

**MESTRADO UNIVERSITARIO  
EN POLÍTICAS SOCIAIS E INTERVENCIÓN SOCIOCOMUNITARIA  
TRABALLO DE FIN DE MESTRADO CURSO ACADÉMICO 2018-2019**

ADEGAS DO VIÑO DO PAÍS, BETANZOS. UNHA TRADICIÓN POR  
REINVENTARSE.

BODEGAS DE VINO DEL PAÍS, BETANZOS. UNA TRADICIÓN POR  
REINVENTARSE.

“ADEGAS DO VIÑO DO PAÍS” (LOCAL CELLARS OF BETANZOS). A TRADITION TO  
BE REINVENTED.

JOSÉ RAMÓN TOGORES HERNANI

Titores Académicos: Carlos Diz Reboredo, Eva Parga Dans.  
Convocatoria de setembro 2019

(Tipo de licencia: todos os dereitos reservados)

## **Resumo**

As Adegas do Viño do País son espazos familiares de consumo, propios da comarca de Betanzos, onde a poboación acude para degustar os viños locais procedentes do excedente de produción anual. A continuidade desta tradición, símbolo do patrimonio vivo da comarca, atópase hoxe nunha situación de incertidume debido a que o número de persoas que a perpetúa tende a diminuír. O actual contexto socioeconómico e cultural parece demandar unha transformación da vitivinicultura local así como unha adaptación desta tradición á cultura moderna. A través dunha metodoloxía que combina diferentes técnicas cualitativas (revisión bibliográfica, recopilación de material de arquivo e documental, entrevista e observación participante) caracterizáronse as Adegas do Viño do País en funcionamento tratando de analizar a súa realidade dende o punto de vista dos seus protagonistas e reflexionando sobre as distintas formas en que esta tradición podería reinventarse para sobrevivir.

**Palabras clave:** adegas, viño do país, cultura, tradición, patrimonio, modernidade, Betanzos.

## **Resumen**

Las Bodegas de Vino del País son espacios familiares de consumo, propios de la comarca de Betanzos, donde la población acude para degustar los vinos locales procedentes del excedente de producción anual. La continuidad de esta tradición, símbolo del patrimonio vivo de la comarca, se encuentra hoy en una situación de incerteza puesto que el número de personas que la perpetúa tiende a disminuir. El actual contexto socioeconómico y cultural parece demandar una transformación de la vitivinicultura local, así como una adaptación de esta tradición a la cultura moderna. A través de una metodología que combina diferentes técnicas cualitativas (revisión bibliográfica, recopilación de material de archivo y documental, entrevista y observación participante), se caracterizaron las Bodegas del Vino del País en funcionamiento tratando de analizar esta realidad desde el punto de vista de sus protagonistas y reflexionando sobre las distintas formas en que esta tradición podría reinventarse para sobrevivir.

**Palabras clave:** bodegas, vino del país, cultura, tradición, patrimonio, modernidad, Betanzos.

## **Abstract**

The “Adegas do Viño do País” are family spaces for consumption, typical of the region of Betanzos, where the population comes to taste the local wines from the annual production. The continuity of this tradition, a symbol of the living heritage of the region, is now at an uncertainty situation since the number of people who perpetuate it tends to decrease. The current socio-economic and cultural context seems to demand a transformation of local viticulture, as well as an adaptation of this tradition to modern culture. Through a methodology that combines different qualitative techniques (bibliographic revision, collection of archival and documentary material, interview and participant observation) the “Adegas do Viño do País” was characterized in operation trying to analyze this reality from the point of view of its protagonists and reflectioning on the different ways in which this tradition could reinvent itself to survive.

**Keywords:** cellars, regional wine, culture, tradition, heritage, modernity, Betanzos.

## ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN .....	7
2. ANTECEDENTES E MARCO TEÓRICO: CULTURA, TRADICIÓN E PATRIMONIO .....	12
3. OBXECTIVOS E HIPÓTESE .....	18
4. MATERIAL E MÉTODO .....	19
5. RESULTADOS .....	22
5.1 A tradición .....	22
5.2 A evolución da tradición: 1985-2008 .....	26
5.3 As Adegas do Viño do País: 2019.....	33
5.3.1 <i>Denominación</i> .....	35
5.3.2 <i>Características físicas das adegas</i> .....	37
5.3.3 <i>Funcionamento das AVP</i> .....	44
5.3.4 <i>As formas de produción</i> .....	48
5.4 O Viño do País .....	52
5.5 Os adegueiros e as adegueiras .....	55
5.6 A clientela.....	57
5.7 A normativa .....	60
6. CONCLUSIÓNS E CONSIDERACIÓNS FINAIS .....	63
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	67
ANEXOS .....	72

## ÍNDICE DE FIGURAS

1. Portadas de xornais de Betanzos .....	23
2. Peirao arredor de 1905.....	24
3. Rúa da Cerca 1950-1960.....	25
4. O viño de Betanzos. Mapa de bodegas .....	27
5. O viño de Betanzos. Guía de bodegas I .....	27
6 O viño de Betanzos. Guía de bodegas II .....	28
7. Adegas que abriron na campaña 96-97 .....	29
8. O viño de Betanzos.....	30
9. Bodegas do viño de Betanzos. ....	30
10. Adegas do Viño do País 1990-1991. ....	31
11. Adegas do Viño do País 2001-2002. ....	32
12. Mapa virtual das Adegas do Viño do País I .....	34
13. Mapa virtual das Adegas do Viño do País II .....	34
14. Mapa virtual das Adegas do Viño do País III .....	35
15. O loureiro. ....	36
16. “Adega do Porto” . ....	38
17. “Adega do Paxaro I” . ....	38
18. “Adega do Paxaro II” . ....	39
19. “Adega do Cholas” .....	40
20. “Adega do Carpinteiro” .....	40
21. “Adega do Areosa” . ....	41
22. “Adega do Faustino / Toñito” I. ....	41
23. “Adega do Faustino / Toñito” II. ....	42
24. “Adega do Zoqueiro / Fernando” . ....	42
25. “Adega do Mandeo” .....	43
26. “Adega de Brais” .....	45

27. Café, licor e caña.....	46
28. Horario da “Adega do Mandeo”.....	47
29. Lagareta.....	49
30. Bocoli e cadeas.....	49
31. Rasqueta.....	49
32. Cesto de bimbios.....	49
33. Cultivo tradicional en Betanzos I.....	50
34. Cultivo tradicional en Betanzos II.....	51
35. Tinalla de madeira.....	51
36. Planificación moderna dos cultivos.....	52
37. Mestura de variedades tintas e brancas.....	53
38. O viño do país.....	54
39. Música tradicional nunha AVP.....	59
40. Permiso de apertura de AVP.....	61

## ÍNDICE DE TÁBOAS

1. Entrevistas.....	20
2. Bloque, tema, obxectivos e técnicas metodolóxicas.....	21

*“Galiza vinícola remata polo Norte cos viños de Betanzos, que teñen unha cor tan fermosa que parece de pintura veneciana. Son os máis lixeiros viños de Galiza, sen graduación, frescos, bos para as merendas de verán. Pero o mellor é bebelos nas adegas, cando por San Martiño avillan, e se sabe que hai viño fresco en tal adega, porque na porta poñen un ramo de loureiro”*

(Gran Enciclopedia Galega).

*“En Betanzos, tras haber bebido bien el vino del país, lo que no levita, navega”*

(Álvaro Cunqueiro).

## 1. INTRODUCCIÓN

Un dos elementos que forman parte da cultura dun pobo son as súas tradicións, definidas por Arévalo como “a parte da cultura seleccionada no tempo cunha condición de uso no presente” (Arévalo, 2004, p.927). Segundo este autor, a reprodución destas prácticas conleva a reincorporación de elementos culturais procedentes doutras épocas que desta forma son capaces de manterse ata a actualidade. Estes restos culturais do pasado son considerados os “referentes da súa tradicionalidade” na medida en que representan “a permanencia dunha realidade social idéntica a si mesma no correr do tempo” (de Rota, 2005, p.64). A idea de continuidade nas tradicións recóllese de forma máis ampla na explicación que Locke fai das mesmas, para quen constitúen “vestixios de prácticas, signos de creencia e imaxes de continuidade reveladas no pensamento e a acción humanas, que son continuamente enviadas e caoticamente recibidas a través de todas as xeracións” (Locke en de Rota, 2005, p.140). Nunha mesma liña, a concepción de Fernández de Rota da tradición, consistente en “entender a cultura como unha maneira de construír o presente en termos do pasado” (de Rota, 2005, p.139), transmítenos a idea de que na súa configuración as persoas adaptan os elementos culturais do pasado ó seu contexto, introducindo modificacións na súa reprodución ou engadindo novos elementos vencellados ós seus tempos, caracterizándose así por ser un fenómeno vivo, en constante evolución, de carácter dinámico e que remite inevitablemente ó pasado (Marcos Arévalo, 2004).

Este traballo de investigación pretende á vez que achegarse ás formas de vida das persoas ligadas ó viño como ocupación colectiva histórica da comarca de Betanzos, estudar a tradición segundo a cal algúns colleiteiros venden en determinados espazos o seu excedente de produción vinícola anual. Estes espazos coñécense localmente co nome de “adegas” ou “bodegas”, aínda que na actualidade tamén hai quen os identifica coma “loureiros”<sup>1</sup>. Coa intención de distinguir as características singulares das adegas desta zona xeográfica empregarei o termo de “Adegas do Viño do País” (AVP) para referirme a elas como unha proposta pola reutilización desta nomenclatura. Esta decisión xustifícase tanto na concepción que os protagonistas teñen da tradición como na bibliografía consultada (Otero, 1981; Torres, 2008), aspectos que, xunto coas

---

<sup>1</sup> Recentemente nun artigo do xornal La Voz de Galicia facíase uso desta nomenclatura para referirse a estes espazos: [https://www.lavozdeg Galicia.es/noticia/coruna/2019/05/09/requiem-furanchos-norte/0003\\_201905SL9H16991.htm](https://www.lavozdeg Galicia.es/noticia/coruna/2019/05/09/requiem-furanchos-norte/0003_201905SL9H16991.htm)



expresións coloquiais que a poboación local emprega para referirse a estes lugares, desenvolverei no apartado adicado á súa descrición.

Fóra desta comarca estes espazos son coñecidos de forma xeral co nome de furanchos. A este respecto, cómpre precisar que dita denominación refírese especificamente ós establecementos da zona das Rías Baixas que presentan unha razón de ser, unhas características e un funcionamento semellante, pero non exactamente igual ca os de Betanzos. Aínda que non é obxecto deste traballo realizar unha comparación entre ambos, si prestarei atención a algunha das súas diferencias e á normativa que os regula xa que, entre outros motivos, estes aspectos puideron condicionar o que foi a súa evolución ata os nosos días. Na actualidade estamos a presenciar como ó mesmo tempo que se da unha progresiva desaparición da tradición na comarca brigantina, a mesma práctica cultural está fortemente consolidada en distintos concellos pontevedreses como unha forma expandida de ocio local e coma reclamo turístico mesmo de enoturismo (Taboada, 2017). Da toma de conciencia desta contraposición xurdíu unha liña de investigación que pretende indagar e reflexionar neste estudo sobre cales son os factores e as dinámicas que determinan a realidade das AVP co obxectivo de comprender como sendo unha práctica cultural tan semellante e xeograficamente cercana á das Rías Baixas atópase hoxe nunha situación extremadamente oposta.

Ó mesmo tempo, a miña percepción do decaemento da tradición ía acompañada pola incompreensión da inexistencia dalgún tipo de iniciativa cidadá ou institucional promovida para evitar a perda dunha parte do patrimonio cultural galego, entendido este como o que “ten que ver coa vida real das persoas” (Gondar, 1993, p. 226). Este posicionamento parte da consideración de que ó redor das AVP combínanse elementos históricos e diferenciais propios dos modos de vida “antigos”, entendidos como actividades humanas ligadas ó mundo rural e ós modos de produción precapitalistas (Alonso, 2017) que, xunto con outros modelos de vida e de produción máis modernos posibilitaron a continuidade da tradición ata os nosos días (Hobsbawm e Rogers, 1983), contribuíndo con iso á distinción que caracteriza este territorio polo mantemento de prácticas culturais de marcada relevancia histórica (de Rota, 2005).

A posta en marcha deste traballo ten a intención de contrarrestar o posible esquecemento desta tradición outorgándolle o recoñecemento que se merece, compartindo a preocupación de estar “toda unha riqueza centenaria en perigo de desaparición, coa conseguinte perda dun dos nosos sinais culturais e de identidade”

(Torres 1997, p. 19). A recopilación de fotografías e documentos que demostran o seu carácter histórico, a realización dun inventario actualizado das adegas en funcionamento e a elaboración dun mapa de localización das mesmas, son algúns dos resultados que tratan de sumar esforzos nesta dirección. Deste xeito, o estudo pretende servir non só de xustificación e medio para a conservación da memoria histórica desta tradición, senón tamén como ferramenta para pensar e reflexionar sobre posibles accións que puideran revertir a realidade das AVP.

A través dunha metodoloxía que combina o traballo documental i etnográfico, a observación participante e unha serie de entrevistas en profundidade, preténdese desenvolver a idea de que as AVP teñen un valor significativo tanto en si mesmas como para as persoas que as rexentan e a súa comunidade. Esta idea baséase por un lado, nas raíces históricas que dan conta da importancia do cultivo e da elaboración de viño na comarca de Betanzos (Monteagudo, 1946), así como da súa venta nas casas dos colleiteiros como forma de contribución ás economías familiares (Hernández, 2000). Por outro lado, o feito de que na actualidade a maior parte dos adegueiros e das adegueiras - moito menos numerosas - sigan a manter unha práctica cultural que non lles reporta grandes ganancias pero que si lles implica unha considerable inversión de tempo, da a entender que responde a motivos que lles producen outro tipo de beneficios máis alá dos puramente económicos. Finalmente, a relevancia que dende este estudo se lle outorga ás AVP, está relacionada coa consideración de que sirven á poboación como lugar de reunión onde atoparse, divertirse e comunicarse. Parte do valor destes espazos reside en que conteñen unha importante función sociocomunitaria como lugares onde se tecen relacións humanas, se desenvolven actividades culturais e se coñecen e debaten aspectos da localidade e da comarca. A este respecto, convén reflexionar sobre como na actualidade foméntanse políticas de participación, ás veces dunha forma artificial, para que a xente se reúna en iniciativas grupais ou na formulación colectiva da opinión do que acontece no seu entorno cercano (Estalella, 2017), cando estas dinámicas xa se dan de forma “natural” en actividades como as desenvolvidas ó redor das AVP. Se ben é certo que as formas e os lugares nas que se levan a cabo unhas e outras diverxen considerablemente, tamén o é que as actuais experiencias innovadoras remiten a formas de relacionarse que xa existían no pasado e que aínda perviven nas dinámicas intrínsecas a esta tradición.

O traballo parte dun marco teórico de referencia para contextualizar as AVP nunha cultura e un territorio determinado, a comarca de Betanzos, para o que me apoiarei en

dúas correntes teóricas: os postulados da etnografía contemporánea para analizar o concepto de tradición e o debate emerxente das conexións entre tradición e modernidade e os estudos críticos do patrimonio para comprender determinadas prácticas culturais, patrimoniais e a súa transformación. Inicialmente desenvólvese a idea de que tanto a evolución como a situación actual das AVP están estreitamente ligadas a un proceso de cambio inevitable e inherente ás sociedades humanas, xustificándose para iso no carácter dinámico e transformador das culturas, explicado por de Rota (2005), Gondar (1993) e Marcos e Arévalo (1993), e nos procesos de hibridación cultural resultantes da conexión entre o tradicional e o moderno (García Canclini, 2001). Posteriormente, coa intención de ampliar os aspectos teóricos da investigación e de dar cobertura académica ós distintos contidos derivados do tema obxecto de estudo, realicei unha aproximación ós “estudos críticos do patrimonio” xa que, sen pretender profundizar no significado deste concepto, compártese a presunción de que a desaparición destes espazos conleva a perda duns elementos culturais que “podían ser considerados patrimonio segundo as xerarquías globais de valor” mais que son “destruídos, xacen abandonados ou simplemente están aí” (Alonso González, 2017, p.12). Da man desta corrente de pensamento tratarei de explicar como son os propios actores dunha práctica cultural e as institucións con competencias en cultura as que, “a través de múltiples lóxicas económicas, políticas, de poder, etc., deciden que elementos sociais e culturais son necesarios valorar e preservar” (Parga Dans e Alonso González, 2018, p.180-189). Para conectar esta idea coa realidade das AVP, farei alusión a algúns dos actores sociais que interveñen na configuración actual da tradición, concretamente ós adegueiros e adegueiras, á clientela e á institución municipal, axentes que analizarei por separado coa intención de chegar a comprender da forma máis completa posible a situación actual da tradición.

Na segunda parte do traballo móstranse os resultados da investigación etnográfica e documental que levei a cabo entre marzo e agosto do 2019. Esta parte divídese en tres seccións: comezo cunha breve presentación histórica das AVP empregando os datos que emerxeron da revisión bibliográfica, da recopilación de material de arquivo realizada no Arquivo Histórico de Betanzos e das publicacións provenientes doutras fontes literarias. Posteriormente trazo un percorrido pola traxectoria das AVP nos últimos 30 anos apoiándome na documentación aportada por algúns informantes, en dous estudos sobre o viño de Betanzos e nos artigos que atopei sobre esta tradición. Ó final do apartado realizo unha análise desta evolución a partir das opinións dos seus protagonistas coa intención de identificar as causas que condicionaron a situación actual. No último punto, describo e analizo as AVP no contexto presente, procurando

recoller tanto as súas características como as diferentes formas en que a tradición foise adaptando á modernidade. Para a elaboración desta sección servínome da información resultante de entrevistar ós adegueiros e ás adegueiras, tratándose de representar as subxectividadeas existentes ó redor desta práctica cultural, e da observación participante que realicei nas adegas. Na súa descrición empregarei a nomenclatura local para referirme a distintos aspectos que teñen que ver tanto coas formas de produción como cos materiais de traballo, xa que estas expresións revelan a existencia dun vocabulario de marcado carácter etnográfico.

Na última parte do traballo expoño as conclusións ás que cheguei unha vez analizado todo o material obtido coa finalidade de responder ós obxectivos e á hipótese plantexados. Neste punto realizo tamén unha serie de consideracións sobre o presente e o futuro da tradición que me permiten abrir a posibilidade de continuar ampliando a investigación debido ós diferentes campos de estudo que esta realidade ofrece.

## 2. ANTECEDENTES E MARCO TEÓRICO: CULTURA, TRADICIÓN E PATRIMONIO

Á hora de realizar un traballo de carácter etnográfico sobre unha tradición e unha cultura determinada, considero importante partir dunha aproximación a estes conceptos de tal forma que se entenda que, cando nos referimos ás AVP, estamos a falar dunha maneira de estar e de relacionarse co mundo propia dunha determinada localización. O propio nome do obxecto de estudo, o “Viño do País”, alude a unha forma de asociar e identificar - dun xeito aparentemente banal - o viño feito nesta comarca cun territorio concreto, expresado de xeito nacional co dobre obxectivo de aportar unha valoración positiva do produto local e de reforzar os lazos da comunidade (Billig, 2012).

