o día en que empeza a colleita fíxase no concello de cada centro produtor. O desenvolvemento da vendima dá lugar a unha febril actividade, no pasado moi regulamentada; e os útiles que se usan son moi diferentes dependendo da rexión. A colleita da uva esixe unha man de obra abundante, polo que os vendimadores proceden da zona e de moi lonxe no caso dos grandes viñedos. A vendima provoca unha auténtica mestura de poboación rural.

I. A ÉPOCA DA VENDIMA

A. OS GRANDES CONTRASTES REXIONAIS

A data na que comeza a vendima varía practicamente cada ano. Se o verán é cálido e seco, a uva madura cedo, pero se, pola contra, o verán é fresco, hai que agardar o máximo posible para que a uva se beneficie da calor dos primeiros días de outono. Se comparamos as datas habituais de vendima nos diversos viñedos do noroeste de España, constátanse grandes diferenzas entre a vendima precoz da Galicia litoral e a colleita tardía das penachairas do Douro.

Nas Rías Baixas a vendima comeza a mediados de setembro se o verán é suficientemente caloroso e a finais de setembro se os meses de xullo e agosto non son moi bos. É raro que os viticultores agarden ata principios de outubro, polo tanto a colleita faise cedo. O estudo climático que fixemos na primeira parte mostra que os veráns non son moi cálidos e que o período da seca estival é relativamente curto. Na Galicia costeira o agromar da vide ás veces comeza moi cedo debido á escaseza de xeadas tardías e á suavidade da primavera, así moitas veces empézase a vendimar cando a uva aínda non está de todo madura, e como consecuencia a calidade do viño e a forza alcohólica reséntense, evidentemente. Moitos viticultores non poden correr o risco de esperar para vendimar pois as perturbacións atlánticas, acompañadas frecuentemente de choivas considerables, aparecen dende finais de setembro ou nos primeiros días de outubro. A escolla da data da vendima é deste xeito para o agricultor extremadamente delicada. Cómpre que agarde o máximo posible para que a uva consiga unha maduración correcta, pero non debe esperar demasiado xa que a chegada das choivas pode paralizar os traballos da vendima e facerlle coller unha uva mollada e podre.

No interior de Galicia, nos viñedos de Ourense ou Lugo, o comezo da vendima é algo máis tardío que na zona costeira e a colleita sitúase con frecuencia a cabalo do mes de setembro e outubro ou na primeira quincena de outubro. Non obstante, nos socalcos dos

canóns do Sil e do Miño, que son auténticos invernadoiros, a uva madura moi axiña, e segundo o bacharel Olea a principios do século XVI xa había viño novo a partir do 10 de agosto na «Ribera de Amillara» e mesmo afirma que en 1525 se puido vender no «Condado de Lemos» polas festas de Santiago (25 de xullo)⁷⁹.

B. A ESCOLLA DA DATA DA VENDIMA

Hai poucas zonas onde os viticultores fosen libres para elixir as datas para realizar a vendima. Dende a Idade Media aparecen restricións á liberdade individual e, en conxunto, os municipios non paran de aumentar o seu control sobre esta actividade esencial da vida rural.

En Galicia, a existencia de numerosos foros complican con frecuencia a escolla da data, xa que cómpre avisar con antelación a aqueles que teñen dereito a unha parte da colleita, xeralmente ás institucións relixiosas. Os representantes dos señores tratan de intervir poñendo día para o inicio da vendima e ás veces xorden enfrontamentos entre eles. En 1595 os habitantes de Carracedo, San Xes e Graíces protestan contra o meiriño da Terra da Peroxa. Ata daquela eles determinaban a data da vendima pero o meiriño quere impoñer unha data que os labregos consideran moi tardía xa que súas viñas están situadas preto do Miño, nunhas zonas máis cálidas que noutras partes⁸⁰. En Arnoia, o día do comezo da vendima elíxeo o padre prior, despois de acordalo con 4 persoas designadas polo consello municipal. Non obstante, o cabeza de familia ten dereito a coller algunha uva e facer un moio de viño antes da data oficial da vendima⁸¹. No Couto do Lor, as cousas non son tan fáciles: o comendador da «Encomienda de Quiroga» acusa e fai condenar en 1649 os agricultores que comezaron a vendimar sen a súa autorización⁸². O vicario de Beade decátase o 6 de outubro de 1692 de que un cura da parroquia de San Xoán, Antonio de Ulloa, xa empezara a vendimar sen avisalo, debéndolle a quinta parte da colleita. O vicario vai buscar á viña a Ulloa, agárrao pola gorxa e ameázao con matalo. Detéñeno e Ulloa non tarda en fuxir do pazo de Beade onde o tiñan encarcerado⁸³. En 1773 o cura de Ribas de Miño quéixase do caos co que se está desenvolvendo a vendima; teme moito que esta anarquía non sexa casual xa que permite subtraer parte da uva das taxas normais⁸⁴! O mosteiro de San Clodio envía dous expertos ás viñas de Bubadela (Reza, O Ribeiro do Avia) para saber se a uva está madura; unha vez escollida a data da vendima, os monxes dispoñen un convoi en dirección á súa adega, que está pechada o resto do ano, con toneis baleiros, caldeiros de cociña, leña para o lume, pan de centeo,

⁷⁹ FILGUEIRA (561). Debe terse en conta que estas datas son as do calendario xuliano, cun desfase de 10 días con respecto ao calendario gregoriano, instituído en 1582. O 10 de agosto correspondería así ao 20 de agosto actual.

⁸⁰ A.R.G., leg. 1172, nº 53.

⁸¹ EIJAN (625), p. 661, Ap. VII, 1617, cap. 5-6.

⁸² A.R.G., leg. 10219, nº 28.

⁸³ OTERO PEDRAYO, *Est. Gallegos* (Revista 53), t. 2, 1946, p. 77.

⁸⁴ A.R.G., leg. 9137, nº 27, 1733.

sal, touciño e todo o necesario para misar, xa que na capela só hai o altar, candelabros e un Cristo⁸⁵.

Na maior parte do noroeste de España a elección da data de inicio da vendima pasou axiña ao control do concello municipal. A razón da intervención do concello indícase claramente nalgúns textos: numerosos viticultores tenden a recoller a uva antes de que estea ben madura, polo que o viño que se obtén é de baixa calidade⁸⁶. En Valdeorras, desconfían dos que menos teñen pois, din algúns, pódennles roubar a uva aos que aínda non vendimaron⁸⁷. Pero sobre todo poden elaborar o viño rapidamente e vendelo antes que os outros. Algúns curas da zona costeira de Galicia apuran os labregos a anticipar a vendima para que o décimo sexa maior e tamén por medo a que as choivas de outono estraguen unha parte da colleita⁸⁸. En 1795 Galicia decide prohibir a vendima de viñas e parras antes do 4 de outubro...

En Betanzos o alcalde fixa a data unha vez que os expertos visitan os 6 cuadrantes vitícolas, chamados aquí «monterias», e establece a orde en que se deben vendimar⁸⁹. En Pontedeume, unhas persoas nomeadas polo concello determinan a data da vendima en cada parcela⁹⁰.

No Ribeiro do Avia, o concello consulta primeiro os viticultores da vila e de varias parroquias con viñedos e despois dispón a data da vendima que, segundo os anos, oscila entre o 10 de setembro e os primeiros días de outubro. De tal maneira que en 1575 a vila decide o 10 de setembro que a recollida pode comezar o 14 de setembro para os que non teñen instalacións de vinificación e o 16 para os outros⁹¹. Pola contra, en 1590 a vendima é moito máis tardía: comeza o 1º de outubro para os que non teñen lagares, o 4 de outubro para unha ampla zona que comprende, en concreto, Pazos de Arenteiro, Ribas de Miño, Cenlle, Centelle, Riobó, Asmo, Vilariño, Barón, Veronza, Paradela, Beiro e Carballeda “igreja arriba”, o 8 de outubro para Riobocelle “igreja abaixo”, As Regadas e Berán e o 10 para o resto do Ribeiro. Quen non respecte a decisión do concello sanciónase con 1.000 marabedís e dez días de cárcere⁹². No século XVIII nos riberos de Ourense, Ribadavia e Amandi, os vendimadores comezan a vendima dende o fondo dos vales onde as temperaturas altas permiten unha maduración máis rápida e van subindo progresivamente polas ladeiras para rematar nas viñas da zona máis alta⁹³.

⁸⁵ A.H.P., Orense, leg. 1085, fin de século XVIII.

⁸⁶ A.H.N., Cod. 743, Arévalo, 1546, A.H.N., leg. 28559, n.º 3, Ord. Bermeo, 1753, cap.37.

⁸⁷ NIFO (9), Correo, I, p. 449, 1770.

⁸⁸ A.M., Santiago, Acuerdos, 1795, fol. 254-255.

⁸⁹ A.R.G., leg. 13016, n.º 2, fol. 28-159, e MONTEAGUDO (605).

⁹⁰ COUCEIRO (598), p. 306, Ord. 1622.

⁹¹ En Turégano (Sg), as ordenanzas de 1727 (cap. 30) prevén tamén que aqueles que non teñen lagares poden vendimar dous días antes que os outros (A.M., Turégano).

⁹² A.R.G., leg. 644, n.º 20, fol. 248.

⁹³ A.M., Santiago, acuerdos, 1795, fol. 254-255.

O Concello de Ribadavia autoriza en 1579 algúns agricultores a facer algo de “mosto tinto” antes da data da vendima para ofrecérllelo aos vendimadores⁹⁴.

C. A EVOLUCIÓN CARA Á LIBERDADE INDIVIDUAL

A falta de liberdade de elección da data do comezo da vendima xera múltiples inconvenientes aos viticultores.

Dende finais do século XVIII as críticas contra os municipios son violentas por considerar que a súa influencia sobre a sociedade rural é nefasta.

Algúns escritores “ilustrados” estiman que a liberdade debe permitir unha colleita máis coidada, e polo tanto unha elaboración de viño de calidade. Algúns anos fíxase unha data moi tardía e as choivas fan perder unha boa parte da colleita, situación que se dá, por exemplo, en 1818, cando a maior parte dos municipios esperan demasiado para empezar a colleita e as uvas podrecen debido ás fortes tormentas⁹⁵.

O decreto das Cortes do 8 de xuño de 1813 é o primeiro intento de acabar coa antiga organización municipal; o dito decreto autoriza o propietario a facer o que queira nas terras que lle pertencan. Pero este decreto non se aplicou no caso da vendima, polo que os antigos costumes séguense mantendo. Posteriormente chega a Real orde do 29 de novembro de 1831: todo propietario dun viñado pode comezar, no sucesivo, a vendima na época e do xeito que lle pareza conveniente, sen que a Administración municipal poida intervir de ningún xeito, incluso co pretexto do “costume”. Pero nos pagos, as parcelas son pequenas e non están cercadas, polo que a decisión de 1831 ameaza con provocar unha desorde total: o goberno dubida, e o 20 de febreiro de 1834 volve aplicar as medidas aprobadas en 1831 e, con posterioridade, o 31 de agosto de 1834, e admite que nas provincias onde a propiedade rural está moi repartida pódese conservar o antigo costume⁹⁶. Polo tanto, vólvese á situación doutras épocas.

Unha nova Real orde do 6 de maio de 1842 reafirma o principio de liberdade de vendimar, pero quen queira vendimar debe avisar a autoridade municipal corenta e oito horas antes, a cal establecerá as disposicións necesarias para evitar roubos e outros excesos. Na maior parte dos concellos non se aplica a decisión e o decreto do 4 de xuño de 1847 denuncia “a invasión da autoridade municipal”. Algúns concellos crean ou resucitan corporacións de viticultores e, deste xeito, a data xa non a elixe o consello municipal, senón os viticultores. A Real orde do 11 de novembro de 1848 admite a validez destas asociacións, en concreto para a elección dos gardas, pero as autoridades municipais

⁹⁴ A.R.G., leg. 644, n° 20, fol. 243 v°, Ord. 1579, cap. 38.

⁹⁵ GARCÍA PUERTA (190), 1836, p. 190.

⁹⁶ CAMACHO (55), p. 287.

teñense que manter á marxe destas agrupacións, co fin de evitar que «en nombre de la libertad se reunen para atentar contra la libertad misma»⁹⁷.

A aplicación da Lei de 1842 foi lenta, desigual e xerou numerosas dificultades. Foi así que en 1857 as vilas da irmandade de Laguardia (Álava) sinalan que a liberdade significa a anarquía e o roubo: queren volver ao costume antigo, isto provoca fortes protestas de determinados propietarios⁹⁸. Os viticultores de Cangas de Tineo (Asturias) son hostís á Lei de 1842, xa que as parcelas son tan pequenas e mesturadas que ao vendimar unha viña estráganse as outras. A maiores, moitas viñas son «quinteras», é dicir, que o cultivador debe pagar a quinta parte da uva que recolla. Os beneficiarios dos «quintos» reciben entón cestos de uva gradualmente, ás veces con intervalos de oito ou máis días, o que paraliza a fermentación⁹⁹. En 1862, os habitantes de Casalarreina que comezaran a vendima nas viñas situadas no Concello de Zarratón antes da data sinalada pola alcaldía da vila son multados, o que provoca fortes protestas porque vai en contra das leis ditadas polo goberno¹⁰⁰.

As ordenanzas municipais que se redactan na segunda metade do século XIX esfórzanse en conciliar os antigos costumes e a Lei de 1842. Despois de proclamar que, conforme a lei, a vendima é libre, a maioría delas apresúranse a engadir que polo interese xeral o consello municipal continúe fixando a data do inicio da vendima¹⁰¹. Atopámonos de novo, con lixeiras modificacións, cos textos de antano. A liberdade só é total no caso das viñas illadas e cercadas¹⁰². Como outras veces, cando o consello municipal non toma directamente a decisión, confía esta tarefa a unha comisión con membros designados por este ou polos propios cultivadores, como en Larouco (Ou) ou Paderne (Ou)¹⁰³. En Chantada, cada parroquia da Ribeira designa os seus responsables¹⁰⁴. En Beariz, o alcalde fixa o día de acordo cos seis principais agricultores¹⁰⁵.

⁹⁷ *ID.*, p. 288.

⁹⁸ A.M.A., IV, 12. Expediente relativo ao fomento do cultivo da vide: «parece mentira que en un país propiamente labrador, pueda encontrar patronos el edicto restrictivo, ese resto vergonzoso de la barbaria feudataria».

⁹⁹ A.M.A., IV, 12, 1858.

¹⁰⁰ *Ibid.*, 1862.

¹⁰¹ M.T. Alaraz (Sa), Ord. 1900, cap. 71: este costume continua por ser de interese xeral e medida de orde e bo goberno, *Ibid.*, Cordovilla, 1880, cap. 44.

¹⁰² REDONET (142), p. 93, Larouco, Ord. 1900.

¹⁰³ M.T., Ord. 1906, 1899, 1900, 1889.

¹⁰⁴ M.T., Ord. 1870, cap. 14. En Trices, unha comisión de tres veciños por parroquia divide o concello en sección de vendima. (REDONET (142), p. 92. Ord. 1888).

¹⁰⁵ REDONET (142), p. 93, Ord. 1899.



Foto 10. Cesto-carral metálico utilizado para a vendima en Valdeorras.



Foto 11. Vendimadores baixando da montaña ata a ribeira de Trives: cesto-carral de rodas tirados por bois.

En resumo, nada cambiaría se a Lei de 1842 non obrigase as ordenanzas a indicar que aqueles que quixesen vendimar antes da data fixada oficialmente deberán comunicalo ao concello nun prazo non inferior ás corenta oito horas, co fin de tomar as medidas de vixilancia necesarias¹⁰⁶. En Ribadavia, hai que dar dúas listas precisando as viñas que se vendimarán anticipadamente; unha para o concello e outra para os gardas¹⁰⁷. Ás veces, é necesario sinalar o día e a hora en que se vendimaré e dar o nome dos propietarios das parcelas veciñas para que poidan ser advertidos¹⁰⁸.

Ao longo do século XX aínda de cando en vez se producen incidentes importantes antes da vendima.

II. O DESENVOLVEMENTO DA VENDIMA

A vendima constitúe sen dúbida un dos acontecementos máis importantes da vida labrega. Durante todo o seu desenvolvemento suspéndense moitas actividades administrativas e xudiciais. Aínda hoxe en día a consulta dos arquivos municipais no período da vendima é unha tarefa imposible.

A. OS DIFERENTES TRABALLOS E O MATERIAL UTILIZADO

Dende que se fixa a data da vendima, cadaquén se prepara e contrata a man de obra necesaria... A campá da igrexa soa para anunciar o inicio da colleita. Para poder comezar axiña a recollida da uva algúns viticultores pasan incluso a noite ao pé das viñas se estas están afastadas da vila. O traballo non adoita comezar ata a saída do sol para evitar cortar os acios que aínda están cubertos de orballo. En xeral, a vendima de cada parcela realizábase dunha soa vez, cepa por cepa, ringleira por ringleira, o que facía que os vendimadores apañaran todo, a uva madura e a que non o estaba, a uva podre e, como indica García de la Puerta, todo tipo de “sucidades”, terra, follas, herbas, etc.¹⁰⁹. Esta recolección total e inmediata explícase polo temor ás chuvias, a distancia entre as parcelas, a necesidade de aproveitar ao máximo o traballo dos xornaleiros e a necesidade de grandes cantidades de uva para encher as enormes cubas de vinificación, sen esquecer o perigo dos roubos nalgúns parcelas¹¹⁰. Aínda a mediados do século XX, moitos pequenos viticultores pasan unha soa vez polas súas viñas para vendimar. Non obstante, ás veces, as exixencias das adegas industriais e das cooperativas levan aos agricultores a facer a recollida en dúas ou tres veces.

Os vendimadores, normalmente mulleres, rapazas ou cativos, cortan os acios de diversas maneiras. O instrumento que se utilizaba tradicionalmente, o que se ve nas miniaturas ou nas esculturas da Idade Media, é o «corquete», folla de ferro curva e afiada, que se

¹⁰⁶ En Corera e Huércanos son suficientes vinte e catro horas.

¹⁰⁷ REDONET (142), p. 92, Ord. 1884.

¹⁰⁸ M.T., Ord. Gumiel del Mercado, 1882, cap.13. Merindad de Valdivielso, 1882, cap. 16.

¹⁰⁹ GARCÍA PUERTA (190), 1836, p. 206.

¹¹⁰ A.M.A., IV, 22, Álava, 1885.

monta sobre un pequeno mango de madeira¹¹¹. O «corquete» seguíase utilizando no século XIX, en concreto na Rioxa¹¹². En Galicia e na zona cantábrica utilizábanse sobre todo as navallas.

No século XIX, as tesoiras de vendimar utilizáronse cada vez máis, o que fixo que diminuíse o uso doutros sistemas, como o «corquete» e a navalla.

Os acios vanse botando en cestos ata o lugar onde se baleiran en recipientes maiores. Na provincia de Ourense estes cestos chámanse “coleiros”.

En Galicia a diversidade dos medios de transporte da uva é moi variada. Nas comarcas máis accidentadas, tales como os canóns do Sil e do Miño, os mozos transportan a uva en cestos a través de carreiros escarpados que conducen directamente ao lagar onde se elabora o viño. Este traballo duro no pasado facíano as mesmas vendimadoras: cargadas de pesadas banastras de uva percorrían a miúdo quilómetros seguidas dun enxame de cativos cargados con pequenos cestos, os canastreis¹¹³. Cando os lagares non están no medio das viñas, os labregos transportan a uva ata algunha das estradas serpeantes da ladeira, e de aí ata a aldea en carros pesados e cantareiros.

Nos viñedos das chairas, menos accidentados, é posible facer o carrexo da uva con carros tirados por bois. En Valdeorras, a uva lévase nun “cesto-carral de madeira”, tirado por 4 ou incluso 6 bois. A innovación márcase pola aparición de novos cestos-carrais de metal. Máis ao oeste, no Ribeiro do Avia ou no Condado de Pontevedra, os bois tiran normalmente de toneis de madeira; pero tamén se ven homes ou mulleres levar directamente os cestos de uva ata as súas adegas.

B. A REBUSCA

Os vendimadores esquecen os acios ou deixan os que aínda están demasiado verdes nas cepas para que os pobres poidan ter algún recurso¹¹⁴. As ordenanzas municipais acostuman autorizarlles a entrada nas viñas para recoller o que atopen. A esta actividade chámase “rebuscar, racimar, espillar ou raspar” segundo os sitios¹¹⁵.

¹¹¹ Marcos Marquete, vendimador sen «corquete» (se xea por San Marcos o vendimador non terá nada para cortar), di un vello refrán.

¹¹² A.M.A., IV, 22 Álava, 1885.

¹¹³ *Vinos y Aceites* (Revista 41), p. 110, 1878.

¹¹⁴ Ord. Logroño (Ord. 97), 1539, cap.51.

¹¹⁵ Raspar en Estella no século XV (LACARRA (Ord.67), Ord., cap. 46). Espillar en Asiáin (Ord. 1547). Rebuscar nas terras do Douro (Ord. Cuéllar, 1547, lei 35; Ord. Lumbrals, 1592, cap.16). Racimar na Rioxa (Ord. Ojacastro, 1528, cap. 22). En Tudela, emprégase en 1528 racimar para a uva e rebuscar para as olivas e as amendoas (Ord. 1538, cap. 20).

III. A MAN DE OBRA TEMPORAL

A. A CONTRATACIÓN DOS VENDIMADORES NO PASADO

En Galicia a vendima non supoñía grandes desprazamentos de poboacións como noutras rexións do noroeste. A man de obra da familia e as parzarías entre veciños abundan normalmente para a colleita nunhas propiedades de pequena extensión. No caso de necesidade acudíase ás aldeas veciñas das zonas altas, onde os viñedos estaban rodeados de territorios pobres, e á poboación víñalle moi ben atopar un pequeno complemento aos seus recursos. Os campesiños de Galicia, ameazados pola miseria e a fame, non dubidan deixar a súa terra para ir a Castela a segar e posteriormente vendimar¹¹⁶. No século XVIII van moitas mozas traballar a Castela, circunstancia que preocupa os curas do lugar xa que algunhas destas galegas intentan aumentar os seus ingresos dedicándose á vida licenciosa. Houbo que tomar medidas para controlar estes desprazamentos, e unha Orde de 1761 precisa que só as esposas, fillas ou irmás dos traballadores que van a Castela poden acompañalos¹¹⁷; estes grupos familiares son máis honestos que as mulleres soas.

B. OS MOVEMENTOS ACTUAIS DA MAN DE OBRA

Os desprazamentos dos vendimadores teñen menos importancia que noutras datas. En Galicia, moitas das zonas vitícolas confórmanse coa man de obra local, é dicir, da familia e dos veciños, con carácter de reciprocidade. Só os viñedos máis importantes necesitan man de obra complementaria vida dos pobos dos arredores. Así, no Ribeiro do Avia, familias enteiras baixan dos concellos de Avión e Beariz a vendimar: as mulleres e os nenos cortan a uva, os homes transportana ata a adega onde os rapaces a pisan en cestos de madeira. O mesmo ocorre en Valdeorras, os habitantes das aldeas da montaña veciña veñen axudar. No centro do Bierzo, en Cacabelos, Cabañas, Raras... grupos de vendimadores de ambos sexos veñen dos montes de León (Os Ancares, Burbia, Villar de Acero) e tamén da provincia de Lugo. Pero a man de obra de Galicia non vai máis alá do Bierzo, e as cuadrillas, que antano chegaban ata o Douro, non existen na actualidade. O desenvolvemento das cidades galegas, a emigración cara a América, diversas leis que controlan a man de obra, en concreto a Lei de 1931, e a decadencia dos viñedos do Douro, explican doadamente esta desaparición.

C. O SALARIO DOS VENDIMADORES

En Galicia, nesta época, en 1958, os propietarios pagan 20 pesetas por unha tarde, a secas, é dicir, sen comida, sen pan e incluso sen viño. A realidade é que moitos pequenos propietarios evitan, na medida do posible, contratar man de obra polo elevado custo, e adoitan pedir axuda á familia, tíos, primos... aos que se lles dá a comida e o viño pero ningún salario, ou aos veciños para os que despois se vai traballar tamén (“vendima a favor”).

¹¹⁶ MEIJIDE PARDO (575 bis).

¹¹⁷ EIJAN (625), p. 464.

CAPÍTULO II

PROPIETARIOS E XORNALEIROS

No noroeste de España, viticultura e pequena propiedade adoitan estar xeralmente asociadas. As grandes propiedades son pouco frecuentes. O máis habitual é que a terra estea moi repartida e os pequenos propietarios teñan numerosas parcelas diseminadas nos pagos vitícolas do seu termo municipal. En Galicia, incluso se pode chegar ao extremo deste parcelamento, pois moitas veces as viñas non teñen máis aló dunhas áreas.

O monocultivo da vide é raro no noroeste. Só aparece nalgunhas explotacións de viñado de gran importancia e, en case todas partes, o normal é que os agricultores cultiven á vez vide e cereais: millo en Galicia, trigo en Castela ou en Navarra. Nos tipos de explotacións que imos describir atopamos unha asociación de varios cultivos en case todos os lugares.

Non obstante, non sería posible entender os tipos de propiedades vitícolas actuais sen describir previamente a antiga estrutura social. En moitas poboacións a evolución foi moi lenta e a vida campesiña segue sendo moi parecida a de un ou varios séculos atrás.

A. A ANTIGA ESTRUTURA SOCIAL

A situación social dos viticultores non variou moito ao longo dos séculos. Foi necesario a chegada do século XIX ou incluso o comezo do XX para que os labregos de Galicia puidesen liberarse dos foros que con frecuencia gravaban a súa propiedade dende a Idade Media.

I. RENDAS E SERVIDUMES NA IDADE MEDIA

A condición social dos labregos na Idade Media é moi diversa, pero o seu estudo detallado vai máis aló do ámbito deste traballo; por iso nos limitaremos aquí a lembrar os tipos de contratos máis habituais desta época, xa que serven de punto de partida dunha evolución que continúa na actualidade.

Os campesiños, xa sexan «villanos del Rey» ou «villanos solariegos», é dicir, que dependan dun señor, pagan os seus tributos, uns en diñeiro líquido (marabedís) e outros en produtos da terra, en concreto en viño.

Ademais destes pagamentos, os vasalos debían ao seu señor uns servizos persoais, que xeralmente consistían nun determinado número de días de traballo nas terras do señor feudal.

No século XIII o beneficiario do foro do Casal de Chachanos en Galicia debe cooperar cada ano con dous días para podar, dous para arar e tres para vendimar¹¹⁸.

Ademais dos tributos xerais e dos servizos persoais que todos os campesiños dun pobo deben pagar ao seu señor feudal, moitos agricultores só son simples arrendatarios das terras que cultivan e deben entregar unha parte, máis ou menos importante, da colleita ou cartos ao propietario da terra. Moitos destes contratos establecéronse cunha duración ilimitada, como é o sistema de foros perpetuos de Galicia. A parte da colleita que se entrega ao propietario fíxase unha única vez; o campesiño dispón do seu viñado con toda a liberdade, pode vendelo ou deixalo en herdanza aos seus fillos, coa única condición de que os novos propietarios sigan entregando de xeito regular a parte que se acordou no foro. Ás veces os descendentes teñen que entregar unha cantidade maior que o signatario do contrato, é o máis habitual cando o primeiro beneficiario é o que planta o viñado¹¹⁹. Non obstante, en Galicia figuran contratos que se suspenden aos vinte e nove anos: en 1282 o mosteiro de Sobrado alúgalle as viñas a un habitante da Coruña por vinte e nove anos; o mesmo ocorre no século XV para unha viña cedida por Oseira a un mariñeiro de Betanzos e para outra preto de Oliveira (Ou)¹²⁰.

¹¹⁸ A.H.N., Cod. 17, Melón, fol. 68, 1245.

¹¹⁹ Ver III parte, cap. 1.

¹²⁰ MARTÍNEZ (573), Doc. 40 e Doc. 68, 1468; C. Ourense, nº 3423, 1408.

Nas cartas do mosteiro de Espinareda (O Bierzo), a cantidade que se debe pagar é de 2 ou 3 «cañados de vino bueno»¹²¹. Encóntranse contratos similares no viñado de Ribadavia. En Bieite (Leiro), un foro de 8 azumes de viño clarete «bueno, puro y sin agua», que se debe entregar polo San Martiño¹²².

Non obstante, os contratos máis numerosos son os arrendamentos do tipo parzaría: o cultivador ten que entregar unha parte da colleita ao propietario da terra. Xa sinalamos, cando se tratou os contratos de plantación, que os propietarios podían percibir cantidades moi variables. Nalgunhas comarcas de Galicia, os que dan o foro perciben os dous terzos da colleita. É o caso do mosteiro de Melón para as viñas situadas en San Estevo de Ribadavia¹²³. No seu libro, *Arqueología*, García Ramos di que encontrou este tipo de contrato no Val da Ulloa¹²⁴. Probablemente existiu no val do Miño, augas arriba do Condado, en Arbo e Crecente, xa que se cita no século XVIII no Catastro de Ensenada.

A repartición da colleita ao cincuenta por cento é moito máis frecuente no noroeste, mesmo en Galicia¹²⁵. O campesiño tiña, a maiores, que pagar o décimo da metade que lle quedaba¹²⁶.

A finais do século XV e incluso a principios do século XVI a miúdo San Clodio acepta non recadar máis que a quinta parte da colleita. Pero en moitos casos son contratos de plantación e os sucesores deben achegar unha cantidade de produción superior¹²⁷.

Ademais da parte que lle corresponde, o propietario recibe ás veces pequenas cantidades adicionais. Deste xeito en Morgadáns (Gondomar) o foro inclúe a obriga de dar, ademais do terzo da colleita, 2 capóns, 1 almude de trigo e 1 almude de viño, o día de San Martiño¹²⁸. Na Portela (A Filgueira?) o propietario recibe ademais do terzo da colleita, unha soldada de trigo, unha cuarta de viño, 2 polas e 2 capóns¹²⁹. En Vergazas, a «loytosa» é de 2 polas, 1 marabedí, 1 azume de viño e 8 *ceremís* de castañas secas sen vermes¹³⁰. Na costa, na comarca de Redondela, á metade do viño engádeselle «hua dusia de boos besugos por día de San Miguel et un azume de boo viño». Noutros contratos, en lugar de ollomoles, aparecen sardiñas ou pescadas pequenas¹³¹.

¹²¹ A.H.N., Cod. 294, fol. 13, 1406, fol. 30, 1412 (Dragonte), fol. 55 vº, 1426, Vega y Sésamo.

¹²² A.H.N., Cod. 64, fol. 11 vº, 1443. Para unha viña de San Cristovo, 6 *puzas* (A.H.N., Cod. 63, fol. 316).

¹²³ A.H.N., Cod. 63, fol. 299, 1232: «detis inde nobis annuatim duas tercias vini in lagare».

¹²⁴ GARCÍA RAMOS (564), p. 80.

¹²⁵ SÁNCHEZ ALBORNOZ, C.H.E., T. 10, Doc. 10, 986. Manzaneda (Ou.); A.H.N., Cod. 63, fol. 324, 1228, fol. 258, 1282; Cod. 64, fol. 42, 1207-1235, fol. 41 vº, 1242, fol. 118, 1281, fol. 28, 1236 (Ribeiro do Avia); Cod. 17, fol. 457 vº, 1255 (Vigo); A.H.N., Cod. 1017, fol. 353, 1233 (Lemos); B.N.Ms. 4357, Part. 251, 1290 (Bierzo).

¹²⁶ B.N.Ms. 4357, Part. 599, 1297 (O Bierzo); Oña /Eccl. 57), 648, 1276, 680, 1279.

¹²⁷ Ver III parte, cap. I.

¹²⁸ GALINDO (646), p. 67.

¹²⁹ A.H.N., Cod. 17, fol. 67.

¹³⁰ *Ibid.*, fol. 338, 1380.

¹³¹ *Ibid.*, fol. 420, 1351

Cando chega a vendima o agricultor debe avisar o propietario, este envía a alguén, un freire ou un mordomo, para vixiar a colleita e tomar a parte que lle pertence. Algúns contratos establecen mesmo que ao administrador téñeno que alimentar os labregos mentres estea con eles¹³². As uvas repártense en cestos na propia viña e despois os campesiños lévanas ata a adega do propietario. Os viticultores de San Cristovo de Regodeigón, en Ribadavia, deben engadir ao seu gasto a parte do mosteiro de Melón ata a súa adega de Cortegada; os de Tripeira van ata o lagar da granxa de Outeiro. Pero a maioría das veces, o propietario prefere cobrar a débeda en viño novo, á saída da prensa. As veces que se prensa a uva vén a miúdo especificado: catro veces en Osebe, en 1207 e en Outeiro, sobre o Miño, en 1210; e tres veces en Cedeira, preto de Redondela en 1331. O mosto que queda no bagazo aprovéitano os labregos que, despois de amecerlle auga, poden facer algunhas prensadas suplementarias para obter un viño cabezón.

A parte do propietario depende da abundancia da colleita total, e polo tanto, en último termo, dos coidados que lle dea o campesiño á viña. Tampouco é estraño que algúns contratos especifiquen de xeito detallado os traballos que se deben efectuar e establezan sancións no caso de negligencia, ás veces as multas son en cartos, noutros casos, o propietario apodérase dunha parte maior á prevista inicialmente. Deste xeito, o prior de Santo Toribio de Liébana cede catro viñas en Potes e en Campañarda a cambio da cuarta parte da colleita, pero a carta precisa que se un ano as viñas están mal cultivadas, o mosteiro terá dereito á metade dos froitos e non á cuarta parte.

II. A EVOLUCIÓN DA PROPIEDAD VITÍCOLA A PARTIR DO SÉCULO XVI

A. DESAPARICIÓN TARDÍA DOS FOROS DE GALICIA

En Galicia son moi poucos os campesiños que neses tempos cultivan as viñas sen ter que pagar gravosos tributos. Algúns lograron librarse de cargas de tipo señorial; así en 1529 os habitantes de Burgueira e Loureza (Oia) obteñen do Consello de Galicia o dereito de non ir nunca máis arar as viñas do mosteiro de Oia¹³³. Pero, en conxunto, a situación non cambiou nada dende a Idade Media. Preto dalgunhas vilas, como A Coruña, as terras pertencen a propietarios onde traballan xornaleiros ou parceiros. En 1597 os 47 cabezas de familia de Santa María de Rutis (Culleredo) pasan os dous terzos do ano cultivando as viñas dos burgueses da Coruña ou doutras persoas que non viven na parroquia pero posúen a maior parte das terras¹³⁴. En Betanzos, non hai oito agricultores que poidan vivir da súa propiedade; case todos traballan nas viñas dos propietarios da vila ou de fóra “a medias”, é dicir, dándolle a metade da colleita, que despois de deducir o consumo familiar apenas lles queda algo para vender¹³⁵.

¹³² GALINDO (646), p. 67, 1265, Tui; A.H.N., Cod. 63, fol.303,1346, San Cristóbal, fol.142,1466. Francelos

¹³³ A.H.N., Cod. 38, fol. 133.

¹³⁴ Exp. H. 161, Santa María de Rutis: «los vecinos pasan las dos partes del año y viven todos de mantenerse de los jornales de cabar las viñas a los vecinos de la Coruña y otros forasteros de quienes es la mayor parte de la hacienda de la dicha feligresía; ay muy pocos vecinos della que tengan hacienda propia».

¹³⁵ Exp. H. 59, Betanzos, 1585.

O máis normal é que os labregos dispoñan das viñas en foro perpetuo, pero os tributos son tan custosos que se desenvolveu un sistema de “subforos”: unha viña gravada co quinto da colleita cedíase a outro viticultor que aboará outro quinto e que á súa vez pode facer un terceiro contrato con outro agricultor e así sucesivamente... Quen cultiva a terra só lle corresponde unha parte insuficiente da produción e vive nunha miseria crónica. En 1590-1595, os Expedientes de Facenda sinalan a situación catastrófica dos viticultores de San Cibrao das Viñas, escravizados polos foros. Moitos deles tiveron que abandonar a parroquia para ir vivir a Ourense ou fóra, e moitas viñas quedaron totalmente sen cultivar¹³⁶. No século XVIII algúns agricultores só conservan para eles un terzo da colleita, en concreto en Arbo, Albeos (San Xoán), Angudes (San Xoán) e Santa María de Chaín, no val do Miño¹³⁷. A finais de século, todos os escritores denuncian esta situación inxusta, que as medidas ditadas por Carlos III en 1763 non melloraron en absoluto: «Se van en tropas a Castilla, no menos por alimentarse que por ganar la paga de la renta del propietario» queixase Sánchez na súa «Representación ao Rei»¹³⁸. Labrada denuncia as rendas esaxeradas que teñen que pagar os viticultores¹³⁹: para que decruar e plantar, se no momento da colleita aquel ao que se chama “dono” da terra deixa a casa na que descansaba para coller coas súas mans limpas a cuarta ou a quinta parte da colleita¹⁴⁰?

Os beneficiarios dos foros son neste caso numerosos e de orixe diversa. Hai señores cuxo poder se remonta á Idade Media, funcionarios do Estado, burgueses e comerciantes; pero o dominio do clero segue sendo moi importante e moitos mosteiros viven das súas posesións vitícolas.

A finais do século XVI o mosteiro de San Clodio de Ribadavia tiña como foros no Ribeiro sobre unhas 11.186 cavaduras de viña, 6.070 fanegas de sementeira, 696 casas de morada e algunhas parcelas de “montes, prados e soutos”. O cadro do folio 680 do Tumbo de San Clodio¹⁴¹ que permite obter este total de 11.186 cavaduras (489 ha) colle as cifras máis altas dos distintos «apeos» do período 1562-1606. Por conseguinte, trátase da avaliación máis alta das viñas sometidas aos foros do mosteiro. Non cabe a menor dúbida que o viñado constitúe o recurso principal dos monxes.

Os agricultores tratan por todos os medios de librarse destas cargas. Esta loita xa viña da Idade Media. En 1448 o mosteiro de Celanova debe levar ante a xustiza a un tal Vázquez de Puga que non pagara os foros dende facía sete ou oito anos e que despois se meteu na adega do mosteiro de Arnoia e derramou polo chan o viño que non deu bebido¹⁴².

¹³⁶ Exp. H. 136, S. Cibrao.

¹³⁷ Ensenada, vol. 268-269.

¹³⁸ SÁNCHEZ (587), p. 178.

¹³⁹ LABRADA (567), 1804, Ribadavia.

¹⁴⁰ B.N.MS 7297, T. López, Santa María de Brión e A Graña, 1796.

¹⁴¹ A.H.N., Cod. 476, Tumbo e A.H.P., Orense, leg. 1101. A distribución das viñas, segundo o cadro é a seguinte: Lebosende 3.669 cavaduras, Couto de San Clodio 2.250, Vieite 1.797, Esposende 1.000, Cuñas 750, Bodeda e Reza 570, Gomariz 450, Chao de Castela 300, Erbeledo, Cenlle, Sanín 250, Outeiro (Beade) 150.

¹⁴² *Bol. Orense*, t. 4, Doc. 92, p. 196.

En 1487, nunha visita pastoral, o clero comproba que no Terzo de Cudeiro (Bibal), os agricultores deixaron de pagar 50 ou 60 cavaduras de viñas¹⁴³.

O movemento de resistencia pasiva desenvólvese nos séculos XVI e XVII. En 1607 o mosteiro de San Clodio quíxase de que ten moitas dificultades para cobrar as súas rendas¹⁴⁴. En case todas as explotacións do mosteiro sucede o mesmo! A única explotación que paga as súas rendas é a de Gomariz, pero é pequena. A de Outeiro en Beade, unha das mellores de Ribadavia, antano daba 70 moios pero en 1607 xa non daba máis que seis¹⁴⁵. En Lebosende, as «calas» dos últimos anos, que se efectuaron para os impostos, demostran que a parroquia recolleu de 6.000 a 7.000 moios de viño. Pero en 1607, ano de abundancia, «la Granja de la Grova» só colleu 700 moios de viño e os anos anteriores aínda menos; estes 700 moios representan máis ou menos o décimo, e así os agricultores logran eludir todo o valor dos «quintos e sextos» dos foros!

Os que pagan regularmente as rendas son unha minoría. Moitos aproveítanse de que os mordomos dos mosteiros non saben exactamente cales son as viñas que están suxeitas aos foros de San Clodio. Se teñen unha viña de 8 ou 10 cavaduras, pretenden que só 2 ou 3 cavaduras teñan foro do convento. Se teñen 10 viñas diferentes, fan crer que 4 ou 5 cavaduras son de San Clodio, e como cada día se venden, cambian e dividen as parcelas, os «padres granjeros» descontrólanse. En 1607 trátase de poñer un pouco de orde; isto significa unha lista de 2.200 foros só para «hacienda de Lebosende y Granja de la Grova». O frade que redacta o tomo constata que se non se toman medidas esta explotación, a máis grande do mosteiro, rematará por non dar nada en absoluto¹⁴⁶.

En canto á explotación de Santiago (Esposende–Cenlle)), as súas riquezas están xa medio perdidas, e o máis lamentable é que aínda «tiene esta granja muy buena acienda, muchas casas muy buenas, viñas muy grandes y de mucho valor». A razón desta decadencia é que os habitantes desta parroquia “todos se cren señores”, e o frade advirte que a esta xente élle necesario iniciar un preito de maneira contundente se aínda se quere conservar algo¹⁴⁷.

Desgraciadamente, cando o mosteiro intenta pór en marcha un preito, hai moitas dificultades para que teña éxito, xa que é moi difícil encontrar testemuñas favorables. Case todos os campesiños parecen estar de acordo en ocultar e enganar; así, por exemplo, se nunha aldea de 30 veciños, 29 queren deixar de pagar os foros, éelles moi difícil aos monxes conseguir probas do seu dereito legal.

¹⁴³ *Bol. Orense*, t. 5, p. 324.

¹⁴⁴ A.H.N. , Cod. 476, Ao principio: «Adventenzias de la Hacienda».

¹⁴⁵ *Ibid.*, fol. 90.

¹⁴⁶ *Ibid.*, fol. 190 vº: «son tantos los enredos desta granja de la Grova y tanta acienda que cada día se pierde y se oculta y roba, que si no se tiene mucho cuidado con ella, dentro de pocos años sea de venir a consumir toda».

