



Xornadas Técnicas sobre a Cultura do **Viño**

VI **Cata Concurso dos Viños** Rías Baixas - Albariño da Ribeira do Ulla



Ruta **mototurística** e de **coches antigos** polos viñedos da Ribeira do Ulla

Harmonía: viño, tapas e música

Programación da **XLII Festa do Viño da Ulla**



XLII



FESTADO



VIÑO DA

ULLA

SAN MIGUEL DE SARANDÓN - VEDRA



13 E 14
ABRIL
2024

www.festadovinodaulla.com



COMISIÓN ORGANIZADORA DA
"FESTA DO VIÑO DA ULLA"
ASOCIACIÓN DE FESTEXOS POPULARES
"SAN MIGUEL DE SARANDÓN"



Concello
de Vedra



Deputación
DA CORUÑA



XUNTA
DE GALICIA

Rías Baixas
DENOMINACIÓN DE ORIXE

Saúda do Presidente da Xunta, Alfonso Rueda, para o xornal conmemorativo da XLII Edición da Exaltación do Viño da Ulla

ALFONSO RUEDA VALENZUELA, PRESIDENTE DA XUNTA DE GALICIA

O viño da Ulla nunca faltou enriba da mesa dos fogares desta comarca e era de xustiza que esta fidelidade se expandise e acadase o alto grao recoñecemento co que goza na actualidade en toda Galicia e tamén fóra tamén das nosas lindes. Isto non foi produto da casualidade, senón do esforzo, entusiasmo e confianza no traballo ben feito, propio da xente desta zona.

Sabedores das posibilidades da humidade do Ulla —caudal que rega moitos versos da nosa universal Rosalía e que propicia o acedo único destas uvas— nunca deixastes de crer na calidade e no potencial deste viño, que se define polo seu frescor e viveza. Confiastes nel; viticultores, bodegueiros e toda a veciñanza.

Perseverastes unidos e desta confianza común dan boa mostra os 42 anos que levades festexando o viño da Ulla na parroquia de San Miguel de Sarandón en Vedra, epicentro da exaltación deste produto e doutros riquezas

patrimoniais e culturais da contorna, e que esperta un grande interese e participación de xente chegada de todos os recunchos da comunidade. Non sorprende que se teña convertido nunha das citas imperdibles desa Galicia que senta ben; alegre, aberta e acolledora.

A este éxito de convocatoria e participación ao longo do tempo, súmaselle ao viño da Ulla outro xusto e merecido: ter acadado hai 20 anos a súa incorporación á Denominación de Orixe Rías Baixas. Tedes o mérito os 92 viticultores e as 12 adegas de Vedra, Teo, Bogueixón, Touro e Padrón (A Coruña) e da Estrada, Vila de Cruces e Silleda (Pontevedra) de ser a representación —coa vosa produción actual de 2000 toneladas— de representar a versión máis norteña, e seguro que abraiante para moitos, desta D.O.

O viño da Ulla distínguese por un sabor propio, pero tamén polos recoñecementos. Son da vosa produción máis dun galardón, como o premio ao mellor viño da Festa do Albariño de Cambados ou ao mellor espumo-

so nas catas de viño de Galicia. Foi un percorrido paseniño, polo seguro e con *sentidiño*, e que rematou sendo recompensando co prestixio e dignificación acadados para os vosos caldos e que, a estas alturas, ningún cuestiona o moito que aportan á *Galicia Calidade*, da que tanto temos que sentir orgullo.

E nesta andaina, non camiñastes sos. O Goberno galego estivo a carón vosa, apoiando edición tras edición esta *Festa de Exaltación* e indo da man cos viticultores e adegas nesa procura da excelencia. Con esa intención, temos posto en marcha medidas que vos axudasen a consolidar o espazo gañado e tamén a seguir medrando, como foi a Estratexia de dinamización económica, territorial e turística das comarcas vitivinícolas de Galicia que activamos hai tres anos.

E seguimos e seguiremos actuando nesta liña e apoiándo-vos, pola vosa profesionalidade e pola inestimable aportación ao bo nome dos produtos da noso sector agrario. Sectores coma o voso son os que fan medrar o



rural e fan medrar Galicia. Grazas por tanto, parabéns por esta festa e por todos os éxitos acadados e os que aínda quedan por vir. Viva a Ulla, a súa xente e o seu viño!

Recuncho da memoria 41 anos de historia...



Saúda do Alcalde de Vedra, Carlos Martínez, con motivo da XLII Festa do Viño da Ulla

CARLOS MARTINEZ CARRILLO, ALCALDE DO CONCELLO DE VEDRA

Vedra é sinónimo de festa e celebración. Da igual a época do ano, da igual o lugar, pode ser gastronómica ou musical,... calquera razón é boa!!

E se hai unha data sinalada entre todas elas sería sen dúbida a Exaltación da Festa do Viño.

Unha cita que reúne cultura, música, tradición, ... Todo arredor do elemento que lle da sentido e forma: A Ribeira da Ulla.

Son xa XLII as edicións que a parroquia de San Miguel de Sarandón acolle con ilusión e esforzo este acontecemento que enche de contido ata toda unha semana de actividades variadas e de interese.

Da man das institucións e

administracións públicas, a comisión de festexos de Cimadevila presenta unha XLII Festa do Viño, resultado dunha completa e traballada programación que pretende pensar en todo tipo de público e sempre co viño como protagonista.

Todo comeza coas Xornadas Técnicas sobre a Cultura do Viño que con conferencias, saídas de

campo e catas dan sentido a esta celebración que cada vez pensa máis tanto na forma coma no fondo. Coa Denominación de Orixe Albariño Rías Baixas como base e a proxección do noso produto da subzona Ribeira da Ulla, que medra en calidade e cantidade ano a ano, como obxectivo, é para min un pracer como alcalde formar parte deste novo camiño da ex-

tación para que siga a ser o que é: unha cita coa festa, pero tamén coa súa posta en valor!!

Deste xeito do dez ao catorce de abril San Miguel de Sarandón será a capital do viño en Galicia, por iso quero darlle a noraboa e as grazas polo esforzo á organización e animo a todo o mundo a participar!!

Vémonos na festa!!



para descubrir

- SON ... pedra
- SON ... pazos
- SON ... auga
- SON ... paisaxes naturais
- SON ... a porta de Compostela



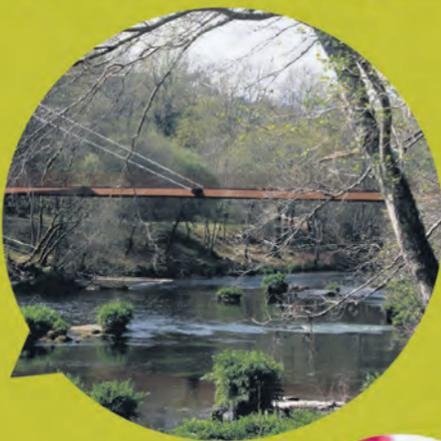
para o lecer

- SON ... sendeirismo
- SON ... cicloturismo
- SON ... Vía da Prata e Camiño Miñoto-Ribeiro
- SON ... piraguas
- SON ... Barcas do Ulla
- SON ... pesca
- SON ... natureza
- SON ... áreas de recreo
- SON ... hostalería



para mercar

- SON ... tecido empresarial
- SON ... industria viva
- SON ... servizos especializados
- SON ... comercio de proximidade
- SON ... máis de 220 negocios



www.vedraturismo.com
www.concellodevedra.gal

Saúda do Presidente da Deputación da Coruña, Valentín González, pola XLII Edición da Exaltación do Viño da Ulla

VALENTÍN GONZÁLEZ FORMOSO, PRESIDENTE DA DEPUTACIÓN DA CORUÑA

A Exaltación do Viño do Ulla é un dos eventos con máis sonda de toda a comarca, e así o testemuñan as 41 edicións que xa leva ás súas costas, compartindo vivencias e cultura a través dun elemento gastronómico tan típico da nosa terra como é o viño.

Grazas por convidarme a contribuír co meu grao de area a este evento, que representa á perfección a tradición e os valores da nosa provincia e que achega a marca vitícola do Ulla a todas aquelas persoas que a visitan, pero que tamén a espalla por recunchos de todo o país.

En primeiro lugar, quero felicitar a todas as persoas que for-

man parte da Asociación de Festos Populares San Miguel de Sarandón polo seu labor á fronte da organización desta festa, que cada ano que pasa medra en asistencia e se consolida non só como un dos eventos gastronómicos da provincia, senón de toda Galicia.

Neste senso, gustaríame darlles o meu apoio aos viticultores e ás viticultoras da zona, que

seguen traballando no seu día a día para desenvolver tanto no eido turístico como no gastronómico unha marca de calidade como é a do viño do Ulla.

Para que este distintivo e esta festa sigan medrando é indispensable o apoio das administracións públicas como os concellos e a Deputación da Coruña. Por ese motivo, como presidente

da entidade provincial, comprométo-me a seguir apostando por unha festa que non só enzalza un produto gastronómico como o viño da subzona Ribeira do Ulla, senón que potencia e lle da visibilidade unha área tan rica a nivel patrimonial e turístico como a do Ulla.

Por moitas máis festas do viño da Ulla!



A CORUÑA PROVINCIA

**956 KM
DE COSTA
E UN CAMIÑO
INFINITO DAN
PARA MOITO
TURISMO**

- Rías Altas: Ferrolterra
- Rías Altas: A Coruña e As Mariñas
- Costa da Morte
- Terras de Santiago
- Rías Baixas: Ría de Muros e Noia
- Rías Baixas: Ría de Arousa Norte



**Deputación
DA CORUÑA**



turismo.dacoruna.gal



Saúda do conselleiro do Medio Rural, José González, para a XLII Festa do Viño da Ulla

JOSÉ GONZÁLEZ VÁZQUEZ, CONSELLEIRO DO MEDIO RURAL DA XUNTA DE GALICIA

Os viños galegos son unha das grandes cartas de presentación da calidade dos nosos produtos. Unha calidade que nos caracteriza nesta terra e que se pon de relevo en citas como é a Festa do Viño da Ulla, que segue sumando edicións.

Esta festividade é unha gran ocasión para resaltar a tradición adegueira de Galicia e o gran labor que desempeñan os viticultores, porque eles, co seu traballo, son un importante motor económico para a nosa comunidade e para a cultura enolóxica galega.

Para min é toda unha honra dispoñer da oportunidade de escribir nestas páxinas, entre as que volvemos poñer en valor a grandeza dos viños desta subzona da denominación de orixe Rías Baixas que ten ao río como o seu principal eixo de conexión.

Esta DO, ao igual que outras catro coas que contamos en Galicia xunto con outras tantas indicación xeográficas protexidas vitivinícolas, son unha referencia

para o sector. De feito, no caso concreto de Rías Baixas, o pasado ano recolléronse máis de 44 millóns de quilos de uva, o que supón un 58% da produción total de todas as nosas DO.

Desde a Xunta sabemos a importancia que ten o sector vitivinícola para a nosa comunidade, por iso estamos a traballar para afondar na súa calidade, así como na súa posición nos mercados nacional e internacional.

En Galicia, impulsada polo Goberno autonómico, contamos coa Estratexia de dinamización económica, territorial e turística das comarcas vitivinícolas galegas. Este plan, deseñado en colaboración cos axentes implicados, incide especialmente en eidos como son a produción, a industria, os mercados ou a cooperación, para que este sector siga sendo unha das principais apostas do noso sector primario.

Como dicimos ao principio, a calidade é unha das cuestións que máis nos representa. Non só polos nosos viños. Por iso, neste mesmo ano entrou en vigor a Lei da calidade alimentaria coa que

queremos protexer, defender e promocionar os nosos produtos con selos de calidade dun xeito decidido.

A maiores, este ano seguiremos traballando para consolidar a este sector, un dos piares para contar cun rural produtivo, xerador de riqueza, polo que mantemos o noso apoio a través de axudas para investimentos en elaboración e comercialización de produtos vitivinícolas, para a promoción do viño galego en mercados de terceiros países ou para a reestruturación e reconversión do viñado, sen esquecer as achegas para contribuír ao labor dos consellos reguladores.

A través deste escrito, traslado o meu recoñecemento e agradecemento a todos os axentes involucrados neste eido tan destacado dentro da nosa produción primaria e, como nos podía ser doutro xeito, tamén aos organizadores deste evento por esta iniciativa que acumula máis de catro décadas ás súas costas e se consolida como unha importante cita para promocionar os nosos viños.



Galicia, terra de calidade

Galicia destaca por moitas cuestións e en especial pola calidade da súa despensa, convertendo os seus produtos agroalimentarios nun gran atractivo. Os seus viños non podía ser menos e forman parte da lista de 38 selos de calidade diferenciada, con cinco denominacións de orixe (DO) vitivinícolas – ademais de Rías Baixas, están Ribeiro, Ribeira Sacra, Valdeorras e Monterrei – e outras tantas indicacións xeográficas protexidas (IXP) – Barbanza e Iria, Betanzos, Val do Miño Ourense, Ribeiras do Morrazo e Terras do Navia –.

Os viños, con dez selos de calidade, forman parte do que se coñece como “Experiencias de Calidade”, producións excelentes que forman parte dunha ampla oferta da cultura gastronómica de Galicia. Na Festa do Viño da Ulla enxálzase ás producións dunha das zonas que forman parte da DO Rías Baixas, coñecida tanto a nivel nacional como internacional pola calidade dos seus caldos.

Todas estas producións incluídas en “Experiencias de Calidade” víronse potenciadas nos últimos anos de forma cualitativa e cuantitativa grazas á dinamización dos coñecidos como produtos de calidade. Son recursos alimentarios que constitúen unha das mellores ferramentas das que dispón o sector primario desta comunidade para asegurar o seu futuro, emprender novas vías de desenvolvemento e, incluso, reinventarse.

Os viños forman parte das “Experiencias de Calidade”, producións excelentes dunha ampla oferta gastronómica

A través da posta en valor dos produtos de calidade, por medio das denominacións de orixe protexidas (DOP) e das indicacións xeográficas protexidas (IXP), estas producións alcanzaron unha nova dimensión, máis competitiva no mercado, atractiva para o consumidor e con todas as garantías de que o produto que se ofrece pasou rigorosos controis de calidade, como mostra do seu especial coitado no proceso de produción e comercialización. Unha realidade que se busca consolidar coa nova Lei da calidade alimentaria de Galicia, para –grazas ás producións con distintivo de calidade– avanzar no desenvolvemento



to rural, na creación de emprego e na diversidade produtiva.

Así, Galicia destaca polos seus produtos de calidade en sectores coma o cárnico, o lácteo, o da horta, a panadería, a repostería e tamén, coma neste caso, no sector vitivinícola. Falamos de viños e augardentes, do lacón, da *Ternera Gallega*, dos queixos *Arzúa-Ulloa*, *Cebreiro*, *Tetilla* e *San Simón da Costa*, das patacas, da Faba de Lourenzán, dos grelos e dos diferentes pementos da horta galega, así como do pan ou das sobremesas, caso da *Tarta de Santiago* ou o Mel de Galicia. Hai que salientar tamén as producións amparadas polo selo de calidade de Agricultura Ecolóxica.

Ademais, a Xunta puxo en marcha a marca *Artesanía Alimentaria* para poñer en valor os produtos agrarios e pesqueiros que se elaboran de forma tradicional, así como para protexer os seus produtores. Trátase dunha novidosa regulación que especifica o que é unha produción artesanal para evitar que se empregue de forma inadecuada este termo ou outros similares como “caseiro” ou “feito na casa”.

Así, os procesos de elaboración deben ser tradicionais, a presentación dos produtos debe ser singular para mostrar a súa calidade diferenciada e ten que respectarse en todo momento a norma técnica aprobada para cada tipo de produción.



Saúda do conselleiro de Cultura, Román Rodríguez, para a XLII Edición da Exaltación do Viño da Ulla

ROMÁN RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, CONSELLEIRO DE CULTURA, EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL E UNIVERSIDADES DA XUNTA DE GALICIA

A riqueza patrimonial galega caracterízase pola súa diversidade emblemática e, sobre todo, polo amplo abano de posibilidades que alberga. A nosa é unha Comunidade que posúe tesouros monumen-

tais, naturais, culturais, literarios... e, tamén, gastronómicos.

Moi poucos territorios posúen un vínculo tan firme coa súa herdanza culinaria como o noso, e un dos exemplos máis claros é a prolífica tradición enolóxica que nos converte nun referente nacional e tradicional. E dentro desta, sen dúbida, unha das mostras con máis sona e pegada é a do Viño do Ulla.

Cando se fan 42 edicións da Exaltación do Viño do Ulla, mantéñese o potencial enoturístico que simboliza o desenvolvemento económico e a prosperidade territorial de toda as demarcacións que cultivan esta denominación. Constitúe un exemplo de promoción da nosa tradición vitivinícola, pero tamén da nosa identidade mutuamente construída.

O viño galego forma parte da



memoria colectiva do noso pobo, e o seu arrecendo é xa un dos aromas fundamentais da nosa Historia común. Tratar a uva e o viño en Galicia é practicamente contribuir a facer máis grande o noso relato común, xa que ata tal xeito as distintas técnicas e a relación coa vide están inscritas na nosa constitución social.

Deste xeito, o traballo realizado polas adegas do Ulla non

só representa a reivindicación da calidade do noso viño, senón tamén a transmisión dos valores que nos definen como pobo: a solidariedade, a xenerosidade e a hospitalidade. Nesta nova entrega da Exaltación, debemos manter a enogastronomía como un dos piares da nosa cultura e do noso turismo, e defender o espírito que leva aparelado como marca Galicia.

proxecto_ **NÓS**

ola

dille **ola** á intelixencia artificial en galego



Agasállanos coa túa voz

Precisamos de ti 5 frases, así de sinxelo. Lendo este QR poderás axudarnos a adestrar os algoritmos de intelixencia artificial en galego



Un ano máis

AXENCIA DE TURISMO DE GALICIA

Un ano máis, a Festa da Exaltación do Viño da Ulla demostrará o enorme potencial e fortaleza do enoturismo en Galicia, un elemento que cada vez ten máis peso entre os atractivos da Comunidade galega. Porque a gastronomía e o turismo están a axudar a revitalizar e diversificar a actividade turística en Galicia, ao tempo que está a promover o desenvolvemento económico das comunidades locais. Medra a oferta de visitas a viñedos e adegas, catas, compras de viño e, ademais, é especialmente interesante o perfil do enoturista para o modelo galego.

Os últimos datos da Asociación Española de Cidades do Viño retratan a estes turistas como persoas cun gasto medio elevado e superior ao do turista xeral, e que, ademais, permanecen máis días na Comunidade galega. Son persoas que axudan a especializar o destino galego e, por tanto, diversifícalo e segmentalo. E por iso tamén, o enoturismo e a gastronomía teñen

moito futuro na folla de ruta do turismo da Xunta de Galicia.

Ademais da promoción e apoio a festas como a da Exaltación do Viño da Ulla, desde o Goberno autonómico aproveitamos os fondos europeos Next Generation para pór en marcha un Plan Territorial de Enogastonomía con diferentes propostas que tamén se deixarán notar durante este 2024. Dentro deste Plan Territorial estanse desenvolvendo 13 Plans de Sostibilidade Turística en Destino vinculados á gastronomía que benefician a 80 concellos. E tamén están en marcha axudas para o sector destinadas a adegas e establecementos turísticos para a súa posta en valor.

En definitiva, o enoturismo ten presente e tamén moito futuro en Galicia e festas como a do Viño da Ulla son importantes para seguir dando pasos neste camiño. Máis de catro décadas avalan o traballo feito desde Vedra para que esta festividade se consolide á hora de promover a reputación dos viños da comarca, incluídos na Denominación de Orixe Rías Baixas como Su-



bzona Ribeira do Ulla. Nestes anos, ademais, intensificouse a colaboración entre institucións porque baixo esta denomina-

ción atópanse numerosos concellos que traballan para que a súa calidade siga mellorando. Desde Turismo de Galicia felici-

támosvos polo intenso traballo e desexamos longa vida á Festa da Exaltación do Viño da Ulla! Parabéns.



Ribeira do Ulla, presente y futuro da Denominación de Orixe Rías Baixas

D.O. RÍAS BAIXAS

A evolución e proxección da subzona de Ribeira do Ulla dende a súa incorporación á Denominación de Orixe Rías Baixas no 2000 son imparables. Por tradición, por cultura e por historia, Ribeira do Ulla representa un baluarte fundamental para esta Denominación de Orixe. A súa traxectoria e adaptación os tempos actuais son innegables, pasando das cifras iniciais do ano 2.000 de 1 adega, 24 viticultores, 42,3 hectáreas e 93.606 kilos de uva recollidos na primeira colleita desta subzona ata acadar actualmente 11 adegas, 95 viticultores e 338,67 hectáreas. Unha mostra máis do prometedor futuro do sector vitivinícola neste privilexiado enclave ao pé do Pico Sacro e onde conflúen os camiños, entre eles o Camiño de Inverno e a Vía da Prata, que transcorren polas terras da Ribeira do Ulla ata a súa entrada en Santiago de Compostela.

Un dos elementos fundamentais desta subzona é a Festa de Exaltación do Viño da Ulla,

cunha tradición que suma este ano 42º edicións e que reclama ser declarada Festa Interese Turístico. Pero esta cita, ademais, supón o pistoletazo de saída do calendario festivo das Festas do Viño no territorio de Rías Baixas ao longo do ano. Aquí os protagonistas son os Rías Baixas Albariño e os viños do Ulla, elaborados por algunha das once adegas desta subzona. Para elo contarán cun amplo programa vinculado á cultura do viño de Rías Baixas e á súa Denominación. Froito da adaptación desta cita festiva aos novos tempos, incorpora unha moderna Mostra de Viños no campo da festa, así como unhas xornadas técnicas dirixidas ao sector e ao consumidor e, finalmente, a tan esperada Cata Concurso dos Viños Rías Baixas Albariño Ribeira do Ulla, que xa vai pola sexta edición.

