EMPRESAS PARTICIPANTES EN EL PROGRAMA DINAMÍZ@TE

JOSÉ MANUEL RODRÍGUEZ PROPIETARIO DA ADEGA DÉCIMA

«O futuro do viñedo na Ribeira Sacra segue a estar nos viños de mencía»

Rodríguez aposta por manter a identidade da denominación e polos plans da Deputación

LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA VOZ

José Manuel Rodríguez preside o consello regulador de Ribeira Sacra dende o ano 1996, cando lle foi concedida a denominación de orixe a esta comarca vitícola. Xa pilotara os pasos previos, baixo a indicación de Viños da Terra. «Tiñamos a conciencia de que había que dar un paso adiante para manter o viñedo», rememora. Aínda que con outras miras, a efervescencia dos comezos mantense. Pequenas adegas como a de José Manuel Rodríguez tratan de ampliar mercados nun mundo cada vez máis globalizado. O programada Dinamiz@te, da Deputación e da Escola de Organización Industrial (EOI) é a ferramenta da que bota man para asomarse á exportación coa súa marca, Décima.

José Manuel Rodríguez preside o consello regulador da denominación de orixe Ribeira Sacra dende a súa posta en marcha. ALBERTO LÓPEZ

—¿Como foron os primeiros pasos da súa adega?
—Na nosa casa sempre se vendera viño. Daquela tiñamos media hectárea repartida en dúas viñas. Eu nin bebía viño. Axudaba na viña como na sega ou nas patacas. O falecemento do meu pai fixo que me inclinase máis pola viticultura, que xa era unha actividade que xeraba cartos.

—Iniciouse como adegueiro a comezos dos oitenta, ¿como era a venta de viño daquela?
—Había clientes fixos, sobre todo restaurantes. Xente que nos coñecía e que viña á adega. Moitos levaban o viño en barricas de cen litros, que eran máis manexables. Coa feira de Amandi, empezouse a embotellar. A feira deulle un pulo moi grande á xente que xa tiña certo mercado, ampliou moito a clientela.

—¿Tan importante foi?
—No ano 1988, os colleiteiros vendíamos a botella de viño a 125 pesetas na feira. Pero había unha adega, que era a Rectoral, que cobraba o dobre. Pouco faltou para que houbese unha sentada de protesta [risas]. Pero máis aló dese cabreo, a xente reparou en que o viño podería ser aínda máis rendible. Empezáronse a abrir pistas a e recuperar viñas que estaban a monte. Hai fotos daquela época na que se ve como ata a ribeira de Doade estaba moi abandonada. A raíz da feira, cada vez eran máis os restaurantes que compraban viño para presumir de que tiñan Amandi.

> «Hai quince anos ninguén crería que ía haber vinte adegas vendendo nos Estados Unidos»

—¿E no resto da Ribeira Sacra?
—Falo da Feira de Amandi porque é a que mellor coñezo. Nela participei como adegueiro e tamén fun membro da organización en varias edicións. Todas as feiras foron un paso adiante no seu momento. Pasou o mesmo en Chantada, Quiroga ou Vilachá.

A posta en marcha de denominación non foi un proceso fácil. Aos colleiteiros das zonas onde mellor se pagaba o viño non lles facía graza compartir a nova etiqueta con outras zonas con menor valoración. Rodríguez di que tampouco as administracións se tomaban moi en serio aquel esforzo. «Pasado un tempo, quizá foi bo que tivésemos que facer nós todas as etapas», sinala.

—¿Fixeron máis forte á denominación os atrancos?
—Con diferenzas de criterio, houbo un grupo de xente que traballamos para que isto fose o que é. O horizonte era común e penso que o feito de que tivésemos que facer o camiño en solitario contribuíu á fortaleza da denominación de orixe. Hoxe a Ribeira Sacra é un destino turístico, unha posibilidade de vida para moita xente. As cousas cambiaron para ben polo traballo que se fixo no sector do viño.

—¿Como ve o futuro dunha viticultura tan difícil como a da Ribeira Sacra?
—A clave está na rendibilidade. Non se trata de producir máis quilos ou máis litros, senón de manter uns prezos que fagan rendible o traballo. Hoxe Ribeira Sacra é unha denominación recoñecida. Toca é seguir traballando para chegar a máis xente. Canta máis xente probe os viños, máis garantías de futuro temos.