¹⁴⁷ *Ibid.*, fol. 423 vº: «como todos los deste lugar presumen de muy ydalgos, acen mas resistencia. Es menester tener mucho brio con esta gente y poner mucho fuego a los pleitos porque si se toma con la remisión acostumbrada todo se vendra acabar».

Outro motivo de preocupación é que moitos foros establecían que os campesiños que plantasen unha viña daban só a sétima parte, algunhas veces incluso a oitava dos froitos, pero o segundo propietario debería proporcionarlle a sexta e os seguintes a quinta e a cuarta, pero ao remate de varias xeracións, os campesiños seguían pagando a sétima parte... Os viticultores de Cuñas (A Pena-Cenlle) poñen como pretexto a distancia aos lagares do convento para non levar a uva que deben.

Os monxes non saben que remedio poñer a esta situación. A excomunión non é nada eficaz e parece que soamente un control rigoroso por un «recitor» da Coruña, acompañado dun notario, permitiría denunciar estas fraudes. O desgaste dos foros vai continuar e os campesiños ás veces vólvense agresivos. En 1699, cando se fai a vendima, todos os habitantes de Lebosende (Leiro) deciden deixar de pagar os «quintos, rentas, derechuras y censos». O mosteiro leva o asunto perante a Audiencia de Galicia e en 1704 dálle a razón; entón os campesiños aceptan pagar o que deben pero “cun gran desagrado”.

Malia estas dificultades, o viño segue sendo o único recurso do mosteiro no século XVIII. Ao longo do ano, dende o 15 de abril de 1771 ao 15 de abril de 1772, San Clodio ingresa 334 moios de viño branco e 655 de tinto, que valen respectivamente 18.900 e 27.477 reais. Os gastos para o mantemento das parras do xardín do convento, a elaboración do viño e o equipamento das adegas acadan os 4.357 reais; polo tanto, quédalle un beneficio de 42.020 reais¹⁴⁸.

A principios do século XIX as vendas de viño de San Clodio son moi cativas. Dende agosto de 1823 ao mesmo mes de 1824 véndense 155 moios de viño branco (13.320 reais) e 81 de tinto (7.895 reais), pero unha parte do tinto queda sen vender. Os gastos ascenden a 2.400 reais e o beneficio non é máis que de 18.815 reais.

Os recursos de viño do mosteiro de Montederramo descendén axiña tamén. En 1612, ano de mala colleita, collen 273 moios, dos que 162 proceden da “granxa” de San Adrián, 29 das rendas de Trives, 30 de San Bartolomeu, 20 de Quintela, preto de Ourense. O consumo do mosteiro, entón próspero, acada os 90 moios de viño tinto e os 20 de branco e quedan para a venda 163. Nos anos de boa colleita os excedentes son máis notables: en 1617 recóllense 549, en 1618, 510 e en 1626, 697 moios¹⁴⁹.

Un século máis tarde os recursos do mosteiro non chegan a 1.720 canados (do 17 de abril de 1718 ao 17 de abril de 1719). O consumo do mosteiro é de 642 canados, e 450 canados vendéronse por 3.092 reais. Se se deducen os gastos do transporte do viño, en concreto dende o priorado de San Adrián, o beneficio non é máis que de 1.539 reais¹⁵⁰.

¹⁴⁸ A.H.P., Ourense, leg. 1.170, San Clodio, detalle dos gastos: «en desojar los parrales de la huerta 14 reales, en labar las cubas y los lagares 34, en comprarse 18 tablas 109, en comprarse un usillo con su concha 36, en comprarse 64 arcos 640, 70 libras de sebo 150, 30 ollas 38, 4 docenas de mullidos 18, bascullos para labar las cubas 8, en comprarse 10 pellejos a cuatro reales y de hacer 18 nuevos se le pagaron al botero 54, 6 cestos 52, vendimia de Gomariz 120, vendimia de Cuñas 233, jornales en los lagares de...».

¹⁴⁹ A.H.P., Ourense, leg. 576. Moio de 145 a 194 litros.

¹⁵⁰ *Ibid.*, leg. 643, Libro de Montederramo. Canado de 36 litros?

Na primeira metade do século XIX, o goberno español toma unha serie de medidas que provocan a desaparición completa da propiedade monástica. A Lei de 1820 ordena a supresión dos mosteiros e dos conventos e a Lei de 1836 decide vender todos os bens inmobles do clero para pagar a débeda do Estado. En 1841 os bens do clero secular son declarados bens nacionais.

A desamortización provocou a supresión de todos os foros que os campesiños debían aos mosteiros. Pero estes últimos xa cederan unha boa parte dos seus dereitos, e as súas riquezas foron debilitándose. A desaparición dos conventos non mellorou nada a vida dos viticultores que debían continuar pagando unha sucesión de “subforos”. Segundo Pérez Porto, oito conventos dos beneditinos de Galicia percibían, antes das leis de 1820-1836, arredor de 333.000 reais polos seus foros, mentres que polas mesmas terras os campesiños debían aboar a maiores 3.044.000 reais de subforos, é dicir, nove veces máis¹⁵¹.

O desacougo dos campesiños para librarse das súas cargas vai continuar na segunda metade do século XIX. No momento da crise do oídio, algúns viticultores deixaron de pagar a correspondente parte aos seus propietarios, que non se preocuparon polas súas parcelas e non puideron recuperar os seus dereitos cando as colleitas volveron ser normais; deste xeito os foros fóronse esquecendo¹⁵². Nos últimos anos do século XIX vaise organizar unha resistencia a estes foros, en concreto nas zonas vitícolas de Ourense e Ribadavia. Así, aparece a primeira agrupación de campesiños, a «Sociedad de San Payo». Estes reclaman a abolición dos foros, e axiña terán o seu xornal, *La Zarpa*, publicado en Ourense. En 1907 créase o movemento «Solidaridad Gallega», que ten reunións en Monforte de Lemos, Ribadavia e Ponteareas, e en 1916 organízase a «Unión Campesina» de Pontevedra.

A loita foi unha resistencia pasiva, pero nalgúns casos volveuse violenta. No partido xudicial de Pontevedra non era posible encontrar un só axente xudicial para emprender accións legais contra aqueles que rexeitaban pagar os foros, por temor ás represalias. Lembrábanse da desaparición misteriosa dun dos seus en 1905 en Mugares (Toén), con ocasión dunha investigación sobre un señorío local. O corpo foi encontrado no fondo dun forno de pan...

Cando un campesiño se citaba perante o xuíz, chegaba cun gran xentío de veciños para intimidar os xuíces. Ninguén axudaba á acción da xustiza, non se podía citar ningunha testemuña a favor do demandante, e no caso de condena, o axente xudicial non encontraba ningún ben moble que embargar. Ás veces xuntábanse todos os do lugar ao toque de campá para defender o gando e os mobles do condenado, “poñendo perante das autoridades as mulleres e os nenos”. En canto á confiscación dos bens inmobles, casas, terras ou viñas, tamén era ineficaz, xa que ninguén aparecía para compralas. As sociedades chegaran a unha unidade de todos os habitantes, tanto os débiles como os recalcitrantes foron

¹⁵¹ NIEMEIER (578).

¹⁵² MERUENDANO (630), p. 64.

“advertidos” con algunhas “bombas con explosivos” nas súas granxas, ou pola morte dalgunhas vacas... Os curas incluso cambiaron de bando e mesmo se viu un cura non administrar a eucaristía a un beneficiario de rendas forais.

A loita dos campesiños foi indiscutiblemente exitosa. Un rico foreiro de Pontevedra que recadaba 25.000 pesetas ao ano grazas aos foros, perdera a metade dende 1918, os tres cuartos en 1919, en 1920 non lle quedaba máis que 2.000 pesetas de difícil cobro¹⁵³. Na Peroxa, despois dunha contundente batalla, todas as rendas foron recompradas polos labregos¹⁵⁴. Dende 1920 os foros desapareceron case na súa totalidade e Galicia converteuse realmente nun país de pequenos propietarios.

III. A VIDA COTIÁ DOS OBREIROS AGRÍCOLAS

A. A CONTRATACIÓN DOS XORNALEIROS

A vida dos xornaleiros agrícolas viuse marcada esencialmente pola incerteza do día seguinte: contratados cada día polos propietarios das viñas, os obreiros nunca están seguros de encontrar traballo. Cando ninguén lles dá traballo, vense ociosos de xeito obrigado e a súa única ocupación é polo tanto a visita das adegas, onde xorde o vicio, a pobreza e a miseria¹⁵⁵. Se o inverno é duro, a paralización dos traballos agrícolas mesmo pode levar a esta xente pobre á fame. Así, o *Diario Pinciano* do 7 de febreiro de 1787 sinala que os xornaleiros dos campos dos arredores van en masa a refuxiarse a Valladolid, e para evitar que morran de fame o concello dálles traballo: 800 deles encárganse de limpar as rúas.

En Galicia, onde a organización municipal non é tan sólida como en Castela, xorden ás veces conflitos persoais entre o patrón e os seus obreiros. Un coronel xubilado, don Manuel Josef Mosquera, herdara arredor de 1760 terras e casas na Peroxa (Ourense) e dedicouse a plantar viñas, oliveiras e moreiras nuns 300 ferrados, onde gastou máis de 70.000 reais. Pero en 1772 marchou para Ferrol e cando volveu, un ano despois, o seu viñado estaba case abandonado “a monte”, sen podar, cuberto de silveiras. Vai recuperando o seu viñado con dificultades pero atópase que os obreiros están na súa contra: esnaquízanlle as cepas, rabenan as plantas novas... En 1782 non lle quedan máis que 4 ou 5 obreiros, e sofre un verdadeiro boicot na zona e insúltano nas tabernas, lugares máis frecuentados que os de traballo. Entón, quéixase ao xuíz de Peñafior e pídelles designar de oficio a 20 obreiros para facerlle o traballo atrasado: “obrigar un pobre preguiñoso é un acto humanitario pois permítelle saír da súa miseria e dos seus vicios...” Pero o xuíz respóndelle simplemente que nesa xurisdición moitos propietarios só poden contratar aqueles que se ofrezan. Mosquera leva entón o asunto perante o Consello de Castela¹⁵⁶.

¹⁵³ Problema dos foros (114), p. 33.

¹⁵⁴ RISCO.

¹⁵⁵ LÓPERRAEZ (498), t. 2, 1788, p.6

¹⁵⁶ A.H.N., leg. 1140, nº 26, 1784.

B. O SALARIO DOS XORNALEIROS AGRÍCOLAS

O salario diario dos xornaleiros agrícolas rara vez se deixa á libre competencia. Neste tema tamén intervén a Administración municipal e, nalgúñas poboacións, o establecemento dos salarios polo concello xa comeza na Idade Media... (n.t.: as referencias citadas no libro fan referencia case sempre aos costumes e usos de fóra de Galicia).

Os monxes do priorado da Quinza (Ventosela–Ribadavia) dan aos seus obreiros un xornal de 10 cuartos ao que se lles engaden 2 cuartos da cea, e os que traballan teñen dereito a maiores á merenda¹⁵⁷.

En xeral, os xornaleiros reciben salarios baixos e comidas pobres... Numerosas ordenanzas municipais comezan pola frase ritual: «los jornaleros que reciben salarios excesivos...». A regulamentación que establece o municipio non ten como obxectivo protexer os xornaleiros fixando un salario mínimo, senón que, pola contra, pretende defender os intereses de quen os emprega establecendo un prezo máximo¹⁵⁸.

B. O PREDOMINIO DA PEQUENA PROPIEDAD

I. O ÉXODO DOS XORNALEIROS AGRÍCOLAS E O PREDOMINIO DA EXPLOTACIÓN DIRECTA

A maior parte dos viñedos do noroeste de España cultívase en explotación directa por pequenos ou medianos propietarios. A proporción de terras suxeitas a contratos de arrendamento é moi cativa en Galicia, e case nula en determinadas comarcas vitícolas.

II. A DIVERSIDADE DAS EXPLOTACIÓNS DE GALICIA

Galicia caracterízase por unha extraordinaria división da propiedade e unha fragmentación sorprendente das parcelas¹⁵⁹. Parece que a superficie media das parcelas nas zonas vitícolas é aínda inferior que noutros lugares. Para o conxunto de Galicia, a superficie media en propiedade é de 2,5 ha e a da explotación de 5,6 ha. Non obstante, nas comarcas vitícolas, a superficie da propiedade diminúe ás veces a menos de unha hectárea.

En pleno corazón do viñado do Ribeiro do Avia, dos 100 propietarios, 74 teñen menos 1 ha, 19 posúen entre 1 e 2 ha e soamente 7 teñen máis de 2 ha. Polo tanto, a superficie media non pasa dos 2/3 de ha. A maior parte destas propiedades trabállanse directamente.

¹⁵⁷ A.H.P., Ourense, leg. 1228, A Quinza (Sto. Domingo de Santiago).

¹⁵⁸ GUTIÉRREZ (294), Calahorra, 29 de xuño 1550: «vistos los precios excesivos que se daban a los peones y jornaleros» Pregones Tudela (344), 18 febreiro 1587: «A causa de los excesivos precios de los jornales»; A.H.N., leg. 30.211, n.º 19, Toro, 1602: «en esta Ciudad los vecinos xornaleros acen juntas y monipodio para llevar jornales excesivos...»; OCHAGAVIA (308), p. 21, 7 xuño 1634 e Ord. Logroño, 1744, cap. 62; A.G. Na., Sec. Agric., leg. 2, carpeta 48 Pamplona, 1814.

¹⁵⁹ As clases de propiedades que se analizaron aquí foron estudadas nos diversos servizos provinciais do catastro.

Carecemos de documentación precisa sobre o número de parcelas cedidas en arrendamento; parece que é inferior ao de Castela a Vella e só afecta as parcelas de pequena superficie. Segundo algunhas enquisas, a superficie media das explotacións sería aquí inferior a 2 ha. Aínda que a viña é case un monocultivo no Ribeiro do Avia, moitos campesiños teñen nas pendentes pequenos anacos de monte, de toxeirais ou bosques de piñeiros, que lles subministran adobo e estacas para as súas viñas do val.

(N.t.: Temos que explicar para as táboas que aparecen a continuación que a primeira cifra antes do guión son hectáreas e a segunda cifra despois do guión son a mesma cantidade pero en áreas).

Ribadavia (cifras en áreas)	I (Sampaio)	II (San Andrés)	III (A Quinza)	IV (Ribadavia)
Viñas	16,42	42,13	53,07	1-31,85
Número de parcelas	(7)	(17)	(17)	(6)
Cereais	2,50	5,30	30,64	
Froiteiras			5,90	7,28
Árbores de ribeira	0,23		4,65	12,6
Prados		0,9		
Monte baixo	0,72	12,4	18,73	22,79
Toxeiras		10,83	15,26	22,73
Piñeirais		2,69	8,40	1-14,16
Superficie total (ha)	0-19,91	0-69,56	1-37,67	3-12,45
Total parcelas.....	(10)	(35)	(45)	(17)

As propiedades do Ribeiro, non é que sexan soamente moi pequenas, senón que tamén están divididas en parcelas de ínfima extensión. Un campesiño de Sampaio repartiu as súas 0,19 ha en 10 parcelas. Outro, de apenas 70 áreas, ten 35 parcelas, o que dá unha media de 2 áreas por parcela! Un campesiño máis importante (2,40 ha) ten a propiedade dividida en 103 parcelas. O cuarto propietario (do cadro adxunto) é unha excepción tanto pola extensión da propiedade (3,12 ha) coma pola superficie relativamente grande das súas parcelas (18 áreas de media). En San Cristovo (Ribadavia) unha parcela de 43,9 áreas considérase enorme (Fig. 55).

Nos canóns do Sil e do Miño desaparece o monocultivo da vide e algún propietario posúe algunhas parcelas de viñedos nos socalcos na ladeira escarpada do val, varias leiras de cereal na chaira e anacos de matogueiras ou soutos no alto da ladeira. Pequenas hortas proporcionan as verduras necesarias para a vida, como o famoso repolo do caldo galego. O espazo que ocupa o viñado é moi variable e depende das aldeas e dos labregos. A propiedade que se explota directamente é xeralmente máis extensa que nas zonas do monocultivo vitícola.



Fig. 55. Fragmento do catastro de Beade (San Cristovo, Ribeiro do Avia).

1. Parcelas de viñas . -2. C=Cereais. E=Terras non utilizadas para agricultura. -3. Toxeira. -4. Zonas urbanizadas.

-5. Estradas e camiños. -6. Sendeiros das explotacións

Monocultivo do viñado. Parcelas moi pequenas, a maioría de 10 áreas

Aquí necesítanse, en xeral, de 1 a 3 ha para que unha familia poida vivir, aínda que con estreiteces. A maioría das veces as parcelas son moi pequenas, dunhas poucas áreas, como amosan estas nove explotacións de pequenos propietarios das Ribeiras de Miño (Pantón).

Ribeiras de Miño (cifras en áreas)	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX
Viñas	42,36	19,51	22,55	51,48	42,59	21,40	19,20	45,39	75,90
Número de parcelas	(9)	(4)	(7)	(11)	(9)	(7)	(4)	(5)	(11)
Cereais	17,31	37,03	28,03	19,22	34,95	42,42	69,85	77,51	90,84
Hortas	1,95	6,68	2,36	3,70	13,85	2,70	3,95	1,75	14,65
Prados			0,8			13,00	7,85		5,60
Soutos		3,16	27,98		19,80	8,94	17,65	4,31	12,70
Carballeiras			8,04			1,50			1-46,95
Adegua-casa		2,30			1,58	1,10	0,95		0,80
Matogueira		52,77	45,07	72,94	50,52	1-05,10	90,60	2-62,11	2-00,60
Superficie total	0-67,94	1-21,45	1-24,79	1-47,34	1-63,29	1-96,16	2-10,05	3-91,07	5-48,04

Un total de 13 propietarios das Ribeiras de Miño cultivan 4,40 ha de viñas, é dicir, un total case igual á superficie dedicada aos cereais e aos cultivos anuais en campo aberto (4,78 ha). Os cultivos hortícolas só representan 68 áreas, así que as viñas constitúen aproximadamente o 44% das terras realmente cultivadas e o 17% das terras pertencentes aos habitantes das Ribeiras de Miño.

Na parroquia de Atán, que pertence ao mesmo concello (Pantón), o lugar que ocupa a viña é moito máis limitado: 5 dos 19 propietarios non teñen ningunha cepa e a maior parte dos outros teñen moi poucas parcelas de viña, o que máis ten, 36 áreas. En total, temos 1,98 ha de viña de 62,70 ha pertencentes aos habitantes de Atán, é dicir menos do 3%. O mesmo ocorre en Vilar de Ortelle onde a metade dos propietarios non posúen viñas.

A fragmentación excesiva da propiedade é similar en Valdeorras. A Rúa, por exemplo, dos 100 propietarios, 75 teñen menos de 1 ha, 19 de 1 a 2 ha e 6 máis de 2 ha. Estas cifras son case idénticas ás de Ribadavia. Hai 1.306 explotacións para 702 ha realmente cultivadas; apenas hai algo máis de media hectárea por explotación! Moitos viticultores só posúen viñas e unha pequena horta. Non hai, como no Ribeiro, pequenas parcelas de “monte” para completar a explotación.

A Rúa	I	II	III	IV	V
Viñas	45,52	56,28	83,57	1- 65,04	1- 53,65
Nº de parcelas	(3)	(3)	(13)	(8)	(8)
Horta			2,03	3,36	2,73
Cereais					17,25
Soutos			17,79		
Superficie total (ha)	0-45,52	0-56,28	1-03,39	1-68,40	1-73,63
Total de parcelas	(3)	(3)	(16)	(9)	(12)

Na provincia de Pontevedra, as propiedades non son máis grandes que nas zonas vitícolas do interior, e poucas veces a viña é o único cultivo da parcela, a división do viñado é

aínda máis marcada, pois son frecuentes as viñas de menos de 1 área. Por exemplo, un propietario de 4,19 ha, en Salvaterra ten 53 áreas de viñas repartidas en 35 parcelas diferentes. En Salvaterra, de 100 propietarios, 72 teñen menos de 1 ha, 17 de 1 a 2 ha, 11 máis de 2 ha (dous superan as 5 ha). Pero a maior parte dos propietarios de máis de 2 ha deben esta extensión algo maior da súa propiedade ás toxoiras incultas ou aos piñeirais.

Salvaterra	I	II	III	IV
Viñas	11,55	5,75	9,55	6,55
Nº de parcelas	(3)	(3)	(8)	(4)
Cereais de rega		22,95	5,35	26,70
Cereais de secaño	36,70		10,10	28,60
Horta	1,00			
Froiteiras	1,00			
Monte a toxos	1,65	9,10	1,50	2,35
Piñeirais		17,10	0,75	60,30
Superficie total	0-54,35	0-54,90	0-27,80	1-31,25

En Caldas de Reis hai 672 propietarios para 218 ha cultivadas, é dicir, 32 áreas por propietario: 41 propietarios soamente teñen máis de 1 ha e 2 máis de 3 ha cultivadas¹⁶⁰. En Salceda, as 287 ha de viña repártense entre os 1.800 propietarios!

Na provincia da Coruña, as cantidades tamén son semellantes. A viña nunca ocupa un lugar importante. Na Pobra do Caramiñal, onde o viñado ocupa 11 ha, hai 970 «cosecheros», é dicir, cada propietario ten de media 1,11 áreas. A distribución detallada é a seguinte: 517 viticultores posúen menos de 500 m² de viñas, 215 posúen de 500 a 1.000 m², 137 de 1.000 a 2.000 m², 42 de 2.000 a 3.000 m², 32 de 3.000 a 5.000 m², 21 de 5.000 a 8.000 m², 4 de 8.000 a 10.000 m² e 2 de 10.000 a 20.000 m².

Por suposto, trátase da distribución da propiedade. Un bo número das parcelas pertencen á xente que emigrou ás cidades ou incluso a América, e quen a miúdo as cultivan son os que quedaron na aldea mediante contratos verbais, non obstante, as explotacións que quedan son moi pequenas.

¹⁶⁰ LÓPEZ CABANAL (647), p. 11.



Foto 12. Ribadavia, a parte vella.



Foto 13. Unha explotación rural no Ribeiro do Avia.

CONCLUSIÓN

No noroeste de España a vide poucas veces é un monocultivo, xa que case todas as explotacións están asociadas ao cultivo de cereais. Ademais, a vide acostuma cultivala o propio propietario. As parcelas que se explotan con contratos de parzaría onde se reparte a metade da colleita, ou algunhas que se explotan en arrendamento, só teñen un papel complementario: un gran número de pequenos propietarios complementan a súa explotación alugando algunhas parcelas de viñas de propietarios máis importantes ou non residentes.

A maioría das explotacións teñen unha superficie pequena. A extensión do viñado que cultiva cada campesiño non supera, como media, as 10 áreas en Galicia, 1 ha na Rioxá e 2 ou 3 ha no centro de Castela a Vella. As diferenzas de tamaño das superficies que se dedican ao cultivo da vide en cada explotación están ligadas ao contraste dos tipos de cultivo que describimos na primeira parte. Nas terras do Douro as cepas están moi espazadas (1.000 cepas por hectárea na Terra de Medina), e os escasos rendementos chegan para explicar a gran dimensión das parcelas (máis de 1 hectárea) e a necesidade que teñen os pequenos propietarios de posuír unha superficie dez veces máis grande que en Galicia onde as cepas están moi xuntas e os rendementos son moi elevados. Un pequeno propietario da provincia de Pontevedra que posúa unha hectárea de terra onde cultivar vide, millo e repolos, atópase nunha situación similar á de un agricultor da Terra de Pinares que posúa 6 ou 7 ha de solos areosos.

Estes contrastes veñen ben remarcados polas extraordinarias diferenzas nos prezos da hectárea de viñedos nas diversas rexións do noroeste de España. En Galicia, unha viña dunha superficie de unha área acostumaba custar 1.000 pesetas arredor de 1958, é dicir, un prezo da hectárea dunhas 100.000 pesetas. En Monterrei (Verín) chegábase a pagar ata 150.000 pesetas, en Barro (Po), 160.000 pesetas; en Castrelo de Miño (Ou), 500.000 pesetas. Nas rexións con viñedos máis mediocres, as cifras seguen sendo aínda importantes: 75.000 en Caldas de Reis, prezo similar ao de unha hectárea de millo, 60.000 pesetas no Bolo, onde a hectárea de centeo non vale máis de 20.000; 50.000 pesetas en Allariz onde a calidade do viño deixa bastante que desexar. No Bierzo, os prezos tamén son elevados: 20.000 pesetas a hectárea en Camponaraya, 35.000 en Barrios de Salas e ata 65.000 en Cacabelos.

Na mesma época, en Navarra, os prezos da hectárea tamén varían entre 15.000 e 30.000 pesetas; nos mellores viñedos de Cirauqui chégase ás 38.500 pesetas, que redondeando é o dobre ou triplo do que se paga por unha terra cultivada de trigo en rotación bienal. Na Rioxá, os prezos son moi variables; nos solos mediocres pedregosos pode que non cheguen ás 10.000 pesetas, mentres que o máis habitual é que oscilen arredor das 25.000 pesetas, e nos pequenos municipios da Rioxá Alta chegan a 40.000 ou mesmo 45.000 pesetas (val do Río Tirón).

Nas comarcas do Douro os prezos son xeralmente inferiores ás 30.000 pesetas. Cando as viñas teñen redementos baixos redúcense a menos de 15.000 pesetas e as terras plantadas con cepas valen pouco máis que as de cereais; por exemplo, en Belver de los Montes (Za) e en Castrobol de Campos (Va), a hectárea de viñado vale 12.000 pesetas, en Boada de Roa, páganse unhas 10.000; en Portillo, 8.100, en Bahillo (Pa); 6.000, é dicir, pouco máis que por un campo de trigo.

CAPÍTULO III

A ELABORACIÓN DO VIÑO

No noroeste de España as técnicas de elaboración do viño son extremadamente variadas. Aínda subsisten sistemas arcaicos en numerosas zonas vitícolas, en concreto na bacía do Douro e en Galicia. Pola contra, en determinadas rexións, a vinificación ten tendencia a concentrarse nas mans de elaboradores especializados, auténticos industriais do viño. Uns conténtanse con elaborar viños ordinarios, viños tintos destinados ao consumo urbano, por exemplo na «Tierra del Vino» en Zamora e na parte meridional de León; outros, elaboran viños de calidade, como os da Rioxha Alta ou da Terra de Medina. Nalgúns viñedos, a disociación entre a viticultura e a vinificación é obra das cooperativas que agrupan os pequenos propietarios dos viñedos e facilitan a obtención de viños de mellor calidade e máis uniformes. A rexión onde hai maior número de adegas-cooperativas é Navarra, pero ao longo dos anos sesenta multiplicáronse as cooperativas nas comarcas do Douro, sobre todo na Ribeira burgalesa.

A. OS MÉTODOS TRADICIONAIS DE VINIFICACIÓN

I. AS INSTALACIÓNS E O MATERIAL DE VINIFICACIÓN

A vinificación esixe instalacións e equipamentos importantes. Pódese distinguir, deste xeito, o lagar, onde se realiza a vinificación propiamente dita e onde se atopa a prensa, e a adega, onde se conserva o viño en toneis ata ao momento da súa venda ou consumo. O nome de lagar, de orixe romana, utilizábase xa na alta Idade Media, tanto en Galicia¹⁶¹ coma no Bierzo¹⁶² e nas terras do Douro¹⁶³. Non obstante, algunhas cartas prefiren o uso do termo “torcular”, palabra que, ao igual que lagar, se aplica á prensa ou ao lugar onde está instalada¹⁶⁴. No século IX e X¹⁶⁵ tamén se citan as «bodegas» (apotecas). En Galicia, os documentos do século XIV utilizan máis ben a deformación “adeaga”¹⁶⁶.

O equipamento que se utiliza na elaboración individual apenas evolucionou ata finais do século XIX, e os métodos tradicionais de vinificación aínda se manteñen nalgúns rexións do noroeste de España. Por todo isto, é necesario insistir que incluso alí onde se produciron transformacións recentes, aínda están moi influenciadas a forma da vivenda e a distribución das edificacións da explotación polas antigas necesidades dos viticultores.

A. A DISTRIBUCIÓN XERAL DAS INSTALACIÓNS VITÍCOLAS

Aínda que a diversidade das instalacións vitícolas é moi grande, pódense agrupar en varios tipos básicos:

1. Instalacións vinícolas que non están separadas da vivenda

Hai que distinguir dous subtipos en función da existencia ou non dunha auténtica adega escavada na terra:

a) As instalacións vinícolas que se atopan na planta baixa da casa ou nunha edificación no medio da vivenda. A ausencia de auténticas adegas pódese deber, nestes casos, a un subsolo de rocas cristalinas moi dura onde é difícil, en realidade imposible, escavar galerías

¹⁶¹ FLORIANO (93), t. 2, p. 58, Doc. 97, Socello: «casas, lacar», 870; A.H.D.E., (Revista 3) IX, 1.932, p. 159, Celanova: «lagares», 932.

¹⁶² SÁNCHEZ ALBORNOZ (438), p. 121, Santa Engracia, 956: «lacares cum suo addondo» (con todo o seu material).

¹⁶³ *Ibid.*, León: «casas cum suo lagare, 956; palatio cum suo lagare»; Índice Sahagún (Eccl. 74), nº 1.352, Boadilla de Rioseco (Pa), 1096; B.N.Ms.4357, fol. 39, 1001, Villardeceyde.

¹⁶⁴ San Millán (Eccl. 77), Doc. 2, 800; Valle de Mena: torcularibus; FLORIANO (93), T. 2, p. 178, Doc. 142, 889; San Salvador (Arnoia- Tuño); R.A.H., Barros Silvelo, p. 144, 1007; Xunqueira de Ambía; FLOREZ (92), t. 36, p. 13, 1002, León; C.H.E., (Revista 8), t. 3, 1945, Doc. 10p. 183, 1012, San Esteban de Astorga; B.R.A.H., (Revista 4), t. 26, p. 244, Nájera, 1077, etc.

¹⁶⁵ ⁵Apoteca: Santillana (Eccl. 79), Cart. Doc. 3, Suances 870; FLOREZ (92), T. 34, p. 453, 950, San Juan de la Vega; YEPES (161), t. 4, Doc. 88, 1147, San Paio de Antealtares; A.H.N., Cod. 258, fol. 262, Nájera, 1210; Bodega: Cédulas V, p. 99, 1187, Las Huelgas.

¹⁶⁶ GALINDO (646), Tui, p. 124: «rua das Adegas novas», 1341; Galicia H. (563), p. 375-81, 1375, Pontevedra; C. Orense (Eccl. 58), nº 3041, 1383, Maceda de Trives.

subterráneas. No macizo antigo, as adegas subterráneas son pouco frecuentes. Hai adegas nos pobos da «Tierra del Vino», pero desaparecen en Villanueva de Campeán, é dicir, no momento que xorden as rocas paleozoicas de Sayago, polo que o viño ten que se conservar na planta baixa das casas ou en simples alpendres cuxas aperturas están orientadas cara ao norte. Sucede o mesmo ao norte do Douro, en Villalcampo, onde a construción das adegas escavadas nunha rocha moi dura sería imposible. En toda a comarca de Aliste conténtanse con conservar o viño nunha pequena dependencia escura e fresca.

En Galicia as adegas subterráneas tamén son moi raras. Só se encontran unhas poucas nalgúnhas bacías onde os depósitos terciarios son bastante consistentes. Existen en Valdeorras, en concreto na zona do Barco, algunhas destas adegas subterráneas, que deberon ser escavadas no século XVIII cando algúns viticultores se decataron de que a variedade Negreda, que substituíra ao Albarello tradicional, daba un viño que non se conservaba ben no verán. A busca da frescura non foi un gran éxito xa que a miúdo o viño nestas adegas collía un mal sabor¹⁶⁷.

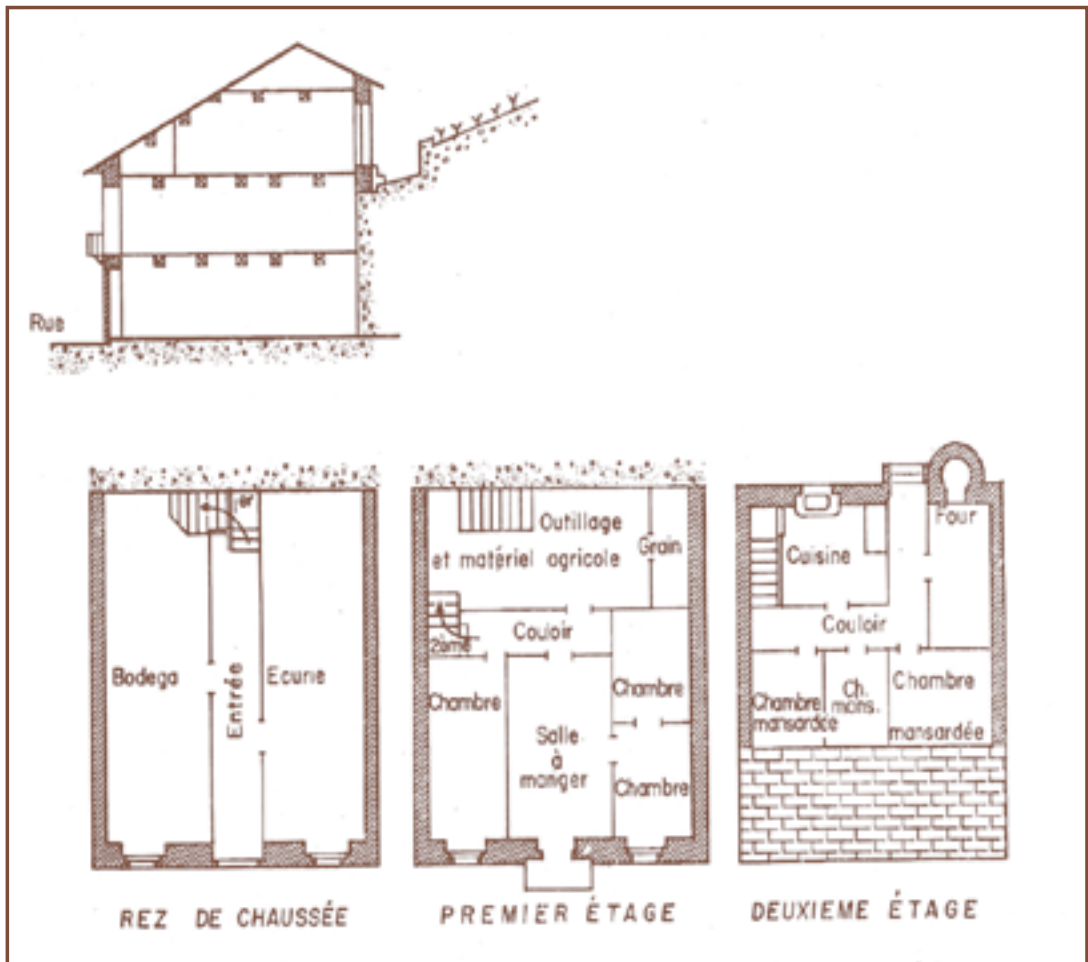


Fig. 56. Casa cunha adega dun viticultor dun antigo pobo de Portomarín (Lugo). Segundo Paz López.

¹⁶⁷ LABRADA (567), 1804, p. 84.

Nas comarcas vitícolas de Galicia a maioría dos viticultores teñen a súa adega no baixo da casa. Cando é unha zona accidentada, a adega está escavada na parte baixa da ladeira. A parte habitable, que ten un ou dous andares, apóíase tamén na ladeira e dá á mesma altura a un camiño máis elevado ou directamente sobre as viñas ou os campos (Fig. 56). Estas adegas, que son frescas e sombreadas, ás veces están pavimentadas con chantos (xistos ou lousas); e ao carón do material de vinificación, gárdanse moitas veces o carro e os arados. A corte ten o chan de terra, e o esterco dalgunhas explotacións pode contaminar a adega¹⁶⁸. Esta mesma disposición das adegas atopámola nos viñedos de Cangas de Tineo (Ov), cunha orientación das aberturas cara ao norte se é posible.

As casas das Rías Baixas tamén teñen as adegas debaixo das habitacións. Aínda se ven algunhas vivendas vellas típicas, cunha adega máis abaixo dalgúns decímetros e unha vivenda de dous ou tres cuartos á cal se accede por unha escaleira exterior de pedra. Pero hoxe atopamos sobre todo explotacións rurais do tipo que nos describiu Manolita Rodríguez-Cadarso na zona do Salnés (Fig. 57). A casa componse dunha planta baixa cunha gran cociña separada por un corredor da adega, só uns poucos metros máis abaixo, e un primeiro piso con varios cuartos. Pegados á casa hai unha corte, un cortello para os porcos e un pequeno alpendre para o carro. Nalgúns casos a adega non está no baixo da casa senón nunha construción anexa, un alpendre. Dáse isto cando a explotación é bastante importante e o material de vinificación e conservación do viño ocupa moito espazo. Por exemplo, no Ribeiro do Avia algúns colleiteiros non teñen abondo coa adega da planta baixa e teñen outra preto da casa. Así, en 1445 cédeuse en foro por 30 maravedís unha adega deste tipo “na rúa dos Tornos”¹⁶⁹. Pola contra, nos concellos de pequenos produtores, como Cenlle, case todas as casas teñen unha adega debaixo dos cuartos do primeiro piso.

É normal a ausencia de adegas subterráneas nas aldeas onde o cultivo da vide tivo sempre unha importancia secundaria. O agricultor que elabora viño só para o consumo familiar non escava unha adega e confórmase coa conservación da colleita no baixo da vivenda. En Castela a Vella, en zonas pouco vitícolas, as adegas non existen, aínda que o subsolo calcario permita a súa construción. O viño, normalmente elaborado seguindo procedementos moi primitivos, consérvase nunhas cantas cubas que se sitúan na peza máis fresca que, ás veces, é a corte. Por exemplo, na provincia de Segovia, Pinarejos, Fuenterrebollo, Turégano e Santiuste de San Juan Bautista non teñen adegas, e en Ochando ou Montejo de Arévalo só moi contados os colleiteiros, os máis importantes do pobo, que posúen unha auténtica adega debaixo da súa casa. Ás veces, o viñado acadou unha certa extensión soamente nos últimos anos, época en que o gran investimento que supón construír unha adega subterránea non se considera rendible. Este é o caso de Morerueta de los Infanzones, na «Tierra del Pan», que non tiña viñado no século XVIII; e onde nos anos sesenta as cepas ocupan 165 ha. O viño almacénase nun cuarto situado a nivel do solo, parecido a unha corte, e polo tanto pouco favorable para a súa boa conservación.

¹⁶⁸ PAZ LÓPEZ (622), p. 163.

¹⁶⁹ A.H.N., Cod. 63, fol. 405.

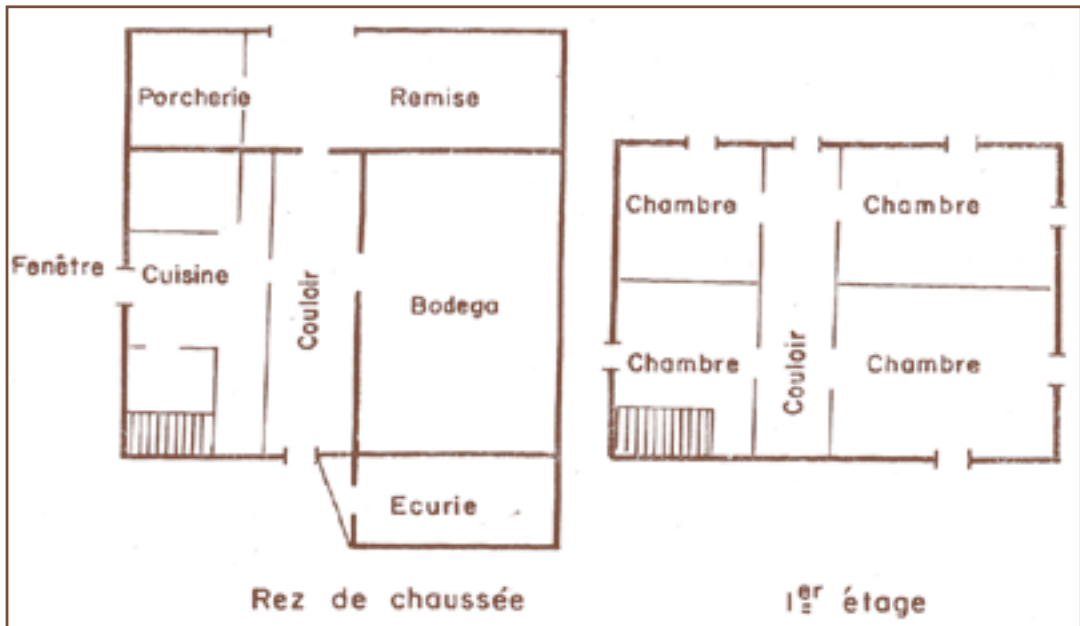


Fig 57. Plano da casa dun viticultor cunha adega no val do Salnés. (Segundo M. Rodríguez Cadarso).

b) As adegas escávanse debaixo das casas. Cada vivenda ten a súa “cova” á que se accede por unha escaleira situada nun corredor ou por unha planta baixa. Estas adegas subterráneas acostuman ser moi profundas: en Aranda del Duero adoitan estar a 6 ou 8 metros baixo terra, aínda que algunhas poden chegar aos 12 metros de profundidade.

2. As instalacións vinícolas están separadas das vivendas dos viticultores.

a) En Galicia os lagares e adegas están dispersos polo medio das viñas. No Canón do Miño a construción destas pequenas edificacións en pedra permitiu acurtar o transporte da uva nestas ladeiras escarpadas. Estas adegas sitúanse normalmente preto dos camiños que soben a ladeira en zigzag e o viño carréxase dende alí con carros tirados por bois á aldea situada arriba, na montaña; moitas veces este transporte faise cando remata a fermentación, pero algúns viticultores deixan unha parte da súa colleita no mesmo lugar e vana levando para ás súas casas pouco a pouco ao longo do inverno ou da primavera. Esta dispersión das adegas é característico da Ribeira de Chantada (Fig. 27). Tamén as atopamos nalgúns zonas do Canón do Sil, no Ribeiro do Avia e na comarca de Arnoia. Un foro de 1232 dispón para unha viña situada na parroquia de San Estevo de Ribadavia que o beneficiario do contrato constrúa un lagar nesa viña¹⁷⁰. Non obstante, os agricultores dos viñedos galegos prefiren levar directamente as uvas para as súas casas.

