

Josep María Albet i Noya, pionero en el cultivo ecológico

Máxima calidad de la uva y el respeto por la vida. Esa es una de las premisas fundamentales que Albet i Noya imprime en todos sus proyectos. Una bodega pionera en el cultivo ecológico de la vid en el Penedés y el resto del país

Josep Maria Albet i Noya se hizo cargo de la finca Can Vendrell en 1972. En 1978 representaba la Unió de Pagesos en el Consejo regulador de la D.O. Penedès. Comenzó con un vino ecológico de Tempranillo para el mercado danés. Su éxito incrementó la proporción de la finca dedicada al cultivo ecológico. Dedicaron el 100% de los terrenos al cultivo ecológico. Actualmente Albet i Noya controla más de 80 hectáreas de viñedo. Josep Maria es presidente de la Denominación de Origen Penedès desde el año 2011:

Destacamos la calidad de la uva y el respeto por la viña. ¿Es ese el lema fundamental de la bodega Albet i Noya?

Si no hay calidad lo demás ya no cuenta, nadie lo quiere, ni regalado. Siempre trabajamos el viñedo pensando en el vino que queremos obtener.

La cuestión es que después de 39 años trabajando los viñedos ecológicamente, amar la viña ya nos sale de dentro, sin pensarlo, lo reflejamos en todas las tareas.

¿Cómo decidís introducir el cultivo ecológico a finales de los años setenta?

Primero por respeto a la fauna, por esa misma razón yo era vegetariano en esa época (1978), pero a medida que me fui introduciendo en el cultivo ecológico del viñedo, encontré muchos más motivos para entrar más a fondo.

¿Qué otros proyectos de investigación y mejora continua se han implementado en los últimos años?

Tenemos ya operativa una selección de levaduras propia de nuestros viñedos de Xarel.lo, con la que fermentamos todos los Xarel.los

También hemos recuperado dos variedades muy interesantes, la “Marina Riòn” (blanca) y la “Belat” (tinta) ambas muy buenas y que están en proceso de homologación por el Ministerio de Agricultura, después de haberse evaluado en Albet i Noya durante 7 años y en el INCAVI (Institut Català de la Vinya i el Vi).

Pero nuestro proyecto estrella para los próximos 20 años es la creación de variedades resistentes VRIAACC (Variedades Resistentes I Autóctonas Adaptadas al Cambio Climático). Llevamos creadas unas 90.000 variedades hijas de nuestras Xarel.lo, Macabeu, Montonec, Ull de Llebre y Garnatxa tinta, de las cuales después de cuatro años de trabajo de cruzamientos y selección en nuestros viñedos experimentales, tenemos unas 2.200 que ya son resistentes al mildiu y al oídio. Nos quedan todavía

unos 5 años de selección i micro-vinificaciones para saber cuáles son las buenas.

Sera la próxima revolución en el mundo del viñedo y del vino. Vinos más asequibles y más sanos!

¿Cómo es posible combinar tanto trabajo? Cultivo, elaboración, distribución, enoturismo...

Cuando disfrutas haciendo algo no es trabajo, es disfrutar, es emocionante, es mejorar el mundo, es progreso, es futuro, es ilusión, no importan ni las horas ni lo que ganes o pierdas, hay que hacerlo y se hace y ya está.

Por último, ¿por qué motivo Albet i Noya presenta una calidad tan alta, con un "terroir" único? ¿Cuál es el secreto?

El conocimiento del terroir es la clave, pero el trabajo bien hecho durante todo el año en las viñas es básico y luego en bodega no puedes estropear nada, solo intentar que la calidad haga el resto.

Un abrazo fuerte a todo el equipo de Vinos Casa Santi. Esperamos veros pronto...

Datos de contacto:

Luis Recio

Vinos Casa Santi

669065393

Nota de prensa publicada en: [Marbella](#)

Categorías: [Turismo](#) [Industria Alimentaria](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>