—¿Habería que explorar novos tipos de viño?
—O futuro da denominación está no que poderíamos chamar «viño do común». A estrutura produtiva non se mantén con dez hectáreas que se destinen a elaboracións especiais. Son importantes, que dúbida cabe. Pero fronte a elas hai miles de hectáreas que producen viños do ano. Ribeira Sacra ten que ser identificable, como Rioja ou Sauternes. A nosa identidade son os tintos de mencía. A partir de aí se poden facer outras experiencias que axuden a dar a coñecer a zona.

—¿En que sirve de axuda á adega o programa Dinamiz@te?
—É importante que un organismo como a Deputación de Lugo lle facilite ás adegas mecanismos de penetración noutros mercados. Hai que facer cousas novas e adaptarse á realidade porque o mundo cambia a gran velocidade e temos que adaptarnos a eses cambios. Parado nunca avanzas. Hoxe hai que asomarse ás novas tecnoloxías, coñecer as posibilidades que ofrecen outros mercados. Se alguén di hai 15 anos que os importadores de Estados Unidos ían vir á Ribeira Sacra, quizá o tomasen por tolo. Hoxe hai 20 adegas que venden alí.

DEPUTACIÓN DE LUGO
GOBIERNO DE ESPAÑA · MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y TURISMO · EOI Escuela de organización industrial · FEDER Fondo Europeo de Desarrollo Regional
"Una manera de hacer Europa"
Proxecto Dinamíz@te, organizado pola Deputación de Lugo en colaboración coa Escola de Organización Industrial e cofinanciado nun 80% polo Fondo Europeo de Desarrollo Rexional (FEDER)

¿A qué huele la Ribeira Sacra?

Dos biólogas monfortinas buscan fondos para un proyecto que trata de sintetizar en un perfume la esencia del paisaje que rodea a los viñedos

LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA VOZ

¿Cuál es el aroma característico de la Ribeira Sacra? No parece una pregunta de fácil respuesta, pero dos investigadoras monfortinas están decididas a dársela. Incluso esbozaron un proyecto para sintetizar en una fragancia la singularidad del paisaje de este territorio. Fue finalista en el primer concurso de ideas Semente de Monforte, que se puso en marcha el pasado año con el patrocinio de un grupo de empresas gallegas. De todas las propuestas que fueron presentadas, es la única cuya ejecución tiene sentido exclusivamente en el ámbito de la Ribeira Sacra. Sus promotoras siguen en busca de financiación,

El proyecto se denomina *Recendo dunha terra milenaria* y es una idea de las biólogas Sol Zamuz e Iria Rodríguez. Ambas tienen un amplio currículo como investigadoras de compuestos aromáticos de algunas las principales variedades de vid de Galicia. Lo que plantean ahora es una prospección de material vegetal para elegir «os aceites esenciais, compostos fenólicos e aromas que definan o que temos dado en chamar o 'recendo da Ribeira Sacra'». Simultáneamente, se procedería a la búsqueda y análisis «dos compostos que, polas súas propiedades químicas, poidan aportar características saudábeis aos produtos agroalimentarios da Ribeira Sacra».

Algunos de los centros de investigación con los que colaboraron los últimos años las autores del proyecto les brindaron respaldo técnico para su realización. Es el caso de los grupos de bioquímica de la vid de la Misión Biológica de Galicia, de química analítica y tecnología alimentaria y ambiental de la Universidad de Vigo, y de cromatografía y quimiometría del Instituto de Investigación y Análisis Alimentario de la Universidad de Santiago.

Vegetación mediterránea

El punto de partida de la búsqueda del perfume de la Ribeira Sacra esta bien definido. La zona dispone de un microclima particular, caracterizado por la influencia mediterránea en la zonas de viñedo, que se traduce en una vegetación diferenciada. La complejidad del proyecto radica

> La idea es definir una esencia para perfumería que sea de interés en aceites y licores

en definir ese perfume. «Saber a que ule a Ribeira Sacra», dice Sol Zamuz. «Coñecida a composición desde recendo abordaríase a elaboración de esencias, perfumes, xabóns, cremas de beleza, candeas... Pero tamén mostos, licores, aceites e conservas que terían as características definitorias da Ribeira Sacra», explica.

La existencia de compuestos «de probados efectos terapéuticas» como el resveratrol, muy presente en los vinos de mencía, plantea a juicio de estas investigadores importantes posibilidades comerciales para ese tipo de productos.

De momento, el proyecto ha despertado el interés del consejo regulador de la denominación de origen Ribeira Sacra y de algunas empresas tanto de la zona como foráneas. Entre ellas estarían Caurelor, con sede en Quiroga, dedicada a la elaboración de mermeladas y conservas, y la firma catalana Ravetllat-Aromatics, especializada en la elaboración y comercialización de perfumes.

