

FILOSOFÍA ECO



OCHOA



OCHOA

Vivimos el vino



1

**BODEGAS
OCHOA**

QUÉ SOMOS

Somos una Bodega familiar dedicada al campo y al vino desde 1845.

Somos nuestras 145 hectáreas de viñedo propio. Lo que significa que solo y únicamente producimos vino de las uvas que proceden de nuestras cepas y que son criados bajo nuestra filosofía basada en el máximo respeto a la viña y al medio ambiente.

Somos una filosofía muy clara. Buscamos la innovación y la hemos incorporado a nuestro ADN. Pero la innovación solo la concebimos como una ayuda al respeto de la Naturaleza, como una herramienta que nos da información para entender la vid con el único objetivo de ayudarle a mejorar.

En Bodegas Ochoa vivimos el vino. Y eso significa que el vino es el quinto miembro de nuestra familia, el más mimado, el que marca nuestra vida más allá de relojes y calendarios.





1. BODEGAS OCHOA

QUÉ BUSCAMOS

En Bodegas Ochoa buscamos elaborar vinos de la más alta calidad.

Para ello, además de una constante inversión en I+D, cuidamos cada parte del proceso de elaboración desde la cepa hasta la distribución y venta para que llegue a nuestros consumidores en las condiciones que nos marcamos.

Buscamos respetar siempre al medio ambiente. Creemos firmemente en realizar una viticultura cuidada y en obtener un bajo rendimiento en el viñedo. No sobreexplotamos la viña y estamos haciendo una transición a cultivo **ecológico**, además de realizar mejoras medio ambientalmente sostenibles en la elaboración y en el embotellado de nuestros vinos.

Buscamos respetarnos a nosotros mismos. Tenemos espíritu innovador pero somos fieles al

legado de nuestras generaciones anteriores. Nuestros viñedos proceden de las antiguas cepas de nuestros antepasados, hemos seleccionado las mejores cepas y la investigación nos ha ayudado a multiplicar su material vegetal para seguir haciendo vinos de calidad Ochoa.

Buscamos mejorar nuestro entorno más próximo también a nivel social. Por eso cuidamos de nuestro equipo, formado por 15 profesionales, de nuestros distribuidores y de nuestros clientes.



2

INNOVACIÓN

INNOVACIÓN



Invertimos mucho esfuerzo en I+D y tenemos una meta clara: mantener el equilibrio natural.

Aprovechamos siempre las nuevas tecnologías y apostamos por nuevos proyectos de investigación, desarrollo e innovación que nos permitan mejorar.

En 1994 Bodegas Ochoa fue la primera Bodega Española en realizar un proyecto de I+D y desde entonces no hemos parado de invertir y experimentar siempre desde una perspectiva respetuosa y basada en la agricultura integral.

Desde entonces, siempre tenemos proyectos de I+D en marcha porque creemos que es la única manera de ir mejorando nuestros productos y de ir creando otros nuevos con los más altos estándares de calidad.

2. INNOVACIÓN

ALGUNOS DE NUESTROS PROYECTOS I+D

1994—1997

Proyecto para la elaboración de Blanco Dulce Moscatel de Vendimia Tardía

2000—2002

Desarrollo de un nuevo tinto dulce

2004—2007

Determinación y puesta a punto de cultivo superintensivo de olivo y elaboración de aceite de oliva de alta calidad

2006—2008

Proyecto para la elaboración de 8A Moscato de Ochoa MdO, vino espumoso y semidulce con burbuja fina procedente de la fermentación

2008—2010

Vino Espumoso Rosado de baja Graduación (RdO)

2012—2014

Proyecto para la elaboración de vinos tintos diferenciados en base a Tempranillo empleando la nueva Herramienta de Estabilización de Taninos

2017—2019

‘Vinopago’: caracterización y zonificación de viñedos. Aplicación de diferentes técnicas para mejorar la calidad de las uvas.

