

PRÉMIO NACIONAL

26
OCTUBRO
DO

PRÉMIO ENOTURISMO MELHOR PROJETO SUSTENTÁVEL



Entidade Regional de Turismo
da Região de Lisboa



LOURES
CÂMARA MUNICIPAL

PRÉMIO ENOTURISMO – MELHOR PROJETO SUSTENTÁVEL	2
Açores	4
Azores Wine Company	4
Alentejo	6
Adega de Borba.....	6
Adega Mayor.....	7
Bacalhôa - Quinta do Carmo.....	7
Casa Relvas.....	7
Fita Preta.....	8
Herdade da Malhadinha	8
Herdade das Servas	9
Herdade do Freixo.....	9
Herdade do Rocim	9
Herdade do Sobroso	10
Honrado Vineyards	10
João Portugal Ramos - Adega Vila Santa	10
L’AND Vineyards	11
Quinta Dona Maria – Júlio Bastos	11
Symington – Quinta da Fonte Souto.....	11
Tapada de Coelheiros	12
Torre de Palma.....	13
Vila Galé Alentejo Vineyards	13
Beira Interior	13
Quinta dos Termos.....	13
Dão	13
Casa da Passarella	13
Douro	14
Alves de Sousa	14
Niepoort - Quinta da Lomba	14
Quinta do Pôpa.....	14
Quinta do Vallado	15
Quinta do Ventozelo.....	16
Lisboa	16
Cas’Amaro	16
Quinda do Gradil.....	17
Quinta do Sanguinhal.....	17
Vila das Rainhas	17

Madeira	18
Madeira Wine Company	18
Península de Setúbal	18
Casa Ermelinda Freitas	18
José Maria da Fonseca	19
Tejo	20
Companhia das Lezírias	20
Quinta da Lagoalva	21
Trás-os-Montes	21
Casa do Joa	21
Vinhos Verdes	21
A&D Wines – Quinta de Santa Teresa.....	21
Casa Lata	22
Quinta da Avelada.....	22
Soalheiro.....	22

AZORES WINE COMPANY

www.antonimacanita.com/pt/adegas/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)

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 86.105,00m² (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 m² 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.

ADEGA DE BORBA

www.adegaborba.pt/

Numa época em que a disponibilidade de recursos naturais é cada vez mais escassa, o conceito de economia circular ganha uma enorme importância. Este modelo de desenvolvimento sustentável permite devolver os materiais ao ciclo produtivo através da sua reutilização, recuperação, reparação e reciclagem, assegurando assim maior eficiência na utilização e gestão de recursos naturais, maior sustentabilidade do Planeta e bem-estar das populações. De uma maneira geral a sustentabilidade tenta integrar três grandes objetivos: proteção do meio ambiente, rentabilidade económica e equidade social.

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.

O setor vitivinícola, em particular, tem sido fundamental na implementação de práticas sustentáveis, assumindo um papel de liderança na agricultura. À semelhança de outras regiões no mundo, a Comissão Vitivinícola Regional Alentejana decidiu lançar em 2012 um Plano de Sustentabilidade para os Vinhos do Alentejo (PSVA), disponibilizando aos participantes uma ferramenta para avaliar a forma como desenvolvem as suas atividades e oferecer recomendações para aumentar a competitividade e sustentabilidade dos vinhos do Alentejo.

A Adega de Borba já tinha implementado em 2017 um conjunto de práticas de sustentabilidade, tendo aderido de imediato ao PSVA, símbolo de um verdadeiro esforço coletivo do Alentejo vitivinícola.

Em 2023 a Adega de Borba obteve certificação do ‘Programa de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo’ (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.

· Sustentabilidade Ambiental:

Sob a ameaça das alterações climáticas, o Alentejo vitivinícola está consciente da necessidade de adaptar algumas práticas culturais à conservação dos recursos naturais, em particular o solo, a água e a rica biodiversidade da região. Neste sentido, 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 impactada. Fundamental, tem sido o envolvimento dos 230 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.

