

## Mundo social

### Viñas por energía. O el trabajo por la democratización de la producción de energía en el Penedès

Jordi Cuyàs i Soler

Coordinador de Proyectos  
Estratégicos

Ayuntamiento de Vilafranca

#### Una visión general

El mundo del vino es uno de los sectores económicos que más ha evolucionado con el paso de los años debido a que el producto y los medios que utiliza para obtenerlo, tanto en la viña como en la bodega, se han ido adaptando a las necesidades y las posibilidades de la sociedad que lo acoge, y también porque ha ido aumentando los estándares de calidad del producto final. A lo largo de todo el siglo XX este sector se ha esforzado por adaptarse a las circunstancias cambiantes: las replantaciones posteriores a la filoxera; la explotación intensiva de las viñas durante los primeros años del siglo pasado; la apuesta progresiva por la calidad, tanto en los procesos como en el producto final; la apertura de estaciones enológicas; las escuelas profesionales y universitarias; las ferias donde se presentan las últimas novedades; la introducción de la viticultura ecológica, y, ya en torno a los comienzos del siglo XXI, el avance hacia la viticultura biodinámica en los sectores más avanzados.

En todo este proceso ha tenido un papel destacado la organización social de los campesinos a través de las cooperativas. En una primera fase durante la Mancomunidad de Cataluña, y en una segunda hacia la década de 1960 (ya que se tuvo que rehacer todo el proceso que la guerra y la represión posterior habían destruido),

las cooperativas aglutinaron al sector productor de uva y se convirtieron, sobre todo, en proveedores de las grandes bodegas, hasta que, ya en el siglo XXI, pasaron a combinar el suministro de materia prima a las bodegas con la elaboración de sus propios productos para sacarlos directamente al mercado, con un éxito notable.

En este contexto y en este siglo, al sector del vino se le plantean tres retos globales muy distintos, que deberá afrontar a lo largo de los próximos años: en primer lugar, *superar las trabas económicas y fiscales que ponen los estados y las multinacionales de la distribución*; en segundo término, *vincular los conceptos de vino, bebido con moderación, y salud*, y, por último, *luchar contra el cambio climático, reduciendo el CO<sub>2</sub> que desprende el sector, al mismo tiempo que se aprovecha una parte de su materia prima para generar la energía que necesita*.

Baste una pincelada para remarcar que los aspectos económicos son fundamentales, como lo son en todos los procesos de producción, pero en este caso están agravados por el interés de muchos gobiernos, especialmente de los países emergentes, por sumarse a los que ya aplican una fiscalidad extra al vino, o por la reducción de las ayudas de la Unión Europea al sector, lo que hace que cada vez sea más importante reducir los gastos de explotación para que los campesinos puedan obtener una cierta rentabilidad de su producto. A ello contribuye el aprovechamiento de todo lo que produce la vid, y no solo la uva para hacer el vino.

#### El reto de la energía y el cambio climático en el sector del vino

El vino es un producto muy ligado a un territorio determinado. La

vid desarrolla unas características distintas según el terreno donde crece; por esta razón, el sector del vino tiene un interés especial en mantener el clima que hace que las vides evolucionen de una manera determinada. Es, por lo tanto, uno de los sectores que lidera la lucha contra el cambio climático a través de los diversos organismos y protocolos de los que se ha dotado. Sin duda los más interesados en luchar contra el cambio climático son los campesinos, ya que tienen la tierra en un lugar concreto y fijo, a diferencia de los elaboradores, que compran tierras o vino producido en lugares más alejados, pero que reproducen el clima que había en el lugar de origen.

Un de los elementos esenciales para luchar contra el cambio climático es la disminución del CO<sub>2</sub> en todo el proceso de producción, desde el momento en que se trabaja la tierra hasta los procesos de fermentación del vino, o la eliminación o aprovechamiento de subproductos durante el proceso. En ese sentido, la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) ya ha aprobado que en un futuro próximo las botellas de vino (tranquilo, espumoso...) deberán indicar en la etiqueta la cantidad de CO<sub>2</sub> liberada a la atmósfera durante su producción, así como todo aquello que la acompaña (trabajo en el campo, fermentación, transporte, vidrio, tapón, etiqueta...). En esta lucha para reducir el CO<sub>2</sub> es clave no generar más del estrictamente necesario; y es precisamente aquí donde entra en juego el uso de las vergas de las vides para generar energía en lugar de quemarlas en la viña.

Desde hace unos años se han llevado a cabo diversas actuaciones en viñas, como recoger las

vergas de la prepoda del suelo para aprovecharlas como biomasa a fin de generar energía térmica, de calor y de frío, para que las utilicen las bodegas. Estas actuaciones piloto se han realizado tanto en grandes bodegas como en propiedades que tienen viña y bodega, pero en el caso de Cataluña destaca sobre todo una cooperativa de inserción laboral llamada Nou Verd. Durante unos años, y con el apoyo de diversas fundaciones, Nou Verd ha experimentado la que podríamos denominar *biomasa social de la viña*, y ha sentado las bases, junto con muchas otras iniciativas privadas, de una actuación más coordinada y que se pueda llevar a cabo con garantías de éxito.

