

Patrimonios y culturas del vino en riesgo de desaparición: el caso de As Adegas do Viño do País (Betanzos, Galicia)

Wine Heritage and Cultures at Risk of Disappearance: the Case of As Adegas do Viño do País (Betanzos, Galicia)

José Ramón Togores Hernani, Eva Parga Dans y Carlos Diz¹

Resumen

Las *Adegas do Viño do País* son establecimientos propios de la comarca de Betanzos (noroeste de Galicia, España) en los que se permite vender el excedente de la producción vinícola anual por parte de sus productores. Estos locales, cuyos orígenes remontan al periodo medieval, forman parte de la tradición y la cultura del vino contemporánea de la zona, donde las personas acuden a degustar el vino del año y llevan comida para compartir. Pese a la relevancia histórica, cultural y patrimonial de estos espacios, actualmente corren el riesgo de desaparecer. El presente estudio analiza, con perspectiva etnográfica, mediante aproximación sociológica y en línea con los estudios críticos del patrimonio, los factores socioculturales que emplazan a esta tradición al borde de la desaparición. Los resultados muestran una cultura vitícola singular y, por tanto, una oportunidad de favorecer su continuidad mediante su diferenciación, es decir, la adaptación de esta tradición a la modernidad fundamentada en el estudio de las *Adegas do Viño do País*.

Palabras clave: bodegas, vino del País, Betanzos, tradición, patrimonio.

1 José Ramón Togores Hernani: Universidade da Coruña, A Coruña, España, ORCID 0000-0001-7100-8163, jose.togores@gmail.com; Eva Parga Dans: Instituto de Productos Naturales (IPNA-CSIC), La Laguna, España, ORCID 0000-0002-0095-2963, eva.parga.dans@hotmail.com; Carlos Diz: Universidade da Coruña, A Coruña, España, ORCID 0000-0002-9753-7730, carlos.diz@udc.es

Abstract

The *Adegas do Viño do País* are local cellars from Betanzos (northwest of Galicia, Spain) in which it is allowed to sell the surplus of the annual wine production by its producers. These places, whose origins date back to the medieval period, are part of the tradition and culture of contemporary wine in the area, where people come to taste the wine of the year and bring food to share. Despite the historical, cultural and heritage relevance of these spaces, they are currently at risk of disappearing. The present study analyses, with ethnographic perspective and sociological approach, and in line with the critical studies of heritage, the sociocultural factors that place this tradition on the brink of disappearance. The results show a unique wine-growing culture and, therefore, an opportunity to promote its continuity through its differentiation, that is, the adaptation of this tradition to modernity based on the study of the tradition of *Adegas do Viño do País*.

Keywords: cellars, regional wine, Betanzos, tradition, heritage.

Introducción

En el actual contexto de globalización del mercado del vino y de valorización de elaboraciones singulares, este artículo aborda un patrimonio y una cultura vitivinícola única: el de las *Adegas do Viño do País* (AVP), patrimonio ligado a la comarca de Betanzos, al noroeste de Galicia, España. Las AVP son espacios en los que, sin ser establecimientos de hostelería, está permitida la venta del excedente de producción vinícola anual por parte de los cosecheros locales (Decreto 215/2012 en Xunta de Galicia, 2012), es decir, aquella parte de la producción no destinada al abastecimiento familiar.

Paralelamente, la población acude a beber el denominado *viño do país*, siempre y cuando un ramo de laurel aparezca colgado en la puerta, indicador consuetudinario de que existe una AVP y de que además se encuentra abierta (Figura 1).

Una de las particularidades de las AVP reside en que dichos establecimientos constan de amplias mesas y bancas destinados a que las personas que acuden a degustar el vino del año puedan llevar alimentos para compartir (Figura 2).

Figura 1. *O loureiro*, 2019
 Figure 1. *O loureiro*, 2019



Figura 2. AVP, 2019
 Figure 2. AVP, 2019



Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

Las AVP establecen una conexión directa entre el ámbito productivo y de consumo, renegociando las fronteras de lo público y lo privado y eliminando canales de distribución, marketing e intermediación entre sectores habitualmente segmentados en economías contemporáneas capitalistas (Alonso González y Parga Dans, 2017), y favoreciendo formas de producción tradicionales en la modernidad (Alonso González, 2017).

Sin embargo, una progresiva desaparición de las AVP causada por diversos factores, entre ellos el abandono de la vitivinicultura por parte de la población local, la falta de un relevo generacional que continúe con esta tradición, la inexistencia de algún tipo de iniciativa institucional o ciudadana encaminada a la protección y mantenimiento de la cultura del vino de Betanzos, así como el descenso progresivo del consumo de vino en una región tradicionalmente productora, genera un apremiante problema de investigación. Así, el objetivo del presente artículo es identificar y analizar los factores históricos y socioculturales que caracterizan a las AVP como medio para diferenciar y valorizar este patrimonio. El proceso de distinguir y caracterizar las singularidades culturales y vitivinícolas de las AVP en un contexto de mercado global del vino y significantes culturales asociados a este sector supone una oportunidad de favorecer su continuidad mediante su diferenciación (Parga Dans y Alonso González, 2017). En un mundo en el que parece que las personas perdieron conexión con los lugares que habitan (Diz, 2019) y donde predomina una tendencia hacia la homogenización cultural —aunque nunca absoluta ni simétrica, y a menudo contestada (Bhabha, 1994; Gupta y Ferguson, 2008)—, nos encontramos

con que la vitivinicultura genera una oportunidad para el desarrollo local, patrimonio cultural y turismo sostenible en regiones económicamente deprimidas (Alonso González *et al.*, 2017).

En consecuencia, la situación de las AVP supone un caso de estudio para analizar un patrimonio cultural en riesgo de desaparición pero que podría revertir una situación de decadencia para generar oportunidades y estrategias de desarrollo en un contexto contemporáneo, conectando con la vida real de las personas (Gondar, 1993). Por tanto, el interés y la contribución de la presente investigación reside en que las AVP, pese a enmarcarse dentro de un fenómeno cultural potencialmente diferenciador para formar parte de la promoción cultural y enoturística de la zona por parte de las instituciones del lugar, no han formado parte hasta ahora ni de las políticas de preservación ni de promoción regional (Parga Dans y Alonso González, 2019). En este sentido, el caso de las AVP conecta con los discursos críticos del patrimonio, aproximación teórica que no desliga la tradición cultural y patrimonial de cuestiones asociadas con la economía política del lugar (Alonso González, 2017), y que condicionan que unas tradiciones y patrimonios culturales sean preservados en detrimento de otros. De este modo, la supervivencia de las AVP dependerá en gran medida de diversos factores, como la capacidad de movilización por parte de las personas que mantienen este tipo de elaboración y establecimientos para preservar esta tradición, la comprensión por parte del ámbito del consumo de la tradición y singularidad de estos espacios y/o el apoyo institucional a los mismos. Tal y como se demuestra en el caso español en otros espacios y geografías, como la de los *furanchos* pontevedreses o los *guachinches* canarios, la demanda popular existente posibilita el mantenimiento de estos establecimientos y los potencia social y culturalmente sin que sean necesarias o existan políticas de conservación patrimonial detrás de ellas (Alonso González y Parga Dans, 2017).

