



Xornadas Técnicas sobre a Cultura do **Viño**

VII **Cata Concurso dos Viños** Rías Baixas - Albariño da Ribeira do Ulla



Ruta mototurística e de **coches antigos** polos viñedos da Ribeira do Ulla

**Harmonía:** viño, tapas e música

Programación da **XLIII Exaltación do Viño da Ulla**



XLIII



**EXALTACIÓN**

**DOVIÑO DA**



**ULLA**

**SAN MIGUEL DE SARANDÓN - VEDRA**



**5 E 6  
ABRIL  
2025**

[www.festadovinodaulla.com](http://www.festadovinodaulla.com)



# A Festa do Viño na prensa...

**Terras de Santiago** **El Correo Gallego** **MARTES, 23 - III - 82** • 31



### Más de diez mil personas participaron en la Festa do Viño da Ulla

SARANDÓN (EPA) — La Festa do Viño da Ulla, que se celebra en Sarandón, en San Miguel de Sarandón (terra) con la asistencia de más de diez mil personas...

Después de una noche de fiesta, los asistentes disfrutaron de un día de vino y actividades, con la asistencia de más de diez mil personas...

El primer día de la fiesta se celebró en Sarandón, en San Miguel de Sarandón (terra) con la asistencia de más de diez mil personas...

**III Exaltación do Viño do Ulla** **El Correo Gallego** **VIERNES, 25 - III - 83** • 20

### DIEZ MIL LITROS DE VINO PARA UNA GRAN FIESTA

Aproximadamente 10.000 litros de vino serán acoñados en la zona de producción de la Ulla...

El tiempo de acoñado de los vinos de la Ulla es de unos diez días...

En esta fiesta se refleja el espíritu de la Ulla...

**III Exaltación do Viño do Ulla** **El Correo Gallego** **VIERNES, 25 - III - 83** • 21

### DOS MILLONES ANUALES DE LITROS DE VINO

Según estimaciones locales, la zona de producción de la Ulla produce unos diez millones de litros de vino al año...

Este año la cosecha de vino será una cosecha excelente...

La zona de producción de la Ulla produce unos diez millones de litros de vino al año...

**V Festa do Viño da Ulla** **El Correo Gallego** **Sábado, 24 de marzo de 1978**

### “Esta fiesta favoreció en gran medida la difusión de los vinos de la zona de Ulla”

Antonio Rey Neira, vicepresidente del comité organizador...

Como ya apuntábamos en otra ocasión, en esta fiesta se ha favorecido en gran medida la difusión de los vinos de la zona de Ulla...

—¿Qué es lo que tiene particularmente interesante a su cargo? —Aunque en todo lo que surge en esta fiesta, desde la recolección de la uva hasta la elaboración del vino, se ha favorecido en gran medida la difusión de los vinos de la zona de Ulla...

**El Correo Gallego** **Fundado en 1876** **Nº 38.251** **Director: José M. Rey Neira** **Lunes, 11 de abril de 1988** **Precio: 60 pesetas**

### La mediación de la OIP propone el desahogo para los 53 rehenes del avión kawaii

Los negociadores de la OIP...

### Los jueces de distrito amenazan al Ministerio de Justicia con papeles y aniecos progresivos

Los magistrados y jueces...

**Comarcas** **El Correo Gallego** **Lunes, 2 de abril de 1988** **41**

### Diez mil personas asistieron a la fiesta del vino de Ulla

El alcalde de Vedra, Mago Castela, solicitó ayer en San Miguel de Sarandón la colaboración de la Xunta de Galicia y de la Diputación Provincial de A Coruña para potenciar la comercialización de los caldos producidos en la comarca...

—“Kata” llegó al puerto con un barco que trae el mejor vino de Ulla...



## NCLIMAG

INGENIERÍA | MONTAJE | MANTENIMIENTO

Lugar de Xián, nº 19  
San Pedro de Sarandón  
15885 Vedra (A Coruña)  
T +34 981 503 154  
M +34 630 876 188  
jmpena@inteaga.es  
www.inteaga.es

- MONTAXES ELECTRICOS
- ALUMADOS ESPECTACULARES
- SERVIZO DIRECTO

## INSTALACIONES ELECTRICAS

# MANUEL FERNANDEZ

TELÉFONOS: 981 503 285 - 981 809 217  
MÓBIL: 670 306 203  
SAN MIGUEL DE SARANDÓN • VEDRA



## INTEAGA

INGENIERÍA | CONSULTORÍA | S. INTEGRALES, S.L.

Lugar de Xián, nº 19  
San Pedro de Sarandón  
15885 Vedra (A Coruña)  
T +34 981 503 154  
M +34 630 876 188  
jmpena@inteaga.es  
www.inteaga.es



## ELO

(O)ARQUITECTURA

ARQUITECTA: CESAR GARCÍA PIÑEIRO  
653.200.005 | WWW.ELO.GAL | CESAR@ELO.GAL | Rúa Algalia de Abaixo, 30-32, Santiago, D.C.

## Saúda do Presidente da Xunta, Alfonso Rueda, para o xornal conmemorativo da XLIII Edición da Exaltación do Viño da Ulla

**ALFONSO RUEDA VALENZUELA, PRESIDENTE DA XUNTA DE GALICIA**

### Non hai plan mellor

Un ano máis -e xa van uns cantos-, a parroquia de San Miguel de Sarandón volverá vestir as mellores galas para render a homenaxe que merece ao excepcional viño da Ulla. Unha cita que xa está marcada por méritos propios en todos os calendarios galegos e que atrae por igual a veciños e a visitantes de fóra.

Non cabe dúbida de que o viño da subzona da Ulla xoga un papel relevantísimo na sociedade e economía dos conce-

llos que o cultivan. Un produto de demostrada calidade, que cada ano vai sumando novos recoñecementos: todos, por certo, máis que merecidos. Por iso, é tan importante e tan de agradecer o traballo que fai a asociación de festexos á hora de organizar esta cita, na que exaltamos e celebramos o mellor da nosa Galicia Calidade.

Na nosa terra temos a sorte de contar cunha gran diversidade de produtos que teñen sona dentro e fóra das nosas fronteiras. É, sen dúbida, unha das nosas grandes riquezas e, dentro dela, o sector vitiviní-

cola ten un peso especialmente relevante. Ao fin e ao cabo, o noso viño é coñecido e recoñecido en España e a nivel internacional pola súa excelente calidade e características. Tanto é así que xa é moito máis que un produto: é un atractivo turístico en si mesmo.

Por iso, desde a Xunta somos moi conscientes de que hai que apoiar e fomentar un sector que tanta riqueza trae a Galicia. Para facelo, temos posto en marcha un amplo abano de medidas para impulsar a competitividade, a promoción ou a comercialización dos nosos viños; e tamén, por suposto, o turismo enogastronómico.

O certo é que, grazas a todas estas iniciativas, temos avanzado moito estes anos, pero aínda imos facer moito máis para seguir construíndo entre todos un sector vitivinícola forte e competitivo. Temos por diante un camiño ilusionante: un camiño que vos invito a percorrer xuntos e, a poder ser, cunha copa de viño da Ulla na man. Non se me ocorre plan mellor.



## Recuncho da memoria 42 anos de historia...



# Saúda do Alcalde de Vedra, Carlos Martínez, con motivo da XLIII Edición da Exaltación do Viño da Ulla

**CARLOS MARTINEZ CARRILLO, ALCALDE DO CONCELO DE VEDRA**

Cada nova edición da Festa do Viño suma novas experiencias, busca novos retos e deixa novos recordos, que fan que sexa moi difícil atopar qué dicir sobre esta cita marcada na memoria de Vedra no calendario.

Son xa corenta e tres as edicións de historia nas que son moitos os elementos que foron aparecendo para envolver e poñer en valor esta exaltación do viño da Ulla: a música, @s pregoeir@s, a tradición, a artesanía, @s amig@s da bota, a cultura, as

mostras turísticas, ... Pero sen dúbida se temos que facer referencia a unha é a consolidación da Subzona Ribeira do Ulla dentro da Denominación de Orixe, coa presenza e a esencia dos seus oito concellos entre os que por suposto nos atopamos: Bogueixón, A Estrada, Padrón, Silleda, Teo, Tourro, Vila de Cruces e Vedra, dándolle sentido a todo o demais.

Sería impensable imaxinar ao inicio desta aventura que un elemento tan común e presente no noso día a día, como é o viño, se convertise actualmente nun sinal de identidade, nunha

forma de vida en moitos casos e nunha marca recoñecible para a nosa contorna. As xornadas técnicas sobre a cultura do viño que a preceden, a presenza do resto de municipios da subzona, a programación cultural e musical que conforman a súa programación, ... son tantos os motivos polos que esta festa é referente que non debemos esquecernos da importancia e relevancia de cada un deles.

Por suposto non estaríamos falando de todo isto se non existira o apoio das institucións (Xunta de Galicia, Deputación da Coruña, D.O Rías Baixas,

Concellos da Subzona Ribeira do Ulla, GDR, entidades privadas patrocinadoras, Concello de Vedra, etc,...) e por suposto sen o traballo da Comisión de Festexos Organizadora da Exaltación do Viño da Ulla, que cada ano se esforza para desinteresadamente traballar sen descanso por seguir sumando a esta celebración.

A min cómo veciño só me saen palabras de eloxio para a organización e para todos os elementos que engranan e fan posible esta cita e como alcalde aínda máis!

Parabéns veciñas e veciños de San Miguel e de todo o Val do Ulla!!

...Vémonos na Festa do Viño!!



para descubrir

- SON ... pedra
- SON ... pazos
- SON ... auga
- SON ... paisaxes naturais
- SON ... a porta de Compostela



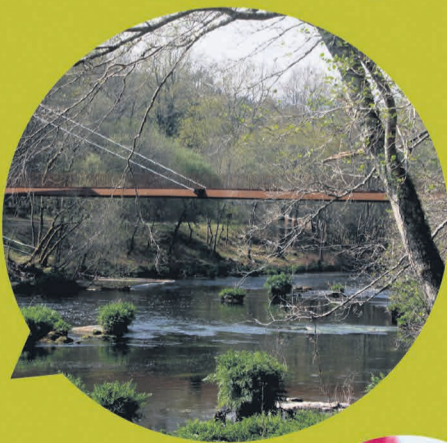
para o lecer

- SON ... sendeirismo
- SON ... cicloturismo
- SON ... Vía da Prata e Camiño Miñoto-Ribeiro
- SON ... piraguas
- SON ... Barcas do Ulla
- SON ... pesca
- SON ... natureza
- SON ... áreas de recreo
- SON ... hostalería



para mercar

- SON ... tecido empresarial
- SON ... industria viva
- SON ... servizos especializados
- SON ... comercio de proximidade
- SON ... máis de 220 negocios



[www.vedraturismo.com](http://www.vedraturismo.com)  
[www.concellodevedra.gal](http://www.concellodevedra.gal)



# Saúda do Presidente da Deputación da Coruña, Valentín González, pola XLIII Edición da Exaltación do Viño da Ulla

**VALENTÍN GONZÁLEZ FORMOSO, PRESIDENTE DA DEPUTACIÓN DA CORUÑA**

Como presidente da Deputación da Coruña, é para min unha honra dirixirme a todas as persoas participantes e asistentes á XLIII Exaltación do Viño da Ulla, unha celebración na que o peso da tradición e a excelencia na calidade danse a man para po-

ñer de manifesto a súa orgullosa produción vitivinícola.

A Ribeira do Ulla leva séculos entregada á elaboración de viños cun carácter propio e unhas características recoñecidas non só na súa contorna, senón alén das nosas fronteiras. Froito do excepcional traballo de viticultores e adegueiros, o coñecemento e o cariño para cultivar un produto

de excelencia foron transmitidos de xeración en xeración.

Fixérono, ademais, cunha mestura de innovación e sustentabilidade que permite a esta subzona non só estar á altura do prestixio que supón levar o apelido Rías Baixas no mundo dos viños, senón que contribúe a engrandecer a Denominación de Orixe.

A viticultura é non só un sector que contribúe a construír unha identidade característica e a engrandecer o noso patrimonio cultural, senón que segue exercendo unha vital aportación na promoción económica do territorio. E nestes tempos de tendencia á centralización económica nas urbes, contar con focos de desenvolvemento vencellados á agricultura e que dinamicen o noso rural só pode ser unha excelente noticia.

A Exaltación do Viño da Ulla non é o só unha cita obrigada no calendario de calquera persoa amante do viño, senón un evento que nos permite seguir lembrando as nosas raíces, Á vez, supón un escaparate excep-



cional da nosa cultura, ademais de fomentar un turismo sustentável e de calidade, amparado na calidade dos produtos que podemos ofertar.

Por todo iso, quero felicitar de xeito persoal á Asociación de Festexos Populares San Miguel de Sarandón pola organización desta Festa do Viño. A posta en marcha do seu interesante programa require unha dedicación e esforzo loxístico intenso, pero estou convencido de que o resultado sempre paga a pena. Grazas ao voso traballo e ao de todas as persoas, empresas e institucións

colaboradoras, o Viño da Ulla segue gañando prestixio e a nosa provincia visibilidade.

Na Deputación da Coruña somos conscientes do enorme valor que ten contar con festexos que colocan no centro un importante elemento vertebrador do noso ADN e que mestura o peso da historia e a tradición vitivinícola coa modernidade e a excelencia.

Anímovos a todos e todas a gozar desta festa, a brindar polos nosos viños e a seguir amosando o noso orgullo polo patrimonio vitivinícola propio.



A CORUÑA PROVINCIA

**956 KM  
DE COSTA  
E UN CAMIÑO  
INFINITO DAN  
PARA MOITO  
TURISMO**

- Rías Altas: Ferrolterra
- Rías Altas: A Coruña e As Mariñas
- Costa da Morte
- Terras de Santiago
- Rías Baixas: Ría de Muros e Noia
- Rías Baixas: Ría de Arousa Norte



**Deputación  
DA CORUÑA**



turismo.dacoruna.gal



# Saúda da conselleira do Medio Rural, Maria José Gómez Rodríguez, para a XLIII Exaltación do Viño da Ulla

**MARÍA JOSÉ GÓMEZ RODRÍGUEZ, CONSELLEIRA DO MEDIO RURAL DA XUNTA DE GALICIA**

O viño é unha compoñente fundamental do rural galego, a todos os niveis. Desde o punto de vista económico, representa un sector xerador de riqueza e emprego de gran importancia, especialmente nas comarcas produtoras.

No ámbito social, ten tamén unha indubidable incidencia, xa que o viño é un elemento básico da despensa galega de calidade diferenciada e forma parte inseparable de moitas celebracións ao longo de todo o noso territorio.

Pero ademais, este subsector agrario ten tamén derivadas no terreo da cultura, o turismo, a paisaxe ou o patrimonio.

Por iso, porque somos cons-

cientes de todas estas vertentes, na Xunta deseñamos e estamos aplicando unha estratexia integral de impulso ao mundo do viño. É a Estratexia de dinamización económica, territorial e turística das comarcas vitivinícolas galegas, que se centra especialmente en aspectos como a produción, a industria, os mercados ou a cooperación.

Neste caso falamos do viño vinculado a unha festa de gran tradición na bisbarra da Ulla e que se proxecta máis alá dela. Son xa 43 edicións dun evento de referencia para os amantes do viño. Cómpre, pois, felicitar os viticultores e adegoeiros da zona e, en xeral, de toda Galicia, e desexar que esta celebración sexa, de novo, todo un éxito e que acade moitas máis edicións.

Comprácame, polo tanto, saudar a todas aquelas persoas -veciños da Ulla ou visitantes- que desexen achegarse a San Miguel de Sarandón, no cancelo de Yedra, e desfrutar un ano máis desta Festa do Viño. Iso si, sempre coa debida moderación.

Parabéns e boa festa!



Actuación de música e baile tradicional.



Vista da Mostra dos Viños da Ribeira do Ulla.



Actuación do grupo de danza urbana "Lil-Kids" no ano 2024.

## Saúda do conselleiro de Cultura, José López Campos, para a XLIII Edición da Exaltación do Viño da Ulla

**JOSÉ LÓPEZ CAMPOS, CONSELLEIRO DE CULTURA, LINGUA E XUVENTUDE DA XUNTA DE GALICIA**

A comarca da Ulla acolle un abraiante patrimonio cultural, natural e etnográfico ben coñecido e desfrutado por nós e a súa veciñanza, pero tamén cada vez máis difundido e merecidamente recoñecido fóra da zona. E isto é grazas, en moi boa medida, á Festa do Viño de San Miguel de Sarandón.

Organizadores e veciños, aínda que na práctica custa atopar algunha diferenza, convertéstevos coa vosa total implicación nesta celebración en

incondicionais defensores da calidade deste caldo, ata conseguir a súa incorporación á Denominación de Orixe Rías Baixas. A maiores, tamén vos erixistes con dereito propio nos mellores embaixadores desta zona, que atesoura cuantiosos e valiosos bens naturais e patrimoniais, a cuxa descuberta moita xente se ten achegado a través deste festexo.

Ao longo dos 43 anos de existencia, esta festa e o seu viño teñen o mérito de ter conseguido irmandar, sen ningún tipo de rivalidade, oito concellos de dúas provincias: A Coruña e Pontevedra. Deste xeito, Vedra, Teo, Boqueixón, Touro, Padrón,

A Estrada, Vila de Cruces e Silleda poden presumir de posuír no seu territorio —ademais das vides deste excelente caldo— impresionantes e numerosos pazos, entre os que se atopan o de Andeade, Rosende, Santa Cruz de Ribadulla, Vista Alegre, o dos Galegos ou o de Faramellos, entre outros moitos, ao que se lle engaden relevantes vestixios da cultura castrexa nestas terras como os castros de San Miguel, Loureda ou a área arqueolóxica do Peto.

Todos estes bens son memoria viva da historia de Galicia, que desde Cultura nos ocupamos e preocupamos de preservar e coidar para que sigan contando a nosa historia, como vós, organización e veciñanza da Festa do Viño de San Miguel de Sarandón, vos preocupades e ocupades de preservar e coidar este festexo con tanto agarimo, admiración, respecto e sobre todo, orgullo.

Son valores que compartimos os que nos criamos e vivimos na comarca do Ulla e que espallamos entre todas as persoas que



fomos sumando ao longo destas máis de catro décadas a esta celebración, á que adobiamos e enriquecemos sempre con contos, risos, bailes e música, prezados bens inmateriais transmitidos de xeración a xeración. Precisamente, todas elas, as veteranas e

as máis novas, xúntanse este día de festa compartindo cultura e comunidade e sobre todo, vida. Celebrémola, celebrádeala, como celebramos o bo viño de San Miguel de Sarandón. Longa vida a el, a esta festa e a toda a veciñanza e participantes!



**GROSER**  
AGROSERVICIOS DEL ULLA  
☎ 606794055 - 609744661

Lg. Dozar nº 3  
San Miguel de Sarandón - Vedra  
agroserulla@gmail.com

## Ribeira do Ulla, 25 anos marcando a diferencia na D.O. Rías Baixas

ISIDORO SERANTES, PRESIDENTE DO CONSELLO REGULADOR DA DENOMINACIÓN DE ORIGE RÍAS BAIXAS

Este ano cómprese un cuarto de século desde que as terras bañadas polo río Ulla se incorporaron á familia da Denominación de Orixe Rías Baixas. Vinte e cinco anos nos que esta subzona, chea de historia e tradición, experimentou un crecemento constante que a converteu nunha das grandes apostas deste sector vitivinícola galego.

