

Las materias no productivas pueden garantizar la vida de nuestros suelos por siglos

<https://5barricas.valenciaplaza.com/las-materias-no-productivas-pueden-garantizar-la-vida-de-nuestros-suelos-por-siglos/>

28 julio, 2022



Jaime Nicolau

No todo es bonito, ni tiene por qué serlo, pero puede resultar igual de apasionante. Así comenzaba Juan Ramón Iglesias, CEO de Bodegas Enguera, la bienvenida a la bodega para vivir una jornada en la que se iba a hablar del mundo agrícola, del mundo del vino, de futuro, de planeta y de presente. Hizo bien en avisar, pero no hubiera hecho falta. Es imposible no empatizar y sensibilizarse con proyectos de investigación brillantes. Y es que Bodegas Enguera ha ejercido de anfitrión en una interesante jornada técnica sobre compostaje dentro del proyecto Agrocompost liderado por la Conselleria de Agricultura desde la dirección general de Desenvolupament Rural, Emergència Climàtica i Transició Ecològica respaldado por la Universidad Miguel Hernández en el que participa la bodega valenciana.

Una jornada que compartimos con muchas caras conocidas, pues bodegueros del prestigio de Pablo Calatayud, Rafa Cambra, Víctor Marqués, Luis Corbí, José Antonio Ferri o Rosendo Biosca fueron algunos de los invitados a la jornada.



Después de esa pequeña bienvenida, en la que también intervinieron la alcaldesa de Enguera, Mati Marín, y la directora general de la Conselleria de Agricultura Maite Cháfer, la primera parada fueron las pilas del compost que desde que se iniciara el proyecto producen en Bodegas Enguera. Esta firma valenciana es siempre abanderada de la investigación y la protección del planeta. Van un paso más allá de la ecología y lo hacen por convencimiento, por filosofía de vida. Suyos son algunos de los proyectos más destacados en la materia entre los que quizás el más conocido sea el de la repoblación de murciélagos para combatir la polilla del racimo. Después, unas fantásticas jornadas técnicas lideradas por el equipo de la Universidad Miguel Hernández que dirige el proyecto pusieron el broche a un día muy interesante.

¿Qué es el compostaje y qué se obtiene de él?

El **compostaje** es un **proceso bio-oxidativo controlado**, en el que intervienen numerosos y variados microorganismos, que requiere una humedad adecuada y sustratos orgánicos heterogéneos en estado sólido. Implica el paso por una etapa termófila en la que se alcanzan altas temperaturas como resultado de la actividad de los microorganismos, durante la que se eliminan los patógenos y las semillas de malas hierbas.

Compost es el nombre que recibe el producto final del proceso con una **materia orgánica estabilizada, libre de sustancias fitotóxicas y patógenos** que puede ser

utilizado sin riesgo como enmienda en suelos agrícolas. En el caso del mundo del vino estaríamos ante la reutilización de elementos como los sarmientos, el raspón o el orujo (hay más) reutilizados para devolver al suelo todo lo que éste nos da. Vicent Blay y Ana García, del equipo de la Miguel Hernández y técnicos del proyecto Agrocompost señalaron que “con el comportaje podemos convertir residuos mediante un proceso controlado en recursos. Buscamos productos de gran calidad. Nos la van a marcar varios aspectos: las materias primas, las condiciones en las que se ha desarrollado el proceso».



Raúl Moral y parte del equipo de la Universidad Miguel Hernández en el proyecto Agrocompost.



Agrocompost es un proyecto liderado por la conselleria de Agricultura que se apoya en un equipo de investigadores de la Universidad Miguel Hernández liderados por Raúl

Moral. A la iniciativa se han ido sumando empresas privadas del sector agrícola valenciano, siendo Bodegas Enguera una de las firmas que desde el principio ha querido formar parte del proyecto. Agrocompost quiere estar al lado del que tiene la inquietud de construir el planeta y los suelos del presente que serán los del futuro y poderle acompañar y asistir durante todo el trayecto para conseguir materia orgánica de calidad y ponerla al servicio del sector primario. Una calidad se mide en varios aspectos: una calidad física, una calidad química y una calidad biológica (el contenido en microorganismos). El proyecto recorre las 3 provincias de la Comunidad Valenciana y ya está presente en 30 comarcas, 125 municipios con un resultado de más de 9.500 toneladas.



«La respuesta al escenario que tenemos es la economía circular, la minería de nutrientes», señala Raúl Moral, director del proyecto desde la Universidad Miguel Hernández. «Agrocompost quiere ser la fuerza motriz para gestionar los residuos o materias no productivas y devolverlos de manera útil al sistema productivo».

El acto culminó con una comida informal servida por el restaurante Kaoba de Enguera, en la que bodegueros y técnicos pudieron seguir hablando de todo el contenido de una jornada excepcional, organizada por Bodegas Enguera y su equipo de Enguera Planet, con Juan Ramón Iglesias (CEO de Bodegas Enguera) y Juan Martínez al frente.

Y para terminar, un guiño al momento delicado que vive el planeta, pues Juan Ramón Iglesias regaló el libro de Bill Gates «Como evitar un desastre climático» al bodeguero Rafa Cambra, que acaba de dejar la presidencia de Terres dels Alforins y cumplía años.