Con la intención de entender qué está sucediendo en la comarca gallega de Betanzos, se elaboró un estudio sociológico y etnográfico entre marzo y agosto del 2019. Mediante la aplicación de varias técnicas de investigación cualitativa, como la recopilación de material de archivo y documental, revisión bibliográfica, realización de dieciséis entrevistas en profundidad y la observación participante, se documentó la tradición de las AVP. El proceso de registro y caracterización de las AVP existentes permitió reflexionar sobre su trayectoria histórica y el proceso de desaparición, así como articular acciones para favorecer su continuidad y diferenciación. Algunos de los resultados de esta investigación, como veremos, se materializaron en la creación de un mapa virtual de localización de las AVP en funcionamiento y un registro fotográfico de las mismas, iniciativas que tratan de sumar esfuerzos para revertir esta realidad.

Caracterización de la tradición de las AVP

La tradición de las AVP corresponde a un territorio con una dilatada cultura de producción, elaboración y consumo de vino, una de esas “regiones con culturas vinícolas populares ricas, aunque ignoradas y poco estudiadas” (Alonso González y Parga Dans, 2017: 2). Su ubicación geográfica puede considerarse como un factor relevante y distintivo de esta práctica cultural (Figura 3), puesto que esta zona es reconocida como uno de los medios atlánticos geográficamente extremos para el cultivo de la vid (Hernández, 2000).

Figura 3. Europa, España y Galicia
Figure 3. Europe, Spain and Galicia

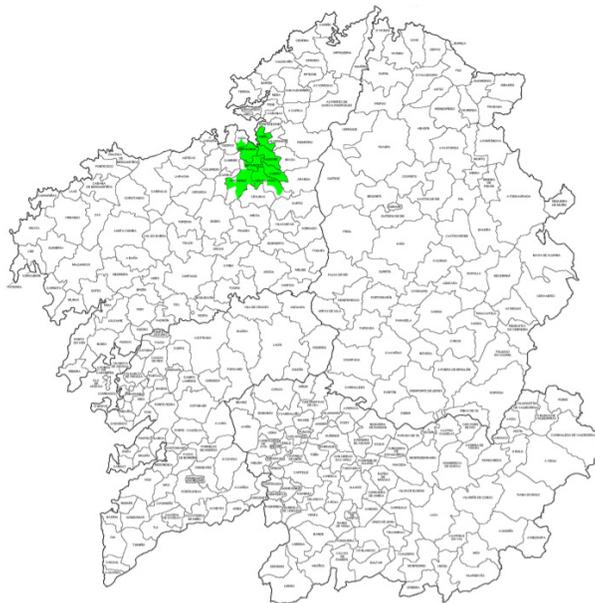


Fuente/source: DO Rías Baixas (Galicia, España).

La presencia de vino en la comarca de Betanzos (Figura 4) se encuentra documentada desde el siglo XIII, lo que lleva a suponer que esta actividad agrícola se pudiera estar practicando ya desde tiempo antes (Soutullo, 1988). Fruto de su importante pasado agrícola, del que da cuenta la existencia del gremio de los labradores en la Edad Media, el cultivo de la vid llegó a ser prácticamente monocultivo en las laderas de la ría de Betanzos desde mediados del siglo XVI (Hernández, 2000) y su abundancia era tal, que determinadas actividades como la vendimia pasaron a ser reguladas por la institución municipal (Gil, 1982). Gracias a ello, la ciudad brigantina pasó a ser considerada una geografía de referencia en el sector, un auténtico país vitícola que ya en el siglo XVII exportaba vinos a otras partes de España y que alcanzó su máximo potencial productivo en el siglo XVIII (Meijide en Hernández, 2000). Derivado de esta ocupación colectiva, era práctica habitual entre los cosecheros vender en sus domicilios el excedente de vino del año, de manera tal que llegó a constituirse en una actividad comercial, social y cultural sumamente extendida en el territorio. Una ordenanza municipal del año 1591, en la que el consistorio de Betanzos se otorgaba autoridad para regular las vendimias de las monterías que rodean la ciudad, obligaba a colocar un ramo de laurel en las puertas de las casas de los cosecheros para visibilizar e identificar este negocio (Hernández, 2000). La utilización del laurel como elemento simbólico y distintivo de la tradición se relaciona con las virtudes protectoras y benefactoras que se le atribuyen, y así, con su presencia, se favoreciera la venta del vino (Ares, 1985).

Figura 4. Betanzos (Galicia, España)

Figure 4. Betanzos (Galicia, Spain)



Fuente: elaboración propia a partir de blucus.es.

Source: own elaboration from blucus.es.

Son varios los documentos que revelan la importancia y el carácter histórico de la vitivinicultura del lugar. Respecto a la venta del vino en las casas familiares, uno de los más antiguos data del año 1750, en donde la ciudad de Betanzos respondía al interrogatorio formulado para el establecimiento de la *Única contribución*, impuesto promovido por la Corona de Castilla a mediados del siglo XVIII:

A la pregunta veinte y nueve del rreferido 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. (Vales Villamarín, 2006: 1163)

Una fotografía del muelle de la ciudad a principios del siglo XX nos muestra un ramo de laurel colgado en la fachada de una vivienda que, en este caso, anunciaba la existencia de vino a los marineros (Torres, 1997). La Figura 5 nos habla de la existencia de una tradición que ya establecida en la ciudad:

Figura 5. Muelle alrededor de 1905*Figure 5. Wharf around 1905*

Fuente/source: Francisco Javier Martínez Santiso, en Erias (2001).

Aunque se desconoce con precisión el número de AVP que pudo haber durante el siglo XX en Betanzos y su comarca, diferentes testimonios aseguran que antes había muchas más que en la actualidad. Su abundancia se debía principalmente a que la vitivinicultura constituía parte de una actividad agrícola de carácter minifundista muy presente en las formas de vida de esta población hasta finales del siglo XX. En esa época, además de servir de lugares de venta y consumo, estos espacios actuaban como centros sociales de la población, que se reunía en ellos para hablar de las circunstancias de la época, de los cultivos, del vino, etc., reflejando el carácter local y cercano de la tradición. El hecho justifica la consideración de que las AVP representan todavía hoy “espacios de gran interés sociocultural ya que vertebran unas relaciones de marcado componente popular, informal y de cercanía” (Fábregas Oliveras *et al.*, 2018: 19).

