

Tradición familiar

La familia de M^a Perfecta Risueño es uno de los 950 socios que integran la cooperativa de Iniesta. Aunque la plantación familiar, heredada de su padre, no es su medio habitual de vida, cuando llega la vendimia, M^a Perfecta y su esposo lo abandonan todo para irse a recoger uva. Así, confiesa, «llevo haciéndolo desde que tenía doce años».

«Es un trabajo duro para una mujer», nos dice mientras avanza cortando los racimos de uva bobal de sus vides con la facilidad que otorga la experiencia. Pero, «también es duro para un hombre». Y es que, levantarse a las siete de la mañana, haga sol o frío, y pasarse todo el día en el campo agachándose una y otra vez hasta conseguir aproximadamente los 1.200 kilos de uva que una persona es capaz de vendimiar al día durante algo más de un mes, no es fácil para nadie.

Su plantación no es demasiado grande. «Serán unos 15.800 metros». Por eso, nos explica, «no suelo traer a demasiados trabajadores. Con mi esposo, yo, y dos más nos apañamos».

M^a Perfecta, prefiere, no obstante, contratar a gente del pueblo. No por nada sino «porque los conozco y eso me da más confianza». Aunque asegura que entiende que sus paisanos contraten a inmigrantes. «Si los necesitan, es lógico», sentenciaba en este sentido, afirmando a la vez, que «yo misma también lo haría si mis tierras fueran más grandes y necesitara más manos» porque «lo que está claro es que hay que recoger la uva».

Fiel a la tradición familiar y, desde hace aproximadamente cuatro años, les ayuda en esta ardua tarea su sobrina Laura. «Es uno de los dos trabajadores que contrato», nos explica Risueño.

Para esta estudiante, vendimiar es «un trabajo de final de verano», con el que obtener algo de dinero para el invierno. Aunque también reconoce que se trata de «una experiencia única que recuerdas con cariño». Al fin y al cabo, «hay mucha gente que nunca tendrá la posibilidad de saber lo que es ésto».

Las pequeñas plantaciones de vid como la de Risueño se enfrentan en la actualidad a importantes dificultades que ponen en peligro su supervivencia. La primera y más acuciante es que «vendimiar ya no es tan rentable como antes. Sólo recoger un kilo de uva apareja unos costes de 0.05 euros entre gasoil, sueldos, etc». Ese mismo kilo, se está vendiendo en los mercados a entre 0.15 y 0.21 céntimos de euro, y, claro, «las cuentas no salen». Una situación que se agrava aún más si tenemos en cuenta, como nos dice la familia Risueño, que las subvenciones han fomentado la plantación de vides y que «al haber más oferta de uva, los precios de venta, siguen bajando».



En la cooperativa se mide el grado de la uva después de pesarse la carga, se vuelca en los descargaderos. Allí, comienza el proceso de extracción del vino.

no a 2.500 - 3.000 personas.

Obviamente, y, «éste es uno de los grandes problemas de la vendimia», confiesa Paños, la mayor parte de ellos son temporeros inmigrantes (90%), muchos de los cuales acuden a pedir trabajo al campo sin sus papeles en regla.

«Es un grave problema que exige de las administraciones competentes una solución ágil», insistía el gerente de UCI en este sentido y, lo es, por dos motivos principalmente, matizaba: porque estamos hablando de que «se necesita mucha mano de obra», la cual no es fácil de conseguir, y porque «la uva se tiene que re-

coger», antes de que las lluvias del otoño la pudran malogrando el trabajo y el esfuerzo de todo un año.

Y es que, reiteraba el gerente de UCI, «los agricultores sólo quieren cosechar, sin problemas». Para ellos contratar gente sin papeles no es ninguna ventaja -«es mentira que les salgan más baratos; se paga lo que corresponde», sino más bien todo lo contrario, «por las inspecciones, que se han vuelto cada vez más frecuentes y rigurosas».

A este grave problema, proseguía Diego Paños, los viticultores conquenses han de añadir, además, otro que