



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 23 de octubre, 2023

Robert Parker presenta su tercera añada bajo el lema de la sostenibilidad con el Emblema Verde

- Robert Parker Wine Advocate celebra el tercer aniversario del Emblema Verde, un galardón que reconoce las iniciativas sostenibles en el mundo de la viticultura.
- 11 nuevas bodegas han sido galardonadas con el Emblema Verde Robert Parker por su inspirador enfoque sostenible de la viticultura y la elaboración del vino.
- Desde su lanzamiento en 2020, el Emblema Verde Robert Parker ha sido concedido a 50 bodegas, consideradas a la vanguardia de la sostenibilidad.

La selección 2023 del Emblema Verde Robert Parker celebra la transición hacia una forma más ecológica de percibir y elaborar el vino. Lanzado hace tres años, el Emblema Verde Robert Parker se creó para reconocer los esfuerzos y las iniciativas sostenibles puestas en marcha por los productores de vino y acompañar la evolución positiva del sector en esta dirección. Concedido anualmente, el prestigioso Emblema Verde Robert Parker recompensa y avala a las bodegas que van más allá para adoptar prácticas respetuosas con el medio ambiente a través de sus actividades de viticultura y vinificación, así como de sus procesos operativos.

El equipo de Robert Parker Wine Advocate concede el Emblema Verde a un productor en reconocimiento a la inspiradora labor que realiza a diario para promover la sostenibilidad. Una vez que una bodega recibe esta distinción todos sus vinos pueden llevar el Emblema Verde de Robert Parker, hasta que se produzcan cambios en la bodega que puedan dar lugar a la retirada del galardón.

Para conceder el Emblema Verde, el equipo de Robert Parker Wine Advocate evalúa la sostenibilidad de la bodega con un enfoque holístico, basándose en los siguientes criterios: la viticultura y la elaboración del vino en sí (técnicas de cultivo, salud del suelo, biodiversidad, etc.), la bodega y sus instalaciones (fuentes utilizadas, gestión de residuos, política de envasado, huella de carbono, etc.) y la labor de embajador (bodegas comprometidas a compartir su enfoque con sus comunidades, promoción de una cultura sostenible, etc.).

“El Emblema Verde se basa en la idea de que las prácticas sostenibles pueden dar forma al futuro de la viticultura. Al conceder esta distinción reconocemos el trabajo de las bodegas que van más allá en la adopción de métodos respetuosos con el medio ambiente en todos sus procesos, y suponen un ejemplo para toda la comunidad vitivinícola en general. Estamos convencidos de que estos esfuerzos no sólo pueden llevarse a cabo sin comprometer el sabor y la calidad del vino, sino que, por el contrario, pueden mejorar estos atributos”, declara Joe Czerwinski, Editor Jefe de Robert Parker Wine Advocate.

Los galardonados con el Emblema Verde de este año proceden de Francia, Alemania, Italia, Portugal, España, Chile, Argentina y Australia. Los críticos de Robert Parker Wine Advocate quedaron impresionados por las numerosas prácticas inspiradoras que observaron sobre el terreno. La necesidad de cambiar la forma de producir el vino se ha extendido por todo el mundo y cada año se suman nuevos países a este movimiento positivo. Entre las diversas iniciativas puestas en marcha para producir vino de alta calidad de forma sostenible figuran la viticultura biodinámica, varios métodos de cultivo ancestrales y manuales, y el reciclaje del agua. A los viticultores no les faltan ideas para hacer



que sus bodegas sean más respetuosas con el medio ambiente. Por ello, 11 nuevas bodegas han recibido el Emblema Verde Robert Parker

En Francia, **Domaine Guillemot-Michel** se ha consolidado como pionero de la agricultura ecológica y biodinámica, junto con **Château Mangot**, cerca de Burdeos.

