

# VIÑA ZANGARRÓN



**PREMIOS FUNDACIÓN BIODIVERSIDAD.**

**MODALIDAD: Liderazgo e innovación.**

**CATEGORIA: Emprendedores.**

**EMPRESA: Viña Zangarrón S.L.**

**CANDIDATO: Antonio Alfonso Fincias.**

## ÍNDICE

<b>1. Introducción.....</b>	<b>1</b>
<b>2. Entorno y Naturaleza.....</b>	<b>1</b>
<b>3. Nuestra labor.....</b>	<b>3</b>
<b>4. Investigación.....</b>	<b>8</b>
<b>5. Reconocimientos.....</b>	<b>9</b>
<b>6. Medios de Comunicación.....</b>	<b>9</b>
<b>7. Proyectos de futuro.....</b>	<b>10</b>

## 1. Introducción.

Antonio Alfonso Fincias, a la edad en la que la mayoría se dedica a recoger los frutos de su vida, opta por sacar conclusiones de su experiencia profesional para dejar tras de sí un mundo mejor que el que recibió. Apoyado en su familia, con mujer y cinco hijos, y guiado por el carácter emprendedor e innovador que le caracterizan, en 1997 comienza su labor y lo que con el paso de los años sería su viñedo, su vida: transformar un hábitat totalmente árido y erosionado por la acción humana en un entorno altamente biodiverso y en un negocio sostenible, nace su empresa Viña Zangarrón<sup>1</sup>, en Sanzoles, Zamora.

## 2. Entorno y Naturaleza.

Hace 23 millones de años, en la era del Mioceno, cuencas marinas fueron antecesoras de unas laderas a casi 800 metros de altitud, que con el paso de los años los cultivos intensivos y el pastoreo excesivo degradaría su terreno hasta convertirlo en una zona árida, totalmente erosionable y poco productiva. Restos de fósiles, molinos, una tortuga marina e incluso un cocodrilo descansan plácidamente en el Museo de Ciencias de Salamanca como recuerdo a sus antepasados. Hoy día es la mayor zona de yacimientos del paleógeno zamorano.

De clima árido, continental extremado con influencias atlánticas, precipitaciones escasas entorno a 250 mm anuales. Siendo las horas de sol muy abundantes de 2600 a 3000 anuales y las temperaturas extremas llegando a los -14°C en invierno y los +40°C en verano.



<sup>1</sup>Zangarrón: Personaje mítico-histórico de la villa de Sanzoles, declarado “Fiesta de interés regional”.

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 salsero, romero, hinojo, anís, lavanda o comino, todos con un aroma característico de la zona. Encinares, pinos, arbustos, lilos, membrillos, nogales, almendros, higueras y multitud de árboles frutales de variedades centenarias: peral, peruco cermeño, albaricoquero, manzano, melocotonero, cerezo blanco, guindo...con un sabor intenso, inigualable. Variedades de trigo, centeno...

Sirviendo este marco incomparable de cobijo a perdices, liebres, conejos, jabalíes, zorros, ratones, musarañas, abejas, mariquitas y multitud de insectos. Aves migratorias, como los abejarucos, y muchas otras: tordos, aguiluchos, ruiseñores, vencejos, jilgueros y cientos de pájaros insectívoros que viven y trabajan con nosotros todo el año, alegrando con sus trinos el pago de nuestras viñas, convirtiendo el lugar en un auténtico paraíso.

Plantamos 15 hectáreas de viñedo, prefiloxérico, a pie franco, sin injertos, es decir, directamente al suelo como hicieron nuestros antepasados cuyo legado hemos creído conveniente maridar con los métodos tecnológicos del presente.

De la autóctona tinta de Toro, y también recuperamos otras variedades, ya sólo presentes en Sanzoles y en peligro de extinción como la malvasía negra, calagrañas, cañarroyo, diferentes híbridos productores como el “pájaro azul” denominado así por su parecido en la forma de su racimo, bravos, albillos, verdejo y tantas otras centenarias que intentamos no quedar en el olvido.

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

### 3. Nuestra labor.

La naturaleza vuelve a demostrarse, es sabia y nosotros intentamos preservarla. Todo el proceso es primoroso, artesano y tradicional... hay que volver al principio, fomentando la sostenibilidad, logrando floración, cuajado y envero adecuados.

Entre las cepas crece 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.



La vendimia no se realiza de forma intensiva. Practicamos pases de vendimia en verde para desechar racimos, dejando sólo unos pocos excelentes. Vendimiamos, con mimo, sólo los frutos selectos, 800 g. 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.

#### **Método.**

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 y elaboración (patentado), 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.

En bodega de nuevo selección, vinificación tradicional, mediante fermentación alcohólica controlada, prolongando la maceración con los hollejos durante varios días y a bajas temperaturas. Fermentación maloláctica, trasegados y leve paso por barrica de un roble especial.

### **Productos saludables.**

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 con la que cada año elaboramos unas 20.000 botellas de vino tinto, según la cosecha y las condiciones climáticas, pues nos preocupa la calidad no la cantidad.

La uva de máxima selección será para el diamante de la casa “Volvoreta Probus” y la uva restante irá destinada a elaborar sus sucesores “Volvoreta” y “El vino del Buen Amor”.

Hemos conseguido un producto pionero y natural que sin dejar de ser alimento a pasado a ser “medicamento”.

En un sector que está en crisis, nosotros nos mantenemos en lo más alto y siempre fieles a nuestros principios, pues vamos juntos: Naturaleza y Salud nos dan la mano.

