

Finca Antigua reduce en un 50 por ciento el consumo de agua destinada a riego gracias a la nanotecnología

- La bodega de Familia Martínez Bujanda cumple tres años ahorrando en el consumo de agua de la finca.
- Este sistema optimiza la penetración del agua en los lodos, aumentando su capacidad de disolución, conductibilidad térmica y reduciendo la permeabilidad de los mismos.

Madrid, 05 de febrero de 2018.– Finca Antigua, la bodega de [Familia Martínez Bujanda](#) ubicada en el municipio conquense de Los Hinojosos, lleva tres años de cultivo vitícola con el uso de nanotecnología para optimizar los recursos hídricos de la finca. Se trata de una tecnología que ha supuesto un significativo ahorro en el consumo de agua. Esta cuantificación alcanza un 50 por ciento de ahorro, además de reducir de forma sustancial la cantidad de lodos acumulados en las balsas.

Finca Antigua cuenta con una extensión de 421 hectáreas de viñedo y prácticamente el total de la explotación es de regadío a excepción de alguna parcela de secano. En los últimos años, la pluviometría de la zona que se situaba en torno a los 400 mm de media, se encuentra rozando los 300 litros, un 25% menos, por lo que *“el ahorro de agua se ha convertido en un aspecto esencial”*, apunta Lauren Rosillo, director técnico de las bodegas de Familia Martínez Bujanda.

Finca Antigua aplica a sus cultivos la tecnología ASAR, con la que ya se ha ahorrado 400.000 m³ de agua al año. Este sistema actúa físicamente sobre el agua emitiendo un *quantum* que interactúa con los puentes de hidrógeno. Como consecuencia, se reduce el tamaño de los grupos de moléculas, lo que aumenta la capacidad de penetración del agua en el suelo. De esta forma, aumenta su capacidad de disolución y reduce tanto su punto de ebullición como su permeabilidad. Se trata de un agua menos densa, que es más fácilmente absorbida y aprovechada por la planta, asimismo, esta agua percola mejor y disuelve mejor los nutrientes en el suelo, por lo que está menos expuesta a la evaporación y alimenta de forma más eficiente a la planta.

En 2015, se instalaron equipos injertados en seis ramales portagoteros de una parcela y se realizó un estudio *“con el que se concluyó que el riego con agua tratada con nanofrecuencias proporcionaba al agua mayor fluidez y ligereza, siendo de esta forma más eficiente para la planta”*, explica Rosillo.

Con la utilización de esta tecnología se consigue de forma colateral la eliminación total del lodo acumulado en las balsas y una mejora de la circulación del agua en las tuberías. Además, los trabajos se realizan en un plazo muy corto de tiempo con lo que esta técnica supone no solo un ahorro en costes de limpieza sino también en tiempo de ejecución.

En la actualidad, toda la finca tiene ya instalada estas mejoras y los resultados cosechados están siendo muy positivos. La aplicación de la nanotecnología ha permitido a la bodega conseguir un ahorro en el consumo de agua del 50 por ciento y una mejora en la calidad de las uvas obtenidas por la eficiencia fotosintética lograda con esta agua.

Finca Antigua la componen más de 40 parcelas todas ellas plantadas en espaldera y diferenciadas según la variedad y la altitud. A día de hoy, se cultivan dieciocho variedades distintas entre las que destacan Viura, Garnacha, Merlot, Petit Verdot, Moscatel, Syrah, Tempranillo y Cabernet Sauvignon.

Sobre Familia Martínez Bujanda

Tras 128 años de historia vitivinícola, la cuarta y quinta generación siguen al frente de un proyecto formado por cinco bodegas: Finca Valpiedra, Finca Antigua, Finca Montepedroso, Viña Bujanda y Cosecheros y Criadores. Estas bodegas son muy diferentes entre sí, pero tienen un denominador común: elaborar vinos que perduran más allá de las modas, a partir de viñedos propios localizados en enclaves privilegiados en La Rioja, La Mancha y Rueda.

Para más información:
Familia Martínez Bujanda
Encarna García
T.: 941 45 08 76
Correo: comunicacion@bujanda.com
www.familiamartinezbujanda.com

Departamento de Comunicación:
Álvaro Garrido / Laura Lázaro
T.: 91 639 77 00 - Ext.: 1024
Correo: fmb@coonic.com
<http://www.entrevinosypagos.com>