

**TOMÁS ARIAS FERNÁNDEZ** VITICULTOR E PROPIETARIO DA FIRMA PROENCIA DE SOBER

► Tomás Arias é viticultor a tempo completo dende que se xubilou, pero en realidade leva toda a vida traballando na ribeira de Amandi, polo que é unha testemuña viva do que cambiaron as cousas no sector e na denominación de orixe Ribeira Sacra nos últimos anos.

## «Traballo as viñas como aprendín de neno, coma se fixo sempre»

TEXTO: ANA RODIL  
FOTO: TOÑO PARGA

**TOMÁS ARIAS** Fernández (Sober, 1944) é un dos viticultores máis senlleiros da Ribeira Sacra. Non aprendeu o oficio nos libros, leva na viña dende os 14 anos da man da familia e soubo adaptarse aos tempos, montar unha adega (de nome Proencia) e responder ao rigor de traballar nunha denominación de orixe.

### Viticultor por vocación?

Eu en realidade sempre traballei na construción, de iso vén o apodo de 'O ladrillero' que me puxeron no Marcelino —un bar de Sober—. Pero, na casa sempre houbo viña e toda a vida lles axudei a meu pai e meu avó a traballar, e cos anos funme liando.

### Meteteuse case sen querer?

Algo de idea sempre me levou, pero todo veu se dar conta. Primeiro, compramos unha parcela, despois comezamos a replantar e ó pouco xa producíamos máis do que consumíamos. Así que nos noventa empezamos os trámites e no 2000 rexistramos a adega e entramos na denominación.

### Proencia?

Efectivamente, Proencia porque somos de Sanxillao, que pertence á parroquia soberina de Proendos. Meu avó sempre lle chamou Proencia a Proendos, porque dicía que o seu verdadeiro nome era ese, entón escollemos Proencia para a adega. Meu avó a Sober nunca lle chamou Sober, sempre lle chamou Berea, porque era o seu verdadeiro nome. En realidade, o primeiro Sober é un pobo que se chama Sober o vello, tamén da parroquia de Proendos.

**Ademais hai simbolismo na etiqueta dos viños Proencia.** Representa uns petroglifos da parroquia.

### Cal é a produción da adega?

Entre 17.000 e 18.000 litros anuais, todos de viñedo propio. Temos tres viñas en bancal de pedra na subzona de Amandi. O 80% da produción é de Proencia mencia xove e o resto de Proencia mencia barrica.

### Non hai Proencia branco?

Non. Cando compramos as viñas reconvertimos plantacións a mencia e agora, coa miña idade, comezar co branco non se me antoxa.

### Onde está o seu mercado?

En Galicia. Contamos con varios distribuidores para estar en tendas e restaurantes de toda a comunidade.

**Antes fixo referencia á idade. Semella que o relevo xeracional é o punto débil da Ribeira Sacra.**

Sí, iso está claro. Eu estou nisto por meu pai Tomás, agora ten 98 anos, e sempre foi o que mantivo isto. Pero, o certo é que hoxe non hai xente nova que queira traballar a ribeira, é un traballo duro.

### No seu caso hai relevo?

Teño dúas fillas e tres netos. Os netos son novos e participan na

vendima e noutras labores cando se lles precisa. Pero diso a falar de relevo, hai diferenza.

### Cal é o segredo dos seus viños?

Traballo a viña como me aprenderon o meu avó e o meu pai. Como se fixo toda a vida. Conto co apoio do enólogo Luis Buitrón, pero fago como se fixo sempre.

### Que é o máis importante na elaboración do viño?

O traballo na Adega. Na viña

ninguén traballa igual, cada un poda como sabe, como aprendeu e ninguén poda igual. Cada un coida as cepas dun xeito e as uvas medran todas, pero o máis importante é o traballo na adega. Que o viño non se estropee, que non colla olores, que non saque sabor a corcho, que leve o tempo preciso de madeira.

### Cambiu moito ese traballo?

Totalmente. Nada que ver cos tempos nos que se recollía toda a uva que houbera, se mesturaban as variedades e se deixaba o viño á sorte. Sempre había xente á que se lle perdía a colleita.

### Vostede recorda cando a Ribeira Sacra apostou pola mencia?

Claro que recordo. Nós sempre tivemos moita cepa de mencia pero nas viñas desta zona había sete ou oito variedades diferentes, mouratón, garnacha, albarillo ou palomino. Ata recordo unhas que lles chamábamos directas que quedaba o vago pegado no ceo da boca cando as comías.

### Foi duro o cambio á mencia?

No meu caso non, pero supoño que habería xente que non o entendía, que lle podía parecer de tolos arrincar as cepas para tirar con elas e pagar outras.

### Dicía antes que o traballo na adega cambiara moito. E na viña?

É duro, pero xa houbo melloras.

