vinetur

Villa-Lucía, en Rioja Alavesa, acogerá el II Simposio ECOWINE del 1 al 3 de junio

miércoles 25 de mayo de 2022

ESCRITO POR MANU MOLINER



'Vino ecológico: El futuro del sector'. Este es el enunciado del II Simposio ECOWINE, organizado por NEIKER (Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo Agrario), con el objetivo de compartir y debatir los avances técnicos sobre el cultivo ecológico del viñedo en un país como España que cuenta con más de 100.000 hectáreas de viñedos cultivados en ecológico. La cita tendrá lugar en uno de los espacios gastronómicos de referencia en Rioja Alavesa: Villa-Lucía, en Laguardia, que alberga el Primer Museo del Vino 100% inclusivo en lengua castellana a nivel internacional. Allí, durante los tres primeros días de junio, se pondrá en valor la importancia del 'vino ecológico' con ponencias magistrales, experiencias vitivinícolas, coloquios, vino-debates, gastronomía km0 y visitas técnicas, entre otras actividades



El **Espacio Gastronómico Villa-Lucía, en Laguardia (Rioja Alavesa)**, se convertirá en punto de encuentro del **II Simposio ECOWINE**. Ubicado en una antigua finca de recreo del fabulista Félix María Samaniego, con 10.000 m2 de superficie, al amparo de la Sierra de Cantabria (Toloño) y rodeada de viñedos y paisajes centenarios, Villa-Lucía es el marco perfecto para el desarrollo de esta importante cita en la que se debatirá sobre el cultivo ecológico del viñedo y su función como mitigador del cambio climático, por considerarse sumidero de carbono. También se vinculará la producción ecológica con la calidad del vino, el desarrollo y la cultura locales, orientando al sector hacia la producción ecológica. Un II Simposio ECOWINE **organizado por NEIKER (**Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo Agrario) **en colaboración con SEAE** (Sociedad Española de Agricultura Ecológica) **y el Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi.**

A lo largo de los tres días habrá **cuatro ponencias**: '***Adaptación de la viticultura al cambio climático, ¿es especial en viticultura ecológica?***', '***Normativa sobre producción ecológica***', '***Diversidad varietal para cambio climático***' y '***Caracterización química, microbiológica y propiedades organolépticas de los vinos ecológicos***'. Y también **dos coloquios/mesa redonda** que versarán sobre: '***Posicionamiento de los vinos ecológicos en el mercado***' y '***Disminución de la huella de carbono desde la viña a la copa*'.**

Asimismo, los participantes en el Simposio podrán **visitar la Bodega Casa Primicia**, con cena opcional en la misma (miércoles 1); **asistir a una Cata Comentada 'De vinos ecológicos'** (jueves 2); **y realizar una 'Visita técnica'** (viernes 3) **a varias parcelas de bodegas familiares** que producen uva en ecológico y que están ubicadas en Rioja Alavesa, dentro de la DO Ca Rioja. En una de ellas se podrá ver un ensayo de cubiertas vegetales; en otra, una plantación de cepas de las variedades Tempranillo y Graciano; y, finalmente, visitar una bodega que trabaja desde años en ecológico y que ensaya estrategias para luchar contra el cambio climático, como retrasar la fecha de poda.

Más información en: https://ecowine2022.com/

www.villa-lucia.com y **teléfono** 945.600.032.


Ecowine
Simposio