INFORME ACTIVIDAD “TERRA MADRE DAY” 7 DIC 2023

Viticultura: Cómo regenerar la salud del suelo y de las plantas

Abenduak, 7 de diciembre

Un año más, el **“Terra Madre Day”** que Slow Food impulsa en todo el mundo, también tuvo su particular acción en Euskadi con una didáctica jornada en el territorio alavés organizada por **Slow Food Araba** y dirigida al sector vitivinicola el 7 de diciembre de 2023.

Como es bien conocido, los efectos del cambio climático estan obligando al sector agroalimentario a buscar nuevas formas de produción más eficientes que fomenten la biodiversidad y eviten la erosión y la perdida de suelo fertil.

En este sentido, desde Slow Food Araba se lleva trabajando varios años en promover proyectos y jornadas formativas que aporten esta visión de que es posible producir alimentos además de construir suelo y comunidades al mismo tiempo.

Con tal motivo, en el puente festivo de diciembre, se organizó un taller formativo sobre “Viticultura Regenerativa” con presencia del viticultor, **Sérgio Nicolau**. La jornada contó con la colaboración del **Espacio Gastronómico “Villa Lucía”** así como la **Bodega de Vitivinicultura Regenerativa “Azpillaga Urarte”.**

Las entrevistas realizadas por **Fernando García de Vinuesa** “El Sembrador” en su canal de youtube (LINK), nos permitieron conocer el trabajo que **Sérgio Nicolau** estaba haciendo en Portugal (LINK).

SÉRGIO NICOLAU, nacido y criado en una familia de varias generaciones de agricultores, estudió agronomía y trabajó como viticultor y consultor en varios proyectos en varias regiones de Portugal. En 2018, Sérgio inició un nuevo proyecto personal con los viñedos de la familia para producir uvas y vinos certificados orgánicamente. En su proyecto cultivan basándose en los principios y prácticas de la Agricultura Regenerativa, cuyo objetivo es aumentar la salud de las plantas y el suelo trabajando con todo el ecosistema como un sistema holístico.

Todo esto nos animó a organizar esta jornada formativa que conto con la asistencia de una veintena de participantes entre personas viticultoras, técnicas, socias de Slow Food Araba y otras simplemente interesadas en emprender en el sector vitivinicola. Enriqueció así una jornada que estaba planificada en dos partes: una presentación más teórica durante la mañana y, por la tarde, visita a una de las fincas de Bodegas Azpillaga en Lantziego para ver cómo están aplicando **Eduardo Azpillaga** y su hermano **Ignacio** , esta metodología regenerativa.
Y fue un placer para los sentidos disfrutar de la exquisita cocina del Villa Lucía maridada con los vinos de Eduardo y Sergio en una comida que nos permitió seguir hablando y estrechando lazos y creando comunidad entre las personas participantes.

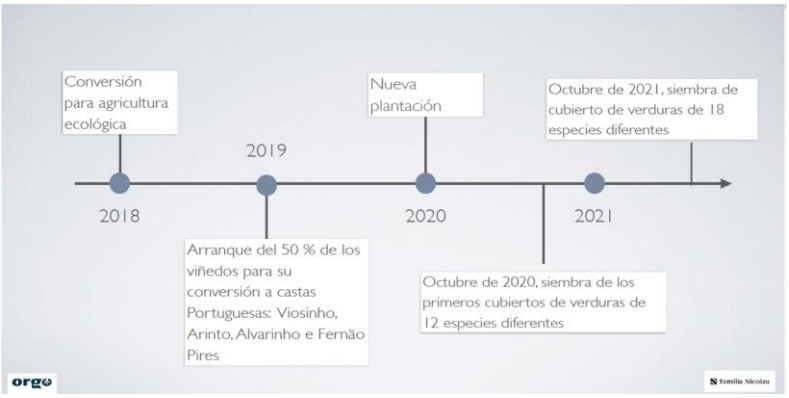
Bajo el título **"Viticultura: cómo regenerar la salud del suelo y de las plantas",** Sergio fue desgranando y explicando el índice que nos había propuesto para tratar a lo largo de la mañana, acompañado de su colega João Valente que tambien es productor regenerativo y gestiona alrededor de 1.000 hectáreas con sistemas agrosilvopastorales que incluyen olivares,cereales y leguminosas con rotaciones de pastoreo adaptativo y ambos colaboran en la organización **ORGO.**

