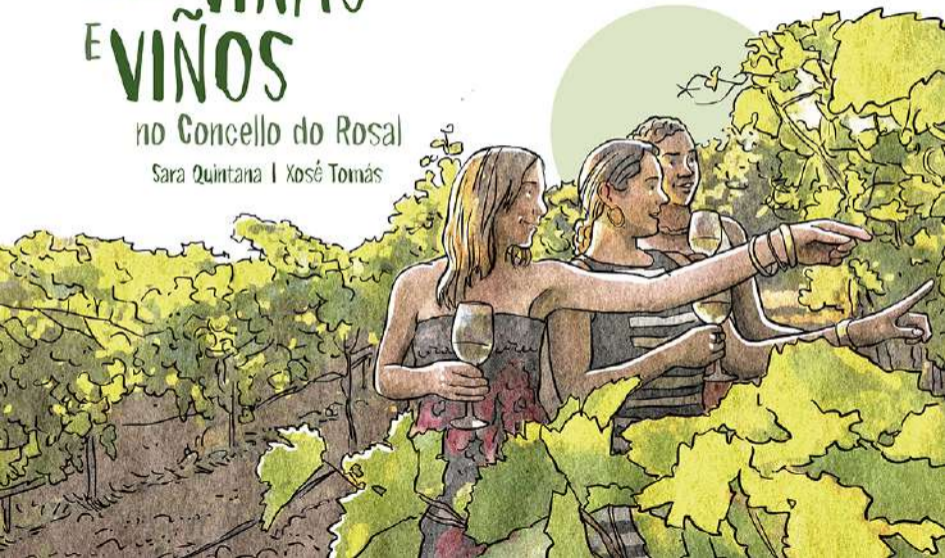


ENTRE VIÑAS E VIÑOS

no Concello do Rosal

Sara Quintana | Xosé Tomás





© Edición: Concello do Rosal - 2023
© Texto: Sara Quintana
© Ilustración e deseño: Xosé Tomás
Revisión lingüística: Ana M^a Álvarez Chamosa

ENTRE VIÑAS E VIÑOS

no Concello do Rosal

Sara Quintana | Xosé Tomás



O viño do Rosal no mundo na actualidade



O viño do Rosal e as súas adegas

A tradición vitivinícola vén de lonxe no concello do Rosal debido ás estupendas condicións climáticas e á riqueza da terra.

Son moitas as adegas que existen no concello, dende as de tipo familiar para autoconsumo ata aquelas dedicadas á comercialización, tanto a nivel nacional como internacional.



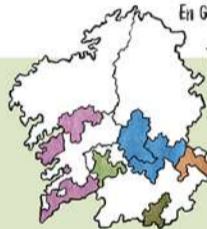
Tipos de uva máis comúns no val do Rosal

Sabías que no Rosal podes atopar viño coa Denominación de Orixe Rías Baixas?

As Denominacións de Orixe teñen como principais funcións o control de orixe, certificación de calidade, control de mercados e a promoción.

En Galicia existen cinco:

- 1 Rías Baixas
- 2 Ribeira Sacra
- 3 Ribeiro
- 4 Valdeorras
- 5 Monterrei



Pero que quere dicir isto?

A Denominación de Orixe Rías Baixas créase no ano 1988 e, á súa vez, está formada por 5 subzonas con características propias.

Unha delas é a subzona do Rosal, cuxo territorio abrangue o concello da Guarda, o de Oia, o de Tomiño, parte de Tui e, por suposto, o do Rosal.



Estas Denominacións de Orixe regúlanse a través dos chamados CONSELLOS REGULADORES, que velan polo coitado e a defensa dos viños.

No caso da Denominación de Orixe Rías Baixas podémolo encontrar en Pontevedra, no magnífico PAZO DE MUGARTEGUI.



O viño no Rosal é tan importante que incluso lle temos unha festa: A FEIRA DO VIÑO DO ROSAL!

Pero... como comeza todo?

Alguns din que a orixe do viño, como tantas outras cousas, foi por casualidade, xa na prehistoria!!

