

Almanaque Agrícola

ano
LVI



Ano 2008

Ano bisesto

Terras de Trives:
paisaxe de San Nicolao de Castro

syngenta®

O funxicida cun nome que o di todo e ademais faino

¡Boa uva, bo viño!

*Non encontrarás nada
que funcione mellor
¡apostas uns viños?*

Chega un funxicida que vai poñer as cousas no seu sitio, con licenza para actuar. O seu nome é Max, Quadris Max; e claro, cun nome así, a cousa promete. E ti preguntaste ¿Poderá defender os meus viñedos de tantos perigos? Iso, ¡por suposto!, pero o máis importante de Max é a súa forza, **A SÚA DOBRE FORZA DE ACCIÓN**. Telo cerca será a mellor protección.

MAXimiza o teu viñado

Quadris
MAX

Dobre forza na súa dobre acción

syngenta®

Índice

Rescatando anacos do noso pasado "A Cerdeira"	4		
Rescatando un anaco da nosa cultura "O Oficio de Toneleiro"	9		
Convocatoria novo certame: "A oliveira en Galicia. Os muíños de aceite"	20		
As nosas castes de vide: A Variedade "Espadeiro"	22		
Nomes das nosas castes de cepas, sensibilidade ás enfermidades	25		
Xaneiro	26	Santiago	38
Febreiro	28	Agosto	40
Marzo	30	Setembro	42
Abril	32	Outubro	44
Maio	34	Novembro	46
San Xoán	36	Nadal	48
Guieiro de malas herbas (y III)	51		
Males da viña	56		
Consellos para os coidados da viña	58		
Tratamentos das froiteiras de carabuña	61		
Tratamentos a facer nas maceiras e pereiras	62		
Tratamentos de invernadoiros e hortas	64		
Tratamentos das Patacas	66		
Tratamentos do Millo e outros cereais	69		
Filtros Verdes	70		
Feiras gastronómicas	75		
Catálogo xeral de produtos fitosanitarios	82		
Valor dos ferrados galegos en metros cadrados	93		
Contos	96		
Disposicións legais de interese para Galicia	98		
Roedores e Rodenticidas	103		
Enderezos dos nosos distribuidores principais	106		



Rescatando ANACOS DO NOSO pasado

ÁRBORES SINGULARES OU EMBLEMÁTICAS EN GALICIA

A CERDEIRA



A cerdeira (*Prunus avium* L.) é unha árbore inerme e caducifolia que tamén recibe o nome de ce-reixeira. Pertence á familia das rosáceas, subfamilia *Amygdaloideae* (*Prunoi-deae*), que é monotípica, cun único xénero, *Prunus*, que inclúe árbores e arbustos, espiñosos ás veces, con follas simples, caedizas ou perennes, alternas e estipuladas, flores pentámeras, con receptáculo non concrecente co único carpelo, e froito en drupa. Entre as árbores froiteiras con importancia económica incluídas no xénero *Prunus* están o albaricoqueiro, ameixeira, melocotoeiro, nectaríño, amendeira e cerdeira; algunhas especies teñen

interese forestal, para a obtención de madeiras de calidade, caso da cerdeira, e tamén importancia melífera, medicinal e ornamental-paisaxística.

A cerdeira pode acadar máis de 20 m de altura. A casca do tronco é ao principio lisa e de cor parda avermellada ou agrisada, anelada horizontalmente; nos exemplares vellos é gretada e parda escura. A copa é ampla, con ramas case verticiladas, horizontais ou ascendentes, e coas ramiñas de cor parda avermellada, lisas, non pilosas e con frecuencia descascadas en láminas piperáceas. A mosca follas grandes (8-15 cm), simples, ovadas ou lanceoladas, algo trasovadas, acuminadas, con nervadura pinnada, algo pilosas no envés, polo menos nos nervios, coa beira dobremente aserrada ou dentada, con dentes glandulíferos, alternas ou fasciculadas sobre braquiblastos, con pecíolo longo (2-5 cm), que leva cerca da unión co limbo dúas pequenas verrugas, en realidade glándulas, xeralmente de cor avermellada; estípulas caducas con cilios glandulíferos. Flores precoces ou coetáneas coa brotación das follas, grandes (2-3 cm de diámetro), bisexuais, cíclicas, actinomorfas, pentámeras, dispostas en fascículos de 2-6 sobre braquiblastos, con pedicelos longos (2-5 cm) e glabros, rodeados na base por unha coroa de brácteas de cor púrpura; teñen receptáculo glabro, cáliz dialisépalo de 5 sépalos glabros e caedizos, corola de 5 pétalos obovados e romos de cor branca, androceo con moitos estames e xineceo con ovario monocarpelar súpero e pistilo glabro. O froito (cereixa) é unha drupa globosa, redondeada ou cordiforme, xeralmente de cor vermella, máis ou menos escura, aínda que tamén pode ser moura, amarelada, de cor crema ou rosada, de arredor de 1 cm de diámetro na cerdeira silvestre e de 2-3 cm nas variedades

cultivadas polos seus froitos. O endocarpo (óso) é globoso, case liso, e está soldado ao mesocarpo (parte carnosa). Florece en marzo-abril (ata maio-xuño nas localidades máis frías) e maduran os froitos desde maio ata principios de xullo.

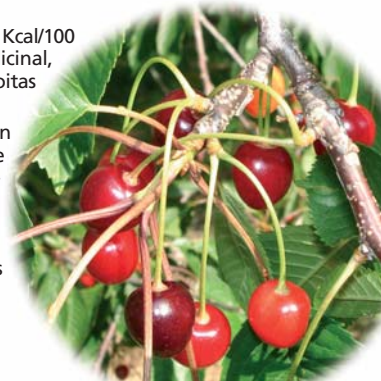
É unha árbore moi estendida polo cultivo e polas aves, o que dificulta a precisión da súa área natural. Suponse que é orixinaria de Asia occidental, aínda que na actualidade se estende por Eurasia e Norte de África. En España críase salpicada nos bosques e barrancos, sobre todo na metade setentrional, escaseando cara ao sur, en solos frescos e fondos, dende o nivel do mar ata 2000 m de altitude, case sempre en exemplares illados. En Galicia é frecuente como un compoñente das carballeiras, fragas e devesas, e incluso nos bosques de ribeira, sobre todo na parte setentrional e oriental da rexión, ata uns 1000 m de altitude, xeralmente sobre solos acedos e fértiles, en ambientes húmidos e algo sombríos, case sempre en barrancos e valgadas en exposición norte; moitas das cerdeiras dos montes galegos son en realidade asilvestradas.

A cerdeira brava é especie amante da luz e prefire solos ricos en bases, aínda que pode vivir en calquera tipo de chan, sempre que sexa fondo e reteña unha certa humidade. Medra axiña nos primeiros tempos pero non é moi lonxeva. Considérase especie de media luz. Resiste o frío e aparece preferentemente no piso de monte en ombroclimas húmido e subhúmido, baixando ao colino hiperhúmido. Cultívanse variedades froiteiras en case todas as rexións españolas, adquirindo gran importancia económica nalgunhas comarcas, como o Val do Jerte e A Vera, e no territorio galego Nogueira-Chantada (Lugo) e Beade-Vigo (Pontevedra), zonas nas que este cultivo ten unha gran tradición e incluso se celebran festas gastronómicas. Cultívanse diversas variedades polos seus froitos (as principais son as mouras de Verona, starring, hard giant e precoz de Bourlat).

As cereixas conteñen azucre, ácido salicílico, pectinas, taninos, queracianina, ácido málico, ácido succínico, ácido cítrico e ácido láctico. É unha froita fresca, sa e doada de dixerir. O doutor Leclerc recoméndaas para combater a obesidade, como froita que mata a fame. Normalmente consómense frescas, pero tamén se fan con elas marmeladas (que son laxantes suaves), licores que se usan para curar o dor de tripa (maceración de cereixas en augardente) e, noutros países, bebidas como o kirsch e o maraschino. Os pedúnculos dos froitos (rabos de cereixa) empréganse en decocción como diuréticos en casos de oliguria, edemas e obesidade. Deben a súa acción ao contido en sales de potasio e á presenza de flavonoides e taninos catéquicos.

Os froitos, ademais do seu valor alimenticio (77 Kcal/100 gr), empréganse para fabricar un xarope medicinal, utilizado como correctivo do sabor e cor en moitas preparacións farmacéuticas.

Árbore de crecemento rápido de novo, ten gran facilidade de produción de anovos de raíz, e non tolera ben a sombra, sobre todo nas primeiras fases. A madeira é pesada, resistente, durable, dura e pulimentable, de textura fina e cor castaña ou pardo avermellada, moi apreciada en ebanistería e tornería. Os talos novos utilízanse para aros de toneis.



As cerdeiras son árbores de gran interese paisaxístico, ornamental e forestal, sendo de destacar a importancia ecolóxica dos seus froitos, alimento de aves e outros animais silvestres.

O refraneiro popular galego recolle varios refráns referentes á cerdeira: “O que á cerdeira non sobe, malas cereixas come”, “Desde as cereixas aos nabos, ben estamos; dos nabos ás cereixas, todas son queixas”, “Se polo san Xurxo chove, de cen cereixas quedan nove”...

Semellante á cerdeira é o guindo ou guindeira (*Prunus cerasus*), arboriña que pode acadar 8 m de altura, caducifolia, inerm, que produce estolóns subterráneos, con follas de ata 9 x 3 cm, subcoriáceas, de limbo ovalado ou elíptico, cuneiformes na base, coa marxe crenado-dentada, de face lustrosa e envés subglabro, con pecíolo de 1-3 cm e estípulas caducas con dentes glandulíferos. Inflorescencia de 2-4 flores en acios umbeliformes, sésiles, cunha coroa de brácteas que rodea a base; flores pentámeras con sépalos reflexos e xeralmente denticulados, glabros, pétalos de 6-12 mm, oblongos, brancos, numerosos estames e ovario glabro, súpero. Froito en drupa pequena, globosa, glabra, vermella, con mesocarpo amarelado de sabor agre e endocarpo globoso e liso. O guindo considérase oriúndo do suroeste de Asia e cultívase como árbore froiteira en case toda España, chegando a asilvestrarse en Galicia, entre outros territorios. As guindas son de sabor máis acedo que as cereixas, teñen a polpa máis ou menos coloreada e utilízanse para a preparación de licores como o kirsch ou a augardente de guindas.



*Cerdeira de Aucella
Cereixedo- Cervoantes- (LUGO)*

*Perímetro na base 3,70 m.
A 1,30 m. do solo mide 4 m. de perímetro.*

A cerdeira de Mahoma ou de Santa Lucía, *Prunus mahaleb*, é na nosa terra un arbusto inerm e caducifolio de ata 2 m, aínda que fóra de Galicia pode chegar aos 10 m de altura. Ten ramiñas novas pubérgulas, despois glabras, que levan follas de ata 6 x 5 cm, simples, alternas, de ovadas a suborbiculares, de marxe serrado-glandulosa, con face lustrosa e envés, ás veces, lixeiramente pubescente, pecíolo de 1-2 cm, frecuentemente con 2 glándulas amarelas ou avermelladas, estípulas pequenas e caducas. Flores pequenas, aromáticas, coetáneas coas follas, agrupadas 6-10 en acios umbeliformes, con pedicelos de 1-2 cm, glabros; sépalos pequenos, reflexos, pétalos de ata 8 mm, obovados, brancos, estames en gran número e ovario glabro. Froito negro, do tamaño dun chícharo, glabro, con mesocarpo amargo e áspero e endocarpo liso. Medra no oeste de África, centro e sur de Europa e norte de África, téndose introducido en América; na península Ibérica é máis frecuente no norte e nordeste, e en Galicia é unha



especie autóctona que só se coñece en dúas localidades: Rubiá (Ourense) e O Courel (Lugo), sobre rochedos calcarios. Soporta ben o recorte e brota ben de raíz. A súa madeira ten un olor moi agradable, e amosa albura abrancazada e cerna de cor rosada; é moi homoxénea e pódese doadamente, con uso en ebanistería e marquería. As pólas dereitas empréganse na fabricación de pipas. Polo seu aroma, as flores son apreciadas en perfumería, as follas para aromatizar algunhas bebidas alcohólicas e o froito como colorante. A cerdeira de Santa Lucía tense empregado como patrón para enxertar cerdeiras e na formación de sebeiros.

Tamén é pouco frecuente en Galicia unha especie próxima á anterior, *Prunus padus*, “árbore da rabia” ou “pau de San Guirgorio”, que raramente chega aos 10 m de altura, con tronco de casca lisa, copa pouco densa e pólas estendidas, case verticiladas, sen espiñas, con follas de ata 10 x 6 cm, simples, alternas e caedizas, de obovadas a elíptico-oblongas, acuminadas, coa marxe finamente serrulado-glandulosa, face glabra e envés piloso sobre os nervios secundarios, peciolo longo, xeralmente con 2 glándulas vermellas ou mouras. Presenta numerosas flores pequenas e olorosas en longos acios axilares e colgantes; nacen despois das follas sobre pedicelos curtos e teñen receptáculo interiormente pubescente, sépalos curtos, erecto-patentes ou reflexos, ciliado-glandulosos, pétalos case suborbiculares, brancos, estames numerosos e ovario glabro. O froito é unha drupa negra e lustrosa, do tamaño dun garavanzo, con mesocarpo áspero, de sabor amargo, e endocarpo ovoide, salpicado de buratiños. Medra en Europa e Asia, pero é planta rara na rexión mediterránea e no norte de África; na península Ibérica atópase dispersa pola metade setentrional, chegando ata a Serra da Estrela (Portugal) e a Cordilleira Central. En Galicia encóntrase nas fragas e outros bosques caducifolios das montañas de Lugo e Ourense. Xa a principios do pasado século recolleu a súa presenza en Galicia o Padre Merino, na súa obra *Flora de Galicia*, citouno no arroio da Vara (Serra dos Ancares, Lugo), onde aínda medra. Reprodúcese vexetativamente de xeito doado, pois emite anovos e brota ben de cepa, e pódese multiplicar por estaquiñas. A madeira amosa cerna de cor vermella clara, densidade media, grao fino e pódese doadamente, pero é pouco duradeira; emprégase en ebanistería, tornería, fabricación de mangos, zocas e pipas, entre outros usos. A casca contén laurocerasina, con propiedades diuréticas e diaforéticas, e utilízase para tratar as febres intermitentes, gota, reuma e dores intestinais; o líquido acuoso obtido por destilación da casca e da infusión das follas calma a tose en casos de bronquite e asma. A casca empregouse tamén na medicina natural en substitución da do sanguíño, *Frangula alnus*, aínda que non posúe as propiedades purgantes desta última especie. A parte interior da casca, de cor verde, tivo utilidade para tinguir fibras téxtiles. Os

froitos son algo tóxicos, e tomados en abundancia poden causar vómitos. Non ten especial interese forestal, pero si ornamental, comercializándose múltiples formas e variedades con esa finalidade.

Afin ao "pau de San Guirgorio" é a cerdeira americana, *Prunus serotina*, árbore de gran interese forestal en América do Norte, que pode acadar os 30 m de altura, con follas de 8 x 5 cm, obovadas ou oblongo-elípticas, acuminadas, de marxe finamente serrada, de cor verde escura e brillante pola face e máis pálida polo envés, que é lixeiramente pubescente, con polo menos 15 veas laterais; peciolo cunha ou varias glándulas vermellas. Flores en grupos de 30-35 formando acios axilares de 6-15 cm de longo, coetáneas coas follas novas; cáliz persistente no froito, pétalos pequenos, de obovados a suborbiculares, denticulados no ápice, brancos. Froito de tamaño similar ao da especie anterior, subgloboso e deprimido nos extremos, avermellado ao principio e púrpura-moura na madurez, con mesocarpo carnoso, de cor púrpura escura e sabor doce, e endocarpo ovoide e liso. É orixinaria da parte oriental de América do Norte, empregándose en parques e xardíns como ornamental. En Galicia ensaiouse a súa introdución como árbore forestal, sen resultados moi bos, quedando algúns exemplares no Monte Aloia (Pontevedra) e restos de parcelas experimentais noutros montes, naturalizándose nalgúns casos, como na finca do Centro de Investigación e Información Ambiental de Lourizán (Pontevedra). A súa madeira é dura, de grao fino e homoxénea, pólese doadamente; emprégase en ebanistería e para a fabricación de instrumentos de música, caixas e mangos de utensilios de todo tipo. Durante o comezo da colonización de América moitos mobles de estilo colonial fabricáronse con madeira desta cerdeira americana, de cor parda avermellada, semellante á da caoba. As follas conteñen ácido cianhídrico que, ao liberarse pola acción dos enzimas estomacais, resulta un veneno moi perigoso. O epíteto específico *serotina* vén do latín *serus*, tardío, e fai referencia á aparición tardía das flores e á longa permanencia do froito sobre a árbore, ás veces ata o mes de outubro.



Rescatando un anaco da nosa Cultura

TRABALLO GANADOR DO CERTAME 2007



O OFICIO DE TONELEIRO

Autor: Aníbal Cid Babarro

INTRODUCCIÓN

Os “Toneleiros” eran carpinteiros con taller propio, especializados na fabricación de envases de madeira, especialmente en toneis, e empregaban o lume para domar a madeira. Había outras dúas variantes no oficio: unha, a dos “Selleiros”, especializados na fabricación de baldes, tinas e sellas de madeira; a técnica é a mesma, diferenciándose no emprego de arcos, que son sempre de ferro ou metal dourado; e a outra variante é a dos “Cubeiros”, que eran temporeiros do oficio, xa que a súa dedicación se reducía ao tempo da vendima, traballando o resto do ano na construción de tellados, pisos, arranxando muíños, etc. Facían cubas con madeira máis grosa ca a empregada en tonelería.



*D. Javier Fernández Lage
(Nogueira – Pontearreas – Pontevedra)*

A expansión do oficio en Galicia estivo ligado á da actividade agrícola que tivo lugar entre os séculos XII e XIII. A diversificación da produción e dos cultivos que provocou corresponde á extensión do viñado ás concas do Miño, Sil, Avia e do Arnoia, ás comarcas do baixo Miño, e ata ás áreas do norte (Betanzos, Viveiro, Ribadeo). A produción de viño foi excedentaria, pois producíase máis do que se consumía, e o excedente era comercializado en toneis cara ao exterior a través dos portos do litoral, que foron establecidos polas Cortes de Xerez de 1268, en tempos de Afonso X, sendo autorizados para “carga e descarga”.

Desde os primeiros anos do século XVI, como consecuencia do descubrimento de América, manexáronse máis recursos monetarios, ampliáronse os mercados aos novos territorios e xunto ao aumento da poboación foron factores de expansión económica. No século XV o porto de maior importancia era o de Pontevedra, cuxa relevancia queda reflectida polos habitantes da vila, que con 1.800, era a máis poboada do Reino de Galicia.

A abundancia de madeira permitirá a elaboración da tonelería, xa que os recipientes de madeira eran fundamentais para o transporte de viño, para envasado do “sain” (aceite prensado das magas e cabezas da sardiña) e para a salgadura de peixe, pola súa versatilidade para os desprazamentos de longa distancia.

A máis importante das partidas exportadoras foi a dos viños, polo menos ata o século XVI, xa que todos os datos dispoñibles poñen de manifesto a importancia deste produto no comercio marítimo desde os século XIII ao XVI. O arrendo da alcabalas en Pontevedra no ano 1459 revela que o 39% dos ingresos proviñan do viño, polo que se convertía na

principal partida recadadora. Os viños comercializados proviñan de Ourense e Ribadavia (Ribeiros) e da terra de Lemos, e os portos funcionaban como centro de reexportación. Os buques británicos que traían peregrinos a Santiago, voltaban cargados de viños galegos. No ano 1561 había en Pontevedra 24 toneleiros e no ano 1639 eran 9 os toneleiros existentes en Vigo.

OS ARTESÁNS

O legado ancestral da mestría toneleira é unha arte milenaria en vías de extinción, un oficio que se transmitiu de pais a fillos, que polo xeral se establece preto das ribeiras onde se colle o viño; e no caso da maioría dos "cubeiros" é un traballo temporal na época da vendima. Na destreza con que o toneleiro executa o seu traballo hai moita precisión; pero tamén boa dose de intuición, transmitida á fala popular no dito "a ollo de bo cubeiro", referíndose á boa vista do toneleiro para facer os toneis perfectos, sen moitas medidas.

Os clientes facíanlles o encargo por unidades, e xeralmente cando traballaban para un patrón facían a arreo, é dicir tanto producían, tanto cobraban, que era unha forma moi xusta de pagar e cobrar.

Os toneleiros non son só fabricantes de envases, cren no que lles dá a terra e buscan o mellor de cada carballo. A selección é torada por torada; non valen partidas dun monte, porque non todos os carballos teñen as propiedades necesarias. O mestre toneleiro encárgase persoalmente de escoller aqueles que oscilan entre os 75 e os 150 anos de antigüidade. Son carballas, xa que teñen menos nós e son máis grosos, e córtanse entre outubro e abril. Só interesan as mellores toradas ben escollidas para que non teñan fallas.

Os "cubeiros" eran carpinteiros que arranxaban, mais non adoitaban facer toneis novos; só se dedicaban a construír cubas, que eran envases de maior cabida destinados a estaren fixos nas adegas. Empregaban doelas ou liobas máis grosas e serradas, moi poucas veces fendidas.

Os informantes foron D.Manuel Fariñas Viso e D. José Villar, "Cubeiros" de Remoíño, Arnoia (Ourense); D.Manuel Almuíña, "Toneleiro" de San Cristovo, Ribadavia (Ourense) e D. Javier Fernández Lage, "Selleiro" de Nogueiras, Pontearreas (Pontevedra).



D. Manuel Fariñas Viso
(Remoíño – Arnoia – Ourense)



D. Javier Fernández Lage
(Nogueira – Pontearreas – Pontevedra)



Taller de D. José Villar
(Remoíño – Arnoia – Ourense)



Antiga Tonelería de D. Manuel
Almuíña (San Cristovo –
Ribadavia – Ourense)

OS TONEIS

O historiador romano Plinio o Vello testemuña que os Galos (Franceses) foron pioneiros na fabricación de toneis de madeira axustados sen cravadura nin ensamble, mediante a simple presión das súas doelas por medio de arcos de rama ou vimbio.

Teñen utilidade fundamentalmente no comercio do viño, superando en capacidade de movemento as ánforas e pelellos, que supuñan carga directa e limitaban a relación esforzo/volume. A forma dos toneis permitía o movemento por rodaxe e envíos de maior cantidade de viño. Entón o espesor das doelas e a natureza do carballo contribuían, por resistencia, aos choques de caída dende as carruaxes.

No século XVIII os toneis empréganse como simple elemento de transporte; no século XIX para transporte e estabilización. Xeneralizada xa a botella como unidade de comercio, é preciso soste o viño na adega certo tempo para que chegue ao consumidor limpo como o embotellado. No século XX empréganse tamén para o viño de crianza. "Canto mellor é un viño, máis tempo debe estar na adega". Dependendo do tipo de madeira en que estea feito o tonel novo e do tipo de viño que se introduza, lograse un distinto grao de maduración. O tonel dá redondez ao viño, achegándolle uns aromas que se aprecian na boca e no retrogusto; para os viños de calidade úsanse toneis moi estudados, non soamente en canto á clase de madeira, senón á súa humidade, procedencia, e ata o "queimado" da súa fabricación. Así, se se fai un queimado forte, achegarase ao viño uns matices avainillados fortes en nariz, e se é moi fino, sensacións de verdor.

A fabricación era segundo a necesidade do cliente, sendo normal a seguinte:

"Toneis ou Pipotes"	16 a 200 litros.	1 a 12 olas.	0 a 1,50 moios.
"Bordolesas" (estándar actual)	225 litros.	14 olas.	1,75 moios.
"Medias Pipas"	250 e 350 litros.	16 a 22 olas.	2 a 2,75 moios.
"Pipas ou Bocois"	400 e 1200 litros.	25 a 75 olas.	3 a 9 moios.
"Cubas"	1280 a 3200 litros.	80 a 200 olas.	10 a 25 moios.

O tonel ten varias partes: a cada unha das dúas bocas chámase "testa"; á parte máis ancha chámase "ventre"; e ás dúas partes que hai entre "testa" e o "ventre" chámase "pescozo". Ten pois o tonel dúas testas, dous pescozos e un ventre.

No proxecto do "Roble español para el envejecimiento de vinos de calidad" promovido por D^a Estrella Cadahía, do Instituto Nacional de Investigación Agraria (INIA), no que colaboran científicos do Instituto de Fermentacións Industriais do CSIC, afirma que as propiedades estruturais da madeira son decisivas, xa que debe cumprir unha serie de características físico-mecánicas como baixa porosidade e permeabilidade, tamaño do anel e densidade axeitados, alta resistencia mecánica, facilidade de fendido e alta duración.

Na Península Ibérica predominan tres tipos de carballo: *Quercus robur*, *Q. petraea* e *Q. pyrenaica*. Os dous primeiros atópanse no norte peninsular e son similares aos aromas do



*Antiga Tonelería de D. Manuel Almuíña
(San Cristovo – Ribadavia – Ourense)*

carballo francés. O pyrenaica atópanse por Castela-León e norte de Estremadura; principalmente dá un sabor máis forte, tendendo ao carballo americano.

Para os toneis de viño, a madeira mellor considerada ata agora é o carballo francés, *Quercus Pedunculata*: xera aromas de vainilla e afumados. Ten denominación de orixe segundo a zona de procedencia: Allier, Vosges, Tronçais, Nevers. O seguinte en valoración é o carballo americano, *Quercus Alba*: transmite aromas tropicais e unha certa sensación doce. Procede de Missouri, Kentucky, Pennsylvania e Ohio. Nos derradeiros anos, por cuestións económicas, emprégase o carballo do leste de Europa, *Quercus Petraea*: achega sensacións de especias e afumados. Procede de Romanía, Hungría, Ucraína e Bulgaria.

O PROCESO DE FABRICACIÓN

Hai cousas que poden mellorarse co tempo, facerse máis cómodas e rápidas; pero hai outras que se conservan durante centos de anos, porque é como deben facerse.

MADEIRA

Os toneis fanse de carballo "rachado", isto é, abrindo as toradas e cortándoas de forma que as doelas teñan vetas paralelas; ten que ser cortado de dentro a fóra, para evitar que curven as doelas. Xeralmente fanse toneis de ata 350 litros con doelas obtidas co método de rotura, xa que teñen pouco espesor (de 25 a 30 mm) e emprégase madeira de castiñeiro, porque é máis doado traballala ca a de carballo, que no proceso de serrado con espesores inferiores aos 35-40 mm non garante a estanquidade; mentres que nas cubas con espesores máis grosos lógrase garantir a perfecta estanquidade con ambos os tipos de madeira e pódense empregar doelas obtidas por rotura ou por serrado.

O castiñeiro, apreciado pola súa madeira resistente, emprégase para toneis e cubas; pero debido á súa tendencia a rachar e dobrar non se corta en pezas grandes.

SECADO

O carballo contén un 40% de auga, que debe reducirse co paso do tempo ata que se consiga un 12% de humidade. Se o secado se fixese rápido, o tonel non tería os parámetros de calidade necesarios para darlle as súas propiedades ao viño.

O proceso comeza co "encastelado" da madeira no exterior, colocando cada capa cruzada coa anterior e separando as táboas que se han de transformar en doelas. Estarán amoreadas no secadoiro, ao aire libre, durante dous ou tres anos. Nalgúns casos móllase a madeira para que o secado sexa máis lento.

No parque de secado desenvólvese a fase de maduración da madeira a través das incidencias climáticas: os raios UVA, a humidade das choivas e os ventos propician as bacterias e os fungos que fan o traballo do curado, madurado e secado da madeira.

A lixiviación é a acción da auga sobre a madeira, que permite que se limpe a tinta e os compoñentes negativos que se poden transmitir posteriormente ao viño e que



Taller de carpintería de D. José Vilar (Remoíño – Arnoia – Ourense)

medren algúns compostos aromáticos. Antigamente os “serranchíns”, cando cortaban madeira para os toneleiros, deixában a tempo a remollo nun regato para que perdesse a tinta (taninos), que lle dá mal sabor ao viño.

