

Dehesa de los Llanos: simbiosis entre explotación agropecuaria y cinegética

Esta finca multifuncional optimiza el conjunto de actividades al servicio de la conservación de la biodiversidad



Dehesa de los Llanos es conocida fundamentalmente por dos motivos. Para los profesionales del campo es un proyecto integrado de gestión agroganadero-cinegético, encaminado con éxito a la conservación de la biodiversidad de las 9.700 hectáreas de la finca. Desde el punto de vista de la agroindustria, ya son reconocidos los resultados de ampliar este modelo de explotación hacia la elaboración de productos con valor añadido. Hoy es una realidad el éxito de su queso elaborado con leche cruda de oveja de raza manchega, al que se añade el reto de los próximos lanzamientos de vino y aceite.

César Marcos. Periodista.

La optimización del rendimiento de la explotación se debe a la suma de estas actividades, a pesar de que no se alcance la máxima rentabilidad de cada una de ellas. De la extensión total de Dehesa de los Llanos, el monte bajo ocupa el 39%, unas 3.750 ha, con la riqueza cinegética y ecológica que acoge y que se difumina entre las parcelas de secano y regadío sin

solución de continuidad. De regadío, tanto por aspersión como localizado se cuentan 1.500 ha, en tanto que el secano se extiende por 3.250 ha.

Sólo el encinar, unas 1.200 hectáreas destinadas fundamentalmente para caza mayor, se encuentra cercado a lo largo de un perímetro de quince kilómetros, dentro del complejo histórico de la finca, vertebrado por una sobria edificación solariega y otras estancias habilitadas como talleres, un pabellón de caza, las instalaciones ganaderas e industria-

les y otras dependencias diseminadas en los campos de labor. Lo más importante es que todo el conjunto ha sido rehabilitado conservando sus señas de identidad, en simbiosis también con el pasado arquitectónico de la zona.

Ubicada en la provincia de Albacete, la finca está sometida a un riguroso clima continental,

El trigo de calidad extrema, junto a la cebada, han sido la pauta de las siembras en la mitad de la superficie de secano de la Dehesa. Hoy también se cultivan en regadío.

con inviernos muy fríos y veranos muy secos y calurosos, con una precipitación media anual de 360 milímetros por metro cuadrado.

Sus orígenes se remontan al tiempo de las desamortizaciones de los bienes eclesiásticos, a



Julián Illán, director de Dehesa de los Llanos. Hace trece años, empezó a trabajar en la finca y se le considera artífice del éxito del modelo integrado de explotación.



Francisco Tomás Honrubia es el director comercial de la Dehesa. Tras él, se extienden las 52 hectáreas de viñedo de pago.

mediados del siglo XIX, cuando los Llanos es comprada por el Marqués de Salamanca, quien impulsa la actividad cinegética. El Marqués de Paúl, su actual propietario, desarrolla y moderniza la explotación agropecuaria, incorporando nuevas tecnologías y cultivos.

Si en 1965 se instalan los primeros sistemas de riego, que se modernizan de manera escalonada hasta alcanzar extensas áreas bajo sistema de riego por aspersión; en 2000 se mejora la eficiencia del riego según las necesidades de cada cultivo, a la vez que se avanza en la modernización de sistemas en la cría de ganado ovino y en la identificación electrónica de los animales. La mayoría de las mejoras agronómicas de Dehesa de los Llanos tiene un artífice con una visión amplia de futuro: Julián Illán, que lleva trece años al frente de la explotación.

