



**Las Palmas de Gran Canaria:** C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
**La e San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

## LUNES 27 DE FEBRERO DE 2017

### EL DÍA:

### **JAVIER LÓPEZ CEPERO INGENIERO AGRÓNOMO Y COORDINADOR DPTO. TÉCNICO DE COPLACA**

"El problema no es producir más, sino producir mejor y repartir mejor"

El sector agrícola es esencial para garantizar la seguridad alimentaria. Producir alimentos asequibles, sanos y respetuosos con el medio ambiente obliga a cumplir con una legislación cuyo origen suele estar en directrices europeas. Javier López Cepero, ingeniero agrónomo y coordinador del Departamento Técnico de Coplaca, expone algunos aspectos sobre dicha materia en esta entrevista.



Javier López Cepero./JESÚS ADÁN

### **¿Un suelo sano es un suelo vivo?**

Para que una planta funcione es imprescindible que el suelo esté en condiciones y, en ese sentido, sí podemos identificar un suelo sano con un



**Las Palmas de Gran Canaria:** C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
**La e San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

suelo que tiene vida. La práctica que se hacía antes de desinfectar un suelo para plantar después se ha demostrado ya que no tiene mucho sentido y que es mucho mejor incrementar la vida del suelo mediante la incorporación de materia orgánica, los abonos verdes, y una serie de prácticas que lo que consiguen es que esa vida del suelo se exprese y luego se traduzca en una planta mucho más sana.

### **¿Por qué la materia orgánica del suelo es tan importante?**

Es importante porque cumple muchas funciones. Cumple una función estructural, sirve para mantener el suelo agregado, mantener el suelo aireado y que la raíz y que los propios organismos puedan vivir bien. Además, porque supone un aporte muy completo de nutrientes. Cuando nosotros utilizamos un abono químico estamos aportando nitrógeno o fósforo, potasio, cosas concretas, mientras que una materia orgánica en la composición de nutrientes es muy amplia y facilita mucho más la nutrición de la planta y de los microorganismos.

### **¿Los suelos son un aliado de la seguridad alimentaria?**

Los suelos pueden jugar un papel muy importante. Algunas de las actividades de los microorganismos del suelo sirven para descontaminar. Hay un ejemplo muy claro, que es como el proceso de compostaje, que en cierto modo reproduce a gran velocidad lo que ocurre en el suelo, es capaz de degradar plaguicidas. Se han hecho algunos ensayos en los cuales se ha elaborado compost con material vegetal tratado con plaguicidas y se ha visto que ese proceso de compostaje acelera muchísimo la degradación. Con lo cual se



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

puede entender que la microbiología del suelo o la microbiología del compostaje sí es un aliado en buscar un suelo y unos alimentos más sanos.

**Con una población mundial que prevé alcanzar los 9.000 millones en el año 2050, garantizar la seguridad alimentaria exige importantes avances en cuanto a productividad agrícola, competitividad...**

Hoy en día se han alcanzado unas productividades prácticamente óptimas. Quizás lo que es necesario es mejorar el reparto y la distribución de los alimentos. En Canarias hemos tenido algunas semanas de superproducción de plátanos. Tenemos un ejemplo muy concreto de cómo no es problema de producir más, sino tal vez de producir mejor y de repartir mejor. De hecho, en el sector platanero una de las cosas que más nos preocupan es poder ajustar esa demanda del mercado a la oferta de producción. Hay ocasiones que por razones meteorológicas no es posible, pero es uno de los objetivos. No es tanto mejorar la productividad como mejorar la planificación de esa producción y la distribución después.

