



## Los XVI Premios Ecovino publican su listado de medallistas

Destacan Cornelio Dinastía, con dos Grandes Oros y dos Platas; JF Arriezu, El Sueño de las Alforjas y Marqués de Riscal, con un Gran Oro y dos Oros cada una, y Bagordi, con cinco Oros y una Plata. Ostatu logra tres Oros, Marqués de Montecierzo y Villa Iulia, un Gran Oro y un Oro cada una. Vilarnau, Alcardet, José Basoco y Biurko Gorri completan los Grandes Oros.

De las 33 regiones vitícolas participantes en esta edición, la DOCa Rioja lidera con 4 Grandes Oros, 18 Oros y 9 Platas. Rueda obtiene 2 Grandes Oros, 2 Oros y 1 Plata; Navarra, 1 Gran Oro, 8 Oros y 2 Platas; Cava, 1 Gran Oro, 3 Oros y 2 Platas; León, 1 Gran Oro y 2 Oros; La Mancha, 1 Gran Oro, 1 Oro y 1 Plata; Toro, 1 Premio Especial y 4 Oros; Terra Alta, 1 Premio Especial y 2 Oros; Jumilla, 3 Oros; Castilla y León, 2 Oros y 1 Plata; Penedés, Ribera del Duero, Eivissa-Ibiza, Manchuela, Montilla-Moriles y Corpinnat, 2 Oros cada una; Yecla, Formentera, Lanzarote, Calatayud, Bierzo, Utiel-Requena y Valencia completan el palmarés.

El 'Mejor Diseño de Etiqueta', otorgado por primera vez en esta edición, ha sido para El Mozo Wines y la DO Penedés ha recibido el Premio a la Excelencia Medioambiental 2025. La ceremonia de entrega de premios tendrá lugar en la Universidad de La Rioja el 29 de mayo.

**LOGROÑO, 6 DE MAYO DE 2025.** Treinta y tres regiones vitícolas diferentes participaron en la decimosexta edición de los Premios Ecovino, con sede en el Complejo Científico-Tecnológico (CCT) de la Universidad de La Rioja y hoy se han publicado los resultados. Pese al apagón, que amenazó pero no logró truncar el adecuado atemperamiento de las muestras en las últimas sesiones de cata, un jurado compuesto por una treintena de jueces expertos y presidido por el profesor Antonio Tomás Palacios, valoró las doscientas ochenta y seis referencias presentadas a concurso, todas ellas certificadas en ecológico y acreditadas con la EuroHoja.

Se cataron vinos en todas sus tipologías (blancos con y sin contacto con madera, rosados, tintos con y sin madera, espumosos, dulces, generosos, de baja graduación alcohólica y vermouths) y, también, mostos y vinagres. La calidad general ha sido alta, situando un año más la línea de corte en los 87 puntos, por lo que solo se han concedido las Platas más altas, muy cercanas al límite de la medalla de Oro, establecido en los 88 puntos.

Los once Grandes Oros de esta edición han sido para los vinos 'Vega Vella Autor 2021' y 'Vega Vella Blanco 2024' (de Cornelio Dinastía); 'Marqués de Riscal Verdejo 2024' (de Marqués de Riscal); el blanco joven 'Biurko 2024' (de Biurko Gorri) y los blancos con madera 'El Sueño de Las Alforjas Albarín 2022' (de El Sueño de las Alforjas) y 'E de Esperanza 2023' (de JF Arriezu), además del 'Rosado Emergente Lágrima 2024' (de Marqués de Montecierzo), el tinto joven 'Flor de Barronte 2024' (de José Basoco), el tinto con madera 'Villa Iulia Galea 2021' (de Villa Iulia), el 'Vilarnau Brut Reserva Orgánico Guarda Superior' (de Vilarnau) y el 'Alcardet Natura Brut 2023' (de Alcardet).

El Premio Especial Laffort al Mejor Ecovino Sin Sulfitos Añadidos (y Ecovino de Oro) ha sido para el vino Batea Sense Negre 2024, de Celler Batea. Y el Piedra Crianza 2021 de Bodegas Piedra, también medalla de Oro, ha sido galardonado con el Premio Especial Rivercap al Mejor Ecodiseño, donde se ha destacado el bajo gramaje del vidrio de la botella (aspecto fundamental en la huella de carbono del producto), además de su etiquetado, taponado, encapsulado y empaquetado, en relación a su impacto medioambiental. El Premio al Mejor Diseño de Etiqueta, patrocinado por Riojadhesisivos, ha sido para 'El Cosmonauta en el Paraje 601', de El Mozo Wines, y el Premio Excelencia Medioambiental, patrocinado por Excell Ibérica, ha sido para la DO Penedés, por lograr ser la primera del mundo en certificar todos sus vinos en ecológico en este año 2025.

