

---

# Manifiesto medioambiental

Respeto y responsabilidad  
por el entorno



FAMILIA  
MARTÍNEZ  
ZABALA  
INSPIRED BY VINEYARDS

---

# Familia Martínez Zabala piensa en verde

La protección del medio ambiente es uno de los pilares estratégicos del Familia Martínez Zabala y uno de los compromisos adquiridos con el planeta y la sociedad.

*“Producir todos nuestros productos de forma responsable y respetuosa con el entorno... es nuestra prioridad”*

La Dirección.



# Plan estratégico 2015-2020:

## Nuestro reto de mejora continua medioambiental

*Formamos parte del paisaje,  
nos sentimos parte del paisaje.*

Nuestras prácticas culturales en la viña buscan el equilibrio sostenible y una menor huella ambiental, así como mejorar la seguridad alimentaria.

### Escuchar el viñedo forma parte de nuestra actividad vitícola diaria:

- Permanentes análisis foliares y de suelo nos permiten aportar dosis justas de abonos.
- Personal cualificado y concienciado en la búsqueda del tratamiento más respetuoso con el medioambiente.
- Desarrollo de viñedo ecológico certificado en expansión.
- Prácticas culturales orientadas al equilibrio vegetativo y a la minimización del uso de fitosanitarios (deshojado, desnietado, conducción vegetación, control sanitario...)
- Uso de cubiertas vegetales para reducir las actuaciones mecánicas y el uso de herbicidas.
- Vendimias nocturnas y uso de carbónico líquido en recepción de uva consiguiendo ahorro energético en los controles y seguimiento de las fermentaciones de vinos blancos.



### Estamos desarrollando trabajos de I+D+i entorno a la viticultura 4.0:

- Control integral del viñedo con digitalización de explotaciones
- Sensores en viñedo para monitorización de factores medioambientales y toma de decisiones
- Utilización de drones para el desarrollo y gestión diaria
- Uso de CO2 líquido pre - fermentativo.

---

# La bodega y su entorno

La bodega también apuesta por la sostenibilidad como eje fundamental de su negocio.

Todos los procesos están controlados y registrados. Esta base de datos nos permite identificar, organizar y planificar las actuaciones necesarias para influir sobre tres ejes principales: **energía, agua y residuos:**



## I. Energía

- Cambios estructurales en bodegas para mejorar la eficiencia de la envolvente térmica.
- Reducción del gasto energético mediante el uso de alternativas a la estabilización en frío, tales como la tecnología Zenith, para estabilización de tartratos y proteínas mediante la adición de productos orgánicos.
- Uso de equipos Osiris durante la fermentación. Esta técnica aprovecha el CO2 generado de forma natural en la fermentación alcohólica para homogeneizar el mosto y romper el sombrero, evitando energía, tiempo y recursos en remontados diarios.

respons



- Requerimientos energéticos para la compra maquinaria
- Ahorro energético en luminarias industriales al pasar a energía LED
- Eliminación total de las cápsulas 100% PVC, usando estaño, complejo y roscas de estaño, mucho más reciclables.
- Uso de corcho natural, biodegradables, reciclables y respetuosos con la huella de carbono, así como corcho sintético, también 100% reciclable.
- Uso de cajas 100% recicladas y reciclables.
- Utilización de botella verde, compuesta en un 75% de vidrio reciclado y reciclable.



## 2. Agua

- Ahorro hídrico por la incorporación de presión en los circuitos de limpiezas
- Racionalización y recuperación del agua de procesos para otros usos: riego de jardines



## 3. Residuos

- Minimización y gestión eficiente de los residuos
- Formación continua hacia la concienciación en materia de calidad, medioambiente y seguridad alimentaria
- Inversiones en sistemas de depuración eficientes: fangos activos



## 4. Atmósfera

- Establecimiento de programas de mantenimiento y revisiones periódicas de maquinaria a presión



## 5. Transporte y proveedores

- Utilización de materiales auxiliares reciclados: vidrio y cartón
- Racionalizar carga en los transportes

# Sostenibilidad





## El futuro se escribe en verde

**Objetivos de futuro con una apuesta firme por el medioambiente en todas las áreas de la empresa:**

- Ampliar la oferta de productos ecológicos
- Sistema informático que reducirá la carga de archivo en formato papel
- Nuevos estudios para clarificaciones de vino con el uso de proteína de patata y de guisante como alternativa a gelatinas de origen animal, aptas para la alimentación vegana.
- Proyecto de ZERO oxígeno en movimiento del vino en bodega
- Racionalización del uso del SO<sub>2</sub> en procesos
- Proyecto cambio climático: estudio de la influencia de diferentes variables en la fermentación de vinos



---

FAMILIA



MARTÍNEZ  
ZABALA

INSPIRED  
BY VINEYARDS



[www.familiamartinezzabala.com](http://www.familiamartinezzabala.com)



Faustino

*Bodegas  
Campillo*

PORTIA

BODEGAS  
VALCARLOS

MARQUES  
DE  
VITORIA

BODEGAS  
LEGANZA

---