Aínda que a maioría cre que a orixe estaría na zona do CRESCENTE FÉRTIL, en Oriente Medio, xa que é alí onde se atoparon os primeiros restos arqueolóxicos relacionados co viño.

As primeiras vides eran silvestres (*vitis sylvestris*) e pouco a pouco foron domesticándose.

O viño que se facía por aquelas terras, era doce e aromatizado con especias. Moi diferente ao que coñecemos agora.

Egipto

En Egipto converteuse nun símbolo de status social. Utilizábase nos ritos relixiosos e nas festas!!



Aínda que a cervexa era a bebida máis consumida, o viño foise facendo cada vez máis importante. Incluso os faraóns se enterraban con el para que non lles faltase no máis alá.

Sabías que nas paredes das algunhas pirámides se atoparon representacións da vendimia, do cultivo da vide, e do proceso de elaboración do viño?



Grazas a elas sabemos como se facía naqueles tempos.

Pouco a pouco esta bebida foise estendendo por todo o Mediterráneo, grazas sobre todo, aos comerciantes máis famosos: os fenicios.



Os egipcios gravaban nas ánforas do viño o nome de quen cultivara a vide, a data de elaboración e a calidade. Como as etiquetas das botellas de hoxe.

CURIOSIDADE



O viño en Grecia e Roma: a expansión

En Grecia e Roma podemos atopar moitísimas referencias documentais e artísticas que nos falan da importancia do viño e do seu cultivo.

Recipientes gregos para o viño



crátera



kylix



kylix

Sabías que...?

Celebraban banquetes onde o viño era o gran protagonista. O "Symposion" en Grecia e o "Comissatio" en Roma.

Tiñan deuses do viño: **DIONISIO** para os gregos e **BACO** para os romanos.



DIONISIO



Sempre se dixo que foron os romanos os que trouxeron a vide a Galicia, e que foron eles os que a comezaron a cultivar,

pero...

NOTICIA!

NOTICIA!

NOTICIA!

Recentes achados arqueolóxicos confirman a existencia dunha vide silvestre autóctona dende hai polo menos 2000 anos! Crese que unha das nosas variedades máis coñecidas, o Albariño, podería ser o resultado da hibridación entre unha variedade autóctona silvestre e as traídas polos romanos. A maioría de expertos si coinciden en que foron eles os que expandiron o seu consumo e a súas técnicas de cultivo. Ademais amplían as zonas de viñedos polo Imperio.

2000 anos

2000 anos



Durante séculos os Galaicos mantiveron unha intensa relación comercial cos pobos mediterráneos que chegaban ás costas galegas cargados con produtos exóticos. Entre eles o viño era un dos máis prezados.

Coa chegada e asentamento dos romanos aumentou o consumo e xeneralizouse o cultivo.

Era símbolo de status e utilizábase nos ritos relixiosos e nas festas!



A Idade Media

A pesar de que os pobos "bárbaros", como lles chamaban os romanos, bebían moita cervexa, parece que o viño tamén lles gustaba bastante.

Na Idade Media o viño formaba parte fundamental da alimentación e da dieta habitual. Considerábase que tiña valores nutritivos e ademais protexía contra as intoxicacións e enfermidades, que moitas veces se transmitían a través da auga.

Por suposto, non podía faltar nas testas e banquetes!



Na Idade Media chegan a Galicia as primeiras **ordes monásticas**, e a partir de aí convértese nas principais impulsoras da produción do viño, xa que este era parte fundamental nos oficios relixiosos. Dise que son os monxes os que inventaron a viticultura, tal e como a coñecemos hoxe.

Sabese que cando os **Suevos** se asentaron nesta zona, e fundaron o que se considera o primeiro Reino Medieval de Europa da man de **Hermerico**, o viño era unha das bebidas máis prezadas.



Moitos foron os **mosteiros** que se asentaron nesta zona, e case todos contaban con terras para o cultivo da vide.

Aínda que o máis poderoso foi o Mosteiro de Santa María de Oia, ao que pertencían moitas das terras cultivadas do Rosal.



Polo que parece, o viño desta época era un pouco forte así que o habitual era mesturalo con auga.

