



**sinergia**



proyecto  
**LIFE SINERGIA**  
LIFE03 ENV/E/0085

# CURSO DE **PRODUCCIÓN** **RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE** **EN VITIVINICULTURA**



## Proyecto Life SINERGIA “Calidad y Respeto al Medio Ambiente”

El 1 de Septiembre de 2003, se puso en marcha el Proyecto Life SINERGIA “Calidad y Respeto al Medio Ambiente”, una clara apuesta del Gobierno de La Rioja por la búsqueda de una integración entre la vitivinicultura de calidad y el medio ambiente.

El Proyecto SINERGIA se encuadra dentro del Programa Europeo Life, que es el único instrumento financiero dedicado exclusivamente al desarrollo, aplicación y mejora de la política y legislación de la Unión Europea en materia de medio ambiente.

Este instrumento se basa en la financiación de proyectos concretos propuestos por un beneficiario que, basados en la aplicación de actuaciones de carácter demostrativo, tienen como fin facilitar el paso de la fase de investigación a la fase de aplicación a gran escala de sistemas y modelos que contribuyan a la solución de los problemas medioambientales de los países de la Unión Europea a través de su política y legislación.

Es preciso destacar la intensa colaboración entre los diferentes Organismos y Entidades del Gobierno de La Rioja implicados en el Proyecto: Dirección General de Calidad Ambiental (DGCA), en su calidad de beneficiaria del Proyecto, y la Agencia de Desarrollo Económico de La Rioja (ADER), el Instituto de Calidad de La Rioja (ICAR) y la Entidad de Control, Certificación y Servicios Agroalimentarios (ECCYSA), como socios del mismo.

Notable también ha sido la implicación del sector privado a través de bodegas como Viñedos de Aldeanueva, Bodegas El Patrocinio, Juan Alcorta, Viña Ijalba, Dinastía Vivanco y Bodegas Roda, que han aportado su experiencia y los elementos prácticos necesarios para trasladar los planteamientos desarrollados desde un plano teórico a la propia realidad de los viñedos y las bodegas. Finalmente, hay que reconocer la gran labor desarrollada por los profesionales del Centro de Investigación y Desarrollo Agrario (CIDA), el Laboratorio Regional de La Grajera, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja, la Universidad de La Rioja y la Organización Interprofesional del Vino de Rioja.

La elaboración de unas Buenas Prácticas de Carácter Técnico en Vitivinicultura ha sido el elemento fundamental para la consecución del objetivo final que no es otro que el desarrollo de un Sistema de Producción Vitivinícola de Calidad Respetuoso con el Medio Ambiente. Un sistema que, por otra parte, persigue ser completamente extrapolable a otros sectores y a otras regiones de la Unión Europea.

Son precisamente estas Buenas Prácticas las que encierran las claves técnicas, aplicadas inicialmente en el viñedo, en la propia bodega y posteriormente los distribuidores y comercializadores, que garantizarán la obtención de un vino de calidad en cuya elaboración el respeto al medio ambiente haya sido una constante.

Un amplio elenco de reconocidos profesionales del sector han participado en la elaboración de los referidos documentos, obteniendo como resultado una útil herramienta cuya aplicación conducirá

a resultados muy positivos desde todos los puntos de vista.

Se han realizado diversos módulos de formación destinados a trasladar a los agentes interesados los conocimientos generados a través de la ejecución del Proyecto. Así, se ha trabajado tanto en los contenidos de los distintos módulos para que fuesen atrayentes y novedosos.

A raíz de esos módulos de formación desarrollados, hemos realizado el **Curso On Line "Producción Respetuosa con el Medio Ambiente en Vitivinicultura"**, que esperamos sea de gran utilidad para todos los alumnos del mismo.

El objetivo es dar una visión general de toda la problemática medioambiental actual particularizando al mismo tiempo en un sector tan importante en la economía como es el vitivinícola.

La forma de impartir dicho curso será a través de la página web del Proyecto Life-Sinergia:  
**[www.lifesinergia.com](http://www.lifesinergia.com)**

Semanalmente y hasta final del curso (1 marzo – 15 abril de 2006), se irá facilitando en la página web los capítulos formativos para su descarga periódica.

Durante todo el periodo de duración estará habilitado un servicio de tutorías On-Line, al objeto de resolver dudas y responder preguntas a los alumnos matriculados. Este servicio se realizará a través del correo electrónico **[proyecto.life@ader.es](mailto:proyecto.life@ader.es)**. Siempre que se emplee este servicio de tutorías o se desee poner en contacto con la organización, deberán poner en el correo: **Asunto/ Tema: Curso de formación de producción respetuosa.**

Al finalizar el curso se entregará un documento a modo de examen tipo test que deberá ser completado y reenviado a los responsables del proyecto. Una vez evaluado todas aquellos alumnos que hubieran superado correctamente dicha prueba recibirán un certificado acreditativo de la realización del curso.

El proyecto Life SINERGIA, con el presente curso desea haber sabido dar cumplida respuesta a las necesidades de un sector tan exigente e importante como es el vitivinícola, que trabaja activamente día a día en evolucionar y superarse, sin olvidar sus compromisos con la calidad y el respeto al medio ambiente.

Proyecto LIFE SINERGIA  
LIFE 03 ENV/E/000085.