CORTE DAS TÁBOAS

Unha vez que a madeira está no seu óptimo secado, cortan as táboas “entállanse”- segundo a medida das doelas (corte estándar sobre 96 cm. de longo, de 5 a 12 cm. de ancho e 2’5 a 3 cm. de espesor). Os recortes da madeira e as doelas que teñan moitos nós resérvanse para o lume do domado e para o queimado natural.

Polo xeral eran os “serranchíns” os que cortaban e preparaban as toradas no monte, logo facían a “estada”, estrutura para manter no aire a torada coa axuda por un lado dun “burro” (cepo con dous pés no que se fai unha entalla), e de dúas gallas grosas atadas con cordas polo outro, de forma que se puña un home por baixo e outro enriba, para ir sacando coa “serra de aire” os pastóns de 8 a 10 cm. de espesor, que logo se cortaban en táboas de 4 a 5 cm. A partir de aquí, os “cubeiros” facían as doelas ou liobas serradas, que non eran chairas, dándolles dous cortes que se xuntaban no medio formando un ángulo moi aberto; despois recórtanse as cabezas de xeito que quedase o medio máis ancho. Feita unha doela ou lioba, emprégase como patrón para facer as demais, de forma que saísen todas iguais. A proporción que deben levar entre si as medidas é calculada a ollo, sendo raro que non saian ben sen precisar máis tenteos. Feitas todas as doelas, hai que facer o “rexistro ou ventre”, que é un risco no medio da lioba, que ao armar a cuba se fan coincidir. O ventre calcúlase trazando arcos coa mesma abertura de compas dende as esquinas da doela ou lioba, de forma que definan dous puntos centrais separados uns 20 cm., dos cales se calcula o punto medio que é o do ventre, o cal se marca coa “serra de cota”.

MOLDEO DAS DOELAS

O toneleiro comeza preparando entre 25 e 35 doelas para un tonel estándar. Teñen forma empenada por fóra e non son rectangulares; ou sexa, máis estreitas nos bordes para



*Taller de D. Manuel Fariñas Viso
(Remoíño – Arnoia – Ourense)*

axustarse no curvado, xa que os toneis nas súa testa teñen menos diámetro que no ventre.

Sérranse, cantéanse, ráspanse e baléiranse, rebaixándoas progresivamente na súa parte central interior para que ao batelas non partan ou rachen, iguálanse de grosor, dándolles finalmente a forma. Ao facer as doelas, o artesán emprega a aixola para desbastar polas dúas caras



Taller de D. Manuel Fariñas Viso (Remoíño – Arnoia – Ourense)

unha cara e logo a outra. Continúa preparando o xuntado das doelas, que consiste en facer as xuntas laterais, desbastalas de forma angular para que a súa ensamblaxe sexa perfecta, traballo que vai comprobando coa “montea” (patrón que define a curvatura ou volta exterior e o ángulo cara ao interior); remátanse no “banco cepillo” (garlopa colocada en posición inclinada, e coa coitela cara a arriba, de forma que o toneleiro fai a forza coa doela cara a abaixo para cepillar, aproveitando o seu propio peso).

LEVANTADO DO CASCO

Unha vez preparadas as doelas que formarán o tonel, “gálganse”, ou sexa, pónense todas xuntas e mídense para saber se temos o perímetro desexado; esta é unha operación clave para que na fase do curvado as doelas teñan a tensión xusta. Logo, procédese a “levantar o casco”: escollendo unha doela ancha e outra estreita, pónense intercaladas de forma vertical dentro do primeiro arco de ferro chamado “testa”, o cal se coloca na parte superior das doelas. Unha vez completado o casco, fíxanse as doelas con dous arcos máis de ferro colocados a continuación do primeiro, chamados “medio” e “tripeiro”, facendo o apertamento necesario. O conxunto destes tres arcos chámase “medios xogos”, xa que fan falla outros tantos para completar o tonel, e serven para levantar o casco e comprobar que todas as doelas teñan as dimensións precisas. As cubas “levántanse de pé” con dous arcos, un posto no chan, ao cal se amarran cunha torniqueta tres liobas repartidas na circunferencia, e logo colócase outro arco na parte de arriba, do mesmo xeito; e de seguido vanse axustando o resto das doelas. Ao chegar á derradeira, ponse o arco tripeiro, repetando co “chazo”, e quítanse as torniquetas; deste xeito queda “erguida” a cuba.

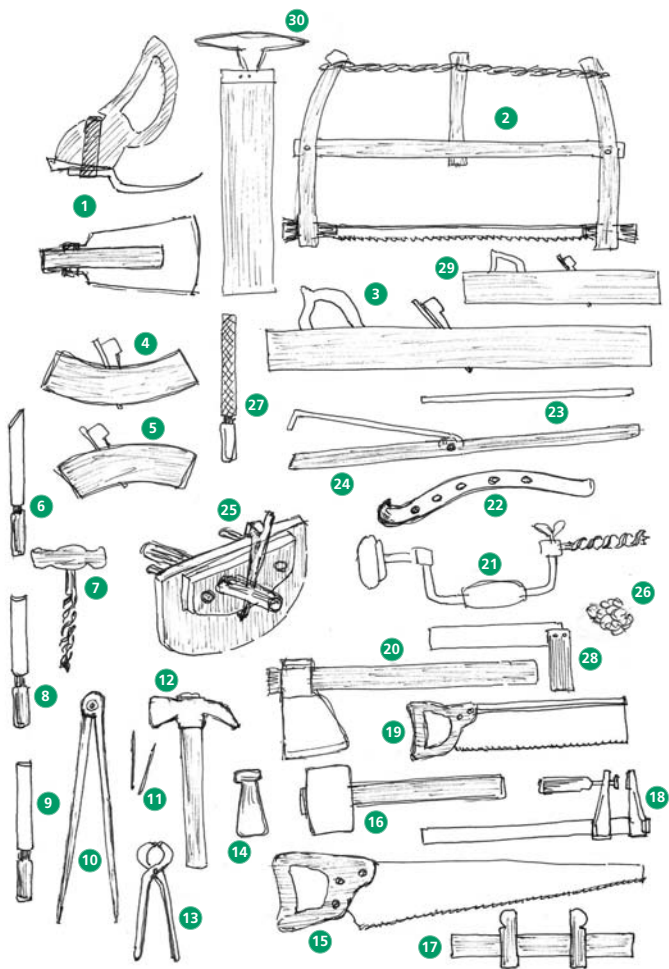
CURVADO AO LUME

A curvatura das doelas ao lume directo serviu -e segue servindo- como elemento básico construtivo dos envases de madeira, xa que mediante a calor as doelas “dómanse” (dobran) permitindo formar os toneis. Unha vez armado medio casco cos seus arcos provisionais, lévase á sala de domado, (cheira a pan quente, cascas de abelá e ás veces a café, cando o queimado é máis forte), onde se curvan as doelas e se corrixen os defectos por medio do lume lento feito con combustible de carballo. Segundo se vai quentando o interior, móllase con auga a parte exterior das doelas co obxecto de facelas flexibles e polo tanto un domado máis rápido, en menos tempo. A madeira ten que alcanzar unha temperatura media, o carballo moldéase a uns 425 graos durante unha hora e, no momento en que colle a súa mornura, amárrase co “torno manual de armar” a parte baixa do barril, no seu extremo libre aínda sen arcos, que lentamente irán pechando as doelas, segundo o permita a elasticidade da madeira. A presión exércese con lentitude para evitar quebrantos, pero antes de que a madeira arrefría. Pechadas as doelas na parte inferior, colócaselle outro arco de ferro para que manteña a forma, deixando arrefriar o tonel antes de seguir coa elaboración.

OS ARCOS

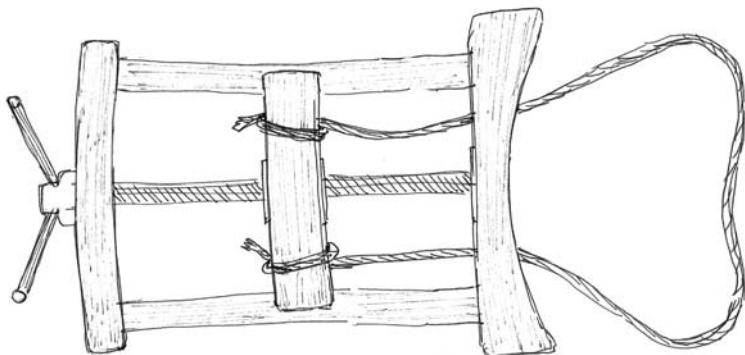
Antigamente facíanse de “pau vergueiro”, ou sexa, vidos ou carballos delgados e longos que se fendían cada un en dous, cepillábase o medio e, para darlles a forma, metíanse no “poldro” (forma feita dun cepo de madeira entallado por riba, co mesmo diámetro que ha de ter o arco); poñíase onda unha parede e, metendo nun burato dela o cabo dunha panca longa de madeira, íase “traballando”, calcando para domealo, o medio carballo posto enriba da entalla, o cal se vai correndo ata que queda ben domeado. Ao conseguilo, córtanse ao longo preciso, afíase en bisel os cabos e átanse con vimbios, quedando o arco rematado.

Os arcos, hoxe, son reforzos feitos con lamia metálica de ata 6 cm. x 6 mm. de espesor, co longo preciso e cerrados con dous remaches. “Arquéanse” pasándoos por uns rolos de ferro que xiran un a carón do outro, e, unha vez cerrados a golpe de marra sobre a bigornia, dáselles “a caída” para adaptalos ao contorno do tonel ou cuba. Os dos extremos chámanse “testeiros” por colocárense na testa do tonel, mentres que os do ventre son



AS FERRAMENTAS DO TONELEIRO / SELLEIRO / CUBEIRO

- | | | | | |
|------------------------|-------------|-------------------|----------------------------|---------------|
| 1- Aixela | 8- Gubia | 14- Chazo | 20- Machada | 26- Sebo |
| 2- Serra de volta | 9- Trencha | 15- Serrón | 21- Berbequí | 27- Escofina |
| 3- Garlopa | 10- Compás | 16- Marra | 22- Platina colocar fondos | 28- Escuadra |
| 4/5- Cepillos de volta | 11- Fitas | 17- Codal | 23- Panca ferro | 29- Garlopín |
| 6- Formón | 12- Martelo | 18- Torniqueta | 24- Gato | 30- Bigornia. |
| 7- Trade, | 13- Tenaces | 19- Serra de cota | 25- Gargaleira, | |



Torno manual de armar Toneis.

os "tripeiros", e "medios" os que cinguen a parte máis ancha do tonel. Os arcos empregados para moldear o tonel son provisionais e de tamaño estándar, e o seu axuste faise martelando co "chazo", que é unha especie de cicel grosso e pequeno con fío plano ancho.

Só cando as doelas están ben axustadas se colocan os arcos definitivos, empezando polo "testeiro" e seguindo polos arcos "medios" e "tripeiros", que son os do ventre. Vanse apertando e "repetando" a conciencia.

RASCADO E PUÍDO

Cando o tonel está frío, repásase e ráscase a superficie interior. Unha vez rematado o proceso de "bater" procederase á limpeza e preparación da parte inferior e superior das doelas; isto é, iguálanse as cabezas e córtanse en ángulo (bisel) os dous extremos, entre o seu bordo exterior e o "gargal" (rañura onde se encaixan os fondos) e iguálase a parte superior interna das doelas.

Para afinar o bisel exterior, faise a golpes de "aixola" primeiro, e logo, empregando os "cepillos de volta", elimínanse as desigualdades da superficie interior, á vez que se talla o "gargal", que é a canle que está case no bordo e que será onde deberán encaixar a "pibida" ou bordo das tempas ou fondos. Faise cun cepillo especial cunha coitela ao efecto que se chama "gargaleira".

QUEIMADO

Acéndese un pequeno lume que lle axudará a "torrar" a madeira; faise en pequenos pozos de pedra baixo o chan, e os toneis colócanse enriba, sen grella. Para avivar o lume, métese aire por unhas reixas que comunican cos pozos. Previamente móllanse as doelas, e unha vez ben empapadas sométense a un lume suave e prolongado que as volve flexibles, evitando así os riscos de rotura no posterior alabeo. Este lume con combustible de carballo elimina as impurezas do tonel, ao mesmo tempo que altera a súa química, dándolle un valor engadido á maduración posterior.

O mestre toneleiro intenta darlle o toque que a súa experiencia lle dita a cada tonel; pero o braseiro non deixa de ser un uso do lume tradicional e aleatorio, polo que pode ter unhas partes máis queimadas que outras. O queimado pode ser lixeiro, mediano ou forte. Os fondos quéimanse por separado e logo axústanse. O queimado é fundamental porque a lignina da madeira é termosensible e, modificándose, dá lugar ao característico aroma de especias, coiro, chocolate, afumado, etc. que aparecen nas catas dos viños de crianza.

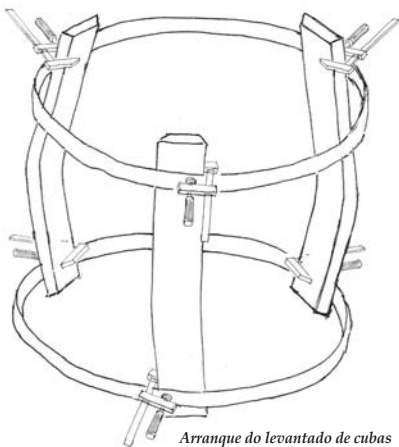
PREPARACIÓN DOS FONDOS

O toneleiro aproveita o tempo que dura o queimado para preparar as "tempas" ou "fondos"; nas cubas fanse en seccións soltas e nos toneis en partes que se unen con "fitas" (cravos sen cabeza). Nalgúns lugares, entre medias de sección ou táboa dos fondos ponse unha tira de anea ou xunco, como elemento de estanquidade.

Do mesmo xeito que se fai o gargal do tonel, hai que preparar a "píbida" ou bordo dos fondos cun bisel de ángulo agudo. Para isto, o toneleiro axúdase coa "serra de volta" e logo, no "banco de resoira", cunha "resoira" (coitela dun fío con dous mangos), remátao polo miúdo.

As "tempas" ou "fondos" están formadas por varias seccións ou partes; as pezas dos extremos en forma de media lúa son os "rodos", logo van os "largueiros" e a "peza do medio" ou mediano; elixense pezas de madeira impares para a testa onde vai a "tufo" de sacar o viño, na outra testa non é necesario. Nas cubas grandes as tempas refórzanse, para darlle rixidez, coa "estronca", que é unha peza atravesada polo exterior, coa píbida encaixada no gargal e asegurada por tirafondos de cabeza redondeada tipo gota de sebo.

Unha vez que fixo a sección completa da tempa, ten que trazar a circunferencia. Para iso toma a medida exacta cun compás no "gargal", busca a sexta parte - "sextar a cuba"- para obter o radio de fondo, de forma que en 6 arcos do compás se forme a circunferencia da tempa precisa para cada tonel. Hai que ter en conta que todas as tempas, ata as dúas dun mesmo tonel, son distintas (pouco ou moito, pero distintas). Unha vez rematado o trazado, procédese a cortalo coa serra de volta.



Arranque do levantamento de cubas mediante torniquetas.

COLOCACIÓN DOS ARCOS

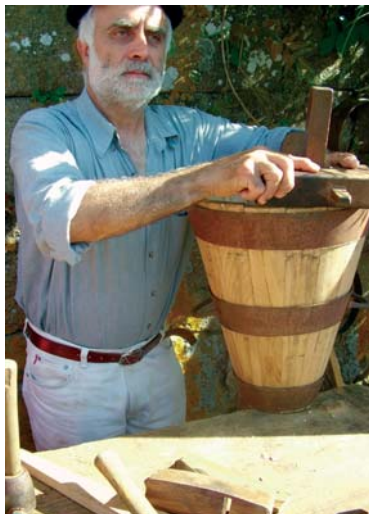
Colocados os fondos nos seus correspondentes gargais, en primeiro lugar colócanse os arcos provisionais na parte superior e inferior do tonel. Déitanse os toneis (para igualar as doelas pola parte exterior) e móntanse todos os arcos de forma provisional. Tómase nese momento a medida dos distintos arcos finais que fan falla e vanse facendo con lamia metálica e con dous remaches cada un. Unha vez feitos todos os arcos, vanse substituíndo os provisionais que tiña polos novos de aceiro galvanizado, que serán os definitivos.

Tras o puído, colócanse os tres arcos restantes, tanto da parte superior como da inferior, denominados Tripeiro, Arco Medio e Testa, os cales completan os seis arcos que normalmente se montan nun tonel. O toneleiro, antes de colocar cada arco definitivo, impregna a zona onde vai estar colocado con "engrudo" (fariña e auga) para tapar os posibles poros ou fisuracións que poida ter. Unha vez rematados de colocar todos, sóltanse de novo os cercos "tripeiros" e pólese o exterior coa "resoira", que é unha coitela con dous mangos para asir e facer a forza, tras o cal se volven montar (xa de forma definitiva) os arcos. Para rematar, perfóranse as bocas que servirá para encher e baleirar o casco.

ACABADO E PROBAS DE ESTANQUIDADE

Para colocar os fondos, énchese con “sebo” (graxa sólida de animais herbívoros) o gargal (xunta de peche dos fondos), afróuxanse os dous arcos da parte superior do tonel para poder “encaixar” o fondo, o cal se apunta no gargal, e faise virar para que axuste. Cando está practicamente todo no gargal, axúdase dunha platina e unha panca de ferro para rematar de encaixalo; logo, vólvense a apertar os arcos ata deixar montado o fondo.

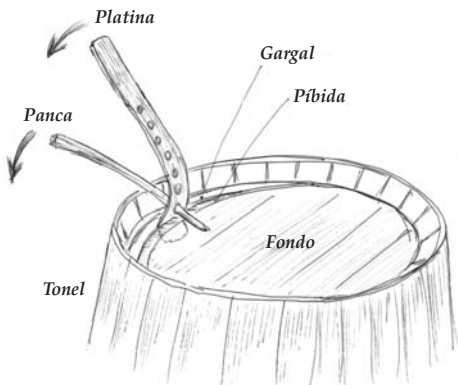
Tan só queda xa o vernizado exterior, que se fai dun xeito suave co obxecto de non obstruír os poros da madeira e a colocación da espita, a cal se pon facendo un buraco de forma cónica nun dos fondos para aloxar nel dita espita facéndoa virar ata que encaixe perfectamente. Para rematar colócase o tonel tendido e faise outro burato na parte superior central que é por onde se botará o viño para enchelo. Unha vez finalizada a fabricación do tonel, sométese a un rigoroso e severo exame para comprobar que non teña fugas e que está en perfectas condicións para ser empregado. Para limpar o casco e comprobar a súa estanquidade, énchese de auga quente a piques de ferver e remóvese para que ao baleirallo se eliminen as impurezas. Tras as comprobacións para evitar fugas, os toneis están listos para ser entregados. Acostúmase a deixalos con auga para manter a humidade, pero non cheos completamente. Nestes casos engádeselles unha substancia para conservar a auga e que cheguen perfectamente ao seu destino na adega.



*D. Javier Fernández Lage
(Nogueira – Pontearreas – Pontevedra)*



Emprego do gato para igualar as doelas, antes de facer o gargal.



Colocación dos Fondos, mediante unha platina e a panca de ferro.

A RESTAURACIÓN

A reparación, co cambio de doelas estragadas, é un traballo moito máis difícil ca o de facer un tonel novo. Hai que encaixar as vellas doelas coas novas e domalas por separado. Para isto é fundamental calcular a “montea” que permita, sen desmontar a cuba enteira, sacar do seu sitio a doela estragada, preparar unha nova e encaixala na cuba vella.

Os traballos de recuperación de cubas ou toneis nos que se estragara o viño, que teñan pique ou ermo por estaren sen uso, levábanse ao taller, onde desmontaban as tempas e se queimaba un pouco polo interior con carqueixa mollada. Este é un labor complicado que hai que facer con moito coidado, pois teñen alcohol e lanzan lume, o cal pode ferir o toneleiro, ou queimar o gargal. Dábaselle a volta á cuba para que non saíse fóra o lume e que o queimado fose lento.

ACTUALIDADE

Nos toneis de Carballo fermentan e crían cada vez máis viños brancos en Galicia e cada vez con maior interese. Proba diso é que o “Mellor Viño Branco” no “Concours Mondial de Bruxelles”, foi “Carballo Galego 2004”, elaborado pola adega Condes de Albarei, que obtivo a Gran Medalla de Ouro.

A marca escocesa de whisky “The Macallan” emprega toneis de carballo galego para criar durante anos o seu licor. Este achégalle a cor, a textura e o aroma a froitos secos que buscan os sibaritas. A madeira dos montes lucenses córtase nos serradoiros, e quedan amoreadas as táboas durante seis meses, nun primeiro proceso de secado. Ata que transcorran, a madeira non se envía a Xerez, onde o proceso se alonga entre 12 e 18 meses máis. Aquí é onde o carballo será transformado, facendo 70 toneis ao día, uns 20.000 anuais.

O custo dun tonel de carballo galego é superior ao dun de carballo americano; pero en “The Macallan” teñen claro que é o carballo galego o que contribúe de forma decisiva ao sabor único que perseguen e así o sentencian: “A nosa empresa non podería soportar un ano sen as árbores de Galicia”.

O crítico gastronómico estadounidense Gerry Dawes, en visita ás denominacións de orixe galegas, di: “La utilización de madera nueva es un tremendo error. La crianza en barrica no fue pensada para dar a los vinos sabor a roble. La madera nueva oculta por completo el encanto del terruño que tienen muchas zonas de Galicia. Si enmascaras la materia prima, arruinas lo bueno que tiene. La estás convirtiendo en sopa de roble”.

Actualmente, na Denominación Orixe Rioxá, fanse ao ano un millón de toneis novos.

COPLAS

O Padre Frei Martiño Sarmiento, refírese aos toneleiros de Pontevedra nas coplas 126 e 127 do seu libro “Coloquio en mil duascenas coplas galegas”, publicado no ano 1751:

/ Na vila traballan / tantos toneleiros, /
/ que abouxan as rúas / con tanto golpeo: /
/ Toneles e pipas / de novo fan presto, /
/ e alimpian, remendan / os pipotes vellos./



NOVO CERTAME CONVOCATORIA ANO 2008

TEMA: A OLIVEIRA EN GALICIA. OS MUÍÑOS DE ACEITE

SYNGENTA AGRO, continuando coa tradición deste “**Almanaque**” de rescatar un anaco da nosa cultura, establece para este ano un novo “Certame”, dotado cun PREMIO DE 600 EUROS ao mellor traballo sobre o tema “A oliveira en Galicia. Os muíños de aceite”; dito traballo gañador publicárase na próxima edición do “ALMANAQUE AGRÍCOLA ZZ”.

BASES DO CERTAME

- 1) Poderán participar todas as persoas que o desexen, agás os distribuidores e empregados da Compañía e os seus familiares directos.
- 2) Os concursantes deberán enviar os seus traballos a SYNGENTA AGRO, referencia “CONCURSO” a, A Relva s/n 36400 O Porriño (Pontevedra), antes do 30 de Setembro de 2008. Os traballos achegados non serán devoltos e a Compañía poderá empregalos para outras publicacións da mesma.
- 3) Os traballos han de estar redactados no **idioma galego normativo**, cunha extensión máxima de seis follas con letra e espazo normal, sendo tamén necesario remitilos á empresa nalgún soporte informático (CD, disquete,). Admitiranse traballos electrónicos que serán enviados á ligazón Syngentaagro.es, e deberán versar sobre os seguintes aspectos:
 - Historia da oliveira en Galicia. Situación desta especie na actualidade. Xeografía. Plans de futuro.
 - Características ecolóxicas e botánicas da árbore. Agronomía. Vexetación, esixencias e recolleita do froito.
 - Os muíños. Mecanismo de funcionamento. Esquemas e gráficos.
 - Elaboración do aceite. Usos deste produto. Aplicacións gastronómicas. Receitas.
 - Refráns, ditos, cantigas, lendas ou pequenos contos relativos a oliveiras, aceiteiros e muíños de aceite.

Nota: no apartado gráfico valoraranse especialmente debuxos ou gráficos inéditos, non admitíndose fotografías baixadas de internet.

- 4) O Xurado que outorgará o premio ao mellor traballo estará composto por persoal de SYNGENTA coñecedor da cultura galega, e o seu veredicto darase a coñecer a partir do 1º de Outubro do 2008.

KARATE[®] CON TECNOLOGÍA ZEON[®]

Insecticida de Control Múltiple

Avanzada formulación
en MICROESFERAS
de rápida liberación,
repletas de eficacia.

TECNOLOGÍA ZEON • RÁPIDA ACCIÓN
EFICACIA CONTRASTADA
BAIXO RISCO ECOTOXICOLÓGICO
VERSÁTIL • COMPATIBLE



As novas Castas de Vide

A variedade "Espadeiro"

1. Sinonimias:

Torneiro, Padeiro, Areal, Tinta dos Pobres (Portugal).

2. Ampelografia:

Brote aberto, laúdo, francamente carminado.

Pámpanos semierguidos, entrenós con estrías avermelladas polo dorso e verdes pola zona ventral. Entrenós pouco ou nada pilosos.





Becelos de sección elíptica e cor amarelado-acastañado. Nós moi voluminosos.

Follas adultas de tamaño medio, cuneiformes, trilobuladas, de perfil irregular, cor verde-escura brillante, con dentes curtos. Pilosidade escasa ou nula na face e abundante nos nervios do envés. Seo peciolar en V.

Acios medianos, de forma entre cilíndrica e cónica, algo compactos, pedúnculo de curto a medio.

Grans esféricos, de tamaño mediano, cor azul anegrazada e con moita pruína. Polpa incolora, pouco succulenta, algo acidulada, sabor especial. Característica varietal marcada é que o pedicelo se separa con moita facilidade.

3. Fenoloxía:

Agromada tardía (+ 21 Chasselas), cara ao 11 de Abril como media nas zonas costeiras. Maduración tardía (4,5 Chasselas), con frecuencia xa dentro das choivas outonais.

4. Agronomía:

Vigor elevado e fertilidade media (8 acios por cada 10 xemas vistas deixadas en poda).



Rendemento medio. Prefire solos cálidos, soltos e con boa drenaxe.

Dado o tardío do seu ciclo, cultívase tradicionalmente en vaso asiático-exeo, con obxecto de aproximar os acios ao chan e adiantar a maduración. Convéñenlle portaenxertos de baixo vigor (420- A de Millardet e Grasset).

5. Patoloxía:

Sensibilidade moi alta a oídio, media á mera e baixa a botrite. Esta última característica é moi importante, xa que, polo tardío do seu ciclo, adoita vendimarse baixo as choivas outonais. Sensibilidade escasa a escorificar.

6. Enoloxía:

Viños monovarietais algo desequilibrados con aresta aceda importante. Viños de cor vermella rubí intensa, de elevado potencial aromático, con connotacións a froitos vermellos (framboesa, grosella vermella), e unha forte personalidade "a caste".

Padal algo desequilibrado, con aresta aceda pronunciada, segundo o nivel de maduración alcanzado. Proporcióنالles ás mesturas acidez e personalidade, dando orixe a viños perfectamente diferenciados.



