

Uvas, vendima e viño

CADA més de setembro achégase a vendima para a colleita da uva e este ano din que a maduración está adiantada, alomenos, 15 días polo bo tempo que fixo. Pois ben, xa que logo de vendima e viño imos tratar, se tivese que sinalar a variedade de clases que hay no mundo, sería moi farragoso, pero se o fago referido a Ribeira Sacra, teríamos as máis coñecidas tintas como: mencia merenzao, brancellao, mouratón, garnacha tintoreira, albarello etc; e as de branco: godello, albariño, loureira, dona branca, treixadura, torrotés palomino etc.

Todos sabemos que co seu zume exprimido e fermentado obtemos o licor alcohólico (néctar divino que se lle chama viño) que dende miles de anos antes de Cristo en

GERMÁN LÓPEZ QUIROGA



Asia Central, Europa, India China Exipto, e coido que no mundo enteiro, por suposto España, onde fenicios gregos e romanos, sobre todo estes derradeiros, se chantaron ó longo do Mediterráneo para que con pan aceite e viño andiveran o camiño da civilización.

No século XVI, ás portas do século de Ouro comezaron a perfilarse as zonas vinícolas metendo o viño en barricas e botellas para gardalo e envellecelo dando un pulo excepcional e Pasteur descubriu as técnicas da viticultura enolóxica.

Nin que dicir ten que para o cultivo da uva son básicas as podas, os tratamentos fitosanitarios e o

mimo continuo para transferirle aos caldos as características e a personalidade propia de cada zona e que despois de elaborados saian os mellores e máis sabrosos viños.

Nesta bisbarra priman os caldos de denominación de orixe Ribeira Sacra con tintos de mencia de sabor a mora e frambuesa, e brancos monovarietales de godello, albariño e treixadura de frutal aroma, frescos e de rico paladar.

Lembro que na miña infancia, no tempo da vendima, o mesmo que na mata dos porcos, non había o problema de pregarlle á xente que viñera traballar a xornal para colleitar os racimos ou acios. Daquela na arrinca das patacas, na sega do pan e da herba, nas mallas, e na vendima, xuntábanse os veciños do lugar e non soamente era traballo senón que nos xantares e ceas facíase festa gastronómica con porco e viño.

Opine en www.elprogreso.es