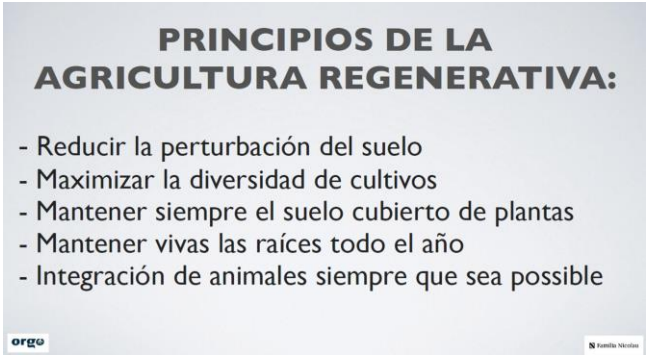
INDICE:

- Principios de la agricultura regenerativa
- Pasos para la regeneración del suelo del viñedo.
- El ciclo del agua.
- Microbioma del suelo.
- Viticultura de precisión: medida para decidir.
- Nutrición del viñedo para aumentar la resistencia a plagas y enfermedades.

De manera que Sergio nos fue explicando cómo había conseguido hacer la transición a un sistema regenerativo empezando por cuales fueron las señales que llevaron a este cambio de visión.

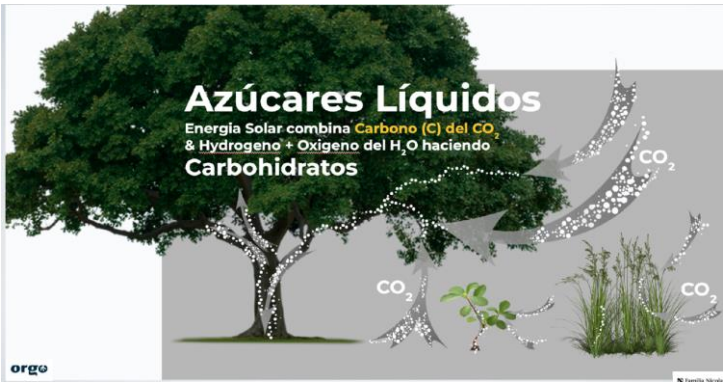
Y después dedicó una buena parte de la presentación para explicar los principales principios de la agricultura regenerativa y sobre todo la importancia del suelo vivo y su interacción con las plantas.

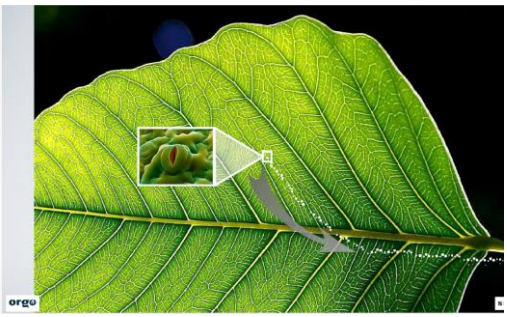




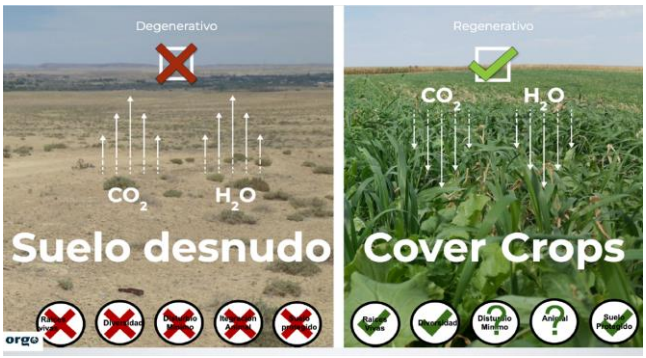
Fue muy interesante la reflexión de que, para poder ser sostenibles primero, tenemos que pasar de un modelo degenerativo a uno regenerativo y entonces podremos hablar de sostenibilidad.
Y nos mostró de manera muy visual cuál es el proceso más importante para la regeneración.,.....

