

VIÑEDO SOSTENIBLE & VIDA SALUDABLE



MODALIDAD: Liderazgo e innovación.

CATEGORIA: Mujeres en el medio rural y pesquero.

CANDIDATA: María Alfonso Hernández.

ÍNDICE

1.	Introducción, mis comienzos.....	1
2.	La zona: Características del terreno, entorno y naturaleza.....	2
3.	Trabajo sostenible en viñedo y bodega.....	3
3.1.	Respeto por el Medio Ambiente.....	4
3.2	Empleo y desarrollo rural.....	4
4.	Mi labor.....	5
5.	Reconocimientos y Premios.....	9
6.	Medios de comunicación.....	9
7.	Proyectos de futuro.....	10
	ANEXO: Fotos y material descriptivo.	

1. **Introducción, mis comienzos.**

En el año 1997, yo era aún más niña que ahora, y recuerdo perfectamente aquellos fines de semana en los que junto con mis padres y hermanos acudíamos al pequeño pueblo de mi madre, Sanzoles: en el corazón de la “Tierra del Vino de Zamora”, nombrado así por la tradición de sus gentes en el cultivo de viñedos y la calidad de sus caldos.

Todos ayudábamos en lo que comenzaba a ser nuestro proyecto familiar, nuestro viñedo, nuestra aventura. La sensación que yo tenía entonces eran unos días de felicidad, en familia, aprendiendo cosas que en el colegio no te enseñan, trabajando y jugando todos juntos en plena Naturaleza, disfrutando del entorno que nos rodeaba y que nuestros padres desde muy pequeños supieron inculcar en nosotros: el gran valor y sabiduría de la Madre Naturaleza, respetándola, amándola, tratándola como se merece, no contaminándola y viviendo en armonía con sus ciclos y su “tempo” pues ella no tiene prisas porque estaría ahí siempre!

Colegio, instituto, universidad, prácticas en empresa, finalizo mis estudios en Ingeniería Técnica Industrial Mecánica y... ¿ahora qué?

Cuando tienes 17 años no aprecias el lugar donde procedes y vives y las personas que te rodean en tu casa, necesitas encontrar, ver y conocer nuevos lugares, objetivos y gentes que, afortunadamente, te abran los ojos para no sólo valorar todo lo que dejaste atrás, sino que te darán la fuerza suficiente para volver y hacer realidad un sueño que siempre había estado en mente.

En 2007, con 22 años, entro a formar parte, junto a mi padre, del único y principal equipo de nuestra empresa familiar.

Un estilo de vida sostenible, un trabajo en plena naturaleza y en el medio rural son compatibles hoy en día, pues los recursos, ventajas de los que dispones y las vías para comunicarse son infinitos.

2. La zona: Características del terreno, entorno y naturaleza.

Laderas, a casi 800 metros de altitud, que con el paso de los años los cultivos intensivos y el pastoreo excesivo degradarían su terreno hasta convertirlo en una zona árida, totalmente erosionable y poco productiva.

De clima árido, continental extremado con influencias atlánticas y precipitaciones escasas. Siendo las horas de sol muy abundantes entorno a 2800 anuales y las temperaturas extremas llegando a los -14°C en invierno y los $+40^{\circ}\text{C}$ en verano.



Se presenta el lugar idóneo para comenzar a plantar nuestros viñedos de variedades autóctonas, en plena Naturaleza, haciendo sus terrenos más fértiles por nuestra forma de cultivo y consiguiendo una biodiversidad característica del monte bajo.

Salpicados de variedades infinitas de plantas aromáticas: tomillo, romero, hinojo, anís, lavanda, comino, encinares, pinos o lilos sirven de marco incomparable para dar cobijo a perdices, liebres, conejos, jabalíes, zorros, ratones, musarañas, abejas, mariquitas y multitud de insectos. Aves migratorias, los abejarucos, y también aguiluchos, ruiseñores, vencejos, jilgueros y cientos de pájaros insectívoros que viven y trabajan con nosotros todo el año.

15 hectáreas de viñedo recuperado, prefiloxérico, de la variedad autóctona tinta de Toro.

Totalmente al natural, en ecológico, vive ausente de contaminaciones propias de grandes urbes o cultivos intensivos.

3. Trabajo sostenible en viñedo y bodega.

“Vid” proviene del latín “vitis” planta que tiene mucha vida, por tanto, su fruto, la uva transformada en vino también es un ser vivo en constante evolución.

