

EDIÇÕES ESPECIAIS À PROVA

Monte da Percágua, Herdade da Malhadinha Nova

A Malhadinha, produtor familiar, com base no sul do Alentejo, trouxe a Lisboa as novas versões das edições especiais e apresentou algumas novidades em primeira mão. É caso para dizer que a família Soares cresce e amadurece, e o espírito curioso e aventureiro teima em não desaparecer.

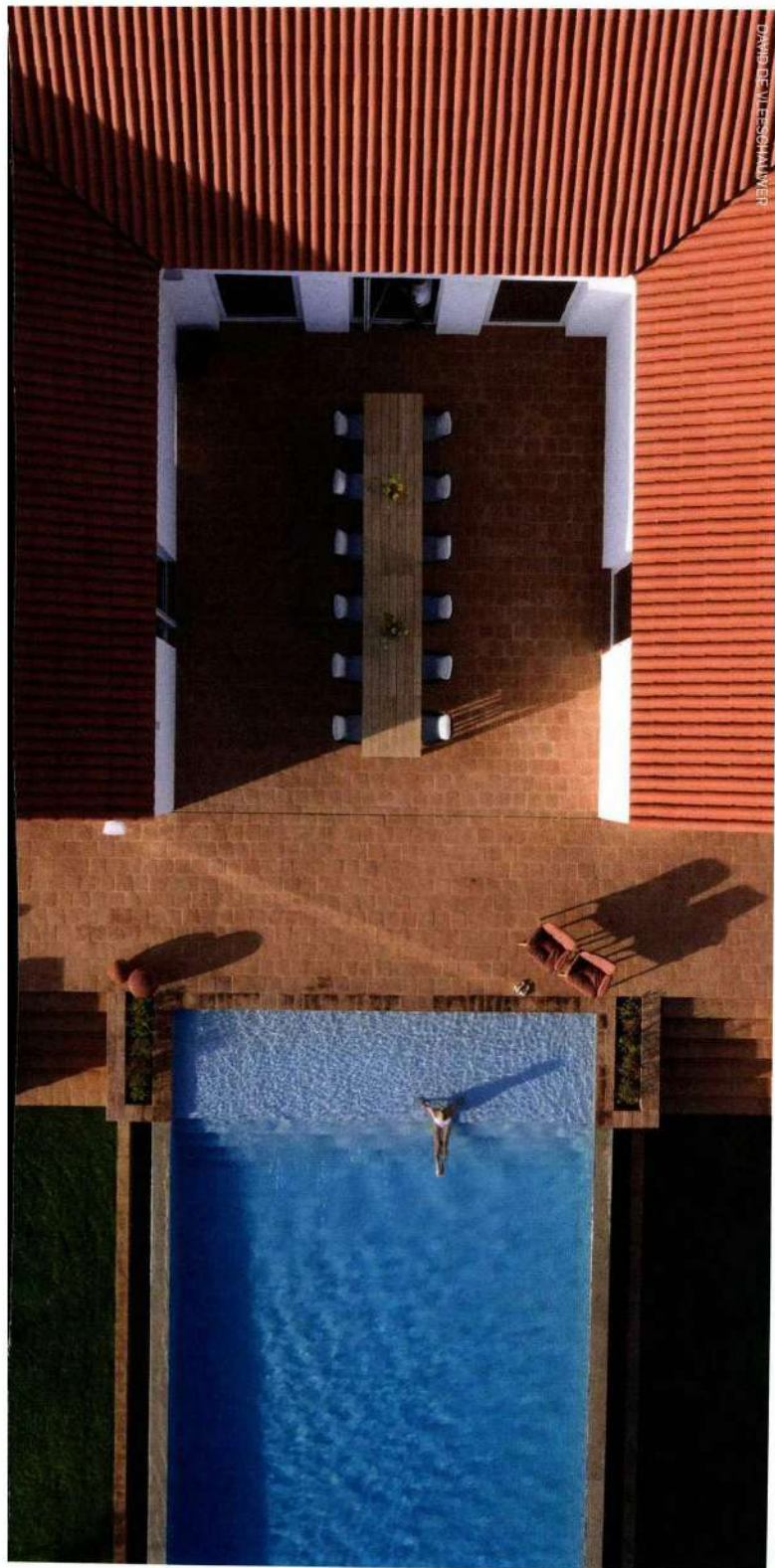
TEXTO NUNO OLIVEIRA GARCIA
FOTOS D.R.