Nome DAS NOSAS CASTES DE CEPAS E A SÚA SENSIBILIDADE ÁS ENFERMIDADES

NOME	SINONIMIAS	MILDEU	OÍDIO	BOTRITE	NOME	SINONIMIAS	MILDEU	OÍDIO	BOTRITE
Albariño	Alvarinho (Portugal) Galeguinho (Portugal)	2	4	1	Merenzao	María Ordoña, Bastardo Bastardinho (Portugal) Trosseau (Francia) Domingo Pérez	2	2	3
Albilla	Albillo	2	3	3	Mouratón	Moratón, Negreda	2	2	4
Alicante	Alicante Bouschet Garnacha tintorerá	4	3	4	Palomino	Xerez	2	2	3
Brancellao	Brancelló e Alvarello	1	4	4	Pedral	Cainho Espanhol (Portugal) Cainho do Freixo (Portugal)	2	3	1
Caiño Bravo	Albariño tinto, Cachiño	2	3	2	Sousón	Tintilla, Retinto, Vinhão (Portugal) Negrão (Portugal)	2	2	2
Caiño Longo	Caiño do país, Tinta barroca (Portugal)	2	3	4	Tempranillo	Arauxa	3	3	1
Dona Branca	Valenciana, Chabacana, Moza fresca, Boal, Doninha (Portugal)	2	3	4	Tinta Femia	Mourico (Portugal)	2	3	4
Espadeiro	Torneiro, Espadão (Portugal) Tinta dos pobres (Portugal)	2	4	1	Tinta Fina	Tinta do país Doncelinho (Portugal)	2	1	2
Ferrol	Ferron	2	2	2	Torrontés	Malvasia fina (Portugal)	2	3	3
Godello	Verdello, Parpal, Agudelo Gouveio (Portugal) Verdelho (Portugal)	2	4	3	Treixadura	Trajadura (Portugal) Trincadente (Portugal) Trincadeira (Portugal) Verdello rubio	2	2	2
Lado	Lado	2	3	2	Verdello		1	3	2
Loureira	Loureiro, Marqués, Cheiro	2	3	1	<i>Escala tomada entre: 1 (mínima) e 4 (máxima)</i>				
Mencia	Negrón	2	4	3					

Xaneiro








O TEMPO

Neste primeiro mes do ano falaremos de mañanciñas frías e xeadas, e aínda que non será un mes de moitas augas, segundo a nosa estatística teremos polo menos unha ducia de días de chuvia, algo máis polo norte que no sur. Neste mes deberán quedar botados os cereais de inverno, estaremos tamén na poda das froiteiras e videiras e deberemos procurar aplicar os tratamentos de inverno nestes cultivos.

*"A auga no mes de Xaneiro mata ó usureiro"
"Ano de xeadas, ano de fornadas"*

DATOS CLIMATOLÓXICOS (Media de 8 anos: 2000 - 2007)

						
	Estación de recollida de datos	Temperatura media das máximas (°C)	Temperatura media das mínimas (°C)	Temperatura media do mes (°C)	Días de choiva	Precipitación total L/m ²
A Coruña	Mabegondo	17,6	-1,7	9,1	16	64,4
	Pazo de Ortigueira-Vedra	16,9	0,1	9,4	15	52,8
Lugo	Campus Lugo	10,9	-4,5	5,9	14	71,5
	Pedro Murias-Ribadeo	18	1	10	16	102,8
Ourense	Barbantes-Cenlle	19,3	-4,2	6,5	20	114
	Xinzo da Limia	15,4	-7,3	5,1	21	104,3
Pontevedra	Mouriscade-Lalín	16,8	-4,7	6,2	15	91
	As Eiras-O Rosal	18,1	-1,7	8,9	21	166,6

1 M. **Nai de Deus.** S. María.
1953. *Publicase o primeiro número do Almanaque agrícola ZZ. Sempre en idioma gallego normativo, é un manual agrario de carácter técnico, etnográfico, e con diversos contidos vencellados a sabiduría popular. 100.000 exemplares de tirada anual.*

2 M. Ss. Basilio; Gregorio.

3 X. S. Xenoveva.

4 V. Ss. Iolando; Rigoberto.
1882. *Sae á rúa o primeiro número de La Voz de Galicia.*
1922. *Pepe Da Pena (José Cerviño García), morre en Cotobade, un dos mellores santeiros (construtores de cruceiros).*
1977. *Lei sobre a reforma do Rexistro Civil para traducir os nomes propios ó galego.*

5 S. S. Emilia.
1976. *Créase o Consello de Forzas Políticas.*

6 D. **Epifanía Os Santos Reis, Melchor, Gaspar e Baltasar.**
Ss. Wilma; Melanio.

7 L. S. Raimundo.
1950. *Morre Castelao en Bos Aires.*

8 M. Ss. Luciano; Eladio.
1979. *Fúndase en Barcelona Edicións Sotelo Blanco.*



Lúa
Nova

9 M. S. Lucrecia.

10 X. S. Gonzalo.

11 V. S. Alexandre.
1533. *A Xunta de Goberno do Novo Reino de Galicia acorda aumentar dúas provincias: A Coruña e Tui.*
1859. *Nace en Carballo Alfredo Brañas.*

12 S. S. Xulián.
1912. *Nace en Celanova o escritor Celso Emilio Ferreiro.*

13 D. **Bautismo do Señor.** S. Hilario.

14 L. S. Félix.

15 M. Ss. Raquel; Amaro.



Cuarto
Crecente

16 M. S. Marcelo.

17 X. Ss. Antón Abade; Guido.

18 V. Ss. Prisca - Priscila.

19 S. S. Mario.

20 D. **Domingo de Septuaxésima.**
Ss. Sebastián; Fabián.
1765. *Inaugurase na Coruña a Academia de Agricultura.*

21 L. S. Inés.

22 M. Ss. Laura Vicuña; Vicente.



Lúa
Chea

23 M. S. Virxinia.

24 X. S. Francisco de Sales.

25 V. S. Elvira.

26 S. Ss. Timoteo; Tito; *Guímar;*
Ansurio; Viliúlfo.

27 D. **Domingo de Sesaxésima.**
Ss. Ánxela Merici.

28 L. S. Tomé de Aquino.
1731. *Primeira sesión da "Academia Literaria Compostelana", presidida por Pablo Mendoza de los Ríos.*
1902. *Nace o pintor Urbano Lugrís.*

29 M. S. Valerio.
1899. *Nace en Rianxo o escritor Rafael Dieste.*
1930. *Morre o poeta Manoel Antonio.*

30 M. S. Martiña.
1886. *Nace en Rianxo Alfonso Daniel Rodríguez Castelao.*



Cuarto
Minguante

31 X. Ss. Xoán Bosco; Marcela.
1809. *Ocupación de Vigo polas tropas francesas.*
1820. *Nace en Ferrol Concepción Arenal.*

Febreiro








O TEMPO

Seguiremos tendo un tempo moi parecido ao mes anterior, con abundante friaxe, máis ventoso e poida que máis chuvioso, pero non moito. Deben aproveitarse os días enxoiitos para seguir coas podas, rematando os coidados cos tratamento de inverno. As mellores podas son as feitas despois de pasar as fortes xeadas do inverno. Preto do final do mes, se as pavieiras xa inchan as xemas, non hai que esquecer de aplicarlles un tratamento con produtos de cobre.

"Febreiriño do rabo torto, cos teus días vinte e oito, se tiveses máis catro, non quedaba can nin gato, nin raposo no burato"

DATOS CLIMATOLÓXICOS (Media de 8 anos: 2000 - 2007)

						
	Estación de recollida de datos	Temperatura media das máximas (°C)	Temperatura media das mínimas (°C)	Temperatura media do mes (°C)	Días de choiva	Precipitación total L/m ²
A Coruña	Mabegondo	18,5	-2,7	8,7	14	98,8
	Pazo de Ortigueira-Vedra	18,4	-2,5	7,8	13	70,1
Lugo	Campus Lugo	18,1	-4,5	6	13	70,7
	Pedro Murias-Ribadeo	19,2	0,7	9,7	14	101
Ourense	Barbantes-Cenlle	20,3	-4,9	7	16	62,5
	Xinzo da Limia	16,6	-6,4	5,3	15	58,3
Pontevedra	Mouriscade-Lalín	18,2	-5,8	6,1	13	78,9
	As Eiras-O Rosal	17,7	-0,9	8,8	14	89,2

1 V. S. Severiano.


2 S. S. Candeloria. *Presentación do Señor.*

3 D. **Domingo de Quincuaxésima-ENTROIDO.** Ss. Brais; Óscar; *Francisco Blanco.*
1807. Nace en Ferrol o pintor Pérez Villaamil.

4 L. S. Xilberte.
1135. Fundación do mosteiro de Aciveiro (Forcarei).
1864. Nace en Betanzos Salvador Cabeza De León.
1893. Morre en Vigo Concepción Arenal.

5 M. **Martes de Entroido.** S. Ádega.

6 M. **Mércores de Cinza.**
Ss. Doris; Paulo Miki.

7 X. S. Gastón.
 *1876. Primeiro número da publicación O Tío Marcos da Portela, totalmente en galego, dirixido por Valentín Lamas Carbajal.*
Lúa Nova

8 V. Ss. Xerome Emiliano; Xacoba.
1835. Nace en Ponteceso o escritor Eduardo Pondal.

9 S. S. Rebeca.

10 D. **Primeiro Domingo de Coresma.** S. Escolástica.
1810. Motín obreiro en Ferrol capitaneado por Antonia Alarcón.
1890. Naufraxio do buque inglés The Serpent ó carón do Cabo Vilán.

11 L. Nosa Señora de Lurdes.
1885. Nace na Coruña o escritor Wenceslao Fernández Flórez.

12 M. S. Pamela.

13 M. S. Beatriz.

14 X. Ss. Cirilo; Valentín.


Cuarto Crecente

15 V. Ss. Fausto; Xurxa.
1765. Sae á rúa o xornal La Región.
1944. Constitución do Instituto de Estudos Galegos Padre Sarmiento.


16 S. S. Samuel.

17 D. **Segundo Domingo de Coresma.** S. Aleixo.

18 L. S. Bernarda.

19 M. S. Álvaro.
1949. Fundación de Cerámicas do Castro.

20 M. S. Clodio.

21 X. S. Severino.
 *1900. Morre en Compostela Alfredo Brañas, político e economista.*
Lúa Chea

22 V. Ss. Eleonora, Nora.

23 S. S. Florencio.
1908. Nace en Botos (Lalín) o pintor José Otero Abeledo "Laxeiro".

24 D. **Terceiro Domingo de Coresma.** Ss. Rubén; Serxio.
1837. Nace en Santiago Rosalía De Castro.
1985. Comeza a emitir a Radio Galega.

25 L. Ss. Néstor; Sebastián de Aparicio.
1861. Nace en Pontevedra o pianista Carlos Sobrino.

26 M. S. Augusto.

27 M. S. Leandro.

28 X. S. Román.
1981. Morre en Vigo o escritor Álvaro Cunqueiro.

29 V. Rufino mr.


Cuarto Minguante

Marzo








O TEMPO

Tratase dun mes moi cambiante no tempo, pois non han de faltar días de invernia, pero outros serán de case que bonanza como se fose unha primavera adiantada. A nosa

estatística fala de máis de 14 días de chuvia e preto de 100 l/m² durante o mes. Rematarase a poda naquelas leiras preto dos regatos onde fan dano as xeadas tardías. Nas comarcas preto do mar ou sitios abrigosos xa convén plantar as patacas, tamén é tempo de limpar de herbas as viñas, hortas, regos e camiños aplicando unha man de herbicida.

"Inverno chuvioso, verán abondoso"
"Plantar viña ao pé do camiño, ten mal veciño"

DATOS CLIMATOLÓXICOS (Media de 8 anos: 2000 - 2007)

						
	Estación de recollida de datos	Temperatura media das máximas (°C)	Temperatura media das mínimas (°C)	Temperatura media do mes (°C)	Días de choiva	Precipitación total L/m ²
A Coruña	Mabegondo	23,6	-1,4	11	17	115,3
	Pazo de Ortigueira-Vedra	25,4	-2,6	10,7	17	97,3
Lugo	Campus Lugo	24	-3,4	9	17	95,8
	Pedro Murias-Ribadeo	22,4	2,2	11,6	17	92,2
Ourense	Barbantes-Cenlle	26,9	-3	10,7	15	98,1
	Xinzo da Limia	22,1	-4,8	8,5	17	89,9
Pontevedra	Mouriscade-Lalín	24,8	-5	8,6	16	98,4
	As Eiras-O Rosal	23,9	-0,2	11,4	17	148

1 S. S. Rosendo.
1493. Arribada da caravela *La Pinta* ó porto de Baiona, pilotada polo pontevedrés Sarmiento.

2 D. **Cuarto Domingo de Coresma.**
S. Lucio.
1886. Nace na Coruña o compositor Eduardo Rodríguez Losada.

3 L. S. Celidonio.

4 M. Ss. Ariel; Capitón.
1889. Nace en Cambados o escultor Francisco Asorey.
1936. Morre o galeguista Antón Vilar Ponte.

5 M. S. Olivia.
1888. Nace en Ourense Ramón Otero Pedrayo.

6 X. S. Elcira.
1856. Banquete intelectual de Conxo, con Pondal e Aurelio Aguirre.

7 V. Ss. Perpetua; Felicidade.
1908. Morre en Cuba o escritor Curros Enríquez.
1909. Nace en Santiago Xosé M^a Castroviejo.

8 S. S. Xoán de Deus.
1917. Morre na Coruña Eduardo Pondal.

9 D. **Domingo de Paixón.**
S. Francisca Romana.
1695. Nace no Bierzo Frei Martín Sarmiento.

10 L. S. Macario.
1944. Editase en Bos Aires *Sempre en Galiza de Castela*.
1965. Morre en Belesar o derradeiro guerrilleiro da Resistencia Galega Xosé Castro Veiga "O Piloto".

11 M. S. Eulolio.

12 M. S. Norma.

13 X. S. Rodrigo.

14 V. S. Matilde.


Cuarto Crecente

15 S. S. Luísa de Marillac.

16 D. **Domingo de Ramos.**
S. Heriberto.

17 L. S. Patricio.
1960. Morre en Madrid o pintor Álvarez De Sotomayor.

18 M. S. Cirilo.
1897. Nace en Pontecesures o pintor Carlos Maside.

19 M. S. Xosé.
1847. Fúndase o "Círculo de Artesanos" a prol do desenvolvemento cultural de Galicia.

20 X. **Xoves Santo** S. Alexandra.
1886. Nace en Mugardos o pintor Felipe Bello.

21 V. **Vernes Santo** S. Uxía.
1874. Nace na Coruña o músico Andrés Gaos.

22 S. **Sábado Santo** S. Lea.
1992. Morte do poeta Antón Aviles De Taramancos.

23 D. **Domingo de Pascua** S. Dimas.

24 L. Ss. Elba; Catarina de Suecia.

25 M. S. Anunciación.
1990. Morre en Santiago Ricardo Carvalho Calero.

26 M. S. Braulio.
1930. Pacto de Lestrove.

27 X. S. Ruperto.

28 V. S. Octavio.
1809. Os exércitos de Morillo e Cachamuña liberan Vigo dos Franceses.
1966. Morre en Lalín o astrónomo Ramón M^a Aller.

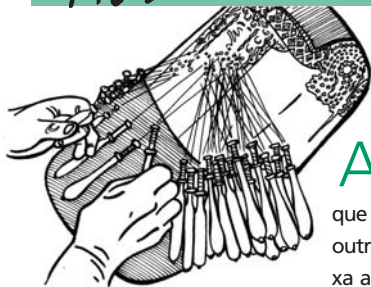
29 S. S. Gladys.


Cuarto Minguante

30 D. **Domingo de Cuasimodo - As Pascuñas.** S. Artemio.

31 L. Ss. Benxamín; Balbina.
1901. Nace en Pontearreas o escritor Fermín Bouza Brey.

Abril








O TEMPO

Adiantan os días, mingúan as noites, melloran as temperaturas. Días de auga que poden ser abondosas nalgunhas bisbarras, outros máis quedos e con risco de xeadas; pero xa agroman as videiras e as froiteiras, todo máis axiña na beiramar. En chegando o mediado do mes, as viñas das Rías Baixas xa precisarán un primeiro tratamento de sulfato; as do interior poden esperar ata primeiros do mes que vén. É tempo de preparar as hortas, finalizar a plantación de patacas e botar o millo das terras secas.

*"Polo San Marcos (día 25), o millo nin nacido nin no saco" (semeado).
"Millo mesto vai no cesto, millo raro vai no carro"*

DATOS CLIMATOLÓXICOS (Media de 8 anos: 2000 - 2007)

						
	Estación de recollida de datos	Temperatura media das máximas (°C)	Temperatura media das mínimas (°C)	Temperatura media do mes (°C)	Días de choiva	Precipitación total L/m ²
A Coruña	Mabegondo	24,8	0,3	11,8	14	76
	Pazo de Ortigueira-Vedra	27,4	1	12,1	14	98,6
Lugo	Campus Lugo	25,9	-0,8	10,4	12	64,7
	Pedro Murias-Ribadeo	20,9	3,8	12,1	13	74
Ourense	Barbantes-Cenlle	30,9	-0,7	12,5	12	76,7
	Xinzo da Limia	25,8	-2,3	9,8	13	71,7
Pontevedra	Mouriscade-Lalín	25,7	-2,8	9,8	13	85,7
	As Eiras-O Rosal	25,6	3,6	13,1	15	112

1 M. S. Hugo.
1188. Inauguración do "Pórtico da Gloria" da Catedral de Santiago.
1844. Comeza en Lugo a "Revolución Progresista Galega".
1917. Sae á rúa o xornal *El Ideal Gallego*.

2 M. Ss. Xandra; Francisco de Paula.

3 X. S. Ricardo.
1841. Nace en Santiago o escultor Isidoro Brocos.

4 V. S. Isidoro.
1284. Morte de Afonso X o Sabio, creador das *Cantigas de Santa María*.

5 S. S. Vicente Ferrer.
1889. Nace en Lugo o pintor Jesús Rodríguez Corredoira.
1896. Nace en Ourense o galeguista Ben-Cho-Shey.
1897. Morre na Coruña Francisco de la Iglesia, autor da letra da famosa *Alborada de Pascual Veiga*.
1902. Nace en Pontevedra o pintor Arturo Souto.
1979. Morre na Coruña Luís Seoane.
1926. Xoaquín Loriga inicia o voo Madrid-Manila.

6 D. S. Edith.



Lúa Nova

7 L. S. Xoán Bautista da Salle.
1963. Créase a Fundación Penzol en Vigo.

8 M. S. Constanza.

9 M. S. Demetrio.
1842. Nace o compositor Pascual Veiga en Mondoñedo, autor do *Himno Galego*.

10 X. S. Ezequiel.
1874. Nace na Coruña o pintor Francisco Lloréns.
1976. Morre en Ourense Ramón Otero Pedrayo.

11 V. S. Estanislao.

12 S. Ss. Arnaldo; Xulio.
1888. O químico Antonio Casares e Rodrigo falece en Compostela.



13 D. Ss. Martiño; Aída.
1840. Nace en Lugo Juan Montes Capón, un dos mellores músicos galegos de todos os tempos.

14 L. S. Máximo.

15 M. S. Crescente.

16 M. S. Flavio.

17 X. Ss. Leopoldo; Aniceto.

18 V. S. Vladimir.
1978. Constitúese a Xunta de Galicia.

19 S. S. Enma.

20 D. S. Edgardo.



Lúa Chea

21 L. S. Anselmo.

22 M. Ss. Karina; Señoriña.

23 M. S. Xurxo.

24 X. S. Fidel.

25 V. S. Marcos.
1734. Nace na Coruña José Andrés Cornide Saavedra.
1974. *Revolución dos Caraveis en Portugal*.

26 S. Ss. Cleto; Marcelino.
1846. *Mártires de Carral: fusilamento do coronel Solís e os seus compañeiros do alzamento contra o goberno absolutista de Narváez*.

27 D. Ss. Zita; Toribio de Mogrovejo.

28 L. S. Valeria.



29 M. S. Catarina de Siena.

30 M. Ss. Amador; Pío V.
1963. Falece en Ourense Vicente Risco.



O TEMPO






O tempo vai mellorando, pero aínda poden vir noites frías e mañanciñas pouco doadas para os cultivos xa brotados. Diminúen os días de chuvia, que, segundo as comarcas, non serán máis de 9 ou 12; pero será unha auga moi agradecida para a nosa terra. Ventos lixeiros, pero por poucos días. Estamos nun mes de moita laboura no campo:

sulfatas, últimas plantacións de hortas, sachar as malas herbas, limpeza de camiños e regos e outras moitas cousas.

"Abril chuvioso, maio pardo, San Xoán claro, enchen o carro"

"A facenda, o seu dono que a atenda, e se non que a venda"

DATOS CLIMATOLÓXICOS (Media de 8 anos: 2000 - 2007)

						
	Estación de recollida de datos	Temperatura media das máximas (°C)	Temperatura media das mínimas (°C)	Temperatura media do mes (°C)	Días de choiva	Precipitación total L/m ²
A Coruña	Mabegondo	27,8	2,8	14	12	68,3
	Pazo de Ortigueira-Vedra	30,4	3,5	14,5	15	60,2
Lugo	Campus Lugo	30,4	1,8	13	11	52,6
	Pedro Murias-Ribadeo	24,3	5,4	14	13	77,6
Ourense	Barbantes-Cenlle	33,6	2,2	15,6	8	25,4
	Xinzo da Limia	29,6	0,5	12,9	10	33,8
Pontevedra	Mouriscade-Lalín	30,2	-0,3	12,5	12	66,5
	As Eiras-O Rosal	29,3	5,4	15,2	13	67,9

1 X. S. Xosé Obreiro.
1880. Nace a primeira publicación periódica de Galicia: El Catón Compostelano.

2 V. Ss. Anastasio; Boris.
1988. Morte do escritor Ben-Cho-Shey en Madrid.

3 S. S. Santa Cruz.

4 D.
S. Filipe e Santiago.
1907. Fúndase o Centro Gallego de Bos Aires.

5 L. S. Xudit.



Lúa
Nova

6 M. S. Eleordo.

7 M. S. Domitila.

8 X. S. Segundo.

9 V. S. Isaías.

10 S. S. Antonio/a.

11 D. **Domingo de Pentecostés.**
S. Estela.

12 L. Ss. Pancracio; Nereo.



Cuarto
Crecente

13 M. Nosa Señora de Fátima.

14 M. S. Matías.
1589. O pirata Drake asedia a cidade da Coruña.

15 X. **Xesucristo, Sumo e Eterno Sacerdote.** S. Isidro.

16 V. Ss. Honorato; *Eufasio.*
1984. Constitúese a Asociación de Funcionarios para a Normalización Lingüística.

17 S. S. Pascual Bailón.
1833. Nace Manuel Murguía en Arteixo.
1863. Editase en Vigo a primeira edición de Cantares Gallegos de Rosalía de Castro.
1963. A Real Academia Galega institúe o Día das Letras Galegas.

18 D. **Santísima Trindade.**
Ss. Enriqueta; Corina.
1916. Créase na Coruña as Irmandades dos Amigos da Fala.
1970. Fúndase o Museo Maside de Arte Contemporánea en Sada.

19 L. Ss. Yvo; Yvone.

20 M. S. Bernardino de Siena.



Lúa
Chea

21 M. Ss. Constantino; *Trocado.*

22 X. Ss. Rita; *Quiteria.*

23 V. S. Desiderio.

24 S. Ss. Marta Auxiliadora; Susana.

25 D. **Santísimo Corpus Christi.**
Ss. Beda; Gregorio.

26 L. S. Mariana.
1898. Nace en Soutelo de Montes Avelino Cachafeiro Bugallo, considerado o mellor gaiteiro de Galicia.

27 M. Ss. Emilio; Agostiño de Cantorbery.

28 M. S. Xermán.



Cuarto
Minguante

29 X. Ss. Maximiano; Hilda.

30 V. **Sagrado Corazón de Xesús.**
Ss. Fernando / Hernán; Xoana de Arco; Lorena.

31 S. S. Visitación.
1915. Nace Ramón Piñeira na Láncara.

San Xoán








O TEMPO

Poden vir días algo fresquiños e tamén chuvias lixeiras ou fortes segundo as bisbarras; pero cando o mes vai adiantando, a temperatura mellora e os días xa serán claros e soleados, pero poida que con mañanciñas algo neboentas nas terras das partes baixas. O tempo húmido ou neboento pode traer peste para as patacas e as viñas, por iso neste tempo as mans de sulfato deben ser seguidiñas, non mais alá dos 12 días se queremos ter un cultivo san. Recorda que os sulfatos deben aplicarse cando os cultivos están sans, pois se xa están atacados, a peste xa e mala de atallar.


*"A sardiña polo abril deixaa ir, polo maio ása a no borrallo,
pero polo San Xoán deixa que pingue no pan"
"A mellor ventura é a do que a procura"*

DATOS CLIMATOLÓXICOS (Media de 8 anos: 2000 - 2007)

						
	Estación de recollida de datos	Temperatura media das máximas (°C)	Temperatura media das mínimas (°C)	Temperatura media do mes (°C)	Días de choiva	Precipitación total L/m ²
A Coruña	Mabegondo	31,5	5,4	17,4	7	34,8
	Pazo de Ortigueira-Vedra	35	7,9	18,9	7	34,2
Lugo	Campus Lugo	33,9	5,4	17,1	7	46
	Pedro Murias-Ribadeo	25,8	9,8	16,8	10	43,8
Ourense	Barbantes-Cenlle	38,1	6,7	20,5	4	33,3
	Xinzo da Limia	33,2	4,1	17,9	6	39,6
Pontevedra	Mouriscade-Lalín	32,5	2,2	16,7	6	41,2
	As Eiras-O Rosal	33,4	8,8	19	6	39,6

1 D. Ss. Xustino; *Pedro Vázquez*.
1910. *Nace Luís Seoane en Bos Aires.*

2 L. Ss. Marcelino; Erasmo.

3 M. S. Maximiliano.
 **1876.** *Nace en Cambados Ramón Cabanillas.*
1903. *Nace Alexandre Bóveda en Ourense.*

4 M. S. Frida.


5 X. Ss. Bonifacio; Salvador.

6 V. S. Noberto.

7 S. S. Clodio.
1809. *Batalla de Pontesampaio contra as tropas francesas de Ney na que interveu tamén o "Batallón Literario de Santiago".*

8 D. S. Armando.

9 L. S. Efrén.

10 M. S. Paulina.
 **1909.** *Nace o poeta Aquilino Iglesias Alvariño en Abadín.*
1958. *Falece o pintor Carlos Maside en Compostela.*

11 M. Ss. Bernabeu; Trinidad.

12 X. S. Onofre.
1874. *Nace en Vigo o músico e escritor Teodosio Vesteiro Torres.*

13 V. S. Antón.

14 S. S. Eliseo.
1987. *Publicase o primeiro número do "Atlántico Diario".*

15 D. Ss. Leonidas, Manuela.

16 L. S. Aurelio.

17 M. S. Ismael.

18 M. S. Salomón.


Lúa
Chea

19 X. S. Romualdo.

20 V. S. Florentino.

21 S. Ss. Raúl; Rodolfo; Luís Gonzaga.

22 D. Ss. Paulino de Nola; Tomé Moro.

23 L. S. Marcial.

24 M. S. Xoán Bautista.
1891. *Xogos Florais do Idioma Galego en Tui, con intervencións de Murguía, Brañas e o bispo Lago González.*

25 M. Ss. Guillermo; *Tramunda.*

26 X. Ss. Paio; Xoán Tersón.


Cuarto
Minguante

27 V. S. Cirilo.

28 S. S. Ireneo.
1936. *Aprobación en plebiscito do Estatuto de Autonomía de Galicia.*

29 D. S. Pedro e Pulo.

30 L. S. Adolfo.

Santiago








O TEMPO

Días quentes e acalorados, pero de seguro que non ha de faltar algunha que outra treboada que traerá chuvias por algunhas bisbarras; pero deseguida pasarán.

Ollo ao lume nos montes, por iso habemos de ter limpos de brozas e batumes as beiras das leiras cultivadas e dos camiños, así como todas aquelas veigas non traballadas que se atopan preto das casas. Non convén esquecerse de seguir coidando a viña, pois a mera tardía pode estragar a colleita.

"Cando a amora madura, tamén pinta a uva"
"Cando a gaiyota visita o Labrador, mal lle vai ao pescador"


DATOS CLIMATOLÓXICOS (Media de 8 anos: 2000 - 2007)

						
	Estación de recollida de datos	Temperatura media das máximas (°C)	Temperatura media das mínimas (°C)	Temperatura media do mes (°C)	Días de choiva	Precipitación total L/m ²
A Coruña	Mabegondo	33,3	7,7	18,5	9	35,5
	Pazo de Ortigueira-Vedra	34,7	8,1	19,6	8	26,8
Lugo	Campus Lugo	33,9	6,7	18	6	30,9
	Pedro Murias-Ribadeo	25,9	10	18,5	10	51,3
Ourense	Barbantes-Cenlle	38,1	7,1	21,1	4	16,9
	Xinzo da Limia	34,5	4,6	18,6	6	19,2
Pontevedra	Mouriscade-Lalín	33,9	3,1	17,4	5	24,2
	As Eiras-O Rosal	34,1	9,8	19,7	7	29

1 M. S. Ester.
1824. Nace en Vigo o mariño Méndez Núñez.
1920. Morre na Habana Ramón Armada, fundador de A Gaita Galega, a primeira publicación en galego na América.

