



RITA SOARES

CEO DA HERDADE DA MALHADINHA NOVA
CEO OF HERDADE DA MALHADINHA NOVA

“ SER MULHER É (...) DIVIDIR-SE EM MUITAS SEM DEIXAR DE SER UMA
BEING A WOMAN IS (...) DIVIDING YOURSELF INTO MANY WOMEN WITHOUT CEASING TO BE ONE ”

TEXTO TEXT JOANA REBELO | FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY DIREITOS RESERVADOS RIGHTS RESERVED

Gerir o tempo e definir prioridades é o segredo da versatilidade de Rita Soares, a mulher de topo que vê na simplicidade a alavanca para a felicidade. Por gostar tanto de pessoas, formou-se em educação – a curiosidade aguçada e os traços empáticos encaminharam-na por essa via, mas, terminado o curso, outras opções se impuseram e decidiu abraçar o negócio do marido. Já lá vão três décadas, com a Herdade da Malhadinha Nova e a Garrafeira Soares a seu cuidado, e Rita nunca deixou de cuidar... da sua família, dos seus clientes, da sua equipa e de si. O sucesso persegue-a, tal como a vontade de ser mais. Mãe de quatro filhos e gestora de negócios com história e tradição, as 24 horas do dia chegam-lhe até para finalizar o curso de artes, uma paixão que tem vindo a complementar ainda mais a sua essência. Conosco, Rita Soares e a sua arte de bem receber.

Managing time and prioritising is the secret to the versatility of Rita Soares, the high-flying woman who sees simplicity as the key to happiness. Because she loves people so much, she took a degree in education - her intense curiosity and empathetic nature led her down this path, but when she had finished her degree, other options arose and she decided to embrace her husband's business. Three decades have now passed, with Herdade da Malhadinha Nova and Garrafeira Soares under her care, and Rita has never stopped looking after... her family, her customers, her team and herself. Success hounds her, as does her desire to be more. As a mother of four and a business manager with a long history and tradition, she has enough time in the 24 hours of the day to complete her arts degree, a passion that has complemented her essence even more. With us, Rita Soares and her art of hospitality.

Afirma gostar muito de pessoas, tendo sido um dos motivos que a levou a licenciar-se em educação, mas acaba por traçar um rumo diferente para a sua vida...

Por gostar tanto de pessoas e por acreditar que a formação em tenra idade é determinante, escolhi estudar na área de educação infantil. Na altura, estavam na balança três opções – educação infantil, psicologia infantil ou educação especial – e acho que qualquer uma delas me teria preparado para o relacionamento com pessoas e para uma formação adequada. Terminado o curso, decidi ajudar o meu marido no crescimento da empresa dos pais, à data uma pequena loja de bebidas no Algarve, que é hoje uma das maiores empresas de bebidas em Portugal. Mais recentemente, tenho vindo a formar-me na área das artes, uma paixão que tenho.

OS MAIORES DESAFIOS SÃO AS PESSOAS

Mais de três décadas depois, o negócio de família continua a expandir-se de forma sustentada. Quais têm sido os maiores desafios e as maiores conquistas ao longo desta jornada?

Os maiores desafios são as pessoas, a forma como conseguimos que elas sintam a mesma motivação e comprometimento, que se fidelizem e que sejam parte ativa do crescimento das empresas. As conquistas são imensas, construímos empresas sólidas e prósperas, reconhecidas e sustentáveis, e uma família linda que adorariamos que seguisse o legado. Por isso, trabalhamos com enorme foco na consistência e solidez das mesmas.

O que é que marca mais a experiência do hóspede quando entra em contacto, pela primeira vez, com a Herdade da Malhadinha Nova?

O que marca mais é o espaço e a natureza única e preservada, hoje com 610 hectares que caminham a par e passo com a sustentabilidade. O projeto da Herdade da Malhadinha Nova passa pelo investimento e dedicação nas áreas que a compõem – económica, ambiental e social – e pela preservação de um ecossistema perfeito constituído por montado de azinho, olivais tradicionais, searas de trigo, aveia e pradarias naturais. Passa pela recuperação das edificações existentes com um enorme respeito pela arquitetura tradicional; pela plantação da vinha; pelas espécies animais autóctones; pela vaca alentejana certificada; pela ovelha merina branca e preta; pelo porco preto e o cavalo de raça puro sangue lusitano, todos com denominação de origem protegida. Hoje, a produção biológica é autossuficiente, pelo que temos o nosso vinho, azeite, mel, cereais variados, vaca, ovelha e porco preto certificados. As frutas e hortícolas, que são servidas no restaurante, caminham também para a autossuficiência.

Para além de todos estes melhoramentos ao longo de 25 anos, a Malhadinha insere-se num espaço protegido pela Rede Natura 2000 e é por isso considerada uma Reserva Agrícola Nacional (RAN), uma Reserva Ecológica Nacional (REN) e uma reserva local, pertencente à Zona de Preservação Especial de Castro Verde (ZPE), que garante a conservação das espécies de aves e dos seus *habitats*. É, de facto, o ecossistema perfeito e equilibrado que mais impressiona quem nos visita.

You say you love people and that was one of the reasons you took a degree in education, but you ended up taking a different path in life...

