



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 23 de outubro de 2023

Robert Parker apresenta a sua terceira seleção sob o lema da sustentabilidade com o Emblema Verde

- Robert Parker Wine Advocate celebra terceiro aniversário do Emblema Verde, galardão que reconhece as iniciativas sustentáveis no mundo da viticultura
- 11 novas adegas galardoadas com o Emblema Verde Robert Parker, pela sua inspiradora abordagem sustentável da viticultura e da elaboração do vinho
- Desde o seu lançamento, em 2020, Emblema Verde Robert Parker foi concedido a 50 adegas, consideradas na vanguarda da sustentabilidade

A seleção de 2023 do Emblema Verde Robert Parker celebra a transição para uma forma mais ecológica de perceber e elaborar o vinho. Lançado há três anos, o Emblema Verde Robert Parker foi criado para reconhecer os esforços e as iniciativas sustentáveis colocadas em prática pelos produtores de vinho, e para acompanhar a evolução positiva do sector neste sentido. Atribuído anualmente, o prestigiado Emblema Verde Robert Parker recompensa e avaliza as adegas que vão mais além para adotar práticas respeitadoras do meio ambiente, através das suas atividades de viticultura e vinificação, assim como dos seus processos operacionais.

A equipa da Robert Parker Wine Advocate concede o Emblema Verde a um produtor em reconhecimento do inspirador trabalho que realiza diariamente para promover a sustentabilidade. Quando uma adega recebe esta distinção, todos os seus vinhos podem exibir o Emblema Verde Robert Parker, até que se produzam alterações na adega que possam dar lugar à retirada do galardão.

Para conceder o Emblema Verde, a equipa da Robert Parker Wine Advocate avalia a sustentabilidade da adega através de uma abordagem holística, baseando-se nos seguintes critérios: viticultura e elaboração do vinho em si mesmas (técnicas de cultivo, saúde do solo, biodiversidade, etc.); adega e suas instalações (fontes utilizadas, gestão de resíduos, política de embalagem, pegada de carbono, etc.); e papel enquanto embaixadora (adegas comprometidas em partilhar a sua abordagem com as suas comunidades, promoção de uma cultura sustentável, etc.).

“O Emblema Verde assenta na ideia de que as práticas sustentáveis podem dar forma ao futuro da viticultura. Ao conceder esta distinção, reconhecemos o trabalho das adegas que vão mais além na adoção de métodos respeitadores do meio ambiente em todos os seus processos, e representam um exemplo para toda a comunidade vitivinícola em geral. Estamos convencidos de que estes esforços não só podem ser levados a cabo sem comprometer o sabor e a qualidade do vinho, como, pelo contrário, podem melhorar estes atributos”, declara Joe Czerwinski, Editor Chefe da Robert Parker Wine Advocate.

Os galardoados este ano com o Emblema Verde são oriundos de França, Alemanha, Itália, Portugal, Espanha, Chile, Argentina e Austrália. Os críticos da Robert Parker Wine Advocate ficaram impressionados com as inúmeras práticas inspiradoras que observaram no terreno. A necessidade de mudar a forma de produzir o vinho estendeu-se a todo o mundo, e todos os anos novos países aderem a este movimento positivo. Entre as diversas iniciativas colocadas em marcha para produzir vinho de alta qualidade de forma sustentável figuram a viticultura biodinâmica, vários métodos de cultivo



ancestrais e manuais, e a reciclagem da água. Aos viticultores não faltam ideias para fazer com que as suas adegas sejam mais respeitadoras do meio ambiente. Por isso, 11 novas adegas receberam o Emblema Verde Robert Parker

Em França, a **Domaine Guillemot-Michel** consolidou-se como pioneira da agricultura ecológica e biodinâmica, juntamente com a **Château Mangot**, próximo de Bordéus.

Em Itália, a adega **Petrolo**, dirigida por Luca Sanjust, destacou-se pelo seu trabalho para tornar Valdarno di Sopra DOC, na Toscana, na primeira denominação de vinho ecológico certificada da Europa. Mais a sul, na Campânia, não surpreende ver painéis solares e instalações de biogás em torno da adega **San Salvatore 1988**. Giuseppe Pagano, carinhosamente conhecido como “Peppino”, e a sua equipa, conseguiram ser autossuficientes graças às energias renováveis.

