

LA SOSTENIBILIDAD EN EL SECTOR ViTiViNíCOLA TACORONTE - ACENTEJO



**TACORONTE
ACENTEJO**

Denominación de Origen



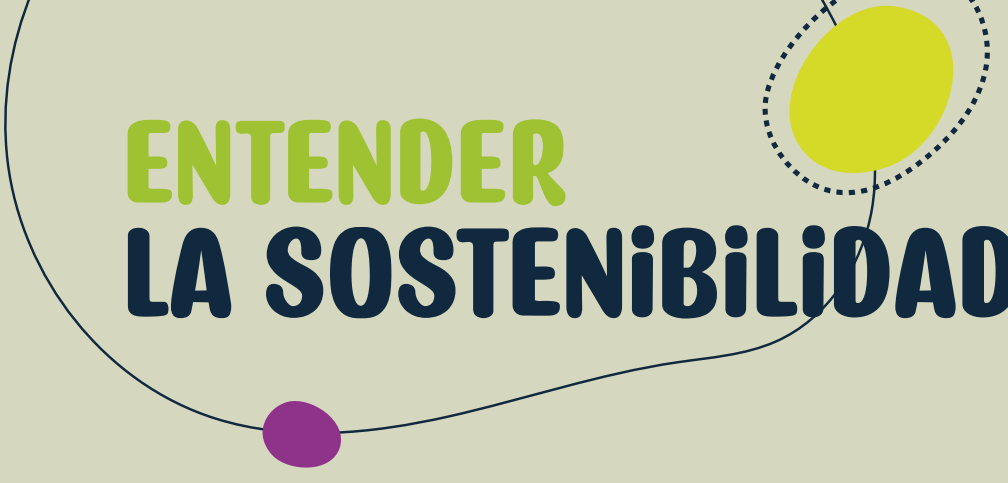
De todos son conocidas las aptitudes naturales de la vid para adaptarse al medio y su resistencia ante la falta de agua. El viñedo parece capaz de desempeñar la función de elemento sostén de los ecosistemas de medianías de fuertes pendientes, manteniendo el suelo y evitando su erosión y desertización.

Nuestra comarca Tacoronte-Acentejo, situada en una región insular de la costa occidental del continente africano, y siendo vecinos del mayor desierto del mundo (Sáhara) está bajo una gran presión de desertificación. El cambio climático y sus consecuencias están ahí y el sector vitivinícola no es ajeno a ello. Por tanto, igual que a nivel nacional e internacional, las preocupaciones deben de convertirse en acciones que se ocupen de adaptar las prácticas de cultivo de la vid y de la elaboración de vinos; desde la D.O. Tacoronte-Acentejo debemos apostar por lograr un sector vitivinícola más sostenible en el corto y medio plazo.

La vid es una planta perfectamente adaptada a las condiciones naturales de Tenerife. Consume poca agua, no es exigente en lo que a calidad del suelo se refiere, puede cultivarse incluso sobre una orografía accidentada y ofrece a este suelo bajo amenaza de desertización un manto vegetal que lo protege de la progresiva erosión. De paso absorbe una parte del CO_2 que emitimos a la atmósfera.

La uva se transforma a través de un proceso que requiere de conocimientos especializados en unos vinos cuyo valor de mercado permite crear empleos estables y de calidad. El vino es un producto complejo, con amplias connotaciones culturales que atrae a visitantes que vienen a verlo. Es un alimento representativo de la cultura local: *"echarse un vaso de vino"* son muchas cosas; es el contacto con la vecindad, es la ocasión especial, nos emociona. **Tiene una cálida dimensión humana.**





ENTENDER LA SOSTENIBILIDAD

El concepto de **Desarrollo Sostenible** se utilizó por primera vez en el informe “Nuestro Futuro Común”, comúnmente conocido como “Informe Brundtland”, elaborado por la Organización de las Naciones Unidas (ONU) y publicado en 1987. En dicho documento se define el desarrollo sostenible como: *un desarrollo capaz de satisfacer las necesidades de la generación presente sin comprometer la capacidad de satisfacción de las necesidades de las futuras generaciones.*

Ello implica básicamente gestionar los recursos de manera inteligente para no agotarlos, de modo que las personas y el planeta puedan prosperar conjuntamente; aspecto clave en los Objetivos de Desarrollo Sostenibles (ODS) de la ONU.

