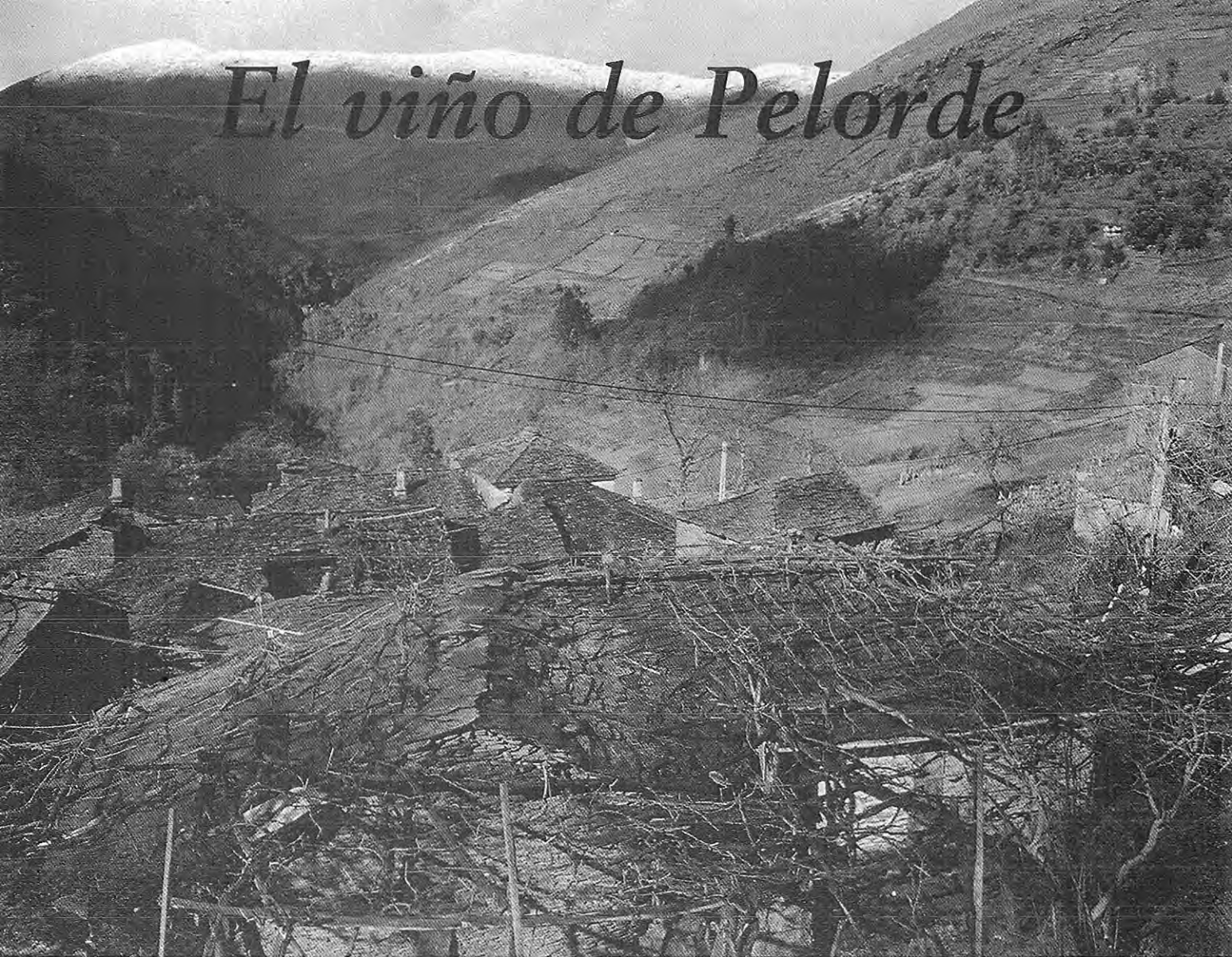


# El viño de Pelorde



## ”Sangre de Cristo”

↓ M<sup>a</sup> Teresa Pasarín Arne

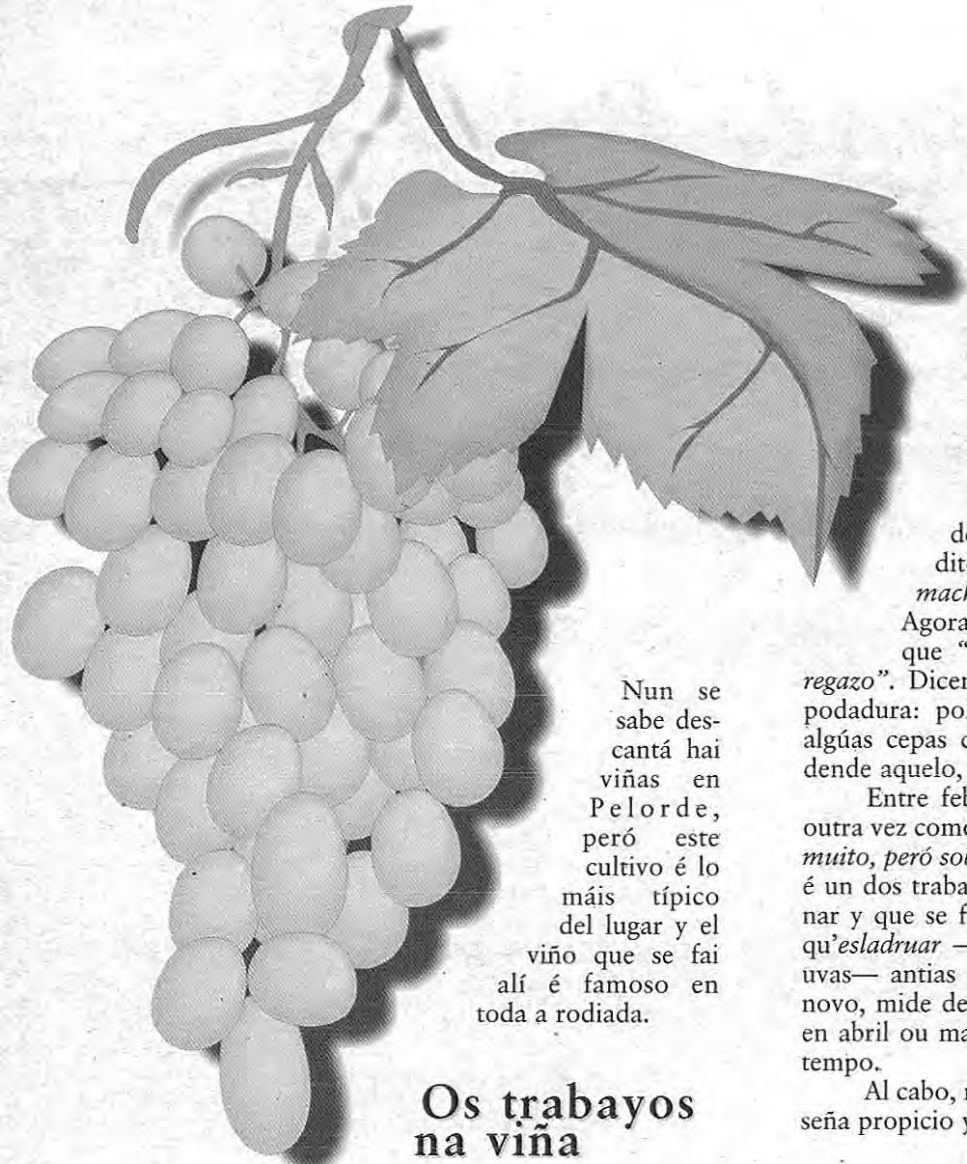
*Ás veces, as tradicións consérvanse anque costen cuartos y xa nun salían rentables porque tán metidas nel alma... y nel corpo da xente. El viño bravo del país sigue vivo nas terras interiores del occidente asturiano y Pelorde é ún dos ultimos sitios unde os recimos d’uvas douradas engalanan as súas ladeiras.*

*Dá-me mais vinho,  
porque a vida é nada”*

Fernando Pessoa

**S**angre de Cristo”: así ye chama Luis de Vaidor, vecín de Sanzo, al viño de Pelorde. Un viño que ye costa moitos cuartos y ye dá moito mal día pero, como se dice por alí, “*perdónaye lo mal que ye fai polo ben que ye sabe*” y, por eso, inde sigue trabayando a viña que ten en Pelorde.

Pelorde nel inverno é un poble morto. Namáis se nota qu’alí vive xente pol fumo que sale polas chimeneas das casas de pedra y louxa, grises y frías. Esta aldea del conceyo de Pezós, chía d’horros y escasa de xente —como os máis dos poblos d’este conceyo— atópase na ourela dereta del Río Augüeira, na carretera AS-12 (Navia-Grandas), a poucos quilómetros da cabeza del conceyo. Hoi namáis quedan sete ou oito casas habitadas y us deciséis vecíos. A mayoría da xente ta xubilada y os que nun lo tán dedícanse á labranza ou trabayan núa Cooperativa Forestal.



