



OS LOUREIROS (ORÍXENES)

Por: Javier Fernández Soutullo

O potencial marítimo da Galicia da Idade Media e Moderna acadou un forte apoio no transporte das mercadorías do viño. Galeóns, gabarras e grandes carabelas, sucun destinos variados polas nosas costas, ata o Levante, o Mediterráneo e mesmo ata as costas de Bretaña, Flandes, Inglaterra e Irlanda. Obtíñase un plus de traballo e engadíase un tráfico de mercadorías que permitían, nas exportacións de sardiñas e saín, volver coas adegas cheas de bos viños de importación, tamén chamados de *Sobremar*, entre os que tiñan moita fama os de Murviendro e Xerez.

Pronto os pontevedreses, sobre todo a través do porto das Corbaceiras, comezaron as exportacións dos viños propios da terra. Os do Ribeiro, onde unha lexión de arrieiros carretábanos a lombos de mulas e mesmo en

contrabandistas. Isto deu pé a que os gobernantes, co interesado e fácil apoio da igrexa, dona da grande maioría das terras fértiles da época, controlaran, cunha manta de leis e disposicións, o brote do negocio.

Nesta época xa se coñecían os viños denominados de Ullaos, protagonistas sen dúbida das seguintes ringleiras. Eran por aquela viños sen fama algunha, que completaban as exportacións, case sempre, como cota para os tripulantes. Compartíanse nas casas e formaba parte de pequenos trocos. Colleitábanse en todas as comarcas limítrofes coa capital, Pontevedra, pero era no Val do Salnés onde máis afloraba o seu emerxente mercado.

Os impostos que tanto a igrexa como o estado gravaban ao viño, eran xa, dende o principio, moi fortes. O seu consumo en taberna acabou articulándose, ao igual ca venda directa nas adegas, dando lugar ao afloramento dos aínda hoxe coñecidos por *Loureiros* ou *Furanchos* que fan as delicias dos nosos padais.

Era obriga da época que nas tabernas se lles dera prioridade aos viños de *Sobremar* e os do Ribeiro, pero o seu consumo tan só era accesible para os podentes, por iso foron exportados, na súa maioría, traendo na viaxe de volta, telas, aceites, coitelería e apeiros para esgrimir nos distintos oficios, rexentados por comerciantes e artesáns de todo tipo. Pontevedra medrou moito neses tempos con este tipo de comercio, non así as demais vilas que vivían do mar e a terra sen a penas recursos.

Envasar estes viños para o seu porte corría a cargo dos toneleiros pontevedreses que incluso chegaron a poñer unha unidade de medida a "*Pipa de Cargasón*", duns cincocentos litros de capacidade, garantindo a súa carga gravando neles o escudo da cidade. Outras medidas de venda eran o *Azumbre* de 18'3 litros de capacidade, e os *Mollos* de 142 litros, tres mollos enchían unha pipa de viño.

Xa no século XII, os preitos eran soados, entre os armadores das naos e os colleiteiros ou cos



Bodega Bouzabella, decana do Salnés dende 1833. (1965)

carros do país, ata a vila de Pontevedra, por entóns defensivamente amurallada, entrando por unha das portas da cidade, a de Santa Clara.

Privilexios, ordenanzas, acordos e moitos preitos, xiraban en torno a este esforzado recurso, o viño. A súa explotación e consumo mobilizaba a mareas de xentes, entre colleiteiros, arrieiros, toneleiros, taberneiros, mercadores, armadores e mesmo