Inicialmente parecíame apropiado enmarcar a tradición das AVP dentro do concepto de cultura proposto dende a etnografía tradicional clásica<sup>2</sup>. Isto levábame a establecer unha relación estreita entre as AVP e os modos de produción preindustriais que, xunto con outros elementos da cultura popular galega, aínda están presentes nesta tradición. Sen embargo, pese a persistencia de certas formas de vida ligadas ó rural e de determinadas “prácticas heterodoxas de produción e consumo derivadas das economías domésticas semicapitalistas” (Alonso González e Parga Dans, 2017, p.2), estas non representan á totalidade dos modelos nos que hoxe en día se reproduce a tradición. A coexistencia de planificacións tradicionais e tecnoloxicamente modernas, as distintas tipoloxías de viños elaborados, a mestura do galego e o castelán ou as diverxentes relacións dos seus protagonistas coa terra, entre outros aspectos, dan conta da heteroxeneidade existente ó redor das AVP, facendo bastante máis complexa a tarefa de describilas. Esta diversidade responde coherentemente ó carácter dinámico de toda tradición (Arévalo, 2004) e ós diferentes ritmos e intensidades con que os cambios foron introducíndose na vitivinicultura da comarca. Como se explicou na introdución, as culturas non son compartimentos estancos que se manteñen iguais co paso do tempo senón que os elementos que as compoñen evolucionan transformándose, séndolles imposible permanecer inalterables ós cambios socioeconómicos que acontecen no entorno onde se desenvolven (García Canclini, 2001; Gupta e Ferguson, 2008). Estas modificacións,

---

<sup>2</sup> Segundo Fernández de Rota, esta disciplina trataba de definir a cultura dun pobo en base a un conxunto de rasgos que o caracterizan, pensados, moitas veces, dun xeito sincrético, romántico, estático e illado (de Rota, 2005, p.43).

son un requisito indispensable para a súa continuidade posto que “a invención xoga un papel indispensable na pervivencia dunha tradición, dado o carácter sempre cambiante dos contextos” (de Rota, 2005, p. 132).

Paralelamente, existen nas tradicións certos elementos que persisten ó paso do tempo, integrándose nos esquemas do presente e representando a persistencia do pasado no mesmo (de Rota, 2005). Ó igual que non é posible que unha práctica cultural se manteña totalmente illada dos cambios socioeconómicos que ocorren no contexto onde se desenvolve, tampouco o é que unha práctica cultural se perpetúe sen arrastrar consigo unha parte de si mesma, xa que do contrario deixaría de selo. Deste xeito, cando falamos dunha tradición podemos afirmar que a permanencia<sup>3</sup> é tan necesaria para a súa supervivencia como a súa propia innovación e que “continuar igual é tan necesario como ser distinto” (Gondar, 1993, p.229). O uso do loureiro para sinalizar a actividade, a atmósfera do “enxebre” ou as formas de socialización de simetría<sup>4</sup> que aquí se desenvolven (Alonso González e Parga Dans, 2017) poderían ser algúns dos elementos materiais, formais e sociais que simbolizan a identidade da tradición nos nosos días (de Rota, 2005).

Atendendo a estas consideracións, a aproximación que dende este estudo se fai á tradición das AVP conecta cun dobre enfoque: por un lado, a través da súa vinculación cun territorio específico e polo outro, reflexionando sobre cales son os factores que inciden na conexión entre tradición e modernidade que permitan a súa supervivencia. Na actualidade estamos a ver como ó redor das AVP conviven prácticas e visións tradicionais e modernas, fundamentalmente en canto o que ten que ver cos modos de produción e elaboración do viño, mais tamén en canto a outros aspectos relacionados coas maneiras en que esta práctica cultural podería adaptarse ó contexto actual para sobrevivir. Aínda que a priori estes posicionamentos parecen enfrentados entre si, “a tendencia á continuidade non ten por que andar a mal co progreso, con tal que este se leva a cabo de maneira axeitada” (Gondar, 1993, p.236), é mais, “a idea de permanencia en absoluto contradí a de progreso senón que pola contra é o seu contexto necesario” (Gondar, 1993, p.237).

---

<sup>3</sup> O sentido de permanencia aquí empregado refírese ós conceptos, regras e destrezas que se utilizan para comprender e manipular as cousas e non tanto ós aspectos materiais (Gondar, 1991, p.229)

<sup>4</sup> Neste contexto enténdese por simetría ó tipo de relación que sitúa ó produtor e ó consumidor nun mesmo plano.

Nesta liña, cabe abrir a posibilidade de que a partir da combinación dos elementos tradicionais e modernos existentes ó redor AVP se puideran orixinar iniciativas que deriven na formulación de novos procesos de hibridación<sup>5</sup> cultural na comarca, procesos que aínda están por aparecer e que puideran supoñer a pervivencia desta tradición.

Nun momento de debilidade como o que está a experimentar a cultura vitivinícola local, unha das posibilidades que teñen as AVP para sobrevivir reside na capacidade de reinvencción que sobre elas apliquen os diferentes axentes sociais que operan no seu entorno. Esta idea fundaméntase na potencialidade creativa das poboacións que, impulsadas polos cambios socioeconómicos que supoñen a evolución das sociedades, demostraron que é posible transformar os estilos de vida, as formas de produción e os costumes sociais como unha forma de adaptación ás esixencias da modernidade (García Canclini, 2001). Deste xeito, a evolución doutras prácticas culturais pode servir de exemplo para a toma de conciencia de que os cambios que se producen nun lugar non teñen porque supoñer a perda da identidade cultural, senón que poden converterse nunha ferramenta de gran importancia para a continuidade das tradicións.

Por último, na contextualización da tradición resúltame imprescindible ter en conta tamén a complexidade subxacente ós entramados culturais das sociedades contemporáneas. Nesta liña, algúns autores animan a reflexionar sobre a idea de que vivimos nun mundo onde parece que as persoas perderon a súa conexión cun territorio determinado e onde predomina unha tendencia global cara a homoxeneización cultural (Gupta e Ferguson, 2008). En consecuencia, son moitos os proxectos vitais que se constrúen a partir de elementos que se atopan afastados e que non teñen unha vinculación directa cos lugares onde se habita. En relación ó tema de estudo, a vitivinicultura apenas ten cabida na construción dos proxectos de vida da xente da comarca de Betanzos. Esta realidade era xa prevista por algúns cando aventuraban que as novas xeracións parecían darlle as costas ás formas de vida ligadas ó agro e que non tiñan trazas de continuar co cultivo dos viñedos e coas adegas tal e como as coñeceron (Torres, 1997).

En consecuencia, son moitos os cultivos que xacen abandonados debido ó progresivo abandono da vitivinicultura e á falta dun relevo xeracional que continúe con esta

---

<sup>5</sup> A hibridación en ciencias sociais enténdese como aqueles “procesos socio-culturais nos que as estruturas ou prácticas discretas, que existían en forma separada, combínanse para xenerar novas estruturas, obxectos e prácticas” (García Canclini, 2001).

actividade. Sen embargo, existen outros modelos políticos i económicos que favorecen a continuidade de territorios e viños singulares como os de Betanzos (Parga Dans e Alonso González, 2017), que fan preguntarse sobre cales son as medidas que se deberían aplicar para revertir a situación da vitivinicultura betanceira e que non se están a desenvolver. Este cuestionamento paréceme necesario cando de forma paradóxica este fenómeno está a ocorrer no mesmo momento en que o volume de viño non deixa de aumentar en Galicia (Alonso González e Parga Dans, 2018) e onde os furanchos das Rías Baixas están a vivir un auxe como práctica cultural e reclamo turístico<sup>6</sup>.

Como forma de reacción ante esta desterritorialización<sup>7</sup> socioeconómica e cultural, o movemento *terroir* irrumpe coa intención de reterritorializar e defender un modelo de vitivinicultura “alternativo” ó industrial, reivindicando que outro modelo de produción i elaboración poda chegar a constituirse como un medio de vida a seguir (Manifesto Club Matador, 2015). Os *terroiristas* conectan coas iniciativas populares postmodernas sensibilizadas coa realidade do sector agrícola mediante a defensa dun produto que se apoia nas potencialidades e singularidades de determinadas zonas xeográficas, promovendo a dinamización da economía vitivinícola local e agregándolle un valor engadido ós seus viños baseados na autenticidade, no patrimonio e na cultura (Alonso González e Parga Dans, 2018). Algunhas das iniciativas vitivinícolas que operan na comarca de Betanzos comezan a ser recoñecidas por partidarios deste movemento mundial (Abelaira 2016), o que pode constituir xa unha motivación para seguir traballando nesta liña.

O achegamento á tradición das AVP vislumbra a necesidade de introducir novas políticas e novos estímulos no sector vinícola local para que esta actividade produtiva poda adaptarse ó contexto socioeconómico actual posibilitando a súa recuperación. Na aposta polo viño producido nesta xeografía sería interesante non esquecerse das AVP posto que “a distinción pode ter lugar cunha raíz da tradición e o seu recoñecemento” (Alonso González e Parga Dans, 2017, p.2). Existen factores que poderían favorecer esta tendencia xa que a comarca de Betanzos segue a ser un territorio ligado ó mundo rural, constituindo a agricultura un medio de vida para unha pequena parte da súa

---

<sup>6</sup> Na páxina defuranchos.com contabilízanse 167 furanchos na provincia de Pontevedra e algúns Concellos elaboraron guías turísticas onde aparecen os furanchos da zona (Taboada, 2017).

<sup>7</sup> A desterritorialización é un concepto que se emprega para falar da “perda da relación ‘natural’ da cultura cos territorios xeográficos e sociais” (García Canclini, 2001, p.281).



poboación. A vitivinicultura é unha das actividades produtivas agrarias que, sen chegar a ter a relevancia socioecómica e cultural que algún día tivo (Hernández, 2000), orixina diferentes iniciativas empresariais e culturais<sup>8</sup> na comarca.

Unha vez desenvolvidos e conectados os conceptos de cultura e tradición coas AVP, cabe preguntarse a razón de porqué determinadas prácticas culturais sobreviven ó paso do tempo e ós cambios socioeconómicos que se producen no seu contexto e outras acaban por extinguirse. Na análise da desaparición ou do renacemento dunha tradición parece importante comprender os mecanismos que fan que isto suceda. Baixo as consideracións dos estudos críticos do patrimonio enténdese que existen certas tradicións que non se consideran merecedoras de ser conservadas e que, a pesar de encaixar nas definicións e delimitacións do que se entende como “cultura” ou “patrimonio cultural” para organismos e institucións creadas para tales fins<sup>9</sup>, déixanse desaparecer (Alonso González, Parga Dans e Macías Vázquez, 2017), tal e coma está a suceder no caso das AVP. Segundo este discurso crítico, que non desliga o patrimonio de cuestións que teñen que ver co poder, coa política ou co mercado económico, entre outras, detrás destas actuacións existen diversas lóxicas, entre elas a capitalista, que condicionan o devir das tradicións, na medida na que determinadas actuacións humanas conseguen perpetualas cando son capaces de adaptalas ós requerimentos do mercado (Alonso González, 2017).

En ocasións, as tradicións poden chegar a desaparecer ou, no mellor dos casos, logran reproducirse dunha forma descontextualizada para os seus protagonistas, sobrevivindo unicamente baixo as lóxicas das políticas patrimoniais actuais (Alonso González, 2017). Neste sentido, cómpre atopar a fórmula para que a permanencia dos elementos culturais que configuran as tradicións poidan convivir coas lóxicas vitais dos seus protagonistas, de tal xeito que lles dean sentido e continuidade. Por último, ademais de entender que a ausencia da intervención institucional pode ser parte responsable da situación actual

---

<sup>8</sup> Na comarca de Betanzos operan oito adegas das cales algunhas corresponden a proxectos empresariais de novas xeracións de viticultores que tratan de valorizar tradicións vitivinícolas. Ademais, celébranse dúas feiras de viño ó ano, a “Mostra de viño e produtos das Mariñas” en Betanzos e a “Mostra do Blanco Lexítimo” en Paderne, o que é un reflexo do dinamismo actual do sector. Recentemente xurdiron entidades como a Asociación de Adegoiros Viño da Terra de Betanzos ou Conexión Mandeo, iniciativas que tratan de poñer en valor a vitivinicultura desta zona.

<sup>9</sup> Na Conferencia Mundial sobre as Políticas Culturais a UNESCO redefine o concepto de cultura e de patrimonio cultural, incluíndo neles os modos de vida e os sistemas de valores, tradicións e crenzas dunha poboación, posto que representan a súa maneira máis eficaz de manifestar a súa presenza no mundo (UNESCO, 1982). Recuperado de: <https://ich.unesco.org/es/1982-2000-00309>

das AVP, tamén a actitude que manteñen os diferentes actores que rodean a esta tradición constitúe un factor de gran importancia na súa permanencia. Tal e como se demostra noutras xeografías como a dos *furanchos* pontevedreses ou dos *guachinches* canarios (Parga Dans, 2019), a demanda popular existente posibilita o mantemento destes espazos e os potencia social e culturalmente sen que sexan precisas ou existan políticas de conservación patrimonial detrás delas. Tendo en conta estes aspectos, é preciso preguntarse que está a suceder nesta comarca para que a tradición das AVP non se vexa contaxiada polo proceso contemporáneo de distinguir e valorar as singularidades xeográficas que posibilita o mantemento destas prácticas culturais noutros espazos e territorios<sup>10</sup>.

---

<sup>10</sup> Desenvólvense prácticas culturais semellantes noutros espazos e xeografías ademais dos *furanchos* das Rías Baixas e dos *guachinches* canarios: as *adegas* do Alentejo portugués, os *osmizze* do Trieste italiano e da Eslovenia fronteiriza ou os *heuriger* de Viena e do sur de Austria (Piñeiro, 2017).

### 3. OBXECTIVOS E HIPÓTESE

Obxectivo principal:

- Documentar e etnografiar a tradición das AVP para rexistrar e caracterizar a súa existencia e mesmo reflexionar sobre o seu proceso de desaparición, articulando posibles accións futuras que favorezan a súa continuidade e diferenciación.

Obxectivos secundarios:

- O1: Estudar as formas de vida das persoas ligadas ó viño na comarca de Betanzos e as lóxicas, razóns e factores que están a dar continuidade a esta tradición.
- O2: Identificar as causas que condicionan o risco de desaparición das AVP no contexto contemporáneo.
- O3: Caracterizar estes espazos e o seu funcionamento dende a percepción subxectiva dos seus protagonistas para comprender a conexión entre tradición e modernidade.
- O4: Documentar a forma de produción e elaboración de viño das AVP, como forma de vitivinicultura singular deste territorio.
- O5: Identificar os valores sociocomunitarios ligados a esta tradición.

Hipótese:

A progresiva desaparición da tradición das AVP arrastra consigo non só a perda dunhas prácticas produtivas ligadas ó patrimonio e cultura betanceira, senón tamén duns espazos únicos, singulares e diferenciadores; accións encamiñadas á preservación desta tradición, cultura e patrimonio poderían revertir unha situación de decadencia do sector neste territorio.

#### 4. MATERIAL E MÉTODO

A metodoloxía de investigación baséase na aplicación de diversas técnicas cualitativas. A finalidade é obter a maior cantidade posible de datos descritivos a partir das propias palabras das persoas, faladas e escritas (Hammersley e Atkinson, 2009) e das características dos lugares que aportarán unha perspectiva histórica á investigación. Para iso combinei a utilización de catro técnicas distintas: revisión bibliográfica da literatura científica sobre as AVP, recopilación de material de arquivo, entrevistas en profundidade e observación participante. Xa que uns dos obxectivos deste traballo eran o de documentar as características espaciais e os modos de produción presentes nas AVP (O3 e O4), como resultado da observación participante realicei tamén unha serie de fotografías destes espazos e das diferentes ferramentas de traballo que alí había, coa intención de apreciar as súas características físicas e de rexistrar os materiais empregados para a elaboración do viño.

A evolución e historia da vitivinicultura e da venta de viño nas casas dos colleiteiros foi posible grazas ó material escrito atopado en fontes de carácter documental onde se falaba do viño de Betanzos. Parte da revisión bibliográfica realizouse no Arquivo Histórico Municipal e na hemeroteca web da biblioteca de Betanzos. Aquí atopei numerosos artigos sobre o viño producido nesta comarca en distintos volumes do Anuario Brigantino, así como en varias publicacións xornalísticas locais do século pasado como “El pueblo”, “El Progreso”, “La Defensa” o “La Mariposa”. Froito desta revisión documental conseguín algunhas fotografías onde se vía reflexada esta tradición a principios e mediados do século XX. Para coñecer algunhas das transformacións que esta práctica experimentou nos últimos tempos acudín a publicacións máis recentes atopadas nas revistas culturais galegas “A Xanela” e “ADRA”.

Por outro lado, a reflexión sobre a situación actual das AVP e a realidade socioeconómica subxacente ás formas de vida das persoas ligadas a esta práctica cultural pasaba polo achegamento ó ambiente “natural” onde estaban as fontes directas de datos. Aínda que o traballo xira en torno a uns espazos físicos, son as prácticas humanas que se dan neles as que lles dan sentido e conforman a tradición. Consecuentemente, esta investigación presta especial atención ás opinións que estas persoas teñen sobre os distintos temas prantexados. A través do diálogo é posible captar a perspectiva das persoas entrevistadas sobre determinadas cuestións que teñen

que ver coas súas formas de vida e cos fenómenos socioeconómicos nos que se desenvolven (Velasco e Díaz de Rada, 1997).

