vinetur

Terras Gauda convierte el bagazo de uva en abono líquido para sustituir el abonado mineral

REBIOVINES, desarrollado con la Universidade de Vigo y Concha y Toro, reutiliza un residuo clave de la vinificación

martes 15 de septiembre de 2026



Bodegas Terras Gauda presentó este martes, 15 de septiembre, REBIOVINES, un proyecto de economía circular desarrollado con la Universidade de Vigo y en colaboración con la chilena Concha y Toro para reutilizar el bagazo de la uva en el

viñedo. La iniciativa transforma ese subproducto de la vinificación en vermicompost y en formulaciones solubles de té que se aplican de forma líquida a través del riego por goteo, con la intención de sustituir el abonado mineral de uso habitual.

La bodega de O Rosal sitúa este trabajo dentro de su estrategia ambiental y de expansión exterior. La primera fase de la cooperación con Concha y Toro ha recibido el Sello EUREKA, que, de acuerdo con ambas compañías, avala la viabilidad técnica del proyecto y su efecto favorable sobre el medio ambiente. El acuerdo une a Terras Gauda con uno de los mayores grupos vitivinícolas de Latinoamérica, con más de 140 años de historia y presencia en 130 países.

REBIOVINES parte de una idea sencilla: cerrar el ciclo productivo de la uva y devolver al viñedo parte de los materiales que salen de él. El bagazo generado tras la elaboración del vino pasa por un proceso de vermicompostaje y después se convierte en un producto soluble que puede incorporarse al sistema de riego. La bodega sostiene que esta vía reduce la dependencia de fertilizantes minerales, que suelen tener un mayor impacto ambiental.

El director enológico de Terras Gauda, Emilio Rodríguez Canas, señaló que la empresa ya ha probado “el uso exclusivo del té durante tres campañas” y ha medido su efecto “en el suelo, la planta y el vino”. Los ensayos se han realizado en parcelas de albariño viejo y de caíño joven para comprobar si la variedad y la edad de las cepas modifican la respuesta.

Rodríguez Canas afirma que la bodega ha observado mejoras en la microbiota del suelo y un aumento de la producción de uva, aunque dentro de los rendimientos bajos que mantiene la casa. También asegura que el vino obtenido en la parcela tratada con té presentó menos ácido málico y un perfil “más amable” que el de la parcela testigo en catas a ciegas. En la última campaña, añade, el trabajo se ha ampliado a nuevas formulaciones de bioestimulantes basadas en el vermicompost y a formatos de aplicación más sencilla, como los pelets.

La directora del estudio y experta en Biología Molecular del centro de investigación de Concha y Toro, Rosa Nair Roa Roco, sostiene que la colaboración entre empresas e investigadores de España y Chile permite compartir conocimiento y probar estas

soluciones en sistemas de producción distintos. A su juicio, ese trabajo conjunto facilita la adopción de prácticas más sostenibles con base científica y aplicables al sector.

Uno de los puntos con más valor para las entidades participantes es la diferencia estacional entre ambos hemisferios. Los ciclos vegetativos y las vendimias de España y Chile se producen con seis meses de separación, lo que permite ensayar resultados durante todo el año. Esa distancia temporal también ayuda a comparar el comportamiento del compost en tipos de suelo, regímenes hídricos y climas distintos, desde la influencia atlántica de Galicia hasta los valles vitivinícolas chilenos.

REBIOVINES prolonga una línea de trabajo iniciada en 2013 entre Terras Gauda y la Universidade de Vigo. En 2021, la bodega puso en marcha el primer vermirreactor de bagazo dentro del proyecto VERBAG. Desde entonces, ha transformado en torno a 100.000 kilos de este subproducto en unos 40.000 kilos de vermicompost, al que atribuye propiedades bioestimulantes y de defensa de la planta. En esa colaboración ha tenido un papel central el catedrático de Zoología Jorge Domínguez Martín, al que la empresa sitúa como una referencia internacional en vermicompostaje y ecología del suelo.

El grupo Terras Gauda reúne cuatro bodegas en otras tantas zonas vitivinícolas: Rías Baixas, Rioja, Bierzo y el Valle del Duero. Comercializa más de 2,6 millones de botellas y está presente en más de 60 mercados internacionales. La compañía informa de una mejor evolución exterior en el primer semestre de 2026, sobre todo en Estados Unidos, pese al escenario geopolítico y arancelario. También cita avances en Noruega, México, Corea del Sur y Puerto Rico, además de la entrada en Uzbekistán y El Salvador durante este ejercicio.