

**PRÉMIO NACIONAL DO ENOTURISMO SUSTENTÁVEL 2024**



**PRÉMIO ENOTURISMO  
MELHOR ENOTURISMO  
SUSTENTÁVEL**





PRÉMIO ENOTURISMO – MELHOR PROJETO SUSTENTÁVEL .....	2
<b>Açores</b> .....	4
Azores Wine Company .....	4
<b>Alentejo</b> .....	6
Adega De Borba .....	6
Adega Mayor .....	6
Casa Relvas .....	7
Fita Preta .....	7
Herdade da Malhadinha .....	8
Herdade das Servas .....	9
Herdade do Freixo .....	9
Herdade do Rocim .....	9
Herdade do Sobroso .....	10
João Portugal Ramos - Adega Vila Santa .....	10
L'and Vineyards .....	11
Quinta Dona Maria .....	11
Symington – Quinta da Fonte Souto .....	12
Tapada de Coelhoiros .....	13
Torre de Palma .....	13
<b>Beira Interior</b> .....	13
Quinta dos Termos .....	13
<b>Dão</b> .....	14
Casa da Passarella .....	14
<b>Douro</b> .....	14
Alves de Sousa .....	14
Niepoort - Quinta da Lomba .....	14
Quinta do Pôpa .....	15
Quinta do Ventozelo .....	16
<b>Lisboa</b> .....	16
Casa Amaro .....	16
Garrafeira Nacional .....	16
Quinta do Sanguinhal .....	18
Vila das Rainhas .....	18
<b>Madeira</b> .....	19

Madeira Wine Company .....	19
<b>Península de Setúbal</b> .....	20
Casa Ermelinda Freitas .....	20
José Maria da Fonseca .....	21
<b>Tejo</b> .....	22
Companhia das Lezírias .....	22
Quinta da Lagoalva .....	23
<b>Trás-os-Montes</b> .....	24
Casa do Joa .....	24
<b>Vinhos Verdes</b> .....	24
A&D Wines – Quinta de Santa Teresa .....	24
Casa Lata .....	24
Quinta da Raza .....	24

### AZORES WINE COMPANY

A polissemia e transdisciplinaridade inerentes ao conceito de Sustentabilidade levou-nos à procura dos sentidos possíveis que melhor se adequassem ao projeto arquitetónico da Adega do Pico.

Sobressaem três sentidos fundamentais cuja aplicação esteve sempre inerente à realização do projeto da Adega do Pico. Assim:

a) No seu sentido literal, “o termo ‘sustentabilidade’ consiste na capacidade de sustentação de um sistema. O vocábulo latim ‘sustentare’, do qual o termo deriva, tem o significado de sustentar, suportar, conservar em bom estado, manter, resistir. Torna-se claro, assim, o carácter intertemporal do conceito, que, aplicado a um sistema, remete à possibilidade de que seus atributos sejam mantidos ao longo do tempo, mesmo em face de interferências externas a ele.”

(<https://blog.waycarbon.com/2016/03/o-que-e-sustentabilidade/>)

b) No sentido da Ecologia, Economia, a sustentabilidade é a “característica de modelo de desenvolvimento económico que procura a melhoria do nível de vida das populações, garantindo em simultâneo a preservação do ambiente e dos recursos naturais, através da sujeição das atividades económicas e industriais a princípios de equilíbrio ecológico, de modo a satisfazer as necessidades das gerações existentes sem comprometer as necessidades das gerações futuras.”

(<https://www.infopedia.pt/dicionarios/lingua-portuguesa/sustentabilidade>)

c. No sentido de aplicação à arquitetura, sustentabilidade “(...) é uma maneira de conceber o projeto arquitetónico de forma sustentável, procurando otimizar recursos naturais e sistemas de edificação que, de tal modo, minimizem o impacto ambiental dos edifícios sobre o meio ambiente e seus habitantes. Os princípios da arquitetura sustentável incluem a consideração das condições climáticas, da hidrografia e dos ecossistemas do entorno em que os edifícios são construídos, para obter o máximo desempenho com o menor impacto, e ainda a eficácia e moderação no uso de materiais de construção, dando prioridade ao baixo consumo de energia em comparação com os de alta energia.

([https://pt.wikipedia.org/wiki/Arquitetura\\_sustentável](https://pt.wikipedia.org/wiki/Arquitetura_sustentável))

A Adega Vitivinícola, localizada na costa norte da ilha do Pico, é uma obra arquitetónica cujo projeto, na sua significação mais profunda, a faz emergir como símbolo da sustentabilidade de toda uma paisagem ligada ao cultivo ancestral da vinha, em todos os sentidos acima descritos.

Sustentabilidade entendida enquanto capacidade de sustentação de um sistema, mas também no sentido da ECOLOGIA e da ECONOMIA. A Adega, situada em plena Paisagem Protegida da Cultura da Vinha – inscrita como Paisagem Cultural na lista de bens Património Mundial da UNESCO em 2004 – é, na sua materialidade mas também metaforicamente, o culminar de uma transformação que tem vindo a ser operada na paisagem da ilha ao longo dos últimos 17 anos, tempo durante o qual uma extensa área de produção vitivinícola abandonada foi reabilitada utilizando o método tradicional de plantação de vinhas protegidas por currais (muros de pedra vulcânica que protegem as videiras do vento e da água do mar).

Para se ter uma ideia mais precisa deste processo de transformação da paisagem, à data da atribuição da classificação de Património da Humanidade encontravam-se em produção cerca de 125,00 ha de vinha. Duas décadas volvidas, a área em produção estima-se em 1000,00 ha, cerca de dez vezes mais. A classificação como Património Mundial é reflexo, entre outras razões, da importância de um património admirável que abarca desde a escala do território até à escala do edificado e em que se inclui não só a diversidade e originalidade da fauna e da flora como também as estruturas geológicas e, por fim, as próprias manifestações e tradições populares, testemunho último e quase transcendental de uma profunda relação entre o Homem e a Natureza.

A Adega foi construída na costa norte da ilha do Pico num terreno de cultura de vinha abandonado, de 86.105,00m<sup>2</sup> (8,60 ha), situação que possibilitou, a par da replantação de vinha, a reabilitação das estruturas de currais de pedra existentes - muros erguidos pela mão humana para proteção das vinhas do rossio do mar.

Neste contexto, a Adega assume-se, desde logo, como um edifício que concretiza e potencia o desenvolvimento de uma atividade económica profundamente relacionada com esta paisagem de currais de vinha que se tornou num dos principais motores económicos da ilha do Pico: uma produção de vinho arreigada nas tradições ancestrais da ilha e hoje agente importante tanto de transformação e modelação da paisagem como também de sustentabilidade ambiental e económica deste território singular.

A classificação como Património Mundial obtida em 2004 tinha como principais objetivos – convém lembrá-lo – a recuperação, reabilitação e conservação da paisagem da cultura tradicional da vinha do Pico em currais, a promoção do crescimento da atividade vitivinícola, o incentivo da complementaridade com o turismo e a promoção de uma arquitetura integrada na paisagem.

Passadas quase duas décadas, é possível constatar, em 2021, que todos esses objetivos estão concretizados e, como tal, observáveis na Adega do Pico.

Na verdade, este edifício contribui, de forma inigualável, para a regeneração da paisagem da vinha da ilha do Pico, permitindo uma atividade agrícola sustentável e profundamente enraizada nas tradições dos primeiros colonos, através da proposta dum edifício que se integra nessa mesma paisagem, aprofundando-lhe ainda mais o sentido que, no limite, se exprime pela promoção consciente do equilíbrio entre o Homem e a Natureza.

#### Ecoeficiência do edifício

O principal objetivo que presidiu à construção da Adega foi o de inseri-la na Paisagem circundante, utilizando-se, para o conseguir, a pedra de basalto, empregue também nos muros dos currais de vinha, omnipresentes no terreno.

Toda a pedra utilizada para o seu revestimento foi a existente no próprio local, de acordo com um inovador princípio de eco sustentabilidade: o de utilização dos materiais locais e do próprio terreno, princípio ancestral da construção tradicional e vernacular. A espessura exterior das paredes – que respeita a dimensão tradicional de 60cm – foi mantida no projeto, garantindo um trabalho de cunhais e de ombreiras fiel a esse princípio construtivo tradicional.

A implantação do edifício da Adega teve em conta – como primeira preocupação e objetivo prioritário e fundamental – a morfologia do terreno, para evitar recorrer-se a escavações ou movimentações de terras significativas, de forma a intervir e modificar o menos possível o próprio sítio. Esta constitui, com toda a certeza, uma das decisões fundamentais do projeto: a escolha cuidada do seu local de implantação, tirando partido da situação singular dos acidentes naturais do terreno e, desse modo, fazendo quase desaparecer a Adega na paisagem. É o edifício que se adapta à topografia e não o seu inverso.

A Adega foi também desenhada como uma enorme cisterna para recolha de águas, à semelhança e evocação (de alguma forma também poética) das muitas cisternas existentes na ilha para recolha e armazenamento das águas das chuvas, dada a falta de água doce na ilha do Pico. É também neste contexto que a laje de cobertura adota, à semelhança das estruturas tradicionais, a forma duma linha clara desenhada no meio de um denso e escuro manto de lava.

Assim, o edifício funciona como uma generosa superfície de recolha e armazenamento das águas pluviais por forma a garantir a maior sustentabilidade possível no que ao nível do consumo de águas, necessário ao longo de todo o processo produtivo, diz respeito, tornando um edifício de 1.630,00 m<sup>2</sup> numa estrutura de apoio produtivo a uma paisagem, em sintonia com o seu ciclo de água.

O tanque de recolha e armazenamento das águas pluviais recolhidas pela cobertura, com cerca de 90.000,00 L de capacidade, permite assegurar toda a água necessária ao processo de tratamento da vinha que envolve a Adega (cerca de 50,00 ha) e que pode, anualmente, ascender a 1,5 milhões de litros de água por hectare.