Nesta liña, consideraba necesario coñecer de primeira man como se viven estes lugares dende o punto de vista dos seus protagonistas. Son eles quen mellor poden dar información sobre o seu funcionamento e sobre os cambios e acontecementos que tiveron lugar nos últimos tempos. Así, durante os meses de marzo a agosto de 2019, acheguei-me ás AVP que estaban en funcionamento e a outras que xa pecharan no momento no que comencei o traballo de campo, para realizar unha serie de entrevistas semiestruturadas ás persoas que os rexentan. As entrevistas realizáronse nos espazos onde se reúne a clientela, en horarios onde a súa presenza era escasa ou inexistente. Noutros momentos a investigación levouse a cabo a través da observación participante, vivenciando en primeira persoa as dinámicas da tradición, en distintos horarios e con máis ou menos público. Coa intención de aumentar a información, amplíei o campo de actuación entrevistando a tres vitivinicultores recoñecidos do lugar que, aínda que actualmente non colgan o ramo nas súas adegas, si elaboran o seu propio viño e son grandes coñecedores da tradición e da vitivinicultura de Betanzos. En total, realiceí quince entrevistas distribuídas da seguinte maneira:

	<b>Data</b>	<b>Adega</b>
<b>E1</b>	13-4-2019	Adega do Cholas
<b>E2</b>	15-4-2019	Adega do Buyo
<b>E3</b>	16-4-2019	Adega do Carpinteiro
<b>E4</b>	20-4-2019	Adega particular
<b>E5</b>	22-4-2019	Adega particular
<b>E6</b>	26-4-2019	Adega particular
<b>E7</b>	13-5-2019	Adega do Mandeo
<b>E8</b>	17-5-2019	Adega do Areosa
<b>E9</b>	21-5-2019	Adega do Doural
<b>E10</b>	25-5-2019	Adega do Faustino
<b>E11</b>	27-5-2019	Adega do Paxaro
<b>E12</b>	4-6-2019	Adega do Zoqueiro
<b>E13</b>	20-6-2019	Adega do Porto
<b>E14</b>	1-7-2019	Adega de Brais
<b>E 15</b>	8-8-2019	Adega do Porto
<b>E 16</b>	20-8-2019	Adega particular

**Táboa 1.** Entrevistas. Fonte: elaboración propia.

A elección desta técnica fundaméntase en que é a través da conversación coas persoas que se chega a coñecerlas e a aprender das súas experiencias e sentimentos sobre o mundo no que viven (Sanmartín, 2003). A entrevista en profundidade mediante preguntas abertas posibilita que as persoas expresen de forma natural i espontánea as súas opinións, sentimentos i emocións sobre o tema investigado (Sanmartín, 2003). Para iso predetermináronse os temas e as cuestións específicas a tratar co obxectivo de achegarse a esta realidade coa maior amplitude posible. O guión das entrevistas (Anexo I) estruturouse ó redor de tres bloques temáticos que abordaban distintos aspectos relacionados coas AVP, expostos na seguinte táboa asociados ós obxectivos e a técnica metodolóxica empregada para alcanzalos:

BLOQUE	TEMA	SUBTEMA	OBXECTIVOS	TÉCNICA METODOLÓXICA
1.	As Adegas do Viño do País	Denominación, funcionamento, formas de produción e o Viño do País.	1. Recoller as características definitorias dos espazos. 1.1 Identificar a forma de denominación local. 1.2 Determinar as formas de funcionamento. 1.3 Documentar as formas de produción de carácter preindustrial persistentes na comarca. 1.4 Realizar unha descrición do viño que se vende nas AVP.	Entrevistas, recopilación de material de arquivo e observación participante.
2.	Os protagonistas da tradición	Os adegueiros, as adegueiras e a clientela	2. Realizar unha descrición e análise dos diferentes actores presentes nas AVP. 2.1 Elaborar un perfil e realizar unha análise dos adegueiros e adegueiras. 2.2 Elaborar un perfil e realizar unha análise da clientela das AVP.	Entrevistas e observación participante.
3.	Evolución das Adegas do Viño do País	A normativa, presente e futuro da tradición.	3. Reflexionar sobre as causas que motivaron o descenso de adegas na comarca e configuraron a súa situación actual así como sobre as súas perspectivas de futuro	Entrevistas e recopilación de material de arquivo

**Táboa 2.** Bloques temáticos, temas, obxectivos e técnica metodolóxica. Fonte: elaboración propia.

## 5. RESULTADOS

### 5.1 A tradición

A tradición das AVP corresponde a un territorio cunha dilatada cultura de produción, elaboración e consumo de viño, unha desas “rexións con culturas vinícolas populares ricas, aínda que ignoradas e pouco estudias” (Parga Dans e Alonso González, 2017, p.2). Froito do seu importante pasado agrícola, do que dá conta a existencia dun gremio dos labradores na Idade Media, o cultivo da vide chegou a ser practicamente monocultivo nas ladeiras da ría de Betanzos dende mediados do século XVI (Hernández, 2000) e a súa abundancia era tal, que determinadas actividades como a vendima pasaron a ser reguladas pola institución municipal (Gil, 1982). Isto levou á cidade a ser considerada unha xeografía de referencia no sector, un auténtico “país vitícola” que xa no S.XVII exportaba viños a outras partes de España e que alcanzou o seu máximo potencial produtivo no S.XVIII (Meijide, en Hernández, 2000). Ó ser unha das actividades máis extendidas entre a súa poboación, era práctica habitual entre os colleiteiros vender nos seus propios domicilios o excedente de produción vinícola anual. Dende o ano 1591, unha Ordenanza Municipal obrigaba a colocar un ramallo de loureiro nas portas das súas casas para visibilizar e identificar este negocio (Hernández, 2000). A utilización desta árbore como elemento simbólico e distintivo da actividade comercial estaba relacionada coas virtudes protectoras que se lle outorgan, de tal xeito, que coa súa presenza se favorecera a venta do viño, tendo en conta que os beneficios que en épocas pasadas se obtiñan con este líquido eran un complemento importante para as economías agrarias (Ares, 1985).

Un dos primeiros documentos nos que se dá conta da venta do viño de Betanzos nas casas familiares data do ano 1750, onde a cidade respondía ó interrogatorio formulado para o establecemento da “Única contribución”:

*“A la pregunta veinte y nueve del referido ynterrogatorio dijeron que no hai en esta ciudad tabernas algunas fijas, pues por ser país de cosecheros de vino lo benden estos todo el año en sus casas, sin que se esperimente la menor falta en el abasto de este genero en todo el año, esponiendolo a la venta los unos en pos de otros, de suerte que unas bezes hai doce o catorce tabernas y otras, muchas mas...”* (en Vales Villamarín, 2006, p.1163).

Case un século despois, o 24 de abril de 1836 o Concello de Betanzos:

*“saca a pública subasta el arbitrio de 2 maravedís en cuartillo de vino que se beneficie de las tabernas llamadas diarias de dichos pueblos”* (en Vaamonde e Daviña, 2008, p.230).

A actualidade da actividade vinícola desa época tamén era recollida por diversos xornais da localidade, dando así conta da relevancia que o sector agrícola tiña para a poboación. Deste xeito, o xornal local *As Mariñas* publicaba unha acta da sesión do 5 de outubro de 1892 do Concello onde se aprobaba un informe da comisión de Facenda no que se eximía:

*“a la empresa arrendataria de Consumos de abonar a la que le suceda las existencias que resulten de granos de todas clases y vinos del país en las bodegas”*. (Xornal *As Mariñas*, 1892).

Outros xornais da época como *La Mariposa* (1901) ou *La Defensa* (1906,1907) tamén facían eco de novas relacionadas coa vendima benceñeira, coa venta e os prezos dos viños na provincia de A Coruña ou con consellos para unha boa viticultura na comarca (Figura 1).

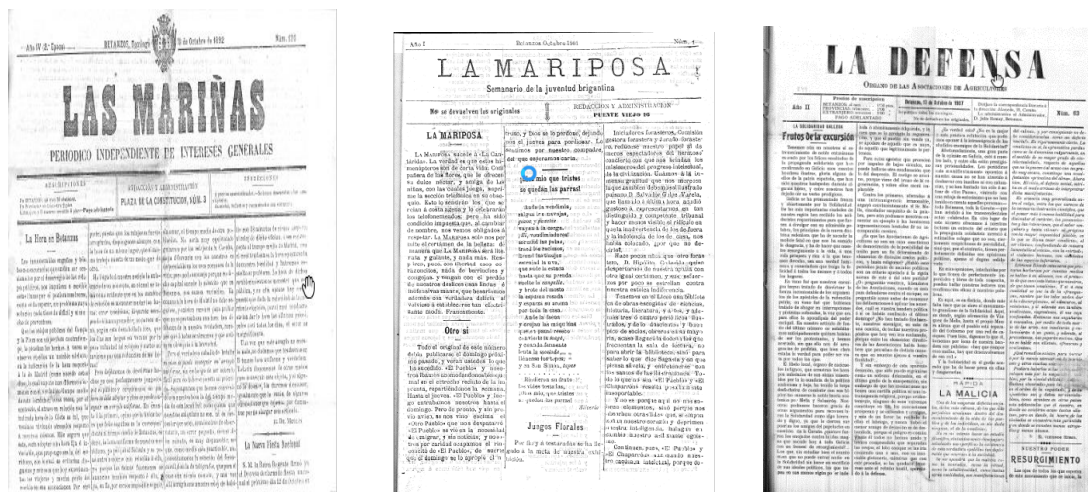


Figura 1. Portadas de xornais de Betanzos. Fonte: Arquivo Municipal de Betanzos.

Unha das primeiras imaxes da cidade na que se pode ver un ramo de loureiro colgado na fachada dunha vivenda data de principios do século XX (Erias, 2001). Como



podemos ver a continuación na Figura 2, esta fotografía fálanos da existencia dunha tradición que xa estaba establecida na cidade e que, neste caso, anunciaba a existencia de viño ós mariñeiros (Torres, 1997).



**Figura 2.** Peirao arredor de 1905. Autor: Francisco Javier Martínez Santiso.

Aínda que se descoñece con precisión o número de AVP que existiron durante o século pasado en Betanzos, diferentes persoas entrevistadas afirmaban que cando eles eran máis novos, “naquel entonces, estaba todo poblado, ibas a unha bodega, ibas a outra, ibas a outra...” (E13) e que “en cada porta había un ramo” (E7), dando a entender que había moitas máis que na actualidade. A súa abundancia debíase principalmente a que a vitivinicultura constituía parte dunha actividade agrícola de carácter minifundista que estivo moi presente nas formas de vida das persoas desta comarca ata finais do S.XX. Debido á presenza de adegas na cidade gran parte da súa clientela “era un público urbán” (E6), aspecto que non exclúe que tamén acudira xente da bisbarra.

Nun artigo publicado polo historiador betanceiro Xesús Torres Regueiro expóñense algunhas das transformacións que experimentou esta tradición durante o século pasado (Torres, 2008). O autor explica cal é o funcionamento destes lugares así como algunhas das súas principais particularidades, entre outras, o tradicional costume da clientela de levar comida para acompañar o trago. Aínda que había persoas que ían unicamente beber, era habitual que a xente se presentara con algún tipo de xantar e, segundo máis dun adegaireiro, “antes, agora non tanto, había o costume de intercambiarse comida” (E12). Nesa época tamén era frecuente á venda para as casas ó mediodía, momento no que a veciñanza acudía coas súas botellas para encher (E16).

Outra característica das AVP ten que ver coa súa temporalidade, transmitida no costume de preguntar por “quen ten aberto” entre consumidores para saber onde poden ir degustar o viño do país. Isto é debido a que a maior parte dos colleiteiros adoitaban ter pouca produción (Soutullo, 1989) o que, xunto con outros condicionantes, conlevaba que non abirán durante moito tempo. En canto ó calendario de apertura, a pesar de que nunca existiu unha organización oficial, si “había unha especie de rutina establecida” (E6) e respectada entre os diferentes colleiteiros de non pisarse, é dicir, de non colgar o ramo ata que a do anterior produtor non estivera pechada (Torres, 2008). Desta forma, as primeiras AVP podían abrir xa no mes de novembro e as últimas no verán, abastecendo de viño á poboación durante practicamente todo o ano.



**Figura 3.** *Rúa da Cerca* 1950-1960. Fonte: Arquivo Municipal de Betanzos.

Un aspecto que reflexa o carácter local da tradición é que estes espazos actuaban habitualmente como centros sociais da poboación, onde “falábase das circunstancias que había naquela época, falábase de viño, falábase do cultivo, da horta” (E4). En canto á forma de saber cando abrían, tendo en conta o tamaño reducido da xeografía onde están presentes as AVP, sempre foi habitual enterarse a través do boca a boca, sen que foran precisas outras formas de difusión, tal e como me explicaba un vitivicultor (E6):

“O que tes que pensar é na sociedade de Betanzos, os 13.000 habitantes estes, i entonces (...) aproximadamente había unha fecha de apertura i todo o mundo o sabía i despois había unha especie de rutina establecida (...) i corría a voz, i a quen lle preguntabas?, a xente do ambiente este, non ?, xa máis ou menos os clientes éramos os mesmos os que íbamos por ocio i, había moitos, xente traballadora fora do ambiente rural, digamos, da industria (...), que iba a cenar á bodega do viño do país, non na casa, levaba o bocadillo”

Por último, cómpre comentar que, aproximadamente, ata mediados do século pasado era común referirse ó viño de Betanzos como “Viño da Terra” (Torres, 2008). Posteriormente comezou a usarse a denominación de “Viño do País” para referirse ó viño feito nesta comarca, vinculando xa na descrición a súa tipicidade:

*“dan parrales y viñedos las racimadas que en la vendimia se truecan en el vinillo agrío e incisivo, aunque sin peligro alcohólico, llamado <del país>” (Herce y Vales, 1951).*

*“un líquido ligero, refrescante, perfumado, con sabor a sarmiento, rosa pálido o verdirrosa, un “gris de Lorriane”, de la izquierda orilla del Rhin” (Cunqueiro, 1951)*

En definitiva, a variada documentación existente sobre o viño de Betanzos permite afirmar que tanto a súa elaboración como a súa venta en adegas familiares forman parte das raíces desta comarca, entendidas estas como “aqueles costumes e comportamentos que dan estabilidade e consistencia a unha poboación, elementos que resulta importante protexer e conservar polo ben da cultura local” (Vales-Villamarín, 1985, p.165).

## **5.2 A evolución da tradición: 1985-2008**

A pesar das publicacións que demostran que as AVP corresponden a unha práctica cultural cun gran arraigo neste territorio, apenas existen traballos que tiveran como obxecto de estudo específico esta tradición. Resultou difícil atopar fontes de información nas que se dera conta dos fenómenos socioeconómicos e culturais que influíron na traxectoria destes espazos dende o século pasado ata hoxe. Para a elaboración desta parte da investigación empregáronse algunhas publicacións da Festa do Viño de Betanzos aportadas por algúns dos informantes, reportaxes de revistas culturais galegas e un estudo sobre o viño desta comarca. Todas xuntas permiten facer un seguemento descritivo desta actividade cultural dende 1985, ano no que se organizou a primeira Festa do Viño de Betanzos e que se tomará como referencia de partida, e o ano 2008, último ano no que se celebrou. A partir dos inventarios e da información que aparece nestas fontes é posible establecer unha identificación aproximada do número de AVP que existiron nos últimos trinta anos así como facer unha aproximación ós condicionantes que influíron na súa evolución.

O primeiro destes documentos corresponde a un tríptico informativo publicado pola desaparecida Asociación de Colleiteiros de Viño de Betanzos co gallo da celebración da

“I Festa do Viño” no ano 1985. Esta entidade foi creada por un conxunto de viticultores do lugar coa intención de promocionar o viño que se elaboraba nesta xeografía. A agrupación contaba co patrocinio e colaboración da Delegación de Turismo do Concello de Betanzos para a organización deste afamado evento. O documento incluía un mapa (Figura 4) onde aparecían sinaladas e identificadas as AVP.



Figura 4. O viño de Betanzos. Mapa de bodegas. 1985. Fonte: Asociación de Colleiteiros de Viño de Betanzos.

Nesta publicación contabilizábanse un total de trinta e nove adegas no concello de Betanzos, moitas na propia cidade, e unha no concello de Bergondo. Xunto ó mapa recollíase un listado co nome de cada adega onde se indicaba tamén o enderezo, a data de apertura e a disposición de mesas ou non, tal e como se pode ver na Figura 6. Nunha publicación posterior onde se fai mención a este documento advertíase de que este inventario estaba desfasado e que non era seguro que o número real de adegas nese ano fose o que se indicaba (Torres, 2008).



Figura 5. O viño de Betanzos. Guía de bodegas I. 1985. Fonte: Asociación de Colleiteiros de Viño de Betanzos.



Figura 6. O viño de Betanzos. Guía de bodegas II. 1985. Fonte: Asociación de Colleiteiros de Viño de Betanzos.

Tres anos despois saía á luz un dos primeiros estudos sobre o viño de Betanzos onde se fai mención a estes espazos. Trátase dun traballo de marcado carácter técnico realizado polo enxeñeiro agrícola Ricardo Pablo Soutullo Silverio coa pretensión de servir como chamada de auxilio para “salvar unha viticultura agonizante, abocada á desaparición máis ou menos próxima” (Soutullo, 1988, p.4). O autor delimita e define as AVP como aquelas “bodegas artesanais que producen, almacenan e venden viños de Betanzos” a maior parte delas cunha produción pequena (menos de 10hl) e capacidade de almacenamiento mínimo (Soutullo, 1988, p.12). Baixo estas características contabiliza un total de corenta adegas repartidas polo concello e, aínda que non aparecen identificadas, os poucos anos de diferenza coa publicación anterior leva a pensar que non debían diferir moito das que no mesmo se presentaban.

Case unha década despois, o historiador Xesús Torres Regueiro publica un artigo na revista A Xanela alertando sobre o perigo de desaparición do viño de Betanzos e das súas adegas tradicionais (Torres, 1997). Ó final aparece un inventario do número de AVP que abriron na campaña 1996-1997 (Figura 7), sendo 46 o número total de colleiteiros que deron a coñecer os seus caldos publicamente. Cómpre mencionar que o autor advirte que estaban incluídas varias persoas que aínda que elaboraron e

venderon o seu viño nese ano, non o fixeron nunha adega tradicional senón en feiras ou outros establecementos, polo que é posible que o número de AVP fose inferior a corenta.

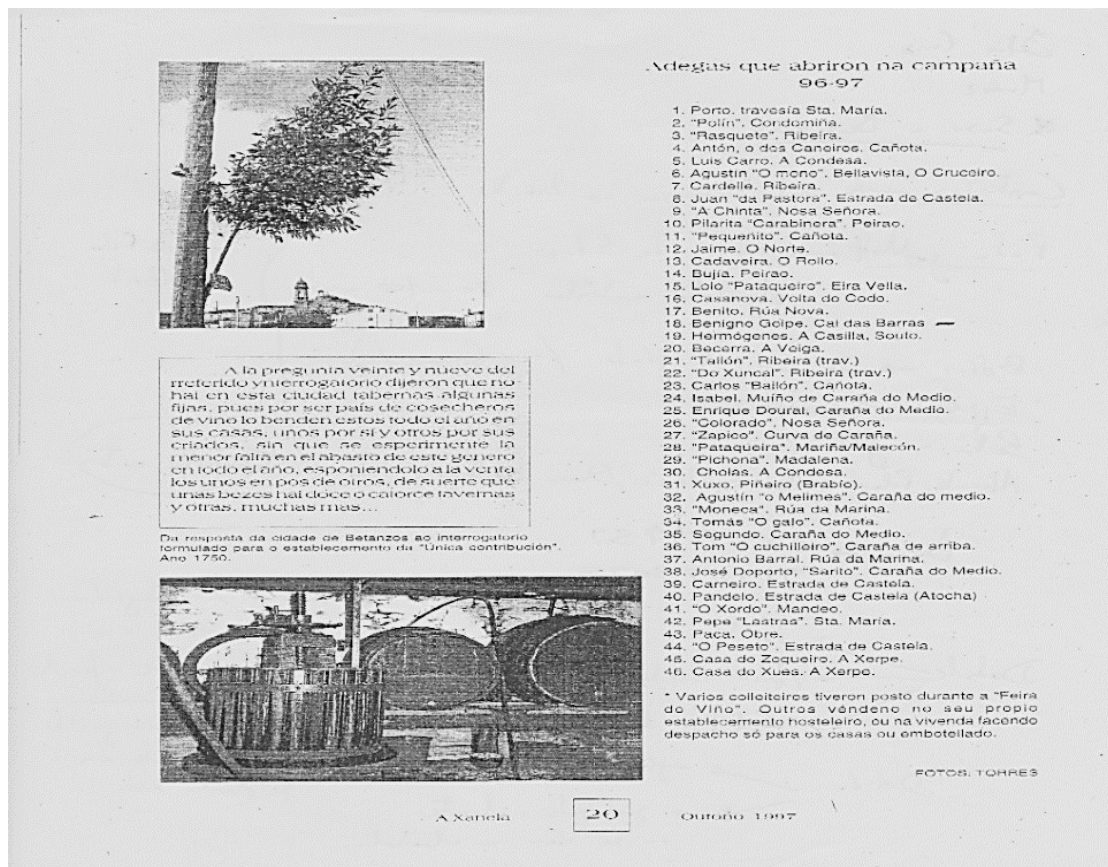


Figura 7. Adegas que abriron na campaña 96-97. 1997. Xesús Torres Regueiro

Ata este momento poderíase dicir que, a pesar das imprecisións mencionadas na súa identificación, as AVP estaban vivindo un periodo favorable, manténdose o seu número máis ou menos estable durante estes doce anos. Non obstante, a alerta destes autores indica que algo non ía ben nin para a actividade vitivinícola nin para a tradición. A expansión da cidade, a urbanización de moitos campos destinados a viñedos, a falta de relevo xeracional para o cultivo e produción do viño e a escasa implicación institucional no fomento e protección da actividade, se percibían como principais causantes do futuro incerto que lle esperaba a esta práctica cultural (Torres, 1997).

