

## AGUAS Y VINOS EN EL CAMINO

Jorge Teijeiro Vidal  
Catedrático de Radioloxía e Medicina Física  
Universidade da Coruña

En la comarca del Ribeiro, se dice «a auga cura, a pedra cala e o viño fala». De como hacer hablar a las piedras a lo largo del Camino Portugués han hablado y escrito otros profesores. Trataré de comentar como puede curar el agua y como dialogar con cuidado con ese vino hablador.

En estas tierras del Camiño Portugués, el vino y el agua han tenido un maridaje envidiable, y lo siguen teniendo. Ambos han constituido su fuente de riqueza.

Vamos a referirnos a Caldas de Reis. Es la única vila termal do Camiño Portugués. Se encuentra al norte de la Denominación de Orixe Rías Baixas y de la subzona Val do Salnés. No tenemos referencia de ninguna bodega con comercialización industrial, siendo las más próximas las de Pazo de Señoráns (en Vilanoviña, Meis) y Mar de Frades, (Rubiáns, Vilagarcía).

En Balnearios, Caldas tiene hasta el nombre. Es con toda probabilidad el *Aquae celenis* de los romanos. En la fachada del balneario Dávila una copia de un ara votiva a Edovio lo afirma. Citado y utilizado por los reyes de León. Los autores de los siglos XVII y XVIII hablan de su abandono. En el siglo XIX se construyen los actuales balnearios de Dávila y Acuña.

El vino, desde un punto de vista científico, es una solución hidroalcohólica procedente de la fermentación del mosto de la *vitis vinifera*. Con-

tiene etanol, agua y doscientos componentes: azúcares, ácidos orgánicos, sales minerales, colorantes naturales y taninos. Antes de la cloración de las aguas, el vino podía ser una bebida más segura que la propia agua.

Hay que hablar del vino con cautela. Incluso desde el punto de vista médico, podríamos optar por un aspecto puritano y enumerar las numerosas enfermedades que origina la ingesta de alcohol: cirrosis hepática, gota, polineuritis, varios tipos de cáncer de la cavidad oral y esófago, demencias entre otras. Por otra parte, cada vez son más frecuentes los estudios que nos informan sobre el valor del consumo moderado de vino para la prevención de enfermedades cardiovasculares (el temido infarto de miocardio) e incluso del algún tipo de cáncer. Está claro que la ingesta de alcohol es perniciosa. Saborear, disfrutar, paladear, algún vaso de vino, algún día de la semana, puede ser positivo.

El médico humanista Gregorio Marañón se refería a la separación entre lo útil y permitido de lo dañino. Refiere: «El vino es bueno mientras lo bebemos bajo el dominio de nuestra voluntad; mientras puede el bebedor dejar de beber cuando quiera. En cuanto la voluntad se doblega ante la necesidad del gusto, en cuanto no nos podemos pasar sin nuestro vino, es que hemos traspuesto la frontera de la tolerancia y hemos entrado en la zona de la esclavitud, que casi sin excepción termina en el desastre».

Javier Garisoain: «No es imprescindible saber beber para llegar a Santiago de Compostela, pero resulta conveniente. Porque el andar penitencial encaja a la perfección –si se hace como Dios manda–, con el gustar de los buenos vinos del Camino».

El Camino francés abandona lo cantábrico, las montañas húmedas y sus tierras poco aptas para la vid, lugares de sidras y chacolís. Y recorre grandes zonas vitivinícolas: Navarra, Rioja, Castilla y El Bierzo, antes de entrar en Galicia. No en vano sigue la vía empleada por monjes cistercienses y benedictinos, especialmente los de Cluny, para importar las vides francesas a España.

También señala Javier Garisoain: «Ni la sidra, ni la cerveza, ni los varios refrescos carbonatados, son bebidas apropiadas para el peregrino que quiera empaparse, con los cinco sentidos, de cultura jacobea. A la hora de la verdad, cuando el peregrino ejerce de tal y guarda con respeto la tradición heredada, brinda con vino en memoria de quienes le precedieron.

