**RAIMAT INICIA UNA VENDIMIA DE CALIDAD EXCELENTE MARCADA POR LA EFICIENCIA HÍDRICA**

**La bodega leridana refuerza su compromiso ambiental con un 20% menos de consumo de agua y nueva planta de compostaje**

Raimat (Lleida, D.O. Costers del Segre) da hoy, 5 de agosto, el pistoletazo de salida a la vendimia 2025. Por su situación y clima, es tradicionalmente una de las primeras en Europa, y este año vuelve a comenzar en agosto gracias a las buenas temperaturas registradas en primavera. Se espera una **campaña de excelente calidad**, fruto de unas condiciones meteorológicas más equilibradas que en años anteriores y del esfuerzo constante de la bodega, **pionera en viticultura regenerativa** y **certificada este año como B Corp**.

La vendimia arranca, además, con dos grandes novedades: la entrada en funcionamiento de una planta propia de compostaje, que permitirá valorizar los residuos orgánicos del viñedo y la bodega, y la reducción de un 20% en el consumo de agua en el viñedo, gracias a la combinación de riego de precisión y riego enterrado.

La previsión de la bodega es recoger cerca de seis millones de kg de uva (100% ecológica) para los vinos de Raimat. En comparación con la campaña anterior, se prevé que la vendimia 2025 será algo superior dado que no se ha visto afectada por heladas o pedriscos. Aun así, la calidad de la uva promete ser excelente, gracias a una maduración más lenta y equilibrada.

El ciclo de la viña comenzó con cierto retraso respecto a años anteriores, aunque finalmente, a pesar de las elevadas temperaturas registradas en junio, logró alcanzar un ritmo más habitual. Las temperaturas moderadas de julio están favoreciendo una maduración más lenta y equilibrada, lo que permite una mejor armonía entre grado alcohólico y acidez. Todo apunta a que la cosecha de este año será de una calidad excepcional.

La vendimia comienza con variedades blancas como chardonnay y xarel·lo, seguirá con albariño y godello, y terminará en octubre con tintas como pinot noir, tempranillo, garnacha y cabernet sauvignon. Cerca de 80 personas participan en la recogida, que se realiza de madrugada, en las horas más frescas, de forma manual y selectiva por una sola cara de la cepa, para preservar la calidad de la uva.

“*Aunque este julio ha sido más fresco de lo normal, el cambio climático es una realidad; por lo que debemos seguir trabajando para minimizar su impacto con técnicas más sostenibles y apostando por una agricultura regenerativa, por la innovación tecnológica y por un uso cada vez más eficiente de recursos clave como el agua y la energía*”, explica **Joan Esteve, director de Raimat**.

**Raimat reduce un 20% el consumo de agua en viña**

En una zona como el Pla de Lleida, donde la sequía es estructural, la eficiencia hídrica es clave. Raimat ha conseguido, durante este año, **reducir un 20% el uso de agua** en la viña mediante la instalación de nuevas técnicas de riego localizado, como el riego subsuperficial, una técnica que lleva el agua directamente a las raíces a 40 cm de profundidad, minimizando la evaporación.

Este sistema se combina con otras prácticas como el riego de precisión mediante teledetección, el uso de cubiertas vegetales o el *mulching* orgánico, y ha permitido a la bodega reducir el consumo hídrico significativamente.

Actualmente se están llevando a cabo las obras para instalar un **sistema de lagunaje de flujo vertical** destinado al **tratamiento de las aguas residuales** de la bodega. Este sistema depura el agua mediante procesos naturales que requieren un consumo energético mínimo y no generan residuos. El funcionamiento se basa en el paso del agua a través de lechos filtrantes plantados con juncos, que actúan como agentes depuradores. Además de su eficiencia ambiental, este sistema contribuye a mejorar la biodiversidad del entorno, ya que las plantas utilizadas en el proceso favorecen la creación de nuevos hábitats naturales.

**Compostaje propio para devolver valor al suelo**

Como novedad, Raimat ha puesto en marcha su **nueva** **planta de compostaje**, con la que transforma los residuos orgánicos generados en la propia bodega, como raspón o hollejo, en compost para **enriquecer los suelos de sus viñas.** Este paso refuerza su compromiso con la economía circular y con la regeneración del suelo, base de una viticultura más resiliente y viva.

**Vendimia sin pesticidas gracias a la luz ultravioleta**

Por segundo año, Raimat vendimiará uvas de cinco hectáreas de viñedo sin ningún pesticida, ni siquiera ecológico, gracias a un sistema pionero basado en luz ultravioleta tipo C, que controla enfermedades fúngicas como oídio y mildiu.

El sistema, aplicado en horario nocturno, evita el uso de productos químicos u orgánicos, reduce la huella de carbono y los costes, y ha dado lugar a racimos más limpios y sanos. Esta tecnología, con base científica en estudios de la Universidad de Cornell (EE. UU.), representa un avance clave hacia una viticultura más sostenible.

“*Poder prescindir incluso de los fungicidas ecológicos sin comprometer la sanidad de la planta es un gran paso adelante*”, afirma Esteve. “*Estamos ante una innovación que podría revolucionar el cultivo ecológico tal y como lo conocemos hoy*.” Raimat estudia ahora la futura aplicación de la luz UV a todas sus viñas, lo que supondrá una revolución histórica en el sector.

**Raimat, tradición 100% sostenible**

La historia de Raimat se remonta a 1914, cuando Manel Raventós y Doménech, propietario de Codorníu, adquirió unas tierras áridas e infértiles en Lleida para convertirlas en la que hoy es la finca más grande de Europa en manos de una misma familia. En un entorno único, con agua pura procedente del deshielo de las nieves del Pirineo, se erige hoy Raimat, con el 100% de sus viñas certificadas como ecológicas por la CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica), bodega certificada como B Corp y consolidada como la más importante de la D.O. Costers del Segre.

Es una finca pionera en tecnologías de cultivo y enológicas que la han llevado a clasificar sus 2.245 hectáreas en parcelas individuales que son tratadas una por una de acuerdo con sus características particulares. Reconocida como un referente en programas de sostenibilidad y medio ambiente, Raimat consigue ofrecer unos vinos de alta calidad con una personalidad única a partir de uva procedente exclusivamente de su propia finca. Y siempre abanderando el máximo respeto y conservación del entorno.

Raimat es una de las 15 bodegas de Raventós Codorníu, la empresa elaboradora de vinos más antigua de España y creadora del cava. Para esta compañía certificada como B Corp, el desarrollo sostenible es un factor clave en su modelo de negocio, prueba de ello es el propósito corporativo de “Dar valor a la tierra” y la visión de convertirse en un referente mundial en sostenibilidad dentro del sector.