

## Tiempo de cosecha en Sober



# Vendimia heroica en el cañón del Sil

«OJO, QUE SI SE NOS CAE EL BALÓN, SE ACABÓ EL PARTIDO». EL VENDIMIADOR TIENE SENTIDO DEL HUMOR, PERO LA RIBEIRA DE DOADE (SOBER) NO ES UNA BROMA: 70% DE DESNIVEL. «CUIDADO» ES LA PALABRA QUE MÁS REPITEN LOS RECOLECTORES MIENTRAS, UN AÑO MÁS, ATALAYAN EL ESPECTÁCULO DE LA VENDIMIA HEROICA EN LA RIBEIRA SACRA, SOBRE EL CAÑÓN DEL SIL.



**EN FEMENINO.** Las venezolanas Roxana López (de rojo) y Ana Núñez cargan una caja de mencia en la ladera de Meixemán. Permanecerán en la Ribeira Sacra mientras dure la vendimia.

Textos **Alfonso Andrade**

Fotos **Marcos Míguez**

La parcela de Ladredo, de la bodega Guímaro, se desploma hacia el río a lo largo de cien metros, por una pendiente del 70 %. Por los bancales en que se asientan las viñas trepan y se descuelgan una decena de vendimiadores que cargan a la espalda las cajas de mencia. «E agora é o tractor o que sube as caixas, pero cando eu era novo non había senda ata aquí abaixo e había que levarlas para arriba ao lombo ou en burro. Dous sacos de uva en cada burro. A

tela se untaba con aceite para que non perdera líquido, e a suar. E unha vez arriba, camiñando cara ao mercado de Doade a ver se vendías algo». Manuel Rodríguez, propietario de la parcela y de la bodega, tiene 73 años y lleva 46 «recollendo». Recuerda los tiempos en que Ribeira Sacra no existía como denominación de origen (DO) y el formidable potencial de sus vinos se evaporaba más allá de Monforte.

Han pasado cuatro décadas. El paraje y las uvas son los mismos, pero el producto, sinónimo de calidad, se vende ahora en medio mundo... a 40 euros la botella en algunos casos.

¿Por qué esa apuesta por la excelencia? «Porque non temos outra —precisa Pedro, hijo de Manuel Rodríguez y que dirige hoy el negocio familiar—. Aquí non se poden meter máquinas e o traballo é todo manual, así que a uva trátase moi ben dende a colleita. A produción é pequena [110.000 botellas por año en el caso de Guímaro, repartidas entre varias marcas]».

Es una viticultura heroica, hija de una vendimia también heroica en la que la única ayuda mecánica es un elevador que sube y baja las cajas por unos raíles y en la que la producción siempre es exigua, y la única apuesta

rentable, la calidad: «Aquí coñecemos as plantas unha a unha», sentencia Pedro, que detalla una de las claves de la excelencia: la fuerte ventilación del cañón del Sil. «A viña ten que estar ben aireada. De feito, este ano só leva tres tratamentos». El resultado de esa insistente búsqueda de la calidad es un eco que llega desde la otra orilla del Atlántico: El Pecado, un vino que Guímaro elabora de la mano del enólogo Raúl Pérez en la parcela de Capeliñas, obtuvo 98 puntos Parker (*The Wine Advocate*) en el 2007 y el 2008. Una barbaridad.

Las uvas de la parcela de Ladredo tienen también pedigrí. En este caso, la bodega portuguesa Niepoort, una de las más potentes de Europa, se queda con 2.000 kilos de mencia y garnacha tintureira para elaborar su vino Ladredo bajo el paraguas de la DO gallega.

#### «CHÉVERE»

Tras varios días de lluvias torrenciales, la primera jornada de recolección llega a Doade con un sol de justicia. Claro que lo del calor es relativo. «Con el que hace en Cuba ni siquiera habría uvas, no se podría trabajar a esta hora», calibra Andrés Berdión, de 53 años. En La Habana recogió «naranjas y pomelos» antes de dedicarse a la hostelería. Hijo de emigrantes gallegos, se saca unos euros a la orilla del Sil mientras espera por su familia, que sigue en Cuba: «La vendimia es chévere. Es un trabajo duro porque todo va muy deprisa, pero se hace».

No es el único extranjero de la cuadrilla de Ladredo: tres cubanos, tres venezolanos, un dominicano... Este último se llama José Luis. «Vine a recoger uva porque soy amigo de los cubanos», aclara. En su país era «técnico electromecánico», pero hoy se gana las habichuelas con la vendimia heroica, al menos «mientras no aparezca un trabajo fijo». El perfil de todos ellos es similar. Suelen ser hijos o nietos de emigrantes y retornaron a España en busca de un futuro mejor. La crisis económica les mostró la cara oculta de su sueño. Muchos residen en Monforte y aprovechan, de ladera en ladera, el mes de trabajo temporal que les reporta la uva.

