

## EDITORIAL

Retornamos logo do descanso de verán, coa vista posta xa no novo curso. E como en Setembro nesta comarca manda a vendima, non puidemos resistirnos a deixarnos un artigo sobre a historia do viño. Semellante tarefa foi posible grazas a axuda dos amigos e amigas de *O colado do vento*, unha asociación que dende a imponente ribeira sacra fai un traballo moi interesante, que podedes ollar aquí:

<http://coladodovento.blogspot.com.es/>

Pero como case sempre, estamos comezando polo final. A personaxe a que decidimos prestarlle atención este mes é a Maria Castaña, que sen ser unha gran representante cultural, si foi unha persoa dun carácter singular, cunha historia interesante, que nos resume como era a vida das nosas xentes nunha época moi difícil. Debido ós seus actos e as consecuencias deles esta muller permaneceu na historia do pobo, polo que ten a honra de estar totalmente inserida na nosa memoria racial, e mesmo o seu nome se usa para facer referencia a tempos antigos (nos tempos de Maria Castaña). Non podiamos deixala pasar.

Votaredes de menos o resumo sobre a nosa hortiña. Debese a que xa chegamos o cume do proxecto, e os nosos agricultores e agricultoras xa solo se dedican a disfrutar o froito do seu traballo, e seguir poñendo fotos aquí podería volverse repetitivo. Pronto o proxecto dará un xiro para preparar o inverno, pero xa falaremos diso.

O resto como sempre, a axenda local e un breve apunte sobre o nosos faladoiro.

Saúdos.



## INDICE

- Persoeiro do mes :María Castaña.
- Axenda Cultural.
- Faladoiro Literario.
- Artigo: Breve historia do viño (ata o s.XIX)

## PERSOIRO DO MES : María Castaña

Unha rebelde do século XIV que se convertiu nunha lenda popular.



Realizado por María Presas para o Álbum de Mulleres

Esta muller, protagonista de acontecementos importantes da historia de Galiza, pasou ó maxín popular até tal punto que a xente, para falar de cousas antigas, di «nos tempos de María Castaña» e por iso xa forma parte da lenda, mais é preciso situala como persoa de carne e óso para sabermos quen foi e que fixo.

María Castaña aparece citada na España sagrada de Manuel Risco (tomo 41, p. 126-127) por mor dun documento do século XIV que se conserva na catedral de Lugo e que está transcrito na súa integridade por María José Portela Silva en Documentos da Catedral de Lugo. Século XIV, publicado polo Consello da Cultura Galega no ano 2007. Esta muller vivía no ano 1386 no Couto de Cereixa, nas terras de Lemos e Quiroga, no que sería o actual concello da Pobra do

Brollón. O seu apelido, Castaña, seguramente se debería á cor do pelo. Este cognome aínda existe hoxe en Galiza. Estaba casada con Martín Cego e, nun enfrontamento co mordomo Francisco Fernández, que traballaba para o bispo de Lugo, ela, o seu marido e os seus fillos, Gonçalvo e Afonso, feriron de morte este mordomo (recadador), que, como dixemos, pertencía á diocese de Lugo. Con data do 18 de xullo de 1386, toda a familia dóalle á catedral de Lugo canto posúen no Couto de Cereixa, freguesía de San Pedro de Cereixa, como sanción e pago polos feitos antes citados. Déixanlle todas as propiedades que tiñan no Couto de Cereixa, teñen que pagar mil marabedís da moeda en circulación e xuran que non farán dano xamais aos recadadores da Igrexa e do bispo e que os axudarán en todo canto fose preciso.

Até aquí a documentación histórica, mais dela derívase que María Castaña encabezou unha revolta contra o señor feudal, frei Pedro López de Aguiar, bispo en Lugo, a fins do século XIV, século difícil e duro para o campesiñado galego e doutros reinos de Europa. Polo tanto, esta muller real, de carne e óso, compartiría a sorte de millóns de mulleres labregas como así se recolle no volume I de Historia de las mujeres: «A morte e a dor eran constantes na vida das mulleres do campo e as súas familias, non só polas pestes, malas colleitas, partos e enfermidades senón tamén polo ferro e o lume que as guerras e a violencia da época provocaban».

