

# PRODUCTIVISMO Y PAISAJE: LAS EMPRESAS DE SERVICIOS EN LOS ESPACIOS VITIVINÍCOLAS DEL DUERO

Fernando Molinero<sup>a\*</sup> y Marta Martínez<sup>b</sup>

<sup>a</sup> Universidad de Valladolid, (Valladolid, [molinero@fyl.uva.es](mailto:molinero@fyl.uva.es))

<sup>b</sup> Universidad de Burgos (Burgos, [mmar@ubu.es](mailto:mmar@ubu.es))

## Resumen.

El valle del Duero, conocido internacionalmente por los viñedos y vinos portugueses —desde Oporto hasta los Arribes— como el *Douro vinhateiro*, está extendiendo su reconocimiento y valoración vitícola y vinícola hasta las tierras sorianas, de modo que el conjunto del valle, y de sus terrazas y campiñas próximas, se ha convertido recientemente en un territorio vitícola de fama mundial. Su valoración progresiva se apoya en unos vinos cada vez más cotizados y en unos viñedos cada vez más cuidados.

Pero la viticultura de hogaño tiene poco que ver con la de antaño, en función de las radicales transformaciones habidas y de la expansión espectacular del viñedo. Es lo que ha sucedido principalmente en Rueda y la Tierra de Medina del Campo, pero también en otros sectores de las DO Ribera del Duero o Toro. En estas comarcas se ha impuesto un modelo de viticultura nuevo, de carácter más empresarial que familiar, que a menudo convierte a los viticultores en *gestores*, más que en *trabajadores* de sus viñedos. Es el modelo de viticultura del siglo XXI, que ha generado un paisaje nuevo, con ejércitos de viñas, dispuestas en espaldera, perfectamente alineadas, geométrica y estéticamente distribuidas, formando pagos vitícolas de grandes extensiones, acompañados de bodegas de diseño, grandes, funcionales y bien situadas en los mercados regionales, nacionales e internacionales.

Por otro lado, esta nueva viticultura, aunque gestionada por los propietarios, se basa en una mano de obra abundante y barata, a menudo de inmigrantes, organizados en empresas de servicios agrarios, con un abultado número de obreros, que mantienen el carácter “social” de este cultivo y que hacen de los pueblos vitícolas territorios rurales dinámicos, progresivos, en crecimiento económico y con un fuerte empuje social. Lo estudiamos en los casos del Duero español. Para ello hemos realizado trabajo de campo, con entrevistas a empresarios e informadores de los pueblos vitícolas, y hemos cruzado los datos estadísticos de empleo agrario en 2017 (proporcionados por la Tesorería General de la Seguridad Social a escala municipal, clasificados a dos dígitos según la CNAE 2009) con las listas nominales de los perceptores de ayudas PAC en cada municipio y con los valores de las superficies vitícolas (Informes DOP del MAPAMA y documentos de superficies de los cultivos agrícolas en 1985 y en 2007). Hemos añadido las ortoimágenes del Corine Land Cover 2012. Así, hemos obtenido un retrato vivo de la viticultura del Duero, que ha generado un nuevo paisaje y una nueva dinámica socioeconómica.

