

Bodegas Esteban Martin, premiada como mejor bodega de Aragón y más sostenible



La bodega, perteneciente a la Denominación de Origen Protegida de Cariñena, ha recibido este doble reconocimiento como Mejor Bodega de Aragón y Bodega más Sostenible en 2020.

El primero de estos galardones, Mejor Bodega de Aragón 2020, ha sido concedido por la Academia Aragonesa de Gastronomía. Este premio, cuya acto de entrega se postpone por la COVID-19, es el máximo galardón otorgado por esta entidad en el sector gastronómico anualmente.

En esta edición, los premios de la Academia también han recaído en el Restaurante La Prensa, de Zaragoza; el Congreso de Gastronomía y Salud; el Laboratorio de Análisis de Aromas y Enología (LAAE) y Aceites Ferrer de Bierge, en Huesca.

Sostenibilidad : Bodegas Esteban Martin también ha sido reconocida como la Mejor Bodega Sostenible Española dentro de los premios LUX Life Food & Drink Awards 2020, que convoca la revista LUX Life Magazine.

La publicación está formada por un equipo profesional de editores, escritores y colaboradores que viajan por el mundo con el fin de proporcionar a los lectores reseñas independientes e imparciales de los mejores productos, servicios y estilo de vida.

Precisamente, este año, un número récord de votantes emitió su voto por sus restaurantes favoritos, sus hoteles y resorts, sus destilerías, sus sommeliers y sus bodegas.

La bodega, que es una empresa familiar situada en la localidad zaragozana de Alfamén, cuenta con casi 400 hectáreas de viñedo y las tres generaciones que están implicadas en su actividad diaria tienen como valores principales la calidad, excelencia, innovación, sostenibilidad medioambiental y el cariño por el producto y la tierra.

Dentro de ellos, la sostenibilidad ha sido reconocida con este galardón, ya que la bodega hace vinos respetuosos con el medioambiente. Son vinos sostenibles con el entorno y que expresan las características del terreno. Desde hace unos tres años, además, cuentan con la certificación de veganos.

Cabe destacar que destinan el 30% de la superficie a viñedo ecológico. Además, ya en el año 2001, fueron pioneros con el uso de feromonas. Ahora, también lo han sido en la pulverización con ozono; tratamiento ecológico que emplean ya en el 40% del viñedo.