

Recaredo

DES DE 1924

LA VANGUARDIA

BEBER

Recaredo, la primera bodega catalana y la segunda española en recibir el Green Emblem de Parker

- Se distingue a las bodegas que realizan esfuerzos “particularmente notables” para adoptar prácticas respetuosas con el medio ambiente
- El Decanter Fine Wine Encounter celebra su 25 aniversario con grandes vinos españoles



RAMON FRANCÀS
SANT SADURNÍ D'ANOIA

22/11/2022 10:40

Michelin -The Robert Parker Wine Advocate otorgará hoy martes a Recaredo el Green Emblem. Lo hará durante su gran gala anual en España, que este año se celebra en Toledo. Se trata de la segunda bodega española que la recibe (después de Descendientes de J. Palacios de la DO Bierzo) y la primera de Catalunya.

La distinción pone en valor las acciones puestas en marcha por parte de las bodegas frente a la sostenibilidad y la protección de la biodiversidad a largo plazo. Pretende “honrar a los viticultores que han hecho un esfuerzo considerable por adoptar prácticas más respetuosas con el medio ambiente, en particular ante los retos climáticos actuales”.

“ Ya son muchos los que trabajan en esta dirección sostenible, y esto es lo verdaderamente importante y potente

Ton Mata
Director general de Recaredo

En declaraciones a *Comer La Vanguardia*, el director general de Recaredo, Ton Mata, afirma que “aunque parezca un tópico, estamos muy satisfechos de recoger hoy este reconocimiento”. Añade que “sabemos que ya son muchos los que trabajan en esta dirección sostenible, y esto es lo verdaderamente importante y potente”.

Recaredo

DES DE 1924

Recaredo cultiva viñedos propios de secano y practica un cultivo biodinámico y regenerativo que prioriza la tipicidad de la uva y su calidad, así como el tratamiento sostenible de las cepas y los suelos. Estas técnicas de viticultura comportan el respeto hacia la integridad del viñedo y de su ciclo vital, y suponen un potencial productivo bajo, pero de un altísimo nivel. "Produce a tu ritmo y sin artificios" es el mensaje que dicen querer transmitir a la vid. Esta familia de viticultores de Sant Sadurní d'Anoia es pionera en la agricultura **biodinámica** certificada en la región del **Penedès**. Sólo elaboran Brut Nature de añada bajo el sello de las largas crianzas.

Iniciaron los primeros pasos en viticultura ecológica en 2004, en 2006 empezaron a trabajar con cubiertas vegetales y en 2010 se convirtieron en la primera bodega de perfil viticultor y elaborador de espumosos en España en obtener la certificación biodinámica internacional Demeter. Ton Mata explica que su determinación por minimizar la aplicación de cobre en sus viñedos, para combatir enfermedades fúngicas como la del mildiu o el oídio, los llevó a adentrarse en la biodinámica.

El compromiso de Recaredo por el terruño hace que cultiven el 100% de sus viñedos con variedades tradicionales del Penedès. Destaca la apuesta por la xarel·lo, que representa el 70% de su plantación. La vendimia de la totalidad de la producción se realiza siempre manualmente. La preocupación por combatir los efectos del cambio climático los ha hecho cultivar parcelas de montaña respetando la orografía y la riqueza paisajística a altitudes de alrededor los 500 metros sobre el nivel del mar o a realizar estudios de investigación y desarrollo de sombreado de las cepas para protegerlas durante las fuertes olas de calor o se especializan en variedades tradicionales del Penedès con mayor resistencia a las sequías.

Asimismo, Recaredo realiza nuevas plantaciones en vaso, una formación tradicional de las cepas que facilita el control de la exposición solar de las hojas y de las uvas. Respecto a las plantaciones de futuro, apuestan "firmemente" por cepas a partir de selecciones masales de sus viñedos más viejos. De esta forma, quieren evitar los clones comerciales y aumentar la diversidad de "individuos" en el viñedo; fomentando la resiliencia y resistencia de las cepas a fluctuaciones térmicas y a posibles plagas.

Recaredo

DES DE 1924



Vendimia de la bodega Recaredo (CLV)

“Dada la creciente demanda de **vinos** producidos de forma más sostenible, hemos desarrollado el Robert Parker Green Emblem. Nuestra ambición es ampliar y resaltar los procesos vitivinícolas sostenibles e inspiradores, así como las áreas que los implementan”, afirma Joe Czerwinski, editor de **Robert Parker Wine Advocate**. 40 de las bodegas más prestigiosas del mundo han sido galardonadas ya con el Robert Parker Green Emblem por su apuesta por una industria más sostenible.

En 2022, 16 firmas han sido seleccionadas por los críticos de Robert Parker Wine Advocate por su enfoque sostenible de la elaboración del vino. Entre las 16 bodegas “inspiradoras” de todo el mundo por su enfoque sostenible en la industria del vino figuran Domaine Ganevat y Château Cheval Blanc de Francia o Ridge Vineyards o Brick House de Estados Unidos. Estas firmas se suman a las 24 ya premiadas en la primera selección, desvelada el año pasado.

40 de las bodegas más prestigiosas del mundo ya han recibido el Robert Parker Green Emblem

Por otra parte, en 2021 Robert Parker Wine Advocate dio a conocer varias innovaciones editoriales que le permitieron convertirse en el primer sitio de reseñas de vinos en ofrecer a los consumidores la posibilidad de encontrar vinos sostenibles. Entre las mejoras realizadas se encuentran nuevos filtros de búsqueda para encontrar vinos ecológicos y biodinámicos certificados.