La diversidad botánica imprime aromas diferenciados al vino. A. LÓPEZ

Una ecopatrulla recogerá envases de vidrio en la Feira do Viño de Amandi

MONFORTE / LA VOZ

El Ayuntamiento de Sober aceptó una propuesta que le presentaron las empresa Ecovidrio y Recikla2 Lugo para la puesta en marcha de un proyecto pionero en la recogida de vidrio durante la próxima edición de la Feira do Viño de Amandi, que tendrá lugar los días 28 y 29 de marzo. La iniciativa persigue asesorar al público, de una forma lúdica, sobre la importancia del reciclaje. Particularmente de las botellas que se consuman y las copas que se empleen durante la muestra vitícola.

La iniciativa lleva por nombre *De festa con Mr. Iglú* y tiene como objetivo incidir en que las copas y vasos no se depositen en los recipientes de recogida de residuos de color verde. Habrá una ecopatrulla que se encargará precisamente de retirar los recipientes de vidrio que no tengan utilidad de los puestos de las bodegas participantes.

Carpa con obsequios

Los días de celebración de la feria se instalará una carpa en la que se dará información a las personas que lo deseen, que serán obsequiadas con tapones de vino estanco y sacacorchos. La mascota hinchable Mr. Iglú también desfilará por la feria para que los niños puedan hacerse fotos con ellas. Esta iniciativa se repetirá con posterioridad en las ferias del vino de Quiroga y Pantón.

A Pobra se moviliza mañana de nuevo para pedir más médicos

MONFORTE / LA VOZ

El BNG convocó para mañana miércoles una nueva protesta en A Pobra do Brollón para denuncian «os recortes e o deterioro» de los servicios sanitarios en este municipio. La manifestación saldrá a las doce del mediodía del centro de día, para rematar delante del centro de salud. Es la segunda movilización, en el plazo de cinco meses, por la supresión de consultas por parte del Sergas. Las gestiones realizadas hasta la fecha por el alcalde, José Luis Maceda, solo sirvieron para que las bajas se cubran con desplazamientos semanales de médicos de Lugo.

«Nos últimos tres anos os veciños da Pobra viron como o seu centro de saúde de referencia pasaba de contar con tres médicos a tan solo un», dice el regidor. El equipo de gobierno municipal, en manos del BNG, confía en que se repita el éxito de la anterior movilización. A través de la presión vecinal, quiere que el Sergas ponga fin una situación que consideran «inaceptable». «Os veciños da Pobra só seguimos reclamando o que é xusto, una atención sanitaria axeitada, xa que consideramos que a saúde é o primeiro e non se pode xogar con iso nin recortar nese eido», señala Maceda.

Dos plazas menos

Los problemas en el centro de salud se iniciaron en junio del 2011, con la supresión de una de las tres consultas médicas. El pasado mes de agosto el número de facultativos con plaza en el centro se redujo a un solo doctor. Los diferentes pronunciamientos de la corporación municipal y del pleno de la Diputación de Lugo, en los que el PP optó por la abstención, no sirvieron para dar una solución satisfactoria al problema. Tampoco sirvieron de mucho las 364 firmas recogidas entre los vecinos, y entregadas posteriormente al Valedor do Pobo, para que se cubra la plaza de ese segundo médico.

El recurso al Valedor se produjo después de que la dirección provincial del Sergas descartase esa posibilidad en una reunión con el alcalde por cuestiones «económicas».

Población envejecida

«Este recorte nun servizo fundamental para a vida das persoas provoca unha desatención sanitaria que obriga a moitos veciños a agradar unha semana ou máis para ser atendido polo médico de cabeceira», afirma el alcalde. Según denuncia, se trata de una situación especialmente grave en un municipio de población muy dispersa y con uno de los índices de envejecimiento más altos de Galicia.

EL CONFLICTO EN FECHAS

Junio del 2011
El Sergas suprime la tercera consulta médica del centro de salud de A Pobra do Brollón
Diciembre del 2011
La Consellería de Sanidade recibe firmas recogidas entre los vecinos en protesta por la supresión de la plaza
Agosto del 2014
La baja de uno de los médicos deja al centro de salud con un solo facultativo. El Sergas opta por reforzar el servicio con el desplazamiento de un médico de Lugo un día a la semana
Noviembre del 2014
Centenares de vecinos se manifiestan en la capitalidad del municipio para reclamar más médicos
Enero del 2015
El PP anuncia que el Sergas decidió enviar al médico de refuerzo dos días a la semana en vez de uno