Los últimos viñedos medievales

Las viejas cepas que aún sobreviven en San Vicente simbolizan el papel del monasterio benedictino en la historia vitícola de la Ribeira Sacra

LUIS DÍAZ

Más allá de los tópicos que circulan al respecto, la ciencia parece tender puentes entre la roma nización y la viticultura en Galicia. La presencia de vinos como el amandi en la mesa de algún emperador no deja de ser una elucubración abonada por la literatura. Pero el estudio de algunas variedades gallegas mediante modernas técnicas moleculares revela que su origen es muy anterior a la colonización monástica medieval, etapa en la que solía situarse su llegada. A las órdenes religiosas se debe, en todo caso, la gran expansión del viñedo, que según el geógrafo Alain Huet de Lemps habría alcanzado su apogeo en el noroeste peninsular en torno al siglo XIII. Por lo que respecta a la Ribeira Sacra, el monasterio benedictino de San Vicente jugó un papel primordial en ese desarrollo.

En un contexto histórico en el que la producción de vino alcanzaba una gran rentabilidad económica, San Vicente impulsó el cultivo del viñedo a través del arrendamiento de las tierras en el área de influencia de Monforte, incluidos los municipios limítrofes. Suya era la ribera de Doade, en Sober, ya desde el siglo X, y también las afamadas laderas de Vilachá de Salvadur, en A Pobra do Brollón.

La mayoría de los foros se pa gaban en especies, en particular a partir del siglo XV, cuando mo-nasterios como el de Monforte centraron casi por completo su producción en el viñedo dentro y fuera de las zonas de ribera, como ponen de manifiesto estudios realizados por el historiador José Antonio López Sabatel.

Una gran riqueza

«A economía dos mosteiros galegos xiraba en torno ao cereal e o viñedo. San Vicente era un dos máis ricos de Galicia e maior par-



liejas cepas en una de las viñas que cir

La ribera de Doade dependía del monasterio monfortino desde el siglo X

te dos seus ingresos procedían da venta de excedentes de viño nos séculos XVI e XVIII, e incluso no XVIII», explica César Carnero, delegado de patrimonio histórico del Obispado de Lugo.

Sin contar el valor comercial que llegó a alcanzar en aquella época, el vino tenía un papel destacado en la propia dieta de la orden de San Benito, Solo el consumo de los monjes de San Vicente suponía doscientos litros diarios. según escritos que se conservan en el Archivo Histórico Nacional. En sus fondos documentales también existen referencias

Solo el consumo de los monies alcanzaba los doscientos litros de vino diarios

a la bodega del monasterio y a las que tutelaba en el Campo da Virxe, en la parroquia de Santa Mariña o en Vilachá de Salvadur. Son solo algunas de las mu-

chas posesiones vitícolas de la orden benedictina, cuya huella sigue latente en las viejas cepas que se conservan en el entorno del monasterio. La presencia de viñedos en el monte que circunda el casco urbano de Monforte no pasó desapercibida, a comienzos del pasado siglo, a la escritora inglesa Annette M. B. Meakin. autora del libro de viajes Galicia, la Suiza de España.

El investigador local Felipe Aira ha reunido una gran cantidad de documentos relacionados con las bodegas y viñedos que pertenecían a los monjes en Monforte y en las feligresías de los alre-dedores. «El coto de Doade era una de las zonas más importan-tes de viñedos desde que fue donado al convento monfortino en el siglo X», señala el autor de esta recopilación.

Según el libro de escrituras de fray Mancio de Torres, una de sus fuentes principales, Doade fue donado a San Vicente «en el año de Cristo 931, en tiempos del abad Jandubio». Doade sería objeto durante cinco siglos de constantes conflictos entre los condes de Lemos y los benedictinos. Algunas versiones de La Corona de Fuego, apunta el investigador monfortino, «colocan como móvil del asesinato del abad de San Vicente esos pleitos»

Alguna de las cuevas que fueron bodegas todavía se aprovechan con esa misma utilidad

No todo fueron, sin embargo, disputas en las relaciones históricas entre la orden benedictina y la Casa de Lemos. Un documen to al que tuvo acceso Felipe Aira alude a una permuta otorgada en el año 1637 por sor Catalina de la Concepción del convento de las Descalzas, viuda del séptimo conde de Lemos, por la que el monasterio incorpora dos bodegas situadas en el Campo da Virxe, donde aún se conservan las cuevas que posiblemente tuvie-ron ese uso. Una de ellas permanece cerrada y la otra es utiliza-da en la actualidad para la conservación de los vinos por el restaurante O Grelo

En su libro de registro de las escrituras del monasterio, a comienzos del siglo XVII, fray Mancio de Torres cita infinidad de foros o arrendamientos de carácter vitícola en lo que es el casco urbano de Monforte. Aún hoy se conoce como Lagares una ca-lle situada al pie de la subida a San Vicente por la Rúa Real, pero parece que las instalaciones destinadas a la elaboración de vino proliferaban entonces por todo el casco histórico.

