Por una viticultura menos heroica

Un manual de riesgos alerta sobre los malos hábitos en el empleo de los aparatos elevadores en Ribeira Sacra

MONFORTE / LA VOZ

El milagro de Ribeira Sacra, el tránsito de los graneles a la pro-yección internacional de sus vinos, responde a una feliz conjunción de factores. Está el paisaje, el acierto en la elección de las variedades, la fuerza del nombre de la denominación de origen.. Y, por supuesto, los montacargas que salpican los viñedos más in-clinados. Sin ellos, la recogida de la uva sería totalmente inviable en las riberas donde mejor madura. La mayor parte de las veces, sin embargo, su utilización llega a rozar lo temerario. Ni se suele reparar en su mantenimiento durante el resto del año ni en el peligro de accidentes en la vendi-mia. Para evitarlos, la Xunta distribuye un manual de prevención de riesgos destinado a bodegueros y viticultores.

«Era algo muy necesario, porque este problema nunca se había abordado. El exceso de confianza es el peor enemigo en los trabajos de vendimia», opina Juan Luis Méndez, gerente de Vía Romana. Fue una de las bodegas de Ribeirà Sacra que colaboraron con los técnicos de la Xun-ta en la redacción del manual. Y también el escenario elegido para su presentación oficial, el pasado día 14 de septiembre. Desde hace una semana, están siendo repartidos por el consejo regulador y los servicios de Medio Rural en la zona.

Las recomendaciones del texto tienen carácter general, pero varios apartados responden a la particularidad de la vendimia en Ribeira Sacra. Especialmente, los dedicados al uso de los montacargas. «Aínda que houbo algún accidente nos últimos anos, non existe demasiada conciencia dos riscos que se derivan do seu emprego», apunta uno de los técnicos que trabajaron en la redacción del manual. «Non deben transportarse per-soas nos elevadores, nin deixar que a xente traballe no seu radio de acción cando estean en marcha por si se producise algún accidente. Sempre é moito mellor facer varias viaxes que cargalos en exceso», precisa.

Revisar los frenos

El último accidente en uno de los montacargas se produjo en Sober en el año 2014 y resultaron heridos tres vendimiadores que iban subidos a la plataforma junto a



Vendimia con elevador en una viña de la ribera de Doade, en una imagen de archivo, carlos ruspo

Es habitual ver gente subida en los montacargas o al lado de los raíles mientras funcionan

las cajas de uvas. Algunas bodegas de la zona tienen por norma reunir a los viticultores para darles pautas en materia de seguridad antes del comienzo de la vendimia, pero hasta la fecha no existía ninguna publicación específica sobre la prevención de ries-gos en este tipo de tareas. En el caso de los aparatos elevadores, los técnicos inciden en la necesidad de comprobar su buen estado antes de ponerlos en mar-cha. Sobre todo el correcto funcionamiento de los dispositivos

de frenado de emergencia de los que deben ir provistos.

El peligro que entraña la vendimia en la Ribeira Sacra llama cada año la atención de publicaciones de todo el mundo. Son los propios vendimiadores, inmunes a fuerza de costumbre al vértigo de los bancales, los que no suelen reparar en los riesgos que entraña esa actividad. La misma caída que se salda con unas magulladuras en un viñedo en llano puede tener consecuencias mortales si el escenario son los cañones del Sil y el Miño. Espacios donde además los trabajadores están más expuestos a sufrir golpes de calor. Muchas bodegas ya optan por apurar al máximo el trabajo en las mañanas para evitar las altas temperaturas que se registran en la ribera a partir de la primera hora de la tarde

PRECEDENTES

Accidente con heridos en el 2014



La rotura del cable metálico que tira de estos aparatos motivó la caída de un montacargas en una viña de Pinol. El suceso se produjo en la vendimia del 2014 y resultaron heridas tres personas que viajaban junto a la carga sobre la plataforma. El raíl sobre el que circulaba el elevador tenía treinta metros de longitud. Los sistemas de frenado se activaron, pero el acelerón previo al bloqueo hizo que los ocupantes saliesen des pedidos. FOTO ROI FERNÁNDEZ