· Sustentabilidade Social:

Essencial para o desenvolvimento económico da região, 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

www.adegamayor.pt/pt/pt

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

BACALHÔA - QUINTA DO CARMO

www.bacalhoa.pt/pt/quinta-do-carmo-196

A Quinta do Carmo é uma propriedade vitivinícola cuja identidade se forja na confluência entre tradição, excelência e responsabilidade. O seu modelo de produção, profundamente enraizado no território, alia o respeito pelas práticas ancestrais a uma visão contemporânea de sustentabilidade, colocando a valorização ambiental e paisagística no centro da sua estratégia. Os pontos fortes da propriedade nos domínios da preservação da biodiversidade, gestão eficiente dos solos, recursos hídricos, energia, das relações com a comunidade e enoturismo; firmam a sua posição como caso de sucesso em sustentabilidade vitivinícola.

CASA RELVAS

www.casarelvas.pt/

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.

FITA PRETA

www.antoniomacanita.com/pt/adegas/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

www.malhadinhanova.pt/pt/

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, tremoço, 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

www.herdadedasservas.com/

Atualmente conta com cerca de 350 hectares, divididos por oito vinhas distintas entre si, mas que se complementam na sua identidade, localizadas nos concelhos de Estremoz e Borba e instaladas a uma altitude média de 300 metros, entre a Serra d'Ossa e a Serra de São Mamede, onde são aplicadas práticas agrícolas regenerativas.

Com um elevado compromisso com a produção de vinhos de qualidade e sustentáveis, elaborados exclusivamente de vinhas próprias, a Herdade das Servas é certificada oficialmente nas Normas ISO9001:2015, ISO22000:2023, ET PSVA e atualmente em Modo de Produção Biológica – Conversão.

HERDADE DO FREIXO

www.herdadedofreixo.com/

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

www.rocim.pt/

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

www.herdadedosobroso.pt/

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.

HONRADO VINEYARDS

www.honrado.pt

Na Honrado Vineyards, acredita-se que o futuro do vinho passa pelo respeito pelas tradições e pelo equilíbrio com a natureza. A produção artesanal de vinho de talha é, por essência, sustentável: um método ancestral que utiliza pouquíssimos recursos e reduz ao mínimo a pegada ecológica. Sem recurso a bombas ou maquinaria pesada, o vinho segue o seu curso natural dentro das talhas de barro, tal como há mais de dois mil anos, resultando num processo autêntico e amigo do ambiente.

Este compromisso levou a Honrado Vineyards a ser a primeira empresa inteiramente dedicada à produção do vinho de talha a integrar o Programa de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo. Para eles, preservar a terra significa honrar o passado e garantir um legado para o futuro. Ao valorizar práticas de produção responsáveis, demonstram que tradição e sustentabilidade não só podem coexistir, como juntas dão origem a vinhos com identidade, respeitando o território e quem dele vive.

Uma outra novidade é a parceria com o Circular e-Commerce EcoLab, que está a desenvolver uma solução inovadora para reduzir o desperdício de embalagens: uma caixa reutilizável em polipropileno, projetada para substituir as tradicionais caixas de cartão. O primeiro protótipo já está pronto, marcando um passo significativo rumo a um modelo mais sustentável de envios e-commerce e, no futuro, de armazenamento. Com alta durabilidade e possibilidade de múltiplos usos (a solução prevê também a logística para a devolução da caixa vazia ao produtor), essa tecnologia não só reduz o impacto ambiental, mas também oferece uma alternativa mais eficiente para produtores e distribuidores. A previsão é que a solução esteja disponível para o mercado em 2025, beneficiando todos os interessados em adotar práticas mais ecológicas.

JOÃO PORTUGAL RAMOS - ADEGA VILA SANTA

www.jportugalramos.com/pt/vila-santa/

O compromisso com a sustentabilidade é um dos pilares estratégicos do Grupo João Portugal Ramos. Com uma forte ligação à terra e às regiões vitivinícolas onde está presente — Alentejo, Beiras, Douro e Vinhos Verdes — o grupo desenvolve a sua atividade com um profundo respeito pelo território, pelas comunidades e pelas gerações futuras.