**¿Los peligros de contaminación química en la cadena alimentaria agrícola pueden tener su origen en los residuos de los plaguicidas?**

Es un tema que ya está muy controlado, la normativa deja muy claro qué productos fitosanitarios se pueden utilizar en cada cultivo, en qué condiciones, en qué dosis y con qué plazo de seguridad. Debemos entender que en una agricultura profesional, como es la europea, no debería haber problemas de este tipo. Hay dos cosas que debemos resaltar. Una es la de las producciones que vienen de fuera de Europa, simplemente se limita el contenido en residuos pero no se está controlando cómo se ha cultivado, qué



**Las Palmas de Gran Canaria:** C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
**La e San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

condiciones de seguridad laboral tienen esos trabajadores, cómo afecta al medio ambiente esa producción... solo se controla el producto final. Otra cuestión a tener en cuenta es que todavía queda alguna agricultura que no es profesional. Y no estamos hablando de fuera de nuestro ámbito, sino en Canarias, donde posiblemente no se ha llegado a asesorar completamente al "agricultor" de cómo debe usar esos productos. Hay una labor buenísima que están haciendo las agencias de extensión agraria, en los diferentes cabildos, pero hay mucho más por hacer en el sentido de concienciar a ese pequeño agricultor de fin de semana, de mercadillo, de la importancia de cumplir con la normativa.

### **¿Qué puede hacer el agricultor para cumplir con esa normativa?**

Hay un símil muy parecido que es el de automedicarse. En este caso ocurre lo mismo, un agricultor que tiene un problema de plaga o enfermedades tiene que tener en cuenta que hay unos servicios de asesoramiento y, en su defecto, la etiqueta del producto fitosanitario. Son un poco las pautas que hay que seguir para utilizarlo y, además, hoy en día para utilizar cualquier producto fitosanitario hay que estar en posesión del carné de aplicador de fitosanitarios, donde se ha recibido la formación adecuada para usar bien ese producto.

### **¿Qué puede aportar el sector platanero a otros sectores?**

Muchísimas cosas. El sector platanero tiene un historial importante en el camino de la seguridad alimentaria. Es un sector que desde que se liberalizó el mercado en el año 1993 se ha visto obligado a actualizarse y a "ponerse las pilas" para cumplir con los estándares que le demandaban los propios



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

clientes. Hoy en día el sector platanero es el que está más avanzado en cuanto a producción integrada. Es el sector que tiene mas porcentaje de producción integrada, lo cual implica una garantía de seguridad alimentaria. Es el sector más tecnificado, prácticamente todas las cooperativas o SAT que producen plátanos tienen un técnico para asesoramiento. También hay un trabajo importante en cuanto a irse adelantando a lo que va pidiendo el mercado y la normativa. Hay un Real Decreto de uso sostenible de plaguicidas del año 2012 que marca una serie de pautas que el sector platanero ya venía aplicando desde el año 2005 y 2006. En este sentido, va por delante de la normativa.

## **¿Agricultura ecológica, integrada... o las dos?**

Son dos cosas diferentes. Hoy en día podemos distinguir tres tipos de agricultura. Una agricultura que cumple con la normativa básica, en la que todos los agricultores, en cuanto a fitosanitarios, tienen que utilizar solo productos autorizados en las condiciones que marca la normativa. Luego está la producción integrada, en la cual ese uso de fitosanitarios tiene que basarse en un criterio técnico. Tiene que haber visitas a fincas y registros en un cuaderno de forma que quede perfectamente demostrado cuál ha sido el manejo técnico de esa finca. Por último, está la agricultura ecológica, que es un paso mucho mas allá. La agricultura ecológica tiene un reglamento único para toda la UE, que implica la no utilización de insumos químicos. Aprovechar al máximo los recursos naturales, fertilizar con materia orgánica, con compost, con rotación de cultivos. En cuanto a tratamientos fitosanitarios, no utilizar tratamientos de síntesis producidos en laboratorio sino utilizar productos naturales, como pueden ser azufres, aceites, jabones, etc.



**Las Palmas de Gran Canaria:** C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
**La e San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

## EL ACUÍFERO COSTERO DEL VALLE NO ES POTABLE POR UN EXCESO DE NITRATOS

El límite establecido de nitratos para agua de consumo es de 50 miligramos por litro y en este caso alcanza los 59,7, debido básicamente al uso de diferentes productos en la agricultura.



