

JULIO QUIROGA ZARAUZA Gerente de Lar de Ricobao

«Gente con viñas abandonadas se interesó en ofrecerlas en alquiler»

La del 2014 está siendo una vendimia muy didáctica. Deja lecciones para casi todo el mundo. En Lar de Ricobao, donde apuestan por la sostenibilidad medioambiental y se marcan como reto su plena inmersión en la agricultura ecológica, toman buena nota. Es su objetivo, aunque la realidad les está demostrando que no será un camino fácil. Superada la primera fase de conseguir algo más de cuatro hectáreas de viñedo, han dado los primeros pasos para entrar en la senda de la certificación como agricultura ecológica y denominación de origen Ribeira Sacra. El 2014 les está mostrando que no será fácil. Julio Quiroga Zarauza (Quiroga, 1972) es el gerente de este proyecto, que reivindica el Val de Quiroga y San Clodio como referentes terrenales.

—Somos cuatro socios vinculados a esta zona. Llevábamos años dando vueltas al deseo de dinamizar el Val de Quiroga, que es, según creemos, uno de los lugares más privilegiados y menos aprovechados de la Ribeira Sacra. Apostamos por la calidad y por el medio ambiente.

—El campo requiere algún tiempo más, pero en la bodega ya han presentado sus credenciales...

—Algo así. Dos de los socios procedemos profesionalmente del sector de energías renovables y se nota. Hemos instalado un sistema de autoabastecimiento para la energía eléctrica, con una *minieólica* y una instalación fotovoltaica. Tenemos una instalación solar térmica para el agua caliente, recogemos aguas pluviales para recuperarla en procesos de limpieza y reciclado. Y también pozos provenzales. Son gestos, creemos, pero que indican a donde queremos ir.

—¿Y en la viña?

—Es muy evidente que cada vez son más viejos los viticultores. Falta renovación. No hay en nuestra opinión una bodega de referencia en la zona que apueste más por la calidad y no tanto por la cantidad. Nos hemos apoyado en el plan Leader para arrancar. Nos parecía el mejor camino el del alquiler de fincas, prácticamente abando-

nadas, en la zona que nos gusta. En unos casos decidimos mantenerlas. En otras fue necesario reconvertir.

—¿Han podido aprovechar muchas viñas viejas?

—Ha habido de todo. Hay pequeñas parcelas que en sí mismas no son rentables, pero que pueden dar mucho de sí, fincas que estaban condenadas al abandono, o sin las variedades apropiadas. Intentamos rentabilizar al máximo las posibilidades.

—¿Cómo ha sido lo de negociar con muchos propietarios?

—Tuvimos que hablar con mucha gente para alcanzar las cuatro hectáreas de que disponemos actualmente. De todas formas, encontramos receptividad. Hubo gente que vino a nosotros cuando se empezó a conocer en qué andábamos. Somos gente de aquí y esas cosas se saben. Gente que veía su tierra abandonada, que vive fuera de Galicia, se interesó por el proyecto. Quizás suene raro, pero es así: hubo quien vino a nosotros. Hemos hecho alquileres a veinte y veinticinco años.

—Habría habido también quien se resistió a facilitar la expansión, ¿no?

—Algún caso sí que ha habido, pero han sido pocos. Nosotros partíamos de una finca central de un socio y a partir de ahí pudimos ir creciendo. En algún caso incluso decidimos descartar alguna parcela, puesto que no nos parecía adecuada al proyecto.

—El camino de la agricultura ecológica se dice que no es fácil en tierra de lluvias como Galicia. Un año como este, en el que los tratamientos son determinantes, puede desanimar...

—Nosotros lo tenemos claro. Queremos abandonar el concepto del agricultor de fin de semana, ese para quien dar veneno en la finca es lo fácil. Queremos pasar unas aradas y trabajar con productos que sean lo más respetuosos con el medio ambiente.

La nueva firma de Quiroga, que dispone de instalaciones en las que han habilitado equipamiento de energías renovables, prepara la certificación de sus viñedos con el sello de la agricultura ecológica, apuesta complicada en años difíciles como 2014



Estamos en trámites para certificar como agricultura ecológica todo lo que podamos. Aún no podemos estrenarnos con esa bandera, pues hacen falta tres años de transición en las viñas viejas, pero estamos en ello. No es posible hacer un cambio radical de un año a otro. Hay que ser realistas. Retirar de golpe los tratamientos causaría mucho daño a la planta.

—Han tenido que empezar sin poder exhibir la que quieren que sea su primera señal de identidad, sin la certificación en agricultura ecológica.

—El proyecto arrancó el pasado año. Todo se precipitó. Nos llegó la subvención y tuvimos que apurar la primera elaboración. Hemos tenido que actuar presionados por las circunstancias. Obligados, diría yo, lo cual nos exigió forzar el reloj. Nuestras viñas aún no están en el punto que queremos, por lo que hemos comprado

uva a distintos viticultores. Buscamos también un trato diferente. Al viticultor no le puedes ofrecer este año 1,40 euros por el kilo de Godello, cuando el año pasado le estabas mandando cartas de que no querías comprarle nada. No todo va a ser precio, grado y cantidad. Queremos otra cosa.

—¿Val de Quiroga-San Clodio?

—Nos gustan esas dos referencias.

—Prácticamente acaban de embotellar la cosecha del 2013 y ya están con la del 2014. ¿Cuáles son sus perspectivas a corto y medio plazo?

—No nos ponemos mínimos ni límites. A corto y medio plazo queremos situarnos en torno a los 35.000 litros, siempre y cuando seamos capaces de mantener los criterios de calidad. Algún año, como este mismo, será difícil, pero no cejaremos. Nos movemos en una dimensión diferente.