**Palabras clave:** Servicios de viticultura, trabajo inmigrante, viticultura moderna, nuevos paisajes vitícolas.

## 1. INTRODUCCIÓN: LA FUERTE EXPANSIÓN DE LA NUEVA VITICULTURA EN EL DUERO

Al hablar de “nueva viticultura” nos referimos a la que domina en la actualidad en el valle, en las terrazas y en las campiñas del tramo español del Duero, a lo largo de una franja de aproximadamente 250 km de largo por entre 10, y a veces 30, y hasta 50 km de ancho en el sector más dilatado del valle. Se trata de tierras históricamente dedicadas al cultivo de la vid, cuya extensión superaba ampliamente la actual, que no alcanza las 60.000 ha. La crisis de la filoxera de principios del siglo XX y la más fuerte de los años 1960 a 1980 producida por la escasez de mano de obra derivada del éxodo rural redujeron sustancialmente los viñedos del Duero. Sin embargo, la recuperación posterior está sorprendiendo a propios y a extraños, de tal manera que hoy se asiste a una expansión firme, creciente y que no ha encontrado aún sus límites. Esa fuerza expansiva no afecta por igual a todo el territorio duriense, pero, como conjunto, estamos ante el ámbito vitícola más dinámico de Europa, en el que se han producido los cambios más espectaculares, en donde convive la explotación vitícola tradicional, de corte familiar, con la nueva viticultura empresarial, que ha saltado a un mercado nacional e internacional en auge.

Ha sido este ambiente expansivo el que ha atraído capitales de fuera de la región y de fuera de España, que han construido modernas y grandes bodegas, que conviven con las más modestas tradicionales. Codorníu y el Grupo Faustino, García Carrión y Solís, Ramón Bilbao, Domecq, Lurton, Novartis... son algunos ejemplos de inversores. La expansión de viñedos y bodegas, por otro lado, ha atraído a un gran número de inmigrantes, quienes, habitualmente organizados en empresas de servicios, aportan una porción fundamental del trabajo necesario. Hemos de destacar que una hectárea de viñedo exige casi 60 veces más de trabajo que una de cereal de secano (28 jornadas/año frente a 0,5). De ahí las claras oportunidades de empleo. No obstante, la mecanización de muchas labores, especialmente de la vendimia, reduce la cantidad de trabajo, pero solo en los viñedos de vino blanco (DOP Rueda), donde prácticamente se recoge todo a máquina, frente a los de vino tinto —La Ribera del Duero y Toro— o rosado —Cigales—, donde la vendimia manual afecta a las tres cuartas partes de la superficie. En la Tabla 1 aportamos los datos básicos de estos viñedos y de estas tierras, en las que llama la atención el papel del empleo agrario, que supera claramente al de agricultores perceptores de pagos PAC, que apenas proceden del viñedo, hecho relacionado

precisamente con la importancia y magnitud de la mano de obra inmigrante empleada en las tareas agrícolas, y especialmente vitícolas. Por otro lado, estos operarios, que hacen largas jornadas de trabajo, suelen estar organizados en empresas de servicios, que

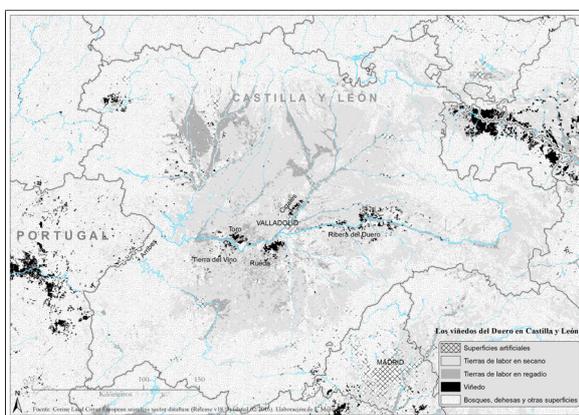
aportan —a demanda del viticultor titular— los obreros necesarios para atender al crecimiento sostenido y firme del viñedo, especialmente en Rueda y la Ribera del Duero, y secundariamente en Toro y Cigales (véase Mapa 1).