Que pasaba nese ano 1386 no Reino de Galiza? A fin do século XIV coñece pestes e fames mais tamén mudanzas importantes no agro; as árbores froiteiras e os viñedos melloran os cultivos e aumentan a produción e os seus coidados permiten atender a demanda do comercio ultramarino; o Mediterráneo e o Mar do Norte son mercados importantes para abastecer. As terras de Ribadeo, Viveiro e Suarna producen estes bens tan cotizados; mosteiros e igrexas aumentan as súas terras de vide e de froita; Ourense e o Ribeiro especialízanse na produción de viño.

A sociedade muda tamén, o poder reorganízase, a confrontación entre Pedro I e Enrique II de Trastámara provoca o relevo da nobreza, segundo afirma García Oro: «caerán os magnates máis poderosos e emerxerán cabaleiros insignificantes». Esta situación de conflitividade e violencia permanente manterase até a gran Guerra Irmandiña (1467-69). Velaí os tempos de María Castaña. A ela tocoulle vivir máis de vinte anos de loitas, con destrucións, incendios, violacións, roubos, motíns e, cando parece que chega a paz, os novos señores impoñen novas contribucións para enriquecerse axiña, cheos de cobiza e de poder. Iso foi o que fixo o novo bispo de Lugo, coma outros moitos nobres. Polo tanto, María Castaña xunto coa súa familia e con outras moitas mulleres e familias coma eles resistiron primeiro e logo enfrontáronse ao recadador do señor feudal. Un episodio máis das numerosas loitas que as mulleres levaron a

cabo no mundo feudal na defensa do pan, da alimentación dos seus e da paz. O resultado foi terlle que «doar» á Igrexa todos os seus bens, seguramente como castigo para poder seren enterrados en sagrado, garantindo así a vida eterna, iso si, aumentando a riqueza da Igrexa na terra.

Mais falemos un pouco máis destes tempos de María Castaña. Cando Pedro I, chamado o Cruel, rei de Castela, morre nos campos de Montiel, os seus seguidores continúan apoiando o rei Fernando I de Portugal, que conta co apoio dalgunhas familias nobiliarias galegas (Castro, Andrade, Andeiro, etc.) e tamén dalgúns concellos. Por ese motivo vai ser recibido e aclamado como rei desde Tui á Coruña, unindo de novo Galiza e Portugal nun mesmo reino. Vai defender as cidades fronte ao poder dos bispos pero, ante o ataque da casa de Trastámara, retorna a Portugal, aínda así conserva a xurisdición na Coruña e Tui até 1373. Unha parte da nobreza galega e os concellos atopan outro candidato que defenda os seus dereitos, privilexios e liberdades, Xoán de Gante, duque de Lancaster, inglés, casado coa filla de Pedro I, Constanza, que desembarcou no ano 1386 na Coruña e foi coroado rei de Galiza en Santiago. Tampouco durou moito pois no 1387 pactou a paz coa dinastía de Trastámara, vencedora da loita con Pedro I, entrando esta definitivamente en Galiza na persoa de Xoán I. Remata así a tentativa de Galiza, a través dunha parte da nobreza e dos concellos, de constituír un reino independente. Coinciden, pois, as datas da revolta de María Castaña nas terras de Cereixa e a tentativa fracasada de ser Galiza reino independente. María Castaña seguramente non o sabía pero este foi o seu tempo e ela contribuíu tamén a ser protagonista del..

### *María Castaña na cultura popular*

María Castaña é mencionada habitualmente na frase "...en tempos de María Castaña" ou "...en tempos de Maricastaña", cando alguén quere referirse a algo propio do pasado. A pesar de ser conocida dita expresión, a figura de María Castaña como persoaxe histórico non era tan conocida. Proba do anterior foi o rexeitamento que provocou na poboación de unha rúa de Lugo cando o concello de Lugo decide poñer o seu nome a dita rúa, en 1986.