1997—1999

Elaboración de diversas variedades de vinos tintos sin empleo de anhídrido sulfuroso

2002—2004

Desarrollo de vino tinto de autor elaborado 100% con uva Tempranillo

2005—2008

Vino de baja graduación con carbónico residual elaborado con uva Moscatel

2008—2009

Estudio de beneficios medioambientales de cubiertas verdes en una explotación vitícola

2010—2012

Noviembre: Vino Moscatel de Vendimia Tardía a partir de uvas pasificadas

2011—2013

Proyecto para elaborar un Modelo de Viticultura de precisión basado en dispositivos TIC de bajo coste para la monitorización del estado hídrico

2014—2016

‘Vinacid’: proyecto para la elaboración de Vinos Tintos Crianza en base a Tempranillo más naturales y frescos medioambientalmente sostenibles. Selección de nuestras propias levaduras y manejo de vegetación para más equilibrio en las uvas.

2019—2021

‘Proyecto Rosados’: Selección de viñedos para la elaboración de un rosado más longevo y sin SO₂ añadido.



3

**RESPECTO
AL MEDIO
AMBIENTE**

3. RESPETO AL MEDIO AMBIENTE

Creemos que siempre hay una vía de mejora, tanto en el viñedo como en la bodega. Esto nos impulsa a trabajar mejor.



TRANSICIÓN A ECOLÓGICO

La producción ecológica contempla un grupo de técnicas de manejo del suelo, los cultivos y el ambiente que no responden solo a la sustitución de productos químicos de síntesis por otros más respetuosos.

Los cambios afectan a todo el sistema de producción y son más profundos. Van orientados a:

1—Establecer variedades de uva y olivo adaptadas

2—Mejorar la fertilidad natural del suelo a través de:

Mínimo laboreo que reduce la erosión y permite al suelo conservar su estructura.

Aporte de materia orgánica: restituye la fertilidad del suelo, mejora su estructura y permite tener un suelo sano.

Picado y reincorporación de los restos de poda: para devolver parte de los nutrientes que se han extraído durante la producción de uva y que son una fuente de materia orgánica para el suelo.

Uso de cubiertas vegetales: reduce la erosión, mejora el suelo y posibilita que existan los enemigos naturales de las plagas.

3—Incrementar la biodiversidad del sistema, de forma tal que se potencien los procesos ecológicos naturales beneficiosos como aquellos que permitan una nutrición adecuada de las plantas, la regulación biótica y ambiental.

En Bodegas Ochoa estamos haciendo una transición al cultivo ecológico progresivo en todos nuestros viñedos y plantaciones de olivos.

Esta transición a ecológico reporta interesantes beneficios al Medio Ambiente y a la calidad de nuestros vinos que, además, son más sanos:

Reducción del calentamiento global

Reducción de la generación de residuos a través de actividades de Prevención

Reutilización de los residuos destinados a vertederos

Reciclado de materiales

Reducción del uso de fertilizantes sintéticos

Reducción del uso de pesticidas

Reducción del uso de SO₂

Reducción del consumo de agua

Penetración de Energías Renovables

Reducción del consumo de energía

Nuestros esfuerzos se basan en:

El empleo de cubiertas vegetales, lo que contribuye a mejorar el suelo, aportar nutrientes a la vid, aumentar los enemigos naturales que controlan las plagas y mejoran el ambiente del viñedo.

Sustitución de detergentes desinfectantes por desinfección ecológica (en base a ozono).

Mantener un suelo fértil, vivo y bien estructurado.

Conseguir con todo ello una cepa equilibrada, bien aireada.

Y por último obtener una alta calidad final del vino que elaboramos.