Desde a primeira vendima ni ano 2000, a Ribeira do Ulla non so aumentou o seu número de viticultores, senón tamén as hectáreas destinadas ao cultivo da vide. Unha evolución que evidencia a expansión desta subzona dentro da D.O. Rías Baixas e o seu prometedor futuro.

Ademais de polos seus viños, esta subzona é recoñecida pola Festa de Exaltación do Viño da Ulla, un evento que este ano celebrará a súa 43ª edición. Cada ano, o terceiro domingo de abril inaugúrase o almanaque das Festas do Viño Rías Baixas nunha



xornada na que os produtores da zona permiten degustar os seus viños acompañados de petiscos elaborados cos mellores produtos galegos, música en directo e charlas técnicas nas que colabora este Consello Regulador sobre a cultura do viño neste territorio, dirixidas tanto aos profesionais do sector como ao público xeral. A esta degustación popular engádesse, por sétimo ano consec-

tivo, a Cata-Concurso dos Viños Rías Baixas Albariño Ribeira do Ulla, un evento que cada edición atrae a máis adegueiros.

Porén, a Ribeira do Ulla ofrece moito máis e agocha algúns dos enclaves máis fermosos de Galicia. Esta subzona conta cun gran patrimonio histórico e cultural entre o que destaca, por exemplo, o municipio coruñés de Vedra, onde o Coto de Ximonde ou os

pazos de Santa Cruz e Guimarás son paradas obrigadas. Ademais, as súas paraxes naturais son o lugar perfecto para desconectar e perderse entre frondosos bosques bañados polo río Ulla. Outro emprazamento destacado desta subzona é o Pico Sacro, monte desde onde é posible obter unha panorámica espectacular de Santiago de Compostela e a súa comarca, onde destacan produtos como o

cocido ou a filloa, que se deixan querer polos viños Rías Baixas da Ribeira do Ulla.

O patrimonio e a cultura fúndense coa tradición e a gastronomía de forma perfecta nesta terra de viño Rías Baixas e natureza na que o tempo se detén. Un enclave único para desfrutar tamén dunha experiencia enoturística inesquecible coa Ruta do Viño Rías Baixas.

Poularde de Bresse  
à basse température  
champignons glacés  
vin blanc et soufflé de  
pommes de terre monalisa  
à la crème de camembert  
tiède et échalotes  
complètes

ALBARIÑO RÍAS BAIXAS  
**GUSTA ALLÍ  
GUSTA AQUÍ**  
Rías Baixas  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



## Exaltación do Viño da Ulla: Poñendo en valor a cultura enogastronómica de Galicia

### AXENCIA DE TURISMO DE GALICIA

Son moitas as calidades que distinguen á nosa terra, moitas as razóns que a fan idónea para vivir nela ou para visitar. En Galicia, a beleza das paisaxes e o carácter das súas xentes únense cunha serie de factores que non fan senón enriquecer o noso territorio. Entre eles está a enoloxía, da que temos boa mostra na Exaltación do Viño da Ulla.

A nosa cultura enogastronómica ten no viño un dos seus grandes expoñentes. As cinco denominacións de orixe da comunidade —O Ribeiro, Ribeira Sacra, Valdeorras, Monterrei e Rías Baixas— acreditan a excelencia da oferta de caldos galegos. Coa Exaltación do Viño da Ullaponse o foco no produto da subzona Ribeira do Ulla, a última en unirse, no ano 2000, ás do Condado do Tea, O Rosal, Soutomaior e Val do Salnés na D. O. Rías Baixas.

Pero a súa excelencia vénxa de anos atrás, como demostra esta festividade, que este 2025 celebra a súa XLIII edición

como un evento máis que consolidado no panorama de celebracións dedicadas ao viño ou á gastronomía. O seu programa de actividades dá boa mostra da vontade de ir máis aló dunha festividade arredor dun produto. As 'Xornadas técnicas sobre a cultura do viño' que se organizan nos días previos aos días grandes serven para dar a coñecer en profundidade a oferta dos oitos concellos que compoñen a subzona, que atravesas as provincias de Pontevedra e A Coruña. Co concurso-cata e a mostra de viños, este coñecemento achégase á poboación en xeral nunha contorna máis distendida, no que as adegas poden dar a coñecer de primeira man o seu produto. Ao tempo, o xornal conmemorativo facilita tanto o dar voz ao evento como que este legado permaneza.

Porque a importancia da Exaltación do Viño da Ulla non se limita a este poñer en valor o produto dunha zona, un obxectivo de por si xa encomiable. A celebración serve para recoñecer un modo de vida e unha paisaxe



ligadas á esencia de Galicia. A cultura enogastronómica ten fonda relevancia na configuración da idiosincrasia galega, e desde Turismo de Galicia temos conciencia plena da súa importancia.

Por iso, no noso obxectivo de consolidar Galicia como un destino auténtico e diferen-

do, a enoloxía e a gastronomía considéranse recursos estratégicos. Máis aínda cando están vencelladas a celebracións populares, un vehículo ideal para difundir as bondades da nosa terra. Desde este departamento queremos favorecer un turismo sostible, respectuoso coa nosa

poboación e que continúe a súa consolidación como pilar clave da nosa economía. É grazas a eventos coma esta Exaltación do Viño da Ulla, coa súa aposta por un desenvolvemento turístico e gastronómico de calidade, poderemos avanzar nos nosos obxectivos.



# Camiño da festa



## O mellor Albariño está na Ulla

Medalla de ouro Cambados 2012, 2020 e 2021  
Medalla de prata Cambados 2022  
5 estrelas Guía Peñín  
Acio de bronce na Cata dos Viños de Galicia 2012

**ALBARIÑO**  
**GUNDIAN**  
Rías Baixas  
Denominación de Origen

Elaborado y embotellado por ADEGA VALDÉS S.L. Vidra - Galicia - ESPAÑA R.E. 40.935/C

12,5%vol. 75 cl.

**Adegas Valdés**  
Santa Cruz de Rivadulla - 15885 - Vedra  
Tel: 981 51 24 89  
luiscid@gundian.com  
www.adegavaldes.com

f b



**ALBARIÑO ELABORADO SOBRE LIAS**

**MAR DE ENVERO**

INTERNATIONAL WINE AWARDS GOLD 90-94 points SPAIN 2020

Rías Baixas Denominación de Origen

mardeenvero.es

## Saúda da Comisión de Festas para a XLIII Edición da Exaltación do Viño da Ulla

### A COMISIÓN DE FESTAS

Que importante será o viño na nosa terra, que con toda a riqueza de produtos e recursos que temos en San Miguel, é sempre o noso homenaxeado especial. Temos froitas, hortalizas, camelias, salmóns, augardente... e o viño foi o escollido para levar o empeño, o desen-

rolo, a inversión e a ilusión.

A década dos oitenta presentábase prometedor na Comarca da Ulla; ver de onde viñamos (unha terra de viño con certa sona, pero un pouco descoitado polos novos tempos, menos interesados na uvas e a vendima) e ata onde podiamos chegar co esforzo da xente con-

vencida de que había un futuro de bo viño.

Xuntos fomos quen de concienciarnos de que era posible facer moi bo viño volvendo ás uvas boas, primando a vendima, mellorando a fustalla, coitando a feitura, e fomos capaces de ver a necesidade dun bo asesoramento co que alcanzar

e garantir a calidade dun viño co que poder saír á procura de mercados.

A Festa do Viño da Ulla, tratou de espallar estas ideas: **perenza, colaboración, e compromiso** e puxo, a través das xentes que a traballaron e as Comisión que a organizaron, o seu grauciño de area para concienciar

das grandes posibilidades da terra e das garantías e impulso que podía supoñer a entrada na D.O. Rías Baixas.

A vida vai pasando e os tempos van cambiando, pero a nosa Exaltación do Viño da Ulla segue cos mesmos obxectivos e con novos e ilusionantes desafíos, polo que non somos so un momento de festa (de boa festa!) senón un espazo de aprendizaxe e reflexión sobre como facer un bo viño que sexa rendible e como impacta isto na nosa sociedade. Así, como cada ano, o noso programa échese de música, de viño, de comida, de coches e motos, de xornadas técnicas de formación, e moitas máis sorpresas para comezar o mes de abril da mellor forma posible.

A Comisión de Festas do ano 2025 -nesta nova etapa de volver a traballar as aldeas xuntas- queremos agradecer a tódolos veciños que nos axudan e a tódalas institución que nos apoian e desexamos que pasedes unha FELIZ FESTA DO VIÑO DA ULLA.



ALBARIÑO  
CON RAÍCES

... 1668 ...

D.O. RÍAS BAIXAS



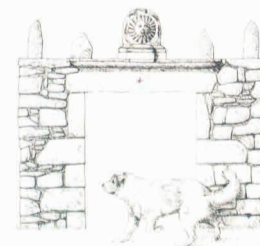
www.barallobre.net

**LIXELES**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
*Rías Baixas*

“Un viño que namora”  
Colleita propia

San Miguel de Sarandon - 15885 - Vedra  
Tel: 625832616  
vinolixeles@gmail.com  
www.lixeles.com

TRADICIÓN BODEGUERA



ALBARIÑO  
**CASA DO SOL**

RÍAS BAIXAS  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

*El Conde de Castelo*  
PRODUCT OF SPAIN

www.casadosol.es

# A Ribeira do Ulla na D.O. Rías Baixas

Corría o ano 2000 cando se abriu para a zona da Ulla unha importante etapa en canto á viticultura (arte de cultivar a vide e elaboralos viños), se refire, coa inclusión das Ribeiras do Ulla na denominación de orixe Rías Baixas.

A zona amparada para a produción dos viños protexidos da Denominación de Orixe Rías Baixas atópase nas provincias de Pontevedra e o sur da provincia de A Coruña.

A subzona Ribeira do Ulla está formada polas parroquias

que se citan a continuación dos seguintes concellos:

**Concello de Vedra:**

San Andrés de Ilobre, San Cristovo de Merín, Sta. M<sup>a</sup> Madalena de Ponte Ulla, S. Mamede de Ribadulla, Sta. Cruz de Ribadulla, San Fiz de Sales, San Xíán

de Sales, San Pedro de Sarandón, San Miguel de Sarandón, Santo Andrés de Trobe, Sta. Baia de Vedra e San Pedro de Vilanova.

**Concello de Padrón:**

Rumille, Carcacia, Iría Flavia e Herbón.

**Concello de Teo:**

Oza, Teo, Lampai, Vaamonde, Rarís, Vilariño e Reis.

**Concello de Boqueixón:**

Codeso, Pousada, Oural, Pontedesma, Donas e Sucira.

**Concello De Touro:**  
Bendaña.

**Concello de A Estrada:**

Arnois, Couso, Cora, Oca, Santeles, Paradela, Berres, San Miguel de Castro, San Xurxo de Ve, Ribeira, Riobó, Santa Cristina de Ve, Baloira e Santa Mariña de Barcala.

**Concello de Silleda:**

Cira.

**Concello de Vila de Cruces:**

Camanzo, Gres e Añobre.



VARIETADES	PREFERENTES	COMPLEMENTARIAS
BRANCAS	Albariño	Torrontés
	Loureira ou Marqués	Godello
	Treixadura	
	Caíño Branco	
TINTAS	Caíño Tinto	Mencía
	Espadeiro	Brancellao
	Loureira Tinta	
	Sousón	

VIVE LA EXPERIENCIA  
*Maria Manuela*  
ENOTURISMO

*Nuestra bodega*

*Nuestros viñedos*

*Nuestro vino*

ALBARIÑO D.O. RÍAS BAIXAS

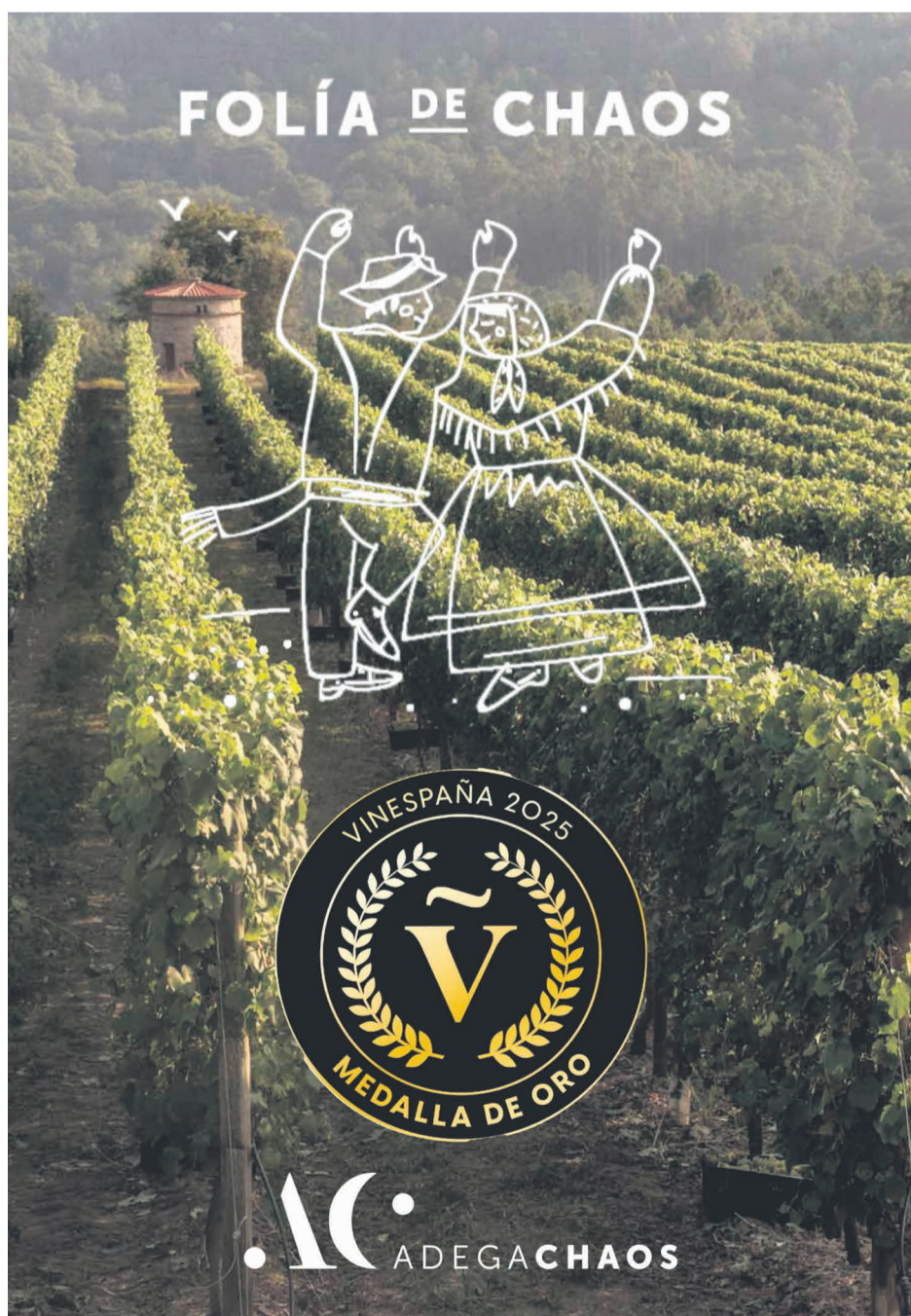
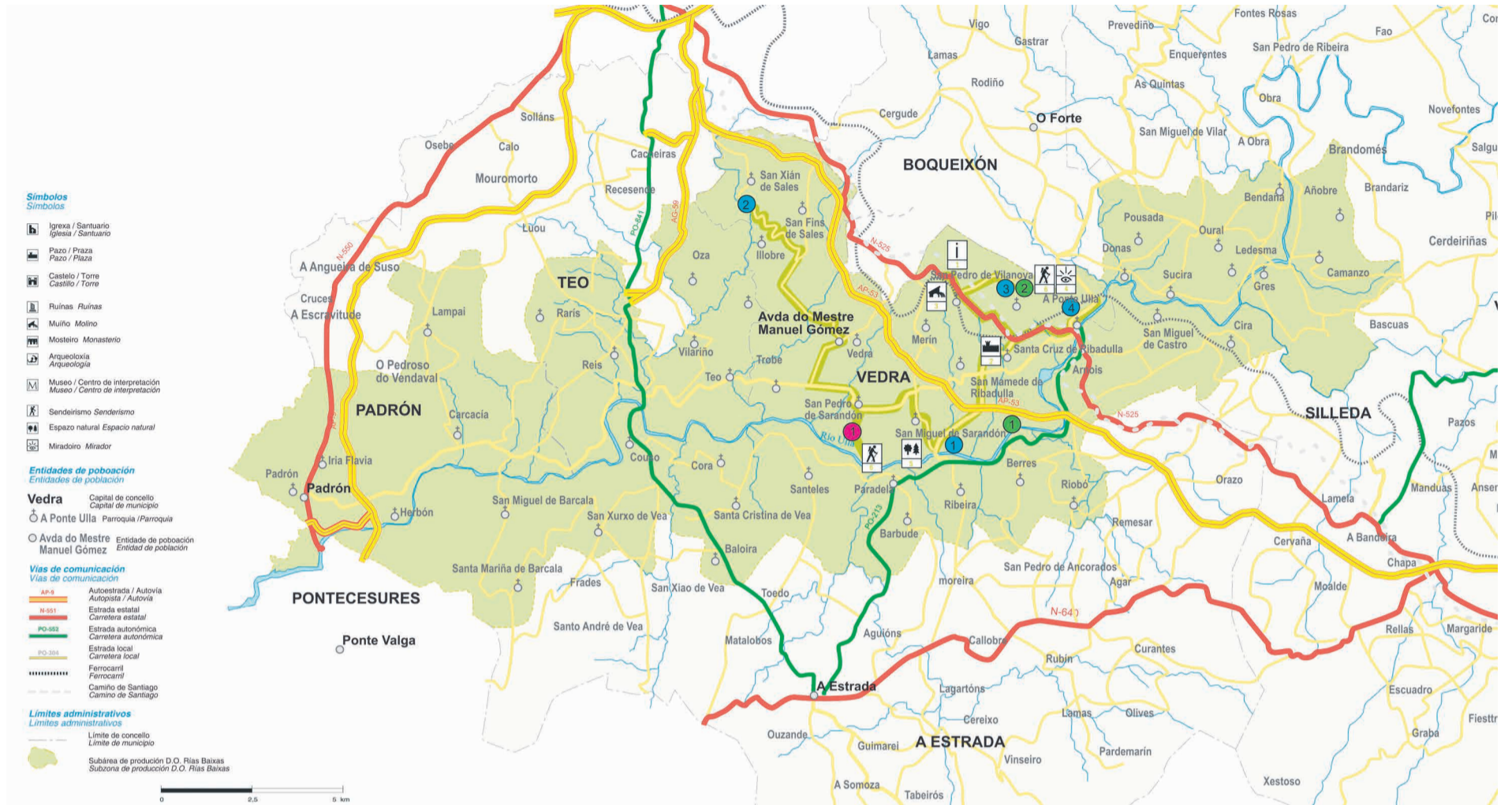
Piro 15, Oza - Tlf. 629 88 53 71  
[www.bodegagomezrial.es](http://www.bodegagomezrial.es)

**CHOUZAL**  
ALBARIÑO

Lg. do Pazo nº 3  
15882 Boqueixón  
Galicia - España

981191181 - 658643628  
[mariamanaulaenoturismo.com](http://mariamanaulaenoturismo.com)  
@etmariamanaula

# Territorio da Ribeira do Ulla - Denominación de Orixe Rías Baixas



# Galería de imaxes da anterior edición

UNHA MOSTRA EN IMAXES DO QUE ACONTECEU NA XLII EXALTACIÓN DO VIÑO DA ULLA



II Ruta de coches antigos.



