



**ÁUREA BARREIRO PAZ**

**44 AÑOS**

Cosechera de vino de  
O Ribeiro en el municipio  
de Beade (Ourense)

## “Embotellaremos vino para sacar la máxima rentabilidad a nuestro trabajo”

Áurea Barreiro Paz tiene una fuerte convicción en lo que hace y demuestra grandes dosis de combatividad. Trabaja con su marido y sus hijos varias fincas que suman dos hectáreas en Beade, un municipio de Ourense bañado por varios ríos que ya aparecían en las crónicas de los romanos y que se encuentra en el corazón de la Denominación de Origen de O Ribeiro, la tercera más antigua de España (1956). Con la ayuda de su familia quiere dar un cambio de rumbo a su explotación y, una vez haya resuelto los últimos flecos burocráticos, empezará a embotellar su propio vino. Es un pequeño riesgo que ella asume sin titubeos porque es consciente de la potencialidad de esta zona vinícola y de que la actividad tiene futuro a pesar de las dificultades.

**PREGUNTA: El paso a una viticultura más profesionalizada y exigente, ¿cómo ha sido en su caso?**

**RESPUESTA:** Recuerdo mi infancia, cuando el vino se hacía en casa y los propietarios de tabernas y los bodegueros venían a comprarlo a casa. Cuando me casé, me metí de lleno en este mundo. Mi marido tenía varias fincas que no alcanzaban media hectárea. Entre los dos decidimos adquirir otra finca de una hectárea. Corría el año 1988. Eran años de reivindicación: conseguimos contratos homologados, un aumento del precio de 25 a 75 pesetas el kilo... Desde entonces, las condiciones no mejoraron. Este año nos han dicho que las uvas nos las pagarán a 60 céntimos, precio al que hay que descontar el IVA y el coste del transporte de la recogida, un céntimo por kilo. Se supone que somos unos privilegiados porque hay quien recibirá una cuantía menor porque sus uvas tienen menor graduación. Es evidente que las condiciones no son las mejores, pero no soy de las que claudican. Esta es la vida que he elegido y me siento un vecino más de Beade. Me esfuerzo en mejorar mi situación. Las circunstancias han obligado a mi familia a decidir. Y lo hemos hecho. Me he dado de alta como cosechero. A partir de ahora, embotellaremos

nuestro vino, hecho de nuestras uvas. Así, sacaremos la máxima rentabilidad a nuestro trabajo.

**P.: La cosecha de este año ha sido la más abundante de la historia en Galicia. Es una buena noticia pero, ¿ha notado un aumento de ingresos?**

**R.:** No. Tenemos hectárea y media y trabajamos otros 5.000 metros cuadrados que nos han cedido. Verdaderamente no ha sido la mejor cosecha. La helada nos ha destrozado una parte y sé que no somos los únicos. Este tipo de anuncios nos hacen un flaco favor por dos razones: los precios bajan y los ingresos no son los necesarios porque la producción tampoco ha sido tan abundante.

**P.: ¿Cree que el funcionamiento del mercado puede garantizar por sí solo la supervivencia de la agricultura familiar en Galicia y España?**

**R.:** No. No se nos consulta, se nos impone un precio. No existe negociación porque, en nuestro caso, no se ha creado una mesa del vino donde todas las partes estén representadas. Para colmo, cuando nos recogen la uva, no sabemos a qué precio se pagará hasta varios meses después de la vendimia. Las industrias son las que ponen el precio.

**P.: La puesta en marcha de una mesa secto-**



**rial, con representación de productores, industrias y Administración, ¿puede solucionar problemas como el estancamiento de los precios, el control de las calidades, la falta de contratos homologados o el retraso en los pagos?**

**R.:** Sería un principio. Si no hay un diálogo, la Denominación de Origen tendrá dificultades. Hay que empezar a hablar de precios y de calidades. Hoy no tenemos a qué asirnos. Si todo sube, no puede ser que el precio de mis uvas siga inamovible durante quince años. Así es difícil llegar a fin de mes.

**P.:** La agricultura en general vive una época de muchos cambios, ¿cuesta adaptar las condiciones de una explotación pequeña a estas exigencias?

**R.:** Es muy complicado ponerse al día porque casi empezas de cero y falta mucha información. Un ejemplo: nos hemos acogido a unas ayudas europeas para la reforma de la bodega y estamos agobiados porque son muchos los requisitos a cumplir. Siempre es necesario otro papel para cerrar alguna gestión y, cuando todo parece en orden, aparece otra dificultad. Llevamos varios meses así, pero somos conscientes de que es el único camino para mejorar.