Porque el vino es, como tantas cosas del camino compostelano, signo de unión, concreción fluida y lubricante de una cultura común ennoblecida en la barrica del tiempo».

La decadencia del Camino, mantuvo ocultos los vinos gallegos a los ojos de los inquietos viajeros románticos. Los vinos orensanos de Valdeorras y Ribeiro blancos (godellos y treixadura) y tintos (mencía y caiño), se mantuvieron tanto tiempo escondidos e injustamente olvidados.

## LOS VINOS GALLEGOS

Todo vino es resultado de la acción conjunta de cuatro factores: clima, suelo, variedades de vid cultivadas y la acción del hombre.

*Clima:* como es conocido, en Galicia, el clima de cada comarca viene determinado por la proximidad al mar, la orientación con respecto al sol, la latitud y la topografía (pendientes, cultivos, ríos).

El río Ulla marcaría la latitud a cuyo norte no se cultivaría el vino. Todas las comarcas vitivinícolas (con la excepción de Betanzos) se encuentran al sur del Ulla.

*Orientación al mar:* los valles de los ríos que desembocan en el Atlántico tienen una orientación más favorable que los que miran al Cantábrico.

La altitud de los terrenos con viñas próximas al mar es inferior a 100 m. En el interior llegan a los 500 m.

El clima genera una tendencia a obtener vinos: muy aromáticos, ligeros, con grado alcohólico bajo o medio y muy afrutados.

*Suelo:* En la Galicia litoral y valle medio del Miño (Galicia occidental) predominan los suelos graníticos, permeables, con mucha sílice y poca arcilla, ricos en potasio y nitrógeno. Adecuados para producir vinos blancos ligeros, de gran finura y elegancia y muy aromáticos.

En la Galicia interior oriental, los suelos son pizarrosos, con menos arena y más arcilla, menos ácidos. Produce vinos blancos y tintos de extraordinaria finura.

*Variedades de vid cultivadas:* En Galicia hay una gran variedad de vid. De las vides silvestres y cruzadas con otras foráneas, se han producido muchas variedades consideradas autóctonas.

Aunque hay vestigios en la cultura castresa, la primera aportación notable fue de los romanos. Otro momento importante fue el de los cenobios de los siglos IV y V en el valle del Sil (San Rosendo, San Fructuoso) dando lugar a la Ribeira Sacra (actualmente denominación de origen).

Sin duda fueron el Camino de Santiago y el desarrollo de los monasterios, grandes impulsores de la vitivinicultura gallega, los que posibilitaron la penetración de variedades de uva europea.

En el siglo XIX la plaga de la filoxera en Europa repercute en la desaparición de algunas variedades.

En la actualidad se cultivan en Galicia unas 120 variedades.

Consideradas como autóctonas: entre las blancas: albariño, godello, loureira, torrонтés, treixadura; entre las tintas: brancellao, caíño, espadeiro.

Entre las importadas: palomino-jerez (blancas) garnacha-alicante, mencía (tintas)

Hay también multitud de híbridos.

*Acción del hombre:* La característica más notable del cultivo es el minifundismo. Extraemos los siguientes datos:

- 70.000 agricultores trabajan 1 millón de parcelas
- de ellos 40.000 son pequeños propietarios de menos de 20 áreas
- unas 35.000 bodegas producen más de 1.000 litros
- 22.000 bodegas están en el litoral
- en el interior hay mayores propiedades y cooperativas.

Es muy frecuente el cultivo para autoconsumo o vendiéndose la producción sobrante a nivel local. Todo ello ha dificultado la comercialización industrial, las denominaciones de origen y la garantía de calidad.

Hay vinos monovarietales:

Albariño D.O. Rías Baixas, Salnés.

Mencía de D.O. Ribeira Sacra y Valdeorras.

Plurivarietales: D.O. Ribeiro (godello, lado, loureira, torrонтés, treixadura).