Pero Ribeira do Ulla é moito máis. É patrimonio natural con fervenzas como a do Toxa, o espazo natural do Pico Sacro ou os extraordinarios xardíns do Pazo de Oca. Tamén é patrimo-



nio cultural representado, entre outros, pola Ponte de Ledesma, o Mosteiro do Carboeiro... Motivos que fixeron que no ano 2010 empezase a formar parte da Ruta do Viño Rías Baixas, para

ofrecer este destino enoturístico aos viaxeiros que se achegan a Santiago pero que tamén queren mergullarse na cultura do viño de Rías Baixas e na rica gastronomía local desta zona, co seu

tradicional cocido, coas filloas ou coa tarta de Lestedo.

Participar e celebrar a 42º edición da Festa do Viño do Ulla é sumarse a unha tradición e promocionar un territorio.

*Poularde de Bresse
à basse température
champignons glacés
vin blanc et soufflé de
pommes de terre monalisa
à la crème de camembert
tiède et échalotes
complètes*

ALBARIÑO RÍAS BAIXAS
GUSTA ALLÍ
GUSTA AQUÍ
Rías Baixas
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Saúda da Comisión de Festas de Cimadevila para a XLII Edición da Exaltación do Viño da Ulla

A COMISIÓN DA ALDEA DE CIMADEVILA

Non podería entenderse a Ulla sen o viño. O cultivo das vides marcou dende a Idade Media o ritmo da vida no Val da Ulla pois foi dende aquela un dos principais motores económicos da nosa comarca natural.

O ano comezaba cos traballos da poda, compoñer e atar, pero tamén facendo novas cepas das vidras cortadas. Así somos os ulláns, coidamos o que temos pero non deixamos de facer novas cousas, de innovar dende a tradición.

Este ano, no mesmo tempo no que agroman as vides, celebraremos a XLII edición da Festa do Viño da Ulla, que como as viñas da nosa comarca levan xa moito traballo detrás para que este novo agromar sexa posible.

Dende a Comisión de Festas queremos agradecer a todos os colaboradores que fan posible esta festa, ás institucións, ás casas comerciais, ós colectivos e asociacións e de xeito moi especial ós veciños e veciñas de San Miguel de Sarandón.

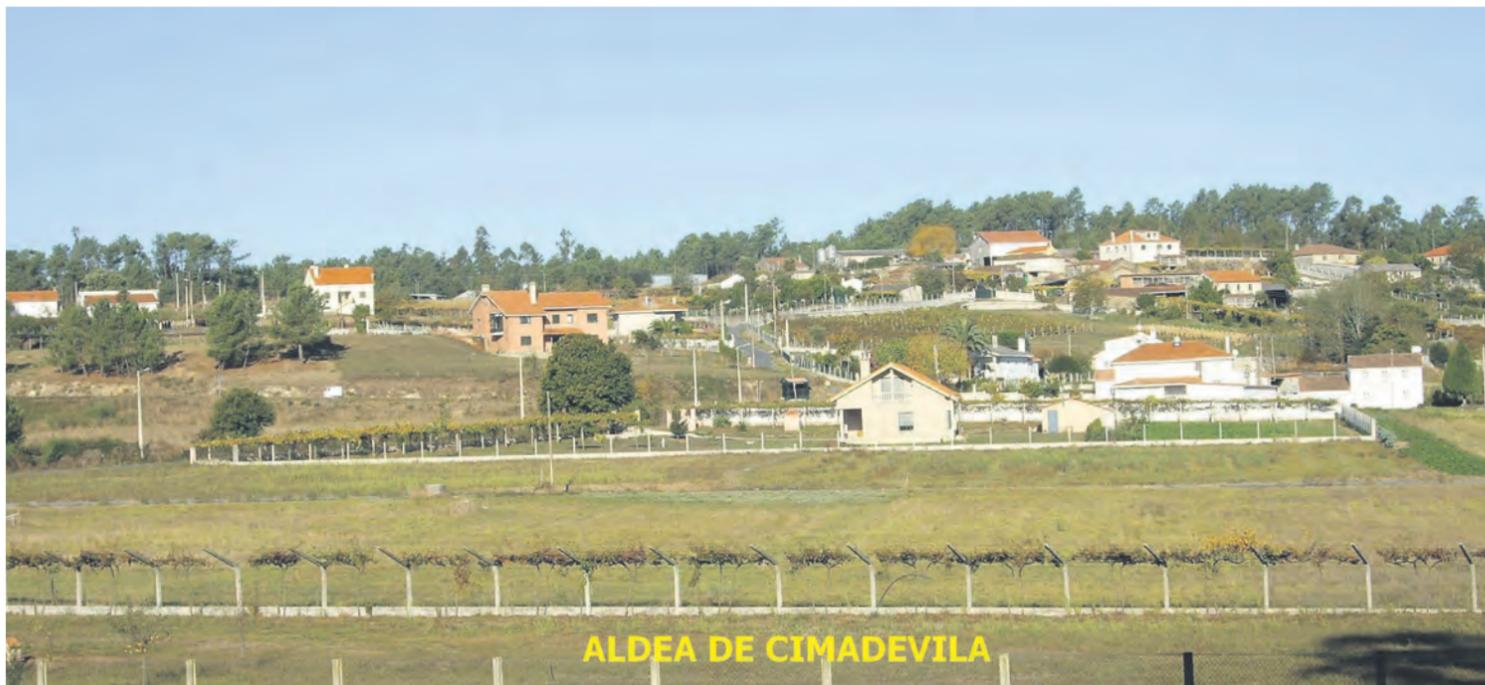
A Comisión de Festas está formada este ano polos veciños da aldea de Cimadevila, que espera poder honrar o nome desta festa un ano máis, que se vén celebrando dende o 1981 nesta parroquia. Esta cita pasou a ser despois de corenta e tres anos un evento natural máis da vida na Ulla, parte do noso ser colectivo; pois

expresa todo aquilo que somos e queremos ser: festa, tradición, ledicia, cultura, música, diversidade, rural... Unha chea de palabras que por separado son pouco, pero xuntas e regadas polo noso viño son todo aquilo que representa esta festa para a comarca.

Este 13 e 14 de abril temos unha cita en San Miguel de Sa-

randón, para vivir unha festa única con carácter propio, para desfrutar dos excelsos viños da Subzona Ribeira do Ulla da D.O Rías Baixas e para gozar con música de recoñecidos grupos, orquestras e bandas para todos os gustos, de espectáculos de gran prestixio e de mostras e outras sorpresas.

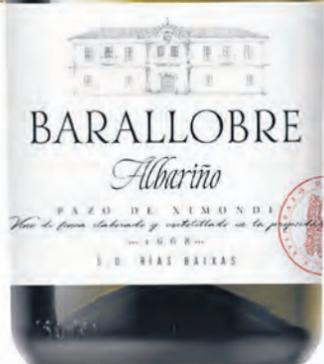
Ademáis organízanse tamén co gallo desta celebración as "Xornadas Técnicas sobre a Cultura do Viño" a "Mostra dos Viños da Subzona Ribeira do Ulla da D.O Rías Baixas" o "Concurso-cata" para premiar os mellores viños e moitas outras actividades e eventos para enxalzar o viño da Ulla.



ALBARIÑO
CON RAÍCES

... 1668 ...

D.O. RÍAS BAIXAS



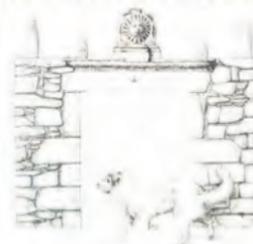
www.barallobre.net

LIXELES
DENOMINACIÓN DE ORIXE
Rías Baixas

“Un viño que namora”
Colleita propia

San Miguel de Sarandón - 15885 - Vedra
Tel: 625832616
vinolixeles@gmail.com
www.lixeles.com

TRADICIÓN BODEGUERA



ALBARIÑO
CASA DO SOL

RÍAS BAIXAS
DENOMINACIÓN DE ORIXE

El Conde de Castelo
PRODUCT OF SPAIN

www.casadosol.es

“Calles de ida. Descubriendo la pasión por el vino”: una novela que propone un acercamiento ameno a la vitivinicultura

La novela “Calles de ida. Descubriendo la pasión por el vino”, ha sido creada mano a mano por el docente y escritor Antonio Pardines —“Sakura. La flor del cerezo”, 2011— y Manyo Moreira, viticultor y elaborador de vinos de la bodega Mar de Envero.

El proyecto surgió en 2012, cuando los autores, dos gallegos amantes de su tierra y de la viticultura, decidieron aliarse para contar una historia centrada en sus dos pasiones. La obra fue cobrando forma en paralelo a un exhaustivo proceso de documentación, que incluyó numerosos viajes a las principales localizaciones de la obra.

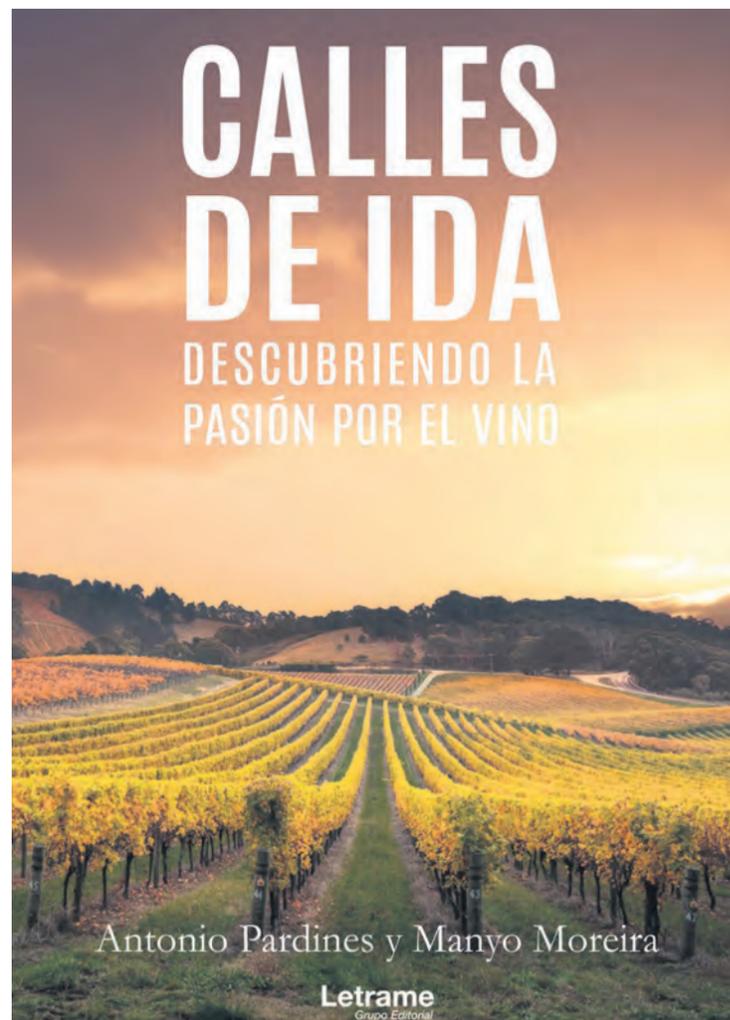
La historia de la novela “Calles de ida”, desarrollada íntegramente en Galicia, sigue los

pasos de Miguel, un joven que ha heredado una finca con viñedo en el municipio de Vedra, pero no está interesado en el vino como negocio o forma de vida. Aunque su primera idea es vender la propiedad, ciertos acontecimientos le obligan a demorar la transacción. Durante este tiempo de espera entra en contacto con su nuevo entorno, con sus gentes, sus costumbres y, sobre todo, con Marta y consigo mismo. De esta forma, inicia un viaje inesperado que le lleva a recorrer la comunidad gallega, descubriendo que el vino es mucho más que la bebida que disfruta en compañía de Suso o de Carlos, el enólogo empeñado en guiarle por las calles de ida.

Como consecuencia de su doble intención narrativa, y

como su propio título sugiere, Calles de ida (descubriendo la pasión por el vino) transita por varios senderos, pues dichas calles, además de hacer referencia a los espacios físicos delimitados por las vides que dominan la finca heredada por Miguel, el protagonista de la historia, simbolizan las elecciones existenciales que este realiza en un presente de maduración personal, que se produce al encarar una nueva etapa de su vida.

“Calles de ida. Descubriendo la pasión por el vino” propone un acercamiento ameno al vino y todo lo que gira a su alrededor, invitando al lector a descubrir las particularidades no solo de este apasionante universo, sino de la cultura gallega en todas sus vertientes.



O mellor Albariño está na Ulla

Medalla de ouro Cambados 2012, 2020 e 2021
Medalla de prata Cambados 2022
5 estrelas Guía Peñín

Acio de bronce na Cata dos Viños de Galicia 2012

Adega Valdes
Santa Cruz de Rivadulla - 15885 - Vedra
Tel: 981 51 24 89
luiscid@gundian.com
www.adegavaldes.com

ALBARIÑO
GUNDIAN®
Elaborado y embotellado por ADEGA VALDES S.L. Vides - Galicia - ESPAÑA R.E. 40.936/C
12,5%vol. 75 cl.

Adegas Castrobrey una bodega diferente dentro de la D.O. Rias Baixas (Subzona del Ulla) Camanzo / Vila de Cruces / Pontevedra
www.Castrobrey.com

ALBARIÑO ELABORADO SOBRE LIAS

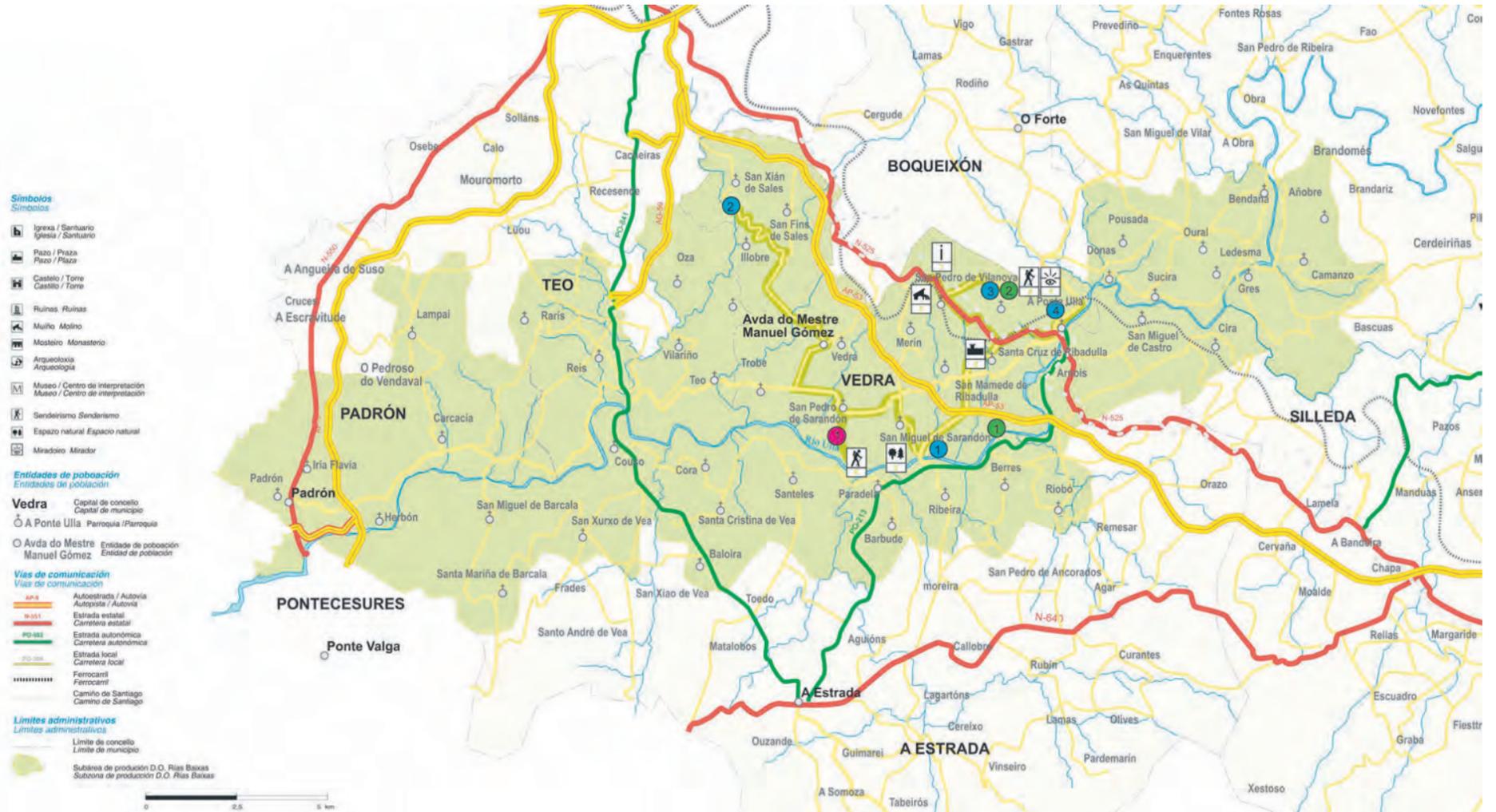
MAR DE ENVERO

INTERNATIONAL WINE AWARDS GOLD 98-94 points SPAIN 2021

Rías Baixas Denominación de Origen

mardeenvero.es

Territorio da Ribeira do Ulla - Denominación de Orixe Rías Baixas



BODEGAS GÓMEZ & RIAL

Piro 15, Oza - Tlf. 629 88 53 71
www.bodegagomezrial.es

CASTRO DE BALAR
 O VIÑO DA TERRA DA AUGA
Rías Baixas
 DENOMINACIÓN DE ORIXE

RARIS 79 - 7EO - 7ELF 630 204 460
CASTRODEBALAR.COM

CHOUZAL
 ALBARIÑO

PAZO ARRETÉN
Albariño
Rías Baixas

A Ribeira do Ulla na D.O. Rías Baixas

Corría o ano 2000 cando se abriu para a zona da Ulla unha importante etapa en canto á viticultura (arte de cultivar a vide e elaboralos viños), se refire, coa inclusión das Ribeiras do Ulla na denominación de orixe Rías Baixas.

A zona amparada para a produción dos viños protexidos da Denominación de Orixe Rías Baixas atópase nas provincias de Pontevedra e o sur da provincia de A Coruña.

A subzona Ribeira do Ulla está formada polas parroquias

que se citan a continuación dos seguintes concellos:

Concello de Vedra:

San Andrés de Ilobre, San Cristovo de Merín, Sta. M^a Madalena de Ponte Ulla, S. Mamede de Ribadulla, Sta. Cruz de Ribadulla, San Fiz de Sales, San Xián

de Sales, San Pedro de Sarandón, San Miguel de Sarandón, Santo Andrés de Trobe, Sta. Baia de Vedra e San Pedro de Vilanova.

Concello de Padrón:

Rumille, Carcacia, Iría Flavia e Herbón.

Concello de Teo:

Oza, Teo, Lampai, Vaamonde, Rarís, Vilariño e Reis.

Concello de Boqueixón:

Codeso, Pousada, Oural, Pontedesma, Donas e Sucira.

Concello De Touro:
Bendaña.

Concello de A Estrada:

Arnois, Couso, Cora, Oca, Santeles, Paradela, Berres, San Miguel de Castro, San Xurxo de Ve, Ribeira, Riobó, Santa Cristina de Ve, Baloira e Santa Mariña de Barcala.

Concello de Silleda:

Cira.

Concello de Vila de Cruces:

Camanzo, Gres e Añobre.



VARIETADES	PREFERENTES	COMPLEMENTARIAS
BRANCAS	Albariño Loureira ou Marqués Treixadura Caíño Branco	Torrentés Godello
TINTAS	Caíño Tinto Espadeiro Loureira Tinta Sousón	Mencía Brancellao

Su aroma
Perfil aromático ancho muy intenso, frutas de hueso y notas anisadas.

Su color
Amarillo dorado, reflejos brillantes y lágrima abundante.

Su sabor
Vino persistente, óptima estructura y acidez equilibrada.

Albariño de parcela - D.O Rías Baixa
Ribeira do Ulla

ADEGA MARÍA MANUELA S.L.



MC

albariño VIÑA
MARECASTE[®]

1º PREMIO CATA AÑO 2018

Rías Baixas
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rarís - Teo
T.- 656 30 61 66

Camiño da festa



MAR DE FRADES
VIÑEDOS ATLÁNTICOS

Somos atlánticos. Sabemos que las cosas nunca salen como se planean. Y es mejor así. La vida se vuelve más divertida cuando disfrutas de cada momento tal y como viene, siendo auténticamente tú, dejándote llevar por lo inesperado y descubriendo que lo imprevisible puede ser maravilloso.

VIN AZUL

WINE MODERATION
 ELIGE | COMPARTE | CUIDA
El vino sólo se disfruta con moderación



Saúda do Alcalde de Boqueixón, Ovidio Rodeiro

OVIDIO RODEIRO TATO, ALCALDE DE BOQUEIXÓN

O viño é cultura, historia e tradición. Unha tradición asentada dende hai séculos na nosa terra, onde a vide está presente na paisaxe dos municipios asentados en ambas as dúas beiras do Ulla: Boqueixón, Teo, Touro e Vedra, na beira coruñesa; A Estrada, Padrón, Silleda e Vila de Cruces, na pontevedresa. Así mesmo, representa un factor fundamental na economía dos nosos veciños e veciñas, sobre todo dende a incorporación desta zona á Denominación de Orixe Rías Baixas a principios deste século.

Porén, a comercialización deste viño iniciouse na época romana e no Medioevo era xa unha bebida de consumo habitual, en gran parte grazas ás distintas rutas do Camiño de Santiago que nos atravesan, pois os camiños xacobeos sempre estiveron moi vencellados ao mundo vitivinícola, sobre todo pola introdución de cepas por parte dos monxes e dos peregrinos.

