

QUIROGA Y SUS FEIRAS DE VIÑO

AUIÑO:

La Feria del Vino de Quiroga que celebra la villa, capitalidad del Municipio y cabe de Comarca, desde hace nueve años, por estas fechas, coincidiendo con Semana Santa, nos motiva a este comentario relativo a bondad, calidad y fama de los vinos que se producen en esta ribera del Sil quiroguesa, cómo uno de los vinos más representativos de la región gallega.

Para un quirogués de pura cepa, de arraigada vinculación en estas tierras que, a lo largo de más de cuarenta años ha comentado, en las páginas de este diario EL PROGRESO las peculiaridades de estos vinos, no le resulta demasiado fácil el insistir, una vez más, en este tema, ante el temor de incurrir en el enojo de sus vecinos y lectores por reiterativo. Centraremos este reportaje, solamente, en algunos aspectos con la mayor objetividad que nos caracteriza y, por supuesto, con el deseo de una mejor información y mejor conocimiento de estos vinos de Quiroga.

Estas ferias del vino dieron comienzo el once de Noviembre de 1.978, coincidiendo con la fiesta de San Martín, patrón de la villa. En los años 78 y 79 se celebraron de forma experimental, con escasa asistencia de cosecheros (solamente concursaron ocho) y no menos recursos económicos, con los problemas inherentes a su organización y demás inconvenientes. Por aquellas fechas, los vinos se presentaron al concurso, a granel, en barricas de treinta litros, por lo que, se hacía muy laborioso e incómodo la cata por el jurado calificador. A partir del año 79 y ya en el 80, ha tenido lugar la primera feria de forma oficial, de ahí que figure esta feria cómo la novena, siendo que en realidad debiera de figurar la <sup>decimo tercera</sup> ~~undécima~~ por los años transcurridos. Detalle este de poca importancia, pero a su vez, significativo por su antigüedad, ya que según nuestras noticias y así lo creemos, Quiroga es la pionera, a nivel provincial, en este tipo de certámenes.

En los años sucesivos las ferias han tomado un notable incremento evolucionando considerablemente en relieve y popularidad. Se pusieron en práctica nuevos sistemas que dieron buenos resultados en participación, calidad y presentación.

170 mm.

Cp. 9

170 mm.

tación. Y ya, hace años, el vino se presenta a concurso en Stands embetellado con etiquetas de origen, que le proporciona una mayor venta en el mercado, por su buena calidad y presentación, y consecuentemente los considerables beneficios que reporta a toda la comarca.

Este valle es eminentemente vinícola. El vino es una de las fuentes de riqueza principales que incide notablemente en su economía. En esta valoración es obligado incluir, y lo hacemos con gran satisfacción por nuestra parte, a la vecina localidad de San Clodio, que forma parte de esta comarca de iguales características y ventajas. Es un valle, como decimos, apto para producir vino en mayor escala, ya que la superficie de cultivo y el rendimiento por unidad pueden y deben ser mejorados progresivamente, de acuerdo con nuestras posibilidades, y por la calidad tan acusada de los exquisitos caldos que producen nuestras viñedos. La superficie cultivada, en toda la comarca, es de 700 hectáreas con una producción anual, que se aproxima a los 88.000,- cañados (40 litros cañado) que suponen unos 3.520.000 litros de producción. Los beneficios económicos son importantes, oscilan según las cosechas, puesto que, en ello influye notablemente el clima y otros factores que determinan su variación, pero tomando como base una cosecha normal pueden superar los 350.000.000,- de pesetas. Cifra esta muy considerable que constituye la base de la economía de muchas familias de esta comarca. Estos datos nos fueron facilitados por técnicos y expertos en la materia y ciertamente creemos se acercan a la realidad.

El cultivo de la vid, en esta zona, es muy importante en cantidad y calidad, ya desde tiempos muy remotos. Si nos trasladamos a los años treinta, hace sesenta años, nosotro lo recordamos perfectamente, puesto que, ya peinamos abundantes canas, por aquellos años existían bodegas en Quiroga con grandes cosechas concretamente una, por lo menos, producía 1.000 cañados de vino anuales (40.000,- litros). Cifra esta de consideración que avala nuestra información y que podemos afirmar con toda certeza.