Entre las cepas crecen hierbas formando un manto vegetal encargado de suavizar los efectos del calor sobre el terreno, plantas aromáticas, incluso cardos con profundas raíces que sacan minerales y otros elementos aprovechados para la alimentación de pájaros insectívoros o la construcción de sus nidos.

Sin pesticidas, herbicidas ni otros productos químicos que debilitan a la planta. El abonado es natural triturando junto a la siembra de cereales que plantamos en invierno, los propios sarmientos de poda. El suelo se está regenerando y goza de un equilibrio de minerales que antes no tenía. Nuestro exclusivo método de producción, vendimias y podas tardías junto con las condiciones climáticas extremas, el fuerte estrés hídrico y el producido ante la presencia de depredadores e insectos consiguen que la planta se fortalezca, como ocurre con los humanos, hay que exponerla a situaciones límite para inmunizarse frente a determinadas enfermedades.

De una forma totalmente natural y sostenible, conseguimos una uva “salvaje” cargada de anticuerpos que son los antioxidantes y demás sustancias beneficiosas para la salud del ser humano.

La vendimia no se realiza de forma intensiva, sólo los frutos selectos, 800 gramos de cada cepa, que transportamos a la bodega en cajas pequeñas y a baja temperatura, incluso de noche. Nos interesa la calidad, por eso obtenemos una carga escasa de fruto sano de extraordinaria madurez fenólica.

La naturaleza manda y cada año es diferente, pero actuando con sabiduría e ingenio logramos que el fruto llegue a su máxima expresión.

3.1. Respeto por el Medio Ambiente.

En el viñedo la maquinaria utilizada es un pequeño tractor de 62CV que utilizamos para las escasas tareas de arado y trituración de sarmientos.

En la bodega, un local de 100 m² perfectamente aislado donde descansan los depósitos de vino, prensa y maquinaria propia del laboreo. El gasto de agua y electricidad que se consume es mínimo, la artesanía manda. Sólo plástico y cartón correspondiente a la etapa de embotellado y embalaje son reciclados y reutilizados en su totalidad como protección y aislante de golpes y ruidos en el transporte de nuestra mercancía.

3.2. Empleo y desarrollo rural.

Priman las tareas artesanas por lo que la mano de obra influye en nuestras labores, contribuyendo notablemente en la creación de empleo en la zona:

-Trabajadores fijos: 2 personas son responsables en su totalidad del buen desarrollo funcional y económico de la empresa.

-Trabajadores temporales: Hasta 20 personas en las épocas de vendimia y poda y 4 personas son necesarias eventualmente en las diferentes tareas de viñedo y bodega: aclareo, corte de racimos, embotellado, etiquetado...

-Autónomos: Electricistas, carpinteros, mecánicos o albañiles son encargados del mantenimiento de maquinaria e instalaciones y sumilleres especializados o nutricionistas colaboran impartiendo los cursos que organizamos.

Nuestras actividades de enoturismo-ecoturismo favorecen también en el desarrollo económico y la vida rural:

-6 casas rurales sirven de alojamiento a nuestros visitantes.

-Pequeños comercios: frutería, carnicería, tienda de ultramarinos, cafeterías y restaurantes

4. **Mi labor.**

Intentar que un producto notablemente diferente, natural, de alta calidad y salubridad, sea posicionado en la autopista del consumismo colapsada de marcas, campañas televisivas de marketing, estanterías de supermercados cargados de productos con un mero valor comercial.

Sin lugar a duda, una equivocación total y lo menos apropiado, pero era nuestra triste y dura realidad hace unos años.

Mi forma de entender y apreciar los aspectos importantes de la vida no son precisamente los de valor económico, no trabajo por dinero, pero sí lucho por transmitir a una sociedad un modelo de vida y de trabajo sostenible, respetuoso con la naturaleza y que tanto podemos obtener y tantísimos pueden beneficiarse de ella, actuando de una manera cauta e inteligente.

La mejor forma para transmitirlo es vivirlo, además de sentirlo.

Soy la encargada y llevo a cabo el trabajo de todos los departamentos dentro de la empresa: producción, elaboración, marketing, comunicación, relaciones públicas, comercial, administrativo, control de calidad y pedidos, Investigación, Desarrollo e Innovación (I+D+i)... la única función que no desempeñamos es el análisis de las muestras para lo que trabajamos con laboratorios particulares.