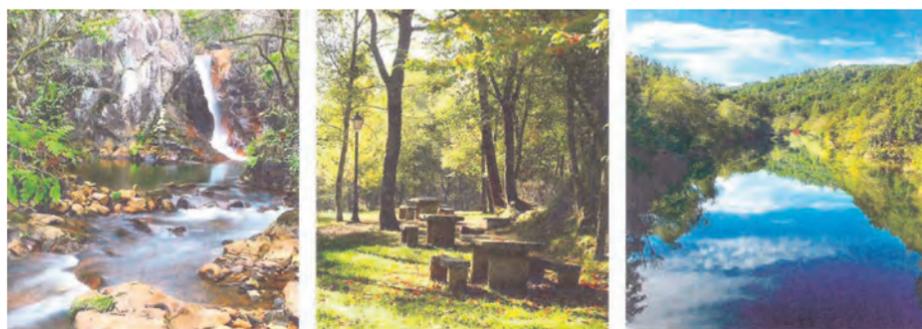
Hoxe, o sector do viño é cada vez máis competitivo, froito do traballo dos nosos conveciños e os seus devanceiros, que lograron uns caldos máis frescos e afroitados grazas ás condicións especiais da nosa terra: un chan menos granítico, unha maior altitude e un contraste de temperaturas máis alto entre o día e a noite. Factores que lle dan a estes viños unhas características particulares que chaman a atención de expertos e inversores.

Dese crecemento son tamén responsables os veciños e veciñas que decidiron organizar a primeira edición da Festa de Exaltación do Viño da Ulla. Unha celebración que cada ano se reinventa e que no

2023 deu un salto de calidade, profesionalizando a Festa, reforzando o seu componente gastronómico e cunhas xornadas técnicas que, ademais de promover o viño, serven de punto de encontro, divulgación e formación para viticultores e consumidores da contorna.

Un paso adiante que aplaudimos dende o Concello de Boqueixón, onde volvemos comprobar como a tradición vitivinícola é sinónimo de prosperidade, de economía circular, da riqueza que nace e queda nos nosos municipios, e de asentamento no rural, proporcionando unha oportunidade de futuro para os nosos mozos e mozas.

Desde aquí, desexarlle todo o mellor á Festa de Exaltación do Viño da Ulla e convidar aos milleiros e milleiros de persoas que se darán cita en San Miguel de Sarandón a que se animen a visitar e redescubrir Boqueixón, ben esa fin de semana ben calquera outra. Contamos con fermosas áreas naturais nas que desconectar uns intreiros do mundo: Gastrar, Ponte Ledesma, Sucira, San Paio... Rutas de sendeirismo polas beiras dos ríos, unidas a tres rutas xacobeas: a Vía da Prata, o Camiño de Inverno e o Camiño Miñoto Ribeiro. Por non falar da nosa gastronomía baseada en produtos autóctonos capaces de satisfacer os máis esixentes padais: as filloas, o queixo, as tartas de Lestedo, a repostería, os licores...E todo baixo a atenta mirada do Pico Sacro, que tutela toda a comarca como fonte de mitos e lendas, de historia e tradición, de paisaxe e espeleoloxía... Un lugar tamén coñecido como "Monte Illicinus", que significa "o que seduce", como tamén seducirá os nosos padais a XLII Festa de Exaltación do Viño da Ulla.



Saúda do Alcalde de Touro, Roberto Castro

ROBERTO CASTRO ROCAMONDE, ALCALDE DE TOURO

A Festa do Viño da Ulla é o exemplo de como a vontade, o traballo en común e a ilusión dunha parroquia foi quen de crear e asentar unha festa popular darredor dun elemento común e distintivo da Ulla como é o noso viño.

Hoxe, que é unha festa institucionalizada e avalada polo selo distintivo da denominación de orixe, quero aproveitar para trasladar dende Touro o noso recoñecemento á veciñanza de San Miguel de Sarandón polo fito de poñer no mapa o Viño da Ulla e a cultura popular arredor deste produto.

A Festa do Viño da Ulla é festa popu-

lar, son xornadas técnicas arredor do viño e a viña, é promoción económica e turística da zona e é tamén pasarela político-institucional. Como tal evento poliédrico é unha ocasión para reflexionar acerca das transformacións dos usos do territorio que están a causar as grandes explotacións vitícolas e as afeccións sobre as augas do Ulla polas actividades contaminantes actuais e pretendidas ao longo da bacía.

Dende Touro, agradecidos por participar desta Festa.

Parabéns á comisión organizadora, á veciñanza de Sarandón e a toda a xente que arrima o ombreiro para que a Festa do Viño da Ulla saia adiante. Por moitos anos!!



Saúda do Alcalde da Estrada, José López

JOSÉ LÓPEZ CAMPOS, ALCALDE DA ESTRADA

Pasadas as festas do entroido, un ano máis, a Festa de Exaltación do Viño da Ulla volverá regar os padais dos milleiros de visitantes que se achegan cada ano a gozar das múltiples actividades programadas con motivo desta senlleira celebración.

Máis alá da súa natureza lúdica, esta exaltación vinícola converteuse por dereito propio nun referente de primeira orde na zona da Ulla e nun factor de promoción indispensable para promover a comercialización desta demarcación da Denominación de Orixe Rías Baixas.

Por iso, non debe estrañar que esta celebración goce, ano tras ano, do recoñecemento unánime do público. Unha celebración que, máis alá da degustación de caldos, ofrece tamén un abano amplo de propostas de ocio e mostras relacionadas co mundo da agricultura, a artesanía,

ademais doutros engados turísticos da comarca.

Penso que son estes motivos máis que suficientes para que todos e todas as que nos sentimos parte da comunidade ullá, sigamos a dar pasos na profesionalización do sector vitivinícola da zona e na divulgación da súa excelencia gastronómica. Ao facelo, estaremos prestixiando unha parte fundamental do noso patrimonio histórico e unha festa cunha longa e fecunda traxectoria.

Non quixera rematar, sen antes animar a todos os galegos e galegas a achegarse á parroquia de Sarandón para gozar deste evento festivo. Alí poderán gozar, tamén, da hospitalidade das súas xentes e do marabilloso patrimonio paisaxístico e gastronómico que atesoura toda a comarca ullá. Deséxovos a todos e a todas unhas xornadas cheas de sabor e ledicia a esgalla!



Saúda da Alcaldesa de Teo, Lucía Calvo para a XLII Edición da Exaltación do Viño da Ulla

LUCÍA CALVO DE LA UZ, ALCALDESA DE TEO

O sector vitivinícola galego goza dun gran prestixio a nivel nacional e internacional. Ben é sabido que os nosos viños son eloxiados e postos en valor por profesionais e particulares. Na nosa Comunidade contamos con cinco denominacións de orixe, encabezadas pola DO Rías Baixas.

Precisamente, a vendima de 2023 en Galicia rexistrou un total de 75,4 millóns de quilos de uva, o que supuxo cinco millóns de quilos máis que no ano 2022. Converteuse na maior vendima nunha década, aproximándose á máis alta da historia. E, como non, Rías Baixas liderou novamente esa produción con 44,3 millóns de quilos de uva.

Como galegos, podemos e debemos estar orgullosos do noso sector vinícola. Os datos veñen a confirmar que segue en auxe, ano tras ano. E como alcaldesa e veciña de Teo, non poderei estar máis orgullosa de todas e cada unha das denominacións, pero sobre todo da Subzona Ribeira do Ulla da DO Rías Baixas.

Falamos de viños cargados de significados, cunha personalidade dunha terra única como é a Ribeira do Ulla, un tesouro que compartimos co noso benquerido concello veciño, Vedra.

Para min é unha honra poder participar e desfrutar desta XLII Exaltación do Viño da Ulla, unha festa coñecida e querida por todos os teenses e demais

xente dos arredores que, ano tras ano, teñen unha cita ineludible no municipio de Vedra.

Como concellos veciños debemos apoiarnos uns aos outros e cando é polo ben común da nosa viticultura aínda máis. Por iso, celebro un ano máis

esta festividade, cargada de maxia e produto de calidade. Pero, sobre todo, quero agradecer o traballo dos produtores e adegueiros desta zona que fan da festa un referente anual neste concello coruñés. Neste senso, agradezo o labor da xente

por seren os artífices dos grandes éxitos que están acadando os nosos viños no panorama nacional e internacional.

Grazas tamén á Asociación de festexos populares "San Miguel de Sarandón", polo seu compromiso, traballo e dedi-

cación. Por ser testemuña dun dos bens máis prezados que temos na nosa zona: o viño da Ribeira do Ulla.

Só me queda animar a toda a veciñanza a desfrutar desta festa, do seu produto e da súa xente. Viva o viño da Ulla!

REDEscubre Teo 2024

CAMPAÑA INVERNO

Nas beiras do Ulla

- Faladoiro de Inverno:** Velada – encontro cos Xenerais da Ulla no Concello de Teo
- Xornada Gastronómica** da Lamprea
- Actividade de **ARTEterapia** ao pé das sequoias do Xirimbaio coa figura de Rosalía de Castro
- Baño de natureza** con dinámicas de baños de bosque
- Ruta interpretada da lamprea** do Ulla con dinámicas de baños de natureza e de benestar
- Ruta guiada e interpretada Sentir Teo no Camiño** con perspectiva de xénero polo Día Internacional da Muller 8 de marzo
- Obradoiro creativo** sobre as tradicións nas terras do Ulla en Teo
- Ruta circular etnográfica e arqueolóxica** nas beiras do Ulla
- Gastronomía** do Entroido

CAMPAÑA PRIVAMERA

Sentir Teo nos camiños

- Faladoiro de Primavera:** Camiños xacobeos, vías culturais e rutas históricas teenses
- Andaina teatralizada** na Ruta da Batalla de Cacheiras
- Obradoiro creativo** sobre a Batalla de Cacheiras
- ARTEterapia** sobre a temática Os Maios

CAMPAÑA VERÁN

Teo rupestre e románico

- Faladoiro do Verán:** Arte Rupestre e románico teense
- Visitas nocturnas na Área arqueolóxica de Monte Piquiño: **Arte Rupestre en Teo**
- Visitas dos **ceos nocturnos** (Astronomía Cultural)
- Eventos eno gastronómicos** nas adegas e nos establecementos turísticos adheridos á campaña
- Ruta interpretada** da Geira e dos Arrieiros
- Ruta guiada e interpretada Sentir Teo no Camiño** con perspectiva de xénero
- Visitas guiadas aos viñedos** teenses da DO Rías Baixas – Sub zona Ribeira do Ulla
- ARTEterapia** para familias: Arte Rupestre, Muralismo ou cell graffiti

CAMPAÑA OUTONO

Tradición e modernidade no mundo cabalar teense

- Faladoiro do Outono:** A tradición da Feira Cabalar do San Martiño de Francos
- Xornadas de Astronomía Cultural** con sesións de observación dos ceos da antiga Gallaecia
- Andaina das tres aldeas** ata Castro Lupario na procura da raíña Lupa
- Xornadas de outono micolóxico** con **showcooking** como clausura
- Obradoiro de ARTEterapia** para familias sobre o Nadal
- Obradoiros de doces** de Nadal para familias
- Programa de visitas culturais**, etnográficas e didácticas orientadas a escolares e colectivos con diversidade
- Rutas gastronómicas micolóxicas** en sintonía coa restauración adherida a esta campaña

Saúda da Alcaldesa de Silleda, Paula Fernández

PAULA FERNÁNDEZ PENA, ALCALDESA DE SILLEDA

A Festa do Viño da Ulla este ano cumpre a súa XLII edición. É unha iniciativa que trae consigo un impacto positivo á economía do territorio, permitindo ademais que aumente o turismo arredor deste produto tan prezado.

No caso de Silleda, pertencente aos tres concellos da provincia de Pontevedra que forman a Subzona Ribeira do Ulla, dentro da Denominación de Orixe Rías Baixas, ten na súa parroquia de Cira un claro exemplo de zona adicada á viticultura. Conta con máis de 5.000 metros cadrados de terreos para a prantación da variedade de Albariño. Cira tamén desta-

ca pola produción hortofrutícola e floral. Deste xeito, o esforzo e traballo que realizan día a día as persoas viticultoras supón seguir proporcionándolle valor e calidade aos viños da Subzona Ribeira do Ulla.

A Exaltación do Viño da Ulla, organizada pola veciñanza de San Miguel de Sarandón, en Vedra, non só supón unha aposta polo enoturismo, senón tamén pola cultura do viño e a calidade das súas cepas e adegas.

Por iso, como alcaldesa de Silleda quero felicitar, en nome de toda a cidadanía do municipio, á comisión organizadora deste festexo popular, xa que leva a cabo unha función clave polo seu apoio ao distintivo D.O. Rías Baixas.



Saúda do Alcalde de Vila de Cruces, Luís Taboada

LUÍS CELSO TABOADA SÁNCHEZ, ALCALDE DE VILA DE CRUCES

É un pracer participar un ano mais na xa XLII Festa de exaltación do Viño da Ulla, que se celebra na parroquia de San Miguel de Sarandón, no concello de Vedra, sendo o Concello de Vila de Cruces un territorio igualmente integrante da subzona Ribeira do Ulla, coñecida pola súa importancia na produción do viño.

Nesta zona de ribeira é de destacar os seus fermosos paisaxes de viñedos así como as variedades de uvas que, xunto coas condicións climáticas específicas da zona, contribúen á diversidade duns viños locais con carácter propio.

A tradición vitivinícola, arraigada á cultura local reflexa o esforzo por conservar-la riqueza desta rexión coñecida como Subzona Ribeira do Ulla que engloba ó concello de Vila de Cruces xunto cos concellos da Estrada e Silleda na provincia de Pontevedra e os de Boqueixón, Vedra, Touro e Padrón na provincia da Coruña, onde se elaboran viños únicos, frescos, aromáticos e con carácter único.

Distínguense nesta zona as variedades autóctonas e a calidade das súas producións vinícolas con características destacadas grazas ó seu clima caracterizado pola influencia do río Ulla que contribúe ó microclima da rexión proporcionando unhas

condicións mais moderadas e á importancia do tipo de solo, favorecendo a calidade dos viños aquí producidos.

Dentro da subzona do Ulla, en Camanzo, no concello de Vila de Cruces, ubícase a bodega CastroBrey nun val á ribeira do río, combinando a produción artesanal coas técnicas actuais apostando pola calidade dos seus produtos nunha "viticultura do granito".

Por todo isto animo, como alcalde de Vila de Cruces, á Comisión organizadora da Festa do viño da Ulla, ós viticultores e as empresas do sector, que traballan a diario para a mellora dos viños e ós concellos da subzona a que sigamos apoiando a tradición vinícola que nos une e continuemos a dar a coñecer os nosos produtos como elementos distintivos deste territorio e potenciadores do noso medio rural.



GROSER
 AGROSERVICIOS DEL ULLA
 ☎ 606794055 - 609744661

Lg. Dozar nº 3
 San Miguel de Sarandón - Vedra
 agroserulla@gmail.com

Saúda do Alcalde de Padrón, Anxo Arca, pola XLII Edición da Festa do Viño da Ulla

ANXO R. ARCA, ALCALDE DE PADRÓN

Queridos veciños, veciñas e visitantes:

É unha honra dirixirme a todos vós no marco da celebración da 42ª edición da Festa de Exaltación do Viño da Ulla. En nome do Concello de Padrón, estamos profundamente felices de formar parte desta festividade que honra a nosa tradición vinícola.

Desde o seu inicio no ano 1980, esta celebración irradia o esplendor dos nosos viños e a paixón de quen traballa a terra con dedicación e amor. Ao longo dos anos a festa foi crecendo e evolucionando, converténdose a día de hoxe nun evento emblemático que reúne a milleiros de persoas cun obxectivo común: compartir a alegría da nosa heranza vitivinícola.

É importante destacar o valor da perseveranza deste sector, especialmente en momentos desafiantes como os que enfrontamos nos últimos anos. A pesar das dificultades, a esencia da festa tamén perdurou, demostrando a fortaleza do pobo ga-

lego e o seu profundo arraigamento por un produto tan noso e tan vencellado a nosa historia e a nosa cultura.

Por iso, ao conmemorar a edición número 42 da Festa de Exaltación do Viño da Ulla, convidovos a reflexionar sobre o camiño percorrido. Temos que estar orgullosos de cada etapa que se avanzou, de cada obstáculo que se logrou superar, do compromiso alcanzado para preservar e promover o viño da Ulla e todo o que o rodea. A inclusión na Denominación de Orixe Rías Baixas no ano 2000 foi un logro que reflicte a calidade e autenticidade destes produtos, pero aínda quedan retos por alcanzar, e estou seguro que imos logralos.

Ademais de celebrar os nosos viños, esta festa é tamén unha oportunidade para destacar a diversidade e a riqueza da nosa rexión. A mostra de industria, agricultura, artesanía e turismo é un testemuño da vitalidade e creatividade da nosa comunidade, e convidanos a explorar e gozar de todo o que a nosa terra ten



para ofrecer.

Non podemos pasar por alto o papel fundamental que desempeñan as xornadas gastronómicas e técnicas no marco desta festa. Estas actividades non só enriquecen o noso coñecemento sobre o mundo do viño, senón que tamén contribúen ao desenvolvemento científico e técnico do territorio, impulsando así o

progreso e a innovación na industria vitivinícola.

Quero expresar o meu máis sincero agradecemento a todos aqueles que contribuíron e contribúen ao éxito desta festa, desde os organizadores e voluntarios ata os viticultores e produtores locais. A súa dedicación e paixón son a forza impulsora detrás deste evento, e o seu traballo arduo e

a súa implicación son dignos de admiración.

Neste día de celebración, confío en que gocemos de todo o que a nosa festa ten para ofrecer: desde degustar os nosos exquisitos viños ata participar nas diversas actividades e eventos. Que esta xornada estea chea de alegría, camaradería e, por suposto, bo viño.

CASA BEATNIK

HOTEL + SPA + BODEGA + RESTAURANTE



Casa Beatnik ofrece a sus clientes casi tres hectáreas de lujo bohemio hecho a medida, retiros de bienestar y hostelería inspirada, con dos restaurantes y dos bares de coctelería abiertos al público.

Datos das adegas e viticultores na Ribeira do Ulla

RIBEIRA DO ULLA				
Ano	Adegas	Viticultores	Hectáreas	Colleita (kilos)
2000	1	24	42,3	93.606
2001	3	37	46,2	335.461
2002	4	49	50,5	186.505
2003	4	53	53,2	231.930
2004	4	58	58,4	356.830
2005	4	71	78,2	394.438
2006	4	75	96,5	542.587
2007	4	81	114,6	455.057
2008	4	93	125,3	582.997
2009	4	95	133,1	556.434
2010	5	103	143,8	1.072.899
2011	5	108	158,3	1.441.773
2012	6	116	164,5	690.323
2013	6	110	164	1.217.077
2014	6	99	162,1	781.427
2015	6	102	168	1.160.856
2016	6	94	167,9	1.159.138
2017	7	92	177,3	1.310.548
2018	7	92	184,8	1.554.177
2019	7	92	189,7	1.490.435
2020	8	90	194,2	1.490.434
2021	9	91	224,1	2.058.995
2022	11	92	292,9	1.906.649
2023	11	95	338,67	2.697.133

RÍAS BAIXAS				
Ano	Adegas	Viticultores	Hectáreas	Colleita (kilos)
2023	178	4.997	4.491,67	44.358.846



Reñtoral do Umia

Albariño

Medalla de ORO
Berliner Wein Trophy 2023

Bebe con moderación. Es tu responsabilidad.

BODEGAS GALLEGAS

La Viticultura en Val do Ulla: Una Fusión de Tradición y Tecnología

MANUEL GESTOSO SINDE,
ASOCIACIÓN DE VITICULTORES VAL DO ULLA

El Valle del Ulla, acuñado por las caricias del río que le da nombre, forja un microclima excepcional que reverbera en sus campos y en el espíritu de sus habitantes, regalándoles productos de excepcional calidad, entre los que destaca el renombrado vino albariño de la subzona Rías Baixas.

Los pequeños viticultores de la región, arraigados al terruño y a su legado, labran modestas extensiones de viñedo no solo por el potencial económico, sino por un amor que se transmite de generación en generación. ¿Quién en la zona no ha crecido entre barricas y aromas de fermentación, donde la bodega era más que una estancia, un hogar dentro del hogar? Las anécdotas de la infancia, como el reparto de tareas durante la vendimia y la entrañable colaboración de una fiel perra pastor alemán llamada Lasi (con una gran devoción por las uvas) recogiendo los granos que caían en el suelo; son testimonios vivos de una época donde el trabajo en

el viñedo era un acto de unión y camaradería.

Aunque la historia vitivinícola del Ulla se remonta a tiempos inmemoriales, la evolución tecnológica ha impulsado un cambio notable en las labores agrícolas y de elaboración del vino. Mientras muchos viñedos aún se aferran a terrenos difíciles de mecanizar, como barrancos o espacios alrededor de las casas, el avance de la maquinaria agrícola ha optimizado el trabajo en el campo. De las herramientas manuales como los sachos y las guadañas, hemos transitado al uso de tractores equipados con desbrozadoras, fresadoras e implementos que permiten una labor más eficiente y menos invasiva para la tierra.

El tratamiento fitosanitario también ha evolucionado considerablemente. De la elaboración manual de productos en el campo, cuando en tinajas de cemento se mezclaba sulfato y cal viva, a la utilización de productos comerciales y sistemas de aplicación más avanzados, la industria ha experimentado un salto cuali-



tativo. Desde las primitivas máquinas de cobre que se cargaban a la espalda hasta los modernos tractores con atomizadores de gran capacidad, la narrativa de la maquinaria agrícola refleja el progreso y la adaptación a las necesidades del sector.

Desde tiempos ancestrales, la viticultura en esta región ha evolucionado notablemente, pasando de la producción de vino de caíño, tinto redondo, albariño autóctono, tintilla, híbrido blanco

y rosado, y otros. La inclusión en la Denominación de Origen Rías Baixas en el año 2000 marcó un hito, con la transición hacia la plantación de albariño y la renovación de los viñedos, que han crecido desde unas 40 hectáreas en 2000 hasta aproximadamente 300 en 2023, con una producción cercana a los 2 millones de kilos de uva.