Todo ello permite afirmar que tanto la elaboración de vino como su venta en bodegas familiares forman parte de las raíces de esta comarca, entendidas como “aquellas costumbres y comportamientos que dan estabilidad y consistencia a una población, elementos que resulta importante proteger y conservar por el bien de la cultura local” (Vales Villamarín, 1985: 165).

Funcionamiento de las AVP

En las AVP se cuelga el ramo de laurel desde el momento en que los bodegueros “abren el vino” y hasta que se agotan las existencias. Hasta la campaña 2018-2019 el periodo de apertura abarcaba desde noviembre hasta los meses de verano, abasteciendo a la población durante casi todo el año. Algunas personas mantienen desde hace tiempo una fecha fija o aproximada de apertura,

de forma que los aficionados a la tradición conocen de antemano cuándo deben acercarse para saber si se abrió tal o cuál bodega. Hoy en día el calendario de apertura responde a criterios funcionales, procurando algunos bodegueros no coincidir con otros en el tiempo para conseguir una mayor afluencia de clientes y así darle salida al vino lo más rápido posible. Sin embargo, a pesar del reducido número de AVP que existen en la actualidad en comparación con épocas anteriores, varias de ellas pueden coincidir abiertas durante el mismo periodo.

El funcionamiento de las AVP distingue a estos espacios de otros que tienen una razón de ser y un funcionamiento similar en otros lugares de Galicia, como por ejemplo los *furanchos*, en la provincia de Pontevedra. Una de las características diferenciadoras de las AVP radica en la costumbre de la clientela de llevar su propia comida para acompañar el trago. En los establecimientos *betanceiros* no se elabora ningún tipo de comida y, aunque también hay personas que acuden únicamente a beber, es habitual que la gente se presente con algún almuerzo. Además, en estas bodegas es frecuente que la clientela comparta mesa, lo que facilita la conversación y predispone a compartir la comida (Figura 6). La ausencia de divisiones incluye también a los bodegueros, con quienes tampoco hay barreras y muchas veces se encuentran sentados junto a los consumidores.

Figura 6. AVP Adegas do Zoqueiro, 2019

Figure 6. AVP Adegas do Zoqueiro, 2019



Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

Una particularidad de estos establecimientos tiene que ver con su temporalidad, aspecto recogido en la costumbre de preguntar entre consumidores quién tiene abierto, para saber cuándo y dónde se puede ir a degustar el vino del País. Aunque con diferencias entre ellas, la mayor parte de las AVP no suelen abrir más de dos o tres meses al año, debido principalmente a su producción, la cual, dependiendo del volumen de la cosecha del año, puede oscilar en torno a los diez hectolitros. No obstante, algunas AVP donde se producen mayores cantidades, permanecen en funcionamiento algunos meses más. La mayor o menor afluencia de clientes y la coincidencia o no con otras AVP abiertas son factores que también pueden influir en el tiempo de apertura.

En cuanto a los productos que ofrecen, además de vino y aguardiente, actualmente en varias AVP también se sirve café, refrescos y algún licor casero. Ampliar la carta supone un cambio respecto a los productos que tradicionalmente se vendían en estos espacios y que se limitaban a los derivados de la uva, lo que refleja una adaptación flexible de los bodegueros a las demandas de la clientela contemporánea. De todos modos, algunos siguen rechazando tales variaciones en sus bodegas para no asumir una mayor carga de trabajo o por evitar conflictos con los locales hosteleros o con la administración.

Otra singularidad de estos espacios, es que muchos son conocidos por el apellido o el apodo de la persona o familia que los regenta. El sobrenombre suele estar relacionado con algún motivo por el que se caracteriza y se les conoce socialmente, poniendo de manifiesto el carácter rural, relacional y vecinal que rodea la tradición (Torres y Cuns, 1989). Así, hoy mantienen su apodo la *Adega do Zoqueiro*, llamada así por el abuelo del cosechero actual; la *Adega do Carpinteiro*, debido a la profesión del propio bodeguero; la *Adega do Cholas*, que mantiene el nombre del padre de la bodeguera; la *Adega do Portugués*, vinculado a los orígenes de su propietario; además de la *Adega do Paxaro*, la *Adega do Areosa* y la *Adega de Brais*. También es común entre la clientela de las bodegas referirse a los espacios omitiendo su nombre y apelando al producto que se ofrece en las mismas, en un ejercicio de metonimia, bajo la frase de *imos ó Viño do País* (vamos al vino del País). Tales formas coloquiales para referirse a las AVP son las más usadas por la gente que acude a ellas con asiduidad.

Evolución de las AVP

La evolución de las AVP discurre paralelamente a los cambios socioeconómicos y culturales ocurridos en la comarca de Betanzos desde finales del siglo pasado hasta hoy. Las transformaciones supusieron, por una parte, el progresivo abandono de las formas de subsistencia familiar ligados al trabajo en el campo propios de los modos de vida precapitalistas (Alonso González, 2017) que, aunque aún presentes, constituyen una excepción en las modernas formas de vida. Para muchas economías domésticas de esta comarca, la producción y venta de vino en bodegas particulares podía suponer una suma importante de ingresos (Ares, 1985), por lo que era común que las familias reservaran parte de sus terrenos al cultivo de la vid. Al dejar de ser rentable, la actividad vitivinícola fue abandonada por sus habitantes, arrastrando con ella a las bodegas tradicionales.

Por otra parte, la aparición de nuevos modelos de planificación de los cultivos traídos del extranjero en la década de los noventa, junto con la introducción de maquinaria agrícola que facilitaba y hacía el trabajo más eficiente, coincidieron en el tiempo con la venta del vino en diferentes espacios de consumo y socialización (Parga Dans y Alonso González, 2017). Estos cambios sucedieron de forma paralela al surgimiento de normativas reguladoras del vino producido en España, como la Indicación Geográfica Protegida (IGP) en el año 2000, que reconoce los caldos elaborados en este territorio bajo la denominación *Viño da Terra de Betanzos*. A partir de entonces comenzó a elaborarse en la comarca otra tipología de vino, apostando por una selección y recuperación de variedades autóctonas y por una mayor tecnificación del sistema productivo, dando lugar a vinos monovarietales con una tipicidad determinada que trataba de encajar en los parámetros de calidad y gusto contemporáneos (Parga Dans et al., 2019).