B. O EQUIPAMENTO DE VINIFICACIÓN

O equipamento de vinificación está formado polo que é necesario para a vinificación, instalado no lagar, e os recipientes indispensables para conservar o viño.

¹⁷⁰ A.H.N., Cod. 63, fol. 299, 1232: «et inde faciatis unum lagare in ipsa vinea quam tenuit Petrus Fernandi».

1. As cubas dos lagares

No chan do lagar os viticultores constrúen normalmente dous depósitos de distinto tamaño, o *lago* e a pía. O *lago*, lagar ou depósito é un amplo recipiente de pedra ou de ladrillo branqueado con cal, e na actualidade cementado. Aí é onde os viticultores descargan a uva que acaban de vendimar e onde pisan os acios. A pía está situada máis abaixo e a súa función é recoller o mosto que escorre do *lago* por medio dun regueiro feito no bordo do recipiente principal, o *bocino* ou a *caneleja*, tal como o denominaban xa os viticultores de Haza (Roa) no século XVII. Mentres que o nome de pía se emprega na Ríoxa Alavesa, a Ribera burgalesa e en Galicia¹⁷¹, na provincia de Zamora e a Terra de Medina prefíren o nome de *pilo* ao de pía e na Ríoxa tamén se empregan os nomes de *pileta* e de *torco*. Os *pilos* da Terra de Medina podían chegar a conter preto dos 5.000 litros de mosto.

A capacidade dos *lagos* é moi variable. En Galicia áchanse algúns depósitos de granito de bo tamaño: 3 m de longo, 2 m de ancho e 0,80 m de fondo. Pero a maior parte dos viticultores utilizan estrulladoras que algúns chaman lagaretas ou ben pisan directamente a uva en recipientes de madeira, as *tinas*...

2. A prensa

A prensa é un dos elementos fundamentais do equipamento de vinificación instalado no lagar. O tipo de prensa que se utiliza en todo o noroeste de España dende a Idade Media é a prensa romana. Non obstante, no século XIX multiplícanse as prensas verticais manuais, e posteriormente os viticultores máis importantes usan as prensas hidráulicas modernas. Nos anos sesenta en Navarra e A Ríoxa a prensa romana tradicional case non se utiliza pero numerosos viticultores das comarcas do Douro aínda a seguen usando, e nalgúns lugares como nos vales do Tera e de Vidriales aínda se continúa fabricando.

A prensa romana consta, basicamente, dunha enorme viga, un fuso, e suxeito á parte baixa do fuso, un bloque de pedra chamado “peso ou quintal”. Un dos extremos da viga fíxase a un muro reforzado na parte superior para poder contrarrestar a forza que produce o peso. O outro extremo está atravesado polo fuso que os obreiros xiran lentamente, a viga, encaixada no paso de rosca baixa pouco a pouco e esmaga a morea de uvas, chamado pé, por medio dun castelo de taboleiros. O pé mantense sobre os lados co vimbio¹⁷².

A extensión da viga, e polo tanto a potencia da prensa, varían segundo as rexións. En Galicia, a viga moitas veces non ten máis de 4 m de longo. No oeste da provincia de Zamora, é de entre 6 e 8 metros, e ás veces máis. Na Terra de Medina acostuma superar os 10 e mesmo os 12 metros. E as grandes prensas romanas da Terra de Aranda chegan a ter vigas de 20 metros de lonxitude.

¹⁷¹ A.H.N., Cod. 476, fol. 72 vº, 1748: «una casa taiada con su alto y baxo, lagar y pila de piedra».

¹⁷² A. HUETZ DE LEMPS.

É posible que algunhas vigas chegaran da montaña de Soria flotando sobre o Douro. Os prezos da vigas de Soria fíxaos minuciosamente a Corte de Valladolid en 1601¹⁷³ en función do seu tamaño, aínda que o uso principal que se lles daba era para a construción. En xeral, as vigas das prensas proceden de árbores cortadas no solo do mesmo termo municipal ou da veciñanza. Nestas rexións secas, estas árbores só medran nas ribeiras ao longo dos ríos, e poden ser olmos, como na Ribeira burgalesa ou na Terra de Medina¹⁷⁴, ou tamén álamos como en Santa Marta. A colocación no lugar esixe un gran traballo e unha axuda colectiva. Sucede o mesmo co peso, que xeralmente supera unha tonelada, con frecuencia dúas, e ás veces tres. No caso dos grandes lagares, tárdase moito tempo en constituír o pé e esmagalo, unhas dez ou doce horas, e só se pode realizar un único prensado na xornada.

Tal como ben indica o nome de prensa romana utilizada tradicionalmente¹⁷⁵, este tipo de prensa implántase nesta rexión (noroeste) ao mesmo tempo que a viticultura. Está representada en diversos documentos da Idade Media, en concreto no magnífico Beato do século X, conservado na Biblioteca Nacional. Numerosas cartas citan os seus elementos básicos: en 1268, en Valladolid, intercámbianse dous hortos con dúas casas situadas na rúa de Francos «con seis cascacos de cubas et con la viga et con la pesga et con el fusielo»¹⁷⁶; en 1299, en León, casas da rúa «que corre de la ferrería de la Cruz para San Martín», teñen a súa adega e «su lagar, viga y piedra»¹⁷⁷; en 1334 véndense unhas casas en Toro, na rúa de Juan García, «con la viga del lagar, peso, fuso y otros útiles del mismo»¹⁷⁸. En Galicia utilizáronse prensas de tipo romana no pasado, en concreto nas Neves (Po), onde aínda quedan algunhas.

Unha pequena parte dos viticultores puido mercar estrulladoras e outras máquinas que funcionan ou a man ou cun motor eléctrico.

3. As cubas

No noroeste de España, os viticultores utilizan toneis de madeira para a conservación do viño; o contraste é claro con Castela a Nova onde predominan as grandes cántaras, do tipo «dolia» romana, denominadas *tinajas*, fabricadas en Colmenar de Oreja e Villarrobledo¹⁷⁹.

Estes recipientes non son descoñecidos ao norte da serra de Guadarrama. Hainos nas tabernas de Segovia no século XVI e tamén se constata a súa existencia en Zamora en 1489 e en Valladolid en 1620. Deste mesmo xeito, tamén se conserva o viño en Maceda de Trives (Ou) en toneis ou en cántaras, e fálase dunha *tinaja* nun testamento sobre o

¹⁷³ A.H.N., Sala Alcalde, lib. 1601-1606, fol. 94.

¹⁷⁴ A.M.A., IV, 24, 1884, La Horra; *Sem. Agric. Artes* (Revista 38), 1801, p. 391, Terra de Medina.

¹⁷⁵ GARCÍA PUERTA (190), t. 2, p. 137.

¹⁷⁶ MAÑUECO (Eccl. 89), t. 2, nº 62, 1268. Ver tamén nº 66, 1275, nº 71, 1278 e t. 3, nº 130, 1298.

¹⁷⁷ OTERO DUEÑAS (Eccl.) 61), Doc. 565, 1299.

¹⁷⁸ I. SAHAGÚN (Eccl. 74), nº 2098, 1334.

¹⁷⁹ GARCÍA FERNÁNDEZ, Colmenar de Oreja, *E. G.* (Revista 9), nº 33, 1948, p. 649-666.

Ribeiro do Avia en 1276¹⁸⁰. Son casos illados, e a única zona onde tiveron un papel fundamental estes recipientes de arxila é na provincia de Salamanca.

Fóra destas escasas excepcións, predomina o uso das cubas de madeira no noroeste de España. En Galicia e na zona cantábrica non falta a materia prima, dende a Idade Media utilízase o carballo e o castiñeiro¹⁸¹.

Os aneis de ferro, que na actualidade substituíron aos de madeira, comezáronse a empregar dende moi cedo nalgunhas rexións. En 1685, un inventario dunha adega de Herrera de Valdecañas, indica que unha das dúas cubas ten «dos aros de hierro»¹⁸².

Normalmente existían profesionais para a fabricación de toneis, pero en Galicia, cara a 1536 o Bachiller Olea sinala que os viticultores do país non necesitan chamar a toneleiros profesionais xa que todos saben montar e anelar toneis: «cada uno con sus criados y amigos arca sus cubas e las aprieta, e tienen ingenios de hierro para ello, cada uno en su bodega»¹⁸³. Pero non hai que xeneralizar este comentario xa que no século XV cítanse varios toneleiros en San Miguel de Deiro (Cambados)¹⁸⁴. A maiores, os «Gallegos» utilizan normalmente toneis bastante pequenos, de 400 a 800 litros, e as cubas que pasan dos 1.500 litros son raras.

A capacidade das cubas fóra de Galicia é moi superior, algunhas chegaban a superar os 10.000 litros, aínda que o récord tíñao a adega do mosteiro de Sahagún: as súas cubas toneis impresionaron a Navagero quen lles dá unha capacidade pouco crible de 30.000 cántaros¹⁸⁵. A principios do século XIX unha cuba de carballo do mosteiro é célebre polo seu tamaño (7 metros de lonxitude) e pola súa capacidade (32.000 litros)¹⁸⁶. Araújo precisa en 1816 que esta cuba coñecía máis polas súas dimensións que pola calidade do viño que contiña.

As grandes cubas de madeira precisan unha vixilancia e un mantemento constantes. Ademais, a súa limpeza debe realizarse con moito esmero. Lavar os toneis era un oficio de antano¹⁸⁷ e en 1602, en Toro, o limpador recibía por «lavar y bañar» cada tonel un salario de dous reais e unha comida¹⁸⁸. Para facilitar a conservación do viño, os viticultores da Terra de Medina e de Zamora tiñan o costume de untar os seus toneis con pez. En Toro, despois de lavalos con auga quente, pasábase sobre as doelas unha mestura de anís e graxa de porco¹⁸⁹.

¹⁸⁰ C. Ourense (Eccl. 58), n° 3041, 1383, Maceda e n° 1.228, 1276, Leiro e Vieite.

¹⁸¹ Santillana (Eccl. 79), p. 58, Doc. 44, 1021, Casillas preto de Potes: «cupa maderiza, rubur facta».

¹⁸² HUIDOBRO SERNA [448], p. 73.

¹⁸³ FILGUEIRA (561), Bachiller Olea, cara a 1536.

¹⁸⁴ PARDO VILLAR (Eccl. 67), Pontevedra, p. 70.

¹⁸⁵ NAVAGERO (253), 1524, cap. 83.

¹⁸⁶ GARCÍA PUERTA (190).

¹⁸⁷ Ensenada, vol. 629.

¹⁸⁸ A.H.N. leg. 30211, n° 19.

¹⁸⁹ GARCÍA PUERTA (190), t. 2, p. 110: «en dicha tierra o pais del vino blanco no solo empezgan las cubas, sino todos los utensilios de las bodegas, hasta los jarros».

Os toneis estanse abandonando na actualidade porque son custosos e fráxiles; os viticultores necesitan outros recipientes novos e prefiren as cubas de formigón (*tinós* de cemento), cuxa capacidade varía segundo a importancia das colleitas e o espazo dispoñible na adega. Moitas teñen entre 1.500 e 5.000 litros de capacidade; teñen a vantaxe que precisan un mantemento menor que as cubas de madeira, aínda hai quen considera que o viño perdeu en calidade. As primeiras cubas deste tipo probáronse a finais do século XVIII na provincia de Segovia, onde, cara a 1776, un tal Rionegro, membro da Sociedade de Amigos do País, fai construír en «betún de cal y mixto de cal, ladrillo y escoria» 7 cubas dunha capacidade que varía entre os 1.520 litros e os 4.800. Aínda que quedaron satisfeitos co resultado¹⁹⁰, non é ata o século XX, e grazas á utilización de auténtico cemento, que se puideron difundir estes recipientes. En Navarra os que seguen elaborando viño individualmente utilízanos cada vez máis en lugar dos toneis tradicionais. Incluso en Galicia, os «depósitos» de cemento comezan a multiplicarse, en concreto nos viñedos de Verín e de Valdeorras.

Ademais das cubas e *tinós* que utilizan os viticultores para conservar o viño, hai outra variedade de recipientes de madeira de tamaño máis modesto. O seu nome varía dunha rexión a outra, e moitos empréganse para transportar o viño. Un exemplo é o carral¹⁹¹, nun principio é un barril que se pode transportar nun carro, pero esta palabra tamén designa calquera cuba de tamaño pequeno. En Becerril de Campos, os toneis denomínanse cubas «de 15 cántaras arriba» e carrais «de tres arriba¹⁹²», aínda que esta distinción non é válida en todas partes, xa que en 1466, en El Moral, fálase de «una carral de 40 cántaras» (640 litros) e doutra de 8 cántaras (130 litros)¹⁹³. Estes carrais contrastan cos toneis, aínda que descoñecemos de xeito fidedigno os criterios en que se fundamenta esta distinción¹⁹⁴.

Os toneis úsanse en todas partes, por exemplo, en Santiago de Compostela¹⁹⁵ e en Zamora¹⁹⁶, pero onde teñen un papel esencial é no comercio marítimo posto que son recipientes de madeira que se poden transportar nos barcos. Sucede o mesmo coa “pipa, barril e barrica”, que se citan xa na Idade Media na costa cantábrica para o transporte do viño¹⁹⁷. A barrica bordelesa (225 litros) implantarase no viñado da Rioxá para a conservación do viño pero só cando a finais do século XIX, no momento das grandes transformacións na vinificación polas adegas industriais. En Galicia, os viticultores non só conservan o viño nas cubas, senón que tamén en “bocois” de 580 litros, e empregan tamén o fuste dunha capacidade incerta¹⁹⁸. Na Rioxá, o nome de “bocoi” resérvase a

¹⁹⁰ Memorias Segovia (469), t. 2, p. 40, 1786.

¹⁹¹ O nome de «carral» xa se utilizaba no século XI: I. Sahagún (Eccl. 74), nº 901, Rioseco, 1047. Ver tamén Covarrubias, 1159: HITA (110), *Libro de buen amor*, 1276: «setiembre: adoba y repara carrales».

¹⁹² A.H.N., leg. 26.759, nº19, Ord. 1730, cap. 31.

¹⁹³ El Moral (Eccl. 53), Doc. 121 p. 211.

¹⁹⁴ Liébana (Eccl. 45), 237: «en la bodega de suso, una cuba piarga et dos carrales et tres toneles buenos et otros tres chicos; item hem la bodega de yuso 7 carrales buenas et 4 toneles buenos et 7 tinas et 3 duernos...».

¹⁹⁵ Col. Doc. (557), t. 2, p. 164, 1364: Donación de «medio tonel de vino»; Galicia Histórica (563), I, p. 340, 1402: «quatro toneles vacios».

¹⁹⁶ A.M., Zamora, leg. 15, nº 22, Ortd. 1409: «no den ni alquilen cuba ni cubas ni tinajas ni toneles».

¹⁹⁷ Ver II parte, cap. I.

¹⁹⁸ Col Doc. (557), t. 2, p. 43, Ord. Santiago, 1569, 57.

un recipientes de 600 litros aproximadamente, de carballo ou de castiñeiro, destinados ao transporte do viño. Utilízanse unha serie de pequenos recipientes para a trasfega do viño na adega, *pozal* e *cántaro* en Castela¹⁹⁹, *puchera* no norte²⁰⁰, *tinanco* e *gamella* na Rioxa, “pipotes, caldeiros e sellas”, con montura de cobre ou de ferro, en Galicia²⁰¹.

Para transportar o viño novo da pía do lagar ás cubas da adega, os viticultores utilizaron, ata os anos sesenta, odres de pel de cabra, chamados *mosteros*. Estes odres ou pelellos non se untan de pez co fin de non lle dar mal sabor ao viño. A capacidade destes odres adoita oscilar entre 36 e 48 litros. Na actualidade son cada vez máis escasos os fabricantes de odres. Un destes últimos, en Torquemada, vendía cada odre, aproximadamente, por unhas 200 pesetas en 1960; tamén os alugaba aos agricultores que os necesitaban. Cando o lagar e a adega están xuntos, o paso do mosto realízase na actualidade empregando bombas e mangueras de aceiro primeiro e despois de caucho. Este material, que xorde a finais do século XIX, tamén facilita a trasfega.

II. AS TÉCNICAS DE VINIFICACIÓN

A. A VINIFICACIÓN NAS PROVINCIAS ATLÁNTICAS

En Galicia a elaboración é case sempre individual. Os lagares comunitarios son moi raros; cadaquén elabora o viño cos medios propios. Na provincia de Lugo, en 1947, había máis de 8.000 instalacións de vinificación para unha produción total de 200.000 hl de viño.

As técnicas de vinificación poden reducirse a dous tipos fundamentais, segundo a duración, máis ou menos longa, de contacto do mosto co acio. O primeiro dáse fundamentalmente en toda a provincia de Ourense, o sur de Lugo e unha parte do Bierzo (Toreno, Benuza): aquí prénsase a uva nos cestos-carrais que serviron para transportala dende a viña, ou nos toneis de madeira que hai no lagar. Os auténticos lagares con piares de pedra úsanse cada vez menos. A pisadura da uva réalízana homes que van parcial ou totalmente espidos:²⁰² métense no cesto carral e pisan os acios da uva agarrándose aos bordos deste ou a un pau. Ás veces as pernas dos «pisones» van protexidas por botas para evitar as numerosas picaduras de avespas e abellóns²⁰³.

Unha vez esmagada a uva trasládase xunto co mosto dos cestos carrais ás cubas, onde durante aproximadamente oito días ten lugar a fermentación tumultuosa. Cando se trata

¹⁹⁹ O «pozal» parece xa se coñecía dende o século X (Cardena (Eccl. 16), Doc. 285, 949, Valderrama), Becerro Merindades: A.H.N., Cod. 754, fol. 174 vº, Buezo, Liébana; RODRIGUEZ, (Eccl. 36), t. 2, p. 329, 1116; HINOJOSA (109), Doc. 40, Covarrubias, 1148, etc. En Galicia, o «pozal» continúa 16 azumes (aproximadamente 32 litros) (A.H.N., Cod. 476, 1607).

²⁰⁰ CIRIQUIAIN (703), Ord. Portugalete, 1459, cap. 36, A.H.N., leg. 1.511, peza 2, fol. 65: ferrada de 14 azumes en 1730 en Motrico.

²⁰¹ En Portomarín en 1645, pipote de 2 canados de viño (A.H.N., leg. 38.073, nº 33).

²⁰² Crisis (183), t. 5, p. 454. A Rúa de Valdeorras.

²⁰³ Algúns labregos comezaron a utilizar cara a 1884 as estrulladoras, pero son poucos, xa que a ferramenta é moi custosa para un propietario moi pequeno e rompe os costumes seculares.

de toneis non hai trasfega, o mosto fermenta directamente nestes recipientes. Dúas veces por día, cun pau de madeira de tres gallos, báixase o bullo no líquido, xa que tende a flotar, formando un sombreiro. Pasado ese tempo, péchanse as cubas, o máis hermeticamente posible, con táboas e terra mesturada con cinza nas xuntas. Ao cabo de tres semanas ou un mes baléirase a cuba. O viño novo (viño de xema) ponse noutra cuba onde se lle engade o viño que saíu despois de prensar o bullo. Cada quince ou vinte días vaise completando o enchido da cuba, e nun día claro de marzo, e algunhas veces en abril, trasfégase. Outro trasfegado efectúase en xuño cando o viño aínda non se vendeu. Este proceso dá, como é natural, un viño moi rico en taninos, o que lle permite que se conserve bastante ben ata o verán.

Nalgúns centros vitícolas, e en particular na zona litoral, o mosto permanece menos tempo en contacto co acio; despois do esmagado, que se realiza en toneis de madeira ou na pía de pedra do lagar, a fermentación tumultuosa mantense, aproximadamente, de oito a dez días. Ás veces menos. Despois déixase “correr o viño” que se recolle en toneis (bocois) ou pequenas barricas de madeira, as biqueiras. O viño que sae do prensado, igual que no caso anterior, mestúrase co viño de xema. Dende a Idade Media distínguese o “bo viño cocido” do simple “mosto”²⁰⁴. Cando se trata de determinados viños de calidade, por exemplo en Fefiñáns (Salnés), o viticultor trasfega o viño novo ao cabo de dous ou tres meses a un tonel onde ten algo de viño das colleitas anteriores, e déixao nesta «solera» ata que chega a colleita seguinte; é entón cando se embotella.

Os pequenos viticultores que non dispoñen de prensa pechan os toneis despois da fermentación tumultuosa e déixanlle o bagazo no medio do mosto. Cando abren os recipientes atópanse ás veces viños tintos, espesos, moi ricos en taninos, ásperos pero bastante agradables; ás veces o viño tamén se revolve, é dicir, agréase (pícase); pero a pesar do seu gusto pouco atractivo, o labrego e súa familia téñense que contentar con el. E viceversa, algúns viticultores teñen o mal costume de non pechar os toneis e fórmanse abundantes depósitos na superficie do líquido (*Mycoderma vini*).

²⁰⁴ A.H.N., Cod. 17, fol. 262, Santiago de Borbén, Redondela, 1277.



Foto 14. Pisado da uva en San Xusto (Valdeorras).



Foto 15. Elaboración individual moderna na Rúa de Petín de Valdeorras (Ourense).

III. VIÑOS ESPECIAIS E AUGARDENTE

A. O VIÑO TOSTADO

O vino tostado ou *tostadillo* elabórase en pequenas cantidades en todo o noroeste de España. É un viño forte e xeneroso, de 15 a 19° en Galicia e de 20 a 25° noutras partes. Normalmente consómeo a mesma familia do produtor no momento das cerimoniais, bautizos, matrimonios e enterros. Quen o queira mercar teno que pagar moi caro. En 1836, mentres o viño ordinario se vendía entre 4 e 8 reais, o tostado custaba entre 30 e 60 reais a cántara²⁰⁵.

A elaboración do tostado require moita dedicación. Só valen algunhas variedades. En Ribadavia utilízase sobre todo a Treixadura, ás veces o Brancellao ou o Albariño; no val do Sil o Comprao²⁰⁶. Cómpre escoller a uva, hai que eliminar as uvas verdes ou podres, despois colocar os acios ben maduros sobre palla, ou colgalos dunha viga nun lugar seco e ben ventilado onde permanecen ata o Nadal, ou incluso ata febreiro, tal como sucede en Mahamud (Bu). Sepáranse do acio as uvas que xa perderon os dous terzos da auga e prénsanse: o mosto fermenta en pequenas cubas que adoitan ser de madeira de cerdeira. A fermentación é moi lenta e acostuma durar tres ou catro meses. Xeralmente fanse varias trasfegas e clarifícase con claras de ovo ou cola de peixe. Despois, algúns embotéllano mentres que outros prefiren gardalo en vellas barricas de cerdeira. Non se bebe ata pasado un ano polo menos e moitos gárdano o maior tempo posible, tres, catro ou incluso máis anos. García de la Puerta cita un habitante de Palenzuela (Pa) que gardaba dúas botellas de catorce anos²⁰⁷.

Algúns labregos, que non teñen a paciencia para realizar este longo proceso, utilizan un método moito máis rápido que dá a miúdo un viño cocido de calidade moi inferior ao tostado: quentan a lume lento 3 ou 4 cántaras de viño corrente, ata que a cantidade se reduce á metade. Logo, enchen un pequeno pipote coas 2 cántaras e, ao cabo de varios días, péchanlo durante varios meses.

B. A PURRELA

Despois de realizar tres ou catro prensados sucesivos, moitos viticultores desfán o montón compacto de bagazo, engaden unha determinada cantidade de auga, déixano fermentar durante varios días, despois prensan a mestura e obteñen un viño cabezón de pouca graduación que chaman xeralmente *aguapié* en Castela²⁰⁸ ou *aguabino* en Navarra²⁰⁹.

²⁰⁵ GARCÍA PUERTA (190), t. 2, p. 121.

²⁰⁶ CASARES RODRIGO (555), 1843, p. 20.

²⁰⁷ GARCÍA PUERTA (190), t. 2, p. 121.

²⁰⁸ A.H.N., Cod. 754, fol. 31, 1390, S. Cebrián de Hocete: «una cántara de aguapié», A.M. Logroño. Leg. 7, nº 15, 1495: «el vino delgado que se dice aguapié». Segundo GARCÍA PUERTA (190), t. I, p. 257, á «piqueta» chamanlle tamén “apretón, espurriagua, aguada, neto ou chichorra”.

²⁰⁹ *Príncipe de Viana* (Revista 50), 1957, p. 562. Inventario de convento del Crucifijo de Puente la reina: «en la bodega chica que se hazen los aguabinos, doce cubas pequeñas».

Era a bebida dos pobres. En Galicia os pequenos viticultores suxeitos a rendas, que a miúdo alcanzaban a metade da súa colleita, moitas veces podían vender unha boa parte do viño que lles correspondía se se conformaban con beber a purrela da que dispoñían libremente²¹⁰. En Castela, algunhas ordenanzas municipais como as de Medina del Campo²¹¹, reservan a «chichorra» para os obreiros agrícolas, xa que é unha bebida que leva sobre todo auga e así non é prexudicial para a súa saúde. Pola contra, o 5 de abril de 1588, o Consello Municipal de Logroño prohibe baixo pena de 9.000 maravedís de multa dar «piqueta (espensa)» aos obreiros, homes ou mulleres. Considera esta bebida auga podre e corrompida que non dá ningún vigor aos traballadores pero provoca epidemias terribles: os hospitais inquétanse da afluencia de enfermos²¹². Do mesmo modo, en 1763, os soldados de Zamora quéixanse que se lles dá a beber un líquido infame que ademais os fai enfermar: engádese auga a «la madre», non só unha vez, senón dúas ou tres veces, e o viño resultante da última mestura é imbebible²¹³. A finais do século XIX aínda moita xente de Castronuño non coñecía outro viño que a bebida que resultaba da mestura da auga e do bagazo provenientes das nais da uva tinta²¹⁴.

C. A AUGARDENTE

No noroeste de España a elaboración da augardente sempre foi unha actividade secundaria polo que non xerou un comercio importante. A augardente procedente da destilación do viño é escasa e a maior parte dos agricultores conténtanse con usar o bagazo para producir algo de alcohol para consumo familiar.

En numerosas ocasións inténtase crear unha auténtica industria da augardente, pero os intentos fracasaron por diversos motivos.

A falta de leña para quentar as caldeiras ou o excesivo prezo ás veces paralizan os esforzos de destilar os excedentes de viño; isto, xunto coa hostilidade das xentes da zona, chega para explicar o fracaso dos cataláns en Aranda del Duero en 1722. Non obstante, hai un motivo esencial de carácter administrativo e comercial: o monopolio dos portos andaluces e o peso excesivo das taxas que non permitiron realizar auténticas exportacións. O comercio exterior da augardente limitouse a unhas cantas cargas con destino á América española.

No século XVII as tentativas dos holandeses en Galicia fracasaron. O comercio interior foi mediocre: o monopolio estatal (estanco) da elaboración mantivo uns prezos excesivos e suscitou a destilación clandestina. O dereito de estanco suprimíase en 1717 e 1718, e déixase liberdade para o comercio da augardente no interior do reino, pero á vez apróbanse unhas taxas importantes á exportación (3 reais de «vellón» por arroba).

²¹⁰ A.H.N., Cod. 17, fol. 50 vº, Casal de Mandelos, preto de Crecente (Po), 1245.

²¹¹ A.H.N., leg. 35355, nº 5, Ord. 1750, cap. 8.

²¹² LOPE TOLEDO, *Berceo* (Revista 45), nº 72, 1964, p. 245.

²¹³ A.M.A., IV, 29, Castronuño.

²¹⁴ A.H.N., leg. 34195.

Despois dalgunhas dúbidas (Real orde de 1727), confírmase a liberdade do comercio en 1746, pero ao ano seguinte, o goberno real estima que o prezo da augardente debe ser incrementado para disuadir os borrachos e para non lle facer a competencia ao viño²¹⁵.

A finais do século XVIII e principios do XIX houbo un certo desenvolvemento da industria da augardente de viño grazas ás iniciativas privadas como a de Delhuyar en Logroño²¹⁶ e á medra do consumo nas provincias vasco-cantábricas. En Tudela de Duero, o “gremio de colleiteiros” cede por 3.000 reais as raspas que permanecen nas cubas despois da venda do viño²¹⁷. En 1816, o Estado concede numerosas autorizacións para construír fábricas de augardente de bagazo²¹⁸; estas empresas modernas aparecen na Rioxa, en Roa... Pero a destilación clandestina do bagazo para o consumo familiar impide o desenvolvemento destas empresas²¹⁹. Ademais, non hai mercado xa que as augardentes catalás chegan facilmente aos portos da España atlántica. En Galicia, os viticultores moitas veces teñen que tirar parte do viño e ninguén ten a idea de transformalo en alcohol.

Na segunda metade do século XIX hai unha crise moi forte na elaboración da augardente. A invasión do alcohol de pataca e de remolacha procedente de Alemaña provoca o peche de moitos alambiques en Navarra e en Castela A Vella. A recuperación viuse favorecida pola guerra de 1914-1918, e despois da última guerra conséntase o desenvolvemento dun determinado número de industrias modernas, ao carón de empresas artesanais que aínda son moi numerosas e están moi dispersas.

En Galicia, a elaboración tradicional de augardente de bagazo é obra dos destiladores ambulantes que utilizan alambiques moi primitivos, as potas. Moitos destes son orixinarios do sur da provincia de Lugo (Monforte). Comezan a xira en outubro, que os leva de adega en adega, e dura ata Nadal ou incluso despois. Os viticultores deixan o bagazo nunha cuba ben compactado e recuberto de folla de parra e de area ou terra para evitar que podreza en contacto co aire. Tamén lle proporcionan ao destilador leña, auga e palla e ás veces comida. O augardenteiro comeza a elaboración poñendo no fondo da pota de cobre un pouco de auga e palla para que o bagazo non entre en contacto directo co fondo; despois verte o bagazo, pecha a pota cunha gran retorta, tamén de cobre, que vai ata o condensador metido nun barril cheo de auga; préndelle lume debaixo da pota, cámbialle dúas ou tres veces a auga ao barril, e vixía a lenta formación das gotas de augardente sobre as paredes do condensador. Normalmente traballan durante a noite para evitar os impostos que consideran excesivos... En 1960 un destilador podía cobrar, aproximadamente, 50 pesetas por potada.

²¹⁵ Novis Recop. (129) t. 3, Libro Vi, p. 258: «procuren non dexar tan libre el aguardiente y licores que su abuso perjudique la salud, antes les mando...procuren tenerlo a un precio correspondiente a contener a los viciosos y a que no se disminuye el consumo mas natural del vino...».

²¹⁶ Ver II parte, cap. II.

²¹⁷ A.H.N., leg. 24431, n° 22, 1803.

²¹⁸ A.H.N., leg. 34702, León –Dueñas (Pa).

²¹⁹ GARCÍA PUERTA (190), 1836, t. 2, p. 198.

A semiclandestinidade das actividades fai difícil calquera avaliación da produción. Na provincia de Ourense, en 1884, a Administración admitía que a cifra de 1.652 hl debía ser polo menos triplicada se se pretendía facer unha aproximación á realidade²²⁰. A Semana Vitivinícola estimaba en 980 os elaboradores de augardente na provincia de Ourense, aos que se lles engadían 101 vidos do Concello de Sober (Lugo). En cambio, algúns anos máis tarde o Consello Económico Sindical só censaba 553 potas e 10 industrias modernas, e estas últimas subministraban só o 10% da produción total. A mesma incerteza dábase para as cantidades destiladas, que se estimaba en 18.000 hl polo CESN e 55.000 hl pola Semana Vitivinícola. Esta derradeira cifra é bastante inexacta xa que o consumo individual é moi alto. Non obstante, un non se priva de beber en xaxún un vasiño para poñerse en forma, e nos bares, o café e a augardente están estreitamente unidos.

A calidade da augardente elaborada polas potas varía considerablemente. Hainas excelentes, en particular a de Betanzos e de Portomarín. Por outra parte, cómpre distinguir entre a augardente “natural”, que dá de 20 a 25 graos, e que ás veces se volve destilar para superar os 30 graos; a augardente anisada, moi estimada; e a augardente rectificada, á que lle engaden substancias aromáticas, como a noz moscada, café e canela, e por suposto é a máis cara.

B. O DESENVOLVEMENTO DAS EMPRESAS INDUSTRIAIS

Despois de finais do século XIX, a vinificación ten tendencia a concentrarse cada vez máis en mans de empresas industriais, onde se utilizan procedementos de elaboración e materiais máis modernos. Esta concentración ten dous aspectos esenciais segundo se trate de adegas industriais, é dicir, de sociedades privadas, ou de cooperativas vinícolas, que se multiplicaron despois da Guerra Civil.

I. AS ADEGAS INDUSTRIAIS

As adegas industriais están distribuídas de forma desigual. Na Alta Ríoxa, a súa función é esencial para a elaboración de viño de calidade. Na Baixa Ríoxa e na ribeira de Tudela, os industriais producen sobre todo viños tintos comúns. Na zona do Douro as adegas industriais teñen moita importancia na Terra de Medina para o viño branco e en León para os viños tintos. Tamén as hai noutras provincias, como en Zamora, pero a elaboración tradicional segue sendo importante. Na bacía do Sil-Miño as adegas modernas concéntranse sobre todo no Bierzo, Valdeorras e no viñedo de Verín.

A. OUTROS TIPOS DE ADEGAS INDUSTRIAIS

Xa describimos o desenvolvemento das adegas industriais en diversas rexións do noroeste de España, en concreto en León, na «Tierra del Vino» de Zamora e en Valdeorras.

²²⁰ A.M.A., Inf. Vinícola, Ourense.

Tanto a súa importancia coma a súa estrutura son extraordinariamente variables: moitas son pequenas ou medianas empresas. Na provincia de Ourense, por unha parte temos 53 adegas industriais en contraposición aos 15.000 viticultores que elaboran viño individualmente; non obstante a produción total destas empresas non chega aos 80.000 hl, dos que máis da metade proceden das adegas de Valdeorras. As 25 adegas industriais do Ribeiro do Avia elaboran só 30.000 hl. A adega Los Peares, preto de Ourense, é de carácter industrial e embotella viño.

Na fabricación de alcohol atópase a mesma xustaposición que na do viño, entre industriais, por unha banda, e cooperativas pola outra. En Navarra existen 3 cooperativas alcoholeiras e algunhas adegas que producen elas mesmas alcohol, como a de La Seca en Castela. Pero a produción de alcohol realízana sobre todo empresas privadas. En Galicia, xunto aos destiladores ambulantes, establecéronse algunhas fábricas modernas. Na provincia de Lugo, as fábricas de Bóveda e de Escairón (Saviñao) producen alcohol vínico de 95-96° e os beneditinos de Samos fabrican arredor dos 25.000 litros do licor “Pax Benedictino”. En Meira, a empresa Lourido Saavedra tamén pode chegar a producir 40.000 litros de licores de toda clase; e igualmente atopamos na provincia de Lugo outras seis pequenas fábricas de licores.

II. AS COOPERATIVAS VINÍCOLAS

As cooperativas tiveron un gran desenvolvemento, primeiro en Navarra e na Rioxá²²¹, e logo nas terras do Douro²²² nos anos cincuenta e sesenta, pero estas aínda seguen sendo pouco numerosas nas rexións onde o individualismo está moi marcado, en concreto en Galicia. As 152 adegas do noroeste de España, dun total de 756 en España, teñen unha capacidade de 2.816.000 hl (de 11.414.000 hl), é dicir, un cuarto das posibilidades de produción das cooperativas españolas.

As adegas das cooperativas caracterízanse pola súa gran uniformidade. Réxense pola Lei do 2 de xaneiro de 1942, teñen estatutos que evidentemente abranguen grandes analoxías e só se diferencian pola capacidade que teñen ou pola procedencia do material de vinificación.

En xeral, as cooperativas favoreceron o traballo de vinificación e o prezo de venda do viño. Non todas as cooperativas funcionan do mesmo éxito. A cooperativa de Leiro é un dos casos que ten un difícil arranque.

²²¹ A 1 de xaneiro de 1954 contábanse con 64 adegas cooperativas en Navarra, 6 en Álava, 1 en Logroño, 3 en Burgos, 5 en Salamanca, 3 en Valladolid, 1 en León, 1 en Ourense e 1 en Pontevedra.

²²² A 1 de novembro de 1965, había 76 adegas cooperativas en Navarra (capacidade 1.415.000 hl), 6 en Álava, 17 en Logroño, 19 en Burgos, 13 en Salamanca, 5 en Valladolid, 5 en León, 4 en Zamora, 1 en Segovia, 4 en Ourense e 2 en Pontevedra.

CAPÍTULO IV

O COMERCIO DO VIÑO

A. A ORGANIZACIÓN COMERCIAL TRADICIONAL

Unha parte do viño consumíase no lugar, polas propias familias dos viticultores; o viño estaba considerado, aínda con frecuencia, como un auténtico alimento, e a vide incluíase entre os cultivos de horta esenciais; non é pois sorprendente que vilas e cidades se tomasen tantas molestias en protexer a súa propia colleita fronte á competencia dos viños foráneos. Non obstante, os principais centros vitícolas fomentaron os viñedos cun fin puramente especulativo, o que inflúe no desenvolvemento e evolución da viticultura comercial no noroeste de España. Antes do desenvolvemento do ferrocarril e do transporte por estrada, o comercio do viño utilizaba medios de transporte lentos e de escasa capacidade, o carro ou bestas de carga. O comercio foi moi intenso e estaba moi controlado polas autoridades. Grazas aos certificados de orixe que daban os secretarios dos concellos, os compradores coñecían a procedencia e o prezo de compra do viño, e os consellos municipais podían fixar un prezo de venda polo miúdo que incluía ao mesmo tempo o valor do viño nos centros de produción, os gastos de transporte, os tributos e as taxas, así como a marxe de beneficio dos taberneiros. A venda polo miúdo estaba moi vixiada: houbo que impedir que os comerciantes falsificasen as medidas, mesturasen viños de calidade inferior e engadisen auga e calquera outro tipo de substancia sospeitosa. Tamén foi necesario moderar o consumo, evitar que as tabernas se convertesen en refuxio de borrachos, tугorios de xogadores ou lugares de desenfreo. Multiplícanse as ordenanzas municipais e os seus textos permiten comprender o lugar que ocupaba o viño na vida cotiá doutros tempos.

I. O CONTROL DA PRODUCCIÓN

A. O CENSO DA PRODUCCIÓN

A tarefa de controlar exactamente as cantidades de viño colleitado por cada produtor converteuse axiña nunha necesidade imperiosa. Dende o século XV, e sobre todo ao longo do século XVI, o control dos municipios non para de reafirmarse, tal como testemuñan as ordenanzas, que cada vez son máis detalladas. Ademais, as asociacións de viticultores convértense moitas veces en intermediarias entre os produtores e a Administración: para organizar a comercialización dos excedentes facía falla coñecer a produción recollida por

cada un. Non obstante, son sobre todo os motivos fiscais os que explican esta inqueda cada vez maior de avaliar de xeito preciso as cantidades de viño que se almacenan nas adegas cada ano. Grazas ao inventario de colleitas, denominado «cala o aforo del vino», pódese gravar a cada produtor en función do que realmente colleitou. Ao inventario da cantidade de produción, ás veces engádeselle unha cata do viño, é dicir, unha degustación que permite controlar a calidade e descubrir as fraudes.

Non todo o viño que se produce entra no aforo, normalmente déixase unha parte para cando hai menos e para o consumo familiar. En Benavente (Za), Betanzos, Pontedeume e en moitos outros centros vitícolas, a terceira parte da colleita descóntase dos impostos²²³.

B. A LOITA CONTRA O COMERCIO ILEGAL

A loita contra os comerciantes nos municipios produtores de viño reviste diversos aspectos. Algúns municipios (en todo o noroeste) trataron de limitar as compras de uva ou viño novo que realizan os especuladores no momento da vendima ou incluso antes, a expensas dos pequenos viticultores cuxas necesidades de cartos son unha forte presión.

Os comerciantes tamén actúan con crueza en Galicia. Na parroquia de San Miguel de Osmo (Cenlle), os dous terzos do viño comercializado son revendidos. A colleita é en 1580 de 800 moios, en 1581 de 850 moios e en 1582 de 700 moios. Deste total, véndense arredor de 300 cada ano, pero un centenar de moios de viño branco e tinto son comprados a baixo prezo no momento da colleita por algúns agricultores podentes que os revenden entre maio e agosto a comerciantes a prezos, evidentemente, moi superiores. En 1580, o prezo do moio de viño branco é de 12 ou 13 reais e o do viño tinto de 9 reais no momento da vendima. Oito meses despois, o viño branco está a 21 reais e o tinto a 17. A marxe de beneficio é similar ao longo dos anos seguintes: en 1581 pásase de 11 e 8 reais a 20 e 14 ou 15. En 1582, cunha colleita máis cativa, os prezos acadan os 15 ou 16 reais para o branco e os 12 ou 13 para o tinto, e soben en maio a 22-23 para o branco, pero só a 16 para o tinto. Igualmente, en San Fiz de Navio (San Amaro–Ourense), a cuarta parte do viño comercializado revéndese (40 moios de 200)²²⁴.

A Administración municipal tamén debe estudar o problema do viño novo. Algúns viticultores póñense a vender mosto cando aínda está en plena fermentación, o que é perigoso para a saúde, a prezos que o Concello da Coruña cualifica o 29 de setembro de 1626 de caprichosos²²⁵. Na maior parte das poboacións produtoras de viño a comercialización da colleita nova está prohibida ata unha data que fixa o concello de xeito moi preciso. Así, en outubro de 1532, o alcalde de Santiago prohíbelle ao mosteiro de Santa María a Nova continuar coa venda ilegal do viño novo e ameaza a todos os que fosen mercalo ao convento con catro días de prisión e coa confiscación dos recipientes en que

²²³ En Benavente: A.H.N., leg. 27615, nº 2. En Betanzos e Pontedeume: A.H.N., leg. 28501, nº 2, 1738.

²²⁴ Exp. H. 137.

