

y recreo, pues también sucede volar desde Galicia á París ó á Baden. Mas como quiera que por desgracia aquí las aves de paso forman una bandada bien reducida, y el verdadero veraneo lo constituyen los propietarios que vienen á disfrutar de sus quintas y posesiones, apenas se nota la diferencia, y en ciertas comarcas, donde se celebra la vendimia, nunca como ahora reinó el bullicio, estallaron los cohetes y menudearon romerías y bailes.

Aunque no suelen figurar los *crus* gallegos en ninguna lista de fonda ó banquete, lo cierto es que Galicia produce clases de vino agradabilísimas para mesa y para servir con el pescado, las ostras y los mariscos, en vez de los famosos y caros *Sauternes* y *Chably*. Ligero, refrescante, acidulado, sano como pocos, el vino gallego ni fatiga el estómago ni daña al cerebro. Hay clases muy diversas, desde el exquisito Ribero de Avia, ensalzado por la pluma de Miguel de Cervantes, y el meloso *tostado*, hasta la *piquette* ó *chacoli* de mis Mariñas, que sólo á título de refresco se puede recomendar. Hácese este vinagre de uvas agraces, bravas ó *feras*, como aquí dicen, y es axiomático entre los que conocen tal casta de uva, que si alguien coloca un gajo de ellas en el rabo de un perro, el animalito echa á correr y no para en todo un día.

Me apresuro á añadir que esta calidad del vino *mariñán* se debe, no tanto al clima, á la falta de sol que madure el racimo, como al mal cultivo y defectuosa elaboración. Cuando aquí alguien se toma el trabajo de cuidar las viñas, escoger la uva y realizar debidamente las faenas del lagareo y del envase, obtiene un vino claro, color de topacio, amable al paladar, y en todo semejante á las clases inferiores (que en España bebemos por superiores) del celebrado Rhin.

De cualquier modo, en este país no hay vendimia propiamente dicha. La vendimia, con su incomparable animación, sus cantares, sus risas, su embriaguez, su regocijo eternamente pagano, pertenece á los dos Riberos, el Ribero Avia y el Ribero Miño; á esa tierra semi-italiana, de laderas escarpadísimas, donde, plantada en forma de anfiteatro, recoge la cepa, según la frase de Dante, *il calor del sol, che si fa vino - giunto al umor che dalla vite cola*.

Por despeñaderos en que el menor traspié puede llevar al descuido á estrellarse sobre las lajas que rugiendo combate el río, ascienden sin miedo los *carretones*, llevando á las espaldas el inmenso cestón ó *culeiro*, cuyos bordes rebosa el racimo, de granos negros y bruñidos como cuentas de ónice, aunque los empañe ese imperceptible vaho pegajoso que indica la madurez y calidad de la uva. Mientras los de los canastos trepan monte arriba, allá en lo hondo de la cañada resuena el canto de los vendimiadores y vendimiadoras. Es una melodía viva, interrogadora, diálogo en que el hombre requiebra y la mujer se defiende con las armas de la burla y el desdén. Mientras caen los racimos en los cestos, desgránanse igualmente las coplas risueñas y provocativas y los *ailalás* picarescamente retadores.

Hay una parte de la faena de la vendimia que no quisiera describir, porque conozco damas que con presenciaria una vez han renunciado para toda su vida á catar el vino. No en balde se toma el racimo por símbolo de la humillación que ensalza. Para subirse á la cabeza, tiene que prestarse á que lo estrujen los pies; ¡y qué pies, Dios santo! Endurecidos por la fatiga; jamás entregados á la ciencia y á los finos instrumentos del pedicuro; con un dedo de polvo y barro sobre cada dedo de carne, van aquellos pies zahareños y montunos á lavarse, por primera vez en el año, con el fresco zumo que suelta la uva al reventar...