Algo más tarde surgirían las primeras normativas reguladoras de estos espacios y su actividad, en el Decreto 116/2008 (Xunta de Galicia, 2008) y el Decreto 215/2012 (Xunta de Galicia, 2012) con la intención de diferenciarlos de los establecimientos hosteleros y de restauración con los que podían entrar en conflicto. A pesar de que la ley incluía Betanzos como zona geográfica de aplicación, la legislación iba principalmente dirigida a regular los establecimientos de la provincia de Pontevedra y no los de A Coruña, no adecuándose así a las particularidades de las bodegas betanceiras. Hoy, el consistorio brigantino tiene delegado el encargo de elaborar una ordenanza municipal sobre las AVP mientras su ausencia deja a estos espacios y a sus responsables en una situación de alegalidad. Esta situación lleva a preguntarse cuál es el papel que juegan las instituciones en el mantenimiento y cuidado del patrimonio de aquellas tradiciones de la comunidad que representan (Roura-Expósito, 2019). Así mismo, la desconexión de las instituciones locales con la tradición y sus protagonistas ponen de manifiesto la brecha que estas tienen con los conflictos sociales contemporáneos (Estalella, 2017).

A pesar de no existir un registro oficial de las AVP, su número ha ido disminuyendo progresivamente y de manera más acusada desde finales del siglo XX, aunque posiblemente este declive comenzó con anterioridad. Una publicación de la *Festa do Viño de Betanzos* (Figura 7), celebrada por primera vez en 1985, contabilizaba cuarenta AVP. En diferentes documentos posteriores se puede comprobar cómo con el paso del tiempo cada vez eran menos las bodegas tradicionales en funcionamiento. El último recuento previo a esta publicación identificaba una veintena de AVP (Torres, 2008), visibilizando la alarmante situación en la que se encontraba la supervivencia de estos establecimientos.

Figura 7. El vino de Betanzos. Guía de bodegas, 1985
Figure 7. Betanzo's wine. Winery guide, 1985



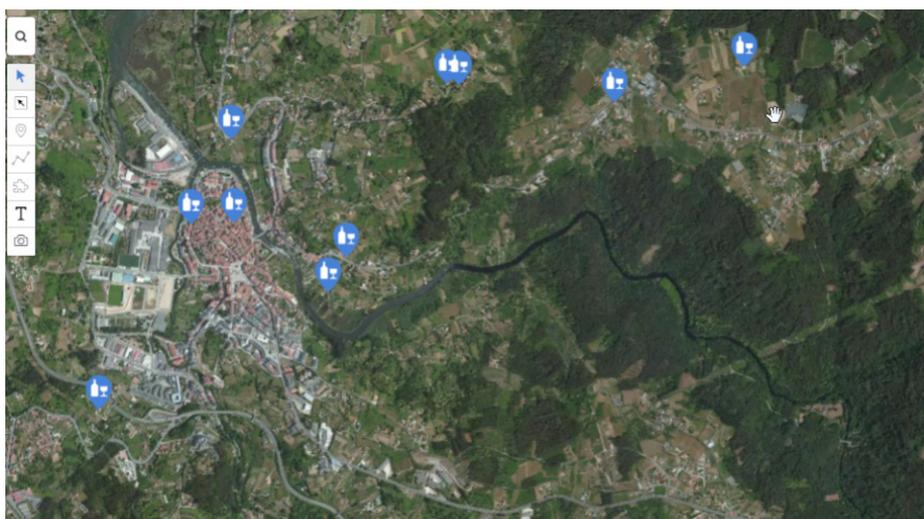
Fuente/source: Asociación de Colleiteiros de Viño de Betanzos.

AVP en la actualidad

En la campaña 2018-2019 abrieron un total de quince AVP entre los ayuntamientos de Betanzos (10), Paderne (4) y Coirós (1), aunque cabe la posibilidad de que hubiera alguna más en estos u otros ayuntamientos. Como se puede observar en el mapa virtual de localización de las AVP resultado de esta investigación (Figura 8), las bodegas se encuentran bastante dispersas, distanciadas unas de otras y alejadas del núcleo urbano, lo que dificulta el acceso a las mismas. Al contrario que en épocas pasadas, hoy en día solo tres AVP se encuentran en la ciudad de Betanzos, estando las otras a las afueras o en otros ayuntamientos, lo cual dificulta que personas foráneas o ajenas a la tradición conozcan estos sitios, puesto que no existen otros canales de difusión más que el boca a boca entre sus conocedores.

Figura 8. Mapa virtual de AVP, 2019

Figure 8. Virtual map of AVP, 2019



Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

En general, existe una gran heterogeneidad dentro de la propia tradición, reflejando tanto el proceso de cambio experimentado por las AVP en los últimos años como la pluralidad de formas en que hoy se reproduce. Esta diversidad responde coherentemente al carácter dinámico de toda tradición (Fernández de Rota, 2005; Arévalo, 2014) y a los diferentes ritmos e intensidades con que los cambios fueron introduciéndose en la vitivinicultura de la comarca. Las particularidades de las AVP varían en lo que tiene que ver con los tiempos de apertura, las características físicas de los espacios, las tipologías y los precios del vino, los productos que ofrecen y las formas de producción. A pesar de estas divergencias, también existen similitudes en cuanto a otras cuestiones, como los horarios o la nomenclatura con la que sus propietarios se refieren a estos espacios.²

2 Existe un rechazo generalizado de los bodegueros y bodegueras a llamar a sus bodegas como furanchos, entre otras cosas, porque ellos no ofrecen ningún tipo de comida.

Características físicas de las AVP

El espacio físico de las bodegas suele ser los bajos de las casas donde viven los bodegueros o aldeanos habilitados para la actividad, lo que da cuenta del carácter familiar de las prácticas. Únicamente la *Adega do Porto* (Figura 9) y la *Adega do Paxaro* (Figura 10), con más de treinta y cuarenta años de actividad respectivamente, se encuentran en la actualidad en un lugar diferente al de la casa familiar. Se trata de las dos AVP en funcionamiento más antiguas de la comarca y donde aparentemente sus instalaciones apenas sufrieron cambios. Ambas responden a una tipología de bodega con capacidad reducida, mantienen el frío y con escasa iluminación, aspectos que permitían la conservación del vino del año antes de la introducción de tecnologías modernas. La decoración escasea y únicamente cuentan con los utensilios mínimos necesarios: mesas, bancos, jarras, vasos y tablas de madera para uso de la clientela. Basta entrar en estos espacios para percatarse de su longevidad y hacerse una idea de cómo podían ser muchas AVP antes de modernizarse.



Figura 9. *Adega do Porto*, 2019
Figure 9. *Adega do Porto*, 2019



Figura 10. *Adega do Paxaro*, 2019
Figure 10. *Adega do Paxaro*, 2019

Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

Actualmente la mayoría de las AVP son amplias y pueden dar cabida a bastante gente, en algunos casos, hasta ochenta personas. Como se puede apreciar en la Figura 11, están ocupadas por grandes mesas y bancos colocados próximos unos de otros, lo que facilita la conversación con la gente que comparte tablero o con las personas que están sentadas cerca. Tal particularidad favorece la creación de un ambiente familiar y de confianza que caracteriza a esta tradición: “as bodegas son para estar en comunicación” (E11). Algunas tienen a la vista los barriles (Figura 12) o los depósitos de acero (Figura 13), de tal manera que es posible saber en todo momento y con transparencia qué vino se está bebiendo, aspecto apreciado por los consumidores habituales (Torres, 2008). Sin embargo, la prioridad de dar cabida a más gente o bien el hecho de evitar cambios de temperatura perjudiciales para el vino llevó a varios bodegueros a utilizar un espacio separado para almacenarlo.