Tabla 1. Datos básicos de los viñedos y viticultores del Duero

Nombre DO	Nº de municipios	Ha		Superficie			Empleo		Perceptores PAC ≥ 1250 € en 2016 (nº)	
		inscritas 2016/17	Viñedo 2007 (ha)	Regadío 2007 (ha)	Superficie municipal 2007 (ha)	Viñedo 1985 (ha)	Regadío 1985 (ha)	Empleo agrario 2017 (nº)		Empleo total 2017 (nº)
Rueda	66	14.753	10.329	696	289.398	7.368	0	3.893	21.439	2.742
Ribera del Duero	82	22.395	20.612	490	324.910	12.056	13	3.545	27.095	2.487
Toro	14	5.555	7.177	406	75.150	5.657	22	875	4.586	960
Cigales	11	1.948	3.437	32	55.720	2.489	0	343	4.827	287
Arribes	33	245	3.308	0	170.828	5.773	0	720	2.922	853
Tierra del Vino	54	645	2.101	113	172.193	3.083	13	1.542	6.853	1.955
<b>Total general</b>	<b>260</b>	<b>45.541</b>	<b>46.964</b>	<b>1.737</b>	<b>1.088.199</b>	<b>36.426</b>	<b>48</b>	<b>10.918</b>	<b>67.722</b>	<b>9.284</b>

Fuente: JCyL, Documentos I-T para superficies de viñedo y regadío en 1985 y 2007; FEAGA, Pagos PAC 2016 ([www.fega.es](http://www.fega.es)); MAPAMA, Informes DOPs, Campaña 2016/17; INSS, Tesorería General de la Seguridad Social, Cuentas y trabajadores inscritos por municipio, clasificación CNAE 2009 a dos dígitos.

**Mapa 1.** Distribución del viñedo y del labrantío de secano y regadío en la Meseta Norte y tierras próximas



## 2. LAS EMPRESAS DE SERVICIOS COMO ORGANIZACIÓN ÁGIL PARA LAS LABORES VITÍCOLAS

Lo más sorprendente de la nueva viticultura en torno al Duero es su fuerte dinamismo, sin parangón en el resto del territorio vitícola europeo. El auge espectacular de la DOP Rueda (a un ritmo de unas 1.000 hectáreas por año durante los últimos cinco años), así como el crecimiento firme de La Ribera, no solo se relaciona con su valoración en el mercado nacional e internacional, sino que obedece a una renovación profunda del espacio vitícola, de sus técnicas agronómicas, de la forma de conducción del viñedo, de la organización del trabajo y de la abundante —y escasamente pagada— mano de obra inmigrante. Esta ha encontrado en la Ribera y Rueda unos ámbitos de trabajo especiales y muy atractivos, organizados en dos tipos de empresas de servicios vitícolas fuertes y versátiles.

El primero de ellos corresponde a las que ofrecen servicios técnicos y de mano de obra; el segundo, a las que aportan solo mano de obra, más o menos especializada. Las primeras suelen ser más antiguas y capitalizadas; las segundas han surgido al calor de las coyun-

turas expansivas. Entre aquellas destaca Dalmadel, ejemplo de empresa de capital autóctono, surgida en la localidad de Serrada, que, al calor de la expansión del viñedo, de la llegada de “derechos” de otras comunidades y de las ayudas a la mejora y reestructuración vitícolas, alentadas y subvencionadas por la UE desde 2004, se ha hecho con veinte potentes máquinas vendimiadoras y con unos cuantos tractores de gran potencia y dotados de GPS, que, sin necesidad de conductor, van implantando los “palos” en las parcelas de las terrazas, campiñas, vegas y páramos de las franjas durienses. De este modo, la renovación del cepaje tradicional, arrinconando al Jerez Palomino, sustituido por el verdejo, ha sido total; a ello se ha sumado la fortísima expansión de las viñas de verdejo en los campos cerealistas de Rueda. En la Ribera del Duero, aunque con menos impulso, el fenómeno ha sido similar, si bien la vendimia mecanizada solo afecta aquí a una cuarta parte del total de la producción. En este último caso, los servicios a la viticultura están bien representados en la empresa Bonifacio Santamaría, S.L.U., que controla aproximadamente el trabajo completo de un 6% de los viñedos de la Ribera (unas 1.750 ha). Ambos tipos de empresas se acompañan de otras muchas, de tamaño medio y pequeño, que aportan máquinas y mano de obra a prácticamente el 100% de los viticultores del Duero. Han proliferado enormemente y, ante la fuerte demanda de trabajo en el sector, han planteado unas relaciones laborales singulares, a menudo injustas y con frecuencia duras.