É sabido que no mundo do vinho são muitos os casos de empresas familiares. E não falamos apenas das linhagens seculares com meia dúzia, ou mais, de gerações dedicadas à vitivinicultura e ao negócio do vinho. Falamos também de projetos relativamente novos em que, passadas uma ou duas décadas, é já inquestionável constatar que grande parte da família se encontra, direta ou indiretamente, ligada ao vinho, da produção ao comércio, passando pelo enoturismo. Mais ainda, referimo-nos a casos em que os valores familiares são de tal modo manifestos, que se projetam nos próprios produtos, funcionando como um atrativo – se a família é unida em torno do vinho, este só pode ser bom! É o caso da família Soares que, mantendo um bem-sucedido negócio de distri-

buição e venda de vinho, arrancaram, há um quarto de século, um dos mais sólidos projetos no baixo Alentejo.

Ali, bem próximo de Albernoa, freguesia do concelho de Beja, no início do novo milénio, foi fundada a Herdade da Malhadinha Nova (a compra data de 1998), onde a família Soares começou por edificar e recuperar uma casa e um monte, enquanto plantavam dezenas de hectares de vinha. Pouco tempo depois, ergueram uma adega e um restaurante. Com outras estruturas em construção (é o caso da coudelaria, pois os cavalos de raça Puro Sangue Lusitano são outra paixão da família), desbravou-se caminho, com um enoturismo de grande categoria, que não tem parado de receber melhorias com novos edificados – luxuosas casas e vilas – espalhados por vários espaços dos 750 hectares da propriedade alentejana.

A HERDADE DA MALHADINHA
NOVA REÚNE ALOJAMENTO, UMA
INFINIDADE DE ATICIDADES E UM
VASTO PORTEFÓLIO VÍNICO





FREDERIC DUCOUT

A GAMA TEIXINHA TEM ORIGEM NA PROPRIEDADE COMPRADA EM 2021, LOCALIZADA NA SERRA DE SÃO MAMEDE, PORTALEGRE

Atualmente, o enoturismo divide-se pelo Monte da Peceguina, hotel de charme constituído por três suítes e sete quartos, pela Casa das Pedras, com quatro suítes e piscinas privativas, pela Casa do Acoradouro, ótima para grandes famílias, graças às suas sete suítes, e pela Casa da Ribeira, com três suítes. É caso para dizer que tantos são os admiradores dos vinhos deste produtor como aqueles que são fãs incondicionais do enoturismo e das experiências disponíveis durante todo o ano. Não espanta, pois, que a Herdade da Malhadinha Nova ostente a prestigiante insígnia da Relais & Châteaux e que a influente editora Assouline lhe tenha dedicado um lindíssimo livro, cujas fotografias procuram fazer jus, não só às paisagens alentejanas, mas também à arquitetura e decoração de interiores deste fantástico enoturismo. A este respeito ainda, realce para o road show que a família Soares começou em janeiro deste ano, precisamente para dar a conhecer o volume da Assouline a seu respeito, passando por Nova Iorque, Palm Beach, Londres, Paris e, claro, Lisboa entre outras cidades do nosso país.

PERCURSO CONSOLIDADO

Mas voltemos aos vinhos! Há muito que a enologia é liderada pelo experiente Luís Duarte, que conhece, como ninguém, o Alentejo (onde trabalha há bem mais de 30 anos) e faz dupla como Nuno Gonzalez, enólogo residente na empresa há quase década e meia. Logo no início nasceu a gama de entrada Monte da Peceguina, cuja primeira edição foi em 2003. Atualmente, mantém-se um sucesso nas versões tinto, branco e rosé. Ao mesmo tempo, foi criada uma gama alta, o Malhadinha, nas versões de tinto e branco, com estágio em barrica, que projetavam o produtor para voos mais altos, agora também em versão rosé. Logo na vindima seguinte, em 2004, nasce o primeiro projeto especial, caso do Pequeno João, um vinho intenso, com base na casta Cabernet Sauvignon. Mais tarde, e mantendo sempre designações intrinsecamente familiares, surgiu o Menino António e o MIM (iniciais de Mateus Maria) da Malhadinha, que germinaram, respetivamente, nas colheitas de 2008 e 2013.

Durante todo este percurso até hoje, não faltaram vinhos monocasta, brancos e tintos, tanto a partir de castas autóctones, como de castas de outras regiões que se adaptaram ao Alentejo. A este respeito, provámos um branco feito a partir de Manteúdo, da colheita de 2023, um vinho em grande forma e a dar boas indicações do que se pode esperar de novos lançamentos. De tal forma assim o é, que o produtor já plantou três hectares desta casta tradicional, recorrendo ao porta-enxerto antigo, de forma a poder criar um vinho especial no futuro.