NUESTROS PROYECTOS PARA HACER LA TRANSICIÓN A ECOLÓGICO

115,79

Total de hectáreas de viña convertida a ecológico

El 80% de nuestro cultivo lo llevamos en ECO con certificación. Pronto llegaremos al 100%

2014

Plantación de 3.3 hectáreas de Garnacha

2015

3.3 hectáreas de Garnacha y 18 hectáreas de Tempranillo

2016

3.3 hectáreas de Garnacha, 28.35 hectáreas de Tempranillo y 4 hectáreas de Cabernet Sauvignon

2017

81,55 hectáreas de viñedo (52 hectáreas de Tempranillo, 18 hectáreas de Garnacha y 10 hectáreas de Cabernet Sauvignon) y 29.34 hectáreas de olivos

2018

115.79 hectáreas = todas nuestras variedades tintas

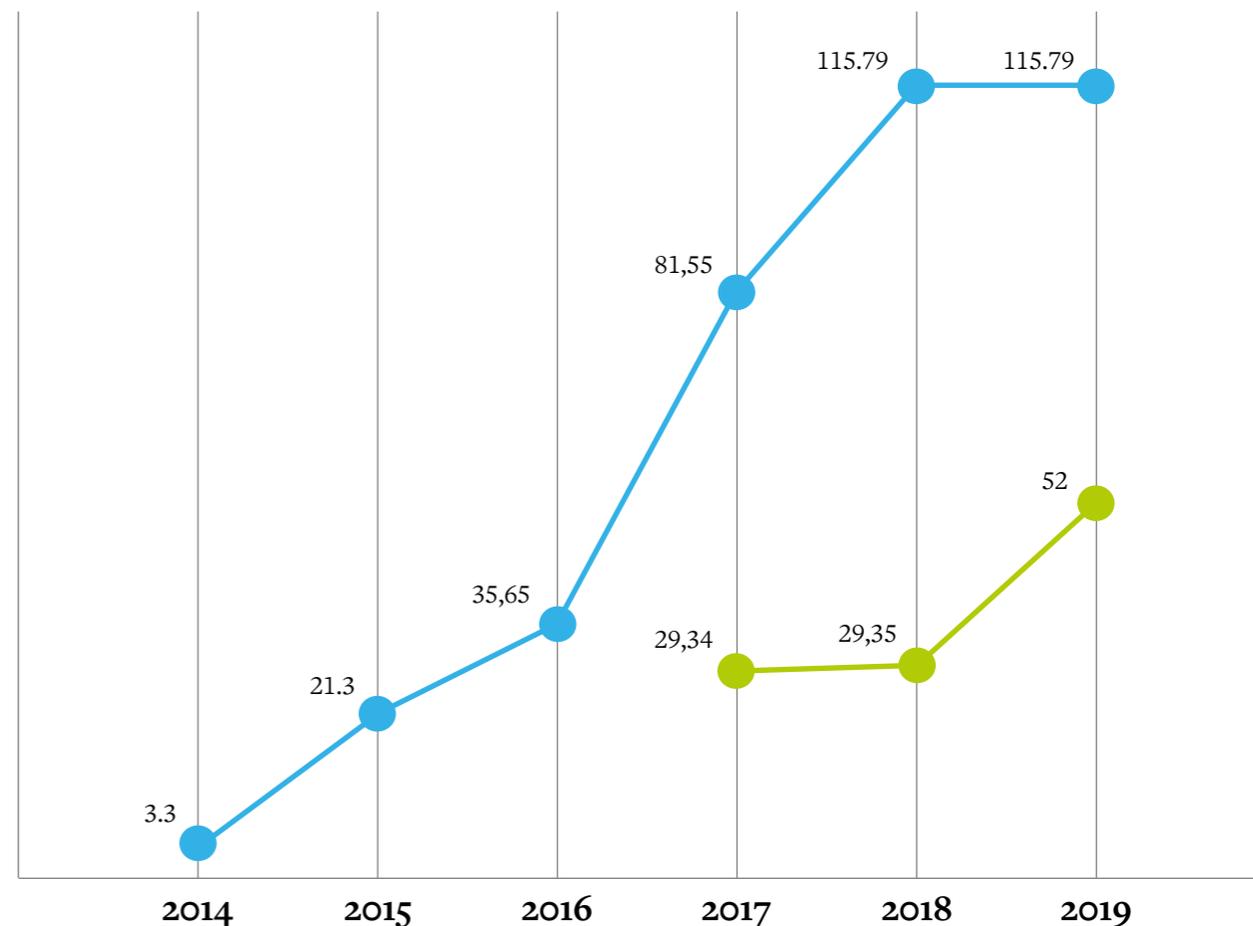
Seguiremos trabajando e incorporando más hectáreas de viñedo a la transición a ecológico en los próximos años