Cata - Concurso.



Nomeamento dos membros da "Orde dos Amigos/as do Viño da Ulla".



Actuación do grupo de baile tradicional "Os Campiños" da A.C. San Campio.



Visita á adega María Manuela.



Visita aos viñedos.





Harmonía: Viño e tapas.



Actuación de Festicultores.



Visita á EVEGA e á adega Granbazán.



Visita á EVEGA e á adega Granbazán.



**BOQUEIXÓN,  
RECUNCHOS PARA  
DESCONECTAR E  
GOZAR DA NATUREZA**

Déixate levar polas súas impresionantes vistas, lendas e rutas a pé de río

Concello de Boqueixón

## Saúda do Alcalde de Boqueixón, Ovidio Rodeiro

**OVIDIO RODEIRO TATO, ALCALDE DE BOQUEIXÓN**

O viño é cultura, historia, tradición. Unha herdanza asentada dende hai séculos na Ribeira do Ulla e que está presente na nosa paisaxe, nas nosas festas, nas nosas romarías... e que representa un factor fundamental na economía dos nosos veciños e veciñas, tanto polo produto en si como polo enoturismo que xurde ao seu redor.

Un viño que comezou a comercializarse na época romana e que no medioevo xa se estableceu como unha bebida de consumo cotiá. Un hábito propiciado en gran parte polas distintas rutas xacobeas que nos atravesan, pois de todos é ben coñecida a vinculación entre o Camiño e o viño, xa que en moitos casos foron os monxes os que introduciron as primeiras cepas de vides.

As condicións especiais da nosa terra (cun chan menos granítico, unha maior altitude e un contraste de temperaturas máis elevado entre o día e a noite) unidas ao traballo e bo facer dos nosos devanceiros deron como resultado uns viños cunhas características singulares. Máis frescos e afroitados. Uns viños que hai un

cuarto de século deron un salto cualitativo coa incorporación destas terras á Denominación de Orixe Rías Baixas.

Neste contexto, escaparates como a Festa do Viño da Ulla xogan un papel fundamental á hora de promocionar estes caldos, poñer en valor os mellores viños e mellorar a súa comercialización. Porque non só se trata de exaltar o viño como recurso gastronómico, senón de contribuír ao desenvolvemento da nosa comarca.

Por iso, consideramos de xustiza que a Festa do Viño da Ulla sexa declarada de Interese Turístico. Entendemos que cumpre con todos os requisitos para iso: a antigüidade dunha tradición secular, a singularidade dos seus viños, o arraigo que ten non só en San Miguel de Sarandón senón en toda a comarca, o valor da cultura vitivinícola e a continuidade dunha festa que este mes de abril chega aos corenta e tres anos de celebración. Agardando poder brindar máis pronto ca tarde por esa feliz noticia da súa distinción como Festa de Interese Turístico, permitíndeme rematar estas liñas convidando a todas as persoas a desfrutar da XLIII Festa do Viño da Ulla.

## Saúda do Alcalde de Touro, Roberto Castro

**ROBERTO CASTRO ROCAMONDE, ALCALDE DE TOURO**

A Festa de Exaltación do Viño da Ulla da parroquia de San Miguel de Sarandón, en Vedra, é unha cita máis que consolidada, e mostra disto, e que este ano celebrará a súa 44 edición. Isto é o resultado do traballo, compromiso e ilusión desta parroquia.

E dende o Concello de Touro queremos gabar unha vez máis o seu labor. Porque esta cita vinícola é o mellor dos escaparates para dar a coñecer e poñer en valor o viño da Ribeira do Ulla, o noso viño, do que podemos presumir os concellos de Vedra, Touro, Boqueixón, A Estrada, Padrón, Silleda, Teo e Vila de Cruces. Porque sen dúbida, temos moito do que presumir. Como din por aí, a subzona Ribeira do Ulla podería considerarse a irmá pequena da Denominación de Orixe Rías Baixas por ser a última en incorporarse á Denominación de Orixe no ano 2000.

E falando de presumir, quero aproveitar estas letras, para destacar tamén os atractivos do noso concello, Touro. A auga ten un papel protagonista no

entorno e na súa paisaxe; fervezas e ríos discorren polo concello co río Ulla e destacan os nosos bosques atlánticos de ribeira.

A historia tamén é protagonista. Podémonos atopar restos conservados de época megalítica e seguir as pegadas das distintas sociedades ao longo dos séculos. O Castro de San Sebastián e o campamento romano do Castrillón, un dos únicos do noroeste peninsular, conforman unha paisaxe arqueolóxica de enorme interese. E ademais, tamén temos tradición Xacobeá co EuroVelo 3 "Ruta dos Peregrinos", que segue principalmente as pegadas do trazado do Camiño Francés e é utilizada por cicloturistas e peregrinos de toda Europa no seu camiño a Compostela.

E volvendo á Festa de Exaltación do Viño da Ulla, dende Touro estamos moi agradecidos de poder participar un ano máis desta cita e reiteramos o nosos parabéns a San Miguel de Sarandón, porque o éxito deste evento, é o resultado do compromiso e do bo facer desta parroquia. Longa vida á Festa de Exaltación do Viño da Ulla!

**DESCUBRE A NATUREZA**

**Touro**





## Saúda do Alcalde da Estrada, Gonzalo Louzao

**GONZALO LOUZAO DONO, ALCALDE DA ESTRADA**

Un ano máis, chega unha nova edición deste evento de promoción dunha das tradicións máis arraigadas na nosa comarca como é a viticultura. Tradición que pon en valor os caldos amparados pola subzona do Val da Ulla da denominación de orixe Rías Baixas, unha das principais variedades con denominación de orixe en Galicia.

A Festa do Viño da Ulla é unha cita imprescindible para os amantes do viño, pero que conta cun amplo programa de actividades dirixido a todo tipo de padais. Dende concursos e catas ata distintas actividades gastronómicas, artesás e musicais destinadas a satisfacer as expectativas do público máis variado e esixente.

Falamos, pois, dunha cita que conta co atractivo para o visitante de amosar toda a excelencia turística que, en materia paisaxística e carnavalesca, posúe toda esta contorna ribeirá loada, entre outras, polas plumas dos irmáns Valladares ou Xosé Neira Vilas. Todo aquel que se achegue poderá vivir e sentir a comarca ullá a través da súa paisaxe, das súas xentes e, por suposto, a través dos seus caldos.

En definitiva, animo a todos os galegos e galegas a achegarse a San Miguel de Sarandón para gozar do bo facer das adegas participantes e para facer da cultura do viño da Ulla un factor de desenvolvemento comarcal e un factor de convivencia e respecto ás nosas tradicións.

Feliz Festa do Viño 2025.

## Saúda da Alcaldesa de Teo, Lucía Calvo

**LUCÍA CALVO DE LA UZ, ALCALDESA DE TEO**

A nosa Galicia destaca, entre moitos aspectos, pola súa gastronomía en xeral e polos seus viños en particular. Unha mistura que fai da nosa Comunidade un enclave turístico máis que destacado no panorama internacional. Esa boa fama da que gozan os nosos produtos non podería acadarse sen o traballo, a dedicación e o esmero dos nosos produtores.

Aquí, na comarca da Ribeira do Ulla, somos grandes coñecedores desa calidade no sector vinícola. Gozamos dunha produción integrada na denominación de orixe Rías Baixas, unha das cinco DO galegas, cada unha delas co seu prestixio e o seu sinal de identidade pero todas baixo o paraugas de Galicia Calidade.

E, aquí en Teo, compartimos vínculo co noso concello veciño de Vedra. Xunto con outros municipios, conformamos unha subzona que se caracteriza por ser a única que abarca territorios da provincia da Coruña e que non está próxima á costa. Unha característica que fai que os nosos viños teñan sabores frescos,

aromáticos e con recendos florais. Uns caldos que están recollendo importantes premios nos certames máis destacados do sector, demostrando a capacidade de adaptación dos produtores locais ás novas demandas.

Por todo isto, e moito máis, comprácame como alcaldesa de Teo poder participar e desfrutar da XLIII Exaltación do Viño da Ulla. Unha cita ineludible no municipio de Vedra da que todos os teenses nos sentimos orgullosos, pois a unión fai a forza e a Ribeira do Ulla está crescendo ano tras ano como unha subzona de renome.

E esta festa gastronómica, queridos veciños e veciñas, tan coñecida e tan prezada, conseguirá ser declarada Festa de Interese Turístico de Galicia, non me cabe a menor dúbida. Co traballo e esforzo de todos vós lograredes situar a vosa festa no alto do podio.

Só me queda desexarvos unha moi boa festa a todos e estou segura de que os teenses estaremos alí desfrutando, como todos os anos, do bo viño da Ribeira do Ulla.



Concello da  
**Estrada**



## Saúda da Alcaldesa de Silleda, Paula Fernández

**PAULA FERNÁNDEZ PENA, ALCALDESA DE SILLEDA**

A Exaltación do Viño da Ulla celebra este ano a súa 43ª edición grazas ao esforzo e adicación da veciñanza de San Miguel de Sarandón, en Vedra. Esta festa é moito máis que un evento: representa unha aposta firme polo enoturismo, pola preservación da nosa cultura vitivinícola e pola excelencia das nosas cepas e adegas.

Silleda, un dos concellos da provincia de Pontevedra incluídos na Subzona Ribeira do Ulla dentro da D.O. Rías Baixas, ten na parroquia de Cira un claro referente da súa tradición vitivinícola. Con máis de 5.000 metros cadrados dedicados á variedade Albariño, esta localidade, bañada polo Ulla e o Deza, é tamén un enclave destacado na produción hortofrutícola e floral.

O traballo constante dos nosos viticultores e viticultoras contribúe a forta-

lecer a identidade e a calidade dos viños da Ribeira do Ulla, mantendo vivo un legado de xeracións. Ademais, a Festa do Viño da Ulla non só pon en valor este produto tan prezado, senón que impulsa a economía local e atrae visitantes á nosa terra.

E un ano máis será un pracer para Silleda poder promocionar o noso municipio no espazo común que se nos ofrece aos concellos desta Subzona.

Como alcaldesa de Silleda, e en nome de toda a veciñanza, quero felicitar á comisión organizadora por facer posible un evento que promove e defende o distintivo Rías Baixas. Grazas por seguir reforzando a nosa identidade vitivinícola e por facer desta festa unha cita imprescindible no calendario enoturístico de Galicia.

Brindemos polos nosos viños, pola nosa xente e pola nosa terra!

## Saúda do Alcalde de Vila de Cruces, Luís Taboada

**LUÍS CELSO TABOADA SÁNCHEZ, ALCALDE DE VILA DE CRUCES**

O viño é un recurso tan noso como a propia terra. Arredor do viño sempre hai festa. E un viño que leva o nome do río que corre polos nosos concellos é unha marca que nos une e reforza a nosa amizade. Unha festa de tanta tradición como a do viño da Ulla, unha celebración tan rural, reconcílianos co noso pasado e

fainos ser conscientes da transcendencia que teñen os nosos produtos do campo –as viñas neste caso–, a xuntanza entre a veciñanza e a convivencia entre persoas dunha ampla comarca. Se algo aprendimos da pandemia foi o extraordinario valor que ten a reunión, o feito de poder abrazármolos e, ademais, brindar xuntos por unha boa vida. A festa da Ulla está servida!



**MAR DE FRADES**  
VIÑEDOS ATLÁNTICOS

Somos atlánticos. Sabemos que las cosas nunca salen como se planean. Y es mejor así. La vida se vuelve más divertida cuando disfrutas de cada momento tal y como viene, siendo auténticamente tú, dejándote llevar por lo inesperado y descubriendo que lo imprevisible puede ser maravilloso.



VINETAZUL  
ENAZUL

WINE MODERATION  
ELIGE | COMPARTE | GUIDA  
"El vino solo se disfruta con moderación"

## Saúda do Alcalde de Padrón, Anxo Arca, pola XLIII Edición da Exaltación do Viño da Ulla

**ANXO R. ARCA, ALCALDE DE PADRÓN**

Queridos veciños, veciñas e visitantes:

É para min un pracer e un motivo de orgullo dirixirme a todos vós na celebración da Festa de Exaltación do Viño da Ulla, unha festividade que, ano

tras ano, reflicte a nosa paixón polo viño e a riqueza da nosa tradición vitivinícola. En nome do Concello de Padrón, quero expresar o noso apoio e agradecemento a todos os que fan posible que esta festa continúe sendo un referente para a nosa comarca.

A Festa de Exaltación do Viño da Ulla non só é unha ocasión para degustar os mellores viños da subzona Ribeira do Ulla da Denominación de Orixe Rías Baixas, senón tamén unha oportunidade para afondar na nosa historia e cultura, que están profundamente ligadas á terra

e ao traballo das nosas xentes. Esta celebración, desde os seus inicios, promove os nosos viños, a identidade e as tradicións que nos caracterizan.

Quero aproveitar esta ocasión para destacar o compromiso dos viticultores, adegueiros e traballadores do sector, que co seu esforzo e dedicación melloran a calidade dos nosos viños. O seu labor é fundamental para o éxito deste evento e para a proxección do viño da Ulla, tanto a nivel nacional como internacional.

A tradición vitivinícola de Padrón ten profundas raíces que se remontan á época romana, sendo os mosteiros medievais quen melloraron as técnicas de cultivo. Dentro da Denominación de Orixe Rías Baixas, a subzona Ribeira do Ulla, onde se sitúa o noso municipio, é recoñecida pola produción de albariño, un viño fresco e aromático que é embaixador da nosa terra. Nas últimas décadas, as pequenas adegas que combinan métodos tradicionais e innovadores consolidaron a

nosa viticultura como un sector forte, que segue sendo clave para a nosa economía e a nosa identidade cultural.

A Festa tamén é unha plataforma para promover a nosa comarca como un destino enogastronómico, destacando o viño como embaixador da nosa cultura e dos nosos recursos naturais. A nosa situación estratéxica no Camiño de Santiago convértenos nun punto de referencia para os peregrinos que desexan brindar polo seu percorrido cun produto de excelente calidade. Desde o Concello de Padrón, apoiamos con orgullo esta celebración, que contribúe á dinamización económica da zona e á visibilidade do noso patrimonio.

Neste día de festa, invítovos a gozar de todo o que ofrece este evento, desde as degustacións de viño ata as actividades culturais e gastronómicas. Que esta xornada estea chea de alegría, encontros, boa chala e, por suposto, dun bo viño que nos une e nos fai sentir orgullosos do noso.



# CASA BEATNIK

HOTEL + SPA + BODEGA + RESTAURANTE



Casa Beatnik ofrece a sus clientes casi tres hectáreas de lujo bohemio hecho a medida, retiros de bienestar y hostelería inspirada, con dos restaurantes y dos bares de coctelería abiertos al público.

# Portadas históricas dos libros da festa



Portada do especial publicado por "El Correo Gallego" pola III Exaltación do Viño da Ulla en 1983



Portada da revista da XIII Exaltación do Viño da Ulla do ano 1993.



Portada da revista da XXIII Exaltación do Viño da Ulla do ano 2003.

Portada da revista da XXXIII Exaltación do Viño da Ulla do ano 2013.

## Reñtoral do Umia

— Albariño —

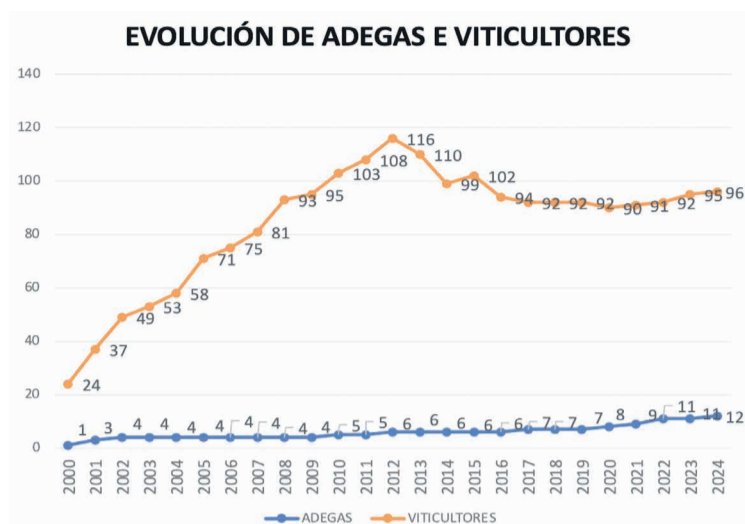
Medalla de ORO  
Berliner Wein Trophy 2023

Bebe con moderación. Es tu responsabilidad.

BODEGAS GALLEGAS

# Datos das adegas e viticultores na Ribeira do Ulla

RIBEIRA DO ULLA				
Ano	Adegas	Viticultores	Hectáreas	Colleita (kilos)
2000	1	24	42,3	93.606
2001	3	37	46,2	335.461
2002	4	49	50,5	186.505
2003	4	53	53,2	231.930
2004	4	58	58,4	356.830
2005	4	71	78,2	394.438
2006	4	75	96,5	542.587
2007	4	81	114,6	455.057
2008	4	93	125,3	582.997
2009	4	95	133,1	556.434
2010	5	103	143,8	1.072.899
2011	5	108	158,3	1.441.773
2012	6	116	164,5	690.323
2013	6	110	164	1.217.077
2014	6	99	162,1	781.427
2015	6	102	168	1.160.856
2016	6	94	167,9	1.159.138
2017	7	92	177,3	1.310.548
2018	7	92	184,8	1.554.177
2019	7	92	189,7	1.490.435
2020	8	90	194,2	1.490.434
2021	9	91	224,1	2.058.995
2022	11	92	292,9	1.906.649
2023	11	95	338,67	2.697.133
2024	12	96	383,83	2.677.579



**Porco Celta**  
 100% GALEGA | 100% SOSTIBLE | 100% RURAL  
 100% TRADICIÓN | 100% NOSA  
 ¿COÑECES A RAZA PORCO CELTA?

A raza **Porco Celta** era a raza máis importante de Galicia ata comezos do século XX. Agrupa animais de gran tamaño, moi adaptados a súa explotación en réxime extensivo. Atópanse exemplares da raza en todo o territorio galego. Caracterízase pola súa gran rusticidade perfectamente adaptada ao medio no que se desenvolve, pastando e alimentándose de recursos naturais estacionais com landras, castañas e brotes vexetais dos extensos e ricos bosques autóctonos galegos. Tódolos produtos derivados desta raza autóctona galega saen ao mercado identificados co logotipo 100% Raza Autóctona Porco Celta. Este logotipo é un selo oficial único, diferenciado e recoñecible, identificador dos produtos procedentes de animais de razas autóctonas españolas, que ofrece aos consumidores as garantías de orixe dos produtos que consumen.

XUNTA DE GALICIA | Fondo Europeo Agrícola de Desenvolvemento Rural | ASOPORCEL



**go** Rent Galicia

Alquiler de vehículos corporativo y vacacional

www.gorentgalicia.com - Tel: 663 626 103

# Xornadas Técnicas sobre a Cultura do Viño

As Xornadas Técnicas sobre a Cultura do Viño xorden baixo a idea de crear espazos adicados á formación dos viticultores da zona, coa finalidade de mellorar e estimular producións de calidade, así como divulgar novos coñecementos entre os consumidores/as, mergullándoos na cultura do viño.

