

LA NACION • Propiedades • Casas y Departamentos • Noticia Original

LN | propiedades

Conocé una bodega biodinámica, un hotel bioclimático y una casa raw

La vuelta a lo natural o la tendencia eco-retro en España: crear espacios exteriores e interiores libres de toxinas y beneficiosos, en sintonía con su entorno.

23 de junio de 2021 • 19:49

Carolina Cerimedo

PARA LA NACION



Home



Secciones



Club LA NACION



Mi Cuenta



BARCELONA.- **Crece el interés por lo natural.** Por evitar el uso de productos sintéticos contaminantes y contribuir al planeta. En España, la tendencia para lograrlo es **recuperar procesos artesanales en pos del equilibrio. Volver el tiempo atrás, rescatar materiales, metodologías y hasta oficios para ganar salud y sostenibilidad.** Visitamos una finca biodinámica en Cataluña, un hotel bioclimático de la comunidad Valenciana y una casa *raw* en Formentera para conocer desde adentro tres propiedades comprometidas a crear hábitats libres de toxinas que vibren con el medio-ambiente.

[SEGUÍ TODAS LAS NOVEDADES DEL MERCADO INMOBILIARIO EN LN PROPIEDADES](#)

Cuando el modo de vivir del futuro nos lleva al pasado

“Estamos trabajando seis hectáreas de viñedo con tracción animal: nuestra meta en 2030 es trabajar todos los suelos de esta manera. Así se hacía hace 70 años, aunque ahora nadie sabe hacerlo de esta forma. Si bien económicamente es más caro, es dar valor agregado, tiempo y dedicación a nuestros vinos. Hacemos un espumoso singular de esta parcela única, que también es especial por la orientación y la edad de las viñas”, describe Joan Munné, enólogo en la bodega Raventós i Blanc, especializada en cepas nativas del Penedés. La reivindicación del terruño (están trabajando para lograr su propia denominación de origen) y el compromiso con la tierra han convertido a **esta finca histórica del tradicional pueblo vinícola de Sant Sadurní d’Anoia en un punto de referencia mundial por sus métodos sostenibles.** En esta propiedad que pertenece a los Raventós desde 1497, la vigésima primera generación de la familia viticultora marca la vanguardia con agricultura biodinámica en la cuenca del río Anoia. La herencia se junta con la energía joven en un ciclo nuevo en Mas del Serral. La misión es **trabajar el valle en el que han nacido con la mínima intervención del hombre.** Ofrecer un espumante único e irrepetible que se elabora con honestidad desde la vid al embotellamiento. Esta manera de habitar el territorio y cuidar el viñedo más que una novedad **es un retorno a la**



Home



Secciones



Club LA NACION



Mi Cuenta

esencia, al respeto por la naturaleza y la creencia de que existe un organismo granja que está vivo.



Bodega Raventós i Blanc, especializada en cepas nativas del Penedés.
Gentileza: Raventós i Blanc

Volver al mosaico mediterráneo

“Tomamos los conceptos biodinámicos para mejorar nuestra finca. La definición más simple de agricultura biodinámica es que eres un agricultor que **sabes trabajar la tierra de forma orgánica sin herbicidas ni fertilizantes sintéticos. Porque matas al suelo y la base es que sea fértil**”, detalla Joan. En Raventós i Blanc hacen agricultura ecológica y trabajan con plantas que ayudan a curar plantas. “Cuando tenemos algún hongo que nos trae problemas, buscamos alternativas de fitoterapia, como un té de ortiga, que tiene mucho



Home



Secciones



Club LA NACION



Mi Cuenta

por tener un fruto vivo y sabroso que será mejor para todos. Si trabajas con el tractor obtienes un suelo demasiado compacto, en cambio, con el caballo -que siempre pisa en lugares distintos- queda más vivo”, explica Joan sobre la granja familiar donde hoy vive Pepe Raventós, el director del proyecto. En el garaje de su casa, el enólogo va al límite y tiene una bodega experimental donde elabora sus creaciones más personales.