### **Cultura y tradición.**

Hoy en día la mayoría de los procesos se han mecanizado a tal punto que el vino sale de industrias que fabrican miles y millones de botellas: impolutas, perfectas, brillantes, pero con restos de sustancias químicas procedentes del viñedo: pesticidas, funguicidas, abonos químicos,

nitratos...y también propios de la etapa de elaboración: clarificantes, coagulantes...que necesitan añadir para conseguir vinos que gusten a la galería, sin importar las consecuencias medioambientales en el campo que ello conlleva, contaminando aguas y suelos, acabando con la biodiversidad de zonas que podrían ser altamente sostenibles y beneficiosas por su aporte de oxígeno a la atmósfera.

Problemas de estómago, dolores de cabeza, alcoholes no asimilables por el organismo e infinidad de consecuencias negativas que han conseguido desplazar el vino de nuestra raíces y dieta mediterránea y de la sociedad más joven en un país de alta tradición vinícola que se ha posicionado a la cola como consumidor y dando paso a la importación de otros alcoholes destilados y perjudiciales.

La viña española está cambiando, tenemos la mayor concentración de viñedo antiguo, cepas centenarias que arrancamos para obtener grandes producciones por otros sistemas, cuando hay excedentes vinícolas en la Unión Europea. Lo único que se consigue así son vinos que no sientan bien, que te descomponen cuerpo y alma como dice la gente mayor que ha vivido siempre de la viña, que ha estado pisando la tierra y mirando al cielo y conocen perfectamente lo que el suelo, el clima y la viña te dan.

Dado que nos encontramos en una zona de tradición vinícola, últimamente el viñedo se ha visto desplazado por otros cultivos intensivos: cereales, remolacha...Convirtiéndonos en la única familia que está sujetando las raíces de una cultura y sus antepasados, favoreciendo también en el desarrollo económico y la vida rural de la zona con nuestras actividades realizadas todo el año:

- 6 casas rurales sirven de alojamiento a nuestros visitantes.

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

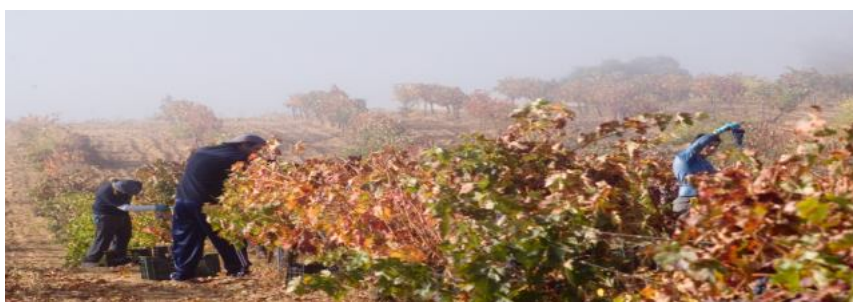
### **Empleo y desarrollo rural.**

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.



### **Enoturismo-Ecoturismo:**

Una de las vías más importantes por la que apostamos y con gran influencia para el desarrollo económico de la zona son las diferentes actividades llevadas a cabo en el viñedo, en plena naturaleza.

- Información y conferencias a favor de cultivos sostenibles y desarrollo de la biodiversidad.
- Beneficios y ventajas de la vida rural: autosuficiencia y contribución favorable.
- Búsqueda, muestreo e investigación de diferentes especies de flora y fauna existente en la zona.
- Beneficios saludables de una alimentación natural, y de un estilo de vida activo.
- Senderismo y paseos en bicicleta.
- Cursos de cata, comidas, organización de eventos.

- Actividades de relajación y bienestar.
- Observación de estrellas: los cielos se contemplan perfectamente cuando cae la noche, al estar apartados de la civilización no existe contaminación lumínica.

### **Desarrollo del mercado local.**

Involucrarte en un proyecto de estas características no sólo implica el respeto al Medio Ambiente en cuanto a técnicas de producción y elaboración se refiere, sino que en el aspecto comercial también hay que ser conscientes de la huella medioambiental que dejas. Nuestra limitada producción es sobre todo de consumo nacional y local, siendo el particular nuestro principal aliado.

### **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<sup>a</sup>. 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, por ejemplo, “El origen de las plagas”, que tuvo lugar en la feria BioCórdoba,

*-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 nuestros cultivos y su influencia tanto en el Medio Ambiente como en la alimentación saludable.

#### **4. Investigación**

*-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.

## **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.vinovolvoreta.com](http://www.vinovolvoreta.com) o [www.nuntiavini.com](http://www.nuntiavini.com), donde informamos acerca de nuestro proyecto, noticias, productos etc.

Buscadores, webs, blogs y foros como: [www.directodelcampo.com](http://www.directodelcampo.com); [www.vidasana.org](http://www.vidasana.org); [www.turismodevino.com](http://www.turismodevino.com); [www.elblogverde.com](http://www.elblogverde.com); [www.accionsostenible.org](http://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: TVE, Televisión Castilla y León, RNE., Ser, Onda Cero, COPE, SER, Onda Madrid...

## **7. Proyectos futuros.**

El carácter emprendedor, innovador y pionero en nuestras técnicas de cultivo y elaboración empleadas, sostenibles y respetuosas con la biodiversidad de nuestro entorno que a la vez contribuyen con el desarrollo económico de la zona rural donde nos asentamos, hacen que queramos seguir preservando una cultura ancestral.

- El desarrollo de nuestras patentes de elaboración y producción ecológica para la obtención de cosechas más sanas servirán de ejemplo y motor económico para otros cultivos y zonas rurales.

- La creación de un centro de interpretación medioambiental para la recuperación de flora y fauna autóctona, frutales, cepas centenarias... que también sirva para albergar los restos de fósiles encontrados, pues es la mayor zona de yacimientos del paleógeno zamorano y es muy escaso su conocimiento, incluso por los propios habitantes del pueblo.

- La 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.