

Bo día Sr. Conselleiro do Medio Rural, Sr. Presidente do C.R.D.O.R., Sr. Presidente da Asociación Álvaro das Casas, Sra. Secretaria, demais personalidades e a todas/todos os presentes.

En primeiro lugar agradecer a Asociación Álvaro das Casas a súa iniciativa en prol da utilización e difusión do Galego a través do etiquetado de produtos, difusión en páxinas web, etc., tanto de adegas como de empresas dedicadas o sector da alimentación. Como non, por habernos escollido este ano a nós como merecentes de este Baceo de Prata, que para nós e toda una honra e nos anima a seguir apostando polo noso idioma.

Se alguén nos pregunta o por que de etiquetar en galego, pensamos que é moi doado de explicar. O galego é a nosa lingua nai, a que primeiro nos ensinan nosos pais e na que mellor nos desenvolvemos.

O Proxecto de Solaina Minei tivo e ten por lema a cita de Castelao “O verdadeiro heroísmo está en transformar os desexos en realidades e as ideas en feitos” creemos que non podemos traizoar a Castelao.

Ademais si as nosas Castes autóctonas: Treixadura, Albariño, Loureira, Godello, Brancellao, Caíño, Mencía,... están e as coñecemos en galego; si os nosos apeiros de labranza: tesoiras, sacho-a, fol,..., están en galego, por que íamos comercializar a esencia da nosa viña e o noso traballo en español.

Os nosos cestos, cestas, coleiros e queipos, empregados na vendima polos nosos avós e pais, a min inda me tocou algún, axeitados para recoller o froito e sustento despois dun longo ano de loita, de traballo e algún que outro rezo e ofrenda a San Antón e Santa Bárbara, para que chegue a bo fin a colleita.

O queipo, cesta pequena feita de vergas de castiñeiro, cun aro polo medio a modo de asa, para colgalo bo brazo ou transportalo na man. Tiña una labor gastronómica-social, pois nel as mulleres levaban o almorzo ou xantar ós homes e mulleres que estaban traballando no eido. Na vendima, una vez baleirado dás súas viandas, aproveitaban a recoller as uvas ata enchelo para logo baleirar nos coleiros. O solpor tamén recollían nel, con todo o agarimo, as mellores uvas para colgalas en ganchos de mimosa para logo ter uvas pasas.

Nos decían, un bo coleiro leva nove queipos, nove queipos recollidos con agarimo e escollendo as mellores uvas, para logo facer o mellor viño, viño de calidade e amizade.

Con nove Queipos quixemos tamén renderlle unha homenaxe a estas e a tódalas mulleres, nosas avoas, nais, irmáns, que traballaban arreo, pois logo de facer o traballo de campo tiñan que chegar a casa munguir as vacas, facer a cea e atender ós pequenos.

Xa para acabar lembrar que, detrás de cada etiqueta de nove queipos, está todo un esforzo dunha xente que un día apostou por tirar os marcos e facer un proxecto en común, a viña Solaina Minei. E como reza na etiqueta: Treixadura, Godello, Albariño e Loureira en brancos e Sousón, Mencía, Caíño e Brancellao en tintos... unha idea, un desexo, unha realidade que queremos compartir contigo. Compartamos a nosa lingua e brindemos con nove queipos.