Realizan agricultura biodinámica y trabajan con tracción animal
Gentileza: Raventós i Blanc

“Pepe tiene gallinas en su casa. Tenemos un pequeño rebaño de ovejas y cabras que mantienen los bosques limpios. Estamos empezando a trabajar con abejas. De los olivos hacemos aceite, hay almendras. **Tenemos un poco el mosaico típico mediterráneo. Un mosaico muy vivo que en los últimos años se ha ido destruyendo por los polígonos industriales, por el monocultivo**



Home



Secciones



Club LA NACION



Mi Cuenta

tampoco es lo más adecuado para estos sistemas. En pequeña escala, con nuestro proyecto intentamos mejorar ese equilibrio.”

Estamos en primavera y es momento de desenterrar los cuernos rellenos de preparados biodinámicos. “Durante los meses fríos, estos preparados que llevan estiércol de vaca fresco fermentan y lo que sacas es compost, como tierra de bosque. Hemos enterrado unos 300. Eso lo guardamos y lo vamos mezclando para regar la tierra. Es como tirar una colonia, reaviva. En verano, trituramos cuarzo para dar con una arena que por la energía que recibió es un catalizador de luz que hace madurar y crecer a la parte vegetativa”. **Aunque suena a magia, los resultados son muy concretos. “Sí que es verdad que la parte biodinámica funciona.** La energía del cosmos existe. La planta es un ser vivo que tiene mucha agua, obviamente el movimiento del agua le afecta mucho. Con luna ascendente ayudas al crecimiento de la parte verde. Si queremos que crezca la raíz lo hacemos en luna descendente porque la energía es hacia la tierra,” cierra Joan este paseo por la propiedad que se completa con un bosque y un lago que da acidez a las uvas y también es un recurso de agua por si algún día se necesita irrigar; eso nos lo dirá el clima.

Se plantaron árboles debajo del torrente que sirven para hacer cajas de madera para los vinos. Con la integración de los burros, Mas del Serral puede obtener su propio fertilizante. El camino es tener **un ecosistema más completo.** La premisa, respetar al máximo el equilibrio de la finca.



Home



Secciones



Club LA NACION



Mi Cuenta



Manuel y Pepe Raventós, dos generaciones trabajando en las Bodega Raventós i Blanc
Gentileza: Raventós i Blanc

Un cambio hacia las construcciones saludables

No hace falta remontarse a las viviendas primitivas para dar con casas naturales. En España, tanto en el norte como en el sur, muchos bisabuelos crecieron en casas ecológicas construidas de forma artesanal con tierra, piedra o madera. Hoy, en lo más profundo de la Sierra del Espadán, **emerge una bioconstrucción: el primer hotel 100% autosuficiente de Europa.** “El objetivo al empezar a construir Mar de Fulles era utilizar **materiales de proximidad que fueran ecológicos y recuperar los que se habían utilizado toda la vida** con mucha calidad, pero respetando un precio razonable para desmentir el tópico de que lo ecológico es caro. **Utilizamos la madera, los muros son de termoarcilla, los enfoscados están hechos con cal.** Buscamos una forma de construir sencilla e innovadora, en un proyecto que engloba sostenibilidad y eficiencia energética de alto rendimiento”, enumera su creador Juanma Urbán. **El hotel funciona exclusivamente con energía solar, iluminación de bajo consumo y circuito cerrado de agua de un pozo propio con depuradora de filtros verdes. La limpieza de la piscina es totalmente libre de productos químicos,** igual que la de las habitaciones. Las sábanas se lavan con productos naturales. En la huerta ecológica, cultivan productos de temporada libres de pesticidas para su propio restaurante.



