**CÉSAR ENRÍQUEZ** Propietario de Adega Cachín

Con esfuerzo, ilusión y dedicación César Enríquez consiguió que el vino que cultiva en la Ribeira Sacra se haya convertido en un referente mundial. En 2013 y 2014 Peza do Rei fue el caldo elegido para regar la gala de la Hispanidad en EEUU, lo que en España disparó su popularidad. Si bien, para el bodeguero la calidad es la clave. *Foto: Luis Baños*

# "Nuestro fin no es producir más sino aumentar la calidad"

ISABEL BLANCO
*Santiago*

**¿Sabe si brindó de nuevo con su vino el presidente de EEUU en su visita a España?**

No, ya me gustaría. (Risas) Aunque los vinos de la Ribeira Sacra hoy tienen muy buena salud y están presentes en muchos lugares del mundo.

**¿Hasta qué punto fue decisivo en la promoción de su bodega que Obama reclamase su caldo para la gala de la Hispanidad en EEUU?**

El vino en sí ya tiene su singularidad y tiene un gran potencial, por lo que además de ser muy recomendable es también un buen vino. Y, afortunadamente, hoy goza de muy buena salud, no sólo porque haya estado en la Casa Blanca en la gala de la Hispanidad, sino porque nosotros trabajamos cada día en un negocio que está en el medio rural, en la intemperie, lo que nos obliga a trabajar de una manera incansable durante todo el día. Dado que somos una empresa pequeña hacemos cosas muy personales, y a pesar de que la mayoría tiene mucho excedente, la virtud de la Ribeira Sacra es que no tenemos. En realidad la repercusión mediática de servir en esa gala se ha notado, sobre todo, aquí, en España, no tanto en el exterior, donde seguimos vendiendo lo mismo.

**¿En qué consiste la estrategia de internacionalización de su empresa?**

Desde hace varios años he apostado por no tener todos los huevos en la misma cesta y vender fuera. A pesar de que somos una empresa pequeña, podemos vender todo nuestro producto en Galicia, pero a mí me gusta abrir mercados y ampliar la cartera de clientes. De hecho, estamos vendiendo en EEUU, Japón, Reino Unido, Irlanda y en los Emiratos Árabes. Nuestros vinos no pasan desapercibidos para nadie en el exterior, especialmente para aquellos que vienen aquí a ver nuestros viñedos y nuestra forma de cultivar, que son muy diferentes. Es decir, las bodegas son más o menos iguales a las de cualquier parte del mundo, pero nuestra vinicultura es muy personal, y no deja indiferente a nadie. Por ello, todos los que vienen aquí valoran cada copa de vino que toman en su justa medida.

**¿Cuál es el volumen de exportación actualmente?**

Aproximadamente estamos exportando un 30 % de nuestra producción, mientras que el 70 % se queda por aquí. Puede variar algún año, pero muy poco porque nosotros no tenemos un volumen para exportar más. De cualquier manera, el objetivo de Adega Cachín no es hacer más volumen de vino, sino mejorar la calidad de nuestros productos e introducirlos en lugares estratégicos para ser más competitivos y poder alcanzar las ganancias adecuadas al esfuerzo que realizamos.

**¿Cuál es el destino internacional que acapara más producción?**

EEUU es el país al que más exportamos. En mi opinión es un país impresionante en todos los sentidos, allí el 70 % del vino que consumen también lo producen. Sin embargo, se trata de un mercado tan grande que el 30 % restante es como el volumen de consumo de diez países, por lo que hay un hueco para todo tipo de vinos.

> "El mayor hándicap que tenemos en la Ribeira Sacra para competir es el elevado coste de nuestra producción"

> "La diferencia de nuestros vinos la determina la orografía del terreno, pero la calidad es increíble"

> "La repercusión mediática de servir en la gala de la Hispanidad se ha notado en las ventas nacionales"

**¿En qué se diferencia la vinicultura de la Ribeira Sacra?**

La diferencia la determina la orografía del terreno, con tantas pendientes y barrancos. Parece que estamos locos cultivando todo eso porque conlleva mucho trabajo, pero la calidad de la materia prima es espectacular. Desde fuera parece imposible arrancarle a la tierra un racimo con esas características, esa es nuestra principal diferencia.