TRANSICIÓN A ECOLÓGICO

TRANSICIÓN A ECOLÓGICO DE NUESTRAS VIÑAS Y OLIVOS

Número de hectáreas

● Viña ● Olivo



**NUESTROS VINOS CON
CERTIFICADO ECO**



**Tempranillo
Crianza**
Certificación
ECO: 2018



**Calendas
Tinto**
Certificación
ECO: 2020



La Foto
Certificación
ECO: 2021



Mirapiés
Certificación
ECO: 2021



Mil Gracias
Certificación
ECO: 2021



Reserva
Certificación
ECO: 2021



Gran Reserva
Certificación
ECO: 2021



**Finca
Montijo**
Certificación
ECO: 2021



**Calendas
Rosado**
Certificación
ECO: 2020



**Lágrima
Rosa**
Certificación
ECO: 2021



3. RESPETO AL MEDIO AMBIENTE

RESPETO POR NUESTROS SUELOS

Nuestro suelo es la base, y hay que cuidarlo.

Para ello trabajamos con estiércol para las viñas que necesitan un aporte extra de materia orgánica, y con cubiertas de leguminosas para aquellas en las que queramos mejorar la estructura en menor medida.

Algunas cubiertas se siembran en diferentes épocas del año y se envuelven con la tierra cuando crecen para pasar a formar parte del suelo. Otras cubiertas las dejamos durante todo el año, segándolas en los momentos oportunos y moviendo la tierra a ras del cordón.

Cuando cuidamos nuestros suelos mejoramos su capacidad de retención de agua y nutrientes, por lo que los aportes son menos necesarios conforme pasa el tiempo.

FIJACIÓN DE CO₂

Plantación de olivos

Este proyecto llevado a cabo en Bodegas Ochoa contribuye a la fijación de CO₂ en el suelo para compensar nuestras emisiones de Carbono.

En 2018 plantamos nuevos olivos, (25 Ha) lo que va a mejorar nuestra finca al tener más superficie de cultivo tradicional (policultivo) y ecológico además de fijar CO₂ y compensar las emisiones a futuro.

Cubiertas vegetales

El estudio de las cubiertas vegetales en nuestra parcela de la Finca Santa Cruz nos aporta datos interesantes en comparación con el sistema tradicional de rendimiento del suelo:

1. Las cubiertas vegetales aumentan la cantidad de materia orgánica sobre todo en los primeros estratos (9-5 cm)
2. Mejoran la calidad y concentración de las uvas Tempranillo.

3. Mejoran la calidad química, física y biológica del suelo en las viñas de más de 5 años.

4. La cantidad de CO₂ en el suelo y la eliminada a la atmósfera es aproximadamente de 6.5 toneladas de CO₂ por hectárea después de 5 años usando cubiertas vegetales.