## 3. UNA MANO DE OBRA INMIGRANTE, FUNDAMENTALMENTE DE RUMANOS Y BÚLGAROS

La mano de obra ha sido de aluvión, movida por una demanda creciente, que acompaña al auge vitícola. En palabras de un empresario de Serrada, “sin esta mano de obra no se podría practicar la viticultura que hoy conocemos”. Y es que se basa en la aportación masiva de trabajo por parte de inmigrantes en condiciones la-

borales duras, con remuneración económica baja y en condiciones sociales y habitacionales precarias. Al margen de la diversidad de situaciones y del distinto trato de los empresarios, hay hechos básicos incuestionables. Primero, la remuneración; segundo, la cotización a la Seguridad Social; tercero, las condiciones de la vivienda y del desarrollo personal.

La empresa de Bonifacio Santamaría representa bien al empresario de entidad: 60 obreros de media durante todo el año (de los que 30 son hijos), que ascienden hasta 250 en la época de vendimia (desde finales de septiembre hasta finales de octubre) y que se reduce a unos 30 en los momentos de mínima actividad, coincidentes con los meses de noviembre a enero, los más fríos y de menos labores, aunque ya la poda se empieza en diciembre o en enero. Al margen de que el trimestre invernal es aprovechado para la poda, los cuidados son constantes a partir de ese momento, con la limpieza de los alambres de las espalderas y su mantenimiento, junto con el arreglo de los brazos de la vid. Así, entre febrero y junio, las cuadrillas de obreros andan rodando por las viñas sin parar. A las labores de poda, barrido de vástagos y limpieza de alambres le siguen las de eliminación de chupones (brotes sin fruto, fuera de lugar), las de poda en verde (eliminación de exceso de tallos), las de bajada de alambres y su subida posterior durante al menos dos veces en primavera, y las de "desnietado" (eliminación de tallos adventicios que brotan de los principales); todo ello sin contar el trabajo de arado para eliminación de hierbas ni los tratamientos fitosanitarios. Así, el cuidado de las 23.000 ha de la Ribera y las 15.000 de Rueda exige unas 20 jornadas por hectárea durante los seis primeros meses del año, lo que se aproxima a un millón de jornales, la mitad de los cuales al menos procede de los inmigrantes, mientras que el resto, de los viticultores titulares.

Estacionalmente, las exigencias de mano de obra en los viñedos del Duero responden al patrón que analizamos, a sabiendas de que en los de Rueda se ahorran los 5 jornales de la vendimia, que se realiza casi totalmente con máquina, puesto que una vendimiadora tan solo invierte dos horas por hectárea.

- *Poda*. Se realiza entre noviembre y marzo/abril. Se cortan los sarmientos; se sacan al centro de la calle y se atan o empaican. Esta labor consume entre 40 y 48 horas/ha, equivalentes a entre 5 y 6 jornadas. Supone un coste de unos 400 € (40 a 48 h × 10 €/h = 400 a 480 €).
- *Reparación de alambres, reposición de brazos y cabezas de la cepa*. 1 jornada/ha (80 €).
- *Poda en verde (espergura)*. Se realiza entre mayo y junio, para dejar solo los tallos fructíferos, con los racimos seleccionados. Consume entre 24 y 28 horas de trabajo/ha, unas 3 jornadas (unos 280 €). Es la época del año de máxima demanda de mano de obra, junto con la vendimia.
- *Subida de alambres* para que los tallos se levanten erguidos entre ellos. Los alambres se bajan antes de

podar y se suben dos veces posteriormente, lo que consume unas 16 horas de trabajo/ha (unos 160 €).

