vinetur

Bodegas Bilbaínas y Legaris consiguen la certificación 'Sustainable Wineries for Climate Protection'

Raventós Codorníu refuerza su compromiso con el medio ambiente

lunes 30 de junio de 2025

ESCRITO POR JAVIER VILARIÑO



Bodegas Bilbaínas (D.O.Ca. Rioja) y Legaris (D.O. Ribera del Duero), ambas certificadas como B Corp, han obtenido por primera vez el exigente certificado 'Sustainable Wineries for Climate Protection' (SWfCP), el primer y único sello específico para bodegas en materia de sostenibilidad, desarrollado por la Federación Española del Vino (FEV) desde 2015. De este modo, Raventós Codorníu suma tres bodegas con esta certificación, entre ellas Raimat como una de las bodega fundadoras de esta iniciativa.

Este sello reconoce a aquellas bodegas que superan un riguroso proceso de verificación bajo criterios ambientales, sociales, económicos y de gobernanza, en línea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de Naciones Unidas. Además de las cuestiones medioambientales exigidas desde el principio, a partir de 2023 se incluyen aspectos de sostenibilidad social como aquellos relacionados con los trabajadores y proveedores, el territorio, cultura local y salud de los consumidores.

Con el certificado SWfCP, Bodegas Bilbaínas se consolida como un referente en sostenibilidad en el panorama vitivinícola de La Rioja, apostando por una gestión ambiental responsable e impulsando proyectos de innovación orientados a reducir su impacto y regenerar los recursos naturales, especialmente el agua y el suelo. Actualmente, el 100% del viñedo está gestionado bajo prácticas ecológicas, con 80 hectáreas ya certificadas como ecológicas de un total de 225, y con el objetivo de alcanzar la certificación completa en 2027.

En los últimos años, la bodega riojana ha logrado reducir en un 50% el consumo de agua en los procesos productivos, tanto en bodega como en viticultura, gracias a la implementación de sistemas de gestión hídrica eficientes. A esta medida se suman otras iniciativas clave como la instalación de placas fotovoltaicas para cubrir parte de las necesidades térmicas del edificio.





En el caso de Legaris, este nuevo hito refuerza su apuesta por una viticultura respetuosa y una gestión integral orientada a minimizar el impacto ambiental y regenerar los recursos naturales. El 100% del viñedo de Legaris es ecológico, con

certificaciones tanto en viñedo como en bodega, incluyendo la certificación Biosuisse y la British Retail Consortium (BRC) en seguridad alimentaria. Además, su vino Legaris Orgánico 2023 marcó un paso clave como el primer vino ecológico de la bodega, y Legaris Gumiel de Mercado, de la prestigiosa colección Vinos de Pueblo, será 100% ecológico a partir de la añada 2020.

Entre las medidas que han contribuido a la obtención del certificado destaca la sustitución del gasoil por gas propano, con el objetivo de reducir la dependencia de combustibles fósiles y disminuir las emisiones. Asimismo, durante la última vendimia se renovó el sistema de climatización de la bodega, incorporando un equipo más eficiente desde el punto de vista energético. Actualmente, Legaris consume electricidad 100% procedente de fuentes renovables con garantía de origen (CNMC).

Raimat, primera bodega del grupo en obtener el certificado

Raimat (D.O. Costers del Segre, Lleida) es una de las bodegas fundadoras de 'Sustainable Wineries for Climate Protection', sello al que se adhirió desde su inicio, en 2015. En los últimos diez años, la bodega leridana ha ido renovando esta certificación y contribuyendo a su impulso.

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 ocho años.



Sobre Raventós Codorníu

Raventós Codorníu es la compañía bodeguera más antigua de España y la creadora del cava. La empresa cuenta con cinco siglos de historia y una experiencia que combina tradición y modernidad, lo cual da como resultado bodegas líderes en sus regiones vinícolas, capaces de innovar y dar respuesta a la creciente demanda de cavas y vinos singulares.

Con quince bodegas emblemáticas repartidas por España, Argentina y California; así como 3.000 hectáreas de viña en gestión, Raventós Codorníu es uno de los principales líderes mundiales en viticultura y saber enológico.

Como empresa B Corp desde 2025, en Raventós Codorníu el desarrollo sostenible es un factor clave, prueba de esto es el propósito corporativo de "Dar valor a la tierra" y la visión de convertirse en la compañía vitivinícola sostenible de mayor crecimiento. Su compromiso se basa en un modelo de negocio que respeta el origen, el territorio y a las personas, contribuyendo así a la sostenibilidad y al bienestar social y ambiental. Un enfoque que garantiza la regeneración del valor en toda la cadena, desde la raíz hasta la botella.