5. Concluimos con este estudio que con cada botella de Ochoa Tempranillo Crianza eliminamos 1 kg de CO₂ de la atmósfera.



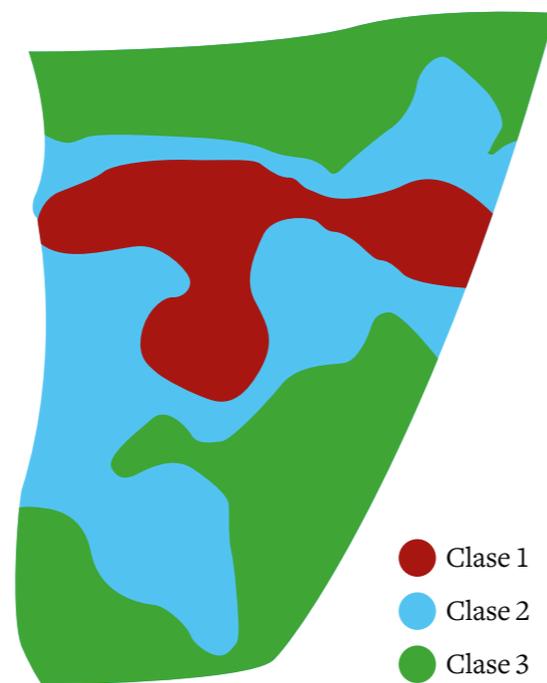
ZONIFICACIÓN VITÍCOLA

Nuestro suelo es diferente, lo conocemos bien y queremos profundizar en él.

Estamos llevando a cabo un proyecto muy ambicioso de zonificación vitícola, para conocer el potencial no solo de cada una de nuestras parcelas, sino también de las subzonas que en ellas habitan.

Este es nuestro estudio de la parcela 'El Secadero', una de las más adecuadas para la elaboración de los vinos Ochoa Reserva y Ochoa Gran Reserva.

Actualmente estamos llevando a cabo una zonificación similar en todo el viñedo.



- Clase 1
- Clase 2
- Clase 3

Parcela 'El Secadero'

Siempre especial para vinos de guarda.

Zonificación para evaluar la calidad de las diferentes zonas.

Vendimia con GPS para diferenciar en bodega las cualidades de cada tipo de suelo.

Medida de diferentes parámetros en 95 puntos: rendimiento (RDT), número de racimos por cepa (NR), peso de la baya en vendimia (PB vend.), Grado probable (GP), Acidez total (AT), pH, Antocianos Totales (AntT), Polifenoles Totales (PT).

NVDI + ECa + NR

	CLASE 1		CLASE 2		CLASE 3	
Rdt (kg)	1.75	a	1.71	a	1.26	b
PB (g)	2.87	a	2.59	b	2.52	b
GP	13.25		13.22		13.25	
pH	3.58	b	3.60	b	3.67	a
AT (g AT L ⁻¹)	6.58	b	7.17	ab	7.38	a
AMal (g L ⁻¹)	4.09	b	4.60	ab	4.91	a
ATart (g L ⁻¹)	6.71	b	7.09	b	7.14	a
FAN (mg L ⁻¹)	250.94	b	275.38	ab	302.79	a
AntT (mg L ⁻¹)	350.56		346.89		353.22	
AntE (mg L ⁻¹)	58.72		61.99		61.81	
PT (mg L ⁻¹)	1432.43		1404.84		1464.90	

NDVI — Índice de Vegetación de Diferencia Normalizada

ECa — Conductividad Eléctrica Aparente del Suelo

Nrac — Número de Racimos

IR TERMOGRAPHIES (DRON)

Primera parcela en el mundo en hacer este estudio a nivel parcela. Se había hecho a nivel de plantas sueltas.

Cámara multispectral
NDVI con precisión de 4 cm/
píxeles

Cámara Térmica
Da el estado real de la parcela a nivel de estrés hídrico. Es interesante en suelos como este de cascajo para compararlo con el NDVI.

Durante 2018 y 2019 estamos llevando a cabo el mismo trabajo a nivel global

Vamos a hacer la zonificación de cada una de las parcelas para mejorar la calidad de las uvas y evitar fluctuaciones dentro de la misma parcela.

Proyecto de riego diferenciado
Según la zonificación cambiaremos la estructura de riego de las parcelas para regar únicamente en los sitios que sea realmente necesario, y evitar por tanto el uso innecesario del agua.



PRESERVACIÓN DE LA FLORA Y LA FAUNA



Preservamos la flora y la fauna autóctona dejando zonas arbustivas naturales y potenciando las fuentes naturales

La viña es un cultivo extensivo. Para mejorar el medio en el que se encuentra debemos crear puntos de compensación.

