Caserío de dueñas, una gran explotación mecanizada en la DO Rueda

Casi 300 hectáreas de viñedo dirigidas por la empresa Hermanos de Antonio Barceló

Caserío de dueñas es la explotación que cuenta con mayor superficie de viñedo de la DO Rueda y una de las más grandes de Castilla y León. Se encuentra ubicada en el término municipal de Villaverde de Medina (Valladolid) y su forma de cultivo y elaboración de los caldos es de las más avanzadas de la zona, tecnológicamente hablando.

Elena Mármol.
Ingeniero Agrónomo.



Vista del Caserío de dueñas desde los viñedos.

Esta explotación tiene una larga historia, al igual que su empresa propietaria, Hijos de Antonio Barceló S.A. Sociedad fundada en 1876, la familia Barceló llegó a tierras vallisoletanas en 1975, con una gran experiencia en el sector vitivinícola. En efecto, procedían de la zona de Málaga, donde ya elaboraban vinos dulces de calidad y se propusieron hacer lo mismo en esta región. En el año 2000 tomaron la decisión de convertir esta finca de 380 ha de cultivos extensivos, con la idea de dedicarla a la producción de vinos de la tierra.

El ingeniero agrónomo, Miguel Ángel González, que cuenta con una dilatada experiencia en viticultura y enología, estuvo con ellos desde el principio, asesorándoles a pie de campo en cada una de las decisiones que se tuvieron que tomar en la realización de la plantación y demás labores del cultivo. Hoy en día, esta finca pertenece al Grupo Acciona, aunque la dirección de la misma es llevada por Juan Enrique, Carlos y Javier Barceló de Torres.

De las 380 ha disponibles en la finca, 289 se encuentran plantadas de viñedo de las variedades blancas Verdejo y Sauvignon y las tintas Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot y Tinta de Toro. Los vinos que se elaboran en la bodega son Campos de Orión verdejo y sauvignon, ambos blancos, mientras que las uvas tintas se llevan a Bodega Peñascal y Realeza propiedad de este mismo Grupo. El resto ha quedado como prados, además de la superficie que ocupan los caminos, calles de acceso entre plantaciones, etc.

En medio de las plantaciones se encuentra el caserío y la bodega, que no tienen nada que envidiar al resto de la finca. De hecho, al acercarte entre los viñedos y avistarlo desde lejos, parece una pequeña aldea que dispone hasta de su propia iglesia. Seguramente, hace muchos años, todas estas casas eran habitadas por los mismos operarios que trabajaban en la finca, la cual, según comenta Miguel Ángel González, se dedicaba a cultivos de maíz, remolacha, y similares, mientras que la empresa conocida como Hijos de Antonio Barceló compraba la uva a explotaciones de la zona para elaborar el vino en su

propia bodega. Las subidas en el precio de la uva hace años, llegando a 300 de la antiguas pesetas, fue la principal motivación para la empresa para la plantación de sus propios viñedos, con los que se abastecerían de uva de calidad para la elaboración de sus caldos.

Plantación y técnicas de cultivo

Éste es un viñedo que en términos técnicos se puede considerar de gran densidad. Tiene un total de 4.000 cepas/ha, plantadas a un marco de 1 x 2,5 m. La finca se encuentra a una altura de 780 m sobre el nivel del mar, razón por la cual las temperaturas en otoño e invierno son bastante bajas, llegando el pasado año a registrarse temperaturas de -16 ºC. La textura de los suelos varía según zonas, aunque en su mayoría son suelos francos o franco arenosos, y se encuentra dividida en tres partes bien diferenciadas por su tipo de suelo y microclima, ya que al encontrarse en ladera las temperaturas varían varios grados centígrados entre las zonas altas y las bajas.

Desde que se proyectó la plantación, Miguel Ángel González tuvo claro que la única forma rentable de producción era mediante la total mecanización de las labores de cultivo y diseñó la plantación sin perder nunca de vista este fin. Antes de plantar se realizaron más de 400 calicatas en el terreno, para evaluar qué patrones y variedades se adaptarían mejor a cada suelo, especialmente importante si se tiene en cuenta que hay zonas de la finca donde el porcentaje de caliza activa llega a valores del 40%, mientras que otras tienen valores prácticamente nulos.

