

“Cada viño reclama o seu sacramento” Cultura do viño e gastronomía en Galicia

XAVIER CASTRO

Universidade de Santiago de Compostela

RESUMO

Abórdase neste traballo a cuestión da relación entre gastronomía e enoloxía no marco do sistema alimentario galego tradicional. Considéranse as diferentes modalidades de preparados culinarios (prebes, guisos, asados, etc.) elaborados ou condimentados con viño, nas modalidades de branco ou tinto. Exáminanse, con tal propósito, os recetarios de Pardo Bazán e Picadillo, ademais doutros máis recentes, como os de Cunqueiro con Araceli Filgueira, e o de Carmen Parada. Considérase asemade a cuestión do acompañamento dos xantares coas distintas clases de viños. Interesa a maridaxe entre viños e pratos, e as prácticas e teorías –da complementariedade e do contraste– que existen respecto disto. Ao cabo, examínase a **orde dos viños na mesa**.

Palabras chave: Viño, Gastronomía, Enoloxía, Culinaria, Maridaxe

ABSTRACT

Traditional Galician approaches in the question of the relation between gastronomy and enology in the frame of the traditional food system of Galician. They are considered to be the different modalities of prepared culinary (sauces, stews, roasts, etc.) elaborated or flavored with wine, in the modalities of white or red wine. With such an intention there are examined the recetarios of Pardo Bazán y Picadillo, as well as more recent others, especially those of Cunqueiro's and Araceli Filgueira authorship, and that of Carmen Parada. It is considered to be likewise the question of the accompaniment of the eaten ones by the different classes of wines. It is interesting also the combination between wine and gastronomy, and the practices and theories of the complementarity and the contrast that exist about this particular question. To the end and at last, there takes in consideration the question of the order which they must present the wines in the table.

Keywords: Wine, Gastronomy, Enology, Culinary, Combination wine and gastronomy.

PRATOS ELABORADOS OU CONDIMENTADOS CON VIÑO

Para coñecer a utilización do viño no sistema culinario galego e no do conxunto de España resulta proveitoso servirse de dúas obras de referencia: *La cocina práctica* (1905), de Manuel María Puga y Parga (Picadillo), e *La cocina española antigua* (1913), de Emilia Pardo Bazán. Para o propósito de determinar se en Galicia tense empregado con moita ou pouca frecuencia o viño na culinaria é posible recorrer, como elemento de comparación, ás compilacións de receitas rexistradas nos dous tratados. O contraste entre ámbos os dous permite adquirir unha idea aproximada do que veu sucedendo na práctica real dos fogóns das casas galegas e do conxunto de España, tendo en conta que resulta de todo punto impracticable coñecer o feito directamente, no que se refire ós tempos pretéritos. Hai que atender pois á proporción de receitas nas que se menciona o emprego do viño, co cal podemos obter xa unhas conclusións empíricas ás que aternos. Sería tamén extraordinariamente interesante comparar estas cifras coas doutros países do noso entorno achegado, como Portugal, Francia e Italia, para apreciar a importancia relativa que entre nós ten o viño como ingrediente culinario. Pódese indicar xa de entrada que a súa aportación é notable, como era de agardar tratándose dunha economía vitivinícola sobre a que se asenta unha sociedade na que calou fundamente a cultura do viño.

Sinalemos, para comezar, que a culinaria tradicional española, segundo o receptorio recopilado por Emilia Pardo Bazán, emprega o viño en 21 receitas de peixe, dun total de 111, o que representa o 18 %¹. No que se refire á carne, utilízase o viño en 37 receitas dun conxunto global de 140, o que ven a supoñer o 26,4 %.

Para os peixes, o receptorio Picadillo², dun total de 244 receitas, emprega o viño en 26, o que representa o 10'6 %. Verbo das carnes, Picadillo especifica o uso de viño en 124, dun monto de 370 receitas, o que supón o 33'5 %³.

Quere isto dicir que en materia de peixes na culinaria galega emprégase menos o viño que na do conxunto de España, en tanto que no renglón das carnes a gastronomía galega supera ó promedio español. Polo demais, conclúese tamén que en ambos sistemas culinarios as carnes reciben moitas máis veces a bendición do viño que os peixes.

Convén aludir tamén a cales son os preparados nos que máis se adoitaba empregar o viño. Comecemos polos *entrantes*, o apartado correspondente as sopas e caldos. En 31 receitas de sopas e caldos aportadas por Pardo Bazán⁴ soamente 3 consignan o viño: a sopa de loro (chamada tamén de "bestia cansada"), que leva viño tinto e pan, a sopa borracha, máis refinada que a anterior, na que o pan se rempraza por biscoitos e o tinto

1 Apartado de pescados. E. Pardo Bazán, *La cocina española antigua*, Madrid, 1981, pp. 42 a 63, (1ª ed. 1913).

2 Apartado de pescados. M. Mª Puga y Parga (Picadillo), *La práctica cocina práctica*, Santiago, 1972, 15ª ed., pp. 76-141, (1ª ed. 1905).

3 Apartado de carnes. E. Pardo Bazán, *La cocina...*, op. cit., pp. 156 a 263.

4 Apartado de sopas e caldos. E. Pardo Bazán, *La cocina...*, op. cit., páxinas comprendidas entre a 10 e a 20.

por xeneroso (aínda que pode tamén ser tinto) e, ó cabo, a sopa borracha de torrixas, que leva viño branco⁵.

Son tamén moi escasas as sopas e caldos nas que Picadillo rexista o emprego do viño: tans só 6 de 49⁶.

Polo demais, o viño tinto formaba parte das sopas que se preparaban nos días invernales en moitas localidades rurais de Galicia. En particular, nas datas navideñas⁷. En efecto, Vicente Risco salienta⁸ que era típico dalgúns zonas a *sopa borracha*: cocíase no pote con pan e viño tinto, engadíndolle logo azucre e mel. Esta especialidade aseméllase á “sopa de navidade” que aínda nos días de hoxe se prepara en Ermelo, localidade de montaña situada no concello de Bueu: disolven onzas de chocolate en viño tinto ata que ferve e se eslúe. Sérvena logo en cuncas, na compañía de pan e azucre.

Segundo o receptorio recompilado por Emilia Pardo Bazán, emprégase o viño, no referente ó peixe, en adobos ou guisos e tamén nunha receita de asado (lucio a grella). Estas son as receitas nas que se postula concretamente: pescada con abelás, pescada á calabresa, pescadiña ó viño de Rueda, mero (“xoroba”) á española, linguado con mexilón, e tamén linguado “con malicia”, rodaballo ó adegueiro, atún á ribeirega, dentón en prebe, sardiñas recheas á antiga, torradas de anchoas, caldeireta asturiana, salmón, salmón ó verde, anguías á mariñeira, e toledanas, lamprea no seu sangue, e tamén lamprea con especias, carpa e lucio. En relación coas carnes, recoméndase a utilización do viño en estufados, guisos, asados e cocidos. A obra gastronómica de Picadillo evidencia que, no referente ós peixes⁹, dun total de 27 receitas nas que utiliza viño, 5 son de guisos, 5 de asados, 8 cocidos, 4 fritos, 4 escabeches, e 1 estufado. A obra gastronómica de Picadillo evidencia que, no referente ás carnes¹⁰, o uso do viño predomina abrouxadoramente: dun total de 124 recetas de carne utilízase o viño en 72 preparados de guisos, 19 de cocidos, 15 de asados, 9 de fritos, 6 de adobos, 1 de estufado, 1 de empanada, 1 de escabeche.

Nas casas máis refinadas da Galicia urbana atendíase a calidade do viño usado para cociñar, por considerar que non daba o mesmo a calidade do viño utilizado para este mister, con todo e ser esta unha función subsidiaria (verbo do uso primordial do viño: o de render tributo ao padal en toda a súa pureza), como se pensaba, pola contra, en moitos fogares modestos, facendo quizais da necesidade virtude. En efecto, nestes ambientes era corrente escoitar dicir que era un despilfarro e unha *absurdidade* condimentar un prebe cun viño bo, posto que total tanto tiña.

Nunha sección semanal do diario *Galicia*, dos anos vinte, dedicada á muller, dábanse orientacións sobre a moda, trucos domésticos e tamén receitas, que adoitaban ser

5 Ibidem.

6 M. Mª Puga y Parga (Picadillo), *La cocina...*, op. cit., pp. 15-29.

7 V. Risco, “Etnografía. Cultura Espiritual”, en R. Otero Pedrayo (dir.), *Historia de Galiza*, Volume I. Primeira Parte: *A Terra, O Home-I*, Buenos Aires, 1962, p. 602.

8 Ibidem.

9 Apartado de pescados. M. Mª Puga y Parga (Picadillo), *La cocina...*, op. cit., pp. 76-141.

10 Apartado das carnes. M. Mª Puga y Parga (Picadillo), *La cocina...*, op. cit., pp. 156-243.

de cociña, alta ou cando menos refinada, para as ocasións especiais. Estas receitas adoitaban utilizar viño, case sempre branco, e aconsellábase que fora de boa clase (aínda que normalmente non se especificaba a marca, limintándose a indicar xenericamente que se utilizara "vino blanco de buena clase". Vexamos un exemplo:

"Arte culinario. Sopa de camarones. Se cuecen los camarones o cangrejos, como quiera llamarlos, en vino blanco de buena clase. (...)"¹¹.

Polo demais, non son moitas as receitas recompiladas por Pardo Bazán e Picadillo nas que se advirte a preocupación polo emprego dun viño de boa calidade, ou dunha clase específica, axeitada ó produto esencial e os ingredientes que interveñen nelas.

Agora ben, nun certo número de casos si se constata esta inquedanza. Vexamos con algún detalle a cuestión. O receitairo antigo de Pardo Bazán relativo ós peixes moi poucas veces recomenda expresamente o emprego culinario de viños bos. Nun feixe de receitas, 8 concretamente, só se di que se utilice viño branco, sen máis especificacións. En 13 receitas fanse recomendacións máis ou menos concretas. Considéranse idóneos o viño de Rueda, o "vino axerezado", o Xerez sen especificación, e o Xerez seco (en salmón ó verde); e tamén, nun caso, o Xerez anello (para preparar a *caldereta* asturiana)¹². Ademais menciona o viño do Priorato e o do Ribeiro nun único caso. Verbo das carnes, na obra de Pardo Bazán, vén suceder algo semellante: queda patente un interés escaso pola calidade dos viños utilizados na cociña. Só en 20 receitas fanse recomendacións máis ou menos concretas. Considera idóneos os viños de Rueda, Xerez, Oporto, Málaga, Ribeiro e Riscal¹³.

No que atinxe a Picadillo, nunha receita concreta –a que se refire a "Lengua lampreada"– expresa a súa conciencia da cuestión da calidade culinaria do viño cando indica que: "cuanto mejor sea el vino, más exquisito resulta el plato"¹⁴. Dende logo, esta afirmación cínquese a unha receita concreta pero todo parece indicar que podería extrapolarse a súa filosofía enoculinaria en termos xerais. Polo menos nunha medida bastante ampla. Examinemos a cuestión.

Picadillo en materia de peixes¹⁵ reclama algunhas veces o emprego dun viño escollido. Das 26 receitas nas que se avoga polo emprego de viño na elaboración de receitas de peixe fai indicación de calidade en 9, tratándose na maioría dos casos de viños brancos.

A preocupación de Picadillo pola calidade ou ideoneidade do viño queda reflectida nas receitas nas que fai expresa mención a un tipo de viño, ou indica polo menos que se empregue "buen vino" ou ben un viño "muy bueno". Este pronunciamento a prol da utilización dun viño digno (ben indicando xenericamente que se utilice "un vino bueno", ou ben sinalando o tipo, Xerez, Ribeiro, etc.) faino en 21 receitas de carnes dun total de

11 L. de Olózaga, "La mujer, la moda y el hogar. Pequeñas novedades", *Galicia. Diario de Vigo*, Vigo, 23 de Febreiro de 1922, p. 3.

12 Apartado de pescados. E. Pardo Bazán, *La cocina...*, op. cit., pp. 42 a 63.

13 Apartado de carnes. E. Pardo Bazán, *La cocina...*, op. cit., pp. 90-119.

14 M. M^a Puga y Parga (Picadillo), *La cocina...*, op. cit., p. 227.

15 Apartado de pescados. M. M^a Puga y Parga (Picadillo), *La cocina...*, op. cit., pp. 76-141.

124 nas que se utiliza o viño. Non é doado cuantificar un total posto solápanse numerosas veces nunha mesma receita a recomendación da clase de viño e a referencia a que sexa de boa calidade¹⁶. Polo tanto, en materia de carnes o gastrónomo coruñés solicita atención para a calidade do viño en aproximadamente a quinta parte das receitas.

No que fai ós consomés, sopas e caldos, Pardo Bazán non fai especificacións á calidade do viño¹⁷. Neste eido, Picadillo, suxire nas 6 receitas en que interveñen viños que estes sexan de calidade: xenericamente bos, de Xerez ou do Rhin. Non ten presente o viño tostado do Ribeiro, do que dispuñan as elites galegas. Deste xeito, no consomé suxire que se use bo viño¹⁸. No puré de paspallás (que considera sopa), a sopa de miudanzas de aves e na sopa bisque (de cangrexos) recomenda viño do Rhin¹⁹. Menciona ademais unha sopa de vixilia, a base de mariscos, que leva viño de Xerez²⁰. No que se refire ós prebes, dun total de 5 receitas de viño, fai algunha alusión a que se empregue viño de calidade en 2, pero sen maiores especificacións²¹.

Polo que se refire ao prebe, na única receita de *salsas* (salsa americana) en que intervéñen o viño na culinaria de Pardo Bazán, constátase a recomendación do Xerez, o que xa supón certo requereamento de calidade²².

Algo valora tamén Picadillo a calidade do viño na elaboración dos prebes: das cinco salsas en que postula o emprego de viño, en dúas, a “esencia de escaluña de Jersey” e a “Picadillo”, recomenda utilizar un bo viño branco, aínda que non da máis especificacións sobre a clase que convén. Só nun caso precisa que se use xerez²³.