Home



Secciones



Club LA NACION



Mi Cuenta



El hotel funciona exclusivamente con energía solar, iluminación de bajo consumo y circuito cerrado de agua de un pozo propio con depuradora de filtros verdes

Eva Máñez

Todo al turismo sostenible

Cuando Juanma y Mariajo empezaron a construir este paraíso autóctono entre el Mediterráneo y las montañas de Castellón **plantaron 40.000 alcornoques para compensar las emisiones de CO2**. La red de caminos que recorre el entorno se realizó a pico y azada durante año y medio **sin utilizar medios mecánicos** y la edificación está completamente integrada en la orografía de la montaña para respetar los **valores culturales, geológicos y paisajísticos del lugar**. **Autosuficiencia energética, agricultura ecológica, comercio justo y proveedores locales** son las claves de este hotel con valores sociales y medioambientales que fue reconocido por el premio Citizenergy del Parlamento Europeo en energías renovables y economía colaborativa. Un gran trabajo del que Juanma, Mariajo y todo el equipo de Mar de Fulles están orgullosos: “Nuestro hotel es un destino responsable en su práctica totalidad. Un lugar para retirarse del mundo y regalarse un baño de naturaleza, gastronomía y bienestar.” Todas las habitaciones están orientadas para recibir la brisa del mar, con grandes ventanales que regalan vistas panorámicas de un bosque centenario de 160.000 m2. Con la pandemia, han notado un mayor interés y las reservas han aumentado respecto a años anteriores, junto al visitante local que se ha potenciado.

“Demostrar que el turismo sostenible es posible y servir de ejemplo a otros



Home



Secciones



Club LA NACION



Mi Cuenta

concluye Juanma. Cada vez son más los que sueñan con una **forma de vivir eco-friendly**. Hacia allá vamos. O volvemos.



En la huerta ecológica, cultivan productos de temporada libres de pesticidas para su propio restaurante
Eva Máñez

Interiorismorawen Formentera

El auge de lo natural alienta los **materiales en bruto**. Esta tendencia *raw* nos llega de la gastronomía, donde la movida cruda se impuso. Los materiales se utilizan puros. Con sus texturas. Y así la imperfección de unos muebles de madera sin tratamiento es estética por sí sola. Los **textiles naturales** se suman a la causa de no dañar al planeta con la decoración, con telas que no requieren pesticidas y son biodegradables, además de aportar autenticidad y textura a los **interiores orgánicos**. Este es el estilo del próximo hotel boutique de Formentera. En la nueva Casa Pacha, predominan los **tonos neutros** y materiales naturales como la madera y el lino, que combinan con **cestas de**



Home



Secciones



Club LA NACION



Mi Cuenta

contemporáneos que transmiten calma, suavidad y la calidez de la arena. La ambientación mediterránea es obra del estudio de Patricia Galdón, que siempre apuesta por la naturaleza en sus diseños. Los **materiales crudos que no fueron procesados ni manipulados** facilitan la conexión con la naturaleza, en este caso la fabulosa playa Migjorn y su mar turquesa. La casa también invita a la **sencillez y la ralentización. Casa Formentera será libre de plástico y destilará el agua potable.** El primer establecimiento del Grupo Pacha en la isla de Formentera -cuya inauguración estaba prevista el año pasado- abre en mayo, con un hotel de 14 habitaciones y un restaurante de playa especializado en productos de proximidad, con énfasis en pescados y mariscos frescos. El bienestar y la sostenibilidad son prioridades de la casa, que ofrecerá clases de yoga y masajes.

[SEGUÍ LA INFORMACIÓN DEL MERCADO INMOBILIARIO EN LN PROPIEDADES](#)

Por [Carolina Cerimedo](#)

[LN | propiedades](#)

Conforme a los criterios de



The Trust Project

[Conocé The Trust Project](#)

Temas

[CASAS Y DEPARTAMENTOS](#)

[PROPIEDADES](#)

[ESPAÑA](#)

Otras noticias de Casas y Departamentos



Home



Secciones



Club LA NACION



Mi Cuenta