

# La vendimia, hace medio siglo

La revista «Vida Gallega», con firmas del prestigio de Otero Pedrayo, Risco, Fole y Castroviejo, editó en Lugo en 1958 un número dedicado al mundo de la viticultura

LUIS DÍAZ  
MONFORTE / LA VOZ

Se apagan los ecos de otra vendimia. Deja estampas muy diferentes de las que retrató en el año 1958 la revista *Vida Gallega*, referente de la intelectualidad de la época, en un número monográfico sobre la viticultura en Galicia. Aunque quizás no sean tanto. Medio siglo después el futuro sigue siendo de las «antiguas y nobles» cepas gallegas cuya bandera enarbolaba entonces José María Castroviejo. Brancellaos, cañíos, albariños y treixaduras sobrevivieron a aquella época igualitaria «de vides americanas y cooperativas», como la definió el señor de Tirán, siempre nostálgico de un pasado ideal. No pudo con ellas un tiempo que vio nacer la fermentación «de receta y manual», los «vinos sin alma» contra los que se rebela en esas mismas páginas Otero Pedrayo.

Por el número de *Vida Gallega* dedicado a la vendimia desfilan colaboraciones firmadas por Manuel María, Iglesia Alvaríño Vicente Risco, Bouza-Brey, Castroviejo, Ánxel Fole, Otero Pedrayo, Fernández-Oxea y Antonio Fraguas, entre otros destacados intelectuales. En su inmensa mayoría, voces de sus sueños esperanzados», reflexiona Aquilino Iglesia Alvaríño en el artículo que abre la revista.

*Vida Gallega* se publicó en dos etapas. El primer número salió de imprenta en Vigo en el año 1909, con un dibujo de Castelao en su portada. En esa ciudad se editó hasta 1938, al principio con periodicidad quincenal, y más adelante mensualmente. Su cuidado diseño y la mezcla de contenidos culturales y vida social le granjearon un gran éxito. Tras el

## Un paisaje interior

«La viña en Galicia —aparte zonas mínimas en las que se industrializó y a las que no se refiere sino muy poco de lo que digo— no es tanto un elemento del paisaje externo como lo es del paisaje interno que estamos a cada

Castroviejo reniega de la monotonía de las nuevas viñas de patrón americano

momento recreando [...] El gallego ve sin pena ni gloria cómo se truecan en pinares sus robledas, las viejas *devesas* señoriales que ya no aguarda el miedo antiguo. Sustituye, con la avaricia que la tierra siempre hizo legítima, los rodales de castaños por los de eucaliptos de perenne juventud



Foto que ilustra el artículo sobre la vendimia en el Sil que firma Vicente Risco en el ejemplar de 1958 de «Vida Gallega». VALENTÍN ROLDÁN

insolente. Pero no vería sin pena la desaparición de sus vides, signos vivos muchas veces de su miseria, siempre de sus sueños esperanzados», reflexiona Aquilino Iglesia Alvaríño en el artículo que abre la revista.

*Vida Gallega* se publicó en dos etapas. El primer número salió de imprenta en Vigo en el año 1909, con un dibujo de Castelao en su portada. En esa ciudad se editó hasta 1938, al principio con periodicidad quincenal, y más adelante mensualmente. Su cuidado diseño y la mezcla de contenidos culturales y vida social le granjearon un gran éxito. Tras el

obligado paréntesis de la Guerra Civil, inicia una nueva andadura que irá de 1954 a 1963. La redacción se trasladó en 1956 a Lugo, al número 21 de Antonio Molina Colonia, calle próxima al barrio de A Milagrosa donde tenía su domicilio el editor, José Iglesias Presa. Un fotógrafo lucense, Valentín Roldán, es el autor de las imágenes que ilustran el número dedicado a la vendimia.

Más allá de los apuntes etnográficos y las tópicas loas a los vinos autóctonos, la revista *Vida Gallega* incorpora otro tipo de reflexiones de mayor calado, que apuntan por vez primera fue-

ra del ámbito científico a la propia identidad de los vinos de Galicia. Resulta revelador el enfoque de José María Castroviejo en su colaboración *La vid y la vida*: «¡Pompa y riqueza de los mostos, desprendidos de las antiguas y nobles cepas gallegas...! A dónde os fuisteis en esta época igualitaria de vides americanas y cooperativas que nos ofrecen un Ribeiro 'standard' con cierto sabor a rioja?... ¿Qué dirían, 'espuelas de Ribadavia', hoy Cervantes, Tirso, Froissart, Vasco, Medrano o Molina?».

En algunos de los artículos se percibe cierta desazón por la pér-

dida de la identidad del viñedo gallego, asentada sobre un patrimonio varietal en cuyo valor habían reparado a lo largo del siglo XIX científicos como Antonio Casares o el agrónomo Darío Fernández Crespo. Casares publicó en 1843 sus *Observaciones*

La intelectualidad repara en el valor de las viejas vides catalogadas por Casares en el XIX

sobre el cultivo de la vid en Galicia, primera catalogación de las variedades de cultivo más arraigado en el noroeste peninsular. Cuando salió a la luz la revista de *Vida Gallega* sobre la vendimia, perdían terreno a pasos agigantados en beneficio de otras cepas foráneas más resistentes y productivas, pero que producían vino de muy baja calidad.