Xa entrado o novo milenio, a Concellería de Turismo de Betanzos editou unha publicación na que aparecían algunhas das AVP que estaban a funcionar no momento (Figuras 8 e 9). Neste tríptico informativo contabilizábanse un total de trinta adegas abertas polo que, aínda que se descoñece se había máis en funcionamento, refléxase

un certo decaemento da actividade. Curiosamente, no texto dáse conta da Indicación Xeográfica Protexida (IXP) “Viño da Terra de Betanzos” á que se acolleron certos colleiteiros da comarca, diferenciándose do resto de produtores e apostando por unha maior profesionalización do viño que lles permitira unha entrada noutro mercado distinto das adegas tradicionais.

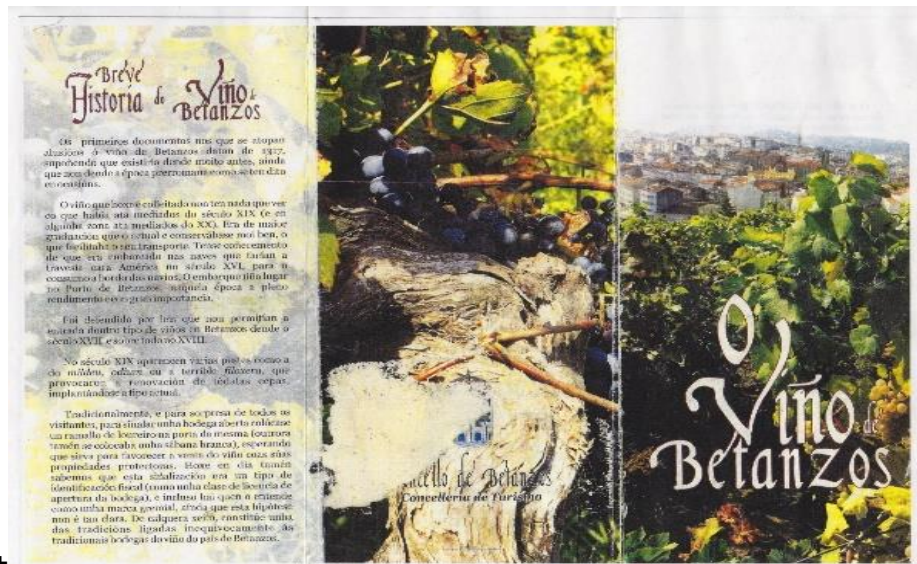


Figura 8. O Viño de Betanzos. Fonte: Concellería de Turismo de Betanzos

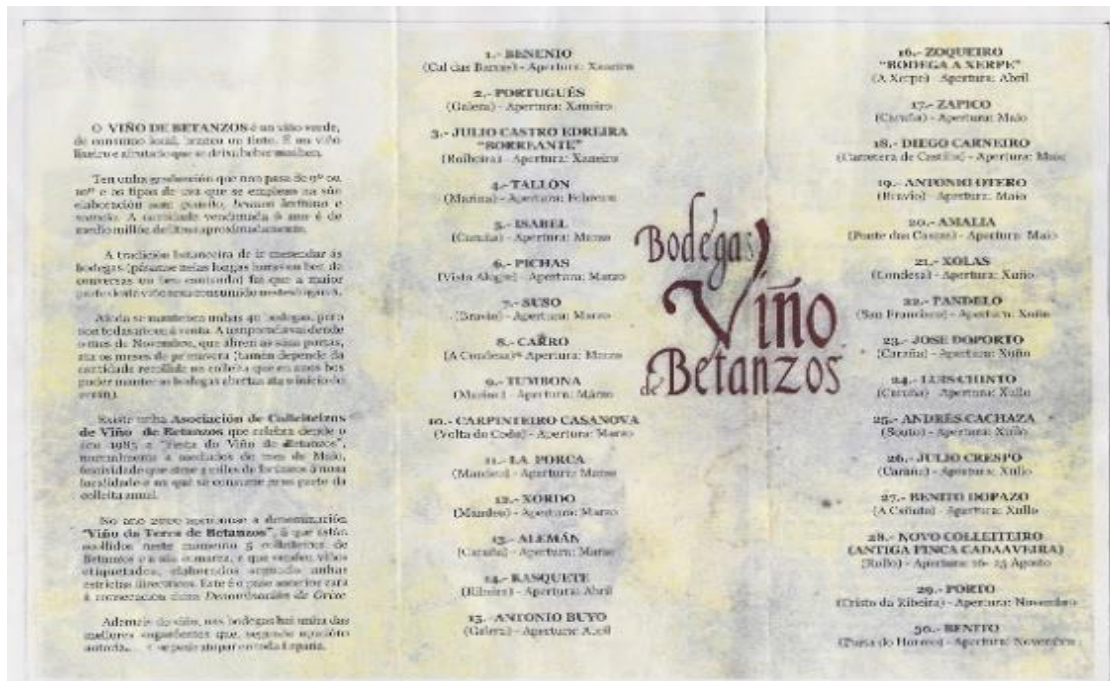



Figura 9. Bodegas do Viño de Betanzos. Fonte: Concellería de Turismo de Betanzos

Xa por último, novamente Xesús Torres Regueiro publica un artigo sobre a tradición das AVP no ano 2008 onde fai unha conta aproximada das AVP que estaban a funcionar nese momento a partir de dous listados, un da campaña 1990-1991 e outro da campaña 2000-2001. Aínda que fai mención á posible ausencia de adegas e á aparición doutras novas, con respecto ó primeiro (Figura 10) contabiliza vinteunha adegas desaparecidas e con respecto ó segundo (Figura 11) sete, quedando vintecatro adegas en funcionamento no ano da publicación deste artigo. Ó final do último listado o autor menciona a existencia dalgunhas AVP que non aparecen no mesmo: O Portugués (rúa Galera), Buyo (rúa Galera), Pandelo (rúa San Francisco), Juan “o Banana” (rúa Cruz Verde) e Peteiro (rúa Valdoncel).

A data de finalización deste traballo non se atopou ningunha outra publicación que dera conta do número de AVP dentro ou fóra deste período.

 *Colleiteiros que abriron ao publico na tempada 1990-91*

- |   |   |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ELISA DO BUYO. Rúa da Cañota. 1 ao 25 de santos. 2 bocois.</li> <li>2. CARDELLE. Rúa da Ribeira. 1º Santos... febreiro</li> <li>3. AGUSTÍN "O MONO". Rúa Cruz Verde. Novembro (na casa). Maio-xuño (noutra adega no Cruceiro).</li> <li>4. LUIS O CARRO. Rúa da Cerca. 30 de santos/24 de nadal. 6 pipotiños de tinto e 4 pequenos de branco.</li> <li>5. "O VIRÍFS". Ponte Vella. Novembro.</li> <li>6. PORTO. 3ª travesía Santa María (rúa do Cristo). 19 de nadal-primeiros de febreiro. 1 pipote e un pipotiño.</li> <li>7. CADAVEIRA. Rúa do Rollo. Nadal-febreiro.</li> <li>8. "A CARABINERA". Peirao. Nadal/1 de marzo.</li> <li>9. TOMÁS "O GALO". Rúa Travesa. Nadal... Posteriormente na rúa da Cañota.</li> <li>10. XUNCAL, DO. Travesía da Marina. 1 febreiro-abril. 4 bocois</li> <li>11. POLIN. A Condomiña. Entroido</li> <li>12. LOLO "O PATAQUEIRO". Eira Vella. Entroido</li> <li>13. "O BAILÓN" ("ONASSIS"). Rúa da Cañota. Marzo</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>14. ISABEL "DAS TABLAS". Rúa Saavedra Meneses (ou Camiño Novo) Marzo. abriu un día só (vendeu o resto embotellado).</li> <li>15. PACO O ZAPICO. Caraña do Medio. Abril.</li> <li>16. PALLEIRO. Rúa da Ribeira. Abril</li> <li>17. "O COLORADO", JOSE RAMON. Nosa Señora-Costa dos Remedios. Abril</li> <li>18. "O XORDO". Mandeo. Abril</li> <li>19. "A PATITA DE ORO". Rúa Saavedra Meneses (ou Camiño Novo). Abril.</li> <li>20. "O ESCAIOLISTA". Rúa da Marina (Mata-deiro). Abril.</li> <li>21. TOM "O CUCHILLEIRO". Caraña de Arriba. Maio. 4 bocois.</li> <li>22. XUXO "O PAXARO". O Piñeiro (Roibeira). Maio.</li> <li>23. MOURON. Madalena. Maio.</li> <li>24. "A PATAQUEIRA". Rúa da Marina.e Malecón. Maio.</li> <li>25. REMEDIOS "A PICHAS". Madalena. Xuño.</li> <li>26. JOSÉ "O SARITO". Caraña de Arriba. Xuño</li> <li>27. PACO "O MELIMES". Caraña do Medio. Xuño</li> <li>28. PACO "O SECUA". Eira Vella. Xullo</li> <li>29. SEGUNDO. Caraña do Medio. Xullo</li> </ol> |
|---|---|

Figura 10. Adegas do Viño do País 1990-1991. Fonte: Xesús Torres Regueiro





### Colleiteiros que abriron ao público na tempada 2001-02

1. PORTO. O Cristo. Novembro
2. BENITO. Rúa Nova. Decembro.
3. "O RASQUETE". A Ribeira. Decembro.
4. DIVINA. Cal das Barras. Xaneiro.
5. JUAN DA PASTORA. Estrada de Castela.
6. CARLOS "O BAILÓN". Cañota. Febreiro.
7. BECERRA. A Veiga. Febreiro.
8. LUIS CASANOVA. Volta do Codo. Febreiro.
9. LUIS CARRO. A Condesa. Febreiro.
10. TALLÓN. Travesía da Ribeira. Febreiro.
11. CASTRO. Castro. Febreiro.
12. PILARITA "A CARABINERA". Peirao. Marzo.
13. ANDRÉS "O COLORADO". Nosa Señora. Semana Santa.
14. JULIO "BORREANTE". Roibeira. Todo o ano.
15. ISABEL. Caraña do Medio. Marzo.
16. PACO "O ZAPICO". Caraña do Medio. Abril
17. DOURAL. Caraña do Medio. Abril
18. REMEDIOS "A PICHAS". A Madalena (trasladouse a Vista Alegre). Abril-maio.
19. XUXO "O PAXARO". O Piñeiro, Brabío. Abril.
20. XERPE. A Xerpe-Tiobre. Maio. Aquí, en realidade, abren dúas familias distintas no mesmo local.
21. SEGUNDO. Caraña do Medio. Maio.
22. AGUSTÍN "O MONO". Cruz Verde "Belavista".
23. "A PATAQUEIRA". Marina-Malecón.
24. "O XORDO". Mandeo.
25. FAUSTINO. Obre.
26. CARNEIRO. Estrada de Castela.
27. SECUNDINO ("O PEQUEÑITO DE VILA-MOUREL"). Cañota. Todo o ano.

Figura 11. Adegas do Viño do País 2001-2002. Fonte: Xesús Torres Regueiro

Para tratar de identificar as causas que puideran explicar a traxectoria das AVP, preguntei ás persoas entrevistadas a que crían que podía deberse a diminución do número de adegas. A este respecto recollo aquí varios fragmentos destas conversacións, comezando por un dos vitivinicultores (E6), para quen a desaparición das AVP está ligada ás transformacións socioeconómicas acontecidas:

"O declive da tradición vai ligado ós cambios nas formas de vida. Antes se iba a diario e agora os fins de semana. Ademais, o desenvolvemento da bodega é igual ó desenvolvemento da actividade agrícola, a estrutura comercial cambiou (...). Hai que ter en conta que non existía o planteamiento de bar como existe agora de tomar unhas tazas, ti desenvolvías unha sociedade de outra forma, no?, establecías unha relación humana doutra forma distinta, non era a socioloxía do bar".

Para outro vitivinicultor (E4), tamén hai que ter en conta os cambios na cultura e nos costumes da poboación, de tal xeito que:

"Xa non hai esa base cultural para aguantar eso como había antes (...). O das adegas vén de cando no había bares e os hábitos son de moi atrás (...), sobre todo o que cambiaron son as costumbres (...), antes o máis típico ibas ti, ou ibas ti e outro, sempre

había alí xente, ou iban dous ou tres, collíamos un bocadillo e tal e ibas tomar un neto<sup>11</sup>”.

Entre os adegueiros as respostas sinalan a outros motivos relacionados como a escasez de beneficios económicos que reporta a actividade, as novas formas de vida da xuventude, o abandono do traballo agrícola ou o maior control da Dirección Xeneral de Tráfico da alcoholemia nas carreteras:

“Por que esto non dá para vivir, esto non dá se non tes outra cousa, esto non dá (...) se dera un sueldo...” (E13)

“ A xuventude pode botar unha man mentras que ti esteas, ou mentras que fagas ou tal, pero (...) o que lle está pasando á maioría das bodegas que están cerrando é por eso, porque non hai xente que ven atrás, a xente que ten fillos coma min, pois claro, cada un ten o seu traballo e isto é un traballo que require moitas horas (...) despois de estar co teu traballo, todo o día traballando, tenche que gustar” (E10)

“E daquela isto vaise acabare, como se acaba todo. Que quen traballa?. Nadie, por aquí non traballa nadie. Non ves que está todo a monte?, quedou todo a monte (...) a xente ten outros traballos, sabe que ven o mes e cobra, e esto..., e daquela, a xente que ten un sueldo atende o do sueldo, esto si lle cadra faino, se lle gusta algo, se non lle gusta xa nin fai nada (E9).

“Cando veu tráfico, as bodegas e os bares, en general ó alcohol, veu unha paliza” (E3)

Curiosamente, o adegueiro máis novo relacionaba a situación das AVP aportando outra perspectiva na análise da tradición, aludindo á idade dos propietarios das bodegas: “vanse facendo maiores, vanse jubilando, abandonando as viñas ou alquilándoas” (E14).

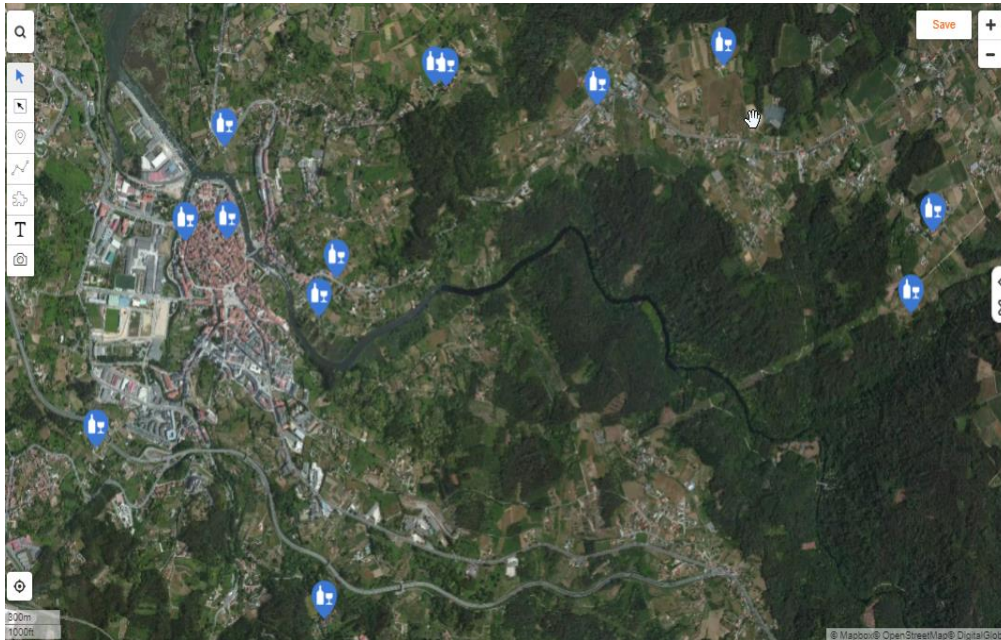
### **5.3 As Adegas do Viño do País: 2019**

Tralo traballo de campo, entre os concellos de Betanzos, Paderne e Coirós, contabilicei un total de quince AVP que abriron as súas portas na campaña 2018/2019 (Anexo II). A pesar de que se trata dun número bastante reducido en comparación con épocas anteriores, as AVP seguen a abastecer de viño á poboación durante case todo o ano, permanecendo algunhas abertas tamén durante o verán. Ademais, o feito de ser menos numerosas fai que sexan menos as adegas que coinciden abertas no mesmo periodo, o que á súa vez, posibilita unha maior afluencia de clientes. Nas figuras 12, 13 e 14,

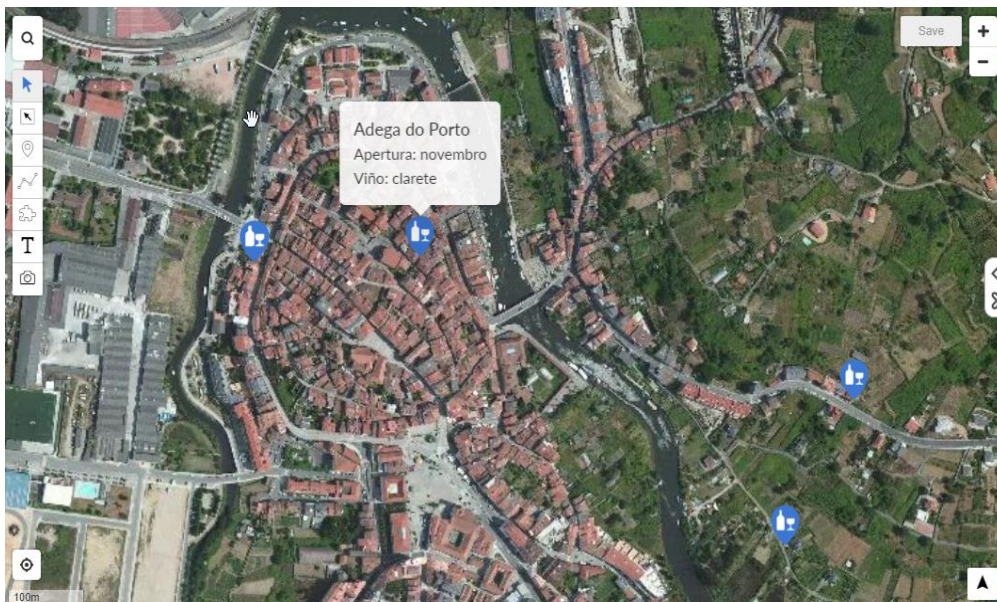
---

<sup>11</sup> Tradicionalmente coñécese como “neto” á xarra pequena na que se servía o viño nas AVP, que corresponde a unha medida de 0,45l. (Torres, 2008).

móstranse distintas capturas de pantalla dun mapa interactivo, resultado desta investigación, no que se ubican as diferentes AVP xunto con outra información de interese como poden ser imaxes das súas instalacións, o mes de apertura e a tipoloxía de viño que ofrecen.



