

# Historia de cuatro botellas de vino ecológico

Archivado en:

[medio ambiente](#), [vino](#), [vitivinicultura](#), [almudena martin](#)

Por ALMUDENA MARTÍN (SOITU.ES)

Actualizado 26-02-2009 19:44 CET

Cuatro botellas de vino españolas obtuvieron en la reciente feria [Biofach](#), la más importante del mundo de productos ecológicos, el máximo galardón de su concurso vinícola. Este tipo de vino lleva el apelativo "[ecológico](#)" o "[biológico](#)" por no utilizar productos químicos ni en su cultivo ni en su elaboración y nunca antes las bodegas del país se habían llevado tantos premios como en esta edición de la feria: **17 medallas de oro (cuatro de ellas de categoría especial), 24 de plata y 25 recomendaciones (ver pdf)**. Éstas son las historias de los cuatro vinos ecológicos que han conseguido la 'Medalla Gran Oro':

## Tinto tempranillo Garmendia Crianza (envejecido en barrica, 2004)

[Bodegas y Viñedos Garmendia](#), que pertenece al Grupo Altube, nació en 1991 cuando Patxi Garmendia, que se dedicaba al mundo de la cría de perdices, adquirió la finca Rosalía, en la localidad burgalesa de Vizmallo. **Allí descubrió una antigua bodega del siglo XVII** y fue entonces cuando comenzó a investigar sobre la tradición vinícola de esas tierras.

Garmendia empezó con la replantación de viñas, eligiendo las variedades mejor adaptadas al terreno: tempranillo, merlot, garnacha, viura y verdejo, y hoy cuenta con unas 50 hectáreas de viñedos. "El interés por el cultivo ecológico surgió hace más de diez años", explica **María Burgoa**, empleada de la bodega, que recalca que hasta hace unos cinco años no comenzaron a comercializarlo. "Es importante la promoción que se está haciendo ahora de los vinos ecológicos en los concursos internacionales. Ahí es donde se muestra su gran calidad".



Los viñedos de Garmendia, que comparten la finca con otros cultivos de cereales, esparceta, tomillo y olivos, están reconocidos como producción ecológica con el certificado del Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León (CAECyL). Como cuenta Burgoa, "tras muchos años considerando los cultivos ecológicos como una "rareza", hoy podemos hablar de una agricultura que respeta la tierra y sus productos y multiplica su calidad". Ejemplo de ello es el

uso en esta finca de **abonos orgánicos y técnicas naturales para tratar tierra y clarificantes naturales —clara de huevo— para limpiar los vinos de impurezas**, entre otras medidas. En concreto, el vino tinto galardonado en el concurso internacional se ha criado en barricas de roble francés y americanos de 225 litros y donde permanece entre 12 y 18 meses.

## Generoso Piedra Luenga Bio Pedro Ximenez (cosecha 2007)

El origen de [Bodegas Robles](#) se remonta a 1927. Aunque Antonio José Robles, su fundador, era carpintero, pronto se interesó por el negocio de los viñedos. Fue en la localidad cordobesa de Montilla, una zona mayoritariamente vinícola, donde Antonio, junto a su mujer Pilar, empezó a comprar su primeros viñedos.



Como cuenta el nieto de Antonio, **Francisco Robles**, "mi abuelo fundó la bodega pero fue mi padre quién le dio al negocio una cultura más empresarial, y **no fue hasta la tercera generación cuando se comenzó a cultivar de forma ecológica**". Francisco reconoce que ocurrió más por necesidad que por convicción: "Entre los años 80 y 90 comenzó nuestro declive y fue entonces cuando buscamos nuevas alternativas para salir a flote y en el año 2000 entramos

en la línea ecológica".

Para este cordobés, el cultivo ecológico era un completo desconocido y apenas se sabía nada en Andalucía, lo que obligó a Francisco a viajar hasta Galicia y asistir a un curso de viticultura ecológica y enología. "Con el paso del tiempo, me di cuenta de que este tipo de agricultura no sólo supone un cambio de hábitos, sino que realmente **te reporta otros beneficios que en la vida nos imaginamos**: cualidades paisajísticas, la respuesta de las plantas, una gran calidad de los vinos...en definitiva, un nuevo mundo por descubrir", cuenta.