Por parte, Álvaro Cunqueiro reparaba na calidade dos viños culinarios. Recomendaba, así, preparar o rodaballo ó xeito como o facían nun antigo establecemento vigués (*Nuevo París*), recorrendo á cazola de barro –que el gustaba que fora da alfareiría de Buño–; e non aforraba unha precisa admonición para a mellora do prato: “rociadlo con albariño de Arbo, con un albariño casi espumoso; un albariño alegre como una *reveirana*”²⁴.

Nos últimos anos existe maior conciencia da importancia de recurrir a un viño de calidade para obter mellores logros gastronómicos. Francisco J. Gil advirte de que a calidade dun prato a vai dar o peor dos seus ingredientes, polo que non compensa escatimar na elección dun viño²⁵.

16 Apartado de carnes. M. Mª Puga y Parga (Picadillo), *La cocina...*, op. cit., pp. 156-243.

17 Apartado de sopas e caldos. E. Pardo Bazán, *La cocina...*, op. cit., páxinas comprendidas entre a 10 e a 20 (pero non todas).

18 Apartado sobre os caldos. M. Mª Puga y Parga (Picadillo), *La cocina...*, op. cit., pp. 15-16.

19 Apartado de sopas. M. Mª Puga y Parga (Picadillo), *La cocina...*, op. cit., pp. 16-29.

20 Ibidem.

21 M. Mª Puga y Parga (Picadillo), *La cocina...*, op. cit., pp. 29-35.

22 E. Pardo Bazán, *La cocina...*, op. cit., p. 140.

23 M. Mª Puga y Parga (Picadillo), *La cocina...*, op. cit., pp. 29-35.

24 Á. Cunqueiro, *La cocina cristiana de Occidente*, Tusquets, Barcelona, 1981, p. 89.

25 F. Gil, *La cocina del mar en Galicia: pescados, mariscos y vinos para acompañar*, Vigo, 2005, p. 185.

Reviste interese coñecer en que clase de preparados culinarios intervén en maior medida o viño. A obra gastronómica de Picadillo evidencia que, no referente ós peixes²⁶, dun total de 27 recetas nas que se utiliza viño, 5 son de guisos, outras 5 de asados, 8 cocidos, 4 fritos, 4 escabeches, e 1 estufado. Polo demais, no concerninte ás carnes²⁷, dun total de 124 receitas úsase o viño en 72 preparados de guisos, 19 de cocidos, 15 de asados, 9 de fritos, 6 de adobos, 1 de estufado, 1 de empanada, 1 de escabeche. As cifras son, de seu, moi elocuentes.

PRATOS ELABORADOS CON VIÑOS TINTOS OU BRANCOS

Pratos elaborados con viños tintos

En fogares de certo acomodo había amas de casa que aproveitaban a botella de viño quinado que tiñan na casa como reconstituínte para sazonar os guisos de carne. Os peixes de carne rexa, como o rape, atún ou o bacallao, aproban os prebes ben tinguidos con viño vermello. Análoga filiación establécese no caso do espiñento congro e a fuxidía lamprea²⁸.

Pratos elaborados con viños brancos

Para cociñar o peixe resultan axeitados os viños brancos, nomeadamente con acento froital, como os riesling, albariño, moscatel ou gewürztraminer. Os peixes de río acollerán favorablemente un branco do estilo, por exemplo, do sauvignon. Nunha receita na que se enseñoreen a lagosta ou o lumbrigante acaerá ben un chardonnay de crianza²⁹. Tamén os viños galegos, e nomeadamente o albariño, teñen probada a súa idoneidade para a culinaria dos peixes e mariscos³⁰.

Cristino Álvarez propón o emprego do godello na preparación dunha sopa de cebola e das alcachofas con améndoas³¹. Tamén se decanta polo albariño na elaboración dun amplo conxunto de peixes e mariscos³², opción que comparte Matilde Felpeto³³.

Constitúen as algas un produto exquisito do reino dos mares do que menospreciou ata hai pouco tempo o seu valor alimentario, confinado tan só no pedestre uso de abono para as terras. Felizmente, na actualidade apróveitanse tamén na gastronomía. Antonio Muñíos, experto na materia, apunta que convén cociñar as algas con viño branco, agás a variedade *kombu*, que se prepara mellor con tinto.

26 Apartado de pescados. M. M^a Puga y Parga (Picadillo), *La cocina...*, op. cit., pp. 76-141.

27 Apartado de las carnes. M. M^a Puga y Parga (Picadillo), *La cocina...*, op. cit., pp. 156-243.

28 M. Wiesenthal, *La cocina y el vino*, Salvat, Barcelona, 2000, p. 55.

29 Ibidem.

30 M. Felpeto Lagoa, *Cociñar con albariño*, Nigratrea, Pontevedra, 2007, pp. 40-50.

31 C. Álvarez, *Galicia. Los vinos del fin del mundo*, Temas de hoy, Madrid, 1994, pp. 54-55.

32 Ibidem, passim.

33 M. Felpeto Lagoa, *Cociñar...*, op. cit., passim..

A lamprea constitúe unha notable excepción. Cristino Álvarez recoñece que o tradicional é preparar a lamprea con viño tinto do Condado, pero como queira que a receita presenta notables similitudes coa que se practica en Burdeos, poderíalle ir igualmente ben un mención de Valdeorras e tamén un tinto das variedades merlot ou cabernet sauvignon³⁴.

Matilde Felpeto ofrece un bo feixe de receitas de diferentes carnes, nas que se enséñorea o albariño tanto en asados, como en fritos e guisos³⁵.

Vexamos agora a cuestión relativa á opción culinaria do recurso ao viño branco ou ó tinto.

Picadillo, no que atinxe ao consomé, sopas e caldos, suxire que se usen únicamente viños brancos, do Rhin o de Xerez.

O gastrónomo coruñés, no que concirne ó emprego do viño nos prebes, dun total de 5 receitas nas que aparece o viño, en 4 estipula o branco e en 1 o tinto³⁶. En efecto, na salsa “de pastor”, que contén o zume que ceiban os asados de carnes ou aves, intervén o viño branco. Tamén recomenda o viño branco para os prebes: “Esencia escaluña de Jersey”, que se emprega tanto para aderezar carnes como peixes fritos, e a “salsa Picadillo”. Polo demais, a salsa “española” (feicha con cebola e xamón) leva un pouco de Xerez e, sinalemos como particularidade, a salsa “a la diablo”, na que é esencial o viño pois ten de levar un cuarteirón de tinto e se lle engade ademais media copa de coñac.

Para os peixes, o receptor Pardo Bazán especifica o emprego de viño branco en 17 receitas. Nunha delas recomenda o viño de Rueda e en varias o de Xerez e viño axerezado. En canto ó tinto suxire o seu emprego en 3 receitas; nunha menciona a conveniencia de utilizar o Priorato, noutra o do Ribeiro (para as anguías á mariñeira) e aínda hai outra que non especifica o tipo. Polo tanto o do Ribeiro aparece moi pouco representado, e só no apartado do tinto³⁷.

No eido dos peixes, o receptor de Picadillo³⁸ especifica o emprego de viño branco en 18 receitas, das cales na maior parte dos casos non fai aclaracións. En 4 propúgnase a utilización de Xerez, e nunha só se recomenda o uso de “buen vino blanco”. Postúlase o uso de viño tinto³⁹ sen máis, en sentido xenérico en 3 receitas; nunha das cales indica que se debe recorrer a “buen vino tinto”. Ademais, menciona o de Madeira en 2 receitas e noutras dúas o do *Rhin*, nunha pide que se empregue o champán, e noutra viño doce. Ademais, ten tamén unha receita na que convén utilizar augardente de uva (concretamente para o bacallao *a la muselina*)⁴⁰.

34 C. Álvarez, *Galicia*. op. cit., p. 58.

35 M. Felpeto Lagoa, *Cociñar...*, op. cit., pp. 52-63.

36 M. M^a Puga y Parga (Picadillo), *La cocina...*, op. cit., pp. 29-35.

37 Apartado de pescados. E. Pardo Bazán, *La cocina...*, op. cit., pp. 42 a 63.

38 Apartado de pescados. M. M^a Puga y Parga (Picadillo), *La cocina...*, op. cit., pp. 76-141.

39 *Ibidem*.

40 *Ibidem*.

No concerninte ás carnes, o receptorio de Pardo Bazán constata o emprego de viño branco en 23 receitas. En 10 delas faise algunha aclaración: en 8 menciónase o de Xerez, en 2 presenta a opción entre Málaga e Xerez⁴¹. En 13 non se apunta nada concreto. No que fai ó uso do viño tinto, encontramos esta alusión en 8 receitas. En 4 delas fanse especificacións: en 2 preconízase o emprego de viño de Rueda, en 1 de Oporto, e noutra avógase polo Ribeiro ou Riscal tintos⁴². Noutras 4 non fai especificacións de tinto. Ademais, aparecen dúas fórmulas culinarias á parte: nunha recoméndase o emprego de viño xeneroso e noutra do común, chamado tamén na época "de pasto", pero non indica se debe ser branco ou tinto.

No concerninte ás carnes o receptorio Picadillo especifica o emprego de viño branco en 97 receitas⁴³. En 40 delas precísase que se empregue viño de Xerez, e en tres receitas especifica o viño do Rhin. No que fai ó uso do viño tinto, encontramos esta alusión expresa en 5 receitas, sen realizar aclaración ningunha.

Ademais, en 5 receitas indica só que se recurra ó "viño" sen precisar a cál, se ó branco ou ó tinto. Ítem máis: precisa en 2 receitas que se empregue viño de Madeira, en 1 "vino aguado", en 1 Moscatel (sen especificar se branco ou tinto), en 1 champán, en 1 Ribeiro (sen especificación), en 2 coñac, en 1 anís, e en 3 augardente de caña⁴⁴.

Pódese concluir que no receptorio de Picadillo predomina abrumadoramente o viño branco para a culinaria tanto dos peixes, como das carnes, consomes, sopas, caldos e prebes.

Polo demais, Cristino Álvarez suxire un entrante de patacas ao forno, preparadas con viño tinto de Valdeorras⁴⁵.

ALIMENTOS E PRATOS QUE ACOMPAÑA BEN O VIÑO. COSTUME DE NON TOMAR O VIÑO A SECAS: "O BEBER QUER COMER"

Un refrán sinalaba que: "O beber quer comer"⁴⁶. Sempre que era posible procurábase tomar o viño na compañía dalgún alimento. O recurso máis socorrido era o pan. Co probable propósito de evitar o mareo que produce axiña a bebida alcólica cando cae no estómago baleiro, e para que o viño sentase ben, considerábase certamente conveniente que fora en santa irmandade co pan; ou mellor aínda precedido por el. Tan espallado criterio popular quedou plasmado nun proverbio que o expresaba valéndose do recurso a unha figura dialoxística: "Dixo o viño, moi campante: "No corpo do home son valente e voante". E dixo o pan: "Se eu vou diante"⁴⁷.

41 Apartado de carnes. E. Pardo Bazán, *La cocina...*, op. cit., pp. 90 a 119.

42 Ibidem.

43 Apartado de las carnes. M. M^a Puga y Parga (Picadillo), *La cocina...*, op. cit., pp. 156-243.

44 Ibidem.

45 C. Álvarez, *Galicia...*, op. cit., p. 55.

46 "Refrás gallegos". *O Tio Marcos d'a Portela. Parrafeos c'o pobo gallego*, Ano sexto. Parrafeos dazaseis. Ourense, 2 de Marzo de 1884, p. 4.

47 E. Rodríguez González, *Diccionario enciclopédico gallego-castellano*, t. III. Refrán reproducido na voz "viño".

Frei Martin Sarmiento recolleu na súa *Colección de voces y frases gallegas* unha expresión que era moi común no século XVIII: “anda, ve que te den un cortezo y un trago”, dicíase para compensar a un criado ou rústico que traía algún regalo⁴⁸. O “cortezo” era, como ben se bota de ver, un anaco de pan. Os pescadores da ría de Pontevedra, o día no que repartían as ganancias obtidas, facían un gasto común que denominaban “bebeduras de partilla”. No sector do cerco dábase a cada “compañeiro” medio cuartillo de viño e medio bolo, ou ben un real en diñeiro⁴⁹. Polo demais, coñécese a existencia do inveterado costume de ofrecer ó camiñante que pasaba por diante da casa un vaso de viño e case sempre un anaco de pan, como tiveron ocasión de observar na parroquia de Velle os investigadores do “Seminario de Estudos Galegos” Florentino López Cuevillas e Xaquín Lorenzo Fernández⁵⁰.

Nos tempos da emigración a Castela para realizar a sega, o labrador que ía facer de maioral xuntábase un domingo na taberna coa *cuadrilla* de segadores para traxear o seu plan de faena e tomar xuntos un alboroque de viño e pan⁵¹. *O Tío Marcos d'a Portela* narraba en 1877 a peripecia de cinco mozos en noite de troula polos arredores dunha aldea ourensá. Ían facendo paradas nos locais que lles abrían as portas para beber viño co correspondente anaco de pantrigo⁵².

Case sempre nas tabernas había pan para poder acompañar con el ó viño. Eran sobre todo barras de pan de trigo, traídas da panadería, pois as pezas de millo ou de centeo facíanse nos fogares, ou mercábanse na praza, nas feiras ou mesmo tamén vendíase polas casas. Algunhas veces había así mesmo unha bola de broa nas tabernas, en especial nas que preparaban algo de comer, pero estaba máis ben disposta para servir de apoio, poño por caso, ó prato de bacallao guisado con patacas ou á caldeirada de peixe. Era tan obvio que o viño había que tomalo con pan que un taberneiro de Coiro, asentado no arrabaldo dunha vila con forte acento de ruralidade, declaraba que no seu local había por suposto barras de pan a disposición da clientela, “porque non iban a beber solo viño”. Non se servían tapas, pero si se facían bocadillos para levar. O que quería o pan só “dábáselle pan solo; daquela hasta non había pan, no ano corenta...”. Nas tabernas da costa os pescadores levaban pola súa conta algún marisco ou molusco para que llo preparasen como tapa. En tempo de outono e no inverno tomábanse noces como tapa ata que as remataban. Máis recentemente recorrese ós manises poñendo o taberneiro unha presada deles directamente sobre o mostrador, ou no mellor dos casos nun pratiño. E tamén as *palomitas de maíz*, por suposto.

