

VIÑO NOVO, PALABRAS VELLAS

PREGÓN FESTA DO VIÑO NOVO DE ARANTEI 17 DE NOVEMBRO DE 2019

Bo día a todas e a todos.... Que tal está o viño novo este ano? Bo? Ten que estar ben bo, porque a Comisión de festas puxo, seino seguro, o seu empeño porque así fose. Este ano celébrase xa a **XXI Festa do viño novo**, organizada pola Comisión de Festas de San Roque aos que quero felicitar por seguir mantendo a tradición de facer o viño novo como se fixo sempre, ao xeito tradicional. Un viño novo que por forza ha de estar bo, porque está feito con uvas doadas polos veciños e veciñas de Arantei e se fai de corazón e con agarimo na adega, como sempre se fixo. Doulle as grazas a esta Comisión e en especial a Paula polo seu convite e darme a oportunidade de falar un pouquiño con vós. Arantei é terra onde teño moi bos amigos.

Amigos e amigas como os que xunta o viño, para falar de vagar na adega, na taberna, ao redor dunha boa mesa de comida. Non se pode tomar un cocido sen un tinto que o baixe ou unha mariscada sen un branco que a acompañe. As nosas comidas fan maridaxe cos nosos viños e enténdense á perfección, nunha sorte de harmonía cuxa orixe se perde no tempo. O viño fai que as palabras saian da boca con alegría e anima á conversación. E se é novo, coma este que hoxe catamos, transmítenos a ledicia da xuventude e anímanos a compartir conversas inesgotables, porque xa o di o refrán “**o viño fai o vello mociño**”. Fai, en fin, que as palabras agromen da boca coa fluidez daquel que toda a vida foi amigo de contar historias. E as palabras hai que deixalas saír, darlle uso para que non esmorezan, porque o viño tráenos palabras que se van perdendo polo desuso.

Acostumo traballar coas palabras para fiar historias e dáme mágoa velas esmorecer por falta de uso. Con cada adega que pecha, unha palabra queda dentro pechada con ela, afogada nunha pipa de viño. Hoxe vou facer

un exercicio de lembranza de moitas destas palabras que nos chegan co viño, para que non caian no pozo do esquecemento. Palabras soltas e tamén palabras ensarilladas en refráns, porque son moitos os refráns, que na nosa lingua, fan referencia ao viño. Moitos, os de máis idade, coñecen e usan estas palabras, outros coñecen, mais xa non usan os obxectos aos que lles dan nome e aos máis novos nin sequera lles soan.

Fálovos de palabras fermosas que compoñen a **FUSTALLA**, mobiliario da adega, e que como moitas adegas do país van quedando na lembranza, porque o progreso vén petando con forza. O progreso é bo e del saen moi bos viños, exemplo deles temos abondo nestas terras, pero tamén é certo que a tradición debe correr parella co progreso, porque na tradición está a sabedoría de elaborar un bo viño.

Hoxe quedan poucos adegueiros que fagan o viño de forma tradicional ou artesanal e xorde a cultura do aceiro inoxidable, que substitúe as vellas pipas de viño, que noutroa enchían de fartura as nosas adegas. Xa non é rendible facer viño, a xente nova compra viño de boa calidade en tendas especializadas e o viño, feito na casa, non gusta, porque ten moita acidez, porque non ten corpo, porque, en realidade, as tarefas de coidado das viñas dan moito traballo e custan cartos, cartos que non se recuperan. Por iso ten tanto valor esta Festa, onde se fai viño con métodos artesanais, para que as novas xeracións valoren o esforzo e, tamén, non esquezan parte tan importante da nosa cultura.

Pedral, albariño, treixadura, caíño e godello, entre outros, van madurando na viña, de **cepas** tan vellas coma o tempo. Mais lembremos ter tino, porque xa nos avisa o refraneiro “**O viño das cepas vellas, quenta as orellas**”. En madurando o viño, na adega, prepárase a fustalla, porque “**Fustalla boa e limpa, medio viño fai**”. Co **piazás** límpanse os gabexos, que logo se **fondan** a golpe de **chazo** e **martelo**. As **dubelas**, ben arquexadas, semellan soste o tempo nas súas costas dobradas. Foi o **toneleiro** o que, meténdolles brasa, fixo delas unha vellas de costas arquexadas para sempre.

Na **fondama** bótase **sebo** polo **xabre** e tamén se **xabrea** o gabexo. O barril debe quedar ben selado para recoller o viño desexado e que non se perda nin a pinga do **bago** máis pequeno.

