

Ribeira Sacra recupera el pulso tras dos vendimias a la baja

La cosecha dejará más de cinco millones de kilos en las bodegas

LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA VOZ

Tras dos cosechas por debajo de esa producción, Ribeira Sacra superará este año los cinco millones de kilos de uva. A estas alturas se recogieron cerca de tres millones y medio de kilos, y bodegas grandes como Rectoral de Amandi, Ponte da Boga o Santa María de Nogueira están todavía a medio gas. En el caso de Rectoral, no se llegó ni a la mitad de los dos millones de kilos que se marcó como tope para la presente campaña.

Desde su puesta en marcha como denominación de origen, Ribeira Sacra solo superó la producción de cinco millones de kilos en seis ocasiones. El techo está en la vendimia del 2011, cuando se alcanzaron los siete millones. Aquel «exceso» no solo redujo la demanda de uva en las cosechas siguientes, sino que acabó de una vez por todas con las guerras de precios entre las bodegas.

«As adegas xa non andan unhas detrás das outras para sacarse provedores. Cédense a uva entre elas se algunha ten necesidade dela. Iso hai cinco anos era impensable», señala un productor. La estabilidad se trasladó

CIFRAS

De 1 a 1,10 euros

Precio medio de la mencia
El godello, uva blanca de mayor producción, se paga a una media de 1,30.

también a los precios de la uva, que se mantienen en una línea similar a la de las últimas campañas. Rectoral paga a 1,20 euros el kilo en Amandi, pero ese precio se reduce en otras subzonas de la denominación de origen. En algunos viñedos de Pantón o Quiroga puede situarse por debajo del euro.

Mayor rendimiento

No parece, sin embargo, que las zonas donde le cuesta madurar más a la uva vayan a tener este año problemas por los precios. Los pronósticos meteorológicos indican que el buen tiempo se mantendrá hasta primeros de octubre, lo que permitirá escalar la vendimia en función del grado que alcancen las viñas. «Ahora es cuando esta entrando mejor la uva en muchas zonas, madura y con más rendimiento en mosto por las últimas lluvias», señala un enólogo.



Vendimia en el paraje de Seoane, en la ribera de Doade. ROI FERNÁNDEZ

La variedad mencia acapara el 80% del total

Ocho de cara diez kilos que se vendimian en la Ribeira Sacra son de mencia. Según datos divulgados por el consejo regulador, de los 3.405.000 kilos recogidos hasta la fecha 2.743.000 corresponden a esa variedad. Otras uvas tintas de cultivo tradicional, como brancellao, merenzao, sousón y caíño, no llegan en conjunto a la mitad de la garnacha recolectada. Suman en total poco más que el tempranillo que entró por ahora en las bodegas de la denominación de origen. Tras la mencia, la variedad blanca godello es la de mayor producción, con una estimación provisional de 242.252 kilos.

ÚLTIMOS DATOS

Variedades	Kilos
Tintas	
Mencia	2.743.760
Garnacha	177.609
Tempranillo	63.708
Merenzao	37.160
Brancellao	21.058
Sousón	11.168
Caíño	5.258
Blancas	
Godello	242.252
Albariño	51.529
Teixadura	36.198
Dona Branca	6.583
Torrontés	3.198
Loureira	839
Total	3.405.653

Datos a fecha 23 de septiembre

REDES SOCIAIS A OUTRA CARA DA VENDIMA

Viticultura heroica, descarga de caixas meteórica

Catro vendimadores de Amandi meten nunha adega máis dunha tonelada de uva en menos dun minuto a base de forza e coordinación. O seu vídeo triunfa no Facebook

CARLOS CORTÉS
MONFORTE

As empinadas ladeiras da Ribeira Sacra supoñen todo un reto para o traballo nos viñedos, que neste espazo entre o Sil e o Miño require un esforzo físico moi superior ao habitual noutras zonas produtoras de viño. Quizais contaxiados polo espírito da viticultura heroica, un grupo de xornaleiros contratados nesta vendimia pola adega Rectoral de Amandi perfeccionou un método de descarga espectacularmente rápido e coordinado. E, claro, gravárono en vídeo. Nas imaxes, que circulan con profusión desde o mércores no Facebook, vese como un grupo de catro persoas baleira caixas de uvas a toda velocidade na tolva de entrada na adega. Nos 43 segundos que dura o vídeo descargan nada menos que 57 caixas carga-



Imaxe do vídeo que foi gravado o mércores na Rectoral de Amandi e que circula con profusión desde ese día polas redes sociais

da cada unha con entre vinte e vinte e dous quilos de uva. É dicir, bastante máis dunha tonelada en menos dun minuto.

Os catro xornaleiros que aparecen no vídeo son Pablo García, Humberto Loureiro, Iván González e Francisco González. Contratados por Rectoral de Amandi como traballadores eventuais para o tempo da vendimia, cobran noventa euros por día. Fan xornadas de nove horas e teñen co-

meda dispoñible na propia adega. «A verdade é que está ben pagado —di Pablo García—, pero tamén o sacas do corpo, chegas a casa rebentado».

Forma física

Desde logo, o ritmo de descarga que se ve na gravación non é o habitual. Eles admiten que lle deron esa velocidade para o vídeo, pero tamén aseguran que nos momentos de máis activi-

dade traballan de continuo a un nivel moi alto, só un pouco menos acelerado que o que se ve nas imaxes. Esa eficiencia conséguese con forza física, pero tamén con tino e experiencia.

«O primeiro día custa coller o punto e vas mirando como traballan os outros, pero despois a base de ritmo vaise facendo», conta Pablo García, que é bombeiro profesional no parque contraincendios de Monforte. Polo seu traballo, sobrenténdese que está en boa forma física. «E os outros? «A maioría —conta el— están afeitos a traballar no campo, e iso nótese». Para que os catro que descargan as caixas poidan ir tan rápido, outra persoa ten que retirar as caixas que van quedando baleiras e unha ou dúas máis fai con elas «paquetes» de catro de base por catro ou cinco de alto.

Rectoral de Amandi é, con moita diferenza, a adega máis

grande da Ribeira Sacra. Radicada en Amandi, a parroquia vinícola por excelencia do concello de Sober, ela soa produce ao redor do 40% do viño que se comercializa cada ano co selo desta denominación de orixe. Nesta vendimia estreou un novo sistema de entrada de uva que simplifica o proceso. Só descarga manualmente na tolva, como se ve no vídeo, a uva que chega directamente das viñas propietarias da adega. As que lle venden viticultores externos entran mediante un pequeno vehículo eléctrico que facilita o traballo.

Os xornaleiros contratados este ano por Rectoral de Amandi seguirán traballando probablemente ata mediados da semana que vén, aínda que a data exacta do remate da vendimia aínda non se sabe. O que si é seguro é que despois lles vai tocar aturar as maniotas.