48 Fr. Martín Sarmiento, *Colección de voces y frases gallegas (edición y estudio por J. L. Pensado)*, Salamanca, 1970, p. 370.

49 E. Rodríguez González, *Diccionario...cit*, t. I, Vigo, 1961, voz “Bebeduras”.

50 F. López Cuevillas; V. Hernández Hermida; X. Lorenzo Fernández, *Parroquia de Velle* (Seminario de Estudos Galegos), Santiago, 1936, p. 42.

51 J. Rodríguez Labandeira, *El trabajo rural en España (1876-1936)*, Barcelona-Madrid, 1991, pp. 181-184.

52 Xastre D'as Pitazas”, “Unha noite de rua”, *O Tío Marcos d'a Portela. Parrafeos c'o pobo gallego*, Ano Segundo. Parrafeo Corenta e dous. Ourense, 22 de Abril de 1877, p. 166.

COA COMIDA PASA MELLOR O VIÑO MALO: CANDO O VIÑO ERA "DOENTE DE BRAVO QUE NON HAI QUEN O BAIXE"

O pan dende logo, pero máis aínda o compango, axudaba a pasar o viño malo, denominado *purrela*, tantas veces áspero ou con forte acidez. E non digamos xa se era montañés. Explicaba isto un aldeán das terras do Ulla: "(...) vai vostede por aí enriba, San Xulián e por aí, (porque alí o viño ven máis tarde) e para tomar un vaso de viño ten que meterlle un xamón diante porque se non non é capaz... ou un guardia civil... ¡non é capaz de baixalo para abaixo! Para beber un vaso de viño hai que agarrarse a un ferro quente, pero ¡estando quente, eh! Me cago en diez...! É doente de bravo, que non hai quen o baixe! Imos afeitos ó noso viño de por aquí, que se é novo, pois bébese ben. Pero alí...; e ó millor pónenlle unha tortilla, que é o que daban daquela..., e o viño non había maneira de baixalo".

As castañas, talvez pola súa pastosa fariñosidade, eran concretamente o alimento que mellor axudaba a facer pasar polo gañote un viño defectuoso. De feito existe un proverbio que asegura que coas castañas asadas ningún viño semellaba penoso: "Non hai ruín viño con castañas asadas e sardiñas salgadas"⁵³. Tamén, como ben se dexerga, o forte sabor das sardiñas asadas, e talvez do peixe azul en conxunto, resultaba de patente utilidade para este mester.

"O QUE NO CALDO BOTA VIÑO DE VELLO FAISE MOCIÑO"

Nas comidas de festa a presenza do viño era inescusable por tódalas partes. Nas zonas que non producían viño, só de cando en vez podía tomalo a maioría da xente. Nelas mandábase traer viño para consumir na casa, fora das grandes ocasións do ano, naqueles días nos que o que había para comer requiría o viño de xeito case obrigado. Vexamos que alimentos ou pratos eran estes.

O viño semellaba resultar especialmente axeitado co caldo: adoitábaselle botar unhas fechiña cando xa quedaba só un pouco no fondo da cunca, posto que se pensaba que así en quente adquiría propiedades saudables; ou mesmo rexuvenecedoras, se facemos caso a un proverbio que enxalzaba esta mistura: "O que no caldo bota viño de vello faise mociño"⁵⁴.

Había tamén quen engadía un chisco de viño tinto ó que restaba do caldo, aclarando con gracia pavera que era: "para non roncar despois de morto"⁵⁵. No marco da cultura popular resulta patente que o intre perfecto era inmediatamente despois de confortar o

53 E. Rodríguez González, *Diccionario...*, op. cit. t. III, refrán reproducido na voz "viño".

54 *Refraneiro do viño. 505 sentenzas recollidas do pobo*, Ed. Castrelos (O Moucho), 2ª ed. (1ª ed. 1968), Vigo, 1968, p. 28. Op. cit. tamén por E. Alonso, *Viños do Rosal e do Condado. Denominación de orixe Rías Baixas*, Vigo, 1992, p. 124.

55 Testemuña de Edelmiro Álvarez Pousa, nado en Xacevás (Quintela de Leirado) no ano 1921. Agradezo esta información a Damián Villalaín.

corpo co caldo, para reforzar probablemente o seu efecto: “Dáme o viño cando quixeres; máis dispois do caldo non mo negues”⁵⁶. Ratifica isto outro refrán: “Dispóis do caldiño, bebe un sorbiño”⁵⁷. O sorbiño debería ser de viño, claro, non de auga, segundo despexa toda posible dúbida estoutro dito: “Dispóis do caldiño, bota sempre un traguíño, non de auga senón de viño”⁵⁸. O efecto benéfico en tal ocasión era equiparable ó da mistura de viño cun resto de caldo, antes mentado: “Bebe dispóis do caldo e ríete do ciruxano”⁵⁹, dicíase.

MARIDAXE ENTRE VIÑOS E PRATOS

Convén agora ó noso propósito que nos refiramos á cuestión da harmonía entre viños e pratos, dilucidando que clases de viños, a teor das súas propiedades e orixe xeográfica, se consideraban en mellor avinza e concerto cos diferentes alimentos ou pratos culinarios.

Por volta do ano 2000, Mauricio Wiesenthal constataba o baleiro existente na bibliografía gastronómica española á hora de abordar o tema dos acordos entre pratos e viños. Adoitábase abordar esta cuestión tecendo rutineiras concomitancias entre certos pratos e determinados viños, pero sempre dun xeito xeral, sen maiores especificacións. Wiesenthal atribúe este feito ó desencontro que provoca á especialización: os expertos en culinaria non están moi versados en enoloxía e os que dominan este saber non se achegan gran cousa ós fogóns⁶⁰.

Os escritores galegos que teñen abordado nas súas obras o *affaire* gastronómico prestaron tamén moi escasa atención a esta cuestión. Julio Camba achega algunhas, máis ben escasas, indicacións a este respecto en *La casa de Lúculo*, concentrándose en glosar as idoneidades culinarias dos viños franceses e dalgún alemán⁶¹.

Menos aínda repara neste asunto o receitario de cociña española, tanto antiga como moderna⁶², dado ao prelo por Emilia Pardo Bazán. Picadillo, pola súa banda, non recomenda case nunca, no seu célebre libro culinario *La cocina práctica*, as clases de viños axeitados para conxeniar cos pratos. Deste xeito, no amplo apartado de carnes soamente en dúas receitas especifica un tipo de viño en concreto. Por vía de exemplo, para acompañar o lacón con grelos Picadillo aconsella o viño do Ribeiro (sen máis especificacións)⁶³. En materia de peixes, o gastrónomo coruñés só fai un apuntamento: os viños de San

56 E. Rodríguez González, *Diccionario...*, op. cit., t. III, refrán reproducido na voz “viño”.

57 F. Zamora Mosquera, *Refráns e ditos populares galegos*, Galaxia, Vigo, 1972, p. 84.

58 Ibidem.

59 Ibidem, p. 44.

60 M. Wiesenthal, *La cocina...*, op. cit., p. 7.

61 J. Camba, *La casa de Lúculo o el arte de comer (Nueva fisiología del gusto)*, Madrid, 8ª ed., 1979 (1ª ed. G. Hernández y G. Sáez, Madrid, 1929), pp. 80-94.

62 E. Pardo Bazán, *La cocina española moderna*, Madrid, 1913.

63 M. Mª Puga y Parga (Picadillo), *La cocina...*, op. cit., p. 262.

Cibrao das Viñas (Ourense) e do Pombeiro (Ribeira Sacra) parecíanlle axeitados para as sardiñas con cachelos⁶⁴. Polo demais, Valle-Inclán fixo algunha que outra referencia incidental a tal asunto nas súas obras literarias. Pero quizais sexa na dispersa obra de Cunqueiro onde máis precisións e suxestións se poden encontrar⁶⁵, como asemade tamén nas publicacións de Xosé María Castroviejo⁶⁶, Jorge Víctor Sueiro⁶⁷, Eliseo Alonso⁶⁸ e Manuel María (que asinaba á veces como Manuel Hortas Vilanova⁶⁹).

Agora ben, o panorama mellorou sensiblemente nos últimos anos. Constituíu, deste xeito, unha aportación salientable, polo seu carácter interdisciplinar, unha obra coordinada por Luis Cepeda, na que participaron o historiador da gastronomía Manuel Martínez Llopis, o chef Salvador Gallego, o enólogo e sumiller Jesús Flores e o catador Miguel Aranzueque: *Maridaje: armonía de vinos y platos de la gastronomía española*⁷⁰. Polo demais, Mauricio Wiesenthal deu ao prelo tamén diversas obras sobre os acordos entre viños e pratos, que permiten realizar consultas moi precisas⁷¹. Este escritor –acreditado ensaísta, amén de experto nestes mesteres gastronómicos– ofrece así un compás para poder orientarse neste territorio no que resulta moi doado esvarar. Máis tarde sumáronse outros autores⁷². En Galicia, nunha época recente, nomeadamente os escritores Francisco Gil⁷³, Xavier Rodríguez Baixeras⁷⁴, Xosé Manuel G. Trigo⁷⁵, Miguel Vila Pernas⁷⁶ e Cristina Alcalá⁷⁷ teñen feito observacións e comentarios sobre estes temas, aos que hai que engadir en xustiza –sen afán de exhaustividade– ós xornalistas (ou colaboradores na prensa, ou *blogueiros*) Xavier Costa Clavell, Xosé M. Couselo, Fausto Galdo, Guillermo Campos, o citado Miguel Vila⁷⁸, Iván Piñeiro⁷⁹ e Manuel Gago⁸⁰.

64 Ibidem, p. 92.

65 Á. Cunqueiro, *Itinerarios turístico-gastronómicos de la provincia de Pontevedra; A cociña galega; La cocina cristiana de Occidente; Viajes y yantares por Galicia: obra periodística olvidada de la revista Vida Gallega, 1954-1963*. J. M^o Castroviejo; Á. Cunqueiro, *Viaje por los montes y chimeneas de Galicia. Caza y cocina gallega*.

66 J. M^o Castroviejo, *Galicia. Guía espiritual de una tierra*, Madrid, 1983.

67 J. V. Sueiro, *Cocina y vinos de Galicia*, Madrid, 1982.

68 E. Alonso, *Viños do Rosal...*, op. cit.

69 M. Hortas Vilanova, *Andando a Terra*, Vigo, 1990.

70 L. Cepeda (coord.), *Maridaje: armonía de vinos y platos de la gastronomía española*, Madrid, 2000.

71 M. Wiesenthal, *Los mejores vinos para cada receta*, op. cit., e *Manual del vino en la gastronomía*, Barcelona, 1993, do mesmo autor.

72 F. Galdo; G. Escrigas, *Biblioteca gastronómica de Galicia*, Santiago de Compostela, 2003, ofrecen un catálogo moi completo dos autores que abordaron a cuestión enogastronómica

73 F. Gil, *La cocina del mar...*, op. cit.

74 X. Rodríguez Baixeras, *Diario de comidas*, Vigo, 2004.

75 X. M. G. Trigo, *Reserva especial*, Vigo, 2004.

76 M. Vila Pernas, *A cociña do Entroido e San Xoán*, Vigo, 2006.

77 C. Alcalá, *El mundo del vino contado con sencillez*, Madrid, 2007.

78 Miguel Vila promove un blog gastronómico (colineta.com) no que tamén se abordan cuestións referentes ao maridaxe entre o viño e a gastronomía. Polo demais, nestes últimos anos agromaron en Galicia outros blogs que presentan este mesmo carácter.

79 Iván Piñeiro colabora no blog Galiciagastronomica.com.

80 Manuel Gago promove a bitácora: <http://www.manuelgago.org/blog/>

Á postre, hai que valorar tamén as contribucións realizadas por algúns conspicuos cocineiros en distintas publicacións.

ALGÚNS CRITERIOS E SOMERAS ORIENTACIÓNS ENOGASTRONÓMICAS

É mester referirse a unha rotunda e brillante alusión de Valle-Inclán á correspondencia entre viños e pratos, complexa cuestión na que se entreveran segredos nexos, á maneira dun concerto pitagórico. Nunha das *comedias bárbaras*, concretamente en *Cara de Plata*, barruntaba unha teoría respecto disto o seminarista Don Farruquiño, que como tal lucía as perdurables divisas dos colexiais: tricornio e beca; velaquí o parlamento que pronuncia:

“Cada vino reclama su sacramento. Rueda blanco, propio para acompañar una tortilla de chorizos. Espadeiro de Salnés, bueno para refrescar en el monte, o en una romería o en un juego de bolos. Rivero de Avia, para las empanadas de lamprea y las magras de Lugo. Cada vino tiene su correspondencia en la vida, igual que todas las cosas. El mundo es armonía y concierto pitagórico. ¡Y nadie me rebata, si no está ordenado de teólogo!”⁸¹.

Xa que sae a colación a ortodoxia, unha norma clásica da gastronomía postula que os manxares e prebes en cuxa elaboración interveu o viño deben acompañarse na mesa con algún mosto da mesma clase⁸². Convén que sexan de calidade en ambos os ministerios. En efecto, é mester empregar viños bos e non fialo todo a calidade ou sofisticación do menú incorrendo no descoido de acompañalo despois con calquera cousa⁸³. Os pratos máis exquisitos poden parecelo menos na infausta compañía dun viño paifoco, como advirte Francisco J. Gil⁸⁴.