Gracias a labor pedagóxica do profesor e investigador de cultura popular lucense Isidoro Rodríguez Pérez que xunto a outras persoas crearon o grupo "María Castaña", a súa figura chegou a un coñecemento máis amplo, o que facilitou que no ano 2000, Lugo tuviera o fin unha rua co nome de "María Castaña".

En 1995 creouse en Córdoba o Centro Cultural Independiente María Castaña.

Un viño galego leva o se nome.

## AXENDA CULTURAL : Setembro.

### Cervexería Encontro



- Sabado 6, as 00:00 :Four Waves.
- Venres 12, as 00:00 : Souvenir
- Venres 19, as 00:00 :4x4 jazz.



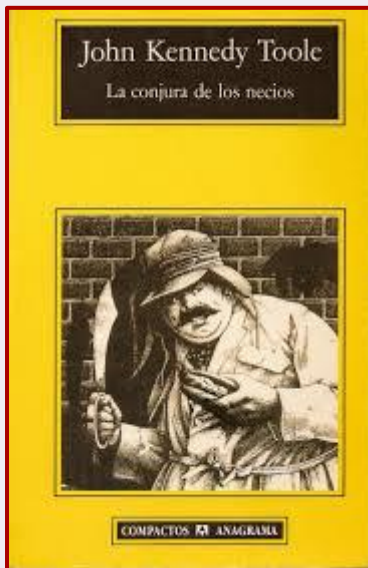
## FALADOIRO LITERARIO



Durante o mes de Agosto os sabios e sabias do noso faladoiro literario fóronse a ler á praia, polo que deixaron de reunirse temporalmente, ata o 11 de Setembro, que volveran a cafetería Aromas de barrantes a compartir as súas aventuras literarias de verán, e a comezar o outono logo da man de *"O Principiño"*, de Antoine de Saint-Exupéry.

Pero durante o mes de Xullo, a cousa estivo movida, e a parte dunha xornada de barra libre onde se repasaron xéneros e obras moito mais que interesantes, tiveron a valentía de poñer sobre o mantel *"La conjura de los necios"*, nunha xornada inesquecible de nivel literario e debate. Podedes consultar o resumo de todo isto onde xa sabedes, no apartado da nosa web, ou a través do seguinte enlace:

<http://ascuncasculturais.wordpress.com/faladoiro-literario/>



## **ARTIGOS** : *breve historia do viño (ata o s.XIX)*

Extracto de un traballo de Paula Vázquez Verao realizado para a asoc. O colado do vento co gaio da festa do viño de Amandi.

<http://coladodovento.blogspot.com.es/2011/04/historia-do-vino-o-vino-en-galicia.html>

### ***- orixe da vide e do viño***



Os rexistros máis antigos sobre vide son da era Terciaria, de hai c. 35.000 millóns de anos antes do presente. Estas vides aparecían nas ribeiras das zonas lacustres. Só hai rexistros desta planta nas terras do hemisferio norte (no austral non hai videiras ata que as introduce o ser humano).

Co arrefriamento climático do final da era Terciaria extínguense moitas especies, mentras outras reducen a súa área de distribución, como no caso da vide, que se replegou ao sul do continente euroasiático.

No Neolítico inicial, cando c. 10.000 anos antes do presente (VIII milenio a. C.) se inicia o proceso de domesticación de especies botánicas e zoolóxicas salvaxes, non se constata a domesticación da videira.