Na vinha, privilegia-se uma gestão responsável dos recursos naturais, com práticas agrícolas sustentáveis que promovem a biodiversidade, a saúde dos solos e o equilíbrio do ecossistema. A utilização eficiente da água, a monitorização rigorosa das necessidades hídricas e a adoção de técnicas de viticultura de precisão permitem reduzir o impacto ambiental e otimizar recursos. Sempre que possível, são aplicadas práticas integradas de proteção da vinha, minimizando a utilização de fitofármacos e promovendo métodos naturais de controlo.

Ao nível das adegas, o investimento contínuo em tecnologia contribui para a eficiência energética e para a redução da pegada carbónica. A gestão criteriosa de consumos de energia e água, bem como a valorização e o correto tratamento de subprodutos resultantes da vinificação, fazem parte de uma política ambiental orientada para a melhoria contínua.

A sustentabilidade no Grupo João Portugal Ramos estende-se também à vertente social e económica. O grupo valoriza as equipas locais, promove condições de trabalho seguras e investe na formação contínua. Paralelamente, assume um papel ativo no desenvolvimento das regiões onde opera, dinamizando a economia local e reforçando a identidade vitivinícola portuguesa através da produção de vinhos de excelência.

Mais do que um compromisso, a sustentabilidade é entendida como uma responsabilidade diária, integrada em todas as decisões estratégicas e operacionais, garantindo que o legado vitivinícola se mantém sólido, equilibrado e preparado para o futuro.

L'AND VINEYARDS

www.l-and.com/

O L'AND Vineyards é um projeto integrado que une vinhas, paisagem natural, arquitetura e hospitalidade sob um compromisso profundo com a sustentabilidade ambiental, social e económica. Desde a sua conceção, foi pensado para coexistir com o território alentejano, respeitando a identidade da região e promovendo uma relação equilibrada entre construção, natureza e comunidade. A viticultura no L'AND segue os princípios da produção biológica, evitando a utilização de pesticidas e fertilizantes sintéticos. São aplicadas práticas de controlo biológico de pragas através da preservação de predadores naturais, utilização de coberturas vegetais que protegem o solo da erosão e melhoram a sua estrutura, bem como uma gestão responsável da água através de técnicas de irrigação eficiente e monitorizada. A sustentabilidade estende-se igualmente à gestão diária do resort, através de uma utilização eficiente dos recursos naturais, da escolha criteriosa de materiais e da integração paisagística da arquitetura, que dialoga com o ambiente envolvente em vez de o sobrepor. A construção e o desenvolvimento do projeto respeitam a paisagem, preservando a autenticidade do local e reduzindo o impacto visual e ecológico. O L'AND assume também um papel educativo através das suas experiências vínicas, visitas à vinha e provas comentadas, nas quais os hóspedes são convidados a compreender os princípios da viticultura sustentável, a importância da biodiversidade e o impacto das escolhas individuais no equilíbrio ambiental. A experiência turística transforma-se assim numa oportunidade de sensibilização e aprendizagem.

QUINTA DONA MARIA – JÚLIO BASTOS

www.donamaria.pt/

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

www.pt.symington.com/brand/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

www.coelheiros.pt/

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

www.torredepalma.com/

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

VILA GALÉ ALENTEJO VINEYARDS

www.vilagale.com/

O Vila Galé Alentejo Vineyards representa um modelo de turismo sustentável que integra hotelaria, produção vitivinícola e valorização do território numa visão de longo prazo. Inserido na Herdade da Malhada, o projeto foi concebido com o objetivo de preservar a paisagem, dinamizar a economia local e criar experiências turísticas alinhadas com o ritmo, os recursos e a identidade da região.