Entre as regras gastronómicas que rexen o servizo dos viños na mesa hai unha que merece ser subliñada: o viño debe ser sempre máis suave que o prato co que entabla nupcias.

As maridaxes deben procurar o establecemento de prudentes correspondencias. Como sinala Cristina Alcalá, se un tinto de calidade, potente e saboroso, gornece un prato delicado de carne branca, provoca un desaxuste que fai que ambos desmerezan⁸⁵.

Pode haber maridaxes nas que o primordial sexa a harmonía de afinidades, a perfecta conxunción entre viño e prato, buscando a axeitada conxugación das cualidades semellantes de ambos os dous⁸⁶. Ou ben combinacións por contraste, cando o preparado

81 R. del Valle-Inclán, *Cara de Plata. Comedia Bárbara*, Espasa-Calpe (1ª ed. 1946), 5º ed., Madrid, 1980, p. 54.

82 M. Wiesenthal, *La cocina...*, op. cit., p. 46.

83 Ibidem.

84 F. Gil, *La cocina del mar...*, op. cit., p. 185.

85 C. Alcalá, *El mundo del vino...*, op. cit., p. 90.

86 Ibidem, p. 89.

gastronómico e o viño presentan características diferentes, ou mesmo contrastantes, pero mesturados ambos producen unha sensación sintética grata e novidosa no padal⁸⁷.

Agora ben, existe unha dificultade: na culinaria actual aparecen, por veces, nun mesmo prato heteroxéneas mesturas e sabores diversos que fan que resulte máis complexo e árduo acertar coa maridaxe axeitada⁸⁸.

Convén educar o padal prestando gran atención á textura e particular gusto de cada alimento para procurar a súa concordancia cos viños, xa que tamén neste universo rixen harmonías pitagóricas, como indicaba don Ramón. A cor do viño non debe ser o único criterio que haxa que tomar en consideración na procura dunha boa sintonía entre a gastronomía e o viño. Importa atender ás sutís conexións que se establecen entre as plurais cualidades de viños e os heteroxéneos ingredientes dos condumios: o procedemento culinario, a composición, as texturas, densidades, recendos, sabores e temperaturas⁸⁹. Pero hai que ter en conta ademais que a percepción desta pléiade de aspectos depende ás veces das particulares circunstancias persoais e ambientais. Por raro que pareza, operan, en efecto, como condicionantes da concordancia entre alimentos e mostos factores tan imponderables como o lugar e ambiente no que se cumpre co rito gastronómico e mesmo tamén o estado de ánimo, amén da época do ano e o momento do día⁹⁰.

PADAIS PROMISCUOS: CONTRADANZA DA POLICROMÍA DOS VIÑOS COA PLURALIDADE DOS BOCADOS

Cómpre aceptar que, hoxendía, no escenario do padal deu comezo a promiscua contradanza entre a policromía dos viños e a pluralidade dos bocados.

Como ten observado Mauricio Wiesenthal, hai enterados que atribúen todas as calidades a catro viños de catro consabidas rexións e pechan o seu padal integrista as novidades do progreso e as sorpresas do inédito⁹¹. Reza isto tamén para as asociacións entre a gastronomía e o viño. Porén, vivimos nunha época de pluralidade de opcións e de maior liberdade na escolla das afinidades electivas. Dende hai algúns lustros xurxiron voces que constataron isto e preconizaban a conveniencia de situar o enfoque da cuestión en posición de gran angular. Esta moderna actitude de maior apertura na concertación enogastronómica ten recibido as veces a denominación –talvez non moi apropiada– de indiferentismo. Con esta vitola non se quere indicar que *tanto monta, monta tanto*, coma se dera o mesmo empregar un viño ou outro á hora do *repas*. Moi ó contrario, trata de expresar que é posible imaxinar moi variadas posibilidades combinatorias entre os viños ataviados con variadas ropaxes cromáticas e os diferentes apartados dos menús.

87 Ibidem.

88 Ibidem.

89 M. Wiesenthal, *Los mejores vinos para cada receta*, Barcelona, 2000, p. 7.

90 M. Wiesenthal, *La cocina...*, op. cit., p. 7.

91 M. Wiesenthal, *Los mejores vinos...*, op. cit., p. 7.

Xavier Domingo, na súa obra *El Vino Trago a Trago*⁹², atribúe a unha certa tradición proveñente da Francia decimonónica o establecemento dunha “especie de matrimonios supercatólicos e indisolubles entre vinos y comidas”. Segundo esta teoría das correspondencias ineludibles, resultan tan indisociables os viños brancos dos pratos de peixes e mariscos como os tintos das comparencias cárnicas. O citado autor cuestiona esta lei de ferro das unións sacramentais entre preparacións gastronómicas e viños, indicando que na actualidade o divorcio entre os ditos elementos goza de estatus legal. E mesmo está ben visto, no que atingue ás mentes desprexuzadas. O cal, despois de todo, non é unha enteira novidade senón que supón retrotraerse á época anterior a aquela na que os franceses se apoderaron do cetro da gastronomía.

É mester reparar tamén na esixencia de simplificación que impón o réxime moderno de comidas. En efecto, Xavier Domingo establece unha correlación entre o número de pratos de que constaban as comidas opíparas de antano e a variedade de viños que os acompañaban, en contraste coa maior frugalidade de hogano. Xa perdeu vixencia o antigo costume de celebrar comidas de gala gastronómica, nas que «(...) siete, ocho y hasta diez platos era lo normal»⁹³, e iste pantagruelismo levaba aparelado o despregue dunha ampla panoplia de viños para o acompañamento.

Neste senso, parécelle en certo xeito un retroceso á aquela vella e, para el, desestimable tradición, o práctica do menú-degustación, na que o cociñeiro con ínfulas de artista presenta unha serie interminable de pequenos pratos da súa creación, máis ou menos no ronsel da «nouvelle cuisine», que se acompañan do descorchado «de una docena de blancos, tintos y cavas o champagnes de variopinto matiz»⁹⁴. Na súa opinión, son escasos os palais que soporten tal variedade. Pero isto é, naturalmente, un criterio discutible, posto que o menú-degustación pode facer as veces de *muestrario* ou escaparate sintético do *modus operandi* cun cociñeiro, e non son poucos os distinguidos *chefs* que o consideran útil.

Polo demais, dende hai algunhas décadas, a implantación dun réxime de comidas que consta de tres pratos: entrante, prato principal e sobremes, ao que cabe engadir o queixo –costume que o citado gastrónomo ten por máis «racional y moderno»–, leva aparelado o viño único, ben sexa branco ou tinto⁹⁵. De xeito que é mester facer da necesidade virtude, e procurar rasgos de harmonización unitivos capaces de operar como a carta comodín no xogo da baralla. Agora ben, a tese do viño único para toda unha comida, e cada un dos comensais, bate cun problema: nin o branco nin o tinto gozan de universal aprobación. É ben certo que os que prefiren o tinto como bebida de acompañamento forman lexión –sen dúbida a náis nutrida, nestes pagos nosos–, pero tamén o é que hai algunhas persoas non o aturan. Non existe unha solución salomónica perfecta, polo que en tales xantares alguén terá que dar o brazo a torcer. O *entuerto* prodúcese, en todo caso, antes

92 X. Domingo, *El vino, trago a trago*, Barcelona, 1998.

93 *Ibidem*, p. 84.

94 *Ibidem*, pp. 84-85.

95 *Ibidem*.

pola confrontación de gustos, que por mor da harmonización entre mostos e condumios. Como sostén Xavier Domingo, calquera prato admite tanto o branco coma o tinto, con tal de que as súas condicións resulten axeitadas para a comida⁹⁶.

Wiesenthal é tamén partidario de evitar as actitudes ríxidas na ecuación astroenolóxica, e apunta que, en ocasións, resulta preferible cingirse a un só viño para toda unha comida, puidendo ser tanto branco, como tinto ou rosado. Pode convir facer tal cousa, por vía de exemplo, no xantar dunha xornada de traballo (para evitar as mesturas que poidan producir sopor ós comensais)⁹⁷. En relación con isto, Julio Camba precisaba que: "Cuando se beba un vino solo, bébase el vino correspondiente al plato principal de la comida"⁹⁸. En tal suposto, o xornalista de Vilanova manifestaba que prefería recorrer a un viño sinxelo e natural, en vez de "esos supuestos y pretenciosos Burdeos y Borgoñas que andan por ahí"⁹⁹.

Diversas evidencias mostran que os galegos cando deciden contentarse cun único viño para toda a comida, polo regular se inclinan por un tinto antes que por un branco. Otórganlle ó viño tinto, pois, maiores virtualidades gastronómicas. Neste senso, Miguel Vila ten reparado no seguinte feito: "Tamén é cada día máis frecuente ver nos restaurantes xentes que, malia que se trate de peixes ou mariscos, continúan a preferir o tinto. Non é, pola contra, habitual ver quen tome branco cun cocido, por poñer un exemplo"¹⁰⁰.

INDIFERENTISMO POPULAR FORZOSO. POLIVALENCIA DO TINTO

É mester sinalar que as posibilidades de elección da maioría da xente, antes dos anos sesenta, eran mínimas ou practicamente inexistentes: tiñan de beber o viño da súa propia colleita, ou ben, no mellor dos casos, dispuñan de limitadas alternativas no caso de que elaboraran, ademais de viño tinto, algún pipotiño de branco. Para aqueles que carecían de viñedos e tiñan, por conseguinte, que mercalo, o criterio adoitaba ser a baratura, adquirindo algúns cuartillos do "por xunto", e só moi rara vez do tipo embotellado con etiqueta. Polo demais, o viño tinto impuña o seu imperio con marcado predominio, de xeito que, como ben se pode conxecturar, o paisano tería que tomar con monoorde exclusividade viño rubio calquera que fose o prato que tivera derriba da mesa.

Xa que logo, cando nos referimos á posibilidade de optar entre diferentes viños, segundo fose a súa idoneidade para mellor sazonar os condumios, convén ter presente que isto, ate non hai moito tempo, era unha opción real tan só para unha franxa reducida e privilexiada da sociedade.

96 Ibidem, p. 85.

97 M. Wiesenthal, *La cocina...*, op. cit., p. 23.

98 J. Camba, *La casa...*, op. cit., p. 93.

99 Ibidem.

100 Miguel Vila Pernas, *A cociña do Entroido...*, op. cit., p. 126.

APEGO ÁS MARIDAXES TRADICIONAIS

Por parte, en Galicia predominaron ata hai ben poucos anos os criterios tradicionais de alianza entre viños e pratos. Entre os escasos autores galegos que compendiaron receitas de cociña ou achegaron comentarios culinarios, prestando algunha atención á maridaxe axeitada entre a gastronomía e o viño, é obrigado salientar a Julio Camba. Este asume con rotundidade a teoría tradicional (para os peixes, viños brancos; para as carnes, tintos). Todas cantas recomendacións fai en *La casa de Lúculo* (1929) obedecen a este eixo dicotómico de coordenadas. A maior abundamento, cando cavila nesta cuestión apunta a seguinte reflexión: “¿Qué razón hay para no tomar, por exemplo, vino tinto con el lenguado o vino blanco con la perdiz? Pues, sencillamente, la misma razón que existe para no tomar perdiz con salsa de tomate o e lenguado con confitura de fresas. La misma y no otra ninguna”¹⁰¹. Por parte, outro *bulto* en cuestións gastronómicas, Álvaro Cunqueiro, asume asemade os criterios consuetudinarios, aínda que dun xeito moi persoal, imaxinativo e matizado. Pódese apreciar isto no seu repertorio de publicacións, entre as que sobrancean, neste eido particular, as seguintes: *Itinerarios turístico-gastronómicos de la provincia de Pontevedra*, (1964); *A cociña galega* (1973); *La cocina cristiana de Occidente* (1981); *Viajes y yantares por Galicia: obra periodística olvidada de la revista Vida Gallega, 1954-1963*, (2005). Abórdanse tamén estas cuestións na obra conxunta do escritor mindoniense e Araceli Filgueira: *Cocina Gallega* (1984) e, asímesmo, na que o asinou con José María Castroviejo: *Viaje por los montes y chimeneas de Galicia. Caza y cocina gallegas* (1958).

Tampouco está ausente esta preocupación na obra de Carmen Parada: *Recetas de cociña galega*¹⁰². En efecto, este receitario consagra algúns apartados, moi sumarios, á temática enogastronómica, que revelan unha nidia adscripción da autora ás correlacións tradicionais xa indicadas¹⁰³. Análogo criteiro asume Cristino Álvarez Herrera nas suxestións de harmonizacións que ofrece para acompañar os pratos dos que achega receitas¹⁰⁴. Por parte, Francisco J. Gil adopta unha posición aberta ante a cuestión da maridaxe. Ben é certo que recolle a norma tracional de que a maioría dos mariscos e peixes deberían servirse acompañados de viños brancos, preferentemente de idade moza, cando a elaboración culinaria é sinxela, e criados en madeira, no caso de a preparación sexa máis sofisticada e o sabor máis forte. Deste xeito, asume que a maioría dos pratos do seu receitario consagrado á cociña do mar deberían ir acompañados de viños brancos, aínda que é consciente de que na tradición culinaria de Galicia se aceptan tradicionalmente algunha que outra excepción¹⁰⁵. Porén, admite que existe un amplo marxe para á propia escolla, libre e desprexuzada, de irmandades en función do gusto persoal¹⁰⁶. Tamén Cristina

101 J. Camba, *La casa...*, op. cit., p. 93.

102 C. Parada, *Recetas de cociña galega*, Vigo, 1982, *passim*.

103 *Ibidem*.

104 C. Álvarez, *Galicia. ...*, op. cit., pp. 54-63.

105 F. Gil, *La cocina del mar...*, op. cit., p. 185.

106 *Ibidem*, p. 186.