La FOTOSINTESIS !

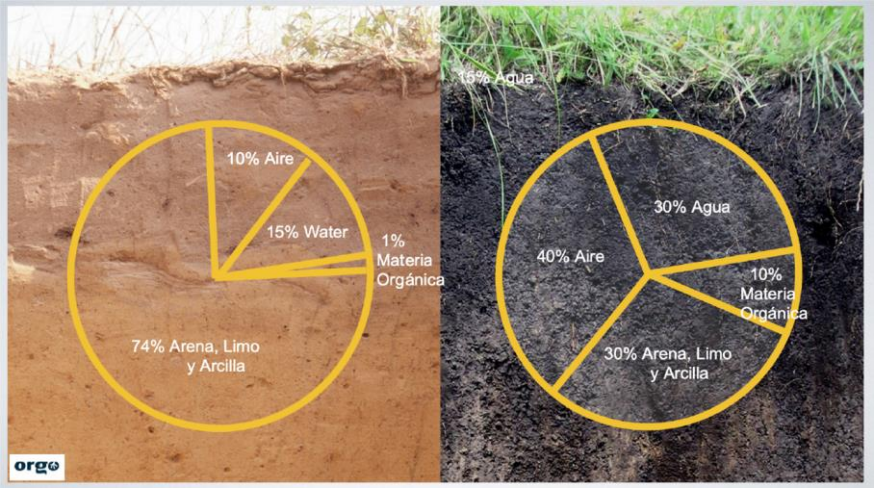




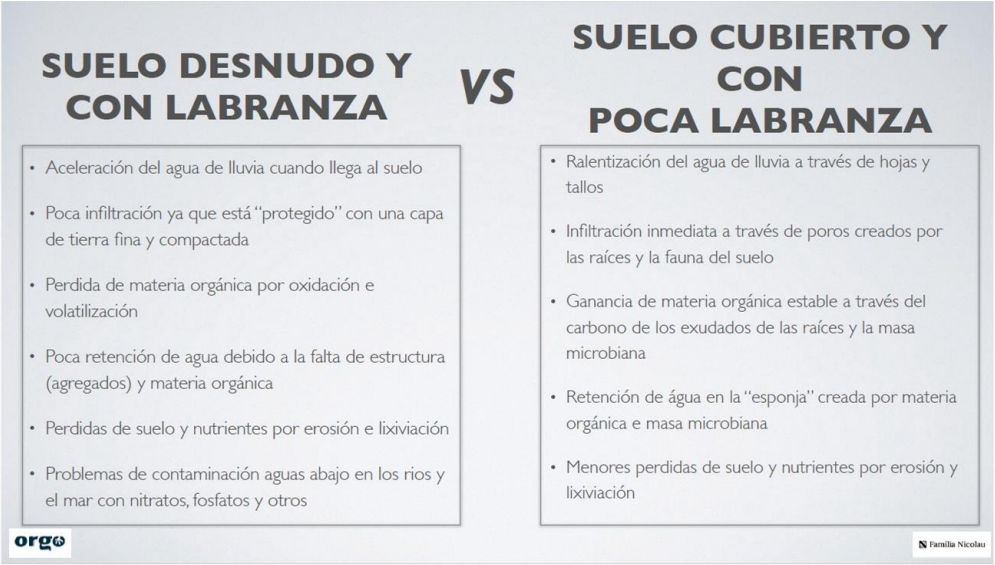
Enfatizó en cuál es el intercambio que se produce cuando existe una interacción entre las plantas y el suelo y cómo eso puede beneficiarnos a corto, medio y largo plazo.



