

A vendima

O apoxeo do viño comezou coa puxanza dos nosos **mosteiros** que, romperon os vales para fincar neles as plantas. Cando a terra é chan, ábrese **zanxas** e se a terra é encostada hai que facer **socalcos**.

Proceso para obter o viño

Unha vez que están as plantas na terra, durante **2** ou **3 anos** hai que coidalas ata que dan uvas. A finais de **outono** faise a **poda**, as varas cortadas valerán para acender a **lareira** no inverno.

Na **primavera** hai que combater as **pestes** que atacan as videiras empregando **sulfato** (sulfato de cobre, cal e auga) e xofre, utilizando as máquinas de sulfatar.

No **verán**, bótaselle algo de **estrume** arredor da planta para axudar a gardar a humidade e máis adiante fanse as **esfolladas** (quitar follas que impiden ao sol chegar ata os acios).

No mes de **setembro** chega o tempo da **vendima**. Empréganse tesoiras de podar, navallas, podóns,... para cortar os **acios** que serán levados en cestos (**cubeiros**) ata o carro e, de aquí á **adega**, descargando nos **píos**.

Despois empezará a **pisa**. Os homes descálzanse e, ben lavados van **esmagando** as uvas. Sacan o viño con baldes e entre todos/as lévano ás **cubas** (teñen que estar ben limpas) co **bagazo** para que ferva. Isto tamén se fai nos **lagares** e nas **prensas**.

Ao día seguinte, xa empeza a **ferver** e hai que **remexelo**, xa temos **viño doce**.

O seguinte paso é a **trafega**, sácase o viño polo **billote** e déixase o **bagazo** só, pasándoo para outras **cubas** limpas. Estas déitanse, agarradas con **cuñas** e pola **billa** recóllese o **viño** que se necesita en **xerros** ou **garrafóns** de vidro.