RECOMENDACIONES

MEDIDAS PREVENTIVAS 1 Elevadores

Es fundamental realizar revisiones previas del equipo, apartarse de los raíles y evitar las sobrecargas

2 Desniveles

Los bancales deben ser atravesados solo por escalinatas o lugares habilitados para ello 3 Calzado

Hay que evitar suelas que resbalen con facilidad

4 Tractores

Los vendimiadores jamás deben situarse entre el remolque y el tractor, o en zonas donde el conductor no les pueda ver al maniobrar

5 Remolques

La carga debe ir bien colocada y con una sujeción que evite que pueda caer o desplazarse 6 Tijeras

Nunca deben ser guardadas en los bolsillos sin enfundar o abandonadas fuera de las caias 7 Guantes

Su uso en viñas en espaldera es muy recomendable para evitar cortes por los alambres al manipular los racimos

Nunca se deben sobrepasar los veinticinco kilos por caja 9 Sacos

Se desaconseja su empleo por carecer de asideros

10 Vestimenta

Debe ser ligera y transpirable, aunque se recomienda el uso de cinturones lumbares para evitar lesiones

La campaña se ralentiza a la espera de la apertura de las grandes bodegas

MONFORTE / LA VOZ

La apertura oficial de la vendimia, el pasado día 22 de sep-tiembre, no se ha traducido al menos de momento en un incremento notable del ritmo de recolección. Los últimos datos que dio a conocer el conseio regulador, correspondientes al domingo día 25, cifran en 626.539 kilos el total de uva recogida. En muchas zonas el comienzo de la cosecha está pendiente de la apertura de Rectoral de Amandi, la bodega de mayor capacidad de Ri-

beira Sacra.

De las cifras más recientes divulgadas por la denominación de origen se pueden sa-car dos conclusiones. De un lado, que la vendimia de este año va camino de prolongarse hasta bien entrado el mes de octubre. La producción final, por otra parte, difícilmente alcanzará los cinco millones de kilos de uva a los que esperaba llegar el consejo regula-dor. Los datos sobre la recogida de uva blanca, muy avanzada a estas alturas, son bastante sintomáticos. De godello, albariño, treixadura, dona branca, loureira y torrontés se recolectaron a estas alturas apenas 180.000 kilos.

Importantes diferencias

De mencía se habían vendimiado hasta el domingo 413.000 kilos, lo que supone casi el 80% del total y más del 90% de las variedades tintas. De garnacha entraron en las bodegas que iniciaron la campaña poco más de 12.000 kilos. El resto de uvas tintas están por debajo de esa cantidad en la última estimación que dio a conocer el consejo regulador.

De las 91 bodegas inscritas en esta campaña, cuarenta ini-ciaron los trabajos de vendimia. Rectoral de Amandi y Ponte da Boga, dos de las de mayor volumen de producción, tienen previsto abrir ma-

CIFRAS PROVISIONALES

413.000

Kilos de mencía Suponen el 93% el total de uva tinta recogida a estas alturas de vendimia

138.520

Kilos de godello La segunda variedad en volumen de uva vendimiada es el albariño, con 22.915 kilos

Vendimiadores por un día...y encantados con la experiencia

Las rutas del Viñobús en la época de recogida de la uva tienen este año una elevada demanda

FRANCISCO ALBO

El pasado fin de semana se llevaron a cabo las primeras visitas organizadas a los viñedos dentro de la tercera campaña de recorridos en temporada de vendimia que organiza el consorcio turístico de la Ribeira Sacra. En la primera jornada, dos grupos de visitantes tuvieron ocasión de participar en la recogida de las uvas en un viñedo de Vilachá de Salvadur y otro de Quiroga. El domingo, en vista de la situación meteorólogica, la actividad se limitó a un solo grupo. Pero para todos los visitantes la experiencia parece haber sido muy satisfactoria.