**P.:** ¿Considera suficientes las ayudas que recibe?

**R.:** No, para nada. Además, los más pequeños tenemos más dificultades para conseguir las ayudas. Por otra parte, deberían abrir otras líneas, más específicas, caso de los fitosanitarios, uno de los productos de mayor coste en la viña, o devolvernos un mayor porcentaje del IVA que tenemos que pagar. Es necesario que las explotaciones familiares como la nuestra tengan acceso a más sub-

venciones porque soportamos un tremendo gasto en costes de todo tipo.

**P.:** ¿Necesita desarrollar otras actividades que complementen su renta?

**R.:** Por supuesto. Si no trabajáramos en otras actividades, no podríamos vivir. Nuestra situación es clarificadora al respecto. En 2003, nuestros ingresos brutos ascendieron a 10.000 euros. A esta cantidad hay que restarle 1.545 euros por los servicios de varios jornaleros en la vendimia y otros costes, como combustible, abono, fitosanitarios, comidas... Por eso decidimos hacernos cosecheros. Para sacar una mayor rentabilidad económica a la viña y para poder afrontar también un crédito que hemos solicitado para poder alcanzar cierta entidad. También es cierto que otros viticultores que disponen de más terreno, alcanzan una renta digna.

**P.:** ¿Parece que la situación en Beade no es halagüeña?

**R.:** En mi vida tuve un momento en el que tuve que escoger: o me marchaba y rehacía mi vida o me quedaba. Lo tuve claro desde el principio. Me asenté en Beade. Invertí mi vida y la de mi familia en algo en lo que creo. Si nos quedamos aquí, fue porque teníamos ilusión y ésta sigue intacta. ¿Que las condiciones no son las mejores? ¿Que hay que mejorar? Las dos cosas son ciertas, pero también es verdad que Beade y O Ribeiro, en general, tienen un enorme potencial. Mi tierra produce unos vinos extraordinarios y puede competir con cualquiera en calidad y sabor. Un ejemplo es el vino Primacia, el mejor blanco de este año según la guía Iberia. Además, en el municipio están funcionando dos SAT y una cooperativa, San Roque, y cuatro emprendedores nos hemos hecho cosecheros. Son

**A**UREA BARREIRO PAZ, 44 años, casada en Beade, y con dos hijos, es viticultora en O Ribeiro desde hace 20 años. Fue una de las muchas y muchos profesionales que se manifestaron hace más de quince años por conseguir mejoras para los que se dedicaban a producir uvas para vino. Aquellos fueron tiempos difíciles, pero memorables porque los productores consiguieron, por primera y única vez, unas mejores condiciones para el desarrollo de esta actividad agraria en Galicia. Hoy ella sigue en la brecha, reivindicando mejoras, y defendiendo una mesa de negociación, tal como han propugnado todas las organizaciones agrarias, entre ellas Unións Agrarias-UPA. Áurea cree que se puedan alcanzar acuerdos que beneficien a todos los implicados en la Denominación de Origen.

**B**EADE es el municipio más pequeño de la provincia de Ourense.

Sus escasos 6 Km<sup>2</sup> son de tierra fértil regados por el río Avia. Es el viñedo el cultivo por excelencia, como también lo es en el resto de la comarca de O Ribeiro. Sin embargo, Beade es el territorio más representativo en la producción de vino y, como en

el resto de la comarca, su principal fuente de ingresos es la producción del Ribeiro, siendo el cosechado en esta zona uno de los más apreciados. En la parte oeste, el terreno ofrece un paisaje montañoso. Se sabe que estas tierras de Beade fueron controladas por la Orden Militar de San Juan de Jerusalén, llegando a ser una de las principales posesiones de la orden. Durante la guerra contra los franceses, el municipio es saqueado. Uno de los monumentos más importantes de la comarca es la abadía de Santa María de Beade. Edificada sobre una anterior románica, de la que se conservan partes como el friso, esta nueva construcción barroca destaca por su hermosa fachada y la torre de tres cuerpos que se alza en un lateral. Desde el atrio de la iglesia parte un Vía Crucis que finaliza en la capilla de San Roque. También destacan sus cruceiros, monumentos típicos de Galicia que en este municipio ourensano destacan por su belleza.



pequeños logros que me animan a seguir.

**P.:** ¿Por qué apostó por Unións Agrarias-UPA para canalizar la defensa de sus intereses?

**R.:** Porque es la única fuerza sindical que me ha demostrado que en el Ribeiro defiende a las pequeñas explotaciones como la mía. Conozco a sus responsables y a los técnicos de la zona. Son gente cercana y me siento cómoda en el trato.

**P.:** ¿Cómo afronta el futuro de su explotación?

**R.:** Con ilusión. Mi marido y yo apostamos por convertirnos en cosecheros, pensando siempre en que se le puede dar nuestra personalidad a un vino de una calidad óptima, hecho de la forma tradicional pero al mismo tiempo con todos los requisitos exigibles. Además, hemos apostado por un cambio de cepas, introduciendo las variedades autóctonas.