Los comienzos de esta subzona no fueron sencillos, con incertidumbre sobre la calidad

de la nueva uva. Sin embargo, el tiempo demostró que se alcanzaban clasificaciones excelentes, lo que ha llevado a un aumento en las plantaciones por parte de diversas bodegas.

En definitiva, la viticultura en esta región es un testimonio vivo de la armonía entre el respeto por la tradición y la adopción de la innovación, una combinación que garantiza la excelencia y la singularidad de los vinos de Val do Ulla.



Xornadas Técnicas sobre a Cultura do Viño

As Xornadas Técnicas sobre a Cultura do Viño xorden baixo a idea de crear espazos adicados á formación dos viticultores da zona, coa finalidade de mellorar e estimular producións de calidade, así como divulgar novos coñecementos entre os consumidores/as, mergullándoos na cultura do viño.

Os obxectivos destas xornadas son:

- Promover un espazo de encontro, divulgación

e formación para os consumidores e para os viticultores da zona.

- Poñer en valor a cultura do viño como produto de calidade.
- Promocionar os viños da Subzona Ribeira do Ulla.
- Fomentar o desenvolvemento científico e técnico do territorio.



XORNADAS TÉCNICAS SOBRE A CULTURA DO VIÑO
 XLII FESTADO DO VIÑO DA ULLA - 2024
 Casas de Cultura de San Miguel de Sarandón - Vedra

Mércores 10 de abril ás 20:00 h.:

Conferencia:
 "Viticultura e cambio climático"
 Intervén: **Diego García Santiago**
 Responsable do Departamento de Viticultura da Adega Paco&Lola

Xoves 11 de abril ás 17:00 h.:

Saída de campo: Visita á Estación Experimental de Viticultura e Enoloxía de Ribadumia (EVEGA): Coñecemento das súas liñas de traballo, novas variedades...
 Visita adega GRANBAZAN

Venres 12 de abril ás 20:00 h.:

Harmonía: viño e tapas
 Cata comentada.
 Interven: **Nacho Costoya Eyo** (Sumiller)
Julio Mato del Rio (Chef do programa da TVG "A Voltas co Prato")
 Acto de clausura e entrega de diplomas ás persoas asistentes.

Mais información e inscricións: 981 814 691 ou 619 309 958 - Prazas limitadas.

G CARPINTERÍA
 GONZÁLEZ

Ruta Mototurística e de coches antigos polos viñedos da Ribeira do Ulla, o 13 e o 14 de abril

IRUTA DE COCHES ANTIGOS
POLOS VIÑEDOS DA RIBEIRA DO ULLA

SÁBADO
13 ABRIL 2024

Punto de encontro:
Campo da Festa de San Miguel de Sarandón Vedra ás 16:00 h.

Visita a unha adega cata - degustación

Inscrición previa 5€/persoa

Prazas limitadas



Inscripcións: 619 309 958 - 659 617 631

IRUTA MOTOTURÍSTICA
POLOS VIÑEDOS DA RIBEIRA DO ULLA

DOMINGO
14 ABRIL 2024

Punto de encontro:
Campo da Festa de San Miguel de Sarandón Vedra ás 10:00 h.

Visita a unha adega cata - degustación

Inscrición previa 5€/persoa

Prazas limitadas



Inscripcións: 619 309 958 - 687 653 934



Grupo Ulla
grupoulla.es

TEMOS UNHA SOLUCIÓN PARA CADA CLIENTE
Tel. 981 512 026 - Tel. Pedidos 901 010 101
puenteulla@grupoulla.es

Ulla Oil **Ponte Ulla**
ESTACIÓN DE SERVIZO

RodOil
E. SERVIZO

Transoil Ulla
CISTERNAS

Ulla Cargo

Ullauto

Super Ulla
Carrefour

o forno da ULLA

Programación da XLII Festa do Viño da Ulla

A Festa do Viño da Ulla é un escaparate importante para un produto como o viño, que conta cun papel clave na socioeconomía da Ribeira do Ulla, tanto co propio produto como co enoturismo que xira ao seu redor.

Ten por finalidades: promocionar os viños da Subzona Ri-

beira do Ulla, mostrar e degustar os Viños D.O. Rías Baixas da Ribeira do Ulla, organizar un concurso-cata para poñer en valor os mellores viños da tempada, mellorar a calidade e a comercialización dos viños desta nova subzona e ofrecer un programa complementario de actividades

para dinamizar o evento.

O primeiro día ten lugar a Cata-Concurso dos viños Rías Baixas Albariño da Ribeira do Ulla, onde un xurado profesional avalía a calidade dos viños e outorga os premios aos 3 mellores viños. Logo, organizábase unha mostra de viños, que está situada no recinto do

campo de festa. Todo isto, acompañado dunha ampla programación que busca a "Harmonía" entre viño, tapas e música.

En definitiva, a Festa do Viño da Ulla non só pon en valor o viño como recurso gastronómico, senón que tamén trata de aportar o seu gran de area ao desenvolvemento territorial.

mento territorial.

Adegas participantes: PAZO ARRETÉN, GÓMEZ E RIAL, MARECASTE, CASTRO DE BALAR, CHOUZAL, MAR DE ENVERO, LIXELES, BARALLOBRE, ADEGA VALDÉS, CASA DO SOL, CASTRO BREY e ADEGA MARÍA MANUELA.



FERRARI
PRESENTA EL
NUEVO
COBRAM 60 AR II MICRO
El súper estrecho de FERRARI

Husqvarna
FERRARI
Rapid
AGROSTRADA

VENTA Y REPARACIÓN DE MAQUINARIA AGRÍCOLA Y FORESTAL

C/Fernando Conde, Nº 15 (Porta do Sol)
T. 986 57 26 34 - F. 986 57 52 55
36680 A Estrada (Pontevedra)

95 cm

Toda la información de este modelo en: tractoresferrari.com/producto/cobram-60-ar-micro
Solicita información en tu distribuidor habitual autorizado FERRARI

Loxística
TRANSPORTES
LIMPIO
Sarandón - Vedra

GALI
CAMPO
TODO PARA O TEU CAMPO

FITOSANITARIOS - ABONOS E SEMENTES - PENSOS E CEREAIS
HÍPICA - MATERIAL DE BODEGA E VENDIMA
XARDÍN, AVES

bograo **ARION** **Pavo** **UPL** **OREWORK** **VIVEIROS GASTRAR**

Tenda: Vilar, 12 Lestedo - Boqueixón - 981 814 628 Almacén: San Miguel de Sarandón - Vedra - 981 502 348

Unha fin de semana chea de actividades



SÁBADO 13 DE ABRIL		19:00 h.	
Pazo Vista Alegre (Ponte Ulla) 12:00 h.	Armadas de Laraño (Santiago)	12:30 h.	
VI CATA CONCURSO DOS VIÑOS RÍAS BAIXAS - ALBARIÑO DA RIBEIRA DO ULLA Aberta ao público	Grupo de danza urbana Li-kids (Narón)	CONCERTO DA ESCOLA DE MÚSICA DE SANTA CRUZ DE RIBADULLA DO CONCELLO DE VEDRA	
16:00 h.	Gañadores do programa de TV "GOT TALENT 2023"	13:15 h.	
RUTA DE AUTOMÓVILES ANTIGOS POLOS VIÑEDOS DA RIBEIRA DO ULLA	Grupo de Baile Os Campiños da A.C. San Campio (Vedra)	Saída do Alcalde do Concello de Vedra	
Campo da Festa de San Miguel de Sarandón 18:00 h.	Viño Son: 22:00 h.	14:00 h.	
Apertura da MOSTRA DOS VIÑOS DA D.O. RÍAS BAIXAS - RIBEIRA DO ULLA	DISCO MOVIL CHOCOLATE ORQUESTRA PARÍS DE NOIA	PREGÓN a cargo de Fran Cañotas , presentador do programa da TVG "A voltas co prato"	
Apertura da MOSTRA DOS CONCELLOS DA SUBZONA RIBEIRA DO ULLA	DOMINGO 14 DE ABRIL	Nomeamento dos novos membros da "Orde dos Amigos/as do Viño da Ulla"	
18:00-24:00 h.	10:00 h.	Entrega de premios da VI CATA concurso dos viños Rías Baixas-Albariño da Ribeira do Ulla	
HARMONÍA: VIÑO-TAPAS	15:00 h.	14:00 h.	
18:30-21:00 h.	RUTA MOTOTURÍSTICA POLOS VIÑEDOS DA RIBEIRA DO ULLA (Motoclub Val do Ulla)	Charanga	
Encontro cos autores da novela "CALLES DE IDA - Descubriendo la pasión por el vino"	Campo da Festa de San Miguel de Sarandón 12:00 h.	15:00 h.	
Actuación da Charanga TNT	Apertura da MOSTRA DOS VIÑOS DA D.O. RÍAS BAIXAS - RIBEIRA DO ULLA	Agrupación Folclórica O FIADREIRO de VIGO	
	Apertura da MOSTRA DOS CONCELLOS DA SUBZONA RIBEIRA DO ULLA	Viño Son: 17:00 h.	
		FESTICULTORES TROUPE REBELDIA FAMILIA CAAMAGNO	
PULPEIROS · ATRACCIÓN INFANTÍS · AMPLOS APARCADOIROS			
www.festadovinodaula.com			



LA VIUDA DE PARADA Y ALVELA

×
COAS MANS NA TERRA DESDE 1964

Desfruta dos nosos produtos de tempada, sempre á man en www.vipara.es

NORDÉS GIN

DESCUBRE CASA NORDÉS
FAI A TUA RESERVA EN :
info@casanordes.com
981 118 118

JAVI MOTOR

VENDA - REPARACION
DE TODO TIPO DE MOTOCICLETAS

San Miguel de Sarandón - Vedra
Telf.: 981 50 30 11 - 620 30 25 90

Nas Trigueiras, perto do Paso da Cova

MARTIÑO PICALLO

As Trigueiras eran unhas veigas que tiñamos cabo do río grande e que unha ou varias veces ao ano se tinguían de floriñas amarelas dos grelos. Levabamos a burra para alí porque, cando tocaba volver para a casa, cargábase de herba ou repolo ou paus ou outras cousas. Mentres pacía, a miña nai facía algún traballo e eu para matar o tempo buscaba algún enredo. Cando apañaba unha pabenla tentaba facer un asubío, mais nunca conseguía que acabase sonando como debería, así que ao final metíaa na boca e e saboreaba aquel zume. Moitas veces tiña que apañar a herba que segaba miña nai coa gadaña ou o fouciño. Tiña que xuntala toda e despois facer uns monllos con ela. Eu para acabar antes, facíao grandes e logo atábaos ben para que non se desfixesen. A miña nai sempre me acababa dicindo “Non as fagas tan ghrandes, que non son señoritas!” Eu non che entendía iso de “señoritas” e dunha volta preguntelle por ese nome. Miña nai e a familia da miña nai viñeran das Terras dos Baños de Cuntis e seica

alá lle chaman así cando son moi altas. Mesmo chegaban a facelas de case dous metros ou máis!

Ás veces púñame a buscar saltóns ou miñocas, ou mentres a burra pacía miraba de escorrentarlle os tabáns e moscas. Non era quen de escorrentarlos porque sempre volvían e acabáballe coa paciencia ao pobre animalíño. Os cirrios alá no alto chiaban nos seus voos xogantíns e apurados, tal se fose unha carreira entre estas aves e a persecución dos meus ollos por seguilos. Nunca dei conseguido imitar o seu canto. Si sei facer como fai o melro cando detecta perigo, o chaschás, a papuxa das amoras ou as rulas. Teño dous paxaros preferidos: un é amarelo e negro e chámanlle *mingoloro* (que tamén lle teñen un nome moi gracioso, o *víchelocrego* e que sempre me fai rir) mais este non está sempre porque só vén no verán; o outro é un pequeniño que se chamaba *estrelíña riscada* ou do *norte*. Sempre quedo pampo mirando para esa ese chapeu negro que ten na cabeza cunha lista amarela. É tan gracioso!

Ás veces sentabamos, miña



nai amais eu, no prado e dicíame “aquela veigha, enriba da pista chámase *Sextos*; aquela d’alí d’abaixo é de fulano e chámanlle *Frades*; aqueloutra *Noveledo* e a que lle segue *As Brañas* e a de detrás a *da Besada*. Eu memorizaba algún nome daqueles, mais o meu maxín prendíase. Os eidos estaban labrados dunha beira ou doutra do Ulla foran peiteados por un xigante cun peite de enormes dimensións. Con el araba a terra, pondo os regos cara un lado e outros cara outro.

–Mamae! e logho o río como fixo para fender o monte? –Pregunteille dunha volta mentres sinalaba o estreito que fai o Ulla un pouco máis arriba.

Ela contábame que milleiros de anos atrás, da parte de alá do Coto do Castro e da Pena Negra había unha lagoa. Unha lagoa que cubría os lugares de Caldelas, o de Donas coa súa igrexa, Adoufe e chegaba máis alá de Noente. Todas esas aldeas e algunhas máis estaban baixo a auga, inda que

igual daquela non existían, porque foi hai moitísimo tempo. O río no Paso da Cova, que tamén hai quen lle chama de Gundián, cando ía moi moi cheo caía nunha ferverza que pouco a pouco foi fendendo a pedra. Toda esa pedra que se ve dunha beira ou doutra, antes estaba toda unida. Non sei cantos metros de altura tería, pero igual tería máis de cinco casas de alto postas unha enriba doutra. Xa che lle preguntarei na escola a Don Francisco.

PANADERIA

VITORIA



SAN MIGUEL DE SARANDON - Telf. 981 503 042
VEDRA

ELISA MOGO SERRANO

abogada

Rúa Fonte de Santo Antonio nº 28, 1º Santiago

ems@icam.es

686 104 007



supermercado carnicería ferretería bazar agasallos
mercería calzado enoloxía fitosanitarios fertilizantes
mat. construcción estanco bar a taberna do ferrador

San Miguel de Sarandón - 15885 VEDRA (A Coruña)
Tlfno.: 981 50 23 43
garciasarandonslu@gmail.com
www.centrocomercialgarcia.com



ARALÍ
belleza • cuidados esenciales

Alfredo Brañas 18, 2º izquierda
15701 Santiago de Compostela
Tel: 981 577 402

Como dí o refran “O viño é un bo viño cando se toma con un bo amigo”

GDR TERRAS DE COMPOSTELA

O viño foi asociado ao longo do tempo co concepto de fraternidade. Non en van, é unha das iconas gastronómicas máis representativas de eventos e celebracións. Non hai encontro interesante sen unha boa copa de viño. Indo máis aló, o viño está asociado á nosa intimidade,

e non é un amigo a quen invitamos a coñecer a nosa intimidade, a través de compartir os soños e as aspiracións da nosa vida?

Por iso, nun destes fermosos concellos, en Vedra, vense realizando dende o ano 1981 unha gran reverencia ao saber ancestral e ao esforzo dos viti-

cultores, a eses caldos de gran calidade e exquisito aroma, en forma da denominada “Festa do Viño da Ulla”, que este ano 2024 cumpre nada menos que a súa XLIII edición converténdose nunha das exaltacións vinculadas á gastronomía mais antigas de Galicia.

O GDR Terras de Compos-

tela dende a súa labor de dinamizador de iniciativas rurais ve, na XLIII Festa do Viño da Ulla, unha cita inescusable para todos aqueles amantes dos caldos da D.O. Rías Baixas. O GDR apoia o esforzo colectivo do sector vitivinícola da Subzona do Ulla, que con vontade de facer as cousas ben, con rigor, res-

ponsabilidade e seriedade, sitúa nos mercados viños orixinais e xenuíños, coa emblema de máxima calidade, o que supón unha importante contribución económica ao desenvolvemento das zonas rurais.

Por todos eles e polo traballo ben feito brindemos con unha copa de viño!!!



93 586 20 15 | lainco@lainco.es
WWW.LAINCO.COM

Distribuidor oficial:

AGRÍCOLA NEIRA VARELA

Agricolaneiravarela@gmail.com TLF:629820620

¡Síguenos en @laincoagro!

Melody COMBI WG

Introdúce unha excelente actividade preventiva, curativa e unha potente actividade antiparasitaria contra o míldu de la uva.

Triple acción contra el míldu

Dosis y modo de aplicación

Bayer CropScience Distribuidor

Parque Empresarial Milladoiro
Rúa das Hedras - Parcela n.º 43 - A
15895 Milladoiro - AMES
Tel.: 981 54 94 97 - Fax 981 07 90 49
Móvil: 639 888 120
www.bayercropscience.es
e-mail: elxoagro@gmail.com

INTERSEMILLAS **Fertiberia**

Análisis de Vinos

ASESORAMIENTO BODEGAS-PRODUCTOS ENOLÓGICOS

Ponte Dena, 28 baixo - 36967
DENA - Meaño (Pontevedra)

699 346 054
Manuel Rodiño

AXENTE NA ZONA DA ULLA
GARCÍA GARCÍA CENTRO COMERCIAL
SAN MIGUEL DE SARANDÓN - VEDRA
TELEF. 981 502343
www.centrocomercialgarcigarcia.com

Protesta ecoloxista contra a maior fábrica do mundo de uva albariña

VÍCTOR FURELOS, XEFE DE SECCIÓN DE EL CORREO GALLEGOS

Non hai moito non se podía relacionar o viño do Ulla coa calidade. Pero a historia cambiou, e moito. Nada é igual desde que no ano 2000 aqueles cinco valentes enfrontáronse a todo o habido e por haber para incluír o val do Ulla na Denominación de Orixe Rías Baixas. Hoxe en día a uva desta comarca é moi valorada. E non me cansarei de repetir que moi maltratada e ninguneada.

Cando alguén compra unha botella de albariño do Salnés todos damos por sentado que a uva procede da zona de Cambados. Con todo, son moitas as adegas que compran uva no Ulla pero non o reflexan nas súas etiquetas. Para que serven entón as subzonas? Só para abastecer de uva a outras subzonas?

Pero o éxito desta comarca atraeu a grandes adegas. A facilidade para facerse con grandes parcelas, sobre todo en Boqueixón despois de que a concentración parcelaria deseñase un terreo afastado do minifundio, chamou

a atención de adegueiros de prestixio que adquiriron en propiedade ou alugaron grandes leiras para plantar albariño. E foi así como a subzona vai multiplicar por máis de dúas a súa superficie.

Lamentablemente a subzona do Ulla xa pode berrar ben alto sen rubor que é unha fábrica de uva. Antes vendíase a outras subzonas preto do 70% da uva, pero é que estes adegueiros que desembarcan agora aquí non teñen pensado facer adega algunha que engrandezca o nome da zona., Veñen para levar a uva. Nada máis. Con todo ninguén levanta a voz.

Quenes si a levantan son os ecoloxistas, afeitos a poñerse enfronte de calquera proxecto que estea relacionado co medioambiente. Neste caso critican o que demoninan monocultivo intensivo (que debe ser algo así como o que existe na Ribeira Sacra ou en boa parte do Salnés e mesmo O Rosal ou o Ribeiro).

As pegas están por unha banda no uso de pesticidas que xeran contaminación e teñen efectos adversos sobre a saúde e

por outra por supoñer a tala de moitas hectáreas de árbores que emitían CO2 para limpar a atmosfera e podían fixar nas súas follas os pesticidas trasladados polo efecto do aire. Alegan tamén na súa protesta que está en risco a continuidade doutras actividades agrarias sinalando que as ganderías sofren problemas de dispoñibilidade de pastos e de terreos para cultivo de cereais que non estean contaminados pola aplicación de fitosanitarios. Oxalá que o problema da gandería fosen os viñedos!

E si teñen a razón en que uns poucos investidores externos con axudas públicas perseguen sacar o máximo rendemento económico destas terras. Ao non crear unha adega propia coa uva cultivada no Ulla, o retorno económico é escaso. Créanse poucos postos de traballo e o nome da zona dilúese ata desaparecer en botellas do Salnés ou do Rosal. A marca Ulla non se cuida e déixase pisar. Pero diso ninguén di nada.

É certo que o avance do viño na comarca levou por diante bosques de piñeiros, carballos ou

castiñeiros e cultivos tradicionais de trigo, pataca, millo ou froiteiros. Pero tamén supuxo o fin de moitos eucaliptos ou de variedades de uva foráneas.

E semella que os problemas máis graves poden vir derivados pola acción humana como a seca de manantiais despois de que as palas entrasen nas leiras ás bravas para preparar o terreo que despis recibiu ás plantas de albariño.

Estas novas superficies fan tanto dano? Hai contaminación ou non? Para medir o efecto que produce a actividade humana sobre o medio ambiente acuñouse o termo pegada de carbono, que se refire aos gases de efecto invernadoiro emitidos por efecto directo ou indirecto dun individuo, unha organización ou un produto.

As emisións de dióxido de carbono son as responsables do quecemento do planeta aínda que hai que ter en conta que é moito maior nos países desenvolvidos: un veciño de Mali produce arredor de 50 quilos ao ano fronte aos 21.000 quilos dun habitante de Estados Unidos.

Afortunadamente o viño non é unha das actividades máis contaminantes. Unha botella convencional, de 750 ml., das de tres cuartos de toda a vida, ten un valor medio de pegada de carbono dun quilo e medio de CO2. Neste sector, as actividades que máis pegada de carbono xeran son as construcións, a maquinaria agrícola, a maquinaria de adega e os produtos auxiliares do viño, como botellas e embalaxes.

E as novas plantacións da subzona do Ulla só utilizan neste terreo a maquinaria agrícola, porque lamentablemente só veñen aquí a por a uva e non teñen pensado instalar unha adega que poida mostrar a calidade do noso viño. Porque a verdadeira contaminación deste sector concéntrase na comercialización xa que embalaxe e transporte supoñen máis da metade das emisións de gases de efecto invernadoiro.

Segundo un estudo publicado nun monográfico de PlanetA-Vino en xuño de 2016, ademais da pegada de carbono, outras demandas máis actuais de



CONSTRUCCIONES

SARANDÓN, S.L.

