

M
H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA

“It is that range of biodiversity that we must care for - the whole thing - rather than just one or two stars.”

“É a variedade da biodiversidade que devemos cuidar – no seu todo – em vez de apenas uma ou duas estrelas.”

David Attenborough



Nascido em 1998, fruto da enorme determinação da família Soares em produzir nas suas terras abandonadas vinhos de elevada qualidade, a Malhadinha Nova de imediato se transformou também no enorme desafio de manter a sustentabilidade e o equilíbrio natural de uma propriedade singular, nunca antes agredida por explorações exaustivas de solos através de adubações químicas e usos de pesticidas ou plantações de qualquer monocultura intensiva ou ainda alvo de qualquer especulação imobiliária que facilmente teria levado à edificação de centenas ou milhares de metros quadrados de construção para garantia de uma sustentabilidade económica fácil de encontrar.

A Herdade da Malhadinha Nova, ao longo destes 24 anos, tem contribuído ativamente para a recuperação, manutenção e desenvolvimento da biodiversidade, e para a preservação de um ecossistema perfeito constituído por montado de azinho, olivais tradicionais, searas de trigo, aveia e cevada e pradaria natural, a preservação e recuperação das edificações seculares existentes na propriedade, rapidamente se transformaram num objetivo primordial.

Surgem assim, antes das primeiras plantações de vinha, a exploração de forma sustentável de todo este gigantesco potencial através da aquisição de diversas espécies animais tais como as vacas puras e certificadas alentejanas, o porco preto alentejano DOP, as ovelhas puras merinas alentejanas e os cavalos puro sangue lusitano.

Todo o potencial de exploração das terras da Malhadinha passou de um estado de total abandono há décadas para uma utilização de todos os recursos naturais de forma absolutamente sustentável nos seguintes níveis:





ECONÓMICO

O enorme investimento na qualidade e exclusividade do produto, na primazia da imagem, na excelência do serviço, transportaram a marca Malhadinha Nova para um reconhecimento e consolidação nos mercados nacionais e internacionais que garantem o escoamento total dos artigos produzidos.

SOCIAL

COLABORADORES

A empresa foi criada em 1999 com dois trabalhadores da região. Atualmente, o pessoal efetivo é superior a 70 pessoas, e mais de 80% é da região.

Foi feito um investimento para recuperação e reconstrução de uma casa na aldeia, a antiga Venda Grande, que se destinava à venda de produtos vários à comunidade e que estava abandonada, de forma a criar boas condições de fixação de colaboradores e também contribuir para evitar a desertificação local.

A casa está a ser utilizada na íntegra pelos colaboradores e para além desta a Malhadinha Nova recuperou mais três casas que são alugadas.

A nível de formação, a Malhadinha Nova promove com os colaboradores visitas e estadia noutras unidades hoteleiras locais alinhadas com o posicionamento da herdade de forma a proporcionar à equipa uma experiência equiparada na perspetiva de cliente.

Além de tudo isto, a Malhadinha desenvolve e implementa várias iniciativas sociais importantes, apoiando e estabelecendo parcerias com várias escolas de hotelaria nacionais e Institutos politécnicos, nomeadamente a Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre.



ENVOLVIMENTO NA REGIÃO

A Malhadinha Nova valoriza as vozes e perspetivas da comunidade local, acreditando que as decisões que afetam a região onde estão inseridos e que devem ser tomadas de forma colaborativa, com o envolvimento e a contribuição daqueles que vivem na área.

Quando se trata de decisões importantes que podem ter impacto na comunidade, quer se trate de expansões, iniciativas ou alterações no projeto, procuram ativamente acolher as opiniões dos vizinhos e das empresas locais. As suas perceções e opiniões são parte integrante do processo de tomada de decisões.

A enorme preocupação com a necessidade de partilhar e preservar conhecimento, saberes e tradições resulta num envolvimento das comunidades locais e artesãos, músicos, artistas em várias áreas da herdade, seja nos materiais utilizados na construção e recuperação das ruínas, em elementos de decoração presentes em todas as suites e villas e que podem ser comercializados na herdade, a pedido dos clientes. Também em todas as experiências promovidas pela HMN na sua atividade turística, se incluem património imaterial de conhecimento da região no que toca a artesanato e gastronomia.

Nesta área de envolvimento social, a Malhadinha Nova dedica-se a promover e apoiar vários projetos, tradições e cultura.