Figura 11. Adega do Zoqueiro / Toñito, 2019
Figure 11. Adega do Zoqueiro / Toñito, 2019



Figura 12. Adega do Carpinteiro, 2019
Figure 12. Adega do Carpinteiro, 2019

Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

Figura 13. *Adega do Areosa, 2019*
Figure 13. Adega do Areosa, 2019



Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

En general, las AVP evolucionaron conformándose en espacios acogedores, limpios y cuidadosamente decorados. Entre sus transformaciones observamos diversos elementos que reflejan la adaptación de las AVP a la modernidad, confirmando la idea de que la permanencia de la tradición no tiene porqué andar a mal con el progreso (Gondar, 1993). Así, algunas cuentan con televisor (principalmente para entretenimiento de los bodegueros), puntos de electricidad o estufas para caldear el ambiente, elementos que mejoraron notablemente la estancia de la clientela (Figura 14).

Figura 14. *Adega do Mandeo, 2019*
Figure 14. Adega do Mandeo, 2019



Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

Las formas de producción

La vitivinicultura que rodea la tradición de AVP se caracteriza por el hecho de que algunos vitivinicultores mantienen, en diferente grado, ciertos procedimientos, materiales y herramientas de carácter preindustrial, trabajando como sus antepasados y produciendo “*coma sempre se fixo*” (E8). Ello se aprecia en determinadas prácticas, como el uso de las lagaretas para *torcer el vino* (Figura 15), el mantenimiento de los *topes* y de los *bocois*, así como de los métodos tradicionales de limpieza con cadenas (Figura 16), el uso de herramientas agrícolas para remover la *maja* (Figura 17) o el filtrado del mosto con cestos de mimbre³ (Figura 18). Los elementos singulares en la elaboración del vino de Betanzos constituyen un ejemplo de cómo ciertas prácticas ligadas a la tradición vinícola del lugar permanecen en el tiempo integrándose en la modernidad, manteniendo su autenticidad y diferenciándose de las nuevas formas de producción.

Figura 15. Lagareta, 2019

Figure 15. Press, 2019



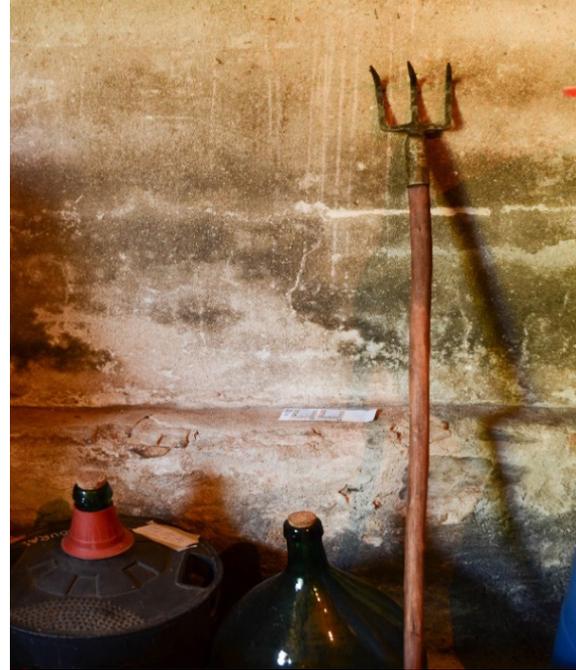
Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

³ *Torcer el vino*: expresión referida a la acción de prensar la uva para extraer el mosto. *Topes*: recipiente de capacidad indeterminada. Aquí se refiere a los barriles de madera que pueden oscilar aproximadamente entre los cincuenta y los doscientos cincuenta litros. *Bocoi*: recipiente de madera destinado a contener principalmente vino, más grande que el barril, con una capacidad media entre trescientos y setecientos litros. *Maja*: derivado de la palabra “maga”, residuo de las uvas que queda en el lagar después de pisarlas y quitarles el zumo, también llamado bagaño, bagazo, bagullo o bullo (Real Academia Galega, 2019).

Figura 16. Bocoi y cadenas, 2019
Figure 16. Hogshead and chains, 2019



Figura 17. Rasqueta, 2019
Figure 17. Scraper, 2019



Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

Figura 18. Cesto de mimbre, 2019
Figure 18. Wicker basket, 2019



Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

La introducción de maquinaria en la vitivinicultura que opera alrededor de las AVP se vio condicionada tanto por la orografía de los cultivos como por la capacidad económica y la proyección futura de los productores respecto a la actividad. Como explica uno de ellos: “O viño do país non era monocultivo [...], era unha parte máis da túa agricultura, ocupaba un espacio, físico, no terreno, as medias ladeiras, as ladeiras que non valían para agricultura” (E6). En consecuencia, los viñedos fueron planificados en una época en que era común hacer las barras⁴ y plantar los baceles a poca distancia entre sí, aprovechando el espacio para conseguir la máxima producción posible, criterios observables en la Figura 19. Así, hay cultivos que se encuentran en terrenos de difícil acceso y a una distancia que imposibilita el paso de maquinaria que facilite la realización de las tareas que el cultivo exige. Si bien varias personas pensaron en renovar su maquinaria y herramientas de trabajo, la falta de un relevo generacional que continúe su actividad los paraliza, como detalla un bodeguero: “*se un día eu enfermo ou non podo facelo, non hai quen continue detrás, e daquela, meter unha inversión en cartos...*” (E11).

Figura 19. Cultivo tradicional en Betanzos, 2019
Figure 19. Traditional cultivation in Betanzos, 2019



Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

Pese a la persistencia de estos modos tradicionales de producción, varios mecanizaron dentro de lo posible su trabajo, haciéndolo más cómodo y eficiente. Los avances en la automatización con respecto a las prácticas tradicionales se pueden observar en que todos los productores cuentan con una estrujadora para triturar la uva, quedando prácticamente relegado al pasado el pisado de uva en tinajas de madera (Figura 20).

4 *Barras*: expresión local para referirse a la plantación de vides en filas. *Baceles*: vides.

Figura 20. Tinaja de madera, 2019
Figure 20. Wooden jar, 2019



Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

Otra maquinaria menos extendida en su uso es la despalilladora, que además de estrujar el fruto, lo separa del raspón, lo que, según ciertos productores, reduce notablemente los niveles de acidez que aún hoy se asocian al vino del País. Estas y otras transformaciones, como la decisión de replanificar los cultivos (Figura 21), llevaron a algunos a evolucionar hacia otro modelo de viticultura y a producir vinos monovarietales como forma de adaptación al consumo y a la construcción social del gusto del vino en la actualidad (Parga Dans *et al.*, 2019).