Tel: 670445955

carácter ecolóxico é a chamada pegada de auga ou consumo de auga doce utilizada para a produción. Hai que ter en conta que para elaborar unha botella de viño necesítanse uns 660 litros de auga, que non se refire só á empregada na elaboración e embotellamento, senón tamén á necesaria para o cultivo, onde a maior parte provén da auga de choiva ou da rega.

Outro dos inconvenientes das plantacións de viñado céntrase nos tratamentos fitosanitarios utilizados tanto para evitar a aparición de vexetación herbácea como para atacar a presenza de insectos nocivos para o viñado e, sobre todo, para atallar enfermidades fúngicas.

Un grupo de Cromatografía e Quimiometría do departamento de Química Analítica da Universidade de Santiago realizou un estudo para comprender o comportamento deste tipo de tratamentos. Os resultados mostran que os niveis de residuos presentes no produto final, que non é outro que o viño, son mínimos e sitúanse moi por baixo dos límites legais.

Pero o traballo investigador vai máis aló. Os chans dos viñedos reciben de maneira directa entre o 80% e o 90% dos princi-

pios activos que se fumigan e durante o outono os compostos acumulados nas follas das cepas pasan tamén ao chan. O risco está en que estes compostos poden ser arrastrados polas augas de escorrentía, penetrar no chan e acumularse nas capas superficiais do terreo. Os estudos deste equipo da USC detectaron a presenza nos chans de residuos de diferentes fitosanitarios que proviñan de campañas anteriores. Con todo, e a pesar de que poden ser reabsorbidos de novo pola planta ou ser unha fonte contaminante que se traslade polos corredores de aire a leiras veciñas, non entrañan perigo algún. Sí poden supoñer un problema no caso de que ese traslado polo aire de residuos fitosanitarios afecte a unha parcela próxima que se dedique á produción ecolóxica.

Con todo, é unha mágoa que a subzona do Ulla se convirta simplemente nunha fábrica de uva. Non hay que ter complexos. O Viño da Ulla, coa etiqueta da denominación de orixe, é moi bo polo que non hay que deixar de loitar para que a Ulla sexa unha zona vinícola de referencia, coas súas adegas e os seus adegueiros. E senón só nos queda presumir de ter a mellor fábrica de uva albariña do mundo.

Conversas arredor dun viño. “É o viño que alegra o corazón do home”

FRANCISCO COLLANTES

Disque os recordos agradables agroman na idade madura, ben sexa polas experiencias ou polas feridas. O que sí é certo que na mesa de pedra, debaixo da parra, nos atardeceros dos meses cálidos as cuncas de viño propiciaron interesantes conversas.

Os parladoiros encol da música e do baile tradicional foron moitos. Anos, onde todo o tempo que non fose estudo ou traballo, dedicábamonos a tocar, bailar ou ensinar. A mesa e o viño foron testigos da creación de grupos de baile, da organización de festivais folclóricos e de interesantes debates sobre a recolla do patrimonio inmaterial.

Recordo a Mallou e a Bartolo, gaiteiros históricos, conversando sobre os coros, os repertorios de pezas e as anécdotas máis maravillosas nos ensaios e nas actuacións. E como íamos rematar! Pois cantando e tocando.

Non había encontro que non se falase do traxe tradicional, porque o traxe formaba parte

do día a día na casa. Foi o viño o que nos animou a facer o arquivado de pezas e tamén foi o viño o que nos quitou moitas máis ideas da cabeza.

O viño temperou tertulias axitadas de política, onde espécimes de todo tipo, pero bos amigos, disertaban sobre cómo debía transformarse un país, as máis estranas teorías sobre a lateralidade esquerda e dereita ou a conformación dunha improvisada lista dun partido.

O viño, tamén foi testigo de conversas sobre Deus, de sentimentos e de experiencias. Laicos e cregos, ateos e conversos,

descreídos e ate desanimados. O viño mestura espiritualidade, terra e música.

Outro tema recorrente era falar de ensino e da escola, porque o era todo para nós, xuntámonos compañeiros de profesión, antes novos e con moitos folgos e ao longo dos anos un pouco máis cansos pero cada vez máis namorados do noso oficio.

A parra, a mesa, o viño, os amigos e os amigos dos amigos fan que moitos anos despois sigamos estando aquí, conversando arredor dun viño e disfrutando dunha conversa.



TERRITORIO AGUARDIENTES



AGUARDIENTES DE GALICIA



O Ulla, séculos de historia

BLOG VIDE VIDE! ESPAZO ENOCULTURAL

Nas próximas décadas o viño do Ulla vivirá un importante incremento de produción e probablemente se convirta nun dos motores económicos da zona e non poucos viños serán recoñecidos como de grande calidade, como xa o son hoxe. Quizais o debate deba ser como facemos as cousas para que esta mellora sexa sostíbel e integrada coa natureza da comarca, pero este é un debate para outro artigo.

Hai moitos séculos que se fai viño nas ribeiras do Ulla, nos concellos de Vedra, Boqueixón, Teo, Touro ou Vila de Cruces. Este viño fornecía aos habitantes deste concellos e aos de outros non produtores, nomeadamente, aos de Santiago de Compostela.

Alain Huetz De Lempis na súa tese doutoral de 1967, "vignobles et vins du nord-ouest de l'Espagne", relata a grande relevancia dos viños de Santa Cruz de Ribadulla, como unha das grandes fornecedoras de viño de Santiago de Compostela a principios do século XVI. Tamén



recolle que a produción das seis parroquias do actual concello de Vedra era, no ano 1607, de 100 pipas de viño. A relevancia económica da produción de viño na zona era importante. Así, o 5

de febreiro de 1579 o concello de Santiago establece os prezos do branco do Ulla en 12 marabedís e o tinto en 8 marabedís.

En 1751, Madoz comenta que o viño do concello de Carbia é

lixeiro e de boa calidade; a parroquia de Santiago de Fontao tiña 2,5ha de viñado e Merza 10ha.

En 1885, o concello de Teo adicaba 12,8 ha ao viñado, Vedra 63,6 ha. e Boqueixón 15,5Ha. En

1967 en Boqueixón había 76 ha., en Teo 6 ha., en Touro 17 ga. e en Vedra 158 ha.

No libro "Os Viños de Galicia" de Xosé Posada, recóllese que no ano 1971 no concello de Vedra había 180 ha. adicadas a viñado, cunha produción aproximada de 7000 litros/ha. De esos 1.260.000 litros de viño, 820.000 eran de branco e 444.000 litros de tinto. Por certo, o clima propiciou que ese ano houbera unha grande colleita. O tipo de uva de calidade máis común é o Albariño, habendo tamén tamén unha boa cantidade de "roxo". O prezo da uva oscilaba entornó ás 20 pesetas por litro de media.

Pois ben, este pequeno percorrido polos últimos séculos mostra que a Ulla é unha zona de produción relevante, con viños interesantes, lixeiros pero de boa calidade, coa presenza do albariño, que sendo hoxe moito maior, mantívose ao longo do tempo. Eses son os alicerces nos que asentar o futuro, non perder o norte, e apostar decididamente pola calidade e o equilibrio do medio ambiente.

Orondis Ultra
UN GRAN SALTO FRENTE AL MILDIO

- Excelente eficacia y persistencia a bajas dosis
- Protege nuevas hojas y brotes al poder aplicarse en fase de crecimiento
- Doble tecnología en su modo de acción

Orondis Ultra syngenta

© 2024 Syngenta. Todos los derechos reservados. TM y © son marcas comerciales del Grupo Syngenta. Use los productos fitosanitarios de manera segura. Lea siempre la etiqueta y la información sobre el producto antes de usarlo.

LIGNO MZ

Favorece la respuesta de la planta para el control de enfermedades como el MILDIO o EXCORIOSIS

Producto Ecológico

Fertimón Tech
TECNOLOGÍA APLICADA AL CAMPO

GRUPO SOAGA

Antelagro

Gowan

DISTRIBUIDOR PARA A SUBZONA RIBEIRA DO ULLA :
GARCIA SARANDÓN, S.L.U. - VEDRA

Marcelino Barros

Muros de contención
Cantería
Transporte

615 69 33 46
transmarcelinobarros@gmail.com
Carracedo - Caldas de Reis (Po)

...Tecendo redes sociais!

ASOCIACIÓN CULTURAL SAN CAMPIO

Ben avanzado o século XXI, non temos dúbida de que a comunicación é totalmente instantánea, a información chega a case calquera punto do mundo e na rede podemos encher todas as nosas inquietudes e mesmo relacionarnos.

Non sucedía así fai anos, cando a xuventude ansiaba xuntarse nas festas ou arredor das angueiras como a colleita ou a matanza, sendo estes os verdadeiros escenarios das relacións.

A modernización da sociedade deixou atrás moitas destas situacións, e se ben trouxo consigo certas facilidades, as relacións son agora máis frías e distantes ca nunca.

Por sorte, en Galicia loitamos por conservar a nosa tradición, e grazas ó asociacionismo, mantemos vivo o folclore galego. A Asociación Cultural San Campio persigue ese espírito colaborativo para tecer redes sociais, pero non das que usan as pantallas, senón das que apostan polo encontro cara a cara.



Con este fin, celebramos festexos como as Cantarelas de Nadal ou o Serán das Letras, xuntando aos socios/as e a veciñanza arredor da tradición

cultural.

Gustamos tamén de ofrecer á xuventude actividades propias da nosa cultura como o baile tradicional e a música, lembran-

do así os cantares que narran a historia, as vidas e sentimentos das nosas orixes. Pero non só os cativos sementan cultura, tamén os adultos se animan a seguir

aprendendo, porque nunca é tarde para satisfacer intereses.

Como asociación, colaboramos tamén co concello en actividades como a Festa da Camelia e coa comisión de festas en celebracións como o San Campio, o San Miguel e a Festa do Viño. Unha festa, esta última, que arrolou as nosas primeiras andainas como grupo de baile e música tradicional, ao nacer case á par a comezos dos oitenta.

Dende fai máis de dez anos organizamos o Pasabodeghas, un espazo activo que estende os límites xeográficos a todo Galicia atraendo a xente de diversas zonas para desfrutar da música, do baile e como non, do viño e da hospitalidade das nosas adegas. Un ambiente de alegría, amizade e respecto, no que as novas xeracións se poden facer unha boa idea dos valores do rural galego, da veciñanza e do asociacionismo.

Un ano máis, os nosos mellores desexos á Comisión de Festas, que con tanto esforzo e dedicación, traballan pola cultura galega.

DECORACIONES CHENLO



- ✓ PINTURAS EN GENERAL
- ✓ PAPELES DECORATIVOS
- ✓ COLOCACIÓN DE PLADUR
- ✓ TECHOS DESMONTABLES
- ✓ TARIMA FLOTANTE
- ✓ LIMPIEZA DE FACHADAS

ÁNGEL CRISTOBAL CHENLO LOBATO

San Miguel de Sarandón, Vedra. // 622 030 401 // decoracioneschenlo@gmail.com

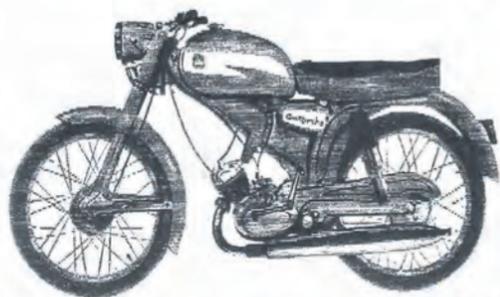


XEOS
DA ULLA

FÁBRICA DE XEO

981 503 092 • 618 326 156
S. Miguel de Sarandón, 12
15885 Vedra • Galiza

CAFÉ BAR DERBI



Viños, tapas e racións

Pechado os luns

Teléfono. 618 812 939 - San Miguel de Sarandón

SKOOL 

CENTRO DEPORTIVO

LESTEDO

ADESTRAMENTOS

FITNESS

PILATES

JUDO

TRX | GAP

“Pan e viño para andar o camiño”

ANTONIO VÁZQUEZ TURNES

Nunha terra coma esta, inzada de pegadas por camiños e carreiros, coñecemos a sabiduría que encerra o dito popular. Pan e viño conforman a parella que nos acompaña a diario, nas xuntanzas familiares, conversas de amizade, encontros casuais e nas mais importantes celebracións e festexos. O pan e o viño son algo así coma a argamasa que nos mantén unidos nas relacións humanas.

Nestas xornadas nas que abrolla a primavera, honramos e festexamos como se merece o Val do Ulla, e Sarandón convida con xenerosidade a desfrutar dos mellores viños baixo a man aberta do Pino Manso, cas saudades das conversas mantidas ó longo dos anos co desaparecido e añorado Carballo das Mentiras. Na Festa do Viño da Ulla bailan xuntos viño e pan.

O pan, o alimento imprescindible, símbolo de sustento, riqueza, fartura, saúde, fertilidade, traballo, salario, amizade e fraternidade ten ben gañados merecementos para ser incluído no libro da Festa do Viño. Trigo, centeo e millo, foron marea que asolagou en verdes

e ouros guicholas, agros e veigas na sucesión das estacións. Chamaron nas ceifas ó traballo man con man nas raías, mallas e esfoladas. Partillaron contos, lendas e amores nos palleiros, muiños e fornos. Feitos fariña amasada con auga, sal e fermento na arteza, viraron en bolas, moletes e broa de miolo dondo e mol e codia quente e dourada saindo do forno. E aconteceu a miragre do pan.

En Sarandón temos a fortuna de ter forno e panadería, lembramos a Jesus Cao que puxo a andar na casa familiar forno e venta de pan. Xornaleiros, compoñedores de viñas, costureiras, arrieiros, serradores da fábrica de Lema, veciñas e veciños facían un alto no camiño para levar o nutricio pan que repuxera as forzas dos trafegos do día.

A panadería medrou mentras se apagaban os fornos nas casas e a man mestra espallou o seu saber na familia e Victoria e Gainza mantiveron aberta a arteza. Agardaron o levedo da masa, alimentaron o lume do forno e encheron cestas de froitos quentes das súas mans que bocado a bocado, so ou con algo de arrimo, desfrutamos nos almorzos,

xantares e ceas. Na noite pecha, coma os druidas nos castros, repetíase o ritual máxico na panadería, o trafego de fariña, leña, auga e lume erguían as cristas dos galos, tomando folgos, para cantar o despertar do sol, decorrer o pano do mencer e anunciarnos coma tódalas mañans do ano que hoxe tamén había pan fresco na de Victoria.

Nesa liturxia do pan, mantida, repetida e aprendida por Chus e Suso en ceremonias diarias, estaba a responsabilidade de presentar as ofrendas nos altares das mesas de cociñas e comedores dos fogares veciños, verdadeiros templos de agradecemento cunha codela de pan amasado co agarimo familiar e a sabiduría acumulada desde moi antigo.

Na memoria da parroquia conservamos moreas de historias arredor do pan e da panadería, lembranzas da xenerosidade e do bo facer renovado día a día. Eu teño gardadas as imaxes das nenas e nenos da escola de Sarandón que, despois dun curso no que sementamos unha leira de cereais: trigo centeo, cebada, aveia branca e aveia negra. Raemos, atamos mon-

llos, erguemos meda, fixemos a malla e palleiro, levamos o froito ó muiño e falamos con Chus para facer o pan. Non fixo falta insistir. Unha tarde enchemos a panadería de nenas e nenos amasando fariña, auga e sal repetindo o antigo ritual. Sobre a pá, as pequenas e pequenos panadeiros ían poñendo bolos, barras, roscas,... na que via-xaban ata cruzar a boca do forno. Unha pequena espera sostida, cas ensinanzas e conversas de Victoria e Chus e un biscoito que antes fixera a viaxe de volta do forno, e,...aconteceu a máxia! Outra vez a pá entrou baleira e voltou cargada das pequenas obras de arte de pan recén feito. Os aplausos e os ollos fascinados só eran un anticipo do desfrute de saborear o pan propio na casa ca familia.

Cando chega o seu tempo, as campás das capelas e igrexas rivalizan co estourido dos foguetes nunha ansia de comunicar que hai festa. Nas casas hai un barullo de présas para acomodar e recibir festeiros. Despois da misa cantada, mentras a banda toca unhas pezas, comenza a gran procesión de coches cara a Sarandón con parada no santuario

da panadería de Victoria, convertida en paraíso gastronómico da comarca. Alí toda a familia concelebra a cerimonia da entrega dos encargos de empanadas, asados, guisos, tartas, biscoitos e pan dos ofrecidos que chegaron co coche e marchan ca seguranza de que desta vez acertaron e, os festeiros contentos, fartos e satisfeitos celebran a xuntanza familiar ca promesa de voltar para a seguinte. Non hai xuntanza grande ou pequena na que a panadería este ausente, e o longo do tempo son múltiples as actividades colectivas, sociais, culturais, deportivas e educativas nas que toda ou parte da familia non tomara a iniciativa ou participara botando unha man.

Por todo isto e moito mais, en abril brindaremos cos mellores viños na Festa do Viño da Ulla en San Miguel de Sarandón por tódalas xentes que coidaron e coidan o pan en calquer recuncho do mundo, e tamén quero que estas verbas, mal amasadas e poida que peor cocidas, sexan un pequeno e insuficiente homenaxe a toda a familia da Panadería Victoria como frangulla simbólica dos magos do pan. Bo proveito con pan e viño para o camiño!



BRICOSA
BRICOSA SANTIAGO S.L.



Lestedo - Telefax 981 50 32 75
15881 BOQUEIXÓN (A Coruña)

Día de fiesta

DORA PEGITO QUINTÁS

Posiblemente sea la vecina de Sarandón que más lejos está de Galicia, pues vivo en la Argentina.

Mis raíces maternas de Ci-madevila siempre estuvieron presentes. Mi vida en otro país se dio por esa emigración que tanto afectó a las familias de Vedra, mis padres dejaron con tristeza sus casas buscando otro destino. No todo fue alegría, cuando yo tenía un año mi madre quedó viuda. Solo se dedicó a trabajar buscando un porvenir en un país que no conocía. En su caso, tardó 38 años en poder volver a su tierra, a compartir con hermanos, sobrinos y vecinos momentos que siempre echó de menos.

Siempre tuve un gran acercamiento con Vedra, y con esta parroquia de San Miguel de Sarandón, donde no nació pero fui conociendo y compartiendo vivencias. Ese legado continuó y fui enseñando a mis hijos cuál era su origen y transmitiendo el cariño por este lugar en el mundo.

En esta oportunidad puedo

estar aquí presente, y compartir con ustedes esta gran fiesta, rodeada de gente querida y en un ambiente de tradición y modernidad a la vez.

En la sociedad parroquial de Vedra en Buenos Aires, en una de nuestras tradicionales Ruedas, recreamos esta fiesta. El objetivo fue dar a conocer la importante labor que se lleva a cabo en estas tierras, y compartirlo con la colectividad gallega porteña y todos los asistentes. La bota, el vino, los bailes, músicas y cantos invadieron José Mármol 760, fue una "Festa do viño" en la Vedra de Abaixo.

Estos eventos dinamizan la actividad social y cultural de los pueblos, además de mostrar a los visitantes la excelencia de sus productos, en este caso, el vino.

Es mi deseo que San Miguel de Sarandón pueda continuar exaltando sus productos, su gente trabaja para lograrlo cada día y es una alegría cuando la jornada finaliza, decir "misión cumplida"

Un saludo de esta vecina que desea buena vida a todos.



SI BUSCAS ELECTRODOMÉSTICOS, PRIMERO PÁSATE POR

MILAR RAMOS & MARIÑO

Avda. Santiago, nº 3 - A Estrada | Telf. 986 590 017 | www.milar.es | e.rayma@hotmail.com



Rivadulla

Avda. Fernando Conde, 20 A Estrada
Telf. 986 57 11 12

peluquería
barbería

PESCADOS
"CHEDAS"

A calidade é a nosa garantía

Pescadería 986 57 30 42
Almacén 986 57 13 69
Móbil 659 08 20 96
A ESTRADA (Pontevedra)

A festa do San Campio en 1889

HENRIQUE NEIRA PEREIRA, VALDOULLA@YAHOO.ES

O mestre e historiador Clodio González Pérez publicou en 2019 un completo artigo no número 42 do 'Anuario Brigantino' titulado 'Campio: un santo das catacumbas en Galicia. O seu culto en Entíns (Outes) e Figueiró (Tomiño)'. Nel describe o proceso polo que foron traídas a Galicia as reliquias en 1795, as cales foron examinadas polo arcebispo Sebastián Malvar o 25 de maio antes de envialas para o seu destino, que era o templo parroquial de Santo Ourente de Entíns (Outes, A Coruña). Tras estudalas acompañado por cóngos, médicos e outras persoas, e antes de pechar a urna, o arcebispo ordenou que se extraeran varios restos óseos que agasallou as persoas que acompañaban. Algunhas destas reliquias foron trasladadas a outros santuarios e deron inicio a festas na honra de San Campio, como sucedeu en Figueiró (Tomiño), Buxán (Val do Dubra), Dodro, Fazouro (Foz) e San Miguel de Sarandón (Vedra), existindo aínda outras reliquias cando me-

nos na Catedral compostelá e na igrexa de Santiago do Deán (A Pobra do Caramiñal).

Tal foi a orixe da festa que aínda hoxe se celebra cada 10 de agosto en San Miguel de Sarandón. Sen dúbida unha das crónicas máis antigas do festexo é a que recolle o xornal compostelán 'Gaceta de Galicia' do 12 de agosto de 1889 na súa segunda páxina. O texto leva por título 'Desde el Ulla' e está asinado por 'El corresponsal', que probablemente era Mariano Fernández Tafall, fillo do director do diario, Manuel Bibiano Fernández Redondo, quen posuía unha casa no Rial, en San Pedro de Sarandón. Logo de escribir sobre varios asuntos de actualidade, o autor do texto cóntanos como foi a festa:

"Ayer se verificó en San Miguel de Sarandón una función á San Campio costeada por los jóvenes de la parroquia, y que en verdad, estuvo muy lucida.