Projeto TASA Alentejo, que visou estender a este território a missão de inovar a atividade artesanal afirmando-a como uma profissão de futuro. Este projeto é realizado numa parceria entre a Proactive-tur/Projecto TASA e a Simbiose - Associação para a promoção e valorização dos recursos naturais e tradicionais - e conta como o apoio da Câmara Municipal de Beja.



O concelho de Beja, tal como o resto do país, assiste à perda gradual das suas artes e ofícios ancestrais, pela idade avançada da maioria dos mestres-artesãos e extinção de algumas das atividades que caracterizam a cultura da região.

O Projeto TASA Alentejo acredita que a forma de manter os ofícios tradicionais ativos passa pela criação de soluções atuais ao nível dos objetos, pela capacitação de uma nova geração de artesãos que faça desta atividade uma profissão, e também por consciencializar o público para o valor cultural, ambiental e social da atividade.

Em conjunto com o Centro UNESCO de Beja, o Projeto TASA e a Malhadinha Nova criaram diversas peças que unem contemporaneidade e tradição. É o caso do Candeeiro Achigã, uma alusão ao peixe de rio homónimo, que combina artesãos de buinho, cerâmica e madeira com design.

Manicómio, projeto de Sandro Rezende que procura através de arte da valorização e de integração de pessoas com problemáticas relacionadas com a saúde mental. Além de peças de arte desenvolvidas no âmbito da iniciativa, que podem ser encontradas, por exemplo, na Casa das Artes e Ofícios, a Malhadinha Nova uniu-se ao Manicómio para criação do vinho “Sou Carlo Frio”, oferecendo mil garrafas magnum para desenvolvimento de um rótulo especial desenhado por Anabela Soares, que venceu o Prémio de Design na categoria packaging pela Communication Arts.

O Buinho é uma erva vivaz comum em áreas húmidas e alagadiças e que cresce amiúde nas margens da Ribeira de Terres que banha a herdade. Trabalhar o buinho em peças tradicionais, como as cadeiras, é uma prática cultural do Alentejo e que na Malhadinha Nova está representada em vários elementos de decoração típicos, mas também em propostas contemporâneas, como





a queijaria, desenvolvida com designers e o Mestre Manuel Pica, especialista nesta arte.

Atualmente, é na sua oficina em Baleizão que o Mestre Pica ocupa as tardes a restaurar cadeiras, combinando a técnica de entrelaçar as fibras vegetais com habilidade de carpintaria. Seis meses é o tempo médio que um cliente espera pelo restauro de uma cadeira. Um tempo em que vale a pena investir para prolongar por mais anos a já longíssima vida deste projeto essencial da casa alentejana.

A Terracota é outro dos materiais tradicionais do Alentejo, e na Malhadinha Nova está presente tanto no chão da Casa do Ancora-douro, todo feito à mão pelo Mestre Parreira, de Beringel. Também é de Beringel António Mestre, um oleiro que recolhe argila da região, inclusive dos terrenos da Malhadinha Nova para desenvolver vasos em terracota e talhas de azeite e vinho.

Também as louças não foram deixadas ao acaso, como a aquisição de louça da Vista Alegre, em que parte reverte para a reflorastação da Amazónia.

As Casas Caiadas, uma das principais características da edificação alentejana tem também representação em todas as unidades da herdade. Casas caiadas com “reboco à colher”, casas revestidas a “concrete”, um cimento com pigmento de cores da terra, um material que evita tantas manutenções com pinturas uma vez que assume as cores naturais da terra. Todas as argamassas à base de cal são feitas por trabalhadores da região, e consiste num processo manual que nem todos os técnicos conseguem fazer e que são fruto de prática.

Além disto, grande parte do mobiliário é constituído por antiguidades ou peças velhas que foram recuperadas, encontradas em casas abandonadas alentejanas e ganharam nova vida. Há objetos centenários por toda a herdade.



A Malhadinha Nova apoia ainda o Clube Desportivo da Aldeia de Albernoa.

No que toca às experiências promovidas pela Herdade da Malhadinha Nova:

O Cante Alentejano, um património imaterial da humanidade, é promovido através de sucessivas atuações na propriedade.

A herdade desenvolve também workshops com artesões locais, promovendo e desenvolvendo o artesanato local, tal como a cultura e as tradições através de programas em que participam artistas das mais variadas áreas da cultura local.