Una vez decididos los patrones y variedades adecuadas a cada patrón, se realizó la plantación haciendo una cuadrícula con ayuda de una reja acoplada al tractor y poniendo planta por planta de forma manual en su lugar establecido. Después se pusieron los postes, esta vez con ayuda de maquinaria específica, llegando el último alambre a una altura de 1,6 m, lo que delimitará en el futuro la altura máxima del viñedo. El alambre de formación se colocó a 72 cm de altura, lugar donde la viña se podaría para formar el doble cordón royat, dirigiendo un pámpano a cada lado del tronco de la vid. Por encima de éste, se colocaron los dos primeros alambres de sujección y 20 cm por encima de éstos se dispusieron otros dos de forma paralela. Aún quedan por instalar los dos últimos, que en este caso se colocarán a una altura de 1,8 m. Además, se encuentra el alambre de sujección de la línea de goteo, situado a 30 cm del suelo.



El vino producido con la uva blanca, bajo el nombre de Campos de Orión, pertenece a la DO Rueda.

Una vez colocados los postes y alambres de conducción del viñedo, se instaló la red de riego, los tutores para sujetar la viña en sus primeros años, necesarios al ser esta especie de porte rastrero, y los tubos protectores de las cepas. Éstos últimos tienen una doble función, la primera y más conocida por todos, la de evitar que los conejos acaben con los plantones de poca edad, que aún no tienen lignificados sus troncos. La segunda, por el efecto invernadero que se genera en el interior del tubo cuando la planta, por su pequeño tamaño, aún se encuentra en el interior de éste. La idea que tenía Miguel Ángel González era que la planta creciera por encima del alambre de formación el primer año y para ello necesitaba la ayuda del efecto invernadero anteriormente nombrado. Si conseguía superar en altura este primer alambre con un diámetro parecido al de un bolígrafo, en invierno lo ataría al alambre y podaría lo que quedaba por encima. Al año siguiente, cuando empezara la brotación podría elegir los dos pámpanos que formarían el doble cordón y conducirlos por el alambre de formación, ahorrando de esta manera mucho tiempo en la formación de la vid.

Excluyendo una zona de la finca que se reserva para vinos de alta calidad, la mayoría se dedica a la elaboración de vino joven, por lo que las labores realizadas a lo largo del año no son demasiado complicadas. Los tratamientos fitosanitarios suelen ser para frenar los ataques del oídio y la polilla del racimo, aunque en años con alta humedad ambiental es necesario actuar también contra la botritis. La poda se hace en dos fases, primero con una pre-

La finca tiene una extensión de 289 hectáreas plantadas de viñedo de uva tinta y blanca.



LA MECANIZACIÓN EN LA FINCA

Desde el primer momento, en fase de proyecto de la plantación, Miguel Ángel González tuvo claro que la única forma de rentabilizar la explotación era mecanizándola al máximo. A pesar de ello, la vid es un cultivo en el que ciertas labores no se pueden mecanizar, razón por la cual, en esta explotación trabajan diariamente 40 personas, repartidas entre el campo y la bodega.

La base fundamental en la mecanización de esta explotación es la vendimiadora autopropulsada. Al inicio de la plantación se adquirió una vendimiadora autopropulsada New Holland, modelo VL 630 que dispone de unas características muy apropiadas para el trabajo en polivalencia, permitiendo fácilmente el montaje de todos los implementos necesarios para llevar a buen término el cultivo; éstos son: prepodadora, máquina para tratamientos fitosanitarios, levantadora de vegetación y kit para la vendimia. La compra estuvo más que estudiada, basándose en los costes de cada labor realizada de forma manual y mecanizada. Además, se tuvo en cuenta la dificultad de conseguir la gran cantidad de mano de obra que hubiera sido necesaria para vendimiar las casi 300 ha de viñedo.





La vendimia se realiza de noche para mejorar la calidad de los vinos (foto superior).
Una vez cosechadas las uvas pasan a la despalilladora que lleva incorporada la propia máquina.

