



CATA POPULAR PREMIOS ECOVINO 2011

Una vez más, y pese a tener el clima en contra (estuvo lloviendo hasta casi la hora de comienzo), alrededor de **300 personas** acudieron este sábado 4 de junio, víspera del Día Mundial del Medio Ambiente, al paseo del Espolón logroñés a degustar los 6 vinos procedentes de agricultura sostenible, este año con barrica, y los 2 pinchos de verduras ecológicas.

La votación que tuvo lugar al final de la Cata Popular estuvo muy disputada. Un año más hubo mucha calidad. De hecho, el preferido por el público asistente, que fue **Colonias de Galeón Roble 2008, de Bodegas Galeón (Sevilla)**, resultó vencedor por sólo cuatro votos de diferencia con respecto al segundo clasificado.



ENTREGA DE LOS PREMIOS ECOVINO 2011

Tras dos horas de Cata Popular, **Lucía Ripa**, presentó la Ceremonia de Entrega de Premios Ecovino 2011. El Jurado del Concurso, compuesto por una docena de expertos catadores, había celebrado la Cata técnica (ciega) el pasado 1 de junio, en la Estación Enológica de Haro, donde examinaron las alrededor de cincuenta muestras presentadas. **Santiago Baltasar**, de Bodegas Las Cepas, de Laguardia, recibió el **Gran Ecovino de Oro** por su vino **Cuesta Las Piedras 2008**, un vino con barrica elegante y muy equilibrado. El **Premio Popular Ecovino 2011** fue a manos de **Julián Navarro**, propietario de las Bodegas **Colonias de Galeón**.

En el acto festivo estuvieron presentes la mayoría de las bodegas premiadas. Por otro lado, se repartieron unos espléndidos llaveros de corcho natural ofrecidos por la empresa **Corchos M.A. Silva**. Además, se sortearon entre el público varias botellas de vino (una por cada bodega) y un masaje shiatsu ofrecido por la masajista ayurvédica **Nina Guzmán**.



UN VINO CON MUCHO FUTURO

Íñigo Crespo, coordinador de **Cultura Permanente**, que es la asociación promotora de estos Premios, expresó su profunda gratitud a todas las bodegas participantes, al grupo de 21 voluntarias que sirvieron durante la Cata Popular, a los miembros del Jurado, a los ponentes de la Jornada Universitaria, a las instituciones implicadas, a los hosteleros que han ofrecido Maridaje Ecológico durante estos días en Logroño, al público asistente y, en general, a todas las cómplices de esta simpática iniciativa en favor de ***“un vino con mucho futuro, porque gana cada vez más simpatías, cuida la Tierra, cuida las personas y está delicioso”***. Así es como se hacen las cosas desde el enfoque *permacultural*: con una visión de conjunto, velando por todo, disfrutando de la Vida con respeto y conscientes de nuestra responsabilidad hacia nuestras hijas y nietos, que nos han prestado esta Tierra en que vivimos.

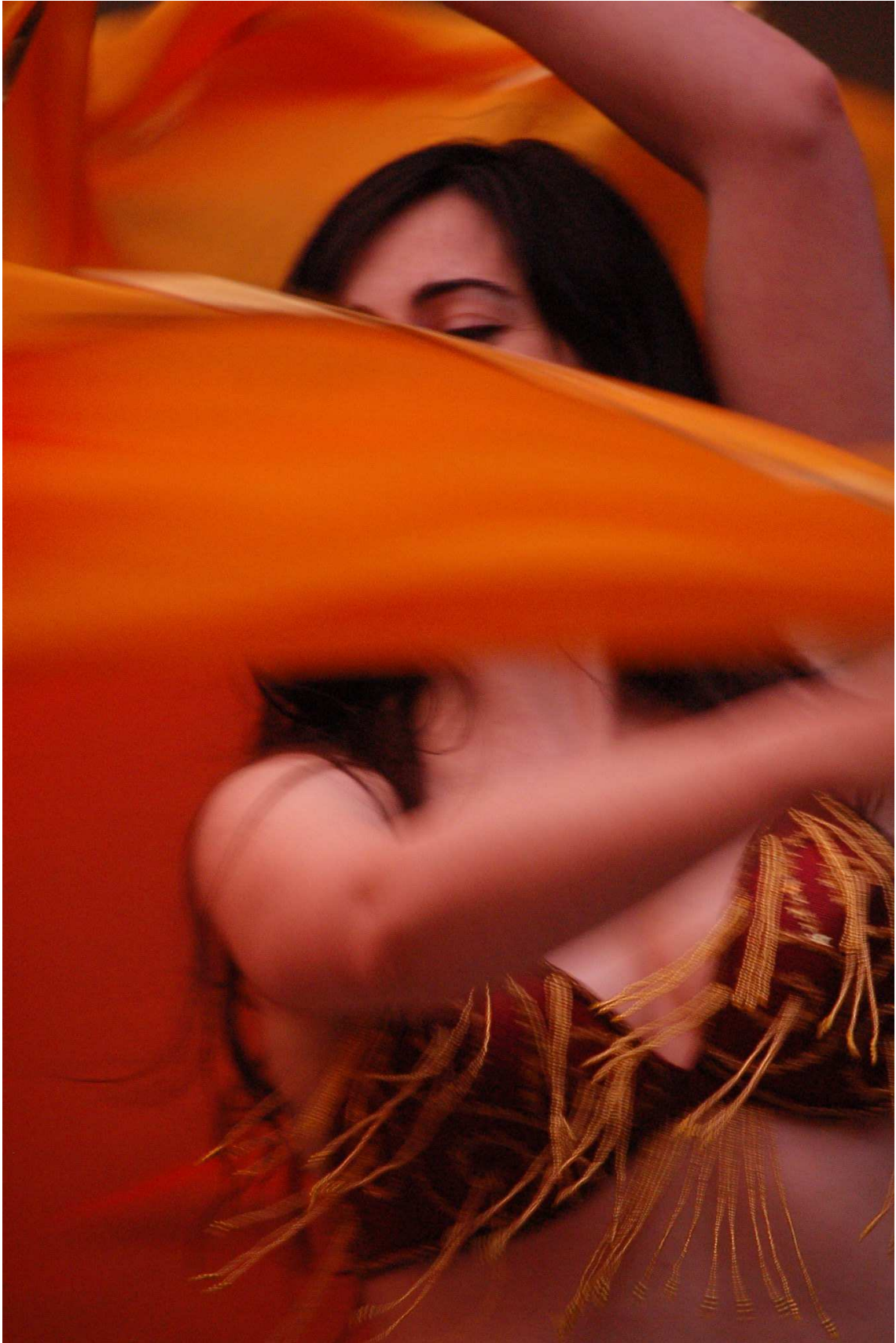


uva + amor² = ecoVino

gracias:

Ayto. de Logroño, Consejo Agricultura Ecológica La Rioja (CPAER), Universidad de La Rioja, Estación Enológica de Haro y CIVLR, La Semana Vitivinícola, Laboratorios Excell Ibérica, VEREMA, Corchos M.A. Silva, Tipografía Digital, Logrobus, Nina Guzmán, CRESPOestudio.com, Enviajes.com, Ayto. de Haro, Cofradía del Vino de Rioja, Bodega Institucional La Grajera y CIDA.





+info: www.premiosecovino.com