Os **camiños de Santiago** tamén foron moi importantes na expansión do viño e da vide.

Os **peregrinos** adoitaban levar nas súas cabazas auga cun pouco de viño para que se conservase durante máis tempo.



O viño era tan importante que mesmo o rei Afonso X ditou algunhas normas:



"E si alguno a abieñdas echa algo malo en el vino, es obligado a enmendar todo el daño que por eto vino".

Un consello: "Quemad viejos leños, leed viejos libros, bebed viejos vinos, tened viejos amigos".

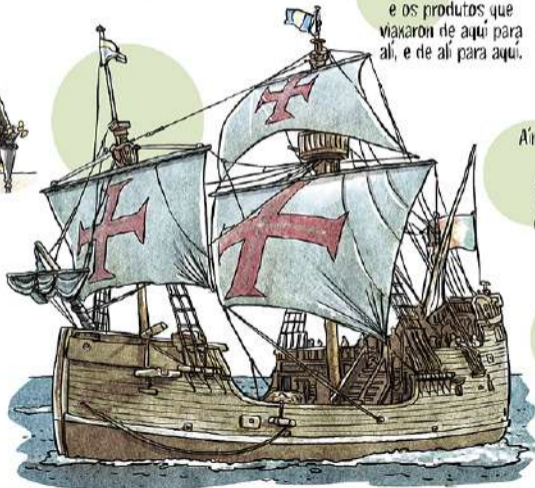
A Idade Moderna e os grandes descubrimentos

A Época Moderna e a época das descubertas, das novas rutas comerciais e das grandes viaxes polo mundo ardiante.



Dende o século XV ata o XVIII a vide segue a expandirse grazas aos mosteiros, e á incorporación á produción da nobreza rural dos pazos e da burguesía urbana.

Os viños galegos acadan unha grande fama tanto no interior da Península como no exterior.



A partir de aí foron moitas as persoas e os produtos que viaxaron de aquí para alí, e de alí para aquí.

No ano 1492 prodúcese a chegada de Colón a América.

Entre eles o viño e a vide.

Aínda que as vides silvestres xa existían nesas terras non se cultivaban, nin se producía o viño.

Será a partir deste momento cando chegue a viticultura ao continente americano.

O viño podía almacenarse sen problema e conservarse nas longas travesías.



Utilizábase tanto para o consumo da tripulación como para comerciar con el.

No caso dos viños galegos os máis famosos foron os do Ribeiro e os das Rías Baixas.

Xa dende a Idade Media o viño de Ribadavia era moi demandado nos mercados internacionais, sobre todo no británico e no holandés.

Xacobe I



Sabías que o viño das Rías Baixas era un dos que máis gustaba ao rei Xacobe I?

Foi o conde de Gondomar, Diego Sarmiento de Acuña, no século XVII o encargado de levalo a Inglaterra.

Diego Sarmiento de Acuña



Botella de vidro

Aparece no século XVII. No comezo tiñan forma redondeada, xa que a súa elaboración, mediante a técnica de sopro, era máis sinxela, pero cara ao ano 1720, empézase a elaborar máis alongadas.



Tapón de cortiza

As botellas pechábanse con tapóns feitos de cera, lacre ou xeso ata que se comezou a utilizar a cortiza, que permitía lillar o osíxeno do viño.



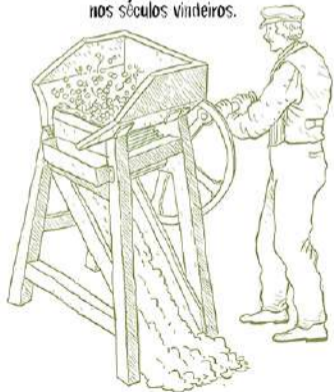
Sacarollas

Nace como unha necesidade cando se comezan a usar os tapóns de cortiza.



O século XIX

Coa chegada deste novo século as cousas comezan a mudar. Prodúcese pouco a pouco a transición do viño artesán á **industrialización** do sector, que se consolidará nos séculos vindeiros.



mildiu



oídio



filoxera



Afectou a toda Europa!!!
En Francia, Portugal, Alemaña, España e Italia as súas cepas estiveron a piques de desaparecer.

