



Sobre o viño ullao e a variedade de uvas ullao

Henrique Neira Pereira
valdoulla@yahoo.es

Resumo. O viño ullao aparece mencionado desde o século XIII en documentos galegos e co tempo esta denominación estendeuse a gran parte do viño producido nas terras do arcebispado de Santiago con destino ás clases populares, mentres o viño do Ribeiro era o preferido das elites e o que máis se exportaba para o exterior. Existe ademais unha variedade de uvas denominada *ullao* que supoñemos relacionada co viño e que posiblemente lle deu nome. Neste artigo imos expoñer algúns datos e hipóteses sobre a súa historia.

Abstract. Ullao wine was mentioned in Galician documents since the 13th century and over time this name spread to most of the wine produced for the working classes in the regions of the Archbishopric of Santiago de Compostela, while Ribeiro wine was the favorite of the upper classes and it was the most exported abroad. There is also a variety of grapes known as *ullao* which is supposedly related to the wine and its name. This article will set out some facts and hypotheses about its history.

Marcial Valladares Núñez, autor da primeira novela en lingua galega –*Maxina ou a filla espúrea*– e bo coñecedor do val da Ulla desde a súa residencia de Vilancosta (San Vicenzo de Berres, A Estrada), define *ullao* ou *ullau* como «Variedad de uva negra llamada así» sen facer referencia á súa orixe e pona como sinónimo de *tinto-redondo* no seu *Diccionario gallego-castellano* publicado en 1884 en Santiago¹. Mentres, no dicionario publicado en 1876 polo coruñés Juan Cuveiro Piñol *ullao* aparece coa definición de «Clase de uva negra castellana»².

Non podemos saber se os dous autores se referían á mesma variedade de uvas con ese nome, pois é frecuente en Galicia que dúas variedades de uvas diferentes son identificadas co mesmo nome.

1 Valladares Núñez, Marcial. *Diccionario Gallego-Castellano*. Santiago de Compostela, 1884, Imp. y Enc. del Seminario C. Central. P. 570.

2 Cuveiro Piñol, Juan. *Diccionario gallego. Con las voces antiguas... y su pronunciación*. Barcelona, 1876, Est. Tip. de N. Ramírez y C^o. Recuperado de: http://sli.uvigo.es/DdD/ddd_pescuda.php?lang=gl&pescuda=ullao&tipo_busca=lema, consultada a 20 de agosto de 2021.

Como exemplo disto sérvenos perfectamente o nome *espadeiro*, que é unha das denominacións equivalentes a *tinto redondo* pero que tamén designa unha variedade diferente da que é o nome principal –moi popular nas Rías Baixas³– dependendo da zona na que se utilice a palabra⁴.

Se o nome sempre designou o mesmo tipo de uva e esta era de orixe castelá como suxería Cuveiro o certo é que xa leva cando menos sete séculos e medio aclimatada ás terras galegas. Na actualidade, na Ulla seguen existindo cepas de tinto redondo, que de acordo con Valladares se poderían chamar ullao ou ullau. Pero o tinto redondo recibe outros nomes en Galicia, que son: cachiño, cachón, caíño do país, caíño gordo, caíño, espadeiro, caíño redondo, tinta femia, tinto redondo; no norte de Portugal, onde tamén se cultiva, é coñecida como borraçal, que é o nome máis coñecido internacionalmente⁵.

Podemos aventurar que hai séculos a variedade de uva denominada ullao era cultivada en maior medida que hoxe nas terras do curso medio do río Ulla e arredores, e quizais foi a partir desta variedade desde onde se estendeu o nome a todo o viño común producido nas terras do arcebispado de Santiago, pois este chegou a ser coñecido na Idade Media como ullao, tal como constata a historiadora Elisa Ferreira Priegue no seu estudo sobre o comercio na Galicia medieval. Pola contra, o viño do Ribeiro era o preferido das elites e o que máis se exportaba para o exterior, segundo a investigadora⁶.

Tamén, de acordo con Ferro Ruibal, observamos que a denominación *viño ullao* se estendeu especialmente desde finais da Idade Media a todo o que se obtiña nas proximidades das vilas e cidades do arcebispado compostelán, aínda que a experiencia non durou moito

3 Otero Pedrayo, Ramón. «Xeografía». En: *Historia de Galiza*. Buenos Aires, 1962, Nós. T. I. P. 32.

4 Véxase: Vilanova de la Torre, Mar (coord.). *O potencial aromático das variedades de vide cultivadas en Galicia*. Santiago de Compostela, 2017, Xunta de Galicia-Consellería de Medio Rural. P. 27.