La contaminación por nitratos de origen agrario en aguas costeras es destacable en la zona del Valle de Aridane./El Día  
*V.M., Valle de Aridane*

El acuífero costero del Valle de Aridane está afectado por la contaminación de nitratos de origen agrario, superando el límite establecido de 50 miligramos por litro (tiene 59,7) para aguas de consumo, según se refleja en el documento inicial estratégico del Plan Hidrológico Insular, en su segundo ciclo (2015-2021), que se ha sometido a consulta de los interesados tras su publicación hace apenas unos días en el BOC. Se trata de una situación que se ha mantenido a lo largo del tiempo.

Los responsables de elaborar el documento afirman que en esta masa de aguas subterráneas, en una franja por debajo de la cota 300 metros sobre el nivel del mar y que ocupa 20,19 kilómetros cuadrados, los análisis realizados



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

hasta la fecha para su control "han permitido constatar que todos los valores medios de los parámetros muestreados se encuentran por debajo del Valor Paramétrico Adoptado, a excepción del nitrato (59,7 mg/l), que supera el VPA de 50 mg/l (concentración que recoge la Directiva de aguas subterráneas)". Por ello, "se ha clasificado con *riesgo seguro* a la contaminación difusa de nitratos y en mal estado químico por la presencia de nitratos".

Este límite de 50 miligramos por litro se estableció especialmente para prevenir el principal problema tóxico de los nitratos que se produce en los niños menores de cuatro meses: la cianosis, que hace a los bebés adquirir un color azulado, debido a la escasez de oxígeno en la sangre. También es cierto que se relaciona con otras enfermedades. A propósito, cabe señalar que el comité conjunto de la FAO/OMS (JEFCA) en el año 2002 determinó que para una persona con un peso de 70 kilogramos, la ingesta diaria admisible de nitratos, que no confieren sabor y olor a las aguas de bebida, no debe ser superior en ningún caso a los 259 miligramos diarios.

En este plan se subraya además que no existen analíticas específicas respecto a plaguicidas y sustancias emergentes, por lo que "también es preciso su estudio para determinar el posible alcance".

Se plantea como objetivo fundamental en este segundo ciclo del Plan Hidrológico Insular, "continuar trabajando en la evaluación del estado de las masas de agua costeras y subterráneas, realizando controles sistemáticos, al objeto de reducir los niveles de contaminación por nitratos de origen agrícola".



**Las Palmas de Gran Canaria:** C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
**La e San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

A propósito, se lleva a cabo un programa de seguimiento del estado químico de estas aguas a través de diferentes puntos de control en pozos de la zona.

En el primer ciclo de este trabajo ya se reconocía problemas significativos asociados a la contaminación difusa por nitratos de los recursos subterráneos debido al uso inadecuado de fertilizantes y productos fitosanitarios en la agricultura.

El Plan Hidrológico Insular también aborda las otras cuatro masas de aguas subterráneas con las que cuenta La Palma, denominadas Insular-Vertientes, Costero, Complejo Basal y Dorsal Sur, donde se certifica la buena calidad de las aguas tanto desde el punto de vista ecológico como químico.

## **LA PROVINCIA:**

## **EL GOBIERNO INTENTA AISLAR CON TRAMPAS LAS PLAGAS DE DIOCALANDRA Y DIAPREPES**

Los técnicos crean una feromona para combatir al parásito de la palmera

Jesús Montesdeoca



**Las Palmas de Gran Canaria:** C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
**La e San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

## LOS RECORTES DEL ESTADO PARALIZAN MÁS DE 40 OBRAS

### HIDRÁULICAS EN EL ARCHIPIÉLAGO

Gran Canaria es la isla con más infraestructuras de interés general pendientes de ejecutar, hasta una veintena

Moisés Álvarez

### ABC CANARIAS:

## DRONES, SENSORES, SOFTWARE... LOS VINOS ESPAÑOLES BRINDAN POR LA INNOVACIÓN

Los «millennials» es el nuevo público al que mira también el sector vitivinícola.