Pero grazas a aquelas que levaran os colonizadores a América pódense replantar en Europa e incluso se crean unhas novas variedades híbridas, que dan como resultado novos viños. Dende entón os investigadores non deixaron de traballar no seu control e na busca dun remedio eficaz.

pragas

A Revolución Industrial que se producira no século anterior trae consigo innovacións nos sistemas de cultivo e no control de pragas, aínda así as viñas non se libran do mildiu, o oídio, e dunha das máis destrutivas da historia, a filoxera.



No ano 1821 H. Ricketts & Co. Glass Works Bristol patentou o método de elaborar de maneira mecánica as botellas.

Isto foi toda unha revolución porque se conseguía facer botellas da mesma maneira e moito máis rápido.

A partir de aí comezou a comercialización das botellas de viño de forma masiva.



As adegas da zona do Rosal aínda eran de tipo doméstico, ata que a finais do século XIX Angel Martinez Novas funda a primeira bodega con actividade comercial documentada en San Miguel de Taboión, orixe da actual Santiago Ruiz.

Daquela atribuíase ao seu viño propiedades medicinais, e incluso na súa etiqueta dicían que era recomendado polos médicos.

Neste século prodúcese un dos descubrimentos máis importantes dentro do mundo do viño: a Pasteurización.

"O viño é a máis sa e hixiénica das bebidas"

Louis Pasteur



Mediante este proceso, que consistía en queantar os viños a uns 55°, conseguíase a súa esterilización sen alterar o seu sabor. Isto foi fundamental para a conservación non só do viño, senón tamén dos líquidos en xeral.

Louis Pasteur é sen dúbida un dos científicos máis importantes da historia da Humanidade. A el debémolle avances tan importantes como a vacinación, e ademais é considerado o pai da Enoloxía moderna.

Do século XX á actualidade

Será no século XX cando se fundan a gran maioría das adegas que podes encontrar hoxe no Rosal.

Sabías que algúns dos viños elaborados nesta zona, e por estas bodegas, están considerados entre os mellores do mundo? Se te mergullas un pouco por internet poderás comprobar como non deixan de recibir premios pola súa calidade.

A comezos do século XX nace o **Agrarismo**, un movemento asociativo moi importante no contexto social da época, e para a evolución do sector do viño.



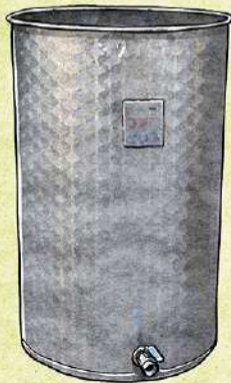
No ano 1932 desenvólvese o primeiro Estatuto do Viño, no que se puñan as bases da modernización do sector.

A partir da segunda metade do século XX lévanse a cabo reestruturacións de viñedos e a renovación e modernización dos procedementos de elaboración nas adegas.



Incorpóranse novas maquinarias.

Séguese a usar as barricas de madeira pero pouco a pouco os depósitos metálicos fanse camiño.



Aparecen as Denominacións de Orixe e os seus Consellos Reguladores, como o da D.O Rías Baixas.

Grazas ao esforzo de adegueiros e viticultores, o viño do Rosal foi acadando cada vez máis prestixio.

Isto contribuíu a que dende finais do século XX, pero sobre todo nestes últimos anos a cultura do viño atraia milleiros de visitantes a esta zona tanto pola calidade do viño como pola beleza das súas paisaxes e o seu patrimonio.



O Enoturismo converteuse nun dos principais atractivos deste Val.



Hoxe o do viño é un sector moderno baseado nunha economía circular que aposta pola sustentabilidade, conta coas tecnoloxías máis actuais e cun amplo grao de profesionalización.