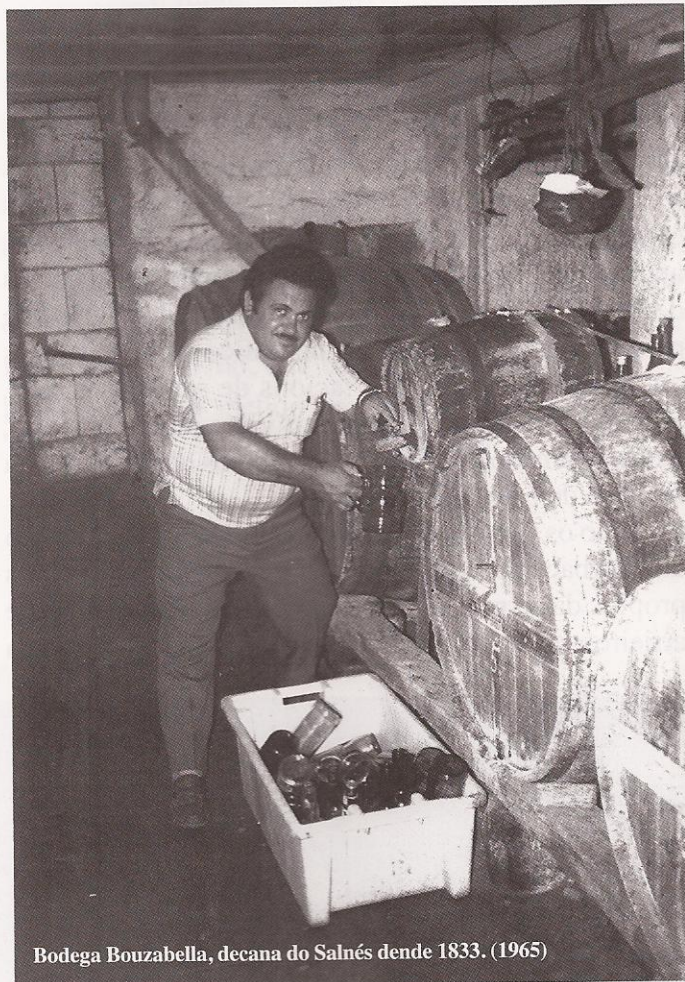
representantes da igrexa como donos e señores da maioría dos foros, sobre a calidade dos viños Ullaos. Os primeiros tiñan privilexios dende tempos inmemoriais para eles, os tripulantes e mesmo para as súas familias. Estas leas deron pé á intervención do arcebispado dando recoñecemento aos armadores e mareantes a consumir viños de fóra, pero introducindo unha cláusula que daba as primeiras proteccións aos viños Ullaos, chamado o “estanco anual” segundo a cal rezaba: *“cando Deus dere moita colleita de viño, podería o concello impoñer por certa parte, e tempo do ano, o consumo obrigatorio de viños Ullaos a custos razoables”* para que non se botaren a perder e deixaren de labrar os viñedos da comarca, mesmo nos meses de agosto e setembro pasaban a ser de obrigado consumo (ano de 1492).

Durante 194 anos os máis interesados no tema, a igrexa fixo presión e, xa en 1686, Carlos II rexente das Españas dispuxo a prohibición de viños de fóra mentres no foran consumidos os de colleita propia, engadindo meses de consumo de outubro ata febreiro.

Para asegurar o cobro das taxas quedaba tamén prohibido o consumo de viño nos arrabaldes das vilas e cidades na distancia dunha legua. Cando pasaran de dita distancia, nos expedientes abertos soíase empregar, como proba da infracción, un grande ramo de loureiro na porta da adega, costume que sobreviviu séculos e perdura hoxe en día, aínda que con connotacións diferentes.

As colleitas de viños de Ulláns, entre eles, o noso afamado Albariño, comezan a destacar, mellorando as distintas técnicas de elaboración e envasado; pola contra, as exportacións de Ribeiro vense afectadas xa, dende finais do século XVI, por mor das Guerras contra Flandes e Inglaterra, máximos expoñentes das transaccións comerciais do viño do Ribeiro. Portugal, despois da súa independencia, sempre enfrontada co reino de España, comeza a comercializar os viños de Oporto deixando o negocio do viño moi tocado. Por todo isto a igrexa veu diminuír as súas rendas considerablemente e xunto cos fomentadores empezaron a nova aposta polos viños Ullaos. Os rendementos non son cuantitativamente calculados, polo que todos os contratos falan de porcentaxes sobre a colleita anual. Nas outras comarcas, estas acadarían un cuarto da colleita e se fora un ano malo ata un quinto do total, exceptuando a comarca do Salnés que pronto soubo poñerse á cabeza en todo este secular proceso e os impostos acadaban ata un terzo da colleita,

aínda que existían dalgún modo as chamadas bonificacións, consistentes en crear novas superficies dedicadas a viño e colaborar sen renda algunha nas colleitas propias de igrexa e señoríos.



Bodega Bouzabella, decana do Salnés dende 1833. (1965)

As descrições destes tempos eran lúgubres e estaban enchidas de dor e sacrificios. As cíclicas faenas da vendima eran descritas sempre pola presenza do señor. Os homes dirixían os traballos guiando os carros de bois, atestados de cestas de esparto e vimbio, e elas, as mulleres, descalzas a maioría, coas cestas á cabeza, o mantelo cruzado e atado sobre o peito e o van e o mandil baixo. Esta era a escena típica das colleitas da Galicia eterna.

Deixando atrás as pésimas condicións destes homes e mulleres, este sector acadaría nos últimos tempos unha melloría inimaxinable e unhas cotas de calidade do viño que son o verdadeiro acicate para seguir mellorando, con grandes plantacións, adegas e medios de traballo. Para sempre nos queda ese pequeno e familiar Loureiro ou Furancho.