Because I love people so much and because I believe that education at an early age is crucial, I chose to study nursery education. At the time, there were three options on the scales – nursery education, child psychology or special education – and I think any of them would have prepared me for dealing with people and for proper training. After graduating, I decided to help my husband grow his parents' company, at the time a small wine and spirits shop in the Algarve, which is now one of the largest drinks companies in Portugal. More recently, I've been studying art, a passion of mine.

THE GREATEST CHALLENGES ARE PEOPLE

More than three decades later, the family business continues to expand steadily. What have been the biggest challenges and achievements along this journey?

The greatest challenges are the people, how we get them to feel the same motivation and commitment, to build loyalty and to be an active part of the company's growth. The achievements are immense, we have built solid and prosperous companies that are recognised and sustainable, and a beautiful family that we would love to see carry on the legacy. That's why we work with a strong focus on their strength and consistency.

What is the most striking thing about a guest's experience when they first come into contact with Herdade da Malhadinha Nova?

What is most striking is the place itself and the unique, unspoilt nature, which today covers 610 hectares and goes hand in hand with sustainability. The Herdade da Malhadinha Nova project involves investment and dedication in the areas that make it up – economic, environmental and social – and the preservation of a perfect ecosystem made up of holm oak groves, traditional olive groves, wheat fields, oat fields and natural grasslands. It includes the restoration of existing buildings with great respect for traditional architecture; the planting of vines; native animal species; the certified Alentejo cow; the black and white merino sheep; the black pig and the thoroughbred Lusitano horse, all of which have protected designations of origin. Today, organic production is self-sufficient, so we have certified wine, olive oil, honey, various cereals, cows, sheep and black Iberian pigs. The fruit and vegetables served in the restaurant are also heading towards self-sufficiency.

In addition to all these improvements over 25 years, Malhadinha is part of an area protected by the Natura 2000 Network and is therefore considered a National Agricultural Reserve (RAN), a National Ecological Reserve (REN) and a local reserve, belonging to the Castro Verde Special Preservation Zone (ZPE), which safeguards the conservation of bird species and their habitats. It is, in fact, the perfect, balanced ecosystem that most impresses visitors.

Adega, hotel, agropecuária e produção agrícola são áreas que fazem o quotidiano da herdade. É complexo gerir um negócio desta magnitude?

Sim, é complexo. São negócios muito diferentes dentro do universo Malhadinha e todos eles com um enorme foco na máxima qualidade, mas como somos todos apaixonados por cada um deles torna-se mais simples.

Como é que se arrecada mão de obra numa aldeia com 500 habitantes no Baixo Alentejo?

Cuidar e motivar mais de cerca de cem colaboradores é um desafio, mas, da mesma forma que cuidamos dos nossos clientes, cuidamos também das nossas equipas. Esse é o segredo: cuidar...

Quais são os próximos passos a dar na área do vinho, com a Garrafeira Soares?

Em 2021, adquirimos uma propriedade na Serra de São Mamede (Portalegre) e os vinhos aí produzidos já se encontram no mercado. Como referi, a nossa estratégia atual passa pela consistência e evolução da organização. Queremos as nossas empresas sólidas e saudáveis, com raízes profundas que lhes permitam maior longevidade, sem esquecer a aposta na inovação, que também é uma prioridade.

É mãe de quatro filhos, CEO da Malhadinha Nova e ainda toma conta da Garrafeira Soares. As 24 horas do dia chegam-lhe para tantas responsabilidades?

Trata-se de gerir o tempo, definir prioridades e ter plena consciência de que «Roma e Pavia não se fizeram num dia». A nível familiar somos muito unidos, empreendedores natos, dedicados e apaixonados, e assim torna-se fácil... Temos muita sorte também.

Para si, o que é ser mulher?

Ser mulher é ter a capacidade de acreditar, caminhar, acari-nhar, encantar..., dividir-se em muitas sem deixar de ser uma, a mais importante.

Pelo que luta, hoje, a figura feminina?

Pelo respeito e pela possibilidade de contribuir para um mundo melhor.

Winery, hotel, livestock and agricultural production are all areas that make up the estate's daily life. Is it complex to run a business of this scale?

Yes, it is complex. They are very different businesses within the Malhadinha universe and all of them have a huge focus on the highest quality, but as we are all passionate about each of them it becomes simpler.

How do you attract workers in a village with 500 inhabitants in the Lower Alentejo?

Looking after and motivating more than a hundred employees is a challenge, but just as we look after our customers, we also look after our teams. That's the secret: caring...

What are the next steps for Garrafeira Soares in the wine sector?

In 2021, we acquired a property in the Serra de São Mamede (Portalegre) and the wines produced there are already on the market. As I said, our current strategy involves the consistency and evolution of the organisation. We want our companies to be solid and healthy, with deep roots that will lead to greater longevity, without forgetting our commitment to innovation, which is also a priority.

You are a mother of four, CEO of Malhadinha Nova and you also take care of Garrafeira Soares. Are the 24 hours in a day enough for so many responsibilities?

It's about managing time, prioritising and being fully aware that «Rome was not built in a day». As far as the family is concerned, we're very close, born entrepreneurs, dedicated and passionate, so it's easy... We're also very lucky.

What does being a woman mean to you?

To be a woman is to have the capacity to believe, to walk, to cherish, to enchant... dividing yourself into many women without ceasing to be one, the most important one.

What are women fighting for today?

For respect and the chance to contribute to a better world.

V&G Entrevista na íntegra: www.villasegolfe.com
Full interview: www.villasegolfe.com