A título de exemplo:

- Workshops de buinho, uma planta autóctone e espontânea da região, usada para fazer inúmeros objetos também com técnicas tradicionais.
- Visita e workshop de Botas Alentejanas, da qual a Malhadinha Nova é embaixadora de Mário Grilo para as 7 Maravilhas de Portugal
- Workshop de Viola Campaniço, com Pedro Mestre
- Workshop de olaria com António Mestre
- Workshop de pão alentejano com Vitalina Santos

Por último, a Malhadinha Nova apoia anualmente e desde sempre instituições locais ligadas à cultura, desporto e saúde. Durante a pandemia, a título de exemplo, a herdade cedeu a casa na aldeia, a Venda Grande, para profissionais de saúde e criou três campanhas para angariação de fundos a três entidades diferentes.

Há já 15 anos que a Malhadinha Nova trabalha com a ECOS - Oficina Ecológica de Cooperação Social, cujos tapetes são tecidos em teares por pessoas com deficiência ou incapacidade.



AMBIENTAL

PROTEÇÃO AMBIENTAL

Toda a propriedade encontra-se inserida dentro da “Rede Natura 2000”.

Esta zona de proteção especial criada pela Unesco em 1998 visa proteger espécies extremamente raras tais como a Abetarda, o Cisão ou o Peneireiro das Torres, as práticas agrícolas por ela identificadas e encorajadas são na Malhadinha Nova totalmente cumpridas.

As medidas de sustentabilidade e proteção ambiental apoiadas por fundos europeus abrangem diferentes práticas, como: modo de produção biológico, uso eficiente da água, criação de raças autóctones em regime extensivo, pastoreio, olival tradicional, entre outras.

As boas práticas agrícolas passam na Malhadinha pelo respeito dos ecossistemas, privilegiando a convivência harmoniosa entre as várias espécies.

A produção de mel e a manutenção de cerca de 80 colmeias em atividade permanente contribuiu também de forma decisiva para o equilíbrio do ecossistema da Malhadinha.

Assim como em 2020, também os rótulos de 2021 não tiveram como tema a Avifauna, mas de uma forma ainda mais detalhada, uma vez que cada desenho retrata uma espécie de ave que faz parte deste património natural tão favorável à sua criação, desenvolvimnto e preservação.

Em conjunto com o programa Castro Verde Sustentável, a Malhadinha Nova está a trabalhar na identificação das espécies mais importantes, e que serão desenhadas pela ilustradora e retratadas nos rótulos pelas crianças da família Soares, como tem sido tradição desde o primeiro vinho da Herdade, Há quase duas décadas.



Na Malhadinha há também várias casas de morcegos, casas de pássaros e hotéis de insetos, estrategicamente colocados para incentivar a biodiversidade.

CERTIFICAÇÃO BIOLÓGICA

A totalidade dos 455 hectares da propriedade foram convertidos para regime biológico em 2017, tendo adquirido a certificação oficial em 2020. Os vinhos que chegaram ao mercado em 2021 já são totalmente biológicos.

Isso significa a aplicação de boas práticas agrícolas, como a fertilização natural dos solos com utilização de estrume e culturas auxiliares, o uso de roseiras como foram detetar precocemente doenças nas videiras e o corte natural das ervas infestantes com recurso a pastoreio das ovelhas em determinadas épocas.

Idealmente, as ovelhas devem entrar após 50% das folhas caídas, e sair ao inchar dos gomos. No que respeita ao calendário depende da fenologia da videira.

Entrada: as ovelhas entram nas vinhas desde que as folhas iniciem a queda ou com parte destas já caídas, um indicador biológico de que a camada de abscisão está formada e a vinha está a entrar em dormência, pelo que já não está a armazenar substância de reserva.

A retirada - podem ficar até ao abrolhamento - é no gomo de algodão. Como nem todas as castas abroham ao mesmo tempo pode fazer-se uma gestão, isto é, o manejo holístico para melhor aproveitamento. É importante que rapem o mais possível a erva para melhor controlo da mesma durante o ciclo.



Espécies como a fava, o tremçoço, o trevo, plantadas nas ruas da vinha, servem simultaneamente para apontar naturalmente azoto para as terras como para a criação de um habitat perfeito para as várias espécies.

