vinetur

Eslava logra uvas sin residuos cuantificables con bacterias del propio viñedo

La segunda campaña abarcó 24,12 hectáreas, con ensayos ya en la Valdorba y Territorio Tarón

jueves 19 de noviembre de 2026



El proyecto Territorio Eslava, Baja Montaña ha cerrado su segunda campaña con 24,12 hectáreas de viñedo tratadas con microorganismos autóctonos y con uvas sin materias activas fitosanitarias por encima del límite de cuantificación, según los resultados

presentados este jueves, 19 de noviembre, en Eslava. La iniciativa, impulsada por el Ayuntamiento y la Bodega Cooperativa de Eslava, ha empezado además a salir del municipio: cinco viticultores de la Valdorba y de Territorio Tarón ya lo prueban en 21 hectáreas, mientras la cooperativa lo ha extendido a otras 73,62 hectáreas de viña y a 60,92 hectáreas de trigo, cebada y habas.

La jornada, bajo el nombre Del suelo a la copa, sirvió para mostrar el trabajo de laboratorio, el seguimiento en campo y una cata comparativa de vinos de la campaña 2026. El recorrido incluyó una calicata abierta en una parcela experimental para observar el perfil del suelo y explicar cómo influye en el desarrollo de las raíces y en la actividad microbiana.

Rebeca Lecumberri, enóloga y directora técnica de Bodega Eslava, afirmó que 2026 ha sido “un año difícil, con mucha lluvia en primavera y mucho calor en verano”, y añadió que, pese a esas condiciones, las viñas tratadas llegaron “perfectas a la vendimia”. La bodega sostiene que las parcelas del proyecto se mantuvieron sanas durante todo el ciclo, sin aparición de oídio, mildiu ni botritis en las revisiones visuales realizadas tras las aplicaciones.

El sistema se basa en bacterias presentes de forma natural en el propio viñedo. Según los datos del proyecto, LEV2050 aisló e identificó en una primera fase 84 microorganismos y seleccionó varias cepas por su capacidad nutricional y antifúngica. En 2025 se priorizaron Paenibacillus polymyxa y Priestia megaterium, y en 2026 se incorporó una tercera bacteria, Serratia ficaria, tras evaluar cuatro nuevos candidatos.

LEV2050 atribuye a Paenibacillus polymyxa capacidad para fijar nitrógeno e inhibir hongos como Fusarium, Alternaria y Botrytis. Priestia megaterium complementa esa acción con fijación de nitrógeno e inhibición de Fusarium. En el caso de Serratia ficaria, el laboratorio observó actividad frente a Alternaria alternata y resultados positivos en nitrógeno, fósforo y potasio.

La producción de los inóculos se hizo en la propia bodega, en un biorreactor. En total se realizaron seis tiradas de 150 litros cada una: tres de Paenibacillus polymyxa, dos de Priestia megaterium y una de Serratia ficaria. Después, los viticultores aplicaron los microorganismos con sus propios atomizadores a razón de 6,2 litros por hectárea.

Las aplicaciones se hicieron el 27 de abril, entre el 26 y el 29 de mayo y el 20 y 21 de agosto. La lluvia de abril y mayo sí alteró el calendario porque durante varios días no se pudo entrar con el tractor en las parcelas. La bodega explica, en cambio, que el calor de la primavera y del verano no limitó la hora de tratamiento, ya que estos microorganismos toleran bien las altas temperaturas, a diferencia de productos como el azufre o el cobre, que pueden dañar hojas y racimos cuando aprieta el calor.

Los análisis de Agrolab apuntan a una mejora en el suelo y a la ausencia de residuos cuantificables en la uva. En las bayas analizadas en 2025 y en la muestra tomada el 1 de septiembre de 2026 no apareció ninguna materia activa por encima de 0,010 mg/kg, que es el límite de cuantificación empleado. En el suelo, la comparación entre campañas también cambia. En 2025, seis parcelas presentaban trazas de cuatro materias activas; en 2026, las siete parcelas analizadas no registraron ninguna.

