El Grillo y la Luna, premiada por su proyecto europeo para mejorar la eficiencia en el uso de los fitosanitarios

Bodegas El Grillo y la Luna, propiedad de la familia Calvo y perteneciente a la Denominación de Origen Protegida Somontano, acaba de recibir la distinción de honor al Proyecto Agroalimentario más Innovador, por su iniciativa europea SOMID

martes 21 de noviembre de 2023

ESCRITO POR GABINETE DE COMUNICACIÓN M.TORNOS



Bodegas El Grillo y la Luna, propiedad de la familia Calvo y perteneciente a la Denominación de Origen Protegida Somontano, acaba de recibir la distinción de honor al Proyecto Agroalimentario más Innovador, por su iniciativa europea **SOMID**. Una acción que mejora la eficiencia y sostenibilidad en la aplicación de fitosanitarios. El suplemento Heraldo del Campo, de Heraldo de Aragón, le ha otorgado este reconocimiento en la quinta edición de sus premios anuales, que han tenido lugar este lunes en el edificio Caja Rural de Zaragoza.

«El cambio climático nos está demandando respeto al medioambiente, controlar con eficiencia los recursos naturales siempre pensando en las generaciones que nos preceden. Este reconocimiento es muy importante para nuestra bodega porque nos ratifica en el camino elegido para la elaboración de nuestros vinos», ha explicado el gerente de Bodegas El Grillo y La Luna, José María Cidad.

Bodegas El Grillo y la Luna siempre ha apostado por la I+D+i y lo aplica en cada nueva iniciativa que desarrolla. En este caso, es una de las pocas bodegas de la DOP Somontano en participar en el proyecto SOMID, que contribuye a mejorar la competitividad y la viabilidad de las explotaciones y a lograr una mayor sostenibilidad económica, social y medioambiental.

En el proyecto, **liderado por el Consejo Regulador de la DOP Somontan**o, también forma parte la Cooperativa Comarcal del Somontano de Sobrarbe, cuyo objetivo fundamental es conseguir una agricultura más sostenible gracias a la reducción de la cantidad de fitosanitarios utilizada para el cultivo de la vid, minimizando así la contaminación del suelo, agua y aire, así como la pérdida de biodiversidad y la alteración de los ecosistemas. Al disminuir la cantidad de fitosanitarios, se promueve una producción vitivinícola más sostenible y respetuosa con el medioambiente y se fomenta la obtención de vinos más naturales y puros.

Actuaciones como la propuesta por SOMID resultan fundamentales para crear conciencia entre los viticultores sobre los beneficios de la transformación digital y la importancia de la sostenibilidad ambiental gracias a las oportunidades de formación y capacitación en tecnologías digitales que se plantean para que puedan adquirir las habilidades necesarias, en este caso mediante el uso de:

- Una red de nodos de control con sensores agroclimáticos y de suelo para la recopilación de datos relevantes.

- Una aplicación software que integrará la información y facilitará la toma de decisiones para luchar contra el oídio y el mildiu en viñedo.

PROYECTO SOMID

El proyecto SOMID permite configurar una solución software inteligente, basada en modelos predictivos específicos para la zona de Somontano, capaz de determinar el riesgo del viñedo de sufrir oídio y mildiu, para la mejora de la sostenibilidad y de la competitividad.

Este proyecto está cofinanciado por el Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural (FEADER), el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y el Gobierno de Aragón. Subvención: 118.827,99 €.

BODEGAS EL GRILLO Y LA LUNA

Bodegas El Grillo y la Luna exporta el 55 % de su producción y los principales países son México, Suiza, Taiwán, Canadá, Alemania, Reino Unido, China, Corea, Dinamarca y Luxemburgo.

La bodega aragonesa cuenta con 48 hectáreas repartidas para dos grandes gamas: El Grillo (14 hectáreas) y 12 Lunas (34 hectáreas). La primera está compuesta por cuatro referencias -Canto del Grillo, Hop Hop, Grillo y Grillo SP- y la segunda por cuatro -12 Lunas blanco, 12 Lunas tinto, 12 Lunas rosado y 12 Lunas garnacha-. La producción media es de 236.000 botellas. De este total, 40.000 corresponden a la gama Grillo.

www.elgrilloylaluna.com