5 Vilanova de la Torre, Mar (coord.). *O potencial aromático das variedades de vide cultivadas en Galicia*. Santiago de Compostela, 2017, Xunta de Galicia-Consellería de Medio Rural. P. 27. Faltaría nesa relación a denominación «ullao» recollida por Marcial Valladares no seu 'Diccionario Gallego-Castellano' publicado en 1884.

6 Ferreira Priegue, Elisa. *Galicia en el comercio marítimo medieval*. A Coruña, 1988, Fundación Pedro Barrié de la Maza. P. 183-184.



Acios de uvas da variedade tinto redondo en Socastro (San Mamede de Ribadulla, Vedra). De acordo con Marcial Valladares tinto redondo sería sinónimo de ullao. Foto: Henrique Neira, 9 de setembro de 2004.

porque probablemente as condicións do clima e dos solos non eran as axeitadas⁷:

Ese viño da terra ou viño ullán (tamén chamado illán e illao) corresponde á produción de cepas de baixa calidade e esixencias que a fins do século XV concellos como A Coruña, Santiago, Padrón, Muros, Noia e Pontevedra estimulaban que se cultivasen na súa contorna rural inmediata, poñendo mesmo dificultades é entrada de viño de fóra deses concellos. Pero cen anos despois a escaseza e baixa calidade do produto levou a autorizar que se arrincasen as cepas e que as terras se puxesen a producir cereal: documentouse isto en Noia, en Mondoñedo, en Ribadeo pero tamén en Lerez (Pontevedra). Betanzos resistía esta tendencia e seguían o seu exemplo Pontedeume e A Guarda.

Nas nosas consultas de resumos de documentación medieval atopamos mencionado o viño ullao por primeira vez en 1276, nun do-

7 Ferro Ruibal, Xesús. «Maio come o trigo e agosto bebe o viño. A viticultura no refraneiro galego». En: *Cadernos de Fraseoloxía Galega*. Nº 18. P. 44.

cumento sobre Saiar (Caldas de Reis)⁸. Nel, o mosteiro compostelán de San Martiño Pinario afóralle a Rui Fernández de Saiar, escudeiro, e a súa muller María Rodríguez durante as súas vidas unha oitava de pan anual e cinco canados⁹ de viño ullao por certa demanda que lle fixeran ó mosteiro sobre o casal de Curuxa de Saiar, do que se apartaba María Rodríguez doándollo ó mosteiro¹⁰. Saiar é como dixemos parroquia de Caldas de Reis, concello que linda con Catoira e Valga, os dous municipios ribeiráns do río Ulla.

No testamento do escudeiro Xoán Núñez de Isorna, señor das casas fortes ou fortalezas da Insua (San Miguel de Cora, A Estrada) e Rodeiro (San Vicente de Rodeiro, Pontevedra), datado no ano 1400, hai unha manda relativa a viños que tiña almacenados, entre os que se menciona o viño ullao, aínda que loxicamente non sabemos con que variedade se elaboraba nin este nin o branco¹¹:

It. mando que se venda a miña parte do viño branco et Vllao, et o que montar que o dem meus conpridores ali hu viren que comple, saluo que dem da mina parte a meu heree dous ou tres tonees se os ouver mester.

O viño ullao está presente tamén nas grandes ocasións. Na primavera do ano 1506 visitan Santiago a futura raíña Xoana I de Castela e o seu esposo Filipe, que viñan de Flandres para tomar posesión do trono de León e Castela, unha vez morta a raíña Isabel a Católica. Na súa honra organizouse na praza do Obradoiro compostelá unha corrida con doce touros e dispúxose na mesma praza unha fonte de *viño tinto ullao*, como obsequio para os espectadores¹². O día 16 de xaneiro de 1508 o Concello de Santiago dá orde de que se lle pague ese viño –que custou 2.120 marabedís– á muller de Juan de Vigo e a seu fillo como herdeiros. Este documento dá idea dunha produ-

8 Lucas Álvarez, Manuel. *El Archivo del Monasterio de San Martiño de Fóra o Pinario de Santiago de Compostela*. Sada (A Coruña), 1999, Edicións do Castro. T. I. P. 363.

9 O canado é unha medida de capacidade para líquidos, principalmente viño, equivalente a dúas olas ou trinta e dous litros. Véxase: González González, Manuel, coord. *Diccionario da Real Academia Galega*. En: <http://www.academia.gal>, consultada a 20 de agosto de 2021.