Demasiado sabemos, señores químicos, que la fermentación es uno de los milagros de la naturaleza, la cual da al hombre el admirable ejemplo de eliminar lo sucio y lo impuro, y transformarse sin conservar más que los elementos confortativos, nutritivos y generosos; sí, lo sabemos, y que de tantas porquerías sale una cosa excelente y neta por demás; y con todo eso, como la fermentación se verifica allá en las oscuras entrañas del tonel, y la faena de los *pisones* se hace ante nuestros ojos, y les vemos surgir todos morados con las heces, habiéndose bañado en el zumo que luego hemos de guardar, estimar y beber..., los sentidos son más fuertes que el raciocinio, y no extrañamos la determinación de las que se consagran al agua, al agua casta, humilde y preciosa...

No insistamos más en este punto negro de las vendimias. Pensemos sólo en lo que las hace tan animadas, tan distintas de las otras fiestas del campo. Mientras duran, ningún cosechero pone coto ni á la golosina de las mozas que pican el racimo, ni á la sed de los gañanes. Uva y vino á discreción, engendran una alegría de vivir que se revela en los cantos, en las bromas, en las danzas. Por las noches, en vez

de entregarse rendidos al sueño, se congregan los trabajadores ante la puerta de la bodega ó en el patio de la solariega casa, y la pandereta repica y las conchas resuenan, y las *postizas* se entrechocan, preludiando la *ribeirana*. Los maliciosos insinúan que durante las vendimias y al retorno de la labor, todavía se rinden más sacrificios á Eros que á Baco, y es más frecuente encontrar las palomas del carro de Citerea que los tigres de la carroza del gran Dionisos. Problemas mitológicos que no me encargo de resolver.

El señorío de estos países vitícolas, tan sociable como se suele mostrar durante el verano, en tiempo de vendimia se dispersa, y cada cual atiende á su viña, á sus cubas, á sus lagares, á preparar la cosecha para que el vino no desmienta sus condiciones, y el arriero comprador, al extenderlo sobre la blanca manga de su camisa, no tuerza el gesto encontrando en el color pálido ó sospechoso del *caldo* la prueba de su inferioridad. Galicia no tiene que temer, como Castilla, Aragón y Navarra, ahogarse en su propio vino. El que aquí se produce consúmese parte en la comarca, parte en la exportación á América, donde lo pagan bien, y á algún punto de España - Madrid especialmente. - Es este vino uno de los más puros y sin mezcla que pueden encontrarse; salvo el azufre que para evitar el oídium recibió la uva, y la pez de la corambre, los dos catadores del cuento de Sancho no encontrarían en él sabor extraño alguno: merece el dictado de moro, y los cosecheros de las márgenes del Avia prefieren que se les tache de atrasados en los procedimientos, á que se insinúe siquiera que bastardean la que puede llegar á ser sangre de Cristo, con cualquier indecencia francesa, como el perfume de raíz de lirio que comunica al Burdeos su ponderado *bouquet*.

No sé si la pasión por los frutos de la tierra me lleva á ensalzar más de lo debido el vino *ribeirano*; lo que sí afirmo, y nadie lo desmentirá, es que la vendimia debe revestir especial poesía y atractivo pintoresco en una comarca que tendrá similares, pero no superiores en belleza, ni en España ni en el mundo.

Siguiendo el curso del Avia, río coronado más que de espadañas y lirios, de pámpanos y lozanas hojas de vid, se admira una serie de vistas paradisíacas; y en el condado de Salvatierra, país de viñedo también, el Miño ve madurar á diestro y siniestro el néctar galaico y el lusitano. Sin duda el clima influye menos de lo que suele creerse en la calidad de la uva, pues los pocos grados de diferencia que existen entre las regiones más frías de Galicia y las márgenes del Duero, no impiden que aquí recojamos el vino menos alcohólico que existirá en el mundo, y los portugueses el más rico en alcohol, el terrible y delicioso *Oporto*, complemento de las sobremesas británicas, enemigo del hígado, al cual ataca sañudamente, y digno heredero de aquellos vinos densos y oscuros, como el falerno y el másico, que los cónsules romanos conservaban en ánforas puntiagudas.