**¿Es, por tanto, Galicia una tierra de vinos aún por descubrir?**

Para mí Galicia siempre ha sido una tierra de vinos, ya que, en mi opinión, tenemos los mejores vinos blancos del mundo. Sin embargo, está claro que desde hace unos años se ha producido un pequeño cambio climático que favoreció muchísimo la producción del vino gallego. Quizás antes parecía que no podíamos salir de nuestra comunidad con los tintos, pero ahora, aunque probablemente no son los mejores, no tenemos porque acomplejarnos ante cualquier otra denominación porque estamos a la altura de cualquier vino del mundo. El mayor hándicap que tenemos en la Ribeira Sacra son los elevados costes de producción que nos obliga a hacer cosas de mucha calidad para poder ser competitivos. Y con humildad y esfuerzo estamos consiguiéndolo, ahora solo tenemos que creérnoslo porque no tienen que venir los de fuera a decir lo buenos que somos.

**¿Cómo será la vendimia este año?**

Este año es complicado, ya que las condiciones climatológicas fueron muy favorables para el desarrollo de enfermedades provocadas por los hongos, y todavía falta por llegar la famosa podredumbre. Esperemos que el cambio a temperaturas altas lo frené un poco porque la lluvia también ha favorecido el crecimiento de las malas hierbas. Al final hay que esforzarse más en la viña y aunque baje la cantidad seguramente podamos cosechar algo de una calidad muy alta, puesto que a veces que se rebajen los kilos es positivo para la calidad. En cuanto a tiempos, será la primera o segunda semana de septiembre.

**¿Cómo fueron los inicios?**

Primero esto era un negocio familiar en el que todos aportábamos algo, si bien mi padre no se dedicaba al vino. Simplemente practicábamos una vinicultura para el autoconsumo, como casi todos en la Ribeira Sacra. Y a principios de los 90 un grupo de gente inquieta, entre los que estaba yo, empezamos a ver que teníamos un potencial tremendo y abandonado, por lo que nos juntamos desde dos provincias unidas por el Sil y el Miño. Contábamos con los dos factores naturales fundamentales, el clima y el suelo, y hoy tenemos una denominación digna de admirar gracias a la ilusión y el esfuerzo.

## Servirán 3.000 Kg en la Feria del Bonito de Burela

**GASTRONOMÍA** La localidad lucense de Burela calienta motores para celebrar la XXXII Feria del Bonito, presentada ayer y que cuenta con el patrocinio de la Diputación de Lugo. Los días 5 y 6 de agosto próximo se servirán al público en la carpa del puerto 3.000 kilos de bonito preparado en sus diferentes variantes, desde la empanada, a cocido, guisado o asado a la parrilla. **A.A.**

El presidente de la Diputación de Lugo, quinto decha, acudió a la presentación *Foto: GD*

## Publican 'Crónica canalla de la España cobarde'

**LIBROS** La editorial Almuzara ha publicado *Crónica canalla de la España cobarde*, libro del periodista Carlos Dávila, (Madrid, 1948) periodista, quien se inició como columnista en el diario madrileño *ABC*, primero en Deportes y luego en Cultura y Ciencia, especializándose en temas médicos y luego Política. El barman Perico Chicote y Manuel Fraga Iribarne, el ínclito Zapatero y el Nobel Camilo José Cela,

El Séneca de Pemán y el juez Pedraz, se asoman entre otros muchos nombres en este libro. **REDACCIÓN**

Viñedos en Doade (Sober) en la nominación Ribeira Sacra. *Foto: Angar*

# Tres D.O. gallegas entre las mejores en la guía Peñín

### De 64 evaluadas, sitúa a Valdeorras, Ribeira Sacra y Rías Baixas entre las cinco grandes en España

**ÁNGEL ARNÁIZ**
*Santiago*

Los vinos gallegos están en la cresta de la ola. Conquistan paladares y mercados en todo el mundo. La creciente exportación de las denominaciones de origen y los numerosos galardones obtenidos en certámenes nacionales e internacionales son prueba de esa pujanza.