Entre 6.500 – 6.000 a. C. dátanse os primeiros rexistros de vide domesticada nos territorios transcaucásicos e as primeiras evidencias de uso desta planta para a elaboración de viño. Aquí aparecen sementes que indican un proceso inicial de domesticación (aparecen pés de vide

hermafroditas - as videiras salvaxes tiñan pés femia e pés macho) e acháronse en cerámicas de c. 6.000 a. C. restos de tecidos biolóxicos, coma o ácido tartárico, que só se producen durante o proceso de elaboración do viño. Restos de ácido

tartárico tamén se documentan en múltiples xacementos neolíticos máis recentes do Próximo Oriente, coma en Susa, entre 6.000 e 3.000 a. C., polo que se supón unha expansión deste cultivo dende o Cáucaso. Progresivamente, o cultivo da vide tamén se expande cara o Mediterráneo oriental, con rexistros de cultivo da vide en Chipre c. 4.500 – 3.900 a. C. e co achádego de sementes de *vitis* claramente prensadas en Macedonia de c. 4.600 – 4.000 a. C. Entretanto, en Galicia non se documenta a existencia de vide no Neolítico.

## ***- expansión da vide polo mediterráneo oriental***



Entre 3.000 e 1.500 a. C., os pobos mesopotámicos e exipcios cultivan e expanden a vide por todo o Mediterráneo oriental.

O viño ten unha gran importancia comercial e cultural para estas civilizacións, nas que é distintivo das clases acomodadas.

En Mesopotamia, Hammurabi (c. 1750 a. C.) establece as regras do comercio do viño.

En Exipto, o viño vai desprazando a outras bebidas (coma a cervexa) ata ser a bebida real por excelencia. Hai que ter en conta que o viño exipcio non só é froito da fermentación da uva, senón que o zume de uva se mixturaba co de granada e outras froitas, con pedras e resinas, entre outros compoñentes. O viño exipcio mellor considerado era o de perla negra.

Na cultura xudea a vide ten unha grande importancia simbólica, sendo a primeira planta que cultiva Noé tras o diluvio.

Entretanto, na Galicia do Calcolítico e do Bronce non hai evidencias da existencia de videiras.



## ***- chegada do viño ao mediterráneo occidental***



Entre 1.500 e 900 a. C. prodúcese unha segunda expansión do cultivo da vide a través dos gregos, exipcios e fenicios, chegando ata Cartago, Sicilia e o sul da península Ibérica. Namentres, arredor do 800 a. C. prodúcese un arrefriamento climático que dificulta o cultivo de vide en zonas coma Galicia.

Para Grecia, o consumo de viño é un elemento fundamental da cultura, costume que Roma importa do pobo grego. Lémbrese que nestas culturas o viño se consumía rebaixado con auga. En Pompeia acháronse variedades cultivadas de vide e púidose constatar que a videira silvestre era xa escasa (s. I d. C.), predominando a vide hermafrodita.

En Galicia, na Idade do Ferro (c. 800 a. C. ata a romanización) hai menos especies agrícolas que no Neolítico e non se constata a presenza de vide.

## ***- época galaico-romana - sen evidencias claras de viño cultivado en galicia***



Na época galaico-romana (s. I a. C. – V d. C.) non hai evidencias seguras de cultivo de vide en Galicia (hai lagares en castros romanizados, pero non está constatado que fosen para a elaboración de viño). Sí hai evidencias de consumo deste produto: ánforas que contiñan viño nas rías da Coruña e Vigo, fragmentos de recipientes contedores de viño en Elviña e no entorno da Torre de Hércules, restos dispersos no val do Miño e inscricións e representacións escultóricas de vides, pero ningunha das ánforas atopadas con restos de viño foi fabricada na Gallaecia.

A bebida popular dos pobos galaicos era, segundo a coñecida cita de Estrabón, o *zythos*.

*“Os montañeses (galaicos, astures e cántabros) beben zythos e o viño, que escasea, cando o obteñen consúmese enseguida nos grandes festíns familiares”.*

Con todas as cautelas que se deben ter cunha fonte coma Estrabón, que agrupa a todos os pobos do norte ibérico na denominación xenérica de montañeses e que nunca estivo na península, pódese interpretar o testemuño do xeógrafo grego entendendo que os galaicos non coñecían o cultivo de vides e só obtiñan o viño a través do comercio con Roma.

