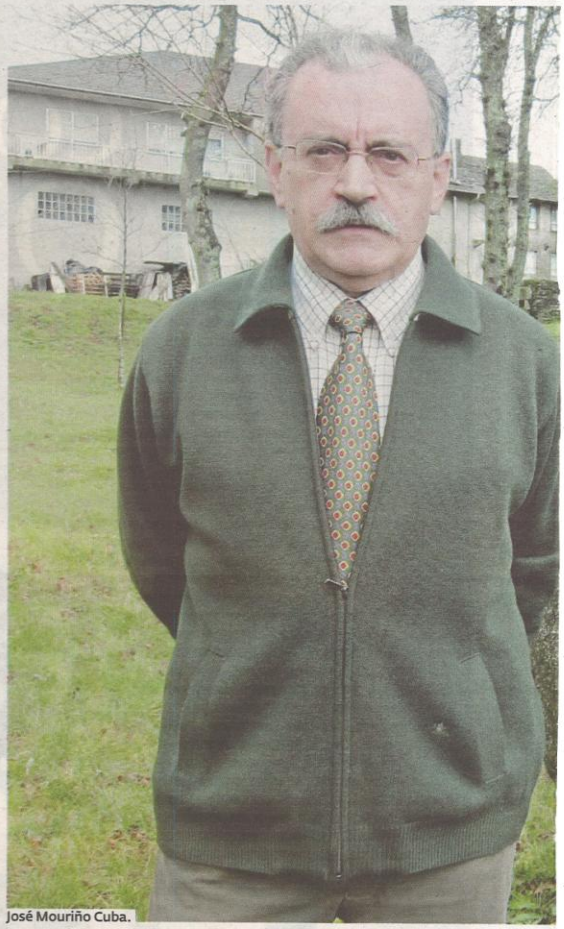
JOSÉ MOURIÑO CUBA PROMOTOR DE DENOMINACIONES DE ORIGEN

Uno de los promotores de las denominaciones de origen que existen en Lugo fue José Mouriño Cuba, jubilado hace dos años de su puesto de jefe provincial de Industrialización e Promoción Agroalimentaria. Él y su equipo se empeñaron en crear las bases de la Ribeira Sacra.

«La Ribeira Sacra tiene que aprovechar su gastronomía»



José Mouriño Cuba.

POR: **JAVIER QUIROGA**
FOTO: **CRISTINA PÉREZ**

LA CABEZA de José Mouriño Cuba (Lousada, Xermade, 1948) es realmente de esas que no paran. A pesar de llevar dos años jubilado, planifica ideas y proyectos para que en el campo se obtengan beneficios. Entre las denominaciones de origen que puso en marcha con ayuda de su equipo, figura la de los vinos de la Ribeira Sacra, pero opina que todavía queda camino por andar. Alude a la gastronomía porque entiende que es algo que el turismo valora cada vez más. Parte de la base de que es un potencial más de la comarca. Por su labor de difusión de la Ribeira Sacra recibe hoy el XIII Premio Moncho do Pío, de la bodega chantadina Terras Bendaña.

¿Cómo se fundó la denominación Ribeira Sacra?

En 1988 me hice cargo de la jefatura de Industria y Comercialización Agraria de Lugo, que después pasó a recibir otras denominaciones, y acabé como jefe de Industrialización e Promoción Agroalimentaria. Venía de trabajar en Ourense y entre mis viajes por la zona, ya en 1974, descubrí la riqueza de la Ribeira Sacra. Fue entonces cuando, tras ver bancales sin producción, el paisaje y los monumentos, nos echamos hacia adelante para crear una Denominación de Origen e incluso pensar que debería ser una zona de Patrimonio Mundial, candidatura que ahora está en marcha. Sobre ese tema también hay que tener sentido común y ver lo que realmente pasa a ser protegido.

¿Cuáles fueron los pasos?

Se trataba de conseguir un nuevo producto y una nueva filosofía. Para eso contactamos en el entorno con productores que estuviesen de acuerdo con la idea y poco a poco transformar el concepto. Las cosas no salen adelante por rutina. Siempre se necesitan personas que catalicen el sector y superen todos los obstáculos. Ese fue el punto de partida y tuvimos suerte porque se contagió la ilusión entre la mayoría de los bodegueros. La gente creyó en nosotros porque siempre estuvimos ahí.

Pero llega un momento en que el paternalismo hay que dejarlo de lado. ¿No le parece?

