

# A coincidencia exacta do xarro e o viño

**DEPUTACIÓN E EOI.** TOMÁS LÓPEZ E OTILIA ARIAS, OLEIROS EVITICULTORES DA RIBEIRA SACRA, PARTICIPARON NO PROGRAMA DINAMÍZATE PARA PROMOCIONAR OS SEUS PRODUTOS

POR: NIEVES NEIRA FOTOS: ANA SOMOZA

**H**oxe, na mesa, un xarrón de Gundivós, que é a forma de chamar a unha das oleiras más primarias de Europa —xa que case non tivo cambios dende o neolítico—, practicada en distintos lugares da Ribeira Sacra. Tamén, na mesa, o viño da zona, co mesmo sabor que xa tiña antes de que os romanos escalasen a paisaxe con bancas. Un bodegón así é posible, hoxe, na mesa, grazas ao traballo de oleiros e viticultores como son a parella vital e profesional de Tomás López e Otilia Arias García, asentados en Corvella (Sober).

Ali, a viña da Lucenza dá nome a un viño amparado no ano 2007 pola Denominación de Orixe da Ribeira Sacra. «Facemos un viño dunha grande calidade organoléctica, que non ten ningún tipo de contido químico, que é tamén o que está demandando o mundo do viño», conta Tomás López. A distribución da súa producción, probablemente das máis pequenas do Consello, repártese en Galicia e tamén entre os visitantes que chegan doutros lugares de España e do mundo. É precisamente ese carácter de producción «ecolóxica, sustentable e plurivarietal» a que Tomás López pensa que debía defender o Consello Regulador, para así tamén «promocionar a excelencia e a singularidade dos nosos viños».

Na oleira Figullos, na mesma ubicación da viña, Tomás e Otilia producen as cerca de sesenta pezas catalogadas dentro da cerámica de Gundivós, que dende a cultura castrexa fai xirar a súa roda baixa —a diferencia dos tornos altos— e cuxos 'bigotes' seguen sendo os mesmos motivos decorativos seculares. O único que cambiou, e non en tódalas pezas, foi a maneira de impermeabilizállas. «O pez —resina de pino— dálle ao xarro un sabor único, e agora ás veces non se quere esa interferencia, que eu considero esencial, un sabor recollido e cantado na historia da literatura. Seguimos impermeabilizando con pez, pero o proceso cambia nas pezas nas que non se queren cambios no sabor», explica Tomás. Áinda así, el segue facendo eses xarros que mantienen o antigo gusto que viaxaba a Roma nas ámboas da Ribeira Sacra, e coas que os romanos erixiron o Testaccio, un monte de escombros formado tamén por ámboas de aceite andaluz



Tomás López González e Otilia Arias García.

## A parella conxuga a producción de viño ecológico coa tradicional olería de Gundivós

**O obxectivo dos artesáns é crear unha web co asesoramento dos técnicos do Dinamíz@te**

e outros cacharros, e cuxas covas, hoxe, considéranse perfeitas para gardar o viño.

Actualmente, a máis común das pezas na oleira Figullos é o xarro de viño, cuxa dimensión varía entre algúns capaces de acoller 16 litros —utilizados nas festas e nas mallas— e outros más pequenos e cotiás, con capacidade para dous. Viño e xarro, contido e contíente, coinciden en Gundivós gracias a oleiros e viticultores como Tomás e Otilia.

**DINAMÍZ@TE.** Tomás López González e Otilia Arias García foron uns dos 300 autónomos e micropymes da provincia que recibiron asesoramento dentro do programa Dinamíz@te, organizado pola Deputa-

ción de Lugo en colaboración coa Escuela de Organización Industrial (EOI) e financiado nun 80 por cento polo Fondo Europeo de Desenvolvemento Regional (Feder).

A empresa participou no programa co obxectivo de «crear unha rede de información e unha páxina web onde exponer os nosos produtos». Ata agora, o viño Lucenza pode adquirirse no mesmo lugar de Corvella, e tamén no Centro do Viño da Ribeira Sacra, en Monforte. Tamén as pezas da oleira poden comprarse no taller, así como nas distintas feiras ás que acuden os oleiros. Visibilizar os seus produtos únicos nunha páxina web servíñalles para abrir as novas canles de distribución e promoción que merecen.

## FIGULUS / LUCENZA DATOS DA EMPRESA

**Endereço** ▶ Corvella, Proendo, Sober (Lugo), 27370, Lugo.

**Telefónicos** ▶ 982 460 546 e 616 706 356.

**Correo electrónico** ▶ proencia1@gmail.com.

**Figulus** ▶ Os oleiros acuden cada ano á Feira de Olería Alfaroleiros, en Oleiros; a romaría de Augas Santas, en Ferreira de Pantón; á Feira do viño de Amandi (os días 28 e 29 de marzo); ou á Feira do Viño de Vilachá, na Pobra do Brollón. Tamén imparten distintos talleres en centros sociais, na Festa da Reconquista en Vigo, na Romaría de Vilanova dos Infantes, entre outros puntos de Galicia.

**Lucenza** ▶ O viño pode adquirírselo no Centro do Viño, en Monforte.



DEPUTACIÓN DE LUGO



Proyecto Dinamíz@te, organizado pola Deputación de Lugo en colaboración coa Escuela de Organización Industrial e cofinanciado nun 80% polo Fondo Europeo de Desenvolvemento Rexional.

COFINANCIADO POR:



FEDER

FONDO EUROPEO DE  
DESENVOLVIMENTO REXIONAL

"Unha maneira de facer Europa"