

DE SOL A SOL

Temporeros, agricultores y bodegueros se afanan en la recogida de la uva. La vendimia se intuye de enorme calidad

✎ Pablo José Pérez

LAGUARDIA — Habrá menos cantidad que el año pasado, pero no de racimos, sino que las bayas son más pequeñas a causa de la sequía, aunque éstas tienen una calidad y un estado sanitario fantástico. Este es el comentario habitual de todos los que estos días se afanan entre los viñedos de Rioja Alavesa, cuando la vendimia se ha generalizado y se va extendiendo por todo el territorio aunque promete ser larga en el tiempo para aprovechar la bonanza meteorológica de días cálidos y noches frescas para engordar las uvas. Protagonistas de la primera parte de la vendimia son los temporeros, los trabajadores que acuden a recoger los racimos de uvas de las cepas en jornadas de sol a sol. Es muy difícil saber cuántas personas vienen a Rioja Alavesa para realizar esta tarea. De hecho, hay muchos comentarios estos días de que los temporeros son sabedores del menor peso de los racimos y eso ha desanimado a algunos. Por ejemplo, a cuadrillas que venían de Portugal, pero no a quienes proceden del África subsahariana que este año parecen más abundantes. También es cierto, como cuenta algún bodeguero, que la Guardia Civil ha extremado los controles de demandantes de empleo y eso, en una situación como esta de recesión ha inquietado a los que buscan ganarse unos jornales con las menores complicaciones posibles, pero también a los contratadores que se han encontrado con unas exigencias legales de equipamiento para los trabajadores que les supone un alto coste diario.

Sin embargo, en las oficinas de la Unión Agroganadera de Álava, UAGA, creen que la cifra se mueve en torno a las 800 personas durante estos días. Al menos esa es la cifra de integrantes de cuadrillas que estos días pasan por las oficinas de la UAGA en Laguardia para formalizar contratos y para recibir una formación básica de seguridad laboral, algo elemental para poder atender las 200 explotaciones vitícolas que solicitan ese apoyo al sindicato agrario. Según explican desde ese sindicato agrario a DIARIO DE NOTICIAS DE ÁLAVA, "no hemos notado reducción y estamos moviendo un número similar al de otros años. También es cierto que nuestro sistema de trabajo fideliza bastante a los temporeros, por lo que quizás no notemos tanto que baje el número de temporeros por haber menos uva". La cuestión es que en la UAGA tienen clara a contratación de estos trabajadores: los salarios brutos acordados para esta campaña son de 7,80 euros por hora y cuando se trabaje a destajo el salario del trabajador será de 48,53 euros por tonelada y, en el caso de utilizar cajas de 9 a 15 kilos, será de 69,76 euros cada tonelada.

Además del salario y de otros derechos, como la alimentación o el alojamiento en su caso y conviene recordar que ya hay numerosas bodegas en Rioja Alavesa que cuentan con viviendas dignas y cómodas para estos trabajadores, en la UAGA también se encargan de formar en riesgos laborales a todos los que forman contratos en su sede. Para ello cuentan con una empresa que imparte esa actividad en el salón de actos de



"Damos formación y una charla de riesgos laborales a los vendimiadores"

DAVID MIGUEL
Formador Riesgos Laborales



"Se estima que la cantidad de uva vendimiada sea un 20% o 30% menor"

JUAN RAMÓN MARTÍNEZ
Encargado



"Se puede decir que vivimos en la bodega porque pasamos todas las horas del mundo"

SANDRA BRAVO
Bodega Sierra de Tolosa

LAS CIFRAS

800

Temporeros en vendimia. Según el sindicato UAGA es la cifra de personas que han llegado para tomar parte en la recogida.

200

Explotaciones lo han solicitado. Dos centenares de propietarios se han dirigido a UAGA para poder contar con mano de obra de otros lugares en su vendimia.

