O Ribeiro

O Ribeiro é unha bisbarra situada nas ribeiras do Miño e os seus afluentes Avia e Arnoia.

A súa historia está ligada ao cultivo da vide. A diferenza doutras comarcas onde a agricultura era para autosuficiencia e para obter algúns ingresos pola venda de excedentes, as comarcas vitivinícolas dedicaban a práctica totalidade da súa produción á comercialización. Pero esta dependencia do comercio exterior tamén ocasionou crises cíclicas ao longo do tempo.

Os lexionarios romanos do s. III establecerían as primeiras plantacións de viñedo, nas ladeiras dos ríos polo seu microclima e pola facilidade do transporte fluvial. Pero a época esplendorosa dáse no s. X, cando os monxes cistercenses crean o Mosteiro de San Clodio, que sería o xermolo principal do desenvolvemento vitivinícola do Ribeiro. Os monxes ordenan o territorio: hortas nas zonas baixas; viñedos a media ladeira; cereais e gando máis arriba e montes comunais nos cumios. Ceden terras aos labregos a cambio dunha parte da colleita. O viño era de gran calidade e xa Afonso X O Sabio fala nas súas cantigas do *"bon viño d'ourens"*.

A expansión do cultivo e a riqueza está ligada a épocas de crecemento demográfico, pola necesidade de man de obra. As pestes e guerras reducían a poboación polas mortes e as levas de mozos para o exército, coas conseguintes crises.

As patoloxías da viña ocasionaron outra terrible crise: en 1850 aparece o *Oidium*, pouco máis tarde o *Mildium* e a finais do s. XIX a praga da *Filoxera* que estragou os viñedos, provocando o gran éxodo migratorio de poboación cara a América.

Recuperánse os viñedos enxertando as viníferas europeas sobre patróns americanos ou utilizando híbridos resistentes á filoxera. Pola gran demanda de viño, a uva Palomino (brancal) ou Alicante (tinta) substúen as castes tradicionais, en detrimento da calidade.

A Guerra Civil e a Segunda Guerra Mundial ocasionaron outro duro golpe ao sector, que reacciona buscando fórmulas asociativas. En 1953 inaugúrase a primeira adega cooperativa do Ribeiro. No camiño da calidade, a finais do s. XX reaparecen as variedades brancas clásicas [Treixadura, Torrontés, Loureira, Albariño, etc.] e as tintas [Brancellao, Mencía, Caiño, Sousón, etc.] mediante substitución do viñedo existente, xa que a UE non permite novas plantacións nin o uso de híbridos, para evitar excedentes.

Na actualidade, o crecente abandono pola división hereditaria dos terreos tenta corrixirse mediante concentración parcelaria, cooperativas de cultivos en común ou plantacións en terreos de monte.

No Ribeiro, o concepto "calidade" xa non é suficiente, e hoxe comézase a pensar en personalidade, singularidade, etc.", valores inexpropiables e non deslocalizables.

Texto de **Xoaquín Fernández Prieto**. Licenciado Técnico Agrícola e Master en Viticultura e Enología

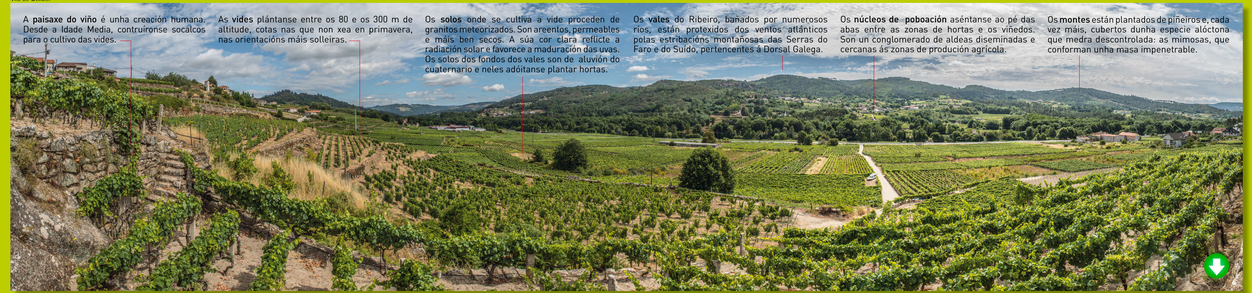
A **superficie agraria tradicional** está fragmentada en multitude de parcelas de pequeno tamaño. Isto dificulta a mecanización e obter unha rendibilidade comercial. Por estes motivos, nos últimos anos amplas zonas de monte están sendo substituídas por novos viñedos. Estes procesos son claramente visibles nas paisaxes.

Val de Gomariz

Encoro de Castrelo de Miño

O **encoro de Castrelo de Miño** retén as augas do río Miño entre os concellos de Ribadavia e Castrelo de Miño. A construción da central hidroeléctrica no ano 1969 anegou extensas zonas de cultivo, nas que se producía moi bo viño, e mudou o microclima da zona.
O Clube Náutico Castrelo de Miño instalado nel é un centro de referencia en Galicia para a práctica destes deportes e de actividades de lecer.

Val de Beade.



A **paisaxe do viño** é unha creación humana. Desde a Idade Media, contruíronse socalcos para o cultivo das vides.