²²⁵ TETTAMANCY (608), p. 162.

transportasen este viño²²⁶. Dous séculos máis tarde, a vila de Pontevedra quéixase de que algúns viticultores adiantaron a vendima para obter axiña un viño novo que vendían polo miúdo, aínda que non se atopase en perfectas condicións e non se establecese o prezo oficialmente²²⁷.

En Galicia, o San Martiño marca frecuentemente a data de autorización para vender o viño novo.

En Ribadavia, os produtores fixan eles mesmos os prezos de venda e a vila só intervén cando considera que son demasiado elevados; taxan os seus viños no seu xusto valor²²⁸.

C. A PROTECCIÓN FRONTE AOS VIÑOS “ESTRANXEIROS”

Vimos a gran importancia que tivo este proteccionismo na localización dos viñedos dende a Idade Media²²⁹. Cada pobo puido rodearse dun viñado suxeito á competencia das comarcas veciñas; cada pobo intentou defender os seus viñedos, parte integrante do seu equilibrio económico, fronte á invasión dos viños foráneos.

A prohibición da entrada de viños do exterior ata que se esgote a colleita local considerábase como un dos fundamentos da prosperidade local.

A distancia de tres leguas arredor da poboación parece ser a que se elixía con maior frecuencia para limitar o dereito de entrada dos viños producidos polos habitantes do municipio. Así, en Pontedeume, o «vino de su labranza o renta» debe vir de menos de «tres leguas al contorno»²³⁰.

Co fin de reducir aínda máis as posibilidades de fraude, o período durante o cal os colleiteiros poden introducir a súa produción é xeralmente moi curta. As ordenanzas de Pontedeume establéceno entre o 8 de setembro e o 11 de novembro.

Os defraudadores adoitan facer proba dun gran menosprezo polas leis, sobre todo cando ocupan postos importantes no concello e ás veces enfrontábanse cos gardas. En Pontevedra atrevéronse a mandar ao cárcere o garda que tratara de interceptalos, e o 15 de marzo de 1798 o «guarda celador» instalado na porta de Santo Domingo quere deter ás once da noite varias cabalerías cargadas de viño, pero vese rodeado polos arrieiros, tira de espada, fere un dos agresores e deténeno os oficiais amigos dos traficantes. Méteno na cadea e resulta un proceso violento!²³¹

²²⁶ A.M. Santiago, *Acuerdos*, vol. 1531-36, fol. 44-45 vº.

²²⁷ A.M., Pontevedra, leg. 3, nº 23, 1723.

²²⁸ A.R.G., leg. 644, nº 20, fol. 244 vº., Ord. 1579, cap. 43.

²²⁹ Ver II parte, cap. I.

²³⁰ COUCEIRO (598), Ord. Pontedeume, 1622.

²³¹ A.H.N., leg. 24334, nº 15, 1798.

II. O COMERCIO DO VIÑO DE VENDA POR XUNTO

É moi pouco frecuente que os produtores vaian eles mesmos a vender o viño ás zonas consumidoras. Os taberneiros de numerosas poboacións rurais fornécense directamente nos principais centros vitícolas, pero o abastecemento de viño nas cidades importantes acostuma esixir a utilización de arrieiros especializados vidos dalgunhas zonas montañosas pobres: na Maragatería ou en Terra de Campóo, os carros son un recurso complementario fundamental.

A. VENDA POR XUNTO NOS CENTROS PRODUTORES

A venda do viño por xunto é un negocio delicado, polo que o control das autoridades municipais acostuma ser moi estrito. Nalgúns casos, esta vixilancia do comercio ten como fin facilitar o cobro de impostos, pero o máis habitual é que os impostos sobre a produción se fixen nos aforos da colleita, tal como sinalamos anteriormente.

Os municipios queren sobre todo controlar o bo funcionamento do circuíto comercial, por iso intentan facilitar as relacións entre os vendedores e os compradores. Isto significa que hai un control dos prezos.

As asociacións de produtores ou gremios de colleiteiros créanse fundamentalmente no noroeste co fin de facilitarlles a venda de viño por xunto e para axudar as relacións entre produtores e compradores. A maior parte dos grandes centros vitícolas teñen o seu propio gremio cuxas finanzas se basean nunha taxa especial sobre a produción. Os prezos acostuman fixarse en función dos que se usan nos centros vitícolas veciños, e establécese un prezo medio en cada zona que depende da abundancia maior ou menor da colleita e da afluencia de compradores. Algúns viños poden ser descualificados, vendidos por debaixo do prezo normal²³², pero o que hai que evitar é que os prezos excesivos provoquen a desaparición dos clientes: en 1788, como consecuencia dunha suba importante, os compradores desapareceron de Laguardia (A Rioxa Alavesa) durante tres meses²³³!

Tamén hai que organizar a venda, evitar a competencia entre produtores, impedir que se abran varios toneis á vez, vixiar a calidade do viño e controlar as medidas utilizadas para avaliar as cantidades vendidas. Os funcionarios municipais dos grandes centros vitícolas decátanse axiña que non se poden encargar eles mesmos destes traballos e confíanlles a especialistas. O corredor, que en Navarra toma o nome de *garapitero*, encárgase de poñer en contacto os compradores e os vendedores; cobra unha determinada porcentaxe do viño que se vende. En Medina del Campo había a finais do século XVI oito corredores de viño.

²³² A.H.N., leg. 28568, nº 2, Torquemada, Ord. 1739, art. 45.

²³³ A.H.N., leg. 24265, nº 14, fol. 9, 1789: «en dho año proximo pasado, por una inoportuna subida del precio del vino se retiraron los arrieros por mas de tres meses».

Nalgúns casos, o concello nomea catadores especializados. En Logroño, en 1729, tres probadores de viño «de inteligencia, honradez y satisfacción» désígnanse a principios de cada ano²³⁴.

Os intermediarios oficiais non sempre son honrados. No século XIX as queixas contra a parcialidade e falla de honestidade dalgúns corredores multiplícanse. En 1846 a alcaldía de Cenlle prohibe os amaños dos corredores que se presentan ante os arrieiros para tratar con eles e conducilos a algunhas adegas para fixar o prezo ao seu gusto. En 1874 Ribadavia quéixase á súa vez dos abusos cometidos polos corredores²³⁵.

B. O TRANSPORTE DO VIÑO

Vimos na segunda parte que o transporte do viño faise principalmente dende as zonas do interior, é dicir, das bacías do Douro e do Ebro cara ás zonas litorais. Polo tanto, dedúcese que o comercio marítimo tivo un papel limitado, salvo no século XVI, cando o viño de Ribadavia se distribuía en pequenos barcos na maior parte dos portos do litoral cantábrico. Aínda así este transporte non era totalmente marítimo xa que o viño se transportaba por terra dende o Ribeiro do Avia ata Pontevedra ou Vigo.

O transporte do viño no noroeste de España realízase basicamente por vía terrestre. Os ríos destas terras foron pouco utilizados. Hai algunhas referencias a mercadorías transportadas por vía fluvial, como por exemplo vigas e madeiras que chegan a Valladolid polo Douro, pero trátase de flotación máis que dun auténtico transporte fluvial. Non encontramos ningunha mención de viños transportados por este río.

Ben é certo que estas vías fluviais son medianamente navegables, de feito poucos afluentes se utilizaron con éxito. A verdadeira razón non é de carácter físico senón económico: os grandes eixes do comercio do viño sempre son perpendiculares aos cursos dos ríos. O Ebro discorre do noroeste cara o sueste, o Douro do leste cara ao oeste, mentres que os grandes viñedos do noroeste abastecen principalmente as provincias marítimas e a costa setentrional de España: País Vasco, montaña de Santander, Asturias e norte de Galicia.

1. Os recipientes utilizados para o transporte do viño

O comercio por vía terrestre dá lugar a grandes desprazamentos de bestas e de xente. Os arrieiros utilizan dous modelos de transporte esenciais: a besta de carga (cabalería) e a carreta (carro). Os recipientes son cubas pequenas e odres.

O transporte en toneis está máis localizado que o transporte con odres. Existen dende a Idade Media pois os textos citan en varias ocasións os “carrais”, é dicir, pequenas cubas

²³⁴ A.H.N., leg. 24144, nº 11, peza 2, Ord. 1729.

²³⁵ EIJA (625), p. 602, nota 2.

que se poden transportar nos carros e que se destinan ao comercio do viño²³⁶. En Galicia, entre os Ribeiros do Avia ou de Ourense e Santiago de Compostela, unha parte do transporte faise en “pipas” de madeira. En 1648 os xesuítas de Santiago reciben 50 moios de viño transportados en 17 pipas e en 1652, 69 ½ moios en 23 pipas. Se temos en conta que o moio ten 145 litros, cada pipa leva pois un contido aproximado de 425 litros²³⁷.

Pero o recipiente máis utilizado é o odre: o noroeste de España é unha rexión onde con frecuencia escasea a madeira, en troques, as cabras son numerosas; ademais a conservación dos odres é fácil e adáptanse doadamente nos animais de carga. Deste xeito, non é estraño que se utilizasen tanto na Idade Media: en Pontevedra en 1375 e en Ourense en 1385 o viño transportábase en odres²³⁸. Na Idade Media chámanselles odres en todas partes, pero a finais do século XV comeza a ser bastante frecuente o nome “coiro”, e, aínda que non desaparece o termo de odre, a finais do XVI “coiro” é o máis utilizado²³⁹.

A capacidade dos odres é bastante variable: a maioría levan de 6 a 8 cántaras, é dicir, de 96 a 128 litros. O uso dos odres deu lugar a unha auténtica industria e os fabricantes de odres constitúen nalgúns cidades un gremio, unha corporación.

O odre de transporte diferénciase do que se utiliza na trasfega do viño nas adegas xa que este se impregnaba de pez; esta pez debe vir de Castela segundo as ordenanzas de Estella en 1738²⁴⁰. Este baño dá un sabor ao viño do que se queixan algúns viaxeiros franceses, como Brunel en 1665: “unha muller ou un home, que parecen dous mendigos piolentos e cubertos de farrapos, miden o viño que extraen dunha pel de castrón ou de porco, onde o conservan e sírvelles de adega e de bocoi. Con frecuencia, nótase o cheiro a pel e a pez na gorxa, e o mellor viño vólvese unha beberaxe desagradable”. Pola contra, en 1726, Bonnault d’Houët atopa excelente o viño que sae destes odres e a moi bo prezo: “o sistema deste país para gardar o viño é no pelexo do castrón preparado para ese fin. A billa é a pata do animal... Sérvense en vasos de madeira para beber. Cheo, un destes vasos custa 2 oitavos, o que en Francia custaría ben dez soldos pola excelente calidade destes viños que non están adulterados... o taberneiro non quita a botella ata que un non bebese a fartar, o que non tarda en pasar xa que se emborracha un por 6 oitavos”²⁴¹.

O odre impregnado de pez permite conservar ben o viño, e cando o viño comeza a venderse polo miúdo, é raro que se pique xa que non hai aire no odre. Isto adoita ser un

²³⁶ Ver II parte, cap. I. Utilízanse tamén “barrís” (A.H.N., leg. 27388, Ord. Grajal de Campos, cap. 11, 1687).

²³⁷ A.M., Santiago, Cuentas de la Compañía de Jesús.

²³⁸ Odre: VIGIL (671), Oviedo, p. 65; OCHAGAVIA (308), p. 12; Bol.. Orense, n.º 4; PARDO VILLAR (Eccl. 67, Pontevedra, p. 67-86; Bilbao, 1399, cap. 8; GRAU (475), Segovia, p. 450. Ver tamén Covarrubias (Eccl. 24), 35, 1222, («unam utrem vini») Fuero de Alba de Tormes (66), cap. 120; VÁZQUEZ (152), Santiago, t. 3, p. 133; A.M., Fuenterrabía, Arancel, ; A.H.N., Cod. 743, Arévalo, Ord. 1546; A.R.G., 644, n.º 20, Ord. 1579, Ribadavia.

²³⁹ Coiro: LANDARUZI (273), p. 421, Vitoria, 1486; A.M., Bilbao, C. 38, R. 31, b.º, 188, 1577; Banco de Santander (673), p. 355, 1554; B. Men. Pelayo, Ms 8.6.25, Cabezón de la Sal, 1581 (Ord. Cap. 34); Ord. Salamanca, 1534 (lib. 4, tít. 5, &1); A.H.N., 26122, Benavente, Ord. 1678; A.M., Burgos, 1587, Vino de Toro, Sim. C.º, R.C. leg. 504, n.º 13, Ord. San Vicente de la Barquera, 1514, cap. 17.

²⁴⁰ A.G. Na. Sec. Agric., leg. 1, carpeta 60.

²⁴¹ BONNAULT D’HOÛET (226), p. 66, León.

motivo máis para preferir o odre en vez das cubas. As ordenanzas de Valladolid precisan en 1423 que o viño non se debe transportar «en cubas ni tinajas ni carrales ni en odres de vaca ni de buey ni de toro». O odre de pel de cabra é o único medio autorizado.

2. A distribución xeográfica dos sistemas de transporte

No noroeste de España existe un forte contraste entre as rexións onde se realiza o transporte do viño mediante bestas de arreo e aquelas onde se utilizan principalmente os carros.

No Bierzo e en Galicia utilízanse os dous medios de transporte. O carro utilízase sobre todo na agricultura e nos pequenos percorridos. Pero non é menos certo que no século XVII tamén se utilizaba o carro entre o Ribeiro e Santiago²⁴². Do mesmo modo, o viño de Monforte e das súas ribeiras que se enviaba a Lugo transportábase a través dos carros²⁴³. En 1602 Pontevedra abastecía-se de viño polos carreteiros que viñan do «alfoz de Salvatierra y su comarca» e por «recueros» que traían o viño de Ribadavia²⁴⁴. Os medios máis utilizados para comunicar os difíciles camiños dos Ribeiros da provincia de Ourense e a zona litoral son as bestas de arreo. A finais do século XVIII xa non hai carros entre o Ribeiro do Avia e Santiago: os numerosos transportadores de viño que fan parada nos catro mesóns de Nonás (San Mamede de Moldes–Boborás) á saída da zona do viñado, antes de dirixirse cara á Coruña, Santiago, Betanzos, Padrón, Noia, Caldas, Pontevedra... utilizan só “recuas”²⁴⁵. As ordenanzas de Santiago (1775) soamente mencionan as “cabalerías”²⁴⁶. Nos carros colócanse as pipas de castiñeiro, de carballo, ou mesmo de faia; e as bestas transportan os odres²⁴⁷.

A distribución xeográfica dos dous modos de transporte só se pode explicar polas diferenzas na orografía do terreo: os carros atravesan lentamente os portos da montaña de Santander mentres que as mulas que veñen de Toro e La Nava abastecen Astorga ou León sen abandonar as chairas do Douro. O estado da rede de camiños ten unha certa importancia, xa que alí onde os camiños son transitables, os carros poden pasar. Así, cando se construíu unha ruta entre os anos 1770 e 1775 para o porto de Orduña²⁴⁸, as caravanas de carros cantareiros substitúen as longas recuas de mulas; o ruído dos carros é tal que as xentes dos pobos non chegan a seguir os divinos oficios nas igrexas, e mesmo son incapaces de entenderse dentro das súas propias casas²⁴⁹. Pero a explicación é insuficiente, non se sabe por que os camiños que van dende Terra de Campos á costa de

²⁴² A.M., Santiago.

²⁴³ A.R.G., leg. 9018, n.º 21, 1646.

²⁴⁴ A.R.G., LEG. 14936, n.º 8, 1602.

²⁴⁵ A.H.N., leg. 34467, n.º 2, fol. 9 v.º, 1794: «las casas de los sobredichos diariamente, tanto en el verano como en hivierno por día y noche jamás se hallan sin gente y cavallerías forasteras».

²⁴⁶ Col. Documentos (557), t. 2, Doc. 5, p. 75.

²⁴⁷ A.M.A., Inf. Vinícola, 1884.

²⁴⁸ ITURRIZA (709), 1785, p. 130, cap. 45, & 195. O camiño vai dende o desfiladeiro de Pancorbo a Bilbao por Orduña, Amurrio, Arrancuadiaga, Miravalles e Arrigorriaga... O financiamento lógrase grazas a un imposto de 8 cuartos por cántara de viño importada no Señorío.

²⁴⁹ A.H.N., leg. 1140, n.º 9, Ord. Orduña 1785, tit. 37, cap. 1. As ordenanzas debían non só loitar contra o ruído senón tamén contra o perigoso atasco dos carros no porto: hai que obrigalos a circular de forma prudente e en fila india (cap. 2).

Santander eran mellores que os de León. Un texto do século XVIII sinala, por exemplo, que en Almansa (León) o transporte realizábase en mulas aínda que os camiños permitirían que se fixese en carros²⁵⁰.

Existe unha relación directa entre os modos de transporte e as tradicións de cría de gando nas distintas rexións de España, pero a razón destes contrastes pérdese na noite dos tempos e está fóra do alcance do noso entedemento. O avance da cría de mulas a expensas do gando bovino ten unha influencia na distribución dos diferentes medios de transporte, pero no que concirne ao comercio do viño, os documentos non son o suficientemente numerosos para poder intentar describir esta evolución.

3. Os azares do transporte

As condicións meteorolóxicas do inverno no norte de España dificultaban as comunicacións. No porto de Vegarada, que une a provincia de León con Asturias, debido a unha tormenta de neve os arrieiros quedaron illados durante vinte e catro días, polo que tiveron que matar os seus propios cabalos para poder sobrevivir e chegaron nun estado lamentable cando alcanzaron os vales asturianos.



Foto 16. Límite da “ruta do viño” construída a finais do século XVIII entre a Alta Ríoxa e os camiños reais de Vitoria-Bilbao.

²⁵⁰ MADOZ (5), Almansa: «por este pueblo se hace de toda la tragería asturiana... La conducción se verifica por caballerías aunque prodría hacerse por carros».



Foto 17. Tasca en Betanzos. A rama de loureiro indica que hai viño para vender.



Foto 18. Fabricantes de odres en Famoselle (Zamora).

Desgraciadamente, os obstáculos naturais non son os únicos. O libre comercio adoita verse trabado por diversos contratempos, controis e imposicións. Dende a Idade Media establécense peaxes en determinados portos, agás se o Rei dispensa os transportadores de viño de pagar os dereitos; é así como os viños do Ribeiro de Ourense circulan libremente cara a Santiago²⁵¹.

Las «Juntas del Reino de Galicia» quéixanse tamén de que os arrieiros se ven obrigados a presentar a «albala de guía» á entrada de cada unha das poboacións que atravesan e agardar ás veces días enteiros a que o funcionario local, administrador, garda ou secretario, teñan a ben facer o control esixido²⁵².

4. O elevado custo dos transportes por terra

En xeral, no noroeste de España, os transportes lentos e difíciles son tamén moi caros para os viños de calidade normal, e mesmo poden superar o valor do viño cando a distancia que se percorre é moi grande.

A incidencia dos custos do transporte sobre o prezo do viño é moi variable para o viño que se transporta dende os Riberios de Ourense ata Santiago. En 1648 os xesuítas traen 50 moios de viño que valen 1.410 reais e o transporte das 17 pipas ascende a 952 reais, isto é, o 40% do prezo do custo á chegada a Santiago. En 1652 o prezo do transporte dunha pipa pasou a 64 reais fronte aos 56 catro anos antes (1.702 reais para 23 pipas), pero os 69 ½ moios custaron 3.683 ½ reais; este incremento importante do prezo do viño fai que aumente o transporte a 31²⁵³. Por outra parte, as ditas tarifas de transporte son moi elevadas: en 1646 un moio de viño da Ribeira de Ourense que valía 35 reais, ao chegar a Lugo custaba 14 reais máis, e o viño tinto de Lemos que valía 37 reais o moio, o “porte” custaba preto dos 10 reais²⁵⁴.

Os arrieiros teñen ás veces tendencia a inflar os prezos, o que non satisfai en absoluto os destinatarios! Así os «trajineros y recueros» que levan o viño de Ribadavia e de Ourense ata Pontevedra teñen, arredor de 1560, unha tarifa razoable: por cada moio de viño branco que en Ribadavia custa 30 reais, cobran 8 reais de transporte²⁵⁵. Nos anos 1597-1600, a suba é aínda feble (de 8 a 12 reais en Ribadavia e 14 ou 15 en Ourense), pero en 1601, os prezos pasan a 15, 16 ou 17 reais, e en 1602 acadan os 20 e 22 reais, bastante prohibitivo xa que os alimentos nese ano non son moi caros. A cidade de Pontevedra decide entón fixar o prezo en función do número de leguas percorridas²⁵⁶. Así, o custo do transporte volveu baixar a 12 reais a finais do século XVII, mentres que o prezo do viño branco, moi bo, subía ata 130 reais²⁵⁷.

²⁵¹ Ver II parte, cap. I.

²⁵² A.M., A Coruña, Actas de las Juntas, vol. 352, 1650.

²⁵³ A.M., Santiago, Cuentas de la Compañía de Jesús.

²⁵⁴ A.R.G., leg. 9018, nº 21, 1646.

²⁵⁵ A.R.G., leg. 18665, nº 26, 1560.

²⁵⁶ A.R.G., leg. 14936, nº 8, 1602.

²⁵⁷ A.M., Vitoria, Decretos Álava, 23 de novembro 1827, p. 109.

5. O comercio por vía marítima

Os contratos conservados na Chancaría de Valladolid permiten comprender a organización do comercio marítimo a principios do século XVII²⁵⁸. En marzo de 1605 un home de negocios de Bilbao, Ayala Perea, confía a un comerciante da vila, Domingo de Aresti, unha suma de 300 ducados: 200 destínanse á compra de 73 «quintales de fierro platino» a 30 reais o quintal, 50 ducados para poder comprar cânabo «cáñamo en pelo» e 50 ducados de panos de Durango. Aresti debe de transportar o ferro a calquera porto de Galicia no barco San Juan, cuxo patrón e propietario é Miguel Ugarte, domiciliado en Portugalete. O cânabo e os panos deben embarcarse no barco dun patrón de Pontevedra, chamado Herrerio. Estes transportes fanse baixo a responsabilidade e os riscos de Ayala. Cando as mercadorías cheguen a Galicia, Aresti comprométese a vendelas ao mellor prezo, e co diñeiro recibido a mercar viño de Ribadavia. O viño, envasado en pipas novas, embarcarase nos primeiros barcos dispoñibles e expedirase a Bilbao. Aresti deberá entón presentar as contas precisas e exactas de todos os gastos que tivese Ayala. Estes gastos dedúcense do beneficio e despois divídense en catro partes, tres para o negociante Ayala e unha para o comerciante.

O mesmo cartapacio dos arquivos da Chancaría contén oito contratos similares. A natureza das mercadorías que se van transportar déixase ás veces á vontade do comerciante, pero case sempre se trata de ferro e de aceiro. Un dos contratos dá a posibilidade ao comerciante de comprar en Galicia, a maiores dos viños brancos de Ribadavia, congro e sardiñas; pero todos se basean no mesmo principio: os negociantes achegan o capital, asumen os riscos, agora ben, reciben as tres cuartas partes dos beneficios; os comerciantes van vender os produtos vascos e compran en contrapartida viño do Ribeiro do Avia; para a súa «yndustria y trabaxo», reciben o cuarto dos beneficios. Os transportes realízanse en pequenos barcos de cabotaxe cuxos patróns poden ser do País Vasco ou de Galicia.

Ás veces os comerciantes van eles mesmos comprar o viño ao Ribeiro do Avia. Xa vimos na segunda parte que moitas veces se producen diferenzas entre os comerciantes de Asturias e os de Pontevedra. O viño que se almacena nos portos de embarque está, en xeral, vixiado por “mozos asalariados”²⁵⁹, e á súa chegada ás rexións consumidoras, o viño que entra por vía marítima recibe os mesmos controis que o viño que chega en carro ou besta de carga.

C. A ENTRADA E VENDA POR XUNTO NOS CENTROS DE CONSUMO

En xeral, os arrieiros só poden entrar nas poboacións onde deben vender o seu viño²⁶⁰ durante o día, e polas portas que se especifiquen de xeito detallado.

²⁵⁸ A.Ch., Va., S.V., leg. 342, n.º 1, peza 5. Ver tamén, II parte, cap. II.

²⁵⁹ A.H.N., leg. 762, n.º 9, 1778.

²⁶⁰ LARRUGA. (4), Ord. Salamanca, 1658, tít. V, n.º 3.

En Santiago, só poden meter o viño pola porta de Mazarelos, a porta Faxeira e a do Camiño²⁶¹.

O control do comercio do viño leva ás veces a que se tomen medidas contundentes. Os «transportadores, tragineros y mulateros» que aprovisionan Álava só poden levar viño de boa calidade, sen mesturar. Un decreto do 5 de decembro de 1514 prevé que se se demostra que o arrieiro comprou viño a dous prezos diferentes, este recibe cen lategazos. Ao ano seguinte (21 de novembro de 1515) redúceselle o castigo²⁶².

En Santiago quen merca o viño aos arrieiros ten que medilo co canado da cidade²⁶³.

Os recipientes que se usan para a cata do viño antes da compra tamén están controlados: cómpre que sexan cuncas de prata ou de cristal e non outros «catavinos» que poderían enganar os compradores²⁶⁴.

Tamén se venden por xunto grandes cantidades de viño nas feiras, como a feira do Apóstolo Santiago, no campo de Santa Susana e preto da Porta Faxeira²⁶⁵.

Grazas ao estreito control do viño que entra na poboación, é posible vender o viño por xunto, é dicir, por cántaras, ou, pola contra, tomar as medidas, ben para facilitar o aprovisionamento, ben para deter as importacións, e deste xeito deter os stocks demasiado abundantes²⁶⁶, incluso para impedir unha reexportación do viño que entra na vila, tal como se fixo en Santiago e Segovia en varios ocasións²⁶⁷.

III. A VENDA DO VIÑO POLO MIÚDO

A. OS DIVERSOS TIPOS DE TABERNAS

O viño véndese polo miúdo nas tabernas. Pero poden diferenciarse tres tipos de tabernas moi distintas: nas poboacións vitícolas, cada produtor de viño pode abrir unha taberna no lugar onde conservaba o seu viño, xa sexa na casa ou na adega. Trátase dunha taberna temporal, que dura o tempo que o viticultor tarda en vender o viño. Nas poboacións que non teñen viñedo ou que producen pouco viño, as tabernas adoitan instalarse en lugares fixos: son auténticos locais de hostalería controlados polo concello. Nalgunhas zonas,

²⁶¹ A.M., Santiago, Acuerdos, 25 de outubro 1549, fol. 229.

²⁶² A.H.P., Álava, Decretos Álava, 1514-1515.

²⁶³ A.M., Santiago, Acuerdos, 1566, fol. 99.

²⁶⁴ Ord. Burgos (B.N.: 3.17293), 1615, art. 55: «sean taças de plata blancas, o copas de vidrio, y no taças doradas, ni cata vinos ni escodillas, porque de catarlo en las dicha taças doradas o cata vinos y escodillas, reciben mucho engaño los compradores».

²⁶⁵ A.M. Santiago, Acuerdos, fol. 575 vº, 1582.

²⁶⁶ A.M., Santiago, Acuerdos, 1542-1554, fol. 142, xuño 1545: «que nadie introduzca vino en la ciudad por haber aún grandes existencias y bajado mucho el precio».

²⁶⁷ A.M., Santiago, Acuerdos, 1531-1536, fol. 196 vº, 1536: «que nadie saque vino en grandes cantidades para fuera de la Ciudad, en pellejos, cargas o pipas». *Ibid.* 1542-1554., fol. 52, 1543; A.M., Segovia, Ord. 1555, cap. 115.

o consumo é tan escaso que non hai unha taberna fixa e os habitantes do pobo vense obrigados a ocuparse da venda do viño polo miúdo por quendas.

1. A venda polo miúdo nos centros produtores

Nos centros produtores, os colleiteiros venden directamente o seu viño aos consumidores dos pobos ou á xente de paso. Abonda para iso colocar na entrada da adega, na porta da casa ou nunha fiestra, un sinal, é dicir, un obxecto que indique que nese lugar se vende viño. O máis frecuente é unha rama de loureiro (Salnés, Betanzos e Pontedeume)²⁶⁸.

A venda realízase a un prezo fixado polo concello e sométese a un control directo. En Tui, por exemplo, ninguén pode vender o seu viño antes de que o inspeccione o concello e ata que o recipiente «fuste y pipa» fose selado²⁶⁹.

2. A venda por quendas dos campesiños

Esta figura non aparece en Galicia, pero nas rexións non produtoras de viño poden diferenciarse dous tipos de poboacións. Unhas, cun consumo regular e importante que esixe a presenza de unha ou varias tascas. Outras, onde a venda polo miúdo é escasa e, nalgúns casos, o propio concello encárgase da subministración do viño á xente que é pobre.

O máis frecuente é que non haxa un auténtico taberneiro e que sexan os habitantes do pobo quen se encarguen por quendas («por adra») de vender o viño que trae un arrieiro ou un veciño do pobo. En xeral, cada cabeza de familia encárgase da venda do viño durante unha semana, despois tócalle o relevo ao seu veciño, e deste xeito a taberna desprázase ao longo de todas as rúas do pobo «por calle y casa hita».

3. As tabernas permanentes

As tabernas permanentes tenderon a multiplicarse ao longo dos séculos. O seu desenvolvemento viuse favorecido polo incremento da poboación e a melloría do nivel de vida... Alí, onde a poboación está dispersa, as tabernas instálanse nas aldeas máis importantes, en concreto nas proximidades da igrexa: despois da misa os homes van beber e charlar²⁷⁰.

A Administración acostuma favorecer a instalación destas tabernas, pois os impostos sobre o viño representaban unha fonte financeira importante para o Estado. Pero a mediocridade das vendas é tal que finalmente algunhas tabernas resultan caras para os

²⁶⁸ COUCEIRO (598), Ord. Pontedeume, 1622.

²⁶⁹ A.H.N., leg. 32404, nº 5, Ord. Tui, 1594, art. 31.

²⁷⁰ B.N.Ms. 9170, fol. 130 vº, Ord. Del Principado de Duarte de Acuña, 1594: «muchos lugares y caserios de este Principado (de Asturias) por ser tan pequeños no hai en ellos taberna y solo hai en uno de ellos donde los vecinos de los demas lugares quedan las fiestas y domingos a oír missa y se juntan a beber en las tabernas».

pobos onde se establecen: hai que pagar un soldo ao taberneiro e as taxas municipais sobre a venda do viño só permiten recuperar unha parte pequena desta suma.

Pola contra, ao longo das estradas multiplícanse as tabernas e con prosperidade. Entre Reinosa e Santander hai 34 a finais do século XVIII, é dicir, aproximadamente unha cada dous quilómetros²⁷¹, cantidade insuficiente se cremos a frei Martín Sarmiento quen pretende, nunha memoria sobre a necesidade de ter bos camiños para España, que os arrieiros non poden facer máis de un cuarto de legua sen tomar un grollo!²⁷² Quizais os carreteiros de Campóo sexan un pouco máis sobrios! Nas cidades as tabernas tamén tenden a multiplicarse.

O corrixidor da Graña e de Ferrol denuncia en 1755 o abuso que presenta a existencia de 70 a 80 tabernas para menos de 500 familias, o que fai imposible a súa vixilancia²⁷³.

Os concellos acostuman a prohibir a instalación de tabernas fóra da mesma cidade. Así, en 1397, A Coruña obtivo unha Ordenanza Real prohibindo, baixo pena de 600 maravedís de multa, a venda de viño na «pescadería o arrabale». Esta medida tomouse para que a vila non se despoboase²⁷⁴.

Cando os agostiños de Pontedeume abren unha taberna preto da ermida da Nosa Señora das Virtudes, a vila pon o grito no ceo e cualifica este establecemento de “indecente” e faino pechar inmediatamente²⁷⁵.

Nos centros importantes, o concello pódese ocupar directamente do aprovisionamento do viño e nomear taberneiros que se encarguen da venda polo miúdo. En Mondoñedo, a principios do século XVI, cada concelleiro municipal (rexedor) encárgase durante dous meses da venda do viño na súa propia vivenda²⁷⁶.

B. O FUNCIONAMENTO DAS TABERNAS

As tabernas xogaron un papel importante na vida cotiá dos municipios. Non só son o lugar onde se vai comprar viño, senón tamén un lugar de reunión e lecer. Para evitar os abusos, sempre posibles dende o momento en que se xuntan homes para beber, os municipios elaboran unha regulamentación extremadamente estrita. As medidas de control afectan tanto os taberneiros coma os consumidores.

²⁷¹ B. Men., Pelayo, Estado, 1798, fol. 64.

²⁷² Papeis de Jovellanos, Instituto de Gijón, & 311, 1757.

²⁷³ A.H.N., leg. 392, nº 3, fol. 6.

²⁷⁴ A.M., A Coruña, Pergamiños, 24, 1397.

²⁷⁵ COUCEIRO (598), Pontedeume, p. 309, 1629.

²⁷⁶ R.A.H., 9.31.56937, nº 16, Ord. 1527.

1. Os taberneiros

Nas aldeas a venda do viño na taberna faina quen obtén nas puxas a obriga de aprovisionar a poboación, ou calquera familiar próximo, normalmente a súa esposa. O taberneiro é ás veces natural do lugar e instala o seu posto de venda nun cuarto pequeno da súa casa²⁷⁷. Noutros casos, é orixinario dun centro vitícola onde ten os seus pais ou parentes, o que lle permite fornecerse a mellor prezo.

Con frecuencia pertence a unha desas rexións de arrieiros profesionais que sinalamos anteriormente. Moitas tabernas están xestionadas por maragatos da provincia de León ou por xentes da montaña de Santander (en xeral do noroeste de España).

En Pontevedra, a venda polo miúdo dos viños de Ribadavia, do Salnés e Salvaterra, está reservada aos habitantes da vila²⁷⁸. En numerosas poboacións son as mulleres as que se encargan de levar as tabernas²⁷⁹, e a moralidade dubidosa dalgunhas mozas provoca a inqueda das autoridades²⁸⁰. Así, as mulleres que venden o viño nas tabernas da Corte de Valladolid deben ter polo menos corenta anos²⁸¹ e en Santiago só as mulleres casadas poden exercer este oficio²⁸²; quen faga vender o seu viño por «alguna mujer sospechosa» é condenado a 8 ducados de multa²⁸³.

Os taberneiros están obrigados a vender o viño ao prezo que fixe o concello²⁸⁴.

En Santiago, os prezos establécense en función dos certificados de orixe que achegan os comerciantes de viño en novembro, marzo e agosto²⁸⁵. En Verín, os taberneiros parecían gozar de certa liberdade, pero en 1587 abusan: atrévense a vender o viño a 10 marabedís a “pichola”, isto é, a máis de 60 reais o moio, e que realmente non vale máis que 2 ducados e 22 reais. O concello debe fixar directamente o prezo da venda polo miúdo²⁸⁶.

Cando as procedencias e os prezos do viño son diversos, o concello prefire fixar o prezo de venda cada vez que o taberneiro merca o viño²⁸⁷. En Mondoñedo, quen venda viño sen mostralo no concello para que se fixe o prezo, condénase a dez días de prisión, e

²⁷⁷ ENSENADA, vol- 553, Navares de Ayuso.

²⁷⁸ A.M., Pontevedra, leg. 2, nº 4, 1683.

²⁷⁹ A.H.N., Cod. 33, fol. 190, 1560: Barrio de Sanzoles (Carrión); Bib. Men., Pelayo, Ms. 8.6.55, Ord. Santillana, 1773, cap. 31.

²⁸⁰ A.R.G., leg. 4740, nº 44, O Ferrol, 1762: «otro perjuicio nada menos yntolerable en cualquier republica que hes la multitud de dhas tabernas, que rixen tabernerias jóbenes y tal vés no es de las mexores vidas y costumbres».

²⁸¹ A.H.N., Sala de Alcalde, lib. 1601-1606, fol. 186, 1604.

²⁸² PÉREZ COSTANTI (581), t. 1, p. 350.

²⁸³ Col. Doc. Hist. (557), t. 2, p. 75, Ord. Santiago, 1775.

²⁸⁴ OREJÓN (450), p. 269, Ord., Astudillo, 1574, cap. 3; A.H.P., Segovia, prot. 7478, nº54, Ord., Sepúlveda, 1509; Ord. Burgos, 1615, cap. 79; A.M., Turégano, Ord. 1727, cap. 44, UBIETO (488), p. 151, Ord. Riaza, 1457; col. Doc. Hist. (557), t. 2, p. 43, Ord. Santiago, 1569, cap. 56.

²⁸⁵ Col. Doc. Hist. (557), t. 2, p. 75, Ord. 1775.

²⁸⁶ A.R.G., leg. 26403, nº 39, 1587.

²⁸⁷ *Bol. Mon. Burgos* (Revista 42) 1948, p. 60, ord. La Cerca, Merindad de Losa, 1575; A.H.N., leg. 24014, 2, Ord. Saracho (Vi), 1581

quen o venda a un prezo superior ao fixado expúlsase do pobo durante seis meses²⁸⁸. Os funcionarios do concello controlan a procedencia grazas aos certificados de orixe (testemuñas) que deben entregar aos transportistas. Na Coruña os prezos establecíao o concello cada mes en función do valor do viño da comarca, e na provincia de Ourense o pregoeiro anunciaba os novos prezos por toda a cidade²⁸⁹.

Os prezos establecidos pola cidade adoitan ser válidos para todas as aldeas e arrabaldes que dependan dela directamente. Algunhas urbes obrigan os pobos veciños a vender o viño a un prezo máis baixo que na cidade.

Estas medidas tomábanse para que os transportistas e os taberneiros aprovisionaran antes a propia cidade que os arredores. En Pontevedra, a venda prohibiuse “extramuros” ata a unha legua de distancia²⁹⁰.

Cando un tonel, ou un odre, se abre para a venda polo miúdo a un prezo dado, prohíbese deter a súa venda baixo calquera motivo²⁹¹, e o taberneiro soamente pode gardar para el dous azumes de viño²⁹². Tampouco pode modificar o prezo ata que non se remate o recipiente²⁹³. Isto tamén é válido para os que venden o viño polo miúdo nas comarcas produtoras. En Ribadavia, dende que un tonel se comeza a vender, o prezo do viño non se pode aumentar, mesmo se se vende a «personas forasteras»²⁹⁴.

Os taberneiros teñen a obriga de ter sempre unha provisión de viño suficiente. Na Cerca, en 1575, se falta o viño pola súa culpa, condénase a unha multa de 48 marabedís²⁹⁵.

2. O control da calidade do viño

Quizais este control sexa o aspecto máis difícil e á vez necesario. Os concellos elaboraron numerosas ordenanzas e multiplicaron as inspeccións co fin de evitar, ou polo menos limitar, as fraudes.

En primeiro lugar, hai que impedir que os taberneiros mesturen viños de orixe e calidade diferentes. A mellor maneira para logralo é especializar as tabernas na venda dunha única clase de viño. En canto unha poboación alcanza unha certa importancia, o concello abre varias tabernas e, a maiores das tascas de viños correntes, abre unha de viño de calidade (n.t. non hai mención para Galicia).

²⁸⁸ R.A.H., 9.31.5.6937, Ord. 1527, Mondoñedo.

²⁸⁹ TETTAMENCY (608), p. 152, 8 de agosto de 1624.

²⁹⁰ A.H.N., Cod. 33, fol. 96, Ord. Carrión, 1568, tít. 6, cap.15.

²⁹¹ A.H.P., Pontevedra, leg. 3, nº 17, 1768.

²⁹² ESCARZAGA (705), p. 60, Ord. Gordejuela, 1548.

²⁹³ Col. Doc. Hist., S.S. (720), p. 86, Ord. 1489, cap. 140.

²⁹⁴ A.R.G., leg. 644, nº 20, fol. 244 vº, Ord. 1579, cap. 140.

²⁹⁵ *Bol. Mon., Burgos* (Revista 42), 1948, p. 60, Ord. 1575.

O maior problema, non obstante, é evitar as fraudes na calidade do viño; con demasiada frecuencia os taberneiros ofrecen aos consumidores viños de mala calidade que non se corresponden coas mostras que utilizou o concello para fixar os prezos de venda polo miúdo. Por iso, establécese un control moi estrito: en Oviedo prohibiuse comezar a vender o viño dunha cuba ou dun odre sen que antes o examinaran os «vigarios» da cidade²⁹⁶. No século XVI, un funcionario municipal estampa o selo da cidade ao carón da abertura da pipa do viño²⁹⁷. A mesma precaución tómase en Pontevedra²⁹⁸ e en Bilbao. En Santiago²⁹⁹, o adegueiro que venda viño sen que o tonel o selase o concello, enviarase ao cárcere³⁰⁰.

En Galicia, algúns municipios nomean unha comisión para controlar os viños que inclúe un experto catador, así as visitas que se ían facendo ás adegas permitían eliminar os viños que se consideraban imbebibles. O taberneiro que cometía unha falta condenábase a unha forte multa e enviábase ao cárcere varios días³⁰¹. En Vezdemarbán, preto de Toro (Za), o concello chega incluso a organizar a taberna para evitar calquera fraude: os dous toneis, un para o branco e o outro para o tinto, instálanse nun pequeno local do que só os funcionarios do concello teñen a chave. Cando o taberneiro trae o viño, avisa o concello que lle abra a porta e comprobe a calidade do líquido. Dous buratos na parede permiten o paso das billas dos toneis ao lugar onde se realiza a venda ao público³⁰².

Na comarca de Salas de los Infantes, o taberneiro debe baleirar os odres en presenza do rexedor, en dúas ou tres olas grandes; estas *tinajas* gárdanse nunha gran caixa de madeira da que o concello ten a chave: billas de bronce permiten extraer o viño para a venda ao público³⁰³.

En Ribadavia estaba prohibido mesturar o «vino de su labra con vino de compra»³⁰⁴.

O máis habitual é encontrar a prohibición de mesturar viño de dúas colleitas distintas porque o viño do ano precedente, ao pasar o verán nos toneis, pódese estragar. En Logroño, algúns comerciantes organizaran, a principios do século XVIII, un tráfico bastante lucrativo: mercaban viños do ano anterior a moi baixo prezo, mesturábano co viño novo e vendíano todo a un prezo máis alto, en detrimento dos consumidores. As ordenanzas de 1676 e de 1744 condenan tales mesturas³⁰⁵, como xa o fixeran outras vilas, por exemplo Santiago ou Carrión de los Condes³⁰⁶, e como o farán máis tarde outros

²⁹⁶ VIGIL (671), Oviedo, p. 65, 1274.

