



GRAMONA, PRIMERA BODEGA DEL PAÍS EN OBTENER EL SELLO BIODINÁMICO BIODYVIN Y OBTENER EL REGISTRO EUROPEO EMAS

- Gramona, primera bodega del país en obtener el sello Biodyvin por parte del Syndicat International des Vignerons en Culture Bio-dynamique.
- Este certificado biodinámico es específico para el sector del vino a nivel mundial, y afecta tanto a la viticultura (viña) como a la vinificación (bodega).
- Además, mediante el Sistema de Gestión Ambiental EMAS Gramona pone en valor más de dos décadas de implementación de buenas prácticas en materia de protección medioambiental y, por lo tanto, de minimización del impacto en los procesos de elaboración de sus vinos y cavas.

Desde hace ya diversos años, en Gramona se trabaja bajo los preceptos de la biodinámica, creando un equilibrio entre la vida vegetal, la animal, el ser humano y el propio cosmos. Como consecuencia, las plantas se refuerzan y se endurecen de manera saludable, y son capaces de ofrecer unos frutos sanos y de expresar el bienestar y la esencia del territorio de donde proceden.

Gramona se inició en agricultura ecológica el año 2005 y progresivamente ha ido incorporando y transformándose a la biodinámica en su trabajo en la viña y en la bodega en todos sus vinos y cavas. En el año 2014, obtuvo el certificado Demeter, que certifica la agricultura y vinificación biodinámicas a cada vino. Y este pasado mes de julio ha obtenido el sello Biodyvin por parte del Syndicat International des Vignerons en Culture Bio-dynamique, un certificado muy exigente específico para el sector del vino a nivel mundial –a diferencia del Demeter, que es para todo tipo de conreos-, que certifica el trabajo en biodinámica tanto en viticultura (viña) como en vinificación (bodega), y que por tanto es extensible a todos los vinos y cavas que se elaboran. Ambos sellos, Demeter y Biodyvin, son compatibles y complementarios entre ellos.

Biodyvin, creado en 1995, y con un prestigio consolidado en todo el mundo, está constituido por un grupo de 135 viticultores procedentes de Francia, Alemania, Italia, Portugal, Suiza y ahora, con la incorporación de Gramona, también de España. Únicamente forman parte las bodegas que cultivan sus viñas de manera totalmente biodinámica, o aquellas que se han comprometido a la conversión completa en tres años.

Utilizando técnicas específicas en la viña, estas bodegas biodinámicas se esfuerzan por producir vinos que expresen los elementos únicos que conforman el territorio de donde proceden.

<http://www.biodyvin.com>





Agricultura biodinámica

Fue iniciada en el año 1924 por Rudolf Steiner para responder a las preocupaciones de los agricultores que habían visto sus tierras amenazadas. La biodinámica es un método de cultivo que va más allá de simplemente prohibir el uso de productos químicos y sintéticos, como es el caso de la ecología. La agricultura biodinámica es principalmente el cuidado de la tierra. Se trata de asegurar el equilibrio entre el mundo animal, el vegetal y el mineral.

Por lo tanto, favorece la vivificación de los cultivos, en este caso de las viñas, buscando elevar los niveles de biodiversidad: se mantienen cubiertas vegetales espontáneas para conseguir suelos esponjosos, se aplican infusiones y decocciones de plantas para evitar plagas, y se elabora un compost animal y vegetal que sirven de alimento para la tierra y las plantas.

GRAMONA, PRIMERA BODEGA EN ESPAÑA EN OBTENER EL REGISTRO EUROPEO EMAS

El compromiso con la sostenibilidad y el respeto por el medio ambiente en Gramona se valida y distingue bajo el Registro Europeo EMAS (Eco-Management and Audit Scheme), convirtiéndose así en la primera bodega en España y en una de las pocas en todo el mundo en obtenerlo. Se trata de un distintivo de excelencia emitido por la Unión Europea que certifica de forma exhaustiva su responsabilidad ambiental y sostenible, garantizando así la máxima transparencia en estas materias.

Gramona inició en 2001 su cambio hacia la sostenibilidad con la construcción de una nueva bodega, el Celler Batlle, con una arquitectura bioclimática pensada y diseñada para minimizar el impacto medioambiental y reducir el consumo de energías; y hacia la agricultura integrada, como transición a la ecológica primero y a la biodinámica después.

Todas estas distinciones son el reconocimiento y la consecuencia de la determinación de Gramona en el impulsar y desarrollo de acciones y proyectos dirigidos a hacer de esta bodega una organización cada vez más sostenible. Entre ellas, cabe resaltar las siguientes:

- La implementación de energía geotérmica y fotovoltaica para el suministro eléctrico renovable del Celler Batlle que ha comportado un ahorro energético del 25 y del 34% respectivamente, y un 48% en reducción de emisiones de CO2 (117 toneladas en el año 2017).
- La reducción del peso de los envases y simplificación de los embalajes. Por ejemplo, en el caso de las botellas utilizadas en el tiraje de cava, hemos reducido el peso de 900gr a 835gr por botella. Lo que supone una reducción anual de 40 toneladas.



Gramona

- La sustitución de la iluminación tradicional por un sistema LED de última generación en toda la bodega, lo que permite ahorrar un 6% de energía al año (más de 6000KWH).
- La introducción de buenas prácticas, ya iniciadas en 2010, para el mejor aprovechamiento del agua de lluvia que se utiliza para el riego de jardines y la instalación de una depuradora propia que nos permite devolver el agua totalmente limpia al río.

Ahora, con la obtención del **EMAS**, Gramona consolida su apuesta y acredita que su actividad y sistema de gestión y auditoría ambientales superan las exigencias de este reglamento internacional. Este registro de reconocimiento ambiental está disponible para cualquier organización que opere en cualquier sector económico de la Unión Europea o fuera y que se proponga asumir una responsabilidad ambiental y económica, mejorar su comportamiento ambiental y declarar públicamente sus resultados ambientales anuales dando ejemplo de buenas prácticas.

Este 2018 Gramona también ha obtenido por parte de la Federación Española del Vino el informe de certificación de sus indicadores de sostenibilidad junto con los planes de reducción establecidos por el protocolo WfCP (**Wineries For Climate Protection**). Se trata de la primera y única certificación específica para el sector del vino en materia de sostenibilidad medioambiental, y cuyo protocolo establece un plan de reducción de consumo de agua, de energía, de emisiones de CO2 y de residuos.

Sin duda, una gran noticia para esta bodega, y para todo el sector, que se suma a la gran labor de viticultura ecológica y biodinámica desarrolladas en Gramona, garantizando así la mayor calidad del producto y su integración en el patrimonio biológico y natural de la forma más respetuosa y sostenible posible.

