

# O val na boca e o viño **no mundo**

**DEPUTACIÓN E EOI.** LAR DE RICOBABO, ADEGA AMPARADA POLO CONSELLO REGULADOR DA DOP DA RIBEIRA SACRA, PARTICIPOU NO PROGRAMA DINAMÍZATE PARA MELLORAR A XESTIÓN COMERCIAL. POR: N.N. FOTOS: TOÑO PARGA

O Lar de Ricobabo é a casa do viño, unha adega cuxo obxectivo é consolidarse sen perder a calidade dos seus caldos. Amparada dende os comezos, hai apenas dous anos, polo Consello Regulador da Denominación de Orixe da Ribeira Sacra —na subzona de Quiroga-Bibeí—, hoxe a súa produción sitúase preto dos 22.000 litros de viño. «Queremos chegar aos 40.000, pero non pasar desa cantidade, nin crecer por crecer», comenta Julio Quiroga Zalauz, o propietario.

O que si queren os cinco socios que conforman a adega é manter e incrementar a calidade. Por iso procuraron a certificación de agricultura ecolóxica para as 3,5 hectáreas de pequenas parcelas que alugaron cun contrato a 20 ou 25 anos, e que están rehabilitando. O resto das uvas proveñen de viticultores da zona, cos que teñen un convenio.

«A idea motor de Lar de Ricobabo é aproveitar o potencial da uva do Val de Quiroga e San Clodio», comenta. Para iso, Lar de Ricobabo saíu ao mercado cun tinto a base de mencia, pero con outras uvas da zona como merenzao, brancellao, garnacha, tempranillo e mouratón. Tamén, o branco, con base de godello, contén treixadura albariño e dona branca. Toda a produción de Lar de Ricobabo está supervisada polo recoñecido enólogo Luis Buitrón, o que é unha mostra máis da procura da excelencia desta adega.

O respecto ao medio ambiente tamén é un dos seus principais motores da empresa, que utiliza técnicas de viticultura sostible na produción. «Ademais de seguir as prácticas da agricultura ecolóxica, na adega utilizamos enerxías renovables, como caldeiras de biomasa, enerxía solar térmica e iluminación con led», explica Julio Quiroga.

**DINAMÍZ@TE.** Julio Quiroga foi un dos 300 autónomos e micropemes da provincia que recibiron asesoramento dentro do programa Dinamíz@te, organizado pola Deputación de Lugo en colaboración coa Escola de Organización Industrial (EOI) e financiado nun 80 por cento polo Fondo Europeo de Desenvolvemento Rexional (FEDER).

A través de este programa, deseñado especialmente para di-



Julio Quiroga Zalauz, propietario da adega Lar de Ricobabo.

## A adega utiliza prácticas de agricultura ecolóxica no cultivo das vides

## A empresa serviráse do programa Dinamíz@te para crear a súa páxina web

namizar o tecido empresarial da provincia, está recibindo asesoramento en xestión comercial e implantación de novas tecnoloxías e marketing dixital.

«Dende o principio, o noso obxectivo foi a apertura a mercados extranxeiros», comenta Quiroga. O asesoramento deste programa, servírlle, por tanto, para determinar novas liñas de actuación na xestión de mercados e clientes. Por exemplo, novas áreas xeográficas e canles de venda, así como distintos métodos de captación e fidelización de clientes e ferramentas para a promoción on line.

O programa Dinamíz@te tamén ofrece aos participantes un módulo especial que versa sobre distintas accións encamiñadas a mellorar o

marketing dixital. «Para nós é moi importante todo o asesoramento que poidamos recibir, e valoramos de forma moi positiva esta iniciativa que nos está impulsando a crear a páxina web e dinamizar as redes sociais», engade Quiroga. De feito, esta iniciativa ofrece á empresa unha avaliación das páxinas, dende o deseño á usabilidade ou navegabilidade.

Outro dos obxectivos futuros de Lar de Ricobabo é explotar o potencial turístico da viticultura na Ribeira Sacra. «O turismo é unha das liñas que queremos desenvolver nun futuro. O noso obxectivo a medio prazo é preparar unha sala de catas, así como tamén organizar visitas á adega», engade este empresario lucense.

### LAR DE RICOBABO

#### DATOS DA EMPRESA

**Enderezo** ▶ Parque empresarial de Quiroga, parcela B-2 CP: 27320 Quiroga (Lugo).

**Teléfono** ▶ 690 951 032.

**Persoa de contacto** ▶ Julio Quiroga Zarauza.

**Correo electrónico** ▶ lardericobabo@gmail.com.

**Localización** ▶ Subzona de Quiroga-Bibeí.

**Superficie** ▶ 3,5 hectáreas.

**Produción** ▶ 22.000 litros.

**Varietades de uva** ▶ Mencia, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caño, Garnacha, Treixadura, Godello.

**Marcas comerciais** ▶ Lar de Ricobabo.

**Inicio de actividade** ▶ 2013.



DEPUTACIÓN DE LUGO



GOBIERNO DE ESPAÑA  
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y TURISMO



Escuela de organización industrial

Proxecto Dinamíz@te, organizado pola Deputación de Lugo en colaboración coa Escola de Organización Industrial e cofinanciado nun 80% polo Fondo Europeo de Desenvolvemento Rexional

COFINANCIADO POR:



FEDER

FONDO EUROPEO DE DESENVOLVEMENTO REXIONAL

«Unha maneira de facer Europa»