

# A ADEGA



A adega do Pazo da Pena foi antigamente empregada para a transformación da uva, cultivada principalmente nas viñas da propiedade coñecidas como a Gran Galga, onde se producía unha uva de inmemorable calidade.

Parte desa produción destinábase ao consumo propio dos habitantes da casa, e outra parte era obxecto de comercialización, segundo acreditan documentos de venda atopados nos arquivos do Pazo, datados dos séculos XVIII e XIX, época na que os señores do Pazo tiñan unha estreita relación cos Marqueses de Ribadavia.



## EXPOSICIÓNS ETNOGRÁFICAS PAZO DA PENA

Lugar da Pena, Rozavales.  
32781 Manzaneda - Terra de Trives - Ourense.  
e-mail: [info@pazodapena.com](mailto:info@pazodapena.com)  
Telf: 988 333 038  
[www.pazodapena.com/exposicions](http://www.pazodapena.com/exposicions)

### COORDENADAS

GD: Latitude: 42.3038 | Lonxitude: -7.238  
GMS: 42°18'13.68" N | 7°14'16.8" O

# A ADEGA

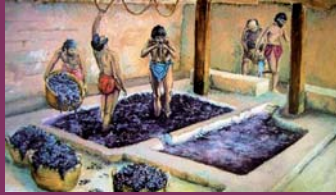


## PAZO DA PENA



# A TRADICION VITICOLA

A orixe do cultivo da vide en Galicia está arrodeada de misterio, pero son moitos os autores que apostan pola cultura vinícola no mundo dos no mundo dos celtas e con seguridade dos romanos que aterraron nas boscosas ladeiras das montañas para cultivar as vides aquí, na Ribeira Sacra.



As viñas déronlle moita vida as aldeas galegas, xa que nelas cultivábanse milleiros de kilos de uvas tratadas unicamente con xofre e sulfato.

Coa fin da ditadura en España e a chegada da democracia, decisións políticas de reestruturación do medio levaron consigo a aparición duns límites reservados para o cultivo vinícola, de aí que o estado subvencionase aos agricultores da época por cepa arrincada, propiciando así a fin dos viñedos que en outra época deran riqueza, en beneficio dos pastizais.



Os anos 80 farían desaparecer as viñas aínda que non a tradición vinícola que aínda nos nosos días continúa practicándose na meirande parte das "aldeas galegas", nas parras das hortas ou novos viñedos principalmente nos terrenos achegados ás casas, dando lugar a unha produción adicada principalmente ao autoconsumo.

# A PRODUCCION DO VIÑO

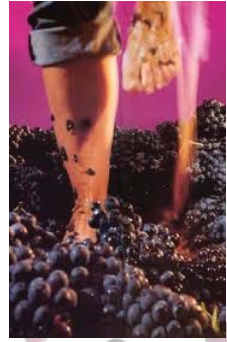
## A VENDIMA

Os acios son recollidos manualmente, con tesoiras ou coitelos, e rápidamente trasladados á adega, para evitar unha fermentación anticipada.



## ○ PISADO OU ESTRUXADO

Tradicionalmente, a uva espremiase cos pés para extraer o mosto. Co tempo, o tradicional proceso de pisado foi substituído pola máquina de estruxado.



## ○ DESPALILLADO

Mediante esta técnica, sepáranse os grans de uva dos cangallos, xa que estes últimos teñen un elevado contido de auga e sustancias astrinxentes vexetais e herbáceas que pasan ao viño na maceración, e provocan a perda de graos alcohólico do viño.



## FERMENTACION ZUMULBUOSA E MALOLACTICA

A fermentación (transformación dos azucres da uva en alcohol etílico e anhídrido carbónico), remata aos 7-10 dez días tras o depósito do viño nas cubas.

No caso dos tintos, sométense a unha segunda fermentación (maloláctica), proceso polo cal o ácido málico presente na pulpa da uva se transforma en ácido láctico de xeito natural, favorecendo a redución da acidez.



## A TRASFEGA

Na maduración, os viños deixan un sedimento; por iso son movidos no proceso chamado "trasfega", desprazando o viño delicadamente dunha barrica a outra limpa.



## EMBOCELLADO