2 M. S. Gloria.
1861. Celébranse na Coruña os 1^{os} Xogos Florales de Galicia. As súas creacións literarias serán publicados no libro Álbum de la Caridad en 1862.

3 X. S. Tomé.
1528. Constitúese en Compostela o Reino de Galicia.


Lúa Nova

4 V. Ss. Sabela; Eliana; Liliana.

5 S. Ss. Antón-María; Berta.


6 D. S. María Goretti.

7 L. S. Fermín.

8 M. S. Uxío.
1923. Anxel Casal promove a creación das Escolas do Ensino Galego, ofrecidas polas Irmandades da Fala.
1983. Fúndase o Consello da Cultura Galega.

9 M. S. Verónica.

10 X. Ss. Elías; Xoán Xacobo Fernández.


Cuarto Crecente

11 V. S. Bieito.

12 S. S. Filomena.
1900. Nace en Rianxo o poeta Manoel Antonio.
1906. Morre o compositor galego Pascual Veiga, autor do Himno de Galicia ou a Alborada Gallega.

13 D. Ss. Henrique; Xoel.

14 L. S. Camilo de Lelis.

15 M. Ss. Boaventura; Xulio.
1885. Morre Rosalía de Castro en Padrón.

16 M. S. Carme.

17 X. S. Carolina.

18 V. S. Federico.



19 S. S. Arsenio.
1989. Morre o etnógrafo e historiador Xaquín Lorenzo (Xocas).


20 D. Ss. Mariña; Xosé M^a Díaz.
1979. Apróbase o decreto polo que o galego pasa a formar parte do sistema educativo galego.

21 L. S. Daniel.

22 M. S. María Madalena.

23 M. S. Brixida.

24 X. S. Cristina.
1985. Primeira emisión da Televisión de Galicia.
1967. Morre o galeguista Lois Peña Novo.

25 V. S. Santiago.

Cuarto Minguante *813. Descuberta da tumba do apóstolo Santiago polo bispo de Iria Teodomiro.*
1965. O xesuíta Xaime Seixas celebra en Compostela a primeira misa en galego.

26 S. Ss. Xoaquín; Ana.

27 D. S. Natalia.

28 L. S. Celso.

29 M. S. Marta.

30 M. S. Abdón e Senén.
1881. Nace en Vigo o xornal La Propaganda, creado por Ricardo Mella para a defensa e ilustración da clase obreira.

31 X. S. Ignacio de Loyola.

Agosto








O TEMPO

Secan as fontes, os prados e os montes, pois trátase do mes de máis secura de todo o ano. A caloríña aínda será boa, pero de mediados do mes en diante xa refrescan as noites, e as néboas que veñen

do mar entrarán polas bisbarras máis baixas preto das costas. Algo de auga si teremos, pero xa en chegando o final do mes. Tempo de colleitas e tamén de esfoliar lixeiramente a viña para asollar o acio, e tamén son as datas de aplicar o tratamento contra o podre da uva.

*"Os fillos da miña filla meus netos son, os da miña nora serán ou non"
"Non pidas a quen pedin, nin sirvas a quen servin"*

DATOS CLIMATOLÓXICOS (Media de 8 anos: 2000 - 2007)

						
	Estación de recollida de datos	Temperatura media das máximas (°C)	Temperatura media das mínimas (°C)	Temperatura media do mes (°C)	Días de choiva	Precipitación total L/m ²
A Coruña	Mabegondo	33,6	7	18,7	8	42
	Pazo de Ortigueira-Vedra	34,4	9,7	20	10	45,2
Lugo	Campus Lugo	34,4	6,6	18,1	7	39,4
	Pedro Murias-Ribadeo	26,5	12,2	19	8	42,3
Ourense	Barbantes-Cenlle	37,5	8	20,9	4	19,7
	Xinzo da Limia	35,2	4,9	18,6	7	38,8
Pontevedra	Mouriscade-Lalín	33,8	4	17,6	6	42,7
	As Eiras-O Rosal	33,7	10,7	20,4	9	48,4

1 V. S. Alfonso María de Ligorio.



Lúa Nova

Eclipse total de sol ás 10h 23m.

2 S. S. Eusebio.

3 D. S. Lidia.

4 L. S. Xoán María Vianney.

5 M. Ss. Osvaldo; Neves.

6 M. **Transfiguración do Noso Señor.**

7 X. Ss. Sixto; Caetano.

8 V. S. Domingos de Guzmán.



Cuarto Crecente

9 S. S. Xusto.

10 D. S. Lourenzo.

11 L. S. Clara de Asís.

1903. Nace en Lugo o escritor Ánxel Fole.

12 M. S. Laura.

13 M. S. Víctor.

14 X. S. Alfredo.

15 V. **Asunción da Virxe María.**

16 S. Ss. Roque; Xema.



Lúa Nova

Eclipse parcial de lúa ás 21h 8m.

17 D. S. Xacinto.

1908. Se á rúa o primeiro número de El Progreso de Lugo.

1936. Alexandre Bóveda é fusilado na Caeira (Pontevedra).

18 L. Ss. Helena, Leticia.

19 M. S. Mariano.

20 M. S. Bernardo.

21 X. S. Pio X.

22 V. S. María Raíña.

23 S. S. Donato.



Cuarto Minguante

24 D. S. Bartolomeu.

25 L. Ss. Luís (rei); Xosé Calasanz; Pedro Vázquez.

26 M. Ss. Tareixa de Xesús; César.
1990. Morre o galeguista Ramón Piñeiro.

27 M. S. Mónica.

28 X. S. Agostiño.

29 V. Ss. Xoán Bautista; Sabina.

30 S. Ss. Rosa de Lima; Ero.
1879. Créase o Centro Gallego de Montevideo.



Lúa Nova

31 D. S. Ramón.

1979. Morre en Vigo o escritor Celso Emilio Ferreiro.

Setembro








O TEMPO

Segue o tempo seco no primeiro, aínda que xa ben entrou o mes pode entrar polo oeste unha baixa procedente do Atlántico que mollará por algúns días as nosos terras. O tempo volverá a mellorar, pero xa non semellará seguro. Estamos no tempo de preparar as adegas para a vendima, que comezará cando o grao de azucre da uva sexa o axeitado, facendo a vendima cos acios secos, sen podre e non moi quentes polo sol do mediodía. Convén recordar que neste mes, antes das chuvias, habemos de gardar a leña para os fogares do inverno.

*"Máis vale un mal acordo que un bo preito"
"Preitos teñas e os ganes, é a maldición do xitano"*

DATOS CLIMATOLÓXICOS (Media de 8 anos: 2000 - 2007)

						
	Estación de recollida de datos	Temperatura media das máximas (°C)	Temperatura media das mínimas (°C)	Temperatura media do mes (°C)	Días de choiva	Precipitación total L/m ²
A Coruña	Mabegondo	31,2	5,6	17,2	9	50,4
	Pazo de Ortigueira-Vedra	33,7	7	17,9	13	51,4
Lugo	Campus Lugo	31	3,3	16,1	6	51,5
	Pedro Murias-Ribadeo	26,1	9,2	17,4	8	56,3
Ourense	Barbantes-Cenlle	35,9	5,7	18,3	8	63,7
	Xinzo da Limia	32	2,1	16,1	10	71,3
Pontevedra	Mouriscade-Lalín	32	1,8	15,6	7	53,1
	As Eiras-O Rosal	32,2	9	18,1	15	73,2

1 L. S. Arturo.

2 M. S. Moisés.

3 M. S. Gregorio Magno.

4 X. S. Irma.
1906. Morre o poeta Valentín Lamas Carvajal.

5 V. S. Victorino.

6 S. Ss. Eva; Evelyne.

7 D. S. Rexina.



Cuarto
Crecente

8 L. Natividade da Virxe.
1897. Nace en Ourense o escritor Eduardo Blanco Amor.

9 M. Ss. Serxio e Omar; Remedios.

10 M. Ss. Nicolás de Tolentino;
Adalberto; Pedro de Mezonzo.

11 X. Ss. Orlando; Roldán.

12 V. S. María.

13 S. S. Xoán Crisóstomo.
1898. Morre en Pontevedra o galeguista Ramón Martínez López.

14 D. S. Imelda.

15 L. Nosa Señora das Dores.
1851. Nace en Celanova o escritor Cúrros Enríquez.



Lúa
Chea

16 M. S. Cibrán.

17 M. S. Roberto.

18 X. S. Xosé de Cupertino.

19 V. S. Xenaro.

20 S. S. Amelia.

21 D. S. Mateu.

22 L. S. Mauricio.



Cuarto
Minguante

23 M. Ss. Lino e Tegra.
1895. Nace en Lalín o aviator Xoaquín Loriga, o primeiro da aviación en Galicia.

24 M. Nosa Señora do Carme.

25 X. S. Aurelio.
1110. Afonso Raimúndez é proclamado rei de Galicia polo arcebispo Xelmírez.

26 V. Ss. Cosme e Damián.

27 S. S. Vicente de Paúl.

28 D. S. Wenceslao.

29 L. Ss. Miguel; Gabriel e Rafael.



Lúa
Nova

30 M. S. Xerónimo.

Outubro








O TEMPO

Passado o San Froilán o tempo volverase ventoso, nubrado e chuvioso. Os días de sol, que tamén os teremos, serán só por pouco tempo para de seguida volver a tempo inseguro e máis ben húmido con temperaturas que cada día serán máis baixas. Tempo de atestar as pipas na adega coa nova colleita, cebar o porco e gozar das castañas asadas con viño novo.

*"Moito tes que saber para os cogomelos coller"
"A lúa de outubro sete lúas cobre, e se chove cobre nove"*

DATOS CLIMATOLÓXICOS (Media de 8 anos: 2000 - 2007)

						
	Estación de recollida de datos	Temperatura media das máximas (°C)	Temperatura media das mínimas (°C)	Temperatura media do mes (°C)	Días de choiva	Precipitación total L/m ²
A Coruña	Mabegondo	26,2	5,5	15,1	19	225
	Pazo de Ortigueira-Vedra	27,7	3,9	14,6	23	284
Lugo	Campus Lugo	25,9	2,9	13,1	18	180,2
	Pedro Murias-Ribadeo	25,2	9,3	16	18	163,1
Ourense	Barbantes-Cenlle	28,6	3,8	14,3	20	216
	Xinzo da Limia	25,8	-0,4	12,2	23	204,1
Pontevedra	Mouriscade-Lalín	26,3	1,4	9,6	20	267,7
	As Eiras-O Rosal	25,9	5,5	15,3	24	286,7

1 M. S. Tareixa do Neno Xesús.
1884. O escritor Vicente Risco nace en Ourense.

2 X. S. Anxos Custodios
1881. Nace en Viveiro o galeguista Antón Vilar Ponte.

3 V. S. Xerardo.
1914. Nace en Silleda Ramón De Valenzuela .

4 S. S. Francisco de Asís.

5 D. Ss. Flor; Froilán.

6 L. S. Bruno.
1923. Morre Andrés Martínez Salazar, transcribiu a Crónica Troyana.

7 M. Nosa Señora do Rosario.



Cuarto
Crecente

8 M. Nosa Señora de Begonia.
1676. Fr. Benito Jerónimo Feijoo nace en Casdemiro (Pereiro de Aguiar).

9 X. S. Dionisio.

10 V. S. Francisco de Borja.
1974. Creación do Museo do Traxe Galego.

11 S. S. Soidade.

12 D. Nosa Señora do Pilar.

13 L. S. Eduardo.

14 M. S. Calisto.



Lúa
Chea

15 M. S. Tareixa de Ávila.
1702. Entra na ría de Vigo a escuadra que transporta 108 millóns de pezas de ouro e prata, o famoso tesouro de Rande.

16 X. S. Eduvixes.
1881. O músico Marcial De Adalid morre na Coruña.

17 V. S. Margarida M^a de Alacoque.

18 S. S. Lucas.

19 D. Ss. Paulo da Cruz; Renato.
1869. Nace en Mondoñedo o escritor Noriega Varela .

20 L. S. Irene.
1929. O compositor Reveriano Soutullo estrea o pasodobre Pontearas.

21 M. S. Úrsula.
1886. Nace o filósofo Xoán Vicente Viqueira.



Cuarto
Minguante

22 M. S. Sara.

23 X. S. Remixio.
1923. Fundación do Seminario De Estudos Galegos.

24 V. Ss. Antón M^a Claret; Paderna.

25 S. S. Olga.
1854. Nace en Mondoñedo Manuel Leiras Pulpeiro .

26 D. S. Darío.

27 L. S. Gustavo.

28 M. Ss. Simón; Xudas.



Lúa
Nova

29 M. S. Narciso.
1977. Inauguración do Museo Do Pobo Galego .

30 X. S. Alonso.
1920. Aparece o primeiro número en Ourense da revista "NÓS".

31 V. S. Lucía.

Novembro



O TEMPO






Os días fanse moi curtos e abundarán os nubrados con ventos algo fortes por algúns días. Tamén falaremos dalgunha semaniña seguida de chuvias que xa farán medrar

os regatos; pero cando o tempo chuvioso remate, as noites xa deixarán mañás xeadas e poida que asomen as primeiras neves nas montañas. Mes estimado polos afeccionados á boa mesa cos magostos, viño albariño ou caíño, filloas de porco e xa polo final chourizos de zorza fresca.

"Quen nunca tivo un porco e agora ten un porquiño, anda curriño curriño"

"Non se collen a troitas coas pernas enxoiadas"

DATOS CLIMATOLÓXICOS (Media de 8 anos: 2000 - 2007)

						
	Estación de recollida de datos	Temperatura media das máximas (°C)	Temperatura media das mínimas (°C)	Temperatura media do mes (°C)	Días de choiva	Precipitación total L/m ²
A Coruña	Mabegondo	21,5	0,6	11,2	15	150,6
	Pazo de Ortigueira-Vedra	22,2	0,8	10,9	21	186,7
Lugo	Campus Lugo	19,9	-1,3	8,3	15	103,5
	Pedro Murias-Ribadeo	20,6	4,6	12,3	15	127,3
Ourense	Barbantes-Cenlle	23	0,4	9,9	17	131,1
	Xinzo da Limia	19,3	-2,4	8,1	21	135,6
Pontevedra	Mouriscade-Lalín	20,5	-2,6	8,5	15	148
	As Eiras-O Rosal	21,4	2,1	11,8	21	235,3

1 S. Todos os Santos.
1567. Nace en Baiona Diego Sarmiento De Acuña, Conde de Gondomar.
1849. Nace en Ourense o escritor Valentín Lamas Carvajal.

2 D. Todos os Fieis Defuntos

3 L. S. Martiño de Porres.
1853. Sae á rúa o primeiro número de Faro De Vigo.

4 M. S. Carlos Borromeo.

5 M. S. Silvia.

6 X. S. Leonardo.



Cuarto
Crecente

7 V. Ernesto.

8 S. S. Ninfa.

9 D. S. Teodoro.
1959. Nace en Cambados o escritor Ramón Cabanillas.

10 L. S. León Magno.

11 M. S. Martiño de Tours.

12 X. S. Cristián.

13 J. S. Diego.
2002. Afundimento do petroleiro Prestige fronte as costas galegas.



Lúa
Chea

14 V. S. Humberto.
1738. Nace en Noia o escultor Xosé Ferreiro.
1886. Nace en Ourense o investigador Florentino López Cuevillas.
1916. Sae á rúa o primeiro número da publicación galeguista "A Nosa Terra".

15 S. S. Alberte Magno.
1944. Créase en Montevideo o Consello De Galiza.

16 D. Ss. Margarida; Xertrude.
1877. Nace en Ourense o músico Francisco Santalices.

17 L. S. Sabela de Hungría.
1918. 1ª Asemblea en Lugo das Irmandades Da Fala.

18 M. S. Elsa.

19 M. Ss. André; Avelino.



Cuarto
Minguante

20 X. S. Edmundo.

21 V. S. Presentación da Virxe.

22 S. Ss. Cecidia; Xoán de Pontevedra.

23 D. **Xesucristo, Sumo e Eterno Sacerdote.** S. Clemente.
1879. Reunión de creación do Centro Galego Na Habana.

24 L. S. Flora.

25 M. S. Catarina Labouré.

26 M. S. Delfina.

27 X. Ss. Virxilio; Facundo; Primitivo.



Lúa
Nova

28 V. S. Branca.

29 S. S. Saturnino.

30 D. **Primeiro Domingo do Advento.** S. André.
1232. Consagración da Catedral De Tui.
1833. As sete Provincias Galegas do antigo reino de Galicia pasan a ser as catro actuais.

Nadal








O TEMPO

V entos do Atlántico húmidos e fríos, mais cando cambien para o norte aínda serán máis fríos e farán abundar nevaradas nas montañas, que irán baixando cara ao val. As chuvias, que poida que non sexan moitas, máis ben

virán espalladas ao longo dos días deste mes. Se non se fixo a matanza no pasado mes, farase neste para ter fartura nas festas do Nadal. Xa se bota de menos a cultura da matanza en moitos dos fogares onde antes se facía.

*"As castañas no Nadal saben ben pero pártense mal"
"Antes son os meus dentes cós meus parentes"*

DATOS CLIMATOLÓXICOS (Media de 8 anos: 2000 - 2007)

						
	Estación de recollida de datos	Temperatura media das máximas (°C)	Temperatura media das mínimas (°C)	Temperatura media do mes (°C)	Días de choiva	Precipitación total L/m ²
A Coruña	Mabegondo	18	-2,8	8,8	18	145,5
	Pazo de Ortigueira-Vedra	18,1	-2,5	8,4	21	121,9
Lugo	Campus Lugo	15,8	-5,3	5,4	15	97,4
	Pedro Murias-Ribadeo	18	2	10,1	15	112,9
Ourense	Barbantes-Cenlle	17	-2,6	6,7	18	109,2
	Xinzo da Limia	15,6	-5,5	5,6	20	117,7
Pontevedra	Mouriscade-Lalín	17,5	-5,6	6,1	19	170,5
	As Eiras-O Rosal	17,3	-0,5	9,3	21	170

1 L. S. Florencia.
1979. O escritor Eduardo Blanco Amor morre en Vigo.

2 M. S. Viviana.

3 M. S. Francisco Xabier.

4 X. Ss. Xoán Damaceno; Bárbara.
1967. Fundación de Edicións Do Castro.

5 V. S. Ada.



6 S. S. Nicolás.
1931. Fundación en Pontevedra do Partido Galeguista .

7 D. **Segundo Domingo do Advento.** S. Ambrosio.

8 L. Inmaculada Concepción.

9 M. S. Jéssica.
1617. Cangas foi saqueada polos turcos.

10 M. Nosa Señora de Loreto. S. Eulalia.

11 X. S. Dámaso.

12 V. Nosa Señora de Guadalupe.
1925. O Pazo de Castrelos é doado a Vigo por Quiñones de León.



Lúa
Chea

13 S. S. Lucía.

14 D. **Terceiro Domingo do Advento.** S. Xoán da Cruz.
1895. Nace en Betanzos o músico José Rodríguez Arriola.

15 L. S. Reinaldo.

16 M. S. Alicia.
1811. Nace en Pontevedra o escritor Xoán Manuel Pintos.
1884. Nace en Vilanova de Arousa o escritor Julio Camba.

17 M. S. Lázaro.
1900. Nace en Laxe o investigador e xeólogo Isidro Parga Pondal.
1932. Redacción do 1º Estatuto de Galicia.

18 X. S. Sonia.
1895. Nace en Lugo o escritor Luís Pimentel.

19 V. S. Urbano.
1981. Constitución do Parlamento De Galicia.



Cuarto
Minguante

20 S. Ss. Abrahán; Isaac; Xacobe.
1907. O Himno Galego estréase no Gran Teatro da Habana.

21 D. **Cuarto Domingo do Advento**
Ss. Pedro Canisio; Aldara.
1121. Entrega de Dona Urraca a Xelmírez das Torres do Oeste.
1980. Referendo do Estatuto De Autonomía.

22 L. S. Fabiola.
1884. Nace en Ourense o escritor Antón Losada Diéguez.
1896. Primeira proba da luz eléctrica en Vigo.
1911. Nace en Mondoñedo Álvaro Cunqueiro.

23 M. S. Victoria.
1973. Morre en Vigo o pintor Urbano Lugrís.

24 M. S. Adela.

25 X. **Natividade do Noso Señor;**
Noel; Noelia.

26 V. S. Estevo.

27 S. S. Xoán.



Lúa
Nova

28 D. S. Santos Inocentes.

29 L. Ss. Tomé Becket; David.

30 M. **Sagrada Familia.** S. Roxelio.

31 M. S. Silvestre; Fránquila.

COBRE SUPER Plus

Sulfato preventivo e curativo
axeitado para os viñedos
de Galicia

CON MAGNESIO

O sulfato
anti-mildeu para:

- Viñedos
- Patacas e
- Tomateiras



Quiéiro de malas herbas (y III)



1-. *Cirsium lanceolatum* (L.) Hill:
CARDO.



2-. *Capsella bursa-pastoris* (L):
PANQUEIXO, HERBA DOS DENTES.
Bolsa de pastor, zurrón de pastor,
pan y queso (E).



3-. *Mercurialis annua* (L.):
BARREDOIRO, BASALLO, ORTIGA
MORTA. Mercurial, malcoraje (E).



4-. *Geranium molle* (L.): XERANIO
DOS CAMIÑOS. Geranio de los
caminos, Geranio blando (E).



5-. *Medicago sativa* (L.):
LUZERNA, MELGA. Alfalfa (E).



6-. *Papaver rhoeas* (L.):
PAPOULA, MAPOLA. Amapola (E).



7-. *Galium aparine* (L.): GATUÑA,
LÁRTAGO. Amor del hortelano,
pega mano, lapa (E).



8-. *Calendula arvensis* (L):
MARAVILLA, HERBA DO PODADOR.
Caléndula, maravilla silvestre (E).



9-. *Ranunculus repens* (L): HERBA DE OURO, PATELO, PUNTA LOBA, HERBA BELIDA, PATALOUCO. Botón de oro, ranúnculo arrastrado, abrepunhos (E).



10-. *Raphanus raphanistrum* (L): SARAMAGO, LABESTRO. Rabizón, rábano silvestre (E).










10-. *Arrhenatherum elatius* var. *bulbosum* (Willd): NOCELLA, CORAL, HERBA DAS CONTAS. Tortero, avena descollada, fromental bulboso (E).



12-. *Mentha rotundifolia* (L): MENTA, MASTRANZO. Mentrastro, hierbabuena de burro, matapulgas (E).






Guía de Tratamientos

ESTADOS	NO INVERNO	Ó GROMAR	GROMOS DE 10 - 30 cms.	ACIOS Á VISTA
	PRAGAS E ENFERMIDADES			
MILDEU 	ZZ CUPROCOL A dose máxima autorizada		RIDOMIL GOLD COMBI 200 g/hl	RIDOMIL GOLD COMBI 200 g/hl
OÍDIO 		THIOVIT-JET 500 g/hl	THIOVIT-JET 500 g/hl	THIOVIT-JET 500 g/hl ou TOPAS 200 20 g/hl
PODRE DA UVA 				
VERMES DA UVA 	ACTELLIC 50 150 ml/hl			

No caso de ataques de "Acariosis" ou "Araña Vermella", aplicar KELDOX (100 cc/hl) ou VERTIMEC (75 cc/hl).



Viñedos Galegos

COMEZO DA ESFARNA	REMATE DA ESFARNA	GRAN DE ERVELLA	NA PINTA	3 SEMANAS ANTES DA VENDIMA
				
QUADRIS MAX 250 cc/hl	QUADRIS MAX 250 cc/hl ou COBRE SUPER PLUS 400 g/hl	COBRE SUPER PLUS 400 g/hl	COBRE SUPER PLUS 400 g/hl ou ZZ CUPROCOL 250 ml/hl	ZZ CUPROCOL 250 ml/hl ou COBRE SUPER PLUS 400 g/hl
QUADRIS MAX 250 cc/hl	QUADRIS MAX 250 cc/hl ou TOPAS 200 20 ml/hl	TOPAS 200 20 ml/hl	TOPAS 200 20 ml/hl	
		SWITCH 100 g/hl	SWITCH 100 g/hl	SWITCH (**) 100 g/hl
KARATE ZEON 10-20 ml/hl LUFOX 125 ml/hl (*) ACTELLIC 50 250 ml/hl	KARATE ZEON 10-20 ml/hl LUFOX 125 ml/hl (*) ACTELLIC 50 250 ml/hl		KARATE ZEON 10-20 ml/hl LUFOX 125 ml/hl (*) ACTELLIC 50 250 ml/hl	

(*) Considerase un gasto de 800 l de auga por ha; ou que equivale a 1 l ou Kg de produto por ha.

(**) Dous pasés por campaña como máximo. Prazo de seguridade, 7 días.



Outros males da viña



ÁCAROS

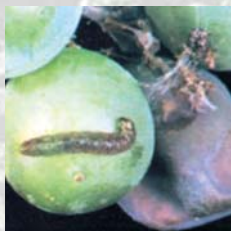
Case sempre se encontra nas follas. Son de tamaño moi pequeno, visible con lupa. Poden causar danos importantes á viña, producindo a caída prematura das follas e dificultando a maduración do gran con diminución do grao alcohólico, así coma o bo agostamento dos bacelos. Debe tratarse ao comezo dos primeiros síntomas ou de forma preventiva cun produto como KELDOX (100 ml/hl) ou VERTIMEC (75 ml/hl), mollando homoxeneamente toda a follaxe.



PODRE DA UVA

Este mal ataca sempre as mellores castes do país e tamén a todas aquelas de acio pecho.

- O primeiro tratamento farase ó remata-la "Purga" con QUADRI MAX contra mildeu.
- Os outros tratamentos faranse con SWITCH antes do peche do acio e durante o pintor. Prazo de seguridade 7 días; e pode mesturarse cos produtos anti-mildeu. Dose 100-150 g/hl.



VERME DA UVA

É un verme que no primeiro come as flores do acio e fai unhas teiñas como se fose unha araña; máis tarde fura as uvas e podrecen por esta causa. Esta praga tópase en case que todas as viñas, uns anos máis que outros. Combátese botando ACTELLIC 50 a dose de 250 ml/hl ou KARATE ZEON 10-20 ml/hl. Tamén se pode aplicar LUFOX a 1 l/ha antes das postas, cando empeza la aparición de bolboretas.



BLACK-ROT OU PODREMIA NEGRA

Esta enfermidade ataca con virulencia a follas, baceiros e acios da vide. Produce manchas de color vermella ladrillo e cóbrese nos seu interior de pequenas pústulas negras circulares. En acios produce a desecación e engurrado dos grans.

Tratar con produtos para a mera, como QUADRIS.



REFORZAMENTO DAS CEPAS

Os nosos viñedos son moi pouco fertilizados, por iso vanlle moi ben os tramentos cun "fertilizante foliar". Deben facerse tres ou catro aplicacións durante a época de máis medrío das gromadas e uvas.

Aplicar ISABION a 300 ml/hl ou ABOFOL a 100-150 g/hl.

Este fertilizante pode mesturarse no momento do tratamento cos produtos indicados contra o Mildeu. A partir do pintor aplicacións con STIMUFOL K 300 g/hl favorecen a maduración da uva.




MALAS HERBAS


Para combater-las malas herbas entre as cepas en calquera época do ano, pode botarse o herbicida REGLONE a dose de 500-750 ml/hl. Os mellores resultados acádanse durante os meses de menos sol e máis humidade (dende Outono a Maio).


O REGLONE pode botarse cantas veces veñan as herbas e non dana as raíces ni os talos, nin deixa residuo ningún no terreo.

Tamén pode botarse TOUCHDOWN PREMIUM a dose de 500 a 800 ml/hl. Este dura máis que REGLONE e tampoco deixa residuos na terra.