**Figura 12.** Mapa virtual das Adegas do Viño do País I. 2019. Fonte: elaboración propia.



**Figura 13.** Mapa virtual das Adegas do Viño do País II. 2019. Fonte: elaboración propia.

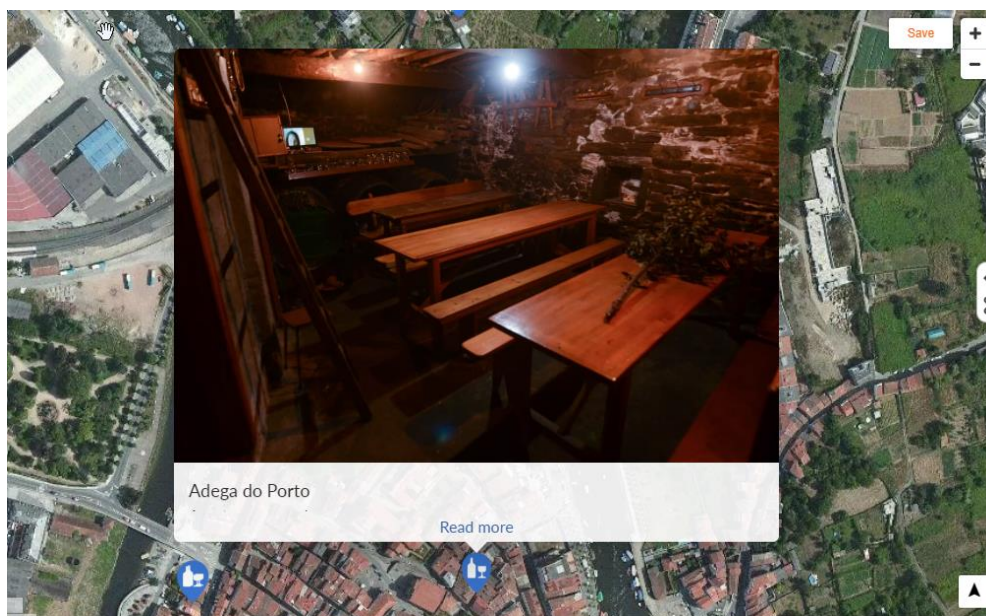


Figura 14. Mapa virtual das Adegas do Viño do País III. 2019. Fonte: elaboración propia.

Os resultados da investigación mostran unha grande heteroxeneidade dentro da propia tradición, o que reflicta tanto o proceso de cambio experimentado polas AVP nos últimos anos como as diversas formas en que se hoxe se reproduce. As particularidades das AVP varían no que ten que ver cos tempos de apertura, coas características físicas dos espazos, coas tipoloxías e os prezos do viño, cos produtos que ofrecen e coas formas de produción. A pesar destas diverxencias, comprobouse que tamén existen similitudes en canto a outras cuestións, por exemplo, cos horarios ou coa negativa dos seus protagonistas en adoptar a nomenclatura e o recoñecemento de furancho. Todos estes aspectos analizaranse a continuación, ademais doutros que son de interese no estudo sociolóxico da realidade das AVP tales como o perfil dos adegueiros e as adegueiras, a súa clientela ou a normativa que as regula.

### **5.3.1 Denominación**

O termo “bogedas”, en castelán, é actualmente a nomenclatura máis empregada polos protagonistas da tradición para referirse a estes espazos. Todas elas parecen usar esta denominación como reivindicación dun sinal de identidade propio desta zona xeográfica ó cal é preciso darlle voz para que se manteña. Aínda que na actualidade tamén se identifican as AVP polo seu símbolo, o loureiro (Figura 15), esta é unha denominación que tan só foi empregada por un dos entrevistados e que, segundo a opinión doutros adegueiros, corresponde máis ó seu público foráneo (E4). Na mesma liña, existe total unanimidade en torno á negativa de chamar a estes espazos co nome de furanchos,

aspecto sobre o que moitos mostraron a súa disconformidade: “en Betanzos non hai furanchos, hai bodegas” (E6) ou “en Betanzos sempre foron bodegas, que nunca foron furancho, é mais, a moitos de nós, a min, tampouco me gusta que lle chamen furancho” (E12).



**Figura 15.** O loureiro. 2019. Fonte: elaboración propia.

Un aspecto característico destes espazos, é que moitos son coñecidos polo apelido ou polo alcume da persoa ou da familia que os rexentan. Esta particularidade explícase na medida na que “o do alcume é para toda a sociedade de Betanzos, non é exclusivo da actividade agrícola (...) úsase como apelido e ademais herédase” (E6). Este sobrenome adoita estar relacionado con algún motivo polo que se caracteriza e se coñece socialmente a esa persoa, a algún parente ou a súa familia, poñendo de manifesto o carácter rural, relacional e de veciñanza que rodea a esta tradición (Torres e Cuns, 1989). Así, a día de hoxe manteñen o seu alcume a “Adegas do Zoqueiro”, chamada así polo avó do colleiteiro actual, a “Adegas do Carpinteiro”, debido á profesión do propio adegueiro, a “Adegas do Cholas”, que mantén o nome do pai da adegueira, a “Adegas do Portugués”, vinculado ás orixes do seu propietario, ademais da “Adegas do Paxaro”, a “Adegas do Areosa” e a “Adegas de Brais”. Tamén é moi común entre a clientela das adegas referirse a estes espazos omitindo o seu nome e apelando ó produto que se ofrece nas mesmas, nun exercicio de metonimia, baixo a frase de “imos ó Viño do País”. Estas formas coloquiais de referirse ás AVP son as máis usadas pola xente que acude a elas con asiduidade.

Por último, en canto á súa denominación e como se mencionou anteriormente, cómpre comentar que ata mediados do século pasado era común referirse ó viño de Betanzos como “Viño da Terra” (Torres, 2008). Esta denominación foi recuperada pola normativa que recoñece os viños feitos nesta comarca (Indicación Xeográfica Protexida, 2000), permitindo a algunhas adegas comercializar o seu produto baixo a etiqueta de “Viño da Terra de Betanzos”, dando conta do proceso de industrialización e deslocalización do viño coincidente coa expansión do mercado vinícola baixo selos de “calidade” como Indicación Xeográfica Protexida ou Denominacións de Orixe (Parga Dans e Alonso González, 2017). Actualmente esta denominación está en desuso para referirse ó viño que se ofrece nas AVP, que non entraron neste proceso de mercantilización ou de “marketing de calidade” como si sucedeu no caso dos furanchos e os viños das Rías Baixas. En consecuencia, o modelo das AVP segue firme no proceso de non etiquetado e de venta nas adegas.

### **5.3.2 Características físicas das adegas**

O espazo físico das adegas adoitan ser os baixos das casas onde viven os adegueiros ou aledaños da mesma habilitados para a actividade, dando conta do carácter familiar destas prácticas. Unicamente a “Adegas do Porto” (Figura 16) e a “Adegas do Paxaro” (Figura 17), con máis de 30 e 40 anos de actividade respectivamente, atópanse nun lugar diferente ó da casa familiar. Trátase das dúas AVP en funcionamento máis antigas da comarca e onde aparentemente as súas instalacións apenas sufriron cambios. Ambas responden a unha tipoloxía de espazo con capacidade reducida, máis ben frío e coa xusta iluminación, aspectos que permitían a conservación do viño do ano antes da introdución de tecnoloxías modernas. En ambas adegas a decoración escasea e unicamente contan cos utensilios mínimos necesarios: mesas, bancos, xarras, vasos e táboas de madeira para uso da clientela. Basta entrar nestes espazos para percatarse da súa lonxevidade e facerse unha idea de como podían ser moitas AVP antes de que se modernizaran. A “Adegas do Paxaro” conta cun espazo exterior cedido pola veciñanza habilitado como comedor (Figura 18), o que lles permite recibir a un maior número de clientes.



Figura 16. "Adegas do Porto". 2019. Fonte: elaboración propia.



Figura 17. "Adegas do Paxaro" I. 2019. Fonte: elaboración propia.



**Figura 18.** “Adega do Paxaro” II. 2019. Fonte: elaboración propia.

Na actualidade, a maior parte das adegas son amplas e poden dar cabida a un gran número de xente, nalgúns casos, ata oitenta persoas. Como se pode apreciar na Figura 19, están ocupadas por grandes mesas e bancos corridos colocados próximos uns dos outros, o que facilita a conversación coa xente que comparte taboleiro ou coas que están sentadas cerca. Esta particularidade favorece a creación dun ambiente familiar e de confianza que caracteriza á tradición, no sentido no que comentaba un adegueiro: “as bodegas son para estar en comunicación” (E12). Este feito xustifica a presunción defendida neste traballo de que as AVP son “espacios de gran interese sociocultural xa que vertebran unhas relacións de mercado compoñente popular, informal e de proximidade” (Oliveras et al. 2018, p.19). Algunhas teñen á vista, como antigamente se facía, os “topes” ou os depósitos de aceiro (Figuras 20 e 21), de tal xeito que é posible saber en todo momento e con transparencia, de que viño se está a beber e cando se cambia de barril, aspectos apreciados polos consumidores habituais (Torres, 2008).





Figura 19. "Adega do Cholas". 2019 Fonte: elaboración propia.



Figura 20. "Adega do Carpinteiro". 2019. Fonte: elaboración propia



Figura 21. "Adega do Areosa". 2019. Fonte: elaboración propia.

Sen embargo, a prioridade de dar cabida a máis xente ou o feito de evitar os cambios de temperatura perxudiciais para o viño, levou a moitos adegueiros a utilizar un espazo separado, normalmente ó carón do comedor, para situar os "topes" ou os depósitos de aceiro (Figuras 22 e 23). O máis frecuente é que aquí estea depositada a totalidade da produción mais existen casos nos que se garda o viño noutro lugar e van enchendo os depósitos a medida que se baleiran.



Figura 22. "Adega do Faustino / Toñito" I. 2019. Fonte: elaboración propia.



Figura 23. "Adega do Faustino / Toñito" II. 2019. Fonte: elaboración propia.

Na "Adega do Zoqueiro" dase a particularidade de que o adegueiro ten que percorrer uns metros á intemperie coas xarras nas mans cada vez que un cliente lles pide. Isto débese a que as mesas están situadas nunha especie de garaxe habilitado para a ocasión onde non é recomendable ter os barriles xa que, tanto polas diferenzas de temperatura como polas vibracións creadas polos coches que circulan cerca, poderíase estropear o viño (Figura 24).



Figura 24. "Adega do Zoqueiro". 2019. Fonte: elaboración propia.

A día de hoxe case todas as adegas contan cun cuarto de baño habilitado para a clientela. As que non o teñen, permiten ás persoas que o solicitan acceder ó baño da casa familiar, nun xesto hospitalario que rompe as barreiras típicas dos negocios convencionais: as que separan o doméstico do público, o público do privado, etc. Tamén é frecuente atoparse unha pequena cociña nun recuncho do comedor, principalmente naquelas nas que se ofrece café.

En xeral, as AVP evolucionaron conformándose en espazos acolledores, limpos e coidadosamente decorados. Tal e como comentou un dos entrevistados, “as bodegas foron mellorando moitísimo, porque antes era onde se facía (...), hoxe procuras ter a bodega un pouco máis acondicionada” (E10). Entre as súas transformacións podemos observar diversos elementos que reflexan a adaptación das AVP á modernidade confirmando a idea de que a permanencia da tradición non ten porque andar a mal co progreso (Gondar, 1993). Así, algunhas contan con televisor (principalmente para o entretemento dos adegueiros), puntos de electricidade ou estufas para caldear o ambiente, elementos que melloraron notablemente a estancia da clientela (Figura 25).

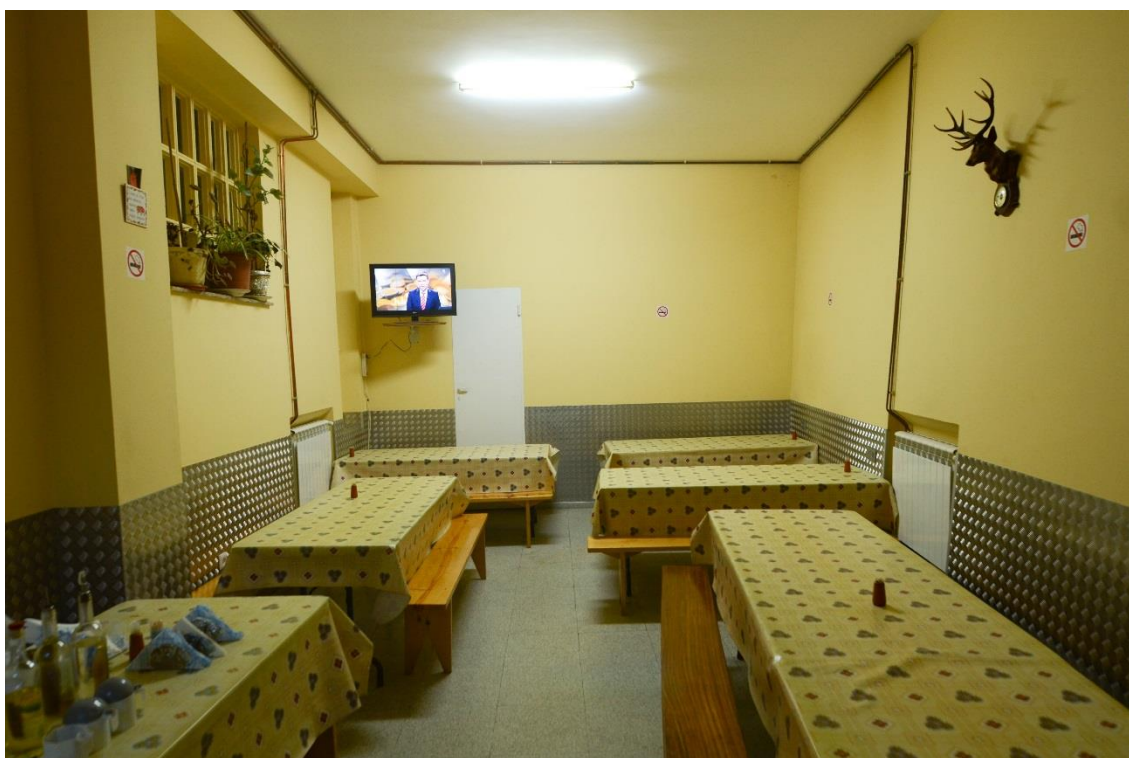


Figura 25. “Adegas do Mandeo” 2019. Fonte: elaboración propia.

### **5.3.3 Funcionamento das AVP**

Neste apartado inclúo aspectos que teñen que ver coa organización da actividade: as formas de contacto entre os adegueiros e a clientela, os tempos de apertura, os produtos que se ofrecen e os prezos do viño.

A dinámica habitual é que unha vez colgado o ramallo de loureiro, a clientela, que xa coñece os horarios de apertura, pode acudir en calquer momento. Non obstante, nos últimos tempos apareceron novas formas de funcionamento que incluso chegaron a prescindir do loureiro, unha das referencias da tradición que parecían inalterables. Na “Adegas do Areosa” e na “Adegas de Brais” non se colga o ramo, e para ir, adóitase contactar previamente por teléfono móbil. Deste xeito acórdase o día, a hora e o número aproximado de xente que acudirá a comer, permitindo ós adegueiros e ás adegueiras organizarse previamente e ter máis controlada a situación. Esta particularidade de “reservar” dáse tamén noutras AVP que si poñen o loureiro, como a “Adegas do Cholas”, mais que tamén fan uso das vantaxes que lles aportan as novas tecnoloxías para organizar a súa actividade. Un inconveniente que pode ocasionar este tipo de funcionamento xurde principalmente para a clientela do día, xa que a preanotación aumenta a probabilidade de que non haxa sitio cando chega. Aínda así, isto pode ocorrer tamén naquelas adegas nas que non se preavisa - sobre todo nas máis pequenas - ou nos meses en que hai poucas abertas.

Un aspecto común a tódalas AVP, identificado como outro dos sinais da tradición, é que practicamente en ningunha delas se cociña, manténdose o costume entre a clientela de levar a súa propia comida. Nas entradas e saídas da tradición na modernidade (Canclini, 2001) houbo algúns dos adegueiros en activo que probaron a ofrecer comida feita na casa mais debido ó traballo a maiores que isto ocasionaba deixaron de facelo. A este respecto, algúns dos entrevistados manifestaron que ocasionalmente si poden facer para un amigo “como moito unha tortilla” ou “vender unhas latas”, mais que non é o habitual. Algunhas delas contan cun asador para que se quere, sexa a clientela quen cociña (Figura 26).



Figura 26. "Adega de Brais".2019. Fonte: elaboración propia.

Sobre os produtos que ofrecen, ademais de viño e caña, en varias AVP tamén sírvense café, refrescos e algún licor caseiro (Figura 27), o que para algún adegueiro é "un añadido que non é propio da bodega" (E12). Esta ampliación da carta supón un cambio con respecto ó que se considera "o propio das adegas", referíndose ós produtos que tradicionalmente se vendían nestes espazos e que se limitaban ós derivados da uva, reflexando unha adaptación dos adegueiros ás demandas da clientela contemporánea. Con respecto a estas transformacións un dos informantes comentaba:

"O do furancho aquí en Betanzos intentouse imitar nalgunhas bodegas, intentouse, dalgunha maneira mimetízase, é dicir, as bodegas agora ofrécenche, nalgunhas, pois a posibilidade de cociñar aí, en algunhas bodegas ofrécenche o café, en algunhas bodegas tal, i é un pouco furancho, non? En algunhas bodegas, i en algunhas desde fai moito tempo, vendíache coca-cola, vendíache refrescos..." (E6).