A vide e a viña

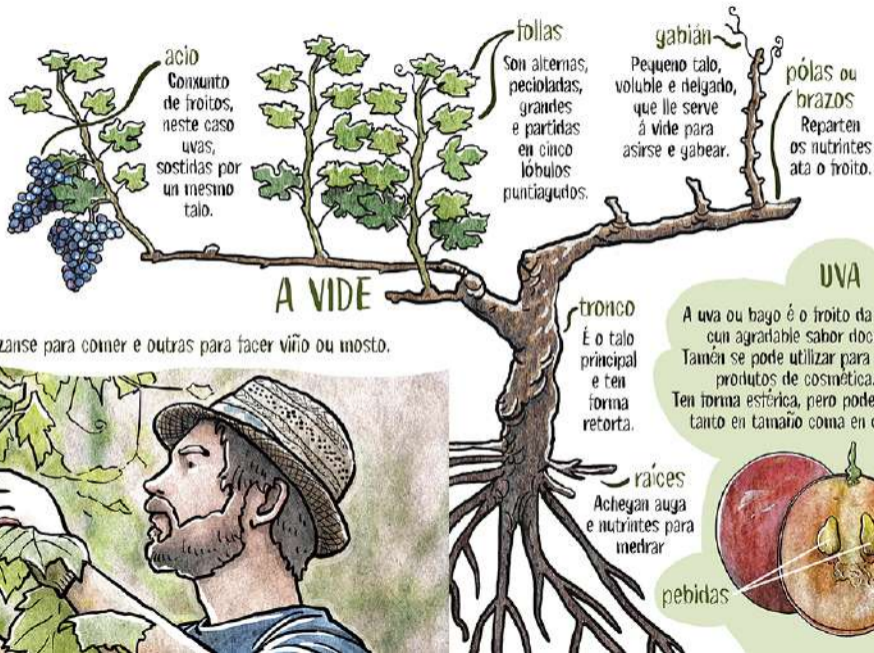
A vide ou videira (*Vitis vinifera*) é unha planta rubideira. Para o seu cultivo precisa ser conducida, e cando isto sucede convértese nun pequeno arbusto con raíces, tronco ou talo, pólas con nós, follas, gabiáns, flores e froitos: as uvas.

Existen moitas variedades. Algunhas utilízanse para comer e outras para facer viño ou mosto.

O seu cultivo precisa de moitos cuidados e atencións.

Medra en terreos soleados denominados viñas ou viñedos con climas temperans e húmidos como o do Val do Rosal.

Non lles gustan nada as temperaturas extremas nin as xeadas.



acio
Conxunto de froitos, neste caso uvas, sostidas por un mesmo talo.

follas
Son alternas, pecioladas, grandes e partidas en cinco lóbulos puntiagudos.

gabián
Pequeno talo, voluble e delgado, que lle serve á vide para asirse e gabear.

pólas ou brazos
Reparten os nutrientes ata o froito.

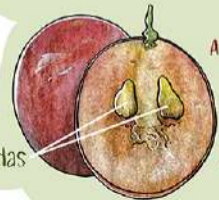
tronco
É o talo principal e ten forma retorta.

raíces
Achegan auga e nutrientes para medrar

UVA

A uva ou bago é o froito da vide, cun agradable sabor doce. Tamén se pode utilizar para facer produtos de cosmética. Ten forma esférica, pero pode variar tanto en tamaño coma en cor.

pebidas



sarmento
Pequena póla da que brotan as follas.

inflorescencia
Nela están as flores, que se converterán no froito

Os viñedos forman un ecosistema no que os insectos, os microorganismos, o chan e outras plantas contribúen a manter o equilibrio natural.

pecíolo
Une os limbos das follas aos talos ou pólas

Feminina

Bisexual

fior
Masculina

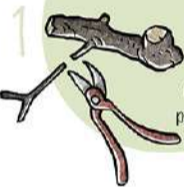
A pel está cuberta por unha pequena capa de cera que favorece a fermentación. Grazas a ela, as uvas divídense en brancas ou tintas, e é a que lle dá a cor ao viño.



O ciclo da vide

A vide pasa por diferentes fases ao longo do ano marcadas polas estacións e o clima.

1 REPOUSO VEXETATIVO Decembro-febreiro



A vide "dorme": a súa vida deixa de circular. Non ten follas. O viticultor aproveita para podar, e así poden medrar polas novas.

2 CHORO Marzo



A vide "esperta": comezan a saír os brotes.