Figura 21. Planificación moderna de los cultivos en Paderne, 2019
Figure 21. Modern crop planning in Paderne, 2019



Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

El vino del País

La denominación vino del País comienza a popularizarse aproximadamente a partir de mediados del siglo XX, sustituyendo a la de *Viño da Terra* utilizada con anterioridad para referirse a los caldos elaborados en este territorio (Torres, 2008). La expresión “del País” alude a una forma de identificar y asociar el vino elaborado en esta comarca con una geografía concreta, expresado de forma nacional con el doble objetivo de aportar una valoración positiva al producto local y de reforzar los lazos comunitarios (Billig, 2012).

La tipología de vino que se puede encontrar en las AVP está directamente relacionada con la infraestructura y la disponibilidad económica que los bodegueros y las bodegueras tienen. Considerando estos aspectos, podemos encontrar tintos tradicionales y tintos y blancos monovarietales. Todos estos caldos son producidos, almacenados y vendidos en la comarca de Betanzos, por lo que pueden ser reconocidos bajo la misma denominación (Soutullo, 1988) en lo que resulta ser una propuesta que refleja la evolución y ampliación del concepto Viño do País y que contempla la diversidad y riqueza de los vinos que en estos espacios se ofrecen. Tal delimitación es más abierta y flexible que la concepción que identifica como Viño do País a aquel que se lleva realizando mayoritariamente en el territorio de Betanzos desde el siglo XX y hasta la llegada de la enología a la comarca a finales del mismo siglo. El origen de este vino surge de la renovación de castas que supuso la aparición de enfermedades de la uva como el oidio, el mildiu y la filoxera a finales del siglo XIX y que conllevó la introducción de especies foráneas más productivas pero no adaptadas a la climatología de la zona. En palabras de un vitivinicultor, “o típico, digamos duns [...] 40 ou 50 anos para aquí, era un viño mezclao, de uva branca e uva tinta, era un viño cun nivel de acidez alto, cun color tirando a clarete” (E3) (Figura 22). Aunque popularmente se le llama tinto a este tipo de vino, su tonalidad depende de las castas empleadas y del tiempo de tinaja que se le dé al mosto, de tal manera que “en función de la cantidad de variedades tintas y del tiempo de tinaja, sale más o menos cargado de color” (E16).

Figura 22. Mezcla de variedades tintas y blancas

Figure 22. Mix of red and white varieties



Fuente: José Doporto, año desconocido. Source: José Doporto, unknown year.

Las variedades tintas presentes en estos vinos pueden ser, entre otras, mencía, serradelo, brancellao, alicante, gran negro, producto y garnacha, mientras que las blancas son principalmente agudelo, blanco legítimo, godello, treixadura o jerez. La tipicidad de este vino se define por su alta acidez, un cierto verdor y una baja graduación, que puede oscilar entre los ocho y los diez grados. Coloquialmente se denomina como de *trago largo*, ya que permite un consumo elevado del mismo, constituyendo una de las particularidades que agradecen sus consumidores. A día de hoy, en más de la mitad de las AVP se ofrece esta tipología de vino que algunos consideran el propio de las AVP y el auténtico vino del País. Como definía Soutullo “en una apreciación global [...] es un vino joven y verde, fresco, afrutado, ligero o suave y transparente” (Soutullo, 1988: 51).

Por otra parte, en las AVP también podemos encontrar vinos monovarietales, principalmente elaborados con la variedad mencía en tintos, y blanco legítimo, agudelo y godello en blancos. Tanto su producción como su elaboración responde a una nueva vitivinicultura instaurada en la comarca a partir de la introducción de la influencia francesa, correspondiendo en el tiempo con la transformación del mercado del vino que supuso la entrada de las normativas reguladoras y la deslocalización para su venta (Parga Dans y Alonso González, 2017). Algunos de sus productores consideran el tinto tradicional como un producto del pasado al cual le achacan la mala fama que hoy tienen los vinos de la comarca, puesto que entienden que manchó el prestigio que tenían los vinos *betanceiros* elaborados con variedades de uva autóctona (Monteagudo, 1951). Estos vinos modernos corresponden a otro tipo de parámetros, entre otros, una menor acidez y una mayor graduación; en palabras de un vitivinicultor de la zona, “*a cultura cambiou e a adaptación ós tempos modernos, por consumo de viño, pasa por facer viño de calidad, de alta calidad*” (E3).

Los bodegueros y las bodegueras

El perfil que más abunda entre bodegueros y bodegueras es el de personas jubiladas mayores de 65 de años. Todas ellas mantienen la actividad como una ocupación que les aporta otras satisfacciones más allá de las puramente económicas, como el estar en contacto con la población, conocer gente nueva, estar ocupados, mantener el cultivo familiar o disfrutar del ambiente que se genera en estos espacios. No obstante, cuatro AVP son gestionadas por personas más jóvenes, hijos de cosecheros que compaginan esta actividad con su profesión: la *Adega do Zoqueiro/Fernando*, la *Adega do Faustino/ Toñito*, la *Adega do Paxaro* y la *Adega de Brais*. Para ellos se trata de una actividad económica secundaria que les aporta suficientes beneficios para mantenerla, lo que, junto con el gusto por la vitivinicultura y la cultura local, les motiva a perpetuar la tradición. Casi todos, mayores o jóvenes, recogen la actividad agrícola y estas bodegas en particular, como una forma de herencia familiar que decidieron continuar.

En cuanto al origen de las personas que regentan estos espacios, casi todas son de procedencia local, aunque también hay bodegueros de ayuntamientos cercanos (Sada y Pontedeume) y de otras zonas de Galicia (Noia) e incluso de Portugal. Existe una predominancia de bodegueros sobre bodegueras y únicamente el nombre de tres bodegas se vinculan a la mujer de la casa o a su familia: la *Adega de Marina*, la *Adega do Doural* y la *Adega do Cholas*. A pesar de esta predominancia masculina, son muchas las mujeres que apoyan o sustituyen a sus maridos en los trabajos

de cultivo, elaboración o venta, actividad esta última donde generalmente no hay diferenciación entre unos y otras.

Un aspecto que tienen en común los bodegueros y bodegueras con descendencia, es que no tienen la seguridad de que ésta vaya a continuar con la tradición. La falta de relevo generacional constituye uno de los factores clave en la actual situación de decadencia de las AVP, como resume un bodeguero: *“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”* (E10). En esta línea, predomina un discurso poco esperanzador y sus esfuerzos se centran exclusivamente en el mantenimiento y disfrute de la tradición, mostrando una actitud favorable en su actividad y no dejando que la falta de un relevo seguro condicione el presente de las AVP.