Alcalá asume unha posición non dogmática¹⁰⁷. Considera que non existen regras estritas de acompañamento entre viños e pratos, e sostén que resulta moi relevante o elemento suxeitivo¹⁰⁸. Postula a procura de novas afinidades e corcordias, pero prudentemente admite que algúns maridaxes clásicos son case insuperables¹⁰⁹. En todo caso, advirte da necesidade de ter sentidiño, evitando os *frikimaridaxes*¹¹⁰. Neste senso, unha melómana catalana comentoulle en sinalada ocasión ao escritor Javier Alfaya, ironizando sobre o comportamento un poco *esnob* da progresía madrileña que tomou por asalto o Teatro Real, cando comezou a poñerse de moda a ópera, á que moitos asistían por facerse ver e porque lles parecía que resultaba *chic*: "Estas gentes deberían saber que, en el entreacto, no se puede tomar la copa de champán con cacahuètes".

IRMANDAMENTOS NAS TEXTURAS

Na procura de cordiais irmandamentos entre viños e pratos semella aconsellable reparar nas calidades das texturas. Veláí algunhas consideracións e propostas de alianzas que se fixeron na contorna da cultura gastronómica galega e española.

Importa sinalar de entrada que as texturas graxas favorecen a salivación. Exercen un efecto lubricante sobre os alimentos fibrosos que fai máis doada a mastigación das carnes. Este tipo de texturas harmoniza ben cos viños, achegándolles mesmo unha sensación aveludada que resulta moi prezada¹¹¹. Wiesenthal considera que un viño tinto astrinxente instaure cunha carne sen graxa un acorde excesivamente tánico e duro. Cómpre, pois, considerar que, cando se interpón a graxa, o viño se emparella de mellor e máis sensual xeito¹¹². Para os asados, en particular, Camba sostiña que o máis indicado era o Burdeos tinto¹¹³. É ben saber que as graxas constitúen o acorde idóneo das texturas fariñentas. Así se explica que os garavanzos adoiten acompañarse con touciño e as lentellas con chourizo.

Teñen unha textura fariñenta alimentos tales como os legumes, os purés de chícharos, de patacas (son máis fariñosas as brancas que as amarelas), etc. Os viños tintos tánicos atenúan a súa astrinxencia ó acomodarse a estas texturas. Esta é a razón que xustifica que un puré de castañas sirva de complemento axeitado para un prato de caza e, deste xeito, conséguese suavizar os taninos dun viño tinto que ben o ilustra¹¹⁴.

Polo demais, a pasta fariñosa actúa tapizando a boca co que se evita a sensación astrinxente. Esta é a razón que move ós catadores a tomar un anaco de pan entre copa e

107 C. Alcalá, "Nota de cata. Rompamos los tópicos", *El País*, 21/03/2008.

108 C. Alcalá, *El mundo del vino...*, op. cit., pp. 88-89.

109 Ibidem, p. 89.

110 C. Alcalá, "Nota de cata...", op. cit.

111 M. Wiesenthal, *La cocina...*, op. cit., p. 25.

112 Ibidem.

113 J. Camba, *La casa...*, op. cit., p. 93.

114 M. Wiesenthal, *La cocina ...*, op. cit. p. 28.

copa¹¹⁵. As consistencias fariñosas harmonizan moi ben con viños tintos de forte graduación alcólica e bo nivel de tanino. Endeben, os chícharos constitúen un capítulo á parte, porque admiten de moi bo grado viños brancos. Pero isto débese ó punto de textura que, máis que fariñosa, chega a ser rínchente, sempre que por suposto os chícharos estean moi frescos¹¹⁶.

Os alimentos que posúen unha contextura filamentosa non presentan problemas cando gozan da compañía dos viños, xa sexan suaves ou tánicos¹¹⁷. O único inconveniente é o efecto de fiado –cando os filamentos deveñen fíos– que interfere a estrutura propia do viño provocando na boca unha sensación de afiamento. Un problema particular provén de que moitas veces procurábase suavizar a textura dalgúns destes alimentos empregando prebes untuosos. Dous que adoitan comparecer, a vinagreta e a maonesa, non establecen unha boa alianza co viño por teren na súa composición vinagre ou ovo¹¹⁸. Francisco J. Gil recoñece que isto constitúe unha dificultade para harmonizar os salpicóns, as ensaladas e os pratos frescos, cando levan vinagre ou van acompañados de tales mollos. Mesmo os máis afroitados viños galegos aplánanse. Entende que os máis recomendables son os caldos de colleita serodia, ao xeito dos Sauternes¹¹⁹.

Mal se avén, por certo, a acidez do vinagre cos viños de importancia. Na procura do bo beber, convén recorrer a vinagres de viño que teñan unha acidez acética o máis delicada posible¹²⁰. Ademais, débese reparar en que unha comida que ten unha nota ácida pode acentuar a sensación de vinagre nun viño¹²¹.

Quizais o espárrago sexa de todos os produtos pertencentes a este grupo o que de peor xeito harmoniza co viño. A dificultade no estriba tanto na súa particular estrutura filamentosa como no seu problemático aroma, que contén un composto do que se di que cheira a mexo de gato (de nome non menos pestilente: o metilmercaptano). Segundo Cristina Alcalá, os brancos secos e de crianza son que con máis éxito gornecen os espárragos, como tamén as acelgas, *borrajas* e algúns outros vexetais¹²².

O padal trísquente é moi apreciado polos gastronomos nos arroces, frituras, pastas e follados. Adóitase considerar tamén que certos viños se caracterizan polo seu padal rínchente; percíbese deste xeito a sensación *crocante* da uva moscatel nos viños elaborados a partir dela¹²³. O follado é a textura trísquente clásica. Poucas cousas acompañan tan ben unhas carnes como uns pequenos follados ó *vol-au-vents*. As contexturas folladas posúen unha virtude moi particular para extraer todo o partido posible ós viños tintos de elevado

115 Ibidem, p. 29.

116 Ibidem.

117 Ibidem, p. 27.

118 Ibidem.

119 F. Gil, *La cocina del mar* ..., op. cit., p. 186.

120 M. Wiesenthal, *La cocina*..., op. cit., p. 35.

121 C. Alcalá, *El mundo del vino*..., op. cit., p. 90.

122 Ibidem., p. 91.

123 M. Wiesenthal, *La cocina*..., op. cit., pp. 30-31.

nivel tánico¹²⁴. Viños capaces de estableceren harmoniosas alianzas coas carnes, como os *cabernets sauvignons*, grandes reservas de *tempranillo*, potentes *châteauneuf-du-pape*, amén doutros penetrantes tintos mediterráneos, semellan mellorar cando interveñen ditas texturas folladas, pola gracia e ensalmo da manteiga que conteñen, ó suavizar os taninos do viño¹²⁵.

Cando as frituras se encontran no seu xusto punto adquiren unha textura rínchente, como tamén lles acontece ós gratinados. Nada como o viño tinto para realzar o gusto *crocante* das patacas fritidas. Os viños de moscatel resultan moi axeitados para gornecer sabiamente os postres compostos por estruturas rínchente de follados e pasta brisa¹²⁶.

As texturas viscosas, como a que caracteriza ó ovo batido, tan aptas para suavizar ou amalgamar as fibras e as fariñas, non compaxinan ben cos viños¹²⁷. As contexturas xelatinosas, como as carnes moles que se encontran no interior dos asados, en especial cando se asocian con outra calidade moi común nas carnes, cal é a elasticidade, entablan cordial relación de veciñanza cos viños tintos, e aínda a implementan sobremaneira cando estes ostentan vizosa musculación¹²⁸.

Ao cabo, os champagnes e cavas, dependendo das súas características, combinan ben con alimentos de diverso xaez, nomeadamente de características delicadas. Por suposto, van de perlas coas ostras e a lagosta; tamén cos mariscos en xeral, os peixes e os patés. Coas trufas, raíñas da alta gastronomía, casa ben un escumoso chardonnay de crianza ou ben un tinto moi anello¹²⁹. Julio Camba consideraba ao *champagne* "demasiado frívolo para acompañar a una comida seria"¹³⁰. Pero, de bebelo, recomendaba que se empregaran sempre tipos moi secos, "muy brutos, extra-brutos, etcétera"¹³¹.

CONCORDIA E CONTRASTE DE SABORES

Interesesa reparar agora na compatibilidade entre os viños e os alimentos prestando primordialmente atención ó seu sabor. Julio Camba recomendaba tomar os viños brancos cos pratos de menos sabor, e que a poder ser tivesen un *bouquet* moi suave¹³². Mauricio Wiesenthal toma en consideración o feito de que a pataca posúe un gusto doce e estima que, por contraste, combina ben, cos viños tintos, que en xeral adoitan ter un certo amargor. Resulta así particularmente grata a sensación rínchente e doce das patacas fritidas

124 Ibidem, p. 31.

125 Ibidem.

126 Ibidem.

127 Ibidem, p. 32.

128 Ibidem.

129 Ibidem, pp. 45-46.

130 J. Camba, *La casa...*, op. cit., p. 92.

131 Ibidem.

132 Ibidem, p. 93.

133 M. Wiesenthal, *La cocina...*, op. cit., p. 34.

combinada coa aspereza e o amargor que presentan moitos viños vermellos¹³³. Cristino Álvarez considera que as patacas ao forno, preparadas con viño tinto de Valdeorras, establecen boa concordia con este mesmo viño nas copas¹³⁴.

Polo que fai ós pratos de verduras, Carmen Parada recomenda os viños brancos de Valdeorras¹³⁵. Os chícharos, que son doces como as xudías verdes e as fabas, degústanse con satisfacción de gourmet cando entablan maridaxe no padal cunha copa de viño semi-seco, por canto se alcanza de tal xeito a exaltación concórdante no doce¹³⁶. Os pementos, quer doces quer picantes, posúen un compoñente aromático de carácter ácido que se co-honesta de bo grado cos viños tintos, sempre que non se excedan en dureza de tanino¹³⁷.

Na cohorte dos alimentos de sabor amargo encóntranse os cogombros, berenxenas, endivias e tamén as escarolas. O cogombro, por riba de amargo é astrinxente, cualidade da que non adoitan estar minguados os viños tintos, pero tal afinidade transfórmase neste caso en desavenencia por misteriosa incompatibilidade de caracteres¹³⁸. Polo que se refire as saborosas pero difíciles berenxenas convén adoptar algunhas cautelas, pois engurran o cello cando reciben a indesexada visita dos viños que pecan un tanto de acedume de carácter¹³⁹. Ao cabo, Cristino Álvarez entende que as alcachofas con améndoas, cociñadas con viño branco de Valdeorras, preferentemente cun godello, xántanse acaídamente con este mesmo viño, servido fresco¹⁴⁰.

Hai produtos de temperamento difícil e un chisco versatil, por teren sabores complexos. Así os tomates de ambivalente carácter, doce e amargo de vez. Esta cualidade de deus Xano dos vexetais permítelle amigarse a un tempo con proteicos guisos, sexan de zosco ou amable cariz. Coa culinaria do tomate compadece moi ben un viño rosado, e mellor aínda se posúe idéntico contrapunto de amargor e dozura. Hai no prebe de tomate unha acidez libre que non é cousa de desprezar e isto fai que entable avesa conxunción con viños de moita delicadeza e probada finura.

Non cabe dúbida de que os crustáceos son tamén seres complicados. Posúen unha gran riqueza en nitróxeno proteico polo que se impón o inevitable esconxuro dos caldos secos, mesmo moderadamente ácidos, segundo estima Wiesenthal¹⁴¹. Vanlles ben os albariños e os ribeiros de confianza. Carmen Parada recomenda viño branco do Ribeiro, do Condado, do Rosal e tamén Albariño para acompañar o marisco *fino*, e este último en particular para e as ostras¹⁴². Ángel Muro recomendaba servir coas ostras viños brancos do Ribeiro, ou ben de Rueda, Sauternes ou Chablis¹⁴³. Están tamén moi ben cun

134 C. Álvarez, *Galicia.*, op. cit., p. 55.

135 C. Parada, *Recetas...*, op. cit., p. 350.

136 M. Wiesenthal, *La cocina...*, op. cit., p. 35.

137 Ibidem, p. 38.

138 Ibidem, p. 39.

139 Ibidem.

140 C. Álvarez, *Galicia.*, op. cit., p. 55.

141 M. Wiesenthal, *La cocina...*, op. cit., pp. 40-41.

142 C. Parada, *Recetas...*, op. cit., pp. 343, 345, 348 e 349.

143 Á. Muro, *El Practicón, Tratado completo de Cocina al alcance de todos...*, Madrid, 1894.

amontillado¹⁴⁴. En opinión de Cunqueiro, confraterniza acaídamente coa lagosta un viño Montrachet aïne, e, entre os galegos, garda ben o tipo un ribeiro ou mesmo tamén un albariño¹⁴⁵. No que concerne ás ostras e demais mariscos, Julio Camba postulaba o recurso ós viños brancos secos, pero o ilustre gastrónomo non adoitaba recomendar viños galegos. Propuña recurrir aos de Borgoña, Alsacia, Rhin, Mosela, Vouvray, Saumur, "o alguno de esos deliciosos vinos portugueses como el Bucellas o el Collares"¹⁴⁶.

Xavier Domingo mantíña un criterio non enteiramente coincidente co de Camba, a *fuera* de máis liberal e materia gastroenolóxica. Empecinábase en que as ostras poden conviver en amable contubernio, mesmo con arrebatos de *amour fou*, con certas clases de garridos e inspiradores galanes de tinto cariz, preferentemente mozos, desenvoltos, frescos e liviáns. Pero tamén comprobou Xavier Domingo que tales bivalvos entonan trémulos sibemois cando se encontran nunha mesma partitura cun poderoso Chinchorro, "el tinto algo áspero de la Marina Nacional. Aspreza bravía que iba muy bien con el amargor marino, con la salobridad de la ostra, sin que moslestara el fondillo dulzón del vino ni su fuerte grado"¹⁴⁷.

