

BODEGAS NEGON

Ejemplo de buenas prácticas



Introducción

Para la familia Negro y González (Bogega Negón), la adopción de prácticas agrícolas regenerativas responde a una profunda motivación que va más allá de la simple producción. Como viticultores ecológicos, su vínculo con la tierra es un patrimonio de valor incalculable transmitido de generación en generación. Su trabajo no es sólo una actividad económica, sino una forma de vida basada en el respeto y la coexistencia armoniosa con el entorno natural.

Este enfoque holístico refuerza la relación entre el hombre y la naturaleza, en la que ambos se sustentan mutuamente. Para ellos, el compromiso con esta visión es una manifestación de amor por la tierra, un acto de conservación y respeto que se traduce en productos de calidad con una esencia única.

La granja

Sus vinos reflejan la historia vitivinícola del Valle de Rianza, heredada de los abuelos de la actual generación. Para Víctor Negro, enólogo y actual gerente, la familia es el pilar del proyecto, junto con los amigos, los profesionales y la naturaleza. Su tradición vitivinícola se basa en la observación, el respeto y el cuidado del terruño, promoviendo prácticas regenerativas. Utilizan métodos naturales para mantener el equilibrio ecológico y garantizar la sostenibilidad. La nueva generación honra su esencia con amor, paciencia y conocimientos técnicos. Están elaborando vinos de autor donde la naturaleza y la historia son las principales protagonistas. Han restaurado la bodega subterránea del siglo XIX para envejecer sus vinos más emblemáticos. También han recuperado viñedos de variedades de uva autóctonas que habían caído en el olvido. Estas uvas fueron esenciales en el pasado, pero han sido expulsadas por la economía de mercado.

Localización

Los viñedos y la bodega de Bodega Negón están situados en Haza, un pueblo medieval a sólo 6 km de Fuentecén (Burgos), en la prestigiosa región de Ribera del Duero. Esta zona ribereña del Duero es conocida en todo el mundo por sus vinos de calidad. Su paisaje se compone de colinas onduladas, mesetas y valles fluviales, con altitudes que oscilan entre los 700 y los 900 metros. El clima continental, con veranos calurosos e inviernos rigurosos, favorece la concentración de aromas y sabores en las uvas. Los suelos varían de calizos y arcillosos a arenosos y de grava, lo que añade complejidad a los vinos. Haza, en el valle del Riaza, posee una rica biodiversidad de viñedos, robledales y campos de cereal. El río Duero regula el clima y proporciona el agua esencial. La D.O. Ribera del Duero alberga algunas de las bodegas más prestigiosas de España, famosas por sus vinos Tempranillo de gran estructura y potencial de envejecimiento.

Objetivos de regeneración agrícola

Victor Negro cree que los métodos aportados a la agricultura por la revolución industrial ya no son válidos. "Estamos destruyendo el entorno natural y explotando al límite los recursos naturales". Víctor describe los caminos que le llevaron a apostar directamente por la agricultura regenerativa y ecológica en sus viñedos: "El exceso de insumos agrícolas crea un sistema yonqui en las plantas. Cuando matamos la hierba, matamos el suelo, cambiamos la genética de las plantas. Perdemos nuestra mejor herramienta, los microorganismos", explica. Los microorganismos son los encargados de convertir la materia orgánica del suelo en alimento, porque la planta "no come cualquier cosa". Es el mecanismo de la naturaleza para alimentarla de forma sostenible, equilibrada y proporcionada. Mirando a sus antepasados, los actuales gestores de la bodega han replantado los viñedos con variedades autóctonas y han renovado la bodega subterránea de la familia, del siglo XIX, para albergar las barricas y botellas de sus vinos.

Mejores prácticas

En la familia, la biodinámica se considera una forma de vida. "Ayuda al viticultor a replantearse su enfoque, a conocer mejor las vides, su función y su entorno, y a conectar mejor con la tierra y la naturaleza. La agricultura convencional expone a las plantas a un exceso de sales minerales, lo que provoca estrés hídrico y aumenta sus necesidades de agua. "Se vuelven hipersensibles a las condiciones climáticas. Esto provoca un crecimiento excesivo de hojas y frutos, que atrae a insectos dañinos. Los tratamientos químicos eliminan tanto las plagas como los insectos beneficiosos, alterando el ecosistema. "Con cada ciclo, el sistema se deteriora aún más, haciendo que las plantas dependan más de los agricultores y de los insumos". En la Bodega Negón, la hierba crece de forma natural en los viñedos bajo la supervisión de expertos. "Ahora nuestro suelo favorece a los microorganismos y aumenta su resistencia. Cuando llueve, los canales microporosos creados por la hierba almacenan agua, un recurso vital en tiempos de sequía.