²⁹⁷ B.N.Ms, 9170, fol. 190 vº, Ord. 1594, cap. 7: «que no se permita se empiece a vender en las tabernas de dha ciudad de Oviedo ninguna pipa de vino sin que la reconozcan y sellen como se acostumbra la boca con el sello de la Ciudad...».

²⁹⁸ A.H.P., Pontevedra, leg. 42, nº 1, Ord. 1550.

²⁹⁹ Ord. Bilbao (Ord. 40, p. 49, 1609.

³⁰⁰ A.M., Santiago, Acuerdos, 1575, fol. 442 vº.

³⁰¹ PÉREZ COSTANTI (581), t. 1, p. 147.

³⁰² B.N.Ms, 7312, T. López, outubro 1797.

³⁰³ SERRANO GÓMEZ (148), 1897, t. 2, p. 387.

³⁰⁴ A.R.G., leg. 644, nº 20, fol. 244 vº, Ord. 1579, cap. 42.

³⁰⁵ ZAMORA (319), p. 391, e Ord. 1744 (B.N.: 1.7344), cap. 57.

³⁰⁶ A.H.N., Cod. 33, fol. 96, Ord. 1568, tít. 6, cap. 10.

concellos³⁰⁷. Son, por outra parte, os centros consumidores os que fixan a data a partir da cal pode entrar o viño novo e se autoriza a venda³⁰⁸. Esta data pode ser moi temperá se non hai viño do ano anterior.

As medidas de prohibición tamén teñen como finalidade evitar a mestura de viño de diversas orixes, e polo tanto, de calidade diferente. Os comerciantes de viño en Santiago teñen que separar os viños dos Ribeiros do Avia e do Miño, do viño do Ulla, de calidade claramente inferior³⁰⁹.

Botarlle auga ao viño que se vai vender é un delito. En Riaza (Segovia), o taberneiro que lle bota auga no viño ou fai mesturas prohibidas é condenado en 1457 a unha multa de 600 maravedís que van ás arcas do consello municipal e a 60 que van ás da xustiza; a maiores sofre unha pena de trinta días de cárcere³¹⁰. As Xuntas do Reino de Galicia denuncian en 1650 a fraude dos taberneiros que non dubidan en engadir a unha cántara de viño outra de auga! É un roubo de cara ao consumidor que bebe auga en lugar de viño e paga por el un prezo moi alto³¹¹.

Numerosos municipios toman tamén medidas para impedir que quen venda viño lle bote cal ou xeso para darlle cor e facilitar a súa conservación³¹².

En 1593, en Navarra, os viticultores alegan que unha pequena cantidade de xeso permite conservar o viño. As Cortes de Navarra admiten entón a adición, como máximo, dun «robo» de xeso por 100 «cargas de ubas», pero reiteran a prohibición para os viños xa feitos³¹³.

Esta prohibición esténdese a calquera outra substancia que os vendedores puideran verter no viño en detrimento dos consumidores.

Cando a Administración municipal estima que o viño é de mala calidade, pode baixar o prezo do viño³¹⁴, ou prohibir a venda³¹⁵. En novembro de 1599, o rexedor de Santiago inicia un proceso contra os taberneiros que non venden máis que viño «ruín que es vinagre», e algúns anos máis tarde, o 23 de novembro de 1609, ordena que o viño sobranste da colleita de 1608 se retire da vila xa que é imbebible³¹⁶.

³⁰⁷ M.T., Ord. Alfaro, 1788, cap. 43.

³⁰⁸ A.M., Segovia, Ord. 1555, art. 119.

³⁰⁹ Col. Doc. Hist. (557), t. 2, Doc. 5, p. 75, Ord. 1775.

³¹⁰ UBIETO (488), p. 151.

³¹¹ A.M., A Coruña, Actas de las Juntas, vol. 352, 1650.

³¹² A.H.D.E. (Revista 3), t. 5, 1928, p. 437, Ord. Estella, 1280, cap. 26: «et qui mete calcina en vino de vendre que li coste c. ss. Per cada cuba en que ne metra».

³¹³ Novis Recop. Navarra (368), t. 3, p. 833.

³¹⁴ B. Men., Pelayo, Ms. 8.6.25, Ord. Cabezón de la Sal., 1581, cap. 23.

³¹⁵ B. Men., Pelayo, Ms. 8.6.27 e 28, Ord. Campóo de Suso, 1589, cap. 13.

³¹⁶ A.M., Santiago, Acuerdos, 18 de novembro de 1599, 23 de novembro 1609.

3. O control das medidas

Na Idade Media os consellos municipais controlan de xeito moi estrito as medidas utilizadas para a venda do viño polo miúdo. O foro de León prevé en 1020 que quen falsificase as medidas do pan ou do viño sexa condenado a 5 «sólidos» de multa³¹⁷. As mesmas sancións se prevén en numerosos foros, en particular nos de Santiago, Sahagún, Ribadavia e Haro³¹⁸.

Cada cidade posuía os seus patróns de medidas; e o contido dos recipientes utilizados era preciso: en Mondoñedo en 1503, os taberneiros debían ter recipientes dun azume, medio azume e un cuartillo³¹⁹.

O azume, utilizado dende a Idade Media³²⁰, ten una capacidade variable, pero oscila sobre os dous litros: 2 litros nunha parte de Guipúscoa e de Castela a Vella, 2,016 en Ávila, 2,28 no norte de Galicia; 2,52 en Vizcaia, etc. Polo tanto, o medio azume equivale, máis ou menos, a un litro; e o cuartillo ao medio litro. O cuartillo de Galicia é lixeiramente maior que o de Castela: en principio, fan falla 117 cuartillos de Castela (a 0,504 litros cada un) para obter a mesma cantidade que con 100 cuartillos de Galicia³²¹. O cuartillo de Galicia adoita ter 0,57 litros; non obstante, tamén se utiliza o cuartillo menor de 0,458 litros, en concreto na provincia da Coruña, mentres que no interior algúns pobos permanecen fieis a enormes cuartillos, como os 0,72 litros na Fonsagrada, os 0,84 en Becerreá, os 0,88 en Pedrafita e mesmo 1,08 en Vilalba; neste caso, o cuartillo chega a ser tan grande como o medio azume de Castela! En Valdeorras atopamos outra medida, o «jarro», de 0,96 litros.

Na Idade Media utilizábanse algunhas medidas para a venda do viño polo miúdo, que posteriormente caen máis ou menos en desuso. En Galicia, en concreto, en Santiago e A Coruña, os taberneiros utilizaban moito o “neto” no século XVI e a principios do XVII; esta medida debía de corresponder a un cuartillo, xa que en Santiago, en 1552, o prezo de 4 netos de viño equivalía ao dun azume³²²; a “pichola” de Verín correspondía tamén a un cuarto de azume³²³. A medida máis pequena, a “onza de viño”, citada xa dende o século X, representaba un sexto de cuartillo, é dicir, aproximadamente 3 centilitros³²⁴.

³¹⁷ MUÑOZ (127), p. 83, cap. 31.

³¹⁸ LÓPEZ (602), Fueros, p. 138. 1152, Bol. Orense, III, p. 165, Allariz 1153, cap. 24, e p. 361, Ribadavia, 1164; Cédulas (103), t. 5, p. 68, nº 18, Llanes, 1168; Díez CANSECA, *A.H.D.E.*, (Revista 3), I, 1924, p. 380, Rabanal (Le), 1169; HERGUETA (295), Haro., p. 124, 1187.

³¹⁹ R.A.H., 9.31.5. 6937, Ord. 1572.

³²⁰ Ver en particular o cartulario de Santo Toribio de Liébana, o Becerro de las Merindades, as cartas das catedrais de Burgos e de León, os códices 17, 64 do mosteiro de Melón, etc.

³²¹ LARRUGA (4), t. 43, 1798, p. 112.

³²² A.M., Santiago, Acuerdos; TETAMENCY (608), p. 162, 1626-1630. Esta medida non debe ser confundida co “nietro” utilizado en Navarra no século XIV e que se segue utilizando en Aragón (159, 74 I).

³²³ A.R.G., leg. 26403, nº 39, Verín, 1587.

³²⁴ MUÑOZ (127), p. 27, Fuero de Melgar de Suso (de Arriba), 950.

En xeral, non se conforman só con verificar o contido das medidas, senón que tamén de selalas. En Santiago, os recipientes son «marcados de las marcas de dha ciudad» cada ano na primeira quincena de xaneiro³²⁵.

De cando en vez descóbreuse, con sorpresa, que as medidas, que se utilizaron durante moito tempo, non teñen a exactitude requirida. Así, na Coruña, o consello municipal decide modificar as medidas en 1632, xa que o azume en lugar de ter 20 onzas non tiña máis que 18 $\frac{1}{2}$ ³²⁶.

O xeito de verter o viño tamén é obxecto de regulamentación: o viño vértese por riba dun recipiente ou «pozal», onde o excedente que cae pódese recuperar³²⁷. A finais do século XIX, ás veces obrígase a colocar un coador á saída do odre ou da cuba para reter as impurezas³²⁸. O taberneiro non pode verter o viño dende moi alto para que non faga espuma; pola contra, débese encher lentamente a medida ata que quede rasa³²⁹. De feito, quen vende viño polo miúdo debe medilo en presenza do comprador, despois de ter indicado claramente o prezo ao que se vende³³⁰.

4. A clientela das tabernas

Xa se trate de adegas ou celeiros dos produtores ou de locais reservados á venda de viño, as tabernas xogaron un papel esencial na vida social: ofreceron aos homes, tanto aos ricos coma aos pobres, un lugar de reunión, un lugar onde podían intercambiar impresións e discutir sobre acontecementos locais. É certo que a súa comodidade é moi básica: no exterior sinálanse cun ramallo de loureiro ou un trapo, a “bandeira”, que indica que nese lugar se vende viño; non obstante, as tabernas permanentes das cidades substituíron eses sinais por auténticos rótulos. En 1791, Santander esixe que se supriman os ramos, «porque sobre ser indecente en un Pueblo avilitado, causa un estorvo de mal aspecto», e se substitúan por un panel situado arriba da porta, sobre o que hai que poñer con letras negras, a orixe do viño, por exemplo “viño de Aranda”, e ao carón a mención ao prezo; por debaixo o taberneiro pode engadir, se quere, o debuxo dunha botella ou dun tonel.

No interior, tampouco hai moito confort: son «cuchitriles», dise en Burgo de Osma en 1751³³¹. O mobiliario acostuma ser moi básico. Antano, non tiñan máis que os recipientes para o viño. En 1726³³² Bonnault d’Houët sinala: “non teñen ningunha cadeira en toda España. Encrequénanse ou están de pé. Os burgueses teñen banquetas de madeira... Cando alguén vai beber a unha taberna, semellantes ás tascas francesas, hai que encrequenarse”. Na maioría das tabernas de 1960 hai bancos e unhas mesas. O

³²⁵ Col. Doc. Hist. (557), t. 2. p. 31, Ord. Santiago, 1569, cap. 15.

³²⁶ TETTAMENCY (608), p. 210.

³²⁷ Burgos (B.N.: 2.22814), Ord. 1747, cap. 136.

³²⁸ M.T., Aldanueva, Ord. 1900, cap. 153, Palacios de Goda, Ord. 1870, cap. 60.

³²⁹ REDONET (687), Ord. Cabuérniga, 1572.

³³⁰ A.H.N., leg. 24642, n.º 10, Ord. Cuéllar, 1547, lei 75.

³³¹ ENSENADA, vol. 579.

³³² BONNAULT D’ HOUËT (226), p. 66. Taberna de León.

uso dos mostradores desenvolveuse a finais do século XIX: as ordenanzas municipais prohiben o emprego de metais oxidables, ou de chumbo, e aconsellan o uso da pedra ou do estaño, ás veces a madeira, pero sen pintar nin vernizar³³³.

O taberneiro despacha viño a dous tipos de clientela: en primeiro lugar están os que van comprar o viño polo miúdo para consumilo na casa canda a comida. A ama da casa envía un fillo por un cuartillo (medio litro), medio azume ou incluso un azume (2 litros), segundo as súas posibilidades económicas³³⁴. Antano tales compradores non eran moi numerosos tanto pola falla de cartos coma polo costume social: os homes bebían auga durante a comida e ían á taberna beber o viño. Ao aumentar o nivel de vida, o consumo do viño nas comidas increméntase; as familias aprovisiónanse nas tabernas, e dende mediados do século XX nas tendas de comestibles.

A clientela fundamental das tabernas fórmana os homes que, antes das comidas, van tomar uns vasos de viño; no verán, nas cidades da zona cantábrica, ás veces entran as mulleres nos bares a tomar un vaso de viño branco, pero o predominio masculino é o normal. Pola noite, no momento en que a xente nova comeza o seu incansable paseo, as tabernas anímanse e as cuadrillas van de tasca en tasca: é o «chiquiteo», particularmente activo á noite; “os chatos” acompañanse a miúdo de tapas.

Aínda que o alcoholismo é relativamente raro, tal como o sinala Jouvin en 1672³³⁵, a Administración municipal inquiétase pola tendencia de demasiados homes a permanecer excesivo tempo neste lugares de pracer, e obrigada polo clero toma medidas para evitar que o frecuentar as tabernas non dexenerase en borracheira.

Unha primeira medida para evitar os excesos é obrigar as tabernas a pechar pola noite a unha hora razoable. Nalgunhas poboacións prohibese ir beber ás tabernas dende que a campá da igrexa toque o Ave María³³⁶.

As tabernas antano só podían servir bebidas. Adoitaba estar prohibida a venda de comestibles³³⁷. En Santiago, as ordenanzas de 1775 lembran que as tabernas poden vender pan pero nada que poida incitar a beber³³⁸.

En principio, o xogo non está permitido, pero ás veces hai excepcións, en coincidencia normalmente con festividades.

En Santiago quérese evitar que os consumidores dilapiden os seus bens e non blasfemen contra Deus e os santos; quen ouse xogar aos «naypes, dados, mancales y otros xuegos»

³³³ M.T., Mondoñedo, Ord. 1872, cap. 186.

³³⁴ SERRANO GÓMEZ (148), t. 2, 1897, p. 387.

³³⁵ JOUVIN (246), p. 77, 1672: «son sobrios no beber e no comer, raramente se emborrachan, tamén é unha grande inxuria entre eles chamarlle a alguén borracho».

³³⁶ ALTUBE (700), Ord. Guernica, século XVIII.

³³⁷ Ord. de Burgos

³³⁸ Col. Doc. Hist. (557), t. 2, p. 75, Ord. Santiago, 1775

son condenados a 200 maravedís de multa e tres días de cárcere e, no caso de reincidencia, a pena dóbrase. No que respecta ao taberneiro, a primeira vez, paga 100 maravedís e vai tres días ao cárcere, a segunda vez cústalle 200 maravedís e seis días de cárcere e a terceira 500 maravedís e dez días³³⁹.

Ao longo do século XVI tómanse medidas semellantes para impedir o xogo nas tabernas de Pontevedra³⁴⁰. Por suposto, as ordenanzas do século XVIII adoitan lembrar estas prohibicións³⁴¹.

Tamén existía unha regulación da venda de viño a crédito nas tabernas, xa que moitos consumidores contraían débedas que logo repercutían na pobreza das súas familias.

Para evitar os abusos e os escándalos que produce a borracheira, algunhas ordenanzas toman medidas aínda máis drásticas. No século XVI os labregos dos arredores de Santiago colleran o nefasto costume de ir pasar o tempo nas «tabernas y bodegones» da vila, en lugar de ir traballar ao campo; regresaban cando remataba o día e algúns incluso non daban chegado á casa, durmían nas beiras dos camiños, boureaban... A cidade prohibiulles non só xogar, senón demorarse nas tabernas durante os días de traballo³⁴².

C. O PAPEL ECONÓMICO DAS TABERNAS

1. A importancia do consumo

En España, como na maioría dos países mediterráneos, considerábase o viño como unha das bases esenciais da alimentación diaria. Máis que unha simple bebida, é un alimento, como o pan, polo que non é estraño que a falla de viño se considerase como unha auténtica catástrofe. En 1768, en Logroño, cando o procurador xeral Don Norberto de Bustamante, en loita aberta contra os produtores de viño, propaga a noticia dunha próxima escaseza do precioso líquido, a xente precipítase a mercar viño e a comentar a noticia con paixón: é un milagre que estes agrupamentos non tornaran en sedición³⁴³. Nas provincias da costa cantábrica, no século XVIII, crese que o viño aínda é máis indispensable que noutros lugares: «la materia del vino se debe regular en este país como alimento indispensable porque el clima húmedo y frío que le domina le hacen más necesario que en otras provincias...»³⁴⁴. Máis valía beber viño que unha auga nauseabunda; despois de eloxiar os bos viños de Estella, a Guía del Peregrino de Santiago de Compostela denuncia “as augas mortíferas” de Los Arcos...

³³⁹ Col. Doc. Hist. (557), t. 2, p. 23, Ord. de Santiago, 1569, cap. 9.

³⁴⁰ A.M., Pontevedra, leg. 42, nº 1, Ord. 1550.

³⁴¹ Ord. de Burgos (B.N.: 2.22814), 1747, cap. 137, M.T., Ord. Murillo de Rio leza, 1761, cap. 6. Diario Pinciano (513), t. 2, p. 109, Bando Valladolid, 1788, cap. 4; A.H.N., leg. 1140, nº 9, Ord. Orduña, 1785, tit., 45 cap. 2.

³⁴² Col. Doc. Hist. (557), t. 2, p. 23, Ord. Santiago, 1569, cap. 10. As ordenanzas de Salamanca prohiben o acceso ás tabernas dos escravos. (LARRUGA 4, Ord. 1513).

³⁴³ A.H.N., leg. 24144, nº 11, pieza 2, fol.39: «se lleno la calle de gente que acudía por vino y se iba encendiendo el rumor y el sentimiento de la plebe de allarse sin vino, empezaron a echar los sombreros al aire, y aclamar con confusa gritería al mismo D. Norberto tanto que fue milagro que no degenerase en sedición».

³⁴⁴ Banco Santander (673), p. 494, informe de 1785.

Todas as clases sociais consomen viño e o seu papel é especialmente importante na vida da xente modesta. En 1371 está prescrito que os homes ou mulleres que recolle o hospital da Misericordia de Medina de Pomar reciban «medio azumbre de vino puro», é dicir, un litro de viño ao día³⁴⁵. Os obreiros, cuxa alimentación é deficiente e ademais monótona, non podían traballar sen a enerxía que lles daba o viño. A finais do século XVIII, os obreiros contratados polo mosteiro de San Benito El Real de Valladolid teñen dereito a unha ración diaria dun azume de viño, é dicir, uns 2 litros; pola súa banda, os 65 ou 70 relixiosos do convento chegan a beber ata 6 cuartillos por día, o que supón un total bastante considerable ao ano³⁴⁶. Incluso os pastores beben viño pois teñen o dereito a levar canda eles a súa provisión de viño, con independencia da comarca que atravesen³⁴⁷, e a Administración ten que actuar con rigor contra os traficantes, «os aldranes» que ofrecen viño aos pastores a cambio de anos e peles³⁴⁸.

2. As variacións do prezo do viño

Ata o desenvolvemento dos medios de transporte modernos, as variacións dos prezos dos produtos alimenticios eran considerables e o prezo do viño tivo flutuacións moi importantes en función da abundancia das colleitas.

Algunhas destas subas dos prezos están relacionadas con acontecementos de carácter político: a ocupación francesa e as súas fortes requisicións, as compras elevadas da intendencia napoleónica, as destrucións da guerra que provocaron un incremento espectacular dos prezos, etc. En 1807 e 1808 en Ribadavia o moio de viño tinto vale 124 e 110 reais. Nos anos seguintes sobe a 300, 240 e 260 reais³⁴⁹.

En xeral, no noroeste de España o prezo do viño sufría oscilacións moi fortes vinculadas xeralmente á maior ou menor colleita. A distancia ás zonas produtoras tamén inflúe na alza dos prezos.

Ao igual que os gastos de transporte, os impostos tamén forman unha parte importante do prezo de venda polo miúdo, teñen tendencia a manter o prezo a un nivel bastante elevado e mitigar as flutuacións anuais.

3. A abundancia de impostos

O viño convértese pouco a pouco no produto alimenticio con maiores impostos. Ás peaxes e a outros dereitos antigos engádeselle, en 1341, a «alcabala», concedida polas Cortes de Burgos ao rei Afonso IX. Este imposto mantense durante a Idade Moderna; así, en Santander, en 1535, o viño que se vendía polo miúdo debía pagar «de veinte uno»

³⁴⁵ GARCÍA SAINZ (398), Ap. 14.

³⁴⁶ A.H.N., sec. Clero, leg. 7717, 1779.

³⁴⁷ DÍAZ NAVARRO (78), p. 249, Provisión de 1530

³⁴⁸ MORENO (126), p. 585, Provisión 1633.

³⁴⁹ EIJAÑ (625), p. 538.

e se se trataba de viño estranxeiro, 3 brancas por azume se era branco e 1 marabedí se era tinto³⁵⁰.

No século XVI xorden outros impostos importantes como a «sisa»: diminúese o tamaño do recipiente mantendo o mesmo prezo; quitáselle á “arroba castela” normal un oitavo e logo véndense os outros sete oitavos que quedan como se fose unha arroba completa³⁵¹; a diferenza vai ás arcas do Estado. Ás veces, as medidas permanecen iguais e simplemente se lles engade auga.

A finais do século XVI aparecen os tributos, os «millones». Ao principio deixouse certa liberdade aos comerciantes do viño para elixir o momento en que se tiña que pagar o imposto; non obstante, no caso do viño destinado ás provincias de Biscaia e Guipúscoa, que estaban exentas, as taxas tíñanse que pagar ao saír; deste xeito, o Estado castelán recibía o que lle correspondía³⁵². No resto dos lugares, aos taberneiros abóndalles con ter os certificados de orixe precisando se pagaran xa os impostos ou non³⁵³. Finalmente, en 1634 decidiuse que a «sisa» ou oitava e os 12 marabedís de cada «cántara sisada (millones)» se pagase no lugar de consumo en vez de no lugar de procedencia³⁵⁴. Estes «millones» xeran bastantes protestas. En 1632, por exemplo, algúns quéixanse de que os pobres, principais consumidores do viño que se vende polo miúdo, se vexan especialmente prexudicados, xa que este imposto de 12 marabedís por cántara chega a superar un cuarto do valor do viño³⁵⁵.

Nos séculos XVII e XVIII aparecen outros impostos, como os «cientos» e outras taxas destinadas ao financiamento de determinados traballos. É o caso especial dalgúns dereitos que estableceron os concellos para pagar o mestre ou o médico, para pavimentar as rúas ou para reconstruír os camiños. Así, en 1788, o corrixidor e a cidade de Palencia engaden aos outros impostos un dereito de 8 marabedís por cántaro para pagar «el empedrado y limpieza de calles»³⁵⁶. Na mesma época, o viño que se consumía na provincia da Coruña taxábase de «un cuarto por azumbre» para permitir construír o camiño que vai dende a capital a Bergantiños³⁵⁷.

En Noia, os arbitrios sobre o viño representan o 84% dos recursos locais, en Ferrol e na Graña preto do 90%.

Loxicamente, as ditas taxas incrementan de xeito considerable os prezos do custo do viño nos centros de produción, e como consecuencia o prezo de venda polo miúdo. En Lugo, un «moyo de rosete bueno» sae en 1646 por 64 reais e 23 marabedís, cando

³⁵⁰ Banco Santander (673), p. 277.

³⁵¹ *B.R.A.H.* (Revista 4), t. 8, 1886, p. 97, Cortes de Madrid, 1598.

³⁵² A.H.N., Col. Reales Cédulas, t. 3, p. 414, 1601.

³⁵³ Actas Cortes (73), t. 50, p. 53-57, 1632.

³⁵⁴ A.H.N., Col. Reales Cédulas, t. 1, 1634.

³⁵⁵ Actas Cortes (73), t. 50, p. 53-57, 1632.

³⁵⁶ A.H.N., leg. 1364, nº 16.

³⁵⁷ MARTÍNEZ SALÁZAR (572), p. 126.

o prezo de venda no Ribeiro de Ourense é soamente de 30 reais; o transporte supón 10 reais e os impostos «alcabalas antiguas y nuevas e sisas» aumentan a 16 reais e 23 maravedís, isto é o 25%³⁵⁸.

De vez en cando prodúcese algunha supresión ou diminución de impostos, pero en xeral só afectan os impostos de recente creación ou que aumentasen de forma abusiva. Deste xeito, o Decreto real do 29 de xuño de 1785 reduce lixeiramente a «alcabala» e os «millones»³⁵⁹. O imposto de 4 maravedís por cuartillo, que se estableceu o 2 de xullo de 1805, suprimíuse o 9 de febreiro de 1809³⁶⁰. Tentáronse varias reformas entre 1813 e 1845 co fin de simplificar este complexo sistema, pero nunca foron exitosas. O 23 de marzo de 1845 substituíronse todos os antigos impostos por un dereito de concesión e un imposto xeral de consumo. Este último é proporcional á poboación: os concellos con maior poboación teñen que pagar máis. Tomáronse medidas contraditorias con posterioridade, e as vilas non engadiron máis taxas locais. En resumo, a carga fiscal non se reduciu: en 1908, un litro de viño custaba en Valladolid 22 céntimos; os impostos supoñían 14 céntimos sobre este prezo, é dicir, o 68% do seu valor!³⁶¹

B. AS TRANSFORMACIÓNS RECENTES NO COMERCIO DO VIÑO

Dende mediados do século XIX a mediados do século XX o comercio do viño sufriu un cambio considerable: a aparición dos novos medios de transporte, como o tren e o camiión, acaba cos desprazamentos a grandes distancias que se realizaban ata entón con bestas de arreo ou en carros. Estes últimos só se utilizaban no comercio local, e van desaparecendo a medida que melloran as estradas secundarias xa que permiten unha maior expansión do transporte en camiións.

A organización do comercio tamén se está a transformar. Asistimos a unha concentración progresiva da venda do viño por xunto e á aparición de auténticas empresas industriais que ofrecen á clientela viños comúns moi uniformes. Dende hai algúns anos, créanse empresas embotelladoras que permiten vender o “viño común” que resulta de múltiples mesturas nas que os viños do noroeste de España participan en proporción variable, e ás veces cativa.

I. A EVOLUCIÓN DOS MEDIOS DE TRANSPORTE

A construción do ferrocarril transforma profundamente o comercio tradicional na segunda metade do século XIX, antes da crise da filoxera. Foi grazas ás vías férreas

³⁵⁸ A.R.G., leg. 9018, nº 21, 1646.

³⁵⁹ Memorias Segovia (469), t. 3, p. 240.

³⁶⁰ CANGA ARGÜELLES (57).

³⁶¹ Dutard, L'Octroi en Espagne, 1910, p. 77.

que os viñedos de Navarra e de Castela puideron participar no gran desenvolvemento das exportacións cara a Francia.³⁶²

Esta expansión do ferrocarril non fai desaparecer os medios de transporte tradicionais senón que simplemente provoca cambios na dirección do tráfico e unha diminución das distancias percorridas. O carro e as bestas de arreo pasan a ser medios auxiliares da vía férrea xa que grazas a eles o viño pode chegar ás estacións.

O ferrocarril tamén permite que cheguen viños da Mancha, de Aragón ou de Alacante: pouco a pouco os grandes centros das provincias cantábricas comezan a aprovisionarse nestas rexións distantes. O progreso do viño de Castela a Nova acentúase de xeito considerable cando a filoxera comezou a devastar os viñedos do noroeste de España. As vías férreas convértense entón nas vías de penetración para os viños do Sur que se distribúen dende as estacións de carga cos medios de transporte tradicionais. En 1912, por exemplo, as estacións distribuídas ao longo da vía férrea de Lugo reciben cantidades significativas de viño, principalmente de Castela: a Monforte chegan 2.508 toneladas, a Bóveda 1.140, a Sarria 1.336, á Pobra de San Xiao 235, ao Corgo 930, a Lugo 4.831, a Baamonde 2.963, a Guitiriz–Parga 333, ou sexa, un total aproximado de 150.000 hl de viño³⁶³.

Entre 1920 e 1936 o ferrocarril coñece o seu apoxeo. Os medios de transporte tradicionais úsanse cada vez menos nos traxectos longos debido á competencia do tren, aínda que se conservan nas distancias curtas. O camión ten unha discreta presenza antes da Guerra Civil. Debido á guerra de 1936–1939, á Segunda Guerra Mundial e ao período de dificultades que lle segue, hai que agardar á década 1950-1960 para que o novo medio de transporte, o camión, se poida utilizar de forma xeneralizada.

No caso do comercio local, o camión está a piques de facer desaparecer os antigos medios de transporte, a medida que as rutas se volven transitables. O carro e as bestas de carga xa só se utilizan en distancias moi curtas, onde a rapidez e a capacidade de carga dos camiós non é unha vantaxe. Sucede o mesmo cos servizos de comunicación dos pobos que están moi illados.

Nas zonas occidentais de Asturias, o viño procedente dos almacenistas de Lugo envíase aos taberneiros en pequenas cantidades, en barricas, garrafóns, bombonas... cargadas no coche de liña. En distancias medias, unha parte do viño cárgase en camiós cisterna, pero a maioría acomódase en toneis, bocois ou barricas; e o viño de mellor calidade en caixas con botellas.

No transporte do viño a grandes distancias poderíase crer que o ferrocarril mantén a primacía, pero non é así: RENFE é lenta, as agardas nas estacións de selección son

³⁶² Ver II parte, cap. III.

³⁶³ Ver II parte, cap. III.

longas, son necesarios os transbordos tanto á saída, se a adega non ten a súa propia vía férrea, coma á chegada. Os transportes por estrada son moito máis flexibles.

CONCLUSIÓN

O viño segue sendo a bebida principal dos españois do noroeste da Península, pero o consumo é moi desigual dependendo das rexións. No rural, máis pobre e máis illado, o viño segue sendo unha bebida de luxo que só se bebe en pequenos grolos na taberna, ás veces tómase un pouco no xantar e rara vez á cea. O consumo é moi escaso durante unha boa parte do ano e só aumenta cando se realizan traballos agrícolas duros, en concreto na sega e na malla. A media de consumo é baixa, uns 10 litros por habitante en boa parte das zonas cerealeiras de Soria (Cueva de Agreda, Hinojosa de la Sierra e Dombellas), nas zonas rurais do norte de León e nas montañas de Asturias e de Galicia. Nas aldeas montañosas da provincia de Santander estímase que o 70% das familias non beben viño por falla de recursos económicos para mercalo. Pódese prever que coa mellora da calidade de vida, o consumo de viño aumentará nestas zonas...

Pola contra, o consumo de viño ten tendencia a diminuír nas zonas que tiveron maior desenvolvemento nos últimos decenios, en concreto nas grandes cidades. Este retroceso pode atribuírse á multiplicación das cafeterías e outros bares de tipo americano onde o cliente pode pedir todo tipo de bebidas novas, zume de froita, auga mineral, gasosas, limoadas, Coca-cola, Pepsi-Cola, etc., sen esquecer a cervexa³⁶⁴.

Os que permanecen fieis aos produtos da viña, cada vez toman máis viños ou alcohois que non proceden do noroeste de España. Moitos deixan o vasiño de viño branco da Terra de Medina e pásanse ao “vermú ” de marca. A augardente local cede o seu lugar aos “coñacs” ou outros licores andaluces... Entre os máis adiñeirados, o whisky ten gran éxito.

O viño corrente segue mantendo a súa importancia na masa do pobo español, en concreto nas provincias da costa atlántica³⁶⁵. En Biscaia o consumo medio por habitante é de 145 litros, e entre a saída da fábrica e a cea as tabernas nunca están baleiras. Navarra tamén se mantén fiel ao viño, e en todo o noroeste de España constátase a existencia de núcleos de forte consumo nas cidades de Castela, as bacías mineiras do norte de León e Asturias e os centros forestais de Soria (Covaleda, Muriel el Viejo), etc.

Por desgraza, os viños do noroeste enfróntanse á terrible competencia dos grandes viñedos do resto de España, en concreto os da Mancha, cuxa produción, favorecida polas condicións climáticas, é moito máis regular, ao mesmo tempo que máis económica. É certo que os viños de Navarra, os da Rioxa e algúns do Douro non teñen nada que temer

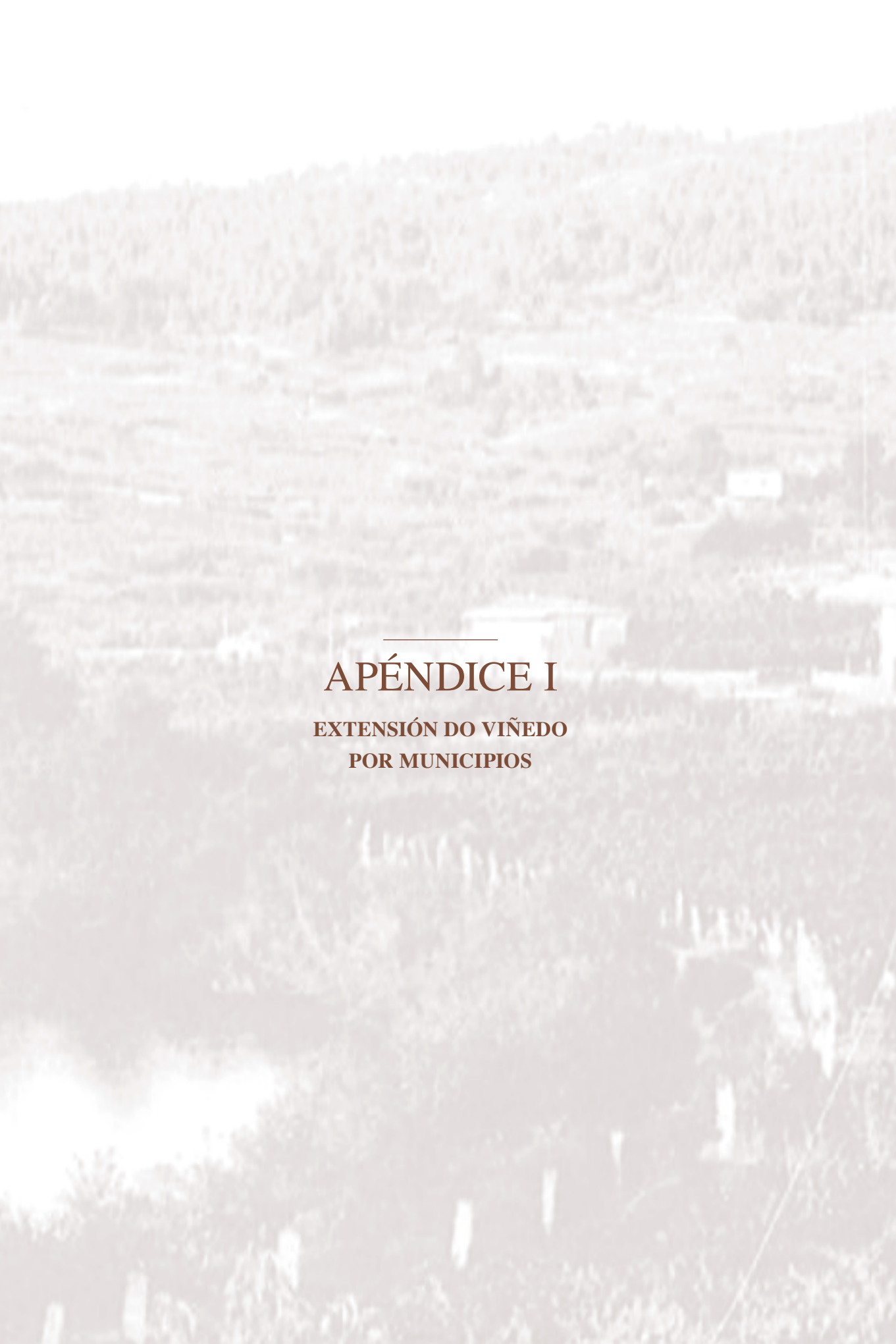
³⁶⁴ Ver II parte, cap. III.

³⁶⁵ En certas rexións gandeiras (Santander), as vacas leiteiras beben tamén viño no período anterior á súa venda (Selaya, Villafufre e Castañeda).

á invasión dos viños do sur, pero os viñedos secundarios do noroeste están condenados! O incremento nos gastos de cultivo, debido á alza dos salarios e dos tratamentos anticriptogámicos, leva aos labregos a volver aos cereais e, onde é posible o regadío, aos cultivos máis rendibles. A loita só é posible cando pequenos viticultores se agrupan en cooperativas ou cando se implantan adegas industriais. A elaboración individual, con todo o seu enxebrismo, e toda a súa diversidade, está chamada a desaparecer. Pero o desenvolvemento das grandes empresas comerciais tamén supón unha ameaza para a viticultura do noroeste de España: o viño ordinario que se enche nas botellas que se venden por toda España é o resultado dunha mestura na que os viños do sur ocupan a miúdo un lugar preponderante. Esta evolución ata os anos sesenta acentúa o contraste entre os viñedos do noroeste e as zonas máis favorecidas. Navarra e A Rioxa Baixa conservan a clientela vasca grazas á calidade dos viños tintos correntes. A Rioxa Alta permanece como a zona máis prestixiosa do viñado español para a elaboración de viño fino de mesa. As cooperativas da Ribeira burgalesa, as das Arribes del Duero, a da Seca e as adegas industriais da Terra de Medina e de Zamora manteñen unha clientela rexional; o val do Esla e o Páramo de León seguen abastecendo León e Asturias, e O Bierzo mantén a súa clientela galega.

Os habitantes de Galicia están moi atados ás tradicións vitícolas do seu país para abandonar os viños de Ribadavia, de Valdeorras ou de Verín, en favor dos viños anónimos de procedencia do resto de España. É posible supoñer que a actual tendencia a uniformizar e a industrializar esta actividade secular non fará desaparecer de todo a diversidade rexional. Os imperativos do clima fan imposible a adopción dos mesmos tipos de cultivos en zonas tan diferentes como a Ribeira de Tudela, as altas chairas do Douro ou o litoral de Galicia. A variedade de cepas e de solos dan a cada rexión a súa orixinalidade.

Sexan cales fosen as peripecias do gran comercio vinícola, é impensable que as botellas dos viños vellos da Rioxa deixen de atraer os auténticos amantes dun “bouquet” inimitable.



APÉNDICE I

EXTENSIÓN DO VIÑEDO
POR MUNICIPIOS

PROVINCIAS ATLÁNTICAS
(Galicia – Norte)

A CORUÑA					
Viñedo actual – 1967 (en ha)					
Abegondo	0.4	Boiro	284	Ames	3
Ares	0.1	Noia	2	Boqueixón	76
Betanzos	83.0	A Pobra do Caramiñal	112	Brión	6
Coirós	16.0	Porto do Son	39	Dodro	8
Oza	1.0	Rianxo	66	Padrón	54
Paderne	17.0	Ribeira	69	Rois	17
				Teo	61
				Touro	17
				Vedra	158

1885 (A.M.A.) (en ha)					
Betanzos	34.9	Padrón	3.8	Serantes (1)	6.7
Boqueixón	15.5	Pontedeume	38.1	As Somozas	0.2
Carral	10.7	Rianxo	14.1	Teo	12.8
Ferrol	7.0	San Sadurniño	2.5	Vedra	63.6
Noia	0.4				

1752 (Ensenada) por parroquia (en ha)			
Arteixo	38.1	Arteixo	4.4
		Loureda	8.9
		Morás	8.7
		Oseiro	15.0
		Sorrizo	1.1
A Coruña	79.9	A Coruña	2.2
		Elviña	23.6
		Oza	40.6
		San Cristovo das Viñas	2.5
		Visma	1
Oleiros	271.3	Xaz, lugar de Dorneda (2)	20.8
		Dexo	18.9
		Dorneda	44.8
		Oleiros	23.6
		Orto(3)	8.2
		Iñás	21.5
		Liáns	29.4
		Maianca	28.3
		Nós	52.2
		Serantes	23.6
		Anceis	56.6
		Andeiro	18.9
		Brexo	28.3
Cambre	318.8	Bribes	30.6
		Cambre	41.8
		Cecebre	35.0
		Meixigo	9.4
		Pravio	30.6
		Sigrás	33.0
		Temple	8.6
		Vigo	26.0
		Cañas	21.9
		Serandós (4)	17.5
		Sergude	12.6
		Tabeaio	2.6
		Vigo	52.5
Carral	107.1	Carnoedo	16.9
		Meirás	23.6
		Mondego	47.2
		Mosteirón	2.7
		Osedo	36.2
Sada	240.8	Sada	64.3

1752 (Ensenada) por parroquia (en ha)			
Bergondo		Senara (A Seara - Oleiros?)	12.1
		Soñeiro	14.2
		Veigue	23.6
		Babío	26.2
		Bergondo	43.7
		Cortiñán	13.1
		Guísamo	11.8
		Lubre	376
		Moruxo	8.7
		Ouces	82.8
Abegondo	94.3	Peteiro (lugar de Rois)	7.9
		Rois	6.3
		Vixoi	9.6
		Abegondo	21.9
		Cabanas	0.9
		Cos	2.4
		Crendes	19.6
		Cullergondo	1.9
		Figueroa	4.4
		Limión	2.7
Oza dos Ríos	15.2	Mabegondo	15.2
		Meangos	4.1
		Pradela (5)	20.0
		Presedo	1.1
		Cis	1.0
		Cuiña	2.2
		Mondoi	1.3
		Oza	2.8
		Porzomillos	2.2
		Reboredo	1.3
Betanzos	315.7	Salto	0.4
		Vivente	4.0
		Betanzos	0.7
		Bravío	65.6
		Pontellas	54.4
		Requián	4.4
		Tiobre	128.9
Paderne	191.7	San Pedro das Viñas	61.7
		Obre	61.2
		Paderne	7.2
		Quintás	1.7
		Souto	8.3
		San Xulián de Vigo	19.1
		Vilamourel	37.2
		Vilouzás	0.2
Coirós	30.0	San Pantaleón das Viñas	56.8
		Armea	15.2
		Coirós	3.5
		Colantres	5.5
		A Espenuca (6)	0.7
		Santa Mariña de Lesa	4.8
Miño	244.5	Ois	0.3
		O Couto (7)	7.6
		Bemantes	2.7
		Callobre	3.8
		Carantoña	24.4
		Castro	35.0
		Leiro	22.9
		Miño	75.6
		Perbes	51.5
Culleredo	176.7	Vilanova	21.0
		Almeiras	41.9
		O Burgo	4.5
		Castelo	3.2
		Celas	9.5
		Culleredo	34.4

1752 (Ensenada) por parroquia (en ha)			
Vilarmaior	52.9	Ledoño	1.9
		Orro	0.6
		Rutis	40.3
		Sésamo	29.5
		Sueiro	10.9
		Doroña	31.8
		Grandal	16.9
		Goimil	4.1
Pontedeume	294.3	Vilarmaior	0.1
		Andrade	7.1
		Boebre	24.7
		Breamo	1.4
		Centroña	55.9
		Ombre	50.5
Cabanas	131.3	Nogueirosa	125.4
		Vilar	29.3
		Cabanas	0.8
		Laraxe	0.8
		San Martiño de Porto	71.3
Ares	204.8	Vigo (8)	25.0
		Ares	34.2
		Caamouco	102.3
Mugardos	194.5	Cervás	68.3
		Franza	109.6
		Meá	28.8
		Mugardos	34.2
Fene	135.1	Piñeiro	21.9
		Barallobre	17.8
		Fene	20.8
		Limodre	40.6
		Maniños	30.9
Ferrol	136.4	Perlío	20.9
		Sillobre	4.1
		Caranza (9)	12.6
		Doniños	0.9
		Esmelle	0.3
		Ferrol	25.6
		Filgueira (9)	1.7
		A Graña	10.1
		Xubia (10)	1.9
		Mandíá	0.4
Ortigueira	98.3	Neda (11)	11.1
		Serantes	61.7
		Vilar (12)	10.1
		Barbos	14.5
		Couzadoiro	3.2
		Couzadoiro S.S.	4.5
		Cuíña	12.9
		Espasante	10.7
		Feás (13)	1.8
		Ladrido	15.7
		Landoi (13)	3.3
		Luama	5.5
		Mera	2.7
		Mosteiro	7.4
		Ortigueira	0.3
		San Claudio	12.7
Cedeira	9.0	Sismundi (13)	0.4
		Veiga	1.8
		Esteiro	8.7
Mañón	7.8	Piñeiro	0.3
		Mogor	2.3
		As Ribeiras do Sor	5.5
TOTAL		3.618,4	

N.t.:

- (1) O 21 de xaneiro de 1940 deixou de ser concello e foi integrado como parroquia en Ferrol. A parroquia abrangúa as parroquias rurais do contorno de Ferrol.
- (2) No orixinal figura Ajax.
- (3) Orto é unha parroquia de Abegondo.
- (4) Na actualidade pertence ao Concello de Abegondo
- (5) Non encontrado como parroquia ou lugar da Coruña
- (6) Lugar da parroquia de Coirós
- (7) Lugar de Perbes
- (8) Non se corresponde con parroquias ou lugares actuais de Cabanas, existe como lugar no Concello de Ares.
- (9) Barrio de Ferrol
- (10) Barrio de Narón
- (11) No orixinal: Nada. Pode ser a parroquia de Santa María en Neda
- (12) Hai varios lugares na zona.
- (13) Pertencen na actualidade ao daquela inexistente Concello de Cariño.