A sustentabilidade reflete-se na gestão eficiente de recursos, na integração paisagística da arquitetura, na produção própria de vinho através da Casa Santa Vitória e na forte ligação a fornecedores locais. Esta abordagem contribui para cadeias de abastecimento mais curtas, reforça a autenticidade da experiência e consolida um modelo de desenvolvimento mais circular e responsável.

O projeto valoriza igualmente a dimensão social da sustentabilidade, através da criação de emprego qualificado em meio rural, da preservação de saberes tradicionais e da dinamização do tecido económico envolvente. As experiências propostas - como as vindimas, a gastronomia de proximidade e as atividades ligadas à natureza - promovem uma maior consciencialização para a importância da preservação do ecossistema e do equilíbrio entre turismo e território.

Integrado na estratégia vitivinícola da marca, o Vila Galé Alentejo Vineyards demonstra como o turismo pode assumir um papel ativo no desenvolvimento sustentável, articulando crescimento, identidade e responsabilidade ambiental numa proposta coerente e diferenciadora.

BEIRA INTERIOR

QUINTA DOS TERMOS

www.lojadaquinta.com/brand/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

www.casadapassarella.pt/pt

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

www.alvesdesousa.com/

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

www.niepoort.pt/

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

www.quintadopopa.com/

No Douro, a sustentabilidade não é apenas um tema de comunicação, mas sim uma condição essencial para a continuidade. Na viticultura de montanha, cada decisão tem impacto direto no solo, na erosão, na gestão da água e energia, e na carga física das equipas. No contexto do enoturismo, o desafio intensifica-se: além de produzir, é necessário receber visitantes e criar experiências prazerosas sem desperdício, garantindo consistência ao longo do ano num território cuja beleza resulta de um trabalho contínuo. Na Quinta do Pôpa, a sustentabilidade fundamenta-se em três pilares: tratar a quinta como um ecossistema (em vez de monocultura), operacionalizar a sustentabilidade através de disciplina operacional (procedimentos, formação e medição) e investir em investigação e desenvolvimento com validação prática, visando reduzir o impacto sem transferir custos para as equipas ou para o território.

A propriedade é gerida como um sistema vivo de policultura e biodiversidade, numa escala verificável de 40 hectares, dos quais 22 hectares são de vinha, 6 de olival, 2 de amendoal, além de hortas, pomares, jardins de polinização e 4 hectares de Vinhas Velhas plantadas em 1932 — um património raro mantido por escolha, método e cuidados consistentes ao longo do tempo. Todas as decisões são suportadas por medições rigorosas: em 2022, foi avaliado o microbioma do solo (BeCrop) em cinco parcelas estratégicas, incluindo a comparação de práticas como o uso de herbicidas face à aplicação de telas em taludes, para fundamentar escolhas de gestão do solo e fitossanidade.

Um dos aspetos mais concretos desta abordagem sustentável resulta de um problema estrutural da viticultura de encosta: evitar herbicidas aumenta significativamente as horas de limpeza e o esforço físico nos taludes, o que eleva as emissões de maquinaria e o risco operacional. Em vez de optar por soluções fáceis, a equipa da Quinta do Pôpa desenvolveu telas/screens de proteção na base dos taludes, suportadas por um sistema concebido por José Ferreira, implementado progressivamente até atingir escala e consistência. Atualmente, esta solução cobre 30 km, permitindo reduzir para metade as operações de limpeza nos taludes, eliminar herbicidas e aliviar a pressão operacional sobre as equipas e máquinas.

Esta prática é assumida como investigação e desenvolvimento aplicada: o uso de tela (mulching) na Região Demarcada do Douro está a ser avaliado em estudo académico na Quinta do Pôpa, integrando impacto no solo, indicadores biológicos (incluindo nemátodos), contributos potenciais para microplásticos e viabilidade económica. A inovação é também validada externamente. A Quinta do Pôpa integra o Projeto VINNY (Horizon Europe), que desenvolve biopesticidas e biofertilizantes de base biológica, através de nanoencapsulação e agrotêxteis impregnados, com validação de eficácia e segurança. No âmbito do VINNY, existe um campo experimental na Quinta do Pôpa, em articulação com a AVID, para testar e demonstrar soluções em contexto real (biopesticidas para míldio, oídio, botrytis e doenças do lenho; biofertilizantes/nano-biofertilizantes e agrotêxteis impregnados, com avaliação de fertilidade do solo e ecotoxicologia).