O edifício tira partido das soluções arquitetónicas e construtivas de forma a usufruir das vantagens do clima ameno do Pico, numa otimização passiva que resulta na promoção do conforto térmico e redução das necessidades energéticas.

Destacam-se as principais estratégias:

Isolamento térmico reforçado nas paredes e coberturas permite minimizar as trocas de calor, em particular as perdas no inverno; acresce que reforçar o isolamento limita os efeitos de absorção solar de coberturas e paredes, e confere uma maior liberdade na escolha das cores das superfícies exteriores; tal permitiu a opção por revestimento das paredes por muros de pedra escura da região e coberturas com bagacina cinzenta, sem penalizar o desempenho energético.

Ventilação natural. O desenvolvimento do edifício em torno de um claustro permite a ventilação cruzada, quer nos alojamentos, quer nos espaços sociais de serviços. Em particular nos quartos, o grande vão de correr, voltado para o exterior a norte, pode ser mais ou menos aberto de forma a controlar a ventilação cruzada através da segunda porta em ripa de madeira, voltada para o claustro.

Esta solução, aplicada no clima ameno do Pico, permite uma redução significativa das necessidades de arrefecimento ativo. Inércia térmica interior é assegurada através do contacto do ar interior com os elementos construtivos pesados - lajes, paredes de alvenaria - o que, combinado com a ventilação natural, e em particular com a possibilidade de manter a ventilação noturna, contribui para a redução das flutuações de temperatura e redução das necessidades de correção térmica ativa.

A orientação dos vãos, prioritariamente a norte, o recuo destes na espessura das paredes e o recurso a elementos geométricos de sombreamento nos casos mais expostos, permite ter grandes áreas transparentes com ganhos solares controlados, assegurando ainda assim conforto térmico, uma franca relação com o exterior e luz natural.

## ALENTEJO

### ADEGA DE BORBA

Numa época em que a disponibilidade de recursos naturais é cada vez mais escassa, o conceito de economia circular ganha enorme importância. A adoção de boas práticas para a utilização eficiente de água e energia e para a redução e valorização dos resíduos na produção das uvas e engarrafamentos dos vinhos, enquadram-se no compromisso da Adega de Borba. Assim, é possível produzir uvas e vinhos de forma sustentável em parceria com os viticultores associados, fornecedores, clientes e comunidade envolvente.

A Adega de Borba já tinha implementado, em 2017, um conjunto de práticas de sustentabilidade, tendo aderido de imediato ao Programa de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo (PSVA), símbolo de um verdadeiro esforço coletivo do Alentejo vitivinícola. Em 2023, a Adega de Borba obteve certificação do PSVA, aplicada às Vinhas e Adegas (vinificação e engarrafamento de vinhos brancos, tintos, e rosés, vinhos licorosos e espumantes, destilação e engarrafamento de aguardentes). Esta certificação de produção sustentável, atribuída por uma das entidades Certificadoras independentes que colaboram com a Comissão Vitivinícola Alentejana para a certificação dos membros do PSVA, autoriza o uso de um selo, único no setor vitivinícola português, em todos produtos enumerados anteriormente.

Assim, o conceito de sustentabilidade passou a assumir na Adega de Borba uma relevância cada vez maior. Afinal, o setor vitivinícola depende dos mesmos recursos naturais, e no futuro sem eles toda a produção e qualidade seriam impactadas. Fundamental tem sido o envolvimento dos 270 viticultores associados que nos últimos anos têm vindo a alterar a maior parte das técnicas culturais na vinha, no sentido de uma melhor conservação dos solos, gestão da água e resíduos, utilização de energia e conservação da biodiversidade.

A nível de sustentabilidade social, a Adega de Borba representa um polo de criação de riqueza numa região do interior, distribuindo essa mesma riqueza pelos seus sócios viticultores, colaboradores, prestadores de serviços e fornecedores da região, várias instituições públicas, entre outros, contribuindo assim para a manutenção de emprego e bem-estar de muitas famílias. Todo o valor aqui criado, aqui é distribuído, contrariando a tendência extrativa que leva à desertificação de muitas regiões do nosso País.

### ADEGA MAYOR

A sustentabilidade ambiental é parte integrante do negócio da Adega Mayor, porque assumem que os resultados dependem do seu equilíbrio.

Alinhada com o propósito de reforçar a sustentabilidade no seu negócio e nos processos envolventes, em 2016 a Adega Mayor aderiu ao PSVA, um programa diferenciador que visa construir uma estratégia de rede sobre sustentabilidade para a produção vitivinícola da região do Alentejo, incentivando à prática de abordagens inovadoras na produção de vinho, que levem à correta utilização do meio ambiente e à conservação de recursos naturais e biodiversidade. Desta forma, contribui para o combate às alterações climáticas ao mesmo tempo que promove o desenvolvimento económico e social da região.

A Adega Mayor assume ainda o compromisso claro de contribuir ativamente para estimular o crescimento económico sustentável da região do Alentejo, ao apostar cada vez mais em soluções eco eficientes, capazes de responder eficazmente às problemáticas socioambientais geradas pelos atuais modelos de desenvolvimento. Desta forma, trabalham no sentido de minimizar os impactos ambientais de ano para ano, como a gestão da água, da energia e dos resíduos na adega. Neste sentido, a Adega Mayor apresenta uma constante preocupação em obter a máxima eficiência em todo o processo produtivo, pensando sempre no futuro e nas próximas gerações.

No final de 2021, a Adega Mayor inovou ao colocar dois novos produtos no mercado. Quem esperava por vinhos, azeites ou vinagres foi, certamente, surpreendido. No lugar destes encontrou dois cremes, um de mãos e outro de corpo baseado no que resta das uvas. Era o início da marca de bio cosmética que tem a sustentabilidade como aposta principal

---

## CASA RELVAS

**Sustentabilidade Económica:** temos em conta a Monitorização & Controlo, auditorias internas e externas regulares. Na relação com fornecedores primamos por pagar a tempo a todos os nossos fornecedores. Desenvolvimento de relações de longo prazo com fornecedores locais, garantindo e promovendo o emprego local.

**Formação & Produtividade:** Apoio técnico e formação dos nossos fornecedores de uva. Cooperação com Universidades locais. Oferta de vários programas de formação para estudantes e jovens técnicos.

**Preocupações Sociais:** Melhorar a qualidade de vida dos nossos empregados. Oferecer as melhores condições de trabalho. Salário médio acima do salário médio nacional.

**Mercado:** Aumentar a vantagem competitiva baseada em vinhos de qualidade e na relação qualidade/preço para os nossos clientes. Comunicação transparente e estreita com os nossos parceiros.

**Custos Ambientais:** Estação de Tratamento de Águas Residuais (ETAR), Cooperação com o Ponto Verde, centro de reciclagem Inovação: Investimento na reciclagem de água e sistemas de irrigação, Agricultura de Precisão (PA).

**Financiamento:** Estrutura de capital forte e sustentável.

**Sustentabilidade ambiental – prioridades:** pegada de carbono, solos, água, biodiversidade.

---

## FITAPRETA

A sustentabilidade é parte integrante da nossa empresa.

A Fitapreta pertence ao **Programa de Sustentabilidade de Vinhos do Alentejo (PSVA)**. Todos os anos, partilhamos o nosso grau de sustentabilidade, e comprometemo-nos a melhorar. Em 2022, espalhámos pela propriedade ninhos para pássaros e morcegos, de forma a facilitar a conservação das espécies.

**As vinhas** estão em produção biológica ou em conversão biológica. Queremos uma agricultura preventiva, usando ferramentas que permitem obter vinhas sãs, o que evita a aparição de doenças. Trabalhamos sem rega, usamos as ovelhas para a gestão da vinha, assim como a cobertura vegetal, de forma a prevenir e controlar o impacto no ambiente e no solo. Respeitamos sempre a orografia das parcelas de forma a conservar e aumentar a fauna e flora autóctone.

A nossa metodologia na **enologia** também segue regras de muita precisão, e de intervenção mínima. Os nossos vinhos tintos são o resultado de fermentações sempre espontâneas, os brancos também fermentam de forma espontânea ou são inoculados com pied cuve.

Nos próprios **edifícios**, a sustentabilidade é sempre a nossa preocupação. Fermentamos os vinhos brancos no Paço Medieval do Morgado de Oliveira. Com as suas paredes muito grossas, conseguimos manter sempre uma temperatura muito fresca sem recorrer à climatização, exceto nas próprias cubas. Do outro lado, onde recebemos as uvas, e onde vinificamos os tintos, a adega construída em 2017 é revestida com placas de cortiça, produto natural, proveniente da compactação dos restos da cortiça (reciclagem) e com excelentes qualidades térmicas. No teto, deixamos várias aberturas para aproveitar a luz natural e não ligar as luzes. Finalmente, a adega funciona a 100% por gravidade, reduzindo de forma drástica o uso da eletricidade, e potenciando a qualidade dos vinhos.

---

## HERDADE DA MALHADINHA

A Herdade da Malhadinha Nova nasceu em 1998, consciente do desafio de manter a sustentabilidade e o equilíbrio natural de uma propriedade singular, nunca agredida por explorações exaustivas de solos através de adubações químicas e usos de pesticidas; plantações de qualquer monocultura intensiva ou ainda alvo de qualquer especulação imobiliária. Assim, a preservação de um ecossistema perfeito constituído por montado de azinho, olivais tradicionais, searas de trigo, aveia e cevada e pradaria natural, tal como a preservação e recuperação das edificações seculares existentes na propriedade, rapidamente se transformaram num objetivo primordial.