Un ladrillo más en en ese muro es que en la próxima edición de la prestigiosas Guía Peñín incluye a tres denominaciones de origen de vinos gallegos entre las cinco mejor puntuadas de España. Las D.O. que figuran entre las grandes, de las 64 incluidas en la guía, son Valdeorras, Ribeira Sacra y Rías Baixas, por este orden, que ocupan los puestos del tercero al quinto, respectivamente.

De todas ellas figuran al menos 15 bodegas referenciadas en la presente edición, según indican desde el gabinete de la guía,

Jerez y Priorat son las que se llevan el oro y la plata, respectivamente, en la relación de mejores denominaciones españolas que Peñín incluye en su relación.

La Guía Peñín 2017 se presentará en el XVII Salón de los Mejores Vinos de España, que se celebrará el 27 de octubre en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid y que reunirá en un mismo espacio a las bodegas cuyos vinos han obtenido las máximas puntuaciones (93 o más puntos).

La guía de vinos Guía Peñín se ha convertido en el referente de los vinos españoles a nivel nacional e internacional. Se distribuye en más de 20 países, contando con ediciones en inglés, alemán y español, en papel y online.

Con 11.500 referencias catadas en este último año, la veterana Guía Peñín de los Vinos de España es el manual de vino español más completo del mundo y una herramienta utilizada tanto por aficionados como por profesionales del sector.

*tendencias@elcorreogallego.es*

**| PROTOCOLO Y CEREMONIAL |**

# *Cómo detectar el acoso laboral entre compañeros*

***Nuria Pereira. Directora del Instituto Europeo Campus Stellae***

Dentro de nuestra área de estudios sobre el tratamiento de la violencia, estos días está siendo tema de debate en el foro de alumnos la delicada situación del acoso laboral de un compañero sobre otro. Una realidad que difícilmente desde la dirección del equipo se detecta, y que genera un ambiente de trabajo difícil para todos, que poco a poco acaba incluso afectando al rendimiento empresarial.

Desenmascarar pues a un mal compañero de trabajo es el objetivo. Aquí algunas notas que seguro serán de utilidad tanto para directivos como para toda la plantilla:

– Son personas que de modo sistemático le echan la culpa a los demás de sus limitaciones y que además tienen la mala costumbre de hacerlo a viva voz delante de todo el mundo para que sea más notorio.

– Siempre están viendo el lado negativo de todo y criticando: tanto a sus parejas, hijos, compañeros de trabajo, jefes, proyectos, etc. Suelen hacerlo además sin argumentos porque la envidia que sufren les lleva a reprochar sistemáticamente lo de los otros.

– A este tipo de personas les encanta generar falsos rumores sobre los problemas y desgracias propias o ajenas.

– Presumen de los mucho que valen y de lo mucho que se sacrifican siempre por los demás, y que, por supuesto, son unos ingratos por no agradecérselo.

– Son hipócritas: les encanta aparentar lo que no son, mientras llevan y traen esos rumores, que es la forma que tienen para moverse entre las personas, como falsos corderos.

– Su opinión es la que vale, son egocéntricas y su mejor arma es estar a la defensiva.

– Se molestan con facilidad con cualquier cosa que haga otro del equipo, etcétera.

– Son envidiosas y cuando otros compañeros obtienen logros siguen insistiendo en que el logro es pura casualidad y que el logro es fruto, por tanto, del azar y no de su profesionalidad, porque para profesionales solamente están ellas.

– Son personas que resultan desagradables y que cuesta al principio detectar. De hecho, son personas que suelen quejarse ante sus superiores del supuesto acoso sobre ellas, haciéndose las víctimas. Y muchas veces se acaba creyendo al acosador.

Este acosador o acosadora probablemente ya en su vida escolar, e incluso en casa si son varios hermanos, habrá sido ya una persona conflictiva, que muchas veces adopta el papel de víctima, cuando en realidad siempre haya sido la generadora de un ambiente hostil en los grupos en los que haya estado.

Estas personas son tan nocivas que afectan directamente a la productividad y a la dinámica del grupo. Por todo ello es esencial identificarlas desde el principio.

Conclusión, no nos dejemos arrastrar por las apariencias de estas falsas víctimas y dediquemos más tiempo a conocer de verdad a nuestro equipo.