De acuerdo, y así lo hicimos, porque de lo contrario podría hundirse todo. Pero siguiendo con los pasos dados, en los 42 años que trabajé, nunca me encontré con gente que aceptase los proyectos de cambio a la primera. Siempre hubo que convencer y aguantar chorreos de todo tipo.

¿Hay que tener las cosas muy claras y más que paciencia y constancia para trabajar así?

Por supuesto. Nuestra labor era la de misioneros. Era ir a la raíz y aplicar el sistema de trabajo distribuyéndolo en mosaico. En primer lugar, después de tener una idea, se comentaba y se convencía a la gente a través de las personas que más predisposición tenían. Así, se tejía una red. Después se alcanzaba el momento en que, vistos los primeros cambios, se deja de un lado el paternalismo, pero siempre vigilantes.

Un proceso difícil y costoso.

Teníamos el dinero justo. Para iniciar la puesta en marcha de la denominación del queso de San Simón empleamos 20 millones de pesetas y en la Ribeira Sacra, unos 120. Son unas cifras muy bajas para todo lo que se hizo. Se aprovechó al máximo el dinero.

Habría momentos buenos y otros muy malos.

Hubo de todo porque nada es fácil de cambiar en el mundo agropecuario. Si hubiese sido sencillo

Análisis

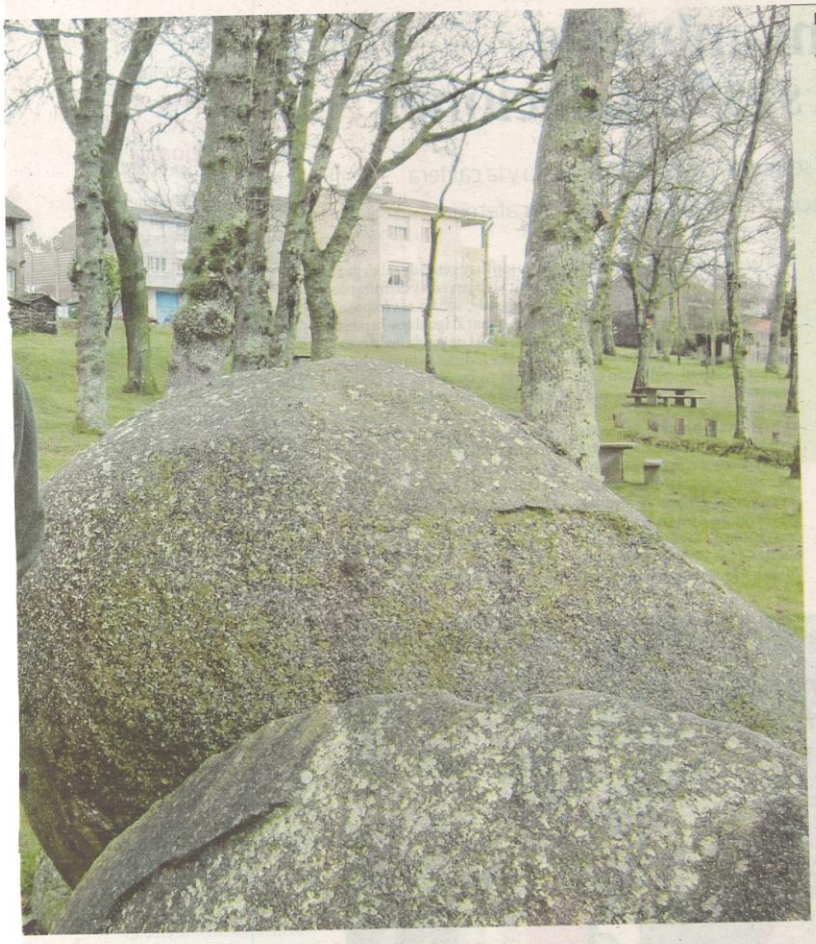
> Conseguimos la denominación porque hubo un grupo de gente que conectó con el resto de bodegueros»

O TEU CENTRO DE ENSINO EN MOFORTE

[a] pinguela IES

E.S.O.
ENSINANZA SECUNDARIA OBRIGATORIA
BACHARELATOS
- CIENCIAS E TECNOLOXÍA
- HUMANIDADES E CIENCIAS SOCIAIS
FP BÁSICA
CICLOS FORMATIVOS
ADMINISTRATIVO, INFORMÁTICA, IMAXE PERSOAL
PROGRAMAS ERASMUS +
FCT e prácticas en empresas de Inglaterra, Irlanda, Italia e Francia
CONTRATO PROGRAMA:
- REFORZO EN HORARIO EXTRAESCOLAR
- ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES
- OBRADOIROS DE ARTESANÍA EN FIN DE SEMANA
- GRUPO DE TEATRO
- MELLORA PARA A EXCELENCIA ACADÉMICA
INTERCAMBIOS CON FRANCIA E ITALIA

