

# Viticultura heroica

► En la Ribeira Sacra han visto cómo se ha materializado un sueño 25 años después

## EL PERISCOPIO

POR **LUIS A. RODRÍGUEZ**

✉ larodriguez@elprogreso.es



**H**A EMPEZADO LA FAENA. Cerca de 30 del centenar de bodegas adscritas a la denominación de origen Ribeira Sacra están ya recogiendo la uva de los bancales que cuelgan sobre los ríos Sil y Miño. Es un trabajo que tiene una importante dosis de penosidad por el gran desnivel del terreno en el que están los viñedos, de ahí que alguien haya decidido bautizar este trabajo como viticultura heroica.

El esfuerzo que se lleva a cabo para sacar el fruto hasta las cubas en las que fermentará el mosto dicen que queda impreso en el vino, así como el impresionante paisaje de los cañones por los que discurren los dos principales ríos de Galicia. Cuanto menos, los caldos de la Ribeira Sacra se promocionan, se venden, envolviéndolos en estas dos referencias, el sudor que cuesta elaborarlos y lo que los franceses denominan 'terroir', o lo que vendría a ser lo mismo, la exclusividad de un territorio.

Y llegados a este punto, pues decir que no nos ha ido mal, nada mal, porque, cuando hace 25 años un pequeño grupo de bodegueros y a la vez viticultores se decidieron a sacarle un mayor rendimiento a un vino que algún mitólogo asegura que llegó a ser bebido por los cesáres en Roma, muchos consideraron que la empresa acabaría fracasando.

Eran los pájaros de mal agüero, esos que nos encontramos en más ocasiones de las deseadas, esos que hasta disfrutaban viendo cómo mueren las nuevas empresas. Pero el caso es que se equivocaron y hoy, un cuarto de siglo después, los Ribeira Sacra son unos vinos asentados en el mercado gracias a su calidad y singularidad, que se encuentran en las cartas de los restaurantes más prestigiosos del mundo o que se sirven en cenas de gala en la capital de Estados Unidos.

No se trata de una curiosidad, no, pues

el mercado es el que regula el consumo. Si nuestros vinos no estuviesen a la altura necesaria ni serían comprados y bebidos, ni destacados por grandes entendidos a nivel internacional como Robert Parker.

Y hablando de este señor, de este gurú, hasta me atrevo a decir que habría que hacerle un homenaje, pues la proyección que le dio a nuestros caldos no tiene precio.

Fue en 2008 cuando descubrió que existía esta denominación de origen y que se hacían vinos extraordinarios a los que se le podían conceder las máximas puntuaciones.

Sus positivas críticas motivaron a muchas bodegas a buscar el equilibrio perfecto entre la tinta mecía y otras variedades pre-

Podemos decir que 25 años después del inicio de un proyecto que muchos consideraban una aventura más que arriesgada se ha hecho realidad lo soñado.

Se ha trabajado poco a poco pero intensamente y se ha conseguido la recompensa deseada. Por delante se atisba un futuro prometedor para el sector vitivinícola. No hay ni puede haber marcha atrás. Los bodegueros lo saben. Son conocedores de que hay que seguir insistiendo en la calidad y en la singularidad, no dejándose engatusar por falsos profetas, esos que apuestan fuerte por la cantidad.

En la Ribeira Sacra, la producción está estabilizada en torno a los 5 millones de kilogramos de uva, la justa y necesaria



No es un trabajo nada fácil. AEP

ferentes y así obtener unos caldos con una enorme personalidad e incopiables.

Ha sido un trabajo heroico que, nunca mejor dicho, ha dado sus frutos. Hay bodegas que venden a casi 40 euros sus botellas, existiendo compradores para ellas, lo que demuestra que el buen hacer, tanto desde el punto de vista de la calidad como desde el de la innovación, ha tenido su recompensa.

para elaborar esos caldos que engatusan a los paladares más exigentes, lo que demuestra que aquí nadie quiere oír hablar de hacer, permítanme la expresión, vino por un tubo.

Los cimientos se han solidificado y son fuertes, por lo que no hay que temer nada por el futuro de un sector tan importante para el sur lucense.

