vinetur

# Eslava presenta los primeros vinos elaborados sin fitosanitarios gracias a microorganismos autóctonos

El proyecto 'Territorio Eslava, Baja Montaña' muestra avances en viticultura sostenible en Navarra

martes 17 de marzo de 2026

La localidad navarra de Eslava acoge este miércoles, 18 de marzo, la presentación de los primeros resultados del proyecto de innovación vitivinícola 'Territorio Eslava, Baja Montaña'. Esta iniciativa se centra en el uso de microorganismos autóctonos del viñedo como alternativa a los tratamientos fitosanitarios químicos tradicionales. El objetivo es comprobar si estos microorganismos, presentes de forma natural en cada parcela, pueden contribuir a la salud de la vid y al mismo tiempo influir en el carácter del vino, abriendo una vía hacia una viticultura sin residuos químicos.

Durante la jornada, que tendrá lugar en el Edificio Núcleo de Eslava, se darán a conocer los primeros resultados científicos y agronómicos obtenidos tras un año de trabajo. Además, se presentarán los primeros vinos experimentales elaborados dentro de este proyecto piloto, considerado pionero en el ámbito nacional. Los asistentes podrán catar estos vinos, producidos a partir de uvas tratadas únicamente con microorganismos propios del viñedo, sin la aplicación de fitosanitarios químicos.

El acto contará con la intervención de Estíbaliz Lerga, alcaldesa de Eslava; Rebeca Lecumberri, enóloga y directora técnica de Bodega Eslava; Félix Bariáin, viticultor y presidente de la bodega; y Rubén Goñi, director general de Desarrollo Rural del

Gobierno de Navarra. Todos ellos expondrán el alcance del proyecto y su impacto en el desarrollo rural, la sostenibilidad y la innovación en el sector vitivinícola.

'Cada parcela alberga un ecosistema microscópico propio que influye tanto en la salud de la planta como en el perfil del vino', explican los responsables del proyecto. La iniciativa busca demostrar que la innovación agrícola puede surgir desde pequeños territorios rurales y que es posible avanzar hacia una viticultura más respetuosa con el entorno, sin depender de productos químicos externos.

El evento está dirigido a profesionales del sector, investigadores y personas interesadas en la sostenibilidad y el desarrollo rural. La presentación y la cata de los vinos experimentales suponen un primer paso para evaluar el potencial de esta técnica y su posible aplicación en otras zonas vitivinícolas.