A reutilização do estrume natural produzido na propriedade para fertilização das vinhas é outra das práticas realizadas há muitos anos na HMN.

Mais recentemente a plantação de cortinas vegetais de várias variedades em torno das diversas vinhas de forma a atrair e fixar espécies auxiliares no combate às pragas, ou a introdução de predadores naturais no ecossistema demonstram bem a nossa intenção em aprofundar e melhorar o tema da sustentabilidade.

Também as abelhas são parte fundamental. A principal função é, claro, a polinização.

A vida destas abelhas é crucial para o planeta e para o equilíbrio dos ecossistemas já que, na busca do pólen, a sua refeição, estes insetos polinização é indispensável, pois é através dela que cerca de 80% das plantas se reproduzem.

A produção total da Malhadinha Nova é autossuficiente não só na uva - nenhuma uva é comprada -, como no olival e no mel. Também a pecuária é uma forte componente e além das hortas e pomares já existentes, numa zona junto à Ribeira de Terres, onde outrora se reuniam os habitantes da aldeia de Albernoa, nascerá uma nova horta.



CERTIFICAÇÃO B CORP

A Herdade da Malhadinha Nova tornou-se o primeiro projeto certificado na área de hotelaria em Portugal a obter o reconhecimento B Corp™, assumindo uma posição pioneira no setor hoteleiro nacional e integrando uma comunidade global de empresas que cumprem standards verificados de desempenho social e ambiental, responsabilidade e transparência.

A certificação é atribuída pela B Lab™, a organização sem fins lucrativos que lidera o movimento B Corp™, e verifica que a empresa cumpre critérios exigentes em toda a sua operação. Mais do que um reconhecimento pontual, a Certificação B Corp™ representa um compromisso de longo prazo com a criação de valor para todos os stakeholders – colaboradores, clientes, fornecedores, comunidade e planeta – e não apenas para os acionistas.

A Certificação B Corp™ avalia o impacto da empresa de forma transversal através do B Impact Assessment, analisando áreas como Governança e Propósito, Ação Climática, Direitos Humanos, Trabalho Digno, Gestão Ambiental e Circularidade, Justiça, Equidade, Diversidade e Inclusão e Ação Coletiva.





A produção de farinhas é outra das apostas recentes, com plantação de cevada, aveia, centeio e barbela, farinhas já em comercialização e usadas para o pão que é servido na herdade.

A participação e integração, desde o início, com grande sucesso, no Plano de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo comprova bem as práticas e a visão estratégica da HMN.

DESPERDÍCIO ALIMENTAR E PRODUÇÃO

A Herdade da Malhadinha Nova encontra-se, desde 2017, em modo de exploração totalmente biológico. Assim, vinhas, olivais, pastagens e também hortas e pomares que servem, em grande parte, para abastecer o restaurante, são produzidos nesse regime.

Também a produção animal, ovelhas, porcos e vacas de raças autóctones e certificadas, criadas em regime extensivo, são utilizadas na confeção dos pratos servidos na HMN.

A utilização de frutas da época e as compras a produtores locais complementares à produção são acautelados pela equipa de gestão. No manual de práticas consta, inclusive, quais as frutas de cada época para serem servidas nos cestos aos clientes.

GESTÃO DE RESÍDUOS

Existem na propriedade três estações ambientais para onde são selecionados vidros/plástico/cartão.

Os compostos orgânicos irão, ainda este ano, ser na sua grande maioria tratados no parque de compostagem cuja construção está em fase final.

A Malhadinha Nova tem implementado uma política de zero plásticos na propriedade e quaisquer exceções que possam existir são sempre recicladas. A grande maioria dos compostos orgânicos passará a ser tratada no parque de compostagem cuja construção está na fase final, prevista ainda em 2024.



GESTÃO DE ÁGUA

Todas as estações de tratamento de águas sanitárias na Malhadinha são reaproveitadas para rega depois de terem sido tratadas em ETARES biológicas. Estes sistemas de tratamento de água são realizados por toda a herdade através de plantas específicas aquáticas, as hidrófitas.

Todas as torneiras estão equipadas com redutores de caudal. Uma grande parte das águas pluviais são recuperadas e canalizadas para a barragem para posterior uso na irrigação.

