

## CONGRESO DE AGRICULTURA ECOLÓXICA



13

**E** SE É O SABOR da terra. Pero nós estábamos quitando ese sabor con tanta química», conta Esther Teijeiro. Unha frase que presenta a magnitudade da aportación desta muller aos viños da Ribeira Sacra, a agricultura ecolóxica galega e, en definitiva, á cultura.

Esther Teijeiro ten unha vida unida ás cepas que labriouslyamente coida. Unha vida nalgún momento difícil, como difíceis son os seus movementos sobre a terra. Pero foi por esos socalcos que ascendeu, de xeito continuo, como o viño que labriouslyamente produce. Orfa de pais aos 14 anos, Esther Teijeiro viuse obrigada a traballar na terra herdada dos seus pais en A Sarina, en Pincelo. Hoxe pode lucir o mérito ser unha pioneira. A súa adega non só foi a primeira da Ribeira Sacra, senón que tamén foi a que se estrenou na produción de viño de xeito ecolóxico certificado, converténdose nunha das poucas de Galicia que apostan por este modo de produción. «Non é para tanto, nós fixémoslo para vivir algo mellor, por necesidade», di a súa modestia. Pero o certo é que Esther Teijeiro abriu camiños e fixo máis altos os socalcos da Ribeira.

A produción de Diego de Lemos, a marca coa que comer-

## «Ninguén sabía que era o viño ecolóxico cando comezamos»

**«A transición foi dura, a terra estaba afeita ao abono químico. Pero agora recuperou o seu sabor»**

**«Tiñamos unha idea firme, e parecíanos que tiña que sair adiante»**

cializa o viño, arrancou no ano 1988. O ecolóxico non chegou ata once anos despois. «Ninguén sabía o que era o ecolóxico. E tampouco creían neste viño, pensaban que era un viño coma os outros», indica. E as dificultades non acababan na recepción do produto, tamén a propia produción foi complicada nos inicios. «A transición foi dura, porque se estaba botando moito herbicida na Ribeira Sacra, e tamén moito abono químico. Por iso, cando se retirou o abono, a terra estivo un tempo dando moito menos. Agora volve dar

o mesmo, pero foi un período de transición difícil», engade.

Como seguiu, ante tanta adversidade? «Non o sei. Foi a forza de vontade. Tiñamos unha idea firme, e me parecía que esa idea tiña que sair adiante», indica. É agora cando empeza a ver os resultados da súa aposta, e o viño ecolóxico cada vez é máis valorado en Galicia, e non só. Francia ou Reino Unido son algúns dos lugares nos que Esther Teijeiro é coñecida. E tal vez más que aquí.

«Nós sempre fumos viticultores. Sempre traballamos

nas viñas», así é como comeza Esther a súa historia. E así é como a continúa. Os seus dous fillos, Alfonso e Camilo Regal, seguiron os seus pasos e agora están á fronte de Adegas Pincelo. E o seu neto, Roberto Regal, é o enólogo da adega.

Por toda este labor de emprendemento e aposta polos métodos más tradicionais —«antes era todo ecolóxico, non había sulfatos sistémicos, nin insecticida», comenta— recibiu o premio á muller rural de Galicia, no ano 2005.

Non lle gusta defender o consumo do viño ecolóxico. É verdade que o viño é un producto delicado, e coidalo de xeito ecolóxico fai que manteña as súas características. «É o sabor da terra», indica. Pero non quere varrar para casa. Non obstante, os seus hábitos son o mellor garante do seu compromiso. Esther Teijeiro consume de xeito ecolóxico todo canto pode, «as mazás, o leite...». Porque cre nun xeito de vida sostible, e na maior calidade e salubridade dos produtos deste tipo.

Agora, aos seus oitenta anos, Esther Teijeiro segue soñando con que o seu viño chegue a moitos lugares. Por fin eses camiños se están abrindo, e recibindo o recoñecemento que merecen.

# A pioneira do viño ecolóxico en Galicia

**POR PARTIDA DOBRE. A ADEGA DE ESTHER TEIJEIRO FOI A PRIMEIRA DA RIBEIRA SACRA E, MÁS TARDE, TAMÉN A QUE ABRÍU O CAMIÑO DO CALDO ECOLÓXICO**

POR N.N. FOTOS J. VÁZQUEZ



Esther Teijeiro.

## A ADEGA: DIEGO DE LEMOS

### Tradición familiar

► Esta familia de viticultores coida as súas terras en Chantada dende o ano 1840.

► Esther Teijeiro Lemos é a alma do proxecto, e recibiu no ano 2005 o premio á muller rural de Galicia.

### A uva

► Diego de Lemos é o primeiro viño ecolóxico da Ribeira Sacra. Produce viño tinto mencia, e branco godello e treixadura.

### Enoturismo

► A familia recibe visitas concertadas na propia adega, e tamén dispón dun restaurante familiar que traballa con visitas concertadas e no que se poderá disfrutar dos diferentes produtos ecolóxicos da granxa e da terra.

### Contacto

► Pincelo - 27500 - Chantada - Lugo  
► info@diegodelemos.es