LUGO			
Zona norte antigamente vitícola, 1752 (Ensenada)			
	Ha	Hl	Varios
Alfoz	29.4	316	1787: 139 hl
Barreiros	11.3	124	1787: 128 hl
Cervo	1.3	21	1787: 84 hl
Foz	62.7	778	1787: 339 hl
Xove	27.8	320	1787: 613 hl
Lourenzá	63.7	1.073	1787: 700 hl
Mondoñedo	16.4	222	
Ourol	1.8	16	
Ribadeo	1.0	7	
Riobarba (1)	6.3	71	
Trabada	1.0	9	
Valadouro	44.2	545	1787: 626 hl
Vilameá (2)	5.5	119	1787: 21 hl
Vilaodrid (3)	6.3	125	
Viveiro	128.7	2.658	1818: 1.823 hl
	407.4	6.404	

Por parroquias (en ha)		
Alfoz	Adelán	7.0
	Bacoi	1.4
	Carballido	3.3
	O Castro de Ouro	0.6
	Lagoa	9.0
Barreiros	San Pedro de Mor	8.1
	Cabarcos (San Xulián)	1.2
	Cabarcos (San Xusto)	5.1
	Celeiro	5.0
Cervo	Castelo	0.2
	Cervo	1.1
Foz	Fazouro	4.0
	Foz	10.8
	San Martiño de Mondoñedo	13.7
	Nois	13.9
	Santa Cilla do Valadouro	1.0
	Santo Acisclo do Valadouro	9.5
Xove	Vilaronte	9.8
	Xove	1.6
	Xuances	15.0
	Lago	5.2

Por parroquias (en ha)		
Lourenzá	Morás	0.2
	Portocelo	1.0
	Rigueira	2.2
	Sumoas	2.6
	Santo Adrao de Lourenzá	10.9
	San Xurxo de Lourenzá	18.0
Mondoñedo	San Tomé de Lourenzá	16.7
	Vilanova (4)	18.1
	Masma	9.2
Ouro	Vilamor	7.2
	Bravos	0.2
Riobarba (6)	Merille	0.2
	Vilavalle (5)	1.4
	Negradas	3.2
	Suegos	2.2
Trabada	San Román de Vale	0.9
	Vilaformán	0.7
O Valadouro	A Laxe	5.5
	Budián	11.9
	Recaré	13.6
	San Tomé de Recaré	1.5
	Santa Cruz do Valadouro	11.7
Vilameá (7)	Vilameá	
Villaodrid (7)	Vilaouruz	
	Conforto	3.8
	Xudán	1.0
	Vilaboa	0.5
Viveiro	Vilaoudriz	1.0
	Celeiro	21.0
	Covas	11.4
	Chavín	7.5
	Faro	11.2
	Galdo	13.4
	Landrove	12.1
	Magazos	12.5
	Valcarría	11.0
	San Pedro de Viveiro	19.4
	Viveiro (Santa María e Santiago)	9.2

2. Zona sur	Actual	Ensenada		3. Limítrofe Asturias	Actual	Ensenada	
	Ha (1967)	Ha	HI		Ha (1967)	Ha	HI
Bóveda	126	25	264	Becerreá	15	3	21
Carballedo	116	118	4.428	Cervantes	0	18	205
Chantada	430	124	4.613	A Fonsagrada	23	9	52
Folgozo	0	1	6	Navia de Suarna	55	29	302
Guntín	58			Negueira de Muñiz	56		
O Incio	26						
Monforte	539	389	3.476				
Neira de Xusá (8)		1	9				
Pantón	618	164	4.168				
Paradela	86	27	150				
Páramo	63	4	26				
A Pobra do Brollón	157	143	1.857				
Portomarín	82	15	103				
Quiroga	542						
Ribas de Sil	151						
O Saviñao	541	140	1.742				
Sober	408	250	4.860				
Taboada	198	99	773				

N.t.:

- (1) Integrado na actualidade, como parroquia, no Concello de Vicedo.
- (2) Integrado na actualidade, como parroquia, no Concello da Pontenova.
- (3) Integrado na actualidade, como parroquia, no Concello da Pontenova.
- (4) Hoxe Vilanova é o núcleo de Lourenzá.
- (5) Hai un lugar da parroquia de San Pantaleón de Cabanas que se denomina Vila Vella.
- (6) O concello coas parroquias correspondentes están integrados no Vicedo.
- (7) Integrado na Pontenova coas parroquias correspondentes.
- (8) Hoxe: Baralla

OURENSE					
1. Extensión actual en hectáreas (1967)					
VALDEORRAS		Pereiro de Aguiar	308	Monterrei	621
O Barco	530	San Cibrao das Viñas	249	Oímbra	472
Carballeda V.	234	Toén	585	Riós	175
Larouco	421	Taboadela	52	Verín	1.016
Petín	(449)			Vilardevós	266
A Rúa	443	RIBEIRO DO AVIA			
Rubiá	341	Beade	177	CELANOVA	
Vilamartín	(520)	Boborás	352	Acevedo (1)	5
		Carballeda	248	Allariz	60
TRIVES-BOLO		O Carballiño	166	Baños de Molgas	2
Chandrexa	0	Cenlle	(557)	A Bola	24
Manzaneda	312	Leiro		Cartelle	90
A Pobra	261	Ribadavia	611	Celanova	134
Riós	0	San Amaro	198	Gomesende	100
O Bolo	(900)	Avión	15	Xunqueira	2
Castro Caldelas	160	Bearíz	0	A Merca	82
A Teixeira	(393)	O Irixo	3	Padendra	56
		Melón	32	Pontedeva	23
OURENSE		Piñor	0	Quintela de Leirado	46
Ourense	1.083	Arnoia	227	Ramirás	103
Amoeiro	151	Castro de Miño	613	Verea	7
Cea	28	Cortegada	180		
Coles	219			LIMIA	
Maside	120	MOTERREI-RIÓS		Bande	1
A Peroxa	237	Castro do Val	92	Calvos de Randín	0
Punxín	187	Cualedro	88	Entrimo	18
Vilamarín	30	A Gudiña	35	Lobeira	7
Barbadás	425	Laza	60	Lobios	98
Paderne	48	A Mezquita	18	Muíños	1

Extensión século XVIII			
	Ha	HI	Vol.
Beade	260	5.737	214
Boborás	132	2.640	214
Carballeda	270	5.410	214
O Carballiño	20	458	214-218
Cenlle	300	7.130	214-218
Leiro	217	4.350	214-218
Ribadavia	530	10.744	214-225
Avión	26	511	
Melón	89	1.724	214
Castro de Miño		12.855	216-225

N.B. As avaliacións do século XVI están integradas no texto da segunda parte, capítulo II.

N.t.

- (1) Acevedo na actualidade é unha parroquia de Celanova.

PONTEVEDRA					
	Actual (1967) Ha	1751 Ha		Actual (1967) Ha	1751 Ha
ZONA DO MIÑO			ZONA DE PONTEVEDRA		
Arbo	123	138	Bueu	149	
A Cañiza	79	62	Campo Lameiro	26	
Covelo	59	8	Cangas	(150)	
Crecente	63	163	Cotobade	6	
A Guarda	35	44	A Lama	2	
Mondariz	143	83	Marín	270	
Mos	210	55	Moaña	86	
As Neves	168	133	Pontevedra	581	
Oia	30	2	Poio	177	
O Porriño	300	76	Ponte Caldelas	(40)	
Ponteareas	539	352	Ponte Sampaio (1)	30	
O Rosal	208	49	Sanxenxo	302	
Salceda	209	172	Vilaboa	222	
Salvaterra	611	196			
Tomiño	241	267	ZONA DO UMIA		
Tui	224	205	Barro	(160)	
			Caldas de Reis	(70)	
ZONA DE VIGO			Cambados	(347)	
Baiona	(112)	13	O Grove	(14)	
Gondomar	(253)	38	Meaño	(127)	
Nigrán		78	Meis	(109)	
Pazos de Borbén	(30)	6	Portas	(153)	
Redondela	216	76	Ribadumia		
Soutomaior	67		Vilagarcía de Arousa	(50)	
Vigo		677	Vilanova de Arousa	(129)	

Sur da provincia, por parroquia: Ensenada - 1752				
	Ferrados (4,37 áreas)	Azumes (aprox. 2 litros)	Veciños	Volume
AS NEVES				
Batalláns	4	852	60	268
San Pedro de Batalláns	6	119	142	268
Liñares	20	896	23	270
Santiago de Ribarteme	600	11.200	245	272
San Cibrán de Ribarteme	240	3.990	161	272
Rubiós	420	7.700	180	272
Setados	700	22.400	145	272
Taboexa	420	9.800	228	273
Tortoreos	200	3.930	196	273
Vide	420	7.700	206	273
MONDARIZ				
Frades	40	1.230	94	269
Gargamala	18	405	316	270
Lougares	350	10.600	350	270
Meirol	15	322	131	270
Mondariz	310	7.500	475	270
Portela (2)	100	4.865	169	271
Queimadelos	60	1.790	58	272
Riofrío	200	7.875	178	272
Sabaxáns	200	7.935	282	272
Toutón	230	4.375	247	273
Vilar	220	9.525	109	273
PONTEAREAS				
Angoares	150	7.725	99	268
Areas	410	19.275	178	268
Arcos	312	6.020	104	268
Arnosó	260	3.610	87	268
Bugarín	400	25.650	121	268

Sur da provincia, por parroquia: Ensenada - 1752				
	Ferrados (4,37 áreas)	Azumes (aprox. 2 litros)	Veciños	Volume
Celeiros	112	2.380	74	269
Cristiñade	530	16.300	227	269
Cumiar	200	7.600	142	269
Fontenla	90	1.701	63	269
Fozara	100	3.660	141	269
Xinzo	300	7.590	190	270
Guillade	20	560	237	270
Guláns	800	26.300	312	270
Moreira	160	3.150	206	270
Nogueira	200	7.000	49	271
Oliveira	100	4.500	109	271
San Lourenzo de Oliveira	60	2.580	116	271
San Mateo de Oliveira	190	3.500	150	271
Padróns	600	24.000	388	271
Paredes	10	285	20	271
Pías	700	35.250	267	271
Prado	247	13.062	73	271
Ponteareas	1200	77.700	153	269
Ribadetea	800	37.900	269	272
COVELO				
Barcia de Mera	100	2.900	375	268
Casteláns	34	648	180	269
ARBO				
Arbo	1.000	88.000	266	268
Barcela	450	32.400	116	268
Cequeliños	300	25.600	106	269
Cabeiras	300	25.600	118	268
Mourentán	700	52.000	453	270
Sela	400	32.000	177	272
A CAÑIZA				
As Anchas	7	48	245	268
Luneda	11	375	169	270
Valeixe	1.200	88.000	597	273
Parada das Anchas	200	4.190	369	271
CRECENTE				
Albeos	300	25.600	172	268
Angudes	300	25.600	100	268
Arrabal (3)	200	14.800	186	268
Filgueira	800	68.000	377	269
Freixo	400	28.800	77	269
Quintela	200	16.800	66	272
Rebordechán	400	32.000	163	272
Ribeira	450	32.400	76	272
Sendelle	400	32.000	76	272
Vilar	300	28.000	353	273
SALVATERRA				
Arenteí	400	9.660	92	268
Aixan	610	11.620	166	268
Cabreira	380	7.200	101	268
Corzáns	130	2.315	122	269
Fiolledo	72	1.456	68	269
Fornelos	157	3.458	193	269
Leirado	146	2.800	185	270
Lira	320	6.300	153	270
Lourido	88	1.764	42	270
Meder	370	6.370	253	270
Oleiros	40	714	44	271
Pesqueiras	250	5.670	134	271

Sur da provincia, por parroquia: Ensenada - 1752				
	Ferrados (4,37 áreas)	Azumes (aprox. 2 litros)	Veciños	Volume
A Pedra Furada (4)	89	2.506	33	271
Porto	750	40.600	49	271
Salvaterra	491	13.694	216	272
Soutolobre	130	3.010	49	272
Vilacoba	50	1.205	72	273
Ulma	12	320	82	270
SALCEDA DE CASELAS				
Santo Estevo de Budiño	50	1.996	72	268
Entenza	1.290	69.920	130	269
Paderrubias	135	7.280	111	271
A Picoña	510	29.260	81	271
San Xurxo de Salceda	397	21.574	84	272
Santa María de Salceda	1.500	85.400	254	272
Soutelo	70	3.780	74	272
O PORRIÑO				
Torneiros	60	825	103	273
Atios	900	24.000	219	268
San Salvador de Budiño	300	12.040	228	268
Chenlo	40	637	163	269
Mosende	62	2.035	122	270
Pontellas	300	6.900	178	271
O Porriño	68	1.860	200	271
MOS				
Cela	110	2.130	158	269
Dornelas	26	495	34	269
Guizán	21	342	76	270
Louredo	40	1.020	177	270
Mos	548	21.743	262	270
Pereiras	55	782	84	271
Petelos	192	2.920	99	271
Sanguinèda	65	1.215	77	272
Tamelga	18	224	162	273
Torroso	124	5.432	143	273
TUI				
Areas	400	23.100	79	568
Baldráns	800	44.800	62	273
Caldelas de Tui	800	43.400	90	268
Guillarei	1.000	50.000	149	270
Malvas	20	1.050	91	270
Paramos	650	36.400	136	271
Pexegueiro	120	7.140	139	271
Rebordáns	550	30.900	103	272
Ribadelouro	50	1.005	160	272
Tui	300	17.200	984	273
TOMIÑO				
Amorín	170	6.440	87	268
Barrantes	550	23.300	291	268
Currás	240	7.560	27	269
Estas	440	17.360	146	269
Forcadela	690	22.904	168	269
Goián	310	13.300	25	270
Piñeiro	500	20.440	82	271
Sobrada	330	11.830	90	272
Taborda	70	2.688	134	273
Tebra	300	17.920	241	273
San Salvador de Tebra	400	16.100	178	273
Tollo (5)	650	25.420	226	273
Tomiño	1.460	56.420	375	273

Sur da provincia, por parroquia: Ensenada - 1752				
	Ferrados (4,37 áreas)	Azumes (aprox. 2 litros)	Veciños	Volume
O ROSAL				
Eiras	52	1.904	172	269
O Rosal	1.040	28.280	976	272
Tabagón	30	784	204	273
A GUARDA				
Camposancos	610	24.360	151	269
A Guarda	10	196	526	270
Salcidos	400	12.880	565	272
OIA				
Loureza	2	16		270
Mougás	20	399	241	270
Pedornes	19	392		271
BAIONA				
Bañña	93	3.139	190	268
Baredo	6	270	166	268
Baiona	64	2.138	372	268
Belesar	58	2.192	196	273
Santa Cristina da Rama- llosa	51	2.432	147	272
GONDOMAR				
Couso	110	5.600	192	271
Chaín	125	5.120	120	269
Donas	65	2.880	282	269
Gondomar	52	2.240	150	270
Mañufe	200	8.640	240	270
Morgadáns	40	1.728	226	270
Vilaza	100	3.888	104	273
Vincios	3	144	294	273
NIGRÁN				
Barreiros (6)	50	2.320	150	268
Camos	150	6.240	295	269
Nigrán	566	19.488	190	271
Panxón	150	6.560	210	271
Parada	100	3.840	134	271
Priegue	150	6.400	146	271
A Ramallosa	260	10.880	261	272
SOUTOMAIOR				
Arcade	10	245	192	268
Soutomaior	160	2.190	562	272
VIGO				
Alcabre	1.048	17.588	54	273
Beade	250	6.740	161	268
Bembrive	620	17.124	220	268
Bouzas	63	1.476	184	268
Cabral	110	3.906	76	273
Candeán	100	3.840	87	273
Castrelos	336	9.852	50	273
Coruxo	700	18.410	220	269
Coia	2.989	36.994	81	269
Santo André de Comesaña	351	8.598	116	273
Chapela (7)	194	7.680	74	273
Freixeiro	1.121	28.544	60	273
Lavadores	2.079	80.740	247	273
Matamá	220	6.902	146	273
Navia	254	4.274	95	273

Sur da provincia, por parroquia: Ensenada - 1752				
	Ferrados (4,37 áreas)	Azumes (aprox. 2 litros)	Veciños	Volume
Oia	792	21.436	213	273
Saiáns	84	3.352	80	272
Sárdoma	912	30.836	75	273
Teis	1.860	78.040	169	273
Trasmaño	58	1.589	70	273
Vigo (Santiago) (8)	588	23.324	120	273
Vigo (8)	811	31.109	668	273
REDONDELA				
Cabeiro	12	184	55	268
Cedeira	300	12.937	193	269
Cesantes	420	14.230	300	269
Negros	48	1.872	47	271
Quintela	8	160	50	272
Reboreda	520	13.370	360	272
Redondela	18	740	382	272
Saxamonde	60	1.960	158	272
Vilavella (Villavieja) (9)	100	3.280	145	272
Viso	16	286	189	273
PAZOS DE BORBÉN				
Borbén	100	2.700	214	268
Nespereira	4	130	120	271
Pazos	3	60	225	271

- N.t.:
- (1) Hoxe integrada como parroquia no Concello de Pontevedra.
 - (2) Na actualidade non hai unha parroquia denominada Portela en Mondariz. Existe un lugar próximo: A Portela, na parroquia de Sabaxáns.
 - (3) Topónimo descoñecido como parroquia ou lugar de Crecente.
 - (4) Lugar da parroquia de Oleiros.
 - (5) Lugar da parroquia de Goián.
 - (6) Barreiro é un topónimo descoñecido en Nigrán. Existe na parroquia da Ramallosa: As Barreiras.
 - (7) Non figura como parroquia no nomenclátor, pero existe como barrio en Vigo.
 - (8) Non figuran xa como parroquias.
 - (9) Descoñecido como lugar ou parroquia.

ABREVIATURAS UTILIZADAS NO TEXTO

1. Para facilitar a súa identificación, os nomes de lugar de importancia secundaria son seguidos polo acrónimo da provincia á que pertencen, é dicir, as dúas primeiras letras da súa capital. Estas abreviaturas son as seguintes:

Av. Ávila; Bu: Burgos; Co: A Coruña; Le: León, Lo: Logroño; Lu: Lugo; Or: Orense; Ov: Oviedo; Pa: Palencia; Po: Pontevedra; Sa: Salamanca; S: Santander; Sg: Segovia; So: Soria; Va: Valladolid; Za: Zamora; S.S.: San Sebastián-Guipúzcoa; Bi: Bilbao-Biscaia; Na: Navarra; Vi: Vitoria-Álava

2. Para as referencias bibliográficas (obras impresas), as notas a pé de páxina indican o nome do autor, o número da bibliografía final entre parénteses e a páxina citada no texto. A abreviatura «Eccl.» remítenos á lista de documentos eclesiásticos; Ord.: ás ordenanzas municipais.

Para algúns artigos que se utilizaron na obra pero que non atinxe directamente ao noso traballo, a referencia completa indícase a pé de páxina, non foron engadidos á bibliografía.

3. Para as referencias dos arquivos utilizamos as abreviaturas seguintes, que preceden aos «legajos» (leg.) e as signaturas dos documentos.

A. Cat. Burgos: «Archivo Catedral», seguido do nome da cidade onde se atopa o arquivo.

A. Ch. Va.: «Archivo Real Chancillería de Valladolid».
«Ej. Ejecutorias».
«S.V.: Pleitos Señorío de Vizcaya».

A.D.H. Burgos: «Archivo Delegación de Hacienda».

A.G.Na: «Archivo General de Navarra, Pamplona».

A.H.N.: «Archivo Histórico Nacional de Madrid».
«Cod.: Sección de clero, códigos».
«Carpeta: Sección de clero, pergaminos».

A.H.P. Burgos: «Archivo Histórico Provincial».

A.M.Burgos: «Archivo Municipal».

A.M.A.: «Archivo Ministerio de Agricultura». Madrid.

A.R.G.: «Archivo Regional de Galicia».

A. Univ. Salamanca: «Archivo Universidad».

B. Men. Pelayo: «Biblioteca Menéndez y Pelayo, Santander».

B.N.: «Biblioteca Nacional». Madrid.

Ensenada: «Archivo de Simancas. Sección XXIV, Dirección General de Rentas; Catastro da Ensenada». O número indica o volume de respostas xerais.

Exp. H.: «Archivo de Simancas, sección XV, Expedientes de Hacienda».

M.T.: «Biblioteca Escuela Social del Ministerio de Trabajo». Madrid.

R.A.H.: «Real Academia de Historia». Madrid.

Sim.: «Archivo de Simancas».



BIBLIOGRAFÍA

A. AS PRINCIPAIS FONTES DE INFORMACIÓN

I. ARQUIVOS E BIBLIOTECAS DE MADRID

a) OS ARQUIVOS NACIONAIS (ARQUIVO HISTÓRICO NACIONAL: A.H.N.). Constitúen unha fonte de documentación esencial sobre a evolución dos viñedos. Utilizáronse principalmente as seguintes seccións:

– *A sección de Clero: Códices* (Cod.). Abranguen varias centenas de cartularios, coleccións de copias de cartas (escrituras ou documentos sobre propiedades), rexistros de censos. O estudo dos códices foi imprescindible para identificar a extensión do viñado na Idade Media. O conxunto de documentos consultados amósase na lista alfabética dos mosteiros e catedrais dos que fixemos uso dos seus documentos. A maiores, algúns documentos non relixiosos están clasificados na serie Códices: Cod. 1149. *Papeles varios sobre Galicia*, século XVIII. – Cod. 1151. *Geografía de Galicia*, século XIX. – Cod. 860. *Papeles varios sobre Galicia*.

– *A sección Clero: Pergaminos*. Están arquivados en carpetas numeradas. Esta sección só foi utilizada para suplir a falla da documentación da sección Códices.

– *A sección de Clero: Papeles, libros*. Está composta principalmente por libros de contas, escrituras de vendas, alugamentos... dos séculos XVII e XVIII. A cata duns poucos cartapacios amosou que só podía achegar datos de pouca concreción.

– *A sección 8: Concejos suprimidos*. É de vital importancia para calquera estudo de xeografía. Do conxunto de series, sobre todo hai que salientar dúas:

A serie *Sala de Gobierno*. Contén máis de catro mil cartapacios de documentos dos séculos XVIII e XIX, principalmente. Tivemos que esculcar os «*Libros de matrícula antigua*», entre os números 2681 e 2691. M. Cabo Alonso [Bibl. 2] salientou a importancia desta fonte de documentación.

A serie *Pleitos* aínda é máis interesante e nunca foi utilizada para estudos de historia económica. A ausencia dun catálogo obrigounos a escrutar durante longas xornadas os inventarios antigos, as «*Matrículas de Escribanías*», clasificadas por data de rexistro. Estes «*Libros de Matrículas*» teñen as seguintes notacións:

Escribanía Escariche: libros 3191 a 3194

Escribanía Granados: libros 3199 a 3205

Escribanía Pinilla: libros 3207 a 3212

Escribanía Vicario: libros 3219 a 3221

Escribanía Carranza: libros 3224 a 3225

Escribanía Muñóz: libros 3226 a 3227

Escribanía Abuín: libros 3228 a 3238

Escribanía Ayala: libros 3239 a 3241

Escribanía Calatraveño: libros 3257 a 3258

Cada volume contén unha breve descrición dos documentos. Trátase de expedientes remitidos ao Consello de Castela e que abrangue causas e peticións de confirmación de ordenanzas.

- Nos A.H.N. hai tamén unha biblioteca interesante, é de salientar a *Colección de Cédulas* e as *Actas das Cortes* de Castela.

b) A BIBLIOTECA NACIONAL (B.N.). Ten tres seccións fundamentais:

1. *A sección de manuscritos* (B.N.Ms e o número de manuscrito). Nesta sección reuníronse:

- *Documentos eclesiásticos*, en particular cartularios, e de xeito principal as coleccións de copias de cartas (privilexios, doazóns), a lista completa dos manuscritos utilizados. Complementan os documentos publicados e os conservados nos arquivos nacionais.
- *As Memorias e enquisas*, con máis frecuencia do século XVIII, como:
 - *Memorial del Reyno de Galicia a Felipe IV* sobre a miseria que padecía (B.N.Ms. 2384).
 - Ribadavia, noticias, século XVIII (B.N.Ms. 12978 [7]).
 - Fragmentos de dúas obras de agricultura (século XIV) copia de 1753 (B.N.Ms. 12986).
- O *Diccionario Geográfico de España*, formado cos datos reunidos por Tomás López (B.N.Ms. 7293 a 7312). As respostas ao primeiro cuestionario achegan principalmente descrições de itinerarios e de localizacións. Unha segunda enquisa (1796-1797) subministra descrições dos pobos, con frecuencia moi interesantes. Os documentos están clasificados por provincias: 7297 (A Coruña–Lugo), 7304 (Ourense, Pontevedra). Ver tamén: correspondencia con párrocos (B.N.Ms 18700).

2. *A sección de Mapas y Planos* posúe unha serie de mapas e planos das cidades nos séculos XVIII e XIX, desafortunadamente pouco utilizables para un estudo de viticultura.

3. *A sección de publicacións*. Para constituír a bibliografía, o lector encontrará:

- Un ficheiro de materias, antigo, incompleto e con frecuencia de pouca utilidade.
- Un ficheiro alfabético de autores para as obras introducidas na B.N. antes de 1955.
- Un ficheiro alfabético de autores e materias para as obras incorporadas con posterioridade a 1955.
- Un ficheiro de revistas e xornais.

As notacións, ás veces con lapis, son difíciles de descifrar.

Moitas revistas están incompletas, en particular as rexionais; e tamén faltan algúns libros. Foi necesario completar as pescudas noutras bibliotecas madrileñas, e moitas veces as indagacións na B.N. fixéronse longas. Indícanse as notacións de libros consultados na Biblioteca Nacional de Madrid.

c) AREAL ACADEMIA DA HISTORIA (R.A.H.). Posúe unha rica biblioteca e unha colección de manuscritos de importancia. Eruditos dos séculos XVIII e XIX xuntaron unha copia de numerosos documentos que serviron ou que deberían servir de base para importantes dicionarios xeográficos e históricos. Un cambio das notacións complica o acceso a determinados cartapacios. Entre as series conservadas na R.A.H. (Abella, Martínez Marina, Salazar, Sarmiento, Sempere, Vargas Ponce, Floranes), os seguintes documentos que se citan foron especialmente útiles:

- *Relaciones Geográficas* de 1571, inclúe sobre todo listas de poboación complementadas en ocasións por breves descrições rexionais, notación: 9.29.5.5927.
- *Papeles geográficos de Galicia*, reunidos por Sobreira Salgado. Información sobre os cultivos, en xeral pouco precisos, notación: 9.4048 e 4049.
- *Geografía Histórica de España*. Cincuenta cartapacios de finais do século XVIII, clasificados por reinos e provincias para constituír o dicionario xeográfico que pretendía publicar a Academia. Trátase en esencia de resumos das respostas xerais do Catastro de Ensenada. Notación: 9.30.4.6300 a 6330.
- *Colección de fueros y ordenanzas sobre Galicia*, reunida por Barros Silvelo, 2 vol. Notación: 11.2.6386.
- *Privilegios de Catedrales de España*. Copias de documentos realizadas no século XVIII por Morales. Notación 9.28.1.5421 (e números seguintes). Ver en particular: C2 Astorga, C3 Mondoñedo, Lugo, Tui, C9 Santiago, Ourense.

d) O MINISTERIO DE FACENDA. Os servizos do Ministerio proporcionáronos un excelente acollemento.

- Na Dirección Xeral do Servizo do Catastro de Rústica, puidemos consultar as fichas Modelo VI-2 e VI-2b, que proporcionan a distribución actual dos cultivos en todos os concellos do noroeste de España, e grazas á amabilidade do director puidemos acceder ás fotos aéreas de diversas zonas vitícolas. A maiores, a Dirección Xeral autorizounos a consultar en cada delegación de facenda provincial as follas do catastro e as fotografías aéreas.
- A biblioteca do Ministerio, ben organizada, subministra unha documentación abundante de modalidade económica.

e) O MINISTERIO DE AGRICULTURA. Posúe ao mesmo tempo arquivos e unha biblioteca.

- Os arquivos (A.M.A.) son sobre todo importantes para o estudo do viñado na segunda metade do século XIX. As enquisas foron elaboradas con precisión nesta época e dan

boa información a escala provincial nas diferentes provincias, ben incluso a nivel de concello. Foron redactadas memorias polos xefes dos servizos de Agricultura de diversas provincias. En particular utilizamos os seguintes documentos:

- Información vinícola 1884-1885 (por provincias e poboacións). Notación IV-22 a 29.
- Memorias de Agricultura. Notación VII-36.
- Avance estatístico de 1886. Notación VIII-1, leg.4. e outros variados documentos sen notación definitiva.

Na biblioteca consérvanse, en especial, algunha cantidade de revistas e publicacións agrícolas de finais do século XIX e principios do XX.

f) A BIBLIOTECA DA ESCOLA SOCIAL DO MINISTERIO DE TRABAJO (M.T.). Posúe numerosas publicacións de finais do século XIX e principios do XX, sobre os problemas económicos e sociais, en particular sobre os proxectos de reformas agrarias e unha colección de ordenanzas municipais reunidas a principios do século (1908) por D. Luis Redonet e clasificadas por provincias. A maior parte son do século XIX, pero tamén hai copias de ordenanzas máis antigas.

g) DIVERSAS BIBLIOTECAS MADRILEÑAS permitíronos completar documentación sobre publicacións:

- A Casa de Velázquez, destruída en 1936 e hoxe reconstruída. A biblioteca, recomposta por M. Ronouard nas máis difíciles condicións, foi notablemente enriquecida nos anos pasados por M. Terrasse e grazas ao traballo de M. Trabut-Cussac. O investigador encontrará, en particular, numerosas revistas rexionais, coleccións completas difíciles de encontrar noutro lugar, os mapas topográficos e xeolóxicos a escala 1:50000, etc.
- O Ateneo de Madrid posúe unha biblioteca, rica en especial no referente a obras impresas no século XIX.
- A Biblioteca Central do Consello Superior de Investigacións Científicas, custodia as revistas publicadas despois da Guerra Civil por diversos institutos do Consello.
- O Instituto de Xeografía Juan Sebastián Elcano, posúe unha rica biblioteca xeográfica. Outros institutos do CSIC constituíron do mesmo xeito bibliotecas especializadas (Instituto Flórez, etc.).

II. PRINCIPAIS ARQUIVOS SITUADOS NAS PROVINCIAS

Fóra de Madrid, hai tres acreditados arquivos que teñen unha importancia que vai máis aló do marco da provincia na que están instalados.

a) ARQUIVO HISTÓRICO NACIONAL DE SIMANCAS. Situado a 12 quilómetros de Valladolid. O castelo de Simancas alberga os arquivos do antigo reino de Castela. Dende o século XV, e sobre todo despois da reorganización do Estado polos Reis Católicos, millóns de documentos foron reunidos en Simancas e constitúen para

todos aqueles que desexan reconstruír a evolución económica e social de Castela unha fonte de documentación de primeira orde. Unha guía do investigador ÁNGEL DE LA PLAZA BORES de 1962 permite orientar as pescudas.

As seccións útiles que se amosaron foron as seguintes:

1. Os *Expedientes de Hacienda de la Sección XV* (abreviatura utilizada Exp.H, e o número do cartapacio). Trátanse de enquisas de Facenda da segunda metade do século XVI, que proporcionan, en xeral, datos moi precisos sobre a poboación, os recursos e a economía.

Un inventario (nº 4) dá a lista de expedientes da Serie 1, clasificados por orde alfabética de cidades, pobos, bispados, partidos xudiciais ou rexións. Fíxose uso en particular para Galicia:

- Cartapacios nº 45 (Valdeorras, no bispado de Astorga), 58 (Verín), 59 (Betanzos), 69 (Cambados), 81 (Condado), 84 (Corcubión), 90 (Chantada e a súa terra), 95 a 99 (Galicia), 106 (Noia), 112 (Salnés), 118 (Lugo e bispado), 129 (Mondoñedo), 130 (Monterrei), 133 (Noia), 135 a 137 (Ourense e bispado), 139 (Padrón), 144 (Pombeiro, Pontevedra), 146 (Pontedeume, Portomarín), 148 (Redondela, Vigo. Pouco importante), 160-161 (Santiago e lugares), 190 (Tui e bispado. De pouca utilidade), 196 (Viveiro), 205 (Lalín).

2. O *Catastro de Ensenada da Sección XVII*. Dirección Xeral de Rendas (abreviatura utilizada Ensenada e o número do volume).

Para a metade do século XVIII dispónse dunha fonte de documentación de valor inestimable: o Catastro de Ensenada. Non se trata dun verdadeiro catastro, na acepción actual, senón de respostas a un cuestionario detallado establecido con vistas a un novo imposto, a Única Contribución, que pretendía implantar o ministro de Facenda de Fernando VI, o marqués de Ensenada. Nunha importante obra (*La Única Contribución y el Catastro de la Ensenada*, Madrid, 1947, 604 p., Notación B.N. I.104789), o actual director dos arquivos do Ministerio de Facenda, A. Matilla Tascón, recreou a historia desta monumental enquisa.

Nalgunhas rexións a pregunta nº 10, que fai referencia á superficie dos cultivos, non é moi precisa. Para lograr unha cifra de produción neste caso hai que referirse á pregunta nº 16 onde se proporciona o décimo das producións. A cifra obtida deste xeito é moito menos precisa e nalgúns casos, en particular en Galicia, o décimo pagábase a varias persoas, sendo as respostas bastante confusas. Reagrupáronse as poboacións en función da división administrativa actual.

A Coruña: vol. 165-166. Antiga provincia de Betanzos, vol. 156 a 161, e antiga provincia de Santiago, vol. 240 a 255.

Lugo: Por orde alfabética xeral: vol. 168 a 190. Antiga provincia de Mondoñedo: vol. 206 a 209.

Ourense: vol. 213 a 229, non existe clasificación rigorosa. O partido de Viana do Bolo curiosamente estaba ligado á provincia de Valladolid (vol. 656).

Pontevedra: o norte pertencía á provincia de Santiago (vol. 240 a 255), o sur á provincia de Tui (vol. 268 a 273).

3. O *Consejo Real de Castilla* (Sección 5).

Os arquivos de Simancas posúen unha parte dos expedientes (686 cartapacios) presentados perante o Consello de Castela. Trátase de causas do século XVI, cuxo inventario (nº 54) data de 1630. Este inventario, que esculcamos, aínda é válido para a segunda metade dos cartapacios; para a primeira (leg. 1 a 350), realizouse unha nova clasificación con posterioridade, o que aínda complica máis a pescuda.

A maior parte dos cartapacios conteñen procesos; os que afectan os viñedos do noroeste de España áchanse na lista alfabética de causas indicadas máis adiante coa mención Sim. Cº R.C., o número do cartapacio e o do documento. Na lista correspondente tamén se encontran sinaladas algunhas ordenanzas municipais.

4. A sección del *Registro General del Sello*.

Posúe un catálogo publicado por ORTIZ DE MONTALVÁN (GONZALO) en oito volumes, con índice para o período 1454-1491. As ordenanzas e decisións rexistradas pola realenza neste período e que interesen, como no noso caso, son pouco numerosas e de lectura, con frecuencia, difícil; clasificáronse nas listas alfabéticas de “*Procesos y Ordenanzas Municipales*” coa mención [Sim. Sello] e o número do catálogo publicado.

5. Documentos illados.

Atópanse algúns documentos illados noutras series, en particular a serie *Diversos de Castilla*. A sección XXVII: *Mapas, planos y dibujos*, ten un inventario topográfico en fichas. A maior parte dos planos que interesan á nosa rexión por desgraza son simples esbozos da situación.

b) OS ARQUIVOS DA CHANCELARÍA DE VALLADOLID. Fonte importante de documentación. Interesan no noso caso dúas seccións:

1. As *Ejecutorias*. Decisións da chancelaría que cobren o período 1325-1835. Numerosas *ejecutorias* a solicitude das municipalidades están indicadas na lista alfabética das causas (B 3, p. 940) coa mención A.Ch. V. Ej., leg. n.º.

2. Os *Pleitos Civiles de Fuero Común*. Son milleiros de procesos.

c) O ARQUIVO REXIONAL DE GALICIA (ARQUIVO DO REINO DE GALICIA), situado na Coruña. Á parte dunha biblioteca con utilidade, posúe unha sección moi interesante, a de preitos con ficheiro recente. Estas causas proceden de varias “escribanías” (Fariña, Figueroa, Gómez Pillado, Castro Arias, Ribera) e foron presentadas perante o Consello do Reino de Galicia. Son de feito da mesma clase que as do Consello de Castela e ás veces están relacionadas co comercio do viño. Por desgraza as ordenanzas municipais son máis escasas.

Os documentos utilizados foron clasificados por orde alfabética dos lugares na sección de causas.

III. OS ARQUIVOS DE IMPORTANCIA REXIONAL

a) Os arquivos provinciais

Cada capital de provincia posúe un arquivo histórico provincial.

1. ARQUIVO HISTÓRICO PROVINCIAL DE OURENSE (A.H.P. OURENSE). A ausencia dun ficheiro completo e recente fixo difícil a utilización sistemática da documentación conservada neste arquivo que abrangue:

- Os *libros de Acuerdos* da cidade de Ourense, dende o século XVI, e cartapacios vidos do «concejo». En diversos «legajos» non inventariados obtivemos información sobre a produción do viño e as tabernas nos séculos XVIII e XIX.
- As contas e documentos dos mosteiros da provincia, recuperados despois da supresión destes conventos no século XIX. Cartapacios agrupados por mosteiro, con numerosa información interesante.
- Os volumes das respostas individuais á enquisa de Ensenada.
- Os arquivos do marqués de Leis.
- Rexistros notariais (Protocolos).

2. ARQUIVO HISTÓRICO PROVINCIAL DE PONTEVEDRA (A.H.P. PONTEVEDRA). Igual que en Ourense, estes arquivos a maiores conservan protocolos (leg. 3, fol. 37, venda de viño na Guarda), os arquivos municipais de Pontevedra, sendo os documentos máis importantes os seguintes:

Leg. 1, nº 16, salida de vino 1603; nº 30, compra de vino; leg. 2, nº 3, vino de Ribadavia 1671; nº 4, tabernas 1695; nº 27, cala de 1833; leg. 3, nº 4 vino vendido 1672-1675; nº 18, compras 1492; nº 19, Asturianos, século XVI; leg. 4, nº 18, vino ullao 1496; leg. 53, nº 26, vino de Málaga; leg. 58, nº 1 e 2, entradas de vino; leg. 72, nº 2, entradas 1603; leg. 82, nº 8, vino de Ribadavia 1709.

b) Os Arquivos da Delegación de Hacienda (A.D.H.).

Dispoñen, en xeral, dos volumes das respostas individuais á enquisa de Ensenada, no caso de que non fosen transferidos aos arquivos provinciais. Tamén se encontran «Amillaramientos» e «Cartillas evaluatorias» do século XIX.

c) Os arquivos das catedrais (A. Cat.).