A eficiência no uso da água é garantida através da monitorização de todo o gasto de água na propriedade por caudalímetros, instalados em todos os pontos de consumo, e supervisionados por um parceiro especializado, a Aquagri, em regime de avença.

GESTÃO DE ENERGIA

A sustentabilidade energética é garantida, em boa parte pela utilização de energia solar em todas as unidades de alojamento da propriedade, pela utilização de caldeiras de aquecimento a lenha proveniente da poda das azinheiras seculares existentes na propriedade, pela recuperação e construção de todos os edifícios com técnicas tradicionais e materiais de elevadíssima eficiência energética, e pela aquisição apenas de equipamentos de última geração com eficiência energética máxima.

Atualmente, 98% da energia utilizada na Malhadinha Nova é gerada na herdade. A recente aquisição de 10 veículos 100% elétricos para deslocação interna de colaboradores e hóspedes é mais um passo na direção da transição energética.



PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL

PROGRAMA DE SUSTENTABILIDADE DOS VINHOS DO ALENTEJO

Este programa pioneiro e o único no país, foi criado para implementar medidas de sustentabilidade na produção de vinhos do Alentejo, que não só permitam um maior respeito pelo meio ambiente, mas também para ajudar os produtores a criar condições para um futuro marcado pelas alterações climáticas, e quem o Alentejo será afetado, tornando-se uma zona mais seca e quente.

A Malhadinha Nova foi das primeiras casas no país a aderir a este programa, e ao longo dos últimos seis anos tem investido tempo e recursos para cumprir todos os parâmetros exigidos por esta entidade independente e que passam por áreas como: boas condições laborais, igualdade de género, envolvimento em doações, recuperação de património e, no que toca à viticultura e adega, redução do consumo de água e luz, redução do rácio de água necessária para produzir um litro de vinho, uma meta que 1/1 litro, que a Malhadinha Nova conseguiu, monitorização do consumo de água, reciclagem e uso de materiais amigos do ambiente na adega e no embalamento dos produtos. Este selo de Produção Sustentável é um selo interseccional que vai muito mais além do que um simples certificado biodinâmico e biológico, cujas características já estão englobadas neste selo-mãe.

SELO SUSTENTÁVEL

Como forma de comunicar aos clientes e parceiros Malhadinha Nova todas estas práticas que são o resultado de mais de duas décadas de trabalhos, dedicação e atenção à preservação e total envolvimento na região, a Malhadinha Nova acaba de criar, em 2022, aquando da reabertura do alojamento turístico, um selo de sustentabilidade que irá figurar em todos os produtos da herdade: vinho, azeite, mel e mais recentemente, as farinhas.



GASTRONOMIA



ESTRELA VERDE

Na Malhadinha pratica-se uma cozinha onde a escolha dos produtos, a precisão na elaboração e a combinação inteligente de sabores está presente em cada prato, utilizando em grande parte produtos da Herdade em modo biológico e privilegiando produtores locais, sempre inspirados na tradição gastronómica alentejana e na cultura da região.

A produção biológica e auto-suficiente é hoje uma realidade nos 610 hectares de propriedade. São servidos no restaurante os vinhos, o azeite e o mel, cereais variados tais como trigo duro e barbeta, aveia, centeio, cevada, a vaca alentejana, a ovelha Merina branca e preta e o porco preto todos com denominação de origem protegida DOP e os legumes e frutas das hortas e pomares recuperados na propriedade.

A aposta em produtores locais e em relações sólidas de longa data, de que são exemplo a Padaria Inácio, em Entradas, o Arroz Ronaldo, de Alcácer do Sal - uma espécie em extinção e recuperada - o Açafrão do Lagar do Clavijo em Nisa, a Queijaria Soares, em Albernó, ou ainda o Sal Marinho, de Castro marim, são apenas alguns exemplos da nossa aposta em produtos de alta qualidade e de proximidade.

O trabalho desenvolvido nos últimos anos garantiu a chegada de uma Estrela Verde do Guia Michelin em fevereiro de 2024. Uma conquista apenas possível sob a consultoria do chef Joachim Koerper e pastelaria de Cintia Koerper, em conjunto com a equipa da herdade Chefe residente António Simões e da Chefe de Pastelaria residente Letícia Silva.



A NOSSA HISTÓRIA...

VINHA DA MALHADINHA

• Plantação dos primeiros 20ha da Vinha da Malhadinha.