Antes das primeiras plantações da vinha, a família adquiriu diversas espécies animais; vacas puras e certificadas alentejanas, o porco preto alentejano DOP, as ovelhas puras merinas alentejanas e os cavalos puro-sangue lusitano. A partir daí, todo o potencial de exploração das terras da Malhadinha foi aproveitado, utilizando todos os recursos naturais de forma absolutamente sustentável a vários níveis. Ao nível económico, a rentabilidade é garantida em todas as áreas da exploração. O enorme investimento na qualidade e exclusividade do produto, na primazia da imagem, na excelência do serviço, transportaram a marca Malhadinha para um reconhecimento e consolidação nos mercados nacionais e internacionais que garantem o escoamento total do que é produzido.

Ao nível social a sustentabilidade também é garantida. Quando a empresa foi criada em 1999, iniciou com dois trabalhadores da região. Hoje, são mais de 70 pessoas a trabalhar na propriedade, 80% dos quais da região, respeitando assim o emprego aos locais e valorizando o seu potencial. O mesmo acontece com a arte e as tradições. Para a recuperação e construção de vários edifícios na propriedade foram utilizados diversos materiais tradicionais tais como a terracota ou azulejos fabricados por artesãos da região, madeiras regionais e carpintarias locais. Existe na Malhadinha uma enorme preocupação de partilha e preservação dos conhecimentos, saberes e tradições locais, o que resulta num envolvimento da comunidade, dos artesãos, músicos e outros artistas em todas as experiências de enoturismo promovidas pela Herdade da Malhadinha Nova na sua atividade turística. Além disso, a produção destes artistas encontra-se exposta nas várias unidades que foram recuperadas e podem ser vendidas aos enoturistas.

Ao nível ambiental, a totalidade da propriedade (455 hectares) está convertida em modo Biológico desde o início de 2017. Os sistemas de tratamento de água foram realizados em toda a herdade por ETARS BIOLÓGICAS (tratamento realizado por plantas); e o uso eficiente da água é motorizado na propriedade por caudalímetros instalados em todos os pontos de consumo supervisionados, o que impede gastos supérfluos. Além disso, essa monitorização também é feita através de boas práticas agrícolas: fertilização natural dos solos com utilização de estrume e culturas auxiliares em toda a vinha capazes de aportar azoto (fava, tremço, trevo...), ou o corte natural das ervas infestantes com recurso a pastoreio das ovelhas em determinadas épocas, por exemplo.

Outros exemplos de sustentabilidade podem destacar-se como a recente aquisição de dez veículos 100% elétricos para deslocação interna de colaboradores e hóspedes; ou a utilização de energia solar em todas as unidades de alojamento da propriedade, através da utilização de caldeiras de aquecimento a lenha proveniente da poda das azinheiras seculares existentes na propriedade. A aquisição de equipamentos de última geração com eficiência energética máxima também é uma realidade.

Não esquecer de mencionar que a participação e integração, desde o início, com grande sucesso no Plano de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo promovido pela CVR do Alentejo espelham e comprovam bem as práticas e a visão estratégicas da Herdade da Malhadinha Nova.



---

## HERDADE DAS SERVAS

Com 350 hectares de vinhas próprias, de Borba a Estremoz, a Herdade das Servas é das raras no Alentejo – com 85% de vinhas em sequeiro. Acreditamos que o vinho é um símbolo de união e de respeito pela terra e as pessoas. Um legado de 13 gerações da família Serrano Mira, que viu nascer e crescer outras famílias na região. De Estremoz para a mesa, de quem reconhece as origens do vinho. Da vinha para a adega e garrafa: o nosso compromisso de produção de vinhos de alta qualidade, com as melhores práticas sustentáveis ao nível mundial (Programa de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo). Enquanto produtores de vinho, é com orgulho que vemos reconhecido o nosso empenho na adoção das melhores práticas sustentáveis em três variáveis: ambiental, económico e social. Uma garantia credível, holística e inclusiva de produção, que cumpre com os mais altos requisitos mundiais de sustentabilidade (entre 171 critérios de avaliação). Desde a vindima, ao processo de estágio em adega e ao engarrafamento do vinho, o nosso processo de produção é o mais sustentável possível. Ao respeitar os ciclos da natureza, o trabalho justo, a proteção ambiental e a sustentabilidade económica da região.

---

## HERDADE DO FREIXO

Almoços de grupo em parceria com restaurante local – dinamização da economia local através de parcerias. Energia através de painéis solares. Adega construída em profundidade que preserva paisagem envolvente e facilita nos processos de produção através da gravidade, e a climatização é natural, poupa energia.

---

## HERDADE DO ROCIM

A Herdade do Rocim possui 120 hectares, dos quais 70 são área de vinha, na sua maior parte cultivada em modo biológico e a restante em conversão.

A propriedade obteve recentemente o selo de certificação no âmbito do Plano de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo desenvolvido pela Comissão Vitivinícola Regional Alentejana. O plano tem como premissa de atividade aumentar a eficiência, reduzir o consumo de recursos naturais, mantendo o foco na qualidade. Do Plano de Sustentabilidade da Herdade do Rocim, destacam-se os investimentos na vinha, com a gestão dos solos e da água; na adega, a gestão da água e de energia e os materiais usados na sua construção assim como a gestão das pragas e resíduos; na relação com os fornecedores, optando por aqueles que também cumprem as regras ambientais. A aposta na motivação da equipa é outra das componentes do plano que a empresa privilegia.

Segundo Catarina Vieira, administradora e enóloga da Herdade, ser sustentável sai muito mais caro em termos de orçamento, mas acreditam que a médio e longo prazo serão largamente compensados pelo cuidado que têm com o ambiente e com as pessoas. A Herdade do Rocim possui ainda 10 hectares de olival.

No enoturismo também usam práticas sustentáveis nomeadamente sem a utilização de plástico quer na loiça, quer nas garrafas, na loja de vinhos onde, por exemplo, usam fita cola de papel;

Privilegiam a utilização de toalhas e guardanapos de pano, evitando o desperdício de papel;

Ao nível da equipa a maioria dos elementos residem na região e respeitam os horários e a semana de trabalho de 40h. Os produtos usados como pão, queijos e enchidos são todos de proveniência regional ou local; Todas as experiências vínicas respeitam e são inspiradas na envolvente.

---

## HERDADE DO SOBROSO

Inserida numa paisagem singular entre a Serra do Mendro e o Rio Guadiana, a Herdade do Sobroso integra o projeto de sustentabilidade dos vinhos do Alentejo, tendo plantado, nos últimos anos, 660 mil sobreiros. Com uma política de respeito ambiental, além de toda a biodiversidade em fauna e flora que apresenta ao longo dos seus 1.600 hectares, o Sobroso adotou recentemente o uso de painéis fotovoltaicos para produção elétrica carbon free.

---

## JOÃO PORTUGAL RAMOS - ADEGA VILA SANTA

Não é de agora que o grupo João Portugal Ramos tem uma grande preocupação com a sustentabilidade, que assenta não só numa boa rentabilidade económica assim como numa redução significativa dos impactos ambientais. Todo o desenvolvimento de novos produtos tem como constante preocupação adquirir a máxima eficiência em todo o processo produtivo - desde o campo onde se pratica uma agricultura integrada até ao produto final (entenda-se resíduo final deixado após consumo) - antevendo um mundo onde a economia circular (closed loop) será certamente uma realidade. O grupo João Portugal Ramos, ao criar uma visão sustentável ambiciosa, reconhece que tem agora um largo desafio pela frente, mas não deixará certamente de passo-a-passo, seguir na direção delineada pelo bem do nosso planeta e a pensar nas gerações futuras.

### PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS

Durante a última década, o Grupo desenvolveu um modelo de gestão que respeita a biodiversidade, permitindo a preservação e melhoria dos habitats naturais nas suas propriedades. JPR adotou políticas e medidas de desenvolvimento sustentável, incluindo a Produção Integrada e Produção Biológica. O Grupo está empenhado em produzir vinhos de elevada qualidade com o menor impacto possível nos ecossistemas e habitats circundantes.

Algumas Medidas:

- Desde 2012, que o Grupo João Portugal Ramos integra a Iniciativa Europeia Business & Biodiversity - uma rede europeia cujo principal objetivo é evidenciar a relação entre a atividade das empresas e a biodiversidade, com vista à promoção de um contributo significativo do sector empresarial para a proteção da biodiversidade, procurando assim preservá-la a nível local, regional, nacional e global.
- monitorização sistemática da flora e Avifauna
- Todos as vinhas do Grupo são certificadas para Produção Integrada ou Biológica.
- São plantadas espécies herbáceas, árvores e arbustos em locais estratégicos para promover a biodiversidade.
- A empresa reaproveita ainda 100% dos subprodutos resultantes da vinificação das uvas (engaços), bem como a matéria orgânica resultante da poda, para fertilizar os solos.
- Existem abrigos para morcegos para ajudar no combate às pragas da vinha.
- A utilização da rega gota-a-gota é supervisionada através de um sistema de controlo meteorológico especializado.
- Está implementado um sistema de reutilização das águas da nossa ETAR para a irrigação de parte das vinhas.
- O Grupo permite e fomenta o uso das suas vinhas como pasto para as ovelhas de pastores locais.
- Cerca de 65% da produção do Grupo utiliza garrafas de vidro leve (420g).
- A empresa utiliza rolhas de cortiça em 94% das garrafas que comercializa. A cortiça, um material 100% natural, é totalmente biodegradável, renovável e reciclável.

