



RAMÓN BILBAO

## Ramón Bilbao lanza Organic, su primera línea de vinos ecológicos



- **Organic es la culminación de un trabajo de años en pro de la sostenibilidad y la preservación del medio ambiente.**
- **Los dos primeros vinos de la línea Organic son un tinto de la DOC Rioja y un verdejo de Rueda, ambos procedentes de viñedos en propiedad de Ramón Bilbao.**

**Haro, junio de 2021.-** *“Para Ramón Bilbao la sostenibilidad es una prioridad. Estamos reforzando nuestro plan de acción en un programa para los próximos años como respuesta al cambio climático. Un paso adelante en nuestro camino de ser una empresa consciente y tomar responsabilidad del impacto que causamos en el planeta”.* Son palabras del director general y director técnico de Ramón Bilbao, Rodolfo Bastida, que resumen la vocación sostenible y los más de diez años de trabajo en la lucha contra el cambio climático que se ha estado llevando a cabo en las bodegas de la casa. Esta labor culmina ahora con el lanzamiento de Organic, la gama de vinos ecológicos de Ramón Bilbao que se estrena con un tinto de Rioja y un blanco de Rueda.



### **Gama Organic, la culminación de una apuesta por la sostenibilidad**

Organic pone un punto y seguido en la apuesta de Ramón Bilbao por convertirse en un referente sostenible en el sector del vino.

La gama Organic se compone de dos vinos procedentes de viñedos ecológicos certificados, propiedad de Ramón Bilbao y situados en Rioja y Rueda, respectivamente.

**Ramón Bilbao Organic Tinto 2019** es un vino de la DOC Rioja elaborado con tempranillo (80%) y garnacha (20%) procedentes de las siete hectáreas de viñedo ecológico de Ramón Bilbao que se encuentran en las faldas de Monte Yerga, en Rioja Oriental, a una altitud de 600 metros y sobre suelos pedregosos, con zonas de arcilla y una capa inferior de caliza.

Se elabora con uva despalillada y tiene una crianza en barrica de roble americano de ocho meses. Es un vino expresivo, con notas de fruta roja, balsámico, especiado, equilibrado en la boca, con un buen balance entre acidez y estructura. **PVP: 10,40 €**

**Ramón Bilbao Organic Blanco 2020** es un vino elaborado con la variedad verdejo procedente de viñedos ecológicos de la Finca las Amedias, donde Ramón Bilbao posee 14 hectáreas de cultivo ecológico a 700 metros de altitud, sobre suelos pobres en materia orgánica. Parte del vino se cría en fudres de roble francés sobre sus lías para aportar un agradable volumen. Es un blanco cítrico, herbáceo, con notas de hinojo y balsámicos que se combinan con aromas tropicales y florales. Fresco en la boca, con cuerpo, untuoso y herbal. **PVP: 8,45€**

El vino, que ya está presente en países como Reino Unido desde hace varios meses, llegará al mercado español en los próximos días con una producción de 50.000 botellas de cada referencia, y se podrá adquirir además en las vinotecas de Ramón Bilbao en Haro y en Rueda, así como en la tienda online [Club Venturio](#)

### **Desde 2008 trabajando por un mundo más sostenible**

En los últimos 30 años se ha detectado un aumento de la temperatura entre los 0,9 y 1,2 grados centígrados en la zona amparada por la DOCa Rioja, que se elevan hasta 1,6º en zonas como Moncalvillo o el Alto Najerilla.

Desde 2008, Ramón Bilbao ha estado estudiando el clima y el entorno en sus zonas de producción y fue una de las primeras bodegas de Rioja en lanzar al mercado un vino que alertaba de la necesidad de encontrar viñedos a mayor altitud para sortear los efectos negativos del cambio climático. Ese vino, que salió al mercado en el año 2012, se llama Ramón Bilbao Viñedos de Altura y ya aparecía como una reivindicación de que el vino tiene que actuar para proteger al entorno.

En 2017 Ramón Bilbao fue la primera bodega española en obtener tanto para bodega como viñedo la certificación [Wineries for Climate Protection](#), **primera y única certificación especialmente concebida para el sector del vino en materia de sostenibilidad medioambiental y amparada por la Federación Española del Vino**, entidad de la cual el CEO de Zamora Company (de la que forma parte Ramón Bilbao), Emilio Restoy, es el actual presidente.

Esta certificación pone el foco en asuntos como la eficiencia energética, las energías renovables, la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero, la gestión del agua y la reducción de residuos.

### **Un paso más allá en la generación de una bodega sostenible**

Además, Ramón Bilbao realiza prácticas en el viñedo y la bodega que ayudan a frenar los efectos negativos del cambio climático.

En el campo, utiliza métodos de confusión sexual de insectos para reducir el uso de fitosanitarios; se recurre a tratamientos preventivos con el mismo objetivo y se practica también agricultura de precisión con estos fines y el del ahorro de recursos.

Ramón Bilbao utiliza fertilizantes orgánicos de origen ovino para evitar añadir químicos a la tierra, busca y trabaja viñedos en altitud para lograr maduraciones óptimas y vinos equilibrados y frescos, entre otras prácticas.

En la bodega y en el viñedo se utiliza maquinaria sostenible para reducir la emisión de gases, se invierte y se realizan trabajos I+D destinados a buscar alternativas a los tratamientos actuales y reducir su uso lo máximo posible y se trabaja respetando la fauna local, fomentando la biodiversidad, esencial en el planeta, y contribuyendo a conservar el entorno.

También se realizan políticas para potenciar el reciclaje y un 90% de la energía que consume Ramón Bilbao en Rueda procede de fuentes renovables.