Nun se sabe descantá hai viñas en Pelorde, pero este cultivo é lo máis típico del lugar y el viño que se fai alí é famoso en toda a rodiada.

### Os traballos na viña

As viñas atópanse nas ladeiras solanas das montañas, pouco altas pero abondo costas, qu'arrodían el poble. Pa salvar el desnivel del tarrén, el home fexo úas paredes que nun deixan baxar a terra hasta el fondo. Cada úa d'estas parcelías delimitadas polas paredes chámanyes *zapatas*. Inda nun hai muitos anos, sobíase a cestadas a terra amontuada nel fondo. As cepas tán prantadas en fileiras, máis ou menos regulares, que se chaman *gavias*. En algúas viñas hai úa cabana que sirve p'aveirarse cando fai falta, pa recoyer el augua —que s'usa pa sulfatar— cando chove y pa guardar ferramentas.

A muitos d'estos viñedos —inda hoi— namáis se pode chegar andando por camiños estreitos. Esto fai muito máis difícil a laboría. Tradicionalmente eran os burros ou as vacas xoncidas al carro os que levaban el cuito y carretaban as uvas. Nas ourelas d'estos camiños poden verse algú exemplares d'un

árbol tamén típico d'aquí, a *sufreira* (*Quercus suber*), el árbol del corcho, que forma matías en algún sito.

“A viña dá máis labor que vale todo canto dá”, dicen aqueles que, chíos de levar mal día, xa la deixaron de monte ou arrancaron as cepas y labraron outra cousa nela. Os traballos empecipian en decembre ou xineiro coa *pada*, así qu'el dito popular “*podache en xineiro, vendimache nun caldeiro*” non sempre é verdá. Agora ben, peique ten razón outro que dice que “*el que poda en marzo, vendima nel regazo*”. Dicen que foi un burro el qu'inventóu a podadura: polo visto, entróu núa viña y espicóu algúas cepas que deron máis uvas qu'as outras y, dende aquilo, deuse en podar.

Entre febreiro y marzo toca abonar (porque, outra vez como dice el refrán, “*Dios y el cuito poden muito, pero sobre todo el cuito*”) y cavar. Este último é un dos traballos máis sufridos que se pode imaxinar y que se fai máis d'úa vez durante el ano. Hai qu'*esladruar* —quitar todas as ramas que nun tein uvas— antias d'azufrar —cando el *bilto*, ou brote novo, mide dez ou quince centímetros— y sulfatar, en abril ou mayo y as veces que faga falta según el tempo.

Al cabo, nun queda máis qu'aguardar qu'el ano seña propicio y a cosecha abundante.

