RIBEIRA SACRA

VENDIMIA ▶ La campaña de recolección de la uva en Ribeira Sacra comenzó ayer. Durante las próximas dos semanas, 10.000 personas se encargarán de sacar los racimos de las cepas con todo el cuidado del mundo para que el vino amparado por la denominación siga acaparando elogios tanto de compradores como de especialistas.

Veinte mil manos miman el vino

TEXTO: **L.A.R./I.V.**
FOTOS: **AITOR GACIO**

LA VENDIMIA arrancó oficialmente ayer en la Ribeira Sacra, aunque algunas bodegas la iniciaron días atrás gracias a unos permisos especiales concedidos por el consejo regulador de la denominación de origen. Durante las próximas dos semanas unas 10.000 personas, 20.000 manos, participarán en la recolección de la uva, la práctica totalidad residentes en el sur de la provincia de Lugo. La presencia de trabajadores foráneos es, según el presidente del consejo, el soberino José Manuel Rodríguez, «anecdótica».

Y es que, como explicó Rodríguez, se puede hablar de «unha vendima caseira», en la que familiares y amigos se reúnen para ayudar a sacar el fruto de los viñedos . «Trátase dun traballo colectivo típico do campo, de axuda entre uns e outros, como a matanza, que se mantén coma hai centos de anos, polo que podemos falar máis dunha festa, dunha xuntanza que oxalá siga así por moito tempo polo seu contido etnográfico», subrayó el presidente de la denominación.

PECULIARIDADES. La peculiar viticultura que se da en la Ribeira Sacra es la causante de esta situación. En solamente 2.000 hectareas están registradas 30.000 viñas que atienden nada más y nada menos que 2.800 viticultores.

Según un estudio del sindicato Xóvenes Agricultores, la superficie media de cada viña se sitúa entre los 500 y los 700 metros cuadrados, existiendo casos tan llamativos como uno registrado en Quiroga de únicamente 0,37 metros cuadrados de terreno.

En cuanto a las de mayores dimensiones, hay una de 65.000 metros cuadrados en Ribas de Sil y sólo cuatro que sobrepasan los 20.000 en Sober, Portomarín, Quiroga y Pantón.

Con estos datos se entiende que en la práctica totalidad de los casos se hable de una vendimia en familia, en la que un grupo está hoy en su finca y cuando acaba acude a la del vecino, y viceversa, a echar una mano.

Así, de esas 10.000 personas, esas 20.000 manos, que participarán este año en la recolección —el número se haya tras dividir los 4,5 millones de kilogramos que se lograrán entre los 400 kilos que puede recoger una persona durante la campaña, cálculo estándar que maneja el consejo— serán las mismas al estar en diferentes días en distintos lugares.

SUELDOS. Por lo que se refiere a la mano de obra contratada por temporada, ese porcentaje «anecdótico» al que se refirió José Manuel Rodríguez, cobra un jornal de entre 60 y 70 euros al día en el caso de los que cortan los racimos de las vides y de 80 a 100 para los que se encargan de acarrear las cajas por las laderas de las riberas hasta el lugar en el que se encuentran los camiones que llevan las uvas hasta las bodegas.

No obstante, hay gente de otras nacionalidades que se ha asentado en el sur de Lugo y que ha encontrado trabajo estable en grandes bodegas para el cuidado de las vides a lo largo de todo el año.

En la Ribeira Sacra residen, sobre todo, rumanos y marroquíes que se encargan de tales labores y que conviven y trabajan con gente de esta zona en total armonía, según destacan unos y otros.

PRECIOS. En la Ribeira Sacra pueden presumir de una estabilidad en el precio de la uva desde hace años que no se da en otros lugares. En ello tienen mucho que ver las ocho principales bodegas de la denominación: Rectoral de Amandi, Val de Quiroga, Regina Viarum, Ponte da Boga, Abadía da Cova, Santa María de Nogueira, Vía Romana y Dominio do Bibei, que acaparan el 80% de la producción total.

Todos coincidieron en una reciente reunión en pagar entre un euro y un euro con diez céntimos el kilo, si bien puede llegarse hasta los 1,30 euros en caso de uvas de una excelente calidad procedentes de cepas viejas con las que se elaboran vinos especiales, como algunos crianzas.

> La vendimia es, dice el presidente de Ribeira Sacra, como «moi caseira, na que familiares e amigos axúdanse entre eles»

CAMBIOS. Esta situación tan peculiar de la viticultura en la Ribeira Sacra, la de que todo se hace como si fuese en familia, podría cambiar dentro de unos años debido, sobre todo, al llamado relevo generacional, la llegada de gente joven a este mundo.

El presidente del consejo regulador indicó ayer que se da «pouco a pouco», pero que el problema está ahí.

Entre las medidas barajadas para solucionarlo se ha hablado de «dignificar» la viticultura, que atender los escarpados viñedos y sacar la uva de ellos no sea una labor tan heroica, subiendo a mano cajas de más de 20 kilogramos de peso por fuertes pendientes.

En este sentido algo se ha hecho, algo se ha avanzado. Desde hace varios años se procede a la instalación de unos montacargas sobre raíles que salvan los desniveles ribereños que en algunos casos llegan a tener un 85% de pendiente. Se trata de un sistema ideado y patentado por un soberino de Pinol llamado Alfredo Rodríguez.

En las diferentes subzonas de la denominación ya hay colocados en torno a los 50 elevadores, algunos instalados por cuenta de los propios viticultores y otros subvencionados por la Consellería de Medio Rural.

Su instalación se hace de tal manera que puedan dar servicio a varias fincas al mismo tiempo para maximizar su rendimiento.

José Manuel Rodríguez destacó esta iniciativa, al igual que la de mejora de los accesos a los viñedos, al tiempo que solicitó que la Administración gallega siga apoyando al sector con el fin de mejorar las infraestructuras que per-

Trabajos de recolección de uva con montacargas en la soberina parroquia de Doade.

En marcha
28 bodegas ya han comenzado

Los permisos puntuales dados por el consejo regulador de la denominación de origen para recoger aquella uva que presenta un óptimo estado de maduración ha facilitado el trabajo de 28 bodegas de las 92 que están amparadas.

Controles

Dieciséis veedores y técnicos propios de la denominación y de la dirección técnica del consejo se han encargado desde mediados de pasado mes de agosto de controlar el estado del fruto y ahora estarán pendiente del tránsito de ésta entre los viñedos y las bodegas. Se trata de un proceso de trazabilidad que garantiza que la vendimia y la elaboración del vino se ajusta al cien por cien a la normativa imperante para cualquier vino amparado por una denominación de origen.

Previsiones

El trabajo se intensificará los fines de semana, sobre todo este próximo y el del 2 y 3 de octubre, para luego ir disminuyendo y cerrar la campaña sobre el día 10 del próximo mes. Las previsiones apuntan a un volumen total de unos 4,5 millones de kilos, una cifra similar a la obtenida en el 2008.

330.000

Son los kilogramos de uva recogidos a fecha 21 de este mes por esas 28 bodegas que ya han iniciado la campaña. Por variedades, 181.000 corresponden a la tinta mencía y 92.000 a la blanca godello, dándose una importante cantidad de albariño, en concreto y hasta el momento, de 39.000 kilogramos recolectados..