## Las cepas invasoras

En la segunda mitad del siglo XIX, la filoxera y el oidio habían diezmando el viñedo gallego. La utilización del azufre frenaría la incidencia del hongo causante de la *cinsa*. En el caso de la filoxera, fue necesario replantar con patrones americanos resistentes a este insecto. Lo que se injertaba, sin embargo, no era brancellao o albariño, sino jerez, alicant o ca-

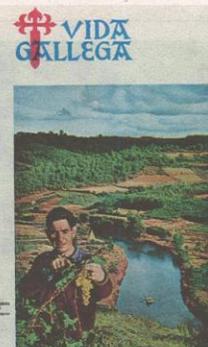
## Muy seguida al otro lado del Atlántico

*Vida Gallega* ofrecía en sus páginas una peculiar combinación de contenidos culturales y ecos de sociedad, también presente en el número dedicado a la vendimia. «Foi algo así como unha mestura entre *Semana* e *Cambio 16*», dice Henrique Alvarellos, director de Alvarellos Editora y sobrino nieto de José Iglesias Presa, propietario de la cabecera de esta revista a partir del año 1954.

En su colección *Rescate*, Alvarellos Editora recopila los artículos escritos por Álvaro Cunqueiro para esta publicación en su segunda etapa. «*Vida Gallega* sirvió como vehículo transmisor de y catalizador de una buena parte

de la riquísima actividad social y cultural que, por aquellos años generaba Galicia; actividad que, por cierto, traspasaba cada mes el Atlántico, pues tenía su principal mercado en los países de habla hispana», anota Henrique Alvarellos en el prólogo de la antología *Viajes y yantares por Galicia*. La tirada en el año 1911 era de 31.500 ejemplares y en 1930 se alcanzaron los 70.000.

Entre otros aspectos, la revista *Vida Gallega* fue pionera por su amplio y cuidado despliegue gráfico. Urbano Lugrís, Álvaro Cebreiro, Julia Minguillón, Manuel Prego e Isaac Díaz Pardo firman varias de las portadas.



Portada del número 740

talán. «De Galicia vuelan al Rhin cepas escogidas como madamas, y ambarinos tostados de Leiro acunan la infancia del Oporto. Antes ya las romanas calzadas supieron de vuestra dulce pesadumbre. Tostados de Leiro acunan la infancia del Oporto ¿Pero que fue de tanto galán y tanta invención como trajeron? Salud sin duelo, lágrimas corriendo. Lágrimas de las hermosas y altivas especies que en pie quedan: albariño, brenccellau, caíño, tinta-femia, treixadura...», se lamenta Castroviejo en un encendido alegato contra la «monótona igualdad de las plantaciones americanas».

**A golpe de mazo**

Los golpes de mazo de los carpinteros, preparando pipas, pipotes y cubetas, anunciaban en aquella época la proximidad de la vendimia, relata Ramón Otero Pedrayo. La asepsia igualadora del acero inoxidable todavía no se había instalado en las bodegas, pero el polígrafo ourensano vislumbra entonces los riesgos de la estandarización: «Se advierte hace años una forma y figura tris-

**Otero Pedrayo se queja de las fermentaciones «de receta» y los vinos «sin alma»**

te, mecánica, industrial en la vendimia: la de los vendedores de la uva para las grandes o pequeñas bodegas monopolizadoras, igualatorias, grises, fermentación de receta y manual. Vinos sin alma, como los indumentos de almacén y los diccionarios de ideas afines o de frases grato a los economistas de las medias y el tanto por ciento y a ese triste fantasma de tipo de vino regional».

Sobre el vino, escribe el periodista Emilio Merino en *Vida Gallega*, «se pontifica como si se tratara de la cosa más seria del mundo». Se refería al albariño, pero su reflexión vale para otros vinos. Los que despiertan en la bodega «la fragancia del sábrigo y las viejas piedras», que dice Otero Pedrayo.