Já com uma gama consolidada, precisamente a partir da Herdade da Malhadinha Nova, a família Soares compreendeu que enriqueceria com novos terroirs sem sair da região. Foi o que aconteceu em 2016, com a compra da pequena Courela de Vale Travessos, um vinha velha de 80 anos toda em field blend, e, em 2021, com a aquisição de uma propriedade na Serra de São Mamede, localizada a 700 metros em altitude, também ela com uma vinha em parte em field blend. Destes novos terroirs, são produzidos, hoje em dia, vinhos diferentes. Os novos topos de gama Marias da Malhadinha provêm de Vale Travessos, enquanto a nova gama Teixinha foi criada para enquadrar e divulgar as uvas de Portalegre. A par com os referidos vinhos, e mais recentemente, surgiu ainda um espumante rosé e um Late Harvest. É, em suma, um mosaico de vinhos que vale a pena conhecer e nós tivemos o privilégio de provar alguns dos novos lançamentos. **GE**



Adega da propriedade

JERONIMO HEITOR



18,5 €95

MM DA MALHADINHA

Reg. Alentejano tinto 2023

HERDADE DA MALHADINHA NOVA

4055 garrafas. Segunda edição num lote com Alicante Bouschet, Tinta Miúda e Baga, em partes iguais. 14 meses em barrica. Fechado no copo, a pedir arejamento; abre para notas e camadas de fruto maduro, fumo e minério (ferro quente), tentativamente mineral. Na boca, tem garra e tensão, alguma frescura vegetal bem conseguida e final em construção. Belo tinto! (14,5%)



18 €30

MALHADINHA

Reg. Alentejano branco 2024

HERDADE DA MALHADINHA NOVA

Arinto e Alvarinho na maior parte, além da Viosinho, Viognier e Chardonnay. Fermentação e posterior estágio de dez meses em barrica. Aroma clássico nesta referência com notas de fruto branco, citrino exótico e a barrica bem presente. Amplo e untuoso como as colheitas anteriores nos habituaram, polido e saboroso, fruto branco e de caroço, especiado e com nota de baunilha. (13,5%)



18 €39

TEIXINHA FIELD BLEND TAVA

Reg. Alentejano branco 2023

HERDADE DA MALHADINHA NOVA

1980 garrafas. Vinha velha na Serra de São Mamede (Portalegre) na qual predomina Roupeiro, Tãmarez, Bical e Arinto. Nove meses em ânfora de terracota. Aroma bonito e exuberante, perfil marcadamente floral, citrino maduro e casca; louro também. Em boca revela boa tensão, com acidez média, meio corpo e muito sabor. Termina seco mantendo elegância. Bela edição! (13,5%)



18 €39

PEQUENO JOÃO

Reg. Alentejano tinto 2023

HERDADE DA MALHADINHA NOVA

4050 garrafas (50ml). Oitava edição deste tinto 100% Cabernet Sauvignon, com 12 meses em barrica usada. Nariz jovem e compacto, pendor claramente vegetal, casca de árvore, grafite. Na prova de boca mantém o perfil jovem e fechado, condensado e espesso, taninos firmes, fruto negro, com um fundo fresco e balsâmico. Termina com nota a pimenta branca (14,5%)



18 €260

MARIAS DA MALHADINHA

Reg. Alentejano tinto 2022

HERDADE DA MALHADINHA NOVA

Dois anos em barrica. Alicante Bouschet, Trincadeira Preta, Touriga Nacional, Tinta Caiada e Castelão, todas da vinha velha de Vale Travessos, com 80 anos. Aroma com barrica à frente, tenso e jovem, abre para notas balsâmicas, leve couro, tinta da China, percepção de profundidade. Na boca mantém o perfil, taninos presentes (também da barrica), surpreendentemente fresco e com boa acidez. Termina profundo e longo, a pedir alguns anos em garrafa. (14%)



17 €39

MALHADINHA

Reg. Alentejano Espumante rosé 2017

HERDADE DA MALHADINHA NOVA

Touriga Nacional, Baga e Tinta Miúda com um envelhecimento de 54 meses. Cor levemente salmonada, aroma elegante centrada no fruto encarnado, leve brioche e erva seca. Na boca, a bolha é fina, pressão média, novamente frutado, morango e ginja, hibisco também. Termina com leve doçura frutada. Versátil, tanto para a mesa como de aperitivo. (12%)