

Los viticultores del Marco de Jerez apuestan por la Producción Integrada

Reglamento del Consejo Regulador para regular las prácticas culturales y proteger el medio ambiente

El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Jerez-Xérès-Sherry" y "Manzanilla" ha remitido a la Junta de Andalucía el Reglamento Específico para la Producción Integrada en la Vid, en el Marco del Jerez.

Para José Luis García Ruiz, presidente del Consejo Regulador, «se trata de una serie de normas o paraguas, al que quien quiera puede adherirse, pues el régimen con el que pretende extender un mensaje de preocupación por hacer las cosas bien y de forma respetuosa con el medio ambiente».

El reglamento contempla una serie de prácticas obligatorias, prohibidas y recomendadas para conseguir la implantación de la Produc-

El Consejo Regulador quiere reglamentar las prácticas para conseguir la implantación de la Producción Integrada en las viñas del Marco del Jerez y permitir a los agricultores asegurar la producción de uva sana, obtener productos vitícolas de alta calidad, conservar el medio ambiente y aumentar la rentabilidad.

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Jerez-Xérès-Sherry" y "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda".

Denominación de Origen que regula, entre otras, las características de la vendimia.

Si primero fueron las bodegas del Marco las que hicieron la política de Calidad con las certificaciones I.S.O. 9002, ahora ASAJA y Consejo Regulador han apostado por la Producción Integrada, que es «un modelo sostenible de uso de la tierra, más seguro para el medio ambiente, basado en la sustitución, en lo posible, de productos agroquímicos contaminantes, en particular los fitosanitarios y fertilizantes, por tecnologías sostenidas y más seguras para el medio ambiente».

¿Qué es la Producción Integrada?

La Producción Integrada «es un sistema de explotación agraria que produce alimentos y



La Producción Integrada permitirá una mayor calidad del vino de Jerez.

ción Integrada en las viñas del Marco y permitir a los viticultores asegurar la producción de uva sana, obtener productos vitícolas de alta calidad, reducir al máximo los niveles de residuos, proteger su salud ante la manipulación de insumos, crear y mantener una gran diversidad biológica del ecosistema, favorecer y conservar el equilibrio del suelo a largo plazo, minimizar la contaminación de las aguas y el suelo y, todo ello, obteniendo la máxima rentabilidad de sus cosechas.

Espíritu innovador

El mundo del vino de Jerez (viticultura,

crianza y comercialización) continúa su tradición de pionero en normas y técnicas con el objetivo de conseguir la máxima calidad de sus vinos que, desde tiempos inmemoriales, son mundialmente apreciados y catalogados entre los mejores y más exquisitos.

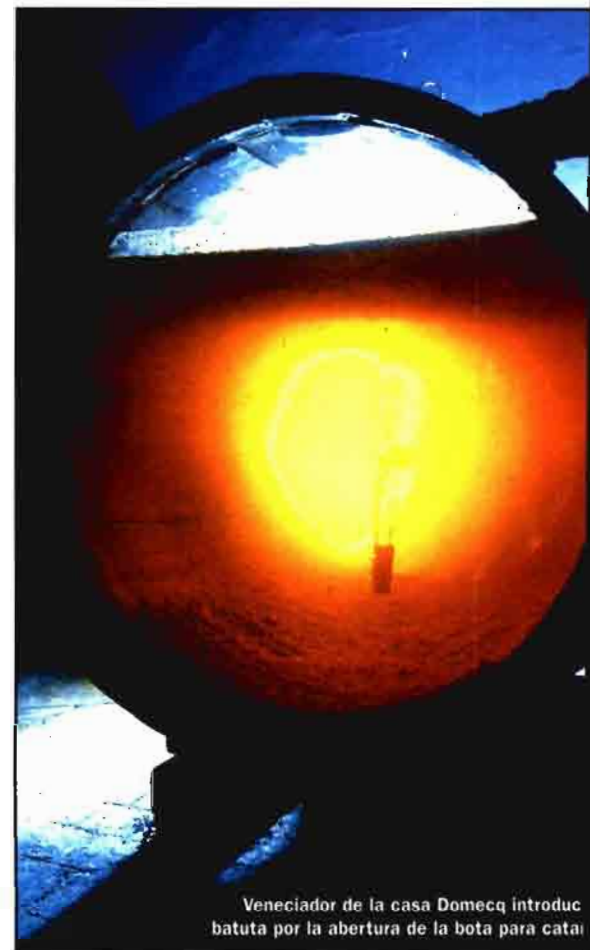
Esta inquietud de mejora continuada de cuantas personas y entidades están involucradas en el mundo del Jerez, ha llevado al Consejo Regulador de las D.O. "Jerez-Xérès-Sherry" y "Manzanilla" y a ASAJA-Cádiz ha elaborar un

