

La riqueza y la diversidad de la agricultura familiar

Entrevista a Esther Teijeiro

► Texto y fotografías: Rosa Barasoain y Fernando López

Esther Teijeiro Lemos ha sido la primera en embotellar su propio vino D. O. Ribeira Sacra cuando todos vendían a granel, y ha sido la primera en conseguir el sello ecológico para sus vinos y cerezas. Su iniciativa en sacar adelante una producción familiar pequeña y diversificada, pero de calidad, le permite hoy unos precios dignos frente al fracaso que le pronosticaban. Conocerla es comprobar su fuerza interior y su vitalidad. Cuando empezó en ecológico tenía 64 años. A esa edad en la que otros piensan en la jubilación ella inició su andadura como viticultora ecológica contra viento y marea

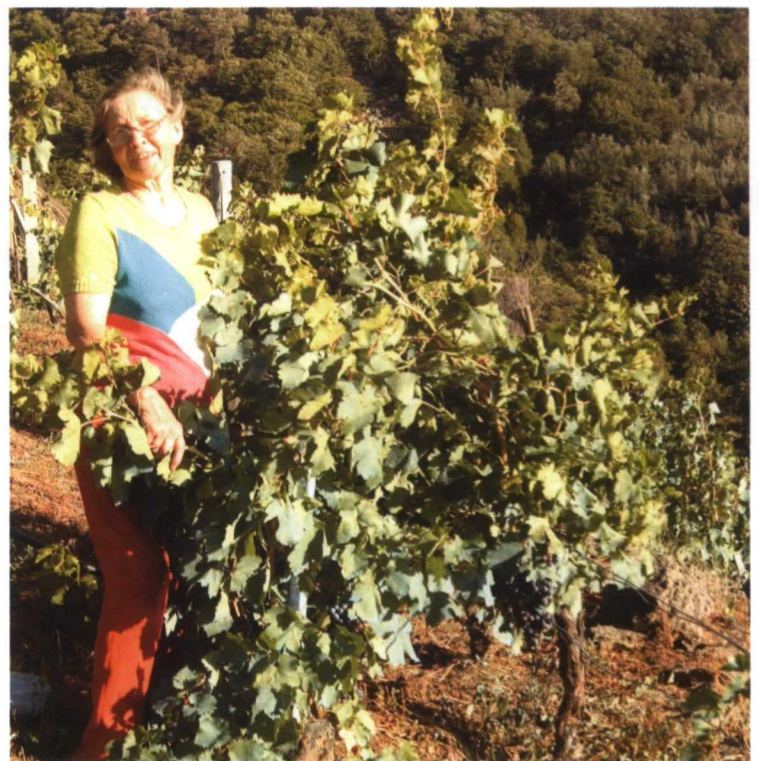
Esther habla un gallego tan dulce y espontáneo que si esta entrevista tuviera voz nadie querría perderse con un traductor la frescura de su expresión sencilla y clara, reflejo de unas ideas muy claras.

Sus viñas están repartidas en las escarpadas laderas de la ribera del Miño, donde el río hace de espejo y multiplica las horas de sol de estos viñedos con D. O. Ribeira Sacra: 1.217 hectáreas y 100 bodegas, sólo una en ecológico. Al minifundio (el tamaño promedio de las parcelas es de 500m²), hay que sumar lo escarpado de estas laderas con un desnivel del 30%, del 60% y hasta del 70%, escalonadas en terrazas a veces tan estrechas y empinadas que no permiten más de una fila de cepas por piso. Las labores no se pueden mecanizar y para la vendimia se ayudan de un sistema de carriles por donde elevan las cestas cargadas de uva. Las hierbas se retiraban a golpe de azada, por eso cuando llegaron los herbicidas, a los que todavía seguían trabajando en el campo les pareció un gran invento que les aliviaba de mucho esfuerzo. A Esther también, pero ella observaba la tierra y aquello empezaba a plantearle dudas a pesar de que todos le decían que no había otra manera, que había que seguir echando herbicida.

“Pero un día vi la tierra tan quemada, tan quemada, que dije ‘¡adiós herbicida, vamos a empezar a cavar o a empezar a hacer algo, o a dejar la hierba, pero se acabó echar herbicida!’ y así empecé”.

Y los vecinos viticultores ¿qué le decían?