- **Vino y salud:**

Numerosos estudios demuestran las beneficiosas propiedades del vino tinto en la salud humana. Y nuestras investigaciones particulares afirman que hoy en día la mayoría de las

prácticas de cultivo, intensivas y poco respetuosas con el medio ambiente: pesticidas, clarificantes... hasta los métodos altamente mecanizados en su elaboración, las eliminan casi en su totalidad.

Cuidamos las viñas obteniendo las máximas concentraciones de *sustancias beneficiosas** para la salud del consumidor, totalmente en ecológico y con prácticas biodinámicas, y las transmitimos al vino consiguiendo que quién lo beba moderadamente, sienta que su cuerpo se compone (se sienta bien) y su salud se fortalece a la vez que contribuya en la conservación de la biodiversidad existente en nuestro viñedo.

Así, elaboramos anualmente unas 20000 botellas de vino tinto, según la cosecha y las condiciones climáticas, pues nos preocupa la calidad, no la cantidad.

Hay que diferenciarse, nadie viene en tu búsqueda, obtener apoyo, colaborar con instituciones y universidades en sus tareas de investigación y darse a conocer en los principales medios de comunicación, así continua mi labor.

- Investigaciones:

-Universidad de Barcelona: La primera fase de la investigación “Importancia del consumo moderado de vino en la prevención del desgaste muscular asociado al cáncer”, afirma que la administración de nuestro vino “Volvoreta” a animales de laboratorio, en la bebida, previene la aparición de tumores inducidos químicamente además le repercute en un menor crecimiento del tumor, teniendo carácter paliativo. A nivel bioquímico el mecanismo activado en la población tumoral es el de apoptosis, por tanto se puede asegurar que hay una inducción de muerte celular programada en la población tumoral.

-Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (I.T.A.): Su interés y colaboración en el buen hacer de nuestras prácticas innovadoras y totalmente beneficiosas para el medio ambiente, les hacen partícipes en el resultado de algunos de los análisis más precisos y de difícil

obtención, así como su gran ayuda para la clasificación de plantas autóctonas en peligro de extinción que intentamos recuperar.

-*Consejo Superior de Investigaciones Científicas (C.S.I.C.):* Nos ha pedido colaboración para el desarrollo del proyecto “Evaluación del efecto beneficioso para la salud humana de una alimentación rica en frutas y hortalizas ecológicas” en el que se pretende valorar el contenido en compuestos fitoquímicos protectores (flavonoides) de nuestras uvas en comparación con las mismas variedades de cultivo convencional.

- **Implicación en ámbitos socio-culturales:**

-*Encuentro Hispano-Luso sobre Conservación y Producción Ecológica:* Fuimos representantes de Castilla y León, en un acto que corrió a cargo de importantes personalidades del sector como D^a. Nadia Scialabba, secretaria de Agricultura Ecológica de la F.A.O o D. Francisco Casero, presidente de Agricultura Ecológica de Andalucía.



-*Universidad de Salamanca:* Somos responsables, impartiendo clases teóricas y prácticas en el master de enoturismo que organiza. Instruir y mostrar la tipología de nuestro cultivo: equilibrado, sostenible y ecológico, su influencia para el medio ambiente y rural, y los beneficios de nuestros vinos en la salud del consumidor.

-*Colegios*: Estamos orgullosos de poder educar a los más pequeños para conservar el medio ambiente. Su visita a nuestro viñedo en el que aprenden a la vez que disfrutan del entorno, es un reto muy importante pues en sus manos está nuestro futuro.

-*Universidades y estudiantes de diferentes ciudades*: Zamora, León, Palencia, Valladolid o Madrid también reclaman de nuestra labor para aprender y continuarla.

-*Consejos de Agricultura Ecológica de España (C.A.A.E, C.A.E.CY.L...)*: nos tiene presentes para la impartición de conferencias y seminarios.

-*Ferias y presentaciones del sector ecológico*: Acudimos frecuentemente a diferentes puntos de España: Ecocultura en Zamora; BioCultura en Madrid y Barcelona; Ecoloja en Granada; BioCórdoba en Córdoba; Alimentaria en Valladolid; FAPEA en Llanera, Valencia, A Coruña, Santander...

-*Jornadas acerca del futuro de la Agricultura*: consecuencias y efectos negativos de los cultivos intensivos y de la inmigración del campo a la ciudad.