**Os obxectivos destas xornadas son:**

- Promover un espazo de encontro, divulgación

e formación para os consumidores e para os viticultores da zona.

- Poñer en valor a cultura do viño como produto de calidade.
- Promocionar os viños da Subzona Ribeira do Ulla.
- Fomentar o desenvolvemento científico e técnico do territorio.



**XORNADAS TÉCNICAS SOBRE A CULTURA DO VIÑO**  
 XLIII EXALTACIÓN DO VIÑO DA ULLA - 2025  
 Casa de Cultura de San Miguel de Sarandón - Vedra

Mércores 2 de abril ás 20:00 h.:

**Conferencia:**  
 "Proxecto FERVIÑA. Influencia da fertilidade do viñado nos rendementos e o equilibrio dos mostos en Rías Baixas"  
 Interven: **Juan Carlos Vázquez Abal**  
Técnico da Estación de Viticultura e Enoloxía de Ribadumia. AGACAL - EVEGA

Xoves 3 de abril ás 17:00 h.:

**Saída de campo:** Visita á adega Paco&Lola. Coñecemento do seu proxecto vitivinícola.

Venres 4 de abril ás 20:00 h.:

**Harmonía: viño e tapas**  
 Cata comentada.  
 Interven: **Nuria Cid**  
(Profesora de enoloxía do Centro Superior de Hostelería de Galicia)  
**José Manuel Mallón**  
(Chef galardonado co 1º premio no concurso San Sebastián Gastronomik - coa súa sopa de pescado, e Embaixador de Experiencias de Calidade de Galicia)

Acto de clausura e entrega de diplomas ás persoas asistentes.

Mais información e inscricións: 981 814 691 ou 619 309 958 - Prazas limitadas

G

CARPINTERÍA

GONZÁLEZ

# Ruta Mototurística e de coches antigos polos viñedos da Ribeira do Ulla, o 5 e o 6 de abril

XLIII EXALTACIÓN DO VIÑO DA ULLA

## III RUTA MOTOTURÍSTICA

POLOS VIÑEDOS DA RIBEIRA DO ULLA

SÁBADO  
5 ABRIL 2025

Punto de encontro:  
**Campo da Festa de San Miguel de Sarandón Vedra** ás 16:00 h.

Visita a unha adega cata - degustación

Inscripción previa 5€/persoa

Prazas limitadas



Máis información e inscricións: 659 220 456 - 619 309 958 INSCRICIÓN POR WHATSAPP

XLIII EXALTACIÓN DO VIÑO DA ULLA

## III RUTA DE COCHES ANTIGOS

POLOS VIÑEDOS DA RIBEIRA DO ULLA

DOMINGO  
6 ABRIL 2025

Punto de encontro:  
**Campo da Festa de San Miguel de Sarandón Vedra** ás 11:00 h.

Visita a unha adega cata - degustación

Inscripción previa 10€/persoa

Prazas limitadas



Máis información e inscricións: 659 617 631 INSCRICIÓN POR WHATSAPP



**Grupo Ulla**  
grupoulla.es

**TEMOS UNHA SOLUCIÓN PARA CADA CLIENTE**  
Tel. 981 512 026 - Tel. Pedidos 628 378 806  
puenteulla@grupoulla.es

**Ulla Oil** **Ponte Ulla**  
ESTACIÓN DE SERVIZO

**RodOil**  
E. SERVIZO

**Transoil Ulla**  
CISTERNAS

**Ulla Cargo**

**Ullauto**

**Super Ulla**  
Carrefour

**o forno da ULLA**

# Programación da XLIII Exaltación do Viño da Ulla

Un ano máis celebramos a Exaltación do Viño da Ulla, como perfecto escaparate para a promoción e difusión do noso produto estrela, o viño da Subzona Ribeira do Ulla da D.O. Rías Baixas, á que pertencen, ademais do Concello de Vedra, outros 4 concellos da Provincia da Coruña: Touro, Boqueixón, Teo e

Padrón. Este territorio é o único que está amparado por unha Denominación de Orixe de viños en toda a Provincia da Coruña

O obxectivo principal desta festa non é so desfrutar da nosa riqueza cultural e gastronómica, senón fundamentalmente promocionar os Viños D.O. Rías Baixas da Subzona

Ribeira do Ulla, a través dun variado programa de actividades de tódalas índoles para poder degustar e mostrar a súa calidade, non só como recurso gastronómico, senón que coma valor engadido en prol do desenvolvemento e a dinamización territorial, creando "caldos de cultivo" para fomentar

a iniciativa emprendedora, a xeración de actividades paralelas que aportan rendas complementarias e novos xacementos de emprego.

Como cada ano comezaremos os días 2, 3 e 4 de abril coas "Xornadas Técnicas sobre a cultura do viño" con actividades de formación ós viticulto-

res da zona para mellorar e estimular producións de calidade e fomentar o desenvolvemento científico e técnico do territorio, así como actividades de divulgación dos novos coñecementos entre os consumidores/as, mergullándoos nesta cultura do viño. Para o desenvolvemento destas accións contarán-



## AGROSTRADA

S.L.

VENTA Y REPARACION DE MAQUINARIA AGRICOLA Y FORESTAL








Segadoras - Hileradoras



T. 986 57 26 34 - F. 986 57 52 55

Fernando Conde, 15 (Porta do Sol) - 36680 A ESTRADA (Pontevedra)

## T

Loxística  
TRANSPORTES  
OLIMPIO

Sarandón - Vedra



GALI  
CAMPO

TODO PARA O TEU CAMPO

FITOSANITARIOS - ABONOS E SEMENTES - PENSOS E CEREAIS  
HÍPICA - MATERIAL DE BODEGA E VENDIMA  
XARDÍN, AVES








Tenda: Vilar, 12 Lestedo - Boqueixón - 981 814 628 Almacén: San Miguel de Sarandón - Vedra - 981 502 348



se con persoeiros de primeira orde no mundo da viticultura e da enoloxía. Como clausura das xornadas realizarase un acto de entrega de diplomas ás persoas participantes.

A continuación terá lugar a "Mostra dos Viños da D.O. Rías Baixas - Subzona Ribeira do Ulla" que engloba tamén 3 importantes actuacións:

**A.- Cata-Concurso** dos viños Rías Baixas Albariño da Subzona Ribeira do Ulla que terá lugar a mañá do sábado 5 de abril. Onde un xurado pro-

fesional avalía a calidade dos viños e outorga os premios aos 3 mellores viños do ano.

**B.- Actividades complementarias de enoturismo para a descuberta do territorio:** unha ruta de coches antigos polos viñedos da Ribeira do Ulla, e unha ruta de motos polos viñedos da Ribeira do Ulla; ambas con visitas a adegas, catas...

**C.- Mostra dos Viños,** os días 5 e 6 de abril, situada no recinto do campo de festa dentro dunha gran carpa. Cada unha

das adegas participantes contará cun stand-espazo de promoción, onde poderá realizar a mostra degustación dos viños embotellados da Subzona Ribeira do Ulla.

Ó longo destes 2 días de Mostra desenvolverase un amplo programa de actividades como lectura do pregón, entrega de premios, nomeamento dos novos membros da "Orde dos Amigos/as do Viño da Ulla" a diversas personalidades do ámbito político e cultura do momento.

No apartado das actuacións musicais contaremos coas actuacións de baile e música tradicional de distintas Asociacións Culturais da Zona da Ribeira do Ulla, así como a participación dos grupos máis relevantes no seu eido, tanto moderno como tradicional.

A Comisión organizadora e toda a veciñanza traballará coa calidade e entusiasmo que a caracteriza para que neste 2025 podamos alcanzar as metas propostas, a promoción do noso viño a través dunha boa festa.



As adegas participantes:

- PAZO ARRETÉN
- GÓMEZ E RIAL
- CHOUZAL
- MAR DE ENVERO
- LIXELES
- BARALLOBRE
- ADEGA VALDÉS
- CASA DO SOL
- CASTRO BREY
- ADEGA MARÍA MANUELA
- PAZO VEDOIRA
- LAGAR DE BENDAÑA
- ADEGA CHAOS.



**LA VIUDA DE PARADA Y ALVELA**  
 ×  
**COAS MANS NA TERRA DESDE 1964**  
 Desfruta dos nosos produtos de tempada, sempre á man en [www.vipara.es](http://www.vipara.es)

**NOVENTA & OITO**  
 Cafe-Bar  
**NOVENTA & OITO**  
 San Gregorio nº13  
 San Mamede - Vedra

**JAVI MOTOR**  
 VENDA - REPARACION  
 DE TODO TIPO DE MOTOCICLETAS  
  
 San Miguel de Sarandón - Vedra  
 Telf.: 981 50 30 11 - 620 30 25 90

**311 GIN**  
 ELABORADA EN GALICIA  


# XLIII Exaltación da Festa do Viño da Ulla

## GDR TERRAS DE COMPOSTELA

O Grupo de Desenvolvemento Rural Asociación Terras de Compostela quere agradecer a todas aquelas persoas que fan posible un ano máis, a celebración da **XLIII Festa do Viño da Ulla** cunha gran repercusión territorial.

Esta é unha cita inescusable para todos aqueles amantes dos caldos da D.O. Rías Baixas que, a través do saber ancestral e do traballo das xentes, da riqueza e fertilidade dos solos e do microclima que caracteriza a Ribeira do Ulla, obtéñense suculentos e aromáticos viños.

Como dinamizadores do

desenvolvemento da zona, cremos que a Festa do Viño da Ulla, terá unha repercusión moi positiva no territorio, xa que non é só unha festa tradicional do viño senón que contribúe á valorización e exaltación do sector vitivinícola da zona cun produto de demostrada calidade.

Como asociación de asociacións, algunha delas na fértil zona Vedra-Ulla, sentímonos moi honrados en poder colaborar nesta iniciativa que permanece no tempo poñendo en valor o noso medio rural.

Por todos eles e polo traballo ben feito, brindemos con unha copa de viño!!!



## PANADERIA

# VITORIA



SAN MIGUEL DE SARANDON - Telf. 981 503 042  
VEDRA

## ELISA MOGO SERRANO

abogada

Rúa Fonte de Santo Antonio nº 28, 1º Santiago

ems@icam.es

686 104 007



supermercado carnicería ferretería bazar agasallos  
mercería calzado enoloxía fitosanitarios fertilizantes  
mat. construcción estanco bar a taberna do ferrador

San Miguel de Sarandón - 15885 VEDRA (A Coruña)  
Tlfno.: 981 50 23 43  
garciasarandonslu@gmail.com  
www.centrocomercialgarcia.com



ARALÍ  
belleza • cuidados esenciales

Alfredo Brañas 18, 2º esquerda  
15701 Santiago de Compostela  
Tel: 981 577 402

# Exaltación da cultura do Val do Ulla

## ASOCIACIÓN CULTURAL SAN CAMPIO

Non sabemos se o lector estará de acordo en que o lecer actual e o ritmo desenfreado ao que todo sucede ao noso arredor, complica en gran medida a preservación da cultura local e das costumes que marcan a tradición.

A Asociación Cultural San Campio leva xa preto de coren-

ta anos loitando por ofrecer ás novas xeracións a oportunidade de rescatar o baile e a música tradicional para transmitila á comunidade pero tamén para enriquecerse e construírse como persoa.

Por este motivo, celebramos festexos como as Cantarelas de Nadal ou o Serán das Letras, reunindo aos socios/as e a veciñanza arredor da tradición cultural.

Seguimos a colaborar co Concello en actividades como a Festa da Camelia e coa Comisión de Festas en celebracións como o San Campio, o San Miguel e a Festa do Viño. Foliadas que temos que agradecer á veciñanza, que segue uníndose con moito esforzo e dedicación para preservar e poñer en valor a música e o baile tradicional galego ao tempo que exaltamos a cultura do Val do Ulla arredor do viño.

Doutro lado, continuamos organizando o Pasabodeghas, un espazo activo que estende os límites xeográficos a todo Galicia atraendo a xente de diversas zonas para desfrutar da música, do baile e como non, do viño e da hospitalidade das nosas adegas. Un ambiente de alegría, amizade e respecto, no que as novas xeracións se poden facer unha boa idea dos valores do rural galego, da veciñanza e do asociacionismo.

Este ano recuperamos tamén unha celebración que define as nosas orixes, como é o Festival Folclórico da Ulla; un espazo de encontro con outros grupos



de baile e música galega que nos gustaría manter, porque é unha excelente oportunidade de aprendizaxe e exposición do traballo realizado. Ademais, por primeira vez e coa intencionalidade de repetirmos, a Requiñta da Laxeira ofreceunos un concerto xunto coa Escola de Música de Santa Cruz de Ribadulla que, sen dúbida, deixou

o listón ben alto. E como nunca deixamos de ser festeiros, organizamos varias saídas para desfrutar e tamén para aprender do que nos rodea, como a visita a Seadur, Raigame, etc.

Un ano máis, os nosos mellores desexos á Comisión de Festas que traballa arreo para garantir que a troula nunca falte nesta parroquia.



**lainco**  
PROTECTING LIFE SINCE 1934

93 586 20 15 | [lainco@lainco.es](mailto:lainco@lainco.es)  
[WWW.LAINCO.COM](http://WWW.LAINCO.COM)

Distribuidor oficial:  
**AGRÍCOLA NEIRA VARELA**  
[Agricolaneiravarela@gmail.com](mailto:Agricolaneiravarela@gmail.com) TLF:629820620

¡Síguenos en @laincoagro! [in](#) [@](#) [t](#) [f](#) [v](#)

**PRO-FILER**

Actividad prolongada. Seguro en el periodo de mayor sensibilidad a la enfermedad. Protección completa de racimos y hojas. Producto con acción sistémica y penetrante.

**Más noches de sueño tranquilo**

Parque Empresarial Milladoiro  
Rúa das Hedras - Parcela n.º 43 - A  
15895 Milladoiro - AMES  
Tel.: 981 54 94 97 - Fax 981 07 90 49  
Móvil: 639 888 120  
[www.bayercropscience.es](http://www.bayercropscience.es)  
e-mail: [eixoagro@gmail.com](mailto:eixoagro@gmail.com)

**Eixo Agroq, S.L.**  
Distribución

**Bayer CropScience**  
Distribuidor

**INTERSEMILLAS**  
Galicia

**Fertiberia**  
Jardín

**ENOVIN**  
asesoría vinícola

**Análisis de Vinos**

ASESORAMIENTO BODEGAS-PRODUCTOS ENOLÓGICOS

Ponte Dena, 28 bajo - 36967  
DENA - Meño (Pontevedra)

**699 346 054**  
Manuel Rodiño

**AXENTE NA ZONA DA ULLA**  
GARCÍA GARCÍA CENTRO COMERCIAL  
SAN MIGUEL DE SARANDÓN - VEDRA  
TELEF. 981 502343  
[www.centrocomercialgarcia.com](http://www.centrocomercialgarcia.com)

**Protección Verde**

## A mágoa da Ulla, que pariu catro fillos pero só pode reconecer un

VÍCTOR FURELOS, XEFE DE SECCIÓN DE EL CORREO GALLEGO

Alá polo ano 2000 cando a Ulla entrou, de seu, na Denominación de Orixe Rías Baixas eran moitos os que non crían no futuro vinícola dunha comarca que adoitaba beber aqueles rosados ou brancos cunha acidez moi acusada e que mesmo chegaban ás tazas ou cuncas que se servían en moitos bares de Santiago. Só aqueles que loitaron para que os viños puidesen lucir a contraetiqueta do consello regulador sabían do potencial que unha caste de uva nobre podía alcanzar neste terruño e do próspero futuro que, como se demostrou, aportaría á bisbarra. E o tempo non fixo máis que darlles a razón.

Pero nun lugar como o val do Ulla, donde o de fóra sempre semella ser máis bonito, convén darlle os méritos a quen os ten. Porque a memoria é fráxil. Poucos lembran aquela comisión presidida por Manuel García Gómez, fundador da bodega Pazo de Gallegos, con Martín Bermúdez

como secretario, e secundados por Manuel Valdés, José Brey e José Alvela *Rivelino*. Estes homes roubáronlle moitas horas ás súas familias co convencemento de que o proxecto que defendían sería moi positivo para os seus veciños. E así foi. Desde a recollida de firmas ata a elaboración de cartografías, un sinfín de papeleos e moitos atrancos máis, incluídas críticas despiadas desde dentro do propio sector e ata ameazas que invitaban a abandonar, non foron quen de dobregar unha actitude teimuda que tivo en Francisco Bello, daquela presidente de Xóvenes Agricultores, un grandísimo aliado sen o que sería imposible acadar o éxito, e en Manolo Barcala vencellado ó vedrés Pazo de Ximonde, o intermediario ideal para acadar o obxectivo.

E nestas cousas con difícil explicación, convén sinalar que daquela eran moitos os veciños da Ulla que renegaban do viño con etiqueta que facían as adegas que teñen á beira da súa casa. Sempre foi mellor o

de lonxe. ¡¡Non había albariño como o do Salnés!! E sempre toca aplaudir os logros doutros para minimizar ou incluso ignorar os duns veciños que visto o sucedido co paso do tempo non entendo como aínda non foron obxecto dunha homenaxe. Porque 25 anos despois semella que o mérito daqueles cinco homes que deixaron o pelexo para acadar un gran beneficio para todo o val do Ulla non merece ningún aplauso nin o recoñecemento dos que hoxe poden ver como entran cartos na súa casa gracias ás viñas e dos que comprobamos como se crea emprego entre os mozos aforrándolle a búsqueda de traballo na vila ou lonxe da terra.

Mostrar que a uva do Ulla ten calidade é ben sinxelo. Non hai máis que mirar para grandes bodegas que puxeron os seus ollos nesta terra. Rectoral do Umia chegou ós pés do Pico Sacro, na parroquia de San Pedro de Vilanova (Vedra), mercando 75 hectáreas con certa facilidade porque na zona xa se acometera a parcelaria e as fincas teñen un

tamaño grande o que permite a concentración do viñado. E aínda quere máis terras.

Pola súa banda, Altos de Torona, asentada no Rosal, controla un total de 60 hectáreas en réxime de alugueiro na parroquia de Donas (Boqueixón) e Mar de Frades xa conta 30 hectáreas en produción con viñedos dunha década. Esta bodega, que moitos recoñecerán polas súas botellas de cor azul, conta cunha leira de doce hectáreas en San Pedro de Sarandón, outra de 10,36 en Santa Cruz de Ribadulla e unha última, esta en réxime de aluguer, de nove hectáreas, en San Miguel de Sarandón.

E outras amplían os seus dominios, como Pazo de Ximonde, unha adega xa asentada con 7,5 Hectáreas en produción e que adquiriu 10 hectáreas máis na zona de San Miguel de Sarandón (Vedra), en fincas colindantes ó pazo.

Hai que mencionar que nungunha destas empresas, salvo o pazo de Ximonde, ten pensado instalar unha adega na Ulla. Só queren a terra para levar as uvas

a outras subzonas, co que o valor engadido das plantacións queda reducido case á nada.

