

## Conflicto en Albada

(Viene de la página anterior)

El comunicado de Albada desmiente uno de los argumentos de los sindicatos para defender la huelga. La empresa asegura que es “radicalmente falso” que mantuviera las propuestas de reducción salarial de un 25% durante las negociaciones, como defienden los trabajadores, y aclara que ese 25% se refiere al “objetivo de reducción de costes de explotación”, en el que los salarios son un elemento más, así como el mantenimiento de ocho despidos por razones de producción, flexibilidad en las vacaciones o 40 horas de trabajo por semana.

Vilariño niega que los sindicatos adopten una actitud inmovilista en sus encuentros con Albada, a la que acusa de no negociar en serio y de no moverse nunca de una rebaja salarial del 25%. “Queremos garantías de empleo y eso se puede conseguir de otras maneras”, comentó el presidente del comité de empresa en una manifestación ante el Ayuntamiento mientras el alcalde recibía a las delegaciones del Deportivo y el Real Madrid en las horas previas al trofeo Teresa Herrera. En esta concentración se oyeron gritos contra el presidente blanco, Florentino Pérez, responsable del grupo empresarial al que pertenece la gestora de la planta de residuos de Nostián.

## La Xunta mediará entre empresa y sindicatos en otra reunión el lunes



Manifestación a favor de los empleados de Nostián, ayer delante del Ayuntamiento. / 13FOTOS

El mediador, la Xunta a través del Consello Galego de Relacións Laborais (AGA), ha citado una vez más —van casi una decena desde que interviene en el conflicto— a las dos partes a una reunión para tratar de lograr un acuerdo sobre las condiciones de los trabajadores. El en-

contro se celebrará el próximo lunes a las 12.00. El AGA inició el miércoles los contactos bilaterales, primero con Albada, con quien también trató el asunto ayer, y hoy lo hará con portavoces de la plantilla.

La concesionaria insistía ayer en su “máximo interés en encontrar

una solución de forma rápida”. Pero también avisa de que “no puede garantizar los puestos de trabajo” y de que el personal debe adaptarse a las circunstancias de producción. Y ahí reside la clave de una polémica que ha puesto en riesgo la subsistencia económica de Nostián.

## Flores reclama “máxima diligencia” en la investigación del siniestro

Redacción

A CORUÑA

El primer teniente de alcalde, Julio Flores, intervino ayer en el cruce de alusiones entre empresa y trabajadores sobre la responsabilidad del incendio en Nostián manifestando que ninguna de las partes “gana nada tirándose los trastos a la cabeza”. “El incendio no beneficia ni a unos ni a otros”, comentó Flores, quien reclamó “máxima diligencia” en la investigación policial para que se identifique a los autores y se pongan a disposición judicial.

El BNG insistió ayer en otra reclamación, pero dirigida al Gobierno municipal, no a Albada ni a su plantilla. Los nacionalistas evitan cuestionar la incidencia del suceso, piden que no se ponga como pretexto para evitar el reciclaje y solicitan la difusión pública de las auditorías para conocer la viabilidad de Nostián.



AGENDA DE EMPRENDEDORES

Más información en Noticias de Empresa en [www.laopinioncoruna.es](http://www.laopinioncoruna.es)

## Viños Rías Medias tintos e brancos nacidos en Sada

“Este viño non se fabrica, colléitase”, verbas do catador Floreano

Texto: Redacción

Rías Medias, a nova marca dos Viños de Sada elaborados na Quinta Val de Sonheiro, foi presentada na Coruña no mesón O'Tabeirón, contando con catadores especializados en viños galegos. A Quinta Val de Sonheiro, berze dos viños artesáns de Sada, sae ao mercado con 3.000 botellas numeradas de viño natural de uva sin efectos secundarios. Un luxo, unha necesidade que botaban de menos os amigos da calidade e do natural. Unha cura para os que sufren o síndrome de Kwok, enganchados aos *buenos vinos* ou sucedáneos químicos. Falamos co Farruco, bodeguero de Sada

—A onde dirixe as vendas?

—A nosa produción fica toda comprometida, é moi selecta, artesán e limitada. Non visitamos a nin-

guén, atendemos encomendas na adega e por teléfono. Os clientes que nos compran son empresas e negocios de restauración que aprecian e teñen orgullo polo noso. Tamén persoas que entenden e saben disfrutar o que se bebe. A presentación é excelente en estuches de 1, 2 e 6 unidades.

—Con que castas se elaboran?

—As autóctonas cepas de Sousón, a Rorís, o Torneiro, a Carambuñeira, e o Negrón para o tinto. A Raposeira, o Parpal e a Agudela para o branco. Lémbranos viños de hai 500 anos, coas uvas destas vellísimas parras, os lexendarios tintos do país e os vernáculos brancos lexítimos, son producidos na Quinta Val de Sonheiro de Sada. Unha xoia da nosa terra que, volta do pasado para seguir disfrutando da categoría enxebre dos viños compañeiros sen que nos fagan dano.



Vista da adega A Quinta Val de Sonheiro e presentación dos viños sadenses. / L.O.

—Para acompañar con este viño, que comidas recomendaría?

—Sen dúbida a auténtica cociña dos homes e mulleres do norte. A cociña galega, coas especialidades do país como a lamprea, as carnes de porco bravo e Landrá, o pica no chan, o cordeiro da Serra, as carnes moañesas e as fanfarretas con

tempero Floriano. O bacallao, e as caldeiradas de carnes e peixes, o lación con grelos, a cachola e os espectaculares cocidos, desta nosa milenaria terra.

—Como definiría os viños de Sada coa marca Rías Medias?

—Con personalidade firme, armonizado e humilde para disfruta-

lo e recordalo. De trago longo como as nosas comidas. En tempos nomeado ‘viño de caciques e curas’, pois xa o tiñan apercebido e apreciaban os aromas únicos do noso, apartándose das forzadas novas tendencias que despersonalizan o propio. Xa falaban así, o noso é noso, exerzamos de nós.