# Vinos afamados en la Ribeira Sacra

*Nostalgia del albarello y apología de Amandi, Peares, Quiroga y San Fiz*

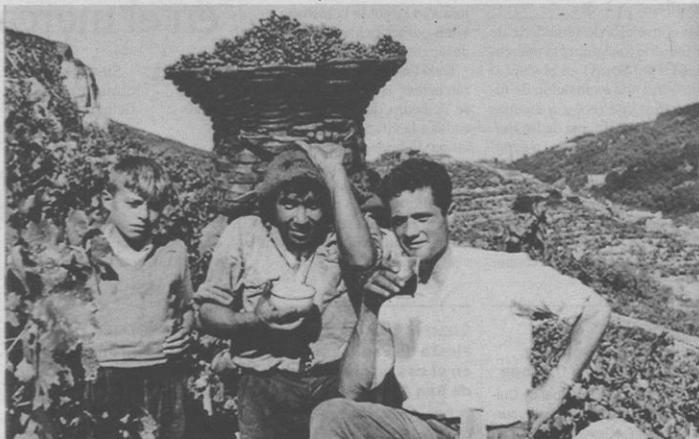
**LUIS DÍAZ**  
MONFORTE / LA VOZ

Las zonas vitícolas de renombre no diferían mucho de las actuales en 1958. En la revista de *Vida Gallega* sobre la vendimia no faltan elogios al albariño de Trago, Barrantes, Padrenda o Sián. «Vino que durante muchos años fue cosechado para el consumo particular y que ahora comienza a comercializarse», señala en ese número Emilio Merino. Otros artículos aluden a la alegre *aguja* del tinto «delgado y de color granate» del Condado, ensalzado por Bouza-Brey; al blanco de O Rosal «un tanto literario como todos los espumosos», en palabras de Luis Santamaría; e incluso al aire «infantil y femenino» del vino de Betanzos, reivindicado por Mariano Tudela.

En un artículo titulado *La vendimia en tierras del Sil*, Vicente Risco rememora con nostalgia los tiempos «en que se cortaban los racimos de la cepa vella, el albarello y la castellana, antes de la mencia y la garnacha». El escenario de sus añoranzas son las viñas de A Costa de Alais y de Porta de Lobos, cercanas a la localidad Castro Caldelas, donde tuvo su residencia en una casa del casco histórico ahora convertida en hospedaje. Zonas de viñedos que hoy vuelven a despuntar, replantadas a veces con vides de las que echaba en falta el escritor ourensano.

**Buenos y óptimos**

Ánxel Fole, que dedicó buen parte de su vida a ejercer el magisterio en Quiroga, firma un artículo de *Vida Gallega* sobre la viticultura en esa comarca, que algún autor definió como su «Arcadia particular». «El vino quirogués es excelente, aunque elaborado a la buena de Dios, con métodos rutinarios. Ligero vino tinto para comer, gracioso y un tanto raspantillo; fuerte vino blanco, de cepa vieja, para chatear», distingue Fole. Sin entrar a des-



Vendimia en la ribera chantadina de San Fiz a mediados del pasado siglo. COLECCIÓN DE ROI FERNÁNDEZ



Foto de autor desconocido de unas amigas en la vendimia en Doade

cribir variedades ni métodos de elaboración, esboza su particular jerarquía del vino de Quiroga: «Hay vinos buenos que son los que se dejan beber, y vinos óptimos que son los persuasivos: los que incitan a que se les beba, haciendo de cada trago un formidable argumento».

Juez titular de Chantada por aquel entonces, Ramón Carballal Pernas sitúa el vino de la ribera chantadina de San Fiz entre los mejores de Galicia: «Hay que beberlo despaciosamente, paladeándolo y, si acompaña a un

buen asado de ave doméstica, la conjunción será perfecta. No es tan denso como el tinto de Ribadavia, pero le gana en olor, color y sabor. Por su ligera aspereza, hace resaltar su aroma. De bastante cuerpo para los tintos gallegos. Como los Beaujolais franceses [...], los mejores San Fiz son casi siempre del año».

**Tabernas de Monforte**

Sostiene el prestigioso jurista que el vino de San Fiz, «codiciado por los canónigos lucenses ya en tiempos del gran obis-

po Odoario», era junto con los de Esperón, en O Saviñao, y Amandi, los «tintos sanguíneos» predilectos de los césares romanos.

Los de Amandi, aventura en otro artículo de la revista Manuel Fernández, competían en la Roma imperial «con los famosos vinos de Palermo o de Chianti». El rojo del vino de Amandi, «viego y un tanto desdorado como el oro de nuestros altares barrocos, se transparente en los amplios vasos de cristal tallado que aún prestan su servicio en algunas tabernas de Monforte».

Xosé Ramón Fernández Oxea, conocido por *Ben-Cho-Shey*, prefería el vino de Os Peares, que «sin haber alcanzado la fama de sus vecinos de Amandi y Ourense, no cede en calidad e estos ni a los de Pombeiro». El tinto, «cardenalicio, transparente y oloroso», era a su entender el acompañante perfecto para una merienda «solemnemente ofrecida a las ninfas del Miño». Muchos ourensanos aplicaban su consejo «aprovechando la buena combinación del por entonces nuevo tren a Monforte». Por cierto, era el más barato de España.



**Vuelta a la tradición.** Viejas prácticas como el pisado de la uva, recogidas en las imágenes que ilustran la revista de *Vida Gallega* sobre la vendimia, se recuperan en la actualidad. El ejemplar del que se reprodujeron las fotos de Valentín Roldán pertenece al coleccionista monfortino José Luis Martínez Montero.