Son de vital importancia pola riqueza dos documentos da Idade Media. Non obstante, publicáronse numerosas cartas e non se investigaron sistematicamente os documentos conservados nos bispados. Para a Idade Moderna encontráronse rexistros financeiros (décimos, tributos, etc.) e de causas relacionadas co viño.

d) Os arquivos e bibliotecas das universidades (A. Univ.).

Os arquivos das universidades de Santiago, Valladolid e Salamanca conteñen manuscritos difíciles de achar noutro lugar.

IV. OS ARQUIVOS MUNICIPAIS (A.M.)

A riqueza dos arquivos municipais é extremadamente desigual. Algunhas cidades conservaron importantes series de cartapacios, contendo non só os rexistros das deliberacións do consello municipal, dende o século XIV ou XV, senón tamén libros de contas (entrada ou saída de viño, declaración de colleitas)... Ás veces en núcleos pequenos de poboación encóntranse documentos importantes datados incluso na época medieval. Pola contra, moitas poboacións só teñen arquivos esqueléticos: a desaparición dos arquivos pode ser antiga (guerras napoleónicas, guerras civís do XIX), pero con frecuencia non retrocede máis alá da guerra de 1936-39. Os pergamiños conserváronse xa que a Idade Media apaixoa a todos os españois, non obstante, os rexistros financeiros dos séculos XVII e XVIII queimáronse por ser considerados “sen interese”. Hai que lamentar que estas destrucións non remataron: cada ano, secretarios de concellos toman a decisión de “depurar” os seus arquivos e suprimir así cartapacios de valor incalculable para a xeografía histórica.

Incluso cando existen os documentos, a clasificación é a miúdo deficiente ou inexistente. Algúns concellos clasificaron e ordenaron o arquivo de excelente maneira, non obstante, en moitas poboacións a falla de persoal cualificado e o pouco interese prestado a estes

documentos polos funcionarios locais relegan os cartapacios a moreas poeirentas. As posibilidades de traballo son deste xeito moi variables. Salvo con algunha excepción, encontramos unha excelente acollida por parte dos funcionarios para ter acceso aos expedientes.

1. Os arquivos de capitais de provincia

A Coruña: soamente se inventariaron e clasificaron os pergamiños. Interesantes series de libros de *Actas e de libros de las Juntas de Galicia*. Máis de trescentos cartapacios de papeis, varios sen ningún inventario.

Ourense e Pontevedra, os arquivos municipais transferíronse ao Arquivo Histórico Provincial.

2. Os arquivos doutras poboacións

Betanzos (Co): boa clasificación. Sección *Frutos y Géneros*.

Santiago (Co): interesante serie de *Libros de Acuerdos* dende principios do século XVI. Algúns cartapacios variados pero pouca cousa sobre o comercio do viño.

V. OS CUESTIONARIOS

Para completar a nosa documentación enviáronse tamén cuestionarios detallados a máis de mil novecentas poboacións do noroeste de España. Recibíronse cubertos algo máis da metade deles. Foron moi útiles para orientar as enquisas sobre o terreo. Acompañado dunha carta, o texto do principal cuestionario solicitaba respostas sobre a extensión do viñado, as variedades utilizadas, a localización do viñado no territorio, a vixilancia das viñas, a vendima, os avatares do clima, os procesos de elaboración do viño, a produción, o consumo, o transporte, a estrutura social, etc. Nas zonas non vitícolas enviouse un cuestionario referente ao comercio do viño. Un terceiro cuestionario foi enviado a todas as cooperativas vinícolas. M. Jesús García Fernández axudounos na confección destes cuestionarios.

VI. MAPAS, BIBLIOGRAFÍAS E REVISTAS

a) OS MAPAS

1. OS MAPAS TOPOGRÁFICOS

O mapa do Instituto Xeográfico e Catastral a escala 1: 50.000 sinala a distribución dos diferentes cultivos, non obstante, ás veces de xeito algo arbitrario. Cobre a totalidade do noroeste de España e serve de base para calquera estudo sobre o terreo. Os mapas provinciais a escala 1: 200.000 foron utilizados como base dos mapas para numerosos

esbozos. O Instituto Xeográfico e Catastral posúe mapas a gran escala, bases utilizadas para a elaboración dos primeiros mapas a escala 1: 50.000; son algo máis precisos, non obstante as manchas de distribución dos cultivos son as mesmas. Consultáronse as fotos aéreas das zonas vitícolas nos servizos de catastro das diferentes provincias do ámbito de traballo. A Dirección Xeral do Catastro de Rústica e o Ministerio do Aire (Cuatro Vientos) posúen do mesmo xeito fotos aéreas; estes dous servizos deixáronnos utilizar, amablemente, certos clixés para ilustrar esta obra.

2. OS MAPAS XEOLÓXICOS

Os mapas xeolóxicos a escala 1: 50.000, publicados polo Instituto Xeolóxico e Mineiro de España (Madrid), tomando como fondo o mapa topográfico a escala 1: 50.000, están acompañados dunha memoria explicativa, de valor desigual, así e todo ás veces moi útiles. Por desgraza, as follas publicadas só cobren unha parte do amplo territorio que tratamos. Utilizáronse os mapas seguintes:

Galicia: Serantes (6), A Coruña (21), Carballo (44), Camariñas (68), Santa Comba (69), Fisterra (92), Outes (93), Tui (261), A Guarda (295).

3. OS MAPAS AGRONÓMICOS

Non son moi numerosos:

- Mapas provinciais de solos: Lugo foi publicado en 1961 (guía de 206 páxinas).

4. OS PLANOS CATASTRAIS

O Servizo do Catastro de Rústica de cada delegación de facenda provincial dispón dunha colección completa de planos catastrais dos concellos da provincia. A maior parte fixéronse antes da Guerra Civil e foron elaborados a partir das fotos aéreas. Sobre ampliacións destas fotos a escala aproximada de 1: 2.000 están trazados os lindes das parcelas, e estes planos-foto son moi interesantes para analizar. A Dirección Xeral de Madrid autorizounos a calcar fragmentos característicos destes planos catastrais.

b) As bibliografías

- ANTÓN RAMÍREZ (Braulio). *Diccionario de Bibliografía Agronómica, seguido de un índice de autores y traductores con apuntes biográficos*, Madrid, 1865.
- CABO ALONSO (Ángel). Fuentes para la geografía agraria de España. *E.G.*, nº 83, maio 1961, p. 223-250. Essentiel.
- ENCISO RECIO (L.M.). *Prensa económica española del siglo XVIII, El Correo Mercantil de España y sus Indias*, Univ. Valladolid, Est. e Doc., nº 13, 1958, 134 p. 4.

- *Índice Histórico Español*. Publicado despois de 1953 pola Facultade de Filosofía e Letras de Barcelona.
- *El Libro Español*. Serie: «Cien fichas sobre ...» Serie de bibliografías sobre as diversas provincias a partir de 1957.
- MILLARES CARLO (Agustín). *Notas bibliográficas acerca de Archivos Municipales*, Madrid, 1952, 172 p. (B.N. 1-203653).
- MUÑOZ PÉREZ (J.) e BENITO ARRANZ (J.). *Guía Bibliografía para una geografía agraria de España*, Madrid, CSIC, Instituto Elcano, 1961, 877 p. Esencial.
- DE REPARAZ (G.A.). Les sources de la géographie rurale espagnole et leur utilisation dans quelques travaux récents. *Méditerranée*, vol. 5, 1964, nº 4, p. 316-327.
- TOLSADA PICAZO. *Bibliografía española de Agricultura (1495-1900)*, Madrid, 1953.
- ZAMORA (Lucas Florentino) e CASADO (Jorge). *Publicaciones periódicas existentes en la Biblioteca Nacional*, Madrid, 1952, 718 p. (B.N. 1.200606).

c) As revistas

1. REVISTAS XENERALISTAS

- *Annales de géographie*, París (abreviatura utilizada: A.G.).
- *Annales, économies, sociétés, civilisations*, Paris, (*Annales, E.S.C.*).
- *Anuario de Historia del Derecho Español*, Instituto Nacional de Estudos Xurídicos, Madrid, a partir de 1924 (*A.H.D.E.*).
- *Boletín de la Real Academia de la Historia*, Madrid, a partir de 1877 (*B.R.A.H.*).
- *Boletín de la Real Sociedad Geográfica de Madrid*, 1876-1936 e a partir de 1940 (*B.R. S.G.M.*).
- *Bulletin de l'Association des géographes français*, París, (*B.A.G.F.*).
- *Bulletin Hispanique*, Bordeos (Bul. Hisp.), despois de 1899.
- *Cuadernos de Historia de España*, Instituto de Historia da Cultura Esp. Medieval e Moderna; Bos Aires, a partir de 1944 (*C.H.E.*).
- *Estudios Geográficos*, Consello Superior de Investigacións Científicas (CSIC), Instituto Elcano, Madrid, a partir de 1940 (*E.G.*).
- *Geographica*, Revista de información e ensinanza, CSIC (Zaragoza), a partir de 1954 (*Geo.*).
- *Hispania*. Revista Española de Historia (Inst. Jerónimo Zurita), CSI.C, Madrid, a partir de 1940 (*Hisp.*).
- *Información comercial española*, Ministerio de Comercio, a partir de 1935 (*Inf. Com. E.*).
- *Pirineos*. Revista do Instituto de Estudos Pirenaicos, CSIC, a partir de 1944 (Zaragoza).
- *Revista de Archivos y Bibliotecas*, Madrid.
- *Revista de Estudios Agro-Sociales*, Madrid.
- *Revista de Dialectología y Tradiciones populares*, CSIC, Madrid.
- *Revue hispanique*, París, 1894-1933.

2. REVISTAS AGRÍCOLAS

- *Agricultura*. Revista agropecuaria, Madrid, mensual, a partir de 1929, B.N. Z. 896.
- *Anales de Agricultura*. Revista quincenal, Madrid, 1877-1881, RN. 5:11005.
- *Anales de Bromatología*, CSIC. Madrid a partir de 1949.
- *Asociación agrícola, por la iniciativa privada*. Revista de Agricultura, Valladolid, bi-mensual, 1869-1871, B.N. 5.11554.
- *Boletín de Agricultores de España, Madrid, 1881-1899 e 1909-1935*, B.N. 5.5737.
- *Boletín Oficial del Ministerio de Comercio, Instrucción y Obras Públicas*, Madrid, 1848-1851, nº 24 a partir de 1852.
- *Boletín Oficial del Ministerio de Fomento*, Madrid, 1852-1869 .
- *Boletín Oficial de la Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos*, Madrid, 1921-1936 e a partir de 1950.
- *Cooperación*, Órgano de la Unión Nacional de Cooperativas del Campo, Madrid, a partir de 1942. B.N. Z. 400.
- *Crónicas de la Agricultura española*, Madrid, 1875-1876, B.N. 1.69824-5.
- *La España Vinícola*, Madrid, 1897, B.N. 5.8066.
- *Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento*, Madrid, 1876-1904.
- *Hoja Informativa del Servicio de Concentración Parcelaria*, Madrid, 1953-1956 (nº 1 a 15, convértese en Mejora, nº 31). *Mejora*. Órgano del Servicio de Concentración Parcelaria (Alcalá 54), Madrid, despois de 1956 (nº 16).
- *El Progreso Agrícola*, El Fomento de España, revista quincenal, Madrid, 1865-1866, B.N. 1.27574.
- *El Progreso agrícola y pecuario*, Madrid, 1895-1936, B.N. 6.8911.
- *La Reforma Agrícola*, Madrid, quincenal, 1882-1890, RN. 5.9625.
- *Revista Mensual de Agricultura*, Madrid, 1850-1855, B.N. 5.559.
- *Revista Vinícola de Agricultura*, Zaragoza, a partir de 1871, B.N. 6.7126.
- *Revista Vitivinícola*, Madrid, 1915-1916, B.N. 5.11619. .
- *Semanario de Agricultura y Artes*, Madrid, 1797-1808, B.N. 3.50815-37. Reanudado de 1829 a 1831, B.N. 5.874.
- *Semana Vitivinícola*, Valencia, despois de 1946. B.N. Z. 2827.
- *Vinicultura Española*, Madrid, quincenal, 1913-1936, B.N. 5.12787.
- *Vinos y los Aceites (Los)*, quincenal, 1878-1880, B.N. 5.5634.

3. REVISTAS REXIONAIS

- A Coruña. *Boletín de la Real Academia Gallega*, 1906-1936 e a partir de 1944.
- Lugo. *Boletín de la Comisión Provincial de Monumentos históricos de Lugo*, a partir de 1942.
- Ourense. *Boletín de la Comisión Provincial de Monumentos de Ourense*, a partir de 1903.
- Pontevedra. *El Museo de Pontevedra*, a partir de 1942.
- Santiago de Compostela. *Cuadernos de Estudios Gallegos*, CSIC, Instituto Padre Sarmiento, Santiago, a partir de 1946, tres números cada ano (C.E.G.).

B. SERIES DE DOCUMENTOS NOTABLES

I. OS DOCUMENTOS DE ORIXE ECLESIAÍSTICA

Trátase de cartularios e rexistros de documentos de mosteiros, igrexas e catedrais que se utilizaron (abreviatura: Eccl.) e que están clasificados por orde alfabética. Cando o cartulario foi publicado o nome do autor da transcripción vai precedido da sigla «Ed.» Cando se publicaron documentos illados, encontramos a indicación «Doc». Para os catálogos: «Cat.».

Os mosteiros dos que se utilizou documentación están localizados nas tres figuras 65, 66 e 67.

- ASTORGA, catedral (Le). B.N-Ms 4537. Esencial. B.N.Ms 712, A.H.N., cód. 992. Ver tamén Fernández Martín P., “*Fueros y Cartas-pueblas de la diocesis de Astorga*”, *Hispania* (Revista 11), 1964, p.111-120.
- CAABEIRO (Co). A.H.N., cód.1371.
- CELANOVA (Ou). Doc. M. Serrano y Sanz, *Revista Ciencias Jurídicas y Sociales*, t.XII.p. 19, e Sánchez Albornoz, *C.H.E.* [Revista 8], t. X.
- LUGO, catedral. A.H.N., cód. 363, 372 e 1196.
- MEIRA (Lu). A.H.N., cód. 1017.
- MELÓN (Ou). A.H.N., cód. 17, 63 e 64.
- MONFERO, Santa María (Co). A.H.N., Cód. 303.
- OURENSE, catedral. Doc. Castro y Martínez Sueiro. “Col. de documentos”., *Bol. Orense* [Revista 47], t. 3, e *Documentos del Archivo de la Catedral de Orense*, s.d. 468 p., E. Leirós Fernández, *Catálogo de los Pergaminos del Archivo de la Catedral de Orense*, 1951, 550 p.
- OSEIRA (Ou). A.H.N., cód. 86.
- OIA (Po). A.H.N., cód. 38.
- PONTEVEDRA. Doc. A. Pardo Villar, *Historia del Convento de Santo Domingo*, 1942, 151 p.
- RIBADAVIA (Ou). A.H.N. cód. 476 (San Clodio).
- RIBEIRA (Ou). Doc. Saez *Hispania* [Revista 11], t. IV, 1944.
- SAMOS (Lu). Doc. Plácido Arias, *Historia del Real Monasterio de Samos*, Santiago, 1950, 498 p. , B.N. 4.36542.
- SANTIAGO, catedral. (Co). Doc. A. López Ferreiro [568].
- SOBRADO (Co). Doc. C. Vaamonde Lores, *Ferrol y Puente deume*, A Coruña 1909.
- TUI, catedral (Po). Doc. Galindo [646].
- VILARONTE (Lu). A.H.N., cód. 13.
- VIVEIRO (Lu). A.H.N., cód. 296.

II. AS ORDENANZAS MUNICIPAIS

A maioría das ordenanzas municipais que se utilizaron para a redacción desta obra son inéditas e proveñen das series «Sala de Gobierno y Pleitos» da sección «Concejos suprimidos» do A.H.N. Algunhas veñen da Chancelería de Valladolid ou dos arquivos provinciais.

- A CORUÑA. 1476 (*estanco del vino*). Sim. Sello, vol. 1. nº 1159.
- MONDOÑEDO (Lu). 1503-1545. R.A.H., 9.31.5.6937.
- NOIA (Co). 1589. Fabeiro Gómez, *C.E.G.* [Revista 53], t. 16, 1961, p. 241-242.
- TUI (Po). A.H.N., leg. 32404, nº 5.
- VIVEIRO (Lu). Século XVI. Extractos en Donapetry [614].

III. OS PROCESOS

Os procesos constitúen unha fonte de documentación esencial. No agro os viticultores con frecuencia bateron con outros viticultores e sobre todo cos gandeiros. Nas vilas os produtores e os tratantes de viño tiveron múltiples altercados coa Administración municipal. Unha gran parte da documentación relacionada con estes procesos conservouse no A.H.N., na Chancelería de Valladolid e no Arquivo Rexional de Galicia.

Para os documentos do A.H.N. conservados na sección 8 («Concejos suprimidos»), soamente indicamos o número do cartapacio. Os números inferiores a 3000 corresponden á «Sala de Gobierno». Os números de cinco cifras corresponden á serie «Pleitos».

- ALBARELLOS (Boborás) (Ou). A.R.G., leg. 22798, nº 45, *Ganado*, 1591.
- ALLARIZ (Ou). A.R.G., leg. 4472, nº 28, *Vendimia*, século XVII.
- ARES (Co). A.R.G., leg. 18499, nº 20, *Comercio*, 1669.
- ARNOIA (Ou). A.R.G., leg. 3503, nº 3, *Vendimia*, século XVIII, A.R.G., leg. 8263, nº 37, *Cosecha*, 1711.
- BETANZOS (Co). A.R.G., leg. 8372, nº 1, *Vino de Ribadavia*, 1633. A.R.G., leg. 14671, nº 50, *Comercio*, 1588.
- A CORUÑA. A.H.N., leg. 237, Arbitrios. A.R.G., leg. 4417, nº 14, século XVII, *Comercio*, A.R.G., leg. 14668, nº10, 1560, *Comercio*. A.R.G., leg.18513, nº 7. 1621. *Comercio*. A.R.G., leg. 26362, nº 31, 1564, *Comercio*. A.H.N., leg. 26683, nº 1. Arbitrios.
- FERROL (Co). A.H.N., leg.392, nº 3, *Abasto de vinos*. A.R.G., leg. 47640, nº 44, *Vino*, século XVIII.
- GALICIA. A.H.N., leg. 886, nº 10, *Descepo de viñas*, 1775. A.H.N., leg. 31431, nº 6, *Venta de vinos extranjeros*, 1777.
- A GUARDA (Po). A.R.G., leg. 750, nº21, *Venta vinos*, 1593. A.R.G. leg. 1.172, nº 46, *Venta de vinos*, 1594.
- LOR (Quiroga) (Lu). A.R.G., leg. 10219, nº 28, *Vendimia*.

- LUGO. A.R.G., leg. 9018, n° 21, *Comercio*, 1646.
- MODONEDO (Lu). A.H.N., leg. 1138, n° 18, *Vino del país*, 1785.
- MONFORTE DE LEMOS(Lu). A.H.N., leg. 38546, n° 38, *Impuestos*.
- MUROS (Co). A.R.G., leg. 744, n° 39, *Precio vino*, 1583. A.R.G., leg. 8540, n° 28, *Precio vino*, 1708. A.R.G., leg. 26402, n° 13, *Ganado*.
- NOIA (Co). A.R.G., leg. 8804, n° 5, *Sisas*, 1662. A.R.G., leg. 8987, n° 11, *Precio*, 1728.
- OURENSE. A.R.G., leg. 3504, n° 8, *Sisa*, século XVII.
- PADRÓN (Co). A.H.N., leg. 27281, n° 11, *Precio del vino*.
- A PEROXA (Ou). A.H.N., LEG. 1140, n° 26, *Progreso de la agricultura*, 1785. A.R.G., leg. 1172, n° 53, *Vendimia*, 1595.
- PONTEVEDRA. A.R.G., leg. 14936, n° 8, *Vino Ribadavia*, 1602. A.R.G., leg. 18665, n° 26, *Precio*, 1560. A.H.N., leg. 24334, n° 15, *Entrada de vinos*. A.H.N., leg. 26749, *Arbitrios*.
- O PORRIÑO (Po). A.R.G., leg. 29931, n° 8, *Arbitrios*, século XVIII.
- PONTE CASTRELO (Castrelo de Miño) (Ou). A.R.G., leg. 9391, n° 37, *Viñas*, 1768.
- PONTEDEUME (Co). A.H.N., leg. 28501, n° 33, *Sisas*, século XVII. A.H.N., leg. 34497, *Estanco*, 1579-1796.
- QUEIMADELOS (Mondariz) (Po). A.R.G., leg. 10988, n° 25, *Vendimia*, 1656.
- QUINTELA (Crecente) (Po). A.R.G., leg. 26402, n° 25, *Ganados*, 1588.
- REDONDELA (Po). A.R.G., leg. 4126, n° 31, *Comercio*, século XVII. A.R.G., leg. 18144, n° 1, *Comercio*, 1488.
- RIANXO (Co). A.R.G., leg. 26361, n° 24, *Comercio*, 1580.
- RIBADAVIA (Ou). A.R.G., leg. 22339, n° 56, *Comercio*, 1558. Sim., Sello, vol. 5, n° 4544, *Comercio*, 1488.
- RIBAS DE MIÑO (Lu)1. A.R.G., leg. 9137, n° 27, *Vendimia*, 1733.
- SANTIAGO (Co). A.H.N., leg. 477, n° 4, *Precio del vino*, A.R.G., leg. 8805, n° 15, *Comercio*, 1628.
- VALDEORRAS (Ou). A.R.G., leg. 8372, n° 2, *Vendimia*, 1584.
- VERÍN (Ou). A.R.G., leg. 4114, n° 55, *Comercio*, século XVII. A.R.G., leg. 26403, n° 39, *Precio*, 1587.
- VIGO (Po). A.R.G., leg. 4491, n° 2, *Impuestos*, século XVII.
- VILAGARCÍA DE AROUSA (Po). A.R.G., leg. 14671, n° 55, *Vino*, 1583.
- VIVEIRO (Lu). A.R.G., leg. 8250, n° 18, *Vino de Francia*, 1613.

C. OBRAS PUBLICADAS

I. DICCIONARIOS XEOGRÁFICOS

- COELLO (Francisco). *Reseñas geográfica, geológica y agrícola de España*, Madrid, 1859.
- Consejo Económico Sindical Nacional. *Estructura y posibilidades de desarrollo económico de:* Asturias (nº 4), A Coruña, Ourense.
- Instituto Nacional de Estadística. *Reseña estadística de la Provincia de* Estadísticas provinciales publicadas despois da Guerra Civil.
- LARRUGA y BONETA (Eugenio). *Memorias políticas y económicas sobre los frutos, fábricas y minas de España: con inclusión de los Reales decretos, órdenes, cédulas, aranceles y ordenanzas expedidas para su gobierno y fomento*, Madrid, 1787-1800, 45 vol. B.N. 1.21523 a 48. Interesante na nosa rexión os tomos: XLI-XLV (Galicia).
- MADDOZ IBÁÑEZ (Pascual). *Diccionario geográfico, estadístico e histórico de España y sus posesiones de Ultramar*, Madrid, 1849-50, 16 vol.
- MELLADO (Francisco Paulo). *España Geográfica, histórica, estadística y pintoresca*, Madrid, 1845, 946 p.
- MIÑANO BEDOYA (Sebastián de). *Diccionario Geográfico estadístico de España y Portugal*, Madrid, 1826-29, 10 v. e un suplemento, B.N. 1.8415 a 25.
- Movimiento (Ediciones del). *Diccionario geográfico de España*, Madrid, 1956-1962, 17 vol. Esencial. Algunhas notas redactadas polos xeógrafos españois son excelentes.
- NIFO (Francisco Mariano de). *Correo General de España y noticias importantes de Agricultura, Artes, Manufacturas, Comercio, Industrias y Ciencias*, Madrid, 1769-71, 5 vol. B.N. 2.46385-88.
- NIFO y CAGIGAL (F.M. de). *Descripción natural, geográfica y económica de todos los pueblos de España*, Madrid, 1771, 2 vol. B.N. 5.2641.
- POLO y CATALINA (Juan). *Censo de frutos y manufacturas de España e islas adyacentes*, 1803, B.N. 1.42009.
- Real Academia de la Historia. *Diccionario Geográfico-Histórico de España*,
- *Reseñas Geográficas y estadísticas*. Madrid, Instituto Xeográfico, 1888, B.N. 1.34401.
- RIERA y SANS (Pablo). *Diccionario geográfico, estadístico, histórico de España*, Barcelona, 1881-91, 13 vol.

II. XENERALISTAS

a) Obras xerais e marco físico

- AGUILAR (Ed.). *Nuevo Atlas de España*, Madrid, 1961, 455 p.
- ARQUÉ (P.). Aridité et endorréisme en Espagne, *Rev. Pyr*, S.-0., t. 16-17, 1945-46, p. 233-245.

- BIROT (Pierre) e DRESCH (Jean). *La Méditerranée et le Moyen Orient*, t. I, La Méditerranée occidentale. (Península Ibérica, por Pierre Birot), Coll. Orbis, P.U.F., París, 1953 (2 ed., 1964).
- BIROT (Pierre) e SOLÉ-SABARIS (L.). *Investigaciones sobre morfología de la Cordillera Central española*, CSIC, Elcano, 1954.
- BIROT (P.) e SOLÉ-SABARIS (L.). Recherches morphologiques dans le Nord-Ouest de la Péninsule ibérique, *Mémoires et Documents*; C.N.R.S., 1954, t. 4, p. 11-61.
- Calendario Meteo-Fenolóxico. Ministerio do Aire, Servizo Meterolóxico Nacional.
- Sección de Climatoloxía, Madrid, a partir de 1943. Un fascículo anual
- CAÑEDO ARGÜELLES (Ernesto de). *Curso de Meteorología*, Madrid, 1947, 535 p. (ao final: Cadros climatolóxicos de España).
- DANTÍN CERECEDA (Juan). *Regiones naturales de España*, t. I, Madrid, 1942, 388 p.
- DANTÍN CERECEDA (Juan) e REVENGA CARBONELL (Antonio). Las líneas y las zonas ísoxeras de España según los Índices termopluviométricos, *E.G.*, nº 2, febreiro de 1941, p. 35-92.
- FERNÁNDEZ ALONSO (Felipe). Ensayo de revisión de los conceptos Iberia húmeda e Iberia seca, *E.G.*, nº. 66, febreiro de 1957, p. 5-36.
- FONT TULLOT (I.). Períodos fríos en la Península Ibérica, *Rev. Geofísica*, 1957, nº 61, p. 41-60.
- GARCÍA FERNÁNDEZ (Jesús). *El Clima de España*, Valladolid, Facultade de Filosofía e Letras, 1963, 73 p.
- GARCÍA DE PEDRAZA (Lorenzo). *La predicción del tiempo en el Valle del Ebro*, Madrid, 1964, 99 p.
- GARMENDIA IRAUNDEGUI (José). *Datos y notas sobre el clima de Matacán (Salamanca)*, Servizo Meteorolóxico Nacional, Serie A, Memorias nº 29, 1957, 47 p.
- GONZÁLEZ QUIJANO (Pedro). *Mapa pluviométrico de España*, Madrid, CSIC, 1946, 574 p.
- HUGUET DEL VILLAR (Emilio). *Los suelos de la Península Luso-Ibérica*, Madrid, 1937, 416 p., B.N. 6.9523. Pouco utilizable.
- ISNARD (H.). *La Vigne en Algérie*, t. I, *Le milieu naturel*; t. II, *Les conditions historiques*, cap. 1951 et 1954.
- LAUTENSACH (H.). El ritmo de las estaciones en la Península Ibérica, *E.G.*, nº 64, 1956, p. 443-473.
- LAUTENSACH (H.). Características y ritmo anual de la temperatura en la Península Ibérica, *E.G.*, nº 87, 1962, p: 259-292.
- LAUTENSACH (H.). *Iberische Halbinsel*, Munich, Géog. Handbüeher, 1964, 700 p.
- MARTÍN ECHEVERRÍA (Leonardo). *Geografía de España*, Barcelona, 1928, 3 vol., t. II, Estudio rexional do noroeste de España.
- MASACHS ALAVEDRA (V.). *El clima*, t. II de la *Geografía de España y Portugal* dirixida por M. de Terán, Barcelona, 1954, 316 p;
- MOUNIER (J.). La saison pluviométrique indigente dans les régions océaniques du Sud-Ouest de l'Europe, *Norais*, nº 43, xullo-set., 1964, p. 261-282.

- Notas sobre los temporales que afectaron a la Península Ibérica, publicadas na rev. *Geofísica*, despois de 1955. Completan os boletíns diarios españois utilizando os mapas da superficie de 500 milibares.
- OTERO PEDRAYO (Ramón). *Geografía de España*, Barcelona, Inst. Gallach, 4 vol., 1956.
- PÉDELABORDE (Pierre). Un exemple de circulation atmosphérique régionale: la circulation sur l'Europe occidentale, *A.G.*, 1953, p. 401417.
- PÉDELABORDE (Pierre). *Le Climat du Bassin parisien*, tese, París, Genin, 2 vol., 1958, t. I, 539 p.; t. II. Atlas.
- SERMET (J.). Espagne, en *Géographie Universelle*, Larousse (P. Deffontaines). t. I, p. 363400.
- SERRADILLA SECO (Vicente). *El clima de Ponferrada (Valle del Bierzo)*, Servizo Meteo. Nacional, Serie A, Memorias, nº 32, Madrid, 1959, 43 p.
- SORRE (M.). Espagne-Portugal, en *Geographie Universelle*, A. Colin, t. VII, Méditerranée, Péninsules méditerranéennes, 1ª parte, 234 p.
- TAMES (C.). El régimen de humedad de la España peninsular en relación con la agricultura durante el periodo 1940-1953, Madrid, Inst. Nac. Inv. Agron. (B.N.: V.C. 240349). TAMES (Cayetano). Bosquejo del clima de España según la clasificación de C.W. Thornthwaite, Inst Nac. Inves. Agron. IX, nº 20 (xuño 1949) p. 49-123 (B.N.: V.C. 2409-12).
- TERÁN (Manuel de). *Geografía de España y Portugal*, Barcelona, t. I, 1952, 500 p.

b) Estudos históricos

- BAER (Fritz). *Die luden in Christlichen Spanien*, Berlín, 1929, cita de numerosos documentos. B.N. 5.12632.
- BALLESTEROS ALAVA (Pío). La agricultura en la Monarquía asturiana, en *Estudios sobre la Monarquía Asturiana*, Oviedo, 1949, p. 287-361.
- BELTRÁN LLERA (e varios). Regesta de los Documentos Reales de la Universidad de Salamanca (1243-1833), *Salmanticensis*, 7, 1960, p. 133-224.
- BENAVIDES (Antonio). *Memorias de Fernando IV de Castilla*, Colección diplomática, Madrid. 1860, 2 vol., B.N. 1.8899-8900.
- BERGANZA (Francisco de). *Antigüedades de España*, 1719-1721, B.N. 1.11043-4.
- BILLIARD (R.). *La Vigne dans l'antiquité*, París, 1913.
- BRAUDEL (Fernand). *La Méditerranée et le monde méditerranéen à l'époque de Philippe II*, París, 1949, 1160 p.
- BRUGUERA (F.-G.). *Histoire contemporaine d'Espagne*, 1789-1950, Paris, Ophrys; 1953, 502 p. Cronoloxía precisa dos acontecementos. Poucas cousas sobre la historia económica.
- CAMACHO (Angel María). *Historia jurídica del cultivo y de la industria ganadera en España*, Madrid, 1912, B.N. 1.60275.
- CAMPOMANES (Conde de). *Discurso sobre la Educación Popular de los artesanos y su fomento*, Madrid. 1775-1777, 6 vol., B.N. U. 976-81.

- CANGA ARGÜELLES (José de). *Diccionario de Hacienda con aplicación a España*, Londres, 1826-1827, 5 vol., B.N. 1.2406-10.
- CARANDE (Ramón). *Carlos V y sus banqueros*, Madrid, 1943, 2 vol., 329 e 635 p., B.N. 6.12545.
- CARDENAS (F. de). *Ensayo sobre la historia de la propiedad territorial en España*, Madrid, 1873-1875, 2 vol., B.N. 1.29180.
- CARLÉ (María del Carmen). “Mercaderes en Castilla”, *C.H.E.* XXI-XXII, 1954, p. 146-328. Interesante.
- CARO BAROJA (Julio). *Los pueblos de España, ensayo de etnología*, Barcelona, 1946, 495 p. Numerosas referencias.
- CARO BAROJA (J.). *Los pueblos del Norte de la Península Ibérica*, CSIC, Madrid, 1943, 241 p.
- CARO BAROJA (J.). Representaciones y nombres de meses, *Príncipe de Viana*, nº 25, 1946; p. 629-656.
- CARO BAROJA (J.). La vida agraria tradicional reflejada en el arte español, *Estudios de Historia Social*, Madrid, CSIC, 1949, p. 45-138.
- CARRERA PUJAL (Jaime). *Historia de la Economía Española*, Barcelona, 1945, 5 vol. 6S.
- CASTILLO DE BOBADILLA (Jerónimo). *Política para Corregidores*, Madrid, 1775, 2 vol., B.N. 3.2711-12. Obra dun conselleiro de Felipe III aumentada y modificada repetidas veces no século XVII e XVIII.
- CASTRO y QUESADA (A.) e ONÍS y SANCHEZ (F.). *Fueros leoneses de Zamora, Salamanca, Ledesma y Alba de Tormes*, Madrid, 1916, B.N. F. 1.002.
- CAXA DE LERUELA. *Restauración de la abundancia de España, 1625*, B.N. 2.3629. (Defensor da gandería)
- CLARKE (H. Butter). *Modern Spain 1815-1898*, Cambridge, 1906, 510 p., B.N. 1.7245.
- CLEMENCIN. *Elogio de la Reina Católica, Doña Isabel*, Madrid, 1820, 621 p., B.N. 1.670.
- COCHERIL (P. Maur). L’implantation des abbayes cisterciennes dans la péninsule ibérique, *Anuario de Est. Medievales*, Barcelona, 1964, p. 217-287.
- COLMEIRO (Manuel). *Historia de la Economía Política en España*, Madrid, 1863, 2 vol.
- COLÓN (Fernando). Itinerario y cosmografía de España (1517-1523), publicado por A. BLAZQUEZ no *Boletín de la Real Soc. Geog.*, Madrid, 1904-1914.
- CONCHA y MARTÍNEZ (Ignacio de la). *La presura. La ocupación de las tierras en los primeros siglos de la Reconquista*, Madrid, 1946, B.N. 1.103073.
- Cortes de Castilla. *Cortes de los Antiguos Reinos de León y Castilla*, Madrid, 1861-1903, Academia da Historia. Para as cortes posteriores a 1563: *Actas de las Cortes de Castilla*, Madrid, 1877-1936. Serie completa A.H.N.
- COSTA (Joaquín) e outros. *Derecho consuetudinario y economía popular de España*, Barcelona, 1902, 2 vol., B.N. 1.74426-27. Ver tamén do mesmo autor, *Colectivismo agrario en España*, Madrid, 1898, B.N. 6.10928.

- DAVID (Pierre). *Etudes historiques* (sacado parte do Boletín dos Estudos Portugueses e do Inst. francés en Portugal), Lisboa, 1946-1949 .
- DÉFOURNEAUX (Marcelin). *Les Français en Espagne aux onzième et douzième siècles*, París, P.U.F., 1949.
- DESDEVISES DU DÉZERT (G.). *L'Espagne de l'Ancien Régime*, París, 1904. Ver tamén do mesmo autor : *Don Carlos d'Aragon, prince de Viane*, París, 1889.
- DIEZ NAVARRO (Andrés). *Quaderno de leyes y privilegios del Honrado Concejo de la Mesta*, Madrid, 1731, B.N. 7.16879.
- DION (Roger). Viticulture ecclésiastique et viticulture princière au Moyen Age, *Revue historique*, xullo-setembro de 1954, p. 1-22.
- DION (Roger). *Histoire de la vigne et du vin en France*, París, 1959, 768 p.
- DOMÍNGUEZ GILARTE. Notas sobre la adquisición de tierras y de frutos en nuestro derecho medieval, *A.H.D.E.*, t. X, 1933, p. 287.
- ENJALBERT (Henri). Comment naissent les grands crus, *Annales E.S.C.*, 1953, nº 34.
- ESPEJO (Zoilo). *Costumbres de derecho y economía rural*, Madrid, 1900, B.N. 1.30036.
- ESPEJO (Cristóbal). La carestía de la vida en el siglo. XVI y medios de abaratarla, *R. Archivos Bib. Museos*, 1920.
- ESPINALT y GARCÍA (Bernardo). *Atlante español*, Madrid, 1781, B.N. 5.14741.
- ESTRADA (Juan Antonio). *Población general de España*, 3 vol., Madrid, 1747, B.N. 2.71035-37. .
- *Estudios de la Edad Media de la Corte de Aragón*, 7 vol., Zaragoza, CSIC.
- *Estudios de historia social de España*, Madrid, CSIC, I, 1949 ; II, 1952 ; III, 1955 ; IV, 1960.
- FERNÁNDEZ ESPINAR (Ramón). La compraventa en el Derecho Medieval español, *A.H.D.E.*, t. 25, 1955, p. 293.
- FERRARI NÚÑEZ(Ángel) e CARANDE THOVAR (Ramón). *Castilla dividida en dominios según el libro de las Behetrías*, Discursos lidos ante la Real Academia da Historia, 25 maio 1958, Madrid, 195 p.
- FINOT (Jules). *Etudes historiques sur les relations commerciales entre la Flandre et l'Espagne au Moyen Age*, París.
- FLÓREZ DE QUIÑONES (Vicente). *Contribución al estudio del regimen local y de la economía popular de España*, León, 1924, B.N. 1.85726. Ver tamén do mesmo autor: *Comunidad o servidumbre de pastos*, 1933, 61 p., B.N. V.C. 1152, nº 13.
- FLÓREZ (Enrique). *España Sagrada*, 41 vol. a partir de 1754. -
- FLORIANO (Antonio C.). *Diplomática española del Periodo Astur*, 2 vol., Oviedo, 1949, 639 p.
- FONT RIUS (José María). *Instituciones medievales españolas*, Madrid, 1949, 160 p.
- GARCÍA BADELL y ABADÍA (Gabriel). *Introducción a la historia de la agricultura española*, Madrid, 1963, 251 p., B.N. 1.227896.
- GARCÍA FERNÁNDEZ (Jesús). *Aspectos del Paisaje agrario de Castilla la Vieja*, Cátedra de Xeografía, Facultade de Filosofía e Letras, Valladolid, 1963, 47 p. Importante.

- GARCÍA FERNÁNDEZ (J.). Champs ouverts et champs clôturés en Vieille Castille, *Annales E.S.C.*, 1965, nº 4, p. 692-718.
- GARCÍA FERNÁNDEZ (Jesús). Los sistemas de cultivo de Castilla la Vieja, *Aportación española al XX Congreso Geografico Internacional*, Madrid, CSIC, 1964, p. 139-150.
- GIBERT (Rafael). La Complantatio en el Derecho medieval español, *A.H.D.E., Homenaje à Hinojosa*, XXIII, 1953, p. 737-767.
- GONZÁLEZ (Julio). *Regesta de Fernando II*, Madrid, CSIC, 1943. B.N. 1.98100.
- GONZÁLEZ (Julio). *El reino de Castilla en la época de Alfonso VIII (1145-1217)*, 3 vol., que contén 2 documentos, Madrid, 1960, B.N. 5.21977-9.
- GONZÁLEZ (Julio). *Alfonso IX*, 2 vol., que contén 1 documento, Madrid, CSIC, 1944, B.N. 6.11252.
- GONZÁLEZ (Tomás). *Censos de población de las provincias y partidos de la Corona de Castilla*, Madrid, 1829.
- GONZÁLEZ (Tomás). *Colección de cédulas, privilegios ... copiados de los registros del Real Archivo de Simancas*, 1828-1837, 6 vol., B.N. 5.5706.
- GRAIBOIS DE BALLESTEROS (Mercedes). *Historia del Reinado de Sancho IV de Castilla*, 3 vol., Madrid, 1922-1928.
- HAEBLER (Konrad). *Prosperidad y decadencia económica de España en el siglo XVI*, Madrid, 1899, 288 p., B.N. 2.44665.
- HAMILTON (Earl J.). *American Treasure and the price revolution in Spain, 1501-1650*, Harvard, 1934.
- HAMILTON (E.J.). *War and prices in Spain, 1651-1800*, Cambridge, 1947, B.N. 1.105389.
- HERNÁNDEZ PACHECO (Eduardo). *El solar en la historia hispánica*, Madrid, 1952, 757 p.
- HINOJOSA (E. de). *Documentos para la historia de las instituciones de León y Castilla (siglos X-XIII)*, 1919, 217 p.
- HITA (Arcipreste de). *Libro de buen amor* (diversas edicións deste poema do século XIV), B.N. 1.74605.
- HOYOS SAINZ (Luis de) e HOYOS SANCHO (Nieves de). *Manual de folklore*, Madrid, 1947, 602 p.
- HUETZ DE LEMPS (Alain). Les terroirs en Vieille Castille et León: un type de structure agraire, *Annales E.S.C.*, 1962, nº 2, p. 239-251..
- HUETZ DE LEMPS (Christian). *Geographie du commerce de Bordeaux à la fin du règne de Louis XIV (en imprenta)*.
- IBARRA y RODRÍGUEZ (Eduardo). *El problema cerealista en España durante el reinado de los Reyes Católicos (1475-1516)*, Madrid, CSIC, 1944, 187 p., B.N.1.101948.
- Instituto de Reformas sociales. *El problema de los foros en el Noroeste de España*, Madrid, 1923, 241 p.
- JOVELLANOS (Gaspar Melchor de). *Informe sobre la ley agraria*, 1791, 149 p., Ed. del Inst. de Est. Políticos, Madrid, 1955, 292 p., B.N. 2.58476.
- KLEIN (Julius). *The Mesta*, trad. española: *La Mesta*, Madrid, 1936.