Consellos para os cooidados da Viña


 **CANDO PLANTES CEPAS**, procura un patrón axeitado á túa terra: nas terras soltas e secas de ladeira precisa plantas con patrón de raíz profunda; nas terras frescas de ribeira, a clase de patrón ten que ser de raíz máis superficial. Tamén é importante que a afinidade da caste de cepa a enxertar con patrón sexa boa. Antes de mercar os patróns ou cepas enxertadas, convén asesorarse nos Servizos Oficiais de Extensión Agraria ou na Estación Enolóxica.

 **GALICIA, POLA SÚA CLIMATOLOXÍA**, é un país endémico de enfermidades de fungos, especialmente "Mildeu". Os tratamentos de inverno contribúen a unha sanidade mellor das cepas. Tratamentos indicados son: ZZ CUPROCOL á caída da folla (outubro); e un segundo tratamento de ZZ CUPROCOL + ACTELLIC 50 despois da poda (febreiro-marzo).

 **AS VIÑAS CON "EXCORIOSE"** deben ser tratadas ó rebentar a gromada con THIOVIT JET ou RIDOMIL GOLD MZ e QUADRIS MAX nos seguintes tratamentos.


 **OS LABORES FONDOS DA VIÑA** deben facerse sempre na plena parada invernal, sempre antes da movida do zume.


 **XEADAS AUMENTA** nas viña con herba. No mes de abril, en que hai risco de xeadas tardías, as cepas deben ter un solo limpo de herbas. Unha aplicación de REGLONE nese mes é moi recomendable. É posible facer a aplicación con TOUCHDOWN PREMIUM, tendo en conta non mollar nin pámpanos, nin gromos nin follas.

 **COMEZA A SULFATAR** cando vexas que hai risco; non esperes a cando sulfate o veciño ou a que cho diga alguén de fóra da túa bisbarra; as viñas de cada terra e de cada caste teñen riscos distintos; a túa experiencia de anos anteriores é a que máis vale.








 **NON SACHES A VIÑA CANDO** está próxima a "purga" ou "esfarna", pois un pequeno dano nas finas raíces da superficie pode ser motivo de caída de flor.


 **OS PRIMEIROS TRATAMENTOS** ata inicio de floración con RIDOMIL GOLD COMBI. E ata o grao de ervella é axeitado facelos con QUADRIS MAX; este sulfato combate el só "Mildeu", "Oídio" e outras enfermidades, ademais é dos

indicados nos programas de "Lolita Integrada".

 **SE O TEMPO TEN RISCO** nunca esperes máis de 12 días dun tratamento a outro, e se chove procura un escampo para tratar, pois un tratamento nestes días pode ser a salvación da colleita.

 **DESPOIS DA UVA "GRAO DE ERVELLA"** son axeitados os tratamentos con produtos equilibrados en Cobre. ZZ COBRE SUPER PLUS está especialmente indicado nos viñedos de Galicia pola súa acción funxicida triple e polo seu contido en Magnesio, do que teñen carencia case que todos os nosos viñedos.

 **ÓS TRATAMENTOS CON ZZ COBRE SUPER PLUS** debe mesturárselle TOPAS ou THIOVIT JET para combater ó mesmo tempo "Mildeu" e "Oídio".

 **NON ESFOLLES A VIÑA MOI CEDO** nin máis da conta: esfoliar moi cedo coas uvas medrando pode facer que o sol lles produza danos; quitarlle moitas follas adultas pode mermar a formación de azucres na uva.


 **NON VENDIMES UVA MOLLADA** e quítalle o "Podre" se o ten.



REGLONE[®]

**Contra as malas herbas
nos viñedos,
hortas e froiteiras**

**Controla as
malas herbas
de forma
eficaz
e rápida.**



Bótase entre
1,5 e 4 litros/ha.
equivalente a
50-125 cc por
cada sulfatadora
de 15 litros

Tratamentos Das Froiteiras de Carabuña

(Pavieiras, melocotoeiros, ameixeiras e outros)

Por cada 100 litros de auga

TRATAMENTO INVERNO:

ZZ-CUPROCOL (200 ml/hl)

ACTELLIC 50 (150 ml/hl) + ACEITE MINERAL (1 L/hl)

LEPRA-CRIBADO :

SCORE (30 ml/hl)



OÍDIO

TOPAS 10 (40 ml/hl)

ou SCORE (30 ml/hl)

MONILIA

SWITCH (100 ml/hl)

PULGÓN

ACTARA (10 gr/hl)

ÁCAROS

VERTIMEC (75 ml/hl)

ou ZELDOX (75 gr/hl)

OUTROS INSECTOS

(Anarsia, mosca da froita, cirugas
miradoras, carpocapsa, pulgóns, etc.):

KARATE ZEÓN (20 ml/hl)



FERTILIZACIÓN FOLIAR

ISABIION (300 cc/hl)

ABOFOL (100 gr/hl)

CLOROSE FÉRRICA

SEQUESTRENE G-100 (50-100 gr/árbore)

Tratamentos a fazer

Por cada 100 litros de auga

TRATAMENTO INVERNO

ZZ-CUPROCOL (200 ml/hl)

ACTELIC 50 (150 ml/hl) + ACEITE MINERAL (1 l/hl)



MOTEADO

SCORE (20 ml/hl)

OÍDIO E FUNGOS

TOPAS 10 (40 ml/hl)



PULGÓNS

ACTARA (Maceira 20 gr/hl)



VERMES OU CARPOCAPSA

KARATE ZEON (20 ml/hl)

PSILA OU MIELETA

VERTIMEC (80-100 ml/hl)

nas Maceiras e Pereiras

Por cada 100 litros de auga

ÁCAROS

VERTIMEC (80 ml/hl)

OUTROS INSECTOS

(minadores, tigre da pereira, piolho de San Rosé, etc.).

KARATE ZEÓN (20 ml/hl)

ou

INSEGAR (60 gr/hl)



FERTILIZACIÓN FOLIAR

ISABION (300 cc/hl)

ABOFOL (150 gr/hl)

CLOROSE FÉRRICA

SEQUESTRENE G-100

(50-100 gr/árbore) conforme porte.



Hai outra praga chamada "araña vermella" que pode acometer algunha vez, neste caso tratarase unha ou dúas veces con **ZELDOX**.

Tratamentos de Invernadoiros e hortas



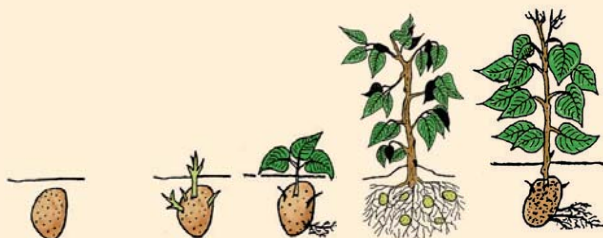
PROBLEMAS	TRATAMENTOS
VERMES da terra	FORCE (15 kg/ha); mesturado coa terra.
MILDEU (Tomates e outros)	ORTIVA (80 ml/hl) ou RIDOMIL GOLD PLUS (400 g/hl) RIDOMIL GOLD MZ (300 g/hl) ou ZZ-COBRE SUPER PLUS (400 g/hl) ZZ-CUPROCOL, cando os froitos estean xa a madurar (150-200 ml/hl).
BOTRITE (Calquera cultivo)	SWITCH (morango, tomate, berenxena, leituga e xudía verde) 100 g/hl.
PULGÓNS (Calquera cultivo)	APHOX (100 g/hl) ou ACTARA (20 g/hl).
MOSCA BRANCA	APPLAUD (40-50 g/hl) mesturado con ACTELLIC 50 (250 ml/hl) ou ACTARA (20-30 g/hl).

PROBLEMAS	TRATAMENTOS
HERBAS	<p>REGLONE, dirixindo a pulverización entre os corredores e as plantas (600 ml/hl).</p> <p>FUSILADE MAX (350 ml/hl). Mata herbas de folia estreita sen danar cultivo aínda que este se molle.</p>
CULTIVOS CATIVOS	<p>ISABION (250 ml/hl) aplicar varias mans. Pode mesturarse cos funxicidas.</p>
FUNGOS, en Caraveis, Rosas e outros cultivos	<p>SCORE (30-50 ml/hl).</p>
OÍDIO	<p>TOPAS 10-EC (40 ml/hl).</p>
VERMES que comen froitos, flores, follas ou talos	<p>KARATE ZEON (10-20 ml/hl) ou COSTAR (30-50 g/hl).</p>
ARAÑA VERMELLA	<p>ZELDOX (50 g/hl) VERTIMEC (50-100 ml/hl) ou KELDOX (100 ml/hl).</p>
LESMAS E CARACOIS	<p>ALIMET (15-30 kg/ha).</p>

NOTA: non mesturar Isabión con Cobre Super Plus nin ZZ-Cuprocol.



Tratamentos



Estadio Fenolóxico Praga/Enfermidade	Sementeira	Xerminación Gromos	Desvolvemento das follas	Formación de brotes laterais	Crecedemento lonxitudinal (brotos principais)
MILDEU (MERA)			RIDOMIL GOLD MZ (300 gr/hl ou 2,5 kg/ha) ou RIDOMIL GOLD PLUS (400 gr/hl ou 4 kg/ha) ou COBRE SUPER PLUS (400 gr/hl ou 4 kg/ha)		
ALTERNARIA					
INSECTOS DO CHAN	FORCE (15 Kg/ha)				
ROSCAS E EIRUGAS	KARATE KING (450 gr/ha ou 80 gr/hl) ou KARATE ZEON (125 gr/ha ou 20 ml/hl)				
ESCARAVELLO E PULGÓNS	CRUISER (22 cc/100kg de pataca)			ACTARA (100 gr/ha a 30 gr/hl)	
MALAS HERBAS E DESECANTES	TOUCHDOWN PREMIUM (2-3 lt/ha)			FUSILADE MAX (1,5-1,75 lt/ha)	
FERTILIZANTES FOLIARES			ISABION (300 ml/hl) ou ABOFOL L (100 gr/hl)		

das Patacas



Floración	Formación do froito	Maduración de froitos e sementes	Senescencia	OBSERVACIÓNS
	OHAYO (400ml/hl)			Tratar nos momentos de máximo crecemento do cultivo. Alternar produtos.
SCORE (800 ml/ha ou 60-80 ml/hl) OU BRAVO 720 (160-210 ml/hl ou 1,6-2 kg/ha)				Tratar ao inicio do ataque.
				Aplicar en tratamento localizado no momento da sementeira.
				Tratar para aproveitar efecto repelente xunto co herbicida ou cando se observen danos.
				Tratar ao ver as primeiras larvas ao apareceren os primeiros pulgóns.
			REGLONE (2-3 lt/ha)	Touchdown Premium tratar antes de nacer a pataca. Fusilade Max controla gramíneas anuais e perennes despois de nacidas (xoio, avea louca, millán, rebrotes cereal, etc..) Deixar pasar polo menos 2 semanas ata a recolección.
				Axuda a restablecerse de procesos coma xeadas, sarabia, stress, etc. Completo fertilizante foliar para procesos carenciais das plantas.



**Contra
a Xuncia
do millo**

Callisto

**A mellor solución,
naturalmente**

DOSE: 1.500 cc/Ha.

(40-50 cc/mochila de 15 l.
para 250-300 m² de terra)

Callistemon Plant Technology



Tratamentos do millo e outros cereais

Millo



	TRATAMENTOS	OBSERVACIÓNS
Malas herbas	Primextra TBA Gold (Dual Gold 0,5-2 l/ha) +Cuña (2 l/ha)	Para herbas gramíneas e de folla ancha antes da nacemento do millo.
	Callisto (0,75-1,5 l/ha)	Aplicábase 1,5 l/ha para control da xuncia. Controla ademais as herbas de folla ancha e dixitaria (pata de galiña).
	Samson (1,25-1,5 l/ha)	Aplicar para controlar gramíneas despois de nacidas, como millán, setaria, etc. Aplicar con millo 4-8 follas.
	Camix (Pendiente de registro)	Para controlar herbas de folla ancha unha vez nacidas. Aplicar con millo (4-8 follas). Mesturar Agral.
Pulgóns e eirugas	Karate Zeon (0,125-0,4 l/ha)	Aplicar ó inicio do ataque
Insectos chan (verme arame, vermes brancos, etc)	Force (10-15 kg/ha)	Aplicar localizado na liña de sementeira

Cereais de inverno (Trigo e Cebada)



	TRATAMENTOS	OBSERVACIÓNS
Malas herbas	Auros Plus (3,5 l/ha + 40 g/ha)	Controla xoio e herbas folla ancha. Aplicar desde a sementeira ata herbas en 2 follas.
	Arizona (2,5-3,5 l/ha)	Controla xoio e herbas de folla ancha. Aplicar antes da nacemento do cereal ou a partir do estadio de 2 follas ata o inicio do afillado.
	Agroxone (1,5-2 l/ha)	Aplicar despois de nacida a herba. Pode mesturarse con Logran.
	Topik Evo (250 ml/ha - 150 g/ha). Aplicar non máis de 300-400 l agua	Controla avea e xoio nacidos en trigo en herbas de folla ancha. Aplicar en pleno afillamento.
	Splendor (1,4-1,6 l/ha) Aplicar con non máis de 300-400 l agua	Para controlar avea e xoio en trigo e cebada, cando están nacidas. Aplicar pleno afillamento. Mesturar con Canplus.
Enfermidades foliares (roia, oídio, septoria, etc)	Ortiva (0,8-1 l/ha)	Aplicar ó comezo dos síntomas
Tratamentos sementes (carie, tizón, septoria, etc)	Dividend (100-200 ml/100 kg semente)	Aplicar impregnando a semente homoxeneamente
Insectos grans almacenados	Actellic Polvo (400 g/tonelada gran)	Salferir e mesturar co gran de cereal



Filtros verdes

Que son os filtros verdes

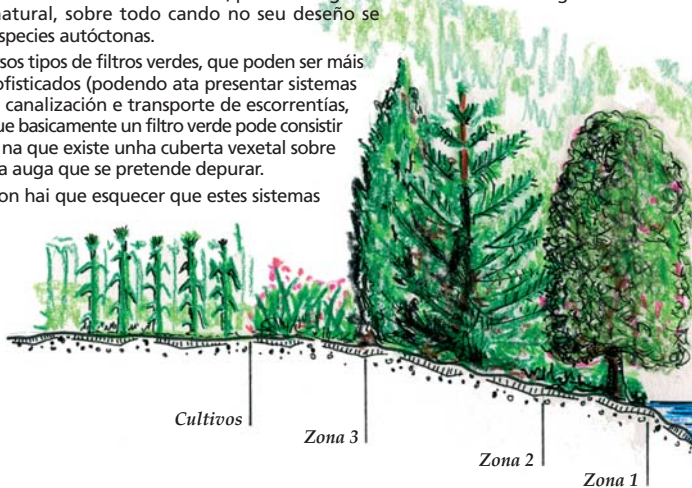
Os filtros verdes son bandas ou áreas con vexetación permanente, implantadas para eliminar sedimentos, materiais orgánicos, agroquímicos e bacterias das escorrentías e as augas residuais. Xeralmente sitúanse entre as fontes de contaminación e os cursos de auga.

Os filtros verdes poden ter diversas utilidades, que van desde complementar a acción das estacións depuradoras de augas residuais en pequenos núcleos de poboación, ata servir como elementos de prevención de entrada de contaminantes ás canles de auga en áreas con intensa actividade agrícola. Se se xestionan correctamente, este tipo de sistemas poden ser moi beneficiosos no ámbito rural, axudando a manter a sustentabilidade económica e ambiental, protexendo os ecosistemas naturais e salvagardando a biodiversidade da zona.

Entre as vantaxes máis aparentes destes deseños, podemos citar os bos rendementos de depuración, o mínimo mantemento e o nulo consumo enerxético que xeralmente presentan. Ademais, é posible obter beneficio económico directo a través da comercialización da madeira producida neles. Doutra banda, pode conseguirse tamén unha boa integración no medio natural, sobre todo cando no seu deseño se empregan especies autóctonas.

Existen diversos tipos de filtros verdes, que poden ser máis ou menos sofisticados (podendo ata presentar sistemas de bombeo, canalización e transporte de escorrentías, etc), aínda que basicamente un filtro verde pode consistir nunha zona na que existe unha cuberta vexetal sobre a que fluirá a auga que se pretende depurar.

Con todo, non hai que esquecer que estes sistemas



tamén presentan algúns inconvenientes. En ocasións, a zona onde se pretenden instalar é un factor limitador. Para a súa implantación requirese unha certa superficie, que non sempre está dispoñible. Ademais necesítanse terreos non moi escarpados e é desexable a ausencia de acuíferos subterráneos que puidesen verse afectados.

No exemplo da figura represéntase un filtro verde que podería implantarse nunha zona con aproveitamento agrícola (cultivos, praderías,...) para protexer un curso de auga. O sistema divídese en tres zonas:

A zona 1 é adxacente á masa de auga e inclúe especies arbóreas e arbustivas típicas de ribeira (ripisilva). Esta zona proporciona sombra á canle, axudando a regular a súa temperatura, ademais de constituír un refuxio natural para a fauna local. Doutra banda, a complexa estrutura radicular que se desenvolve contribúe a manter a estabilidade das marxes da canle. Esta zona debería estar permanentemente implantada, non permitíndose actividades de aproveitamento silvícola dentro dela (extracción de madeira, etc.)

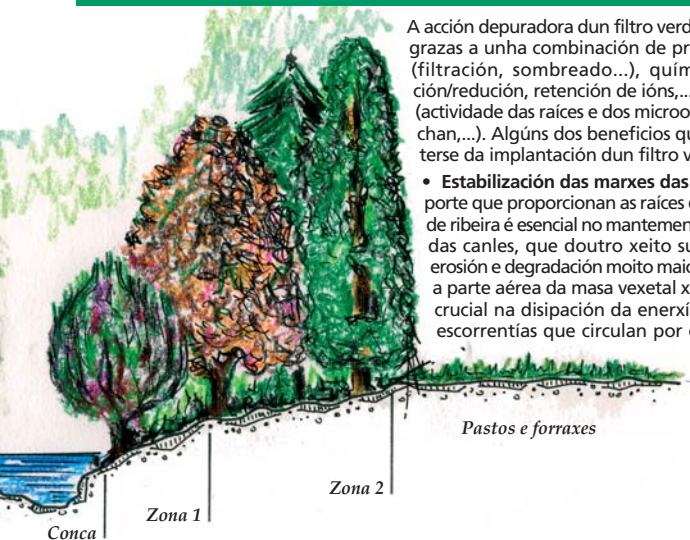
A zona 2 é unha franxa de especies arbóreas e arbustivas de crecemento rápido. Esta franxa contribúe ao filtrado das augas de escorrentía, retendo nutrientes e contaminantes. Ademais, esta zona, en combinación coa zona 1, pode servir de corredor biolóxico para a fauna local. Aquí si son posibles as actividades silvícolas, que contribúen a manter o valor produtivo do terreo.

A zona 3 sitúase xusto encima da zona 2, e consiste nunha banda cuberta de vexetación herbácea a través da que se filtran as augas de escorrentía. Deste xeito retéñense sedimentos, nutrientes, pesticidas, etc.

Modo de acción dun filtro verde

A acción depuradora dun filtro verde conséguese grazas a unha combinación de procesos físicos (filtración, sombreado...), químicos (oxidación/redución, retención de ións,...) e biolóxicos (actividade das raíces e dos microorganismos do chan,...). Algúns dos beneficios que poden obterse da implantación dun filtro verde son:

- **Estabilización das marxes das canles.** O soporte que proporcionan as raíces da vexetación de ribeira é esencial no mantemento das marxes das canles, que doutro xeito sufrirían unha erosión e degradación moito maiores. Ademais, a parte aérea da masa vexetal xoga un papel crucial na disipación da enerxía erosiva das escorrentías que circulan por ela. En xeral,



pode dicirse que os arbustos e árbores proporcionan máis protección desde o punto de vista da estabilidade que as especies herbáceas.

- **Mantemento da biodiversidade.** É moi útil a implantación de filtros naturais nas marxes de ríos, lagos e outras masas de auga para manter en óptimas condicións os ecosistemas acuáticos. É ben sabido que a vexetación ribeirega proporciona nutrientes e refuxio a numerosas especies de peixes, invertebrados, aves e ata mamíferos. Ademais, estes sistemas vexetais son en ocasións corredores biolóxicos, a través dos cales distintos animais poden desprazarse.
- **Retención de sedimentos.** Os filtros verdes favorecen tamén a retención dos sedimentos arrastrados nas escorrentías mediante dous procesos fundamentais: diminúen a velocidade do fluxo e incrementan as taxas de infiltración no chan. Para lograr óptimos resultados, é necesario conseguir unha superficie o máis regular posible, de tal xeito que a lámina de auga que flúia sobre o filtro sexa lixeira e uniforme. Por iso, son convenientes prácticas culturais que alisen o terreo, eliminando no posible as rugosidades. Por outra banda, estes sistemas non deben colocarse en zonas con risco de inundación, xa que unha subida repentina do caudal podería arrastrar os sedimentos previamente retidos.
- **Mantemento da temperatura da auga.** A ripisilva contribúe activamente ao mantemento da temperatura, proporcionando sombra ás canles. Sábese que a perda de vexetación pode incrementar a temperatura da auga entre 2 e 10 °C. Os devanditos incrementos poden danar moitas especies de peixes e ata afectar negativamente a flora acuática.
- **Mantemento dos niveis de osíxeno disolto na auga.** Este punto está estreitamente relacionado co anterior. A concentración de osíxeno disolto na auga descende a medida que aumenta a temperatura da mesma. Ademais, a eutrofización reduce drasticamente os niveis de osíxeno na auga. Especies como a troita e o salmón, que prefiren augas frescas e ben osixenadas, vense claramente favorecidas coa implantación de filtros verdes.
- **Substracción de nutrientes.** Ademais, os filtros verdes poden reducir as concentracións de fertilizantes químicos ou orgánicos nas augas que os atravesan. A acción combinada dos vexetais implantados e o propio chan permite absorber importantes cantidades de nutrientes que doutro xeito contaminarían as canles de auga. É destacable a gran capacidade que teñen estes sistemas para reter elementos como o fósforo e o nitróxeno, que son dous dos principais causantes da eutrofización das augas. Algúns investigadores atoparon que con bandas vexetais de 20 m de anchura conseguíanse reducións do 58% no fósforo, e de ata o 60 % no nitróxeno presente na auga de escorrentía que atravesaba o filtro.
- **Redución de niveis de pesticidas.** As bandas filtrantes tamén poden xogar un papel moi importante na prevención da contaminación dos cursos de auga debida a pesticidas. Os pesticidas asociados ao chan poden ser retidos polos filtros ao producirse a sedimentación dos sólidos en suspensión. Ademais, sábese que existen procesos de degradación natural nestes sistemas. Demostrouse que se pode conseguir unha substancial redución dos niveis de moitos pesticidas nas augas que atravesan un filtro verde. Os investigadores especializados cifran ditas reducións entre o 57-79 % no caso de clorpirifos, entre o 16-100% para metolacolor e entre o 90-100 % para dicamba. Para 2,4-D a cifra pode roldar o 70 %, mentres que para diflufenican pódense conseguir porcentaxes de atenuación de ata o 97 %. En experiencias en cultivos de millo con filtros verdes, algúns científicos atoparon tamén porcentaxes de atenuación nas augas moi elevados utilizando herbicidas como terbutilazina ou nicosulfuron, con porcentaxes de redución roldando o 80-90 % nas augas que atravesaban os filtros e chegaban aos cursos fluviais.

Recomendacións de deseño

Non existe unha norma invariable que nos permita acometer o deseño dun filtro verde. En ocasións deberémonos adaptar á dispoñibilidade de espazo e á orografía da zona en cuestión. Con todo, si podemos ofrecer unhas pautas básicas de deseño.

- En primeiro lugar, é esencial coñecer a pluviometría da zona, de tal xeito que poidamos estimar os índices de escorrentía que circularán polo filtro. Evidentemente, con precipitacións máis abundantes xeraranse maiores escorrentías, polo que a lonxitude do filtro deberá ser maior.
- En canto ás lonxitudes concretas do filtro, pódese dicir que canto maior é a distancia percorrida pola auga dentro do sistema, maiores serán os niveis de purificación. Non existe unha lonxitude de filtro estándar, aínda que son típicos os filtros con lonxitudes de entre 10-30 metros. No exemplo do debuxo, a zona 1 podería medir entre 5-7 metros, mentres que as zonas 2 e 3 deberían ter unha lonxitude entre 7-10 metros.
- Como vimos máis arriba, convén ademais preparar o terreo, conformando unha superficie regular. Desta forma, o fluxo de entrada sería uniforme e evitariase a formación de canles preferentes que lle restarían eficacia depuradora ao filtro.
- En canto á pendente, os investigadores especializados suxiren que non se deberían instalar en terreos con desniveis maiores do 12-15 %, situándose o óptimo entre 1-5 %.
- Existen moitas especies vexetais adecuadas para estes sistemas. Como norma xeral, deberían seleccionarse especies autóctonas ou ben adaptadas, con elevada capacidade de asimilación de nutrientes e gran consumo de auga. As especies arbóreas de crecemento rápido e boa tolerancia a chans húmidos son ideais (chopos, amieiros, etc.). Para as bandas herbáceas, especies como a alfalfa ou un raigrass frondoso poden ser tamén moi eficaces. Naturalmente, os vexetais utilizados non deben destinarse posteriormente ao consumo animal ou humano.





Dobre Acción Insecticida

contra a couza (polilla) dos acios

- *Altamente eficaz pola súa Dobre Acción: Ovicida e Larvicida.*
- *Respecta os artrópodos beneficiosos.*
- *Ten elevada persistencia.*
- *Baixa probabilidade de desenvolvemento de resistencias.*
- *Non afecta á fermentación nin ás propiedades organolépticas dos viños nin das uvas, sendo o seu mellor aliado para unha produción de calidade.*

Lufox.

syngenta.