Hay 5 Denominaciones de origen:

1) Rías Baixas: 3 subzonas: Val do Salnés, Condado do Tea, O Rosal  
 2) Ribeira Sacra, en las riberas el Miño y del Sil, con cinco subzonas: Ribeira do Miño, Ribeira de Pantón, Amandí, Chantada, Quiroga

3) Ribeiro. Al Oeste de la provincia de Orense, en las riberas del Miño y sus afluentes Avia y Arnoia, siendo Ribadavia su centro histórico.

4) Valdeorras. En la parte suroriental de la comunidad. Con dos uvas la blanca godello y la tinta mencia.

5) Monterrey, cuya cabecera de comarca es Verín. En las laderas de los montes y valles, regados por el río Támega, que desemboca en el Duero.

A los que hay que añadir los vinos de la tierra (o del país) como son Ribeira do Ulla, Betanzos, Val do Miño (alrededores de Ourense), Caíño (cerca de Boiro, en el Barbanza), Donón (en el Morrazo: cruceiro de Hío).

Este Camino de Santiago portugués, pasa por la Denominación de Orixe Rías Baixas, cuyas comarcas vamos a examinar. En 1980 se denominó Albariño, que no llegó a funcionar: no parece correcta una Denominación de Orixe de una variedad, ha de ser geográfica.

La Denominación de Orixe Rías Baixas es de 1988 y consta de tres subzonas o comarcas:

1) El Val do Salnés situado sobre la península del mismo nombre, entre las rías de Pontevedra y Arosa en la parte baja del río Umia. Su centro dinámico es Cambados. La viña se cultiva en suaves colinas de menos de 100 m. El vino del Salnés está muy unido a los pazos rurales: los de Barrantes, Cuadrante, Fefiñanes, La Golpelleira, O Rial, Rua Nova, Rubiáns, Señoráns, Sotrán, Vista Alegre, están llenos de camelias en invierno y de viñas en verano.

2) O Rosal. En el sur de Galicia, ocupa la ribera derecha del Miño en su desembocadura. Protegido del norte y oeste por las sierras de A Grava y O Galiñeiro de 600 m. de altitud. A menos de 100 m de altura, en los pequeños afluentes del Miño se encuentran los mejores viñedos. Su centro neurálgico es la pequeña población de O Rosal. Las mejores vistas de O Rosal, las pudieron contemplar ustedes desde el alto de Santa Tegra, hace unos días.

3) O Condado do Tea. También en la margen derecha del Miño, en este caso aguas arriba de Tuy. Aquí los viñedos están protegidos del norte y del este por la cordillera Dorsal Gallega. La capital de O Condado do Tea es Salvaterra do Miño. Aquí el río Tea desemboca en el Miño, después de pasar bajo el puente de las embarazadas, Fillaboa, origen de un magnífico vino. Como en O Salnés hay varios pazos vitivinícolas, entre ellos, Almuña, Fillaboa o A Moreira.

Los vinos de la Denominación de Orixe Rías Baixas son caldos legitimados por una historia de siglos. Se elaboran a partir de una cepa básica, la uva albariño. Como veremos también se autorizan otras como la loureira, treixadura y caíño. La limitada cosecha de uva albariño, hacia los años cincuenta, lo convertía en vino escaso, prestigioso y casi legendario. Se producía vino para autoconsumo, utilizando el híbrido productor directo, traído después de la epidemia de la filoxera. El aumento del nivel cultural y económico entre los años sesenta y ochenta llevó a la sustitución de plantaciones de híbridos. Estas replantaciones fueron hechas tanto por pequeños viticultores como por grupos procedentes de otros sectores. Las inversiones se hicieron de forma gradual: primero en viñado, luego en las bodegas. En estas se pasó de instalaciones anticuadas y con pocos medios a las de tecnología muy avanzada con envases de acero inoxidable, control de temperatura y filtración.

Vamos a exponer unas cifras facilitadas por el Consello Regulador de la Denominación de Orixe Rías Baixas en 1997.