Sobre este tema non tódolos adegueiros están dacordo en ofrecer outros produtos ademais dos tradicionais, ben por amarrarse ó modelo tradicional, por opinar que esta é unha forma de competencia desleal cos establecementos que pagan licencia por vender estes produtos ou por evitarse calquer tipo de problemática: "os cafés tamén teñen os seus impostos (...) eu non quero que chamen a atención porque nós non pagamos nada" (E13). Algún adegueiro que non quixo entrar nesta dinámica tamén

sufríu as súas consecuencias: “paráronme de vir algúns clientes por culpa do café” (E11). Non obstante, o volume de venta destes produtos non parece estar ocasionando conflitos coa hostalaría local, polo que a decisión de ofrecelos ou non semella estar unicamente na vontade que os adegueiros teñan de asumir ese traballo e de agradecer á clientela.



**Figura 27:** *Café, licor e caña.* 2019. Autor: elaboración propia.

Os tempos de apertura varían dunhas adegas a outras e dependen de variables como a produción de cada ano, a abundancia de clientes e o que estes consuman. En función destes factores, adoitan estar en funcionamento entre un e dous meses, exceptuando catro delas que superan este tempo: Cholas, Areosa, Mandeo e Brais. Xa non hai unha forma comunitaria de funcionamento e os criterios de apertura obedecen a causas máis funcionalistas, tal e como resumían uns entrevistados: “a xente abre cando lle parece” (E7) ou “cada uno abre y cierra cuando le viene bien” (E1). A pesar de que non se respetan as aperturas doutras adegas como antaño, moitos adegueiros procuran non coincidir con outros no tempo co obxectivo de ter maior afluencia de xente e así darlle saída ó viño no menor tempo posible, mais non sempre é así: “é un pouco o fallo que temos todos, que non miramos se hai dez abertas ou quince” (E10). Na maior parte dos casos prevalece o costume de manter ano tras ano unha data de apertura aproximada, tratando de non cambiala a non ser que as circunstancias lles obriguén. Por poñer un exemplo, a “Adega de Brais” abre sempre a fin de semana despois de festividade de reis.

Nesta campaña 2018/2019 a primeira adega en abrir foi a “Adega do Porto”, en novembro, tal e como ven facendo dende fai máis de trinta anos na calexa da Porta do Cristo, no casco vello da cidade (E13). A última foi a “Adega do Zoqueiro”, no mes de xuño, que aínda que habitualmente ten o costume de abrir a principios de maio, distintos motivos fixéronlles retrasar a apertura (E12). Entre unha e outra, as trece restantes colgan o ramo dende xaneiro ata finais da primavera, concentrándose a maior parte nos meses de abril e maio, meses nos que coinciden varias abertas.

Unha vez que colgan o ramo, as AVP abren practicamente tódolos días da semana, deixando nalgún caso un día libre para descansar, que pode variar en función da adega. En xeral comézase a despachar a partir das sete da tarde, aínda que, se o adegueiro/a está na casa tamén atenden á clientela que puidera chegar ó mediodía. Unicamente a “Adega do Porto” abre “oficialmente” na franxa de 12.00 a 14.00 horas. En canto ó horario de peche non existe unha hora límite e esta pode variar en función do día, sendo moito máis tarde durante a fin de semana. Excepcionalmente a “Adega do Mandeo” ten un horario de apertura colgado na porta exterior, dando a coñecer os días e a hora de apertura, os viños que ofrece e o contacto das persoas que a rexentan (Figura 28).



Figura 28: Horario da “Adega do Mandeo” .2019. Fonte: elaboración propia

En canto ós prezos, actualmente coexisten dúas formas de establecelos. Unha parte dos adegueiros segue o criterio colectivo de unificar o propio prezo co do resto, como me dicía un deles “vas indo cos prezos que teñen os outros” (E12) ou “o precio xa queda posto do ano pasado (...) hai algún que empeza e logo xa van todos detrás, ten que empezar un” (E13). Outros, fíxano individualmente: “cada un pon o seu precio, máis ou



menos sabes o que cobran os demais entónces ti adaptaste, te moves por ahí” (E1). Durante as entrevistas dinme conta de que este é un aspecto que xenera certas discrepancias entre os colleiteiros pois o feito de que algún adegueiro suba o prezo do viño pola súa conta non é sempre ben recibido por aqueles que tratan de ir nunha mesma liña. Nesta campaña 2018/2019, dependendo da adega e da tipoloxía de viño o prezo do litro oscila entre os 3€ e os 5€ e o do medio litro entre 1,50€ e os 2,50€. Nalgunhas adegas o viño branco é algo máis caro que o tinto e a súa cantidade algo menor. Unicamente na “Adega de Brais” despáchase tamén o viño embotellado, vendéndose a 3€ a botella tanto de tinto como de branco.

### **5.3.4 As formas de produción**

Un dos obxectivos desta investigación era o de documentar as formas de produción e elaboración de viño persistentes nas AVP, como forma de vitivinicultura singular deste territorio (O4). En efecto, durante o traballo de campo algúns adegueiros e adegueiras explicáronme como seguen a manter en diferente grao, certos procedementos, materiais e ferramentas de carácter preindustrial, traballando coma os seus antepasados e producindo “coma sempre se fixo”. Isto refléxase, entre outros aspectos, en determinadas prácticas como no uso das lagaretas para “torcer o viño<sup>12</sup>” (Figura 29), no mantemento dos “topes<sup>13</sup>” e dos “bocois<sup>14</sup>”, así como dos métodos tradicionais de limpeza<sup>15</sup> (Figura 30), no uso de ferramentas agrícolas para remexer a “maja<sup>16</sup>” (Figura 31) ou no filtrado do mosto con cestos de madeira (Figura 32).

---

<sup>12</sup> Torcer o viño: expresión referida á acción de prensar a uva para extraerlle o mosto.

<sup>13</sup> Tope: recipiente de capacidade indeterminada (Real Academia Galega, 2019). Aquí refírese ós barriles de madeira que poden oscilar aproximadamente entre os cincuenta e os douscentos cincuenta litros.

<sup>14</sup> Bocoí: recipiente de madeira destinado a conter principalmente viño, máis grande ca o barril, cunha capacidade media entre tresecentos e setecentos litros (Real Academia Galega, 2019).

<sup>15</sup> Tradicionalmente para a limpeza dos topes introducíase neles unha cadea de ferro ou aceiro e movíase coa intención de arrastrar con ela os restos adheridos ás duelas.

<sup>16</sup> Maja: derivado da palabra maga, residuo das uvas que queda no lagar, despois de pisalas e tirarles o zume, tamén chamado bagaño, bagazo, bagullo ou bullo (Real Academia Galega, 2019).



**Figura 29.** Lagareta. 2019 Fonte elaboración propia.



**Figura 30.** Bocoi e cadeas. 2019 Fonte elaboración propia.



**Figura 31.** Rasqueta. 2019 Fonte elaboración propia.



**Figura 32.** Cesto de bimbios. 2019 Fonte elaboración propia.

A introdución de maquinaria na vitivinicultura que opera ó redor das AVP, está condicionada tanto pola orografía do cultivo como pola capacidade económica e proxección futura que os produtores teñen da súa actividade. Hai que ter en conta que antes “o viño do país non era monocultivo (...), era unha parte máis da túa agricultura, ocupaba un espazo, físico, no terreno, as medias ladeiras, as ladeiras que non valían para agricultura” (E6). Gran parte dos viñedos actuais foron planificados nunha época

na que era común facer as “barras<sup>17</sup>” e prantar os “baceles<sup>18</sup>” a pouca distancia entre si, aproveitando o espazo para acadar a máxima produción, criterios que se poden observar nas Figura 33 e 34. En consecuencia, os cultivos atópanse en terreos de difícil acceso e a unha distancia que imposibilita o paso dalgún tipo de maquinaria que facilite o traballo da terra ou a realización das tarefas que o cultivo esixe. Ademais, varios adegoiros expresaron nas entrevistas que aínda que si pensaron en investir en máquinas ou materiais, parálzaos a falta de seguridade de ter un relevo xeracional que lles dea continuidade.



**Figura 33.** *Cultivo tradicional en Betanzos I. 2019.* Fonte: elaboración propia.

---

<sup>17</sup> Barras: expresión local para referirse á prantación de vides en filas.

<sup>18</sup> Baceles: vides.



**Figura 34.** *Cultivo tradicional en Betanzos II.* 2019. Fonte: elaboración propia.

Pese a persistencia destes modos de produción, son varios os adegueiros e adegueiras que mecanizaron dentro do posible o seu traballo tanto nas “barras” como durante as distintas fases do proceso de elaboración, facilitando e facendo máis eficiente o seu traballo. Os avances na automatización con respecto ás prácticas tradicionais obsérvanse en que todos os produtores contan cunha “estrujadora” para triturar a uva, quedando practicamente relegado ó pasado o pisado da uva nas tinallas de madeira (Figura 35).



**Figura 35.** *Tinalla de madeira.* 2019. Fonte: elaboración propia.

Outra maquinaria menos extendida é a “despalilladora” que, ademais de estrujar o froito, sepárao do “cangallo<sup>19</sup>”, o que, segundo certos adegueiros, reduce notablemente os niveis de acidez. Estas e outras transformacións, como a decisión de replanificar os cultivos (Figura 36), levaron a algúns produtores a evolucionar cara outro modelo de vitivinicultura e outra tipoloxía de viño.



Figura 36. Planificación moderna dos cultivos. 2019. Fonte: elaboración propia.

#### 5.4 O Viño do País

A tipoloxía de viño que se pode atopar nestes espazos está directamente relacionada coa infraestrutura e coa dispoñibilidade económica que os adegueiros e as adegueiras teñen (E6). Considerando estes aspectos, podemos atopar tres tipos de viños nas AVP que distinguirei en: tintos “tradicionais” e tintos e brancos monovarietais. Posto que as tres tipoloxías de viño están presentes nestas adegas e cumpren o criterio de ser producidos, almacenados e vendidos na comarca de Betanzos (Soutullo, 1988), considero que poden ser recoñecidos baixo a mesma denominación, propoñendo así unha evolución e ampliación do concepto de “Viño do País” que contemple a diversidade e a riqueza dos caldos que nestes espazos se ofrecen.

---

<sup>19</sup> Cangallo: denominación popular para referirse á materia vexetal do acio ó que se lle quitaron as uvas, tamén chamado raspón.

A delimitación proposta pretende ser máis aberta e flexible que a concepción que identifica como “Viño do País” aquel que se leva realizando maioritariamente no territorio de Betanzos dende o século pasado e ata a chegada da enoloxía á comarca a finais do mesmo. A orixe deste viño xurde da renovación de castas que supuxo a peste da filoxera a finais do século XIX e que conlevou a introdución de especies foráneas, dando lugar a outra tipoloxía de viño diferente ós que se elaboraban anteriormente con variedades de uva autóctonas (Monteagudo, 1951). A súa elaboración caracterízase pola mestura das variedades tintas e brancas (Figura 38), dando lugar a un caldo cunha cor diferenciada da que deriva ó apelativo de “clarete”, como me dixo un adegueiro: “viño que non é nin tinto nin branco” (E3). Aínda que popularmente chámase tinto a este tipo de viño, a súa tonalidade depende das castes empregadas e do tempo de tinalla que se lle de ó mosto, de tal xeito, que en función da cantidade de variedades tintas e do tempo de cocedura<sup>20</sup>, saía máis ou menos cargado de cor.



**Figura 37.** *Mestura de variedades tintas e brancas.* Fonte: José Doporto.

En palabras dun vitivinicultor “o típico, digamos duns, por dicirche, 40 ou 50 anos para aquí, era un viño mezclado, de uva branca e uva tinta, a maioría. E había algunha bodega, moi poucas, pois que facían por exemplo un barril de blanco” (E4). Nesa época existía

---

<sup>20</sup> Tempo de cocedura: refírese ó tempo de fermentación que, unha vez “estrujada”, a uva pasa na tinalla.

unha lóxica subxacente á preferencia por esta tipicidade de viño xa que, “esa sempre foi unha das cualidades e das referencias que tiñan cando iba a xente ó viño do país, cando iban ó viño do país e veían un viño tintarrón eso era mala fama, porque o asociaban con viño de fóra” (E4). A este respecto, segundo un entrevistado tamén “había algunhas pandillas de Sada que valoraba que o viño manchara” (E 16), o que non deixaba de ser unha excepción.

As variedades tintas presentes nestes caldos poden ser, entre outras, mencia, serradelo, brancellao, alicante, gran negro, produto e garnacha, mentras que as brancas son principalmente agudelo, blanco lexítimo, godello, treixadura ou xerez. A tipicidade deste viño defínese pola súa alta acidez, segundo un vitivicultor, “moitas veces máis que acidez, verdor” (E4), e a súa baixa graduación, que pode oscilar entre os 8 e os 10 graos. Coloquialmente dise deste viño como de “trago largo”, xa que permite un consumo elevado do mesmo, constituíndo unha das particularidades que agradecen os seus consumidores: “a xente bebedora da zona de Betanzos é o que quere, un viño floxo, un viño que podas beber dous litros del e que non che faga daño” (E10). A este respecto, a nai dun dos adegueiros dicía –cunha boa dose de humor– que “o viño de Betanzos non fai daño, que ten tres ou catro grados menos que a auga” (E1). A día de hoxe, máis da metade dos adegueiros elaboran esta tipoloxía de viño que algún considera o propio das AVP: “a tradición do viño de Betanzos é esa, a fama do viño de Betanzos colleuna por ser un viño ácido, que eso baixou moito, a acidez baixámoslla moito, e máis un viño con poucos grados” (E10). Como definía Soutullo “nunha apreciación global (...) é un viño xoven e verde, fresco, afrutado, lixeiro ou suave e transparente” (Soutullo, 1988).



**Figura 38.** *O viño do país*. 2019. Fonte: elaboración propia.

Por outra banda, nas AVP tamén podemos atopar viños monovarietais, principalmente mencía en tintos e branco lexítimo, agudelo e godello en brancos. Tanto a súa produción como a súa elaboración responde a unha nova vitivinicultura instaurada na comarca a partir da introdución de modelos importados do exterior, correspondendo no tempo coa transformación do mercado do viño que supuxo a entrada das normativas reguladoras<sup>21</sup> e a deslocalización para a súa venta (Paga Dans e Alonso González, 2017). Esta transformación da tradición choca coa concepción dalgún adegueiro que opina que “para o tema das bodegas ese viño non o vexo” (E10) ou como dicía un cliente cando o probaba: “o viño está bo pero non parece de Betanzos” (E6). Algún dos seus produtores consideran o tinto “tradicional” como un produto do pasado ó cal lle achacan a mala fama que hoxe teñen os caldos da comarca. Estes viños corresponden a outro tipo de parámetros, entre outros, unha menor acidez e unha maior graduación. Para algúns vitivinicultores acompañan a idea de que “a cultura cambiou e a adaptación ós tempos modernos, por consumo de viño, pasa por facer viños de calidad, de alta calidad” (E3).

### **5.5 Os adegueiros e as adegueiras**

O perfil que máis abunda entre os adegueiros e adegueiras é o de persoas xubiladas que superan os 65 de anos de idade. Todas elas manifestan manter a actividade como unha forma de ocupación que lles aporta outro tipo de satisfaccións máis alá das puramente económicas. A continuación recollo algunhas respostas a este respecto:

“Fágoo porque me gusta e como tiña os clientes de fai tempo charlo con eles” (E7)

“Gústanos, e máis porque o viño estaba na casa xa e daquela, mentras que nós podamos vamos ir aguantando, porque catro duros que da está ben levalos. Tamén nos distraemos un pouco, a ver se me entendes” (E9).

“Gústame por que coñezo a moita xente “ (E13)

“A ela gústalle o ambiente da bodega e a min gústame o viño” (E1).

Non obstante, existen na actualidade catro AVP que son xestionadas por persoas máis novas, fillos de colleiteiros que compaxinan esta actividade coa súa profesión: a “Adega

---

<sup>21</sup> Refrírese aquí ás Denominacións de Orixe (DOs) e as Indicacións Xeográficas Protexidas (IXPs)



do Zoqueiro/Fernando”, a “Adega do Faustino/Toñito”, a “Adega do Paxaro” e a “Adega de Brais”. Para eles trátase dunha actividade económica secundaria que lles aporta suficientes beneficios para mantela o que, xunto co gusto pola vitivinicultura e a cultura local, fai que continúen coa tradición:

“Fágoo porque bueno, foi de toda a vida (...), algo que está aí desde pequeno (...) tantos anos con esto aí, non o vas a tirar á basura xa todo (...) estar aí na bodega coa xente, coñeces xente de todos os lados (...) fas amigos, enemigos seguro que tamén algún (...) Beneficios económicos hainos, temos algúns porque o facemos nós, coa nosa man de obra, que si tuvéramos que pagar” (E10).

“Algo déixache se estás aquí, se o vendes rápido e ven moita xente (...) algún beneficio quítaslle” (E12).

“ O viño tamén da os seus cartiños, se sale ben e á xente lle tira, tamén da gusto, pero claro, tamén ten moitos gastos, canto sulfato e despois as vendimias” (E13).

“Si, si, polo menos gastos e algo máis sacas, a parte do que consumas ti na casa (...) me gusta, é un momento en que non vas a ningún lado (...) aínda o pasas ben” (E14).

Todos eles, maiores ou novos, teñen un vínculo familiar coa agricultura e coa vinicultura. Algúns tiñan familiares con adegas e outros as crearon mais todos recolleron a vitivinicultura como unha forma de herdanza familiar que decidiron continuar. En canto a súa orixe, case todas son de procedencia local, aínda que tamén hai algún adegueiro “venidero” de concellos cercanos (Sada e Pontedeume) e doutras zonas da Galiza (Noia).

Existe unha predominancia de adegueiros sobre adegueiras. Unicamente o nome de tres adegas refírense á muller da casa: a “Adega de Marina”, no concello de Paderne, a “Adega do Doural” e a “Adega do Cholas”, no concello de Betanzos. Nesta última existe unha clara diferenciación de funcións onde é habitualmente a muller quen se encarga de xestionar o espazo e o home quen se preocupa do viño. A pesar desta predominancia masculina, son moitas as mulleres que apoian ós seus maridos durante os traballos no cultivo, na elaboración ou na venta, actividade esta última onde xeralmente non hai diferenciación entre uns e outras.

Un dos aspectos que teñen en común os adegueiros e adegueiras con descendencia, é que ningún ten a seguridade de que esta vaia continuar coa tradición, como ben recolle

a expresión dun deles: “pensar non sei o que pensan pero beber beben coca-cola” (E12). Varios manifestaron con seguridade que os seus fillos ou fillas non mostran interese por continuar coa tradición: “aquí non hai futuro, isto é unha cousa moi esclava e tes que estar na viña todo o día, a xente nova ni hablar” (E7). As súas perspectivas sobre o futuro da actividade son pesimistas, predominando un discurso pouco esperanzador e centrando practicamente os seus esforzos no mantemento e disfrute da tradición. Sen embargo, todas mostran unha actitude favorable á hora de continuar coa actividade, non deixando que a falta dun relevo seguro condicione o presente da tradición: “eu mentras poida non se vai perder” (E8) ou “nós mentras que estemos nolos dous, como están, mentras que podamos atendémolas, pero despois acábase todo” (E9). Ante esta situación, son varias as propostas para intentar revertir a realidade das AVP:

“ Por que non se fai unha boa Festa do Viño, pero unha boa festa? Presentando viños de calidade, facendo unha degustación” (E1).