4

FLORACIÓN Maio-xuño

Saen as flores e nacen uns pequenos froitos verdes: as uvas.



5 ENVERO Verán

As uvas medran, cambian de cor e maduran.



6

VENDIMA Setembro-outubro

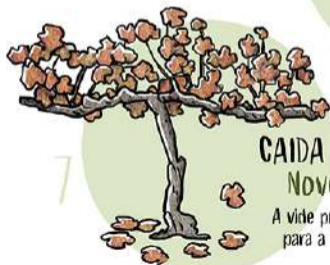
A uva xa madurou abondo e faise a vendima.



7

CAIDA DA FOLLA Novembro

A vide prepárase de novo para a fase vexetativa.



A vendima

A palabra **vendima** vén do latín "vindemia", que significa arrancar (demere) o froito da viña (vinea).

Faise entre os meses de setembro e outubro, seguindo o clima. No caso da zona do Val do Rosal, o máis habitual é facelo en setembro.



XUÑO: Control das viñas por posibles pragas e limpeza de chan.



XULLO E AGOSTO: As uvas comezan a madurar. Séguense a controlar as posibles pragas e tamén a humidade do chan.

calendario de traballo



XANEIRO: Poda. Para este traballo utilízanse tesoiras de man ou poda, ou as de dúas mans.



FEBREIRO: Abonamento.



MARZO: Comezan a saír os primeiros yomos. Traballos de atado, revisión de portas, enxertos ou plantar novas cepas.

ABRIL: Tratamentos contra as pragas e enfermidades. A vide está en fase de **BROTACIÓN**.



MAIO: Elimínanse as malas herbas. Traballos de control e poda en verde.



SETEMBRO E OUTUBRO: O enólogo revisa que as uvas están no momento óptimo de maduración, e comeza a **VENDIMA!** Nos días previos elimínanse as follas que obstaculicen a maduración final.

Hai dous tipos de vendima, a manual e a mecánica. Na zona do Val do Rosal o normal é utilizar a manual. De feito, nas bodegas da D.O. Rías Baixas só se permite a vendima manual, que proporciona viños de maior calidade.

Para atar as vides o tradicional na nosa zona era utilizar o vimbio. Aínda que se segue a usar, o máis habitual hoxe en día son os produtos sintéticos.



Existen diferentes métodos de condución da vide como a espaldeira e o eruparrado. Este último é o máis utilizado na zona das Rías Baixas.

Os acios córtanse e deposítanse con coidado en caixas ou capachos.

Neste momento faise unha primeira selección separando os acios podres, danados ou non maduros, e vaise deixando para que os recolla o tractor que os vai levar á adega. Antigamente usábase o carro.

Que se necesita para vendimar?



NOTICIA!! "A vendima 2022 na D.O. Rías Baixas superou os 40 millóns de quilos, a terceira máis abundante da súa historia. Unha campaña que se prolongou durante 51 días e na que participaron 167 adegas, e 4.690 viticultores"

Como se fai o viño?

O viño é zume de uva fermentado*.

Faise en todo o mundo e cada rexión produce viños con sabores únicos. Os máis coñecidos son os tranquilos (brancos, tintos e rosados), pero hai moitos tipos máis, como escumosos, doces e fortificados.

Cando as uvas chegan á adega descárganse na "tolva de recepción"

Revísase que todo estea ben. Os procesos para facer o viño tinto e branco son diferentes.

*FERMENTACIÓN: é un proceso biolóxico utilizado para conservar, producir ou transformar alimentos e bebidas. É indispensable para poder elaborar o viño.

DESPALILLADO/ ESTRULLADO: Separación do gran do raspón.



PRENSADO: Prénsase a uva para extraer o mosto (zume do viño).



DESTANGADO: Déixase repousar o mosto para que as impurezas se depositen no fondo.



FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: Os azucres que contén o mosto convértense en alcohol.



DESCUBE: Sepárase o líquido das partes sólidas, dando lugar ao Viño lágrima. Cando se prensan os restos obtense o viño de presa.