	1987	1997	
viticultores	492	3.889	
hectáreas cultivadas	237	1.731	
bodegas inscritas	14	125	
cosecha en kg.	900.000	9.892.748	(1995)
producción en litros	585.000	6.430.286	(1995)

	variedad	producción embotellada
Salnés	100% albariño	92,4%
Rosal	al menos 70% albariño resto loureira	6,2%
Condado	al menos 70% albariño resto treixadura	0,7%
Tintos	autóctona	0,7%

La Denominación de Orixe Rías Baixas efectúa un importante control de calidad, en todos los momentos de producción y comercialización. Realiza campañas selectivas de promoción. Son vinos con un gran prestigio, citados por expertos nacionales e internacionales, con mercados cada vez más amplios.

Todo ello ha generado una riqueza para la zona, convirtiendo el sector vitivinícola en el segundo en importancia económica después de la pesca. Unas 4.000 familias viven directa o indirectamente del sector. Con unos 7.000 puestos de trabajo y 8.000 millones de volumen de riqueza en la zona.

Son vinos aromáticos, con boca amplia y compleja y con buena retonasal. Una definición de un Albariño, a la cata, podría ser: «Límpido, muy brillante y fluido. Amarillo pajizo con reflejos dorados e irisaciones verdosas, componiendo todo ello un conjunto de gran belleza. Limpio, franco, potente y muy atractivo en nariz. Aroma evidente de naturaleza varietal, terpénico, con recuerdos de uva, frutos frescos, florales y notas marinas». Con respecto a terpénico señalamos que es el sabor encontrado en el vino. De terpeno: hidrocarburos que se encuentran en aceites volátiles, obtenidos de las plantas, principalmente de las coníferas y de los frutos cítricos.

Un gran blanco fue definido como: «amarillo pajizo, brillante; atractivo. Limpio y de moderada intensidad en nariz, con finos y elegantes aromas frutales y florales. En la boca es equilibrado, vivo, sabroso y limpio en vía retronasal; con buena persistencia sávida y aromática prolongada muy fina frutal y floral».

## AGUA

Vamos a hablar de unas aguas que tienen olor, sabor y a veces color. Son las aguas minero-medicinales que tienen unas características especiales para ser usadas como agentes terapéuticos.

De estas características las más destacables son: la composición química y la temperatura.

Con respecto a su composición química pueden ser bicarbonatadas, cloruradas, ferruginosas y sulfuradas.

Con respecto a la temperatura: teniendo en cuenta la temperatura de la piel a 37°, la temperatura del agua ideal para el baño ha de ser superior a ésta. Estas altas temperaturas permiten los baños para los reumáticos y las inhalaciones para el aparato respiratorio.

En Caldas las características son: clorurado-sódicas, bicarbonatadas, sulfuradas. A 48° las del Balneario Dávila y a 42° la del Balneario de Acuña.

De una manera simplista las aplicaciones terapéuticas son: reumatismo, especialmente las calientes sulfuradas y clorurado-sódicas, aparato respiratorio, enfermedades de la piel aparato digestivo. Hoy también se usan para curas de estrés. Por sus características han de ser utilizadas en el balneario. Aquí se complementa con hidrocinesiterapia: chorros, duchas. Y también como aerosoles, inhalaciones, baños de vapor y nebulizaciones.

## EPÍLOGO

Está claro que los peregrinos del Camino Portugués siempre conocieron estos líquidos: el vino y el agua mineral. En algún momento estos vinos y estas aguas del Camiño Portugués perdieron algo de interés. Hoy vuelve a estar claro que, de nuevo, «a auga cura, a pedra cala e o viño fala».



**BIBLIOGRAFÍA**

ARES GÜIMIL, T Y VILA GONZÁLEZ: M.T *Guía de balnearios e fontes de Galicia*. Galaxia, Vigo, 1996.

GALDO, F.: *Introducción a la historia de las aguas minerales de Galicia*. Edicións do Castro, Sada, 1995

GARISOAIN OTERO, F. J.: «Los vinos del Camino». En: *Introducción a la cultura del vino. Número 2*. Gran Bazán. Vilanova de Arousa, Pontevedra, 1990.

MARAÑÓN, G.: «Conferencia en la Cátedra del Vino, 5 de febrero de 1955». Junta Oficial de la Fiesta de la Vendimia. Jerez de la Frontera.