Cuando se quiere pasar de una fase de experimentación a otra de funcionamiento regular, se requiere la participación organizada de un numeroso grupo de campesinos que exploten viñas, que estén organizados y que sean sensibles a la idea de sacar adelante un proyecto común que pase de la fase de experimentación a la de producción al por mayor, de manera que empiecen a constatar resultados tangibles para el conjunto del territorio y del sector del vino. Es aquí donde interviene COVIDES, la mayor cooperativa del vino del Penedès y de Cataluña, con más de 600 socios y con una cantidad de hectáreas de viñedos suficiente para poder aplicar políticas energéticas que tengan un impacto en el territorio, en el medio ambiente y en la economía.

### **El proyecto Viñas por Calor en el programa LIFE**

En este marco, el Ayuntamiento de Vilafranca del Penedès considera que hay que pasar de las medidas experimentales a procurar que todo un territorio, como es el caso de la denominación de origen Penedès, aproveche las vergas de las vides para producir

energía térmica (al mismo tiempo que se evita la emisión directa de CO<sub>2</sub> con su quema en las viñas o de la energía fósil que se utiliza actualmente en las bodegas). Hay que hacerlo, además, de un modo que pueda extenderse a otras zonas de la Europa vitícola, las cuales, aunque parezca extraño, no han llevado a cabo procesos territoriales en lo relativo a las viñas, a diferencia de lo que han hecho con los bosques.

Para llevar adelante este objetivo, el Ayuntamiento se ha asociado con tres actores sociales clave en el proceso: la cooperativa COVIDES, que aglutina a un buen número de viticultores de la zona y que ha de ser la principal proveedora de materia prima, pero sin resultar excluyente; la cooperativa Nou Verd, que ya tiene experiencia en este tema y que ha de encargarse de las tareas de la prepoda y también de preparar la biomasa y transportarla al lugar de consumo; y, por último, el clúster INNOVI, que representa otra forma de practicar la economía social, ya que agrupa a la mayoría de los elaboradores de vanguardia de la denominación de origen para promocionar la innovación en los procesos del sector. Se trata, pues, de tres socios con un marcado carácter social comprometidos en la lucha contra el cambio climático y la reducción del CO<sub>2</sub>.

El papel del Ayuntamiento de Vilafranca del Penedès en este grupo es el de dar seguridad a toda la cadena, dado que un organismo público garantiza que las condiciones pactadas se cumplirán y que no se producirán sorpresas en un mundo, como el de la energía, hoy en día tan sometido a vaivenes. Para ello, el Ayuntamiento sitúa a la Empresa Municipal de Aguas de Vilafranca como el agente que ha de acabar ligando todas las operaciones, la cual ya ha modificado sus estatutos para poder dedicarse también a la energía térmica y distribuirla, como ya

hace con el agua, a diversas poblaciones, y como también hacen las empresas municipales de energía de Europa central.

Además de promocionar el consumo de la biomasa procedente de la viña en las bodegas del territorio, el Ayuntamiento de Vilafranca también pondrá en marcha un distrito de calor en el municipio en el marco del programa LIFE aprobado este año. Este programa proporcionará energía térmica a diversos equipamientos públicos del municipio, y, si es posible, a un bloque de viviendas públicas de alquiler, con vocación de llegar a nuevos bloques de viviendas. Todo ello servirá para predicar con el ejemplo y estimular al sector a fin de que utilice al máximo sus subproductos para producir energía, ya que, si no basta con las vergas, también se puede utilizar el orujo, una vez se haya extraído el alcohol, dado que este tiene tanto poder calorífico como el conjunto de vergas de cada vid. Por ello afirmamos que el proyecto Viñas por Energía es la forma que tiene el Penedès de trabajar en pro de la democratización de la producción de energía, hoy en manos de grandes corporaciones y de intereses internacionales que han convertido la energía en un arma para aprovecharse de la economía en lugar de apoyarla. Por esa razón hay que democratizar su funcionamiento con la economía social.

### **Las innovaciones técnicas y sociales del proyecto**

El proyecto Viñas por Energía contiene diversas innovaciones de tipo técnico y social, aunque ha ido recogiendo todo aquello que, de manera dispersa, ya habían estado experimentando muchos campesinos y bodegas.

El elemento clave de tipo técnico es el diseño de un prototipo de máquina prepodadora que triture y recoja las vergas antes de que caigan al suelo, ya que uno de los

principales problemas de la biomasa de la viña es que actualmente la prepodadora corta las vergas y las tira al suelo, de manera que se ensucian; ello obliga a limpiarlas, pero, aun así, todavía queda tierra que a su vez ensucia la caldera y dificulta su rendimiento. Actualmente este diseño está muy avanzado y se espera poder probarlo en la prepoda de este invierno.