7,80

Euros de salario bruto. Es la cantidad bruta a pagar a los temporeros por cada hora. Cuando se trabaje a destajo el salario será de 48,53 euros por tonelada.

la Cuadrilla de Rioja Alavesa, que se encuentra al otro lado de la carretera A-124. Allí está por las mañanas David Miguel y otros compañeros de la empresa para realizar esa tarea formativa. Cuenta David que en su caso se trata "de una empresa de Logroño, con sedes en numerosas partes del territorio y tenemos convenios con organizaciones como UAGA, entre otras. Durante la campaña de la vendimia les impartimos unas charlas formativas para la época de poda, desnietes y vendimia. Reunimos a los temporeros y les damos una formación de los riesgos en el campo, cómo actuar en el tema de la recogida, si hay alguna emergencia como hay que actuar llamando al 112, y otros consejos", explica a DNA. Con ello están preparados para subir a los coches y furgonetas que les esperan para marchar al campo bien en la explanada de la UAGA o en el aparcamiento de la Cuadrilla de Rioja Alavesa.

CUADRILLAS PARTICULARES Pero no todos los temporeros parten desde la casa de la UAGA. Hay muchas

bodegas que gestionan directamente sus cuadrillas a través de personas de confianza, como es el caso de Juan Ramón Martínez, que atiende, con toda la legalidad, varias bodegas, algunas de ellas de Baños de Ebro, donde estaba trabajando esta semana. Supervisando y animando a su equipo de trabajadores, cuenta que "es una temporada muy estresante. Empiezas a las siete de la mañana, montas el tractor y el remolque, quedas con todos los temporeros y los llevas al tajo. Luego hay que ir moviéndolos de una viña a otra, ya que no son parcelas muy grandes y así estás hasta que terminas por la tarde, siempre después de las seis. Pero luego hay que ir a descargar la uva y atender la bodega". Los temas de la comida lo resuelven los propios trabajadores "porque como son musulmanes prefiero que sean ellos mismos los que se atiendan, aparte de que no se fian de cualquier comida". Juan Ramón también confirma que hay menos uva "aunque de una calidad muy buena". Por ello se está haciendo una selección muy minuciosa de las viñas que se pueden vendimiar, "según las variedades a las que se vayan a destinar: vino joven, crianza o reserva". Añade que "la cantidad de uva que se vendimiará se calcula que sea un 20 o un 30% menos, pero es excelente en calidad", vaticina.

Uno de los temporeros es Sirajobah, y ha venido de Gambia, aunque lleva tiempo viviendo en nuestro país y habla correctamente el castellano. "Llevo 13 o 14 años viniendo a la vendimia en Rioja Alavesa". Considera que el trabajo no es duro ni cómodo, "no hay un trabajo fácil. Lo que pasa es que hay que cogerle el gusto, tener ganas para hacerlo, porque se puede hacer. En esta vida no hay nada fácil, pero tienes que hacerlo para poder seguir viviendo". Ganar dinero es la única razón que le lleva a realizar este trabajo, porque "tengo familia, aquí están mi hermana, mi sobrino y mi hermano". Entre risas vuelve al trabajo con su capacho que llena en apenas unos minutos y descarga en el remolque de la misma forma que lo hacen la docena larga de trabajadores que se afanan en vendimiar a la entrada de Baños de Ebro. Vendimiar también vendimian muchos bodegueros, especialmente aquellos que están realizando proyectos muy personales con sus vinos. Y ese compromiso con su producto les lleva a estar

CRASH
cómics 2019

KOMIKI LEHIAKETA
CERTAMEN DE COMIC

Araban hizi ditren gazteentzat • Para jóvenes residentes en Álava

ETEKI Y FIAZOS

Urralaren lotik arazaren leira • Del 1 de octubre al 1 de noviembre

OHARRIAK BIZI INFO Y BASES E INFORMACIÓN

www.concursocrashcomic.blogspot.com

Vital
FUNDACIÓN FUNDAZIOA

Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz
Vitoria-Gasteiz 48100

Diario

GARA

en todo el proceso, en la vendimia y en la elaboración, pero también en la poda, el desniete o los tratamientos.

