

## **HISTORIA BREVE DO AUGARDENTE DE BAGAZO EN GALICIA**

As primeiras noticias relativas á fabricación en Galicia de augardentes e destilados vínicos proceden, como noutras zonas de Europa, dos ambientes farmacéuticos. Datos dispersos dos séculos XVI e XVII sitúan a destilación, posiblemente de viño, nas boticas privadas ou institucionais e é neste tempo cando pode documentarse a súa importación e mesmo a fabricación (na provincia de Ourense) de alambiques destinados ás grandes boticas, concretamente á do Hospital Real de Santiago.

A produción de alcohois para uso de boca ten unha orixe un tanto escura, sobre todo por mor dos vaivéns na lexislación fiscal que afectaba á súa fabricación e comercialización. Os atrancos que atoparon dous proxectos industriais de finais do século XVII e unha petición da Xunta do Reino de Galicia en 1739 permítenos concluír que a destilación local é neste tempo un costume asentado cando menos nalgunhas comarcas vinícolas (Lemos).

A Xunta do Reino solicita en 1739 a libre fabricación de augardente de bagazo como algo positivo para o desenvolvemento das comarcas vinícolas e para fornecer a pobos e cidades do alcohol necesario para usos médicos. Outros datos do século XVIII consolidan a imaxe que ofrece esta incipiente artesanía rural: presenza de alquitaras e alambiques en adegas da actual zona da D.O. Ribeira Sacra ou en vivendas de grandes propietarios (Santiago), descenso dos ingresos fiscais por este ramo alí onde a produción de viño (e bagazos) é relevante, existencia dun certo mercado negro de augardente de fabricación local que escapa ao control da fiscalidade (a comercialización si estaba taxada), primeiras fábricas e industriais (Pontevedra, 1799) e mesmo dun proxecto empresarial asentado en Anllo (actual concello de Sober) que fracasou por terse establecido nunha comarca onde a maioría dos colleiteiros destilaban os seus bagazos (1778). Tamén é nese século cando é posible identificar aos primeiros galegos que son augardenteiros itinerantes e que traballan cando menos nas comarcas vinícolas do Norte de Portugal.

Son varios os factores que conflúen no desenvolvemento desta industria rural: un crecemento da demanda deste produto, tanto para o consumo humano como para o encabezamento de viños e usos medicinais; a progresiva penuria dos ingresos das familias nas comarcas vinícolas que as empurrou a aproveitar ao máximo ás súas colleitas e a comercializar

calquera tipo de excedente en bruto ou transformado; a existencia de períodos de taxación lixeira que liberalizou a fabricación para consumo propio. Este incipiente sector acadará a súa consolidación no século XIX, sobre todo na súa segunda metade por mor dun maior consumo. É maiormente unha produción familiar e ten como base o bagazo o que dificultará, como ben lembran os expertos do século XIX, que se desenvolva como un sector económico relevante nun tempo nos que os alcohois de prestixio son de orixe vínica.

Con todo, a produción en conxunto era relevante: 6.675 Hl anuais segundo os datos oficiais de 1857, que deixan fóra aquela parte da produción máis artesanal e caseira que escapa ao control fiscal.

Os catálogos das diversas exposicións nacionais e rexionais da segunda metade do século XIX amosan un panorama ben claro: hai unha nutrida representación de fabricantes de augardente procedentes principalmente das comarcas vinícolas de Lugo (Chantada, Quiroga e Lemos), Ourense (Ribeiro, Valdeorras, A Limia, Xurés) e, en menor medida, de Pontevedra (sobre todo do Baixo Miño e Condado); e tamén unha oferta ampla de variedades: augardente de bagazo e de viño, vella, licor de guindas, de cereixas, de laranxa, de érbedo, anisados, aromatizados con herbas e mesmo algunhas cremas (moca) e licores de imitación (Kümmel, Noyó, Marrasquino).

O produto estrela é a augardente de bagazo, que se presenta mesmo en producións envellecidas (hai unha de 100 anos dun colleiteiro de Valdeorras presentada na Exposición Rexional de 1878) e que nas últimas décadas do século XIX ten xa distribuidores estables fóra do mercado galego.

Nos albores do século XX, a publicidade dos augardentes galegos é habitual na prensa rexional, así como o seu consumo nas diversas situacións sociais e pessoais -como o delata a literatura-. Hai, xa que logo unha produción de certo volume, un mercado (interior e exterior) e comarcas que parecen sobresaír pola calidade da súa produción (Valdeorras, Ribeira Sacra e o Ribeiro).

A progresiva modernización do campo galego e o desenvolvemento dos primeiros emprendementos modernos deron ao sector o músculo que necesitaba para sobrevivir aos cambios lexislativos acontecidos entre 1870 e 1925. É neste período cando os labregos das comarcas vinícolas comezan a organizarse en sindicatos e asociacións que reivindicarán o seu dereito a producir augardente para uso privado e cando nace a primeira destilaría cooperativa (na Rúa, en 1909). Os cambios legais fan agromar na documentación a actividade dos augardenteiros

ambulantes, que entre outubro e decembro recorrían as comarcas vinícolas alugando o seu equipo e coñecementos, os alambiques ou alquitaras comunitarias e a existencia de zonas onde a produción é relevante: Valdeorras, Ribeiro, Ulla, Condado, arredores de Vigo, Portomarín...

Tras unha intensa loita contra os intereses das grandes empresas alcoholeiras doutras zonas de España, na década de 1920 os produtores galegos conseguiron un réxime legal e fiscal especial que permitiu a destilación dos bagazos segundo a forma tradicional e axudou á preservación dos saberes e sabores dos augardenteiros históricos. Non era tanto unha exención fiscal -tal e como durante décadas proclamaron os fabricantes industriais- como unha forma especial de facer fronte ás obrigas tributarias dos fabricantes de alcohois. Na verdade era o único xeito de encamiñar e aproveitar fiscalmente unha actividade tan necesaria para as familias como espallada polo territorio. En efecto, o chamado Réxime Especial de 1925 normalizou, legalizou e integrou na Facenda unha actividade que ata aquel momento escapara totalmente ao seu control.

A partir de aquí, as augardentes galegas foron adquirindo sona da man, sobre todo, de innovacións técnicas que foron mellorando e homoxeneizando os resultados dos procesos (conservación dos bagazos, envasado, condicións das caldeiras,...); pero tamén se incrementou a produción, pola vía do nacemento ao carón dos vellos alambiques de instalacións estables -moitas de orixe familiar- baseadas no equipamento, procedemento e saberes tradicionais. En conxunto, contra 1950 na provincia de Ourense e comarca de Lemos -zonas de maior produción- había 31 instalacións de certo volume e 981 alambiques portátiles.

A lexislación contemporánea trouxo con ela a uniformización do réxime especial dos augardentes galegos dentro do contexto español e europeo, unha progresiva sedentarización dos vellos augardenteiros e deu pulo á modernización do sector que foi quen de manter a esencia da súa tradición. Estes esforzos víronse recompensados coa obtención da *Denominación Específica Orujo de Galicia* en 1989, que garante aos consumidores calidade e respecto á unha tradición con varios séculos de historia.