

Premios Ecovino 2011

“Cultura Permanente” convoca los “II Premios Ecovino”, con el objetivo de dar a conocer los vinos procedentes de Agricultura Sostenible y promover el consumo responsable de productos respetuosos con la naturaleza.

Esta segunda edición, que tendrá lugar entre el 27 de mayo y el 4 de junio, cuenta con la participación desinteresada de expertos de gran prestigio, como **Manuel Ruiz Hernández, Antonio Palacios García, Juan B. Chavarri, Adriana Laucirica y Salvador Manjón**, y el apoyo del Ayuntamiento de Logroño, el Consejo Regulador de Producción Agraria Ecológica de La Rioja (CPAER), la Universidad de La Rioja, la Estación Enológica de Haro, el Ayuntamiento de Haro, la Cofradía del Vino de Rioja, la Revista Semana Vitivinícola, VEREMA, CRESPOestudio.com, Enviajes.com, Laboratorios Excell Ibérica, Corchos M. A. Silva, Tipografía Digital, Logrobus y Nina Guzmán, Ayurveda y Shiatsu.

La convocatoria consta de tres actividades: **Concurso-cata ciega** con Jurado experto, **Cata popular** y **Jornada Universitaria** del Vino Ecológico.

En el Concurso oficial podrán participar vinos procedentes de agricultura ecológica de todo el país. El plazo de presentación de las muestras finaliza el **19 de mayo** y la Cata técnica se celebrará en el Centro de Interpretación del Vino de La Rioja (CIVLR), el jueves **1 de junio**. Los galardones previstos son los Ecovino de Oro, de Plata o de Bronce, y el Gran Ecovino de Oro.

La entrega de los Premios Ecovino está prevista como colofón a la fiesta popular que tendrá lugar el próximo **4 de junio**, coincidiendo con la víspera de la celebración del **Día Mundial del Medio Ambiente**, en El Espolón logroñés. En dicho acto se repartirán unas 400 invitaciones para degustar, por un donativo de 6 euros, los ecovinos preseleccionados y varios pinchos ecológicos. Se podrá, además, votar por el Ecovino Popular del año.

La segunda Jornada Universitaria del Vino Ecológico se celebrará el viernes **27 de mayo**, en el Aula Magna del Complejo Científico-Tecnológico de la Universidad de La Rioja. Se ofrecerán tres conferencias divulgativas (gratuitas, previa preinscripción) sobre investigaciones científicas relacionadas con la viticultura ecológica, como el procedimiento de vinificación sin sulfuroso. Además, para esta II Edición, está prevista una sesión matinal (donativo de 15 euros) que consistirá en una visita en autobús a Aldeanueva de Ebro para comprobar *in situ* los procesos de viticultura y vinificación propios de la Agricultura Ecológica.

Antonio Palacios, profesor de Análisis Sensorial de Vinos de la Universidad de La Rioja, insiste en recalcar que en los vinos ecológicos “el carácter *terroir* está especialmente marcado ya que son vinos muy influenciados por las particularidades del clima y del suelo”.

El concurso está organizado por la Asociación Cultura Permanente, con sede en La Rioja y dedicada a la divulgación de la **permacultura**¹. Esta disciplina se basa en la observación profunda de la naturaleza y de sus patrones de comportamiento para el diseño y gestión de hábitats humanos sostenibles, empáticos y sinérgicos con el medio ambiente.

En detalle:

1. Cata-Concurso de vinos procedentes de agricultura ecológica certificada

Ámbito: nacional.

Plazo de presentación de muestras: hasta las 12 horas del **19 de mayo** de 2011.

Lugar de envío de muestras: Estación Enológica de Haro.

Cata (ciega): miércoles **1 de junio**, a las 10 horas. En el CIVLR, Haro.

Entrega de Premios: sábado **4 de junio**, 21:45 horas, Paseo del Espolón, Logroño.

Jurado: Manuel Ruiz Hernández – Presidente Jurado
Montserrat Íñiguez (EEH) – Directora Jurado
Antonio Palacios García (UR)
Juan B. Chavarri (Bodega Institucional La Grajera)
Salvador Manjón (Director Técnico de la Revista La Semana Vitivinícola)
Javier Pascual (Director de La Prensa del Rioja)
Lidia García Merino (Cofradía del Vino de Rioja)
Pedro Puras (EEH)
Adriana Laucirica (Presidenta Asoc. Enólogos de La Rioja)
Laura Sardina (Sumiller de Lavinia)
Paco Higón (Verema)
Basilio Izquierdo (Enólogo de Bodegas Basilio Izquierdo)
María Cruz Ayala (Profesora de Enología IES La Laboral)
Iván Ausejo Pérez (Técnico Asesor)

2. Cata popular y Premio Especial del Público al Ecovino del Año.

Sábado **4 de junio**, 19:30 horas, Paseo del Espolón, Logroño.

3. Jornada Universitaria del Vino Ecológico.

Lugar: Aula Magna del Centro Científico-Tecnológico (CCT) (Universidad de La Rioja).