“¡Eran tan negativos que me decían que estaba loca! Que no íbamos a coger nada, e incluso los primeros años, como no había abonos ecológicos y como empezamos a replantar decían: ‘Mira, tanto ecológico pero ¿qué vino tienen? ¡un vino malo!’ Y esto lo decían porque sólo se quería ver cantidad y nosotros íbamos a calidad, no íbamos a cantidad. Hoy ya todo el mundo se calla. Aunque



por aquí no haya todavía mucho ecológico ya hay gente que se vuelve a mirar y en vez de dar herbicida descontroladamente se va dando poco, mucho menos”.

A pesar de las premoniciones de sus vecinos, en el 2001 recibió un premio en el X Concurso Internacional de vinos de Montaña por su vino D. O. Ribeira Sacra; en el 2003 la Medalla de plata de la Xunta de Galicia al vino tinto y Medalla de bronce al vino blanco; en el 2005 Premio como “Muller rural emprendedora”; en el 2006 se le incluye en el libro *Palabras da Terra* sobre vinos con D.O. de Galicia...



Las viñas, bodega y merendero están a orillas del Miño, en la parroquia de A Sariña, en plena Ribeira Sacra de Chantada (Lugo)

¿Ha notado cambios en las viñas?

“Sí, noté que al traer la uva a la bodega el olor era diferente. Era el olor que se notaba antes al entrar en la bodega cuando hacía vino mi padre, y que con tantos sistémicos ese olor se había perdido. Y ahora llegamos a la bodega y vuelve a oler igual.”

El nombre de la bodega, Bodega Diego de Lemos, procede de la casa del abuelo materno de Esther, en Portotide, un valle inundado en los años 50 por el pantano. En sus viñas tienen las variedades tradicionales godello y treixadura, de las que obtienen un excelente vino blanco. El vino tinto es de la uva variedad mencía.

Para mantener esta bodega Esther y su marido, Antonio Regal, ayudados por la familia cuidan de cerca de treinta viñas dispersas y aún así sólo suman 5 hectáreas. El nieto -Roberto, de 28 años- es ahora el enólogo. La producción es pequeña, pero Esther puso su empeño en cuidar las viñas como a hijos: “Había preguntado en el Consello ¿por qué los sistémicos son tan malos? Y me dijeron 'porque van a la savia, y la savia va a la bodega...' y eso me convenció del todo”.

Alternativas para el desarrollo rural

El minifundio de esta zona explicaría en parte por qué la viticultura o se ha abandonado o pervive como dedicación secundaria, lo que significa que para subsistir deben buscar otros trabajos remunerados. En este entorno, la mujer lleva el trabajo de la tierra y también la casa, por lo que su esfuerzo es todavía mayor.

A pesar de todas las dificultades Esther optó por salir adelante con lo que tenían, pero dándole otro enfoque y otro valor. De joven había estudiado costura, “que era la carrera que había entonces” y aprendió a guisar y después a cuidar las viñas, y con estos elementos ha sabido sacar adelante una pequeña bodega ecológica y un sencillo merendero cerca de las viñas, en la parroquia de A Sariña, en plena Ribeira Sacra de Chantada (Lugo). Los fines de semana es de los pocos lugares donde sentados bajo un emparrado y mirando las aguas tranquilas del río se puede degustar unos productos de primera y todo esto regado con un vino por el que los clientes vuelven y vuelven, cada vez en más número, a pesar de lo apartado del lugar.

Desde niña ha vivido el mundo de la viña, de las bodegas, eso lo conoció desde siempre ¿tal vez por eso le gustaba?

(Esther se ríe) “Vengo de una familia de viñedos. Mi padre tuvo viñedos siempre, yo veía cómo elaboraba...vivíamos del vino. Porque aquí vacas había dos o tres pero eran para consumo de la familia. Pero a mí nunca me gustó la ribeira ni el trabajo en la viña porque no me gustaba la tierra, no, pero me casé y mi marido también tenía viñas y fuimos comprando viñas y entonces me dije, si los de La Rioja embotellan el vino ¿por qué no lo vamos a hacer aquí? Fui a Lugo y dije que quería embotellar el vino y el aguardiente, porque el vino a granel se vendía a precios muy bajos. No me hicieron ni caso, pero volví y volví otra vez y entonces sí que me hicieron caso. Y abrí la primera bodega de la Ribeira Sacra, por lo cual me dieron el premio como Mujer emprendedora. Entonces nadie creía en eso. Aquí mismo los vecinos decían: ese vino es de almacén. Pero en casa estamos contentos, vendemos el vino porque gusta y está en ecológico pues hoy sobra vino por todos los lados”.

Fuisteis los primeros en Galicia en hacer vino ecológico, al menos aquí en la Ribeira do Miño, después fueron los de O Barco de Valdeorras y otros que se van animando.