MACERACIÓN: As uvas conservan a súa pel. Ademais de facer que os azucres se convertan en alcohol, o mosto colle a súa cor.

viño tinto

Neste caso utilízanse as uvas tintas que van fermentar coa pel e as pebidas.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: É a segunda fermentación. Imprescindible na elaboración dos tintos.



CLARIFICACIÓN, ESTABILIZACIÓN E FILTRADO: Últimos pasos. Durante a clarificación utilízanse substancias clarificantes para axudar a eliminar os posibles restos que non se eliminaron na fase anterior.



TRASEGAS: consiste en pasar varias veces o mosto dun recipiente a outro para eliminar os restos sólidos.

EMBOTELLADO E ETIQUETADO



CRIANZA: Envellecemento e maduración do viño



viño branco

Quen fai que?

A elaboración do viño e o cultivo da vide son unha das principais actividades económicas da comarca, dá traballo a moitas persoas de diferentes ámbitos.

SUMILLER



Persoa experta en viños. Aconsella cales son máis adecuados para cada ocasión.

COMERCIAL



Encárgase da comercialización.

COMERCIO EXTERIOR



Buscan distribuidores internacionais.

ADEGUEIRO/A



Persoa propietaria da adega.



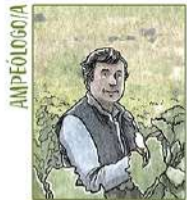
CATADORA

Proba diferentes tipos de viños para atopar neles os matices, sensacións ou aromas.



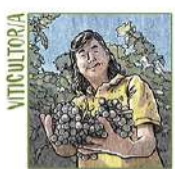
VIVEIRISTA

Planta e xermina os pés nai de porta enxertos.



AMPELOGO/A

Bióloga que estuda a vide e o seu cultivo.



VITICULTOR/A

Arécase ao cultivo da vide.



VITIVICULTOR/A

Cultiva a vide e elabora viño.



TONELEIRO/A

Fai as barricas.

MARKETING E COMERCIO



Dá a coñecer o produto.

ADMINISTRATIVO/A



Realiza traballos de oficina e burocráticos.

PERSONAL DE CAMPO



Persoas encargadas dos copilados da viña durante todo o ano.

ENOLOGO/A



Profesional especializado/a no conxunto de coñecementos relativos a elaboración dos viños e ao cultivo da vide.

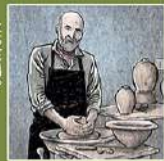
ALGUNS TRABALLOS TRADICIONAIS

TERREIRO/A



Fraguaban as ferramentas empregadas na vide.

OLEIRO/A



Elaboraban os recipientes de barro como xerras e cuicas.

CESTEIRO/A



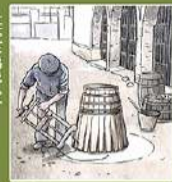
Elaboraban os cestos para o transporte da uva.

CUBEIRO



Fabricaban os recipientes de maior tamaño, as cubas.

TONELEIRO/A



Facían as cubas, toneis e harris de madeira.

A cata

Queres ser un experto ou experta catadora?

Toma nota:

A cata serve para determinar a calidade dun viño.

Na cata profesional, os catadores e catadoras proban con atención distintos tipos de viños para apreciar as súas cualidades.

Escriben as súas impresións e asignan unha puntuación.

Pero non só a fan os profesionais.

Existen catas para todo aquel que queira destratar dos viños e dunha experiencia diferente.



FASES:

O primeiro que se fai é abrir a botella. Cando se saca a cortiza analízase con atención e compróbase que ten un bo cheiro.

Achégase a copa ao nariz para percibir os primeiros aromas, despois dásele un par de voltas para que os aromas se aireen, e se volve achegar o nariz para percibir os aromas máis profundos.

Sérvese o viño nunha copa transparente, axítase suavemente e compróbase a súa limpeza, claridade e brillo. Para miralo mellor inclínase levemente cara a adiante. Se é sobre un fondo branco mellor. Isto axudará a apreciar a intensidade da cor. Tamén é importante ver a fluidez do viño.

2 OLFACTIVA

Primeiro tómase un pequeno grolo que se mantén na boca e despois remóvese durante uns segundos. Isto pódese repetir varias veces. Nesta fase distínguense os sabores e o corpo do viño.

