

## ELABORACIÓN DEL VINO DE RIBEIRO SEGÚN UN MANUSCRITO DEL SIGLO XVIII.

Álvarez Soaje, Miguel (Farmacéutico de Oficina de Farmacia)

Presentamos en este estudio un manuscrito fechado en 1730 que expone las técnicas de elaboración y conservación del vino de Ribeiro en la aldea de Cabanelas a mediados del siglo XVIII y cuya autoría atribuimos a Anselmo Arias Teixeira, desconocido personaje de la hidalguía rural gallega de la época. Natural de la aldea de Cabanelas (Ayuntamiento de Carballiño), dejó escritos una serie de apuntes que componen un legajo de alrededor de 500 cuartillas que en la actualidad se conservan sin orden y atribuidas a su hermano en los fondos de la Fundación Penzol de Vigo. En su conjunto son un detallado y minucioso estudio sobre las técnicas de elaboración del vino a mediados del siglo XVIII, métodos de conservación, utillaje, recomendaciones y sugerencias para conseguir unos caldos en condiciones óptimas. Para ello, el autor incorpora las técnicas que otros cosecheros emplean en la elaboración de sus vinos y aporta teorías propias para explicar las alteraciones que constantemente observa a partir de la introducción del mosto en las barricas, así como los éxitos que puntualmente ha podido observar a sus vecinos, para lo cual ofrece sus nombres y localización.

¿Quién fue el autor del manuscrito?

Los Arias Teixeira, familia acomodada de la hidalguía rural gallega, eran descendientes del conde de Monterroso, Don Pedro Arias. El padre de Anselmo fue el abogado Pedro Arias Teixeira y su madre, Petronila de la Peña, pertenecía a una familia con cierta importancia local, natural de la aldea de Cabanelas, en la feligresía de Santa Eulalia de Banga. El matrimonio se trasladó a vivir a la aldea de Marnotes (O Irixo) a principios del siglo XVIII pero el conjunto de propiedades permaneció en el entorno de Cabanelas. Fue Anselmo el mayor de seis hermanos y el único que no siguió la carrera eclesiástica, continuando su hijo Raimundo la línea familiar, entre la que encontramos descendientes como Veremundo Arias Teixeira, Arzobispo de Valencia en las primeras décadas del siglo XIX y Antonio José Arias Teixeira, alcalde de Pontevedra a mediados de la misma centuria.

Estudio del manuscrito:

Como administrador de los bienes familiares (consta en el Catastro de Ensenada que poseían viñedos en diferentes lugares de las tierras altas del Avia) Anselmo Arias Teixeira trató de mejorar el rendimiento de sus posesiones y para ello recurrió a testimonios directos que pudo escuchar en boca de sus paisanos de cara a mejorar la conservación de las barricas, perfeccionar su diseño y buscar mejores localizaciones para las bodegas, para lo cual estudió las características que reunían aquellas de las que salían los mejores vinos.

A lo largo del manuscrito describe la influencia de los diferentes agentes atmosféricos sobre el proceso de fermentación, las tormentas, los truenos, el frío, las vibraciones del entorno y todo aquello que pueda tener una mínima relación con la estabilidad de los caldos.

Para luchar contra las alteraciones que observa a lo largo del proceso de fermentación sugiere una serie de recursos y técnicas que lleven a la mejora de la clarificación del mosto, recurriendo al empleo de clara de huevo o añadiendo sangre de corderos al mosto en fermentación.

En otro apartado, el autor se centra en el diseño y construcción de las cubas y toneles, empleando para ello nuevos materiales como el hierro, parte esencial de la integridad de los mismos, siempre realizados en madera de roble barnizada. Propone el modo en que se han de colocar y el tratamiento que han de llevar para evitar su deterioro así como los cuidados que se

deben prestar para su mantenimiento. Todo ello de cara a evitar las vibraciones que, piensa, son una de las causas principales en la alteración de sus vinos. Aparte del reforzamiento de los barriles apunta una serie de mejoras en las propias bodegas, describiendo el método de enterramiento de los toneles en el interior de unas estructuras de cañas y arcilla, de manera que englobasen al tonel en su totalidad, quedando éste conectado con el exterior por un fino tubo metálico.

Apunta, también, diferentes técnicas para determinar con antelación el deterioro de un vino dentro del tonel, observando la formación de sedimentos en la superficie del mosto y en las paredes internas de la bodega y ofreciendo métodos para reponer el vino deteriorado a su estado inicial, entre los que destaca las *resacas*, que no son otra cosa que el traspaso del vino de un tonel a otro en determinadas épocas del año.

Por otra parte, a lo largo del texto encontramos referencias a la obra de Boyle, Hipócrates y Athanasius Kircher; de este último hace referencia a su *Musurgia Universalis*, donde el jesuita alemán lleva a cabo un estudio sobre el sonido y la música, estudio que sirvió a Arias Teixeira para determinar las condiciones acústicas de las bodegas y encontrar un ambiente de estabilidad que propiciase la estabilidad de los mostos en fermentación.

Por último, destacamos la gran cantidad de datos que, sobre la comarca del Ribeiro se aportan a lo largo del manuscrito; referencias a Cabanelas, la parroquia de Banga, la feria de Carballiño, Beade, los monjes de Sobrado y otras referencias a personajes del entorno del autor.

---