10 Lucas Álvarez, Manuel. *El Archivo del Monasterio de San Martiño de Fóra o Pinario de Santiago de Compostela*. Sada (A Coruña), 1999, Edicións do Castro. T. I. P. 363.

11 López Ferreiro, Antonio (ed.): *Galicia Histórica. Colección diplomática*. Santiago: Tipografía Galaica. P. 614-615.

12 A.V. Compostela Vella. «Felipe I el Hermoso en Santiago». En: <https://avcompostelavella.wordpress.com/page/2/> consultada a 29 de decembro de 2017.

ción de viño relativamente abundante, pois tiña que haber bastante cantidade para atender o gran número de persoas que se xuntaría, e corrobora a afirmación de Elisa Ferreira de que o ullao era un viño destinado ás clases populares.

O nome de viño ullao figura nun bo número de documentos aínda despois da Idade Media, cultivándose as uvas das que se obtiña mesmo nas proximidades da cidade de Pontevedra. O investigador Juan Juega Puig descubriu un documento que constata a exportación por mar a Bilbao en 1610 dun total de 72 pipas¹³ de viño ullao, aínda que parece ser un caso único de acordo con este investigador¹⁴.

Antonio Casares, no seu traballo de 1843 sobre o cultivo da vide en Galicia, á hora de describir as variedades tintas indica¹⁵:

Castellana. Ullao. Sarmientos regulares, pardos, lampiños, con cañutos medianos, i nudos poco abultados: zarcillos opuestos á las hojas, ahorquillados i que se marchitan antes de Setiembre. Hojas medianas, verdes, palmeadas, con los senos laterales acorazonados, el de la base ensanchado de modo que los dos gajos se cabalgan; planas, lampiñas por encima, cubiertas de borra blanca y adherente en el embés; con cinco cajos, con dientes algo obtusos: cabillo algo rojizo, lampiño que forma ángulo obtuso con la hora. Racimos apretados, regulares, casi cilindricos con gajos cortos en la parte superior; pezon mediano; pezoncitos berrugosos, berrugas pequeñas, pardo-rojizas: rodete algo abultado rojizo. Uvas redondas grandes, algo achatadas en el ápice, con el estigma persistente, tintas, jugosas, con anillo redondeado, i tres ó cuatro semillas.

Este vidueño se cultiva con abundancia en el valle de Lemos i en la Ulla, en los demas sitios apenas se conoce. Es bastante productivo, pero de corta vida. En los otoños lluviosos rebienta la uva con facilidad i se pudre pronto, su vino es bueno pero malo de conservar.

Así pois, todo isto suxírenos que en séculos pasados as variedades tintas de uva tiveron unha importancia moito maior que hoxe na composición do viño elaborado nas terras do curso medio do río Ulla e nas ribeiras da ría da Arousa.

Finalmente apuntaremos que nas terras da Ulla a variedade tinto redondo podía utilizarse para facer viño branco ou tinto: tinto se se

13 Recipiente de madeira destinado a conter líquidos, especialmente viño, máis pequeno ca o bocoi, cunha capacidade media entre douscentos cincuenta e cincocentos litros. Véxase: González González, Manuel, coord. «Diccionario da Real Academia Galega». En: <http://www.academia.gal>, consultada a 20 de agosto de 2021.

14 Juega Puig, Juan. *El comercio marítimo de Galicia, 1525-1640* (tese de doutoramento). Santiago de Compostela, 2012, Universidade de Santiago de Compostela. P. 360-361.

15 Casares, Antonio. *Observaciones sobre el cultivo de la vid en Galicia*. Santiago, 1843, Imprenta de la Viuda é Hijos de Compañél. P. 12-13.

deixaban fermentar as uvas prensadas coa pel no lagar durante un par de días para que «tintase» —é dicir que collese a cor escura propia do viño tinto—, pero se se prensaban as uvas —apartando así a pel— e se metía o mosto a continuación nos pipos, daquela servía para facer viño branco, aínda que un pouco máis escuro que o feito con outras variedades de uva branca¹⁶.

16 Indícanllo así Enrique Neira Parada, natural de San Miguel de Sarandón (Vedra), Eugenia Pereira Iglesias, natural de San Mamede de Ribadulla (Vedra) e Xurxo Cerdeira Louro de Santa Baía de Vedra (Vedra), tres parroquias da comarca da Ulla de longa tradición vitivinícola.