Nos seus estudos arqueolóxicos Naveiro López atestigua que a maioría de ánforas de viño en Galicia se localizan cronoloxicamente entre 50 a. C. e 50 d. C., época dun intenso intercambio entre Roma, que importa viño, e Galicia, que exporta peixe. Dende mediados do s. I d. C. desaparecen estas ánforas de viño romanas no país, o que se podería interpretar como o inicio da produción propia de viño en Galicia, enlazando co xa exposto sobre os restos de lagares documentados en castros romanizados, mais, lembremos: non hai restos de vide en Galicia na época romana, e sí de outras moitas plantas.

Volvendo ao *zythos*, que segundo Estrabón era o que consumían os montañeses, esta bebida podería ser a *cicera*, sidra, dos documentos medievais, pois, aínda que tamén foi identificada coa cervexa, en Galicia non se constata produción popular de cervexa, mais si de sidra.

### **- sen base histórica para dicir que o amandi fose "viño de césares"**



Un selo coas letras *AAD* dunha ánfora romana elaborada na costa valenciana ou catalá atopada no monte Testaccio de Roma (lugar onde se desbotaban as ánforas que contiñan o aceite e viño importados á cidade) foi interpretado acriticamente como “*de Amandi*” e atribuído ao Amandi da Ribeira Sacra, e

esta é a orixe da famosa confusión sobre os “viños de césares”, lenda sen base histórica.

Ademais, os autores greco-romanos que escriben sobre a agricultura e/ou sobre Galicia non mencionan o cultivo de vide no noso país. Non o fai Catón, en *De agricultura*, que fala dos tipos de viño consumidos en Roma, da enxeñería vitícola ou dos sistemas de transporte de viño, nin Plinio, nin Columela, nin Estrabón, que di que o viño é levado aos galaicos polos romanos.

*\* Ver o artigo "As enganosas ánforas de Amandi", [aquí](#).*

## ***- o viño na idade media***



No periodo medieval, o viño non era un capricho ou unha moda refinada da nobreza – que tamén – , senón unha necesidade ante a habitual contaminación das augas de bebida por falta dun sistema de canalización e evacuación de augas suxas adecuado, polo menos no que respecta á Europa cristiá en xeral. O viño foi, tamén, esencial na medicina oficial medieval polo seu papel antiséptico e continuou sendo elemento terapéutico principal dos remedios populares, sobre todo o tinto. Basta citar a Maimónides, que recomenda, como médico persoal de Saladino, os viños de moscatel de Al-Andalus, así como viño de garnacha.

Considerado un alimento máis, a bebida máis sa e a de maior prestixio, o viño converteuse en produto comercial europeo por excelencia da Plena e Baixa Idade Media.

## - primeiros indicios da produción de viño en Galicia en época altomedieval

Para o período altomedieval (s. V – X) é moi escasa a documentación en todos os aspectos, mais no que respecta ao viño podemos deducir a súa produción en Galicia dunha serie de indicios.



Un deles atópase en Gregorio de Tours, historiador cristián do s. VI, que relata, nos Milagres de San Martiño, a lenda do milagre das uvas de Galicia, ubicada nun emparrado situado ante a basílica de San Martiño, que se indentifica coa primitiva basílica onde hoxe está emprazada a catedral de Ourense. Segundo a lenda, un bufón do rei quixo burlarse da prohibición de coller as uvas sagradas desta pérgola, alongando unha man para tomar un racimo. Mentras tal facía, o brazo íaselle convertendo en parra. O rei, airado, quixo castigar ao vasalo, mais detívoo o bispo, alegando que non impuxese o seu castigo cando Deus xa o fixera. Finalmente, o bufón obtivo o perdón divino.