España es el mayor viñedo del mundo - FOTOLIA1 **MARÍA JOSÉ PÉREZ-BARCO** - MariaJose\_1610 **Madrid** 27/02/2017 00:49h -

Actualizado: 27/02/2017 11:32h. Guardado en: **Economía**

Hasta en un negocio con tanta tradición y solera como el sector vitivinícola, las bodegas y viñedos se reinventan, tecnifican y digitalizan. Nuevas generaciones de jóvenes entusiastas están modernizando e innovando en un sector milenario en nuestro país.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Ya **se utiliza software y sensores** para medir la humedad y el estrés hídrico de cada cepa; drones para hacer, por ejemplo, un seguimiento del riesgo de enfermedades en los viñedos; sistemas que en dos minutos analizan el grado, potasio y ph de la uva; bodegas que utilizan la energía geotérmica reduciendo las emisiones de CO2 y aplican procesos de criomaceración en las uvas; suelos que se analizan por conductividad y de los que se toman muestras a diario; viñedos en los que se instalan estaciones meteorológicas... «Gracias a los avances técnicos y tecnológicos la calidad media de los vinos españoles ha mejorado extraordinariamente», afirma **Rafael del Rey**, director general del Observatorio del Vino. Una modernización que permitirá a este sector vitícola enfrentarse a nuevos retos.

España es **el mayor viñedo del mundo** con 954.650 hectáreas, el 59,9% de ellas son Denominación de Origen (DO). Y uno de los tres principales productores mundiales (por detrás de Francia e Italia): en 2015 generamos 43,3 millones de hectolitros. Tenemos casi 7.000 bodegas. «Las hay de tres personas: de una pareja más alguien que les echa una mano, que exportan, se mueven en redes sociales... Viñedos con tradición de varias generaciones y otros de jóvenes que han heredado las viñas del abuelo y han decidido cuidarlas y hacer un vino diferente. Es un sector extraordinariamente innovador. Existe un vino para cada tipo de consumidor y para cada momento de consumo. Y mucha energía y tecnología detrás», asegura Del Rey.



Unión para potenciar el  
D.O #goodwinehttp://blgs.co/2AN8b-  
17:01 - 26 feb 2017

enoturismo y el Vino



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Además, podemos presumir de habernos convertido en líder mundial en la exportación de vino en volumen, que no en precio: 2016 cerró con 2.226 millones de litros (un 7% menos que en 2015) que llegaron a otros países por valor de 2.635,3 millones de euros (un 0,2% menos). Esta vez **las ventas al exterior** registraron una ligera caída debido a que se vendió menos vino a granel. Sin embargo, los vinos con denominación de origen crecieron el 1,6%. Francia, además de nuestro principal competidor junto con Italia, es el país que más vino español compra, seguido de Alemania, Reino Unido, Estados Unidos y China. «Donde está más puesta la vista al futuro es en Asia y Norteamérica. Canadá está subiendo mucho y en México somos el primer vendedor del mundo», dice Del Rey.

Somos los que más **cantidad de caldo vendemos, pero más barato que los franceses o italianos**, nuestros rivales. Y eso que el año pasado el precio ascendió hasta los 1,18 euros por litro (un 7,3% más). Esto no ocurre porque nuestros vinos resulten de peor calidad sino porque los españoles «no sabemos vender nuestros productos. Francia e Italia nos duplican el valor del vino con denominación de origen. Tenemos los mejores vinos de la historia en todos los rincones del país pero hay que saber comunicarlo mejor y saber llegar a la gente», explica **David Palacios**, presidente de la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV).