BODEGUEROS VENDEDADORES La vitivinicultura no tiene género, pero sí personas emprendedoras como Sandra Bravo, de la bodega Sierra de Toloño, calificada el año pasado por Tim Atkin como *Bodega joven del año*, que instantes antes de salir a vendimiar comenta que "cada año es diferente. Depende un poco de cómo evolucione el tiempo. Este año la verdad es que iba un poco acelerada antes de las lluvias y ahora estas se han ralentizado y hay que ir parcelita a parcelita para cogerla el punto. Va a ser una vendimia larga y leata". Como para muchas otras personas, en vendimias se vive como se puede, porque "en esta época del año trabajamos 12-13 horas diarias. Ahora no hay horarios, no se puede mirar el reloj. Se puede decir que vivimos en la bodega, porque pasamos aquí todas las horas del mundo", añade Sandra a la puerta de su bodega en Villabuena de Álava antes de iniciar el recorrido por sus pequeñas parcelas repartidas por Labastida y Villabuena.

Otra persona que vive el campo y el vino es Javier San Pedro. Pertenece a una saga de bodegueros de Rioja Alavesa disfrutó de una niñez entre cepas, depósitos y barricas y, desde hace un año, de su propia bodega, en la que tiene integrada una wine bar para poder disfrutar de los vinos que elabora. Pero en estas fechas está poco para tomar vinos. DNA le localiza rastriero en mano desfangando un depósito con cara de felicidad. "Esto para mí es como el comienzo del año. Es como cuando ibas al colegio y septiembre marcaba el comienzo del curso. Nuestro año comienza en vendimias y es la parte más nerviosa, pero también la más bonita", comenta con satisfacción. Reconoce que "estamos prácticamente 24 horas al día en la bodega y en el campo. Comemos aquí y cenamos también aquí casi todos los días juntos, incluso si han venido clientes los invitamos a sentarse con nosotros. Para mí es el momento de hacer pña. Es muy cansado, pero muy bonito". Durante estas semanas es "una carrera contra reloj, contra el tiempo, contra la maduración de las uvas. Todos las tenemos en el campo y no queremos que se pierdan. Todos quieren vendimiar pronto, pero las cosas hay que hacerlas cuando se deben hacer, porque por 3 o 4 días pueden jugarte el hacer un buen vino o un supervino".

San Pedro es otro joven vitivinicultor con las ideas muy claras, que sabe lo que quiere y que sabe indicar cual es el momento idóneo para contar sus propias uvas o para que las corten quienes le suministran. "Aquí hacemos 16 vinos diferentes y tenemos 22 depósitos. Hay vinos de los que hacemos más de dos depósitos y otros que no. Por eso es complicado, porque hacemos vinos de diferentes parcelas, porque nuestro objetivo es hacer vinos singulares, diferentes, porque sino estamos fuera del mercado".



Cuadrilla de vendimiadores en un alto de su labor en una de las parcelas y viñedos próximos a la localidad de Olon.



El bodeguero Goyo López inmerso con la horca en un depósito.

Cerca de su bodega se encuentra la de Goyo López, una de las más cercanas a las faldas de Sierra Cantabria, Landatuze. Allí se trabaja también contrarreloj y el propio bodeguero asume alguno de los trabajos más arriesgados estos días: el entrar en los depósitos a desfangan, aunque lo realiza con la supervisión de una persona que no le quita ojo en ningún momento y en un excelente estado físico, ya que es corredor de maratones. "La vendimia es un trabajo en equipo, es imposible hacerlo todo solo y por eso con la colaboración de todos podemos llegar a elaborar los grandes vinos de nuestra comarca", contaba con el rastri-

ero en la mano y sin detenerse.

Finalmente, la pata que le faltaba a estas tareas de la vendimia son los trabajadores contratados por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja. Su tarea es fundamental para certificar que las uvas vendimiadas y entregadas en bodega son las reales, que proceden de las parcelas autorizadas y que llega la misma cantidad que se ha pesado en la báscula a la bodega. Estos trabajadores, enfundados en sus polares rojos con el logotipo del consejo, suman una plantilla total de 220 personas y de esa cifra una media de 60 son las que desarrollan sus tareas en Rioja Alavesa. ●



Tractor en un viñedo para recoger el fruto esperado tantos meses.

Betelu
CIVILTAZ ABERRATIA

Elizabetza eta Maritza

www.betelu.com
948 513 157