Aínda así, con esta aposta a Ulla ten agora 95 viticultores que coidan 339 Hectáreas de viñado repartidas en 355 parcelas. Algo impensable na época na que aqueles cinco tolos falaban dun viño de calidade na Ulla e que lograron o 24 de maio do ano 2000 incluír oficialmente no consello regulador Rías Baixas a todo o municipio de Vedra; ás parroquias de Rumille, Carcacia, Iria Flavia e Herbón, en Padrón; ás parroquias de Oza, Teo, Lampai, Bamonde, Rarís, Vilariño e Reis, en Teo; ás parroquias de Codeso, Pousada, Oural, Ledesma, Donas e Sucira, en Boqueixón; á parroquia de Bendaña, en Touro; ás parroquias de Arnois, Couso, Cora, Oca, Santeles, Paradela, Berres, San Miguel de Castro, San Xurxo de Veá, Ribeira, Riobó, Santa Cristina de Veá, Baloiira e Santa Mariña de Barcala, na Estrada; á parroquia de Cira, en Silleda; e ás parroquias de Camanzo, Gres e Añobre, en Vila de Cruces.



CONSTRUCCIONES

**SARANDÓN, S.L.**

**Tel: 670445955**

Sabendo que os viños da Ulla teñen menos acidez que, por exemplo, os do Salnés, os responsables destas bodegas chegadas de fóra saben que co cambio climático acádanse maiores graduacións en zonas con altitudes máis baixas e que aínda que ó estar cerca do río hai problemas coas xeadas e as néboas o certo é que as enfermidades criptogámicas teñen menos afectación que na contorna de Cambados. E con esos

beneficios e esos atrancos cren na Ulla e apostan por ela.

Lonxe quedan aquelas críticas dun xornalista tan listo que se cría en posesión da verdade e decía que a Ulla só valía para producir vinagre ou o daquel representante dos consumidores que quería presentar unha denuncia para que Rías Baixas non quixese a esta terra. ¡¡Menu-dos iluminados!! Hoxe a xente da Ulla ten que estar orgullosa. Pode presumir do seu.

Pero para chegar a ese punto aínda hai que loitar. É necesario coller a remuda daqueles cinco heroes que fixeron que a subzona Ribeira do Ulla sexa unha realidade.

Os datos non minten. A subzona da Ribeira do Ulla tiña no ano 2005 só 78 hectáreas de viñado en produción, que se multiplicarían por dous en cinco anos e ás que en pouco tempo se lle sumaron outras ata alcanzar as 339 actuais. A maiores están

as que queren ampliar esas bodegas que viñeron de fóra, que co seu desembarco demostran que a uva desta zona é dunha calidade extraordinaria. E, por certo, xente que sabe moito desto. Non se trata de afeccionados nin de aventureiros que queiran probar sorte.

E como os datos son teimudos, non hai máis que mirar as últimas cifras que ofrece o consello regulador correspondentes ó ano 2023. E que dan medo. A colleita da Ulla foi de 2.697.133 kilos de uva, pero só se vinificaron nesta terra 643.075 kilos. Como manteño desde hai anos, a Ulla convertiuse nunha fábrica de uvas. Para aclarar máis a situación poderíase dicir que é como se alguén parise catro fillos pero só pode recoñecer un. Porque un 76,16% das uvas do Ulla van parar ó Salnés, ó Rosal e incluso ó Condado de Tea. Qué mágoa!

O Salnés converte en viño 630.939 kilos máis dos que produce, O Rosal embotella 1.299.260 kilos máis dos que recolle e o Condado vinifica 40.533 kilos máis dos que vendima. Só Soutomaior perde uva, aínda que só 16.774 kilos polos 2.054.058 que escapan da Ulla en camións. E o peor aínda non é iso. Cando alguén ve unha bo-

tella do Salnés ou do Rosal nin sequera sabe, por moito que lle dea voltas á etiqueta, que leva uva do Ulla. Para que están logo as subzonas? Teñen algunha utilidade esas fronteiras? Serven para distinguir os viños ou para crear confusión?

E así é como a Ulla está a perder a súa identidade. Non se debe consentir que unha zona con tanta riqueza non sexa quen de crear marca e de distinguirse por sí mesma.

Aqueles cinco atrevidos que pelexaron contra vento e marea, que non se enrugaron diante das críticas e ata os insultos, teñen que sentirse moi reconfortados co que fixeron e ben merecen que teñan un lugar ben destacado na historia dunha zona que gracias a súa iniciativa medra economicamente. E agora faría falta outro feixe de valentes para que a Ulla teña unha voz propia no mundo do viño e que non sexa unha zona convertida simplemente nunha fábrica de uvas. E non digo que teña unha denominación de orixe propia, pero polo menos que alá donde esté, sexa o Salnés ou O Rosal ou mesmo o Condado, deixe a súa pegada en cada etiqueta co orgullo dunha terra que quere e debe presumir do seu.



# TERRITORIO AGUARDIENTES



AGUARDIENTES DE GALICIA



# Calendario do vinicultor

ARTIGO PUBLICADO NA REVISTA DA XXIII EXALTACIÓN DO VIÑO DA ULLA.

Para o vinicultor, tódolos días do ano esixen un traballo determinado, xa sexa baixo teito, nas adegas, ó aire libre, nas viñas. Cada distrito ou zona ten métodos diferentes e programacións distintas, aparte das modernas innovacións. Esta é a vida dun vinicultor tradicional dalgún lugar...



## XANEIRO

Poda. Tradicionalmente, a poda comezábase no día de San Vicente, o 22 de xaneiro. Na actualidade comeza en decembro. Se non hai neve, o chan adoita estar xeadado. As vides logran sobrevivir a temperaturas de ata -18 °C. Os barrís do viño novo deben manterse completamente cheos, e as espitas deben ser humedecidas cunha solución de anhídrico sulfuroso en días alternos. Cando o tempo é seco e bo, pode realizarse o embotellado do viño máis vello. Etiquetado e embalado en caixas para o seu envío aos clientes.



## FEBREIRO

Remate da poda e toma de baceiros para enxertar. Aplícanse os enxertos sobre raíces e plántanse en area baixo cuberto. Preparación da maquinaria para o traballo ó exterior da nova estación. Realización dos pedidos de sulfato de cobre para a sulfatación por aspersión.

Trasfega. Cando o tempo é bo, con lúa chea e vento do norte, é dicir, cando a presión atmosférica é elevada, empézase a trasfegar o viño novo a toneis limpos para clarificalo. Tipificación do viño novo nunha cuba para igualar as barricas.



## MARZO

Labra de arado. Aproximadamente a mediados do mes, a vide comeza a espertar do sono invernal; o zume empeza a ascender; caen as escamas apardazadas das xemas. Finalización da poda. Primeira labra en profundidade da terra con obxecto de aireala e descubrir as bases da vide.

Finalización do primeiro trasfego antes de rematar o mes. Suponse que existe unha misteriosa simpatía entre as vides e o viño que provoca que a fermentación secundaria empece cando o zume ascende. Manter as sellas ben cheas. Terminar o embotellado.



## ABRIL

Fin do labor do arado. Limpeza da viña, queima dos restos da poda e substitución de todas as estacas podres. Plantar os baceiros que leven un ano no viveiro. Rezar para que broten tarde, xa que as xeadas son frecuentes e o pedrazo (o pesadelo do viticultor), posible.

O enchido das barricas debe continuar. Nunca debe quedar ningún oco baldeiro. Cada ano, aproximadamente o 5% do viño evapórase a través da madeira das doelas das barricas ("a parte dos anxos").



## MAIO

O período das xeadas é máximo. Nas noites claras pode ser preciso acender braseiros entre as vides, o que significa vixilancia continua para engadir combustible. Segundo arado do chan para eliminar as malas herbas. Rocidos contra o oídio e o mildiu. Cada dez días hai que eliminar as espigas para estimular a ascensión do zume.

Envío dos pedidos aos clientes. A finais de maio, inmediatamente antes de que as vides empecen a florecer iniciar o segundo trasfego ás barricas limpas.

**Orondis<sup>®</sup> Ultra**  
UN GRAN SALTO FRENTE AL MILDIU

- Excelente eficacia y persistencia a bajas dosis
- Protege nuevas hojas y brotes al poder aplicarse en fase de crecimiento
- Doble tecnología en su modo de acción

**Orondis<sup>®</sup> Ultra** **syngenta.**

© 2024 Syngenta. Todos los derechos reservados. <sup>TM</sup> y <sup>®</sup> son marcas comerciales del Grupo Syngenta. Use los productos fitosanitarios de manera segura. Lea siempre la etiqueta y la información sobre el producto antes de usarlo.

**GRUPO SOAGA**

**ZORVEC<sup>™</sup> Vinabel<sup>®</sup>**  
FUNGICIDA

**Lo cambia todo.**  
INCOMPARABLE EN EL CONTROL DE MILDIU

- PROTECCIÓN DE NUEVO CRECIMIENTO
- RESISTENTE A LA LLUVIA
- SIN RESISTENCIA CRUZADA

**Antelagro**

**Gowan<sup>®</sup>**

DISTRIBUIDOR PARA A SUBZONA RIBEIRA DO ULLA :  
**GARCIA SARANDÓN, S.L.U. - VEDRA**

**Marcelino Barros**

Muros de contención  
Cantería  
Transporte

**Marcelino**

☎ 615 69 33 46  
✉ transmarcelinobarros@gmail.com  
📍 Carracedo - Caldas de Reis (Po)



**XUÑO**

As vides florecen a principios de xuño, cando a temperatura alcanza os 18-20 °C. As condicións atmosféricas son críticas: canto máis caluroso e calmado sexa o tempo, moito mellor. Despois da floración acláranse os brotes e átanse mellor os arames. Espallamento do xofre ao oídio. Finalización do segundo trasfego do viño novo e trasfega de todos os vellos da adega. A evaporación acelérase debido á calor; comprobar que ningunha barrica perda entre as doelas.



**XULLO**

Rozado das vides regularmente con caldo bordelés. Tercei-

ro labor da terra contra as malas herbas. Despunte dos "sarmientos" longos para que as vides poidan dedicar toda a súa enerxía á produción de froita.

Non efectuar envíos cando o tempo é caloroso. É preciso manter frescas as adegas. Nas horas de calor, cando o tempo obriga a manter as portas pechadas pola noite, acender unha candeia de xofre. O crecemento faise máis lento. O embottellado pode recomenzarse cando se dispoña de tempo.



**AGOSTO**

Mantemento do viñado libre de malas herbas e coas cepas ben despuntadas. As uvas negras toman cor. Revisión e preparación do equipo que se utilizará na vendima. Inspección e limpeza de bocois e das barricas que se utilizarán na vendima. O crecemento das vides (e a fermentación) comeza de novo a

mediados do mes, de xeito que se debe parar o embottellado. O viño máis frouxo (ó ser máis estable) pódese picar no tempo caloroso polo que se debe vixiar coidadosamente.



**SETEMBRO**

Vendima. Manter os nenos e os paxaros afastados das viñas. Conservar as cepas ben despuntadas e rezar para que respandezan o sol. Na terceira semana aproximadamente as uvas están maduras; comeza a vendima. Prepare a súa familia. Antes da vendima limpar a fondo o lagar onde se elaborará o viño, pintar con verniz anticoagulante todas as partes metálicas das prensas, etc. Encher con auga as cubas de fermentación a fin de que a madeira inche e permanezan perfectamente herméticas.



**OUTUBRO**

Continúa a vendima, posiblemente durante dúas semanas máis. Unha vez finalizada, aplicar o abono natural (as peles prensadas son moi adecuadas) e fertilizante ao terreo do viñado. Arado profundo da terra para novas plantacións. O viño novo está fermentando. É preciso dar un trasfego final ao viño dun ano; as barricas, ben tapadas, daranse un cuarto de volta de modo que o betoque quede a un lado. Trasladar as barricas á adega de segundo ano coa fin de deixar espazo para o viño novo.



**NOVEMBRO**

Os sarmientos longos córtanse e utilízanse como combustible. Finalizar o abonado. Arar o viñado para remover a terra de modo que cubra as bases das vides para protexelas das xeadas. Embottellado, trasfega e "afinado" (filtrado mediante adición de clara de ovo batida, que afonda e arrastra consigo todas as partículas) do viño que vai ser embottellado. En caso de colleitas ricas e maduras, trasfegar agora o viño novo; en colleitas máis pobres deixalo xunto coa borra durante un mes.



**DECEMBRO**

Se se produciron deslizamentos do chan pola ladeira como consecuencia das choivas, debe ser recuperado e redistribuído por todo o viñado. A poda pode comezar antes de nadal, arredor do 15 de decembro. As barricas deben reencherse con frecuencia. A temperatura da adega debe manterse constante para que a fermentación chegue á súa fin. Pódese embottellar un vez máis viño vello. Iniciar a cata do viño novo.

**DECORACIONES CHENLO**



- ✓ PINTURAS EN GENERAL
- ✓ PAPELES DECORATIVOS
- ✓ COLOCACIÓN DE PLADUR
- ✓ TECHOS DESMONTABLES
- ✓ TARIMA FLOTANTE
- ✓ LIMPIEZA DE FACHADAS

ÁNGEL CRISTOBAL CHENLO LOBATO

San Miguel de Sarandón, Vedra. // 622 030 401 // decoracioneschenlo@gmail.com

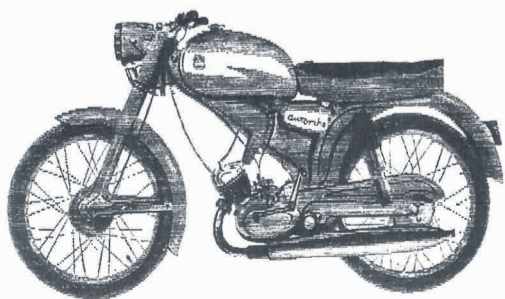


**XEOS  
DAULLA**

**FÁBRICA DE XEO**

981 503 092 • 618 326 156  
S. Miguel de Sarandón, 12  
15885 Vedra • Galiza

**CAFÉ BAR DERBI**



**Viños, tapas e racións**

**Pechado os luns**

Teléfono. 618 812 939 - San Miguel de Sarandón

**SKOOL**

CENTRO DEPORTIVO

LESTEDO

ADESTRAMENTOS

FITNESS

PILATES

JUDO

TRX | GAP

# Xentes importantes

**ANTONIO VÁZQUEZ TURNES**

*“Ese, cando chegue a hora do grollo de auga, estará en pé e preguntarlle á Morte se non hai unha fecha de viño para un home que quere seguir soñando os seus tempos”.*

Alvaro Cunqueiro

Nestes versos do poema “*Algúns dos que se finaron*” o mindoniense universal reclama, solicita e pide un pouco viño para seguir soñando os seus tempos. Como non ser xeneroso nese instante derradeiro e decorrer o pano dos soños e da memoria dos días vividos cun grollo de viño?

Estas poucas verbas mal mesturadas queren ser tamén unha chamada á memoria colectiva para que todos lembremos ás persoas que ano a ano, e van alá 43, adicaron e adican o seu tempo, traballo, esforzo e intelixencia a recibirnos ca hospitalidade festeira propia das xentes ulláns, e agasállannos co mellor escenario para representar nos brindes cas copas de viño os so-

ños dos nosos tempos en abril.

Desde aquel primeiro instante no que prendeu a idea de facer unha Festa ó viño da Ulla, dúcias de homes e mulleres da parroquia de San Miguel Sarandón debullaron horas e horas, días e noites na organización, preparativos e realización do antes, durante e despois da convida da de abril.

No traballo man con man, colaborativo, ás veces calado e mais barulleiro outras, arredor dunha ou varias xerras de viño foi medrando a complicidade festeira, o encargo e compromiso de limpar roleiros, pistas e camiños, achandar leiras, aguzar e espetar estacas, estirar cintas, pintar e rotular letreiros e sinais, carretar pipos e bocois, pendurar botas e bombillas, empapelar bares, postes da luz, paredes, portas e portais cos carteis, convencer anunciantes para o libro, falar da festa ata quedar roucos nas emisoras, nas reunións familiares, nas tabernas con amigos e descoñecidos para crear a escenografía maxestosa que nos recibe cada ano co saúdo da man

aberta do Pino Manso no Campo da Festa en Sarandón en abril.

Chega o día cun abrente luminoso sobre o val e cadaquén está no seu posto recibindo a visitantes, xentes festeiras e festeiros cos que abrolla unha complicidade na mirada e o desexo de desfrutar da mellor das festas. Nos cruces de camiños, nas pistas, nos aparcadoiros, nos carros, nos filloeiros, nas barras, asando chourizos, arredor das potas do polbo, nos puntos de información, nas casetas das adegas, no palco, entre a xente estiveron e están sempre os que prenderon o lume da Festa do Viño da Ulla e mantéñeno aceso cada ano por abril.

Pilar, Manolo, Remedios, Gerardo, Manola, Pepe, Yoli, Senén, María, Virgilio, Conchi, Carlos, Clara, Jose, Fernando, Chus, Ivan, ... e moitos nomes mais que todos gardamos na memoria, ilustran unha ringleira de paixón polo propio, amor pola terra, compromiso ca veciñanza e ca parroquia, actitude de resistencia e loita dando o callo no rural. Para elas e eles van estas

verbas mal mesturadas cando vai chegando abril.

Sin elas e eles nós non teriamos ocasión nin oportunidade de atoparnos, sen ser nun funeral, de poder saber uns dos outros, como vai a familia, o traballo, os amores, a saúde, as sementeiras, as podas, as viaxes, as doenzas, as alegrías, ... As xentes de Sarandón son quen nos acolleron e xuntos celebramos tantos anos á carón do finado Carballo das Mentiras o ritual do encontro, brindando con viño novo seguen acolléndonos ano a ano como peregrinos na procura do novo Santo Graal en abril.

E chega o día despois co “rebusque”, ese luns que ten o abrente dos ollos abertos de nenas e nenos, dispostos a erguerse cedo porque ven outra mañán de ilusión cara a escola, para manter viva unha tradición ben antiga, feita de exploración e descuberta, remexendo no lixo do campo da festa na procura de pequenos tesouros perdidos. Ca memoria guiada pola man e as verbas de Xosé Neira

Vilas, o ullán de Gres que puxo nos libros fames, penurias, ledicias, traballos e soños das nenas e nenos da aldea. O amigo da escola que nos fixo soñar cunha caixiña coma Balbino cando agroman os carballos en abril.

Porque abril chega alfombrado de camelias e no bico das anduriñas viaxan por enriba dos cotos abrentes dourados nas verbas dos poetas.

Abril e viño novo, para seguir soñando o que fomos e poder fermentar novos soños que alenten a esperanza nestes tempos convulsos. E cando no val abrolla a primavera todos pediremos viño en Sarandón sobre as raíces do Carballo das Mentiras porque queremos seguir soñando os nosos tempos.

Vémonos na XLIII Festa do Viño da Ulla e brindaremos polas xentes importantes.



**BRICOSA**  
BRICOSA SANTIAGO S.L.

**MIMELA**

**PICO SACRO**  
Cooperativa Leiteira Pico Sacro, s.c.l.

Lestedo - Telefax 981 50 32 75  
15881 BOQUEIXÓN (A Coruña)



# 43 anos

## DORA PEGITO QUINTÁS

A exaltación do Viño da Ulla en San Miguel de Sarandón, Concello de Vedra, é unha festa esperada e desexada na comarca, van pola 43ª edición facendo de abril o mes do encontro. Vístese de gala o campo da festa, mostrando a súa vida vitivinícola acompañando tapas, artesanías, música, bailes e a boa organización da súa xente, sen descoidar ningún detalle dun gran evento.

Puiden compartir o ano 2024 cos meus veciños, ver 12 adegas e preto de 10000 visitantes que asistían alegremente a esta celebración. É un evento onde se difunde o atractivo turístico de Vedra e o seu contorno. Os Concellos veciños asisten presentando os seus "caldos" e mostrando as súas beleza naturais. Esta subzona do Ulla ten nos seus viños unha excelente carta de presentación.