En la actividad de Vilachá par-ticiparon varios vecinos de A Coruña capital que nunca había to-mado parte en una vendimia. La labor se desarrolló en la zona de Val dos Frades, entre los arroyos de As Adegas y Trasmon-te. La uva —de diversas variedades— ya había sido recogida en la mayor parte de este viñedo días atrás, pero una zona se dejó expresamente sin vendimiar pe-ra que pudiesen hacerlo los visitantes. «Fue una maravilla», resume uno de ellos, Manuel Rodríguez Roel, quien se apuntó a la visita con su mujer. «Ya conocíamos la zona y nos imaginábamos lo que supone vendimiar en unos lugares tan complicados como estos, pero al compro-barlo por uno mismo se aprecia mucho más el trabajo de los vi-ticultores y el valor que puede tener una botella de vino»; comenta. «Es muy interesante conocer desde el principio el proceso de elaboración del vino v poder seguir la trazabilidad del producto», añade,

Conocer también la feria

Rodríguez dice por otro lado que no le importaría repetir la experiencia el año próximo. «Lo que tenemos claro es que queremos venir a la próxima feria del vino de las bodegas centenarias de Vilachá, un sitio que antes no conocíamos y que también nos enseñaron en esta visita», agrega.

También quedó muy satisfecha Macarena Enríquez Sánchez, que viajó con su familia a la Ribeira Sacra. «Me encantó poder ver cómo se hace todo y recoger y pisar las uvas en la bodega», explica. Ella también se plantea volver para la vendimia del año que viene. «Además ya se lo es tamos recomendando a toda la gente que conocemos, porque es una experiencia que merece la pena». Otra visitante, que opta por ser identificada simplemen-te como Loli, resalta por su parte el «trato exquisito» recibido por parte de la bodega Viña Ferreira, que acogió a su grupo.

Las impresiones de estos visi-

tantes concuerdan con la ele da demanda que —según indica la gerente del consorcio turístico, Alexandra Seara— está teniendo la campaña de este año. La entidad ya tiene prácticamente de-cidido duplicar los viajes en microbús en cada una de las jornadas que faltan, previstas para los dos próximos fines de semana. En todo caso, el límite de personas fijado para cada viaje es de quince. «O ano pasado xa que-dou moita xente en lista de espera e este ano pasará o mesmo
—apunta—, pero non podemos
pasar dese número porque non se
pode controlar a tanta xente nun viñedo e ata podería ser perigoso, aínda que sempre se escollen zonas de pendente moderada».

Una decena de bodegas

En la edición de este año partici-pan una decena de bodegas, que deben cumplir ciertas condiciones para sumarse a la iniciativa. «Teñen que contar cun comedor ou cun espazo que poida servir como tal, porque todos os visitantes comen na propia adega ademais de participar na recollida da uva», apunta la gerente. La comida que se les sirve son platos caseros y de preparación rá-pida, como los que se consumen habitualmente en las vendimias. También deben disponer de una persona que se encargue de aten-der a los visitantes, guiarlos en la recogida y explicar las características de la zona. De esta ta-rea se suele ocupar el enólogo de cada bodega. Por otro lado, el vi-ñedo debe estar en una zona de fácil acceso y no muy abrupta. Para el año próximo, dice Sea-

ra, se intentará que entren más bodegas en la oferta. Pero añade que la planificación no es sencilla, ya que depende mucho de las condiciones meteorológicas y el proceso de maduración de la uva

«Así se aprecia mucho más el valor que puede tener una botella de vino»



Un grupo de visitantes recogió uvas en un viñedo situado en Vilachá de Salvadur. Fo



arios carecían de experiencia previa



La labor se hizo en una zona de pendiente moderada



Los visitantes se llevaron recuerdos fotográfica



Todos los que lo desean pueden cortar los racimos



En la viña se recogieron distintos tipos de uva