- Em 2021 foram instalados painéis solares na adega que nos permite tornar verde 1/3 de toda a sua energia.
- Em 2021, a empresa lançou os seus primeiros vinhos Vegan
- No Grupo, existe uma preocupação acrescida com todos os que o rodeiam a nível social, económico e ambiental. A J. Portugal Ramos Vinhos é a segunda maior empregadora em Estremoz, uma posição levada muito a sério, todos os dias, procurando ano após ano, melhorar as condições de trabalho dos seus colaboradores, o que leva a uma maior retenção na empresa. À semelhança de uma família, quando uma equipa se mantém coesa ao longo dos anos, o seu nível de satisfação é mais alto e os resultados são melhores.
- O Grupo também apoia mais de 20 instituições locais e nacionais de cariz humanitário.
- Desde 2021 a empresa tem o Certificados de Produção Sustentável – PSVA. Programa Sustentável cujo desafio é produzir uvas e vinho de alta qualidade, de forma rentável, enquanto promove a preservação do ambiente e a boa relação com as comunidades locais.

---

## L'AND VINEYARDS

No L'AND Vineyards temos especial atenção ao solo, património de grande valor ambiental e ecológico que merece a melhor gestão possível. Para isso, evitamos ao máximo as mobilizações e quando a mesma é necessária, a opção é a mobilização vertical e reduzida para que não aumente a compactação dos mesmos.

De modo que a defesa do solo seja colocada em prática, além da menor circulação de máquinas, usamos coberturas vegetais na entrelinha das nossas vinhas, na maioria com plantas espontâneas, mas se for necessário, também enriquecemos com plantas semeadas. Os resíduos dos controlos mecânicos decompõem-se no próprio local, aumentando assim os nossos níveis de matéria orgânica, regenerando o solo, promovendo a fauna e flora autóctones.

Seguindo o Modo de Produção Biológico, certificado como tal, pretendemos sempre que o ecossistema se autocontrole intervindo no ciclo da cultura apenas quando necessário, mantendo e estimulando a biodiversidade, traduzindo-se numa prevenção biológica em toda a fase do ciclo vegetativo.

---

## QUINTA DONA MARIA

O Enoturismo dos vinhos Dona Maria tem implementado práticas de sustentabilidade económicas e ambientais, é aderente ao programa de sustentabilidade dos vinhos do Alentejo. Os nossos fornecedores todos têm políticas de respeito pelo meio ambiente damos primazia aos fornecedores com produtos FSC, implementam medidas de poupança de água e de energia, adquiriram painéis solares para águas quentes do Enoturismo. Fazem uma gestão consciente dos resíduos. Existe uma horta bio que abastece as refeições do enoturismo. Na política social da empresa o bem-estar e alegria no trabalho de um funcionário é o caminho para o sucesso da empresa. Na vinha são feitas intervenções que contemplam o equilíbrio da videira e do seu meio ambiente. Mudaram todas as caixas de transporte de vinho para um modelo mais ecológico.

---

## SYMINGTON – QUINTA DA FONTE SOUTO

A Quinta da Fonte Souto é um projeto vínico da família Symington na sub-região de Portalegre no Alto Alentejo. A vinha é trabalhada sempre através de sobre enxertias (por entenderem que essa técnica lhes permite desenvolver o projeto vitícola conservando o equilíbrio de um encepamento maduro), reforçaram a aposta nos brancos, integrámos o Grand Noir no nosso encepamento, eliminámos o Cabernet Sauvignon, aumentámos a área de Syrah e incluímos também a Touriga Nacional, por entendermos que é uma casta importante no património vitícola do país e já com alguma presença bem-sucedida em Portalegre. De cada vez, aproveitando sempre para experimentar outras castas ou clones que pensam poder vir a acrescentar no futuro.

Atualmente a Quinta da Fonte Souto encontra-se inserida no parque natural da Serra de São Mamede não possuindo qualquer acesso ao sistema de água pública, dependendo exclusivamente das nascentes, lençóis freáticos, minas e contraminas da Serra. A Ribeira das Águas de Souto atravessa a propriedade garantindo o enchimento da barragem com capacidade para 7 Milhões de litros, localizada no topo norte da propriedade. Um pouco mais abaixo, na zona sul da quinta, existe uma charca com capacidade máxima para 6 milhões de litros e já em julho deste ano de forma a fazer face ao aumento de vinha (de 42 vão passar em 3 anos a contar com 54 hectares) e por isso planeiam a construção de uma nova charca com capacidade máxima de 16 milhões de litros.

As implementações/manutenções destas estruturas permitem controlar situações de stress hídrico da vinha e otimizar a gestão das restantes culturas assim como contribuir para o ecossistema do Parque Natural da Serra de São Mamede. Na quinta existem 207 hectares dos quais 42 hectares de vinha (até 2025 54); 40 hectares de Montado; 9,5 hectares de Cerejal (Convertido em modo de produção biológica em 2021); 5,3 hectares + 5,95 de Souto (Convertido em modo de produção biológica em 2021); e 4,4 hectares de olival (Convertido em modo de produção biológica em 2021)

A nova área de Souto visou substituir a área de pinhal em regeneração (após corte raso em 2016/7), por uma espécie folhosa, que consideramos valorizar a floresta, nomeadamente no que respeita à resiliência contra incêndios e promoção da biodiversidade.

É uma preocupação constante, o futuro do local que escolhemos para o primeiro projeto fora do Douro e nesse contexto 20 hectares dos 31 de pinhal existente no topo norte da propriedade foram também intervencionados no ano passado, com vista à ordenação da regeneração espontânea; têm também planeado a implementação de pouco menos 0,5 hectares de painéis solares ainda este ano de forma que parte significativa da energia consumida na adega seja fornecida por aí. Tanto para a Vinha como para a Adega estão também neste momento, a trabalhar com a CVRA de forma a obter o selo/certificado de produção sustentável.

A implementação de um rebanho de 150 ovelhas na propriedade permite controlar o crescimento de infestantes naturais funcionando ainda como fertilizante orgânico no terreno, garantindo assim uma poupança significativa no que a combustíveis fósseis diz respeito e à intervenção humana.

No Enoturismo, toda a estrutura do centro de visitas está assente na natureza e no seu sentir. Desde os percursos pedestres (da água, das castas e das culturas) até aos passeios de bicicleta, áreas de descanso e de piqueniques, sempre em comunhão com a Serra de São Mamede.

Estimulam a economia local, pois todos os produtos alimentares servidos nos petiscos e nos piqueniques são portugueses e privilegiamos os fornecedores locais e parcerias locais, tais como queijaria, padaria, cabazes de enchidos e doçaria tradicional, grupo de canto alentejano, entre outros.

O staff e colaboradores são também habitantes locais, de forma a apoiar o emprego na região.



---

## TAPADA DE COELHEIROS

A sustentabilidade tem sido uma preocupação crescente nos últimos anos para a Tapada de Coelheiros. O uso dos recursos deve ser feito de forma consciente e pensando sempre nas gerações futuras. Esta foi a abordagem e a filosofia que se adotou na Tapada de Coelheiros, em 2018. Desde aí, que tem havido um investimento nas práticas da agricultura, para que estas estejam intrinsecamente interligadas com a sustentabilidade, com o respeito pela Natureza e a sua preservação no futuro. Os fatores determinantes para que a relação entre todos estes elementos seja positiva é o ambiente que existe na Tapada, juntamente com a sua conjugação única de culturas. Estas condicionantes permitem retirar o melhor da biodiversidade, de forma a oferecer um ambiente o mais equilibrado possível. Coelheiros tem investido muito dos seus recursos e do seu tempo para tornar a empresa um dos melhores exemplos sustentáveis no Alentejo. As práticas adotadas têm sido inquestionáveis para o progresso positivo na empresa. Com uma biodiversidade única, tem sido a parceria com a Natureza o grande lema da Tapada de Coelheiros. São cerca de 800 hectares, onde 600 são ocupados por Montado, dos quais 150 hectares formam uma Tapada. Depois, existem 50 hectares de vinha, 40 hectares de nogueiral, aproximadamente 2 hectares de olival e cerca de 70 hectares são sobreiros novos plantados. Este mosaico é alimentado por vários ribeiros e linhas de água, que conferem frescura e uma temperatura mediana. São ainda responsáveis pela criação das melhores condições para os ecossistemas que coexistem na Herdade. Além de ser o grande pulmão da Tapada de Coelheiros, o Montado é também um local com uma grande variedade de espécies, como ovelhas e veados, sendo ainda uma zona de proteção e de regeneração natural para os sobreiros e as azinheiras adultas, bem como o "berço" perfeito para os cerca de 3.000 sobreiros bebés. Atualmente, a vinha encontra-se dividida em 38 talhões, mas constituiu nove vinhas singulares. Todas elas apresentam certificação biológica, em que 60% são de sequeiro e onde as castas autóctones são privilegiadas. Além de toda esta diversidade natural, também as práticas são igualmente importantes e essenciais para a manutenção do equilíbrio do espaço. Assim, a Tapada de Coelheiros recorre à Agricultura Regenerativa, à Agricultura Biodinâmica, ao Coberto Vegetal, à Sementeira Direta, às Galerias Ripícolas, ao Pastoreio Holístico, à Gestão da Água e da Energia, aos Abrigos para Morcegos, entre outras práticas que têm dado a Coelheiros as mais diversas Certificações Ambientais, como a Certificação em Modo Produção Biológico; a Certificação no Programa de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo (PSVA); a Certificação Vinhos Vegan; a Certificação FSC (Forest Stewardship Council) – atribuída a florestas com uma boa gestão e que apresentem benefícios ambientais, sociais e económicos; a Certificação GLOBALG.A.P.; a Certificação GLOBALG.A.P. GRASP; a ISO 2200; e a ISO 9001.

---

## TORRE DE PALMA

Dos primeiros Hotéis certificados pela Biosphere (Sustentabilidade Económica, Social e Ambiental), Vinhos dentro do plano sustentável dos vinhos do Alentejo.