Los retos

Ese es uno de los desafíos. Además de cuidar el mercado exterior y a consumidores de otras culturas, el sector vitícola dirige sus fuerzas al consumo interno, en caída desde hace quince años. Si se tiene en cuenta que se produce entre 40 y 42 millones de hectolitros de caldo por campaña, los españoles consumieron solo 9,8 millones en la de 2014-15. «**A pesar de ser el mayor viñedo del mundo**, nuestras cifras de consumo interno son ridículas, nos triplican países como Francia, Italia, Portugal y los del norte de Europa», asegura Palacios.

«Tenemos los mejores vinos de la historia en todos los rincones de España»

De ahí que los «millennials» se hayan convertido en un objetivo para estos negocios. «Para los más jóvenes el vino no resulta atractivo», afirma Palacios. El reto es dar la vuelta a esa tendencia. «Ellos demandan vinos con más aguja, menos graduaciones... Hay que transmitirles a través de sus herramientas, internet y las redes sociales, que el vino **forma parte**



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

**de su ocio**, de compartir una tarde con los amigos, de un concierto o de una exposición», cuenta Palacios.

Por eso, la CECRV ha puesto en marcha el Movimiento Vino D.O., donde se han reunido 52 de las 69 denominaciones de origen para lanzar una campaña a través de las redes sociales con el fin hacer ver a los jóvenes que el vino forma parte de su cultura y de su ocio.

Viñedos mecanizados, bodegas automatizadas, las TIC... están ayudando mucho a conquistar nuevos públicos. La innovación está llegando en forma de vinos sin alcohol, muy complejos de elaborar; o de baja graduación; o más afrutados; o más espumosos, las preferencias de los «**millennials**»... Siempre conservando al consumidor tradicional. Y pensando en nuevas apuestas como el enoturismo, la vinoterapia, o el fenómeno de las «chardonnay girl» de Reino Unido y EE.UU. «Mujeres que al salir del trabajo quedan para charlar alrededor de una botella de vino», cuenta del Rey. Y eso también puede pasar en España. Con innovadoras ideas, no sería extraño que el sector vitícola perdurara otros mil años.



Las hermanas Ochoa junto a sus padres  
«La técnica nos permite dar mejor calidad a la uva»

Las hermanas **Adriana y Beatriz Ochoa** han tomado las riendas desde hace dos años de las bodegas y viñedos de su padre, son ya la sexta generación. Adriana es enóloga y se encarga de toda la parte técnica. Beatriz del marketing. «Estamos en plena transformación a **un viñedo ecológico**. Llevamos tres años trabajando en en ecológico parte de los viñedos y lo vamos extendiendo poco a poco. En 2020 habremos terminado», dice Adriana.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Drones, una estación meteorológica, un sistema de zonificación vitícola, análisis del suelo por conductividad... están ayudando en la tarea. «Los avances técnicos nos permiten mejorar la calidad de la uva. Nos aportan mayor conocimiento sobre el viñedo, por eso podemos ir más allá». Es su obsesión, como hacer vinos naturales y también experimentar otros procesos en la bodega para aportar nuevos vinos de calidad. Ha sido una de las primeras en realizar moscato en España, un tipo de vino italiano que exige una técnica muy diferente.



Depósitos de acero inoxidable de la bodega Marqués de Terán  
Pionera en aplicar la geotermia a la bodega

La bodega Marqués de Terán es diferente hasta en su diseño arquitectónico. «Estamos incrustados en una colina para controlar mejor la temperatura y humedad», cuenta **Javier Salcedo**, director-gerente de esta bodega riojana que ha nacido en el siglo XXI, en 2006, algo que lleva en su ADN. Fue pionera en el mundo en aplicar la geotermia para mantener la temperatura constante en la bodega, reduciendo así sus emisiones de CO2 en un 80%. «Para ello construimos cinco pozos de cien metros de profundidad, donde hay una temperatura constante de 14 y 15 grados», dice Salcedo.

Las uvas se recogen a mano, pero después entran en un proceso de lo más innovador: todo se hace por cintas, no hay bombas; aplican un **sistema de criomaceración** de la uva (fermentación en frío); también usan un sistema especial de pissage de la uva y el almacenamiento es en barrica en condiciones naturales.