Chega a vendima e o carro, cargado de vendimadores e **gabexos**, vai cantando a súa canción de alegría ata as viñas. É a alegría da vendima, que xuntaba as familias e os veciños. Traballo cooperativo que remataba co baleirado das uvas na **estrugadora**. Unha estrugadora, que segundo a colleita, grande ou pequena, se situaba enriba dun **tinallón** ou dun **barril**. As uvas baléiranse na **cubeta** da estrugadora, que as traga coa fame de quen non comeu nun ano, e pasan lixeiras entre os **rolos**. O **fuso** xira sen parar, movido polo **volante** que guía o mozo ou moza máis forte. Os nenos e nenas sempre gustaban deste traballo, mentres os maiores carrexaban as uvas dende o carro. Tamén era gusto dos máis pequenos **pisar as uvas**, aínda que isto supoñía un perigo polos bafos que soltaba o **bagazo**. Aquí nunca faltaba unha avoa que avisase ou dese conta dun tal que seica morreu afogado tripando bagazo.

Os bagos, xuntos e esmagados na estrugadora, compoñen o bagazo, uvas separadas do **acio** e xa **degrañadas**. Chegou a hora de tombar o bagazo, **bagullo**, **bagaña**, **bullo** ou **maga** como tamén se lle chama, para levar á **lagareta**, onde repousará arredor tres días e así rematar de extraerlle todo o zume posible. Separado o líquido do sólido, aparece o **mosto**. Un doce sabedeiro, pero que aínda non podemos chamar viño.

E aínda que ansiamos o líquido, non nos esquezamos do sólido, porque aquí a todo se lle dá uso. O sólido, o **espremón**, botámolo en sacos para levar ao **pote** e facer a augardente. A festa da augardente ou a festa do pote tamén daría para moita literatura e moita troula, de seguro.

Fermentado o mosto, xorde o viño tan esperado. Probámolo na mesma adega servíndonos da **escudilla** e pasámolo aos gabexos, aos **bocois**, ás **pipas**, ás **cubas**, axudados do **cabazo**, medida de 15 litros na nosa zona,

mais pode chegar aos 20 noutras partes de Galiza. Hai quen gusta de probar o viño na adega do mesmo xerro branco, pintado de negro, **“O viño polo xerro, é como mellor o quero”**, volve ilustrarnos o refraneiro.

Se nos colle o viño nun barril, fixemos pouca vendima, porque o barril leva entre 9 e 10 cabazos, pero se o metemos no gabexo a cousa xa foi mellor, xa que os gabexos teñen unha capacidade de entre 25 ou 40 cabazos. Por non falar da pipa, que co seu aspecto estilizado, por ser máis alongada, pode gardar 34 cabazos ou o bocoi que leva entre as súas dubelas 45 cabazos e chegamos xa o máximo da colleita, unha gran colleita!! a que enche a cuba que contén 103 cabazos. Son moitas as expresións que a nosa lingua tirou a partir destes barrís. Chaman a atención **“Estar coma unha cuba”** que significa, como todos sabemos, estar moi borracho, porén **“estar coma un bocoi”** é estar moi gordo. A comida e o viño outra vez da man! Cousas da lingua!

Esta cuba, quizais por ser de entre os barrís o máis grande, ten unha **fondama** cun **postigo** no medio para poder abrila. Tampouco se esqueceu o refraneiro das cubas e teñen o seu refrán: **“ Viño de cuba grande e caldo de pote pequeno”**.

O viño novo xa se podía probar coas castañas asadas no 1 de novembro, pero non era ata o **San Martiño**, o 11 de novembro, cando se remataban de encher os barrís e se lle puña a **zapa**. **“No San Martiño hai que zapa o viño”**, xa o di o refrán. A zapa é o tapón que se lle pon ao barril no medio da súa redonda barriga, cando o enchemos ata arriba axudándonos dun **funil** ou mesmo dun **xerro**.

O San Martiño era unha época ideal para probar o viño novo, **“día de San Martiño, proba o teu viño”**. Había grandes borracheiras que honraban o santo a carón dos gabexos. Porque habedes de saber que o San Martiño é o patrón dos bebedores, herdeiro en título do deus Baco como lle chamaban os romanos ou do deus Dioniso como lle dicían os gregos.

Cantas palabras, canta riqueza nas nosas adegas. Viños e palabras a moreas que se van perdendo. Cantos nenos e nenas, dos aquí presentes, xa non teñen verbas para nomear, porque non se pode nomear o que non se ve, o que non se usa, o que non existe. Que o viño nos axude a nomear a **fustalla**, o **gabexo**, o **cabazo**, o **chazo**, a **tinalla**, o **tinallón**, a **estrugadora**, o **xabre**, a **fondama**, o **lagar**, a **dubela**, o **espremón** e tantas outras palabras que saen da adega co viño novo.

Deixade, pois, saír as palabras nadas na adega, canda o viño, e soltádeas a voar regadas de viño novo. E que non falte a comida!

“O viño que salte, o queixo que chore e o pan... sempre diante” e xa sabemos que Arantei é terra de bo viño, mais tamén de bos panadeiros e panadeiras.

E despídome xa coas palabras do escritor Álvaro Cunqueiro, quen dicía que ***aos galegos gústannos os viños. Quizais porque teñen máis ganas de falar ca nós, ou porque teñen un sabor fuxitivo, e buscándollelo lembramos tempos, lugares, xentes, amores, e despedidas***

Raquel Castro

Festa do viño novo de Arantei, 17 de novembro de 2019