Por la tarde concurrieron muchos labradores formándose un alegre baile que amenizaron dos músicas, colocadas en un templete, adornado profusamente

de mirtos y faroles de colores; no hay para que decir que hubo cohetes y globos. No sucedió nada desagradable.

He visto allí á muchas familias de Santiago y Estrada que poseen fincas en este valle del Ulla".

Quizais a diferenza máis grande coa festa de hoxe que atopamos nesta crónica é que se menciona o lanzamento de globos. Semella que era un costume das festas da Ulla no século XIX, pois xa o escritor e xornalista Antonio Neira de Mosquera publica na revista madrileña 'Museo de las Familias' do 25 de xullo de 1853 un artigo titulado 'Un valle de Galicia' (páxinas 9 a 12), no que escribe sobre a romaría de Tomonde en Santa Cruz de Ribadulla, en setembro: "Ya han llegado al valle los globos aereostáticos y los purchinelas de papel y engrudo".

Temos pois que xa a mediados do século XIX se lanzaban globos nas festas, ademais de elaborarse bonecos cheos de pólvora para facelos estalar que serían coma os monifates que seguen a ter o seu momento de gloria hoxe



en día na festa das Dores na parroquia de Vedra.

Aínda a finais do século XIX temos noticia do lanzamento de globos nas festas da Ulla: lémolonunha crónica da 'Gaceta de Galicia' do 1 de setembro de 1894, pero a partir de aí parece que xa non están de moda na comarca,

quizais en parte polo perigo que representaba en épocas de seca un globo de papel que se elevaría quentando o aire do seu interior con lume. Así e todo, en lugares coma Betanzos segue a conservarse na actualidade a tradición de lanzar un globo de papel nas festas de San Roque.

ENTRA E VERÁS!

INNOVA ÓPTICOS
CENTRO AUDITIVO

Avenida Benito Vigo nº35 - A Estrada 986 572 950
www.innovaopticos.es

Mem. Registro F-38-888285
c/ Inda 5 A Estrada
986 572 504

ÓPTICA
Nova visión

2x1
CRISTALES PROGRESIVOS

Servicio de AUDIOLÓGIA en colaboración con
CENTRO AUDITIVO Instituto Sordera

HABITA inmobiliaria

helvetia

BOS COMEZOS

Hoy.
Mañana.
Siempre.

Avda. Ponteareas 40, bajo, A Estrada (Pontevedra) - 986 198 948

Supermercado ASA CARRILLO
Severo Carrillo Domínguez
Santa Cruz de Ribadulla - Vedra Tlf. 981 51 20 06 - Móvil. 679 403 994

Supermercados COVIRAN

Ulla oralmente - Raiceiros

WWW.RAICEIROS.ORG

Sabías que...

-A cultura oral está constituída por un conxunto variado e variable de temas, formas e xéneros de arte verbal usados e transmitidos oralmente polo pobo, é dicir, usamos a nosa lingua para comunicarnos e facer arte.

-As palabras transmiten información e sentimentos que forman a cultura dun lugar (contos, lendas, anécdotas, refráns, xogos, costumes...).

-Ás veces, as palabras van asociadas á música (cántigas, panxoliñas), á danza (muiñeira) ou a unha representación escénica (Xenerais no Antroido da Ulla, as parrandas).

-Na Ulla as mostras de cultura oral son moi importantes pola súa abundancia e por manter viva a riqueza de coñecementos das xeracións que nos precederon. Por exemplo, moitas coplas fan referencia a lugares da comarca onde se celebran festas.

Se che preguntan quen somos responde sin covardía: nós somos de Vilanova, que andamos de romería.

A riqueza da cultura oral

Unha peza da cultura oral é popular cando forma parte das funcións comunitarias. Por exemplo, as panxoliñas cántanse no Nadal polas casas ou en festivais.

Cantámosche os Reices, perniñas de cabra, cantámosche os Reices e non nos dás nada.

Se se deixa de usar unha peza da cultura oral esta pode deixarse de transmitir mediante a fala ás seguintes xeracións, aínda que pode permanecer na escrita; de aí a importancia de coñecer e usar a nosa lingua para mantela viva.

Oralmente só chegou a nós unha pequena parte da antiga cultura oral da Ulla e de Galicia, pero sabemos que unha boa parte dos contos, as lendas, as cántigas e outras pezas teñen séculos de antigüidade.

Airiños, airiños, aires, airiños da miña terra, airiños, airiños aires, airiños levaime a ela.

Sabías que...

-A interpretación e a transmisión oral das pezas da cultura oral realizábase tanto por mulle-

res como por homes e non era necesaria a alfabetización, xa que a difusión se baseaba na memoria.

-Non hai dúas execucións iguais da mesma peza, por iso sempre podemos atopar variantes de lendas, cantares, contos...

-As pezas da cultura oral son aceptadas colectivamente pola sociedade, e empréganse en festas, traballos, xogos, disputas...

-O nome das autoras e dos autores non ten relevancia e coñécese poucas veces, pois o importante é o contido e a súa difusión e non tanto quen o creou.

-As funcións que teñen as pezas da cultura oral na sociedade son: divertir, ensinar, crear lazos de unión, ridiculizar defectos, aturar o traballo, galantear, agredir, pedir ou gabar, entre outras.

-Cando unha peza pasa da tradición oral á escrita perde parte dos seus trazos e funcións, pero en cambio asegúrase a súa conservación para o futuro.

Que nos contan as pezas da tradición oral

Os temas das pezas da tradición oral son moi semellantes

en todos os países europeos. Ve-laí podes ver cales son os máis comúns: **humor, sentimentos persoais:** amor, soidade, desexo, reflexión, **Trato social:** galanteo, diversión, burla, disputa, **vida familiar, traballo, festa, medio natural:** animais, paxaros, ríos, **devoción relixiosa.**

Pezas da cultura oral

Adiviñas: un exemplo

De alto me miras, comerme que-rías.

De ti sairá quen me levará

Cántigas: As **cántigas, cántigas** ou **cantares populares** son composicións en verso e dependendo de cando ou onde se canten poden ser: **Cántigas de pandeiro** (fiadas, ruadas), **cantares de Reis, cantigas de berce, desafíos, maios, espectáculos escénicos coma os atranques dos Xenerais da Ulla.**

Cantares variados: Segundo a súa forma, as cántigas ou cantares chámanse coplas, tercetos, muiñeiras, panxoliñas, xogos e romances.

Contos, lendas e historias antigas: Son relatos en prosa. Os

contos máis frecuentes son: **de encantamentos, de animais, de costumes.** As **lendas** son relatos breves nos que habitualmente interveñen forzas ou personaxes sobrenaturais.

Xogos falados: Estes xogos ás veces son en verso ou en prosa, e o contido é sempre moi orixinal e divertido. Exemplo: Cando se ve un caracol agochado na cuncha, díselle:

-Caracol, caracol, bota os corniños ó sol.

Ditos e refráns: algúns exemplos *-A cepa, tarde ou cedo, sempre dá uvas polo setembro.*

-San Migueliño das uvas maduras, tarde vés e pouco duras.

No ano 2020 a Asociación Raiceiros editou un caderno de campo coa idea de descubrir a riqueza da cultura oral do Val do Ulla. Este caderno serve para tomar anotacións e facer actividades coas que acadar maiores coñecementos sobre a cultura oral das terras da Ulla: contos, lendas, adiviñas, refráns, xogos, costumes, cantares... toda a riqueza da nosa FALA. Visita www.raiceiros.org, e descárgao!



**VIVEIROS
GASTRAR**

SEMILLEIRO HORTICOLA

Tel/Fax **981 51 31 03**
Móvil **650420578**
correo@viveirosgastrar.com

www.viveirosgastrar.com www.viveirosgastrar.com www.viveirosgastrar.com www.viveirosgastrar.com



PACO
EXCAVACIONES
& SERVICIOS

Tlf: 680 44 90 20



ARINES
OBRAS Y PROYECTOS

Rúa da brúa, 29—Santiago de Compostela

Tel. +34 981596635
Fax. +34 981553434
Email : info@arinessl.com
WEB : www.arinesop.com



BREIXOS
OBRAS E SERVICIOS.

OBRA NOVA. REFORMAS. REHABILITACIÓN.
RÚA CAMIÑO DA AMEIXAGA 24, BAIXO DEREITA.
15702. SANTIAGO DE COMPOSTELA.
TFNOS: 626 592 323. 662 332 840. www.breixooobras.com

Os moteiros da Ulla e a Festas do Viño

MOTEIROS VAL DO ULLA

O ano pasado, o noso compañeiro, socio fundador e expresidente, Carlos Pereira contou nesta publicación a fundación dos Moteiros Val do Ulla, este ano queremos aproveitar este medio para agradecer a todos os que colaboran con nos, nos

axudan ou contan con nos para axudar, e loxicamente tamen a todos os socios fundadores que crearon este clube, e a todos os que viñeron despois e mantiveron con vida ó Val do Ulla.

Especialmente ó Concello de Vedra, co que tanto contamos, e que nos brinda a oportunidade

de colaborar en algo tan fermoso como é a Cabalgata de Reis, o ano pasado levando ós Reis ata a estación de Santa Cruz nas motos e este ano, debido ao mal tempo, escoltando a comitiva, este xa é o segundo ano e esperamos seguir. O Grupo Ulla dende logo, por estaren sempre ahí

connosco e para o que fixera falta. A Manolo, o do Vikingo, que é a sede do Motoclub dende toda a vida, outro amigo e gran colaborador dos Moteiros. Tamen os Ribadoulla, cos que xa levamos tempo colaborando na BTT Da Camelia, axudandolles cos cortes dos cruces. E como non, a

comisión da Festa do Viño, na cal levamos moitos anos estando presentes, antes coa nosa cantina, e agora, colaborando ca Ruta do Vino e ca nosa carpa na Festa.

A todos un milleiro de grazas, e esperamosvos na:

¡¡¡XXV CONCENTRACIÓN VAL DO ULLA!!!



NOZZEO

LA SASTRERÍA DEL COLCHÓN | ESPECIALISTAS EN DESCANSO

DORMIR NO SIGNIFICA DESCANSAR

TU NUEVA VISIÓN DEL SUEÑO SANTIAGO DE COMPOSTELA
Avd. Restallal, 35. Bajo (enfrente al Corte Inglés) | 15702 Santiago de Compostela | T 981 063 425

www.nozzeo.com | Siguenos en Instagram @nozzeo

Apartamento Turístico en la Ría de Vigo Meira (Moaña)

LABAÑA

654154413

Instalación de placas solares y cargadores de coches eléctricos

INSTALACIONES PORTYVAL S.L.U.

INSTALADORES AUTORIZADOS
CIF: B70579487

portyval@gmail.com
658 67 03 31 - Gonzalo

RÚA NEIRA DE ARRIBA Nº 2 - 15885 VEDRA (A CORUÑA)

CHARLI

PINTURA e DECORACIÓN

- * papeis decorativos * tarima flotante,
- * pinturas de todo tipo, interiores e exteriores.
- * decoración en xeral

Avd. de Santiago, 72 - 6º A - 36680 A ESTRADA (Pontevedra)

Tel. 676 199 312
p.d.charli@gmail.com

Receitas da Festa da Ulla

ROBALIZA AO FORNO CON PATACAS E VIÑO ALBARIÑO

Ingredientes:

- 1 kg de lombos de robaliza
- 3 patacas grandes
- 1 cebola
- 2 tomates
- 1 vasiño de viño albariño
- 100 gr de xamón curado en dadiños
- 1 poliña de perexil
- Aceite, sal e pementa

Elaboración:

Pela as patacas e a cebola, lava e seca ben as patacas, cortalas en toros grosos.

Corta a cebola en tiras finas. Pocha ambas durante 20 min nunha sarten con aceite de oliva.

Lava os tomates e cortaos en dadiños. Lava os lombos de robaliza, secaos e salpimentaos.

Reparte ben as patacas e cebolas pochadas na placa, salpimentaas e coloca encima os lombos de robaliza coa pel cara arriba.

Asa durante 10 minutos co forno prequentado a 190°.

Verte o viño albariño e asa durante 5 min mais.

Dálle a volta aos lombos de robaliza, reparte por encima os dadiños de tomate mesturados cos de xamón e asa uns 6 min mais a 180°.

Lava o perexil, picao e mezclao cun chorriño de aceite e despois triturao.

Colocar as patacas e o peixe nunha fonte e regar cun pouquiño do aceite e perexil triturado.



PEITUGA DE PITO AO VIÑO TINTO MENCIA

Ingredientes:

- -600 gr de peituga de pito
- 2 cebolas
- 250 gr de champiñóns
- 150 ml de viño tinto Mencía
- 1 pastilla de caldo de pito
- 100 ml de nata líquida
- 100 gr de queixo manchego relado
- 4 culleradas de aceite de oliva
- Sal, pementa negra e unha poliñas de tomiño

Elaboración:

Limpa a peituga de telillas, seca e corta en anacos similares.

Quenta o aceite e doura os anacos de pito, logo pasaos a unha fonte e salpimentaos

Limpa os champiñóns e cortaos en cuartos.

Pela as cebolas e cortaas en tiras finas.

Pon de novo ao lume a sarten de dourar o pito, agrega a cebola e pocha durante 20 minutos.

Incorpora a carne, verte o viño e deixa evaporar durante 2 minutos.

Engade a pastilla de caldo e 100 ml de auga, tapa e cocíña durante 30 min.

Agrega os champiñóns, a nata e o queixo, mestura e prossegue a coccion uns 10 min mais a lume suave e removendo de vez en cando.

Espolvorea co tomiño lavado e picado e serve.

INS
Talleres R Silveira
servicio integral del automóvil

Lugar Empalme de Vilar, s/n
TOURO

Crta. Bandeira, nº 8
VILA DE CRUCES

**TALLERES Y REPUESTOS
BARCO S.L.**

C/Castro, N.37 - Puente Ulla
15885 VEDRA - A CORUÑA
repuestosbarco@gmail.com
981 51 21 52
652 65 67 98

DISTRIBUIDOR
AUTORIZADO

ALNOVA

BRIGGS & STRATTON

SNAPPER

Kawasaki

Maquinaria de jardinería - Maquinaria forestal - Recambios multimarca
Hidráulica en general - Recambios de automóviles - Herramientas

talleres LÓPEZ



electromecánica chapa pintura

S. Miguel de sarandón
15885 - Vedra

talleres.lopez@yahoo.es
606879175 - 659617631

GAMALLO
TU TALLER DE CONFIANZA

Receitas de Xulio Mato del Rio

COCIÑEIRO DO PROGRAMA DA TVG "A VOLTAS CO PRATO"

TACO DE COSTILLA DE PORCO CELTA B.T.

Ingredientes:

- Tortillas mexicanas de trigo para tacos 70 uds
- Costillar de porco celta 3 uds.
- Cebola morada 2 uds
- Leitugas variadas 3 bolsas
- Salsa sriracha 1 bote
- Mahonesa hellman,s 1 bote grande
- Salsa valentina 1 bote
- Sal, pementa negra
- Vinagre blanco

Elaboración:

Asamos as costillas previamente adobadas no forno doméstico e tapadas con papel de aluminio durante 2,5 horas a 120 graos. retirar papel e subir o forno a 200 graos durante 30 minutos, reservar.

Nun recipiente axeitado, colocamos as cebolas cortadas finas en xuliana, e cubrímolos co vinagre. Deixámolas encurtir durante unha hora aproximadamente, ou ata que cambie a un color morado vivo. Reservamos.

Coa mahonesa ,a salsa sriracha e a salsa valentina, conformamos unha salsa, nas proporcións que máis nos guste (máis ou menos picante), e reservamos.

Montamos os tacos con leitugas, a costilla quente e desosada, cubrimos cuns trozos da cebola roxa encurtida, e botamos salsa picante ao noso gusto.



CROCANTES DE ARROZ, TARTAR DE SOLOMBO DE PORCO CELTA, E SALSA TÁRTARA

Ingredientes:

- Papel de arroz 2 paquetes
- 4 solombos de porco celta duns 600grs/cada un
- Aceitunas sen oso 4 paquetes
- Alcaparras un bote pequeno
- Pepinillos en vinagre un bote pequeno
- Cebola tenra 2 uds
- Salsa perrins 1 bote
- Tabasco 1 bote
- 2 ovos frescos
- 2 ovos cocidos
- Mahonesa Hellman,s
- Perexil fresco ben picadiño

Elaboración:

Fritimos os papéis de arroz no tamaño máis axeitado,, e reservamos con coidado, xa que son moi delicados.

Limpamos ben os solombos, e picámolos ben picadiños cun coitelo afiado, reservamos.

Facemos un picadillo cos encurtidos e unha das cebolas tenras, dividios en dúas partes, e engadímolle unha das partes á carne picada, a outra reservámola. Separamos as xemas das claras dos ovos frescos, retiramos as claras, e engadimos as xemas á mestura da carne.

Por último. aderezamos a mestura con sal, pementa negra moída, unhas gotas de tabasco e unhas gotas de salsa perrin,s, mesturamos ben e deixamos repousar uns minutos.

Nun recipiente axeitado, colocamos a mahonesa, o picadillo dos encurtidos que tiñamos reservado e o perexil picado, mesturamos ben.

Montamos o tartar de carne sobre o crocante de arroz, e decoramos coa salsa tártara.



PAZO VISTA ALEGRE
WWW.PAZOVISTAALLEGRE.COM
INFO@PAZOVISTAALLEGRE.COM
 610 52 95 90/3

Xulio Mato del Rio 2021

¡Vive a tu manera!
mueblesulla.es

Síguenos en: Ctra. Santiago Ourense (17Kms)
 Santa Cruz de Ribadulla, 21. Vedra (15885).
 A Coruña.

+Suárez

grupomassuarez
 @MasSuarez
www.massuarez.es
info@massuarez.es

Avda Maestro Manuel Gómez, 30
 15885 VEDRA (A Coruña)
 Tel: 981 50 30 35 - Fax: 981 50 20 56
 638 53 29 93

SPL
 Servicios Puente Liñares, S.L.

LAGARTÓNS - A ESTRADA Telf.: 986 57 33 00 / spl@estacionspl.com / www.estacionspl.com

BeGatos
 cafetería · restaurante · brasería

Carretera A Estrada - Lalín km. 201, 700 Lagartóns
 36687 A Estrada, Pontevedra 986 57 36 49

A medicina popular de Galicia

ANDRÉS COLLANTES

O viño estivo dende sempre ligado da forma máis íntima posible á vida na Ulla, non só por ser un dos grandes motores económicos da comarca, nin por ser motivo e parte de todas as celebracións. O viño e os seus derivados estiveron tamén ligados ás enfermidades é á medicina popular, o que evidencia a fonda relación entre o viño e a xente, e a categoría á que estaba elevado este produto da terra.

Xa Alfredo Vicenti no texto A orillas del Ulla falaba do “saludable” viño deste val que visitou frecuentemente a partir do 1875. O viño era en moitos casos considerado máis sano e “puro” ca a auga, e para moitos hixienistas e practicantes da época era un suplemento de vital importancia nas dietas.

Na aldea de Cimadevila o viño branco infundado con romeu era utilizado como antigripal ao ser inxerido en xaxún. De certo son moitas as propiedades que se lle atribúen a este arbusto, entre elas a capacidade antiinflamatoria e antioxidante.

Tamén o viño tinto tiña cabida na medicina popular, era común ferverlo con graxa de porco para facerlle fronte a un amplo abano de doenzas... Dende a dor de moas ata catarreiras ou como laxante. Esta práctica era común en todo o país, e xa a recollía a mediados do século pasado o etnólogo Taboada Chivite.

Víctor Lis Quibén señala en La medicina popular en Galicia que para a curación das enfermidades xeral había por toda Galicia meigos que facían cocións a base de diversas herbas, viño e tamén aguardente. Esta última era tamén un ingrediente imprescindible no receptorio da medicina popular. A augardente usábase para a desinfección, pero tamén para curar carouquexas na boca, ou para dar fregas para aliviar as frieiras nos pés e nas orellas.

Na parroquia de Santa Cruz de Ribadulla utilizábase un vello remedio para as dores musculares a base de augardente. No destilado, deixábanse macerar os froitos das salgueiriñas

(*Lonicera xylosteum*). Aplicábase o remedio con fregas nas costas adoecidas do traballo ou do reumatismo agravado pola humidade dos longos invernos. Ata o Padre Feixoo, tan obstinado en combater as supersticións e as prácticas milagreiras de escaso ou nulo fundamento acreditaba as propiedades cura-

tivas do viño, dándonos idea de ata que punto estaba arraigada a imaxe do viño como remedio no imaxinario colectivo do século XVIII. Así nas súas cartas eruditas e curiosas comenta un caso: “Sé de tres sujetos de mi Religión retirados del umbral de la muerte dándoles a beber bastante porción de vino, por

el cual durante toda la dolencia habían suspirado”.

Aínda que estes remedios non teñan cabida nas ciencias médicas actuais, e non haxa doce de alcohol recomendada como positiva para a saúde, si podemos afirmar que para o espírito non hai mellor cousa que uns grolos de viño da Ulla.



OBRAS
GALLAECIA

PRAZA EUROPA Nº 3.
LOCAL 9E. 15.707
SANTIAGO DE COMPOSTELA
+34 981 691 964
contacto@obrasgallaecia.com

A parra

**CAMILO NEIRA PICÓN.
VECIÑO DE SARANDÓN.**

-¡Queríase subir á parra!... e tuven que despedilo.

Este comentario foi feito por unha persoa respecto dun empregado que lle pedía aumento de soldo. A palabra "PARRA" posúe varios significados e tamén se coñecen expresións con un significado curioso nas que se usa, sendo a anterior unha delas.

O outro aspecto semántico de termo "parra" refírese ao cultivo da vide no rural galego, e, aínda que perdura algún exemplo, habería que retrotraerse a antes dos anos oitenta, para poder contemplar as parras como elemento fundamental para a produción do viño e como elemento importante e configurador da paisaxe na comarca da Ulla.

