Viticultura

Una práctica tradicional en desuso

## Viñas donde aún se ata con mimbre en la Ribeira Sacra

Nuevos sistemas y materiales desplazan una antigua técnica que cada vez saben manejar menos viticultores

LUIS DÍAZ

Modernidad y tradición conviven en armonía en algunas zonas de viñedo de la Ribeira Sacra. Junto a las nuevas plantaciones en espaldera, perfectamente alineadas entre las filas de alambres, sobreviven viejas cepas podadas y conducidas en vaso, a la antigua usanza. Viñedos casi siempre de veteranos viticultores, de los que echan mano toda-vía del vimbio para atar los pies y varas de las vides a las estacas de castaño que le sirven de soporte. Pocos materiales hay tan ecológicos y útiles como el mimbre para realizar esa tarea. Pero no es una técnica fácil de llevar a la práctica. «Ten a súa maña, soe todo a última volta do atado. Aínda que poda parecer fácil, co-mo en todo hai que saber», dice Tomás Rivero, viticultor de la ribera del Cabe, en Sober.

En las viñas de Portizó, situa-das entre Rosende y Anllo, es fácil asistir estos días al atado de las vides con mimbre. Es tiempo de poda y conviene dejar sujetas las cepas ahora, cuando no existe riesgo de romper los brotes. «Eu nacín nese costume, daquela nin había cartos nin outros materias para atar as cepas», explica Tomás. Actualmente hay diversos materiales en el mercado mucho más cómodos para sujetar las varas y evitar que puedan romperse cuando tengan que soportar el peso de los racimos. Gomas de ancla y grapadoras permiten realizar este trabajo con mucha más rapidez. ¿Mejor? Esa ya es

«O vimbio ten unha gran vantaxe sobre os outros materiais que fan presión sobre as varas cando se atan. Ao secar vai cedendo e nunca lle fai feridas ás cepas», explica el ingeniero agrícola Victoriano Pérez. En su infancia el mimbre era material habitual en juegos y juguetes infantiles. Y también un árbol muy utilizado para marcar los linderos entre las propiedades, al menos en aquellos lugares donde el terreno tenía la humedad que precisa el desarrollo de esta especie. «É unha variedade de salgueiro silvestre que prende con moita facilidade onde atopa frescura», dice este técnico.

## La tonalidad amarilla

Cuando las varas de las mimbreras comienzan a amarillear, adquieren la mayor flexibilidad y es el momento de apartarlas para el atado de las vides. El doble atado al que se refiere Tomás Rivero permite sujetar con firmeza las varas a sus tutores. «A vara da cepa hai que sometela, cam-biar a dirección na que quere ir



El empleo del «vimbio» requiere práctica y destreza, pero tiene ventajas para la cepa

para que non colla moito grosor. Esa é a maneira de que non escape», detalla. Para que la futura carga de la cepa no depare sor-presas desagradables, también se sujeta con vimbio el cuerpo principal de la cepa a la estaca que le

sirve de tutor. No es sencillo doblar la vara sin romperla y al mismo tiempo proceder a su atado con la cere monia que exige el empleo del mimbre. «As gomas e as cintas que se usas nas novas plantacións permiten atar máis rápido, pero o vimbio é un material biodegradable», defiende Victoriano Pérez. «O vimbio non manca, nin a un nin á cepa», corrobora To-más Rivero mientras ata en su viña de Portizó.

## ALTERNATIVAS

Gomas de ancla. Son muy utilizadas en las viñas en espaldera para guiar las varas de las vides por los alambres. Aguantan bien los efectos de sol y de la lluvia y se pueden aprovechar varios años. Se colocan de forma manual y con gran rapidez

Grapadora. Existen diferentes tipos de grapadoras que permiten el atado de las vides mediante cintas o alambre recubierto de plástico. En este caso no conviene ajustar el atado en exceso a la vara de la cepa para que no la dañe mediante un efecto

Macarrón. Es un tipo de hilo que se lleva en rollos y se corta con una especie de anillo diseñado con esa finalidad. Tiene una buena resistencia y con un par de vueltas garantiza la sujeción de los sarmientos. Posiblemente no sea tan rápido como los anteriores

## EN DETALLE

El mimbre se utilizó tradicionalmente para atar las vides debido a su flexibilidad. Las varas de vimbio se recogen cuando adquieren una tonalidad amarilla y se guardan en las bodegas hasta que llega el momento de la poda. Esta labor y el atado se suelen realizar simultáneamente. El mimbre va cediendo al secarse y no daña a los sarmientos de la vid cuando inician su desarrollo. Una vez que deja de cumplir su cometido, se convierte en material biodegradable





SALONES PRIVADOS HASTA 50 PERSONAS

Nuestro servicio y calidad nos distinguen CALLE CRUZ, Nº 4 LUGO · Q 982 22 83 10

XXIII Fiesta del Marisco del 16 de Febrero al 6 de Marzo

Miércoles y Jueves a la noche, Invital@ a cenar cada dos comensales, "paga solo uno"

Carta especial Fiesta del Marisco 🤲 Platos de promoción especial 🛚 Barca de Marisco - Plato de Marisco - Menú degustación

SUS EVENTOS EN:



Pazo da Trave

finca San Antonio