Queda no meu recordo o ano 2024 cando recibín "A Orde dos amigos/as do Viño da Ulla". Agradecida á Asociación

Veciñal por ter en conta e facerme sentir "veciña de Sarandón".

Para o agarimo non hai distancias, iso é o que sinto, amor por Vedra e San Miguel de Sarandón, onde se iniciaron as miñas raíces. Como penso a diario, a emigración separou familias, amigos, recordos..., pero o tempo deunos a recompensa de poder volver, compartir e vivir con xente moi querida momentos únicos. A esta altura da miña vida deuse que dous dos meus tres fillos están a vivir en Galicia, compartindo unha etapa das súas vidas entre vostedes. A chegada a Vedra é volver a casa.

Desexo para este Abril 2025 unha fermosa festa, que superen os obxectivos e sintan que están nun lugar maravilloso, mantendo tradicións e logrando unha actividade económica para esta terra tan fértil.

Boa festa!!!

Éxitos!!!

Ata pronto!!!



Dora Pegito, cuarta pola dereita, recibindo o nomeamento da Orde dos amigos/as do Viño da Ulla, na XLII Exaltación do Viño da Ulla no ano 2024.



SI BUSCAS ELECTRODOMÉSTICOS, PRIMERO PÁSATE POR  
**MILAR** RAMOS & MARIÑO  
 Avda. Santiago, nº 3 - A Estrada | Telf. 986 590 017 | www.milar.es | e.rayma@hotmail.com



**Rivadulla**  
 Avda. Fernando Conde, 20 A Estrada  
 Telf. 986 57 11 12  
 peluquería  
 barbería

**PESCADOS**  
**"CHEDAS"**

*A calidade é a nosa garantía*

Pescadería 986 57 30 42  
 Almacén 986 57 13 69  
 Móbil 659 08 20 96  
 A ESTRADA (Pontevedra)

# Cinco séculos de pesqueiras en Ximonde

**HENRIQUE NEIRA PEREIRA, VALDOULLA@YAHOO.ES**

Unha pesqueira, tal como a define o 'Diccionario da Real Academia Galega', é un "dique ou presa construídos no curso dun río, desde onde se pesca ou coa que se desvía a auga para poder pescar". A veciñanza de máis idade da parroquia de San Miguel de Sarandón lembra aínda como a principios do século XX se colocaban gaiolas para pillar salmóns na canle do muíño do conde de Ximonde, situado na beira do río Ulla e na localidade de onde tomou o nome o seu título.

Suponse que para os salmóns era máis cómodo remontar o río en Ximonde a través da canle que saltar a considerable altura da presa que atravesa o Ulla de ribeira a ribeira nas proximidades do muíño do conde.

Con todo, moito antes da existencia do título de conde, que data de 1766, xa había pesqueiras no río Ulla en Ximonde. Revélanos a súa existencia dous documentos datados no 6 de decembro do ano 1566 e conservados no Arquivo da Ca-

tedral de Santiago de Compostela. Os dous textos están relacionados entre si: un deles é unha venda entre irmáns e o outro é un compromiso de recomprar o vendido. Quizais era unha maneira de facer un préstamo de diñeiro de forma temporal, a cambio dos beneficios que se podían obter das propiedades vendidas, que despois podían ser recompradas.

O primeiro documento recolle a venda de Álvaro García do Campo, veciño de San Miguel de Sarandón, a favor de Juan do Campo, seu irmán, veciño de Santiago de Compostela, da sexta parte do lugar de Ximonde, e da sexta parte de varios peixes que se obtiveran nas canles e pesqueiras de Ximonde no río Ulla, polo prezo de 40 ducados. As canles foran herdadas do pai, Gómez García do Campo, de maneira que podemos pensar que xa debían existir polo menos unhas décadas atrás.

O segundo documento é da mesma data que o anterior. Trátase dun compromiso de Juan do Campo, veciño de Santiago, in-



Pesqueira do antigo muíño dos condes de Ximonde no río Ulla, coñecida como O Canaliño de Ximonde. Foto: Henrique Neira Pereira

dicando que lle volvería vender a seu irmán Álvaro García do Campo, veciño de San Miguel de Sarandón, a sexta parte do lugar de Ximonde coas súas canles, que o citado Álvaro lle vendera por un prezo de 40 ducados.

Reproducimos un fragmento do primeiro documento onde fala do que se vende: "la sesta

parte enteramente del lugar y torre que se dize de Gimonde con sus casas" e "heredades arboles y plantados a montes y a fontes y con la sesta parte de los canales y pesqueras de subida y de cada de tomar rreos hanguilas truchas y todo pescado que esta en el rrio de la Ulla que es en el dho lugar".

As pesqueiras que aínda hoxe se poden ver en distintos lugares do Ulla, nalgúns lugares vencelladas a muíños, lémbrenos que antano os peixes eran moi abundantes no río: do ano 1121 é un documento conservado por unha familia padronesa que se refire ás pesqueiras de Herbón no río Ulla.

**INNOVA ÓPTICOS**  
CENTRO AUDITIVO

Avenida Benito Vigo nº35 - A Estrada 986 572 950  
www.innovaopticos.es

ÓPTICA  
**NOVA VISIÓN**

cl Irida 5. A Estrada

Servicio de AUDIOLÓGIA en colaboración con

CENTRO AUDITIVO Instituto da Sordera

Num. Registro: E-36-000295

**HABITA** inmobiliaria

**helvetia**

Hoy.  
Mañana.  
Siempre.

BOS COMEZOS

Avda. Pontearas 40, baixo, A Estrada (Pontevedra) - 986 198 948

**Supermercado ASA CARRILLO**  
Severo Carrillo Domínguez

Santa Cruz de Ribadulla - Vedra Tlf. 981 51 20 06 - Móvil. 679 403 994

**Supermercados COVIRAN**



Muíño de Ximonde no río Ulla. Foto: Henrique Neira Pereira

E máis próximo á época dos dous documentos de Ximonde, temos outro texto dos anos 1514 ou 1515 que recolle datos sobre as propiedades, canles e pesqueiras do conde de Altamira nas proximidades da torre de Cira (Silleda), aproximadamente na zona do río que baña a parroquia boqueixonesa de Ledesma. Este documento indica: “des la Ponte Ledesma para cima en lo río da Ulla muitas canales que teen muitas feytas, que todos son del conde mi señor e non le

renden nada, en que se oubese quen por el conde fezese renderian cada ano mill duzeas d'angias e andorinas [=salmóns novos] e peyxes, e perdense ansy”.

E o diario santiagués 'Gaceta de Galicia' do 18 de agosto de 1905 publica na portada o texto 'Redada en Ribeira', asinado na Mota (San Martiño de Riobó, A Estrada) o 1 de agosto por A. López Carballeira. Nel narra unha escena de pesca no río Ulla o 18 de xullo, festividade de Santa Mariña, á altura da parroquia

estrada da que é patroa, Ribeira, que queda enfronte da de San Miguel de Sarandón.

Naquela época estendíanse redes no río Ulla e uns mozos en barca e outros nadando recollían os peixes, dos que di o autor do artigo: “Son, en su mayoría 'escalos' -especie de truchas- y truchas de todos tamaños, de oscuro lomo, albo vientre y pintados costados de manchas polícromas, que lucen al rayo del sol y parecen canvidar con sus riquísima carne fresca y palpitante”.




**VIVEIROS  
GASTRAR**

SEMILLEIRO HORTICOLA

Tel/Fax **981 51 31 03**  
Móvil **650420578**  
correo@viveirosgastrar.com

www.viveirosgastrar.com www.viveirosgastrar.com www.viveirosgastrar.com www.viveirosgastrar.com



**ARINES**  
OBRAS Y PROYECTOS

Rúa da brúa, 29—Santiago de Compostela

Tel. +34 981596635  
Fax. +34 981553434  
Email : info@arinessl.com  
WEB : www.arinesop.com



**PACO**  
EXCAVACIONES  
& SERVICIOS

**Tlf: 680 44 90 20**



**BREIXOS**  
OBRAS E SERVICIOS.

OBRA NOVA. REFORMAS. REHABILITACIÓN.

RÚA CAMIÑO DA AMEIXAGA 24, BAIXO DEREITA.

15702. SANTIAGO DE COMPOSTELA.

TFNOS: 626 592 323. 662 332 840. www.breixoobras.com

# Motoclub Val do Ulla coas Festas do Viño

**MIGUEL FERREIRÓS EXPRESIDENTE DE MOTOCLUB VAL DO ULLA**

Outro ano mais chega a sempre agardada Festa do Viño da Ulla, ¡¡43 edición, case

nada!! e nos, dende o Motoclub Val do Ulla estaremos ahí outro ano mais, xa recuperados do noso 25 aniversario neste pasado 2024.

Este ano voltamos, pero

con novidades... Unha nova directiva, de xente nova e chea de forza, con ganas de seguir facendo ruxir os motores na Ulla, e parece ser que con toda a idea de dar moito que falar,

esperemos que pra ben...ou non!!! Jajaja

Sen mais, esperamos ver-vos a todos na Festa do Viño, para seguir facendo medrar este evento e dar apoio a co-

misión que tanto esforzo pon da sua parte, e tamen coma sempre vemonos en agosto os días 15, 16 e 17 para encher de motos e festa a Ulla outro ano mais.



**INSTAIGLESIAS S.L**  
**INSTALACION E MANTEMENTO**  
 FONTANERÍA | CALEFACCIÓN | ELECTRICIDADE

San Mamede de Ribadulla, 13. Vedra  
 fontaneria.iglesias@hotmail.es  
 T. 657 844 964 / 658 060 920

*Apartamento Turístico en la Ría de Vigo Meira (Moaña)*

**LABAHÍA**

**654154413**

**Instalación de placas solares y cargadores de coches electricos**

**INSTALACIONES PORTYVAL S.L.U.**  
 INSTALADORES AUTORIZADOS  
 CIF: B70579487

portyval@gmail.com  
 658 67 03 31 · Gonzalo

RÚA NEIRA DE ARRIBA Nº 2 · 15885 VEDRA (A CORUÑA)

**BRICOSALNES**

**“Tu ferretería de confianza en Ribadumia”**

# Receitas da Festa da Ulla

RECUPERAMOS DÚAS ANTIGAS RECEITAS PUBLICADAS POLO XXXIII EXALTACIÓN DO VIÑO DA ULLA.

## GUIISO DE ARROZ CALDOSO CON BACALAO E LANGOSTINO AO VIÑO DA ULLA

4 racións

### Ingredientes:

- 400 gr. de arroz
- ½ pemento vermello
- ½ cebola
- 1/2 vasos de viño
- 16 langostinos
- 400 gr de bacalao troceado (sen espiñas)
- 1 dente de allo
- 1 tomate natural
- 200 gr tomate frito
- Colorante
- Caldo de pescado

### Elaboración:

Facer un sofrito cos pementos, o allo e a cebola (todo picadiño), e logo o tomate natural, tamén picado.

Incorporar o arroz, os langostinos (colas) e o tomate frito. Remexer e botarlle o viño. Deixalo evaporarse un pouco. Logo engadirle o caldo de pescado (3 medidas de caldo por unha de arroz). Cando casi estea o arroz botarlle o bacalao (máis ou menos aos 15 minutos).

Nota: desde que se lle bota o caldo de pescado ata que esté o arroz son máis ou menos 20 minutos. Antes de servir quedalle ben un pouquiño perexil.



## PISTO

### Ingredientes:

- Un pouco de allo picado
- 2 cebolas
- 1 pemento vermello
- 1 pemento verde
- 3 tomates medianos
- 1 berexena pelada (pequena)
- ½ calabacín
- ½ litro de viño da Ulla
- 3 botes de tomate frito (pequenos)

### Elaboración:

Poñer aceite e allo picado. Logo botarlle a cebola, o pemento vermello máis o verde, e pochar un pouco. A continuación engadirle o tomate pelado sen as pepitas e picado; e por último o calabacín máis a berexena.

Botarlle o viño branco, case que cubra, reducir un pouco e despois o tomate frito.

Deixar facerse lentamente sen que se pegue.



**OBRAS  
CORTICELA**

## TALLERES Y REPUESTOS BARCO S.L.

DISTRIBUIDOR  
AUTORIZADO

**ALNOVA**



**SNAPPER**

**Kawasaki**

C/Castro, N.37 - Puente Ulla  
15885 VEDRA - A CORUÑA  
repuestosbarco@gmail.com  
981 51 21 52  
652 65 67 98

Maquinaria de jardinería - Maquinaria forestal - Recambios multimarca  
Hidráulica en general - Recambios de automóviles - Herramientas

**talleres LÓPEZ**



**electromecánica chapa pintura**

S. Miguel de sarandón  
15885 - Vedra

talleres.lopez@yahoo.es  
606879175 - 659617631

**GAMALLO**  
TU TALLER DE CONFIANZA

# CASTELAO, polas terras da Ulla

FRANCISCO COLLANTES CAROLLO

A vinculación de Castelao coas terras do Ulla vén dende o seu casamento con Virxinia Pereira, muller estreitamente ligada á comarca veciña da Estrada. Xa antes diso, o destino fixo que o seu avó casase en Rianxo, como así el ben o relata *"o mesmo apelido que eu levo procede da Ulla, dun avó meu que baixou á ribeira do mar coa mesma intención amorosa con que, decorridos moitos anos, rubín eu á montaña"*.

En variadas referencias, móstrase un Castelao que goza das paisaxes da ribeira do Ulla, das icónicas escenas onde o verdor das parras ullás e a frondosidade das árbores autóctonas vai unida aos conxuntos harmónicos das distintas aldeas, dos adros das igrexas e da fidalguía dos pazos.

Castelao compartiu nas terras do Ulla con grandes amizades, tales como García Barros, Losada Diéguez, Otero Abelleira e un montón máis de mulleres e homes bos e xenerosos.

Tamén tivo ocasión de sabo-

rear o polbo nas festas, de participar de romarías e de mesas de pedra debaixo das parras onde nos faladoiros afloraban os pensamentos da loita política por facer unha Galiza máis xusta.

O autor de *"Sempre en Galiza"* participou de entrañables excursións, como a narrada por Ken Keirades no ano 1924 ao Pico Sacro ou a San Xoán da Cova, onde García Barros relata deste xeito a aventura, *"Castelao, en ves de avanzar con nós, quedouse un anaco atrás recostado sobre o céspede que facían mol esas carpaciñas enanas de cuia frof tanto gustan as abellas. Cando lle pareceu tendeu de papo abaixo, tirou a unha banda o chapeu e arrastro, camiñando sobre os cóbados, foise achegando pouquiño a pouco ó borde do barranco e ó estar na beira foi botando a cabeza, tamén pouquiño a pouco, hastra botar os ollos o suficiente para ver aquilo"*.

Noutras ocasións, Castelao visitou pazos e igrexas, parándose en detalles moi presentes na súa obra, como os cruceiros, as estelas ou as torres. Mostra diso é o percorrido polos maxestosos

xardíns do Pazo de Oca, xoia arquitectónica dun gran duca-do que mostra a outra cara da moeda, esplendor e riqueza en oposición á das clases populares e obreiras con apenas privilexios.

As terras do Ulla actuaron como escenografía perfecta para as vivencias dun Castelao que recolleu nelas cada matiz orixinal e cada sentimento, que aflorou para ben na súa obra excepcional e na perpetuidade no tempo.



Foto excursión Pico Sacro cedida por Familia García Barros



PAZO VISTA ALEGRE  
WWW.PAZOVISTAALLEGRE.COM  
INFO@PAZOVISTAALLEGRE.COM  
610 52 95 90/3

León Martín 2021

**m. muebles ulla**

**¡Vive a tu manera!**

**mueblesulla.es**

Síguenos en: Ctra. Santiago Ourense (17Kms) Santa Cruz de Ribadulla, 21. Vedra (15885). A Coruña.

**+ Suárez**

grupomassuarez  
 @MasSuarez  
www.massuarez.es  
info@massuarez.es

Avda Maestro Manuel Gómez, 30  
15885 VEDRA (A Coruña)  
Tel: 981 50 30 35 - Fax: 981 50 20 56  
 638 53 29 93

**SPL**  
Servicios Puente Liñares, S.L.

LAGARTÓNS - A ESTRADA Telf.: 986 57 33 00 / spl@estacionspl.com / www.estacionspl.com

**BeGatos**  
cafetería · restaurante · brasería

Carretera A Estrada - Lalín km. 201, 700 Lagartóns  
36687 A Estrada, Pontevedra 986 57 36 49

## “Os mozos non beben viño”

ANDRÉS COLLANTES

-Din que non lles gusta o viño e beben os “gin-tonís” eses que nin se sabe o que levan...

Era o que me dicía unha fina da veciña de Sarandón hai uns anos respondendo á miña negativa a probar o viño da casa do que tan fachendosa estaba.

“Os mozos non beben viño”; oímos cada vez máis esa sentenza en comidas populares, tabernas e en casas da comarca, e tristemente é certo. Segundo o Observatorio Español de los Mercados del Vino (OEMV) tan só o 8% dos mozos de 18 a 25 anos son consumidores habituais de viño, este dato é especialmente relevante nun país con tanta cultura e produción vinícola coma o noso. Hai unha quebra xeracional enorme no consumo de viño, que nos desliga da nosa idiosincrasia coma sociedade con cultura de seu.

Noutros lugares do mundo o viño está en auge entre os mozos, nas discotecas dos Estados Unidos a última moda son os viños brancos frescos, coma o noso Albariño, algo que aquí é totalmente impensable, pois semella

que só hai espazo para destilados foráneos.

Cabe preguntar o porqué disto, se ben os motivos son variados un deles é o relato que se vendeu durante anos sobre o viño, que pasou de ser a bebida máis popular entre a xente do común a estar rodeado dunha retórica “esnobista” que fai crer á mocidade que beber viño é pretencioso, ou que se requiren coñecementos previos. Outro dos motivos pode ser o prezo, xa que os viños galegos de calidade quedan fóra do presuposto que pode ter a mocidade cada vez máis precarizada. Cabe destacar tamén que somos a xeración que menos alcohol consume dende que se recollen datos. Hai quen explica que esta redución é por motivos de saúde e conciencia sobre os perigos do alcohol pero somos a xeración que máis consumo de risco fai, o chamado *binge-drinking*, co cal esta teoría parece pouco verosímil.

No caso concreto da Ulla, que refería ao comezo deste artigo, houbo unha ruptura no paso xeracional da cultura do viño. Hai



poucas décadas, ao cumprir os 13 anos todos os mozos aprendían a podar ou a enxertar baceiros, agora somos unha ínfima minoría os mozos que coidamos as nosas viñas e facemos o noso propio viño. Eu con 9 anos xa lle suxeitaba os vimbios a meus avós para atar, con 13 aprendín a podar, fixen os meus primeiros baceiros con 14 e

con 16 fixen os meus primeiros moios de viño no lagar centenario da miña casa en Cimadevila. E por desgraza esta é unha excepción.

Coma ulláns do futuro, creo firmemente que temos o deber de aprender dos nosos maiores, de coidar as viñas que nos deixaron, de facer o noso viño e de difundilo entre a nosa xente. O viño non

é só unha parte fundamental da cultura e da historia da Ulla, senón un vehículo para expresar a nosa identidade persoal e colectiva, un mundo maravilloso para experimentar, para conectar cas nosas raíces e sobre todo, para disfrutar con bos amigos.

A fin de contas, somos os baceiros novos dunha viña centenaria...