- LACARRA (José María). *Documentos para el estudio de la reconquista y repoblación del valle del Ebro*, Zaragoza, CSIC, 1946, 668 p.
- LAPEYRE (Henri). *Une famille de marchands, les Ruiz. Contribution à l'étude du commerce entre la France et l'Espagne au temps de Philippe II*, París, Colin, 1955.
- LAPEYRE (Henri). *Géographie de l'Espagne morisque*, París, 1959, 304 p., B.N. 1.109477.
- LARRAZ (José). *La época del mercantilismo en Castilla (1500-1700)*, Madrid, 1943, 222 p., B.N. 1.97043.
- LÓPEZ MATA (Teófilo). *Geografía del Condado de Castilla a la muerte de Fernán González*, Madrid, CSIC, 1957.
- MARICHALAR (A.). *Colección diplomática del Rey don Sancho VIII (el Fuerte)*, Pamplona, 1934, 254 p.
- MEDINA (Pedro de). *Libro de las grandezas y cosas memorables de España*, Sevilla, 1546 (varias edicions posteriores).
- *Memorial Histórico Español*, Madrid, Real Academia da Historia, a partir de 1851, B.N. 6.i.3639 (vol. 1 a 35). Os primeiros volumes publican documentos da vida rural.
- MENÉNDEZ PIDAL (Gonzalo). *Los caminos en la historia de España*, Madrid, 1951, 144 p.
- MENÉNDEZ PIDAL (Ramón). *Documentos lingüísticos de España*, t. I; *Reino de Castilla*, 1919, 503 p.
- MORENO CALDERÓN (Antonio). *Historia jurídica del cultivo y de la industria ganadera en España*, Madrid, 1912, 630 p., B.N. 1.84858.
- MUÑOZ y ROMERO (Tomás). *Colección de fueros municipales y cartas pueblas*, 1847, B.N. S. 32.27.
- MURILLO VELARDE (Pedro). *Geografía histórica de Castilla la Vieja, Aragón, Navarra, Cataluña, Portugal y otras provincias*, Madrid, 1752, 10 vol., B.N. 2.46751-60. 129.
- *Novísima recopilación de las leyes de España*, 5 vol. (1805), segue a *Nueva recopilación de 1567*.
- O'KANE (Eleanor). *Refranes y frases proverbiales españolas de la Edad Media*, Madrid; 1961, 267 p., B.N. 7.41243.
- OLAGÜE (Ignacio). *La decadencia española*, 4 vol., Madrid, 1950-1951, B.N. 1.200.807-10.
- ORLANDIS ROVIRA (José). La Prenda como procedimiento coactivo, *A.H.D.E.*, XIV, 1942-1943, p. 81-183.
- ORS (Alvaro d'). El Código de Eurico, *Estudios visigóticos*, t. 2, Madrid, 1960.
- PÉREZ DE URBEL (Justo). *Los monjes españoles en la Edad Media*, Madrid, 2 vol., 1933-1934.
- PÉREZ DE URBEL (Justo). *Historia del Condado de Castilla*, 3 vol., Madrid, CSIC.
- PÉREZ DE URBEL (Justo). *Sancho el Mayor de Navarra*, Madrid, 1950, 491 p.
- PÉREZ DE URBEL (Justo). *La crónica de Sampiro y la Monarquía leonesa en el siglo X*, Madrid, CSIC, 1952.
- PUYOL y ALONSO. Las crónicas anónimas de Sahagún, *B.R.A.H.*, 1920.

- *Reconquista (La) española y la repoblación del país*. Conferencias do curso celebrado en Jaca en agosto de 1947, Zaragoza. 1951, 268 p.
- REDONET y LÓPEZ DÓRIGA (Luis). *Historia jurídica del cultivo y de la industria ganadera en España*, Madrid, 1911, 2 vol.
- REDONET y LÓPEZ DÓRIGA (Luis). *El trabajo manual en las reglas monásticas*, Madrid, 1919, 199 p. B.N. 1.76092.
- REDONET y LÓPEZ DÓRIGA (Luis). *Policía rural en España*, 1916, B.N. 6.8648.
- SÁNCHEZ ALBORNOZ (Claudio). Las Behetrías: la encomendación en Asturias, León, y Castilla, *A.H.D.E.*, t. I, 1924, p. 158-336.
- SÁNCHEZ BELDA (Luis). *Documentos Reales de la Edad Media referentes a Galicia, Madrid, CSIC, 1953, 668 p.*
- SANDOVAL (Prudencio). *Primera parte de las fundaciones de los monasterios de San Benito*, Madrid, 1601, B.N. 3.75877. Cita numerosos documentos.
- SARRAILH (Jean). *L'Espagne éclairée de la seconde moitié du dix-huitième siècle*, París, Klincksieck, 1954, 779 p., B.N. 1.201442.
- SENADOR GÓMEZ (Julio). *Castilla de escombros*, Valladolid, 1915.
- SERRANO GÓMEZ. Ver COSTA, *Derecho Consuetudinario* [74].
- SISTERNES y FELÍU (Manuel). *Idea de una ley agraria española*, Valencia, 1786. 148 p., B.N. 3.51042.
- SOLDEVILLA (F.). *Historia de España*, Barcelona, Ariel, 1955, 8 vol. Moitas ilustracións.
- SUÁREZ FERNÁNDEZ. *Navegación y comercio en el Golfo de Vizcaya*, Madrid, CSIC., 1959, B.N. 1.213513.
- VALDEAVELLANO (García de). Economía natural y monetaria en León y Castilla durante los siglos IX, X e XI, *Moneda y Crédito*, nº 10, set. 1944.
- VALDEAVELLANO (Luis García de). El prestimonio, *A.H.D.E.*, t. 25, 1955, p. 4.
- VÁZQUEZ DE PARGA (L.), LACARRA (J.-M.) e URÍA (J.). *Las Peregrinaciones a Santiago de Compostela*, Madrid, 1949, 3 vol. de 593, 596 e 260 p.
- VÁZQUEZ DE PARGA (Luis). Los documentos sobre las presuras del Obispo Odoario de Lugo, *Hispania*, nº 91, 1950, p. 635-680.
- VICENS VIVES (Jaime). *Manual de historia económica de España*, Barcelona, Teide, 1959, 706 p., B.N. 5.16332.
- VICENS VIVES (J.) e outros. *Historia social y económica de España y América*, Barcelona, 1957, 1959, 5 vol., B.N. 1.214679-83.
- VILAR (Pierre). *La Catalogne dans l'Espagne moderne*, París, 1962, 3 vol.
- VILLANUEVA (Joaquín Lorenzo). *Viaje literario a las iglesias de España*, Madrid, 1803-1851, 11 vol.
- VIÑAS y MEY (Carmelo). *La reforma agraria en España en el siglo XIX*, Santiago, 1933, 65 p., B.N. V.C. 1127, nº 20.
- VIÑAS y MEY (Carmelo). *El problema de la tierra en España de los siglos XVI-XVII*, Madrid, 1941, 242 p., B.N. 4.24375.
- WARD (Bernardo). *Proyecto económico de varias providencias dirigidas a promover los intereses de España*, Madrid, 1762, B.N. 3.18429.

- WATTEMBERG (Federico). *La región vaccea. Celtiberismo y romanización de la cuenca media del Duero*, Madrid, 1959, 220 p., B.N. 1.214659.
- YEPES (Fray Antonio de). *Corónica de la Orden de San Benito*, Valladolid, 1618, 7 vol., B.N. 3.64310-16.

c) Evolución reciente. Técnicas agrícolas

- ABELA. *El libro del Viticultor*, Madrid, 1885, 326 p., B.N. 1.47678.
- AGUSTÍN (Fray Miguel). *Libro de los secretos de Agricultura, casa de campo y pastoril*, 1717, B.N. 2.33689, p. 191, capítulo sobre o viñedo.
- *Anuario estadístico de la producción agrícola*, Ministerio de Agricultura, 1 vol. por año
- ARAÚJO (Tomás de). Memoria sobre la confección y elaboración de los vinos, en *Colección de disertaciones sobre varios puntos agronómicos*, Madrid, 1819, p. 295-370, B.N. 2.18609.
- *Avance estadístico sobre cultivos y producción de la vid en España*, formado por la Junta Consultiva Agronómica, 1889, Madrid, 1891, 195 p.
- *Avance estadístico de la riqueza que en España representa la producción media anual en el decenio de 1903 a 1912*, Ministerio de Fomento, Madrid, 1915, 601 p. 168.
- *Avance estadístico de la producción agrícola en España*, Junta Consultiva Agronómica, Memorias de 1922, Madrid, 1923, 447 p.
- BAYO (J.M. de). *La política de Francia con nuestros vinos*, Madrid, 1922, 49 p.
- BELDA (Joaquín). *Vinos de España*, Madrid, 1929, 332 p. Moi literario.
- BENICIO NAVARRO (Felipe). *Arte Cistoria de don Enrique de Villena*, B.N. 2.86668.
- BIROT (P.) e BRUNET (P.). Notes sur les structures agraires du nord-ouest de la Péninsule ibérique, *Mélanges offerts à Ph. Arbos*, 1953 (trad. Español *Est. Geo.*, febr., 1954, p. 131).
- BUSTAMANTE (Nicolás de.). *Arte de hacer vinos*, 1840, B.N. 1.3287.
- COMENGE GERPE (Miguel). *La vid y los vinos españoles*, Madrid, 1942, E.N. 1.95796.
- *Congreso de vinicultores celebrado en Madrid en junio de 1886*, Madrid, 1887, 652 p., B.N. 2.54369.
- *Congreso (cuarto) agrícola regional de la Federación de Castilla la Vieja*, Logroño, 1905, B.N. 1.23295.
- *Congreso Nacional de Viticultura*, Pamplona, 1912, Memoria xeral, Pamplona, 1914, 558 p. Interesante.
- *Congrès international de la vigne et du vin*, Atenas, 1950, 768 p. Un capítulo sobre España.
- CORREAS (Gonzalo de). *Vocabulario de refranes*, Madrid, 1924, B.N. 1.34009.
- CORTES y MORALES (Balbino). *El vino tinto. Nuevo método de fabricarlo*, Madrid, 1885, 287 p., B.N. 1.72440.
- CORTES y MORALES (Balbino). *Salvación de las viñas o historia del « oïdium tuckeri »*, Madrid, 1854, 150 p., B.N. 1.5218.

- COSTA MARTÍNEZ (Tomás). *Formas típicas de guardería rural*, Madrid, 1912, B.N. 1.66238.
- *La crisis agrícola y pecuaria*, Madrid, 1887-1889, 7 vol., B.N. 1.16769-76. Importante.
- DANTÍN CERECEDA (J.). *Agricultura española*, Madrid. Varias edicions.
- FERRER REGALES (Manuel). La vid en España, *Geográfica*, t. I, 1954, p. 10-23.
- FUENTES IRUROZQUI (Manuel). *Síntesis de la Economía española*, Madrid, 1946, 500 p. (cap. 12, p. 83, sobre o viñado).
- GALTIER (Gaston). Le vignoble espagnol d'aujourd'hui, *B.A.G.F.*, nº 210-211, maio-xuño de 1950.
- GALTIER (Gaston). Le vignoble espagnol, *Boletín. trim. Centre régional de la productivité de Montpellier*, 1959, 11 p. Ver tamén do mesmo autor: Le vignoble' espagnol, *Inf. Geo.*, 1964, nº 2, p. 47-64.
- GALTIER (Gaston). *Le Vignoble du Languedoc méditerranéen et du Roussillon*, Montpellier, 1963, 3 vol.
- GARCÍA DE LA PUERTA (Agustín). *Tratado práctico del cultivo de la vid y arte de hacer el vino*, Valladolid, 1836-1842, 2 vol., B.N. 1.81404. Importante
- GARCÍA DE LOS SALMONES (Nicolás). *Dos conferencias sobre vinos y uvas de mesa de España*, Madrid, 1935, 102 p., B.N. 1.89257.
- GARCÍA DE OTEYZA. *Estudio sobre el tamaño de la propiedad y de la explotación en la Cuenca del Duero*, Madrid, Servizo de Concentración Parcelaria, 1963, 401. p.
- GIL CRESPO (Adela). Los Campos abiertos en la Península, *Las Ciencias*, Madrid, 1958, p. 109-130.
- GORRAIZ BEAUMONT (Vicente Ferrer). *Disertación o memoria sobre el fomento y progreso de la agricultura*, Madrid, 1785, B.N. 3.44366. Interesante sobre todo polos cereais.
- HERRERA (Gabriel Alonso). *Agricultura General*, 1513. Nova edición, Madrid, 1818-1819, con notas adicionais importantes de Clemente, B.N. 5.3983. No tomo IV, VALVERDE ARRIETA (Juan). Diálogos de la fertilidad y abundancia de España, 1578.
- HERRERO GARCÍA (Miguel). *La Vida española del siglo XVII: 1. Las bebidas*, Madrid, 1933, 259 p.
- HERRERO GARCÍA (Miguel). *La Agricultura en los libros del Siglo de Oro*, 1953, 54 p., B.N. V.C. 2.332, nº 40.
- HIDALGO (Luis). *El viñado*, Servizo de Estudos do Banco de Urquijo, 1946, 167 p.
- HOPFNER (Hellmuth). *Die ländlichen. Siedlungen der altkastilischen Meseta*, Hamburgo, 1939, 168 p., tradución española manuscrita no Instituto Elcano de Madrid.
- HOYOS SANCHO (Nieves de). *Refranero agrícola español*, Madrid, 1954, 475 p.
- HUETZ DE LEMPS (Alain). Principaux aspects des vignobles du sud de la Cuenca du Duero, *B.A.G.F.*, 1960, p. 49-68. Tradución de J. García Fernández, *E.G.*, 1962, nº 86, p. 57-78.
- Instituto Nacional de Estadística. *Primer censo agrario de España*, Madrid, 1963, 224 p.
- JULLIEN (A.). *Topographie de tous les vignobles connus*, 1816 (5ª edición corrixida, 1866).

- Junta Consultiva Agronómica. *La invasión filoxérica en España y estado en 1909 de la reconstitución del viñedo*, Madrid, 1911, 199 p., B.N. 1.59998.
- KRÜGER (Fritz). *El léxico rural del Noroeste Ibérico*, 1947, 13, Viticultura, p. 88.
- LAPORTA (Francisco Luis). *Historia de la agricultura española*, 1798, Madrid, 113 p., B.N. 3.49912.
- LÓPEZ y RAMOS (Salvador). *Memoria económico-rural sobre la imperfección de los actuales instrumentos de poda y tala en España*, Madrid, 1835.
- *Mapa de la invasión filoxérica en España hasta 1899*, 83 p., B.N. 1.83334.
- MARCILLAARRAZOLA (Juan). *Tratado práctico de viticultura y enología españolas*, Madrid, 1942, 2 vol.
- MARTÍN AYUSO (Dionisio). Sistema de fabricación de vinos en la ribera del Duero (Soria y Burgos), *Gaceta de agricultura del Ministerio de Fomento*, t. 3, nº 3, 1877, p. 285-293. Interesante.
- MARTÍN DE FUENTIDUEÑA (Cosme). Tratado de las viñas y su cultivo, en *Memorias instructivas y curiosas sobre Agricultura*, por Suárez Miguel, t. 6, p. 289, Madrid, 1778-1791, 12 vol., B.N. 3.75116-27.
- *Memorias de los Registradores de la Propiedad*, Madrid, 1889, B.N. 5.8848. Porcentajes de cultivos por « partido ».
- Ministerio de Fomento. *Estudio sobre la Exposición vinícola Nacional de 1877*, Madrid, 1878, 1230 p., B.N. 1.30567. Importante.
- MURGUÍA (Manuel). *El Foro, sus orígenes, su historia, sus condiciones*, Madrid, 1882.
- NAVARRO MAS (José). *Arte de hacer el vino*, 1785 (Extractos: Est. Segovianos, t. 10, nº 28-29, p. 241-248).
- ORTEGA (Manuel). *Anuario de la producción vinícola de España*.
- PERCY (Baron). *Mémoire sur des espèces d'amphores, dites « tenajas », usitées de tout temps en Espagne*, París, set. 1811, 26 p.
- PÉREZ QUINTERO (M. Ignacio). *Pensamientos políticos y económicos dirigidos a promover en España la agricultura*, Madrid, 1798, B.N. U. 5721.
- PÉREZ VALDERRABANO (Manuel). *Discurso sobre las municipales ordenanzas del vino*, El variologio, s.d. (finais do XVIII), p. 265-302, B.N. 2.62370.
- PLANES SILVERIO. *Plagas del campo*, Ministerio de Agricultura, Madrid, 1954, 283 p.
- ROMERO (Luis). *Libro de las Tabernas de España*, Barcelona, 1956, 341 p.
- RUBÍO GONZÁLEZ (Jorge). *Leyes agrarias*, 2 vol., Madrid, 1961.
- SACHS (Ph.J.). *Ampelographia*, Leipzig, B.N. París S. 14762.
- SALAS (Fermín). *Cartilla para hacer vino y fabricar vinagre*, Valladolid, 1824, 111 p., B.N. 1.4964.
- VEGA (Luis Antonio). *Guía vinícola de España*, Madrid, 1958, 319 p.
- XANDRI TAGÜENA (J.M.), ed. *Anuario de la Vid y de la producción y comercio del vino, industrias derivadas, cervezas y sidra*; 1946-1947, 954 p. Importante

d) As viaxes

A maioría das viaxes estranxeiras foron traducidos ao español por GARCÍA MERCADAL

- ÁLVAREZ DE COLMENAR (Juan). *Les Délices de l'Espagne et du Portugal*, Leyde, 1707, 5 vol.
- BECKFORD (William). *Lettres d'Espagne et du Portugal*, 1787-1788, trad. franc., París, 1936, Figuière,
- BERTAUT (François). *Journal du voyage d'Espagne* (1659), París, 1669, B.N.P. Trad. García Mercadal [240], t. 2, p. 549.
- BERTRAND (J.J.A.). *Sur les vieilles routes d'Espagne*, París, 1931, 272 p.
- BONNAULT D'HOUËT. *Pèlerinage d'un paysan picard à Saint-Jacques-de-Compostelle (début XVIII siècle)*, Montdidier, 1890, B.N.P. 01.1227. Trad. García Mercadal [240], t. 3, p. 351.
- BORY DE SAINT-VINCENT (Colonel). *Résumé géographique de la Péninsule ibérique*, París, 1827.
- BOURGOING (J.F.). *Tableau de l'Espagne moderne*, 2^o ed., 1797, 3 vol. (I anónimo co título: *Nouveau voyage en Espagne*, 1789). Trad. García Mercadal, t. 3, p. 933.
- BOWLES (Guillermo). *Introducción a la historia natural y a la Geografía física de España*, Madrid, 1775, B.N. 2.66957.
- BRUNEL (A. de). *Voyage d'Espagne, curieux, historique et politique (1655)* (reed. *Revue hispanique*, t. XXX, 1914, p. 119), B.N.P. 0.10 A. Trad. García Mercadal, t. 2, p. 401.
- Cocx (Enrique). *Jornada*, 1592. Trad. García Mercadal, t. 1, p. 1295.
- DE CRUSY DE MÁRCILLAC. *Nouveau voyage en Espagne*, París, 1805. B.N.P. 8^o 0.76.
- DALRYMPLE (W). *Nouveau voyage en Espagne et au Portugal (1774)*, Bruxelas, 1787. Trad. García Mercadal, t. 3, p. 644
- DAVILLER. (Charles). *Voyage en Espagne*, París, 1862, ilust. de Gustave Doré.
- DILLON (Talbot). *Travels through Spain*, London, 1780. Inspirouse na obra de Bowles.
- FARINELLI (A.). *Viajes por España y Portugal desde la Edad Media hasta el siglo XX*, Madrid, 1921, Bibliografía.
- FISCHER. *Voyage en Espagne aux années 1797 et 1798*, París, 1801, 2 vol., B.N.P. 8^o 0.74.
- FLEURIAU DE LANGLE. *Voyage de Figaro en Espagne*, 1785. Trad. García Mercadal, t. 3, p. 1315.
- FOUCHÉ-DELBOSCQ (R.). *Bibliographie des voyages en Espagne et en Portugal*, *Revue hispanique*, 1896.
- GARCÍA MERCADAL (J.). *Viajes de Extranjeros por España y Portugal*, t. I : Desde los tiempos más remotos hasta fines del siglo XVI, Madrid, 1952, 1629 p.; t. II: Siglo XVII, Madrid, 1959, 1446 p.; t. III: Siglo XVIII, Madrid, 1962, 1750 p.; B.N. 5.20692
- GAUTIER (Théophile). *Voyage en Espagne*, 1845.

- GERMOND DE LAVIGNE (Alfred). *Espagne et Portugal*, Paris, Hachette, 1883, 744 p.
- JAUBERT DE PASSA (F.J.). *Voyage en Espagne dans les années 1816, 1817, 1818, 1819*, París, 1823, 2 vol., B.N.P. 8° 0.96.
- JOLY (Barthélémy). *Voyage en Espagne, 1603-1604*, pub. *Revue hispanique*, t. XX (1909), p. 459. Trad. García Mercadal, t. 2, p. 127.
- JOVELLANOS (Gaspar Melchor de). *Diarios, 1790-1801*, Madrid, 1915, B.N. 1.71236.
- JOUVIN (A.). *Le Voyageur d'Europe*, París, 1672, 8 vol., t. II, España e Portugal. Trad. García Mercadal, t. 2, p. 747.
- LABORDE (Alexandre de). *Itinéraire descriptif de l'Espagne et Tableau élémentaire des différentes branches de l'administration et de l'industrie de ce royaume*, París, 1807-1820, 4 vol.
- LIMOUZIN. *Souvenirs de l'Espagne pendant les années de 1808 à 1813, 1829*, 212 p., B.N.P. 8 Out. 1467.
- LIVOY (DE). *Voyage d'Espagne fait en l'année 1755*, tradución do italiano, París, 1772, B.N.P. 0.32.
- LOUIS-LANDE (L.). *Basques et Navarrais*, París, 1878, 378 p.
- MORALES (Ambrosio de). *Viaie (1572)*, publicado por P. Fita, 1765, B.N. 2.13965.
- MÜNZER (Jerónimo). *Relación de viaje*. Trad. García Mercadal, t. I, p. 327.
- NAVAGERO (Andrés). *Viaie (1524)*. Trad. García Mercadal, t. 1, p. 835.
- NICOLLÉ DE LA CROIX. *Geografía de España*, trad. e aumentada por D. Josef Jordán e Frago, Madrid, 1764 et 1779, B.N. 3.67049-50.
- PEYRON. *Essais sur l'Espagne* (viaxe feita en 1777 e 1778), Génova, 1780, 2 vol. Trad. García Mercadal, t. III, p. 719.
- PONZ (Antonio). *Viaje de España*, Madrid, 1772-1794, 18 vol. Varias edicions, entre elas, a de María del Rivero, Madrid, 1947, 1 vol. 2040 p.
- ROSMITHAL (DE). *Viaje del noble bohemio León de Rosmithal... hecho al año 1465-1467*. Trad. García Mercadal, t. I, p. 259.
- SILHOUETTE. *Voyage de France, d'Espagne, de Portugal et d'Italie*, París, 1770, 4 tomos en 2 vol., B.N.P. G. 11014-5. Trad. García Mercadal, t. 3, p. 185.
- SPRÜNGLIN (Emmanuel Frédéric). *Souvenirs* (1808), publicado por Desdevises du Désert, *Rev. hispanique*, t. XI, 1904.
- SWINBURNE. *Travels through Spain in 1775-1776*, Londres, 1779. Trad. francesa: *Voyage en Espagne*, París, 1787, B.N.P. 4° 0.49.
- TOWNSEND (Joseph). *A Journey through. Spain in the years 1786 and 1787*, Londres, 1792. Trad. francesa: *Voyage en Espagne*, París, 1809, 3 vol., B.N.P. 8° 0.69. Trad. española García Mercadal, t. 3, p. 1353.
- TWISS. *Voyage au Portugal et en Espagne*, Berne, 1776, B.N.P. 0.41. Ver tamén *Description abrégée du royaume d'Espagne*, París, 1810, B.N.P. 8° 0.87.
- VAYRAC (Abbé de). *Etat présent de l'Espagne*, Amsterdam, 1719, 3 vol., B.N.P. 12° 0.22 A.
- VIELLIARD (Jeanne). *Le Guide du pèlerin de Saint-Jacques-de-Compostelle (XII siècle)*, Bordeos, 1938, 150 p.

- VITAL (Lorenzo). Viaje. Ver García Mercadal, t. I, p. 625.

III. ESTUDOS REXIONAIS

Só se mencionan as obras que usamos e que foron dalgunha utilidade para a investigación. En particular deixáronse de lado numerosas monografías de cidades e pobos que non achegan ningún interese xeográfico.

GALICIA

- ANDERSON (Ruth Matilda). *Gatlegan Provinces of Spain; Pontevedra and La Coruña*, Hispanie Society of America, 1939, 496 p., B.N. 1.89381.
- ATANASIO LÓPEZ (P.). *Nuevos escritos critico-históricos acerca de Galicia*, 2 vol., 1947, B.N. 6.11735.
- Banco de La Coruña. *Informe sobre la economía de Galicia, 1957*, A Coruña, 1958.
- CABO ALONSO (Ángel). Evolución del paisaje agrario gallego, *Aportación española al XX Congreso geográfico internacional*, CSIC, Madrid, 1964, p. 179-189. 554.
- CARRERAS y CANDÍ (Francisco). *Geografía general del Reino de Galicia: Reino de Galicia*, Barcelona, s.d., 1105 p. Xeneralidades sobre Galicia. Outros volumes están dedicados a diversas provincias.
- CASARES RODRIGO (Antonio). *Observaciones sobre el cultivo de la vid en Galicia*, Santiago, 1843, 29 p., B.N. 1.3056, B. Univ, Santiago. Foll. D. 19-6.
- CASARES TEIJEIRO (Fermín). *Memoria sobre la importancia que pueden alcanzar los vinos en Galicia*, Lugo, 1878.
- *Colección de Documentos Históricos*, Boletín da Academia Galega, 2 vol., 1915 e 1931.
- *Descripción del Reino de Galicia, Correo Mercantil de España y sus Indias*, t. II, nº 12-13, 1793, B.N. 5.858.
- DOBBY (E.H.G.). Galicia, a little-known corner of Spain, *Geo Review*, Nova Iorque, XXVI, nº1 4, out. 1936, p. 555-580.
- FERNÁNDEZ VILLAMIL. *Juntas del Reino de Galicia*, 3 vol., 1962, cap. sobre o viño, t. 3, p. 269. B.N. 4.48899-901.
- FILGUEIRA VALVERDE (José). El primer vocabulario gallego y su collector, el Bachiller Olea (1536), *C.E.G.*, t. 3, 1947, p. 591.
- FRAGUAS FRAGUAS (Antonio). *Geografía de Galicia*, A Coruña, 1953, B.N. 1.200539.
- *Galicia Histórica, Colección diplomática de Galicia*, Santiago, 1901, B.N. 1.56958.
- GARCÍA RAMOS (Alfredo). *Arqueología jurídico-consuetudinaria-económica de la región gallega*, Madrid, 1912.
- GONZÁLEZ DE ULLOA (Pedro). *Descripción de los Estados de la Casa de Monterrey en Galicia (1777)*, ed. de José Ramón e Fernández Oxea, CSIC, Santiago, 1950, 291 p.

- HOYO (Cardinal Jerónimo del). *Memorias del Arzobispado de Santiago*, 1607. Transcripción moderna por RODRÍGUEZ GONZALEZ e VARELA JÁCOME, Santiago, s.d., 571 p.
- LABRADA (José Lucas). *Descripción económica del Reyno de Galicia*, Ferrol, 1804, 341 p., B.N. 2.18065.
- LÓPEZ-FERREIRO (Antonio). *Historia de la Santa Iglesia de Santiago de Compostela*, II vol., Santiago, 1898-1909, B.N. F. 309-319.
- LÓPEZ FERREIRO (Antonio). *Galicia en el último tercio del siglo XV*, Biblioteca Galega, vol. 46, 1883, 593 p., B.N. 6 i 7213.
- MARTÍN SARMIENTO (Fray). *Viaje a Galicia (1754-1755)*. Transcripción moderna por ÁLAMO, PÉREZ DE URBEL, C.E.G., III, 1950.
- MARTÍNEZ DE PADÍN (Leopoldo). *Historia política, religiosa y descriptiva de Galicia*, Madrid, 1849, B.N. 1.39026.
- MARTÍNEZ SALAZAR (Andrés). *Algunos temas gallegas*, 1948, 491 p., RN. 4.31647.
- MARTÍNEZ SALAZAR (Andrés). *Documentos gallegos de los siglos XIII al XIV*, A Coruña, 1901, B.N. F. 653.
- MARTÍNEZ SUEIRO (Manuel). *La cuestión agraria en Galicia*, Ourense, 1912, B.N. 1.61957.
- MEIJIDE PARDO (Antonio). La viticultura gallega en el siglo XVIII, *Rev. de Economía de Galicia* (Vigo), set.-dec. 1961. Importante.
- MEIJIDE PARDO (Antonio). *La emigración gallega intrapeninsular en el siglo XVIII*, CSIC, Madrid (Inst. Balmes), 1960, 146 p.
- MOLINA (Licenciado). *Descripción del Reyno de Galizia*, 1551, 62 fol., ed. 1675, B.N. R. 15021 e ed. 1949 por FILGUEIRA VALVERDE, Santiago, B.N. 2.16128.
- MURGUÍA (Manuel). *Historia de Galicia*, Lugo, 1865-1889, 4 vol., B.N. 2.71549-51.
- NIEMEIER (Georg). Tipos de población rural en Galicia, *E.G.*, nº 19, maio 1945, p. 301-328.
- OTERO PEDRAYO (Ramón). *Guía de Galicia*, 1ª ed., Madrid, 1926, 468 p.; 2ª ed., Santiago, 1945, 589 p.; 3ª ed., Vigo, 1954, 468 p. Descripción. Boa bibliografía.
- OTERO PEDRAYO (Ramón). *Paisages y problemas geográficos de Galicia*, Madrid, 1928, 214 p., B.N. 5.12567.
- PÉREZ COSTANTI (Pablo). *Notas viejas galicianas*, Vigo, 1927, 3 vol. Interesante
- RAMÓN y FERNÁNDEZ OXEA (José). Toponimias agrícolas gallegas, *C.E.G.*, t. 5, 1950, p. 221.240.
- RÍO BARJA (Francisco Javier). *Bibliografía de geografía económica de Galicia*, Vigo, 1960, 253 p. Bibliografía útil.
- RODRÍGUEZ (José María). *Compendio de Geografía especial de Galicia*, Santiago, 1921, 438 p, B.N. 4.37893.
- ROSÓN PÉREZ (A.). *Ordenación jurídico-agraria de Galicia*, Congreso Sindical Agrario de Galicia, Lugo, 1949, 137 p.
- RUIZ ALMANSA (J.). *La población de Galicia (1500-1945)*, segundo os documentos estadísticos e descritivos de cada época, t. I (séculos XVI e XVII), Madrid, 1948, 327 p., B.N. 6.12259.

- SÁNCHEZ (Pedro Antonio). *Representación al Rey Don Carlos III, sobre la navegación del Miño*, B.N. U. 5716.
- SCHULZ (G.). *Descripción geognóstica del Reino de Galicia*, Madrid, 1935, B.N. 1.3873.
- SOMOZA DE MONSURIU (Francisco). *Estorvos i remedios de la Riqueza de Galizia*, Santiago, 1775, 230 p., B.N. 2.25048.
- VALENZUELA (A. de). *Memoria sobre la ecensión temporal de impuestos concedida a las nuevas plantaciones de olivos, viñas y arboles frutales*, Pontevedra, 1862, B. Univ., Santiago, Foll, D. 18-13.
- VICETTO (Benito). *Historia de Galicia*, Ferrol, 1865-1873, 7 vol. Publicados numerosos documentos.
- VILLAAMIL y CASTRO. La industria vinícola en Galicia, *Galicia histórica*, t. I 1901, p. 39, B.N. 1.56959.
- VILLAAMIL y CASTRO. *Los foros de Galicia durante la Edad Media*, Madrid, 1884.

A CORUÑA

- ALONSO LÓPEZ (José). *Consideraciones generales sobre varios puntos históricos, políticos y económicos a favor de la libertad y fomento de los pueblos y noticias particulares de esta clase, relativas a El Ferrol y su comarca*, 6 tomos en 3 vol., Madrid, 1820, B.N. U. 2421-3.
- ARTAZA MALVAREZ (Ramón). *La villa de Muros y su distrito*, Pontevedra, 1959, 764 p., B.N. 1.213571.
- CARRÉ ALDAO (Eugenio). *Provincia de La Coruña*, 2 vol., 1928, (*Geografía del Reino de Galicia* dirixida por Carreras y Candí).
- CASAS TORRES (José Manuel). Sobre la geografía humana de la ría de Muros y Noya, *E.G.*, 1943, nº 12, p. 559.
- COUCEIRO FREIJOMIL (Antonio). *Historia de Puente deume y su comarca*, Santiago, 1944, 463 p., B.N. 1.99408.
- DAVILA DÍAZ (Julio). *Ortigueira: apuntes históricos y descriptivos*, A Coruña, 1902, B.N. 1.9902.
- FULGOSIO (Fernando). *Crónica de la provincia de la Coruña*, Madrid, 1865, 128 p.
- GONZÁLEZ MADRID (María del Carmen). *Estudio de la influencia de la lluvia en la producción del lúpulo y vino en Betanzos*, tese inédita amablemente presentada por la autora.
- LÓPEZ FERREIRO (Antonio). *Fueros municipales de Santiago y su tierra*, B.N. 2.81601.
- MACIÑEIRA y PARDO DE LAMA (F.). *Crónicas de Ortigueira*, A Coruña, 1892, B.N. 1.79359.
- MONTERO y AROSTEGUI (José). *Historia y descripción de El Ferrol*, Madrid, 1859, 718 p.
- MONTEAGUDO (Luis). La fiesta de los Caneiros, *Anuario Brigantino*, nº 3, 1951.
- PEÑA NOVO (Luis). *El problema agrario en Betanzos*, Betanzos, 1918.

- SÁNCHEZ (P.A.). *Memoria sobre la policía y régimen de los abastos en la Ciudad de Santiago*, Madrid, 1806, (Bibl. Univ., Santiago).
- TETAMANCY GASCÓN (Francisco). *Apuntes para la historia comercial de la Coruña*, A Coruña, 1900, B.N. 2.55353.
- VEDIA (V.). *Historia y descripción de la ciudad de la Coruña*, A Coruña, 1845, B.N. 1.4458.
- VENTA (José de la). El viñedo de Betanzos, *Anuario Brigantino*, nº 9, agosto 1956.

LUGO

- AMOR MEILÁN (Manuel). *Provincia de Lugo*, 1928 (*Geografía del Reino de Galicia* de Carreras y Candí).
- CANOSA (Ramón). *Historia menuda de un pueblo gallego*, (Viveiro), Barcelona, 1953, 159 p.
- CASTRO BOLAÑO. *Memoria sobre la agricultura de la provincia de Lugo*, Lugo, 1850, e Bol. Oficial Ministerio de Fomento, V. 1853, p. 530 et 556.
- DONAPETRY IRIBARNEGARAY (Juan). *Historia de Vivero y su concejo*, Viveiro, 1953, 505 p., B.N: 4.39731.
- DONAPETRY IRIBARNEGARAY (Juan). Vivero bajo el señorío de los Obispos de Mondoñedo, *B. Comisión Monumentos Lugo*, t. IV, nº 34, 1950, p. 80-84.
- FERNÁNDEZ CRESPO (Darío). *La invasión filoxérica en la provincia de Lugo*, Lugo; 1897, 199 p., B.N. 1.83066.
- GARCÍA BLANCO (Manuel). *Estudio geográfico y toponímico de la provincia de Lugo*, Madrid, 1943, 36 p., B.N. V.C. 1660, nº 15.
- LANZA ÁLVAREZ (F.). *Ribadeo antiguo, noticias y documentos*, Madrid, 1933, B.N. 2.90986.
- LENCÉ-SANTAR y GUITIÁN (E.). *Del Obispado de Mondoñedo*, 3 vol., 1911.
- LENCE-SANTAR y GUITIÁN. (E.). *Los gremios de Mondoñedo*, Santiago, 1953, 56 p., B.N. V.C.a 2360, nº 36.
- MARTÍNEZ COBO. *El Valle de Oro, apuntes históricos*, Mondoñedo, 1912.
- PAZ LÓPEZ (G.). *Portomarín (Puertomarín)*, Monografía geográfica de una villa medieval, CSIC, Zaragoza, 1961, 201 p. .
- PAZOS GARCÍA (Diego). *Apuntes acerca de la historia de la villa y comarca de Sarria*, Madrid, 1916, B.N. 1.70930.
- VILLAAMIL y CASTRO (José). *Crónica de la provincia de Lugo*, Madrid, 1866, 80 p. (en *Crónica general de España*, por C. ROSELL).

OURENSE

- EIJÁN (Samuel). *Historia de Ribadavia*, Madrid, 1920. Importante, non está na B.N. (R.A.H. 8.36.3/6353).
- FERNÁNDEZ ALONSO. *El Pontificado Gallego, Crónica de los obispos de Orense*, Ourense, 1897, B.N. 2.44836.

- FULGOSIO (Fernando). *Crónica de la provincia de Orense*, Madrid, 1866, 48 p. (en *Crónica general de España*, editada por C. ROSELL).
- MARTÍNEZ SUEIRO (Manuel). *Fueros municipales de Orense*, Ourense, 1912, (ext. *Bol. Orense*, 1910-1912), B.N. 1.22431.
- HUETZ DE LEMPS (Alain). Apogeo y decadencia de un vino de calidad: el de Ribadavia, Madrid (Inst. Balmes), en imprenta.
- MERUENDANO ARIAS (L.). *Origen y vicisitudes de las antiguas cuatro parroquias de la villa de Ribadavia*, Ourense, 1914, B.N. V.C. 530, nº 33. Cap. final esencial.
- MERUENDANO ARIAS (L.). *El Fuero Municipal de Ribadavia*, Ourense, 1909, B.N. V.C. 390, nº 20 .
- MUÑOZ DE LA CUEVA. *Memorias históricas de la iglesia de Orense*, 1727, B.N. 2.50620.
- OTERO PEDRAYO (Ramón). Algunas notas sobre economía de Orense y su provincia a fines del siglo XVIII, *C.E.G.*, 1960, nº 45, p. 111-115.
- OTERO PEDRAYO (Ramón). La encomienda de Beade de la Orden de Malta, *C.E.G.*, 1963, nº 54, p. 57-91.
- OTERO PEDRAYO (Ramón). Ensayo sobre la desamortización eclesiástica en tierras de Orense, *C.E.G.*, 1955, nº 30, p. 89-100.
- PRIETO RODRÍGUEZ (Laureano). Vida del individuo. Tierra de La Gudiña (Orense), *R. Dialectología*; t. III, nº 3-4, 1947, p. 558-578.
- RÍO BARJA (F.J.). Un típico ayuntamiento vitícola: Castrelo de Miño, *Vida Gallega*, nº 740, nov. 1958.
- RISCO (Vicente). *Provincia de Orense*, 884 p. (en *Geografía del Reino de Galicia* de Carreras y Candí).
- RODRÍGUEZ GONZÁLEZ (Eladio). Comarcas Gallegas: el Ribero de Avia, *Bol. R. Acad. Gal.*, t. 20, 1931.
- TEIXEIRA (Carlos). *Os Terraços do Minho en Orense*, *Trabalhos de Antropología e Etnología*, Porto, t. XII, fasc. 1-2, 1949.

PONTEVEDRA

- ÁLVAREZ LIMESES (Gerardo). *Provincia de Pontevedra*, 1936, 1087 p. (en *Geografía del Reino de Galicia* de Carreras y Candí).
- BARREIRO (E.). Estudio analítico de los vinos del Valle Miñor, *Anales de Bromatología*, t. VI, 1954, p. 31-38. Artigo moi técnico.
- CAAMAÑO BOURNACALL. *Cambados a la luz de la historia*, A Coruña, 1933, B.N. V.C. 1523, I 24.
- CARLÉ (W.). Las rías bajas gallegas, trad. *E.G.*, nº 12, 1949, p. 323-30.
- ESPINOSA RODRÍGUEZ (José). *Tierra de Fragoso (notas para la historia de Vigo y su comarca)*, Vigo, 1949, 501 p. Pouca xeografía.
- FULGOSIO (Fernando). *Crónica de la provincia de Pontevedra*, Madrid, 1867, 96 p. (en *Crónica General de España*, editada por C. ROSELL).

- GALINDO ROMERO (Mgr. Pascual). *Tuy en la baja Edad Media*; Madrid, CSIC (I. Florez), 209 p.
- LÓPEZ CABANAL (César). *El campo pontevedrés, gran problema*, Pontevedra, 1960, 130 p.
- RODRÍGUEZ CADARSO COBAS (Manolita). *Economía del vino en el valle del Salnés*, Univ. Santiago, Memoria de licenciatura, manuscrito, 1960 (comunicación por M. Río Barja).
- SIERRA FRANCO (Ismael). La vid y el vino en la provincia de Pontevedra, *Agro* (Pontevedra), nº 81, maio 1952, p. 12-13.
- Sociedad Arqueológica. *Colección de Documentos para la historia de Pontevedra*, t. I, 1896, 450 p.; t. II, s.d., 784 p.; t. III; 1904, 910 p.
- TABOADA LEAL (Nicolás). *Descripción topográfico-histórica de Vigo*, 1846, B.N. 1.1758.
- VALENZUELA y OZORES (Antonio). Memoria geognóstico-agrícola sobre la provincia de Pontevedra, *Mem. Real Acad. Ciencias de Madrid*, t. IV, 1855-1856, 114 p.
- VALENZUELA y OZORES (Antonio). *Memoria agronómica o consideraciones sobre el mejoramiento forestal, práctico y pecuario de la provincia de Pontevedra*, Pontevedra, 1865, B.N. 1.54857.

AGACAL

galicia



Xacobeo 2021



RIBEIRA SACRA
Consejo Regulador Denominación de Origen

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Rías Baixas
CONSEJO REGULADOR



Ribeiro



Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola
de Desenvolvemento Rural
Europa inviste no rural



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



XUNTA
DE GALICIA