Buen estreno para el turismo de vendimia en la Ribeira Sacra

Los visitantes no solo miraron, también se sumaron al trabajo de recoger la uva

Una de las visitantes que participaron en las vendimias, en una viña de San Fiz (Chantada). ROI FERNÁNDEZ

CARLOS CORTÉS
MONFORTE / LA VOZ

Tres grupos de turistas participaron este fin de semana por primera vez en la vendimia de la Ribeira Sacra. No se limitaron a recorrer las viñas y ver cómo trabajan los vendimiadores, sino que se sumaron al trabajo de recoger las uvas sobre el terreno y llevarlas después a las bodegas. Son los primeros que lo hacen, pero no serán los últimos. El consorcio de turismo de la Ribeira sacra tiene previsto repetir la experiencia el año que viene.

Esta introducción rápida a la vendimia para viajeros forma parte de los recorridos programados este año para el Viñobus, la iniciativa apadrinada primero por el consejo regulador de la denominación de Origen Ribeira Sacra y ahora por el consorcio de turismo, que ofrece a los visitantes recorridos a pie de viña y visitas a algunas bodegas. El Viñobus estuvo haciendo salidas todo el verano, unas desde Monforte y otras desde Ourense, pero las de este fin de semana fueron especiales.

Desde la mañana

Los turistas llegaron por la mañana a viñas y se sumaron al trabajo de la vendimia. Después colaboraron en el traslado de la uva a la bodega y en la primera fase de su procesamiento. El sábado disfrutaron de la experiencia dos grupos de visitantes, uno en una viña del bodeguero Roberto Regal en la parroquia chantadina de San Fiz, en la ribera del Miño; y el segundo en terrenos de la bodega Mondelo en Quiroga, en la cuenca del Sil. El tercer grupo trabajó ayer en una viña de Sabatelius, la bodega del chantadino Primitivo Lareu.

El sábado fueron veinte personas, diez en cada itinerario, las que participaron en esta novedosa iniciativa. En el recorrido de ayer hubo quince. Más de veinte se pusieron en contacto con el consorcio para participar, pero se quedaron sin plaza. Pueden parecer cifras modestas, pero hay que tener en cuenta que esta actividad empezó a divulgarse hace solo una semana. El consorcio no pudo empezar antes con los preparativos, porque las bodegas rara vez pueden decidir las fechas de sus vendimias con mucha más antelación.

Y esa es solo una de las dificultades de poner en marcha una iniciativa de estas características. «Hai que contar tamén con adegas que teñan espazo e capacidade para darlles de comer ás persoas que traballan nas súas vendimas e ás dez ou quince a maiores que lles cheguen no Viñobus», explica Alexandra Seara, la gerente del consorcio de turismo.

Agotadas en cuatro días

Los organizadores querían sacar conclusiones de esta primera experiencia. Antes de nada, les ha servido para comprobar que la demanda existe. «Catro días despois de abrir o prazo para apuntarse xa tivemos que abrir unha lista de agarda porque as prazas estaban esgotadas». Y por el lado de la oferta, también querían saber cómo funcionaría la colaboración de los bodegueros. La experiencia tiene que ser plenamente satisfactoria para los visitantes, así que era importante comprobar que viticultores y bodegas iban a acogerlos sin que eso les supusiese una molestia. «Non houbo ningún tipo de problema, foi todo perfecto», afirma Seara.

La experiencia se repetirá el año que viene. En vista de la demanda, en el consorcio tratarán de conseguir que otras bodegas se sumen a la iniciativa. Este año no pudieron ofrecer más que 45 plazas, porque solo había viñas y bodegas para este número de visitantes.

TURISTAS DE VENDIMIA

¿Dónde se hace?
En viñas y bodegas de diferentes puntos de la Ribeira Sacra. El punto de partida es Monforte

¿En qué consiste?
Los participantes vendimian, ayudan a trasladar la uva a la bodega y las pisan, al tiempo que reciben explicaciones sobre el proceso. Los que quieran pueden recibir posteriormente una botella del vino que ayudaron a elaborar

¿Quién puede participar?
Cualquiera, sin límite de edad

¿Cuánto cuesta?
Este año, 10 € por persona. Los menores de 12 no pagaron

¿De dónde venían?
Los de este año eran en su mayor parte gallegos, sobre todo de A Coruña y Ferrol. También había algunos madrileños y vascos

Más de treinta profesionales se suman a las rutas de artesanía

MONFORTE / LA VOZ

Un total de 32 artesanos de diferentes puntos de la provincia de Lugo participan en las rutas temáticas que acaba de poner en marcha la dirección xeral de Turismo. Esta iniciativa reúne en una guía todos los centros de trabajo artesanos que admiten visitas, así como convocatorias o museos recomendables para turistas interesados en esta actividad.

La presentación de este programa en la provincia de Lugo se celebró este fin de semana en Gundivós, la parroquia de Sober que da nombre a la última alfarería tradicional que se conserva en la orilla lucense de la Ribeira Sacra (en la parte ourensana está también la de Niñodaguia, en Xunqueira de Espadanedo). En Gundivós, tanto el conselleiro de Industria, Francisco Conde, como la directora de Turismo, Nava Castro, subrayaron la relación entre alfarería y turismo. Conde explicó que esta actividad «achega un elemento diferenciador á oferta turística, cunha actividade fortemente ligada ao territorio que permite fixar emprego e tecido empresarial no rural». La Xunta hizo coincidir la presentación de esta campaña con la conmemoración del día mundial del turismo.

Demostración de alfarería en el Centro Oleiro de Gundivós, uno de los que se pueden visitar. ALBERTO LÓPEZ

En el conjunto de Galicia, abren sus puertas a los turistas cerca de 150 artesanos. Los 32 de Lugo están repartidos por toda la geografía provincial. Están especialmente bien representados los de Lugo y sus alrededores, con cuatro artesanos (tres de ellos en Outeiro de Rei) , el Centro de Artesanía e Deseño y la feria Artesanfroilán. Junto con Outeiro de Rei, el municipio con más artesanos representados es Sarria, con un taller de talla de madera, un luthier y un establecimiento de restauración de muebles.

Turismo promociona estas rutas para aficionados a la artesanía con el reparto de guías y cuatro mapas distintos, uno por cada provincia. La campaña incluye además la elaboración de una aplicación para teléfonos móviles que se llama Obradoiros Abertos, que además de la información que ya sale en los mapas incluye más datos sobre cada uno de los artesanos y una herramienta que proporciona la ruta más corta para visitarlo desde el lugar en que se encuentre el usuario. Funciona en teléfonos con sistema operativo Android o iOs.