



María Alfonso Hernández, autora del proyecto «Viñedo sostenible y vida saludable»

Viña Zancarrón, la primera ecobodega de Toro

En una zona aislada de Zamora, a 800 metros de altitud, cultivan con mimo 15 hectáreas de viñedo. El resultado: caldos de calidad, fijación de la población rural y un premio de la Fundación Biodiversidad

Clara Navío ● MADRID

Elegir el mundo rural y redescubrir las posibilidades vitales y económicas del patrimonio natural es una opción. No la mayoritaria hoy, sino todo lo contrario por aquello del éxodo rural, especialmente el femenino, que se está registrando; pero lo cierto es que hay quienes deciden quedarse en el campo o volver. Es el caso de María Alfonso Hernández, de 24 años, galardonada por la Fundación Biodiversidad con el premio «Mujeres en el medio rural y pesquero», por su implicación en la empresa familiar Bodega Viña Zancarrón y su proyecto «Viñedo sostenible y vida saludable».

CREACIÓN DE EMPLEO

El resultado del estudio no es sólo un vino ecológico de alta calidad, reconocido con diversos premios; también conlleva contribución a la conservación de la biodiversidad, generación de empleo, fijación de la población en el medio rural y fomento del agroturismo.

Lleva toda su vida viviendo entre viñas y vinos, aunque estudió Ingeniería Técnica Industrial, porque «a los 17 años es muy difícil saber lo que quieres hacer en la vida. Después me

decidí por el campo, porque vi que tenía dentro otro proyecto vital», explica. Hace dos años optó por involucrarse completamente en la empresa con su padre en un sector, el vinícola, con poca presencia femenina.

Viña Zancarrón es la primera bodega ecológica de Toro (Zamora). Sus 15 hectáreas de viñedos, de la variedad de uva autóctona tinta de Toro, están en Sanzoles, «en una zona aislada, a 800 metros de altitud, rodeada de montes vírgenes, plantas aromáticas y una rica biodiversidad. Allí producimos una uva salvaje. Se puede decir que lo de ecológico se nos queda pequeño. Vamos en otro camino, hacemos vino de autor, vino de pago», precisa.

Basan su método en someter a la planta a situaciones de estrés «que le obliga a generar unas

Someten a la planta a situaciones de estrés para lograr una mayor concentración de antioxidantes

■ ■ ■ ■ ■

defensas que luego pasan al vino. El estrés hídrico y el producido por la mayor exposición a los rayos solares por la altitud proporcionan a la uva mayor concentración de antioxidantes y polifenoles y hace a nuestros vinos más saludables», detalla. Cosa que, por otra parte, se ocupan de verificar mediante análisis específicos en colaboración con el Centro Tecnológico Agrario de Castilla y León.

La bodega tiene dos patentes: una de cultivo y otra de elaboración del vino. Empieza con una «vendimia muy cuidada, en la que cogemos sólo los racimos pequeños (los antioxidantes y polifenoles están en la piel y en las pepitas y en las uvas pequeñas están más concentrados), que viene a ser un kilo por cepa. La de mayor calidad va para el Volvoretta Probus, del que hacemos unas 8.000 botellas, y otra parte para los otros vinos. El resto va para mermeladas o se queda en la planta», explica. Ya en la bodega, seleccionan los granos a mano y los pasan a una cuba, donde permanecen un tiempo sin prensar «continuando la concentración de los antioxidantes. Es un trabajo muy artesano. No podemos competir con los cultivos intensivos en cantidad, pero lo cierto es que no es lo mismo una copa de nuestro vino que una de la mayoría de los demás», asegura.



Sus viñedos son de la variedad autóctona de uva tinta de Toro