Por outra parte, a palabra “lobio”, que significa emparrado, conservada en topónimos galegos, coma o Lobios de Sober, é de orixe sueva, polo tanto incorporada ao noso acervo lingüístico na época do reino suevo de Galicia (do 410 ao 585, continuando o reino baixo dominio visigodo ata 711).

Outro dato que apoia a hipótese da expansión do viñado en Galicia en época sueva (s. V - VI) é que as variedades de vide galegas están relacionadas xeneticamente coa zona do Rin e co este de Europa.

No século VII está documentado o tráfico marítimo entre Galicia e Bourdeaux, zona vitícola, pero sen evidencias de comercio de viño.

De mediados do s. VIII, os documentos relativos ás fundacións de Odoario refiren que segundo se fundan vilas e igrexas se prantan viñedos e pomares. Estes documentos son problemáticos polas frecuentes interpolacións que sufriron, mais



estes datos sobre o cultivos de vides e mazairas poden considerarse válidos, pois non habería interese ningún en falsificar tales informacións. Nesta época pódese supoñer o inicio do cultivo vitícola na Ribeira Sacra, impulsado polos bispos de Lugo, que “colonizan” esta zona.

A partir de aquí, unha historia do viño en Galicia dende a Idade Media xa non se pode facer apoiándose na paleobotánica, pois no noso país non houbo tradición de aplicar as técnicas paleobotánicas máis aló da época romana.

## ***- producción segura de viño en galicia dende o s. IX e gran expansión do viñado dende o s. XI***



No s. IX – X a documentación constata que o viñado está implantado en todas as zonas vitícolas de Galicia. Un exemplo é o documento da fundación de Santo Estevo de Atán, en Pantón, do ano 816, que di que cando se funda o mosteiro se plantan tamén viñas e maceiras.

Os documentos do s. X permítennos saber que hai un equilibrio entre o pomar e o viñado nas transaccións, sobresaíndo o primeiro ata mediados de século e comezando a aumentar o viñado a finais de século ata a súa gran preponderancia no século XI. Tamén as compravendas que se pagan en especie amosan a preponderancia do viño (80% dos casos) como medio de pago, desaparecendo a sidra da documentación dende o s. XI, aínda que non as mazairas.

Así, o viño convértese nun produto valorado comercialmente, estando na base do desenvolvemento de núcleos urbanos no s. XII.

Sempre se vinculou aos mosteiros, sobre todo aos do Císter, este impulso do cultivo do viñado, aínda que hai que matizar isto, valorando a iniciativa do propio campesiñado na produción vitícola. Certo é que os mosteiros cobraron rendas en viño, fomentando a súa produción, tanto para usalo na Eucaristía e consumilo nos refectorios como para comerciar con el.

## - o viño: produto comercial galego por excelencia entre os s. XIII ao XV



Dos s. XIII ao XV intensifícase a plantación de viñado en todas as zonas vitícolas galegas, chegando a ser no Ribeiro case un monocultivo, onde no s. XV a vide ocupa un 80% da superficie cultivada.

A partir de 1380, pasada a peste negra, a expansión comercial galega coincide co fomento do cultivo do viñado. Na documentación de foros e arrendamentos (datos da zona do Ribeiro) menciónase a sutitución de soutos por viñas, aínda que é máis corrente que o viñado gañe terras de monte e leiras de cereais, pois viñado e o souto sempre se complementaron, con ambos produtos ben valorados, así coma polo uso das pólas de castiñeiro para a viña e da súa madeira para facer barricas.

É difícil documentar as prácticas agrícolas, pois o único recollido nas fontes documentais é o produto desas actividades; en función do valor que se lle dá a cada produto e das fincas que se venden, compran ou arrendan deducimos o “mapa” agrícola.