«Somos muy modernos. Queremos hacer algo diferente e innovador — afirma el director-gerente— tanto en la producción de vino como en



**Las Palmas de Gran Canaria:** C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
**La e San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

sostenibilidad. Y tenemos vinos muy modernos pensando en ese público joven pero también vinos complejos y estructurados para el consumidor más tradicional. El vino se puede disfrutar a cualquier edad».

Uno de los retos de esta bodega es la exportación. «Enfrentarnos a vinos de otros sitios. Los nuestros están siendo muy demandados fuera, en el mercado europeo y estadounidense», asegura.

### **COAG:**

## **COAG PONE EN MARCHA UNA MASIVA RECOGIDA DE FIRMAS CONTRA LA MACRO-GRANJA DE 20.000 VACAS DE NOVIERCAS (SORIA)**

---

Dirigida a Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente y 5 otros

# **NO al proyecto de macro-granja industrial de 20.000 vacas en Noviercas (Soria)**



Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG)

En la petición se reclama a Ministerio de Agricultura y Junta de Castilla y León la paralización del proyecto y la defensa de un modelo de producción de pequeñas y medianas explotaciones para garantizar un desarrollo rural sostenible y equilibrado.

*A través de la plataforma [change.org](http://change.org):*

**<http://bit.ly/2lq3ISU>**



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

**<https://www.change.org/p/ministerio-de-agricultura-y-pesca-alimentaci%C3%B3n-y-medio-ambiente-no-al-proyecto-de-macro-granja-industrial-de-20-000-vacas-en-noviercas-soria>**

*- La producción anual estimada de la macro-granja de Noviercas vendría a sustituir a 432 explotaciones familiares, destruiría 726 empleos en zonas rurales y generaría el doble de residuos orgánicos que toda la población de Castilla y León.*

Madrid, 27 de febrero de 2017. La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) ha puesto en marcha una masiva recogida de firmas contra el “monstruoso proyecto” de macro-granja de 20.000 vacas que la Sociedad Limitada Valle de Odieta pretende poner en funcionamiento en el municipio soriano de Noviercas. En la petición se reclama a **Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Junta de Castilla y León y principales partidos políticos con representación en el Congreso**, la paralización del proyecto y la defensa de un modelo de producción de pequeñas y medianas explotaciones para garantizar un desarrollo rural sostenible y equilibrado. Asimismo, se solicita a las administraciones que vuelvan a apostar por una regulación del mercado lácteo que garantice la viabilidad económica, social y medioambiental del sector y un control de la producción y que adopten medidas sostenibles y efectivas para luchar contra la despoblación del medio rural tanto en Soria como en el resto del Estado.

Esta actuación se enmarca dentro de la campaña de sensibilización social e institucional que COAG inició el pasado 8 de febrero. Durante las próximas semanas, **esta organización se reunirá con los diferentes grupos políticos con representación en el Congreso** para exponer los resultados del informe de impacto de esta “monstruosa iniciativa”, pedir su rotundo rechazo y plantear una normativa reguladora que ponga límite a la dimensión de las explotaciones para garantizar la sostenibilidad económica, social y medioambiental de la actividad ganadera y fomente el modelo social y profesional agrario. **Esta campaña también se trasladará a Bruselas**, con una ronda de contactos con los europarlamentarios españoles y los grupos del Parlamento Europeo.

La producción anual estimada de la macro-granja de Noviercas **vendría a sustituir a 432 explotaciones familiares, destruiría 726 empleos en zonas rurales y generaría el doble de residuos orgánicos que toda la población de Castilla y León**. Asimismo, una explotación como la planteada



**Las Palmas de Gran Canaria:** C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
**La e San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

consumiría entre 4 y 6,35 millones de litros de agua al día, incluyendo usos directos (para beber) e indirectos (limpieza de la explotación, sistemas de ordeño, etc.), cantidad que puede llegar a superar al consumo de toda la población de la ciudad de Soria, unos 6,15 millones al día.