

ALFONSO REGAL TEIJEIRO PRESIDENTE DEL COLECTIVO ADEGUEIROS E TRANSFORMADORES DO MIÑO

► La tradición vitivinícola de mi familia acabó arrastrándome hasta el punto de dejar otras actividades y crear una nueva bodega. No obstante, nunca dejé la ribera porque creo que es donde está el verdadero futuro de la comarca, aunque falta potenciar el sector turístico, dado que el del vino ya está bastante consolidado.

«Fuimos pioneros en embotellar vino y decían que era un atentado»



TEXTO: X.L.Q.
FOTO: T.P.

ALFONSO REGAL TEIJEIRO es uno de los bodegueros chantadinos con gran empeño en aprovechar todos los recursos que ofrece tanto la ribera como la montaña. Le viene de familia, pues hay constancia de que a mediados del siglo XIX sus antepasados tenían viñedos. Nació hace 52 años en el lugar de Pincelo, en la chantadina parroquia de A Sariña. Después de completar sus estudios decidió apostar por varios negocios, pero sin dejar su relación con la tradición familiar, que retomó decididamente en 1985. Desde 2003 preside la asociación Adegueiros e Transformadores do Miño, en la que se agrupan 13 profesionales del vino, así como otros productores, entre ellos de cerezas y castañas. Entre las anécdotas de su vida profesional recuerda que

cuando empezó a vender vino embotellado la gente lo detestaba y le llegaban a decir que era todo un atentado.

¿Cómo comenzó su actividad profesional?

Aparte de la tradición vitivinícola, entre 1982 y 1988 monté una droguería en el centro de Chantada, pero al mismo tiempo, con mi hermano, Camilo, teníamos la ruta de transporte de la empresa Montaña entre Santiago y Sarria. También me dediqué a vender artículos de confección y paraguas. Un poco de todo, hasta que decidimos volver de lleno a retomar la actividad con la bodega familiar.

¿Cómo fue ese regreso?

En 1985 consideramos que el futuro pasaba por darle un giro radical a la actividad vitivinícola y creamos la bodega Pincelo para comenzar a embotellar vino en vez de venderlo a granel. Estaba-

mos seguros de que era el futuro, como se demostró hace tiempo, pero no fue fácil porque la gente estaba acostumbrada a recibirlo en barricas. Fuimos los primeros de la provincia que embotellamos vino y también los primeros que nos encontramos con grandes reticencias. La gente no quería el vino embotellado. Lo detestaba y consideraba que era un gran atentado.

También buena parte de su vida profesional la dedicó a distribuir otros productos de la ribera.

Antaño se aprovechaba todo lo que había tanto en la ribera como en el monte. Hasta la década de los años 90 recogíamos cerezas de toda la comarca y las repartíamos en el mismo día por prácticamente toda Galicia. Era raro el día que no se transportasen entre tres o cuatro mil kilos. Lo dejamos porque la comercialización se complicó

PERFIL

Alfonso Regal es de esos chantadinos de la ribera con los que el trato es sencillo. Su máxima es ir de frente, ser sincero y defender sus convicciones hasta lo indecible. También es una persona de carácter que, como cualquier ribereño, saca a relucir cuando la ocasión lo requiere. Si no está de viaje por motivos profesionales recorre a diario varios puntos estratégicos de Chantada con una voluminosa agenda bajo el brazo. El tiempo libre que tiene lo dedica también a la ribera, en la idílica zona de Pincelo, pero en compañía de su familia y amistades.

y había que cumplir con muchos requisitos que a veces no aseguraban el trabajo.

Cuenta que fue pionero en el embotellado de vino. ¿Alguna iniciativa más que comentar?

Cuando empezamos a embotellar con la marca Señorío de Pincelo

también nos adentramos en mejorar la presentación de los aguardientes. Dejamos los garrafrones y comenzamos a presentarla en botellas de porcelana. También fue algo que tardó en asentarse en el mercado, pero se consiguió porque hay una diferencia sustancial en la conservación del producto.

Deja en el tintero la producción de vino ecológico.

Iba a comentarlo ahora. Fue cuando se modernizó la bodega familiar, que lleva el nombre Diego de Lemos, en el 2000, y que atiende sobre todo mi madre, así como el tema de las cerezas ecológicas. Mi familia siempre elaboró vino de forma tradicional y se decidió seguir en esa línea y así fue como surgió la iniciativa de hacer el primer vino ecológico de Galicia, del que se producen unas 15.000 botellas.

¿En qué parte de la estructura familiar trabaja usted?

Desde 1994 me ocupo de la bodega Pincelo que, como dije antes, se constituyó en 1985, con tres marcas de vino: 1985, Pincelo y Viña Portotide. En la actualidad se ponen en el mercado unas 40.000 botellas.

¿Está satisfecho con su trayectoria o hubiese preferido apartarse del trabajo en la ribera como hizo en los primeros años?

En ningún momento se puede decir que me aparté de la ribera para buscar otra forma de vida. Fueron actividades complementarias porque era necesario buscar algo más hasta que surgieron otros proyectos con el vino.

¿Cuál es el futuro de Chantada?

El sector del vino está desarrollado y, aunque habrá cambios, ahora lo importante es trabajar en potenciar otros productos de la zona y sobre todo el turismo. En ese sentido ya trabajamos bastante desde la asociación Adegueiros e Transformadores do Miño. Para eso la creamos, para impulsar la zona. Hay que tener en cuenta que la única señalización que hay de las bodegas la hizo el colectivo, así como la construcción de un mirador.



Begasa

Data: 4 de Novembro de 2014

Hora: de 09:30 a 15:00 h.

Concello/s: Outeiro de Rei

Centro/s de transformación afectado/s:

Saletas (6361), Folgueira (10564), Cavadas (13591), Vilela Grande (11346), Saa (3728), Couto (5101), Vilela Pequena (11429), Sobrada (5006), Cancela (13514), Arcos (13488), Torre (2460) e Monteverde (5410)

Parroquia/s afectada/s: San Nicolás de Folgueira, Santiago de Vilela, San Lorenzo de Aguiar, Santa María Madanela de Sobrada de Aguiar, San Pedro de Arcos

Melloras na Rede Eléctrica

Estamos mellorando a calidade da subministración eléctrica e pola posta en marcha de instalacións e operacións de mantemento, vémonos na obriga de suspender temporalmente o servizo nas datas, horas e lugares que se indican. Rogamos desculpen as molestias que se lles poidan ocasionar.

As liñas consideraranse con tensión xa que, se os traballos se suspenden ou rematan antes da hora indicada reponeráse de contado a subministración.

Agradecemos a súa colaboración.

Recordámosles que teñen a súa disposición o seguinte número de teléfono para averías as 24 h.
900 505 249

La Ruta do Viño se suma al día europeo del enoturismo con una marcha por el cañón del Sil

MONFORTE

DELEGACIÓN

MONFORTE. La Ruta do Viño de la Ribeira Sacra se suma a la celebración del día europeo del enoturismo con una marcha de senderismo que tendrá lugar el próximo día 9 por el cañón del Sil. Serán

diez kilómetros de recorrido que transcurren por el municipio de Parada de Sil, visitando el mirador Balcones de Madrid y el monasterio de Santa Cristina.

Los interesados puede realizar la reserva en el teléfono 698.16.79.91. El precio es de 20 euros por persona.