### A vendima y a elaboración del viño

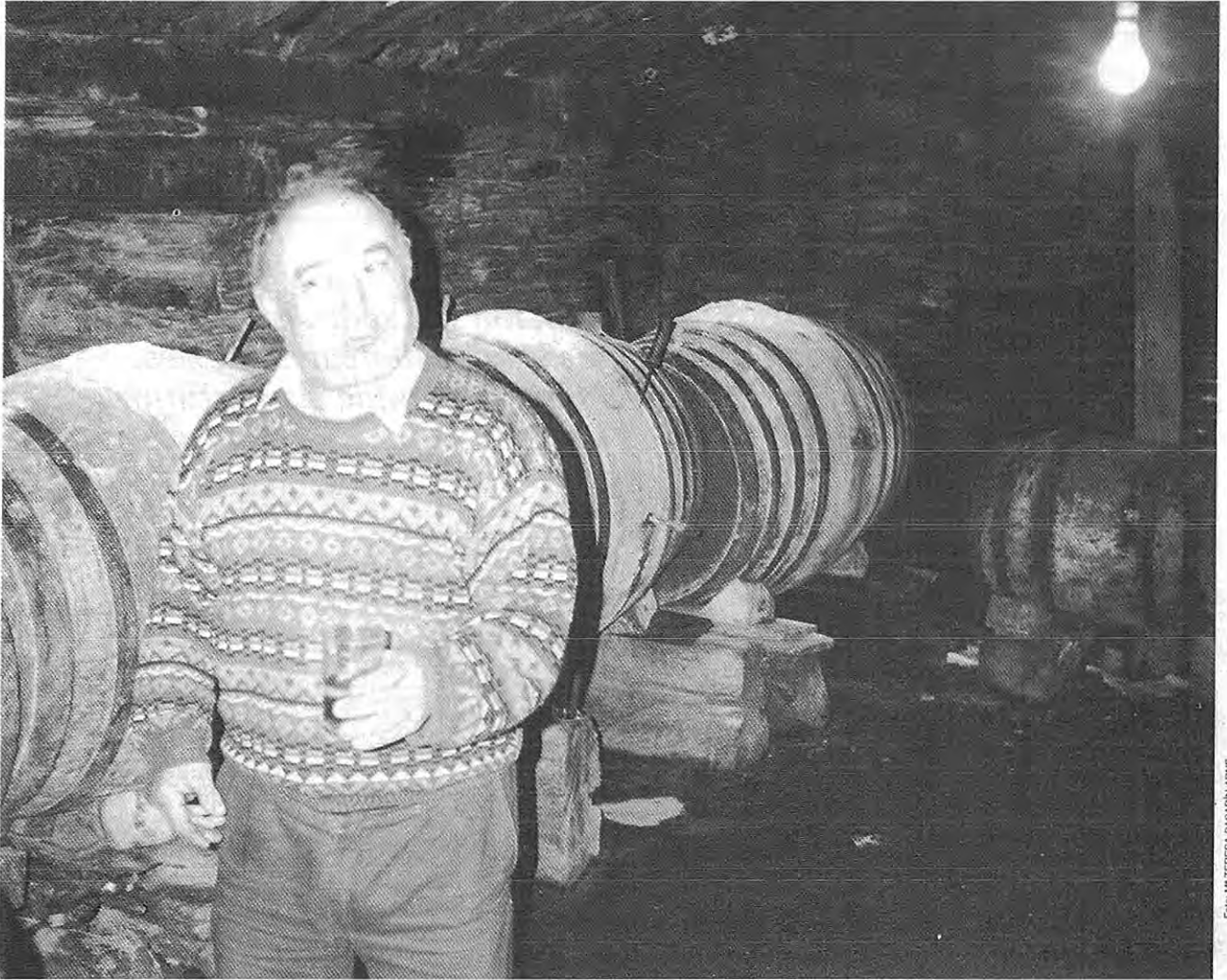
“*El viño é escaso, ten poucos grados, nun emborracha y fai muito ben*”, díxonos Cotarelo de



Foto: M<sup>te</sup> TERESA PASCARIN ARNE







Cotarelo de Pelorde na súa bodega

Pelorde —ún dos paisanos que máis sabe d'estas cousas, que nun aprendeu na escola, senón dos veyos y da experiencia diaria— mentestanto nos daba a proba del viño d'este ano, catando polo *cacho*, un conco de madeira, na bodega da súa casa, entre contos y leria.

Cando chega setembro, é el momento de *vendimar*. Normalmente, lo costo del tarrén, el sol y as moscas, as abeyas ou as tabeas, fain qu'os vendimadores leven úa búa xibeira.

Hai varias clases d'uvas en Pelorde: *branca y tinta del país* —pequenas pero mui dulces y sabrosas—, *verdeya branca y tinta, mencia* —qu' é a que meyor sabe de todas—, *mouratón, tintorero, palomino, jerez*, etc. Según Cotarelo, cantas máis variedades leve el viño, meyor sabe. Pa ben ser, al vendimar, el *táramo* —a raspa ou rabo del recimo— ten que tar como pata de perdiz.

As uvas carrétanse hasta as bodegas al hombro, en burros ou en tractores —unde deixe el camín—. Alí písanse —agora con botas de goma; enantias cos

pes descalzos— y métense en cubas ou bocóis que quedan abertos hasta qu'el viño deixa de ferver. Despóis tápense coas súas tapas y séllanse con buleira pa quitaryes de que respiren. Mentras el viño *ferve* —el tempo de fermentación vai de sete a doce días porque non sempre ferve del mesmo xeito— hai que *baxalo*, quere decir, hai que baxar el *buyo* —os restos d'uvas y dos táramos— que ta peliando por salir da cuba.

Lougo d'un mes xa se pode *fer el viño*. Esta operación consiste en separar el líquido del buyo. Lo primeiro que sale pola espeta, al abrir úa cuba, é a *xema*, de búa calidá. El *pe*, máis ruín, é lo que solta el buyo al prensalo. Todo xunto bótase en cubas limpas, de carbayo ou castaño, unde se conserva. Dice Cotarelo que "*hasta as xeladas de xineiro nun aclara el viño feito*" ademáis de recordar qu'hai que *trafegar* outra vez el viño —cambialo a úa barrica máis pequena— nel menguante da lúa de marzo.

El buyo, cando xa ta prensao, úsase pa fer oruxo, un alcohol chamado *país* tamén mui chufado