CALIDADE CERTIFICADA



ya estaría hecho antes de 1988, cuando se empezó a trabajar en la Ribeira Sacra. La gente se convenció y empezó a hacer vinos de mejor calidad. Ahí estaba la clave, porque en cantidad no se puede competir con otras zonas y todavía hay que dar más pasos. Hay que adaptarse a lo que pide el consumidor, que hoy es el que manda en el sector. Antes se vendía el vino que hubiese, después lo hacían los distribuidores, pero ahora los consumidores exigen esta u otra calidad y no aceptan cualquier marca porque hay más cultura vinícola. En aquellos tiempos ayudaron mucho las ferias. Se montaron para vender el vino, pero también sirvieron para afianzar el sector y darlo a conocer. Animaban a los vitivinicultores a hacer vinos mejores, pero había que ir a por la Denominación de Origen. Lo malo era que el 95 por ciento de la gente no sabía lo que era. Al final se hizo todo el proceso, primero como Vinos de la Tierra, y ahora nos encontramos con grandes bodegas y otras de carácter familiar. Estas son muy importantes en la ribera, porque en torno a ellas se estrechan los lazos entre varios de sus integrantes e incluso con los amigos.

¿Fue entonces cuando se dio el salto definitivo?

En 1988 conseguimos el calificativo de Vinos de la Tierra y, en 1996, la Denominación de Origen.

¿Misión cumplida?

No. Nunca se puede dar nada por terminado en este mundo porque cada cierto tiempo hay cambios y también quedan muchas cosas por hacer. Hay que seguir subiendo el listón de la calidad de los vinos y ocuparse también de otras cuestiones para consolidar el enoturismo, que es el futuro de la Ribeira Sacra.

¿Cuáles son los temas pendientes?

Cuando una persona acude a ver una zona, por distintos reclamos, entre ellos, uno de los que más se tiene en cuenta es la comida. El 80 por ciento de la gente piensa en degustar la gastronomía del área que visite. En la Ribeira Sacra hay que avanzar mucho en la gastronomía. Soy miembro de la Academia Galega de Gastronomía y, por ejemplo, estamos trabajando ahora con el Consejo Regulador de Agricultura Ecológica (Craega), que también lo creamos en Monforte al tiempo que la Denominación de Origen, en promover el consumo de cabrito ecológico. En la Ribeira Sacra se puede poner en valor todo tipo de carnes y que los restauradores sean conscientes de que deben eliminar malos hábitos y mejorar su atención. Es imprescindible para el turismo.

Proyectos

> Además de potenciar la comida tradicional también hay que ocuparse de tener las bodegas en buenas condiciones»

En corto

«Escribo varios libros a la vez y uno de ellos es de la comarca»

Está jubilado desde hace dos años, pero trabaja en el campo a partir de distintos frentes.

Siempre estoy pendiente de cómo van las cosas en las denominaciones y, al pertenecer a la Academia Galega de Gastronomía, estoy empeñado en sacar adelante varios proyectos, como la expansión de la producción y consumo de cabrito ecológico. También dedico mi tiempo a escribir varios libros. No solo uno, porque de esta forma, cuando me canso de trabajar en este o en el otro, cambio para un tercero. Entre ellos tengo uno sobre la Ribeira Sacra.

¿Qué leeremos?

Hace unos años hice uno denominado 'Raiolas da Ribeira Sacra', que casi eran poemas, pero este nuevo será un relato de todo el proyecto de la denominación. La razón de que lo haga es la de dejar constancia de la realidad. Hay nuevas generaciones que desconocen cómo surgió.

¿Cómo ve el sector?.

Los cosecheros trabajan bien y las ventas son buenas. Falta trabajar el tema gastronómico y también mejorar las bodegas. Eso es importante porque los turistas quieren ver dónde se guardan los vinos. Ven los viñedos y también quieren ir a las bodegas.

CONCELLO DE BÓVEDA
Descubre a beleza do noso Concello
Non te arrepentirás
BOVEDA