

DE VINOS Y BODEGAS

Una prensa de viga



En muchos de los pueblos **TerraDuero**, se conservan bodegas-cueva donde tradicionalmente se hacía y guardaba el vino. Si tenemos la suerte de bajar a una de ellas, aún podremos reconocer ese olor a días de vendimia.

En **Morales de Rey**, municipio zamorano donde quedan en pie una buena cantidad de estas bodegas, **D. Antonio Barrero** nos enseña su lagar, en el que aún está instalada y en perfecto estado la prensa de viga. Y, amablemente, se ofrece a explicarnos cómo se usaba este curioso artificio.

Se trata de un invento tan antiguo como sencillo. Ya los griegos lo utilizaban y los romanos después lo perfeccionaron. Su funcionamiento está basado en el principio físico de la palanca de segunda clase: la viga es la palanca, el cuerpo del lagar es el punto de apoyo y la enorme piedra o pilón es la potencia. Nos faltaría la resistencia, que la ofrecería el montón de uvas.

La uva, llegada directamente de la viña, se echaba desde la calle al lagar por la zarcera. Los racimos se iban apilando con maestría bajo la viga, formando el pie. Sobre éste, se colocaba un tablero y, encima, se levantaba un entramado de maderos y estacas.

Entonces llegaba el momento más emocionante: con el enorme esfuerzo de varios hombres, se hacía girar el husillo hasta conseguir que el pilón subiera al menos un par de palmos. La enorme viga crujía, seguramente entre el alborozo de los presentes, mientras la gravedad hacía el resto: el peso de la piedra, transmitido por la viga, iba estrujando el gran montón de uva, consiguiendo lentamente que fuera derramando el delicioso jugo. Cuando la piedra llegaba al suelo, se volvía a elevar.

El proceso se repetía durante los días siguientes hasta extraer todo el mosto, recomponiendo el pie varias veces. El zumo corría sin tregua por la viznera hasta ser recogido en un depósito o echado en una cuba o tinaja. Allí, fermentaría y maceraría hasta convertirse en vino. Pero esa es otra historia...



NOS VAMOS DE BARES

El tapeo, Patrimonio Inmaterial

La tapa es una de nuestras enseñanzas gastronómicas. Es parte de nuestra cultura y nuestra forma de socializarnos, convirtiendo el tapeo en un fenómeno único que no se da en otros países y que forma parte de nuestro estilo de vida. Este bocado genuinamente español es un claro referente de nuestra riqueza, variedad y alta calidad gastronómica.

En nuestro país, existe la Asociación denominada Saborea España en la que se agrupan 18 destinos turísticos que están convencidos –y con razón– de que la gastronomía española es un atractivo turístico de primer orden y por ello, han lanzado la quinta edición del Día Mundial de la Tapa.

El tapeo es cultura.

El pasado 15 de junio –como cada año– se celebraba el Día Mundial de la Tapa. La jornada ha sido especial ya que ha estado muy pendiente del Nombramiento del Tapeo como Manifestación representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Según fuentes del Ministerio de

Cultura, posiblemente la respuesta –esperemos que positiva, pues lo merece– nos llegue a finales de este 2017.

La iniciativa, que surgió el pasado año desde el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte ya ha recibido –el pasado mes de marzo– un Informe favorable desde el Consejo de Patrimonio Histórico con objeto de alcanzar este logro. Además, gracias a esta propuesta, conocemos que los pinchos de tortilla, las croquetas, la ensaladilla rusa y las patatas bravas son las tapas más solicitadas y que, los turistas extranjeros disfrutan sobremanera realizando actividades gastronómicas en nuestro país.

La tapa y el tapeo, y así lo entendemos desde TerraDuero, son elementos diferenciadores de la gastronomía y sociedad española y es por estas razones que debemos ponerlos en valor tanto dentro, como fuera de nuestras fronteras y qué mejor manera de hacerlo que yendo a probar unas deliciosas tapas del Territorio Arribes ¡tanto hablar de ellas no nos hemos podido resistir! Nam-ñam.