3 GUSTATIVA

1 VISUAL



RODA DE AROMAS DO VIÑO

É unha forma de representar visual dos aromas máis comúns que se poden percibir. Tal un tronco de torrexón, por cores, tamaños, tipos de viños, tipos de uvas...

O enoturismo

O Enoturismo é un tipo de turismo relacionado co sector do viño que procura dar a coñecer a riqueza vitivinícola dunha zona. E no Val do Rosal temos moita!



E como se fai isto?

Pois a través de diferentes experiencias e rutas. Ademais está relacionado con outros tipos de turismo, como o gastronómico ou o cultural.



Á parte disto hai actividades un pouco máis especiais como paseos a cabalo polos viñedos, concertos ao aire libre, percorridos polas viñas en familia ou con amigos.



As adegas da zona ofertan un montón de actividades como visitas para coñecer os seus viñedos, o proceso de elaboración do viño, catas e degustacións de produtos da zona ou obradoiros.



A Ruta do Viño Rías Baixas (rutadelvinoriasbaixas.com) propón diversos itinerarios, plans e visitas: forma parte das "Rutas del Vino de España" e está incluído na "Guía de Rutas Enológicas Accesibles para Todas las Personas".

Un dos máis orixinais é o Enoturismo a pedais.



Se che gusta a bici, xa sabes!

IMOS DE FESTA! A Feira do Viño do Rosal

Celebrase nada máis e nada menos que desde o ano 1993, e está declarada Festa de Interese Turístico de Galicia.

O seu obxectivo principal é promover os sectores vitivinícolas, que son parte fundamental da identidade do Val do Rosal.

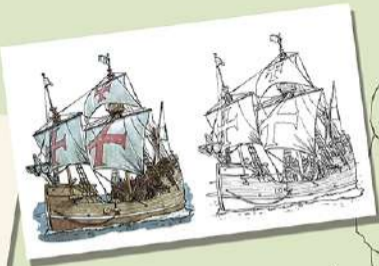
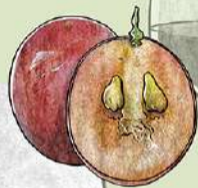
Durante tres xornadas realízanse catas, exposicións, degustacións gastronómicas, concertos, dinámicas de inclusión, actividades para nenos e nenas, etc.

Se queres ver fotos e máis información:

www.feiradoviño.gal
[@feiradoviño](https://twitter.com/feiradoviño)

A Feira do Viño do Rosal é unha das festas máis importantes do viño en Galicia. Cada ano reúne ardegas da Denominación de Orixe Rías Baixas da subzona do Rosal, e a milleiros de persoas que venen desfrutar do viño e dos produtos locais.

Making of





As viñas, o viño e o sector vitivinícola son para nós, O Rosal, parte da nosa identidade, orixe, tradición, historia, cultura e orgullo rosaleiro. Achégannos calidade do produto, emprego, exportación arredor do mundo e un futuro no que acreditamos avanzar da man da innovación tecnolóxica, na senda da sostibilidade ambiental que demanda a propia sociedade.

Detrás da elaboración destes caldos atópase a maxia do noso microclima e sobre todo o traballo de moitas persoas.

Cabe un sentido agradecemento a todas as persoas que traballaron e traballan arreo, con delicadeza e profesionalidade, neste sector: adegas, traballadoras e traballadores, profesionais, veciños e veciñas. Todas vós sodes parte deste libriño feito con moita ilusión, cariño, estudo, análise e memoria.

Ánxela Fernández Callís, alcaldesa do Rosal



A viña sempre formou parte da nosa paisaxe e o viño da nosa historia. Desde a antigüidade ata os nosos días a vide percorreu un longuíssimo camiño.

Foi testemuña dos feitos históricos máis relevantes e viaxou por medio mundo. Hoxe o viño do Rosal consómese en máis de 70 países.

Ao longo destas páxinas descubriras dunha maneira sinxela, amena e divertida todos os seus segredos.

Mergúllate nesta fascinante aventura!