Dobre Eficacia / Dobre Calidade



Feiras gastronómicas de toda Galicia

A CORUÑA		
DATA	LUGAR	FESTA GASTRONOMICA
Xaneiro	Ferrol	Día do Arroz con Leite
Febreiro	Moeche	Feira do Mel de Moeche
Domingo de Entroido	As Pontes	Feira do Grello
Domingo de Entroido	Lestedo (Boqueixón)	Festa da Filloa
Sab. sig. ao Martes de Entroido	Bergondo	Festa da Orella
Marzo	Ribadumia	Festa da Augardente do Ulla
Marzo	Santiago de Compostela	Festa da Uña
Marzo	Vedra	Festa da Orella
1º domingo de Marzo	Arzúa	Feira do Queixo de Arzúa
7 ao 10 de Marzo	Ferrol	Fevino
Finais de Marzo	Cee	Festa do Cocido de Cee
Finais de Marzo	Muxía	Festa do Longueirón
Domingo seguinte á Pascua	Betanzos	Feira Exaltación do Viño do Ulla
Domingo seguinte á Pascua	Sarandón (Vedra)	Festa do Viño da Ulla
Xoves Santo	Camariñas	Festa do Polbo
Venres Santo	Camariñas	Festa do Rodaballo
Sábado Santo	Camariñas	Festa do Mexillón
Sábado Santo	Carnota	Festa da Centola
Sábado Santo	Padrón	Festa da Empanada de Lamprea
Venres Santo	Muxía	Festa do Congro de Muxía
2º quincena de Abril	Betanzos	Festa do Viño de Betanzos
Último sábado de Abril	Ordes	Feira do Champiñon
Maio	Carballo	Festa do Pan
Maio	Curtis	Feira Exaltación do Melindre
Maio	Padrón	Festa da Tortilla Xigante
Maio	Teo	Festa da Cacheira
1º domingo de Maio	Teo	Exaltación da Lamprea do Ulla
1º domingo de Maio	Teo	Festa da Carne ao Caldeiro
9 de Maio	Oroso	Festa da Troita
Venres ant. ao últi. dom. de Maio	Teixeiro (Curtis)	Feira Exaltación do Melindre
S. Xoán	Dodro	Festa do Carneiro

A CORUÑA		
DATA	LUGAR	FESTA GASTRONOMICA
S. Xoán	Tallós (Dodro)	Degustación de Cordeiro Estufado
Últ. fin de semana de S. Xoán	Melide	Carne Estufada
Santiago	A Brea (Carballo)	Festa do Pan da Brea
Santiago	Brión	Festa da Froita
Santiago	Corme (Ponteceso)	Festa do Percebe de Roncudo
Santiago	Malpica	Festa da Tortilla
18 de Santiago	Mugardos	Festa do Polbo
25 de Santiago	Rianxo	Festa de Xouba
Últ. fin de semana de Santiago	Melide	Festa do Melindre
Últ. fin de semana de Santiago	Santiago de Compostela	Festa da Sidra
Últ. sábado de Santiago	Mugardos	Festa da Ameixa
31 Santiago - 1 Agosto	Cedeira	Festa do Percebe
Agosto	A Coruña	Feira do Viño Galego
Agosto	Cee	Festa do Berberecho
Agosto	Corcubión	Festa da Ameixa
Agosto	Fisterra	Festa do Longueirón
Agosto	Meá (Mugardos)	Festa da Ameixa
Agosto	Padrón	Festa do Pemento de Herbón
Agosto	Porto do Son	Festa do Polbo de Porto do Son
1º domingo de Agosto	Zas	Festa da Troita
17 de Agosto	Sada	Sardiñada
Última fin de sema. de Agosto	Narón	Oenach Céltico
Último domingo de Agosto	Noia	Festa da Empanada
1º domingo de Setembro	Lariño (Carnota)	Día do Porquiño
1º domingo de Setembro	Neda	Festa do Pan
1º domingo de Setembro	Pontedeume	Festa das Peras
15 de Setembro	Coristanco	Festa da Pataca
Outubro	A Barqueira (Cerdido)	Feira Monográfica do Mel
Outubro	Ponteceso	Festa da Faba
4º domingo de Outubro	Moeche	Festa da Faba
Novembro	As Pontes	Feira dos Fungos e Cogomelos
Novembro (San Martiño)	Ortigueira	Feira do Mel
30 de Novembro	Ortigueira	Festa do Bonito
6 - 8 Decembro	Mañón	Festa do Marisco
Último domingo de cada mes	Melide	Feira do Queixo da Montaña de Melide

LUGO		
DATA	LUGAR	FESTA GASTRONOMICA
23-24 de Xaneiro	Foz	Festa do Berberecho
Febreiro	A Fonsagrada	Feira do Butelo
Febreiro	Monforte de Lemos	Romaría das Roscas

LUGO		
DATA	LUGAR	FESTA GASTRONOMICA
Domingo de Entroido	Navia de Suarna	Feira das Androllas
Marzo	Chantada	Feira do viño de Chantada
Marzo	Friol	Feira do queixo e pan de Ousá
Marzo	Pobra do Brollón	Feira do Viño de Vilachá
Sábado e Domingo de Ramos	Sober	Feira do Viño de Amandi-Sober
Domingo de Pascua	Portomarín	Día da Augardente de Portomarín
Domingo de Pascua	Quiroga	Feira do Viño de Quiroga
Abril	Monterroso	Queixo de denom. de Orixe Arzúa-Ulloa
Abril	Vilalba	Festa do Queixo San Simón
Abril (Domingo de Ramos)	Pedrafita do Cebreiro	Feira do Queixo do Cebreiro
20 de Abril	Xove	Festa do Polbo á pedra
Maio	Mondoñedo	As Quendas
Maio	O Courel	Xornada gastronómica do Cocido
Maio	Pobra do Brollón	Cata do Viño
1 de Maio	A Pontenova	Festa da Troita
1 de Maio	Cospeito	Festa da Filloa
S. Xoán	Monforte de Lemos	Mostra de viños da Ribeira Sacra
S. Xoán	Monterroso, Palas de Rei, Antas de Ulla	Feira do Queixo da comarca da Ulloa
S. Xoán	Pantón	Feira do Viño de Pantón
S. Xoán	Ribas de Sil	Festa da Cereixa e do Aceite
Santiago	Mondoñedo	Festa da Ensalada
Santiago	Viveiro	Festa da Pescada
1º Domingo de Santiago	Parga (Guitiriz)	Festa dos Callos
Último sábado de Santiago	Ribadeo	Festa do Polbo
Agosto	A Chousa de Merlán (Chantada)	Festa da Empanada
Agosto	Chantada	Festa da Empanada
Agosto	Folgozo do Courel	Festa da Empanada de Acelga
Agosto	Grolos (Guntín)	Festa do Pemento
Agosto	O Chanto (Sarria)	Festa da Empanada
Agosto	Sarria	Festa da Tortilla
Agosto	Sarria	Festa do Lacón
Agosto	Sober	Feira da Rosca
Principios de Agosto	Burela	Festa do Bonito
Primeiros de Agosto	Quiroga	Mostra do Mel
4º domingo de Agosto	Viveiro	Romaría do Naseiro
Setembro	Lourenzá	Festa da Faba

LUGO		
DATA	LUGAR	FESTA GASTRONOMICA
1º fin de semana de Setembro	Chantada	Degustación de carne de touro á pedra
2º fin de semana de Outubro	Ferreira-O Valadouro	Feira do Mel
Outubro (San Lucas)	Mondoñedo	Feira do Mel de Mondoñedo
3º sábado de Outubro	Taboada	Festa do Viño Novo
Novembro	Cospeito	Feira do porco da ceba
Novembro	O Vicedo	Festa da Coquina
Decembro	Taboada	Festa do Caldo de Ósos
Fin de semana ant. a Noiteboa	Vilalba	Feira do Capón

OURENSE		
DATA	LUGAR	FESTA GASTRONOMICA
Xaneiro	Ábedes (Verín)	Festa do Chourizo
Xanerio	O Barco de Valdeorras	Festa do Butelo
1º fin de semana de Febreiro	Pobra de Trives	Festa do Chourizo de Vilanova
Domingo de Entroido	Vilariño de Conso	Festa do Cabrito
Abril	Ribadavia	Feira Exposición do Viño do Ribeiro
Maio	Ribadavia	Feira do Viño do Ribeiro
Domingo próx. ao 14 de Maio	Amoeiro	Festa do Porco
Santiago	Ourense	Festa da Pasta Fresca
Día 6 de Santiago	San Cristovo de Cea	Festa do Pan de Cea
Último domingo de Santiago	Pobra de Trives	Festa da Bica
Agosto	A Rúa	Festa do Viño
Agosto	Oímbra	Festa do Pemento de Oímbra
2-6 Agosto	Castro de Miño	Festa da Anguía
Primeira semana de Agosto	Arnoia	Festa do Pemento de Arnoia
7-8 Agosto	Muíños	Festa das Sopas de Burro Canso
2º domingo de Agosto	O Carballiño	Festa do Polbo do Carballiño
17-18 Agosto	Allariz	Festa da Empanada de Allariz
22 de Agosto	Lobios	Festa dos Callos Limiaos
Último domingo de Agosto	Leiro	Festa da Vendimia
Setembro	Allariz	Feira do Doce, Armendoado e Melindre
Setembro	O Barco de Valdeorras	Festa do Viño de Valdeorras
2º domingo de Outubro	Vilar de Barrio	Festa da Pataca
29 de Outubro	Leiro	Festa do Licor Café
Novembro	A Gudiña	Festa do Xabarin con Castañas
Novembro	Cabanelas O Carballiño	Festa do Viño Novo de Cabanelas
Novembro	Riós	Feira da Castaña e do Cogomelo
8 de Novembro	A Veiga	Magosto Popular
11 de Novembro	Ourense	Magosto Popular

PONTEVEDRA		
DATA	LUGAR	FESTA GASTRONOMICA
Xaneiro	Santa María de Oia	Festa do Chourizo
Xaneiro	Vilanova de Aurosa	Festas dos Callos de Vilanova
3º sábado de Xaneiro	A Guarda	Festa da Paletada
Domingo antes de Entroido	Lalín	Festa do Cocido
4 de Febreiro	Vila de Cruces	Festa de Exaltación do Chourizo
Véspera do domingo de Paixón	Pontecesures	Festa do Ovo con Chourizos
2º domingo de Marzo	Mourente (Pontevedra)	Festa do Caldo
Domingo anterior ao Ramos	Pontecesures	Festa da Lamprea en Pontecesures
Sabado e domingo de Ramos	Sanxenxo	Festa da Raia
Venres Santo	As Neves	Feira do Requeixo e o Mel
Sábado e Domingo de Pascua	Arcade (Soutomaior)	Festa da Ostra
23 de Marzo	Pontevedra	Feira da Cabaza
Domingo de Pascua	Silleda	Festa da Rosquilla
Domingo de Pascua	Tui	Festa da Angula
27-30 Marzo	Marín	Festa da Caldeirada
Último domingo de Marzo	Bueu	Festa do Millo Corvo
Último domingo de Marzo	Silleda (Sta María de Abades)	Romaría da Rosquilla
Abril	Nigrán	Festa da Cadelucha
19 e 20 Abril	Arbo	Feira de Lamprea
Último sábado de Abril	Santa María de Oia	Festa do Polbo
Maio	A Lama	Festa do Codillo
Maio	Pontecaldelas	Festa da Troita
Maio	Vila de Cruces	Festa do Galo de Curral
Maio	Vilaboa	Festa do Churrasco
7-8 de Maio	Silleda	Festa da Cacheira
Terceiro Domingo de Maio	A Estrada	Festa do Salmón
Maio-S. Xoán	Ribadumia (Barrantes)	Festa do Viño Tinto do Salnés
S. Xoán	A Guarda	Festa do Roscón de Xema
S. Xoán	Vigo (Beade)	Feira-Festa da Cereixa de Beade
7-8 de S. Xoán	Bueu	Festa do Churrasco
1º domingo de S. Xoán	O Covelo	Festa do Chourizo de Paraños
21 de S. Xoán	Silleda	Festa da Parrilla
28-29 de S. Xoán	Campo Lameiro	Festa da Augardente
Último domingo de S. Xoán	A Guarda	Feira-Festa da Langosta
30 de S. Xoán	Cotobade	Festa do Queixo
Santiago	A Guarda	Festa do Peixe Espada
Santiago	Meis	Festa dos Callos de Meis
Santiago	O Rosal	Festa do Viño

PONTEVEDRA		
DATA	LUGAR	FESTA GASTRONOMICA
Santiago	Vigo	Festa do Mexillón
2-4 Santiago	Bueu	Festa do Viño Tinta Femia
Día 6 de Santiago	Arbo	Festa da Lamprea Seca
6 de Santiago	Pontevedra	Festa da Peneirada
1º Domingo de Santiago	Gondomar	Festa da Rosquilla
7 de Santiago	Pontevedra	Festa da Anguía
2º sábado de Santiago	Catoira	Festa da Solla
13 de Santiago	Fornelos de Montes	Festa da Chanfaina
13 de Santiago	Portas	Festa do Galo de Curral
3º Domingo de Santiago	Ribadumia	Festa do Polo
24 de Santiago	Vilagarcía de Arosa	Xornadas Gastronómicas do Bacallau
25 de Santiago	Meaño	Encontro co Viño de Autor
25 de Santiago	O Covelo	Festa do Churrasco
26-27 de Santiago	Poio	Festa da Ameixa
Últi. fin de sem. de Santiago, día 27	Moraña	Festa do Carneiro ao Espeto
28 de Santiago	Cangas	Festa do Percebe e a Navalla
Agosto	A Caniza	Festa do Xamón
Agosto	Cambados	Festa de Exaltación da Vieira
Agosto	Carballeira de Ribadumia	Festa do Pan do Salnés
Agosto	Forcarei (Carballeira de Frei)	Festa do Porquiño
Agosto	Marín	Festa da Cigala
Agosto	Salvatera do Miño	Feira do Viño do Condado
Agosto	Vigo	Festa da Sardiña
Agosto	Vigo	Festa do Polbo
Agosto	Vilagarcía de Arosa (Carril)	Festa da Ameixa
Agosto	Vilanova de Arousa	Festa do Mexillón
1 de Agosto	Cangas	Festa do Bocho
1ª fin de semana de Agosto	Cambados	Festa do Viño Albariño
1º sábado de Agosto	Silleda	Festa da Tortilla
2º domingo de Agosto	Sanxenxo	Festa da Ostra
10-18 de Agosto	Pontevedra	Feira do Mel
14 de Agosto	Lalín	Festa do Xamón
16 de Agosto	Mondariz	Festa da Empanada
16 de Agosto	Poio	Festa do Mexillón
Tercei. fin de semana de Agosto	Silleda (Bandeira)	Festa da Empanada de Bandeira
3º domingo de Agosto	Arbo	Festa da Augardente
Último domingo de Agosto	Moraña (Carballeira dos Mila)	Festa do Porquiño á Brasa
Último domingo de Agosto	Vigo (Cabral)	Festa do Pan de Millo

PONTEVEDRA		
DATA	LUGAR	FESTA GASTRONOMICA
Setembro	Pazos de Borbén (Moscoso)	Festa das Chulas
4 de Setembro	Sanxenxo	Festa da Cebola
5 de Setembro	Redondela	Festa do Mexillón
1º domingo de Setembro	Salceda de Caselas	Festa dos Callos
7-9 Setembro	A Lama	Festa do Viño Pelete
3ª fin de semana de setembro	A Guarda	Festa da Zorza
21 de Setembro	Mos	Festa da Orella
3º domingo de Setembro	Vigo	Festa dos Pexegos
21 e 22 de setembro	Marín	Festas da Sidra e da Mazá
22 de Setembro	Vigo	Festa da Empanada
Último domingo de Setembro	Valga	Festa da Augardente e a Anguia
3-5 Outubro	Bueu	Festa do Polbo
5 de Outubro	Cambados	Festa da Vendima
1º domingo de Outubro	O Porriño	Festa dos Callos
5 de Outubro	Redondela (Negros)	Festa da Mazá
2º domingo de Outubro	O Grove	Festa do Marisco do Grove
21-25 de Outubro	Bueu	Xornadas Micolóxicas
Último sábado de Outubro	Silleda (Breixa)	Festa da Castaña
27 de Outubro-1 de Novembro	Pontevedra	Xornadas Micolóxicas
2 de Novembro	Pontevedra (Lourizán)	Magosto Popular
2 de Novembro	Pontevedra (Salcedo)	Festas de Outono
3 de Novembro	A Estrada	Festa do Cogomelo
4 de Novembro	Vila de Cruces	Feira da Castaña
8-11 de Novembro	Bueu	Festa de San Martiño
9 de Novembro	Barro	Festa do San Martiño
9 de Novembro	Caldas de Reis	Festa do Magosto
9 de Novembro	Meis	Festa de San Martiño
9 e 10 de Novembro	Pontevedra (Tomeza)	Festa da Castaña
9 ao 11 de Novembro	Salceda de Caselas	Festa do San Martiño
9 ao 11 de Novembro	Vilaboa	Festa do San Martiño
10 e 11 de Novembro	Poio	Magosto Popular
11 de Novembro	Cotobade (Insula)	Magosto Popular
14 de Novembro	Moraña	Magosto Popular
2º quincena de Novembro	Vilagarcía de Aurosa	Semana Micolóxica
3º domingo de Novembro	Vigo (Cabral)	Festa do Cabazo
Decembro	Agolada	Feira do Porco Cebado
5-14 de Decembro	O Grove	Festa do Centolo
6 de Decembro	Sanxenxo	Festa da Fabada
1º domingo de Decembro	Forcarei	Festa da Richada
Variable	Redondela	Festa do Choco

Catálogo xeral



DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS DE INTERESE PARA GALICIA E ASTURIAS

INSECTICIDAS

PRODUTO

Nº 00000 Xn (A-B) N

COMPOSICIÓN E PRESENTACIÓN

Nº= Nº Rexistro Xn= Clasificación Toxicolóxica (A-B)= Peligrosidade para fauna (A Terrestre, B Acuicola) N= Clasificación medioambiental

CATEGORÍA E PRAZO SEGURIDADE

INDICACIÓNS E DOSE

ACTARA

25% tiamethoxam WG.
10x(15x4) g, 20x100 g, 10x1 kg.

Nº 23093 __ (_ - _) N

3 días: Tomate, Pemento, Berexena, Cogombro, Melón e Sandía; 7 días en Patacas; 14 días nas Froiteiras; 21 días en Leituga.

Novo insecticida sistémico que actúa por inxestión e contacto, contra Escaravellos resistentes, pulgóns, e mosca branca, para os cultivos de: Patacas, Melocotoeiro, Maceira, Cítricos, Tomate, Leituga, Pemento, Berexena, Cogombro, Melón e Sandía. Pode ser aplicado en pulverización normal ou rega de pingainga.

DOSE: Patacas 80-100 g/ha (30-40 g/hl); Melocotoeiro: 200 g/ha; Maceiras: 300-400 g/ha; Tomate, Pemento, Leituga, Melón e Sandía: 20 g/hl. No caso da Mosca Branca usar 400 g/ha.

ACTELLIC 50

50% metil-pirimifos EC.
250 ml, 1 l, 5 l.

Nº 12240 Xn (B-C) N

15 días en Cítricos, Pataca, Kiwi e Vide.
7 días outros cultivos. NP en Oliveira.

Insecticida organofosforado de amplo espectro, baixa toxicidade para o ser humano. Actúa por contacto e vapores contra insectos mastigadores e chupadores, nos cultivos de: Alfalfa, Cereais, Coles, Pataca, Cítricos, Vide, entre outros.

DOSE: 250 ml/hl. Nos Cítricos para Phyllocnistis 150-200 ml/hl.

ACTELLIC POLVO Tipo A

2% metil-pirimifos.
Po para salferir.
1 kg, 5 kg.

Nº 12621 __ (B-C) _

15 días en Cítricos, Pataca, Vide, Remolacha e Kiwi. 21 días en Grans de Cereais; 7 días outros cultivos. NP en Oliveira.

Insecticida organofosforado amplo espectro, baixa toxicidade para o ser humano. Actúa por contacto e vapores contra insectos mastigadores e chupadores, nos cultivos de: Alfalfa, Cereais, Coles, Pataca, Cítricos, Vide, entre outros.

Especialmente indicado para o tratamento de graos almacenados contra insectos.

DOSE: 20-30 kg/ha en cultivos, e 400 g/tm en graos.

ACTELIC OIL

5% metil-pirimifos.
70% aceite verán EC
5 l, 25 l.

Nº 13865 __ (B-C) N
21 días en Cítricos. NP na Vide polo momento de aplicación, nin nas Ornamentais leñosas.

Insecticida organofosforado máis aceite. Contra Cochinillas, araña vermella e insectos en forma de larvas. Cítricos en verán, vide no desborre, e tamén ornamentais.

DOSE: 0,75-1 l/hl.

APHOX

50% pirimicarb WG.
100 g, 250 g, 1 kg.

Nº 11826 T (B-B) N
7 días nas Froiteiras industriais e Corcubitáceas; 14 días en Leitugas e Espinacas; 3 días no resto de Hortícolas; 45 días: Cereais; NP Feixóns verdes gran e Ornamentais.

Aficida específico contra pulgóns respectando os insectos beneficiosos; para Hortícolas, Froiteiras, cultivos Florais, Ornamentais, Industriais e Cereais.

DOSE: 100 g/hl mollando ben o cultivo.

APPLAUD

25% buprofenin WP.
250 g, 1 kg, 5 kg.

Nº 17092 __ (A-A) N
7 días: Cítricos, Xudías, Pemento, Tomate, Sandía e Melón. NP: Florais e Ornamentais.

Insecticida regulador do crecemento, contra Mosca branca e Cochinillas. Actúa sobre larvas e ovos. Non afecta a insectos beneficiosos. Cultivos de Cítricos, Tomate, Xudía, Pemento, Sandías, Melón, Florais e Ornamentais.

DOSE: 40-80 g/hl.

COSTAR

18% bacillus thuringiensis var. Kurstaki. Nº 22060 __ (A-A)_
90 millóns de U.I. por gramo WG. Prazo S.: NP.
500 g.

Insecticida biolóxico específico contra vermes de Lepidópteros, nos cultivos de hortícolas.

DOSE: 30-50 g/hl. Con alto volume de caldo por ha. Aplicar ao observar as primeiras eirugas ou síntomas. Usar as doses máis altas se hai vermes desenvolvidos.

CRUISER

35% tiamethoxam FS
500 ml.

Nº 23141 __ (_)_
Semente de patacas:NP

Insecticida sistémico e de contacto, de amplo espectro, especialmente indicado para o control dos escaravellos da pataca. A formulación está posta a punto para o emprego como tratamento de tubérculos antes da sementeira, penetrando no interior da semente tratada. En canto esta xermina, dirixese cara aos órganos en crecemento e protexe a plántula e posterior desenvolvemento do cultivo.

DOSE: 21,4 ml cada 100 Kg de tubérculos.

DURSBAN 48

48% clorpirifos EC.
1 l, 5 l.

Nº 11318 Xn (B-C) N
7 días: Alcachofa e Solanáceas.
21 días: Outros cultivos.

Insecticida organofosforado de poder penetrante e amplo espectro. Activo por inxestión, contacto e inhalación, contra vermes, cochinillas, mosca branca, prays, rosquillas, taladros, escaravellos, trillas, trips e piral. Nos cultivos de: Alcachofa, Alfalfa, Cebola, Cereais, Cítricos, Coles, Amorodos, Millo, Pataca, Repolo, Cenorias, Remolacha e Vide.

DOSE: 150-200 ml/hl. Non aplicar en nebulización.

FORCE

0,5% teflutrin granulado.
1 kg, 10 kg.

Nº 17502 Xn (B-C) _
30 días: Espárragos. NP outros cultivos.

Insecticida piretroide para tratamento da terra, contra: Vermes de arame, Vermes brancos, Vermes grises, Roscas, Pulguiñas e Moscas. Cultivos de Cenorias, Nabos, Tomate, Pemento, Melón, Xudías, Chicharos, Espárragos, Patacas, Millo, Repolos e Remolacha.

DOSE: 10-15 kg/ha.

KARATE ZEON

10% lambda cihalotrin
microencapsulado
250 ml, 1 l.

Nº 22398 Xn(_ _) N
3 días: Hortas; 15 días: Pataca; 30 días: Cereais,
Leguminosas de gran e millo; 7 días: Outros cultivos.
NP na Oliveira e Ornamentais herbáceas.

Insecticida piretroide de amplo espectro en forma microencapsulada que actúa por inxestión, contacto e acción repelente, contra Vermes, Pulgóns, Mosca, Pulguiñas e Escaravellos, nos cultivos de: Patacas, Cereais, Millo, Froiteiras, Hortalizas varias, Vide, Ornamentais e outros.

DOSE: 10-20 ml/hl.

KELDOX

2% hexitiazox.40% dicofol EC.
1 l, 5 l.

Nº 18866 Xn (A-B) N
28 días: Cítricos e Vide; 7 días: Corcubitáceas e
Amorodos.

Acaricida específico de acción ovicida, larvicida e adulticida, para Cítricos, Corcubitáceas, Amorodos e Vide.

DOSE: Cítricos e Vide 50-100 cc/hl. Outros cultivos 100-150 ml/hl.

LUFOX

3% Lufenuron. 7,5% Fenoxicarb.
1 e 5 l.

Nº 24154 Xn (A-B) N
21 días: maceira, pereira e vide.

Novo insecticida regulador do crecemento con dous modos de acción diferentes para o control da couza do acio e en maceira e pereira para carpocapsa e piollo de San Xosé.

DOSE: 1 l/ha. Facer unha aplicación antes da posta da couza. Dirixir a aplicación aos acios. Facer como máximo 2 tratamentos por período vexetativo.

NOVO

MATCH

5% lufenuron EC.
100 ml, 1 l, 5 l.

Nº 19623 Xn (A-B) N
7 días: Pemento, Leituga, Melón, Tomate,
Cogombro e Sandía; 28 días: Outros cultivos.
Compatible con abellas.

Inhibidor do crecemento dos insectos con acción sobre a quitina, contra Escaravello, Minador dos gromos, Verme verde, Trips, Piral e Mosca branca; nos cultivos de: Pataca, Cítricos, Tomate, Pemento e Vide. Persistencia no Escaravello 3-4 semanas. Indicado para Loita Integrada.

DOSE: Escaravello 40 ml/hl; Trips 200 ml/hl; Vide 50 ml/hl; Cítricos 100-150 ml/hl; Heliotis e Spodóptera 60 ml/hl.

PLENUM

25% pimetrocina WP.
1 kg. (En sobres de 200 g), 4 kg.

Nº 22021 Xn (_ -) N
3 días: Horticolas. 21 días: Melocotoeiro, Nectarina
e Cítricos..

Insecticida que actúa por inxestión e contacto, contra Pulgóns e Mosca Branca nos invernadoiros. Cultivos de: Horticolas, Melocotoeiro, Nectarinas e Cítricos.

DOSE: Pulgóns 40 g/hl, Mosca branca 120 g/hl. Aplicar ao principio de infestación.

TRIGARD

75% ciromazina WP.
100 g, 200 g.

Nº 17832 Xi (A-A) _
7 días no Apio, Alcachofa, Acelga e Leituga.
15 días para Champiñón. 21 días na Pataca,
e 3 días nos restantes cultivos. Compatible
con Abellas.

Insecticida sistémico contra larvas de dípteros (Liriomyza spp.). Nos cultivos de: Champiñón, Hortalizas varias, Pataca, Ornamentais e Florais.

DOSE: 20-40 g/hl. En Champiñón, aplicar pulverización grossa sobre o compost: 0,5-1 g/m² cunha cantidade de caldo de 0,25 l/m². Reservar as doses máis altas para fortes infestacións ou larvas moi desenvolvidas, 120-240 g/ha en pataca.

VERTIMEC

1,8% de abamectina EC.
250 ml, 1 l, 5 l.

Nº 16784 Xn (B-C) N
3 días en tomate, pemento, corcubitáceas,
berexena e amorodo. 7 días en tomate e
berexena de invernadoiro. 10 días en cítricos
e pereira. 28 días en maceira. NP en
leituga. 14 días en vide e melocotoeiro.

Insecticida-acaricida con acción traslaminar, contra ácaros, eriófidos e minadores de follas, nos cultivos de apio, berexena, leituga, melón, sandía, pemento, tomate, amorodo, maceira, pereira, melocotoeiro, cítricos, ornamentais non leñosas, florais e vide.

DOSE: 40-100 ml/hl. Contra psila da pereira e ácaros, 80 ml/hl máis 250 ml/hl de aceite de verán. Aplicar á caída de pétalos. En vide tratar ao inicio do ataque dos ácaros a razón de 75 ml/hl, mollando moi ben toda a follaxe. Nos cítricos para phyllocnistis 30 ml/hl.

ZELDOX

10% hexitiazox WP.
500 g (en bolsiñas de 100 g).

Nº 16997 _ (A-A) N
7 días para Corcubitáceas e Amorodos.
14 días para outros cultivos.

Acaricida contra Araña vermella e amarela, con acción ovicida, larvicida e ninfecida. Axeitado para Loita Integrada por respectar os ácaros depredadores. Cultivos de: Cítricos, Amorodos, Corcubitáceas, Froiteiras, Vide e Millo.

DOSE: 10-15 g/hl en Cítricos. 50-75 g/hl nos outros cultivos. Nos cítricos para phyllocnistis 20 g/hl.

FUNXICIDAS

BRAVO 720 SC

NOVO

72% Clortalonil SC
1 e 5 l.

Nº 24121 T (A-A) N
3 días en corcubitáceas, cogombro, pirixel,
e solanáceas. 10 días en hortícolas, amorodos,
porro e repolo. 15 días en froiteiras,
pataca, cenoria, cereal, garavanzo, ervellas
e feixóns verdes, gran; NP nas ornamentais.

Funxicida de amplo espectro para o control de alternariose, antracnose, botrite, chancros, helmintosporiose, mera, momificados, moteados e outras enfermidades producidas por fungos endoparasitos.

DOSE: 160-210 ml/hl.

COBRE SUPER PLUS

15% cobre metal (12% en oxiclouro+ 3% sulfato cuprocálcico). 10% mancoceb. 3% cimoxanilo. 3% O. magnesio WP.
300 g/48 paquetes, 1 kg/24 paquetes, 4 kg/5 paquetes.