Viernes **27 de mayo**, de **9 a 14:30h** (sesión matinal, bus desde el CCT hasta Aldeanueva de Ebro; Viñedos Ruiz Jiménez y Bodegas Domeco de Jarauta; 15 euros) y de **17 a 20h** (sesión vespertina, CCT; entrada gratuita hasta completar aforo, se requiere preinscripción por correo-e: info@culturapermanente.org).

Ponencias:

Dña. **Esperanza López Ubis** (Responsable de Sistemas de Producción compatibles con el Medio Ambiente del Gobierno de La Rioja y Secretaria del CPAER). "Panorama Mundial de la Viticultura Ecológica: actualidad y perspectivas".

D. **Laureano Serres Montagut** (Elaborador artesanal de Vinos Mendall, Terra Alta). "Técnicas de minimización del sulfuroso en el proceso de vinificación".

D. **Pedro José Balda Manzanos** (Investigador del grupo "Unidad de Viticultura" de la Universidad de La Rioja). "Viticultura sostenible: ecología y biodinamismo".

Moderador:

D. **Antonio Palacios García** (investigador del Grupo de Biotecnología Enológica - UR).

4. Semana del ecoVino en Logroño.

Desde el **28 de mayo al 4 de junio**, en algunos de los mejores bares y cafés de Logroño.

Maridaje de **ecoVino + Pincho ecológico** por sólo 2 euros.

Comida popular de presentación: ecoCaldereta y presentación de ecoVinos. **Sábado 28 de mayo, a las 14 horas, en el café La Luna**, Bretón de los Herreros, Logroño.

Patrocinado por:

- Ayuntamiento de Logroño
- Consejo Regulador de la Producción Agraria Ecológica de La Rioja (CPAER)
- Revista 'Semana Vitivinícola'
- Laboratorios Excell Ibérica, Asesoría y Análisis
- Corchos M. A. Silva
- Tipografía Digital
- Logrobus
- CRESPOestudio, Diseño y Comunicación (www.crespoestudio.com)
- Enviajes (www.enviajes.com)
- Nina Guzmán, Ayurveda y Shiatsu

Con el apoyo de:

- Unidad de Divulgación Científica de la Universidad de La Rioja (UR)
- Estación Enológica de Haro (EEH) y CIVLR
- VEREMA
- Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Alimentario de La Rioja (CIDA)
- Bodega Institucional La Grajera
- Cofradía del Vino de Rioja
- Ayuntamiento de Haro

Contacto de prensa: Íñigo Crespo ~ Tel. 609 521 991

www.premiosecovino.com ~ info@culturapermanente.org

Cultura Permanente www.culturapermanente.org

Asociación permacultural: diseño de hábitats humanos no sólo sostenibles.

¹ La permacultura es el **diseño de hábitats humanos sostenibles**, mediante el seguimiento de los patrones de la Naturaleza. A mediados de la década de los años 1970 dos ecologistas de Australia, el doctor Bill Mollison y David Holmgren, comenzaron a desarrollar una serie de ideas que tenían la esperanza de poder utilizar para la creación de sistemas agrícolas estables. Lo hicieron como respuesta a lo que consideraban como el rápido crecimiento en el uso de métodos agroindustriales destructivos tras la segunda guerra mundial, que de acuerdo a su criterio estaban envenenando la tierra y el agua, reduciendo drásticamente la biodiversidad, y destruyendo billones de toneladas de suelo que anteriormente mantenían paisajes fértiles.

Una aproximación denominada 'permacultura' fue el resultado y se dio a conocer con la publicación del libro *Permaculture One* en 1978. El libro tuvo un éxito inmediato en Australia, provocando mucho debate. Tras la publicación de *Permaculture One*, Mollison y Holmgren refinaron y desarrollaron sus ideas, con ambos originadores diseñando cientos de 'terrenos de permacultura' y escribiendo varios libros. Mollison dio clases en más de 80 países y el *Curso de Diseño* de dos semanas de duración, se enseñó a muchos cientos de estudiantes. A comienzos de la década de 1980, el concepto avanzó desde ser predominantemente un diseño de sistemas agrícolas a ser un proceso de diseño más plenamente holístico para crear hábitats humanos sostenibles. A mediados de la década de 1980, multitud de estudiantes se habían convertido en exitosos practicantes, comenzado a enseñar el método; en un corto periodo de tiempo se establecieron grupos de permacultura, proyectos, asociaciones e institutos en más de 100 países.

La permacultura tiene tres ingredientes principales:

1. Ética compartida de 'cuidado de la tierra', 'cuidado de las personas' y 'rendimientos justos' (que es una abreviatura que se refiere a los límites de la población y el consumo, a la justa distribución de recursos para hacer avanzar la labor del cuidado de la tierra y el cuidado de la gente, y al reciclado o aprovechamiento de excedentes y residuos). La permacultura también **remarca la importancia de asumir la responsabilidad personal de nuestras acciones.**
2. Principios ecológicos derivados de la observación de los sistemas naturales.
3. Diseñar herramientas y procesos que reúnan conceptos, elementos y componentes estratégicos dentro de un marco o plan de acción que pueda ser implementado y mantenido con mínimos recursos.