

Agropecuaria Villadiego diversifica sus producciones sin escatimar en calidades

Su actividad agraria se encuadra en el novedoso concepto de la multifuncionalidad

Agropecuaria Villadiego es un mosaico de 6.000 hectáreas, compuesto por ocho fincas; dos de ellas, Villadiego y Pago del Vicario, se encuentran en Ciudad Real, las otras seis se localizan en Cuenca, Salamanca, Albacete, Huesca, Almería y El Bierzo. Dos socios sustentan el ambicioso proyecto que se esconde detrás de Agropecuaria Villadiego, que cultiva multitud de especies, siendo el vino el que más se mima desde Pago del Vicario. Bajo técnicas conservacionistas y el empleo de las últimas tecnologías de control y manejo, el viñedo se erige como símbolo del que se saca un producto con valor añadido, además de transformado en los propios lugares donde se cultiva.



César Marcos. Periodista.

Para hacer rentable la explotación nos hemos visto abocados a especializarnos», comenta Eugenio Roldán, director técnico de viticultura de Pago del Vicario, un proyec-

to nacido en 2000, cuyos dos propietarios llevan invirtiendo en Villadiego desde 2003. Situada en Poblete (Ciudad Real), esta finca, que ajusta sus lindes con el Parque Arqueológico de Alarcos y la atraviesa una de las modernas rutas de Don Quijote, ha abandonado el viñedo de variedad Airén, con su bodega para elaborar gra-

neles, y la explotación porcina de antaño para centrarse en reflotar la antigua quesería, cuyos 35.000 kilos al año de queso manchego artesano se nutren ahora de la producción de leche de más de 3.000 cabezas de ovino de raza manchega. El ganado se abastece con pastos cultivados en la propia finca. En total



Eugenio Roldán, director técnico de viticultura de Pago del Vicario y del resto de viñedos adquiridos por Agropecuaria Villadiego.

1.000 hectáreas, de las que 350 son tierras de secano destinadas a forraje y avena sobre todo en las zonas más frescas y otra parte dedicada a monocultivo de cebada. Además, otras 150 hectáreas son de regadío, 25 están destinadas a olivar, y el resto a pastos para el ganado.

► Modelo de diversificación

Diez kilómetros separan la finca de Villadiego de los viñedos de Pago del Vicario, pero es en la explotación de Poblete donde se concentra la coordinación de la gestión económica, de personal y agronómica de ambas fincas, e incluso de las nuevas adquisiciones de la empresa por la geografía nacional. «En Cuenca, concentramos en 400 hectáreas de regadío cultivos de cebolla, maíz, ajos, cebada, trigo, colza y espliego», enumera Eugenio Roldán. «Por medio de una destilería, llegamos a producir hasta la esen-

cia de espliego, pero no más allá», matiza.

Las 580 hectáreas de la explotación de Salamanca, propiedad también de Agropecuaria de Villadiego, se reparten en herbáceos en intensivo, a saber, cebada y trigo, además de maíz y remolacha, cultivo este último cada vez más escaso, que se destina a la azucarera de Toro. Incluso la pulpa de remolacha resultante se emplea como cebo de venados en la propia finca. Los recursos cinéticos, aparte de forestales vertebran la gestión de la finca de 700 hectáreas que la empresa ha adquirido en Albacete. Camino del prepirineo oscense, se trabaja en la construcción de una almazara, que podrá absorber la producción de las ya existentes 250 hectáreas de olivar de la finca adquirida por los dos socios de Villadiego. Junto a las tierras de secano para cereal, se reparte en ella la producción de almendras en 70 hectáreas de cultivo.

► Viticultura, factor vertebrador

Sin embargo, la viticultura es la que a juicio de Ignacio Barco, máximo impulsor de las últimas tecnologías en Pago del Vicario, actúa como un factor vertebrador del territorio a favor del desarrollo rural y de estímulo para el desarrollo de técnicas del viñedo y del producto final. Con la adquisición de viñedos en Andalucía y León, se cierra por ahora la apuesta de Agropecuaria Villadiego por una viticultura competitiva y económicamente sostenible.