A terminoloxía é local sendo unha palabra máis empregada nunhas parroquias que noutras. Por exemplo, "parra, era moi usada en Santa Cruz de Rivadulla mentras que en San Miguel de Sarandón quizais se preferise o termo "viña". En ámbolos dous casos, non se oía decir "videira".

Parra chámase a esa estrutura de madeira, só madeira nunha orixe, de diseño antigo, que serve para soportar as vides ou cepas ou tamén as parras, porque ás veces parra úsase como sinónimo de cepa ou vide. Neste texto voume a referir á "parra", como esa estrutura de madeira portante das cepas: Levantada a certa altura do chan, na que medran as cepas, que soben por ela ata pousarse encima e na que crecen as súas vidras, das cales colgarán os racimos, pódese considerar unha construción entre efímera e construción permanente, isto é; non son permanentes porque as madeiras de que están feitas son endebles ou, aínda sendo de calidade, teñen a duración limitada ao permanecer á intemperie e sen tratamento algún, e tamén porque son desplazables, e non son propiamente efímeras porque duran uns cantos anos gracias á reposición dos elementos deteriorados por rotura ou pudrición, os cales son imprescindibles sempre para a súa estabilidade.

Toda a actividade de montaxe ou construción e mantemen-

to das parras ou viñas, conleva unha metodoloxía de traballo que se denomina "compoñer". Compoñer as parras ou compondelas as viñas, é unha labor anual e realizábase os "compoñedores", e o momento de facelo foi e é sempre despois de podar e antes de que agromen as vidras. Había quen prefería podar despois no caso de que a compondura fose radical porque, se as vides estaban podadas e durante os traballos se rompían as vidras deixadas, as cepas quedaban sin elas, mentras que se estaban sen podar, aínda que romperán algunhas, había suficientes para elixir.

Farramentas típicas como a laia, a legoña, o legón, o serrucho, a macheta, o tronzador incluso, un pao tipo vara para atacar a terra a modo de pisón, a poda, podo ou podón, (a modo de gavillo moi pequeno), as tisoiras, as navallas... eran as usadas para compondelas parras. Os medios eran só humanos e o traballo suponía un gran esforzo pero, feito sempre en grupo, mesmo se tornaba grato con bromas e risas e facíase con ilusión. Hai que ter en

conta que o viño e a augardente eran casi as únicas bebidas alcólicas da época e, sen parras non había viño.

Todos os elementos vexetais necesarios que se empregaban, cortábanse cando a Lúa non estaba na forza; este detalle era rigurosamente respetado e del dependía a duración de todas esas pezas na parra, (non ten rigor científico pero a influencia estaba moi contrastada). Esta fase era particular de cada veciño e despois da tala e recolleita dos bimbios, na eira de cada casa preparábase todo o necesario para as parras. Os bimbios podábanse dos bimbieiros e colocábanse en manados atados con dous bimbios, eran voluminosos e chamábaselle monllas. Xa na casa, ao enxoiro, os bimbios limpábanse; isto consistía en podar as súas ramas e clasificalos por grosor facendo monllos atados tamén con dous bimbios, as cales, serán as empregadas polos compondores. Logo carretábase con un carro tirado polas vacas ata as leiras dónde estaban as parras e distribuíase segundo a necesida-

de de cada parra a cantidade de pezas calculada a ollo. Éste era un traballo individual. O traballo en grupo era a compondura propiamente dita. Os elementos de madeira eran os esteos e as estacas, as trandeiras, as varas de tecer ou tamén chamadas xirelas, e os bimbios. As trandeiras ás veces eran auténticas vigas pola sección que tiñan.

As madeiras que se retiraban da parra aproveitábanse como leña para facer lume na lareira, o mesmo que as cepas xa secas que se sacaban durante a poda e tamén as vidras. Todo elo era recollido ao acabar de compondelas. Incluso coas vidras que, dobradas ou quebradas coas mans, en pezas de dúas quartas e envoltas con outra vidra que servía de atadura facíanse os manoxos, e, a esta labor chamábaselle manoxar; e usábanse para prender-lo lume, porque ben secas ardían de maravilla, coma se tivesen xa o alcohol nos vasos... liberianos.

Os compondores substituían os esteos podridos por outros novos, previa retirada do malo e cavando coa laia un burato de

EMECE
FOTOGRAFOS

- ☎ 644 325 900
- 📌 emece.fotografos
- 🌐 www.emece-fotografos.com
- ✉ info@emece-fotografos.com
- 📷 emece.fotografos

AVD. BENITO VIGO, 42 - A ESTRADA

COMERCIAL
AGRIVAMA, S.L.

AGRICOLA
RAMALLOSA

Ctra. Santiago - La Estrada
RAMALLOSA - TEO - SANTIAGO
Tfno. 981 80 94 55 - Fax 981 80 94 40
Rúa do Castelo - Frente entrada al puerto
PUEBLA - Tfno. 981 83 22 56
agrivama@hotmail.com



PULPERIA
M. MATA



CONCESIONARIO
agria ISEKI TTM JGN

BANQUETES
A DOMICILIO



CAMPOS - TEO - SANTIAGO
Tfno. 981 809 199 - Móbil 646 951 922

PASTELERÍA y BOMBONERÍA

ELENA

Travesía de Pazos, 12
15881 LESTEDO
Boqueixón (A Coruña)

Teléfonos: 981 50 32 98
616 42 52 51
685 85 44 41

ESMORGA

CERVEXA

profundidade tal que, o novo quedase firme no fondo e xusto na altura para encaixar perfectamente debaixo da trandeira; este detalle era moi laborioso e enredoso, e mentras, aportábase un apoio provisorio á trandeira para sostela. A substitución dunha trandeira larga e pesada tamén era traballo para tres ou catro persoas á vez e requería de forza e maña, pero esa habíaa porque daquela os traballadores bebían viño durante o traballo, e, ademais, sen sulfitos. As trandeiras atábanse aos esteos ou entre elas, mediante un capio, que era un bimbio largo e gordo; e nunha primeira fase dábanse os bimbios principais en toda a parra, logo substituíanse as varas de tecer ou trandeiras delgadas e finalmente atábase ben todo cos bimbios. Así, a parra soportaba o peso das cepas, o peso das uvas e o empuxe do vento... normalmente. A fase final que de atar cos bimbios todas as trandeiras, as varas de tecer e as vidras requería un bimbio dun grosor axeitado e elixíase no monllo que levaba suxeito cada persoa no cinturón ou antras pernas apretándoas. Era fundamental a distribución uniforme das vidras para facilitar a separación dos acios e a consecución de sombra.

Algunha parra facíase nova e sempre cos mesmos elemen-

tos e mesmo método de traballo. Eso xa dependía da cantidade de viño que se pretendía obter.

As varas de tecer conseguíanse no monte; eran pinos que medraron delgados e moi altos, ata seis metros ou máis, por estar moi xuntos, os cales, cortábanse cando a Lúa non estaba na forza e, unha vez nas eirás, sacábanse lle a tona, ca poda, que era coma un fouciño pequeniño e goso, secábase algo a resina, e xa listas.

Os esteos eran de algarrobo ou carballo e o seu grosor adecuado para apoiar nel a trandeira; na parte superior levaba unha moqueta para facilitar o amarre da trandeira. Ás veces colocábanse estacas, que eran como esteos, pero delgados e aguzados e así podíanse espetar no chan sen ter que cavar para facer o burato. Cando unha estaca era de salgueiro, enraizaba e a súa duración estaba garantida pero non era rentable porque había que podar as súas ramas senón asombraban a viña e, atraían as vidras e ademais, absorbía os nutrientes do chan que necesitaban ás cepas.

Os bimbios eran de varias castes: Os brancos, que en realidade tiñan cor amarela; os negros, que en realidade eran de cor vermello escuro tirando a granate azulado escuro; as bimbias de cor verde claro e outros de cor verde escu-

ro; estes últimos podían resistir ata tres anos perfectamente suxeitando as trandeiras, dependendo da Lúa na súa recolección. Pero os que máis se empregaban eran os amarelos porque dobraban mellor, non rompían e o ano aguantábano ben.

As trandeiras grosas e cruzadas coas cepas tamén gordas facían que en moitas ocasións as uvas podrecían por falta de aireación e porque non lles chegaba o tratamento de cobre. Unha vantaxe das varas de tecer moi importante, e que proporcionaban a cepa e a vidra, un punto de apoio amplo e así, nin quecía co Sol forte do verán nin se producía estrangulamento da mesma como sucede cos aramos actuais e trandeiras de ferro.

Cando unha parra era pequeniña, estaba illada nun eido, e a súa compoñadura facíase aparte do grosor do traballo, chamábasele parrote, como diminutivo de parra.

-¡Vou compoñelo parrote de Viñás!... Xa veño pa comer.

Unha soa persoa, era suficiente. E levaba consigo o necesario.

O emprazamento das parras era diverso e en xeral ocupaban anacos residuais das leiras pois era rarísimo dedicar unha leira de prado ou de labradío a parral ou viñado, xa que daquela, todo era

necesario para colleitar millo, trigo ou patacas. Diante dunha casa ou sobre o quinteiro para producir sombra no verán, enriba dos camiños, sobre os ruleiros, ao longo das lindes apoiándose nos cerramentos ou valos, nas pendentes fortes, encima das presas de rego... Polo tanto era habitual que unha mesma parra tivese diferentes alturas e, isto supoñía un gran engorro para compoñela pero permitía a reutilización dos esteos fallidos na parte alta, na baixa. En cada parra estaban as cepas máis adecuadas para esa clase de terra, a cal lle confería un sabor excelente, diferente e propio.

A finalidade cumpríase sempre; un viño excelente, unha augardente excelente, unha colaboración veciñal excelente e unha festa permanente aínda que todo fose unha pobreza.

Cómo decía Manuel María, o poeta da Terra Cha... "e o Rio

Ulla, navegando polo corpo do noso señor Santiago, un Rio de verdes, azuis e livianas brétemas, produce un viño ácido e frutal que permite non só o seu uso, senón tamén o seu abuso". Este viño era o que producían aquelas parras e, ¿Por qué non é posible disfrutar agora dese viño que permitía o seu abuso sin sentar mal?

Ata aquí este breve relato sobre as parras típicas na zona da Ulla e chamadas a desaparecer definitivamente en breve. Son lembranzas dun tempo pasado pero moi recente, dun modo de subsistir e de vivir, absolutamente memorable e heroico, exemplarizado nas parras, donde o duro traballo, o esforzo e o aproveitamento das poucas posibilidades que había, por parte das persoas de entón, fixeron posible este benestar actual e a perda da calidade do viño.

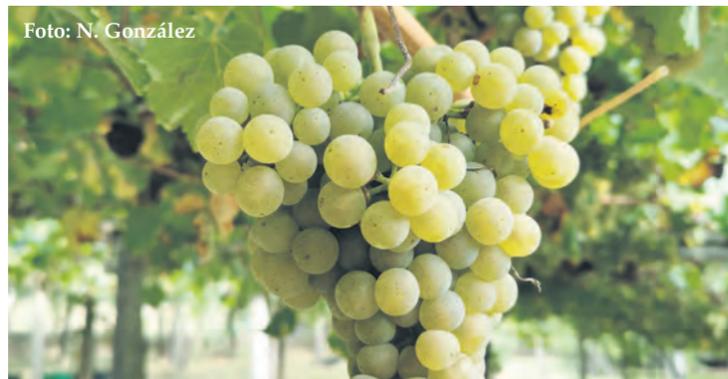


Foto: N. González

MERA café-parrillada

frente a Consultas Externas del
HOSPITAL CLÍNICO DE SANTIAGO

Secretos de Ibérico

Churrasco de Ternera, Cerdo y Buey

Chuletón de Ternera y Buey

Bacalao a la plancha

Pollo a la parrilla

Pulpo

Chipirones

Zorza

Menú del día (lunes a sábado)

Especialidad en

Carnes a la Brasa y Bacalao

Ven a conocernos

Avenida de Barcelona - Santiago de Compostela

Telf.: 981 942 208



Restaurante Parrillada

Gran variedad en todo tipo de menús. Especialidad en carnes a la parrilla.
Extenso surtido de raciones y tapas. Selecta bodega de vinos.
Cenas y comidas para empresas y grupos.

Alfredo Brañas, 15
Santiago de Compostela
981 59 41 73 - 638 755 899

Florida
Hamburgueseria

Avda. Fernando Conde nº33 Bajo
986 57 02 64
A ESTRADA (Pontevedra)

PARRILLADA K'DIRÁN

DÚO PHANTOM

881024804 / 689877016

Algunhas notas históricas sobre o viño da Ulla

CLODIO GONZÁLEZ PÉREZ
ACADÉMICO CORRESPONDENTE DA REAL ACADEMIA GALEGA

O cultivo da videira e a elaboración do viño en varias comarcas galegas están documentados dende a época romana. Como é o caso do Ribeiro, que do século I xa hai probas indubidables da existencia da práctica da viticultura.

Compostela dende o descubrimento dos supostos restos do apóstolo Santiago a comezos do século IX, converteuse nun dos principais destinos dalgúns viños galegos. Tanta importancia se lle daba que, segundo o *Códice Calixtino*, tiñan que entrar todos na cidade pola porta de Mazarelos, para deste xeito poder controlar a procedencia do “precioso baco”, –nome que lle dá o autor por ser Baco o deus romano do viño–. Nesta porta, ben coñecida de todos por ser a única que se conserva do cerco da muralla, remataba o camiño de Ourense, Ribadavia e do val do Ulla.

Os viños degustábanos veciños e peregrinos, cada quen segundo as súas posibilidades pecuniarias, pois non todos eran ao

mesmo prezo. Así, por exemplo, o 7 de maio de 1133, os cóngos, xuíces e cidadáns composteláns, con autorización do rei Afonso VII e do arcebispo Diego Xelmírez, aprobaron o primeiro foro municipal da cidade, polo que se regulan diversas cuestións de goberno e os prezos dos alimentos e das bebidas. Das segundas o máis importante era o viño, ao que lle fixan un prezo segundo a procedencia: o máis caro era o “castelán”, é dicir, o do Ribeiro, que daquela recibía tal denominación por formar parte esta comarca da “Terra de Castela”, unha ampla circunscrición da diocese ourensá. E logo o que viña en barco, que tanto podía ser galego como de fóra, e, por último, o “da terra”, o dos arredores da cidade, dos que o máis prezado, malia que non se diga, como hoxe en día era o das ribeiras do Ulla. Nos prezos influía moito o custo do porte, pois segundo a distancia podía chegar a case a metade de a como se vendía.

O viño ullao ou ullán

Non se sabe dende cando se practica a viticultura no val deste

río, seguro que dende moi antigo, pois non só era para beber o viño, senón tamén por ser imprescindible para o culto cristián. Polo de agora a primeira mención que coñecemos é do ano 924. Nesta data Fruela II, rei de Asturias, León e Galicia, doa á igrexa de Compostela varias “villas” (casas de campo ou lugares), situadas na ribeira do río Ulla, –*in ripa Ullie*–, e na comarca do Salnés, cos “edificiis, uineis, pomiferis...” É dicir, coas construcións, viñedos e pomares.

Actualmente cando se fala deste caldo xa se identifica co das terras ullás, mais antes non era así. Recibía esta denominación canto se producía ata Pontevedra, polo que tamén debía entrar o do val do Salnés. Así, por exemplo, en 1496 o concello pontevedrés aproba unhas ordenanzas sobre as mercaderías e os viños que entraban na poboación polos que se debían pagar impostos, agás o “ullao da colleyta dos vesinos da dita villa”.

Rexístrase máis veces con este nome: entre os víveres que levaba unha embarcación pontevedresa en 1578 que ía á pesca do bacallau a Terranova, un era “bino Ullao

de la tierra bueno”.

O 14 de setembro de 1770, o rei Carlos III prohibiu a venda de viños de fóra en Galicia antes de que se rematasen os locais, para así evitar deste xeito a competencia sobre todo do catalán que traían do Mediterráneo os empresarios desta procedencia establecidos nas nosas costas. Consta que o ordena para que non se despoboen as comarcas do reino nas que a viticultura é o principal cultivo, como as “de la Rivera de la Ulla, Avia, Miño, Ribadavia, provincia de Tuy”.

O ilustrado Pedro Antonio Sánchez Vaamonde publica en 1806 a *Memoria sobre la policía y régimen de los abastos de la ciudad de Santiago...*, na que afirma verbo dos viños que en Compostela “se ha acostumbrado siempre a fixar el del Rivero á tal precio, y á tal el de la Ulla”. O de poñerlle un prezo en xeral ao dunha zona sen ter en conta a calidade, deu lugar a que os labregos substituísen as castes vellas de mellor viño, por outras de máis produción pero ruín, tanto no val da Ulla, como no Ribeiro e noutras partes. Este control dos concellos mantívoose ata comezos

do século XIX, en que as Cortes de Cádiz deron os primeiros pasos para a liberalización do comercio dos produtos agropecuarios co decreto do 8 de xuño de 1813.

Rosalía de Castro conclúe con estes versos o poema “Compadre, des qu’un vai vello...”, publicado por primeira vez despois do pasamento da autora na edición de 1909 das *Obras Completas*:

*Enche o xerro do canteiro,
E non enches co da Ulla
Que tan só pra meter bulla
Senón con aquel do Riveiro.*

E como remate destas notas sobre o viño ullao ou ullán, pois pódense procurar moitas máis, seleccionamos unha do escritor e poeta ourensán Valentín Lamas Carvajal de *Dez cartas escritas pr’os gallegos* co gallo da Exposición Rexional de Santiago do ano 1875, na que afirma:

*Veráse alí Galicia refrexada;
Canto ten iste chao de bon e bello
Debe mostrarse, sin que deixen nada.
De Caldelas xamós, viños d’a Ulla,
De Amandi, Valdeorras e Riveiro...*

Mármores e Granitos Ulla

Corte e elaboración de pedra, granito e mármore.

☎ 650 428 162
639 067 531

Arnois (A Estrada)
marmolesygranitosulla@gmail.com

EXCAVACIONES SEVERINO

PUENTEVEA

☎ 696 49 23 61

COMUCA S.L.

- MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN
- PAVIMENTOS SANITARIOS Y GRIFERÍA
- SERVICIO DE CONTENEDORES PARA ESCOMBRO
- TRANSPORTE DE MERCANCÍAS
- SERVICIOS DE CAMIONES GRÚA (TODOTERRENO 4X4) CON CABLE ESTANTE, CESTO, CUCHARA Y PINZA DE MADERA

ALCONGAL
UNIDAD PARA CONSTRUIR

Travesía do Sixto, 11 - Marrozos 15893 Santiago de Compostela - A Coruña
Telfs. 981 53 96 59 - 659 17 26 75
e-mail: comuca@comuca.com - www.comuca.com - Búscanos en:

PAVIMENTOS MARROZOS

Sobre as mulleres e o viño

XOANA PINTOS BARRAL

Lonxe quedan os tempos do Imperio Romano no que as mulleres podían ser castigadas por beber viño.

Poucas referencias aparecen na literatura sobre o tema

das mulleres e o viño, e normalmente, cando xorden, é nun ton despectivo, vencellando viño e malos costumes. Algún caso excepcional podemos salientar como a nosa "inevitable" Emilia Pardo Bazán que escribiu na

revista *La Ilustración Artística* un artigo sobre os viños galegos e tamén nalgunha das súas novelas podemos ler alguna referencia sobre tintos e brancos desta terra: o Ribeiro de Avia, o Ribeiro Miño, o viño do Condado de Salvaterra, o viño das ladeiras do Sil e o viño das marxes do río Ulla. "É agradableísimo para servir con pescado e marisco" E pensa que teñen base para converterse en viños recomendables sempe que se mellore o seu cultivo e tratamento. Dona Emilia adiantada no tempo, visionaria, ofrecendo os seus atinados consellos.

As mulleres comparten hoxe unha copa coas amigas, nunha festa, ou a toman soas, para relaxarse tras dun día agotador. E xa non beben viños doces brancos ou suaves viños rosados, de feito as estatísticas sinalan que o 60 % deste colectivo, prefire os viños tintos, con corpo.

E non só podemos falar das mulleres como consumidoras, senón como parte desta industria.

Tiveron as mulleres, ao longo dos tempos, unha presenza escasa no mundo do viño. Como

en toda actividade desenvolvida polas mulleres o seu papel quedou oculto tras os varóns da casa: país, irmás, maridos. Só cando non quedaban homes, porque as mozas quedaban orfas ou viúvas, tomaban as rendas do negocio do viño como aconteceu con Teresa Camps das adegas Juvé & Camps ou con Dolors Sala da casa Freixenet, que quedou a fronte tras a perda do seu marido e fillo na Guerra Civil.

Hoxe hai mulleres enólogas, sumilleres e viticultoras e a súa presenza vai en aumento nas Escolas de Enoloxía e cada vez están máis formadas, mellor preparadas, con coñecementos da bioloxía das viñas, en enxeñaría agrónoma, en vinicultura, enoturismo ou en cata.

Realmente, como en calquera outra profesión, gustaríanos dicir que as cousas cambiaron de todo, pero é así? Os homes seguen saíndo nas portadas das revistas do sector, nas reunións e congresos, e as mulleres, unha vez máis resultan invisibles. Unha vez máis temos que falar de invisibilidade.

Cantas viticultoras e propie-

tarias de adegas coñecemos? Viña Tondonia, Marqués de Cáceres ou Faustino, por exemplo, son marcas lideradas por mulleres.

E galegas? Pois hai, si, si que hai. Coñecen a Cristina Yagüe e María Falcón, que asinan como "Anónimas Viticultoras", con viños das Rías Baixas e tamén da Ribeira Sacra, un proxecto que segundo elas mesmas afirman, naceu como unha homenaxe a todas as mulleres do mundo do viño, comprometidas con todas as traballadoras, esas loitadoras incansables como o foron as nosas avoas e nais. Mulleres que pasaron desapercibidas, pero que deixaron un marabilloso legado no matriarcado galego. Elas mesmas afirman que experimentaron profesionalmente como as mulleres estiveron sempre nun segundo plano, nun sector, como xa dixemos, historicamente vinculado ao home. Entraban pola porta e preguntaban polo xefe

Un brindado por estas apaixonadas polo mundo do viño e agardamos que o camino vaia abríndose para todas aquelas que queiran participar.