Os viños rosados, cunha nota doce, como de confeitura, e os brancos menos secos réndenlles amigable pleitesía ás ameixas, vieiras e peixes, con tal de que as súas carnes posúan algún adarme de dozura¹⁴⁸. En relación co xeito de preparación das vieiras e zamburiñas, Cristino Álvarez advirte que os prebes que se adoitan elaborar en Galicia, con cebola e tomate *al dente*, resultan indixestos, pois provocan acedume de estómago. Semelláballe máis axeitada a preparación á catalana, co sofrito máis pasado¹⁴⁹. Esta apreciación baseáse moi probablemente nalgunha experiencia ingrata, pero non parece de xustiza converter a anécdota en categoría. Ao cabo, Cristino Álvarez sostén que as vieiras harmonizan ben co viño albariño e tamén co rosál e o condado¹⁵⁰. E por qué non cun fino?, propón Cristina Alcalá¹⁵¹.

Polo demais, Julio Camba recomenda para a enteira congregación dos peixes, viños brancos secos e algo doces, como o Sauternes¹⁵². Por parte, Carmen Parada non precisa dar tres cuartos ao pregoeiro para que todos nos fagamos sabedores, moi compracidos, e suscribamos sen reparo ningún o criterio que recolle, de dar por moi sabio irmandamento o dos peixes cos viños brancos galegos, do Ribeiro, Condado, Valdeorras e O Rosal¹⁵³. En opinión de Cunqueiro, non hai como acompañar o exquisito rodaballo –o faisán do mar, como gustaba de chamalo– con viños tamén ledos e lixeiros. A mellor época para a súa

144 C. Alcalá, "Nota de cata...", op. cit..

145 Á. Cunqueiro, *La cocina cristiana...*, op. cit., p. 91.

146 J. Camba, *La casa...*, op. cit., p. 93.

147 X. Domingo, *El Vino Trago a Trago*, op. cit., p. 89.

148 M. Wiesenthal, *La cocina...*, op. cit., p. 45.

149 C. Álvarez, *Galicia*, op. cit., p. 37.

150 Ibidem, p. 56.

151 C. Alcalá, "Nota de cata..." op. cit.

152 J. Camba, *La casa...*, op. cit., p. 93.

153 C. Parada, *Recetas...*, op. cit., pp. 345 e 348-350.

consagración gastronómica é primavera, estación tantas veces esquiua no noso país¹⁵⁴. Segundo refire Xosé Manuel G. Trigo, en *Reserva especial*, nas tabernas do Morrazo, quen pode, practica a devoción de acompañar o albariño local co peixe frito. Primordialmente cos chinchos (xureliños), como moi ben aprenderon a facer as ledas turistas que ousaban adentrarse en tales tascas, suscitando cobizosas olladas dos seareiros, e contribuíndo ó ascenso térmico provocado de seu polas cuncas de mosto, pois estaban de moi bo ver. Mulleres na louzanía do *post septem lustra*, expresión coa que os romanos celebraban “ese momento da existencia en que o corpo ten as sabedorías máis requintadas na arte amatoria”¹⁵⁵.

Un viño branco do Rosal ou do Condado era o que pedía o meixón (a *angula*, tan desprezada antano como estimada e carísima hogano)¹⁵⁶. Eliseo Alonso, chauvinista nos seus gustos, creba a súa lanza a prol dos brancos do Rosal, como moi axeitados para os seus proxenitores, as anguías, tanto en fritura como en empanada¹⁵⁷. E “a tal señor, tal honor”, brancos de calidade destas terras conviñan asemade para reverenciar o que se tiña por rei dos peixes fluviais, o salmón de ilustre prosapia”¹⁵⁸. Polo que se refire as troitas, Cunqueiro decántase polo acompañamento seguro dun albariño¹⁵⁹.

Temos así que os padais todos, xa fosen de refinados gourmets, xa de mariñeiros curtidos e xentes do común, botaban o seu cuarto a espadas a prol da maridaxe de conveniencia entre o viño branco e os peixes (e tamén os mariscos), quer pertencesen ós reinos mariños, quer ás provincias fluviais. Considerábase que as súas carnes liviáns compadecían mellor cos viños de cromatismo máis lixeiro e somero. Porén, esta tradicional ecuación presenta tamén algunhas salvidades. Francisco J. Gil constata que en Galicia impera o criterio de que a lamprea á bordelesa, que adoita cociñarse con viño tinto, require o congruente acompañamento dun mosto vermello¹⁶⁰. Quizais inflúe tamén nesta escolla as urdimes recias e levantiscas que ten sen dúbida a fuxidía lamprea, tida por “peixe de senadores de potente estómago”, que reclama polo tanto un “tinto acorpado”, como os que se elaboran en O Rosal e O Condado, segundo a docta opinión de Eliseo Alonso”¹⁶¹, en parte coincidente coa doutrina exposta por Cunqueiro, para quen os tintos do Rosal, “lixeiros, brincadores na boca”, van moi ben coa lamprea¹⁶². Ó autor de *A cociña galega* tampouco lle parecía que desentoase no acorde a compañía dun tinto caíño, cunha pouquiña graduado¹⁶³. Ítem máis: resulta tamén moi sabedora cun amantiño espadeiro, que como Castroviejo e Cunqueiro non tiñan a man, en memorable ocasión, consoláronse bastante

154 Á. Cunqueiro, *La cocina cristiana...*, op. cit., p. 89.

155 Xosé Manuel G. Trigo, *Reserva especial*, Galaxia, Vigo, 2004, pp. 88-89.

156 E. Alonso, *Viños do Rosal...*, op. cit., p. 136.

157 Á. Cunqueiro, *A cociña...*, op. cit., p. 159.

158 E. Alonso, *Viños do Rosal...*, op. cit., p. 136.

159 Á. Cunqueiro, *La cocina cristiana...*, op. cit., p. 194.

160 F. Gil, *La cocina del mar...*, op. cit., p. 186.

161 E. Alonso, *Viños do Rosal...*, op. cit., p. 136.

162 Á. Cunqueiro, *A cociña...*, op. cit., p. 159.

163 Á. Cunqueiro, *La cocina cristiana...*, op. cit., p. 194.

ben coa garda e escolta prestada por un Vega Sicilia e máis un Châteauneuf-du-Pape para render honores a unha empanada de lamprea que degustaron xuntos. Dende a súa perspectiva, Valle-Inclán apostaba polo Ribeiro tinto para entronizar as empanadas de lamprea¹⁶⁴. Ao cabo, Cristino Álvarez, abre máis o espectro de posibilidades e sostén que a lamprea queda ben flanqueada cos tintos do Condado, co mención de Valdeorras, e cas variedades vermellas merlot e cabernet sauvignon¹⁶⁵.

Polo demais, Francisco J. Gil constata que na contorna da cultura gastronómica galega tradicional recibe aprobación e aplauso que se poidan tomar as sardiñas asadas cun viño tinto fresco, máis ben de baixa gradación alcohólica e sen importar que sexa un chisco ácido¹⁶⁶.

Por parte, cun criterio gustativo máis aberto, e tomando en consideración a textura, Wiesenthal avoga polo emprego dos tintos para padalear o espiñento congro¹⁶⁷. Considera tamén este autor que o bacallao, cando está recién pescado, e nomeadamente se o acompaña un prebe de tomate ou chanfainas, daquela acepta con risoño desenfado o cortexo dos tintos novos, que convén beber a unha temperatura un chisco fría¹⁶⁸. Tamén José Posada se decanta polo tinto cando o bacallao se prepara frito ou á clásica maneira portuguesa Gómez de Sá (regado con aceite e leite, e logo enfornado). Agora ben, polo regular, o bacallao fresco admite sen repulgos bicos dos viños brancos máis sensuais e de boas prendas¹⁶⁹. Para o autor de *La cocina cristiana de Occidente*, o viño para o "sabroso y perfecto" bacallao é mester que sexa branco, "no en demasía seco, pero graduado. Incluso si es posible un blanco que tire a dulzura lenta y suavemente". Entre os galegos, pode beberse un treixadura fresco. Empero, o prateado señor do Mar de Terranova, en cuxo entorno coallou un espléndido e católico receptor, o merece todo e Cunqueiro non di que lle parecera mal un Porto *aloiado meio doce*, con que un aristócrata portugués acompañaba as croquetas de bacallao¹⁷⁰. En contraste, no medio campesiño adoitaba acompañarse o peixe teleosteo –case sempre seco e salgado– con viño tinto. Claro que este era o máis abundoso, e non poucas veces o único dispoñible.

O polbo constitúe un fenómeno singular na cultura popular, xa que existe consenso en que o viño tinto era o que máis lle axeita, criterio que Cunqueiro ratifica¹⁷¹. Un espaideiro do Salnés, pode resultar idéneo para acompañar o polbo á feira. Cristina Alcalá recomenda tomalo con Mencía¹⁷². Tamén se atreve a propoñer o acompañamento de viño tinto para as gambas á grella¹⁷³.

164 Ramón del Valle-Inclán, *Cara de Plata*, op. cit., p. 54.

165 C. Álvarez, *Galicia...*, op. cit., p. 58.

166 F. Gil, *La cocina del mar...*, op. cit., p. 186.

167 M. Wiesenthal, *La cocina...*, op. cit., p. 55.

168 *Ibidem*, p. 42.

169 *Ibidem*.

170 Á. Cunqueiro, *La cocina cristiana de Occidente*, op. cit..

171 Á. Cunqueiro; Araceli Filgueira Iglesias, *Cocina Gallega*, León, 1ª edición 1984, p. 45.

172 C. Alcalá, *El mundo del vino...*, op. cit., p. 96.

173 C. Alcalá, "Nota de cata...", op. cit..

Volvendo do mar á terra, convén reparar en que algúns brancos de crianza, mercé ó tanino que absorben da barrica, poden facer lisonxeiro papel con preparados culinarios fortes. Os afumados, por mencionar un caso, atoparan a súa anima xemelga nos matices *fumés* do carballo¹⁷⁴. Pero é ben certo que os alimentos salgados, como o salmón e a troita afumados, as anchoas, o bacallao e, noutra vertente, os embutidos, requiren un certo miramento. Sabido é que os salgados non harmonizan ben cos viños, a pesar de que estes conteñen unha certa proporción de sales. Temos aquí un caso axiomático de afinidades que se repelen. En especial o salmón e a troita, afumados e á vez salgados, non teñen doada conxugación cos viños. Poucos haberá que resistan este difícil reto, de non ser un amontillado andaluz ou ben un esixente chardonnay¹⁷⁵. Os arenques impetran a reciedume dos viños ácidos, como o muscadet, o txakolí, o vinho verde ou algún galego sen moito pulimento. Xa pola pendente abaixo, algúns recorren a inmisericordes destilados: o schnaps ou ben o vodka¹⁷⁶; e por estes pagos estímase que a augardente da Ulla non compadece mal en tan difícil transo. Coas anchoas en conserva non conxenian ben os brancos delicados. Fan mellor arranxo para iso os rosados¹⁷⁷. Pero si son frescas, ou bocartes, daquela avéñense perfectamente cos viños albos, das mesmas castes que acompañan con fachenda ás frituras, admitíndose dende logo tamén, por dereito propio, ós finos e amontillados andaluces¹⁷⁸. Polo demais, o bacallao, cando non se presenta na súa louzanía, convén desalgalo paciente e escrupulosamente para que os viños non fagan un papel deslucido ao ser chamados a audiencia¹⁷⁹.

Os embutidos, na súa condición de salgados en maior ou menor medida, complácense coa grata compañía dos mostos rosados ou tintos, sen que sexa mester que presenten credenciais de reserva. O xamón e outros embutidos ibéricos, delicadamente curados, realizan satisfactoria mestura cos amontillados andaluces¹⁸⁰. Pero tamén, un pan candeal acompañado de boas magras de xamón vai que nin pintado cun tinto do Ribeiro, no dicir de Valle-Inclán¹⁸¹. En opinión de Eliseo Alonso, que referencia o seu criterio coa apoioatura dun proverbio, o tinto acompañaba ben as variopintas carnes do porco¹⁸². Álvaro Cunqueiro non abrigaba dúbida ningunha de que os tintos de Valdeorras resultaban moi propios para unha laconada¹⁸³.

Polo que ós cogumelos se refire, quen talvez dea o contrapunto máis axustado sexa o chardonnay de esmerada crianza¹⁸⁴.

174 M. Wiesenthal, *La cocina...*, op. cit., p. 45.

175 Ibidem, p. 41.

176 Ibidem.

177 Ibidem.

178 Ibidem, p. 42.

179 Ibidem.

180 Ibidem, p. 41.

181 Ramón del Valle-Inclán, *Cara de Plata*, op. cit., p. 54.

182 E. Alonso, *Viños do Rosal...*, op. cit., p. 140

183 Á. Cunqueiro, *A cociña...*, op. cit., p. 157.

184 M. Wiesenthal, *La cocina...*, op. cit., p. 45.

Os prebes untuosos en que intervén a manteiga quedaran nobremente realzados cando á par compareza un nobre branco de blasonada crianza¹⁸⁵. Como norma xeral, os viños ácidos acompañan ben os prebes cremosos e manteigosos, por canto compensan o seu padal brando. É mester facer aquí unha precisión: a acidez frutal dun viño, sexa branco, tinto ou rosado, cando se encontra axeitadamente integrada na súa estrutura de conxunto, considérase como unha nota gastronómica positiva¹⁸⁶.

Existe unha gramática dos taninos que pode parecer complexa a primeira vista. Tomando o criterio dos máis reputados enólogos e gastrónomos como libro de bitácora, advertimos que os pratos salgados descompaxinan cos viños de augusta estrutura tánica, como o Cabernet Sauvignon. Unidos provocarían un acorde cun exceso de runfadeira¹⁸⁷. Os taninos graxos do merlot ou da garnacha, nomeadamente cando se acobillan en viños mozos, concordan perfectamente coas carnes (así como tamén cos prebes escuros cremosos)¹⁸⁸. Noutras palabras: as sensacións tánicas que suscita o viño medran en combinación coas comidas salgadas, e minguan cos alimentos que conteñen unha ampla proporción de proteínas e graxas¹⁸⁹.