2001/2002

CRIAÇÃO DA MARCA HMN IMAGEM DOS VINHOS

• Em 2004 deu-se início à construção da marca Herdade da Malhadinha Nova com o designer Bruno Andrade. Logotipo e imagem dos vinhos.

2004

VINHA DA PECEGUINA

• Em 2006 plantaram-se mais 7ha de vinha.

2006

1998

• Compra dos primeiros 200ha de terras abandonadas onde só existiam ruínas, localiza da numa das zonas menos povoadas da Europa.

• Contratação dos primeiros 2 colaboradores.

COMPRA DA PROPRIEDADE

2003

• Construção da Adega, com um conjunto de características únicas, favoráveis à obtenção de vinhos distintos e da mais elevada qualidade.

CONSTRUÇÃO DA ADEGA

2005

• Malhadinha Tinto 2003: Tree Trophys – Portugal Trophy, James Roges Trophy e Alentejo Red Trophy, International Wine Challenge.

• Prémio Melhor Enoturismo Portugal, Revista de Vinhos.

VENCEDORES DO PRÉMIO INTERNATIONAL WINE CHALLENGE

PRODUTOR REVELAÇÃO PORTUGAL

2007

Produtor Revelação Portugal
– Revista de Vinhos.

CONSTRUÇÃO DO HOTEL

Em 2008 foi construído o Hotel de Charme (com 10 quartos), assente no Monte da Peceguina, um monte típico de traça alentejana com 7ha de vinha a seus pés.

Compra de mais 250ha de terreno.

2008

VINHA DE TERGES

2012

Em 2012 plantaram-se mais 8ha de vinha.

MELHOR VINHO TINTO DO ANO

Menino António 2012:
1º Lugar - Melhor Vinho Tinto do Ano.
Malhadinha Tinto 2012:
2º Lugar - Melhor Vinho Tinto do Ano.
Essência do Vinho.

2015

VINHA DE VALE TRAVEROSSOS

2016

Compra de 1,5ha de vinha plantada em 1949.

EM 2016 A HERDADE DA MALHADINHA INICIOU A TRANSIÇÃO PARA UM SISTEMA DE PRODUÇÃO 100% BIOLÓGICO.

PRÊMIO MELHOR PRODUTOR DE PORTUGAL

Em 2017 plantaram-se mais 13ha de vinha no olival e 7ha de vinha no Acoradouro.

Início da construção das novas unidades hoteleiras.

PRÊMIO MELHOR PRODUTOR DE VINHOS EM PORTUGAL atribuído pela Revista de Vinhos, na gala “Os melhores do Ano de 2016”.

Início da construção da Casa Amarela.

2017

2018

Em 2018 plantaram-se 20ha de vinha.

QUINTA DE VALE TRAVESSOS
Compra de mais 3,5ha de terreno para plantação de vinha.

Início da construção das novas unidades hoteleiras.

VINHA DOS EUCALIPTOS

“SOFT OPENING” DAS NOVAS UNIDADES HOTELEIRAS

No dia 26 de Setembro inaugurou-se as novas unidades hoteleiras:

- . Casa das Pedras
- . Casa das Artes e Ofícios
- . Casa da Ribeira
- . Casa do Acoradouro

Aquisição de 80 colmeias para a Produção de Mel.

2019

2020

PRÊMIO MELHOR ENOTURISMO DE PORTUGAL
Atribuído pela Revista de Vinhos, na gala “Os melhores do Ano de 2019”.

CERTIFICAÇÃO DE PRODUÇÃO BIOLÓGICA

Início da **Parceira com o Studio Eduardo Aires** para a criação e desenvolvimento da nova Identidade Visual da marca Malhadinha.

Início da **Parceira com o Arquiteto Manuel Aires Mateus**.

PRÊMIO MELHOR ENOTURISMO DE PORTUGAL

QUINTA DA TEIXINHA

Aquisição da propriedade Quinta da Teixeira, com 20ha de vinha. As vinhas foram plantadas em 2003 e 2017.

INAUGURAÇÃO DA RECEÇÃO, LOJA E TABERNA.

2021

PRÊMIO MELHOR ENOTURISMO DE PORTUGAL “APENO”

PRÊMIO MELHOR ENOTURISMO DE PORTUGAL E MELHOR HOSPITALIDADE APENO 2023

CHAVE PLATINA - Expresso
Boa Cama Boa Mesa 2023

2023

CERTIFICAÇÃO HOTEL B CORP

MALHADINHA É PIONEIRA NO SETOR HOTELEIRO AO TORNAR-SE O PRIMEIRO HOTEL EM PORTUGAL A OBTER CERTIFICAÇÃO B CORP

2026

2022

Compra do Sítio da Teixeira em Portalegre 45,8ha.

Prémio Publituris Portugal Trade Awards
Melhor Alojamento Rural em Portugal 2022

CHAVE PLATINA - Expresso
Boa Cama Boa Mesa 2022

MELHOR ENOTURISMO DE PORTUGAL E MELHOR ESCAPADA APENO 2022

PRÊMIO MELHOR ENOTURISMO DE PORTUGAL “APENO”

2024

Compra de mais uma propriedade contígua à Malhadinha com 104ha.

ESTRELA VERDE - GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL . GUIA MICHELIN 2024

CHAVE PLATINA - Expresso
Boa Cama Boa Mesa 2024

PRÊMIO SUSTENTABILIDADE - Expresso
Boa Cama Boa Mesa 2024

MELHOR PROJETO SUSTENTÁVEL
Apeno 2024

PRÊMIO NACIONAL DE TURISMO
TURISMO SUSTENTÁVEL BPI e Expresso 2024

Family Destination
Unique Stays 2024

ESTRELA VERDE GUIA MICHELIN

RESUMO

1998 - Aquisição e Fundação

Em 1998, a família Soares adquiriu 200 hectares de terras abandonadas no Alentejo, uma das regiões menos povoadas da Europa, e contratou os seus dois primeiros funcionários, que permanecem na empresa até hoje.

Restauração Histórica

Ao longo de mais de duas décadas, a propriedade passou por uma impressionante restauração histórica. Seis edifícios centenários, outrora em ruínas, foram transformados numa casa de família e em cinco unidades de hospitalidade.

Emprego Local

Atualmente, a propriedade gera emprego local para mais de 100 pessoas, com mais de 60% da força de trabalho proveniente das comunidades vizinhas.

Investimento na Comunidade

O compromisso com o investimento na comunidade é evidente nos cerca de 1 milhão de euros destinados à renovação de casas na aldeia. Estas acomodações agora abrigam mais de 50% dos funcionários da propriedade.

Preservação da Fauna Nativa

A propriedade desempenha também um papel na preservação da fauna nativa, abrigando mais de 150 vacas Alentejanas, 450 ovelhas Merinas, 50 cavalos Lusitanos, além de porcos pretos, cabras, galinhas, perus e pavões.

Agricultura Orgânica e Regenerativa

Em 2016, toda a propriedade foi convertida para práticas de agricultura orgânica e regenerativa. Com 714 hectares, a propriedade é agora autossuficiente em uvas, azeitonas, mel, cereais e grande parte das frutas e vegetais servidos no seu restaurante com Estrela Verde Michelin.

Reconhecimento Sustentável

Entre outros prêmios por práticas sustentáveis, o compromisso com a sustentabilidade foi reconhecido em 2024, quando o restaurante da propriedade recebeu uma Estrela Verde Michelin, permitindo aos hóspedes desfrutar de refeições num cenário de pomares e sons naturais.

Gestão de Resíduos

Em termos de gestão de resíduos, a propriedade implementou estações de resíduos totalmente ecológicas e uma política de zero plásticos. A maior parte dos resíduos orgânicos é agora processada diretamente no local.

Gestão de Água

Para a gestão de água, a propriedade depende exclusivamente da água da chuva recolhida e de sistemas naturais de tratamento. Um monitoramento eficiente maximiza o uso em toda a propriedade.

Energia Renovável e Transição Elétrica

Por fim, 98% da energia da propriedade provém de painéis solares, sendo o aquecimento feito com madeira de carvalho. Uma frota elétrica está a substituir todos os veículos convencionais.

**HERDADE DA
MALHADINHA NOVA**

7800-601 Albernoa
Beja - Portugal

HOTEL
+351 284 965 432 / 429

ADEGA
+351 284 965 210 / 211

RESTAURANTE
+351 284 965 210 / 211

GPS
37° 49' 50.60"N, 7° 59' 20.91" W

EMAIL
geral@malhadinhanova.pt
reservas@malhadinhanova.pt