La clientela

El análisis del tipo de clientes que acuden a las AVP evidencia otro de los factores que pueden condicionar negativamente el futuro de estos espacios, puesto que el grueso de la clientela es, aunque con excepciones, gente mayor, que pasa de los cincuenta, siendo menos frecuente la presencia de juventud. La gente joven que acude a dichos establecimientos lo hace principalmente en pandillas y para festejar, aunque en menor medida que la gente mayor y que en épocas anteriores.⁵

Hoy en día se pueden distinguir dos tipos de clientela. Por un lado, está el público tradicional, que cada vez es menor debido a los impedimentos de la edad o a su muerte. Este público está compuesto por la “gente de bodega” (E12), personas que llevan años acudiendo a las AVP y de las que muchas defienden el tinto tradicional como el auténtico vino del País y el propio de esta tradición. Después *“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 la que prefiere vinos tintos y blancos diferenciados y la que puede demandar otro tipo de bebidas, como agua o refrescos.

En cuanto al género, el perfil mayoritario de quienes acuden a las AVP es principalmente masculino. Aunque en la actualidad es más frecuente encontrar mujeres en las bodegas, su presencia casi siempre es inferior. Muchas de ellas acuden en pandillas o acompañadas por sus maridos y amistades, siendo pocas las mujeres que van solas. Por el contrario, es frecuente encontrarse con hombres que se presentan en solitario y que allí se juntan con otros, ya que muchos de ellos se conocen. Además de la población local, sigue siendo habitual la presencia de clientela de otros ayuntamientos de la comarca como Paderne, Miño, Bergondo, Coirós, Sada e incluso de otros más lejanos como A Coruña o Ferrol.

5 Recientemente un proyecto juvenil denominado Pesquedellas trata de promocionar el folclore tradicional entre la juventud de Betanzos con las AVP como espacio donde reactivarlo. Al respecto, véase <<https://www.facebook.com/pages/category/Musician-Band/Proxecto-Pesquedellas-102549834437266/>> (consultado el 26/08/2020).

Todos los protagonistas de la tradición coinciden en que la asistencia a las AVP descendió mucho en los últimos años, y con ello “*o que antes vendíase nun mes agora faise en dous ou tres*” (E3). No obstante, actualmente sigue acudiendo un número considerable de gente al vino del País, principalmente los fines de semana, manteniéndose el ambiente familiar y festivo que caracteriza la tradición (Figura 23).

Figura 23. Clientela de la *Adega do Becerra*, 2019
Figure 23. Clients from the Adega do Becerra, 2019



Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

Conclusiones

Teniendo en cuenta lo hasta aquí expuesto, urge reflexionar sobre posibles vías a futuro que pudieran revertir y transformar la trayectoria de esta tradición y que incorporen los cambios necesarios que permitan a las AVP adaptarse al contexto actual de globalización del mercado del vino y valorización de elaboraciones singulares. En un principio, parece necesario incidir en los condicionantes socioeconómicos que dan lugar a la situación de la vitivinicultura de la comarca y que están repercutiendo negativamente en la supervivencia de la tradición, puesto que no incitan a un relevo generacional. Desde esta óptica, la reinención de la tradición inherente a tantos procesos históricos (Hobsbawn y Ranger, 2002) pasaría en este caso por adaptar la vitivinicultura local a la lógica capitalista que permite sobrevivir a las actividades humanas cuando son capaces de generar un rendimiento económico que estimule a las personas a continuarlas (Alonso González, 2017). Tal y como se demostró en el resurgimiento de otras zonas geográficas con culturas vitivinícolas en decadencia, como el Priorat (Alonso González *et al.*, 2017), el aumento de los precios de la uva parece un factor indispensable en la recuperación del sector. Existen además otros modelos políticos y económicos que favorecen la continuidad de territorios y vinos singulares como los de Betanzos (Alonso González y Parga Dans, 2017), que invitan a cuestionar cuáles son las medidas que se deberían aplicar aquí para revertir la situación de la vitivinicultura y que no se están desarrollando. La situación de las AVP vislumbra la necesidad

de introducir políticas renovadas y nuevos estímulos en el sector vinícola local para que esta antigua actividad productiva pueda adaptarse al contexto socioeconómico actual, posibilitando así su recuperación. Tal posicionamiento parece necesario cuando de forma paradójica el declive de la tradición de las AVP está ocurriendo en el mismo momento en que el volumen de vino no deja de aumentar en Galicia (Alonso González y Parga Dans, 2018) y donde los *furanchos* de las Rías Baixas están viviendo un auge como práctica cultural y reclamo turístico (Taboada, 2017).v

En un momento de debilidad como el que está experimentando la cultura vitivinícola local, una de las posibilidades que tienen las AVP para sobrevivir reside en la capacidad de reinención que sobre ellas apliquen los diferentes agentes sociales que operan en su entorno. Es una idea fundamentada en la potencialidad creativa de las poblaciones que, impulsadas por los cambios socioeconómicos que suponen la evolución de las sociedades, demostraron que es posible transformar los estilos de vida, las formas de producción y las costumbres sociales como una forma de adaptación a las exigencias de la modernidad, sin que por ello se pierda la identidad cultural de las tradiciones (García Canclini, 2001). Es en esta línea donde cabe abrir la posibilidad de que a partir de la combinación de los elementos tradicionales y modernos existentes alrededor de las AVP se pudieran originar iniciativas que deriven en la formulación de nuevos procesos de hibridación cultural⁶ en la comarca, procesos que aún están por aparecer y que pudieran suponer la pervivencia de la tradición. Dicho posicionamiento lleva a dirigir la mirada a aquellas iniciativas locales que apuestan por otro modelo de viticultura y por la elaboración de vinos de calidad que requieren una revalorización de sus costes (Parga Dans y Alonso González, 2017). Esta nueva vitivinicultura parece seguir la tendencia impulsada por el movimiento *terroirista* que defiende las potencialidades y singularidades de los vinos elaborados en zonas geográficas limítrofes de producción como la de Betanzos, proponiendo replanificar los cultivos, introduciendo variedades de uva local y utilizando los terrenos mejor calificados para el cultivo (Alonso González, Parga Dans, 2018). Visto que el modelo de producción vinícola actual no es sostenible en un modelo de mercado de AVP, los nuevos emprendedores proyectan sus vinos hacia otro tipo de mercados. En la apuesta por el vino producido en esta geografía sería interesante no olvidar las AVP, puesto que “la distinción puede tener lugar con una raíz de la tradición y su reconocimiento” (Alonso González y Parga Dans, 2017: 2). La transformación del sector vitivinícola local podría impulsar la creación de una nueva demanda y de paso servir de reclamo para la implicación de las nuevas generaciones, siendo quizá este último factor el más importante para el futuro de la tradición. Nuevas entidades, como la Asociación de Adegueiros Viño da Terra de Betanzos o proyectos como Conexión Mandeo, además de otras iniciativas empresariales vitivinícolas, tratan de poner en valor la vitivinicultura de la zona. La combinación de las AVP con la vitivinicultura del terroño (Club Matador, 2015) es una vía que aún está por ser experimentada pero que ya está comenzando a formarse como una posibilidad en la mente de más de alguno de los bodegueros.