## BEIRA INTERIOR

---

### QUINTA DOS TERMOS

Nas propriedades da Quinta dos Termos, a área de vinha é gerida com base nos princípios de sustentabilidade, sendo certificada em regime de Produção Integrada e contando com um forte rigor técnico assessorado por ferramentas de informação precisas, tais como estações meteorológicas e satélites de deteção remota. Desta forma, é feita a gestão de cada parcela de forma singular, para conseguir maximizar, naturalmente, o potencial de cada terroir. Além desta certificação a nível agrícola, também a adega da Quinta dos Termos se encontra certificada em Produção Integrada, tendo sido pioneira em Portugal. Assim, garante a produção de vinhos com o selo ecológico, privilegia a utilização de recursos naturais de forma ponderada, protege os mecanismos de regulação natural e fomenta a biodiversidade, com vista à obtenção de uma viabilidade de produção a longo prazo. Como forma de valorizar castas antigas, foi estabelecida uma parceria com a PORVID, resultando num campo de seleção clonal da casta Fonte Cal na Quinta dos Termos e, mais tarde, na Herdade do Lousial, replicou-se o modelo para a casta tinta Rufete e para a casta branca Callum, com o objetivo de conservar e selecionar os clones mais adequados em função do clima, da sociedade e do mercado.

## DÃO

### CASA DA PASSARELLA

Durante mais de um século, o uso e o desuso, as novas plantações e o abandono, as experiências e devaneios de grandes enólogos, temperadas pela paciente sabedoria popular, levaram a Casa da Passarella a respeitar o passado e este puzzle imperfeito de diferentes exposições, parcelas e castas que se completa em 60 hectares e dá origem a vinhos de grande qualidade. O trabalho que a Casa da Passarella tem feito através de práticas sustentáveis na vinha e na adega, incluindo o grande trabalho na recuperação das castas autóctones, é notável.

Assim, toda a estratégia da Casa da Passarella está assente no respeito pela natureza, mas também na sustentabilidade do negócio do enoturismo, havendo para já atividades enoturística e uma loja, e em breve a abertura de um hotel na antiga casa recuperada existente na propriedade.

## DOURO

### ALVES DE SOUSA

Viticultura sustentável, produção integrada, não utilizam herbicidas. Utilização de práticas sustentáveis, sistemas que permitam ter o menos impacto possível como utilização da gravidade para alguns processos na adega. A própria construção da adega, foi com base na eficiência energética, sendo estas em parede dupla, sem necessidade de climatização artificial.

### NIEPOORT - QUINTA DA LOMBA

Dirk Niepoort adquiriu a Quinta da Lomba em 2012. O namoro já era antigo e a missão a que Dirk se propôs foi, no mínimo, estoica: salvar cinco hectares de vinhas velhas com mais de 60 anos que, de outra forma, seriam arrancadas. “Com esta aquisição temos todas as condições e o enorme desafio de fazer grandes vinhos, cheios de carácter e personalidade”, dizia Dirk. Nos primeiros dois anos, a Niepoort comprou uvas de vinhas com mais de 55 anos a pequenos lavradores, que foram vinificadas na Quinta da Pellada, do amigo de família Álvaro de Castro. Só em 2014, depois de algumas obras e com a construção de uma adega própria, é que os vinhos começaram a ser vinificados na Quinta da Lomba, já a partir de uvas próprias e outras compradas. Em 2023, na região do Dão, houve um desenvolvimento significativo no setor de Enoturismo com uma remodelação feita na Quinta da Lomba, mostrando um compromisso crescente com o seu desenvolvimento na região do Dão, destacando a biodiversidade da quinta, as suas vinhas velhas e uma adega com uma história de 120 anos. Mais do que seguir a teoria e a tecnologia, é importante fazermos o que gostamos, sem ter medo de errar. Experimentar e recriar até atingir a perfeição, respeitando o terroir, biodiversidade e a sabedoria dos nossos antecessores.

---

## QUINTA DO PÔPA

1) Economia de Energia - Todo o edifício (espaços de enoturismo, adega e armazenamento) é abastecido por painéis solares; uso de lâmpadas que são energeticamente eficientes e económicas; sensores de presença em locais públicos e acomodações.

2) Economia de Água - Torneiras de fluxo reduzido em todo o estabelecimento; Reaproveitamento da água das chuvas em represas, para a rega e trabalhos agrícolas; Sistema de irrigação eficiente, que rega em horários de pouca luz solar;

3) Reciclagem - Separação do lixo para reciclagem: papel, vidro, plástico e metal. Baterias, lâmpadas e aparelhos eletrônicos; Desde 2019 estamos a digitalizar toda a empresa de forma a sermos paper free; implementação de programa de práticas agrícolas desde a vinha até à faturação, sendo a Quinta do Pôpa uma das empresas 'cobaias' deste projeto;

Reutilização de materiais secos para outros fins, como barricas, garrafas, caixas de madeira, entre outros. Fazem compostagem doméstica para a horta e têm centro de compostagem para a vinha.

4) Inovação e Cuidados com o Meio Ambiente - Utilizam recursos de energia renovável; optam por computadores que possuam monitor de LCD. Uso de material digital para comercialização e apresentação do hotel, diminuindo a quantidade de impressões em papel.

5) Atuação junto à comunidade - Os seus fornecedores estão num raio de 40km; trabalham com fornecedores responsáveis que reconhecem a importância de modelos de negócios sustentáveis. Compram localmente, produtos sazonais, produtos biológicos/orgânicos. Oferecem vagas de emprego para pessoas locais e com deficiência; realizam campanhas de doação para instituições locais; patrocinam eventos locais, divulgam o Douro e as boas práticas sustentáveis.

Trabalham em conjunto com organizações locais que estejam ligadas à preservação ambiental; para a vinha estão a desenvolver um plano de sustentabilidade com a [ADVID](#) e no turismo com a [Biosphere](#). Visitas virtuais à Quinta, Vinha e Loja, dando acesso a todos gratuitamente.

6) Economia circular / Gestão de Infraestruturas.

Alimentação e Bebidas - Alimentos ou matérias-primas provenientes da horta, pomares e olival; e claro, nas bebidas, dos vinhos das vinhas, sumos dos pomares e chás do herbário; restantes produtos de fornecedores locais.

Energia – Têm bicicletas na quinta, maquinaria agrícola (exceto tratores) é elétrica;

Água - Plano de gestão de consumo e reservatórios de captação de água, como referido anteriormente.

Embalagens - Prioridade na escolha de embalagens recicladas e recicláveis.

Consumíveis – Reduzem o número de produtos de limpeza e de outros consumíveis, optando por biológicos ou orgânicos, reduzindo assim o desperdício;

Transporte e fornecedores (já referido).

Gestão de resíduos (já referido).

---

## QUINTA DO VENTOZELO

No desenvolvimento do projeto de Ventozelo sempre estiveram presentes preocupações com a sustentabilidade. Estes compromissos traduzem-se desde logo nas atividades agrícolas da quinta, como sejam a vinha, toda em produção integrada. No restaurante Cantina de Ventozelo privilegiam-se as produções da quinta ou de proximidade e a sazonalidade dos produtos. Frequentemente, quando a produção excede as necessidades da Cantina, pratica-se a troca desses produtos hortícolas excedentários por outros de diversos produtores locais e que não são produzidos na quinta. Os detritos orgânicos, após compostagem, são utilizados nas hortas biológicas. No edificado, respeitou-se todo o pré-existente, recuperado ou reconstruído apenas com os materiais tradicionais da região e recicláveis. Em termos energéticos privilegiou-se a utilização de painéis solares para aquecimento das águas e a produção de energia elétrica por painéis fotovoltaicos; todas as torneiras abastecidas pela rede pública estão equipadas com redutores de caudal.

## LISBOA

---

### CAS'AMARO

O projeto da Cas'Amaro nasceu em 2016 com o desafio de recuperar a vida e história, de forma sustentável, de um espaço rural abandonado, tanto no edificado como na atividade agrícola, que durante séculos caracterizaram a história local, a vinha e o vinho. Assumiram assim, desde o início, a visão e opção de trabalhar em harmonia com a natureza que existe em cada região onde se encontram ainda que, nesta fase, com especial foco na região vitivinícola de Lisboa. Mantiveram, desenvolveram e respeitaram sempre os ecossistemas locais, as castas autóctones de cada região, reforçando a cada momento a intenção inicial planeada de trabalhar de forma biológica, dentro dos terroirs existentes. Todo o desenvolvimento dos projetos de arquitetura e vinícola assentaram sempre nas premissas de respeitar o património existente, o uso de matérias-primas locais e nacionais, bem como estratégias para que ambos fossem capazes de acompanhar as alterações climáticas sem consumos desnecessários de recursos naturais e económicos, diminuindo a pegada ecológica e favorecendo o equilíbrio com a natureza.

A antiga e abandonada adega foi totalmente recuperada e transformada em habitação, mantendo a sua identidade e arquitetura original. O telhado foi reabilitado de forma a garantir, não só, a impermeabilização e isolamento térmico, como também a reutilização das telhas originais. As paredes foram isoladas pelo exterior com aglomerado de cortiça e revestidas com argamassas de cal e o pavimento totalmente em betão com isolamento térmico, capaz de manter e equilibrar a temperatura ambiente. A maior intervenção arquitetónica reduziu-se apenas à abertura de novos e generosos vãos, protegidos com vidro “4 estações”, capazes de melhorar o isolamento em tempo frio e de controlo solar em épocas de sol para economizar energia. O esforço de manter a arquitetura original não passou só pelo exterior, o interior permaneceu também original com o espaço amplo habitado por uma zona de estar e de refeições, com o lagar no seu tradicional lugar e os seus depósitos de betão transformados em cozinha e instalação sanitária. Este esforço levou à construção dos quartos num novo edifício, semienterrado, afastado do principal, mas ligado por um túnel subterrâneo com abertura zenital para a entrada de iluminação natural. A produção de águas quentes é auxiliada por painéis solares que em excesso de produção transferem o calor para a água da piscina. A vinha, com certificação biológica, foi plantada com plantas produzidas em viveiro local, sempre de castas portuguesas, em terreno preparado com matéria orgânica natural também de produtor local. A produção é feita no modo de cultura de sequeiro, para o qual mantemos sempre o enrelvamento vegetal natural, todo o ano, com a mínima intervenção no solo. A fertilização natural dos solos é feita com a decomposição natural dos restos das podas e do corte das ervas, com utilização de estrume natural e culturas auxiliares em toda a vinha, capazes de captar azoto somente quando necessário. Foi instalada uma estação meteorológica com o apoio da SFCOLAB para que, através da monitorização meteorológica exata no local e do estado vegetativo e de saúde da vinha, possamos intervir de forma correta e precisa.