Nuestro viñedo de ‘Traibuenas’ se encuentra rodeado por monte bajo, lo que ya es un punto natural, pero le ayudamos con hoteles de

insectos y nidos para cernícalos y lechuzas. Cada animal tiene su papel en nuestra viña. Los insectos beneficiosos son aquellos que se alimentan de las plagas habituales que solemos tener en el campo. De esta manera, lograremos acabar de manera natural con las plagas de las cochinillas, pulgón, mosca blanca, etc.



Entre los insectos beneficiosos podemos encontrar avispas, mariquitas, abejas, escarabajos, arañas, lombrices, etc.

Los cernícalos, milanos y lechuzas ayudan a mantener a raya a conejos y topillos que pueden alimentarse de madera y raíces de viña y olivo.

También tenemos unas colmenas de abejas para ayudarnos con la polinización de olivos y viñedo. Estamos trabajando para favorecer la implantación de colmenas naturales con la plantación de arándanos, milenrama, lavandas y otros arbustos que atraigan a las abejas.



3. RESPETO AL MEDIO AMBIENTE

LUCHA BIOLÓGICA CON BANDAS FLORALES

Aquí confluyen el cultivo ecológico y la potenciación de la flora y fauna autóctona.

Con el cultivo de bandas florales se intenta incrementar de manera rápida la fauna auxiliar de nuestro campo de cultivo, con espacios libres de tratamientos y que atraigan a los auxiliares que puedan controlar las plagas desde su inicio.

El planteamiento a la hora de diseñar estas bandas es que:

Produzcan gran cantidad de flores que incrementen los insectos polinizadores.

Flores que tengan polen para favorecer la reproducción de los auxiliares.

Plantas que no sean cultivo y engañen a las plagas, que las atraigan a una banda 'más apetitosa' pero llena de depredadores.

Plantas que sirvan de nido para que las puestas sean realizadas allí y no en el cultivo, lo que reducirá las mismas puestas sobre el cultivo.

RECUPERACIÓN Y DESCUBRIMIENTO DE VARIETADES AUTÓCTONAS

Estamos haciendo estudios sobre dos variedades que las anteriores generaciones ya utilizaban y tienen unas características muy especiales: la Moscatel de Grano Menudo y la Garnacha.

Moscatel de Grano Menudo

Nuestro viñedo de Moscatel en Traibuenas proviene de una selección masal. En su día Javier Ochoa seleccionó las mejores parcelas de moscatel antiguo que pudo encontrar y multiplicó la madera para plantar lo que hoy en día llamamos Finca El Bosque de moscatel.

Hemos observado un comportamiento muy diferente entre las

cepas de ese viñedo en aromas y sabores. Al estudiarlo detenidamente en colaboración de la Universidad Pública de Navarra, hemos encontrado 11 clones repetibles y muy diferentes entre ellos.

Como nos cuenta Adriana, nuestra enóloga, *“el secreto de nuestro Ochoa Moscatel radica en la variabilidad de clones plantados en nuestro viñedo”*



Garnacha

Nuestro viñedo de Garnacha se encuentra también en Traibuenas, en la zona baja de la finca El Bosque.

En los 90 cuando plantamos este viñedo, fuimos buscando garnachas cualitativas, con poco rendimiento.

Sin embargo, el carácter de estas Garnachas no es el que nos gusta. Es por esto que estamos sobreinjertando una buena parte.

Este trabajo se está haciendo con el material vegetal de la UPNA, una recopilación de los clones más antiguos de Garnacha de Navarra. Fomentamos así la recuperación de nuestras garnachas más ancestrales con unas características únicas en el mundo.

Selección de Garnachas de Navarra

En 2009, Bernardo Royo y su equipo de la Universidad Pública de Navarra, buscaron las parcelas de Garnachas viejas (de más

de 40 años) a lo largo y ancho de la Comunidad Foral de Navarra. Recogieron en invierno material vegetal de 5 a 12 cepas al azar de cada parcela y las testaron frente a virus. La cantidad de muestras totales superó las 6000.

