



*Premios*

**ECO**

**VINO**

Dossier  
VII Edición  
Enero - Junio  
2016



Organizan



Colaboran



## introducción

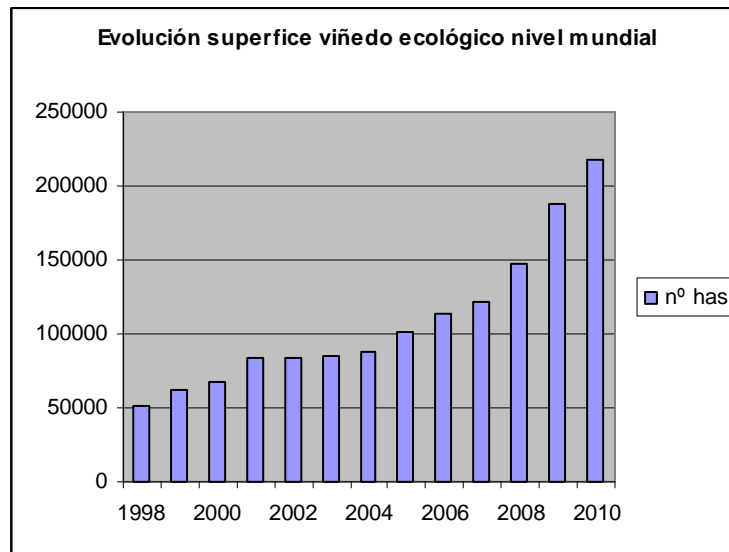
Los ciudadanos, en su faceta de consumidores, se informan y reflexionan cada vez más sobre la importancia que tiene la alimentación en sus vidas, además de las consecuencias en su entorno ambiental, social y económico. Así pues, cada vez expresan un mayor interés por conservar y mejorar su salud a la vez que se muestran cada vez más sensibles hacia los medios productivos empleados en la obtención de los alimentos.

Como consecuencia de lo anterior, en el mercado internacional se puede constatar una fuerte demanda de productos que representen y expresen a un mismo tiempo salud y sostenibilidad, tal como hacen los alimentos ecológicos certificados.

Se puede afirmar que la producción agraria ecológica de alimentos es en la actualidad el único modelo productivo que representa y certifica éstos valores. No en vano, la Unión Europea la reconoce y apoya como modelo productivo, estableciendo a su vez las bases para su control y certificación (Reglamento UE 834/2007).



Por su parte, el sector del vino no es ajeno a este tipo de demandas de mercado, y así lo evidencian los datos sobre el incremento de superficie dedicada al cultivo de viñedo ecológico:



Fuente: FIBL (Instituto de Investigación de Agricultura Orgánica de Suiza, Austria y Alemania) 2012

**Superficie de viñedo ecológico vs convencional a nivel mundial**

Pais	Viñedo Convencional (has)	Viñedo Ecológico (has)	% Ecológico
España	856496,8	53959,3	6,3
Italia	703454,8	43614,2	6,2
Francia	851000,0	39146	4,6
Grecia	121850,0	4874	4
Alemania	100000,0	4600	4,6
Moldavia	100627,9	4327	4,3
Austria	41256,4	3218	7,8
Portugal	253500,0	2028	0,8
Hungría	92923,1	1208	1,3
EEUU	238500,0	11448	4,8
Argentina	152739,1	3513	2,3
Chile	110074,1	2972	2,7
Sudáfrica	100222,2	902	0,9
Australia	132666,7	796	0,6

Fuente: FIBL (Instituto de Investigación de Agricultura Orgánica de Suiza, Austria y Alemania) 2012



Organizan



Colaboran



La evolución también se observa referida a nuestra Comunidad Autónoma de La Rioja, destacando fundamentalmente de un lado el amplio número de bodegas registradas y certificadas para la producción de vinos ecológicos y por otro lado y por contra, el todavía bajo porcentaje de superficie dedicada a viñedo ecológico respecto al total.

#### Viticultura y Bodegas Ecológicas de La Rioja

Cultivo	2009	2010	2011	2012	2013	Evolución		Sobre totales DOC Rioja	
						2009 a 2013	%	*DOC Rioja	% ECO
Viticultores	55	64	69	80	81	47%		12662	0,6%
Hectareas	315,09	405,2	499,86	643,5	701,7	123%		43120	1,6%
Bodegas	37	37	43	45	43	16%		307	14,0%

\*DOC Rioja: Incluidos datos referidos únicamente a la Comunidad Autónoma de La Rioja

Fuente: Registros CPAER 31/12/2013

Porcentualmente, se pueden observar valores similares en el conjunto de la DOCa Rioja, siendo destacable el hecho de que casi el 11% de las bodegas de la Denominación embotellan vino ecológico en la actualidad:

#### Datos sobre Vitivinicultura Ecológica DOCa Rioja

	Rioja	Navarra	Alava	Total ECO DOCa Rioja
Viticultores inscritos(total)	81	24	33	138
Superficie total inscrita(has)	701,7	290,9	458	1450,6
Bodegas embotelladoras	43	6	13	62

#### Datos Totales de la DOCa Rioja

	La Rioja	Navarra	Alava	Totales DOCa	% ECO
Viticultores inscritos(total)	12662	1481	2840	16983	0,81%
Superficie total inscrita(has)	43120	6840	13338	63298	2,29%
Bodegas embotelladoras	307	15	259	581	10,67%

En resumen, la demanda de vinos ecológicos se incrementa año tras año y, en consecuencia, también aumentan la superficie cultivada y el número de bodegas certificadas para la producción y comercialización de vinos ecológicos.