Tenemos que elegir entre estos paisajes y el suelo cambiará en consecuencia.



Aquí nos destacaba algunas de las repercusiones que podia tener cada elección.



Y en unos tiempos en los que convendremos que el agua será uno de los bienes más escasos, hablaba de la necesidad de ser previsores y hacer todo lo posible para mantener en nuestras fincas el ciclo del agua, dinámica decisiva tal y como quedó reflejada en su presentación.

Dedicó una buena parte de la presentación para hablar de la importancia de la microbiologia y todos los procesos y beneficios que se generan para nuestras plantas trabajando de manera regenerativa asi como métodos para potenciar la nutrición de nuestros cultivos de manera foliar.
Estas eran alguna de las recomendaciones que hacía para ir dando pasos.

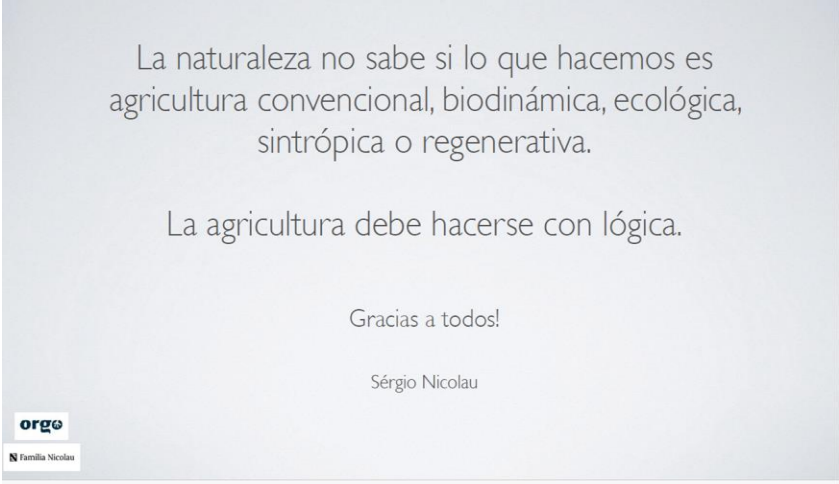
Nos mostró algunas de las herramientas que utiliza para desarrollar estos pasos y, por supuesto, nos habló de la importancia de fomentar la mayor biodiversidad en el ecosistema que estamos trabajando.

Y entonces, seguro que empezarán a llegar los buenos resultados como les ha pasado a ellos y a otras fincas que han optado por la AGRICULTURA REGENERATIVA.

Família Nicolau

orgo

Y esta es la frase con la que cerraba su presentación y que nos recordaba mucho a nuestro querido **Gaspar Caballero** (Segovía) que fue una de las primeras personas que nos abrió los ojos en esta idea de la agricultura LÓGICA.....



Ya por la tarde. y a pesar de la lluvia, nos desplazamos hasta una de las fincas de la bodega Azpillaga donde Sergio nos enseñó algunas de las formas que utiliza para ir comprobando y analizando el progreso de regeneración de nuestros suelos.
Mientras, podiamos contrastar las diferencias entre fincas que llevaban un método de trabajo convencional y las fincas de Eduardo e Ignacio Azpillaga.

Posteriomente, estuvimos en la bodega donde pudimos comentar y ver más en detalle alguna de las herramientas con las que trabajan como el "roller crimper" (rodillo que pasa entre las calles para tumbar el pasto) y conocer algunas de las técnicas que utiliza en su bodega y alguno de los vinos más característicos que están sacando al mercado.

Fue muy ilusionante conocer, tal y como nos comento Eduardo, cómo bastantes bodegas estaban comenzando a trabajar siguiendo métodos regenerativos. La jornada terminó con una foto de parte del grupo que seguía haciendo preguntas y compartiendo experiencias.