OBRAS  
GALLAECIA

PRAZA EUROPA Nº 3.  
LOCAL 9E. 15.707  
SANTIAGO DE COMPOSTELA  
+34 981 691 964  
contacto@obrasgallaecia.com

# Viva o viño e as mulleres

SOFÍA RIVEIRO OLVEIRA,  
ASOCIACIÓN RAICEIROS

As cantareiras e a poesía popular oral protagonizarán o Día das Letras Galegas 2025 por acordo da Real Academia Galega, que quere render homenaxe a unha candidatura múltiple representativa “das moitas persoas, sobre todo, mulleres, que por toda Galicia coidaron, arrequentaron e transmitiron” unha tradición oral de contar a través da música o que acontece no día a día, facéndonos idea de oficios, costumes, lugares, xantares, traballos e festexos que se puideron dar e danse (cada vez menos) no país, a través de ruadas e seráns que xuntaban á xente ao ritmo das ferreñas.

En representación de todas elas, homenaxéase a Adolfinia e Rosa Casás Rama (tía e sobriña, de Cerceda), a Eva Castiñeiras (Muxía) e ás Pandeireteiras de Mens, de Malpica de Bergantiños, que son Prudencia e Asunción Garrido Ameijende e Manuela Lema Villar; mulleres que souberon conservar na memoria e transmitirle a quen as quixo



escoitar o que viñan facendo de sempre, tocar e cantar orgullosas do seu.

Non é a primeira vez que se dedica un 17 de maio colectivo, pois en 1998 destacou a figura dos trobadores da ría de Vigo: Johán de Cangas, Meendinho e Martin Codax; pero si vai ser a primeira vez que sexa unha dedicataria colectiva feminina, e

non son tantas as ocasións que un 17 de maio se dedique ás mulleres, xa que, das 62 edicións que ten esta conmemoración, só 6 foron dedicadas a elas (Rosalía de Castro, 1963; Francisca Herrera Garrido, 1987; María Mariño, 2007; María Victoria Moreno, 2018; Xela Arias, 2021; e Luisa Villalta, 2024).

Tería algo que ver que fose,

entre outras persoas, unha académica muller a que impulsou esta candidatura? Ana Boullón (Pobra do Caramiñal, 1962) lingüista e profesora da Facultade de Filoloxía da USC, investigadora de referencia no eido da onomástica, tamén conseguiu que se homenaxeara a Luisa Villalta o ano pasado, foi quen propuxo este recoñecemento.

O informe da RAG inclúe tamén ás novas xeracións de intérpretes: desde aquelas que recollían cantigas directamente nas aldeas, nos anos 70, 80 e 90, como Fuxan os Ventos, Milladoiro ou Leilía, como a quen incorpora novas técnicas e estilos musicais de tendencia actual, como Sés, Tanxugueiras ou Fillas de Cassandra, por nomear a algunhas deste século.

A gran contribución que fixeron as cantareiras e pandeireteiras á cultura galega pon de relevo a importancia da transmisión popular oral e como serviu para que artistas actuais leven o galego por todo tipo de escenarios, desde palcos de verbena a estadios de fútbol repletos, con repertorios alimentados daquela poesía popular oral que crearon e replicaron as nosas antepasadas, a través da música (outro tesouro patrimonial colectivo).

Se ben é certo, e como recollía a RAG no argumento da homenaxe, as achegas de cantareiras e pandeireteiras quedaron relegadas a unha esfera privada, vencellada aos traballos da socieda-

## EMECE FOTOGRAFOS

- ☎ 644 325 900
- 📌 emece.fotografos
- 🌐 www.emece-fotografos.com
- ✉ info@emece-fotografos.com
- 📷 emece.fotografos

AVD. BENITO VIGO, 42 - A ESTRADA

COMERCIAL  
AGRIVAMA, S.L.

AGRICOLA  
RAMALLOSA  
S.L.

Ctra. Santiago - La Estrada  
RAMALLOSA - TEO - SANTIAGO  
Tfno. 981 80 94 55 - Fax 981 80 94 40  
Rúa do Castelo - Frente entrada al puerto  
PUEBLA - Tfno. 981 83 22 56  
agrivama@hotmail.com



PULPERIA  
M. MATA



BANQUETES  
A DOMICILIO



CAMPOS - TEO - SANTIAGO  
Tfno. 981 809 199 - Móbil 646 951 922

## PASTELERÍA y BOMBONERÍA

# ELENA

Travesía de Pazos, 12  
15881 LESTEDO  
Boqueixón (A Coruña)

Teléfonos: 981 50 32 98  
616 42 52 51  
685 85 44 41

# ESMORGA

CERVEXA



de labrega onde, durante -ou ao remate- dos traballos comunais, celebrábanse con música e baile - pensemos nas mallas, as esfolas, as muiñadas, as matanzas, a vendima... -, e son os gaiteiros e tamborileiros quen ocupan a esfera pública e festeira de bailes e romarías, sendo icona da cultura e tradición galegas, vindo despois coros e orquestras a mudar ditos costumes e espazos. De igual xeito, marcou diferenza a música das aldeas e a das cidades, tendo que ir ás aldeas para atopar este tipo de música e baile tradicionais.

Grazas á perseveranza das tocadoras e cantadeiras de seguiren tocando e cantando, e de persoas que investigaron e fixeron recollida, rexistro e traballo de campo (lembramos a Dorothé Schubarth e Antón Santamarina que rexistraron o Cancioneiro Popular Galego, 1984), podemos mirar ao pasado e recoñecer a contribución feita. De aí, esta merecida chamada de atención para facer xustiza por estas aportacións das mulleres á nosa lingua e sacalas do anonimato nesta gran festa da cultura galega, para poder cantar e bailar a ritmo de gaita e pandeirata variedade de melodías, orixinais coplas e improvisados repertorios en todas as festas.

A Festa do Viño da Ulla, nesta actual edición, non é allea ao recoñecemento colectivo cara as cantadeiras e a poesía popular oral, pois en todas as edicións celebradas, dun xeito ou doutro, estiveron presentes tanto as tocadoras como a poesía popular oral.

En Raiceiros, fieis participantes da Festa do Viño da Ulla, hai uns anos que fixemos un proxecto de recollida de coplas, cántigas, cantares e mesmo xogos cantados, na contorna da Ulla, e que presentamos en formato de dobre publicación (2010): Coplas Ulláns e Cántigas da Ulla, tendo como un dos escenarios de representación a Festa do Viño.

Con este proxecto de recollida puidemos acreditar a riqueza inmaterial da transmisión oral feita, sobre todo, por mulleres (foron 48 mulleres e 26 homes informantes) e como o tema máis recorrente nas letras é o amor, en 163 das 752 coplas recollidas, aínda que tamén aparecen os temas do entroido, as festas, indo de romaría ou os traballos do campo. Dícíamos naquela publicación que "ocasións non faltaban para cantar, ata que as circunstancias históricas -guerra, emigración, despoboación do rural entre outras- foron facendo que as co-

plas foran perdendo a forza que tiveran en épocas pasadas".

Recoñecemos como se desinchou o fol, pero vemos como rexorden regueifas a ritmo de hip-hop e escoitamos as letras de Rosalía de Castro con Auto-Tune. Vaiámonos acostumando a escoitar falar do "tradi" para referirse á música e baile tradicionais desde a óptica do século XXI que bebeu das raíces do folclore galego. Pode gustarnos máis ou menos, pero é sinal de que a lingua e a cultura galegas seguen vivas. E non querríamos mesturar "touciño" con "velocidade" traendo ao título deste artigo unha popular canción de Manolo Escobar, pero se nalgo coincidimos con este cantante andaluz é no retroso que nós tamén celebramos, de que "viva o viño e as mulleres", pero non porque sexan, o viño e as mulleres, agasallo do señor, como di a canción, senón porque o viño é grazas ao traballo e esforzo de homes e mulleres que o fan posible e as mulleres non son propiedade de ningún, máis que delas mesmas.

Nunha festa como esta, nun ano de conmemoración como este e desde unha asociación como a nosa que reivindicamos a cultura de raíz, queremos pechar isto a ritmo de coplas que din

máis do que nós podemos dicir.

Aí vos van unhas poucas que agardamos que toquedes e cantes para alegrar o corpo e a alma:

*Bebín unha cunca de viño,  
Todo o mundo me miraba.  
Pagueino co meu diñeiro,  
A ningún lle debo nada.*  
(Coplas Ulláns, 2010)

*Son da Ulla, son da Ulla,  
sonche da rica ribeira,  
onde se colleita o viño  
hóboche mazá e pera.*  
(Coplas Ulláns, 2010)

*Daime viño, daime viño,  
que auga non podo beber;  
caeu un becho na fonte,  
teño medo de morrer.*  
(Cantigueiro Popular da Limia  
Baixa, 1973)

*Unha boa cantadora  
Teño aquí par de min  
Se me preghuntan por ela  
Direilles que non a vin*  
(Muiñeira de Corne)

*Moito miras para minhe  
seique me queres comere  
Non son broa nin molete  
Nin viño para beber*  
(Cantigas de Rosa e Adolfin)

*Xa non ten, non ten,  
xa non ten ferreñas,  
ferreñas non ten.  
Xa non ten ferreñas  
e mais toca ben.*  
(Pandeirada de Mens)

**Viva a Festa do Viño da Ulla  
2025!**



## MERA café-parrillada

frente a Consultas Externas del  
HOSPITAL CLÍNICO DE SANTIAGO

*Secretos de Ibérico*

*Churrasco de Ternera, Cerdo y Buey*

*Chuletón de Ternera y Buey*

*Bacalao a la plancha*

*Pollo a la parrilla*

*Pulpo*

*Chipirones*

*Zorza*

*Menú del día (lunes a sábado)*

*Especialidad en*

*Carnes a la Brasa y Bacalao*

*Ven a conocernos*

**Avenida de Barcelona - Santiago de Compostela**

**Telf.: 981 942 208**



**Restaurante Parrillada**

Gran variedad en todo tipo de menús. Especialidad en carnes a la parrilla.  
Extenso surtido de raciones y tapas. Selecta bodega de vinos.  
Cenas y comidas para empresas y grupos.

**Alfredo Brañas, 15  
Santiago de Compostela  
981 59 41 73 - 638 755 899**

**Florida**  
*Hamburgueseria*

**Avda. Fernando Conde nº33 Bajo  
986 57 02 64  
A ESTRADA (Pontevedra)**



TABLEROS, PUERTAS, MOLDURAS, TARIMAS Y FRISOS

**Tel. 981 530 812 - 685 900 627  
Fax. 981 535 408**

Rúa Oliveira, 99, A  
Pol. Ind. Novo Milladoiro (Ames) - 15895

# Algunhas notas históricas sobre o viño da Ulla

**CLODIO GONZÁLEZ PÉREZ,  
PATRÓN DO MUSEO DO  
POBO GALEGO**

O viño das ribeiras do río Ulla é un viño moi antigo, que se elabora dende hai máis dun milenio, como testifica que o 25 de outubro de 924 o rei Fruela II doe á igrexa de Santiago de Compostela varias vilas, -lugares-, e outras posesións das que algunhas estaban na ribeira do Ulla, e conste no documento que llas dá cum edificios, uineis, pomiferis, pascuis padulibus... (cos edificios, viñedos, pomares, pastos...)

Pero isto non quere dicir que as primeiras videiras ullás sexan de hai 1.101 anos, senón que nesta época xa se cultivaban, e seguro que dende moito antes, como ocorre noutras terras vitícolas de Galicia.

A pesar que ao longo de tantos anos se perdesen moitos documentos, aínda quedan algúns que dan fe que a viticultura era nestas ribeiras unha actividade importante, e que os labregos coidaban as videiras e elaboraban con esmero o viño.

Ademais de varios nomes dos que traballaban a terra, tampouco

faltan algúns dos que viñan mercar o viño, e ata dos que se encargaban das medidas para que non se cometese fraude. Dous destes últimos foron: Pedro Peiteado, veciño de San Miguel de Sarandón, que logo de exercer durante catro anos o "dereito de fiel medidor" de toda a parroquia, o 18 de outubro de 1665 cedeulle o cargo a Gregorio da Fonte, tamén de Sarandón.

Non faltan os documentos de foros, é dicir, contratos polos que os propietarios da terra déixanlla a outras persoas coa condición de que lle dean ao ano en concepto de renda parte do froito, cartos, etc. Moi probable que aínda haberá persoas maiores que se lembren de traballar así a terra, ou que o facían os pais, tendo en conta que os derradeiros foros non desaparecen ata 1973, despois dun prazo de dez anos para admitir demandas e trámites xudiciais.

Como exemplos imos ver un foro e un subforo, ambos relacionados co viño. O 9 de febreiro de 1463, Maior Yáñez, vicaria do mosteiro compostelán de Santa Cristina, que desapareceu a mediados do século XVI e estaba entre a



Porta da Pena e a rúa da Algalia de Arriba, concédelle a Gonzalo Favor e a súa muller Constanza Fernández, de San Miguel de Sarandón, todas as propiedades que posuía o cenobio no lugar de Cimadevila, durante as súas vidas, pagando de renda ao ano cinco celamíns (tegas ou ferrados), a metade de millo miúdo ou paínzo e a

outra de centeo, e a oitava parte do viño que se collese.

Algunhas persoas, sobre todo cargos eclesiásticos, membros da nobreza e da fidalguía e ricos mercadores, posuían terras aforadas principalmente dos mosteiros pero non as traballaban, senón que as repartían entre os labregos en varios subforos ou

"foro en segundo grao", proporcionándolles deste xeito, só como intermediarios, moito máis que o que eles tiñan que pagar. Así, por exemplo, o primeiro de abril de 1572 o mercador Xoán das Seixas, veciño de Santiago, alúgalle un foro que tiña do mosteiro de San Martiño Pinarío aos irmáns Xurxo e Xoán Varela, das parroquias

**Mármores e Granitos Ulla**

Corte e elaboración de pedra, granito e mármore.

☎ 650 428 162  
639 067 531

Arnois (A Estrada)  
marmolesygranitosulla@gmail.com

**EXCAVACIONES**

**SEVERINO**

**PUENTEVEA**

☎ 696 49 23 61

**COMUCA S.L.**

- MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN
- PAVIMENTOS SANITARIOS Y GRIFERÍA
- SERVICIO DE CONTENEDORES PARA ESCOMBRO
- TRANSPORTE DE MERCANCÍAS
- SERVICIOS DE CAMIONES GRÚA (TODOTERRENO 4X4) CON CABLE ESTANTE, CESTO, CUCHARA Y PINZA DE MADERA

**ALCONGAL**  
UNIDOS PARA CONSTRUIR

Travesía do Sixto, 11 - Marrozos 15893 Santiago de Compostela - A Coruña  
Telfs. 981 53 96 59 - 659 17 26 75  
e-mail: comuca@comuca.com - www.comuca.com - Búscanos en:

**PAVIMENTOS**

**MARROZOS**



de Santa Mariña de Ribeira e San Mamede de Ribadulla, respectivamente. Consta que eran varias viñas de uvas tintas situadas no Vao, no lugar da Albela de Santa Cruz de Ribadulla, coa obriga de lle dar ao ano a cuarta parte do viño que houbese. Non sabemos o que pagaría el aos bieitos de San Martiño, pero seguro que menos.

Voulles poñer un exemplo de lampreas para que teñan unha idea do que eran os subforos, non das do Ulla, senón das do Tambre, pero outro tanto ocorría en todas partes: en 1631 o mosteiro de To-

xosoutos aforoulle varios caneiros próximos a Noia, a Xosé Cuervo de Quirós para a súa sobriña Sancha de Lois Soutomaior por 12 lampreas curadas ao ano, e en 1660 esta tiña subforados só a metade dos caneiros por 66 lampreas. Non dirán que non era bo negocio e sen levar ningún traballo.

Os contratos forais adoitaban ser por un tempo determinado: por exemplo, quen os asinaba e dúas "vozes" máis, de xeito que os últimos eran os netos. Tamén podían ser durante a vida de varios reis ou papas. Velaquí un caso

relacionado coa Ulla e o viño: o dous de decembro de 1580 o abade de San Martiño Pinario concedulle a Domingos Peiteado, veciño de Santa Cruz de Ribadulla, a "primeira voz" do foro do lugar do Outeiro por finar o pai, Pedro Peiteado, polo que daba ao ano seis reais e a cuarta parte do viño que se collese.

Tampouco faltaban as vendas de viñas, que en xeral eran poucas debido a que a máis da terra estaba aforada e pertencía a eclesiásticos e a aristócratas. O 23 de maio de 1566, María Fernández, muller

de Xácome do Souto, de Santa María de Oural (Boqueixón), vendeu por 32 reais a Gonzalvo Cao, de Santa Mariña de Ribeira (A Estrada), unha viña de uva tinta na parroquia de Santa María Madalena da Ponte Ulla.

O viño, tanto nas terras do Ulla como noutras comarcas vitivinícolas, era un dos poucos excedentes que os labregos podían vender, en moitos casos bebendo eles auga parte do ano. Aínda que non todos eran pobres, como Pedro das Seixas, escribían do Rei, de número e do cabido de Santiago de Compostela, que o 18 de xaneiro de 1630 vendeulle a Alberte Vázquez e a Fernando de Paraxó, de San Xoán de Barcala e San Vicenzo da Baña, respectiva-

mente, 50 moios de viño branco das súas adegas da Ponte Ulla por 2.600 reais.

Se non dispoñían dos cartos e tiñan que mercar ao fiado, entón precisaban de que outras persoas respondesen por eles. Como foi o caso do xastre Pedro Festa, de Santa María Madalena da Ponte Ulla, que tivo que asinar xunto con outros fiadores un documento polo que se comprometían a pagar a Diego Maldonado de la Carrera, cóengo de Santiago, 210 reais por 60 canadas de viño tinto de Ribadulla.

Moito máis se pode contar do viño da Ulla: da súa historia, dos que traballan as viñas, dos que o mercan e tamén dos que o beben... Outra vez será.



## TRANSPORTES Y GRUAS ESTACION



### OFICINAS:

ESCLAVITUD - PADRON:

Telf.: 981 80 35 60 - Fax: 981 80 35 58

SANTIAGO:

(Pol. del Tambre) - Telf.: 981 50 98 06

PONTEVEDRA:

(Ctra. de Vigo - Bértola) - Telf.: 649 90 14 00

e-mail: [estacion@interbook.net](mailto:estacion@interbook.net) - [http://www.archy.com/gruas\\_estacion](http://www.archy.com/gruas_estacion)

**ES.** Estación de Servicios  
**Santa Lucía, s.L.**

O EIXO - SANTA LUCÍA - SANTIAGO

Telf.: 981 817 407 - M. 620 310 741

Ctra. Nacional 525 Santiago - Ourense  
15893 Santa Lucía - Santiago  
(a 2 km. del Corte Inglés)  
e-mail: [essantalucia@hotmail.com](mailto:essantalucia@hotmail.com)  
[www.estaciondeserviciosantalucia.com](http://www.estaciondeserviciosantalucia.com)

Para su comodidad, haga sus encargos por telf. con antelación

En nuestra estación de servicio y en la calle Santiago de Chile 15 encontrarás:

- Una gran variedad de comidas para llevar: ensaladas, pastas, arroces, pescados, pollos, carnes y platos típicos
- También una gran variedad de postres caseros

En Santa Lucía tu comida de cada día

CAFETERÍA con Terraza

Supermercado **FROIZ**

**FROIZ**



## MADERAS LATA

San Miguel de Sarandón, 6  
15885 Vedra (A Coruña)

T. +34 981 502 020

F. +34 981 502 043

[www.maderaslata.com](http://www.maderaslata.com)

[info@maderaslata.com](mailto:info@maderaslata.com)

# Coplas do viño

A Exaltación do Viño da Ulla, celebrada anualmente na nosa comarca, é unha homenaxe á tradición vinícola que marcou a vida de xeracións enteiras. Este evento non só celebra o viño, senón tamén os costumes, as cancións e as historias que foron transmitidas ao longo dos anos. Nesta XLIII edición, recuperamos unha

copla anónima que foi publicada na XXIII Exaltación do Viño da Ulla, en 2003, un testemuño da riqueza cultural que acompaña ás nosas festas.

A copla, aínda que de autor descoñecido, perdurou no tempo grazas á súa sinxeleza e ao eco dos seus versos, que capturan a esencia do que significa

vivir nunha terra de viñedos. Nela, reflíctese non só a admiración polo viño da Ulla, senón tamén un profundo sentido de comunidade, dos lazos que unen aos habitantes da rexión. A copla fala da alegría que trae o viño, pero tamén das penas e as esperanzas que se mesturan en cada copa compartida.

Nun mundo onde as tradicións a miúdo corren o risco de perderse, rescatar estas mostras da cultura popular é un acto de gran valor. Cada verso desta copla conéctanos con aqueles que, xeracións atrás, celebraban da mesma maneira o que para eles era unha xoia local. Ao recuperar esta copla, non só estamos a preservar unha peza da nosa historia, senón que tamén estamos a transmitir ás novas xeracións o significado profundo que o viño ten na nosa vida colectiva.

Así, ao brindar nesta XLIII Exaltación do Viño da Ulla, lembramos a importancia de manter vivas as nosas tradicións, e, como sempre, facémolo cunha copa de viño da Ulla na man.



## COPLAS DEL VINO

Oh vino que tanto alegras  
y llenas todos los bares!  
Nacido en las verdes hojas  
y pisado en los lagares...

Dicen que del cielo vino  
la semilla de la cepa;  
siendo el vino tan divino,  
bebamos cuanto nos quepa!

Con tantas y tantas penas,  
con el vino las voy templando,  
si viene una pena nueva  
ya no la siento tanto!

Beber, todos bebemos,  
pecar, todos pecamos,  
los cinco sentidos perdemos  
cuando nos emborrachamos!

Brindo porque brindo,  
porque tengo que brindar,  
porque este vino es poco  
y me tienen que dar más!

El hombre que bebe agua  
teniendo vino en la mesa,  
es como el que tiene novia  
y la mira y no la besa.

No hay especie como el ajo,  
ni postre como el tocino;  
al hombre poco trabajo  
y que no le falte el vino.

Anónimo

adegabuezas.com



PEÓN & REI

100% UVA ALVARINHA



BODEGAS ESCUDEIRO  
Tradición Familiar

ASESORÍA TÉCNICA VITIVINÍCOLA

- ANÁLISIS DE VINOS Y SUELOS
- PRODUCTOS ENOLÓGICOS
- ASESORAMIENTO INTEGRAL DE BODEGAS, VIÑEDOS, FRUTALES Y OTROS CULTIVOS.



Rafael Fraga Serantes  
637 549 918

Avda. de Galicia, 48 B • Telf./Fax: 986 52 00 48 • salnesvin@hotmail.com  
36630 CAMBADOS (Pontevedra)



www.pernasmulticentro.com

621268445

C/ Circunvalación  
Don Aurelio, 80  
Cuntis

981809002  
pedidos@danielpernas.com

Rúa Ignacio Varela, 26  
15883 (Pontevea - Teo)

VIÑOS. RACIONES. DELICATESSEN.  
COMIDAS POR ENCARGA.  
CATERING DE ENTRANTES

café bar  
casa pernas

Rúa Ignacio Varela, 25.  
Pontevea - TEO [T. 981809002]  
info@danielpernas.com

# Da Ulla a Bos Aires – homenaxe a un gaiteiro

**CARINA FRAGOSO PEGITO**

Ante todo quero agradecerlle á Comisión de Festas por solicitar a miña participación neste xornal conmemorativo da XLIII Festa do Viño da Ulla.

Como porteña e galega, esta terra representa unha parte importante da miña identidade. E como gaiteira, un lazo cultural moi forte.

Vivín a miña vida rodeada de emigrantes galegos en Bos Aires, de morriña, medrei na Sociedade de Vedra, onde non faltaban un bo viño nin unha gaita nas festas.

Xa de pequena comezou a miña paixón pola música tradicional. Primeiro foi meu pai quen participou nas primeiras clases de gaita, logo fun eu, e quedei engaiolada para sempre da maxia da nosa gaita galega.

Hoxe quero facer unha lembranza e pequena homenaxe a un dos meus mestres, o grande Avelino Rodríguez Arteaga.

El tamén era da Ulla, de Ponte Ledesma. Naceu en xaneiro de 1920 e faleceu en Bos Aires en 1991. Aprendeu a tocar de oído como autodidacta, cunha frauta

como tantos outros. Aos 9 anos, un primo regaloulle unha gaita, e aos 10 xa tocaba nun grupo. Sempre nos dicía que xa de pequeno se lle daba ben a música.

Segundo contou Avelino nunha entrevista feita por Manuel Castro e publicada no Faro de España en 1992, naquela época había moitos gaiteiros bos, pero non compartían ese coñecemento. El aprendeu moito de gravacións dos Gaiteiros de Soutelo, e de moitos bos grupos que aproveitaba a escoitar cando ía pola Coruña, por Ourense ou por Santiago.

Un dato que hai que destacar, nesta terra de requintas, como tamén menciona nesa entrevista, é que tocou co grupo Os Barreiros de Albín, durante 25 anos, ata que emigrou para Argentina en 1948.

Xa en Bos Aires, foi integrante de varios grupos como "Airiños da Ulla", "Conjunto Sierra", "Los Grovenses de Pontevedra"... e no recordado grupo "Los Monfortinos".

Foi un gran mestre de moitos gaiteiros da miña xeración que tivemos ese privilexio e impartiu clases en moitos centros galegos

de Bos Aires, entre eles na Sociedade parroquial de Vedra.

Traballou 30 anos como capataz de carpintería no xa desaparecido Banco Español. Na busca dun mellor son, e coas vantaxes do oficio, comezou a facer gaitas. Inicialmente só para el e, máis tarde, por encargo de alumnos e gaiteiros da colectividade. Algunhas das madeiras que utilizaba eran *urunday* e *palo santo*. A súa muller, Carmen Carvajales,

axudáballe confeccionando os vestidos. Eu aínda conservo con moito esmero un punteiro feito por el.

Tamén fabricaba as súas propias palletas; todos os alumnos usabamos palletas feitas por el e lembro que, con aqueles foles de goma da época, gastabamos moitas.

Entre as pezas aprendidas de Avelino, podo destacar unha rumba, da que nunca lle pregun-

tei o nome e que, ademais, el interpretaba nunha vella gravación xunto a Aurelio Sisto. Xa no século XXI, co grupo Os Furafoles, gravamos a nosa versión nun CD.

É moito o que poderíamos contar deste marabilloso gaiteiro e excelente persoa que foi Avelino Rodríguez Arteaga, aquí só deixo unhas pinceladas.

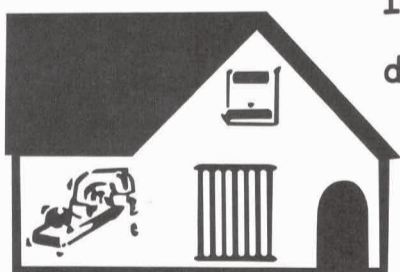
Levanto unha copa de viño da Ulla para brindar por el e polo legado que nos deixou.



Empresa Instaladora Autorizada

## Miguel Camino

Instalaciones y Reparaciones  
de Fontanería, Calefacción y Gas



Móvil: 629 61 96 86 TROBE - VEDRA // miguelcamino@gmail.com



# ELECTRICIDAD NEIRA

Telf: 677 071 060

San Mamed de Ribadulla\_Vedra  
markosneirafernandez@hotmail.com



**KOALA**  
professional wine tools

26K  
koalaspain.com



# Evolución do consumo de viño no mundo e situación actual

**NURIA CID ÁLVAREZ, PROFESORA DE ENOLOGÍA DO CENTRO SUPERIOR DE HOSTELERÍA DE GALICIA**

O consumo de viño no mundo experimentou importantes cambios nos últimos anos, reflectindo non só variacións nas preferencias dos consumidores, senón tamén o impacto de factores económicos, climáticos e culturais. Segundo os datos máis recentes da Organización Internacional da Viña e o Viño (OIV), o consumo global de viño en 2023 estimouse en 221 millóns de hectolitros, o que representa unha caída do 2,6% en comparación con 2022. Esta tendencia descendente non é un fenómeno illado, senón parte dunha evolución que vén observándose desde hai varios anos.

Este descenso no consumo de viño ten varias explicacións. En primeiro lugar, a inflación global afectou ao poder adquisitivo dos consumidores, o que levou a unha redución no consumo de produtos non esenciais, incluído o viño. Ademais, a crise económica que enfron-

taron varias rexións, agravada por eventos como a guerra en Ucraína, impactou na distribución e o comercio internacional do viño, reducindo a súa accesibilidade nalgúns mercados. Outro factor crave é o cambio nos hábitos de consumo, especialmente entre as xeracións máis novas. A diferenza das xeracións anteriores, os consumidores actuais buscan alternativas máis lixeiras, con menos alcol e máis saudables. Esta tendencia impulsou o crecemento do mercado de cervexas artesás, bebidas espirituosas baixas en alcol e bebidas non alcohólicas, restando protagonismo ao viño tradicional.

Aínda que o volume total de consumo diminuíu, o mercado evolucionou en termos de preferencias. Observouse un incremento na demanda de viños brancos e espumosos, que foron gañando terreo sobre os tintos. Isto responde á percepción de que os brancos e espumosos son máis refrescantes e adecuados para diversas ocasións, ademais de que encaixan me-



llor coa tendencia de consumo moderado. Paralelamente, os viños ecolóxicos, biodinámicos e naturais, sen esquecer os viños desalcoholizados, gañaron popularidade, especialmente en Europa e América do Norte. Os consumidores buscan cada vez máis produtos sostibles, con menor intervención química e,

en ocasións, con menor contido alcohólico, o que impulsou a moitas adegas para adaptar os seus métodos de produción. Outro fenómeno é o crecemento de formatos alternativos de presentación. Os viños enlatados, bag-in-box e botellas de menor capacidade gañaron terreo, xa que ofrecen maior practicidade e

reducen o desperdicio.

De acordo con os últimos datos da OIV os países que seguen liderando a clasificación de consumo en termos de volume, son:

- **Estados Unidos** (33,3 Mill. hL) que a pesar de que o seu consumo mostrou lixeiras fluctuacións, mantense como un mercado crave.



**RICARSAT**


  
 Pol. Ind. del Tambre, Boisaca  
 C/ M.ª de los Ángeles de la Gándara, 8  
 15890 Santiago de Compostela (España)  
 Telf - 00.34.981.577.599  
 ricarsat@ricarsat.com  
 www.ricarsat.es

SÍGUENOS  




Distribuidor e Instalador Oficial 

www.towcar.es · www.enganchesaragon.com

Pol. Ind. Malpica. Calle B, nº 77. 50016 Zaragoza. España. +34 976 457 130



**FIXAGAL**




**Barreiro frutas**

VILAR DE CAILO. 9. TEO

 981 530 534  654 211 860

**O TEU ALMACÉN DE CONFIANZA**

• **Francia** (24,4 Mill. hL), ocupa o segundo lugar, aínda que o seu consumo foi diminuíndo debido a cambios nos hábitos dos consumidores e regulacións máis estritas sobre o alcol.

• **Italia** (21,8 Mill. hL), un dos países con maior tradición vinícola, mantén un consumo estable.

• **Alemaña** (19,1 Mill. hL), é un mercado moi importante, especialmente na importación de viños de diferentes rexións do mundo.

• **Reino Unido** (12,8 Mill. hL), tamén é un gran consumidor de viño, a pesar de non ser un produtor relevante.

• **España**, unha gran potencia en superficie e produción, con 9,8 millóns de hl de viño consumido, ocupa o sexto posto.

En termos per cápita/ano os principais países consumidores son: Portugal (61,7 Litros/persoas), Francia (45,8 L/p), Italia (42,1 L/p), Suíza (31,8 L/p), Austria (25,5 L/p), Alemaña (26,6 L/p), Australia (25,5 L/p), República Checa (24,4 L/p) e España (24 L/p) en noveno lugar.

A diminución do consumo e a sobreproducción xeraron problemas para a industria vitivinícola, especialmente en países europeos cunha gran cantida-

de de viñedos. En Francia, por exemplo, tomáronse medidas drásticas como a eliminación de 9.500 hectáreas de viñedos en Bordeus, con plans para arrincar ata 30.000 hectáreas a nivel nacional. En España, a situación é similar. A Denominación de Orixe Cualificada Rioja presenta unha sobreproducción que levou a propostas para eliminar 6.700 hectáreas de viñedos co fin de equilibrar a oferta e a demanda. Estas medidas buscan estabilizar o mercado e evitar caídas nos prezos.

A pesar da redución no volume consumido, o valor comercial do viño aumentou. Isto débese a que os consumidores están dispostos a pagar máis por viños de calidade. Por exemplo, as exportacións da Denominación de Orixe Rías Baixas diminuíron un 3,8% en volume, pero o seu valor no mercado internacional aumentou un 4,36%, superando os 62 millóns de euros. Isto suxire que a industria está a evolucionar cara a un modelo no que prima a calidade sobre a cantidade, cun enfoque en viños premium que xeran máis ingresos mesmo se se venden en menor volume.

O sector vitivinícola enfronta varios desafíos nos próximos



anos. A adaptación aos cambios nas preferencias dos consumidores será clave para a supervivencia de moitas adegas. Ademais, o cambio climático está a afectar á produción en moitas rexións, obrigando aos produtores para innovar en técnicas de cultivo e selección de variedades de uva máis resistentes. Doutra banda, tamén existen oportunidades. A dixitalización

e o comercio electrónico han permitido a moitas adegas chegar a novos mercados e diversificar as súas canles de venda. Ademais, o auxe do enoturismo segue sendo unha vía importante para conectar cos consumidores e xerar valor engadido.

En conclusión, o consumo mundial de viño está en plena transformación. Mentres que os volumes totais diminuíron,

as tendencias apuntan cara a un mercado máis diversificado, cun maior interese na calidade, a sustentabilidade e os formatos innovadores. Para a industria, a clave estará en adaptarse a estas novas demandas, apostando pola diferenciación e a innovación sen perder de vista a esencia e tradición que fixeron do viño una das bebidas máis apreciadas en todo o mundo.

ARTESANÍA  
DE GALICIA



Pirotecnia  
**PENIDE**

TALLER DE ARTESANÍA Nº813

CONTROL DE CALIDADE AUDITADO E CERTIFICADO POR LOM.

C/ VISTA ALEGRE, 2 15885 PONTE ULLA - VEDRA - A CORUÑA

Tel: 981.512.058 \* 981.512.060 \* 696.448.751

Correo: [info@pirotecniapenide.com](mailto:info@pirotecniapenide.com)

Web: [www.pirotecniapenide.com](http://www.pirotecniapenide.com)

# Sondeos Guerra

- Geotermia • Tomas de terra • Sondeos en xeral •
- Pozos de barrena • Captacións de auga •
- Perforacións verticais e horizontais •

**Vaamonde - Teo**

Tlfs. 981 503 096 - Móbil 608 181 803 e 606 307 605

SANTIAGO DE COMPOSTELA

BAR-ULTRAMARINOS-PULPERÍA

PULPERÍA  
*Juan Guerra*

ROMERÍAS  
BANQUETES  
1<sup>AS</sup> COMUNIONES  
BAUTIZOS

VINOS DEL ULLA Y BARRANTES

Tel.: 981 503 054 - Móbil: 639 818 025  
Vedra (A Coruña)



# XLIII EXALTACIÓN DO VIÑO DA ULLA

5 E 6 ABRIL 2025

SAN MIGUEL DE SARANDÓN - VEDRA

## SÁBADO 5 DE ABRIL

Pazo Vista Alegre (Ponte Ulla) **12:00 h.**

**VII CATA CONCURSO DOS VIÑOS  
RÍAS BAIXAS - ALBARIÑO DA  
RIBEIRA DO ULLA** Aberta ao público

**16:00 h.**

**RUTA MOTOTURÍSTICA POLOS  
VIÑEDOS DA RIBEIRA DO ULLA**  
(Motoclub Val do Ulla)

Campo da Festa de  
San Miguel de Sarandón **18:00 h.**

Apertura da **MOSTRA DOS VIÑOS DA  
D.O. RÍAS BAIXAS - RIBEIRA DO ULLA**

Apertura da **MOSTRA DOS  
CONCELLOS DA SUBZONA RIBEIRA  
DO ULLA**

**18:30-21:30 h.**

**CATAS COMENTADAS**

**19:00-22:00 h.**

**HARMONÍA: VIÑO-TAPAS  
FOODTRUCKS GALICIA SABE A  
MAR** (Degustación de tapas de  
produtos do mar)

**Viño Tradicional:  
Música e baile** **19:00 h.**

**A.C. San Campio (Vedra)  
A.C. Mestre Manuel Gacio (Boqueixón)  
Centro Cultural A Ponte Vella (Teo)  
Grupo de baile moderno da A.C.  
San Campio (Vedra)**

**Viño Son:** **22:00 h.**

**OS JOHN DEERES  
THE RAPANTS  
DISCO MOVIL CHOCOLATE**

## DOMINGO 6 DE ABRIL

**11:00 h.**

**RUTA DE COCHES ANTIGOS POLOS  
VIÑEDOS DA RIBEIRA DO ULLA**

Campo da Festa de  
San Miguel de Sarandón **12:00 h.**

Apertura da **MOSTRA DOS VIÑOS DA  
D.O. RÍAS BAIXAS - RIBEIRA DO ULLA**

Apertura da **MOSTRA DOS CONCELLOS  
DA SUBZONA RIBEIRA DO ULLA**

**12:30-14:30 h.**

**HARMONÍA: VIÑO-TAPAS**  
(Degustación de produtos gastronómicos  
dos concellos da Ribeira do Ulla)

**12:30 h.**

**CONCERTO DA ESCOLA DE MÚSICA  
DE SANTA CRUZ DE RIBADULLA DO  
CONCELLO DE VEDRA**

**13:15 h.**

Saúda do **Alcalde do Concello de Vedra**

**PREGÓN** a cargo de **Mª José  
Gómez Rodríguez**, Conselleira do  
Medio Rural

Nomeamento dos novos membros da  
"Orde dos Amigos/as do Viño da Ulla"

Entrega de premios da **VII Cata  
concurso dos viños Rías  
Baixas-Albariño da Ribeira do Ulla**

**14:00 h.**

**A REQUINTA DE LAMPAI**

**15:00 h.**

**CHARANGA OS ATREVIDOS**

**17:00 h.**

**GRUPO DE MÚSICA E BAILE  
CANTIGAS E AGARIMOS**

**Viño Son:** **19:00 h.**

**ORQUESTRA  
PARÍS DE NOIA**

**PULPEIROS • ATRACCIÓNs INFANTÍs • AMPLOS APARCADOIROS**

[www.festadovinodaulla.com](http://www.festadovinodaulla.com)  