Nº 14503 Xn (A-B) N
21 días na vide.
15 días nos outros cultivos.

Fungicida antimildeu de acción preventiva e curativa que mellora o estado xeral das plantas e a calidade das colleitas; especialmente axeitado para Galicia pola forte presión dos ataques da enfermidade e as carencias de Magnesio.

Indicado para control do Mildeu da vide, e Mildeu e Alternarirose nas patacas e tomates. Non se coñecen resistencias a esta formulación.

DOSE: 400 g/hl. No caso de ataques iniciados, aplicar a máxima dose e repetir o tratamento ós poucos días.

CUPROCOL

70% cobre. Solución coloidal en auga.
1 l, 5 l.

Nº 14534 Xn (A-B) N
3 días en Hortícolas non de folia.
15 días nos outros cultivos.

Fungicida a base de cobre en formulación coloidal con 90% das súas partículas inferiores a unha micra, polo que a súa actividade fungicida está máis potenciada.

Cultivos da vide, contra Mildeu, Bacteriose, axeitado para últimos tratamentos antes da colleita, e tamén en tratamentos do inverno. Cultivos da Pataca, Tomate e outras Hortícolas, contra Mildeu, Antracnose, bacteriose e alternarirose. Froiteiras, especialmente en tratamentos do inverno.

DOSE: 150-250 ml/hl en primavera, e ata 400 ml/hl en inverno.

OHAYO

NOVO

50% Fluazinam SC.
1 y 5 l.

Nº23139 Xn (A-C)N
7 días en pataca.

Novo fungicida preventivo de aplicación foliar, contra a mera da pataca. Moi indicado para a protección contra a mera no tubérculo.

DOSE: 300-400 ml/hl.

ORTIVA

25% Azoxystrobin SC
1 l.

Nº22000 _(_)N
1 día: Curcubitáceas pel comestible. 3 días: Corcubitáceas pel non comestible, berenxenas, tomates e pementos. 7 días: alcachofa e leituga. 14 días: allo e cebola; 1 día en amorosos..35 días: trigo e cebada.

Fungicida para o control de esclerotinia en leituga, fungos en allos, mera da alcachofa, berenxena, cebola, corcubitáceas, amorodo, leituga, pemento e tomate, oídio, fungos e outras enfermidades en trigo e cebada.

DOSE: 75-100 ml/hl. Trigo e cebada 0,8-1 l/ha.

QUADRIS MAX

NOVO

9,25% Azoxystrobin. 50% Folpet SC
1,5 e 10 l.

Nº 24025 Xn (_ _) N
28 días: viña.

Novo fungicida con movemento por difusión que controla mera e oídio, no cultivo da vide.

DOSE: 250 cc/hl (800 litros de auga/ha). Para evitar resistencias, aplicar un máximo de 3 aplicacións. Moi indicado para tratamentos desde inicio de floración ata uva tamaño de ervella. Acción secundaria para outras enfermidades da vide.

RIDOMIL GOLD COMBI

5% mefenoxam. 40% folpet WP. N° 22055 Xn (_ _) N
(Metalaxil-M 4,8%) NP
20x25 g, 5x200 g, 2x500 g.

Nova formulación funxicida, sistémico e de contacto, que se absorbe en 30 minutos polas partes verdes da planta. Especialmente indicado para o tratamento da Vide nas primeiras mans contra o Mildeu.

DOSE: 200 g/hl. Formulado en bolsa hidrosoluble. Facer un máximo de 4 tratamentos por ano.

RIDOMIL GOLD MZ

4% mefenoxam. 64% mancozeb WP. N° 22029 Xi (_ _) N
(Metalaxil-M 3,9%) 14 días en Leituga, Cogombro, Cebola e Tomate,
20x25 g, 5x200 g, 2x500 g. e 21 días resto cultivos. Viña NP.

Nova formulación funxicida sistémico e de contacto contra Mildeu nos cultivos da Vide, Cebola, Leituga, Pataca e Tomate. Tamén contra Alternariose da Pataca e Tomate e Septoria do Tomate.

DOSE: 200-300 g/hl. Formulado en bolsa hidrosoluble.

RIDOMIL GOLD PLUS

2,5% mefenoxam. 40% cobre WP. N° 22062 Xn (_ _) N
(Metalaxil-M 2,4%) 1 día para Cogombro. 3 días en Tomate.
1 Kg, 5 Kg. 21 días para Pataca e Leituga. NP na Vide.

Nova formulación funxicida sistémico e de contacto contra Mildeu nos cultivos da Vide, Leituga, Pataca, Cogombro e Tomate. Tamén contra Alternariose en Pataca.

DOSE: 400 g/hl. Formulado en bolsa hidrosoluble.

RIDOMIL GOLD GRANULADO

2,5% Mefenoxam (Metalaxil-M 2,4%) N° 22193 Xi (_ _)
5 Kg. 15 días cítricos, amorodos, maceiras, pereiras e pementos.

Nova formulación funxicida sistémica en forma de granulado para o control de fitophtora nos cultivos de cítricos, amorodos, maceiras, pereiras e pementos.

DOSE: 10-30 Kg/ha. En maceira e pereira 20-40 g/árbore.

RIDOMIL GOLD SL

46,5% mefenoxam (Metalaxil-M) N° 22151 Xn(_ _)
250 ml, 1 l. 15 días en Cítricos, Maceiras e Pereiras. NP Amo-
rodos e Pementos.

Nova formulación funxicida para o control da phetophtora nos cultivos de cítricos, maceiras, pereiras, amorodos e pementos.

DOSE: Rego por goteo 1-1,2 l/ha. En inxección ao chan, 1 ml/m², máximo dúas aplicacións en outono e primavera.

En inxección ao chan, máximo 2 ml/árbore.

SCORE

25% difenoconazol EC. N° 18767 (A-B) N
250 ml, 1 l. 3 días en tomate. 7 días en melocotón e
albaricoque. 14 días en apio, pereira, maceira,
néspera e leituga. 30 días noutros cultivos. NP en
caraveis e ornamentais.

Funxicida de acción sistémica, preventivo e curativo, nos cultivos de allo, caravel e espárrago para fungos; apio contra septoria; leituga, pataca e tomate contra alternaria, pereira contra moteado, fungos e septoria; maceira e néspera contra moteado; remolacha contra oídio e cercospora; aboladura en melocotoeiro e oídio, cribado e monilia en melocotoeiro e albaricoqueiro.

DOSE: 10-20 ml/hl en froiteiras, 50-80 ml/hl en tomate; leituga e pataca. 30-50 ml/hl nos restantes cultivos, 20-30 ml/hl en melocotoeiro e albaricoqueiro.

SWITCH

37,5% ciprodinil. 25% fludioxonil WG.
25x20 g, 300 g, 1 kg.

Nº 21714 _ (A-B) N

2 días amorodos, 3 días berenxena, tomate, corcubitáceas de pel comestible, feixóns verdes e pementos. 14 días en leituga e pereira 7 días en viña e outros cultivos.

Funxicida específico contra botrite nos cultivos de viña, amorodos, pemento, melocotoeiro, albaricoqueiro, cerdeira, ameixeira, feixóns verdes, leitugas, berenxena, tomate, corcubitáceas de pel comestible. Tamén controla monilia, sclerotinia e asperxilo.

DOSE: 60-100 gr/hl en todos os cultivos excepto leituga (0,5-0,6Kg/ha) e viña (0,6-1 kg/ha).

THIOVIT JET

80% xofre en microgránulos mollables.
1 Kg, 10 kg, 25 kg.

Nº 12901 Xi (A-A) _

3 días en hortícolas non de folla e 5 días demais cultivos. NP ornamentais leñosas.

Funxicida a base de xofre en microesferas, con acción por contacto e vapores, contra Oídio, Ácaros, Eriofidos e Negrilla, nos cultivos da Vide, Hortícolas, Froiteiras e outros cultivos.

DOSE: 250-750 g/hl segundo cultivos.

TOPAS 200 EW

NOVO

% penconazol.
500 ml, 1 l.

Nº 21291 Xn (A-A) N

3 días en melón e sandía. 14 días en vide e outros cultivos; NP en amorodo.

Funxicida antioídio, sistémico de acción preventiva que ademais detén a infección durante o período de incubación. Para cultivos de viña, froiteiras, amorodos e outros cultivos.

DOSE: 15 - 25 ml/hl conforme os cultivos.

TRI-MILTOX N

12 % mancoceb. 13,9% cobre metal baixo as formas de sulfato, oxiclouro e carbonato WP.
1 kg, 5 kg.

Nº 15932 Xi (A-B) N

3 días Solanáceas e corcubitáceas; 21 días Leitugas, Feixóns verdes e Apio; 28 días Froiteira de pebida e 15 días resto cultivos.

Funxicida preventivo contra Mildeu e outras enfermidades, de acción por contacto, que polo seu contido nas tres formas de cobre mais o mancoceb, ten gran eficacia pola súa regularidade de acción e persistencia. Cultivos da vide contra Mildeu; Pataca, Tomate e hortícolas contra Mildeu, Alternaria, Septoriose e Antracnose; tamén en Froiteiras contra Moteado, Monilia e Fosicocum.

DOSE: 400-600 g/hl segundo cultivos.

HERBICIDAS

AGROXONE

40% MCPA (Sal potásico)
1 l, 5 l.

Nº11412 Xn(A-B)_

15 días

Herbicida para o control de herbas de folla ancha, en tratamentos herbicidas en post-emerxencia en cultivos de Trigo, Cebada, Millo, Sorgo, Liño e Praderías de gramíneas.

DOSE: 1,5-3 l/ha, praderías de gramíneas 3-4 l/ha.

ARIZONA

NOVO

40% Clortoluron SC. 2,5% Diflufenicam
5 l.

Nº23912 Xn (A-A) N

S.: NP

Novo herbicida de pre postemerxencia contra herbas anuais de folla estreita e ancha. Para utilizar nos cultivos de Trigo e cebadas de ciclo longo.

DOSE: Para trigo, aplicar despois da sementeira ou cando o trigo teña tres follas a dose de 1,75 a 3 l/ha. En cebada, antes de nacer ou despois de nacer cando teña tres follas a dose de 1,75-2,5 l/ha.

AUROS PLUS

80% prosulfocarb EC.
20% triasulfurón WG.
3x3 l + 6x15 g.

Nº 18087 Xn (A-C) _
Nº 17925 Xi (A-A) N

Herbicida de pre e postemerxencia contra herbas anuais de folla estreita e ancha. Para utilizar nos cultivos de Trigo e Cebada.

DOSE: Para trigo aplicar pouco despois da sementeira e antes de que as herbas teñan dúas follas. En cebada aplicar en postemerxencia do cultivo e antes de que as herbas teñan dúas follas. 4-6 l/ha do AUROS (Prosulfocarb 80%) máis 50-75 g/ha do LOGRAN (Triasulfurón 20%).

BANVEL D

48% dicamba SL.
1 l, 5 l.

Nº 11533 _ (B-A) N
2 meses para a colleita da forraxe ou a entrada do gando.

Herbicida de postemerxencia contra herbas anuais de folla ancha. Traslócase a través das follas, brotes e raíces.

Para utilizar nos cultivos de Trigo, Cebada, Avea, Millo, pradeiras de gramíneas e céspedes.

DOSE: No millo aplicarase cando teña entre 4-8 follas a dose de 600-750 ml/ha (140 ml/hl). En cereais dende 3 follas ata o final do afillado a dose de 300-500 ml/ha (100 ml/hl). En pradeiras e céspedes 0,6 l/ha (150 ml/hl).

BANVEL TRIPLE

29,6% 2,4-D amina. 26,5% MCPA amina.
10% dicamba amina SL.
1 l, 5 l.

Nº 13537 Xn (B-A) N
21 días dende a aplicación ata o consumo do pasto polo gando.

Herbicida de postemerxencia contra todo tipo de malas herbas de folla ancha nas pradeiras e céspedes de gramíneas xa establecidos. Tamén para os cultivos de: Trigo, Cebada, Avea e Centeo.

DOSE: 0,8-1,5 l/ha (200-375 ml/hl). En pradeiras aplicarase preferentemente ó inicio da brotación ou 1-2 semanas despois dun corte. En Cereais o mellor momento é o afillado antes de encanar. A temperatura debe ser entre 12-24°C.

CALLISTO

10% mesotrione SC.
250 ml, 1 l, 5 l.

Nº 22313 Xn (_-) N
Non utilizar cerca de cursos de auga deixando sen tratar unha banda de seguridade de 5 m.

Novo herbicida para o cultivo do millo, contra a Xuncia e outras herbas cando estas son noviñas.

DOSE: 1,5 l/ha (40-50 ml/mochila de 15 l para tratar uns 250-300 m² de terra). Bótase co millo nacido e cando a Xuncia é noviña, entre 2-4 follas. Pódese repetir o tratamento entre o Millo se xorde outra camada de herba.

CAMIX

37,5 % S-Metolacolor.
3,75% Mesiotrione. 1,875% Benoxacor.
1 e 5l.

NOVO
Pendente
de rexistro

Novo herbicida de pre e postemerxencia precoz contra herbas de folla estreita e ancha no cultivo de millo. CAMIX leva na súa composición unha substancia protectora que impide producir fitotoxicidade ao cultivo (Benoxacor).

DUAL GOLD

96% S- metalacloro EC.
1 l.

Nº 22126 Xn (_ _) N

Non utilizar cerca de cursos de auga deixando sen tratar unha banda de seguridade de 20 m.

Herbicida activo contra gramíneas anuais: Echinocloa, Dixitaria, Setaria, Lolium, e outras. É moderadamente sensible á Xuncia. Indicado para os cultivos de: Millo, Pataca, Remolacha e Xirasol. As aplicacións en postemerxencia deben ser só con herbas moi noviñas. Herbicida axeitado para mesturar con PRIMEXTRA TBA GOLD no cultivo do Millo.

DOSE: En Pataca e Remolacha 0,5-1,5 l/ha e en Millo e Xirasol 0,5-2 l/ha.

FUSILADE MAX

12,5% fluazifop-p-butil EC.
1 l.

Nº 15814 Xn (A-B) N

21 días para colleitas e entrada do gando. 3 meses para sementar cereais.

Herbicida selectivo nos cultivos de folia ancha, sistémico de postemerxencia para o control de gramíneas anuais e perennes. Pode botarse nos cultivos de: Pataca, Leguminosas, Hortas, cultivos Industriais, Florais e Ornamentais. Tamén en Froiteiras e Vide.

DOSE: 1,25-2 l/ha (312-500 ml/hl) para gramíneas anuais, en perennes duplicar a dose e facer dúas aplicacións.

PRIMEXTRA TBA GOLD

96% S-Metolacloro EC.
50% Terbutilazina SC.
1 l + 2x1 l.

Nº 22126 Xn (_ _) N

Nº 19781 _ (_ _) N

Non utilizar cerca de cursos de auga deixando 4 l + 5 l sen tratar unha banda de seguridade de 50 m.

Herbicida de preemerxencia contra herbas anuais de folia ancha e estreita para o cultivo do millo.

En terras con alto contido en materia orgánica, para asegurar os resultados, pode empregarse en postemerxencia temperá, con herbas en estados de desenvolvemento precoces. Para máis eficacia poderán subirse as doses de DUAL GOLD. (S-Metaclo 96%).

DOSE: en millo: 0,5-2 l/ha de DUAL GOLD (S-Metolacloro 96%) + 2 l/ha de CUÑA (Terbutilazina 50%).

REGLONE

20% dicuat SL.
5 l.

Nº 12346 T+ (_ _) N

15 días no caso de entrada do gando.

Herbicida de contacto de acción rápida e eficaz contra as malas herbas. Axeitado para desecante de diversos cultivos facilitando as colleitas. Autorizado en Patacas, Millo, Xirasol e Algodón como desecante. Noutros cultivos, como herbicida de pre-laboreo ou para botar entre liñas sen mollar as follas do cultivo.

DOSE: 1,5-4 l/ha (430-1.150 ml/hl).

SAMSON

4% nicosulfuron SC.
1 l.

Nº 22353 Xi (A-A) N

Non poñer colza como cultivo a seguir.

Herbicida de post-emerxencia contra herbas gramíneas e dicotiledóneas no cultivo do millo. Activo contra Equinocloa e outras gramíneas resistentes. Complementario contra Xuncia. Pode mesturarse con outros herbicidas de Post-emerxencia.

DOSE: 1-1,5 l/ha (280-430 ml/hl). Aplicar cando o millo teña entre 3 e 4 follas.

SPLENDOR

25% tralkoxidim SC.
5 l.

Nº 19315 Xn (A-A) N

15 días ata a entrada do gando. 3 meses para nova sementeira de cereais.

Herbicida de post-emerxencia, contra Avea, Ballico e outras gramíneas nos cultivos de Trigo, Cebada e Triticale.

DOSE: 1,2 -1,6 l/ha. + 1 l/ha do mollante Canplus (400-530 ml/hl + 330 ml/ hl).

NOVO**TOPIK EVO**

24% clodinafop-propargil.
6% cloquintocet-mexil EC. 5% Florasulam.
1 l +150 ml

Nº19548 Xn (A-B) N
Nº22145 _ (_-) N
Prazo S.: NP.

Herbicida de postemergencia contra gramíneas e herbas de folla ancha anuais nos cultivos de tritcale e trigo. Controla aveia, xoio, phalaris e alopecuro e a maioría das malas herbas de folla ancha que invaden o cereal. Aplicar a partir de tres follas do cultivo e ata o afillado do mesmo.
DOSE: 170-250 ml/ha + 1 L/ha do mollante Agral e 75-150 ml/ha de Florasulam 5%.

TORDON 22 K

24% Picloran (sal potásica) SL.
250 cc, 1 l.

Nº11760 Xi(A-A)_
21 días

Herbicida de translocación, moi persistente para o control de leñosas en terreos sen cultivo (silveiras, toxos, xestas, etc) e Rumex e outras especies de folla ancha en praderías de gramíneas. É absorbido por vía radicular e foliar.
DOSE: 1-1,5 l/ha

TOUCHDOWN PREMIUM

36% Glisofato (Sal Amónica) SL.
1 l, 5 l, 10 l, 25 l, 120 l, 640 l.

Nº 22957 _(_)_
7 días Cereais e terreos agrícolas.
NP Demais cultivos

Herbicida sistémico, non selectivo de post-emergencia, contra todo tipo de herbas, incluídas as perennes e malezas leñosas, cun gran ámbito de aplicación. Plantacións de aguacate, cereais, froiteiras de folla caduca, limoeiro, laranxeira, oliveira, plataneiro, terreos agrícolas, terreos forestais e vide. Grazas á tecnoloxía Sistem 4, Touchdown Premium actúa máis rápido, e en condicións difíciles obtéñense mellores eficacia ca con outros herbicidas sistémicos.
DOSE: 3-7 L/ha segun do o cultivo e tipo de herba ou maleza a controlar. Recoméndase aplicacións con baixo volume de auga, de 100-200 L de auga por ha, polo que a dose equivale a: 1,5-3,5 L/hl. As doses máis baixas para as herbas noviñas, e as máis altas para perennes e malezas leñosas.

PRODUTOS VARIOS**DIVIDEND**

3% difenaconazol FS.
20 l, 200 l.

Nº 22008 Xi (A-) N
Prazo S.: NP.

Funxicida sistémico para o tratamento das sementes do Trigo e da Cebada, contra caries, podre da raíz, carbón vestido e helmiosporiose.
DOSE: 100-200 ml/100 kg semente. O produto pode aplicarse directamente sobre a semente ou diluído previamente en 400-500 ml de auga.

CANPLUS

60% aceite, 24% oleato sorbitol,
12% tredecilalcohol OL.
1 l.

Nº 19316 Xi (A-B) _
Prazo S.: NP.

Mollante para aplicacións herbicidas, que mellora a penetración e actuación, especialmente indicado cando as malas herbas precisen aumentar o poder mollante.
DOSE: 350-500 ml/hl segun do indicación para cada cultivo.

ABOFOL-L

24%Nitróxeno (N) total baixo varias formas.
16% Fósforo (P₂O₅) soluble. 12% Potasio (K₂O) soluble. 0,07% Boro (B) e 0,07% Zinc (Zn) quelados por EDTA-Na₂. Sólido cristalino.
1 kg e 5 kg.

Restoxo de fertilizantes e afíns
Nº 2379
Prazo S.: NP.

Fertilizante foliar que estimula e regula a vexetación das plantas, diminúe os problemas de carencias e mellora a calidade das colleitas. Axuda a recuperar os cultivos nos accidentes climáticos. Autorizado para todos os cultivos.
DOSE: 100 g/hl. Tamén pode aplicarse á terra para ser tomado polas raíces dos cultivos.

ISABION

Complexo de aminoácidos LS.
1 l, 5 l, 20 l.

Registro de fertilizantes e afíns
Nº 02511

Nutriente orgánico bioestimulante da vexetación das plantas en todo tipo de cultivos. Aplicar na fase de crecemento das plantas, especialmente indicado en cultivos cativos ou afectados por accidentes climatolóxicos, fitotóxidades, etc.

DOSE: En aplicación foliar 200-500 ml/hl (4-5 l/ha).

En aplicacións a terra, pode incorporarse coa rega (3-4 l/ha) e 4 aplicacións. Un máximo de 15 l/ha.

CULTAR

25% paclobutrazol SC.
250 ml, 1 l.

Nº 17270 Xi (A-A) N
60 días para as colleitas.

Regulador do crecemento para fruticultura e viticultura.

Reduce a lonxitude das brotacións, mellora a calidade dos froitos, e na vide ademais evita o corremento da floración. Aplicar en cultivos con certa vitalidade.

DOSE: Varía segundo os cultivos e momento de aplicación. Na vide para mellorar o callado da flor aplicar unha soa vez, 50 ml/hl entre dúas ou tres semanas antes da floración.

KLERAT BLOCK

0,005% brodifacum. Bloques parafina. BB. Xn (C-C) _
100 g, 500 g, 10 kg.

Raticida moi activo por inxestión contra todo tipo de roedores, tamén para os resistentes a outros anticoagulantes. Controla ratas, ratos e toupas de campo. Formulación axeitada para almacéns, recintos, exteriores, colectores, e ratas de campo en plantacións

DOSE: Colocar 1-4 bloques (segundo tamaño) por cada 10m². Procurar a colocación baixo tellas ou recipientes que permitan a entrada das ratas e que protexan os engados dos animais e persoas. Revisar e repoñer periodicamente.

SUPER KLERAT

0,005% brodifacoum. Xn (C-C) _
Cebo granulado coloreado. GB.
250 g, 5 kg.

Raticida moi activo por inxestión contra todo tipo de roedores, tamén para os resistentes a outros anticoagulantes. De utilización en almacéns e recintos agrícolas exteriores ou interiores. Debe colocarse o produto en montonciños protexido por tellas invertidas ou recipientes que permitan a entrada dos roedores, pero preservado dos animais e persoas. Tamén nas bocas dos tobos dos roedores utilizando o produto en bolsiñas.

DOSE: 20-30 g por punto de colocación, revisando e repoñendo periodicamente.

KLERAT PASTA

0,005 Brodifacoum Xn (C-C) _
Cebo en pasta fresca
250 g, 10 Kg.

Novo raticida en forma de pasta fresca de alta palatabilidade e apetencia, moi activo para todo tipo de roedores, incluso para os resistentes a outros anticoagulantes.

É moi fácil e cómodo de usar, debido á súa consistencia semisólida e a súa moderna presentación en bolsiñas de papel filtro (15 gramos), resistindo a humidade.

Contén proteínas e ácidos graxos, así como funxicidas e estabilizantes que garanten unha longa duración do produto (incluso no exterior).

Pode ser usado en recintos interiores e no exterior.

DOSE: Colocar en cada punto 1-2 unidades para ratos e 4-5 unidades para ratas.

NOVO



PROVINCIA DA CORUÑA

A Baña	528	Cedeira	509	Monfero	548
A Coruña	444	Cerdido	509	Mugardos	548
Abegondo	436	Cesuras	436	Muros	335
Ames	639	Coiros	436	Muxía	424
Aranga	436	Corcubión	424	Narón	509
Ares	548	Coristanco	524	Neda	509
As Pontes	548	Culleredo	444	Negreira	528
Ateixo	444	Dodro	420	Noia	420
Arzúa	536	Dumbría	424	Oleiros	444
Bergondo	436	Enfesta	639	Ordes	639
Betanzos	436	Ferrol	509	Oroso	639
Boimorto	536	Fisterra	424	Ortigueira	444
Boiro	484	Frades	636	Outes	396
Boqueixón	639	Irixoa	436	Oza dos Ríos	436
Brión	500	Laracha	524	Paderne	436
Cabana	524	Laxe	524	Padrón	420
Camariñas	424	Lousame	420	Pino	536
Cambre	444	Mañón	548	Pobra do	
Capela	548	Mazaricos	424	Caramiñal	484
Carballo	524	Malpica	524	Ponteceso	524
Cariño	444	Mesía	603	Pontedeume	548
Carnota	400	Melide	536	Porto do Son	480
Carral	444	Miño	548	Rianxo	484
Cee	436	Moeche	509	Ribeira	484
Cerceda	639			Rois	424

PROVINCIA DA CORUÑA

Sada	436	Teixeiro	536	Valdoviño	509
Sadurniño	509	Teo	639	Vedra	639
Sta. Comba	528	Toques	536	Vilamaior	548
Santiago	639	Tordoia	639	Vilasantar	536
Santiso	536	Touro	536	Vimianzo	424
Sobrado	536	Trazo	640	Zas	424
Somoza	509	Val do Dubra	640		

Outras Medidas:

En Rianxo úsase a **Cunca** que son 35 metros cadrados. O ferrado ten 12 Cuncas.

En Boiro úsase **Cuartillo** que son 22,33 metros cadrados.

En Rois úsase **Cuartillo** que son 17,50 metros cadrados.

Na Pobra do Caramiñal úsase a **Cunca** que son 40 metros cadrados.

PROVINCIA DE LUGO

A Fonsagrada	507	Guntín	436	A Pobra de Brollón	465
As Nogais	621	O Incio	559	Pol	496
Abadín	504	Láncara	629	Portomarín	671
Alfoz	714	Lourenzá	638	Quiroga	465
Antas de Ulla	604	Lugo	436	Rábade	436
A Pontenova	504	Melra	514	Ribadeo	612
Baleira	714	Mondoñedo	612	Ribas do Sil	465
Barreiros	714	Monforte	489	Ribeira de Piquín	514
Becerreá	578	Monterroso	604	Riotorto	504
Begonte	525	Muras	548	Samos	559
Bóveda	489	Navia de Suarna	650	Sarria	629
Castro de Rei	629	Neira de Xusa	610	O Saviñao	559
Carballedo	629	Negueira de		Sober	484
Castroverde	496	Muñiz	507	Taboada	604
Cervo	725	Ouro	548	Trabada	638
Cervantes	553	Outeiro de Rei	436	Triacastela	430
Chantada	629	Palas de Rei	604	O Valadouro	714
O Corgo	436	Pantón	489	Vicedo	548
Cospeito	525	Páramo	559	Vilalba	546
Courel (Folgosos)	436	Paradela	559	Viveiro	548
Foz	714	A Pastoriza	504	Xermade	525
Friol	436	Pedrafita	578	Xove	725

Outras Medidas:

En Riotorto: **Fanega** igual a 4 Ferrados, **Ferrado** igual a 2 Tegos, **Tego** igual a 4 Cuartillos.

PROVINCIA DE PONTEVEDRA

A Lama	217	Fornelos de	Pontesampaio	629
A Caniza	437	Montes	Pontevedra	629
A Estrada	629	Gondomar	Portas	629
As Neves	629	Lalin	Ribadumia	629
Agolada	536	Marín	Redondela	69
Arbo	437	Meis	Rodeiro	536
Baiona	539	Meaño	Salvaterra	437
Bueu	472	Moaña	Sanxenxo	629
Caldas de Reis	672	Mondariz	Silleda	536
Cambados	629	Moraña	Soutomaior	64
Campolameiro	629	Mos	Tomíño	629
Cangas	472	Nigrán	Tui	497
Catoira	629	O Grove	Valga	629
Cerdedo	528	O Porriño	Vigo	541
O Covelo	264	Oia	Vilaboa	629
Crecente	437	Pazos de Borbén	Vilagarcía	545
Vila de Cruces	536	Polo	Vilanova de	
Cuntis	629	Ponteareas	Arousa	672
Dozón	536	Pontecaldelas	Vilaxoán	603
Forcarei	500	Pontecesures		

Outras Medidas:

No Morrazo e ría de Vigo úsase moito a **Vara**, que vale no Morrazo 7.37 metros cadrados, e en Vigo 4.57 metros cadrados.

En Pontevedra, Caldas e Cambados úsase a **Cunca**, a doceava parte do **Ferrado** que vale 52.40 metros cadrados. En Godos e Sair 56 metros cadrados. O **Ferrado** 12 veces a **Cunca**. Na Estrada e Lalin úsase o **Cuartillo**, que vale na Estrada 26 metros cadrados e en Lalin 22.34 metros cadrados.

En Pontecesures a **Cunca** ten 35 metros cadrados
Estadal: 12 pés = 336 cm.

PROVINCIA DE OURENSE

O **ferrado** vale: 629 metros cadrados.

Outras Medidas:

Nas terras adicadas a viñedo, a **Cavadura** vale 437 m² ou 435 m², segundo as zonas.

O **Xornal** son 124 m². En lugares con pendente da Ribeira Sacra, unha "**cavadura**" ou "**home de cava**", equivale a 100 cepas ben desenvolvidas.

- Nas terras adicadas a outros cultivos, a **Tega** vale 388 m², a **Fanega** 4.141 m².
- Na Porquelra, a **Tega** son 906 m² o **Copelo**, 21 m².
- Para medidas do cereal, unha **Tega** equivale a 14 quilos de centeo, e unha **Fanega** son cinco **Tegas**.

• O **Copelo**, en Celanova e A Bola, son 20 m².

• En Valdeorras a **Maquia** son 120 m²; en Verín son 22,22 m².

Para medir capacidades en distintas zonas de Ourense, empréganse as seguintes medidas:

- **Ola**: equivale a 16 litros ou 16,5 litros, segundo as zonas.
- **Moio**: equivale a 8 olas (128 ou 132 litros).
- **Cabazo**: son 20 litros.
- **Cuarta e Media Cuarta**: son 20 e 101 litros respectivamente.
- **Cántara**: son 16 litros. O **Canado** son dúas Cántaras (32 litros).

CONTOS

QUE NON SON CONTOS

Certamente, os motores, as máquinas e os automóviles trouxeron ao medio rural os avances e comodidades propios da tecnoloxía e da automoción.

Pero deixaron ao mesmo tempo anécdotas e casos graciosos coma estes:

A AUTORIDADE TOTAL

Ía un paisano cun tractor vello pola Praza do Obradoiro, levando enganchado un remolque con esterco tan grande coma o mesmo Hostal dos Reis Católicos.

O cheiro que desprendía, as partes da carga que caían ao empedrado, a fumeira do escape e o barullo do trebello, chamaron a atención de dous axentes que foron darlle o ALTO.

– Apague iso agora mesmo. ¿Pode darnos por favor o Permiso de Circulación?

O home mirouno, mirou tamén para o esterco, para a fachada da Catedral e para o Santo. Prendeu un pito e, despois de levantarse e cadrarse, díxolles con voz alta el clara.

– Si home, si. Poden vostedes circular tranquilamente, porque neste momento doulles o meu permiso.



CON VISTA

Don Saturnino, o cura de Amoeiro viña unha noite no seu Seiscentos D cor gris ceo, de Pitón, dunha cea que tivera cos compadres da caza.

Antes de chegar á estrada nacional, en Cambeo, e pola local que viña circulando, hai no cruzamento un sinal de STOP vistoso e grande coma unha praza de touros.

Seguiu co rumbo e coa velocidade que traía, non fixo caso do sinal e chantouse no medio e medio da estrada xeral que vén de Santiago a Ourense.

Corenta metros máis adiante, preto do cruzamento, estaba a garda civil de tráfico, que viu a barbaridade cometida e o parou ao momento.

El baixou a ventaiña e, ao velos tan alporizados, quedou calado.

**– ¡Hombre de Dios!
¿Qué ha hecho? ¿A
dónde miraba?
¿Usted no vio la
señal?**

**– O sinal claro
que o vin, dixo el
moi baixiño. Aos
que non vin foi a
vostedes.**

A SOLUCIÓN AO PROBLEMA

Un cabo da Garda Civil de Lugo contounos que certo día estaba cun compañeiro na recta de Monforte facendo un control de tráfico. Ao lonxe, viron acercarse un coche que viña de lado a lado da estrada; ás veces nas beiravías e mesmo baixando ata a cuneta.

"Ai, Virxe do ceo, como guiaba aquela muller -di o oficial-, que non sabiamos se ía ou se viña".

Acénanlle, para fronte a eles e o número dille case con mágoa.

– Pero señoriña. ¿Vostede sabe a chea de infraccións que cometeu dende que a vimos? ¿Vostede pensou no perigo que representa na estrada conducindo así? Imos ter que sacarlle o carné de conducir.

– Moitas grazas señor garda. Agradézollo, dixo ela. A ver se mo sacan logo vostedes. Eu xa fun ao exame vinte e seis veces e aínda non o dei sacado.

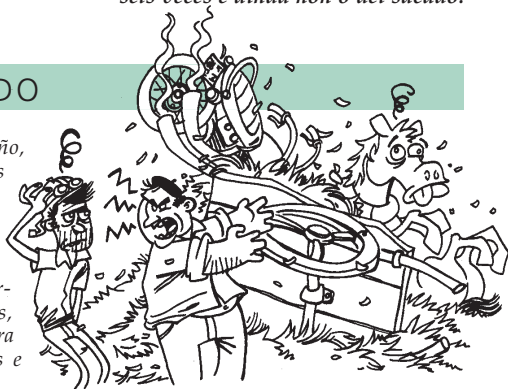
O ALOUCADO

Pola zona do Baixo Miño, andaba nas estradas Gustavo; "O louco da Sara", lle dicían. Cunha Bultaco Metralla de segunda man que lle mercara seu tío tiña xa feito todo tipo de barbaridades. Asoballou ovellas, galiñas, gatos e cans, e xa rupara varias veces contra balados e palleiras.

Unha tardiña, ao lusco fusco, viña o señor David pola estrada de Valeixe, cunha carga na súa carreta. Tiraba do ramal do cabalo e traía no carriño moitos feixes de millo que daban unha boa carrada.

Ao saír dunha curva, apareceu coma un louco por detrás o Gustavo e a Bultaco, que non deu parado a tempo. Bateulle na traseira e marcharon por cada seu lado o millo, o carriño, a besta, a moto e mais o motorista.

O señor David botaba as mans á cabeza. Pero o rapaz, cando se levantou, sacou todo o xenio para increpar o do millo,



dicíndolle que tivera a culpa daquela desfeita.

– Case me matei contra o carro, por non levar vostede a carga sinalizada.

– A carga do millo sinalizada. ¿E logo iso que quere dicir? preguntou o tío David.

– Iso é que tiña que levar un trapiño vermello colgado na parte posterior do seu carro.

– ¡¡Aloucado!! Contestoulle o David mentres tentaba erguer o cabaliño do asfalto. ¡¡Non viches o carro co millo, e ías ver o trapiño vermello colgado, animal!!

Disposicións Legais

DE INTERESE PARA GALICIA



NOVA LEI 7/2007 DE DEREITO CIVIL DE GALICIA

Exposición de motivos da Lei 7/2007, do 21 de maio, de medidas administrativas e tributarias para a conservación da superficie agraria útil e do Banco de Terras de Galicia
DOG núm. 104 do xoves, 31 de maio de 2007

1

Unha das características da agricultura galega é a de ter pasado dun modelo de produción de explotación familiar de escasa dimensión, onde predominaba o autoconsumo, a outro no que, aínda existindo as pequenas explotacións, hai relevancia das producións dirixidas ao mercado.

Este proceso, similar a outras agriculturas da nosa contorna, tivo especial incidencia en Galicia polas senlleiras características da propiedade, como é a excesiva fragmentación nun elevado número de parcelas de pouca dimensión.

Ligado a isto, produciuse unha forte redución do número de explotacións e, en moitos casos, de abandono, con escasa transferencia da súa base territorial, o que tamén supuxo unha mínima relevancia xeracional ao non dispoñeren dunha superficie agraria adecuada que lles garantise un nivel de rendas suficiente aos titulares das explotacións agrarias e ás súas familias.

Ademais, débese ter presente que este abandono se traduce nunha continua redución da superficie agraria útil, coa consecuente perda dunha riqueza de interese social e público que un país non se pode permitir.

Ao tempo, en moitos casos tamén existe unha demanda por parte de explotacións que permanecen no sector e que pretenden ampliar a base territorial das súas unidades produtivas, polo que hai que buscar fórmulas que permitan que esas explotacións poidan seguir a ser viables.

2

Polos motivos expostos, e tendo en conta a función social do dereito de propiedade de acordo co disposto no artigo 33 da Constitución, faise necesario levar a cabo unha mobilización das superficies agrarias útiles hoxe improdutivas, que permita o redimensionamento das explotacións que sobreviven a unha maior extensificación e redución de insumos e, así mesmo, a ampliación da base territorial das explotacións existentes, de xeito que se convertan, en definitiva, nun factor de riqueza colectiva.

Esta dinamización do mercado da terra permitirá modelos de desenvolvemento das explotacións de carácter extensivo no camiño dunha agricultura sustentable e compatible coa conservación do medio e coa seguridade alimentaria que demanda actualmente a sociedade, axudará a unha mellor xestión do territorio con fins agrarios e contribuirá, definitivamente, a ordenar o espazo agrogandeiro e forestal. Todos estes obxectivos deben ter presente, en todo momento, o respecto e o fomento do principio de igualdade entre homes e mulleres.

É precisamente un obxectivo básico desta lei o establecemento dunha serie de instrumentos que favorezan o mantemento da capacidade produtiva da terra para evitar a perda de superficie agraria útil e recuperar a que se perdeu nos últimos anos, que velen pola conservación do contorno e das condicións ambientais, preserven os predios e as explotacións dos seus adxacentes, axilicen os labores de prevención de lumes forestais e protexan os bens patrimoniais públicos e privados.

A aplicación da lei (agás excepcións moi concretas que se sinalan nela) límitase ás zonas de especial interese agrario, ámbitos territoriais definidos no artigo 3 da lei, de xeito que estas coinciden basicamente co solo rústico de protección agropecuaria, tal e como está previsto pola Lei 9/2002, do 30 de decembro, de ordenación urbanística e protección do medio rural de Galicia, ademais das que poida establecer, de cara a un futuro, o Consello da Xunta de Galicia, para o que se lle outorga a oportuna habilitación. Deste xeito, circunscríbese a aplicación da lei, na súa meirande parte, a territorios de alto valor agrario.

As zonas de especial interese agrario estarán constituídas polos predios de alta produtividade agrícola ou gandeira, posta de manifesto pola existencia de explotacións que a avalen ou polas propias características ou a potencialidade dos terreos ou das zonas onde se enclaven. Ter sido obxecto de concentración, selo no futuro ou formar áreas de cultivo de singular extensión son factores que determinan, entre outros, a inclusión nestas zonas.

En suma, o fin último da lei é frear a perda de superficies de aptitude agraria en Galicia coa intención de aumentar a riqueza do país a través da posta en valor daquelas terras que contan con esa aptitude.

3

Este texto legal dítase ao abeiro da alínea 3 do artigo 30.I do Estatuto de autonomía para Galicia, que lle outorga á nosa Comunidade Autónoma competencia exclusiva, de acordo coas bases e coa ordenación da actuación económica xeral e a política monetaria, en materia de agricultura e gandería.

A lei estrutúrase en oito títulos, que tratan sucesivamente das disposicións xerais fundamentais para a aplicación da norma, do Banco de Terras de Galicia e do seu órgano de xestión, do réxime xurídico da incorporación de bens ao Banco de Terras de Galicia, da transmisión dos bens incorporados ao devandito banco, das medidas tributarias e de fomento, da Comisión Técnica de Prezos e Valores, dos predios incultos e abandonados e mais do réxime sancionador.

No primeiro deles concrétese o obxectivo da norma, e enuméranse os instrumentos que se articulan de cara á súa consecución e que se desenvolven nos títulos seguintes. Incorpóranse tamén o ámbito e as definicións oportunas de cara a facilitar a aplicación da lei.

No título II instrumentalízase, como un inventario onde figurarán todos os predios rústicos que servirán para a consecución dos obxectivos previstos por esta lei, independentemente da súa titularidade, o Banco de Terras de Galicia. Ademais, enuméranse os destinos agrarios, en consecuencia cos obxectivos da norma, aos que deberán quedar necesariamente vinculados estes predios. Créase unha sociedade pública baixo a denominación de Sociedade Anónima Xestora do Banco de Terras de Galicia, Bantegal, que terá como función principal a xestión dos predios incorporados ao banco, co gallo de axilizar a mobilidade das terras, co que se favorece, deste xeito, o redimensionamento das explotacións e unha maior extensificación e redución de insumos.

O título III establece o réxime xurídico da incorporación de bens ao Banco de Terras de Galicia. O seu capítulo I céntrase nos dereitos de adquisición preferente que lle corresponden á sociedade Bantegal e no procedemento para o seu exercicio. No capítulo II regúlase o procedemento para a cesión voluntaria de predios rústicos situados en zonas de especial interese agrario, para a súa xestión e posta no mercado pola sociedade Bantegal por tempo determinado non inferior a cinco anos, de xeito similar ao contrato de mandato indirecto do Código civil, aínda que con peculiaridades de seu. Neste suposto prevense vantaxes para os cedentes, como son a garantía da percepción do pagamento da renda, avalada pola sociedade xestora.

O título IV desenvolve o procedemento para a transmisión dos predios rústicos incorporados ao Banco de Terras de Galicia, para o que se distinguen dous réximes distintos segundo a quen lle corresponda a titularidade dos bens. Os

que pertencen á sociedade Bantegal poderán ser alleados por esta ou ben cedidos temporalmente a terceiras persoas. Esta última é a única posibilidade de transmisión cando os bens pertencen a outros titulares, públicos ou privados, no exercicio da función da sociedade pública de facilitar a mobilidade de terras agrarias.

En canto ao alleamento, distínguese o procedemento de poxa pública, que será o réxime xeral, e a adxudicación directa, nos supostos taxados establecidos pola lei. Respecto da cesión temporal a terceiras persoas que se dediquen á agricultura, para o seu uso e aproveitamento, regúlanse polo miúdo as correspondentes relacións do órgano xestor coas terceiras persoas adxudicatarias destes.

No título V establécense medidas tributarias e de fomento para os propietarios que soliciten a mediación da sociedade xestora, que van desde beneficios fiscais no imposto de transmisións patrimoniais e actos xurídicos documentados ata a posibilidade de axudas públicas para realizar, entre outros, labores de mantemento ou de acondicionamento dos predios rústicos.

No título VI créase a Comisión Técnica de Prezos e Valores, que emitirá informe sobre os prezos aplicables ás transaccións previstas nesta lei, que serán aprobados en Consello da Xunta de Galicia. Este órgano colexiado está formado por representantes da Administración -das consellarías competentes en materia de agricultura, ambiente, economía e ordenación do territorio-, das entidades locais galegas, do catastro, das cooperativas galegas e, finalmente, das organizacións profesionais agrarias.

No título VII defínense os predios incultos ou abandonados como os situados en zonas de especial interese agrario que cumpran determinadas características que aconsellen a intervención da Administración, co fin de asegurar o cultivo e de realizar prácticas agrícolas respectuosas co medio, así como de evitar fundamentalmente danos ás entidades públicas ou aos veciños e mais a propagación do lume. Regúlese o procedemento para a súa declaración, que garante a audiencia dos interesados e os recursos oportunos.

E, finalmente, no título VIII regúlese o réxime sancionador aplicable ás infraccións administrativas correspondentes aos incumprimentos das disposicións establecidas nesta lei, en cumprimento do principio de legalidade recollido na Constitución.

Para rematar, a lei conta cunha disposición adicional e cinco disposicións derradeiras, das que se poden salientar as que modifican parcialmente a Lei 13/1989, do 10 de outubro, de montes veciñais en man común, e a Lei 12/2001, do 10 de setembro, de modificación da Lei de concentración parcelaria para Galicia.

Por todo o exposto o Parlamento de Galicia aprobou e eu, de conformidade co artigo 13.2º do Estatuto de Galicia e co artigo 24 da Lei 1/1983, do 23 de febreiro, reguladora da Xunta e da súa Presidencia, promulgo en nome de El-Rei a Lei de medidas administrativas e tributarias para a conservación da superficie agraria útil e do Banco de Terras de Galicia.

NOVO

TOUCHDOWN

PREMIUM



Herbicida non selectivo de postemergencia, de potente efecto sistémico que controla todas as malas herbas anuais e perennes, mesmo as máis difíciles.

O herbicida cheo de tecnoloxía

Roedores e Rodenticidas



A orde Rodentia é ampla en número de individuos e tipos, incluíndo una terceira parte de todas as especies de mamíferos existentes.

Só 41 dos 124 xéneros se catalogan como pragas, sendo dous os máis estendidos e abundantes: xénero *Ratus* e xénero *Mus*.

As especies máis importantes destes dous xéneros son:

- **Rato doméstico (*Mus musculus L.*)**, estendido basicamente en zonas rurais e granxas.
- **Rata común (*Rattus norvegicus L.*)**, que vive externa ou interiormente en calquera lugar onde atope alimentos. É a rata de sumidoiros. Non sendo autóctona da península, conta a crónica histórica que penetrou polo Pirineo acompañando as tropas francesas durante a invasión napoleónica e alimentábase cos residuos da campaña.
- **Rata negra (*Rattus rattus L.*)**. Vive xeralmente baixo cuberto e con poboación en franco retroceso a favor da anterior, que chegou a impoñerse e fagocitala.



Rató doméstico



Rata común



Rata negra

NECESIDADES DE CONTROL

Causan os roedores moitos e variados problemas en todo mundo por compartir co ser humano o mesmo medio. Das razóns que xustifican o seu control, as tres principais son:

1. **Comen e destrúen alimentos:** Estima a F.A.O. que os roedores causan perdas dun 5% nas colleitas de todo o mundo, cantidade suficiente para alimentar a 130 millóns de persoas. A estes produtos consumidos hai que engadir máis do dobre de alimentos que contaminan polos prexuízos directos e as nocividades colaterais de ouriños, feces, pelos ou secrecións sebáceas que os fan inservibles.
2. **Propagadores de enfermidades:** Son vehículos e vectores de numerosas enfermidades que afectan ó ser humano: a peste bubónica, leptospirose, triquinose, ou as infeccións de salmonella, todas elas de consecuencias graves ou fatais.
3. **Outros tipos de danos:** Causan ademais a destrución de distintos materiais: roeduras na madeira, tuberías de auga, mercancías almacenadas etc. Nas instalacións eléctricas, os cables roídos orixinan cortocircuitos, incendios e importantes avarías.

MEDIOS DE LOITA

O exterminio absoluto das ratas como especie é practicamente imposible; porén, a aplicación de medidas adecuadas logrará un eficiente control capaz incluso de erradicalas nas zonas asiduamente tratadas.

MÉTODOS FÍSICOS: Empregan técnicas mecánicas para eliminalos: rateiras, trampas ou barreiras contundentes para excluír os animais de certos lugares. Os resultados reais destas accións en redución das poboacións de roedores son francamente inoperantes.

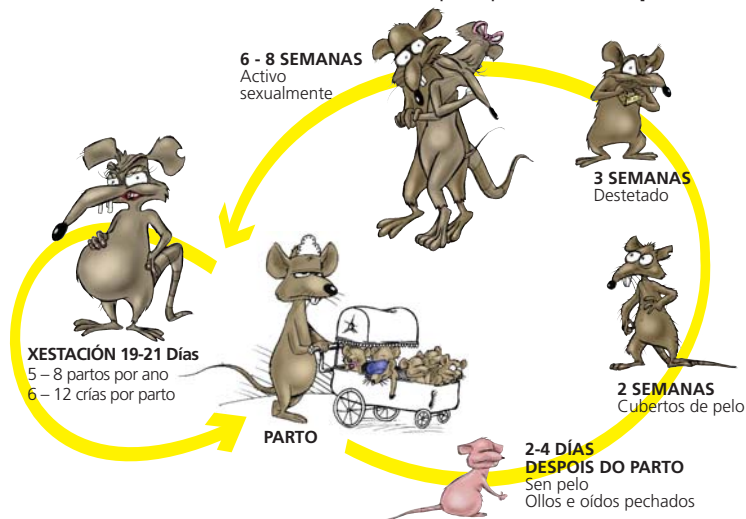
MÉTODOS BIOLÓXICOS: Inclúen a introdución dos seus predadores naturais, enfermidades e parasitos, modificación do hábitat, manipulación xenética ou cultivo de variedades resistentes de cereais e especies hortícolas.

A maioría destas solucións teñen fallos de teoría ou posta en práctica.

MÉTODOS QUÍMICOS: Tense comprobado que o método máis efectivo para control de roedores é o uso de rodenticidas clasificándose estes en:

- Agudos ou de acción rápida:** Envenenamento inmediato, facendo necesarias medidas extremadas de manipulación e risco manifesto para outras especies incluído o ser humano. O máis importante desta categoría é o fosfuro de zinc.
- Crónicos:** Actúan lentamente despois de varias doses. Funcionan como anti-coagulantes xerando hemorrxias internas. Non supoñen risco para animais domésticos polo pequeno nivel de dose letal a que funcionan co roedor.

Destacan como materias activas a warfarina, difenacoum ou bromadiolona, sendo a máis avanzada e moderna o brodifacoum, principio activo de **Súper Klerat**.



Super KLERAT

RATICIDA PARA
ROEDORES COMENSAIS

PELLETS

¡Un só bocado basta!



E agora
tamén en
Pasta Rosa

UNHA SOLUCIÓN DE FÁBULA
PARA O CONTROL
DE RATAS E RATOS

syngenta.

Enderezos dos nosos distribuidores principais

PARA GALICIA - ASTURIAS

AGRO-REZA, S.L. (Ourense-Oeste) agro-reza@mundo-r.com	R/Reza nº 12 (Galerías Roma) 32003 - OURENSE Telf. e Fax: 988 222834 - 988 227553
AGROVAL S.L. (Pontevedra - Sur) agroval.po@terra.es	As Gándaras de Prado s/n (Fronte Campo de Fútbol de Budiño) 32630 - O PORRIÑO - Budiño Telf. e Fax: 986 346765 - 986 346766
ALMACENES ROYAL S.L. (A Coruña-Norte) aroyal@infonegocio.com	R/ Fraga Iribarne nº 48 15300 - BETANZOS Telf.: 981 772714 Fax: 981 772600 Móbil: 639 603754
ASAGRO, SERVICIOS AGRÍCOLAS, CB (Asturias - Leste. Cantabria) asagro@fade.es	Polígono Silvota, parcela R 45 33192 - LLANERA (Asturias) Telf.: 985 265898 Fax: 985 250764 Móbil: 608 473131
CAMPONOVO PROTECCIÓN DE CULTIVOS S.L. (A Coruña-Sur) p.cultivos@camponovo.es	Polígono industrial Novo Milladoiro Rúa das Palmeiras, 57 - A2 15895 - AMES (A Coruña) Telf.: 981 535420 Fax: 981 535422 Móbil: 606 990537
FITO LEMOS, S.L. (Lugo - Sur. Ourense - Leste) fitolemos@terra.es	Estación nº 11 27331 - POBRA DE BROLLON Telf. e Fax: 982 430010 Móbil: 600 078779
FITOAGRARIA S.L. (Ourense - A Limia, Monterrei) fitoagraria@xanelas.com	R/ Dous de Maio nº 57 32630 - XINZO DE LIMIA Telf. e Fax: 988 462560
HORTA GALEGA (Lugo - Centro) hortagal@teleline.es	R/ Concepción Arenal nº 16 27004 - LUGO Telf. e Fax: 982 246019
PEREZCASTRO HNOS. S.L. (Pontevedra - Norte) comercial@perezcastrohnos.com	R/ Fermín Mosquera nº 12 36650 - CALDAS DE REIS Telf. 986 540426 - 986 530200 Fax: 986 530103
XARDINAGRO S.L. (Lugo-Norte. Asturias-Oeste) xardinagro@ctv.es	R/ Linares Rivas nº 4 27760 - VILANOVA DE LOURENZÁ Telf. e Fax: 982 121002 Almacén Telf. 982 121613

Enderezos de SYNGENTA AGRO:

No PORRIÑO: A Relva s/n 36400 - O PORRIÑO (Pontevedra) Telf.: 986 330300 - 986 331004 Fax: 986 335855

En MADRID: C/ Ribera del Loira nº 8-10, 3ª Planta; 28042 MADRID Telf.: 91 3876410 (Centralíña); Fax: 91 7210081

Os contidos desta publicación son propiedade de Syngenta Agro. Prohíbese a súa reprodución total ou parcial, por calquera medio, sen a autorización previa e por escrito de Syngenta Agro.

¡¡ AI...UF... AI !!
¿Por que non me protexiches
con Switch?

Utiliza SWITCH, será definitivo.



- Poderás comprobar na túa viña un aspecto máis san e duradeiro.
- SWITCH, unha reposta activa e segura que protexe a túa viña de enfermidades.
- Con SWITCH obterás unha colleita sa e agradecida.

syngenta.



SWITCH[®]

Máis protección. Máis eficacia.

2008

Calendario do Ano

Xaneiro							Febreiro							Marzo						
L	M	M	X	V	S	D	L	M	M	X	V	S	D	L	M	M	X	V	S	D
	1	2	3	4	5	6				1	2	3						1	2	
7	8	9	10	11	12	13	4	5	6	7	8	9	10	3	4	5	6	7	8	9
14	15	16	17	18	19	20	11	12	13	14	15	16	17	10	11	12	13	14	15	16
21	22	23	24	25	26	27	18	19	20	21	22	23	24	17	18	19	20	21	22	23
28	29	30	31				25	26	27	28	29			24/31	25	26	27	28	29	30

Abril							Maio							San Xoán						
L	M	M	X	V	S	D	L	M	M	X	V	S	D	L	M	M	X	V	S	D
	1	2	3	4	5	6				1	2	3	4							1
7	8	9	10	11	12	13	5	6	7	8	9	10	11	2	3	4	5	6	7	8
14	15	16	17	18	19	20	12	13	14	15	16	17	18	9	10	11	12	13	14	15
21	22	23	24	25	26	27	19	20	21	22	23	24	25	16	17	18	19	20	21	22
28	29	30					26	27	28	29	30	31		23/30	24	25	26	27	28	29

Santiago							Agosto							Setembro						
L	M	M	X	V	S	D	L	M	M	X	V	S	D	L	M	M	X	V	S	D
	1	2	3	4	5	6				1	2	3	1	2	3	4	5	6	7	
7	8	9	10	11	12	13	4	5	6	7	8	9	10	8	9	10	11	12	13	14
14	15	16	17	18	19	20	11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	21
21	22	23	24	25	26	27	18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	27	28
28	29	30	31				25	26	27	28	29	30	31	29	30					

Outubro							Novembro							Decembro							
L	M	M	X	V	S	D	L	M	M	X	V	S	D	L	M	M	X	V	S	D	
			1	2	3	4	5						1	2	1	2	3	4	5	6	7
6	7	8	9	10	11	12	3	4	5	6	7	8	9	8	9	10	11	12	13	14	
13	14	15	16	17	18	19	10	11	12	13	14	15	16	15	16	17	18	19	20	21	
20	21	22	23	24	25	26	17	18	19	20	21	22	23	22	23	24	25	26	27	28	
27	28	29	30	31			24	25	26	27	28	29	30	29	30	31					

Subvencionado pola

■ Festa Nacional ■ Festa Autonómica



CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN E
ORDENACIÓN UNIVERSITARIA
Dirección Xeral de Política Lingüística

syngenta®