Porteadores transportan cajas de uvas en la vendimia para la bodega Adega Algueira.
Foto: B. Lorenzo

Con pendientes de hasta el 80%, el trabajo es pura artesanía // Los viticultores suben y bajan las laderas con decenas de cajas al hombro TEXTO *Lorena Rodríguez de la Torre/Efe*

Vendimia en la Ribeira Sacra, oficio de riesgo

Marcada por la abundancia de monasterios y por sus bellos paisajes, la Ribeira Sacra, conocida como la Catedral de Dios, está volcada con la vendimia, ese momento en el que el trabajo de los viticultores se muestra con toda su dureza, al portar la materia prima por escarpadas laderas.

El esfuerzo en la recogida de la uva convierte a los trabajadores en unos auténticos héroes. En Europa, tan sólo el 5% de la superficie dedicada a la viticultura está catalogada como viticultura heroica, un oficio que persiste por pura perseverancia de esta gente para hacer fértil la tierra y que, en el caso de Galicia, se mantiene en el sur de Lugo y en Ourense.

¿Qué es lo que permite que tenga este sello? "Las viñas se hallan en terrenos con fuertes pendientes, desde el 30 al 80%, las vides se cultivan en terrazas, lo que hace la mecanización del trabajo prácticamente inviable", explica a Efe el presidente del Consello Regulador de la denominación de origen Ribeira Sacra, José Manuel Rodríguez. Si se valorase el resultado final en función del esfuerzo podríamos estar hablando del auténtico oro líquido de Galicia. La excepción, el sistema de carriles instalado en algunas viñas para transportar las cajas, y que deja atrás los pesados cestos y los animales de carga, como mulas y caballos. El resto del trabajo, pura artesanía. Desde las ocho de la mañana y, en algunos casos, hasta las 18:00 horas, los trabajadores no paran de subir y bajar laderas rocosas, a pleno sol, cargando decenas de cajas sobre sus hombros, un paso indispensable para elaborar después vino de primera calidad. En algunos casos, la única forma de acceder a las viñas es en barca, lo que le imprime, si cabe, algo más especial a este tipo de viticultura.

A pesar de la complicada orografía, el propietario de una de las bodegas, Régoa, situada en la subzona de Amandi, José María Prieto, asegura que el resultado merece la pena. "La calidad del vino lo compensa todo", añade desde su viñedo, cuyo acceso está limitado a todoterreno o tractor.

Rematada la recogida, la uva se prepara para fermentar, dando paso a la maceración, unos 40 días, antes de que pase definitivamente a barrica, donde el vino envejecerá cerca de dos años. En algunas bodegas, todavía se puede ver el pisado de la uva. El resultado, un cúmulo de sabores que impregnan a los caldos de esta zona aromas "más dulces y afrutados" que los de otras áreas.

Sin embargo, este oficio no es nuevo. Hace unos 2.000 años, los romanos plantaron las primeras cepas, labor que continuarían los monjes en el siglo X y que vivió sus momentos más duros en el siglo XX, con la emigración. En bodegas como Algueira, en Sober (Lugo), los recolectores explican que todavía se pueden ver restos del camino romano. Ahora, familias enteras y gente joven se afanan en recoger el producto.

A la espera de que la mayoría de bodegas comience la vendimia estos días, el presidente del Consello Regulador estima que las perspectivas son buenas. Para esta campaña, calcula que la recogida será similar a la de los últimos años, en torno a 5 millones de kilos. El resto irá destinado a consumo propio. En cuanto a los vinos, el Mencía sigue siendo mayoritario, con cerca del 93%, quedando el restante para variedades como Godello y Merenzao.

Los retos a partir de ahora, detalla Rodríguez, pasan por seguir potenciando su comercialización para que el negocio sea rentable, así como ampliar la producción a fin de recuperar esplendores de épocas pasadas.

FONDO EUROPEO DE DESENVOLVEMENTO REXIONAL
"Unha maneira de facer Europa"
UNIÓN EUROPEA
galicia
XUNTA DE GALICIA
xunta.es