PASA A LA PÁGINA 4 >

## Tiempo de cosecha en Sober



> VIENE DE LA PÁGINA 3

«¡Baixaaal!», resuena un grito de alerta amplificado por el eco del cañón del río. Y el elevador se descuelga traqueteando por el raíl de la ladera y con veinte cajas repletas de uva encima de la plataforma. «¡Cuidado, que ahí se resbala!». A pesar de lo que impone el vértigo y de las frecuentes advertencias que hacen los recolectores no se percibe una sensación real de peligro, aunque raro es el verano en que no se registra algún incidente. «Pero iso é porque hai xente que se sube ao elevador, e non se pode», ataja el bodeguero Pedro Rodríguez.

Los verdaderos dramas son los que arrastran a veces los propios jornaleros en su peregrinaje hasta la Ribeira Sacra. Luis —prefiere utilizar un nombre falso— dejó un estresante trabajo en Madrid en busca de una vida más reposada en Galicia. Pero a sus 50 años, el empleo le ha torcido el morro, así que ahora tiene que trampear como buenamente puede. La vendimia es su tabla de salvación en otoño. Y no se le caen los anillos por eso, ni por que la Cruz Roja le tenga que «echar una mano» de vez en cuando. «Estoy aquí para darle una carrera a mi hijo, que se quedó sin beca por 120 euros de exceso en mi renta, y para tratar de salir adelante con dignidad», proclama con orgullo y la voz quebrada. Se emociona y tiene que dejar de hablar un momento para

intentar recomponerse. Le cuesta.

A la una del mediodía, el sol de finales de septiembre empieza a zurrar sobre la ladera, orientada al sureste. Sobra hasta la camisa. El almuerzo, en los propios viñedos, coincide con el cambio de parcela. La de Laredo ya ha quedado vendimiada y es el turno de Meixemán. Es la más grande de las que posee Guímaro, con cepas de más de 70 años dedicadas en gran medida a producción ecológica. «Son sete hectáreas de anfiteatro romano —proclama Pedro Rodríguez—, co solo de pizarra, cuarzo, ferro e mica». Para llegar hay que desplazarse tres o cuatro kilómetros, así que... todos a las furgonetas.

Allí nos recibe otro paraje majestuoso. «As uvas estaban moi pequenas hasta hai un par de días, pero empezou a chover e mira como engordaron agora», se entusiasma el bodeguero. Al llegar a los viñedos suena, vocinglera, la música de la pequeña radio portátil que se llevan al trabajo las venezolanas Roxana López y Ana Núñez, un equipo inseparable. Roxana era empleada de Petróleos de Venezuela (Pdevesa). Llegó a Galicia hace 12 años, y ahora reside en Monforte. «Echo de menos a mis padres», concede. Es el primer año que viene a recoger uva, «un trabajo duro, de hombres. Pero me fascina», dice con donaire. Le responde una voz

invisible, de varón, recibida por algún desgarrón de las hojas:

—¿Un trabajo de hombres? Pero si las tijeras siempre han sido cosa de mujeres [risas].

—Pero mira qué malo.

—No, no.

—Es de hombres, porque la jornada es larga y se necesita mucha resistencia.

Ana, la inseparable compañera de Roxana, también eligió Galicia cuando salió de Venezuela. Pero duró seis meses. «Me fui corriendo a Valencia

**«Estoy aquí para darle una carrera a mi hijo, que se quedó sin beca por 120 euros», dice con orgullo el madrileño Luis**

en busca de sol, calor y playa», se justifica. Y allí sigue. Su hermano la reclamó desde Monforte para la vendimia, y ella le dijo que sí. «Me gusta Galicia, vengo siempre que puedo», concede antes de calificar también como «muy duro» el trabajo de recolección. Duro, aunque con una ventaja, matiza Pedro Rodríguez: «Na Ribeira Sacra vendimas de pé, non para arriba ou agochado. O problema é que tes que cargar e andar subindo e baixando todo nas costas, pero polo menos traballas erguido».

Gerardo Álvarez (50 años), también

cubano, valora sobre todo las condiciones de trabajo: «Nos pagan por horas y es duro sacarse un dinerillo, pero por lo menos nos aseguran, y eso es fundamental para los que ya tenemos una edad».

Con apenas 20 años, el monfortino Miguel Ángel lo ve de otra manera. Responde con ironía a las preguntas de La Voz.

—¿Logo ti tamén ves de Venezuela?

—Xusto, si, je, je.

—¿E qué tal o traballo?

—Aquí estrés non hai. O sitio é unha marabilla. Vale, vou botar un cigarro.

Con la luz a punto de extinguirse arranca de nuevo el tractor. Otro cargamento de Mencía se va para la nave de Guímaro. Y de ahí, lejos de nuestras fronteras. «Xa vendemos fóra máis da metade da produción. Estamos

en 15 países», se entusiasma el bodeguero. Entre ellos aparecen Estados Unidos, China «ie incluso Francia!», dato, este último, que resalta Rodríguez, pletórico por el perfil ecuménico de su vino.

Y mientras cae el telón sobre el escenario majestuoso del cañón del Sil, los jornaleros aparcan sus tijeras. Mañana será otro día de garnacha, mencía desnivel y sudor en la Ribeira Sacra. Volverá a ser largo y duro, pero en absoluto un problema si se afronta con el espíritu adecuado: «¿70 % dices? Pues allá me voy de escalada».