

SUELO VIVO, DETRÁS DEL ÉXITO DEL VIÑEDO ALGACELL

El Viñedo combina fertilización mineral y tecnología avanzada para regenerar suelos, producir uvas y vinos con calidad y sostenibilidad



Viñedo ALGACELL:
Uva Variedad Nebbiolo.
Plantada Junio 2023



bicado en el icónico Valle de Guadalupe, Baja California, el Viñedo Algacell ha desafiado las prácticas convencionales de la viticultura. Este proyecto, a cargo del ingeniero David Rodríguez director general de Algacell, combina fertilización mineral y tecnología avanzada de Algacell para regenerar suelos y producir uvas de alta calidad. Plantado de junio a octubre de 2023, el viñedo ya ha demostrado ser una alternativa viable y sostenible en la industria.

El secreto, nutrición de la vid

A diferencia de las prácticas tradicionales que recurren al uso de fungicidas y nematocidas, el método Algacell prioriza la vida en el suelo. “Nuestro enfoque innovador elimina la dependencia de los agroquímicos que degradan el suelo, y apostamos por soluciones que nutren y regeneran la tierra. Un suelo fértil y esponjoso reduce los patógenos y mejora la calidad de la producción. Si se maneja correctamente, incluso algunos patógenos, como Fusarium, pueden integrarse en un equilibrio natural que favorece al cultivo”, señala el ingeniero David Rodríguez.

El éxito del viñedo Algacell se debe a la utilización de fertilizantes a base de minerales y biorreactores para lograr esta regeneración de suelos, una estrategia que demostró su efectividad en la obtención de una cosecha excepcional desde su primer año. Estos fertilizantes, elaborados a partir de minerales necesarios como nitrógeno, fósforo, potasio, calcio, magnesio, zinc, y microelementos, proporcionan a las plantas los nutrientes para su crecimiento; estos minerales se liberan de manera gradual,

permitiendo una absorción eficiente y sostenida por parte de las vides.

El uso del biorreactor produce una alta concentración de microorganismos benéficos que se introducen en el suelo para mejorar su estructura y vitalidad. Los microorganismos generan procesos naturales que descomponen materia orgánica y liberan nutrientes esenciales para las plantas. El director general explica que “el biorreactor actúa como un reproductor biológico que revitaliza el suelo. Al integrar esta tecnología, logramos un equilibrio ecológico que favorece tanto la salud del cultivo como la sostenibilidad a largo plazo.”

La combinación de fertilizantes minerales y biorreactores crea un entorno ideal para el desarrollo de las vides, con ellos mejora la capacidad del suelo para retener agua y nutrientes, reducen la incidencia de enfermedades y fortalecen la resistencia de las plantas frente a condiciones adversas. “Con este sistema producimos más uvas, con mayor calidad, logrando potenciar y equilibrar el sabor, tamaño y contenido nutricional”.

El viñedo también utiliza la tecnología de Intercambio Inter-Celular (ICE), desarrollada por Algacell, para maximizar la absorción de nutrientes en las plantas. “Con ICE, los nutrientes son entregados directamente a las células de las plantas para optimizar su desarrollo. Esto resulta en una uva más robusta y de mejor calidad”.

Una cosecha excepcional

El viñedo logró grandes racimos de uvas en su primer año, lo que desafió las expectativas iniciales y validó la efectividad de los productos Algacell. “Al principio había mucho escepticismo al considerar que no fuese posible producir en un año. Hoy tenemos grandes clientes y un vino comercial de primera calidad a corto plazo. Con esto demostramos que es posible producir alimentos más saludables y nutritivos sin depender de prácticas que puedan resultar dañinas para el suelo, afirma el director general. Y agrega que este viñedo es, en esencia, un laboratorio vivo que busca inspirar confianza en agricultores viendo los resultados y que puedan replantear sus métodos de cultivo.



Ing. David Rodríguez,
director general
de Algacell.

UNA DE LAS CARACTERÍSTICAS MÁS DESTACADAS DEL VIÑEDO ALGACELL ES QUE LOGRÓ UN AVANCE SIGNIFICATIVO:

cero aplicaciones de fungicidas en el suelo.

■ Con el éxito del viñedo, Algacell planea introducir al mercado cinco variedades de vino tinto—Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo, Malbec y Sangiovese—y una variedad de vino blanco, Chardonnay. Además de una cava y Hotel Boutique Castillo Toscana.



El suelo no solo es un soporte para las plantas; es un ecosistema vivo que necesita ser respetado y cuidado”

DAVID RODRÍGUEZ,
director general de Algacell