REPARACIÓN
Y VENTA

INDUSTRIAL
Y AGRÍCOLA

T. 986 55 32 02

Souto, 29 - 36660 Moraña. Pontevedra
www.automecanicasouto.com



Estación de Servicios
ES. Santa Lucía, s.L.

O EIXO - SANTA LUCÍA - SANTIAGO

Telf.: 981 817 407 - M. 620 310 741

Ctra. Nacional 525 Santiago - Ourense
15893 Santa Lucía - Santiago
(a 2 km. del Corte Inglés)
e-mail: essantalucia@hotmail.com
www.estaciondeserviciosantalucia.com

Para su comodidad, haga sus encargos
por telf. con antelación

En nuestra estación de servicio y en la calle
Santiago de Chile 15 encontrarás:

- Una gran variedad de comidas para llevar: ensaladas, pastas, arroces, pescados, pollos, carnes y platos típicos
- También una gran variedad de postres caseros

En Santa Lucía tu comida de cada día

CAFETERÍA con Terraza

Supermercado **FROIZ**

TRANSPORTES Y
GRUAS ESTACION



OFICINAS:

ESCLAVITUD - PADRON:

Telf.: 981 80 35 60 - Fax: 981 80 35 58

SANTIAGO:

(Pol. del Tambre) - Telf.: 981 50 98 06

PONTEVEDRA:

(Ctra. de Vigo - Bértola) - Telf.: 649 90 14 00

e-mail: estacion@interbook.net - http://www.archy.com/gruas_estacion

Exaltación do viño do país

JOSÉ ANTONIO CONSTENLA

O viño sempre foi sinónimo de festividade, e sen dúbida, tivo un papel importante en todos os ámbitos culturais, desde a música a arte ou a literatura. Aquí existen textos de notable altura consagrados ao enaltecemento do viño. Entre o mellor que fermentou no mosto das nosas letras, atópanse algúns poemas de Ramón Cabanillas, Rosalía, ou Florencio Delgado Gurriarán e desde logo, as prosas do mestre Álvaro Cunqueiro. Todos imaxinaron e soñaron co viño, dando o seu froito en citas inesquecibles.

Manifestaba tamén que “non falo por falar dos viños galegos; respecto o seu sacramento, e aínda que non curse teoloxía, entro e saio na disputa dos seus sales, humores e trasgusto coa autoridade do probador. Non veño armado de venencia, pero pódese retratar coa cunca cunca do meu apelido na man, na que pinta un ribeiro ou fai a súa espuma un agulla da Roseira. Bebín man a man coa mellor xente do meu país, e esta é a escola da miña laude e a miña memoria dos viños galegos”.

Hei de confesar que eu non sei beber en soidade, por iso necesito facer amizade con alguén para poder darlle logo a unha xarra o seu, man a man, coas parrafadas e pausas que conveñan. Por este motivo tiven a fortuna de facer moitos amigos por esas tabernas de Deus. E é precisamente aquí onde xorde a miña relación co viño do Ulla, un viño de feira e festa, que por bo non necesita pregoeiro e que se dá en terreos que me son coñecidos por vividos, as beiras do río Ulla nos concellos de Vedra, A Estrada, Vila de Cruces, Teo e Padrón.

Estes caldos, que teñen recoñecida a denominación de Orixe Rías Baixas, elabóranse con uva caíño, albariño e vermello, viños acedos en xeral e con pouco alcol. O caíño, chamado tinto do país, tarda tres ou catro anos en dar froito e as súas vides hai que plantalas ben separadas por culpa do crecemento das súas raíces. O outro viño é o vermello ou catalán, pois de alí chegou, pero que ten por nome verdadeiro o de romano.

Xa desde a Idade Media, basta percorrer os furanchos que se atopaban a unha e outra beira do río Ulla, para comprobar que este é un viño de carácter que ten moito éxito entre os clientes. E mesmo en tempada de verán se serve nas varandas das xanelas para que todo o mundo poida ter un espazo onde tomar un grollo para celebrar a vida.

De beber tan só “viño do país”, pasamos a converternos dun tempo para acó nun requintado país de viño. O noso fervor vinícola refinouse extraordinariamente ao momento de que agora aprendemos a gozar dos matices do viño e xa non nos conformamos cos caldos a granel que antigamente servían os bares. Hoxe, esíxese marca e víxase a evolución de cada unha delas ano tras ano.

O xeneral De Gaulle adoitaba preguntarse retóricamente como é posible gobernar unha nación (Francia) na que se producen máis de catrocentas variedades de queixo. O enigma resulta aínda máis indescifrable aquí, onde as marcas de viño

empezan a ser xa innumerables.

Lonxe de suscitar rifas, como sucede noutros países de mal viño e peor carácter, os caldos galegos, e atreveríame a dicir que os do Ulla de maneira especial, contribuíron a modelar unha pacífica sociedade de bebedores, onde o viño non é peleón, senón de raíz aristocrática e fermosos títulos de bautizo.

O viño que é benestar da alma e alegría do corazón, bebido a tempo e con moderación, esixe cultivo e, por tanto, cultura. Inxerido en módicas doses exalta o instinto xenético, fomenta a sociabilidade e ata anima á práctica (cada vez máis esquecida) do canto. Xa o dicía o inmortal Charles Chaplin, “O verdadeiro carácter dos homes aparece cando están bebidos”. Por iso é bo que o viño axude a expresar sentimentos, facilitar o diálogo, o contacto físico, compartir alegrías, enxugar as penas, a escapar razoablemente deste atrapamiento entre o “quero e non debo”.

Neste sentido, o viño da Ulla é un protagonista dunha his-

toria de éxito, evolucionando ata conformar a súa particular feitura, o seu xenio peculiar e o seu específico carácter. Todo iso en boa medida grazas ao traballo dos colleiteiros, a xente labradora que na contumaz sucesión das xeracións foi transmitindo unha sabia tradición experiencial de cultivo. Adegueros que souberon elaborar con paixón, valéndose das súas prezadas uvas, uns caldos moi particulares, exquisitos e apetecidos. Polo demais, o prestixio da historia, e a contribución da experiencia e da técnica, sendo decisivos, non o son todo. A viña é un cultivo, pero é tamén un modo de cultura, unha forma de arte.

Animo a todos a participar na romaría de “exaltación do Viño dá Ulla en San Miguel de Sarandón”. Unha festa de referencia na que correrá en abundancia o bo viño, ese que entra con suavidade e queda no padal, o mesmo néctar que os deuses reservan a quen sabe apreciálo. E se vostedes queren podémonos tomar unha cunca xuntos!

adegabuezas.com



PEÓN & REI

100% UVA ALVARINHA




BODEGAS ESCUDEIRO

Tradición Familiar

ASESORÍA TÉCNICA VITIVINÍCOLA

- ANÁLISIS DE VINOS Y SUELOS
- PRODUCTOS ENOLÓGICOS
- ASESORAMIENTO INTEGRAL DE BODEGAS, VIÑEDOS, FRUTALES Y OTROS CULTIVOS.



Rafael Fraga Serantes
637 549 918

Avda. de Galicia, 48 B • Telf./Fax: 986 52 00 48 • salnesvin@hotmail.com
36630 CAMBADOS (Pontevedra)



PERNAS
MULTICENTRO
EN CUNTIS Y PONTEVEA

www.pernasmulticentro.com

621268445

C/ Circunvalación
Don Aurelio, 80
Cuntis

981809002
pedidos@danielpernas.com

Rúa Ignacio Varela, 26
15883 (Pontevea - Teo)

VIÑOS. RACIONES. DELICATESSEN.
COMIDAS POR ENCARGA.
CATERING DE ENTRANTES

café bar
casa pernas

Rúa Ignacio Varela, 25.
Pontevea - TEO [T. 981809002]
info@danielpernas.com

Muiñeira de Cimadevila: A historia

CARINA FRAGOSO PEGITO
 Este ano 2024, a comisión de festas está integrada pola xente da aldea de Cimadevila, a cargo de organizar esta xa tradicional Festa do Viño da Ulla. Ten para mín algo especial que esto sexa así.

E vouvos contar por qué. No ano 1996 estiven presente por primeira vez na Festa do Viño de San Miguel de Sarandón. Vindo desde Bos Aires, facíame moita ilusión poder participar nunha festa coma esta, na

parroquia da miña avoa materna. Ela chamábase Generosa Quintás Rey, naceu na aldea de Cimadevila, e como moitos galegos, marchou para Bos Aires, no ano 1948.

Alá en Bos Aires, moitos fillos e netos daqueles que marcharon traballamos por manter vivas a tradición e a cultura galegas. Eu estiven activa dende pequena na Sociedade de Vedra, primeiro no grupo de baile e logo como gaiteira.

No ano 1998 participei no concurso "Gaiteiro de Soutelo" que convocaban o Ateneo Ferrolán e a Xunta de Galicia para os gaiteiros da Galicia exterior. Tiven a honra de quedar seleccionada. O premio consistía en vir a Galicia a participar no concurso: O "Constantino Bellón" de Ferrol, que requería compondor e interpretar unha peza inédita. Eu fíxeno cunha muiñeira, á que chamei "Muiñeira de Cimadevila", en recordo como xa comentei, da aldea da miña avoa.

Anos despois, a muiñeira de Cimadevila formou parte do

CD que grabamos o grupo "Os Furafoles" en Bos Aires.

Desde o 2022 eu estou de volta nesta fermosa terra, facendo o camiño inverso do que fixeron meus avós e meu pai. O ano pasado volví a disfrutar

deste gran evento, que ano tras ano foi medrando e gañando prestixio.

Desexo que todos pasedes unha excelente festa, e moitos éxitos para os veciños de Cimadevila!

Muiñeira de Cimadevila
 Carina Fragoso



Empresa Instaladora Autorizada

Miguel Camino

Instalaciones y Reparaciones de Fontanería, Calefacción y Gas

Móvil: 629 61 96 86 TROBE - VEDRA // miguelkamino@gmail.com

ELECTRICIDAD NEIRA

Telf: 677 071 060
 San Mamed de Ribadulla_Vedra
 markosneirafernandez@hotmail.com

Porco Celta

100% GALEGA | 100% SOSTIBLE | 100% RURAL
 100% TRADICIÓN | 100% NOSA

COÑECES A RAZA PORCO CELTA?

A raza **Porco Celta** era a raza máis importante de Galicia ata comezos do século XX. Agrupa animais de gran tamaño, moi adaptados a súa explotación en réxime extensivo. Atópanse exemplares da raza en todo o territorio galego. Caracterízase pola súa gran rusticidade perfectamente adaptada ao medio no que se desenvolve, pastando e alimentándose de recursos naturais estacionais com landras, castañas e brotes vexetais dos extensos e ricos bosques autóctonos galegos. Tódolos produtos derivados desta raza autóctona galega saen ao mercado identificados co logotipo 100% Raza Autóctona Porco Celta. Este logotipo é un selo oficial único, diferenciado e recoñecible, identificador dos produtos procedentes de animais de razas autóctonas españolas, que ofrece aos consumidores as garantías de orixe dos produtos que consumen.

KOALA

professional wine tools

25 years

PERSONALIZANDO PRODUCTOS PARA EL SECTOR HORECA

SCAN ME TO VISIT OUR WEB

koalaspain.com

Cando chega o tempo de gustar o viño

LUCIANO GARCÍA ALÉN. (MOURENTE, PONTEVEDRA; 25-5-1928 - COMPOSTELA; 16-10-2015) FOI MÉDICO, INVESTIGADOR ETNOGRÁFICO GALEGO E PROFESOR DA FACULTADE DE MEDICINA NA UNIVERSIDADE DE SANTIAGO.

LEMBRANZAS DOS PRIMEIROS ANOS DA FESTA

Reproducción "In Memoriam" do autor, o artigo foi publicado no libro editado pola organización con motivo da XI Festa do Viño da Ulla.

Con este ano cumprírase o undécimo festexo do viño nese fermoso lugar de San Miguel de Sarandón, que ten un campo da festa con tres palcos de música. Eu, que son natural das Rías Baixas, non lembro que houbera un campo da festa no que puidesen tocar tres orquestras a un tempo, xa que nin a parexa máis bailadora podería puntear dunha vez tres tocatas. Celebrado festexo para una terra fermosa de viño,

pan e abundosa horta ao carón do Ulla benquerido dos pescadores, de homes ledos e belidas mozas, que se adubían con gulinardas de flores nas catro estacións do ano. Terra nai do poeta Marcial Valladares Núñez, quen deixou escrita una composición da que extraemos unha estrofa.

*Andiven no mundo
de baixo pr'arriba;
corrín as provincias
d'a nosa Galicia;
botei uns seis anos
alá por Castilla
e digo e direi,
darei sin mentira,
terriña por terra
a terra da Ulliña*

Cando chega o tempo de gustar o viño lémbrome que por oito ocasión seguidas fun catador do viño nesta Festa. Traballo que principiábase a media mañán, como una hora antes da Misa, para que, chegada esta, nos collera con medio labor feito. E debo confesar que a niña hora da parva nese día, seguindo o consello de outros máis vellos no oficio, nunca esquecía de tomar una boa lasca de touciño de porco para que despois asentara ben o viño no estómago.

A celebración da Misa, con D. Xesús Precedo como oficiante, constitúe sempre o acto cimeiro do festexo, xa que non central, porque os romeiros seguen bailando e dormen o viño deica ben pasada a noite. Sigo a falar da Misa pola solemnidade que lle presta o devandito coengo e pola súa plática que, ano tras ano, ofrece con fermosa oratoria, facendo una referencia ao viño, motivo de festexo, como sustancia que, sacralizada, faise parte integrante do ritual relixioso. Remata a celebración coa bendición que Don Xesús adica ás xentese aos froitos da terra. Engadindo nos que

nunca máis grande e oportuno é o momento desa bendición dado que por eses tempos, cando se colma o chan de camelias murchas, xa comezan a agromar as vides e xa están en flor as primeiras pólas das amendoeiras.

Nunha ocasión o Sr. Precedo durante a plática axesoume por entre os ameneiros xigantes que abeirán o campo da festa e descubreme arrimado a un ameneiro. Non tiña intención de agacharme, diríalle eu de boa gana. Certo, sí, que o meu pensamento imaxinaba que o lugar prestábase como un templo no que os ameneiros facían de columnas. E quen non se arrimo una nosa catedral a una columna? E se o sermón alongábase aínda máis. En sarandón, os que forman o xurado do viño aproveitan o intervalo pa coller folgos pa seguir probando viños, que alguna vez pasaron de vinte, e a todos se lles dedica a mesma atención para un xusto final.

Xa será este ano a undécima festa do viño da Ulla. Chegado este tempo, eu acórdome da primeira festa e de moitas que seguiron despois. Naquela primeira ocasión

fun invitado por sorpresa a catar o viño. De víspera, pensara acudir como un romeiro máis coa niña xente, e conmigo levaba a máquina de fotos. Naquela oportunidade, no momento de entrar na festa, alguén dixo que faltaban catadores e sen entender o embrollo vinme na tarima entre os membros do xurado. Os festeiros acudían a centos e ocupaban o Val dos tres palcos, mentras que eu me enchía de medo e responsabilidade pola encomenda de catar o viño. De xeito que avivei na memoria o sabor daquel viño, que se parecía á o noso "catalán" das Rías Baixas. Despois daquela proba, cando me vin fora da tarima, seguíñ matinando que o meu atrevemento fora ben grande. E non me sorprendín cando ao meu lado, por fortuna sen recoñecerme, dixerón que aqueles catadores non sabían de viño e que se os levaran alí fora porque eran "uns señoritos de Santiago". Menos mal que non nos acusaban de que os premios estaban amañados. Ao pasar os anos, o viño e os envases para o viño foron mellorando e xa nunca máis se volveu a aceptar un viño envasado nunha botella de gaseosa.





RICARSAT






Pol. Ind. del Tambre, Boisaca
C/ M.º de los Ángeles de la Gándara, 8
15890 Santiago de Compostela (España)
Telf - 00.34.981.577.599
ricarsat@ricarsat.com
www.ricarsat.es

SÍGUENOS






Distribuidor e Instalador Oficial



www.towcar.es · www.enganchesaragon.com

Pol. Ind. Malpica. Calle B, nº 77. 50016 Zaragoza. España. +34 976 457 130

FIXAGAL



VILAR DE ORO, 9. TEO
☎ 981 530 534 📞 654 211 860



O TEU ALMACÉN
DE CONFIANZA

A Ponte de Sarandón

E probable que a primeira ponte date de comezos do século XII e que esta contaba con seis arcos sendo a súa orixe romana, parece ser que a consecuencia de varias riadas que sufríu nos séculos XVI e XVIII quedou destruída case totalmente.

Estivo cerca de cen anos sen arraxarse e por fin na segunda década do século XX terminouse de construír unha nova

ponte sobre os vellos piares da orixinal.

Mentres non se reconstruía esa nova ponte a única maneira de salvar o río para o uso das persoas e mercadorías foi empregar barcas que unían ambas dúas beiras do río.

Estas barcas eran de arrendo e a concesión a quen era o arrendatario facíase por un período determinado que soía ser de ca-

tro a seis anos.

No ano 1913, e a instancias do pleno municipal do concello da Estrada foi cando se deixou constancia da necesidade de mellorar a comunicación entre ambas as dúas beiras do río.

Pondo en comunicación aos hoxe illados habitantes das mesmas... as ruínas do chamado de Sarandón, que a acción do tempo destruíu conservándose aínda os cimentos... (Extracto da acta do Pleno Municipal da Estrada 20 de outubro de 1913).

O 22 de marzo de 1918 apróbase no pleno o proxecto para a reconstrución e en 1921 o enxeñeiro Manuel Espárrago Fernández realiza un informe onde explicaba a situación da ponte e a súa orixe. Aclaraba ademais que fora destruído parcialmente durante o enfrontamento de Pedro Madruga e o arcebispo de Santiago con motivo das guerras Irmandiñas.

No devandito informe especificase que: «construírse sobre os piares que se conservan unha ponte nova de 8 tramos, de 10,80 metros cada un, de for-

migón armado, acadando unha lonxitude total de 96 metros». Realizaríase ademais un firme novo de canto rodado machucado e conectaríanse os camiños de ambos os lados do río. O custo total das obras ascendía a 106.208,84 pesetas.

Algúns veciños chamaron a atención aos enxeñeiros que a ponte era demasiado baixo xa que en épocas de chuvias o río

crecía ata o nivel da plataforma. Aínda así se continuou e cando se inaugurou houbo unha inundación aínda que sen ocasionar danos. Tal era a subida do río que unha persoa podía alcanzar a auga desde a ponte coa punta dun paraugas. Case que cen anos despois de construída, a día de hoxe a ponte segue a estar no seu sitio e sen síntomas de sufrir o que temían eses veciños.



ARTESANÍA
DE GALICIA



Pirotecnia
PENIDE

TALLER DE ARTESANÍA Nº813

CONTROL DE CALIDADE AUDITADO E CERTIFICADO POR LOM.

C/ VISTA ALEGRE, 2 15885 PONTE ULLA - VEDRA - A CORUÑA

Telf: 981.512.058 * 981.512.060 * 696.448.751

Correo: info@pirotecniapenide.com

Web: www.pirotecniapenide.com

Sondeos Guerra

- Geotermia • Tomas de terra • Sondeos en xeral •
- Pozos de barrena • Captacións de auga •
- Perforacións verticais e horizontais •

Vaamonde - Teo

Tifs. 981 503 096 - Móbil 608 181 803 e 606 307 605

SANTIAGO DE COMPOSTELA

BAR-ULTRAMARINOS-PULPERÍA

PULPERÍA
Juan Guerra

ROMERÍAS
BANQUETES
1º COMUNIONES
BAUTIZOS

VINOS DEL ULLA Y BARRANTES

Teléf.: 981 503 054 - Móbil: 639 818 025
Vedra (A Coruña)

Nuevo Hyundai KONA

Mejor Coche del Año 2024.



El Nuevo Hyundai KONA llega para ayudarte a superar tus límites. Ahora más grande, más atrevido y más dinámico. Elegantemente esculpido, el diseño futurista del Nuevo KONA combina un frontal limpio y distintivo con líneas aerodinámicas fluidas.

Además, incorpora las últimas novedades en tecnología como la llave digital de Hyundai, con la que podrás abrir tu KONA con tu smartphone. Todas estas características, unidas a una mayor habitabilidad, han hecho que el nuevo KONA haya sido elegido Mejor Coche del Año 2024.

Descubre su gama híbrida y eléctrica, y ya solo te quedará elegir cuál es el que mejor se adapta a ti y disfrutarlo, yendo más allá de lo establecido.

Supera tus límites.

En Hyundai ya estamos trabajando para eliminar la huella de carbono.

Gama 100% eléctrica en Europa en 2035.

Hypersa

Ctra. Coruña, Km. 58. Santiago de Compostela



5 AÑOS
Garantía
sin límite de km

8 AÑOS
Garantía de
Batería

Gama Nuevo Hyundai KONA: Emisiones CO₂ combinadas (gr/km): 126-159. Consumo combinado (l/100km): 5,6-7,4. Valores de consumos y emisiones obtenidos según el ciclo de homologación WLTP.

Modelo visualizado: Nuevo Hyundai KONA. La garantía comercial de 5 años sin límite de kilometraje y la de 8 años o 160.000 km. (lo que antes suceda) para la batería de alto voltaje, ofrecidas por Hyundai Motor España S.L.U a sus clientes finales, es sólo aplicable a los vehículos Hyundai vendidos originalmente por la red oficial de Hyundai, según los términos y condiciones del pasaporte de servicio. Más información en la red de concesionarios Hyundai o en www.hyundai.es