Aspectos financieros de la aplicación de medidas regenerativas - retos afrontados

Víctor Negro cree que unas técnicas sencillas basadas en las tres M -materia orgánica, microorganismos y minerales- conducirán a campos más sostenibles. "Los detractores de la agricultura regenerativa argumentan que necesitamos aumentar la producción para alimentar a la creciente población mundial. Sin embargo, numerosos estudios demuestran que la agricultura ecológica puede igualar a la convencional en términos de rendimiento, al tiempo que proporciona una mejor calidad.

Entonces, ¿por qué no es la tendencia dominante? "Nuestras cifras están creciendo, pero necesitamos crear confianza entre los consumidores, y los medios de comunicación tienen un papel clave en ello.

Estos proyectos no son obra de unos cuantos soñadores que dejan los cultivos en manos de la naturaleza. Son técnicas sólidas, respaldadas por la investigación. Es posible trabajar en armonía con la naturaleza sin comprometer el rigor científico".

Eslogan principal

"Un vino con alma"

Categorización, palabras clave

Este método de vinificación se enmarca en la macroárea de Sostenibilidad, dentro de la categoría de Preservación de la Biodiversidad y los Ecosistemas, con las siguientes medidas:

Elaboración tradicional del vino; restauración del viñedo; viticultura sostenible; conservación de la biodiversidad; prácticas de agricultura ecológica; mejora de la salud del suelo; respeto del terruño; equilibrio ecológico; preservación del patrimonio local; enoturismo; cuidado del medio ambiente; agricultura regenerativa; conservación del agua; cultivo natural de la uva; producción ecológica del vino.

Ventajas y desventajas

Ventajas	Mejora de la salud y la biodiversidad del suelo: las prácticas biodinámicas mejoran la fertilidad del suelo al fomentar los microorganismos, aumentar la resistencia y reducir la necesidad de insumos químicos.
	Vinos de alta calidad: el equilibrio natural en el viñedo mejora la calidad de la uva, lo que da lugar a vinos con mayor profundidad, complejidad y expresión del terruño, a menudo valorados en los mercados premium.
	Sostenibilidad medioambiental: al evitar los productos químicos sintéticos y fomentar los ecosistemas autosostenibles, la viticultura biodinámica reduce el impacto medioambiental y conserva recursos como el agua y el suelo.
Desventajas	Requiere mucha mano de obra y mucho tiempo: exige una gestión meticulosa del viñedo, como intervenciones basadas en el ciclo lunar y preparaciones de abono orgánico, lo que incrementa los costes de mano de obra.
	Menores rendimientos a corto plazo: en comparación con los métodos convencionales, los viñedos biodinámicos pueden producir menores rendimientos inicialmente, a medida que el ecosistema se reequilibra, lo que repercute en la rentabilidad.
	Escepticismo del mercado y los consumidores: a pesar del respaldo científico, algunos consumidores y bodegueros siguen mostrándose escépticos ante la biodinámica, lo que limita su adopción generalizada y la confianza del mercado.

Puntos de aprendizaje

Conocimientos	Conocimiento de las técnicas tradicionales de vinificación.
	Conocimientos de viticultura sostenible y prácticas ecológicas.
	Concienciación sobre la importancia de la conservación de la biodiversidad en los viñedos.
	Conocimiento del terroir y su repercusión en la calidad del vino.
	Conocimientos de restauración de viñedos y conservación del patrimonio local.
Habilidades	Capacidad para aplicar prácticas de agricultura ecológica.
	Experiencia en gestión de la salud del suelo y cultivo sostenible de la vid.
	Conocimientos de enoturismo para atraer y educar a los visitantes.
	Competencia en gestión medioambiental y equilibrio ecológico en viticultura.

Referencias/Bibliografía

- <https://www.bodeganegon.com/>
- https://www.youtube.com/watch?v=wDOnvmO5Ehw&ab_channel=CastillayLe%C3%B3nTelevisi%C3%B3n

Datos de contacto de la empresa agrícola:

<https://www.bodeganegon.com/contacto> Víctor Negro: +34 676 59 68 83
bodeganegon@bodeganegon.com C/Diego Arias de Miranda, 42 – 09315
Fuentecén, Burgos, Spain.



Regenerative Agricultural Practices for Environmental Rejuvenation and Sustainable Ecosystems on European Farms



Associazione
Sviluppo Rurale

enprojects



Asociace
soukromého
zemědělství ČR

www.regenerateproject.eu



Project number: 2024-1-CZ01-KA220-VET-000254669

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.



Co-funded by
the European Union