Otros vinos celebrados en Galicia son el de las márgenes del Ulla, y el de los escarpes del Sil. Podrán estos vinos valer poco ó mucho, como el de Ribadavia, á pesar de los encomios de Cervantes, testigo de mayor excepción, aunque ninguno de sus encarnizados comentadores y biógrafos ha averiguado que fuese devoto de Baco en grado sumo; pero la región donde se producen es sin discusión pintoresca y extremada. ¿Y qué más se le ha de pedir á un vino? No puede presumir de otro tanto el de Jerez, que se da en una tierra seca, árida y calcinada por el sol, donde la vendimia no puede ser labor alegre, á pesar del carácter animado de los hijos del país.

Después de la vendimia y las operaciones del lagareo y el envase, viene otra labor graciosa y delicada, de la cual suelen encargarse las mujeres, y muchas veces las señoras, por no fiar á nadie tal cuidado. Es la cuela del racimo, no sólo del que ha de servir para postre en la mesa, sino del que, secándose poco á poco y reconcentrando en la capsulita de cada globo de uva la esencia y fragancia del zumo, como en rico pomo de ágata, ha de ponerse en condiciones de suministrar el *tostado*, único vino dulce que posee Galicia, y que se asemeja mucho al *Pedro Jiménes*. El *tostado* no se vende: se guarda en la bodega del cosechero; algunas veces se entierra, para desenterrarlo el día de la boda de un hijo ó del bautizo de un nieto; y entonces suele aparecer convertido en una pella de azúcar.

Dentro de breves días, el mosto nuevo hervirá en las fustallas, y para dar pretexto á las primeras libaciones, vendrá la friolera castaña vestida de cuero, acurrucada en el ollón ó saltando gozosa entre la brasa, nuncio del invierno, que nos empuja hacia la ciudad.

EMILIA PARDO BAZÁN

## LA VIDA CONTEMPORÁNEA

### LAS VENDIMIAS

Parecerá sorprendente, pero el verano no es la mejor estación gallega. En los meses de julio y agosto llueve, hace viento, no pocas veces frío, y el paisaje tiene un verdor menos limpio y grato á la vista que en septiembre y octubre. Llegado el equinoccio, si alguna vez San Francisco trae enredadas en su temible *cordonazo* las tormentas, truenos, relámpagos y rachas de huracán, también suele ofrecer á Galicia una veintena de días tibios, pacíficos, esplendorosos, de una sequedad y suavidad de ambiente, de una magnificencia azul, que sorprende y encanta como un regalo de Dios.

Al mismo tiempo que

«el aire se serena  
y viste de hermosura y luz no usada,»

revístese la naturaleza de galas nuevas también. Siempre han tropezado los pintores del campo gallego con el inconveniente de que la tonalidad uniformemente verde de los prados y las arboledas convierte un lienzo de paisaje - á poco que se les vaya el pincel - en ensalada de lechuga y berros. No por otra causa artistas tan eminentes como Pradilla y Beruete han preferido retratar tipos y costumbres ó copiar riberas y playas, á empaparse en el verdor continuo, monótono, de los bosques y los valles. *Verde Erin* han llamado poéticamente á Galicia, y si no es *Erin* (aunque la enlacen con *Erin* parentescos de raza bien notorios), á *verde* por lo menos puede asegurarse que no la gana ninguna tierra del mundo. No obstante, si los pintores aprovechasen la tonalidad del otoño, podrían sorprender matices cálidos y ricos, sobre todo en los países de vino, donde la parra adquiere tan bellas tintas purpúreas y doradas.

Al acercarse el momento de la vendimia, conviene advertir que nos quedamos en familia, casi solos, los veraneantes de por acá. Azoradas levantaron el vuelo las aves de paso, no ciertamente porque las haya dispersado el primer soplo otoñal, aquí tan benigno, sino porque las llamaban á sus nidos y á sus cobijaderos diversísimos intereses, múltiples razones, de economía, de conveniencia, de necesidad ó de gusto