curso interactivo sobre la Producción Integrada en el Marco del Jerez.

Antecedentes históricos

El cuidado de los campos y vides del Marco para conseguir el mejor de los vinos queda constatado históricamente desde el año 1402, cuando el rey Enrique III de Castilla prohíbe el arranque de una sola cepa, así como la instalación de colmenas cerca de las viñas para que las abejas no dañen el fruto.

Una reglamentación que continúa en 1483 con las Ordenanzas del Gremio de la Pasa y la Vendimia de Jerez, primer Reglamento de esta



Veneciador de la casa Domecq introduce batuta por la abertura de la bota para catai

otros productos de alta calidad mediante el uso de recursos naturales y de mecanismos reguladores para reemplazar los insumos contaminantes y asegurar una producción agraria sostenible».

Equilibrar cuidadosamente el empleo de métodos biológicos, químicos y técnicos, considerando la protección del medio ambiente, la rentabilidad y las demandas sociales, es uno de los objetivos de ASAJA y el Consejo Regulador para el próximo milenio.

Para ello, se está potenciando la utilización de técnicas y tecnologías ecológicamente correctas, así como el hecho de satisfacer las necesidades de toda la sociedad, no sólo en lo que a producción de uva de calidad se refiere, sino a la diversificación del paisaje, la colonización y conservación de áreas marginales, además del mantenimiento de las técnicas culturales tradicionales.

La implantación de la Producción Integrada en las viñas del Marco permite a los viticultores asegurar la producción de uva sana, obtener productos vitícolas de alta calidad, reducir al máximo los niveles de residuos, proteger su salud ante la manipulación de insumos, crear y mantener una gran diversidad biológica del ecosistema, favorecer y conservar el equilibrio del suelo a largo plazo, minimizar la contaminación de las aguas y el suelo y, todo ello, obteniendo la máxima rentabilidad de sus cosechas.

Pero la Producción Integrada no sólo hace referencia a las labores y técnicas agrícolas propias de la viticultura, sino que incide de forma muy significativa en la gestión del medio ambiente.

Para ello, el curso hace especial hincapié en la fertilización de la tierra, el uso de productos fitosanitarios, las nuevas técnicas de laboreo, y potencia la implantación de fuentes de energía limpias, zonas de interés ecológico, políticas de reforestación, así como la protección y explotación económica cinegética, del paisaje rural y del medio cultural.

El Reglamento

Entre las prácticas contempladas en este Reglamento, se clasifica como obligatorio para el viticultor la necesidad de dar un descanso en la parcela a replantar, así como realizar un **desfonde** del terreno y analizar los suelos para conocer las necesidades de abonado. Además, queda expresamente prohibida la desinfección del suelo, excepto que se detecte la presencia de serios problemas de virosis.

A la hora de realizar la nueva plantación será obligatorio utilizar portainjertos de productores oficialmente autorizados, con certificado y pasaporte fitosanitario, así como ser de



Algunos de los vinos de Jerez de Osborne.

las variedades autorizadas por el Reglamento del Consejo del Vino.