O projeto Cas'Amaro assenta igualmente toda a sua ação diária, agora que está em pleno funcionamento na região vitivinícola de Lisboa, no compromisso de desenvolver uma política de sustentabilidade em todas as suas dimensões: ambiental, económica, social e humana. Conseguiram, ao longo dos anos, criar equipas mistas de viticultores experientes e jovens locais,



que aliam a tradição à modernidade e, juntos, conseguem tirar o melhor partido do terroir de cada região vitivinícola onde estamos. Só assim, recorrendo a estas equipas de trabalho apaixonadas, entre um mix de vinhas velhas e outras recentemente instaladas, conseguem produzir as melhores uvas, a partir das castas nativas de cada região, permitindo aos enólogos, com a excelência da matéria-prima, criar os melhores vinhos representativos de cada área. Procuram dotar os enólogos de todas as condições humanas e técnicas, e do tempo necessário, para concluir, com a menor intervenção possível, este trabalho secular que começou nas vinhas, para produzir os melhores vinhos. Ao vinificar cada parcela da vinha no seu próprio tanque, dá-lhe a possibilidade de aproveitar o inesperado, e fazer os melhores vinhos varietais ou preparar os melhores lotes para o mercado, tudo isto, valorizando o produto natural ao invés da intervenção física e química.

Esperam servir, querem crescer, mas sempre de mãos dadas com esta casa comum e todos quantos nela habitam e colaboram diariamente: os trabalhadores, os clientes e as comunidades.

---

## GARRAFEIRA NACIONAL

A Garrafeira Nacional é, especializada na comercialização de vinhos, licores, destilados e outros produtos gourmet. Com uma trajetória centenária, a Garrafeira Nacional não só se destaca pela qualidade e diversidade dos produtos oferecidos, mas também pelo compromisso com a sustentabilidade em todas as suas operações. A sustentabilidade, é cada vez menos uma palavra e mais uma ação, por acreditarmos num amanhã melhor apostamos na certificação ISO 14001, de forma a fortalecer a marca no que se refere à sua imagem ambiental.

Parâmetros de Sustentabilidade:

- 1. Redução de Emissões de Carbono:** A Garrafeira Nacional implementa medidas para reduzir sua pegada de carbono, na otimização de rotas de distribuição para reduzir a quilometragem percorrida e na aposta de parceiro logístico com preocupações ambientais.
- 2. Embalagens Sustentáveis:** A empresa adota embalagens sustentáveis, como papel reciclado e materiais biodegradáveis, para seus produtos. Além disso, incentiva os clientes a reutilizarem embalagens ou a optarem por embalagens retornáveis sempre que possível. O empacotamento das encomendas para expedição é assegurado por embalagens com certificação FSC ou de embalagem de esferovite reciclada.
- 3. Gestão de Resíduos:** A Garrafeira Nacional implementa um rigoroso programa de gestão de resíduos, que inclui a separação e reciclagem de materiais como papelão, plástico e vidro. Além disso, busca minimizar o desperdício em todas as etapas da cadeia de suprimentos, desde a seleção de fornecedores até a logística de armazenamento. No que se refere à gestão de resíduos de madeira, promove ainda a economia circular, estabelecendo parcerias com artistas locais, como a reconhecida Elisabete Marques que utiliza caixas de vinhos com umas das suas principais matérias-primas.
- 4. Produtos Sustentáveis:** A empresa dá preferência a produtos de fornecedores que adotam práticas sustentáveis nas suas operações, como produtores que utilizam métodos de produção orgânica, biodinâmica e de produção integrada, que valorizam a conservação ambiental em suas áreas de cultivo.
- 5. Sensibilização Ambiental:** A Garrafeira Nacional promove a conscientização ambiental entre seus funcionários, clientes e parceiros de negócios, por meio de campanhas formação, eventos e materiais informativos. Incentiva também a adoção de práticas sustentáveis no dia-a-dia, tanto dentro quanto fora da empresa.
- 6. Envolvimento com a Comunidade:** Além de suas iniciativas internas, a Garrafeira Nacional se envolve ativamente com a comunidade local, apoiando projetos e organizações que promovem a sustentabilidade, a conservação ambiental e o desenvolvimento socioeconômico da região.
- 7. Preservação:** A Garrafeira Nacional tem as suas quatro lojas localizadas em centros históricos e em edifícios classificados, o que faz com a preservação dos edifícios e o respeito pelo legado de gerações seja algo tido em conta.
- 8. Compromisso contínuo:** A Garrafeira Nacional reconhece que a sustentabilidade é um processo contínuo e está comprometida em buscar constantemente novas maneiras de minimizar seu impacto ambiental e contribuir para um futuro mais sustentável para as próximas gerações.

---

## QUINTA DO SANGUINHAL

A Companhia Agrícola do Sanguinhal sempre trabalhou num sistema de produção integrado, tendo evoluído para um sistema biodinâmico. Atualmente, está envolvida em reduzir sua pegada ecológica ao mínimo e, como exemplo, apresenta o facto de toda a sua energia provir de fontes renováveis. Em 2020, por exemplo, evitou a libertação de 90 toneladas de CO2 ao escolher rolhas de cortiça natural e produzidas de forma sustentável, hoje também incluídas num projeto de reutilização. Foram instaladas colmeias nas vinhas, onde se faz a recolha de mel, como um pequeno gesto para ajudar a proteger uma espécie essencial para a polinização. Sem contar com a renovação de toda a frota de carros da empresa, já convertida a elétrica e a atual candidatura ao certificado nacional de sustentabilidade.

---

## VILA DAS RAINHAS

A qualidade do licor nasce no ginjal, por isso a sólida parceria desenvolvida com os produtores de ginja é fundamental para que se tenha a melhor ginja da região. O pagamento justo e atempado é regra base da empresa, assim não só consegue que os mais velhos continuem a produção, como mais jovens se sintam motivados a plantar novos ginjais. Atualmente conta com cerca de 30 produtores em exclusivo na zona Oeste. Esta foi a forma encontrada para trabalhar a sustentabilidade social, tantas vezes esquecida ou deixada para trás.

Continuando o grande desafio na conquista de novos consumidores, pertencentes a gerações completamente diferentes com novos hábitos de consumo, tem as suas bebidas alcoólicas certificadas pela V-Label como Vegan. Trabalha junto da Too good to go no combate ao desperdício alimentar.

Explora toda a versatilidade do licor e da fruta, de forma sustentável e aplicando o conceito de economia circular em todos os novos produtos desenvolvidos, tendo eliminado o plástico de algumas das vestimentas das suas marcas.

O objetivo da empresa atualmente detentora das marcas Vila das Rainhas, Ti Ginja, Bitter King e Ginja d'Arte é que tudo o que entra saia transformado e por isso aproveita os caroços para fazer almofadinhas e prepara os pés e as folhas da ginja numa deliciosa infusão. Quanto ao restante engaço (caroços e películas) e as borras do licor, tem várias aplicações e em breve terá novos produtos no mercado.

Atualmente empenhada na otimização do consumo de água e qualidade do efluente gerado, está integrada num projeto camarário de forma a dar o exemplo enquanto empresa preocupada com o ambiente. A otimização energética e diminuição da pegada carbónica são também objetivos que está a trabalhar.

### MADEIRA WINE COMPANY

A Madeira Wine Company tem uma história centenária na indústria do Vinho Madeira, desempenhando um papel crucial na ilha da Madeira. Com mais de 210 anos de experiência como uma empresa familiar, buscamos constantemente maneiras de transmitir nosso negócio para as gerações futuras de forma sustentável. Reconhecemos a importância de nos adaptarmos rapidamente às mudanças necessárias para garantir a sustentabilidade do nosso negócio e preservar o impacto social, ambiental e econômico que nossa indústria tem na ilha.

A preocupação ambiental sempre esteve presente em nosso ADN e destacamos os certificados de controle de qualidade ISO 9001:2015 e BRC 8 - Classificação AA+. Em 2020 começamos uma jornada de certificação do Selo B Corp. Em dezembro de 2022, alcançamos essa certificação, tornando-nos uma empresa reconhecida pela B Lab por atender aos mais altos padrões de desempenho social e ambiental, transparência e responsabilidade. Este compromisso nos permitiu avaliar e implementar mudanças necessárias para alinhar nosso negócio com uma visão de futuro sustentável. Como uma empresa familiar geracional e parte do movimento B Corp, estamos comprometidos em deixar a empresa, seus stakeholders e o planeta em um lugar melhor para as próximas gerações.

Desenvolvemos programas específicos de recursos humanos para nossos funcionários, incluindo iniciativas de saúde e bem-estar, treinamento em habilidades de vida e apoio financeiro para educação contínua. Além disso, nossos membros da equipe estão envolvidos em projetos sociais nas comunidades locais menos favorecidas.