A 1.500 metros de altitud en la Alpujarra almeriense se erigen unos peculiares viñedos que van a ser gestionados por los técnicos de esta empresa, como las viñas que han elegido en las 35 hectáreas en la comarca de El Bierzo, en las que van avanzados un hotel y restaurante.

La creciente atracción del mundo del vino, su arquitectura y sus tradiciones, está abriendo nichos de negocio en torno al enoturismo. Además, empresas como ésta son conscientes de su papel dinamizador de la eco-



El atractivo del mundo del vino ha abierto un nicho de mercado importante en forma de hoteles y restaurantes en los propios viñedos. Bodega y hotel en Pago del Vicario.

nomía y la fijación de empleo en el medio rural donde se erige esta fórmula turística de gran expansión, como Pago del Vicario.

► Pago del Vicario

Este proyecto nació con la plantación de viñas en 2000. Dos años después el primer vino le aupó al éxito, que ha redundado en una bodega que alberga unas instalaciones anexas destinadas al enoturismo. Pago del Vicario está situado a 9 km de Ciudad Real, a una altitud de 600 metros sobre el nivel del mar y cuenta con 130 hectáreas de viñedo. Las variedades de vid cultivadas se reparten en tempranillo, a la que se dedican 50 hectáreas, Garnacha Tintorera con 15 hectáreas, una extensión similar que se procura para el resto de variedades con destino a la elaboración de vinos tintos: Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot. En blancos, se cultivan las variedades Chardonnay y Sauvignon Blanc.

La orografía del terreno es ondulada, con pendientes decrecientes hacia el cauce del río. Su

proximidad le confiere a Pago del Vicario un clima privilegiado, con temperaturas ligeramente más suaves que las frecuentes en los alrededores, pero con grandes contrastes de temperatura entre el día y la noche.

La pluviometría media se sitúa en 400 mm/m², la baja humedad relativa y la abundancia de sol, proporcionan una uva sana y de calidad. A esto se unen unos suelos muy heterogéneos en cuanto a textura y composición, variando desde franco-arenosos a franco-limosos, sin olvidar las zonas pedregosas con gran contenido en pizarras y con diferentes contenidos de caliza y materia orgánica. Por tanto, la riqueza y diversidad de matices aportados a la uva, que luego entregará al vino, obedece a la variabilidad del suelo, la altitud, la exposición al sol, la duración del ciclo vegetativo de cada planta y del vigor potencial de cada variedad. La plantación está diseñada en parcelas de pequeño tamaño, en la que se cuida el cultivo de forma individualizada en función de las características singulares de cada una.



Interior de la bodega de Pago del Vicario. La rastreabilidad del vino va de la cepa al depósito.

► Puntos de control

En el manejo de las 130 hectáreas de viñedo de Pago del Vicario, implantaron en dos puntos de control la estación climatológica, sondas en suelos, a través de las cuales se monitoriza el índice de humedad del suelo, y termómetros que desvelan en todo momento que experimenta la planta, por ejemplo, si tiene estrés o no.

«La información generada se extrapola con la fotografía satelital de las parcelas, una herramienta útil que esperamos aumentar en número en el futuro», explica Eugenio. La toma de la fotografía tiene lugar en la segunda quincena de julio, «cuando el viñedo adopta el máximo desarrollo vegetativo», puntualiza. En base a ello, se doblan goteros en zonas donde se advierte poco vigor de área foliar o se aplica estiércol con sulfato de hierro con el fin de que este mineral pase a ser asimilable y rebaje con su acidez el pH alto que presentan los suelos.

La fotografía revela el índice de vegetación de diferencia normalizada (NDVI) mediante una escala cromática del blanco al verde oscuro, que revela respectivamente desde un menor nivel vegetativo hasta uno mayor. El índice vegetativo está estrechamente relacionado con la maduración de la uva. A más masa foliar, la uva madura más tarde. Estos intervalos se dan incluso en la misma parcela. De cara a realizar una vendimia selectiva según la categoría de vino, esta tecnología, que se aplica desde hace cuatro años, resulta muy valiosa. «Es decir, definimos las mejores zonas según que vinos y no sólo por variedad», matiza Eugenio. La numeración completa de cada fila de viñas es un eslabón más de la rastreabilidad del producto final que se impone en Pago del Vicario, desde su origen en el terreno hasta el depósito.