«El monasterio tenía lagares y bodega en la calle Cisqueiros, que era la parte de la actual Doctor Teijeiro más próxima a la pla za de España, donde se ubicaba en aquel momento la iglesia románica de Santa María de A Régoa, y también en la calle Bailén, en aquellos siglos de O Peso», detalla Felipe Aira.

A cambio de vino

Los documentos a los que tuvo acceso Felipe Aira corresponden a foros de viñedos otorgados por el monasterio de San Vicente entre los siglos XVI y XVIII en la práctica totalidad de los barrios de Monforte. Los benedictinos, explica el investigador local, recibían la mayor parte de las ocasiones a cambio del arriendo «vino que en ocasiones debía ser llevado a las propias bodegas del monasterio».

Entre los lugares que se citan están Os Chaos, A Régoa, O Peso (hoy calle Bailén), Cisqueiros, Peña, Rúa Vella, Zapaterías, Falagueira, Sambade, Ramberde, Corredoira, Lagares, Porta Nova, Zapardiel, Carude de San Antonio, Carude de San Lázaro, As Cortes, Malloadas, Sesbalde y Sambade. Las viñas aforadas por lo monjes «estaban extendidas por intramuros y extramuros, y también las vemos citadas en parroquias rurales», dice el estudioso monfortino. Era el caso de Seoane, Distriz, Moreda, Fiolleda, Santa Mariña, Ribas Altas, Piñeira o Valverde.



Otras huellas. A la izquierda, entrada a una de las cuevas que como bodegas por el monasterio de San Vicente en el Campo da Virxe. En la imagen de la derecha, hojas de vides en uno de los retablos de la iglesia. ROI FERNÁNDEZ



La Voz de Lemos

DOMINGO 7 DE JUNIO DEL 2015 Delegado: Miguel Ángel Cabana Aguiar Comercial: Alberto González Parra

LA MIRILLA

La Ribeira Sacra dice adiós a las ferias del vino

CARLOS CORTÉS

carlos.cortes@lavoz.es

Pantón siempre cierra el calendario anual de ferias del vino en la Ribeira Sacra y lo hace cuando el verano ya llama a la puerta. Aunque en realidad, este año ya llevamos unas semanas de calores más veraniegos que pri-maverales, así que los asiduos a las ferias del vino agradecerán este fin de semana las sombras de O Castro, el promontorio en el que se celebra el certamen. La edición número veintidós de la Mostra dos Viños de Pantón arrancó a última hora de la mañana de ayer con la apertura de los puestos de las diez bodegas que participan. Pero, como es habitual, la inauguración oficial no fue hasta la tarde. A las ocho y media, recorrió el recinto una comitiva oficial encabezada por el alcalde José Luis Álvarez y la gerente del consorcio de turismo de la Ribeira Sacra, Alexandra Seara, la persona elegida este año por el Ayuntamiento para presidir el acto. Para que el fútbol no restase asistencia a esta primera jornada de la feria, el Ayuntamiento instaló una pantalla gigante en la que se pudo ver la final de la Champions entre el Fútbol Club Barcelona y la Juventus de Turín. El día terminó con una verbena amenizada por la orquesta Gran Parada. La Mostra dos Viños de Pantón continúa hoy, con la apertura de los puestos de las bodegas a media mañana y la lectora del pregón a la una de la tarde. Los pregoneros elegi-dos por la organización son esta vez el dúo humorístico Os Ramistas, habituales del programa Luar. A partir de las ocho habrá baile con la

puestos de las bodegas ayer por la tarde, después de la inauguración oficial de la Mostra dos Viños de Pantón. FOTO ROI FERNÁNDEZ





En el certamen participan diez bodequeros, FOTO R. FERNÁNDEZ



losé Luis Álvarez y Alexandra Seara en la inauguración. FOTO R.F.



Los puestos abrieron a última hora de la mañana de ayer. FOTO R. F.



La animación fue notable durante toda la jornada FOTO R. F.

El comercio de Chantada celebra su segunda Noite Aberta

Algo más de cincuenta establecimientos comerciales y hosteleros de Chantada se sumaron el viernes a la segunda edición de la Noite Aberta, una iniciativa con la que el Centro Comercial Aberto Ribeira Sacra de Chantada intenta animar las ventas en los prole-

gómenos del verano.

La Noite Aberta tuvo lugar entre las ocho y media de la tarde y las doce de la noche. Durante esas tres horas y media, los diecises establecimientos de hostelería

que se sumaron ofrecieron al precio especial de un euro con cincuenta céntimos un pincho con vino Ribeira Sacra. Por su parte, un total de 37 comercios tenían preparados descuentos y ofertas

Y mientras tanto, en la calle ponían animación musical la charanga Garrafón.com, los grupos de panderetas Searas e Suasairas, y se habilitaba una zona de ocio infantil con hinchables en O Cantón.



Más de medio centenar de establecimientos participaron en la segunda Noite Aberta. ROI FERNÁNDEZ