

CRÓNICA UNA VENDIMIA DE CAMBIOS

Ribeira Sacra en la encrucijada

Se impone otro modelo vitícola para el futuro de la denominación

LUIS DÍAZ

MONFORTE / LA VOZ

Ninguna denominación de origen se escapa a los efectos de la crisis. Ribeira Sacra capeó los efectos del temporal hasta finales del pasado año, cuando el ritmo de embotellado comenzó a resentirse de la menor demanda. El mercado se contrajo para todos, pero aquí se suma otro factor a la delicada situación económica: el cosechero del 2011. Después de dos vendimias en las que se habían superado con creces los cinco millones de kilos, ese año se recogió la cifra récord de siete millones. Más de lo que se recolectaba en dos campañas hasta el 2004. La cosecha del 2012 volvió a situarse en los cinco millones largos y el remanente del 2007 fue de difícil digestión para las bodegas en pleno enfriamiento del consumo. De aquel empujón al recorte en los rendimientos había un paso.

La actual campaña está siendo atípica en todos los sentidos. Primero fue la invernía primaveral que afectó a la floración de las cepas, con el consiguiente retraso en la maduración de la uva. Luego el anuncio sobre el recorte de un diez por ciento en el rendimiento por hectárea de viñedo, un ajuste sin precedentes en la denominación de origen. El pasado mes de junio, el nuevo escarabajo de perfilarse. Rector de Amandi, principal motor de la viticultura en la Ribeira Sacra, anunciaba a parte de sus proveedores que dejaría de comprar uva esta vendimia. Pese a la reducción de las ventas, las grandes bodegas se comprometen a mantener el precio de la uva. Pero en el sector se asume que habrá duros colaterales.

Antes y después

«A la fuerza ahorcan. De maldecir a los viticultores pasamos a no comprarles la uva y a decirles que tienen que producir la mitad. Con esto sucede como con las limitaciones de tráfico, se le hace caso después de que te multen», reflexiona Fernando González, de la bodega Alvevina. Lo que se dilucida en esta vendimia, para él, no es un problema puntual sino el rumbo que debe seguir la denominación de origen en un escenario que se presenta radicalmente diferente al de los últimos años. «Esta vendimia va a marcar un antes y un después,



Vendimia en una viña de San Pedro de Lincora, en la ribera del Miño en Chantada. JOE FERRÁNDEZ

pero el proceso va a ser doloroso. Nosotros no podemos producir uva para vinos de un euro», apunta este bodeguero.

De cara al futuro, el mensaje que transmite el consejo regulador es coincidente. Hay mercado para la uva de calidad. El problema es quién le pone el cascabel al gato. Quién le dice a los viticultores que para producir lo mismo deben plantar el doble de viñedo. Las bodegas entienden que es el consejo regulador el que tiene que cortar por lo sano en el problema del exceso de rendimientos. El consejo, por el contrario, considera que este objetivo solo se puede conseguir con la implicación de los elaboradores, que al final son los que pagan la uva.

Los viticultores deberán cultivar más viñedo si quieren producir lo mismo

«Todo esto es consecuencia de la crisis. Ha tardado en llegar, pero al final ha llegado. Y aquí va a pasar lo que en otros muchos sitios. Los precios que se pagan al viticultor no se pueden mantener», opina Luis Buitrón, enólogo de Guimar, entre otras bodegas. El pago indiscri-

minado de la uva de los tiempos de bonanza no parece haber beneficiado a nadie. «El problema lo ha creado el propio sector y algunas zonas de viñedo lo van a pasar mal a partir de ahora», vaticina Buitrón.

Situación privilegiada

Paradójicamente, Ribeira Sacra ocupa una situación de privilegio frente a otras zonas vitícolas. Vista desde fuera, da la sensación de poder convertirse en una especie de Borgoña española, llamada a elaborar tintos sofisticados, sutiles, diferentes. Lo han sugerido nombres de relevancia internacional como Neal Martin, uno de los catadores más respetados del equipo de Parker; Raúl Pérez, posiblemente el enólogo español de mayor proyección mundial en estos momentos; o Ferrán Centelles, sumiller de Ferrán Adriá en El Bulli y colaborador de la influyente crítica británica Janice Robinson.

«Incluso nun ano difícil como este, na Ribeira Sacra hai grandes crus [viñedos especiales] que darán sorpresas», apunta el enólogo de Chantada Roberto Regal. No solo están situados en la ribera del Sil. Portotide, Esperón, Os Castros o As Glorias esconden también en el curso del Miño, según su experiencia, pagos con condiciones para elaborar grandes vinos si se

practica una viticultura adecuada a las características de un territorio que no puede competir en precio. «Temos que ir a unha denominación de orixe máis potente e o esforzo hai que facelo nos sitios que reúnen condicións», dice Regal.

La situación de la zona es privilegiada desde el punto de vista de la crítica

Para muchos, el futuro de Ribeira Sacra pasa por convertirse en una denominación de origen de estructura más pequeña y de mayor control sobre la producción. Un escape de vinos de terruño procedentes de viñedos con menor carga y cultivados con prácticas respetuosas con los suelos en los que radica la clave de su singularidad. Marcas más de vinoteca que de línea de grandes superficies, que ya no se podrán elaborar pensando exclusivamente en los mercados más próximos. Aunque la exportación todavía tiene una presencia testimonial en el conjunto de la zona, alguna bodega comercializa ya el cuarenta por ciento de su producción fuera de España. Por ahí también pasa el futuro.

Organizan recorridos especiales del Viñobús para ver vendimias

LA VOZ / MONFORTE

El Viñobús saldrá de nuevo los dos primeros fines de semana de octubre. El recorrido de los sábados empezará en Ourense y el de los domingos en Monforte, pero en los dos casos los viajeros podrán visitar bodegas y presenciar el trabajo de la vendimia, que en esas fechas estará en pleno apogeo. Esta actividad la organizan las Rutas del Vino de Galicia, una entidad en la que está representado el consejo regulador de la denominación de origen Ribeira Sacra, en el marco de un convenio con la Agencia de Turismo de Galicia.

El recorrido de los sábados 5 y 12 empieza en la estación de tren de Ourense a las diez menos cuarto de la mañana. Desde allí el autobús irá a Castro Caldesas. En esa localidad hará una parada antes de seguir camino hacia una bodega, a uno de los miradores del cañón del Sil y al Centro do Viño en Monforte, localidad donde los viajeros harán una parada entre las dos y las cuatro para comer. Por la tarde, el itinerario incluye visitas a la casa rectoral de Gundiños y una degustación en una bodega de Amandi, además de otra parada en un mirador. A las siete y media de la tarde, el autobús vuelve hacia Ourense vía Monforte. Es posible sumarse a esta ruta en la parada que hace en Monforte.

En el Centro do Viño

En cuanto a los domingos 6 y 13 de octubre, el viaje empieza a las diez en el Centro do Viño de Monforte. Desde allí, el autobús sale hacia una bodega de la subzona de Ribeiras do Miño, donde para también en el ecumense de Arzerix (O Savinaño), y en otra bodega de la zona de Belesar. A las dos y media llega de vuelta a Monforte.

En los dos itinerarios participará un guía especializado en la Ribeira Sacra.

El precio por persona en la ruta que sale de Ourense es de 10 euros, cinco para pasajeros de entre 12 y 18 años. Es posible incluir la comida en el precio por doce euros más. En cuanto a la ruta de Monforte, el billete para adultos cuesta cinco euros, dos para menores de 18. Los menores de 12 no pagan en ninguna de las dos rutas.