«Todos los proyectos de Dehesa de los Llanos no surgen de la noche a la mañana», advierte este ingeniero agrónomo. Por ejemplo, la elaboración de queso manchego artesano nació hace diez años, y el proyecto vitivinícola data de 2001. Los aprovechamientos en los Llanos, responden a un perfil «agro-ganadero-cinegético-conservación», como le gusta decir a Julián Illán, en el que se han sabido conjugar sabiamente todas las actividades. A unas cosechas importantes en cereal y la introducción de cultivos con futuro como el viñedo y el olivo, se unen los resultados de

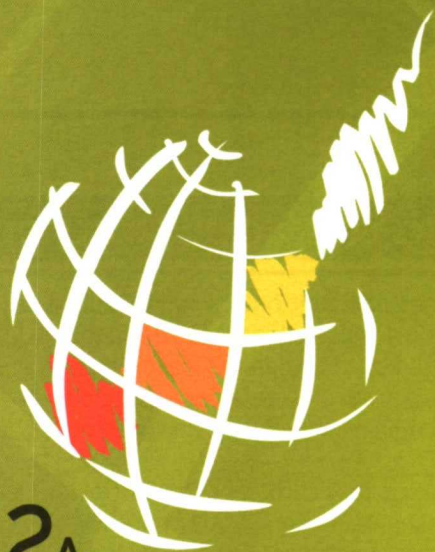
los aprovechamientos de caza, donde la perdiz roja es la protagonista, la ganadería selecta de 6.000 ovejas manchegas o la gran biodiversidad de sus ecosistemas con una magnífica representación de fauna esteparia y aves rapaces.

► Compromiso con el medio ambiente

Francisco Tomás Honrubia, director comercial de Dehesa de los Llanos, revela que aquí son conscientes de la gran incidencia que el entorno natural tiene en los animales por lo que han suscrito un compromiso para conservar y mejorar la biodiversidad de este singular paraje. La formación del amplio equipo humano que trabaja en los Llanos –más de un centenar de empleados, muchos de ellos con vivienda en la propia finca– y la evaluación y la revisión periódica de objetivos medioambientales son la mejor garantía para un desarrollo sostenible. Atajar enfermedades propias de las especies, efectos de la sequía y otras inclemencias, constituyen el trabajo diario de un escogido equipo de profesionales.

► Cultivos

Los cultivos herbáceos eran la nota habitual de la finca, pero al binomio cereales y legumino-



2A. FERIA INTERNACIONAL DE BIOENERGÍA EXPOBIOENERGIA.07

25.26.27. OCTUBRE. 2007.
VALLADOLID. ESPAÑA

Tecnología puntera en cultivo, aprovechamiento y valorización energética de la biomasa

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Feria
Visitas profesionales
Workshop Bioenergía Activa
II Congreso Internacional de Bionenergía

MÁS INFORMACIÓN.

www.expobioenergia.com

teléfono de contacto. 975 239 670

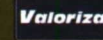
ORGANIZADORES



PATROCINADORES



SOCIO DE



Isaconta e Isafact, para optimizar la gestión

Para explotaciones multifuncionales como Dehesa de los Llanos, una herramienta de contabilidad que sea capaz de desglosar los costes de cada actividad e incluso calcularlo por unidad de producción es imprescindible. El programa Isaconta, de la empresa Isagri, permite obtener costes de producción de cada actividad de esta finca como cultivo, especie ganadera y variedad, por su módulo de contabilidad analítica. Estas aplicaciones no las contempla un programa de contabilidad al uso.

El otro programa que ha incorporado Dehesa de los Llanos es Isafact. Permite desde confeccionar una factura totalmente personalizada hasta llevar un completo control de la trazabilidad de sus productos. Es un programa de gestión comercial que puede facilitar la codificación de todos los productos que se producen, así como llevar más fácilmente una gestión de stock de almacén con el número de lote de cada materia prima utilizada en la elaboración. De esta manera entra en juego la posibilidad de optimizar todas las compras.

Con el número de lote que se asigna a cada partida o producto, el personal de administración de la Dehesa puede saber mediante la factura a qué clientes se ha vendido un lote y qué lotes ha comprado un cliente. ■

sas en seco se le han añadido con los años maíz de grano y dulce en regadío, guisante, patata, alfalfa, cebolla, ajo y, últimamente, adormidera, 40 ha de aromáticas –lavanda, manzanilla, salvia y tomillo–, además de 30.000 plantas de olivo en seto de la variedad Arbequina, para la elaboración de un aceite muy apreciado de cara a la exportación, a pesar de que la Picual es más tradicional en esta zona. Con la compra de una planta granuladora de alfalfa de 10.570 m², con una capacidad productiva de 10 millones de Kcal/h, garantizan la calidad de las proteínas destinadas a su cabaña ovina de raza manchega.