“Sí, se van animando muchos más.”

¿Cuál sería la solución para los problemas del minifundio?

“Comprar o intercambiar es muy difícil, unos porque lo heredaron y lo quieren, otros porque lo compraron y dicen que está en mejor terreno...es muy difícil unir viñas. Pero hoy con los vehículos se pueden recoger las uvas de todas

las viñas, no importa que estén un poco dispersas. La verdadera solución es que todos hiciéramos en ecológico”.

Alternativas para un desarrollo rural

En esta economía familiar se integran también la huerta, los cerezos y algunos frutales para consumo familiar. Las cerezas es otro cultivo que ha inscrito en ecológico y que venden directamente. “Las de aquí llegan más tarde, por eso empezaron a traerlas de fuera y la gente abandonó los cerezos, cuando había muchas y muy buenas, porque no es por nada ¡pero Galicia produce unas cosas muy ricas, de muy buen sabor! Y aquí vienen a comprarlas en la época, de paso que compran el vino o el aguardiente”.

En la zona he oído a gente metida en el mundo del vino que piensa que no es posible en la Ribeira Sacra hacer vino ecológico...

“Eso no es verdad. Falta información y la gente quiere ver la viña siempre sin una hierba, cuando la hierba yo creo que es un componente de la tierra, sobre todo de la tierra de viña. También se la puede cortar, que es lo que hacemos, pero creo que tener hierba tiene sus ventajas. Y luego está el manejo para el que cada vez tenemos más a mano las cosas; ya se puede comprar en Pontevedra el compost hecho...”

¿Qué pediría a la Administración o a la Xunta o a la gente...?

“Yo pediría a la Xunta que ayudaran un poco más para que la gente se vaya introduciendo en lo ecológico. Que



se acerquen más a las bodegas, que les expliquen que hay que tratar la uva con otras cosas, dejarse de herbicidas, porque estamos matándonos. Pediría más charlas por los pueblos, porque la gente de aldea somos tan reacios que no creo que vayamos a acercarnos allí porque haya un curso. Y a la gente, que entre todos nos unamos para poder vender el vino fuera, un poquito más caro, porque a nivel individual poco se puede hacer, pero en conjunto se hace todo más fácil”. ■

Para la vendimia se ayudan de un sistema de carriles por donde elevan las cestas cargadas de uva

La viticultura ecológica, una alternativa para las viñas en terraza

Daniel Noel es un asesor internacional que trabaja en viticultura ecológica en Francia desde hace 40 años. Es el fundador de Vini Vitis Bio, y editor de la publicación especializada de vitivinicultura ecológica *Vivre la Vigne en Bio*, que se difunde como bimensual para técnicos de Francia, Portugal, España y América Central. Como asesor técnico trabaja habitualmente en Francia y Portugal (especialmente en el norte, en la región de Douro). A nuestras preguntas responde que la viticultura ecológica en pequeñas viñas en terraza como las de Ribeira Sacra no sólo son viables, sino que son una alternativa, aumenta la calidad del producto, y revaloriza el precio, como lo ha comprobado en su actividad durante todos estos años.

En cuanto al manejo en las terrazas, como las viñas de Esther Teijeiro, Daniel afirma que no es necesario labrarlas cada año. “No. Al contrario, es interesante desarrollar plantas compañeras favoreciendo la autofertilidad del suelo.”

También quita importancia a esa obsesión a la que se hace referencia en la entrevista por librar de hierbas la tierra. Para Daniel Noel basta con limitar este trabajo al pie de las cepas, “hay que cuidar la parte al pie de la cepa, sobre todo en primavera y antes de la vendimia” y por supuesto no con herbicidas ni tratamientos de ningún tipo, “para ello tenemos medios mecánicos y medios físicos como el acolchado, etc.”

Sobre los posibles problemas de mildiu y de oidium debidos a la elevada hume-

dad de la zona, para este especialista el tiempo está confirmando que las dificultades se dan precisamente en convencional donde ahora vuelven la mirada a tratamientos más naturales. “Las formas nuevas de cobre (óxido, hidróxido, gluconato de cobre) permiten reducir las dosis de cobre y esto se ha utilizado con gran éxito en cepas resistentes de mildiu aparecidas tras el abuso en la utilización de fungicidas de síntesis. Para el oidio, la vuelta del azufre en polvo en convencional prueba que es la manera. Nos permite controlar esta enfermedad”.

Daniel Noel

Fondateur de Vini Vitis Bio
vinitisbio@wanadoo.fr