vinetur

Viticultura gallega escrita en piedra

Alejandro y Luís Paadín publican “Las piedras que hacían vino”, una obra que recopila y pone en valor los lagares rupestres gallegos empleados siglos atrás para la elaboración del vino

viernes 22 de septiembre de 2017

ESCRITO POR CARMEN FERNÁNDEZ



Bajo el sugerente título "**Las piedras que hacían vino**", Luis y Alejandro Paadín dan un paso más en su particular empeño de poner en valor los lagares rupestres gallegos con la publicación de una obra que recoge por vez primera su viaje por las milenarias excavaciones sobre piedra empleadas para la elaboración del vino.

El libro, que se presenta oficialmente en Verín el próximo 28 de septiembre, recoge la localización de un importante número de lagares, la mayoría de ellos de origen romano, situados en las comarcas de Monterrei y el Ribeiro, algunos de ellos señalizados, otros no, localizados gracias a los lugareños. De 13 iniciales pasaron a 24 y luego a más de 70... y hay más.

"Somos conscientes de que la búsqueda no ha terminado, hemos incorporado un código QR en el libro que cada nueva aparición o limpieza de los ya localizados se irá actualizando a través de ese código, lo que hará que nuestro trabajo se convierta en un libro vivo", explica Luís Paadín.

La información recopilada ya ha servido para una exposición itinerante -"Lagares Rupestres de Galicia. Pegadas da Historia do Viño", que recibió más de 4.000 visitantes-, pero también se ha aportado al Congreso Mundial de Lagares Rupestres, a estudiosos de España, Portugal, Francia, Italia... un intenso trabajo de recopilación y estudio al que ahora se añade el de promoción y puesta en valor de estos fragmentos de historia de la viticultura en Galicia.

¿Cómo y cuándo comenzó su interés en la localización y estudio de estos restos?

Nuestro interés empezó cuando leímos el libro "Tratado de Viticultura General" de Luis & José Hidalgo (padre e hijo) en el que se hacía referencia a un lagar romano en la comarca de Monterrei. Aquello nos pareció fascinante y enseguida pensamos que sería la prueba irrefutable de la milenaria historia de la viticultura en Galicia. No nos conformamos con el "corta y pega" de Estarbón que todos los textos repetían. Nos imaginamos poder llevar a nuestros alumnos hasta allí para contarles que tenemos un patrimonio vitivinícola desde hace 2000 años. Una vez localizado el primero y cuando estábamos sentados en él, empezamos a imaginar qué tipo de vinos harían en él y cómo, y ahí se desató nuestra pasión. Luego aparecieron otros diferentes y eso ya era

un torbellino de emociones. Mi hijo Alejandro y yo rebatíamos constantemente nuestros argumentos, fue fascinante.

Estos lagares constituyen la prueba fehaciente de la tradición milenaria de la elaboración de vino en Galicia. La mayoría de los localizados hasta la fecha están en las comarcas de Monterrei y Ribeiro, que coinciden con dos excelentes zonas para el cultivo de la vid y con los inicios de la romanización de Galicia. Son, así mismo la "documentación" de las gentes que habitaron esos territorios. Ellos, su entorno y sus topónimos, nos hablan de cómo eran y vivían nuestros ancestros; seguramente estas arcaicas estructuras eran focos organizadores del territorio y en torno a ellos surgirían nuevos núcleos urbanos. Son, por lo tanto, no sólo un patrimonio de primer orden por su antigüedad milenaria, sino también un referente de las actividades económicas, culturales y de ordenación geopolítica.