En opinión de Cristina Alcalá, un entrecot pouco feito degústase moi satisfactorialmente cun Cabernet Sauvignon de certa tanicidade¹⁹⁰. Cristino Álvarez estima que o estufado de vaca harmoniza ben cun tinto do Ribeiro ou de Valdeorras¹⁹¹. E segundo as suxestións de Carmen Parada, os tintos de Valdeorras e o Ribeiro resultan moi axeitados para as carnes¹⁹², en tanto que o viño tinto de Monterrei (Verín) acompaña cumpridamente a carne de porco¹⁹³. A maior abastanza, un espadeiro *de perilla, que é mel*, segundo proclamaban os húmidos beizos populares, ou *recendente*, e que *latexa e brila (...) cun rosario de escumas sanguíñenta*", como gustaba de enaltecelo Cabanillas, considerábase axeitado para as carnes. Ben para a feirante carne ó caldeiro (carne cocida e sazónada con aceite de oliva e pementón) ou ben para os antano cobizados polos en pepitoria (convén lembrarse daquel bulímico Carpanta dos tebeos), que non podían faltar nos banquetes e festexos. Segundo Cristino Álvarez, o galo de curral harmoniza ben cun tinto de Amardi¹⁹⁴. Nas barbacoas ou churrascadas de pouco valen os viños tintos sutís, pois o cheiro da grella se sobrepón a calquera outro recendo¹⁹⁵. Wiesenthal recomenda neste tronso bos viños mediterráneos elaborados con garnacha, cariñena (mazuelo), monastrell, etc.¹⁹⁶.

185 Ibidem.

186 Ibidem.

187 Ibidem.

188 Ibidem.

189 C. Alcalá, *El mundo del vino...*, op. cit., p. 90.

190 Ibidem.

191 C. Álvarez, *Galicia...*, op. cit., p. 62.

192 C. Parada, *Recetas...*, op. cit., pp. 348 e 350.

193 Ibidem, p. 347.

194 C. Álvarez, *Galicia...*, op. cit., p. 60.

195 M. Wiesenthal, *La cocina...*, op. cit., p. 24.

196 Ibidem.

Resulta polémica a tese de que o viño tinto máis anello se debe reservar para o remate da comida. Os viños autenticamente anellos desempeñan un papel augusto, aínda que senil, diante dun bisté facilón ou dunha carne asada de turxencia mol, aderezada cun prebe de setas (ideal para estes viños anellos, xa que o arume dos fungos neutraliza o seu inevitable *fumet*) pero afrontan con torpeza –por mor dos achaques da idade (febleza de acidez, mingua de tanino)– a maridaxe con carnes rexas e bravas, coma o cordeiro o xabaríl¹⁹⁷ ou a caza. E tampouco fan boa alianza os anellos cos prebes moi condimentados e levantiscos¹⁹⁸. Deste xeito, se se pretende facer o debido honor do que é merecente un tinto venerable e abacial, é mester absterse de servilo para acompañar ós pratos fortes dun menú.

En boa maridaxe encóntranse os taninos do *pinot noir* e o tempranillo, xa sexa con asados o ben con queixos de enxundia cremosa¹⁹⁹. Neste capítulo dos lacticinios, Carmen Parada considera que os viños de Valdeorras e Amandi acompañan ben, en xeral, ós *fromages*²⁰⁰, como asemade o viño tinto de Monterrei (Verín), axeitado en particular para os de tipo manchego²⁰¹. Polo demais, os queixos azuis, e outros alimentos de sabor salgado acollen con agarimo ós viños doces²⁰². Cristina Alcalá considera que as proteínas lácteas dos queixos poden enmascarar os sabores do viño tinto polo amargor dalgúns taninos²⁰³. Sostén que, *grosso modo*, hai máis queixos que harmonizan con viños brancos que con tintos²⁰⁴, e propón acompañar o queixo de Arzúa cos brancos galegos²⁰⁵, o San Simón cun branco fermentado en barrica, mozzarella con viño rosado, unha *Torta del Casar* cun amontillado, un Idiazábal cun oloroso, *brie* con Sauvignon Blanc ou ben un queixo de cabra con cava ou champán²⁰⁶.

Os queixos de intensa reciedume e vigor precisan tamén dun protocolo diferencial. Son moi poucos os viños tintos capaces de gardar a compostura debida diante da súa arrogante e indisimulable presenza. Nun xantar, haberá que recorrer novamente ós viños brancos despois de que comparecera a carne flanqueada polo tinto e logo que teña sido despachada con franqueza. Amén diso, os queixos azuis e os torvos de pasta balorecida clamarán polo perdón que lle administraran compasivos os viños rancios, xenerosos e de contentadora dozura²⁰⁷.

197 Distínguese o termo *xabaríl*, porco bravo de carne comestible, de *xabarín*, porco bravo. Cfr. Miguel Vila Pernas, *Diccionario galego de gastronomía*, Santiago de Compostela, 1999, p. 163.

198 M. Wiesenthal, *La cocina...*, op. cit., pp. 48-49.

199 Ibidem, p. 45.

200 C. Parada, *Recetas...*, op. cit., p. 344.

201 Ibidem, p. 344, 347 e 350.

202 M. Wiesenthal, *La cocina...*, op. cit., p. 45.

203 C. Alcalá, “Nota de cata...”, op. cit.

204 Ibidem.

205 C. Alcalá, *El mundo del vino...*, op. cit., p. 96.

206 C. Alcalá, “Nota de cata...”, op. cit..

207 M. Wiesenthal, *La cocina...*, op. cit., pp. 48-49.

Complexa cuestión, xa que logo, a da alianza de mostos e fromages. Convén ter cautela para “que no te la den con queso”, expresión que procede do antigo costume de pechar tratos comerciais nas adegas, cando algúns taimados colleiteiros trataban de disimular a mediocridade do viño que pretendían vender servindo como acompañamento encubridor un queixo curado²⁰⁸.

Volvendo novamente ás carnes, Cristino Álvarez opina que o cordeiro harmoniza ben cun mención de Valdeorras²⁰⁹. Wiesenthal apunta que os rexos taninos, de que pode loarse con xustiza o cabernet sauvignon, fan parella de cine tanto co pacífico cordeiro como coa caza montaraz e a volatería²¹⁰. En cambio, a criterio de Julio Camba, coa caza e máis co *foie-gras*, o máis axeitado é o Borgoña (recomendaba concretamente o Côte de Nuits) e o Hermitage²¹¹.

Cristino Álvarez sostén que as perdices harmonizan ben cun mención de Valdeorras ou de Amandi²¹². En relación do viño que “que se ha de beber en la mesa venatoria”, ditaminaba Cunqueiro que a caza rexeita o acompañamento do viño doce; reclamaba o mindoniense mostos de moi outra condición: “secos graduados se exigen, caldos severos y guturales”²¹³. Deploraba este imaxinativo escritor que non houbera no seu tempo en Galicia viño tan redondamente seco e forte como para facer acompañamento plausible á caza. Algún do que se puidese dicir ‘*Sufficit!*’. Esta invocación facía a o seu *alter ego* para a ocasión, o Cabaleiro do Verde Gabán: “Traed a la mesa, cazadores, vinos hechos, convictos y confesos de su condición de vinos y bien criados. No paséis por caldos sueltos, y atender a que en todo el redondo mundo de la caza, sólo la perdiz tolera un vino blanco”²¹⁴. Recaía a súa preferencia nos de italiana nación, un Vernaccia de Cerdeña, a poder ser, de quince ben asentados grados católicos. Pero –indicaba–, se houberamos de contentarmos cos de galaica procedencia, conviría procurar aqueles máis naturais entre os nosos: brecellaos, caiños, mencións, máis en deixar de atender tampouco ós espadeiros, de ancha boca²¹⁵.

Pola súa banda, Eliseo Alonso rompía unha lanza a prol dos viños vermellos da Galicia sur e miñota, como bo acompañamento para a caza de pelo e pluma²¹⁶. Canto máis exquisita fora a peza –tal a arcea (ou becada)– tanto máis reclamaba un tinto de calidade²¹⁷.

Opinaba Cunqueiro que o viño que mellor conviña a un *civet* de lebre era, como opción ideal, o do país polo que corricou en vida. Porén, recordaba que o viño conside-

208 C. Alcalá, “Nota de cata...”, op. cit..

209 C. Álvarez, *Galicia...*, op. cit., p. 60.

210 M. Wiesenthal, *La cocina...*, op. cit., p. 45.

211 J. Camba, *La casa...*, op. cit., p. 93.

212 C. Álvarez, *Galicia...*, op. cit., p. 61.

213 Á. Cunqueiro, “La buena cocina”, in José María Castroviejo; Á. Cunqueiro, *Viaje por los montes y chimeneas de Galicia. Caza y cocina gallegas*, Madrid, 1978, p. 178.

214 *Ibidem*.

215 *Ibidem*.

216 E. Alonso, *Viños do Rosal...*, op. cit., pp. 120 e 140.

217 *Ibidem*, p. 140.

rado canónico para o esquivo habitante dos montes era o Tavel, enaltecido como *un rubí fundido nunha copa*²¹⁸.

Sentía recoñecer don Álvaro que non había daquela en Galicia viño rexo dabondo como para suscitar o entusiasta *gaudeamus* dos comensais, na hora en que se lles presentaba unha fonte con xabaríl. Pero como o Borgoña peregrinou a Compostela, a todos había de parecer ben que un caldo tan colorado e carnoso, ó tempo que moi fino e aveludado, coma o Gebray-Chambertine, axudara ós galegos na manducación do rexo condumio. Tiña a este polo máis intelectual dos viños, pois estaba persuadido de que as *Oracións fúnebres* de Bossuet sostivéranse na súa lúcida ardentía²¹⁹. Agora ben, non sempre resultaba preciso recorrer o expediente francés para aplacar: “Todo el ardor, la ira, la vagabunda lujuria y loca gula del jabalí”²²⁰. Tanto extravío reclamaba unha solemne morte, máis abofé que caldos había na Ríoxa que, por venerables e cristianos vellos, capaces eran de obrar un sortilexio tal²²¹.

Cunqueiro lembraba a satisfacción moza que lle embargaba cando tiña ocasión de degustar embutido de corzo, cun pan de *ferraxe* por acólito, maridado con viño berciano, “tan fresco y vivaz”²²². Parecíalle que a cabeza de lontra compadece ben cun viño ledo e frutal²²³. O teixudo, en cambio, require na mesa un viño graduado²²⁴. E no que fai ao parrrulo, indicaba que: “esixe grandes viños, e a súa dixestión o consolo de finos augardentes, secos coñacs, a flor da alquitara”²²⁵. Matizado mostrábase Cunqueiro coa avefría: en asado, harmoniza cumpridamente cun viño forte e cálido (sobrenténdese que tinto), xa que esta caza anticipa no outono o recendo do bosque nos días fríos, cando apodrecen docemente as que foran verdes follas, e compría estar previsto, posto que en tales seráns acostuman a sorprender ó home refofadas de friaxe polas costas²²⁶. En cambio, coa ensalada de ave fría, previamente cocida, semelláballe que viña máis a xeito un branco frutal²²⁷.

En opinión de Carmen Parada, o viño tinto de Valdeorras é o que rompe a pana cando se celebran xantares nos que hai que lidiar coa caza²²⁸, namentras que o tinto de Monterrei constitúo o acompañamento idóneo para as aves e a caza de pruma²²⁹. Cunqueiro consideraba que coa perdiz ó espeto comulga, se non con devoción, con respecto un tinto consistente: “el vino ha de ser un coloreado y fuerte señor”²³⁰, dicía.

218 Á. Cunqueiro, “La buena cocina”, in José María Castroviejo; Á. Cunqueiro, *Viaje por los montes y chimeneas de Galicia. Caza y cocina gallegas*, Madrid, 1978, p. 211.

219 Ibidem, p. 237.

220 Ibidem.

221 Ibidem.

222 Ibidem, p. 227.

223 Ibidem, p. 219.

224 Ibidem, p. 222.

225 Ibidem, p. 202.

226 Ibidem, p. 203.

227 Ibidem, p. 204.

228 C. Parada, *Recetas...*, op. cit., p. 350.

229 Ibidem, p. 347.

230 Á. Cunqueiro, “La buena cocina”, in J. M^a Castroviejo; Á. Cunqueiro, *Viaje por los montes...*, op. cit., p. 184.

En contra do criterio máis espallado, a xuízo do iconoclasta Xavier Domingo, un bo branco, de composición apropiada, é capaz de confraternizar axeitadamente con calquera tipo de carne ou caza²³¹.

Como colofón, é preciso recoñecer que a caza presenta o engoroso problema de desprumar e cortar a peza. Veñen ben nesta orde de cousas ás artes de Calisto, expostas nunha versión non censurada de *La Celestina*: cando Melibea preguntáballe que estaba a facer quitándolle a roupa, alegou que, en materia de caza, era mester proceder primeiro a desprumala, para poder logo saborear o bocado. No que fai ó despece, convén aterse as recomendacións do Marqués de Villena, contidas na súa arte cisoría²³², ou en último caso, pola vía rápida, atender as prescripción dun experto na materia, *Jack el Destripador* (Ripper), quen antes de poñerse á faena, adoitaba exclamar: *Vaiamos por partes!*

Por parte, Miguel Vila apunta²³³ que o galego, na mesa, semella preferir o viño tinto, que apetece máis como acompañante do cocido, do caldo, e doutros pratos de substancia (agás algún que outro). En efecto, andan concordes os pareceres entre a nosa paisanaxe en punto a que o viño tinto garda harmonioso compás co caldo tradicional, en toda a súa sucinta gama, quer de verzas, grelos, nabos ou repolo, sempre coas súas patacas, que antano eran castañas. Este froito outonal xantábase a cotío con viño tinto; había tamén –e non eran poucos– quen as facían cocer tamén nel. Ramón Cabanillas tiña ó espadeiro por bo compañeiro para as castañas asadas na lareira²³⁴, ou nun magosto. Polo demais, este mosto do Salnés axudaba a pasar moi ben as bolas de pan quente, habendo quen se gorentaba mollando anacos na cunca ou mesmo facendo sopas.