-*Urgencia del pastoreo*: En la limpieza de bosques, como labor primordial ante la prevención de incendios y plagas.

-*Asociación de Ganaderos de Ternera Sayaguesa*: Única raza 100% pura de Castilla y León, cuyas características son exactamente iguales a las de hace 500 años y actualmente se encuentra en peligro de extinción.

-*Slow Food*: Asociación Internacional que da la debida importancia al placer vinculado al alimento, reconociendo la variedad de los lugares de producción y de los artificios, y respetando el ritmo de las estaciones y del convite.

-*Asociación Contra el Cáncer*. Apoyamos y colaboramos informando y enseñando hábitos de alimentación saludable.

-*Greenpeace*.

- **Enoturismo-Ecoturismo:**

Información y conferencias a favor de cultivos sostenibles y desarrollo de biodiversidad en la zona, explicando y demostrando sus beneficios y ventajas para la vida rural. Búsqueda, muestreo e investigación de diferentes especies de la flora y fauna. Beneficios saludables de una alimentación natural, la dieta mediterránea y un estilo de vida activo. Senderismo, paseos en bicicleta, cursos de cata, comidas, observación de estrellas o actividades de relajación son algunas de las diferentes actividades que llevamos a cabo en el viñedo, en plena naturaleza.

5. **Reconocimientos y premios.**

Nuestra labor y productos están siendo recompensados a nivel nacional e internacional por la obtención de varios galardones y reconocimientos. Así obtuvimos el Premio al Mejor Productor Ecológico de Castilla y León en 2008, el Primer Premio y la Máxima puntuación del certamen en vinos tintos ecológicos de España en 2007, el Primer Premio en el Certamen Nacional de Vino y Mujer en 2008, el Premio a la Mejor Bodega de la D.O. Toro obsequiado por la Revista Turismo y Ocio en 2006. Nuestro vino ha sido considerado, recientemente, dentro de las máximas puntuaciones a nivel mundial otorgadas por el gurú norteamericano: Robert Parker.

6. **Medios de comunicación.**

-Internet: A través de nuestras webs www.vinolvoreta.com o www.nuntia vini.com, donde informamos acerca de nuestro proyecto, noticias, productos etc.

Buscadores, webs, blogs y foros como: www.directodelcampo.com; www.vidasana.org; www.turismodevino.com; www.elblogverde.com; www.accionsostenible.org ...

-Revistas, periódicos, televisión y radio: Somos innovadores, pioneros, diferentes. Nuestro carácter pequeño, familiar, cercano y el buen hacer de nuestro trabajo y forma de vida

impactan en los medios convirtiéndose en noticia continuamente. Los avances de los resultados en la investigación contra el cáncer han hecho eco en muchos de ellos The Ecologist, (Julio 2009); La Opinión de Zamora, El Norte de Castilla, ABC, ADN, El País Semanal, El Mundo, Turismo y Ocio, Viticultura Enología, Sobremesa o diferentes canales de televisión y radio: T.V.E, Televisión Castilla y León, R.N.E., Ser, Onda Cero, Cope, SER, Onda Madrid...

7. Proyectos de futuro.

Estoy fascinada, enamorada e involucrada al 100%. Capacidad de innovación, juventud, motivación e interés personal hacen que quiera crecer y continuar con nuestro proyecto, sirviendo de motor económico de la zona, generando empleo y contribuyendo con nuestras investigaciones a la mejora de la sociedad, siempre, desde una zona rural. Proyectos futuros:

- Creación de un centro de interpretación medioambiental para la recuperación de flora y fauna autóctona, frutales, cepas centenarias... que sirva para albergar los restos de fósiles encontrados, pues es la mayor zona de yacimientos del paleógeno zamorano.

- Recuperación y recopilación de fiestas, tradiciones e historia que se perderán debido a la avanzada edad de su población.

- Aula educativa: enseñando, informando, sirviendo de ejemplo para otras zonas y cultivos. La provincia de Zamora, afortunadamente, cuenta con una de las mayores superficies en zonas rurales de España debido al escaso desarrollo urbanístico e industrial sufrido.

- Creación de viviendas con materiales ecológicos, sostenibles y autosuficientes, pero también recuperación de las ya existentes en desuso y con una construcción típica de la zona, que sirvan a nuevos vecinos, y también de alojamiento a visitantes para dar a conocer la biodiversidad de la zona, su potencial económico y belleza paisajística.