Em termos de produção, adotamos práticas agrícolas sustentáveis, incluindo o manejo regenerativo do solo e a utilização de técnicas de Agricultura de Precisão para minimizar o impacto ambiental e promover a saúde do solo. Em 2023, recebemos a certificação de 'Produção Integrada' (AgriCert) em nossas vinhas da Quinta de São Jorge. Estamos focados na agricultura regenerativa por meio de práticas de semeadura direta e uso de cobertura morta. Na Quinta de São Jorge, nosso rebanho de ovelhas pasta entre as vinhas, ciclando assim nutrientes de volta para o solo, além de controlar a vegetação e atuar como adubo natural. Patos e galinhas também desempenham um papel no controle de ervas daninhas e pragas (e põem os melhores ovos da ilha). Durante o período de inverno, trituramos a biomassa residual da vinícola e a devolvemos às vinhas como cobertura morta, o que serve para aumentar o teor de húmus. Essas práticas juntas ajudam a melhorar a saúde do solo - essencial para uma produção de uvas de melhor qualidade. O cumprimento do protocolo de produção integrada possibilita a obtenção de frutas saudáveis com boas características organolépticas e de conservação por meio do manejo equilibrado de recursos naturais, usando as melhores técnicas disponíveis que garantam uma redução no uso de fertilizantes sintéticos e produtos fitossanitários.

- A empresa vem implementando as seguintes práticas há alguns anos:
- Zero uso de herbicidas;
- Uso racional da água (através de irrigação por gotejamento);
- Cobertura morta permanente entre as linhas das vinhas;
- Incorporação de podas trituradas no solo;
- Adubação das vinhas com matéria orgânica de animais;
- Utilização de práticas biotécnicas para controlar e monitorar as principais pragas;
- Compostagem de toda a biomassa residual da vinícola (hastes, cascas de uva e sementes) para atuar como fonte primária de adubo na vinha.

A Madeira Wine Company é regulamentada pelo Instituto do Vinho da Madeira, Vinho, Bordado e Artesanato (IVBAM), entidade responsável por definir, coordenar, regular e executar políticas para a valorização e preservação destes setores na Madeira. Também colaboramos com instituições locais, como a Universidade da Madeira, para pesquisa e desenvolvimento de soluções para o impacto das mudanças climáticas enfrentadas pela viticultura na ilha. Além disso, a Madeira Wine Company apoia a diretiva gerada pela ViniPortugal, “A Referência Nacional para Certificação de Sustentabilidade”, e trabalha em estreita colaboração com mais de 350 agricultores individuais ao longo do ano para apoiá-los no desenvolvimento constante. Acreditamos que pequenas mudanças têm um impacto positivo na preservação do nosso planeta e na redução da nossa pegada ecológica. Nosso compromisso ambiental visa promover uma cultura de sustentabilidade em todas as etapas de nossas operações, desde o cultivo das uvas até a produção de vinho.

Mudanças ao longo dos anos:

- 1) Em 2014, iniciamos a instalação de 440 painéis solares capazes de produzir 55.000 kWh de eletricidade, resultando em uma redução anual de 28% no consumo de eletricidade.
- 2) Adicionamos 2 novos sistemas de aquecimento solar de água para uso na limpeza de equipamentos e nos chuveiros da equipe.
- 3) Implementamos um sistema para monitorar nossa pegada de carbono interna e regularmente buscamos maneiras de melhorar nossa eficiência e reduzir nossa pegada de carbono.
- 4) Do ponto de vista da mobilidade sustentável, estamos gradualmente substituindo os veículos da empresa por carros híbridos ou elétricos.
- 5) Substituímos todos os plásticos descartáveis (como copos de café, garrafas de água, etc.) por alternativas sustentáveis.
- 6) Em 2020, decidimos mudar o tipo de garrafa para todos os nossos vinhos de 3 anos para uma garrafa 35% mais leve. Em um ano normal, a redução total de peso seria de aproximadamente 61.180 kg.
- 7) Substituímos nossa rolha tradicional de plástico T-Top por uma rolha de madeira T-Top feita de madeira obtida de forma sustentável.
- 8) Em 2023, obtivemos a certificação ISO14064 para o Relatório da Pegada de Carbono de 2021.

## PENÍNSULA DE SETÚBAL

### CASA ERMELINDA FREITAS

A primeira preocupação começa logo desde a plantação da vinha e todos os tratamentos que fazem aplicando produtos amigos do ambiente que respeitam a fauna da nossa região (Península de Setúbal). Na bordadura das parcelas de vinhas são mantidos os refúgios existentes para conservar a biodiversidade. Além de poupar o ambiente, fauna e flora, também lhes permite ter uma uva mais estável e por consequência um produto final mais natural.

Quando compram uma máquina existe sempre a questão da sustentabilidade, tendo logo como preocupação os gastos de energia, de água, bem como a utilização dos produtos menos agressivos possíveis para o ambiente nas mesmas. Por exemplo, a desinfecção das máquinas é feita com água quente e não quimicamente.

Têm uma ETAR a tratar as águas residuais, de modo que tenham as condições necessárias para serem lançadas na rede.

Na Casa Ermelinda Freitas a energia elétrica utilizada, 50% é proveniente de painéis solares fotovoltaicos, que se encontram no telhado do centro de vinificação, que ajudam também a serem mais sustentáveis e pouparem, fazendo assim um uso menos de energias fósseis.

Existe também uma grande preocupação com todos os materiais utilizados promovendo a reciclagem dos mesmos, como: cartão, vidro, plástico, rolhas, paletes, entre outros.

Todas as rolhas de cortiça são provenientes de uma produção sustentável, existe sempre a preocupação de aproveitar tudo o que é nacional utilizando as rolhas de cortiça naturais onde foi envolvida a estrutura celular inigualável da cortiça com tecnologia sofisticada, respeitando simultaneamente o trabalho notável da natureza e a integridade plena deste material. Ao fazerem isto é mantida a sustentabilidade dos sobreiros e dos corticais, que para continuarem a crescer necessitam que se vá retirando a cortiça, permitindo a continuação dos mesmos.

Todos os restantes materiais são reciclados e temos um protocolo com o PONTO VERDE, onde contribuímos com uma taxa para que seja feita essa reciclagem, permitindo assim uma reutilização de todos estes elementos. Em todos os contrarrótulos das garrafas, e das caixas, existem as comunicações presentes através dos logotipos de ecoponto e reciclagem de modo a incentivar todos os consumidores a fazerem a mesma coisa.



A José Maria da Fonseca tem a sustentabilidade no seu ADN e tem vindo ao longo dos anos a demonstrar uma crescente preocupação face aos fatores ambientais, sociais e económicos.

Na vertente ambiental traduz-se na utilização de melhores práticas no tratamento da vinha, numa melhor gestão dos recursos naturais, sua preservação e conservação. Ainda na vertente ambiental a José Maria da Fonseca mantém práticas sustentáveis inovadoras como a redução de consumos de água, com objetivos e metas anuais, incluindo o tratamento de todas as suas águas residuais, por forma a garantir o cumprimento das normas de descarga e, em paralelo, melhorar a qualidade ambiental nas instalações e na sua envolvente. A empresa não faz por isso descargas da sua Estação de Tratamentos (ETAR) no meio hídrico desde 2007. A JMF foi pioneira na rega gota a gota, que implementou em 1993 e é hoje prática usual na viticultura nacional, também desde a década de 80 que passou a não mobilizar os solos, mantendo um coberto vegetal que retém a humidade, beneficiando a vida e biodiversidade vegetal e animal, o que consequentemente implica uma menor necessidade de água nas vinhas.

No final de 2021, a José Maria da Fonseca concluiu com sucesso a sua certificação em Sustentabilidade segundo o referencial FAIR'N GREEN, sendo o primeiro produtor de vinho português a obter este reconhecimento após uma análise e consultoria detalhadas e exigentes. Esta é uma distinção de sustentabilidade holística, que nos ajuda a melhorar sistematicamente ao longo do tempo.

No final de 2021 apostámos na instalação de um sistema solar fotovoltaico para autoconsumo, na Quinta da Bassaqueira, em Azeitão, que nos permitirá a poupança energética de 38%. Este sistema evita também a emissão de 250 toneladas de CO2 por ano, que equivalem a 55 hectares de floresta ou à retirada de 139 carros da estrada por ano.

Desde sempre a José Maria da Fonseca tem procurado um envolvimento com os seus principais stakeholders, bem como uma participação ativa na Comunidade em que se insere, quer em Azeitão, quer, de uma forma mais abrangente, na Península de Setúbal.

No campo social, a empresa encontra-se devidamente inserida na comunidade local, onde participa ativamente em atividades de patrocínio direto ou indireto de eventos com organizações locais, em obras e parcerias de cariz social.

Os nossos Enoturismos não são também alheios a esta responsabilidade ambiental, económica e social. Desde empregar grande parte das suas equipas na comunidade local, preservar a história, assim como métodos de produção de vinho ancestrais (talhas) e também património com a maior coleção de Moscatéis de Setúbal do mundo. Por outro lado, damos sempre preferência aos fornecedores locais e nacionais para os produtos que compõem a nossa oferta de Enoturismo, assim como aos produtos complementares que temos na nossa loja: queijos, bolos, azeites, azulejos, doces entre outros.

No último ano os nossos Enoturismos foram também pontos de recolha da campanha “Vinhos que vão bem com o ambiente” onde em 2022 e 2023 recolhemos mais de 32.000 rolhas usadas. O objetivo desta campanha, inserida na nossa política de sustentabilidade, visa dar uma nova vida às rolhas de cortiça usadas, através da sua reciclagem, e contribuir para a reflorestação do território nacional com árvores autóctones. Por cada 10 rolhas de cortiça recolhidas, 1 árvore foi plantada. O processo de reciclagem das rolhas usadas permitiu a sua reutilização numa variedade enorme de produtos, desde revestimentos, produtos de design ou até em transportes, tão variados como o metropolitano de Lisboa a vaivéns aeroespaciais.