- *Desnietado/deshojado*. Dependiendo de la época, el desniete consume 24 h/ha, incluso 40 h, aunque el trabajo se reduce cuando se usa tijera. Se completa con el deshoje para airear la cepa y conseguir una mejor sanidad del producto. Consume entre 16 y 24 h/ha, aunque no se hace siempre.
- *Aclareo o vendimia en verde* para la eliminación de racimos, en agosto, si las cepas vienen muy cargadas. En vinos de calidad se dejan 5.000 kg de uva/ha (esto en la Ribera; en Rueda se llega a los 9.000 o 10.000). El aclareo consume 20 horas de trabajo y hasta 40 h/ha si es intensivo (unos 300 €).
- *Vendimia mecanizada*. Eliminación manual de racimos con botritis, o agraces, de hojas secas y otros elementos de suciedad (15 a 16 h/ha, unos 150 €; el coste de 2 horas de máquina asciende a 400 €/ha).
- *Vendimia manual*: 40 horas, 5 o 6 jornales (40 a 48 h/ha; entre 400 y 480 €).
- *Labores de tractor* para quitar hierba (2 pases con el intercepa, 2 h/ha/pase), esparcir azufre y sulfatos (4 o 5 pases, unas 2 a 2,5 h/ha), echar abonos, tratar contra la botritis, etc. (total, 10 h/ha × 35 €/h).

En la Ribera, con vendimia manual y todo tipo de cuidados, una hectárea exige 28 jornadas de trabajo, lo que, con salarios de 10 u 11 €/hora, más gastos de insumos, supone 2.500 a 2.700 €/ha, o sea, el 50% del valor de la uva. Aunque hemos asignado un coste medio de 10 €/h, este varía según demanda; es más caro en vendimias y más barato en el trimestre invernal. El coste se eleva a 12 €/h durante la poda en verde y baja hasta 8 en noviembre. En Rueda, por otro lado, se pagan 2 € menos por hora que en la Ribera. En Toro, Cigales, Tierra del Vino y Arribes hay menos demanda de trabajo y menos oferta de las empresas.

Uno de los graves problemas de esta mano de obra es la temporalidad, por cuanto el trabajo del campo es, por naturaleza, estacional. Tiene la ventaja de que se distribuye bastante bien a lo largo del año, incluido el invierno, cuando, a pesar de la menor presión, se realizan las labores de poda. Por ello, los obreros encuentran su nicho laboral sin problemas durante todo el año. No obstante, la dureza del trabajo es una nota general, que la asumen sin queja; entre otras razones, porque se trata de adultos jóvenes y maduros que toleran bien las intensas y largas jornadas laborales a la intemperie.

Pero quizá el mayor problema radica en la remuneración. Bonifacio Santamaría se quejaba de la competencia desleal en este asunto, ya que a menudo se organizan pequeñas empresas, que dan de alta en la Seguridad Social a un número de obreros menor que el utilizado, sin que haya inspecciones de trabajo que lo eviten. Y, como el coste del seguro social supone aproximadamente un 28,3% de la nómina mensual del trabajador, el empresario puede ahorrarse en torno a 300 € al mes por cada obrero que no registre, lo que en una cuadrilla de 10 obreros puede ascender a 3.000

€/mes. El diferencial, por otro lado, entre lo que el empresario factura al viticultor o bodeguero y lo que el obrero percibe suele ser de 2 € por hora. En palabras de Santamaría, la situación idónea consistiría en facturar a 15 €/hora/obrero y remunerar al trabajador con unos 12,5 a 13 €/hora, lo que permitiría cubrir el pago a la SS, el gasto en transporte de los obreros y dejar un beneficio al empresario por el servicio y la gestión.