En estas tierras la crianza de los vinos, al correr de años, ha venido sufriendo cierta transformación, moderniza-

Cp. 9

170 mm.

zando métodos de cultivo, recolección, elaboración etc.. En la actualidad la mayoría de los cosecheros han mejorado notablemente sus viñedos, con nuevas plantaciones de variedades autóctonas, adaptando sus bodegas con instalaciones adecuadas y maquinaria moderna que le permite mayor celeridad y una mayor rentabilidad. ~~Existen~~ Des cosecheros trabajan ya a nivel industrial, con plantas embotelladoras, marca del producto, etiquetado de origen y denominación de la tierra. No obstante, algunas pequeñas bodegas existen todavía con procedimientos rutinarios, quizá algo antiquados, pero no desmerece en nada la calidad por su esmerado cuidado que dan a sus mostos su peculiaridad, bien acreditados en el mercado.

También en Quiroga se produce un vinillo gaseado o con aguja, denominado PURRELA, muy apreciado por los natives del país. Esta calidad se elabora con el vino que precede la sangra o descube - como por aquí se dice -, adicionándole agua, azúcar y después de varios procesos se consigue un vino refrescante, muy flojo y de poca duración, para consumo casero ( no tiene celeridad ), pero muy agradable al paladar y especialmente indicado para su consumo en el tiempo de las castañas al calor de la lumbre.

Es frecuente ver, en este lugar, diversidad de ferosteros que llegan a esta villa, con el único objeto de conseguir una botella de estos sabrosos vinos. La fama llega a todas partes y este pueblo no es una excepción. En este sentido y en varias ocasiones, hemos recibido llamadas telefónicas de buenos amigos, que tenemos por esos mundos de Dios, solicitando recomendación para poder conseguir algunas botellas en época de escasez y esto nos afirma más en el conocimiento y buen mercado que tienen los vinos quiroguenses.

Indudablemente que nuestros vinos, por destilación de su orujo, producen AGUARDIENTE de primerísima calidad y su graduación oscila entre 45 y 50 grados. Otros llevan la fama, tal vez, con menos derechos que los nuestros. Y es verdad, según los especialistas que nos informan, que estos pueden competir con cualquiera de los de mejor calidad.

Cp. 9

170 mm.

dad. Este aguardiente tiene buena venta, su cotización está en alza de año en año y es frecuente observar cómo algunos años se agotan existencias por su fuerte demanda en este producto. Y es muy cotizado, especialmente, para tomar una "CHIQUITA" a la hora de tomar el café en la sobremesa.

Sobre los excelentes vinos de Quiroga hay muchos refranes, que les acreditan cómo tales, pero al ser de sobra conocidos no vamos a referirnos a todos. Citaremos solamente uno, que recordamos en este momento y que hemos oído, en algunas ocasiones, a nuestro buen amigo Xean Rele.

« Os arrieiros de viño,  
teñen todos boa arela,  
din que van pra Quiroga,  
e mércane en Paradela »

Paradela es un lugar del valle del Ler, situado a la entrada del término de Quiroga.

En una crónica de mi amigo Rodríguez Perte, relativa al la feria del vino de Chantada, celebrada en días pasados, decía, si nuestra memoria no es infiel, que se había alcanzado una cifra de venta de 30.000 botellas, cifra esta muy importante. En Quiroga, si las circunstancias climatológicas nos favorecen, es posible podamos superar esta cantidad. De todas formas muy alentador que, estos certámenes que se vienen celebrando en Galicia se predigen y tengan continuidad en años sucesivos, lo que pone de manifiesto que, los vinos de esta región gallega son, todos, de primerísima calidad.

Y puesto que hablemos de vinos, deseamos a todos los que nos visiten, en este día, una feliz jornada. Esta villa se dispone a recibirlos y ofrecerles; una vez más, unas copas de sus vinos generosos, que ciertamente alegrarán los corazones y la mente, y dan calor, alegría y bienestar a estas maravillosas y entrañables tierras quireguesas.

Cp. 9