As **vides** plántanse entre os 80 e os 300 m de altitude, cotas nas que non xea en primavera, nas orientacións máis solleiras.

Os **solos** onde se cultiva a vide proceden de granitos meteorizados. Son areentos, permeables e máis ben secos. A súa cor clara reflicte a radiación solar e favorece a maduración das uvas. Os solos dos fondos dos vales son de aluvión do cuaternario e nelles adóitanse plantar hortas.

Os **vales** do Ribeiro, banados por numerosos ríos, están protexidos dos ventos atlánticos polas estribaciones montañosas das Serras do Faro e do Suído, pertencentes á Dorsal Galega.

Os **núcleos de poboación** aséntanse ao pé das abas entre as zonas de hortas e os viñedos. Son un conglomerado de aldeas disseminadas e cercanas ás zonas de produción agrícola.

Os **montes** están plantados de piñeiros e, cada vez máis, cubertos dunha especie alóctona que medra descontrolada: as mimosas, que conforman unha masa impenetrable.

Interior dunha moderna adega.

Adega e un dos seus campos de vides.

Ribadavia

O río Avia ao seu paso por Ribadavia

Estación de Ribadavia

No Ribeiro hai un cento de **adegas**, que elaboran entre 15 e 20 millóns de litros de viño controlados polo Consello Regulador da Denominación de Orixe, para o mercado local e internacional.

O gran crecemento da vide fai necesaria a poda anual, e a súa condución en empalizadas de postes e arames en espaldeira (antigamente, en estacas atadas con vimbios). A distancia normal entre **espaldeiras** son 2 m para facilitar os labores. A produción media son 10.000 kg/ha, obtendo de cada hectárea unhas 7.500 botellas, que deben levar unha contraetiqueta oficial que certifica a súa orixe.

Ribadavia é a cabeceira comarcal do Ribeiro. Bañada polo río Avia, foi declarada Monumento Histórico Artístico en 1947. O seu casco urbano está dominado polo **Castelo dos Condes de Sarmiento** e alberga os restos dunha destacada xudaría en Galicia. Foi un punto neurálxico nas comunicacións co interior de Galicia por estrada e ferrocarril. Na actualidade conta coa proximidade da autovía Vigo-Madrid.

A viña da reitoral, a maior da contorna, fervía de beira a beira e de cabo a rabo, porque era tempo de poda, e había que aproveitar as frecuentes escampadas daqueles días. (...) O propio abade revisaba os labores con moito interese, pois as talladas tiñan que ser coidadosas para impedir a agromanza do zume a destempo, coa conseguinte sangradura da vide que malograría o acio por chegar. Comprobaba planta a planta cunha precisión abofé maniática. Maila semellar fachendoso do mencía das súas videiras, sabía que aínda non lle atopara o punto apetecido. (...)

O seu desvelo ía máis alá dos coidados dun colleiteiro escrupuloso. Estendíase á propia terra e obsesionábase por darlle as substancias que logo pasarían ao viño, cristalizando deseguida no ceo da boca para esvarar ledamente pola goxa, deixando nela a pegada do calido ben amañado. Temaba que as cepas sorben do solo as súas esencias para saborealas no zume, divinizada despois pola man de Deus nos acios das uvas mouras. Rexeitaba o esterco por excrementado de máis, pero recorría ao estrume moído a machadazos e pousado na corte uns poucos días para unha fermentación escasa. Tamén botaba mazás temperás mesturadas con laranxas acedas de primeira hora. Carros atejadas coas froitas enfilaban cara á ben cumprida leira da abadía para soterralas arredor das cepeiras.

Tiñase por un estudoso dos procedementos empregados durante séculos polos frades do Císter. No cercano mosteiro de Melón dera con raros códices sobre o cultivo viticola e non facía outra cousa que anotar en amañadas cuartillas os seus achados despois da conseguinte experimentación. Na aldea sabían que calquera animal morto tiña bo enterro nas viñas da reitoral. Para o crego estas carnes eran achegas moi proveitosas sempre que se aplicasen nas semanas previas á chegada do zume.

O SABRE DO FRANCÉS

Miguel Anxo Fernández. Ed. Galaxia. 2012. ISBN. 978-84-9865-423-3

DESPOIS DA VENDIMA. Óleo sobre lenzo (38x46)
Leopoldo Fdez. Varela (O Porriño 1929 - 2007)

CASA DOS REGOS. Óleo sobre lenzo (75x90)
Celso Varela (Briallos, Pontevedra 1953)

¡ESMORGA
IGNACIO VILLAR
ANTONIO MARCOS
ANA MARIA MARTINEZ
ANTONIO DE LA TORRE
JOSE LUIS GARCIA PEREZ
JOSE LUIS GIL
JOSE LUIS MOLINA
JOSE LUIS TEJADA
JOSE MARIA PEREZ MONTERO
JUAN CARLOS ALVAREZ
JUAN CARLOS MARTIN
JUAN CARLOS MONEDERO
JUAN CARLOS RODRIGUEZ
JUAN CARLOS VILLAVERDE
JUAN JOSE MILLAS
JUAN MANUEL DE PRADA
JUAN MANUEL GIL
JUAN MANUEL MONTERO
JUAN MANUEL RODRIGUEZ
JUAN MANUEL VILLAVERDE
JUAN MANUEL VILLAR