Organizan



Colaboran



## objetivos generales:

Los Premios Ecovino nacen precisamente con la voluntad de valorizar, por un lado, las prácticas vitivinícolas respetuosas con el entorno y, por otro, el consumo de alimentos de calidad ecológica, planteándose unos objetivos claros desde su origen:

- 1.- Promocionar la elaboración de vinos ecológicos, manteniendo y activando la producción de vinos de gran calidad, potenciando a su vez el cuidado del medio ambiente.
- 2.- Dar a conocer en el comercio y a toda la población en general la riqueza vitivinícola de las bodegas participantes, estimulando así su consumo.
- 3.- Estimular a nivel general la mejora de la producción enológica, con el fin de alcanzar mayores niveles de calidad organoléptica, sanitaria, social y medioambiental.



Organizan



Colaboran



## actividades principales

1. **Cata-Concurso** de vinos ecológicos comerciales y certificados. Durante el mes de abril, en la sala noble de la Bodega Institucional La Grajera (Logroño). Jurado de prestigio: Antonio Palacios García, Juan Bautista Chávarri, Norrel Robertson, Paco Higón, José Hidalgo Togores, entre otros expertos catadores procedentes de diversas regiones vitivinícolas.
2. **Ceremonia de entrega de premios.** 3 de junio, a las 19 horas, en la sala noble de la Bodega Institucional La Grajera. Agape y degustación de vinos presentados a concurso para miembros de bodegas participantes, patrocinadores y representantes de la red HORECA. Se requiere invitación.
3. **Cata-degustación popular.** 17 de junio, a las 19.30 horas, en Riojaforum. Degustación pública de los vinos galardonados en la cata técnica y pinchos realizados a partir de productos ecológicos locales.



Organizan



Colaboran



## planning edición internacional 2016

●●●27 de enero, miércoles ..... Lanzamiento en Millésime Bio (Montpellier).

●●●28 de enero, jueves.

12:00 h ..... Presentación en rueda de prensa.

Palacete del Gobierno de La Rioja.

●●●10-13 de febrero ..... Promoción en BioFach (Nuremberg).

●●●13-15 de marzo ..... Promoción en Prowein (Düsseldorf).

●●●17 de marzo, jueves ..... Fin recogida de muestras.

●●●Abril de 2016

..... Cata técnica. Bodega La Grajera. Logroño.

●●●3 de junio, viernes.

De 19:00 a 20:30 h ..... Ceremonia de entrega de Premios Ecovino 2016 y cata HORECA. Sala noble de la bodega institucional La Grajera.

●●●24-26 de mayo ..... Presentación de los Grandes Ecovinos de Oro en Vinexpo.

●●●17 de junio, viernes.

19:30 h ..... Cata-degustación popular. Riojaforum.





Organizan



Colaboran



## organización

### ●●● Consejo R. de la Producción A. Ecológica de La Rioja (CPAER)

### ●●● Cultura Permanente

Asociación permacultural (diseño de hábitats humanos sostenibles y simbióticos), fundadora del Certamen.

### ●●● Gobierno de La Rioja. Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente.

### ●●● La Rioja Capital

Contacto de prensa: La Rioja Capital ~ 941 51 25 71 ~ [comunicacion@lariojacapital.com](mailto:comunicacion@lariojacapital.com)

**COLABORAN:** Excmo. Ayuntamiento de Logroño, Consejo Regulador D.O. Calificada Rioja, Laboratorios Excell Ibérica, Laffort, Corchos M. A. Silva & Garzón, Caja Rural de Navarra, Peñaclara y La Semana Vitivinícola.

Secretaría General del Certamen: Íñigo Crespo. Teléfono: 609 521 991 ~ [promo@premiosecovino.com](mailto:promo@premiosecovino.com)

## jurado del certamen

Entre otros expertos catadores, cabe destacar a:

- ..... Antonio Palacios García – Presidente del Jurado
- ..... Manuel Ruiz – Presidente Honorario
- ..... Juan B. Chávarri – Director de Cata
- ..... Norrel Robertson, Master of Wine
- ..... Paco Higón, Verema
- ..... Salvador Manjón, Director de La Semana Vitivinícola
- ..... José Hidalgo, enólogo independiente.
- ..... Ludovic Vano, enólogo independiente.
- ..... Alberto Alcantarilla, Presidente del Colegio de Enólogos de La Rioja
- ..... José Antonio Fdez. Escudero, Estación Enológica de Rueda
- ..... Carlos Echapresto, Asociación de Sumilleres de La Rioja
- ..... Baltasar Marchán, Consejo Regulador D. O. Calificada Rioja
- ..... Enric Bartra, INCAVI.







Organizan



Colaboran



## algunas instantáneas de ediciones anteriores





Organizan



Colaboran





Organizan



Colaboran





Organizan



Colaboran