2ª sesión en “Ardoaraba”

Pero el “Terra Madre Day” continuaba y en Vitoria-Gasteiz nos estaba esperando la parte abierta al público en general en la “Feria de Ardoaraba”, una fiesta de la gastronomía y el vino organizada por la asociación **Gasteiz On**, en colaboración con **Diputación Foral de Alava**, **Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz** y **Gobierno Vasco.**

Y una de las carpas acogería la conferencia y el Laboratorio del Gusto organizado por Slow Food Araba sobre Viticultura Regenerativa con Sergio Nicolau y Eduardo Azpillaga como ponentes.

En Vitoria-Gasteiz, nuevamente pudimos compartir su conocimiento y disfrutar de sus magnificos vinos y de los pintxos elaboradados por el equipo de personas voluntarias de Slow Food Araba.

Un magnifico broche de oro para un trabajo en equipo que fue valorado muy positivamente tanto por las personas participantes en la formación matinal como la jornada más festiva pero igualmente motivadora de la tarde-noche.

Javier Chaves

Vitoria-Gasteiz, 29 de diciembre de 2023

Referencias en medios de comunicación:

Viernes 08.12.23
EL CORREO

CIUDADANOS | 7

«Siempre es mejor primar la calidad frente a la cantidad»

Sérgio Nicolau
Experto en viticultura regenerativa

El especialista portugués apuesta por prescindir de los químicos en el viñedo y potenciar variedades autóctonas para luchar contra el cambio climático

JORGE BARBÓ

VITORIA. Vendimias cada vez más adelantadas, plagas, granizadas inesperadas, sequías... El campo, en general, y el viñedo, muy en particular, es el mejor escenario para comprobar que el cambio climático es una amenaza cada vez más real. Y para luchar contra él, en lugar de armarse con un arsenal de abonos y plaguicidas, cada vez más voces apuestan por la agricultura regenerativa. El portugués Sérgio Nicolau es uno de sus grandes referentes. Ayer compartió su experiencia en una conferencia en Ardoaraba organizada por Slow Food Álava con motivo del Terra Madre Day.

– Como toda actividad agraria, la viticultura es una actividad de gran impacto medioambiental. ¿Cómo se pueden paliar sus efectos?

– Necesitamos empezar a trabajar con nuestros cultivos imitando la propia naturaleza, con sus ciclos naturales. Esta es la clave: respetar siempre la biodiversidad.

– ¿Qué diferencias concretas hay entre la forma de trabajar entre la viticultura regenerativa y la tradicional?

– La principal diferencia es que en la viticultura convencional estamos utilizando muchos químicos, labrando mucho la tierra y quebrando los ciclos naturales. Al contrario, en la viticultura regenerativa se busca regenerar el suelo y la salud de la planta echando los nutrientes que necesita. No solo los macronutrientes; también los micronutrientes. Es algo parecido a lo que nos ocurre a nosotros, los humanos. Necesitamos una buena nutrición para tener buena salud. Hay que trabajar el cultivo del viñedo como un ecosistema, mejorándolo siempre.

– ¿Cómo se controlan peligros como el mildiu o la botrytis sin productos químicos?

– La idea es trabajar siempre con el microbioma de la planta para que sea lo más resistente posible a las enfermedades y a los ataques de los insectos. Hay que tener en cuenta que esto no se consigue de un día para otro. Lograrlo es un camino largo, siempre con la idea de utilizar la menor cantidad posible de productos químicos para llegar un momento en que no sea necesario utilizarlos más.

Sérgio Nicolau, ayer en la carpa de Los Fueros de Ardoaraba. BLANCA CASTILLO

«Vinos con menor impacto»

– Pero, el rendimiento al cultivar 'en orgánico', ¿no se reduce mucho?