Tras esa clasificación, se plantaron las libres de virus en una parcela y el resto en otra, para que no se contaminaran.

Ese viñedo hoy en día está en estudio y ya se conocen características de cada clon como: época de brotación, fecha de envero, tamaño de baya, tamaño de racimo, color, capacidad de cuajado...

El objetivo de este sobreinjertado no es seleccionar el mejor clon, sino aprovechar la diversidad de clones para crear un vino más complejo y auténtico.

“La elaboración la haremos en función de la uva que nos dé, pero siempre respetando las características de la variedad.”



4

ECO-PROWINE



4. ECOPROWINE

ECO-PROWINE

Hacer vino conlleva el uso de grandes cantidades de recursos naturales y es intensivo en cuanto a consumo de energía.

La huella de carbono se estima que puede ser de aproximadamente 1 kg de carbono por botella estándar y la producción de aguas residuales se estima desde 0,5 a 14 litros de aguas residuales con cargas orgánicas a veces extremadamente altas.

En Bodegas Ochoa nos preocupa el Medio Ambiente porque somos

conscientes de que, cuanto mejor lo tratemos, más fácil será que él nos devuelva una alta calidad en la materia prima con la que elaborar nuestros vinos.

Por eso nos hemos sumado a la iniciativa de 'Eco-Prowine' como una bodegapiloto. Hemos sido una de las 20 elegidas en todo España para desarrollar el proyecto.

4. ECOPROWINE

Eco-Prowine: una herramienta de autoevaluación



‘Eco-Prowine’ tiene como objetivo desarrollar una herramienta de autoevaluación para el Análisis del Ciclo de Vida y el Análisis de Costes especializada en el sector vitivinícola.

Esta herramienta incluye una evaluación comparativa de datos permitiéndonos identificar los puntos débiles específicos del proceso de elaboración del vino, para aumentar nuestra competitividad.

El principal objetivo del proyecto ‘Eco-Prowine’ es ofrecer métodos y herramientas que nos permitan reducir los impactos ambientales que causamos, reforzando además el atractivo y calidad de nuestros vinos.

RESULTADOS



Water Footprint
0,9387 litros/L



Water Indicator
14536,8246



Energy Footprint
2,7357 kWh/L



Air Indicator
173,1049



Soil Indicator
151,6271

MEDIDAS ADOPTADAS PARA OBTENER EL SELLO ‘ECO-PROWINE’



Botellas
Bajar el peso de la botella
(De 560 gr. a 430 gr.)



Tapones
Utilizar tapones sintéticos más sostenibles y fomentar el uso de tapones naturales



Climatización
Climatización natural de naves y oficinas



Placas solares
Uso de placas solares para calentar el agua de la calefacción y de limpieza de la bodega



Iluminación
Cambio de luminarias a LED



Aguas residuales
Implantación de una depuradora de aguas residuales



5

**NUESTRO
ENTORNO**

NUESTRO ENTORNO

En Bodegas Ochoa cuidamos de nuestro entorno más cercano

Mimamos las viñas, las uvas, los olivos y sus frutos. Pero también somos conscientes de otro activo fundamental: las personas. Por eso tratamos de cuidarlas al máximo.

Empleados

El equipo de Bodegas Ochoa está formado por 15 profesionales. En su mayoría locales para potenciar la economía de la zona.

Clientes

Son nuestro bien más preciado. Por eso volcamos gran parte de nuestros esfuerzos en establecer relaciones duraderas con ellos desde un punto cercano y con un cuidado al detalle.

Proveedores y materias primas

Elegimos proveedores de proximidad en la medida de lo posible y las materias primas más respetuosas con el Medio Ambiente.

Igualdad

En 2018 hemos elaborado un plan de igualdad para mejorar nuestro compromiso por la igualdad de trato y de oportunidades entre mujeres y hombres y eliminar la discriminación por razón de sexo.







OCHOA