► Factor clave

En esta explotación vitivinícola se producen 600.000 kilos de uva. «Queremos calidad en detri-



Checchi & Magli

RIO 31

**UTILITY AUTOPROPULSADA
ORUGA, POLIVALENTE
ACCIONAMIENTO HYDROSTATICO**



RIO 31 + DUAL 12 GOLD/4



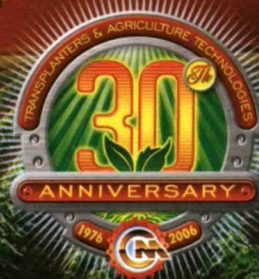
RIO 31 + WOLF COMPACT/4



RIO 31 + GOLD/6
LECHUGA BABY



RIO 31 +
WOLF COMPACT/4



**SOLICITEN NUESTRO CATALOGO:
ACOLCHADORAS
TRASPLANTADORAS TAMBIEN COMBINADAS
ENTABLONADORAS
TRASPLANTADORAS DE PATATAS • APORCADORES
ARRANCADORAS DE PATATAS**

Via Guizzardi, 38 40054 BUDRIO BOLOGNA ITALIA

Tel. 051.80.02.53 Fax 051.69.20.611

www.checchiemagli.com

mento de una mayor producción», sentencia el director técnico de viticultura de Pago del Vicario. Además el potencial de las viñas aún jóvenes limita el factor productivo. Buena parte del éxito de la cosecha se fragua en el manejo de riegos localizados. Aquí se utiliza el riego por goteo subterráneo, en el centro de la calle. En una horquilla entre 1.100 y 1.700 metros cúbicos por hectárea, a merced de que llueva más o menos. Este año se regará menos por el incremento de la pluviometría, inferior a la media de 1.400 metros cúbicos por hectárea.

El equipo de Eugenio emplea

estrategias de riego deficitario, que consisten en estresar parcialmente a la planta en la fase de multiplicación celular, que coincide en la época de postfloración y cuajado de la uva. De esta manera se evita que el tamaño de la uva sea grande. Este técnico da más pistas, «otra técnica que empezamos a implantar es regar un poco más de lo necesario». Dado que el calor es el principal enemigo del desarrollo de los pámpanos, el aumento de volumen añadido de agua busca activar el crecimiento de la vid. De paso, se alarga la maduración de la uva en épocas críticas como el mes de agosto. ■

Agricultura de conservación

«No movemos mucho terreno», explica Eugenio a la hora de indicar las técnicas conservacionistas que imperan en las fincas de Agropecuaria Villadiego: siembra directa en forraje y cereal, y control de cubierta de vegetación espontánea en brotación en viñedo. En invierno, se fragua en forma de biomasa, que después, para evitar que entre en competencia con el cultivo, se controla mecánicamente o por aplicación de herbicida. Así los restos vegetales se incorporarán al propio terreno como aporte de materia orgánica.

Las ventajas medioambientales de estos métodos favorecen la biodiversidad y evitan el lavado de nutrientes en el suelo, sobre todo nitrógeno. Por otro lado, Eugenio ha visto crecer el nivel de lombrices por la transformación de materia orgánica en forma de humus en el suelo. Además los huecos de las raíces, huella de la materia vegetal entre calles, facilitan el paso de aire y agua en la tierra, reduciendo el efecto de clorosis por falta de nutrientes en la planta. Al no labrar, se evita también romper el sistema de raíces superficiales.



En el bolsillo, también se notan los efectos de la agricultura de conservación, con la reducción de costes. Maquinaria incluida, frente a los costes del laboreo habitual a razón de cuatro pases, que se cifran en 120 euros/ha, tanto la siega mecanizada y el empleo de herbicidas en Pago del Vicario salen a 40 euros/ha. En cuanto a tratamientos fitosanitarios, por la falta de humedad apenas se recurre a su empleo, salvo pases de azufre y algunos sistémicos cuando aflora la araña o el mildiu. ■