*Miradoiro DE ALDOSENDE*

Esta parada no camiño, ademais de permitirnos tomar folgo, ofrece unha das vistas máis fermosas do percorrido que estamos a facer. Á dereita atópase o áspero monte da Trapa, en cuxas faldras se aprecian bos exemplos da riqueza vinícola destas terras. A marxe esquerda corresponde a Portomarín, irmán do outro lado do río. Domina a paisaxe o pai Miño, que durante tantos séculos aliviou a fame destas terras e serviu de vínculo entre os diferentes pobos bañados por el.

O monte no que nos atopamos pertence á parroquia de Aldosende. Foron as valorosas xentes deste lugar as que máis pelexaron pola conservación dunha senda que acurtara a distancia que os separa do río e da vila de Portomarín. Como dixemos con anterioridade, é grazas a eles que hoxe podemos percorrer este vieiro accidentado, polo que tantas veces transitaron cargados cos prezados bens obtidos destas augas e das súas ribeiras.

O MIÑO:

O río Miño xerou unha tradición nas artes de pesca, no tipo de embarcacións e na forma de construír os caneiros empregados para capturar as cobizadas anguías, que foi compartida polas xentes de ámbalas dúas marxes. Creou, así mesmo, unha cultura culinaria moi antiga nas distintas formas de aproveitar aquel manxar tan admirado. A anguía que baixaba nas primeiras cheas do outono-inverno era excepcional e, polo xeral, tan abundante que mesmo chegaba ás lareiras dos veciños máis humildes. Ademais, o Miño ofrecía fartura de peixes e troitas a quen tivera algunha maña ou aparello con que pescalos.

O VIÑO:

No seu poema “Os viños do Miño”, Manuel María refírese aos caldos de Portomarín como lixeiros e algo acedos. Tal definición encaixaba tamén cos seus parentes desta ribeira aínda que, coa introdución de novas variedades de cepa, a calidade do viño cambiou. O que permanece é o amor e o coidado co que as xentes desta terra tratan as súas viñas, parte indispensable do fogar; o orgullo que resulta da colleita anual e o inmenso gozo de compartir o froito de tanto traballo cos achegados.

A AUGARDENTE:

Como produto derivado do viño, a augardente foi e aínda é un licor moi prezado por ribeiregos, labregos e pescadores. As de Paradela e Portomarín son famosas pola súa calidade, pois destílanse con moita paciencia, respectando as normas da “Serenísima Orde da Alquitara”: lume constante e non abrasador, caída da augardente a fío moi miúdo e renovación continua de auga fría.

**Español:**

Esta parada en el camino, además de permitirnos tomar aliento, ofrece una de las vistas más hermosas del recorrido que estamos haciendo. A la derecha se encuentra el áspero monte de A Trapa, en cuyas faldas se aprecian buenos ejemplos de la riqueza vinícola de estas tierras. La margen izquierda corresponde a Portomarín, hermano del otro lado del río. Domina el paisaje el padre Miño, que durante tantos siglos alivió el hambre de estas tierras y sirvió de vínculo entre los diferentes pueblos bañados por él.

El monte en el que nos encontramos pertenece a la parroquia de Aldosende. Fueron las valientes gentes de este lugar las que más lucharon por la conservación de una senda que acortara la distancia que los separa del río y del pueblo de Portomarín. Como dijimos con anterioridad, es gracias a ellos que hoy podemos recorrer este camino accidentado, por lo que tantas veces transitaron cargados con los preciados bienes obtenidos de estas aguas y de sus riberas.

El río Miño generó una tradición en las artes de pesca, en el tipo de embarcaciones y en la forma de construir los caneiros empleados para capturar las codiciadas anguilas, que fue compartida por los habitantes de ámbas márgenes. Creó, asimismo, una cultura culinaria muy antigua en las distintas formas de aprovechar aquel manjar tan admirado. La anguila que bajaba en los primeros montones del otoño-invierno era excepcional y, por lo general, tan abundante que incluso llegaba a las cocinas de los vecinos más humildes. Además, el Miño ofrecía abundancia de pescados y truchas la quien habían demostrado alguna destreza o habían contado con algún aparejo con que pescarlos.

En su poema “Os viños do Miño”, Manuel María se refiere a los caldos de Portomarín como ligeros y algo ácidos. Tal definición encajaba también con sus parientes de esta ribera aunque, con la introducción de nuevas variedades de cepa, la calidad del vino cambió. El que permanece es el amor y el cuidado con el que las gentes de esta tierra tratan sus viñedos, parte indispensable del hogar; el orgullo que resulta de la cosecha anual y el inmenso placer de compartir el fruto de tanto trabajo con los más cercanos.

Como producto derivado del vino, la aguardiente fue y aun es un licor muy preciado por ribereños, labradores y pescadores. El de Paradela y Portomarín son famosas por su calidad, pues se destilan con mucha paciencia, respetando las normas de la “Serenísima Orden de la Alquitara”: fuego constante y no abrasador, caída de la aguardiente a hilo muy menudo y renovación continua de agua fría.