En cuanto a los costes y tiempos de trabajo, Miguel Ángel González estima que en el caso de los tratamientos fitosanitarios, con la máquina de tratamientos acoplada a la vendimiadora tratando dos hileras a la vez, tardan unas 8 horas en recorrer 20 ha. En realidad, este tipo de máquinas son capaces de tratar más hileras a la vez, pero Miguel Ángel González prefiere realizar esta labor con una precisión absoluta. De todas formas, en 15 días tratan toda la finca y únicamente tienen que llenar la tolva de capacidad de 2.500 l dos veces en 8 horas, ya que distribuye un caudal de 150 - 200 l/ha.

Asimismo, la prepodadora acoplada a la vendimiadora tiene un rendimiento de trabajo de 0,5-0,75 ha/h y es una operación que facilita mucho la poda posterior. Miguel Ángel González comenta que el rendimiento de la labor de poda en viñas en vaso es de unas 300 plantas podadas por operario y jornada de trabajo, mientras que en espaldera, una vez terminada la prepoda, el rendimiento asciende a 1.000 cepas podadas.

Por último, y lo más importante, la vendimiadora es capaz de recolectar 9 ha en 8 horas de trabajo, en el caso de producir 7.000 kg/ha. La amortización de la máquina, con todos sus implementos, la calcula en 0,06 euros/kg de uva (10 de las antiguas pesetas) y el coste de vendimia en 0,03 euros más, mientras que el coste de vendimia manual asciente a 0,18 euros/kg (30 pts/kg), a lo que habría que añadir el resto de costes asociados a las labores de poda manual y demás. Además, en esta finca la vendimiadora da la posibilidad de vendimiar de noche, lo que influye muy positivamente en la calidad de la uva y en la elaboración de los vinos. Al realizarse la vendimia durante la noche la uva entra en la bodega a una temperatura de 8 - 10ºC y permite realizar una prefermentación en frío, mientras que en la vendimia manual, si se quiere llevar a cabo este tipo de fermentación es necesario dejar toda la noche las uvas en las cajas al aire libre para llevarlas a bodega a primera hora de la mañana. Otra ventaja es la despalilladora que lleva incorporada, máquina que realiza el trabajo de despalillado racimo a racimo, es decir, va desgranando uva a uva. ■

podadora que deja los sarmientos con una longitud de 15 - 20 cm, para después realizar la poda manual con mayor facilidad, dejando finalmente una yema vista y la ciega, lo que hace un total de unas 8 yemas/cepa; posteriormente, se trituran los restos de poda, dejando el residuo en el centro de las calles. La razón de realizar una poda tan severa es que el rendimiento lo tienen establecido entre 5.000 y 7.000 kg/ha, predominando siempre la calidad sobre la cantidad de uva.

En cuanto al riego, se controla desde un ordenador central ubicado en la caseta de bombeo. Los sectores son aproximadamente de unas 15 ha, con la particularidad de que cada sector tiene válvulas automáticas que controlan superficies de alrededor de 2 ha, pudiéndose regar y abonar por separado en función de los requerimientos particulares de cada pequeño subsector. Aproximadamente, se riega anualmente a razón de 1.000 m^3/ha, repartidos entre junio, julio y mitad de agosto, hasta el inicio del envero. Para estimar el estrés hídrico de las viñas, disponen de cámaras de presión que miden sobre el peciolo de la hoja la presión que está ejerciendo la planta para la absorción de savia bruta. También realizan mediciones de la temperatura de la hoja con pistolas láser que calculan la diferencia de temperatura entre las hojas al sol y a la sombra a diferentes horas del día. En cuanto al abonado, se aporta abono mineral en las calles de cultivo, reservándose la fertirrigación para la aportación de ácidos para limpieza de goteros, quelatos de hierro y ácidos húmicos.

Para la estimación de costes de cultivo y beneficios de la explotación, labor muy importante al cotizar este Grupo en bolsa, además del programa de gestión obligatorio en estos casos, utilizan el programa de gestión de explotaciones Isamargen, muy útil para registrar parcela a parcela todos los movimientos, analizando los beneficios y el historial de cada una de ellas. ■