6 La hibridación en ciencias sociales se entiende como aquellos “procesos socio-culturales en los que las estructuras o prácticas discretas, que existían en forma separada, se combinan para generar nuevas estructuras, objetos y prácticas” (García Canclini, 2001: 15).

Bibliografía

- Alonso González, P. (2017). *El antipatrimonio: fetichismo y dominación en maragatería*. Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Sociológicas.
- Alonso González, P. y Parga Dans, E. (2018). "The 'Terroirist' Social Movement: the Reawakening of Wine Culture in Spain". *Journal of Rural Studies* 61: 184-196.
DOI <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2018.04.014>
- _____. (2017). "Furanchos and Adegas: Exploring Symmetry through Wine Cultures in Galicia and Alentejo". *Cultural Geographies* 24(4): 639-646.
DOI <https://doi.org/10.1177/1474474017719070>
- Alonso González, P., Parga Dans, E. y 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.
- Arévalo, J. (2004). "La tradición, el patrimonio y la identidad". *Revista de estudios extremeños* 3: 925-956.
- Bhabha, H. (1994). *El lugar de la cultura*. Buenos Aires, Manantial.
- Billig, M. (2015). *Nacionalismo banal*. Madrid, Capitán Swing.
- Club Matador (2015). "Manifiesto Club Matador: Los viñedos de excepción". *Club Matador*. En http://www.sevi.net/attachment/3233/c16057%20ManifiestoVinCM.pdf?g_download=1 (consultado el 05/09/2020).
- Diz, C. (2019). "Maneras de vivir: emoción, política e identidades en movimiento". *ANDULI, Revista Andaluza de Ciencias Sociales* 18: 93-117. DOI <https://doi.org/10.12795/anduli.2019.i18.05>
- Erias, A. (2001). *Betanzos fotográfico. Imaxes dos séculos XIX e XX*. Betanzos, Concello de Betanzos. En http://archivomunicipal.betanzos.net/archivo_traballos/2001_betanzos_fotografico_alfredo_arias_jm_veiga.pdf (consultado el 25/08/2020).
- Estalella, A. (2017). "Cuidar de la participación (y no inventarla)". *Prototyping*. En <http://www.prototyping.es/participacion/cuidar-de-la-participacion-y-no-inventarla> (consultado el 25/08/2020).
- Fábregas Oliveras, B., Roura-Expósito, J., Llobet i Gràcia, O. y Camp i Escribano, L. (coords.). (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, J.A. (2005). *Nacionalismo, cultura y tradición*. Barcelona, Anthropos.

- 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, M. (1993). “¿Galiza mañá? Patrimonio cultural: como e para que”. En Gondar, M. *Crítica da razón galega. Entre nós mesmos e nós-outros*. Vigo, A Nosa Terra: 225-244.
- Gupta, A. y Ferguson, J. (2008). “Más allá de la ‘cultura’: espacio, identidad y las políticas de la diferencias”. *Antípoda* 7: 233-256. DOI <https://doi.org/10.7440/antipoda7.2008.10>
- Hernández, J. (2000). *Informe sobre la vitivinicultura de la comarca de Betanzos*. Ourense, Estación de Viticultura y enología de Galicia.
- Hobsbawm, E. y Ranger, T. (eds.). (2002). *La invención de la tradición*. Barcelona, Crítica.
- Monteagudo, L. (1951). “La fiesta de los Caneiros, ¿guarda alguna relación con la ‘Vinalia rustica’ que celebraban los romanos?”. *Anuario Brigantino* 3: 25-45.
- Parga Dans, E. y 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. DOI <https://doi.org/10.1016/j.annals.2018.10.011>
- _____. (2017). “‘Marketing Quality’ in the Food Sector: Towards a Critical Engagement with the ‘Quality Turn’ in Wine”. *Geoforum* 85: 5-8. DOI <https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2017.07.005>
- Parga Dans, E., Alonso González, P. y Macías Vázquez, A. (2019). “Taste and Knowledge: the Social Construction of Quality in the Organic Wine Market”. *Human Ecology* 47(1): 135-143. DOI <https://doi.org/10.1007/s10745-019-0051-1>.
- Real Academia Galega. (2020). *Diccionario de la Real Academia Galega*. En <https://academia.gal/diccionario> (consultado el 05/09/2020).
- Roura-Expósito, J. (2019). “El discreto encanto de la participación en el proceso de patrimonialización de la Casa del Pumarejo (Sevilla)”. En Sánchez-Carretero, C., Muñoz-Albaladejo, J., Ruiz-Blanch, A. y Roura-Expósito, J. *El imperativo de la participación en la gestión patrimonial*. Madrid, CSIC: 79-109.
- Soutullo, R.P. (1988). *Posibilidades técnicas y comerciales de los vinos típicos de Betanzos*. Lugo, Escola Universitaria de Enxeñaría Técnica Agrícola.
- 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*. En https://www.lavozdegalicia.es/noticia/alsol/2017/07/29/furancho-furancho-rias-baixas/0003_201707G29P31992.htm (consultado el 05/09/2020).

- Torres, X. (2008). "As 'bodegas' do viño en Betanzos". *Revista ADRA* 3: 11-24.
- _____. (1997). "Foto memoria dunha vila (III)". *Anuario Brigantino* 20: 305-306.
- Torres, X. y Cuns, J. (1989). *Alcumes recollidos en Betanzos*. Betanzos, Concello de Betanzos.
- Vales Villamarín, F. (2006). *Obra Completa: aproximación a la Historia de Betanzos y su comarca*. Betanzos, Briga Edicións.
- _____. (1985). "Raíces". *Anuario Brigantino* 8: 165-170.
- Xunta de Galicia (2012). "Decreto 215/2012, por el que se regulan los furanchos de Galicia". *Diario Oficial de Galicia*. Santiago de Compostela, 13 de noviembre de 2012, núm. 216: 42437-42452.
- _____. (2008). "Decreto 116/2008, por el que se establece la ordenación de los establecimientos de restauración denominados furanchos". *Diario Oficial de Galicia*. Santiago de Compostela, 11 de junio de 2008, núm. 113: 11263-11267.

* * *

RECIBIDO: 25/04/2020
VERSIÓN FINAL RECIBIDA: 21/06/2020
APROBADO: 23/06/2020