Una innovación de tipo social u organizativo que ya se ha apuntado es que la Empresa Municipal de Aguas de Vilafranca hará de intermediaria de cara a ir avanzando para disponer de empresas públicas municipales o similares que suministren los elementos básicos para producir de una manera segura, eficaz, eficiente y económica, tal como se está haciendo en los países más avanzados de Europa y como también empiezan a plantearse los pueblos y ciudades pioneros en este tema en nuestro país. Todo esto ha de dar seguridad y transparencia en un mercado opaco que contribuye al hecho de que en nuestro territorio aumenten las desigualdades sociales.

Un tercer elemento innovador es que todo ello se sustenta en empresas o entidades de economía social, de manera que todo el mundo podrá comprar o vender en este circuito (a través de la empresa municipal), pero cuya base serán las cooperativas de campesinos, de trabajo social para la inserción, de consumo, si llega el caso, o de clústeres de bodegas comprometidas con hacer avanzar el sector del vino y su territorio.

Otro factor que aporta el proyecto, dado que esta manera de hacer todavía no se ha generalizado a toda Europa, es la posibilidad de convertirse en un modelo de referencia para el sector del vino, de manera que se implementen organismos de este tipo, como ya se ha hecho en otras zonas boscosas. Hay que tener en

cuenta que la energía procedente de las vergas de la Europa vitícola (prácticamente el sur, que es donde actualmente hay más problemas económicos) sería el equivalente a 2,2 veces la energía que produce una central nuclear, y el doble si se añade la energía del orujo. Por lo tanto, no estamos ante un hecho cualquiera, sino ante la posibilidad de producir energía limpia, renovable, no contaminante, mucho más económica, que no necesita las mismas inversiones ni el mismo tiempo de maduración para empezar que las centrales nucleares, es mucho más segura y genera muchos más puestos de trabajo; pero, sobre todo, de una energía que no está en manos de unas cuantas empresas que controlan el sector, sino de una gran parte de la ciudadanía. Por lo tanto, puede ser un gran paso hacia la democratización de los procesos energéticos, aplicando a este sector maneras de funcionar que ya se han experimentado, con muy buenos resultados, en otros.

### **Los beneficios del trabajo cooperativo**

Hemos visto cómo los principales retos del sector del vino son el económico (y fiscal), la salud (entendida por la ciudadanía) y la reducción del CO<sub>2</sub>. Este proyecto, aunque se centra en la lucha para reducir el CO<sub>2</sub>, aborda asimismo algunos aspectos de los otros dos grandes retos que ha de afrontar el sector. Desde un punto de vista económico, en un momento en el que la Unión Europea ya no ayuda a los viticultores en los procesos de producción (todavía lo hace en la comercialización, que normalmente no está al alcance de los pequeños productores si no es a través de cooperativas), cualquier reducción de costes en el proceso de producción es realmente importante. En ese sentido, aunque inicialmente puede parecer poco significativo, el hecho de que el

proceso de prepoda no tenga ningún coste directo ni indirecto (trabajo, tractor, gasóleo, etc.) ya es de por sí muy importante.

Sin duda, esta metodología aplicada al conjunto de la denominación de origen juega a favor del concepto de salud, tan importante en el mundo del vino, y aún más cuando este es objeto ataques interesados desde diversos frentes. El hecho de que durante el proceso de elaboración se minimice la emisión de CO<sub>2</sub>, como también que no se utilice la energía fósil, contribuye a hacer entender que el vino es un alimento que, si se toma con moderación, resulta de todo saludable y no necesita regulaciones externas porque se autorregula por sí solo.

Este paso adelante en el mundo del vino, que deberá abrir nuevas perspectivas en el sector, es posible porque se dispone de una estructura social organizada que en parte ya viene de lejos, como son las cooperativas de campesinos, y de otra más reciente, como es el caso del clúster de empresas del vino o las cooperativas de inserción social. Ahora bien, entre todos hay que dar un giro al tratamiento de los temas energéticos en este sector y en la agricultura en general, ya que el sector agroalimentario tiene mucho campo por delante a la hora de adaptar sus estructuras de consumo energético a nuevas formas de producción más autosuficientes y a un uso de la energía que no dependa ni de las grandes corporaciones de producción energética ni de la buena o mala voluntad del gobierno de turno para subvencionar un tipo determinado de producción energética.

Todo este esfuerzo no se producirá de arriba abajo (hemos de tener claro que no interesa a quien controla la energía), sino que debe ponerse en marcha y conducirse desde abajo, desde cada territorio en concreto, con la con-

visión de que acabará concretándose en nuevas formas de producir energía que no representen un castigo para el medio ambiente ni tampoco para la economía productiva. Un esfuerzo así no se puede hacer, lógicamente,

desde el aislamiento ni la voluntad individual, sino que debe realizarse de manera cooperativa y con el apoyo de las estructuras sociales más próximas a la ciudadanía, como los ayuntamientos. Y si, como es nuestro caso, contamos

con el apoyo de la Unión Europea porque coincidimos a la hora de trabajar en favor del respeto a la naturaleza, podremos culminar mucho mejor el reto de democratizar la producción energética con el trabajo cooperativo.