Esta bodega, que ahora está trabajando en una nueva línea de vinagres ecológicos, obtuvo unas **6.000 botellas de vino de su primera cosecha ecológica**. "A partir de ahí investigamos los viñedos el segundo, tercer y cuarto año de viticultura ecológica: sacamos un blanco joven, un semidulce joven y luego un Pedro Ximenez y un fino; y lo que descubrimos es que si trabajas en el suelo, el vino es espectacular", cuenta Francisco, quién añade que su lema es "hacer el vino en el suelo del viñedo, no en el laboratorio de la bodega".

Y su filosofía le está dando resultados inmejorables: **Bodegas Robles es la primera bodega española en conseguir por tercera vez consecutiva la medalla "Gran Oro"** en este concurso internacional por su vino Piedra Luenga Bio Pedro Ximenez.

## Tinto tempranillo Reserva Martí (cosecha 2004)

Josep María y Antoni Albet i Noya son hermanos y con la ayuda de su madre Núria (de 80 años de edad) gestionan la bodega familiar [Albet i Noya](#). "Mi padre, Joan, llegó a esta finca en 1903 para trabajar los viñedos, aunque no fue hasta 1986 cuando compramos los terrenos de Can Vendrell y se fundó la empresa", cuenta Antoni. La actual generación de la familia es la que realmente comenzó a cultivar de forma ecológica estos viñedos situados en el municipio barcelonés de Sant Pau d'Ordal.



"Al morir mi padre, mi hermano Josep se hace cargo de la finca en 1978 y a finales de los 70 empezamos a elaborar nuestros primeros vinos ecológicos (yo me incorporé siete años después). Entonces nadie hacía cultivo ecológico en las viñas, no se sabía muy bien lo que significaba en España, incluso **la gente lo relacionaba al vegetarianismo de mi hermano**", cuenta Antoni, quien lamenta que nuestro país lleve un retraso de unos 12-15 años en

la producción ecológica en general. "Otros países nos llevan mucha ventaja: **el 80% de nuestra producción de vinos se exporta**", recalca. De hecho, su primer vino ecológico fue elaborado exclusivamente para el mercado danés.

Con 76 hectáreas dedicadas al cultivo ecológico de la viña, los hermanos Albet i Noya hacen hincapié en la importancia de la higiene y la calidad de la uva. "Compramos la uva de agricultores locales que también cultivan de forma ecológica, trabajamos sin [sulfuroso](#), usamos levaduras autóctonas del Penedès y prescindimos de los productos químicos.

## Tinto cabernet Can Majoral Son Roig (cosecha 2004):

Este vino ha sido criado en la finca Son Roig, una de las dos viñas que posee la familia Oliver (junto con la viña Son Reus) en el municipio mallorquín de Algaida. **Mireilla Oliver** cuenta que su padre, Andreu Oliver, fundó hace justamente 30 años la bodega [Can Majoral](#). "Desde el principio comenzamos a trabajar la agricultura ecológica, lo único es que antes no existía tal certificación".



Elaborábamos nuestros vinos **como lo hacían desde siempre los abuelos, sin productos químicos y sobre todo mimando mucho los viñedos**". Sin embargo, el reconocimiento que tienen ahora sus caldos, no ha sido siempre así: "al principio parecíamos unos locos por trabajar así, pero ahora vemos que teníamos razón y que lo que hacemos da una excelente calidad a nuestros vinos".

Desde el comienzo, Andreu empezó a experimentar con variedades foráneas, plantando cabernet sauvignon, merlot, chardonnay, riesling, viognier, syrah... y con las variedades autóctonas de la isla, como callet,

manto negro, premsal, gargolassa, giró... Hoy, este negocio familiar que produce unos 45.000 litros al año entre vinos blancos, rosados y tintos, lo sigue gestionando Andreu con la ayuda de sus hijos y sobrinos. "Nuestra familia siempre ha tenido una gran tradición vinícola y nunca hemos separado lo ecológico de lo no ecológico. De hecho, **el 100% del cultivo de todos nuestros viñedos, que ocupan unas 16 hectáreas, es ecológico**: respetamos los ciclos agrícolas y no utilizamos ni abonos ni productos químicos", explica la hija de Andreu, que señala que la producción de sus vinos cuenta con el certificado del Consejo Regulador de Agricultura Ecológica.

[Enlace a la noticia en la Web](#)