Una empresa de similares características a la de Bonifacio Santamaría es la de "Dani, el rumano", en Serrada, que, aprovechando su capacidad de gestión, su manejo de Internet y las fáciles relaciones con sus paisanos, ejerce un control absoluto sobre los que emplea, a los que remunera menos que en la Ribera, por cuanto es más bajo el precio de la uva (unos 60 cts €/kg, frente a 1 €, o 1,2 €/kg en la Ribera). El viñedo de Rueda está atrayendo a grandes bodegas, que no se preocupan por la mano de obra, proporcionada por estas empresas. De hecho, cuando hay mayor demanda, no dudan en dar la voz para atraer cuadrillas temporales de búlgaros y rumanos, que son los que sostienen la viticultura en ambas denominaciones. Parece que el negocio funciona, puesto que "Dani", en tan solo diez años, ha logrado hacerse con una empresa fuerte de 50 obreros de media, con 60 hectáreas de viñas propias, con casas de acogida, etc.

Un estilo muy diferente es el de Dalmadel, de capital oriundo de Serrada, que, con una veintena de máquinas vendimiadoras y una flota de grandes tractores, con GPS, no solo realiza toda la vendimia de Rueda, sino que atiende a la renovación de los viñedos y a la transformación de tierras de secano en viñas en una buena parte de las campiñas del sur del Duero. La mecanización es un sistema que se impone.

4. Conclusión: nueva viticultura y nuevos paisajes, entre el aprovechamiento de la mano de obra inmigrante y la mecanización

La homogeneización paisajística producida por esta viticultura intensiva es un hecho incuestionable; obedece al predominio absoluto del viñedo en espaldera, con densidades de 2.500 cepas/ha, o más, con muchos cuidados, con un campo denso, vivo, exigente y, en gran medida, atendido por mano de obra inmigrante, que, en cuanto puede, deja el campo para marcharse a

la "construcción," señal de la precariedad del sistema y de cierto sabor amargo de los vinos que bebemos.

Quedan dos categorías de explotaciones vitícolas: las de las grandes empresas, con superficies que superan las 200 o 300 ha, y con producciones de más de un millón de botellas, por un lado, y las explotaciones familiares, con entre 20 y 60 ha (a veces un poco más), en las que todavía domina la mano de obra familiar; en estas, con producciones inferiores a 300.000 botellas, hay hueco para muchos tipos, especialmente en los vinos tintos, pues en los blancos se va a la empresa tecnificada. En unas y otras la parte sustancial del trabajo procede de inmigrantes, escasamente remunerados, en condiciones laborales precarias y duras, lo que los empuja hacia otros nichos laborales, en tanto no encuentren albergue y alojamientos dignos, que ya están siendo atendidos por los empleadores. Aunque la mecanización reduce labores, el viñedo exige un mínimo de 20 jornadas/ha/año, lo que continuará demandando abundante mano de obra, que ya se ha hecho fija en algunos pueblos vitícolas del Duero.

## FUENTES Y BIBLIOGRAFÍA.

Fuentes: Trabajo de campo y fuentes citadas en la Introducción y la Tabla 1.

Elías Pastor, L. V. (2011): *El paisaje del viñedo*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y Ministerio de Cultura.

Huetz de Lempis, A. (1968, 2005): *Vinos y viñedos de Castilla y León*. Valladolid, Fundación Castellano Leonesa para la cultura del vino, Junta de Castilla y León, Consejería de Agricultura y Ganadería.

Martínez de Toda Fernández, F. (2011): *Claves de la viticultura de calidad. Nuevas técnicas de estimación y control de la calidad de la uva en el viñedo*. Madrid, 2.ª ed. Mundi Prensa (1.ª ed. 2008).

Molinero, F. y Cascos, C. (2011): "La Ribera del Duero: los paisajes de la pujanza del viñedo", en Molinero, F.; Tort, J. y Ojeda, J.F.: *Los paisajes agrarios de España. Caracterización, evolución y tipificación*. MARM, Madrid, pp. 350-371.