### Por exemplo?

A primeira, as pistas para meter un tractor ou un coche ata a viña. Antes toda a uva se sacaba ao lombo e despois se levaba nas caballerías para a adega. Ter a auga na finca tamén foi importante, moita xente tén pequenos depósitos de manantiais das regueiras ou atomizadores que traen das casas. Antes para dar sulfato, tiñan que ir dúas persoas, unha para dalo e outra para carretarílle a auga. E tamén foron bos os raffles para subir as uvas polo medio da viña.

### Como valora a creación da denominación de orixe Ribeira Sacra?

Moi positiva. Temos máis controis e hai que adaptarse a unhas normas, que iso aos máis vellos, aos que levamos toda a vida facendo as cousas á nosa maneira, a veces pode resultarnos pesado. Pero, sen unha denominación esto estaría relegado ao consumo familiar e o abandono sería máis grande.

### Pensou algunha vez que os viños da Ribeira Sacra se venderían na China ou nos Estados Unidos?

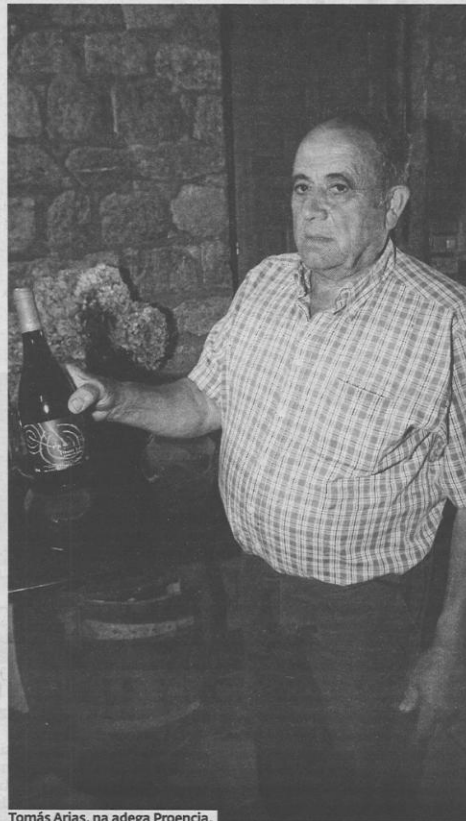
Pois non. Pero alégrome moito e ogallá se vendera moito máis.

### Experiencia

«O segredo dun viño para min é o traballo na adega, hai que coidalo para que non se estropee e conservalo ben».

### Futuro

«Hoxe apenas hai xente nova que queira traballar a ribeira, é unha tarefa dura pero tamén houbo melloras».



Tomás Arias, na adega Proencia.

## A feira de Belesar reunirá os días 24 e 25 catro adegas e dez produtores de cereixa

### O Saviñao

#### DELEGACIÓN

**MONFORTE.** Un total de catro adegas porán á venda cerca de 4.000 botellas de viño na novenda edición da feira de Belesar (O Saviñao), que se celebrará os días 24 e 25 deste mes. As adegas que estarán no certame son Condado de Sequeiras, Muras do Fortes, Adega Fontao e Terras Bendaña. Tamén haberá unha decena de colleiteiros de cereixas que contan vender 3.000 kilos desta froita.

Os organizadores da feira traballan nos últimos detalles do programa. O sábado, ás 13.00 horas, o exsubdelegado do Goberno Xosé Vázquez Portomeñe inaugurará o certame. Nesa xornada, a música correrá a cargo da Banda Neón e dos Estoupacaldeiros.

Para o domingo, están previstas as actuacións do grupo Val do Asma e a orquestra Atrévete. Tamén haberá un concurso de atunxos entre 'rabudos' e 'papeiros', os veciños das dúas beiras do Miño.

## Un videoclip feito por chantadinos estarás nos festivais de cine de Cans e Vigo

### Chantada

#### DELEGACIÓN

**CHANTADA.** Un videoclip do grupo de rock bravú Liviao de Marrao, producido por Chantada Films, dirixido por Alfredo Pardo e con dirección de fotografía de César Seijas, foi seleccionado para o XI Festival de Cans no Porriño e para o III Festival Primavera do Cine de Vigo.

'Narco-corrido riberao' é unha das cancións do disco 'Matanza eta Filhoak' de Liviao de Marrao. O tema é unha adaptación musicalizada feita polo grupo dun romance popular recollido polo antropólogo Xavier Viana sobre os sucesos históricos acontecidos na festa do Ervedeiro de 1931.

Para reflectir os incidentes no videoclip, foi preciso contar con distintas localizacións e rodar en exteriores e de noite. Tres días foron necesarios para completar a peza audiovisual, onde participaron máis de 50 persoas.

O festival de Cans será os días 24 e 25 deste mes e o de Vigo do 4 ao 8 de xuño.