“Habería que ter uns sitios, unhas charlas, e invitar á xente nova e levalos, e ensinarlles e iralles metendo (...) había que concienciar ós novos” (E7)

“Habería o mellor que promocionar un pouco, non promocionar simplemente unha variedade de viño, porque pode haber outras variedades” (E10).

“Algún tipo de subvención para que a xente se involucrara un pouco máis nas aldeas, porque as aldeas están mortas completamente” (E11).

“Habería que darlle un pouco máis de publicidade á cousa, e fomentalo como unha cousa boa, non como unha cousa que ves para emborracharte (...), dar a coñecer máis pero dunha forma sana” (E12).

## **5.6 A clientela**

Pala falar do público das AVP seguirei a diferenciación que facía un dos entrevistados (E6), distinguindo entre dous tipos de clientela. Por un lado, está o “público tradicional”, que cada vez é menos debido ós impedimentos da idade ou á súa morte. Este público está composto pola “xente de bodega” (E12), persoas que levan anos acudindo ás AVP e das que moitas defenden o tinto “clarete” como o auténtico “Viño do País” e o propio da tradición. Despois “hai outro público que en general non vai polo viño, en general vai

porque é un local de ocio i é un local de festa” (E6). Entre esta clientela está a que prefire viños tintos e brancos diferenciados e a que pode demandar outro tipo de bebidas como auga ou refrescos.

O perfil maioritario das persoas que van ás AVP é principalmente masculino. Aínda que na actualidade é máis frecuente atopar mulleres nas adegas, a súa presenza case sempre é inferior. Moitas delas acuden en pandillas ou acompañadas polos seus maridos e amizades, sendo moi poucas as mulleres que van soas. Pola contra, é frecuente atoparse con homes que se presentan en solitario e que alí xúntanse con outros, xa que moitos deles coñécense “de sempre”. A este respecto explicábame un adegueiro: “antes salías de traballar e ibas á bodega. Quen iba? O home solo, que era quen traballaba fóra” (E10), vinculando a causa de que esto sexa así a cando había un maior número de adegas na cidade e a unha época onde a muller estaba relegada á presenza no fogar.

En canto á idade, en xeral compártese a percepción de que o groso da clientela é “máis ben xente vella, xente maior, que pasa toda de 50 para arriba” (E7). Prevalece a opinión de que a presenza de xente nova é menos frecuente, xa que moitos apenas teñen este tipo de clientela: “non ves unha pandilla de xuventude nas bodegas, é moi raro” (E10) ou “a xente nova non se lle dá polo viño. A rapacería ás bodegas non lle vai, e se vai non beben viño, daquela van a ocupar mesa na máis” (E9).

A este respecto pregunteilles sobre cales cren que poderían ser os motivos polos que a xente nova non acude ás adegas, contestándome algúns que “a xente nova está mellor no cubata ou na trangallada esa” (E7) ou que “non veñen porque o descoñecen” (E12). Non obstante, fronte a esta tendencia xeral, varios adegueiros deron conta de que a xente nova si frecuenta os seus espazos, principalmente en pandillas e para festexar, aínda que en menor medida ca xente maior e que en épocas anteriores.

Ademais da poboación local que, segundo algún adegueiro é a de menos (E2), segue a ser habitual a presenza de xente doutros concellos da bisbarra como Paderne, Bergondo, Coirós ou Sada e incluso doutros máis loxanos como A Coruña. Como curiosidade, a este respecto máis dun adegueiro/a mencionou que en épocas pasadas era moi frecuente que acudira xente de Ferrol, expresando que “máis da metade do viño de Betanzos bebíano os ferrolanos” (E1), clientela que na actualidade xa non asiste na mesma medida. Un aspecto compartido por tódalas persoas entrevistadas é que antes

acudía máis xente ás AVP, de tódalas idades e que tamén se cantaba máis: “a asistencia ás bodegas baixou moito, e o que antes se vendía en, poñamos por exemplo tres meses, agora non o vendes nin en seis, ó mellor agora che leva un ano (...), tamén era moi típico cantar” (E3). Non obstante, durante o traballo de campo puíden comprobar como segue acudindo un número considerable de xente “ó Viño do País”, algunhas veces con instrumentos musicais e principalmente durante a fin de semana (Figura 39). Cando preguntei sobre os motivos que levan ás persoas a acudir ás AVP na actualidade, obtiven diversas respostas similares:

“Eu creo que a xente vai ás adegas por dous motivos, primeiro que o pasa ben, polo ambiente que hai, as cantijuelas e se tes unha guitarra millor, e o segundo que é moi importante desde que chegou a crisis, que eu eso vinno, foi que un home por tres euros case se emborracha i en ningún outro lugar pode facer eso” (E5).

“Ti si invitas a uns amigos a vir á bodega che vai saír máis económico ir á bodega que ir a un restaurante porque ti se vas a comprar un vaso de viño che costa 1,50€ e aquí por 3,50€ bebe un litro, entónces aí esta o asunto, a peseta en primeiro lugar” (E1).

“Veñen polo ambiente que fan entre eles e polo viño” (E9).



**Figura 39.** *Música tradicional nunha AVP.* 2019. Fonte: elaboración propia.

## 5.7 A normativa

As ordenanzas existentes ó redor destes espazos redactáronse a partir do conflito xurdido entre os furanchos pontevedreses e as empresas hostaleiras da provincia. A orixe da polémica radicaba en que os furanchos, ademais de vender o excedente da produción vinícola anual, adicábanse tamén a comercializar comidas feitas na casa, dando lugar a unha competencia desleal con aqueles que se ven obrigados ó pago de licencias e permisos para a elaboración e venda de alimentos (López, 2007). A regulación vixente destes espazos atópase no Decreto 215/2012, polo que se regulan os furanchos de Galicia, normativa que seguiu ó Decreto 116/2008, de 8 de maio, polo que se establece a ordenación dos establecementos de restauración denominados furanchos, no que foi o primeiro intento de regulación. A pesar de que a lei incluía a cidade brigantina como zona xeográfica de aplicación, esta lexislación ía principalmente dirixida a regular os establecementos da provincia de Pontevedra, non adecuándose así ás particularidades das adegas betanceiras. A propia definición de furancho, na que se inclúe ás AVP, non se adapta con exactitude ó funcionamento das mesmas:

“Locais empregados principalmente como vivenda privada pero onde os seus propietarios/as venden o excedente do viño da colleita propia, elaborado na casa para o seu consumo particular, xunto con tapas que, como produtos alimenticios preparados regularmente por eles, sirven de acompañamento”. (Decreto 215/2012, do 13 de novembro, polo que se regulan os furanchos de Galicia)

Unha das diferencias máis importantes entre as AVP e os furanchos, como xa comentei anteriormente, é que nas primeiras non se vende ningún tipo de comida. Para os seus protagonistas este é un rasgo característico da tradición que lles serve tanto para delimitar a súa actividade como para distinguirse, actuando como “diacrítico” na medida en que acentúa a diferenza entre ambos grupos (Barth, 1976): “esto non é como o dos furanchos” (E1). Outra diferenza ten que ver cos tempos en que estes espazos están abertos. No decreto establécese que os furanchos teñen que abrir de marzo a xuño e durante non máis de tres meses, cando en Betanzos hai adegas que abren fóra deste período e durante máis tempo. Moitos adegueiros coñecen esta regulación xa que foron convocados a varias reunións informativas naquel momento, opinando que: “é unha normativa que a min se ma fan cumprir xa non abro máis, xa pecho a porta e punto, bañámonos en viño unha temporada e listo” (E1).

Na práctica, ningún dos Decretos conseguiu poñer fin ó conflito pontevedrés nin se adaptaron ó funcionamento das adegas betanceiras, que non ven reflexadas as súas

particularidades. Neste sentido, cómpre reflexionar para que e para quen son redactadas estas leis, xa que semella que os seus obxectivos están máis orientados a fiscalizar estas prácticas culturais que a protexelas. Esta consideración leva a preguntarse cal é o papel que xogan as institucións no mantemento e coidado do patrimonio que supoñen tradicións da comunidade que representan. A desconexión das institucións locais coa tradición e cos seus protagonistas pon de manifesto a brecha que estas teñen cos conflitos sociais contemporáneos (Estalella, 2017) tal e como apuntaba no marco teórico na liña de traballo dos estudos críticos do patrimonio (Alonso González, 2017). O consistorio brigantino ten delegado o encargo de elaborar unha ordenanza municipal sobre esta práctica cultural mais a día de hoxe a súa inexistencia deixa ás AVP e ós seus responsables nunha situación de alegalidade. Ata finais dos anos noventa do século pasado existiu unha especie de regulación local na que cada temporada os adegueiros tiñan que ir recoller un permiso do Concello ademais de pagar unha simbólica taxa (Figura 39). Pasar por este procedemento supoñía unha forma de control da actividade mais non cambiaba a situación xurídica das AVP. Cando falabamos deste permiso municipal un adegueiro dicíame: “non vale para nada porque el (o Concello) non se fai cargo do que poda ocasionar aquí na bodega, nin moito menos” (E3).

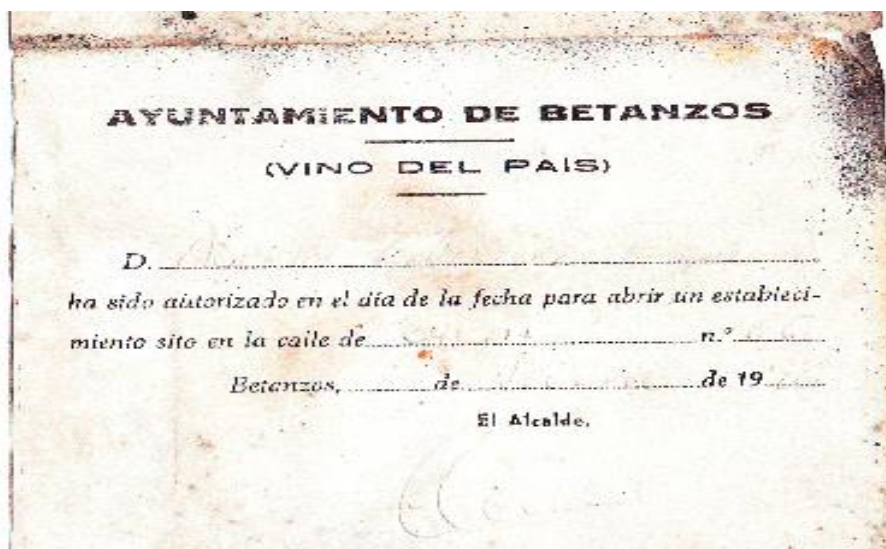


Figura 40. Permiso de apertura de AVP.

As respostas sobre o papel do Concello na situación da tradición mestúranse entre unha especie de agradecemento por non aplicar a normativa en Betanzos, xa que de así ser, moitos veríanse obrigados a deixar a actividade, unha falta de creencia no feito de que a súa intervención puidera revertir a situación e unha demanda dalgún tipo de apoio:

“A visión política que houbo foi, creo, o tema a nivel económico, o sector está como está, de capa caída, non vamos meter mano porque a nivel económico non representa nada, non lle fai mal a nadie, nos van meter nun conflito social cos adegueiros, que son a maioría xente de idade que non vai cambiar, e o único que vamos facer, si exercemos ahí, é provocar o cierre do tema” (E4).

“Eu penso que dende o Concello, que tiñan, e non se están metendo con nós, que tiñan que potenciar un pouco o que son as tradicións de aquí do pobo” (E1).

“Ó Concello non lle gusta ter ós habitantes do mesmo, digamos, enemistados, jamás, porque despois ven a hora do voto e sínteno moito” (E5).

“Apoiar, apoia non facendo nada, déixanche facer (...) imaxínate que levan a raja tabla, ou nin sequera a raja tabla, a ordenanza da Xunta, as máis das bodegas cerran” (E10).

“Penso que o Concello podería facer algo máis” (E7).

Por último, en canto á lexislación relacionada co tema obxecto de estudo paréceme oportuno facer referencia a aquela que recoñece o viño desta zona xeográfica baixo o estamento de Indicación Xeográfica Protexida (IXP, 2000). Esta normativa de carácter autonómico trata de regular unha determinada tipoloxía de viño elaborado con variedades autóctonas coa intención de impulsalo no mercado, permitindo etiquetalo como “Viño da Terra de Betanzos”. Algunhas adegas da comarca están traballando nesta liña e, aínda que estas iniciativas semellan transcórren por camiños diferentes ós da tradición, tratan de invertir a tendencia comarcal do sector vinícola elaborando viños de calidade recoñecida e buscando unha proxección exterior noutro tipo de mercados (González Eirexas, 2019). Non obstante, a falta dunha normativa reguladora non ten porqué supoñer que os caldos ofrecidos nas AVP non podan ser apreciados pola súa clientela, como relativizaba un viticultor: “o da calidade sempre é pra gustos” (E5). A falta dunha normativa que recoñeza determinadas tipoloxías de viño non é determinante para a súa aprobación xa que “o feito de que un viño non a teña non implica en absoluto que a súa calidade sexa peor, nin ó revés” (Fisac, 2005).

## 6. CONCLUSIÓNS E CONSIDERACIÓNS FINAIS

Os resultados da investigación confirman a hipótese de que a progresiva desaparición da tradición das AVP conleva consigo non só a perda dunhas prácticas produtivas ligadas ó patrimonio e a cultura de Betanzos, senón tamén duns espazos únicos, singulares e diferenciadores. O modelo de produción vinícola tradicional e os modos de socialización populares non acabaron de encaixar na estrutura socioeconómica actual.

O achegamento á realidade das AVP permitiu o estudo das formas de vida das persoas ligadas ó viño na comarca de Betanzos, de tal xeito, que foi posible conectar coas lóxicas e os factores que están a dar continuidade a esta tradición a partir da percepción subxectiva dos seus protagonistas (O1). Nas entrevistas realizadas identificáronse as causas que condicionan o risco de desaparición das AVP no contexto actual e que, principalmente, apuntan ós cambios socioeconómicos que fan que a día de hoxe non exista un relevo xeracional (O2). Os fillos dos adegueiros cos que puiden falar consideran a actividade vitícola un traballo “escravo e duro”, que apenas conleva beneficios económicos e que non encaixa nas súas formas de vida. Por outro lado, a caracterización destes espazos e do seu funcionamento, serviu para comprobar as distintas maneiras en que tradición e modernidade chegan a conectarse nas AVP (O3). Froito desta conexión, varios adegueiros experimentaron novas fórmulas de funcionamento e melloraron as súas infraestruturas de produción e servizo ó mesmo tempo que mantiñan outras prácticas e elementos do pasado (O4). Na elaboración dos resultados tivéronse en conta as opinións aportadas polas persoas coas que mantiven conversacións durante os distintos momentos nos que acudín ás adegas como un cliente máis. Este xeito de investigar baixo a observación participante permitíume experimentar e comprender dunha forma máis cercana o funcionamento e as dinámicas que se establecen nestes espazos así como identificar os valores sociocomunitarios ligados a esta tradición (O5).

O interese pola cultura galega e o gusto pola intervención e o coñecemento aplicado vencellado á miña actividade profesional como educador social, animoume a realizar un traballo no que se mesturan diversas aproximacións ás ciencias sociais tales como a socioloxía, a antropoloxía e os estudos patrimoniais. A falta de formación sociolóxica no meu percorrido académico situábame ante a difícil tarefa de construír de cero un marco teórico que conectara coa realidade das AVP e que puidera soste-lo esta investigación. A pesar da carencia de referentes iniciais, a revisión bibliográfica realizada permitíume



vencellar a tradición con diferentes correntes teóricas de relevancia contemporánea que defenden o dinamismo e a hibridación cultural e outra forma de entender o patrimonio. Estas lecturas influíron na forma de prantexar a realidade das AVP servindo de xerme para a elaboración dun discurso propio e alternativo ó dominante no que se dera cabida á continuidade da tradición, reflexando o peso desta perspectiva no título do traballo. Por outro lado, a cercanía xeográfica ás AVP e o coñecemento previo da tradición permitíume tecer unha ampla rede de informantes que finalmente incluíu a case totalidade de adegueiros e adegueiras en activo así como a recoñecidos vitivinicultores da comarca. Por iso considero que os resultados son representativos da realidade obxecto de estudo posto que responden ás diversas subxectividades dos seus protagonistas.

Entre os diferentes actores sociais cos que tiveron contacto predomina a opinión de que son moitas as dificultades para que a tradición das AVP sobreviva. A idade dos adegueiros e a falta de continuidade de produtores e consumidores leva a pensar que dentro de non moitos anos as AVP en funcionamento non superarán a metade das que hoxe existen. En consecuencia, urxe reflexionar sobre as posibles vías de futuro que puideran revertir e transformar a traxectoria desta tradición e que incorporen os cambios necesarios que lle permitan adaptarse ó contexto actual. Nun principio, considero necesario incidir nos condicionantes socioeconómicos que dan lugar á situación da vitivinicultura da comarca e que están a repercutir negativamente na supervivencia da tradición posto que non incitan a un relevo xeracional. Dende esta óptica, a reinvención da tradición pasaría por adaptar a vitivinicultura local á lóxica capitalista que permite sobrevivir ás actividades humanas cando son capaces de xerar un rendemento económico que estimule ás persoas a continualas (Alonso González, 2017). Tal e como se demostrou no rexurdimento doutras zonas xeográficas con culturas vitivinícolas en decadencia (Parga Dans e Alonso González, 2017), o aumento dos prezos da uva parece un factor indispensable na recuperación do sector.

Este posicionamento lévanos a dirixir a mirada a aquelas iniciativas locais que están apostando por outro modelo de viticultura e pola elaboración duns viños de calidade que requiren unha revalorización dos seus custos. Esta nova vitivinicultura semella seguir a tendencia que defende as potencialidades e singularidades dos viños elaborados en zonas xeográficas limítrofes de produción como a de Betanzos, apostando por unha replanificación dos cultivos, introducindo variedades de uva local e utilizando os terreos mellor calificados para o cultivo. Neste sentido, unha liña de investigación que puidera dar continuidade a este traballo trataría de rastrear as experiencias vitivinícolas da

comarca asociables ó movemento *terroir*, xa que estas iniciativas pretenden dar continuidade e defender os viños de Betanzos en base ás ideas de patrimonio, tradición e cultura. Visto que o modelo de produción vinícola actual non é sostible nun modelo de mercado de AVP, os novos emprendedores proxectan os seus viños cara outro tipo de mercados. A transformación do sector vitivinícola local podería impulsar a creación dunha nova demanda e servir de reclamo para a implicación das novas xeracións, sendo quizais este último o factor o máis importante para o futuro da tradición. A combinación das AVP coa vitivinicultura *terroirista* é unha vía que aínda está por ser experimentada mais que xa está comezando a formarse como unha posibilidade na mente dalgún dos adegueiros.

