vinetur

Raimat renueva la certificación 'Sustainable Wineries for Climate Protection', consolidando de nuevo su firme apuesta por la sostenibilidad

Una vez más, la bodega leridana se posiciona como referente europeo en programas de sostenibilidad medioambiental, social, económica y de gobernanza

viernes 2 de febrero de 2024

ESCRITO POR JAVIER VILARIÑO



Raimat (D.O. Costers del Segre, Lleida) ha renovado por quinta vez el exigente certificado 'Sustainable Wineries for Climate Protection', el primero y único sello específico para bodegas en materia de sostenibilidad. Desarrollado por laFederación Española del Vino (FEV) en 2015 e impulsado por varias empresas, entre ellas Raimat como bodega fundadora, el SWfCP define los criterios que debe cumplir una bodega sostenible y solo se otorga a quienes superan un exigente proceso de verificación. Desde 2023, el sello incluye, además del pilar medioambiental, criterios de sostenibilidad social, económica y de gobernanza que las bodegas certificadas tienen que cumplir para obtener o renovar su certificado, en línea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de Naciones Unidas. Además de las cuestiones medioambientales exigidas hasta la fecha, se incluyen aspectos de sostenibilidad social como aquellos relacionados con los trabajadores y proveedores, el territorio, cultura local y salud de los consumidores.

Raimat, con las viñas certificadas como 100% ecológicas, es, desde hace décadas, un referente en sostenibilidad en el sector vitivinícola de España y aplica múltiples medidas, muchas de ellas innovadoras, para mitigar el impacto medioambiental de la bodega y contribuir a conservar y restaurar la fertilidad de los suelos. Algunos ejemplos

son la creación de la primera pared solar vertical en depósitos de vino: 70 placas fotovoltaicas, 35 kW instalados, que cubren 8 depósitos de acero inoxidable. Su colocación innovadora totalmente vertical tiene una doble función: captar energía solar para el autoconsumo y, a la vez, proteger del sol los depósitos y reducir así la necesidad de refrigeración. Con esta iniciativa, la bodega ha conseguido que el 50% de la energía que consume ya sea de fuentes renovables. También destaca la reducción de más del 50% en el consumo de agua de la bodega respecto al gasto de 2015. El coste energético medio de cada botella también se ha reducido en la mitad en los últimos 8 años. Raimat también ha puesto en marcha acciones como la automatización del alumbrado; la programación de la refrigeración para optimizar su temperatura en horas solares y según demanda; la eliminación total del uso de gasóleo para la calefacción y la sustitución por biomasa, etc.

En las viñas, además de respetar la normativa de viticultura ecológica, Raimat aplica medidas innovadoras como el mulching, que consiste en la aplicación de materia vegetal u otro material triturado (caparazones de nueces o almendras, por ejemplo) como una capa suelta bajo las cepas para evitar la evaporación del agua en el suelo y ayudar a la oxigenación, actuando de sombrilla. También implementa cubiertas vegetales en el suelo para contribuir a regenerarlo, fijarlo, reducir la erosión y mejorar la infiltración del agua de lluvia.



Raimat, tradición 100% sostenible

Raimat es hoy el centro de investigación y desarrollo vitivinícola líder en nuestro país y, además, un referente en programas de sostenibilidad y medio ambiente. Su historia se remonta a 1914 cuando Manel Raventós i Domènech, propietario de Codorníu, adquirió unas tierras áridas e infértiles para convertirlas en la que hoy es la finca más grande de Europa en manos de una misma familia. En un entorno único, con agua pura procedente del deshielo de las nieves del Pirineo, se erige hoy Raimat con el 100% de sus viñas certificadas como sostenibles por el CCPI. Raimat es una finca pionera en tecnologías de cultivo y enológicas que lo han llevado a clasificar sus 2.245 hectáreas en parcelas individuales que son tratadas una por una de acuerdo con sus

características particulares.

Raimat consigue ofrecer unos vinos de alta calidad con una personalidad única a partir de uva procedente exclusivamente de su propia finca siempre abanderados por el máximo respeto y conservación del entorno.

Se trata de una de las 15 bodegas de Raventós Codorníu, la empresa elaboradora de vinos más antigua de España y creadora del cava. Para la compañía, el desarrollo sostenible es un factor clave en su modelo de negocio, prueba de esto es el propósito corporativo de "Dar Valor a la Tierra" y la visión de convertirse en la primera compañía vitivinícola sostenible del mundo. Comprometidos con un modelo centrado en el respecto al origen, donde todas las bodegas del grupo apuestan por elaboraciones cada vez más ecológicas, que garantizan que el valor se regenera y que reside en toda la cadena, desde la raíz hasta la botella.