## COMPANHIA DAS LEZÍRIAS

A Companhia das Lezírias com os seus longos quase 186 anos de existência é um exemplo de sustentabilidade no panorama empresarial português. São valores como o Orgulho, a Competência, Serviço Público, Biodiversidade e Sustentabilidade que norteiam a sua atividade e são reflexo deste legado secular.

No Enoturismo da Companhia das Lezírias, tenta-se transferir este legado aos nossos visitantes, envolvendo-os e transmitindo o que é para a CL sustentabilidade, diretamente nos locais de produção. Introduzindo e explicando as práticas sustentáveis adotadas na vinha e na adega, e que testemunham o nosso compromisso com o ambiente, com a biodiversidade e a comunidade. A erradicação de herbicidas, a nutrição vegetal exclusivamente orgânica, o uso responsável de água na vinha através da sua monitorização no solo, o uso de energias renováveis, o cuidado extremo na mitigação das emissões de Co2 na produção e adoção de embalagens eco-friendly, são alguns exemplos das boas práticas adotadas e que transmitimos a quem nos visita.

Este modo de pensar e fazer está no core do Compromisso ABC 2030 (+ Ambiente, + Biodiversidade – Carbono), que reflete a integração da sustentabilidade, nas suas várias dimensões (ambiental, económica e social), como um pilar na produção vitivinícola. Este compromisso, inicialmente adotado em 2014, foi recentemente renovado em alinhamento com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Agenda 2030, com impactos diretos no ODS 12 – Produção e Consumo Sustentável, refletido na Estratégia de Sustentabilidade da Companhia das Lezírias, que está ancorada em cinco eixos estratégicos que decorrem da identificação dos ODS prioritários. Os planos de ação decorrentes da estratégia contemplam, assim, todas as atividades consideradas prioritárias para a empresa, bem como os Projetos Âncora. Projetos Âncora: → Maximização do uso de energias renováveis → Compromisso ABC: +Ambiente, +Biodiversidade, -Carbono → Desenvolvimento do Capital Humano → Transformação digital dos processos de negócio e processos internos → Capturar carbono → Sistema de gestão florestal sustentável da Companhia das Lezírias. Cada projeto âncora contempla ações e objetivos específicos, de que são exemplo: → ODS 7: aumento do número de sistemas alimentados por painéis solares; otimização de sistemas energéticos já existentes; análise do perfil de consumo energético dos diferentes edifícios; avaliação da eficiência energética dos edifícios; Aumento do número de lâmpadas LED; adoção progressiva de uma frota automóvel neutra em carbono; → ODS 8: Transição digital dos setores do turismo, vitivinícola e oleícola; implementação da Estratégia de Sustentabilidade 2030; criação de requisitos mínimos a serem utilizados para a seleção de fornecedores tendo em vista critérios de sustentabilidade; aposta em parcerias com empresas que valorizam o turismo sustentável; incorporação de mensagens de sustentabilidade nos produtos e na marca da CL; → ODS 12: Maximizar a integração de materiais eco eficientes na cadeia de valor do vinho, designadamente ao nível da embalagem; Minimizar a produção e valorizar os resíduos e efluentes líquidos; Otimizar o consumo de água e conservar a disponibilidade do recurso; Estruturar e implementar um Sistema de Gestão Ambiental (SGA); → ODS 13: Aumento da densidade florestal; Aposta no pinheiro manso como espécie mais adaptada; Apoio a linhas de investigação sobre redução de emissões e aumento do sumidouro dos sistemas da CL; Reforço dos temas de sustentabilidade através de formação; Promover práticas agrícolas de conservação do carbono e azoto no solo; → ODS 15: Apoiar I&D, pelo conhecimento sobre fauna e flora, e a sua interação com a exploração produtiva do território (em Parceria); Promover a floresta autóctone e a sua gestão sustentável; Gestão que preserva e regenera os ecossistemas no sentido de maximizar os serviços dos ecossistemas potenciais; Formação a todos os trabalhadores da floresta em boas práticas florestais.

Da sua política de sustentabilidade destaca-se ainda o compromisso na luta contra a corrupção através da subscrição da Call to Action Anticorrupção e da adesão à Campanha Anticorrupção da Associação Portuguesa de Ética Empresarial (APEE) e da Global Compact Network Portugal (GCNP); a aplicação de um código de ética aplicado a todos os colaboradores da empresa; a adesão ao selo Safe and Clean; membro associado do Conselho Empresarial para o Desenvolvimento Sustentável (BCSD Portugal), que integra a rede mundial do World Business Council for Sustainable Development (WBCSD), a maior organização internacional a trabalhar a área do desenvolvimento sustentável, com mais de 200 empresas associadas em diferentes países.

A CL dinamiza, ainda o EVOA. Localizado no coração da mais importante zona húmida de Portugal, a Reserva Natural do Estuário do Tejo, o EVOA – Espaço de Visitação e Observação de Aves, gerido pela Companhia das Lezírias, permite que os visitantes conheçam e desfrutem do património único, existente entre a lezíria e o Estuário do Tejo.

O EVOA tem como motivação principal a conservação da avifauna do Estuário do Tejo e da Lezíria de Vila Franca de Xira enquadrada nos habitats naturais e agrícolas de que depende. Para tal, pretende:

- Criar condições de atração da maior diversidade possível de aves ocorrentes no estuário e lezíria
- Criar condições para a observação de aves, mantendo a sua tranquilidade
- Contribuir quer para a divulgação da importância das aves, quer para a facilitação do seu estudo científico
- Aumentar a disponibilidade de áreas de refúgio de maré para as aves estuarinas invernantes
- Incrementar as áreas adequadas à nidificação de diversas espécies de aves aquáticas
- Divulgar a obra de construção e conservação da Lezíria Grande de Vila Franca de Xira
- Sensibilizar para a importância da gestão da água, de que a Lezíria é um excelente exemplo
- Demonstrar um modelo de autossustentabilidade na gestão da conservação da natureza

Considerando a natureza das atividades que desenvolve e do seu core business, uma ligação maior a práticas sustentáveis no médio e longo prazo. Assim, a preocupação é sempre que possível e onde possível usar métodos / processos sustentáveis.

---

## QUINTA DA LAGOALVA

A Quinta da Lagoalva segue uma estratégia no caminho da sustentabilidade e preservação do meio ambiente, com práticas agrícolas economicamente rentáveis e ambientalmente responsáveis não só na atividade vitivinícola como noutras áreas.

Por exemplo, também na Pecuária obteve a certificação “Pecuária Baixo Carbono”, alcançando assim mais um objetivo na valorização dos seus produtos, ao mesmo tempo que torna as suas explorações agrícolas mais sustentáveis.”.

Apesta também aposta em sistemas solares fotovoltaicos como parte da sua estratégia sustentável.

## TRÁS-OS-MONTES

---

### CASA DO JOA

A sustentabilidade, nas suas diferentes formas, é uma preocupação da Casa do JOA. A energia utilizada na Adega é proveniente de painéis solares que se acumulam em quatro baterias para melhor aproveitamento dessa mesma energia. Praticam uma produção biológica e de mínima intervenção e evitam ao máximo a utilização de máquinas motorizadas. Tentam incluir a comunidade em algumas etapas de modo a incentivar a troca de ideias entre gerações e assim criam momentos de aprendizagem e passagem de legado. Nas experiências que incluem produtos além do vinho, escolhem sempre opções regionais e, se possível, optam por produtos mais locais. Trazer pessoas a esta zona do país, proporciona sustentabilidade económica, social e cultural, querendo ser inspiradores a outro tipo de iniciativas / investimentos no local, promovendo sempre políticas de parcerias e de aproximação dentro de um espírito positivo.

## VINHOS VERDES

---

### A&D WINES – QUINTA DE SANTA TERESA

A filosofia de produção da A&D Wines passa por produzir vinhos de qualidade, sinceros e com sentido de lugar, com base em práticas de agricultura sustentáveis e integradas, sendo todo o portefólio certificado como biológico. Na Quinta de Santa Teresa é possível aos visitantes compreenderem e observarem a aplicação de todos os princípios sustentáveis que a A&D Wines integra em todas as fases da produção dos vinhos que constituem a sua oferta.

O Enoturismo da Quinta de Santa Teresa é, de forma natural, o reflexo de toda a filosofia da produção de uvas e vinhos, mas também o prolongamento da mesma. A utilização de produtos locais na oferta de Enoturismo, a valorização da fauna e flora existentes na Quinta de Santa Teresa, o cultivo de vegetais em horta biológica, a eliminação do uso de plásticos no serviço de Enoturismo, a preservação de elementos naturais seculares presentes na Quinta de Santa Teresa, o esforço no recrutamento de recursos humanos da região e a valorização de Baião, das suas gentes e costumes, são algumas das práticas de sustentabilidade que a A&D Wines utiliza e fazem do Enoturismo da Quinta de Santa Teresa um espaço sustentável e de agradável visita.

### CASA LATA

Sendo a Casa Lata uma casa de lavoura Minhota a sustentabilidade sempre esteve presente no quotidiano da família e das suas gentes locais que cá trabalham. Conhecimentos intrínsecos e tradições que perduram de geração em geração até aos dias de hoje. Desde o cultivo de frutas e legumes sem recurso a herbicidas e pesticidas, à produção própria de energia elétrica, ao aproveitamento das águas da chuva para rega, ao aquecimento de águas através da energia solar, à construção de menus sazonais e de utilização de produtos de limpeza e higiene certificados, entre muitas outras ações implementadas. Permitiu à Casa Lata em agosto de 2023 obter o selo de certificação pela Biosphere Portugal.

### QUINTA DA RAZA

Painéis Solares inseridos no topo do edifício para alimentar (energeticamente) a sala de provas, loja e um carregador elétrico para automóveis.