Por último, considero preciso recoñecer o traballo e a dedicación das persoas que mantiveron esta práctica cultural ata os nosos días xa que de non ter sido por elas non estaríamos falando deste tema. As dificultades económicas e a presenza duns criterios e unhas formas de produción diferentes ós actualmente predominantes no sector vinícola levaron á elaboración dun viño que se escapa dos parámetros de calidade aceptados polo mercado global actual, pero que conta cunha grande aceptación e potencia socializadora na comarca. A introdución dun novo modelo de vitivinicultura e a deslocalización do produto como consecuencia da aparición das normativas de calidade na comarca, son procesos de adaptación á modernidade que afectaron á concepción do que se entende por “calidade” do viño e que transformaron a tradición.

En tanto non xurden os procesos de hibridación cultural (García Canclini, 2001) ou as transformacións precisas para a supervivencia da tradición, considero que non se debería abandonar ó escaso relevo xeracional existente e que unha maior preocupación institucional pola conservación destes espazos podería frenar a súa traxectoria negativa. Neste sentido, parece obrigado preguntarse que papel están a xogar os concellos onde se desenvolve esta tradición, xa que é a institución sobre a cal recae a supervisión desta actividade cultural e deberían ser os defensores do patrimonio vivo da comarca. Se ben levamos asistindo a un progresivo descenso do número de adegas nos últimos anos, tamén é certo que a tradición “leva anos morrendo” e que a día de hoxe séguese a manter viva con ilusión. O amparo da tradición baixo políticas patrimoniais, a promoción do viño do país dentro e fóra da comarca ou a inclusión das AVP dentro dos itinerarios culturais e turísticos, son algunhas das ideas que se recolleron neste traballo que poderían repercutir positivamente no mantemento da tradición. Tamén sería preciso elaborar unha normativa que se adapte á realidade das AVP, contando nesta tarefa coa participación dos seus protagonistas.

En conclusión, a través desta investigación ábrese un debate sobre este contexto e propónse unha reflexión constructiva sobre o futuro da tradición, aportando coma resultado un mapa das AVP que se atopan en funcionamento así como un documento ilustrativo e fotográfico do que está a suceder neste lugar, quizais de utilidade para futuras investigacións e/ou para o sector produtivo.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Alonso González, P. (2017). *El Antipatrimonio: Fetichismo y dominación en maragatería*. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Sociológicas

Alonso González, P. e Parga-Dans, E., (2017). Furanchos and adegas: exploring symmetry through wine cultures in Galicia and alentejo. *Cultural Geographies* 24 (4), 639–646.

Alonso González, P. e Parga Dans, E. (2018). The “terroirist” social movement: the reawakening of wine culture in Spain. *Journal of Rural Studies*, (61), 184-196.

Alonso González, P., Parga-Dans, E., Macías Vázquez, A. (2017). The political economy of wine: How terroir and intra-sector dynamics affect land use in Spain. *Land Use Policy*, (66), 288-292.

Ares Faraldo, M. (1985) O Loureiro. *Anuario Brigantino*, 8, 163-164.

Barth, F. (ed.) (1976). *Los grupos étnicos y sus fronteras. La organización social de las diferencias culturales*. Mexico: Fondo de Cultura Económica.

Billig, M. (2015). *Nacionalismo Banal*. Capitan Swing.

Cunqueiro, Á. (1951). El pasajero en Galicia. Betanzos. *Anuario Brigantino*, 3, 21-22.

Club Matador (2015). Manifiesto Club Matador: Los viñedos de excepción. Madrid. Recuperado de: <http://clubmatador.com/wp-content/uploads/2015/12/Manifiesto-Club-Matador.pdf>

Decreto 215/2012, polo que se regulan os furanchos de Galicia. Diario Oficial de Galicia. Santiago de Compostela. 13 de novembro de 2012, núm.216, pp.42437-42452

Decreto 116/2008, de 8 de maio, polo que se establece a ordenación dos establecementos de restauración denominados furanchos. Diario Oficial de Galicia. Santiago de Compostela. 11 de xuño de 2008, núm.113, pp.11263-11267.

Erias Martínez, A. (1990). *O arquivo fotográfico Selgas*. Concello de Betanzos.

Recuperado de:

[http://archivomunicipal.betanzos.net/arquivo\\_traballos/1990\\_arquivo%20fotografico%20Selgas%20por%20Alfredo%20Erias.pdf](http://archivomunicipal.betanzos.net/arquivo_traballos/1990_arquivo%20fotografico%20Selgas%20por%20Alfredo%20Erias.pdf)

Erias Martínez, A. (2001). *Betanzos fotográfico. Imaxes dos séculos XIX e XX*.

Concello de Betanzos. Recuperado de:

[http://archivomunicipal.betanzos.net/arquivo\\_traballos/2001\\_betanzos\\_fotografico\\_alfredo\\_erias\\_jm\\_veiga.pdf](http://archivomunicipal.betanzos.net/arquivo_traballos/2001_betanzos_fotografico_alfredo_erias_jm_veiga.pdf)

Estalella, A. (2017). *Cuidar de la participación (y no inventarla)*. Recuperado de: <http://www.prototyping.es/participacion/cuidar-de-la-participacion-y-no-inventarla>

Fábregas Oliveras, B. (Coord.), Roura-Expósito, J., Llobet i Gràcia, O., Camp i Escribano, L. (2018). *Entre el celler i la taberna. Un recorregut per les bodegues de barri de la ciutat de Barcelona*. Barcelona: Generalitat de Catalunya.

Fernández de Rota, José A. (2005). *Nacionalismo, cultura y tradición*. Invención en la tradición (121-142). Barcelona: Anthropos.

Fisac Muñíos, M. (2015). *Galicia entre copas: Un viaje fascinante por los mejores vinos del fin del mundo*. A Coruña: Hércules.

García Canclini, N. (2001). *Culturas híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad*. Buenos Aires: Paidós.

Gil Merino, A. (1982). La vendimia en las mariñas de Betanzos durante el S.XVII. *Anuario Brigantino*, 5, 92-94.

Gondar Portasany, M. (1993). ¿Galiza mañá? Patrimonio cultural: como e para que. *Crítica da razón galega. Entre nós mesmos e nós-outros*. (225-244). A nosa terra: Vigo.

Gupta, A. y Ferguson, J. (2008). Más allá de la “cultura”: espacio, identidad y las políticas de la diferencias. *Antípoda* (7) 233-256. Recuperado de: <http://www.ramwan.net/restrepo/teorias-antrop-contem/mas%20alla%20de%20la%20cultura-ferguson-gupta.pdf>

Hammersley, M., y Atkinson. P. (2009). *Etnografía. Métodos de investigación*. Barcelona: Paidós.

Herce y Vales, F. (1951). Las Mariñas. Seducción de los sentidos. *Anuario Brigantino*, 3, 4-5.

Hernández Mañas, J. (2000). *Informe sobre la vitivinicultura de la comarca de Betanzos*. Estación de Viticultura y enología de Galicia. Ourense.

Hobsbawm, E. y Ranger, T. (1983). *La invención de la tradición*. Crítica: Barcelona.

Molano L., Olga L. (2007). Identidad cultural un concepto que evoluciona. *Revista Ópera* (Bogotá), 7, 69-84.

- Monteagudo, L. (1951). La fiesta de los Caneiros, ¿guarda alguna relación con la “Vinalia rustica” que celebraban los romanos?. *Anuario Brigantino*, 3, 25-45.
- Marcos Arévalo, J. (2004). La tradición, el patrimonio y la identidad. *Revista de estudios extremeños* (Extremadura), 3, 925-956.
- Meijide Pardo, A. (1985). Documentos para la historia de Betanzos II. *Anuario Brigantino*, 8, 23-30.
- Otero Crespo, A. (1981). A Festa do Mosto. *Anuario Brigantino*, 4, 217-219.
- Parga-Dans, E., & Alonso González, P. (2017). ‘Marketing quality’ in the food sector: Towards a critical engagement with the ‘quality turn’ in wine. *Geoforum*, 85, 5-8
- Parga Dans, E. & Alonso González, P. (2018). The Altamira controversy: Assessing the economic impact of a world heritage site for planning and tourism management. *Journal of Cultural Heritage*, 30, 180-189.
- Parga Dans, E., e Alonso González, P. (2019). Sustainable tourism and social value at World Heritage Sites: Towards a conservation plan for Altamira, Spain. *Annals of Tourism Research*, 74, 68-8.
- Parga Dans, E. (2019). Guachinches de Tenerife: un patrimonio vivo. *II Congreso de Barrios Históricos de Bodegas*, San Asensio, La Rioja, Spain, 25-26, Abril 2019.
- Soutullo Silverio, R.P. (1988). *Posibilidades técnicas y comerciales de los vinos típicos de Betanzos*. Lugo: Escola Universitaria de Enxeñaría Técnica Agrícola.
- Taylor, S.J. y Bogdan, R. (1996). Introducción. Ir hacia la gente. En S. J., Taylor y R. Bogdan, *Introducción a los métodos cualitativos de investigación* (pp. 15-27).
- Torres Regueiro, X. e Cuns, J. (1989). *Alcumes recollidos en Betanzos*. Concello de Betanzos.
- Torres Regueiro, X. (1997). O viño de Betanzos: unha riqueza en perigo. *Revista A Xanela* (Betanzos), 18 -20.
- Torres Regueiro, X. (1997). Foto memoria dunha vila (III). *Anuario Brigantino*, 20, 305-306.
- Torres Regueiro, X. (2008). As “bodegas” do viño en Betanzos. *Revista ADRA* (Santiago de Compostela), 3, 11-24.
- Trapero Pardo, J. (1981). Betanzos: Ciudad que sabe unir la vida moderna al prestigio de lo antiguo. *Anuario Brigantino*, 4, 14-15.

Vaamonde Lores, C. e Daviña Saíñz,, S. (2008). Efemérides de la ciudad de Betanzos. *Anuario Brigantino*, 31, 191-298.

Vales-Villamarín Vía, F. (1985). Raíces. *Anuario Brigantino*, 8, 165-170.

Vales Villamarín, F. (2006). *Obra Completa: Aproximación a la Historia de Betanzos y su comarca*. Briga Edicións. Betanzos.

Velasco, H., y Díaz de rada, A. (1997). *La lógica de la investigación etnográfica*. Madrid, Trotta.

## **Hemeroteca**

Abelairas, B. (2016). El mago de los vinos gallegos se enamora de la uva de Betanzos. *La voz de Galicia*. Recuperado de:  
<https://www.lavozdeg Galicia.es/noticia/gastronomia/2016/01/31/mago-vinos-gallegos-enamora-uva-betanzos/00031454170543412342483.htm>

Alfonso, M. (2019). Pepe Hidalgo: “Betanzos tiene un gran potencial con vinos diferentes”. *La voz de Galicia*. Recuperado de:  
[https://www.lavozdeg Galicia.es/noticia/coruna/betanzos/2019/07/22/pepe-hidalgo-betanzos-gran-potencial-vinos-diferentes/0003\\_201907H22C4991.htm](https://www.lavozdeg Galicia.es/noticia/coruna/betanzos/2019/07/22/pepe-hidalgo-betanzos-gran-potencial-vinos-diferentes/0003_201907H22C4991.htm)

Gonzalez Eirexas, D. (2018). En Betanzos llevamos produciendo vino desde hace más de 1200 años. Recuperado de: <http://www.campogalego.com/es/vina-es/en-betanzos-llevamos-produciendo-vino-desde-hace-mas-de-1200-anos/>

López, P. (2007). Los furanchos deberán pedir licencia y no servirán alimentos cocinados. *El País*. Recuperado de:  
[https://elpais.com/diario/2007/11/20/galicia/1195557497\\_850215.html](https://elpais.com/diario/2007/11/20/galicia/1195557497_850215.html)

Piñeiro, R. (2017). No son tascas, son furanchos. *El País*. Recuperado de:  
[https://elcomidista.elpais.com/elcomidista/2017/05/09/articulo/1494362894\\_938738.html](https://elcomidista.elpais.com/elcomidista/2017/05/09/articulo/1494362894_938738.html)

Sanmartin, R. (2003). *Observar, escuchar, comparar, escribir. La práctica de la investigación cualitativa*. Barcelona: Ariel.

Silvoso, Loureiro (2019). Requiem por los furanchos del norte. *La voz de Galicia*. Recuperado de: [https://www.lavozdeg Galicia.es/noticia/coruna/2019/05/09/requiem-furanchos-norte/0003\\_201905SL9H16991.htm](https://www.lavozdeg Galicia.es/noticia/coruna/2019/05/09/requiem-furanchos-norte/0003_201905SL9H16991.htm)

Taboada, T. (2017). De furancho en furancho polas Rías Baixas: comida tradicional, autenticidad y bajos precios, los atractivos de estos locales enxebres. *La Voz de Galicia*. Recuperado de: [https://www.lavozdegalicia.es/noticia/alsol/2017/07/29/furancho-furancho-rias-baixas/0003\\_201707G29P31992.htm](https://www.lavozdegalicia.es/noticia/alsol/2017/07/29/furancho-furancho-rias-baixas/0003_201707G29P31992.htm)

Tenreiro, L. (2013). Betanzos insta a la Xunta a diferenciar entre “furanchos” y bodegas de vino del país. *El Ideal Gallego*. Recuperado de: <https://www.elidealgallego.com/articulo/area-metropolitana/betanzos-insta-a-la-xunta-a-diferenciar-entre-furanchos-y-bodegas-de-vino-del-pais/20130622000039135110.html>

Villar, M. (2017). El catador de Parker se fija en Betanzos. *La Opinión*. Recuperado de: <https://www.laopinioncoruna.es/gran-coruna/2017/09/11/catador-parker-fija-betanzos/1216097.html>



## **ANEXOS**

## ANEXO I

### Guión da entrevista

Para a realización das entrevistas partírase dun mesmo guión de preguntas vencelladas ó tema principal da investigación e que tratan de dar resposta ós obxectivos prantexados.

**Bloque 1. As Adegas do Viño do País** (Obxectivo: recoller as características definitorias dos espazos)

1.1 Denominación dos espazos (Obxectivo: identificar a forma de denominación local)

- Con que nome se lles coñece a estes lugares en Betanzos?
- Non son furanchos?
- Cal é o alcume polo que se refire a xente á túa adega?
- De onde procede este alcume?

1.2 Funcionamento das Adegas do Viño do País (Obxectivo: Determinar as formas de funcionamento)

- En que data abres a adega?
- Abres todos os días da semana? A que hora?
- Durante canto tempo está aberta a adega?
- Cantas persoas vos ocupades da adega?
- Vendedes algunha outra cousa ademais de viño?
- Existe algún tipo de normativa ou rexistro que regule as adegas?

1.3 O “Viño do País”: características, elaboración, tipicidade (Obxectivo: realizar unha descrición do viño que se vende nas Adegas do Viño do País)

- Que tipo de viño facedes? Características e variedades?
- Dirías que é un viño de calidade?
- Canta produción tes?

1.4 As formas de produción (Obxectivo: documentar as formas de produción de carácter preindustrial persistentes na comarca)

- Como é o proceso de elaboración do viño e que precisas para facelo?
- Cando se introduciu a enoloxía en Betanzos?

- Cambiou a forma de elaborar o viño nos últimos 50 anos? Consideras que hai algo de artesanal na produción?
- Necesítase algún produto en adega ou viña que antes non se empregara?

## **Bloque 2. Os protagonistas da tradición (Obxectivo: realizar unha descrición e análise dos diferentes actores presentes nas Adegas do Viño do País)**

### **2.1 Os adegueiros e as adegueiras (Obxectivo: elaborar un perfil e realizar unha análise dos adegueiros e adegueiras)**

- Idade, orixen e profesión
- Canto tempo fai que te adicas á elaboración de viño/apertura de adega?
- A túa familia tamén se adicaba á elaboración de viño/apertura de adega?
- Como te iniciaches e porque decidiches dedicarte a isto?
- Tes/tiñas algunha outra ocupación?
- En que medida esta actividade aporta beneficios económicos?
- Que é o que che aporta esta adicación ó viño, que che leva a manter esta actividade?
- Cres que son lugares importantes para a cidade? Por que?
- Poñédevos dacordo entre adegueiros/as para abrir e para marcar os prezos?
- Existe algún tipo de asociación? Estadades en contacto entre vós?
- Estabas na asociación de colleiteiros e na feira do viño?

### **2.2 A clientela (Obxectivo: elaborar un perfil e realizar unha análise da clientela das Adegas do Viño do País)**

- Que dirías que teñen as adegas para que veña a xente? Que é o que lles atrae?
- Que perfil de xente ven ás adegas?
- Segue vindo a mesma xente que antes ás Adegas do Viño do País?
- Que cres que habería que facer para que viñera máis xente ás adegas.
- Que opinión cres que ten a xente da vila sobre estes espazos?
- Cres que podería ser un reclamo turístico?

### **Bloque 3. Evolución das Adegas do Viño do País**

3.1 Presente e futuro das Adegas do Viño do País (Obxectivo: Reflexionar sobre as causas que motivaron o descenso de adegas na comarca e configuraron a súa situación actual así como sobre as súas perspectivas de futuro)

- Cales cres que son as causas que levaron á que nos anos 90 houbera 46 adegas en funcionamento e na actualidade non queden máis de 15?
- Como fan as adegas para adaptarse e sobrevivir no presente?
- Como podería adaptarse o modelo das adegas de Betanzos no contexto actual?
- Por que noutros lugares estes espazos son un orgullo?
- Cres que o apoio institucional para o mantemento destes lugares podería modificar a súa situación actual?
- Como ves o futuro das adegas?

## ANEXO II

### Adegas do Viño do País 2018-2019

Nome da Adegas	Localización	Data de apertura
Adegas do Porto	Betanzos. Cristo da Ribeira	Novembro
Adegas de Brais	Coirós. Caresma	Xaneiro
Adegas do Portugués	Betanzos. A Galera	Xaneiro
Adegas da Porca	Betanzos. A Veiga	Xaneiro
Adegas do Carpinteiro	Betanzos. Volta do Codo	Febreiro
Adegas do Faustino / Toñito	Paderne. Obre	Febreiro - Marzo
Adegas de Marina	Paderne. San Pedro	Marzo
Adegas do Pazo	Paderne. Quintas	Marzo
Adegas do Mandeo	Betanzos. Carrt. de Paderne	Marzo - Abril
Adegas do Buyo	Betanzos. A Galera	Abril
Adegas do Cholas	Betanzos. A Condessa	Abril
Adegas de Doural	Betanzos. A Xerpe	Abril
Adegas do Paxaro	Betanzos. Roibeira	Abril
Adegas do Areosa	Paderne. O Batán	Abril - Maio
Adegas do Zoqueiro	Betanzos. A Xerpe	Maio

Táboa 1. Adegas do Viño do País 2018-019. Fonte: elaboración propia.