Respeito da tortilla son moitos os partidarios de procurar a concordia cos viños albos. Valle-Inclán, decantábase –por mediación dun personaxe– a prol da boa conxunción que facía a tortilla de patacas (en especial se levaba brava provisión de chourizo) co viño branco de Rueda. Claro que a cuestión admite réplica, pois son moitos os que a xantan moi rufos e satisfeitos co aderezo tinto. Claro que, despois de todo, tamén era o que había.

COMBINACIÓNS ENTRE VIÑOS E PRATOS ATENDENDO AO FACTOR TEMPERATURA

A título introductorio, non está demais recordar que a conveniencia de proceder a apertura da botella de viño algún tempo antes de disfrutala. Esta recomendación reza para un amplo elenco de viños, pero non é indispensable en todos os casos. Adoitase aconse-

231 X. Domingo, *El Vino Trago a Trago*, op. cit., p. 86.

232 Henrique de Aragón (marqués de Villena), *Arte Cisoria, ó Tratado del Arte de cortar del cuchillo, que escribió Don Henrique de Aragón, marqués de Villena*: La da a luz, con licencia del Rey nuestro Señor, ..., Madrid, 1766.

233 M. Vila Pernas, *A cociña do Entroido...*, op. cit. p. 125.

234 R. Cabanillas, "Diante dunha cunca de viño espadeiro", pertencente a *Da Terra Asoballada*, recollido en *Poesías. Escolma*, Vigo, 1976, p. 99.

llar que os reservas e grandes reservas se abran unha hora antes de servilos para que se aclimaten e osixenen²³⁵.

Un *gourmet* competente traza as combinacións entre viños e pratos tendo en conta o factor temperatura²³⁶. É mester tomar en consideración que o gusto do viño vese afectado pola temperatura á que se serve²³⁷. Julio Camba indicaba que os viños tintos deben servirse sempre *chambrés*, isto é, a temperatura da *chambre* ou habitación onde se come, presupoñendo que o ágape se realiza nunha estadía na que reina unha temperatura confortable²³⁸. Só así poderase desprezar toda a gama de matizados recendos que os franceses denominan *bouquet*. Camba daba unha recomendación para conseguir que o viño alcanzase a temperatura axeitada, ao tempo que condeaba unha práctica que se realizaba na década de 1920: “Para templar un vino sáquese de la bodega y póngase en el comedor dos o tres horas antes de empezar a comer. Así no habrá necesidad de introducir botellas en agua caliente, lo que constituye una práctica brutal”²³⁹.

Cando Josep Pla residiu en París, no ano 1920, chamoulle a atención o contraste entre a práctica enolóxica vixente nos restaurantes franceses de diversa categoría, que servían o viño tinto (*roig*) *chambré*, e a que se realizaba en Barcelona e Palafrugell, onde o normal era que o puxeran á temperatura *natural*, ou sexa tal como saía da botella²⁴⁰. A Pla o viño *chambré* pareceulle *positivamente mellorado*, polo que durante cincuenta anos se dedicou a propagar esta tese. Ó cabo, tiña a impresión de que, cando menos nos ambientes cultivados, calara a fórmula *chambré*.

En termos xerais, é preferible en efecto que o viño tinto non estea moi frío. Cunqueiro recomendaba, nunha comida de caza outonal no monte, deixar antes un tempinho o viño tinto ao solciño²⁴¹. Pero para todo hai excepcións: os tintos frescos no verán poden resultar apetitosos e moi refrescantes con certas comidas. Neste senso, Carmen Parada considera que o amandi debe tomarse fresco, “á temperatura da adega”²⁴², indicaba. Wiesenthal sinala que, *grosso modo*, cando se enfría un viño ou un alimento aumenta a sensación de amargor; pola contra, queda diminuído o efecto alcohólico, a percepción da súa acidez e dozura²⁴³. Deste xeito, un viño tinto mozo convirá servilo moi fresco, a 14 °C, para atenuar as sensacións alcohólicas²⁴⁴. Se o viño presenta tintes amargos resulta preferible desgustalo a unha temperatura un pouco máis elevada²⁴⁵.

235 F. Gil, *La cocina del mar...*, op. cit., p. 186.

236 M. Wiesenthal, *La cocina...*, op. cit., p. 17.

237 Ibidem.

238 J. Camba, *La casa...*, op. cit., p. 92.

239 Ibidem, pp. 92-93.

240 J. Pla, *Lo que hemos comido* (El que hem menjat), Barcelona, 1997, pp. 370-371.

241 Á. Cunqueiro, “La buena cocina”, in José María Castroviejo; Á. Cunqueiro, *Viaje por los montes...*, op. cit., p. 184.

242 C. Parada, *Recetas...*, op. cit., p. 344.

243 M. Wiesenthal, *La cocina...*, op. cit., p. 17.

244 Ibidem.

245 Ibidem.

No que concirne aos viños bracos, o xornalista arousano Camba precisaba que era mester servilos fríos²⁴⁶. Pola súa banda, Pla indicaba que en Cataluña lle ensinaron que o viño branco se debía beber fresco, para quitarlle o *dulzor* que puidese ter, e que “en mis tiempos era insoportable”²⁴⁷. Agora ben, non se pode esquecer que o viño é un alimento delicado, polo que a máis elemental prudencia aconsella *ter miramento*, observar con el un trato presidido pola medida. Un enfriamento excesivo podería apagar a súas cualidades distintivas²⁴⁸. Convén ter presente que as capacidades olfativas dos seres humanos desaparecen coas baixas temperaturas. Un viño enfriado por debaixo dos 6 °C perderá os seus aromas²⁴⁹.

Antigamente, facíase o que se podía, que non era moito. Antes de xantar tirábase un xerro de viño do barril, que se conservaba moi fresco na adega. Tamén era usual poñer a botella de viño branco a refrescar²⁵⁰. Cando aínda non existían restaurantes, ás veces nas pousadas de certo refinamento, como a de Tortosa a fins do século XVIII, púñase o viño a enfriar en auga con tempo dabondo antes da comida, sobre todo ea época estival. Así se mantiña tamén durante o xantar, para evitar que se caldeara, pero como non sempre se dispuña dun recipiente axeitado adoitaba xurdir algún problema: “(...) cuando la botella estuvo medio vacía, comenzó a flotar encima. Habiéndose dado cuenta de ello, la criada hizo con una asombrosa sencillez esfuerzos superfluos para mantenerla en el agua, y viendo que no lo lograba, dejó estallar signos inequívocos de contrariedad y de la más viva sorpresa”²⁵¹.

Isto mesmo levábase a cabo tamén nas casas particulares, coa auga da billa que se deixaba correr no pilón, ou por medio dun balde ou cubo cheo de auga fresca. Agora ben, nos ambientes urbanos, non sempre era doado recorrer a este procedemento, por un motivo primordial: a dificultade que representaba a inexistencia de traída de auga na maioría das casas. Neste senso, Pla laiábase de que nas primeiras décadas do século XX (Pla naceu en 1897) non existía ningún procedemento efectivo para refrescar o viño branco, xa que o frigorífico era excepcional e o xeo moi escaso e, polo tanto, prohibitivo²⁵².

Os adegueiros, como a Cooperativa Viña Moraima, de Barro (D. O. Rías Baixas), recomendan para unha óptima desgustación do albariño unha temperatura entre 10 e 14 grados.

Polo demais, un viño doce debe tomarse fresco e canto maior sexa o seu nivel de azucre máis intenso deberá ser o frescor²⁵³. Wiesenthal pon o moscatel como exemplo

246 J. Camba, *La casa...*, op. cit., p. 93.

247 J. Pla, *Lo que hemos comido*, op. cit., p. 370.

248 M. Wiesenthal, *La cocina...*, op. cit., p. 17.

249 Ibidem.

250 Á. Cunqueiro, *Merlín e familia*, Galaxia, Vigo, 1991, p. 144.

251 J. Townsend, *Journey through Spain in the years 1786 and 1787*, Printed for C. Dilly, in the Poultry, Vol. III, London, 1792, Cito pola tradución de José García Mercadal, *Viajes de extranjeros por España y Portugal. Desde los tiempos más remotos hasta comienzos del siglo XX*, Vol. VI, Salamanca, 1999, p. 291.

252 J. Pla, *Lo que hemos comido*, op. cit., p. 370.

253 M. Wiesenthal, *La cocina...*, op. cit., p. 17.

conspicuo de viño que se ve favorecido ó servirse fresco. A un Pedro Ximénez iralle ben un lixeiro enfriamiento, como acompañamento axeitado dun postre non moi doce²⁵⁴.

HARMONÍA DE VIÑOS E SOBREMESAS

Os espíritos estoicos advirten da conveniencia de esguellar a tentación de recorrer ás larpeiradas como procedemento para reequilibrar a libido, compensando os sinsabores da existencia con doces praceres. Como exclamaba un galdrumeiro, confundido pola gula: neste terreo, *¡Deus nos colla confitados!* (rectamente: confesados)

Nas sobremesas convén calibrar con ponderación e cautela as intensidades para que un viño doce non resulte empalagoso²⁵⁵. Julio Camba recomendaba para o acompañamento da repostaría o viño branco e adozado Château Yquem²⁵⁶. Para gornecer cumpridamente algunhas larpeiradas tiña o espadeiro os seus partidarios: “Moito me sabe a rosquilla / con este vaso de viño”²⁵⁷. Cristina Alcalá suxire recorrer a suave dozura dun moscatel para padalear pratos tan dispares coma o plátano frito ou unha ensalada de froitas²⁵⁸. Asemade, un albariño moi seco acompaña xentilmente ao Marron Glacé que ben se sabe facer en Galicia. Polo demais, un viño tostado do Ribeiro cae sempre ben.

ORDE DOS VIÑOS NA MESA. PRIMEIRO OS MELLORES, DESPOIS OS INFERIORES

En materia de ordenación de viños, constitúe unha medida de prudencia evitar a “síndrome de Caná”: naquela memorable ocasión o prodixioso viño presentado en segundo lugar posuía unha calidade superior ó anterior (a intervención divina foi indubidablemente eficaz, pero un chisco serodía; Xesús fixérase de rogar...). Ó primeiro viño resulta fundamental para o éxito dunha comida, do mesmo xeito que tamén o é a escolla do prato que fai de pósito ó *repas*. Este é talvez o problema máis difícil de resolver, por canto que hai numerosos aperitivos e entrantes que son salgados, antagónicos ou malavidos cos viños (ovos, ensaladas, afumados). Ademais, para realizar con fortuna esta complicada elección do viño que vai ostentar a primoxenitura resulta asisado ter presente que os mozos se serven sempre antes que os maduros²⁵⁹ e máis vellos²⁶⁰. A maior abastanza, segundo a preceptiva tradicional, cando se empreguen varios viños nun mesmo xantar adoitase recomendar que os brancos precedan aos rosados e tintos, do mesmo xeito que os

254 Ibidem, pp. 17-18.

255 C. Alcalá, *El mundo del vino...*, op. cit., p. 90.

256 J. Camba, *La casa...*, op. cit., p. 93.

257 R. Cabanillas, *Antífona da Cantiga*, op. cit., cantiga 160, p. 98.

258 C. Alcalá, “Nota de cata...”, op. cit..

259 F. Gil, *La cocina del mar...*, cit, p. 186.

260 M. Wiesenthal, *La cocina...*, op. cit., p. 46.

mariscos e peixes (nesta orde) deben servirse antes cás carnes²⁶¹. Ó cabo, os que posúen unha condición seca deben antepoñerse ós de doce carácter²⁶².

Agora ben, as regras gastronómicas teñen tamén as súas excepcións. Contan que o vello Samuel Goldwyn (ó da *Metro...*), tido por un xenio de ideas claras e prácticas, pero sinxelas, rifou nunha ocasión cun guionista que lle presentou unha historia que comezaba coa morte do protagonista. Isto abondou para que lle reprochou o descoñecemento das regras esenciais do oficio: "É que vostede non sabe que un bo drama –espéttouille– consta sempre de plantexamento, nudo e desenlace". –"Sí" –retrucou o *plumilla* reputado de iconoclasta– pero os seus elementos non teñen que ir forzosamente nesa orde"²⁶³.

Por parte, non se debe esquecer que as maceracións carbónicas, Tempranillo e Mencía son viños afroitados, de acidez levián e pouco grado alcohólico. Son axeitados como aperitivos e asemade como refrescos, pois apagan ben a sede. Combinan tamén ben cos pratos lixeiros, coa pizza e a pasta boloñesa, polo contraste entre o elemento doce e a acidez do tomate²⁶⁴.

Algúns viños doces pódense situar en vangarda. Viños ricos en azucre, como o oporto, o madeira e outros xenerosos como certamente o son algúns andaluces, funxen como excelentes aperitivos. Tamén algúns viños considerados *opulentos*, como o sauternes ou os licorosos de Alsacia e Alemaña, fan bo papel á carón dun paté ao que se acomete tras da pía bendición da mesa. Nestes casos é recomendable recorrer a un expediente práctico: un prato de caldo ou ben o recurso o expeditivo *gengibre* axudaran a purificar o padal antes de pasar ó segundo prato²⁶⁵.

Carmen Parada recolle a idea admitida de que os viños de Amandi, O Rosal, e asemade o viño tinto do Ribeiro, van ben para os aperitivos²⁶⁶. Polo demais, o viño branco do Ribeiro resulta axeitado para os primeiros pratos²⁶⁷.

261 F. Gil, *La cocina del mar...*, op. cit., p. 186.

262 M. Wiesenthal, *La cocina...*, op. cit., p. 47.

263 Cit. por M. Wiesenthal, *La cocina...*, op. cit., p. 47.

264 C. Alcalá, *El mundo del vino...*, op. cit., p. 93.

265 M. Wiesenthal, *La cocina...*, op. cit., p. 47.

266 C. Parada, *Recetas...*, op. cit., pp. 344, 348 e 349.

267 *Ibidem*, p. 349.