Se obligará a la fertilización con abonos de origen orgánico cada tres años, así como analizar los suelos durante el mismo período, recomendando aportar nitrógeno orgánico procedente de estiércol (exentos de basuras no degradables) y no utilizar **abonos foliares**.

Las labores de la viña se realizarán en su momento adecuado, de forma que no afecten a la estructura del suelo. Además, será obligatorio (en plantaciones con pendientes superiores al 2%) realizar las tareas de **aserpiado** al acabar al vendimia.

Queda prohibida la aplicación de "herbicidas residuales en cobertura total", por lo que se ha elaborado una lista de herbicidas fácilmente degradables para el uso de los viticultores. Además, se recomienda que, durante la primavera y el verano, se realicen labores poco profundas.

Por lo que respecta a la poda, se continuará con el sistema tradicional jerezano de "**vara y pulgar**", el **pintado** de cortes para favorecer el cicatrizado y la sanidad de la poda, la "**castra**" con la que se dirige y ordena la vara que se utilizará para la próxima cosecha, así como las labores de "**desbragar**", consistentes en suprimir las raíces superficiales de la vid por encima del punto de injerto.

No obstante, el Consejo Regulador se reserva la autoridad para permitir la introducción de nuevos sistemas de cultivos o tecnologías.

Evitar plagas y enfermedades, mediante la prevención, es uno de los objetivos más destacados, por lo que se realizarán controles semanales. En el caso de que se produzca algún tipo de problema se actuará con el asesoramiento de los técnicos en la materia y utilizando, siempre que se pueda, métodos biológicos, culturales o genéticos en vez de químicos.

Por ello, el Consejo Regulador prohíbe la utilización de materias activas no incluidas en una lista de productos fitosanitarios que aparecen en el Reglamento, así como los tratamientos periódicos y sistemáticos sin justificación técnica.

La vendimia se realizará con el mayor esmero, recogiendo exclusivamente la uva sana y madura, desechando toda aquella que no está en perfectas condiciones. Además, se recomienda vendimiar con tijera mejor que con navaja, en cajas mejor que en espuestas, y colocar las cajas debajo.

El Marco del Jerez: ejemplo de gestión medioambiental

La Producción Integrada en el Marco del Jerez, no sólo es un sistema de viticultura con el que se conseguirá aumentar la calidad de las uvas y los caldos del Marco, sino que se trata de una serie de prácticas que pretenden ser respetuosas con el medio ambiente.

Por ello, este Reglamento ha dedicado un apartado expreso a la "Gestión del Medio Ambiente" con el fin de preservar y proteger la fauna y flora autóctona de la vid y embellecer el entorno paisajístico.

Mantener la biodiversidad, respetando fauna y flora, por medio de guarderías cinegéticas, educación ambiental o cualquier otro método que preserve al medio, es una de las prioridades de este apartado. Para ello, se ha elaborado una serie de anexos en los que se enumeran la flora y la fauna de viñedos y de su entorno. Para este fin, se recomiendan labores como la repoblación de taludes, lindes, caminos, etc., pero siempre utilizando variedades vegetales autóctonas.

Pero el respeto y la preservación de estos seres no es suficiente para conseguir un entorno y un paisaje acorde con el Marco del Jerez e integrado en este nuevo sistema de producción, por ello, el Reglamento recomienda a los viticultores del Marco que realicen una serie de prácticas acordes con el medio ambiente y encaminadas a potenciar el paisaje con fines culturales y turísticos que den un valor añadido a sus producciones.

Entre estas recomendaciones, se pueden destacar las de recuperar la arquitectura tradicional, así como evitar la pérdida de aperos, aljibes, pozos y otros utensilios y edificaciones de arraigo popular.

Reconstruir, potenciar y mantener el medio ambiente es una tarea de todos, por ello, y teniendo en cuenta el atractivo turístico del Marco del Jerez, el Reglamento de la Producción Integrada de la Vid prohíbe arrojar basura, escombros y chatarra en cunetas, bardos, caminos, cañadas, etc. ■