Entre las trazas encontradas el año pasado figuraban mefentrifluconazol, metalaxil, diflufenican y boscalida, con valores entre 0,011 mg/kg y 0,021 mg/kg. En la campaña de este año, esos compuestos no fueron detectados en las muestras estudiadas. El balance que maneja el proyecto resume ese cambio en una cifra: seis parcelas con restos en 2025 y ninguna en 2026.

El trabajo sobre el suelo también dejó otro diagnóstico. Roberto Ruilope, director técnico de Agrolab, explicó durante la visita que los suelos de la zona presentan bastante compactación, algo que dificulta el crecimiento radicular y la vida microbiana. Los análisis de 2026 sitúan la materia orgánica oxidable entre 0,85% y 1,94% en las once parcelas estudiadas, y entre el 71% y el 85% de esa materia orgánica corresponde a fracción ligada, mientras que la parte más activa es minoritaria. Agrolab señala además que en diez de las once parcelas la materia orgánica fue menor que en 2025.

La extensión del método fuera de Eslava es una de las novedades de esta segunda campaña. En la Valdorba lo están ensayando Roberto Flamarique, en siete hectáreas, y Ana Irisarri, en cuatro. En Territorio Tarón, bodega que agrupa a Tirgo, Sajazarra, Cuzcurrita de Río Tirón y Villaseca, participan Ángel Samaniego, con 3,5 hectáreas, Pedro García, con tres, y Gerardo Fresno, con otras 3,5. A esa transferencia se suman

73,62 hectáreas de viñedo de la cooperativa fuera del piloto inicial.

El proyecto también se ha llevado a cultivos extensivos del entorno. Según la bodega, las dos cepas de trabajo principales se aplicaron en 34,39 hectáreas de trigo, 24,24 de habas y 2,29 de cebada. El calendario fue del 4 al 6 de marzo en cereal y leguminosas, con cuatro litros por hectárea en cereal y dos litros por hectárea en habas, y una segunda aplicación en trigo el 30 de abril.

En ese apartado, la cooperativa asegura que el tratamiento con microorganismos tiene un menor coste directo por hectárea que varias combinaciones fungicidas convencionales. La cifra facilitada para trigo y cebada es de 25,92 €/ha con microorganismos, frente a intervalos de entre 32,06 €/ha y 65,40 €/ha en tres alternativas químicas. La comparación no incluye mano de obra ni maquinaria.

La campaña de Eslava se ha desarrollado, además, en una vendimia muy temprana en Navarra. Datos de la D.O. Navarra sitúan la recogida de 2026 en 43,55 millones de kilos de uva, frente a 33,7 millones en 2025, y EVENA había calculado al inicio de la campaña una previsión de 39,37 millones, un 14% más que el año anterior. La denominación cerró la vendimia el 2 de octubre en Olite tras haber comenzado en la primera semana de agosto en la Ribera.

Con las uvas tratadas en las parcelas del proyecto, Bodega Eslava ha elaborado este año tres vinos: un blanco de garnacha, un rosado y un rosado del paraje de Guezari que pasará por barrica. Durante la jornada se cató en rama el Bodega Eslava Blanc 2026 junto a otro vino de viticultura convencional de la Baja Montaña. Alfredo Rueda, de EVENA, explicó que la valoración sensorial comparada se hará más adelante con un panel profesional.

Territorio Eslava, Baja Montaña comenzó el 1 de febrero de 2025 y terminará el 28 de febrero de 2027. Sus promotores son el Ayuntamiento de Eslava y la Bodega Cooperativa de Eslava, con LEV2050 como socio de investigación microbiológica, Agrolab en el análisis de suelos y residuos y UAGN en la validación sectorial. El proyecto cuenta con una ayuda de 194.000 euros del Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra y del FEADER, dentro del Plan Estratégico de la PAC 2023-2027, y prevé presentar sus resultados finales a comienzos

de 2027.