Também na Alemanha os viticultores continuam a avançar rumo à sustentabilidade. Na região de Mosela, na **Weingut Clemens Busch**, Clemens e Johannes Busch, pai e filho, trabalham para promover uma agricultura mais sustentável e socialmente aceitável; por exemplo, a Busch vindima à mão, e utiliza quantidades muito pequenas de enxofre. **Frank John** criou uma quinta climaticamente neutra, compensando voluntariamente as emissões inevitáveis de gases com efeito de estufa, e também apoia a iniciativa Slow Food.

Em Portugal, descobrimos a adega **Filipa Pato**, com uma quinta verdadeira, que utiliza porcos para arejar e fertilizar o solo. A exploração está certificada como biodinâmica e biológica, e a palavra-chave é “natural”: não são utilizados produtos químicos para aumentar a produção. A **Dominio de Pingus**, a adega fundada pelo produtor dinamarquês Peter “Ping” Sisseck, situada na região espanhola de Castela e Leão, recebe um reconhecimento similar, ao optar pela utilização de vacas nos eus vinhedos.

Do outro lado do oceano, na América do Sul, o Chile alberga a maior adega de agricultura biodinâmica do mundo: a **Emiliana**. Na Patagónia, desde há duas décadas que a adega **Chacra** pratica uma viticultura respeitadora do meio ambiente: os cultivos de cobertura, e a abordagem orgânica e biodinâmica da equipa dirigida por Piero Incisa della Rocchetta, estão a dar resultados, e também têm um enfoque social, criando uma autêntica pequena povoação em redor do vinhedo, para dar a conhecer a sua filosofia. No sul da Austrália, a **Yangarra Estate Vineyard** é outra das agradáveis surpresas deste ano de 2023. Esta adega de cultivo ecológico e biodinâmico baseia-se numa gestão cíclica e reflexiva, adotando uma abordagem global da sustentabilidade, e protegendo a flora e a fauna nos campos circundantes.

A seleção 2023 das adegas galardoadas com o Emblema Verde Robert Parker está disponível em www.RobertParker.com

Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 40 destinos em que está presente. Escapate da gastronomia mundial, descobre o dinamismo culinário de um país, assim como as novas tendências e os futuros talentos. Criador de valor para os restaurantes, graças às distinções que atribui a cada ano, o Guia MICHELIN contribui para o prestígio da gastronomia local, e para a atração turística dos territórios. Graças ao seu rigoroso sistema de seleção, e ao seu amplo conhecimento histórico do setor da hotelaria e restauração, o Guia MICHELIN disponibiliza aos seus clientes uma experiência única e um serviço de qualidade.

As diferentes seleções estão disponíveis quer em versão impressa, quer digital. Estão acessíveis tanto através da Internet como de todos os dispositivos móveis que ofereçam uma navegação adaptada ao uso individual, além de contarem com um serviço de reserva online.

Com o Guia MICHELIN, o Grupo continua a apoiar milhões de viajantes nas suas deslocações, permitindo-lhes viver uma experiência única de mobilidade.



Sobre a Michelin

A Michelin ambiciona melhorar de forma sustentável a mobilidade dos seus clientes. Líder do sector de pneus, a Michelin concebe, fabrica e distribui os pneus mais adaptados às necessidades e às diferentes utilizações dos seus clientes, assim como serviços e soluções para melhorar a eficácia do transporte, além de oferecer aos seus clientes experiências únicas nas suas viagens e deslocações. A Michelin desenvolve também materiais de alta tecnologia com diversas utilizações. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a Michelin está presente em 175 países, emprega 132 000 pessoas e dispõe de 67 centros de produção que, em 2022, fabricaram cerca de 173 milhões de pneus (www.michelin.pt).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO MICHELIN

comunicacion-ib@michelin.com



www.michelin.pt

<https://guide.michelin.com/en/pt/restaurants>

[@MichelinNews](https://twitter.com/MichelinNews) [@guiamichelinpt](https://www.facebook.com/guiamichelinpt) [@Michelin](https://www.linkedin.com/company/michelin) [@Michelinespana](https://www.instagram.com/Michelinespana) [@michelinguide](https://www.instagram.com/michelinguide)

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