En Italia, la bodega **Petrolo**, dirigida por Luca Sanjust, se ha hecho un nombre al trabajar para convertir el Valdarno di Sopra DOC, en la Toscana, en la primera denominación de vino ecológico certificada de Europa. Más al sur, en Campania, no sorprende ver paneles solares e instalaciones de biogás alrededor de la bodega **San Salvatore 1988**. Giuseppe Pagano, conocido cariñosamente como “Peppino”, y su equipo han conseguido ser autosuficientes gracias a las energías renovables. También en Alemania los viticultores siguen avanzando por el camino de la sostenibilidad. En la región alemana del Mosela, en **Weingut Clemens Busch**, Clemens y Johannes Busch, padre e hijo, trabajan para promover una agricultura más sostenible y socialmente aceptable; por ejemplo, Busch vendimia a mano y utilizan cantidades muy pequeñas de azufre. **Frank John** ha creado una finca climáticamente neutra compensando voluntariamente las emisiones inevitables de gases de efecto invernadero, y también apoya la iniciativa Slow Food.

En Portugal descubrimos la bodega **Filipa Pato**, con una auténtica granja que utiliza cerdos para airear y fertilizar el suelo. La explotación está certificada biodinámica y biológica, la palabra clave es “natural”: no se utilizan productos químicos para aumentar la producción. **Dominio de Pingus**, la bodega fundada por el productor danés Peter “Ping” Sisseck ubicada en la región española de Castilla y León, recibe un reconocimiento similar al optar por la utilización de vacas en sus viñedos.

Al otro lado del océano, en Sudamérica, Chile alberga la mayor bodega de agricultura biodinámica del mundo: **Emiliana**. En la Patagonia, la bodega **Chacra**, practica una viticultura respetuosa con el medio ambiente desde hace dos décadas: los cultivos de cobertura y el enfoque orgánico y biodinámico del equipo dirigido por Piero Incisa della Rocchetta está dando resultados y también tienen un enfoque social, creando un verdadero pueblecito alrededor del viñedo para dar a conocer su filosofía. En el sur de Australia, **Yangarra Estate Vineyard** es otra de las agradables sorpresas de la añada 2023. Esta bodega de cultivo ecológico y biodinámico se basa en una gestión cíclica y reflexiva, adoptando un enfoque holístico de la sostenibilidad, protegiendo la flora y la fauna del entorno.

La selección 2023 de las bodegas galardonadas con el Emblema Verde de Robert Parker está disponible en www.RobertParker.com.

Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los más de 40 destinos en los que está presente. Escapate de la gastronomía mundial, descubre el dinamismo culinario de un país, así como las nuevas tendencias y los futuros talentos. Creador de valor para los restaurantes gracias a las distinciones que atribuye cada año, la Guía MICHELIN contribuye al prestigio de la gastronomía local y al atractivo turístico de los territorios. Gracias a su riguroso sistema de selección y a su amplio conocimiento histórico del sector de la hostelería y la restauración, la Guía MICHELIN aporta a sus clientes una experiencia única y un servicio de calidad.

Las diferentes selecciones están disponibles tanto en versión impresa como digital. Son accesibles tanto por Internet como para todos los dispositivos móviles que proporcionen una navegación adaptada al uso individual, además de contar con un servicio de reserva online.

Con la Guía MICHELIN, el Grupo continúa acompañando a millones de viajeros en sus desplazamientos, lo que les permite vivir una experiencia única de movilidad.



Sobre Michelin

Michelin tiene la ambición de mejorar de manera sostenible la movilidad de sus clientes. Líder del sector del neumático, Michelin diseña, fabrica y distribuye los neumáticos más adaptados a las necesidades y a los diferentes usos de sus clientes, así como servicios y soluciones para mejorar la eficacia del transporte. Michelin ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para diversas utilidades. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 175 países, emplea a 132.000 personas y dispone de 67 centros de producción que en 2022 han fabricado alrededor de 200 millones de neumáticos (www.michelin.es).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN MICHELIN

comunicación-ib@michelin.com

www.michelin.es

<https://guide.michelin.com/es/es>

[!\[\]\(e474458956c9a37fbf9586ddb60a7fa1_img.jpg\) @Michelinespana](#) [!\[\]\(4d1d3f2547aeece54bb6babd23f4121b_img.jpg\) @laGuiaMichelin](#) [!\[\]\(ec45aa71601db5755c5e2662ad427708_img.jpg\) @Michelinespana](#)
[!\[\]\(8f6ad92394b094baf6a51f98af6c5abc_img.jpg\) @MichelinNews](#) [!\[\]\(f9f9ea03f3583772c68aa68b93940c29_img.jpg\) @Michelin](#)

Ronda de Poniente, 6 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPAÑA