

Malhadinha Nova

Onde o luxo e a sustentabilidade se encontram

Com a exclusividade e o futuro sustentável como traves-mestras, o produtor alentejano aposta num projeto multifacetado entre a agricultura, a pecuária, o turismo internacionalmente reconhecido e vinhos de excelência vencedores de prémios.

TEXTO: PEDRO HENRIQUE MIRANDA FOTOGRAFIA: DR

Hoje um dos mais destacados produtores do Alentejo, a Malhadinha Nova nasceu de um "sonho": o de "produzir vinhos de excelência numa das regiões menos povoadas da Europa", transformando-a, em menos de 30 anos, num "projeto global que integra vinho, agricultura, pecuária e turismo de luxo", diz a CEO Rita Soares.

As origens do projeto familiar remontam a 1998, pelas mãos da família Soares – além de Rita, João, Paulo, João e Maria Antónia –, que, com a Garrafeira Soares, já tinham conhecimento do ramo, mas nenhuma experiência direta de produção de vinho. É nesse ano que descobrem e adquirem a Herdade da Malhadinha Nova, "uma propriedade abandonada há mais de 30 anos" em Albernoa, no distrito de Beja, e a partir dela constroem um pequeno império no coração do Baixo Alentejo: começando com 120 hectares de terra e apenas dois trabalhadores, hoje contam "com cerca de 100 profissionais e 750 hectares em produção 100% biológica", dedicados a atividades bastante diversificadas, entre "vinha, olival, trigo, criação de raças autóctones de vaca alentejana, porco preto e ovelha merina, coudelaria, hotelaria e um restaurante".

A primazia, ainda assim, é assumida para "tanto o vinho como o turismo", que são "hoje reconhecidos internacionalmente". Neste último, Rita Soares explica "que cada área tem equipas especializadas, mas todas trabalham em harmonia, proporcionando aos visitantes uma experiência global única" que se assume sem reservas como de luxo, e que já granjeou à Malhadinha Nova grande notoriedade lá fora: é um de apenas 12 membros portugueses da exclusiva associação Relais & Châteaux, e o primeiro hotel português a integrar o catálogo da Assouline, editora de livros de luxo.

A privacidade, a exclusividade e o luxo são os eixos que orientam os seus 5 alojamentos de características únicas – o Monte da Peceguina, a Casa das Pedras e a Casa do Acoradouro, que disponibilizam quartos e suites avulsos, e a Casa da Ribeira e a Casa das Artes e Ofícios, apenas para aluguer integral –, que, para Rita, são definidos "pelo espaço, pelo tempo e pela natureza". O projeto hoteleiro é celebrado pela comunhão com o ambiente alentejano envolvente, seja através da sua criação-estrela, a coudelaria de cavalos Puro-Sangue Lusitano, "o mais antigo cavalo de sela do mundo", associada ao ensino equestre, seja através das atividades complementares: o M Wellness SPA, passeios de buggy, BTT

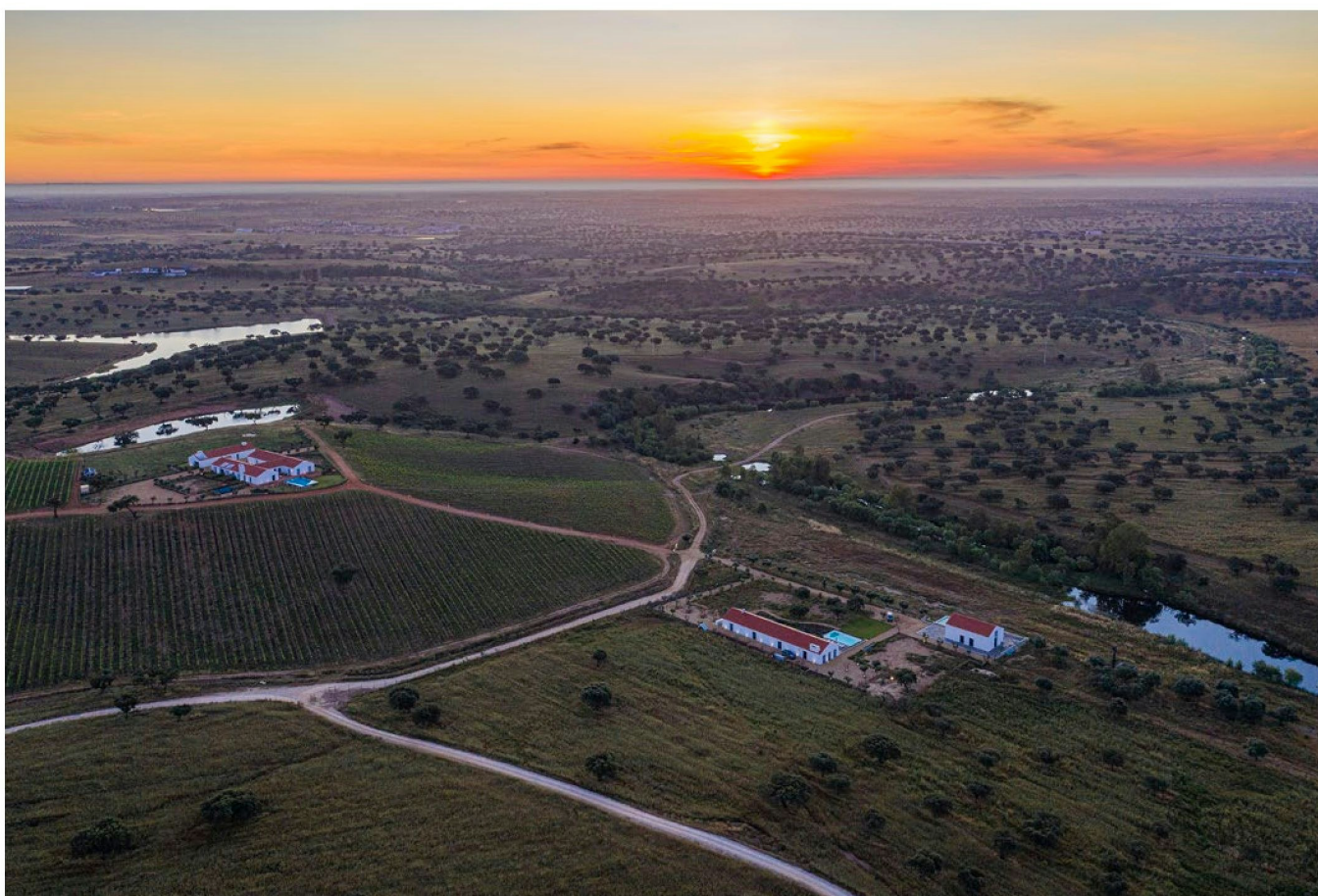


ou balão de ar quente, workshops de cozinha, canoagem ou skydiving.

A cereja no topo do bolo é o seu restaurante gastronómico de cozinha de autor, detentor de uma Estrela Verde Michelin (que premia restaurantes destacados pela sustentabilidade e redução do impacto ambiental), e com chefia executiva de Joachim Koerper (restaurante Eleven, em Lisboa). Inspirado na gastronomia tradicional alentejana, privilegia produtores locais e destaca-se, sobretudo, pela utilização de ingredientes da produção biológica da própria herdade, dos cereais ao vinho, passando pelo azeite, legumes, frutas e carnes de ovelha merina, vaca alentejana e porco preto. Tudo culmina, para a CEO, num espaço onde “o conforto e a sofisticação não se medem apenas em serviço ou infraestruturas, mas na experiência de contacto pleno com a essência do Alentejo.”

VINHOS INCONFUNDÍVEIS

No centro de tudo, ainda assim, está a criação de “vinhos de alta qualidade, biológicos e sustentáveis”, produzidos à razão de “cerca de 350 mil garrafas por colheita”, e divididos por uma diversidade de referências invulgarmente numerosa. Na base, estão os Monte da Peceguina (14,50 €) tinto, branco e rosé, vinhos correntes da casa compostos de blends das castas típicas do Alentejo, de perfil “fresco” e batizados em homenagem a uma das casas da Herdade, a Peceguina Velha. Seguem-se os Malhadinha (30 a 45 €), nas mesmas variedades e que resultam da “seleção dos melhores lotes” dos field blends dos Monte da Peceguina.





Na gama Malhadinha, contam-se também o espumante bruto natural rosé, de Touriga Nacional, Baga e Tinta Miúda e colheita única do ano 2016 (39 €), e o colheita tardia, da casta Petit Manseng, cuja edição mais recente é de 2022 (35 €). A herdade produz ainda um total de onze monocastas, “apenas em anos especiais” e com o nome “da Malhadinha”, que traduzem a expressão mais pura das castas icónicas do produtor: nas tintas, Touriga Nacional, Syrah, Touriga Franca, Tinta Miúda e Aragonez; nas brancas, Antão Vaz, Roupeiro, Viosinho, Viognier, Verdelho e Arinto (17 a 90 €).

Acima destes estão as edições especiais, que prestam homenagem aos elementos mais novos da família Soares e apenas produzidos, garantem, “em anos excepcionais”, estagiando por cerca de 18 meses em barricas novas de carvalho francês: o Pequeno João, monocasta Cabernet Sauvignon em garrafa de 50cl (39 €); o Menino António, monocasta de Alicante Bouschet distinguido com o Prémio Excelência na Paixão Pelo Vinho (95 €); e o MM (Mateus Maria) da Malhadinha, blend de Alicante Bouschet, Tinta Miúda e Baga, e galardoado com o Prémio Prestígio desta revista (95 €). Os seus topos de gama são os Marias da Malhadinha branco (90 €) e tinto (125 €), ambos field blends provenientes de “vinhas velhas plantadas em 1949” em Vale Travassos, que expressam o mais elevado patamar de qualidade da Malhadinha Nova.

Na prateleira, distingue-os a identidade visual única, com rótulos criados a partir de desenhos da geração mais nova da família Soares, que “refletem valores familiares” através de “ilustrações da vida da família desde a primeira colheita”, e que se centram na fauna e na flora da herdade – interpretações infantis de cavalos, raposas, vacas, insetos, plantas e flores adornam as garrafas de vinho da Malhadinha Nova, bem como o seu mel natural e o seu azeite biológico, produzido a partir da azeitona Galega.

Na vertente da viticultura e enologia, também o respeito pela natureza norteia os seus destinos. Os seus 80 hectares de vinha são regidos por “agricultura regenerativa, biológica e autosuficiente”, refere Rita Soares, com, por exemplo, cinco barragens espalhadas pela herdade para gestão hídrica, ou corredores biológicos que atraem fauna para combater pestes, contornando o uso de pesticidas e herbicidas. Na enologia, desde o início a cargo do consultor Luís Duarte e do residente Nuno Gonzalez, a máxima é “baixa intervenção, valorizando a qualidade da uva e o terroir do Alentejo” para produzir “vinhos equilibrados, frescos e certificados biológicos”.

“A sustentabilidade é parte do DNA da Malhadinha”, resume a CEO, que sublinha o uso de “auditoria interna e consultoria externa para reforçar certificações” com um elevado nível de exigência, como a Organização Internacional de Normalização (ISO), a Biosphera, o Programa de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo (PSVA) e, mais recentemente, o B Corp, tornando-se no primeiro hotel português a conquistar esta distinção internacional. Para a família Soares, é mais um passo na “melhoria contínua nos processos”, com vista à “aposta na excelência” e “sempre com foco na qualidade e inovação”. •