Las bodegas más laureadas en esta edición 2024 han sido Cornelio Dinastía (2 Grandes Oros [en adelante, GO] y 2 Platas); Marqués de Riscal, JF Arriezu y El Sueño de las Alforjas (1 GO y 2 Oros cada una); Bagordi (6 Oros y 1 Plata); Ostatu (3 Oros); Marqués de Montecierzo y Villa Iulia (1 GO y 1 Oro, cada una); Vilarnau, Alcardet, José Basoco y Biurko Gorri, con sendos GO; Lezaun (2 Oros, además del Ecovinagre de Oro); Piedra (2 Oros y el Premio Especial Rivercap); El Mozo (2 Oros y el Mejor Diseño de Etiqueta); Celler Batea (2 Oros y el Premio Especial Laffort); Ochoa y Murviedro (2 Oros y 1 Plata cada una); Can Rich, Laukote, Robles, BSI, Crisve, Vizar y Vega Tolosa (2 Oros cada una); Llopart (1 Oro y el EcoMosto de Oro); Latúe (1 Oro y 2 Platas); Quaderna Via, Vinícola Real y U més U fan Tres (1 Oro y 1 Plata cada una) y Castillo de Mendoza (3 Platas).

Además, han obtenido un Ecovino de Oro las bodegas Aroa, Codorníu, Casa Primicia, Evine, Forcada, Heredad de Aduna, Nabal, San Alejandro, Sobreño, San Dionisio, Yuntero, Cuatro Mil Cepas, El Grifo, Páramo de Corcos, Terramoll, Torre del Veguer y Venta d'Aubert. Y un Ecovino de Plata ha sido para Zuzarán, Edra, EHD, Casar de Burbia, Urbanas, NOC, Nodus, Campo Elíseo, Concejo y LAN. **El palmarés completo puede consultarse en [www.premiosecovino.com](http://www.premiosecovino.com).**

Por regiones vitícolas, la DOCa Rioja ha obtenido 4 Grandes Oros, 18 Oros y 9 Platas. Rueda ha logrado 2 Grandes Oros, 2 Oros y 1 Plata; Navarra, 1 Gran Oro, 8 Oros y 2 Platas; Cava, 1 Gran Oro, 3 Oros y 2 Platas; León, 1 Gran Oro y 2 Oros; La Mancha, 1 Gran Oro, 1 Oro y 1 Plata; Toro, 1 Premio Especial y 4 Oros; Terra Alta, 1 Premio Especial y 2 Oros; Jumilla, 3 Oros; Castilla y León, 2 Oros y 1 Plata; Penedés, Ribera del Duero, Eivissa-Ibiza, Manchuela, Montilla-Moriles y Corpinnat, 2 Oros cada una; Yecla, Formentera, Lanzarote, Calatayud, Bierzo, Utiel-Requena y Valencia completan el palmarés.

[Cultura Permanente](#) agradece su confianza a las bodegas concursantes, al panel de cata y a la [Universidad de La Rioja](#), así como al [CPAER](#), el [Consejo Regulador DOC Rioja](#), [Laboratorios Excell Ibérica](#), [Corchos M. A. Silva](#), [SOW](#), [Laffort](#), [Rivercap](#), [La Alcoholera](#), [Riojadhesisivos](#) y [ESDIR](#). Gracias también a Luigi Bormioli, por la facilitación de copas de gran calidad para las catas. Y un agradecimiento especial para todo el personal de la Facultad de Ciencia y Tecnología de la UR, que facilita la recogida de muestras en sus instalaciones del CCT, así como las sesiones de cata técnica.

## Entrega de Premios y Cata Popular

Las bodegas galardonadas ya pueden reservar plaza, a través de la web del concurso, para la ceremonia de entrega de premios, que se celebrará el 29 de mayo a mediodía en el Aula Magna del Edificio Quintiliano de la Universidad de La Rioja. También pueden solicitar medallas adhesivas para sus vinos premiados hasta el 23 de mayo.

La tradicional cata popular se celebrará el 27 de junio en Logroño. Los detalles del evento se facilitarán más adelante.

### Más información:

Secretaría General Premios Ecovino  
[bit.ly/ecovino-linkedIN](https://bit.ly/ecovino-linkedIN)

[promo@premiosecovino.com](mailto:promo@premiosecovino.com)

Tfno. +34 609 521 991