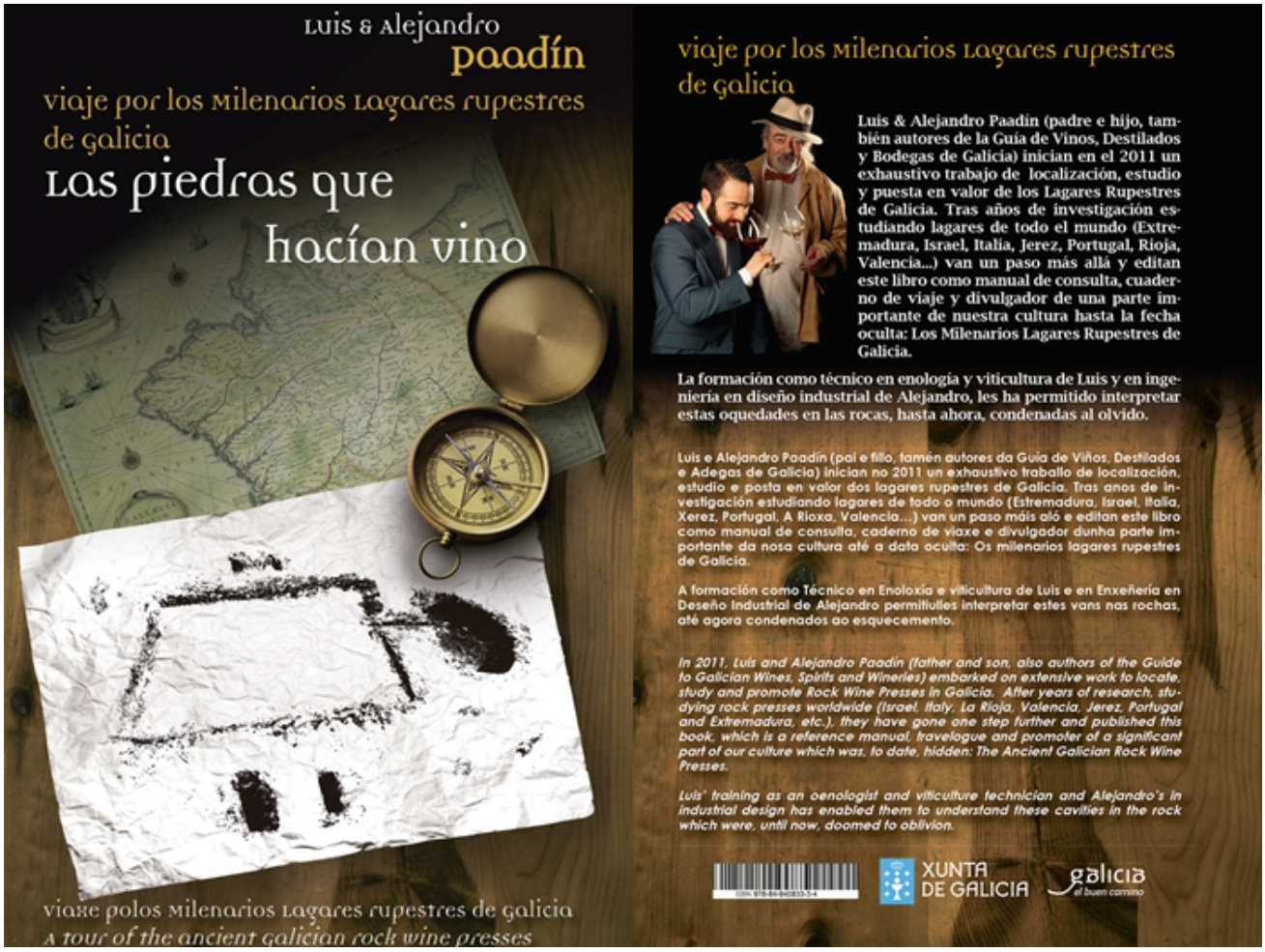
Su excavación en la roca apunta a un uso para el estrujado de fruto pero, ¿hasta qué punto podemos hablar de que eran usados para la elaboración de vino? ¿qué podemos saber de su datación?

Los de pequeñas dimensiones y los más rudimentarios podrían ser solo de estrujado y/o pisado de uvas u otros frutos, pero las estructuras de más de 2 m2 son claramente para el prensado de uva y en algunos casos para la posterior fermentación de vino. Gracias a la dureza del granito en el que están labrados y por sus distintas oquedades se aprecian claramente diferentes usos y adaptaciones posteriores a nuevas tecnologías, desde pisado, prensado con prensa de pórtico, prensa de viga, elaboración de blanco y/o clarete y posterior adaptación para la fermentación de tinto. Algunos de ellos son todo un manual de elaboraciones según las modas de cada momento.