En algunos cultivos se ultimán pruebas en nuevas herramientas de gestión de regadíos a través de sensores de humedad y de datos climáticos. La evolución hacia el uso sostenible del agua no está ausente de los retos globales de los gestores de la finca, que han sufrido una restricción del 45% en la dotación de agua que pueden extraer de los acuíferos disponibles.

Viñedo de gran pago

Los cultivos leñosos –cerezos, nogales y viñedo– son también el exponente de la diversificación que desde la dirección de la finca se promueve. Para obtener un vino de gran pago, Francisco Tomás Honrubia afirma que la



larga tradición agrícola de la Dehesa no les ha impedido aprender a ser viticultores, «utilizando las prácticas marcadas por Richard Smart, una autoridad internacional de la viticultura que pasa buena parte de su tiempo asesorando viñedos por todo el mundo, y una de sus paradas es esta finca».

La plantación de viñedo se ha realizado de forma secuencial desde hace tres años, al ritmo del comportamiento de las variedades, muy especialmente de los patrones, hasta completarla el año pasado. El emparrado sigue las directrices del sistema Smart-Dyson, que juega con las insolaciones. Si, por regla general, se tiende a que la disposición de la viña sea para permitir el mejor grado de insolación, en este caso, en el momento del día don-

de hay mayor iluminación, las cepas se sombrean unas a otras, mediante una poda que consiste en un cordón bilateral a una altura de 1,10 m.

En Albacete la insolación es excesiva, por lo que este sistema y su disposición están ideados para contrarrestar este exceso. En general, el parámetro que utiliza Smart es el de superficie foliar por cantidad de uva –sobre algo más de un metro cuadrado por kilo de uva, con independencia del número de cepas–. La cosecha de uva se reduce de 8.000 a 10.000 kg por hectárea. Al viñedo se le dedican 52 ha, en las que se cultiva una colección de once variedades.

«Para la selección de las variedades se tuvieron en cuenta dos aspectos, –cuenta Francisco Tomás Honrubia–. Para la parte

aérea de la vid, la distribución potencial de variedades se realizó a través de la metodología de homoclima. Así, se buscaron variedades y áreas en el mundo con unas condiciones más parecidas al microclima que hay en las diferentes zonas de cada parcela, con el objeto de obtener una mejor calidad de uva». Para la selección del patrón se efectuó un estudio edáfico en las parcelas y se fueron seleccionando los patrones conforme a las características del suelo.

A ciertos problemas de guido se sumaron las heladas de 2006 que afectaron al viñedo y al olivar, unos daños de los que se han recuperado con el tiempo.

El futuro de la agroindustria

Con una cabaña de 6.000 cabezas de ovino de pura raza manchega, Dehesa de los Llanos ha creado, dentro del modelo de explotación descrito, una división de industria agroalimentaria. El queso manchego se constituye en el primer producto que fabrican y comercializan, a modo punta de lanza para el resto de los productos que pretenden elaborar, partiendo siempre de la obtención de las materias primas e infraestructuras derivadas de sus propios recursos.

Como materia prima, la leche de oveja se obtiene exclusivamente de la propia cabaña, con producciones anuales de 700.000 litros. La tradición y las más modernas tecnologías entran en común para asegurar su calidad. Su producción anual es de 150.000 kg de queso, adscrito a la Denominación de Origen Queso Manchego, y más 10.000 corderos al año de la misma raza, adscritos también a la Denominación Específica Cordero Manchego.

De entre la familia de nuevos artículos con la denominación Dehesa de los Llanos que presentarán al mercado en un corto-medio plazo, cabe destacar el vino de pago, que se comercializará probablemente bajo la marca Mazacruz. ■