MIÉRCOLES, 6 DE JULIO DEL 2016 • Cardenal, 1. Monforte • redac.monforte@lavoz.es • www.lavozdegalicia.es/lemos/ • Teléfono: 982 416 014 • ISSN 1888-5101

La Voz de Lemos

Especial
Propuestas lúdicas para todos los gustos durante el verano en municipios del sur lucense
Pag. 5 a 8

Fauna salvaje
Los osos vuelvan a atacar colmenas en la aldea quiroguesa de Vieiros, en la montaña de O Courel
Pag. 3

Las bodegas deberán ponerse al día en la gestión de sus residuos

La sensibilidad medioambiental todavía es un punto débil del sector vinícola

LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA VOZ

Las bodegas son una industria agroalimentaria como otra cualquiera. Más allá de la magia que rodea al vino, los procesos de elaboración implican como en cualquier otro producto una carga contaminante. Pese a ello, los sistemas de depuración brillan a veces por su ausencia. La administración pasa por ahora de puntillas sobre ese desajuste, pero más pronto que tarde también aquí se impondrá la necesidad de adaptarse a la normativa. Para evitar posibles problemas, la Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia (Evega) organiza mañana jueves un foro sobre la gestión medioambiental de las bodegas.

La jornada tendrá lugar en horario de mañana el edificio multiusos de O Barco. El consejo regulador de la denominación de origen Valdeorras y el Instituto Galego de Calidade Agroalimentaria (Ingacal) colaboran con Evega en la organización. Por la proximidad de su lugar de celebración, se esperaba mayor presencia de bodegas de Ribeira Sacra. Pero cuando está a punto de cerrarse la inscripción —el plazo finalizará hoy—, apenas hay apuntada alguna.

«Sabemos que no es la mejor época, pero es una de las jornadas más importantes que hemos programado», apuntan los organizadores. Los ataques de mildiu obligan a los pequeños bodegueros a estar muy atentos estos días a los viñedos. Los que se lo pueden permitir aprovechan para tomarse unas vacaciones que serán inviables cuando esté más cerca la vendimia. La temática de la jornada tiene, sin embargo, gran trascendencia para el sector vinícola. «Con la depuración de residuos va a pasar lo mismo que con el carné de fitosanitarios. Los que los dejen para última hora se echarán luego las manos a la cabeza», opina un técnico.

Huella del carbono. La bodega chantadina Rabelas es pionera en Ribeira Sacra en la elaboración con este sello de sostenibilidad. Le fue entregado en mayo del 2012, acto que recoge la foto. ROI FERNÁNDEZ

> Los sistemas de depuración no siempre están a la altura del potencial contaminante

Entre los objetivos de esta actividad está facilitar a los profesionales del sector conocimientos para reducir las cargas contaminantes de las bodegas y sobre la puesta en práctica de medidas de depuración adecuadas para minimizar el impacto de los vertidos. «Na produción de mostos ou viños non intervén só a uva como materia prima, senón tamén outros produtos ou materiais que, ben durante a elaboración ben despois dun longo circuíto, poden ser considerados contaminantes», señalan desde la Consellería de Medio Rural.

En este concepto entran subproductos de la uva, residuos de limpieza utilizados en la bodega, materiales destinados al filtrado de los vinos y algunos productos de tipo enológico.

LA JORNADA

FECHA
Será el 7 de julio. La jornada sobre gestión medioambiental de las bodegas tendrá lugar mañana en el multiusos de O Barco

INSCRIPCIÓN
Hay cien plazas. El plazo para apuntarse se cierra hoy. La hoja de inscripción se puede descargar en la página web de Evega

DESTINATARIOS
Para profesionales. La actividad es gratuita y está dirigida a bodegueros, enólogos y personal de los consejos reguladores

Certificados de sostenibilidad que cada vez son más valorados en el mercado exterior

La puesta al día de los sistemas de depuración de las bodegas no es el único aspecto que se abordará en la jornada sobre gestión ambiental de los procesos de elaboración del vino. El programa incide además en la importancia de incluir en los etiquetados certificaciones que indiquen que ese procedimiento ha sido respetuoso con el medio ambiente. Uno de estos sellos es la denominada huella del carbono, que evalúa las emisiones de ese gas generadas durante el proceso de elaboración del vino. Se trata de una información muy valorada por un segmento cada vez mayor de consumidores en el mercado internacional. En Ribeira Sacra, la bodega chantadina Rabelas es pionera en la obtención de este indicativo de sostenibilidad medioambiental.

Rubén Jiménez, director de la empresa Solid Forest, hablará en la jornada de O Barco sobre las ventajas de disponer del certificado de la huella del carbono y los pasos que deben seguirse para obtenerla. Por su parte, el secretario general de la Federación Española del Vino, expondrá las pautas a las que deben ceñirse las bodegas para obtener el sello *Winearis for Climate Protecion*, otra de las certificaciones de sostenibilidad reconocidas a nivel internacional.

Cambio climático

Este movimiento responde a la creciente inquietud entre instituciones y bodegas por la repercusión del calentamiento global sobre el cultivo del viñedo. En lo que va de año, obtuvieron en España esa certificación de lucha contra el cambio climático Campo Viejo y Perelada.