La mayoría son de origen romano, lo que no quiere decir que no hayan tenido usos en tiempos posteriores, es más, creemos que alguno ha sido utilizado hasta hace apenas 80 años. Pero también los hay más antiguos. Hace unos meses el equipo de Fermín Pérez Losada, profesor titular de Arqueología de la Universidad de Vigo, ha certificado por análisis de estratificación del carbono 14 que el lagar rupestre del Castro de Santa Lucía, en Castrelo de Miño, fue abandonado en el siglo II.

¿Puede existir un mayor número de ellos que no se hayan descubierto aún?

Existen. Nosotros tenemos constancia de 10 o 12 más, pero hay que retirar piedras de derrumbes que hay sobre ellos y eso tendrá que hacerlo personal autorizado. También son numerosas las personas que nos informan de la posible existencia de otros muchos que aún no hemos podido visitar y algunos de ellos lamentablemente van apareciendo cuando arde un monte, aunque preferiríamos no saber de ellos por este medio.



¿Cómo se ha documentado este trabajo?

Las localizaciones han sido prácticamente todas gracias a la colaboración de inquietos e infatigables lugareños que nos han ido informando. El libro va dedicado a todos ellos. También hemos visitado los lagares rupestres de Israel, Italia, Francia, Portugal y en España en La Rioja, Salamanca, Zamora, Cádiz, Valencia y el próximo mes los de Catalunya. Hemos intercambiado información con los ponentes del Congreso de Lagares Rupestres que se celebró el La Rioja y que nos publicó nuestro primer trabajo (en Galicia no habíamos encontrado colaboración) y con el que se ha celebrado en Portugal de los que hemos sido ponentes.

Creo que ha sido una tarea ardua en la que no ha encontrado mucha cooperación inicial ni en la administración pública ni el sector....

En el 2011 localizamos el primero, pero antes fueron numerosas llamadas a todo tipo de estamentos relacionados con el vino, el patrimonio y la arqueología. Todo fue inútil. De eso no hay, era la respuesta. Preguntamos a los responsable del congreso mundial de la Rioja si sabían de algún ponente gallego y nos comentaron que habían hecho ellos gestiones para saber si al igual que en el norte de Portugal había lagares líticos y a ellos también les dijeron que no. Cuando la prensa en noviembre nos publica el primer artículo con la localización de los 13 primeros lagares, recibimos todo tipo de ataques: que si eran de cemento, que si no tenían valor alguno, qué quiénes éramos nosotros, etc.. Primero nos negaron su existencia, luego que no tenían valor alguno, luego que solo valían para producir "unas pingas de viño", cuando la capacidad media por prensada y lagar es de 2.000 litros (hay un lagar con una capacidad de prensada de 4.000 litros). Creemos que ahora se trata de sumar y que todos defendamos un patrimonio único, que es de todos y entre todos apostemos por velar por su conservación y puesta en valor.

Previamente al libro ya hubo una exposición itinerante sobre el tema, ¿ayudó a tomar conciencia de la existencia de este patrimonio?

No solo ayudó a tomar conciencia, sino que gracias aquellas conferencias que impartimos y a la exposición itinerante fueron numerosas las personas que nos informaron de la existencia de más lagares en las comarcas de Monterrei y el Ribeiro. También ha sido un acicate el apartado anual que publicamos en la **Guía de Vinos de Galicia**, ya con 10.000 ejemplares vendidos, así como numerosos artículos que hemos publicado. Todo ha ayudado.

Estos lagares también pueden ser un atractivo turístico añadido a las zonas en las que se ubican? ¿podrían contribuir a potenciar el enoturismo de la zona?

Además del intrínseco al patrimonio y a la reafirmación cultural, constituyen un atractivo reclamo turístico para los propios municipios. Y en lo concerniente a la vitivinicultura, en un mundo donde no hay diferencias tecnológicas sustanciales entre

las bodegas, la historia es un valor diferenciador y parte esencial del enoturismo. Visitando nuestros milenarios lagares líticos damos conocer un paisaje y una historia única.