En el sector vitivinícola

La sostenibilidad debe tratarse como un enfoque integral que busca producir vino de alta calidad minimizando el impacto ambiental, siendo socialmente equitativo y económicamente viable, abarcando desde el cuidado del suelo y el agua, uso de energías renovables, reducción de químicos, hasta condiciones laborales justas y relaciones éticas con proveedores, con el objetivo de asegurar la viabilidad del propio sector.

Las acciones básicas de viticultores, bodegueros y consumidores podemos concretarlas de la siguiente forma:

PARA EL VITICULTOR, las buenas prácticas culturales en el viñedo son fundamentales para luchar contra los efectos del cambio climático.

Concretamente, *tras la poda* del viñedo se recomienda retirar (o eliminar) los sarmientos de la finca con la finalidad de eliminar plagas que pueden estar ocultos en los mismos. *Tras la vendimia*, se recomienda realizar un compostaje con los hollejos tras el prensado; este compostaje es un abono rico en nutrientes que sirve como fertilizante del propio suelo vitícola.

En cuanto a los envases utilizados de productos fitosanitarios y de otro tipo (fungicidas, insecticidas, etc.) durante el ciclo de la vid, una vez realizado un triple lavado para eliminar posibles residuos deben de ser depositados en un contenedor especial para ello (red SIGFITO). Igualmente es recomendable el uso de energías renovables en lugar de fósiles; así como la sustitución de pesticidas por otros productos de origen natural en la lucha activa contra las plagas.



PARA EL BODEGUERO, lograr un conveniente grado de sostenibilidad pasa por tomar medidas que ayuden a disminuir el impacto medioambiental en bodega, ello se traduce principalmente en conocer su “Huella de Carbono” para reducirla progresivamente.

En este sentido, la reducción del peso de las botellas de vidrio contribuye favorablemente a reducir el impacto; ya que cuanto mayor peso tengan, mayor consumo energético se requiere. También el consumo de electricidad procedente de energías fósiles puede ser sustituido por placas solares, siendo así más eficiente con energía limpia. Además, siempre y cuando sea posible, la reutilización de las aguas en bodega o la aplicación de un plan de ahorro de agua sería primordial. Igualmente optar por envases reciclables y ligeros, prácticas de compostaje y el uso de corchos naturales; son acciones que contribuyen a reducir el impacto medioambiental.





PARA EL CONSUMIDOR, contribuir con la sostenibilidad del sector vitivinícola es un gesto muy sencillo, no es más que decidir en su opción de compra un vino de la D.O. Tacoronte-Acentejo, esto es, adquirir un vino íntegramente criado en nuestra comarca vitivinícola. Elaborado con **materias primas locales**, en bodegas que han nacido en viñedos adaptados al entorno natural desde hace siglos. Su adquisición convierte al consumidor en accionista de esta empresa compartida, luchando por un entorno natural saludable y sostenible. Es una contribución pequeña, pero es la suma de muchas pequeñas contribuciones las que mantienen el paisaje de nuestra isla.

Bibliografía

Disponible en el apartado de *Publicaciones* de la web tacovin.com

Barroso Castillo, S.M. (2023). "Impactos medioambientales y desarrollo sostenible de la viticultura en Tacoronte-Acentejo". *Vinalettras nº9 Cuaderno de Cultura y Vino Tacoronte-Acentejo*.

Barroso Castillo, S.M. (2025). "Impactos medioambientales producidos por las labores de bodega en Tacoronte-Acentejo". *Vinalettras nº10 Cuaderno de Cultura y Vino Tacoronte-Acentejo*.

Figuerola de La Paz, J.L., López Hernández, I., Barreto Martín, B. (2015). "La huella de carbono en el medio vitivinícola de Tacoronte-Acentejo". *Vinalettras nº5 Cuaderno de Cultura y Vino Tacoronte-Acentejo*.

Godenau, D. (2019). "El cambio climático en Canarias: Implicaciones para los vinos". *Vinalettras nº7 Cuaderno de Cultura y Vino Tacoronte-Acentejo*.

Godenau, D. (2021). "La Agenda 2030 y el vino canario. ¿Dónde estamos?". *Vinalettras nº8 Cuaderno de Cultura y Vino Tacoronte-Acentejo*.

González Guzmán, J.J. (2021). "Diseño, fabricación y sostenibilidad: Paralelismos verdes con taninos". *Vinalettras nº8 Cuaderno de Cultura y Vino Tacoronte-Acentejo*.

Esta publicación ha contado con la financiación del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife a través de su línea "Ayudas para el control de trazabilidad en vendimia de los vinos de calidad de Tenerife, ejercicio 2025".

