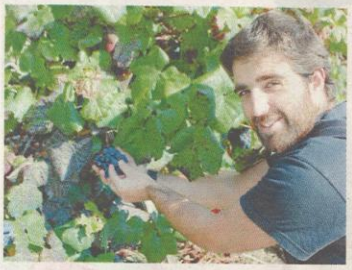

Un momento de la llegada a la viña, recogida de uvas, transporte en cajas y almacenamiento en un tractor. ANA SOMOZA

Los turistas se lanzan a vendimiar por primera vez en la Ribeira Sacra

- El consorcio organizó tres sesiones con apoyo del Viñobús entre 38 visitantes
- La iniciativa despertó el interés del doble de personas y por ello se potenciará para el 2015

X.L.Q.
xlquiroga@elprogreso.es

CHANTADA. La vendimia en la Ribeira Sacra es una de las actividades que más mano de obra precisa en esta temporada. Familias enteras y numerosos trabajadores acuden a ella para recoger las uvas en su momento justo de maduración. Es un trabajo arduo por las elevadas pendientes que tienen las riberas, pero también toda una fiesta cuando se acaba la recogida al disfrutar de comidas y cenas en viñedos y bodegas. Es una de las recompensas por cumplir con el trabajo y la tradición. Todo ello es observado de una forma especial por los turistas, quienes este año tuvieron la oportunidad de adentrarse de lleno en la vendimia gracias a la iniciativa puesta en marcha por el consorcio de turismo Ribeira Sacra con el Viñobús.

Por primera vez, cerca de 40 personas, divididas en tres grupos, estuvieron el pasado fin de semana en los viñedos para conocer el proceso de la vendimia y participar en todas sus labores. Desde la recogida de la uva hasta la formación del mosto. Una experiencia que no dejó a nadie indiferente y que despertó todos los sentidos.

Uno de los tres grupos de turistas vendimiadores estuvo en la ribera chantadina. Sus componentes conocieron primero la espectacular bodega Los Cipreses, donde se les dieron las primeras indicaciones sobre las particularidades de la zona y del trabajo que se realiza en los viñedos, explicaciones ofrecidas por Amparo Montenegro, una de la guías del consorcio de turismo. Con toda esa información en la cabeza y los utensilios necesarios fueron hasta un viñedo cercano, ubicado en la zona de San Fiz, dirigidos por el enólogo y bodeguero chantadino Roberto Regal. Tras la recogida de las uvas, en su bodega de Mourelos, en la zona de O Saviñao, comenzaron las labores de selección para su posterior paso a la máquina de estrujado, convertirlas en mosto y guardarlo en los depósitos para su fermentación. Pero antes, Regal y el propietario del viñedo hicieron una cata de uvas para explicar todas la características de cada variedad, una premisa fundamental para crear vinos especiales según las combinaciones que se hagan entre ellas.

EMOCIÓN. Los turistas, procedentes en su mayor parte de otras provincias de Galicia, en especial de A Coruña, así como de El Bierzo y del País Vasco, se esforzaron como nunca en coger todos los racimos con cuidado y según las distintas variedades. Mientras iban de un lado a otro, la satisfacción y emoción subía al igual que lo hacía la temperatura ambiental.

Una de las mujeres del grupo, Julia, de 48 años, vecina de A Coruña, comentaba: «La experiencia es única, porque es la mejor forma de conocer realmente la Ribeira Sacra, junto con los viticultores, quienes viven de ella». Esta coruñesa estuvo acompañada por varios amigos, que completaron su periplo por la comarca con una visita al Centro do Viño de Monforte y con un viaje en catamarán desde el embarcadero soberino de Os Chancís.

«Es la tercera vez que hago una actividad relacionada con el vino. Las otras dos consistieron en catas tanto de caldos como de uvas. A pesar de no tener relación alguna con viñedos ni con bodegas, es un mundo que nos gusta mucho. Al saber de esta oportunidad, nos apuntamos enseguida», aseveró Julia. Y tuvo suerte, porque el consorcio de turismo tenía solo disponibles 30 plazas, aunque se aumentaron un poco ante la gran demanda. «No obstante, cerramos la inscripción a mediados de la semana pasada con una gran lista de espera. Si hubiese capacidad incluso duplicaríamos el número de participantes. Veremos si para el próximo año es posible atender toda la demanda», indicó la gerente de la organización de ayuntamientos ribereños, Alexandra Seara.

El santiagués Pablo, de 42 años, fue otro de los participantes en la convocatoria. «Es la primera vez que vendimió. Me encanta este paisaje y en especial los cañones. Por eso venimos con los niños, para que vean la zona, que conozcan una vendimia y un modo de vida relacionado directamente con la naturaleza. También es importante que vean que el vino no sale de la botella», remarcó.

Roberto Regal
«Descubrieron la esencia de la comarca»

Roberto Regal, el enólogo y bodeguero que les enseñó a vendimiar, también dejó patente su satisfacción por la iniciativa. «Es una gran idea, aunque nos supone un esfuerzo porque estamos en plena faena, pero no dudamos en aceptar la propuesta porque sabemos que nos beneficia», aseguró. Entre sus argumentos, expuso que «la gente descubre el corazón de lo que es la Ribeira Sacra, la esencia, que es la viticultura. A partir de ahí se despierta un mundo de sensaciones y se le da más valor al vino al ver el trabajo que cuesta conseguirlo», afirmó.