– Se reduce los primeros años, muchas veces porque los viñedos son como toxicómanos: son dependientes, están acostumbrados a los químicos. Lo que hay que hacer es equilibrar la planta para que tenga un sistema inmunitario fuerte. Esto no es fácil y durante el primer y el segundo año es habitual que la producción baje pero hay que tener en cuenta que cada vez hay más personas que buscan consumir vinos con bajo impacto ambiental y están más dispuestas a pagar más por esas uvas y ese vino. De todos modos, para mí es más importante la rentabilidad por hectárea en dinero que en kilos recogidos. Al producir en orgánico, también se pueden reducir los costes de producción con, por ejemplo, abonos naturales.

– Y los vinos que se producen, ¿son muy distintos? ¿Cómo repercute en la calidad?

– Lo que percibo es que al trabajar con la densidad nutricional es mejor, está más nutrida y eso repercute en la calidad de la uva porque el resultado final es la producción de aromas, de sabores más complejos y eso se traduce en vinos que se quedan más tiempo en la botella y van a mejorar.

– En Rioja Alavesa ahora mismo hay un gran debate sobre la necesidad de primar la calidad frente la cantidad. ¿Cuál es su percepción?

– Siempre es preferible un mercado que prime calidad frente a cantidad, en el que se paguen las uvas y el vino por lo que valen. Hay que hacer un buen marketing para vender vino a mayor precio, de modo que no hay que producir tanto por hectárea.

– En su explotación recupera variedades portuguesas. ¿Por qué es importante apostar por esas cepas autóctonas?

– Es importante por varias razones: las variedades portuguesas están adaptadas a mi clima, a mi suelo y son más resistentes. La otra es que hay un mercado que está creciendo, de gente que busca cosas más genuinas. Para mí no tiene mucho sentido tener una uva que tiene todo el mundo, prefiero ofrecer algo diferente.

El alavés que lleva más de una década haciendo vinos a contracorriente

Los vinos regenerativos, orgánicos, biodinámicos... son una tendencia bastante reciente. Sin embargo, hay apasionados que llevan apostando por una forma de entender la viticultura distinta, a contracorriente, desde hace más de una década. Es el caso del bodeguero Eduardo Azpillaga, de Laguardia, que ya en 2011 comenzó a elaborar sus vinos regenerativos cuando aquí nadie apostaba por ellos.

eitb.eus Noticias Deportes Televisión Radio Otros EN DIRECTO

Escuchar la página Imprimir

LA RUTA SLOW - #SLOWFOOD

El viticultor regenerativo, Sérgio Nicolau, en Laguardia y Ardoaraba

EITB MEDIA

Publicado: 04/12/2023 14:47 (UTC+1) Última actualización: 05/12/2023 11:59 (UTC+1)

De la mano de Slow Food Araba, el viticultor regenerativo, Sérgio Nicolau, ofrecerá sendas intervenciones en Álava

LINK

CATAVINUM

COMPRAVENTA COMPRAR/VENDER PROPIEDADES

Vinoticias

Publicar nota de prensa

Jornada de viticultura regenerativa en Laguardia

Publicado el 04-12-2023 Compartir

El viticultor regenerativo, Sérgio Nicolau, acude el próximo jueves, 7 de diciembre, a A
todo el mundo. Los efectos del cambio climático están obligando al sector agroalimen
fomenten la biodiversidad y eviten la erosión y la perdida de suelo fértil. Cada vez es
posible producir alimentos y regenerar suelos y comunidad.

UAGA

CONTACTO ASÓCIATE ÁREA SOCIOS Euskar

UAGA NOTICIAS AYUDAS SEGUROS FORMACIÓN SE

7 de diciembre, jornada de viticultura regenerativa

24 DE NOVIEMBRE DE 2023 AGROECOLOGÍA, FORMACIÓN

Slow Food Araba, en el marco del "Terra Madre Day" que se celebra el 10 de diciembre, ha organizado una jornada sobre vititicultura regenerativa en Laguardia. Se explicarán experiencias de éxito que demuestran que es posible producir alimentos y regenerar suelos y comunidad. La ponencia principal correrá a cargo de Sergio Nicolau, viticultor y divulgador de [...]