## La vecina de Carballedo atacada por un carnero en agosto fallece por las heridas sufridas

### Carballedo

**A.L. CARBALLEDO.** La vecina de Carballedo Adela Mosquera López, de 84 años de edad, quien fue atacada en el pasado mes de agosto por un carnero en la finca de su propiedad situada en el lugar de Sampayo, falleció en la madrugada de ayer a consecuencia de los golpes sufridos. La mujer se encontraba con un rebaño de ovejas cuando sufrió el ataque del macho cabrío, recibiendo numerosos golpes en todo su cuerpo, por lo que fue necesario su traslado al hospital comarcal de Monforte y luego al hospital universitario de A Coruña, donde fue ingresada en la unidad de cuidados intensivos.

A pesar de las atenciones médicas, la octogenaria no logró recuperarse de sus heridas y falleció en el centro sanitario de la ciudad herculina.

Los actos de funeral y entierro tendrán lugar hoy, a partir de las seis de la tarde, desde el velatorio de A Barrela a la iglesia parroquial de San Cristovo de Lobelle, en Carballedo.

## En el Centro do Viño se pasa hoy un documental sobre el abandono de la iglesia de A Abeleda

### Monforte

**DELEGACIÓN MONFORTE.** El Centro do Viño de Monforte ha sido el lugar elegido por el colectivo en defensa del patrimonio O Sorriso de Daniel para pasar hoy, a las siete de la tarde, un documental sobre el estado de abandono que sufre un templo románico de la Ribeira Sacra, el de San Paio, situado en A Abeleda, un municipio ourensano ubicado a escasos metros de la provincia de Lugo, a la altura de Doade.

Las asociación O Sorriso de Daniel tiene previsto celebrar a lo largo de las próximas semanas numerosas actividades en varios puntos de la Ribeira Sacra con el fin de sensibilizar a la población sobre la necesidad de mantener en buen estado de conservación, e incluso rehabilitar, aquellas edificaciones que, dijeron, «son una seña de identidad de este territorio que aspira a ser declarado por la Unesco Patrimonio de la Humanidad».

El acto que se celebrará en la tarde de hoy en el salón de actos del Centro do Viño de Monforte está abierto al público en general y es totalmente gratuito.

## Multar a los ciclistas que vayan por calles peatonales

A muchos vecinos de Monforte no les ha gustado la decisión del alcalde, José Tomé, de multar a aquellos que circulen en bicicleta por las calles peatonales. Se trata de un asunto profusamente comentado estos días en las redes sociales, donde se quejan de que en otras ciudades, como Santiago, se estudia permitir que la gente pueda ir en bici por las vías exclusivas para los peatones.

Lógicamente, ir en bicicleta a paso de persona no causaría molestia alguna, pero el problema, constatable, es que no pocos pasan a toda velocidad por las calles peatonales e incluso por las aceras, de ahí que otro grupo de monfortinos haya recogido firmas para exigir que se controlen estos hechos que podríamos decir que son aislados, pues en la ciudad del Cabe, a pesar de prestarse para el uso de la bici al ser una urbe totalmente llana, son muy pocos los que utilizan este medio de locomoción respetuoso con el medio ambiente y a la vez barato, aunque de un tiempo a esta parte parece que ha repuntado.

## La crisis sigue ahí, con 450 familias necesitadas

Dice el presidente del Gobierno central, el señor Mariano Rajoy, que estamos saliendo de la crisis económica. Puede que sí, pero cuando sabemos que Cáritas y el Banco de Alimentos atienden las necesidades alimentarias de 450 familias parece que la crisis sigue enquistada en esta zona. Se trata de una cifra realmente escandalosa, pues podríamos estar hablando de unas 1.200 personas, a las que también ayuda la Cruz Roja pagándoles el recibo de la luz o el alquiler de sus viviendas.

Las cosas siguen mal, por lo que la solidaridad sigue siendo del todo necesaria. Los vecinos de esta zona sur han demostrado con hechos que están al lado de los necesitados, que no se olvidan de ellos, pero no está mal recordar de vez en cuando estos números, decir que hay 450 familias sin recursos, para no creer que todo se ha solucionado, que ya no hay convecinos que lo están pasando mal. Por desgracia existen, de ahí que debamos seguir atentos y echarles una mano.