Tradicionalmente foi atribuído ao asentamento do Císter en Galicia, a partir de mediados do s. XII, a introdución de melloras técnicas no cultivo do viño e de novas variedades, aínda que non existe documentación para poder afirmar tais extremos; o único que podemos facer é deducir a influencia que no mundo vitícola galego puido ter Borgoña, zona produtora de viños de calidade con viticultura ben documentada dende o s. IV, coa influencia franca en Galicia dende finais do s. XI (chegada de Afonso Reimúndez e Afonso Enríquez, de monxes de Cluny, a quenes se lles atribue haber traído o albariño ao mosteiro da Armenteira, atribución hoxe en día moi discutida, e instalación de artesáns e comerciantes francos nas vilas do Camiño de Santiago). Non sen desbotar a importancia dos mosteiros – non só dos do Císter – no impulso ao cultivo do viño, o profesor Francisco Javier Pérez, na súa maxistral exposición *O viño e os mosteiros do*

*Ribeiro medieval* [curso: *A Cultura do Viño na Idade Media*], puxo acento no saber popular en canto ao cultivo vitivinícola, documentado, como dixemos, en Galicia moito antes da expansión do Císter, legado que os mosteiros recolleron. Ademais, o profesor sinalou que no impulso comercial galego de finais do s. XIV, onde o viño ocupa un papel central, foi moito máis importante a iniciativa da burguesía cidadá cá a dos mosteiros, malia que a conservación da documentación é moi desigual e sobreabunda a dos centros monásticos sobre a dos arquivos da nobreza galega, dispersos por Castela, onde invertiron e construíron os seus pazos os nobres galegos dende o s. XIII.

Hai poucos datos sobre as especies de uva cultivadas e sobre o viño producido en Galicia. Só podemos saber que se cultivaba branco e tinto e que, no caso do Ribeiro, o branco é o máis mencionado nos documentos do s. XIV e XV.

O aprecio polos bos caldos e o xurdimento de toda unha cultura enolóxica a finais da época medieval está en relación co ascenso da burguesía e a necesidade creada de distinción das bebidas de prestixio das populares.

Nos momentos finais da Idade Media, o viño de misa, antes tinto, en clara analoxía co sangue de Cristo, cambiouse polo branco quizais por qué, como di Francisco Xabier Castro Pérez, o pobo xa aceptaba a abstracción de que o que se consagraba era sangue de Cristo e non era tan importante a color do líquido; quizais tamén porque dende o s. XIII a comunión deixou de ser administrada aos laicos baixo as dúas especies.

Tamén a fin da Idade Media é a época de decadencia do emparrado, dos “lobios”, substituído xeralmente polo estacado, achegando máis os acios á terra.

### ***- o viño en Galicia entre os s. XVI e XIX***

Xa na época chamada moderna (s. XVI – XVIII), o comercio interno de viño foi importante en Galicia, sendo o mercado dos viños do Ribeiro a zona compostelá, coma na Idade Media, e para os da Ribeira Sacra Lugo, concentrándose a maior parte das vendas na época do San Froilán.



A gradación do viño nos s. XVIII – XIX non era superior a 8%, do que se pode inferir que tamén anteriormente o viño sería igualmente frouxo; ademais, en moitos casos a uva soía misturarse con outras froitas para os caldos de consumo diario. Con todo, a bebida popular no Antigo Réxime non era o viño, produto caro, moito máis nos lugares sen produción local, senón a sidra.

O viño era valorado tamén como bebida espirituosa que axudaba a afrontar as duras tarefas campesiñas, aínda que cómpre sinalar que no caso das mulleres só era tolerado que bebesen na casa, e non habitualmente.

### ***- remate***

A mediados do s. XIX a *Phylloxera vastatrix* fixo a súa aparición importada de América nas raíces dunhas cantas cepas, arrasou os viñedos europeos e provocou un antes e un despois no mundo vitivinícola. Por ese motivo, e porque ata chegar os nosos días os cambios foron moitos e moi importantes, non nos entreteremos mais, solo vos deixaremos unha única nota sobre situación actual da cultura do viño en Galicia, exemplo simple pero claro da relación das nosas xentes co viño:

- en Galicia hai catalogadas un total de 220 variedades de uva, e seguramente non están todas as que existen.