Para esta equipa, sustentabilidade com método implica testar, aprender, demonstrar e partilhar — para que a evolução seja replicável e visitável por outros viticultores e produtores. A gestão de recursos é rigorosa: em energia, realiza-se inventário anual e a operação recorre a energia renovável e solar, com redução de consumos via LED e sensores; na gestão da água, os consumos são monitorizados, foram instalados redutores de caudal e autoclismos eficientes, com rotinas de deteção de fugas; complementa-se com charcas, aproveitamento de águas pluviais e uma ETAR licenciada.

Na vertente da circularidade, privilegia-se a prevenção: não se utilizam descartáveis nas experiências; as compras são feitas a granel e por recarga; há separação e reciclagem; compostagem e devolução à terra através da horta em permacultura; reutilização de barricas e madeira; e eco-design nas embalagens (exemplo: caixa kraft sem verniz).

No enoturismo, sustentabilidade traduz-se em rotina, consistência e interpretação do território. São utilizados procedimentos e checklists para abertura e fecho, limpeza, compras, gestão de incidentes e tratamento de feedback, suportados por formação anual da equipa fixa e sazonal. Anualmente, recolhem-se indicadores ESG (visitantes, consumos e práticas-chave) para orientar decisões. A experiência inicia-se com transparência (acessos, mobilidade e limitações reais do terreno), capacidade máxima por experiência e reservas para evitar picos, protegendo a qualidade do acolhimento. Existem opções inclusivas, como alternativas sem álcool ou de baixo teor alcoólico, e a sustentabilidade é integrada na narrativa das visitas, com foco no que é concreto: solo, água, biodiversidade, energia e trabalho humano, sem moralismos. A coerência da abordagem mantém-se à mesa e na relação com a comunidade. Os menus privilegiam opções vegan e de baixo impacto; os vinhos produzidos são vegan (com certificação para produtos selecionados). O desperdício é prevenido com porções ajustadas e planeamento; quando sobra, os visitantes são convidados a levar consigo o restante. As embalagens de água são reduzidas através de um sistema de grande capacidade. Os excedentes de fruta são partilhados mediante donativo para a Bagos d'Ouro, e o vinho excedente é transformado em gelados.

A sustentabilidade estende-se às compras e à cadeia de fornecimento (fornecedores locais, código de conduta e avaliação anual de fornecedores críticos), à paisagem e biodiversidade (percursos interpretativos, redução da poluição luminosa, gestão de invasoras, promoção de espécies autóctones e infraestruturas como hotéis de insetos, abrigos de morcegos e caixas-ninho) e às pessoas (integração justa e formação em SST e serviço). Os resultados confirmam a escala destas decisões: 30 km de telas instalados, redução das operações de limpeza de taludes em cerca de metade, eliminação de herbicidas e campo experimental VINNY em funcionamento.

O impacto mais relevante é cultural e reputacional: a sustentabilidade deixou de ser apenas um discurso, tornando-se um sistema — escolhas responsáveis e repetidas diariamente, que protegem o Douro e respeitam quem o mantém.

QUINTA DO VALLADO

www.quintadovallado.com/

A Quinta do Vallado no seu conceito e valores de empresa e gestão por parte da Administração e Gestão, coloca a Sustentabilidade como um dos pilares da visão atual e visão futura das suas unidades. As práticas há muito implementadas e os avanços constantes nesta área não só nos permitem orgulhar da reduzida pegada ambiental como nos orgulham pois são alavancas à contextualização da comunidade onde nos inserimos sobre a importância deste tema. Na Quinta do Vallado, à parte da conversão de vinha em zona de implementação de painéis solares, possuímos uma horta biológica com frutas e legumes que sustenta a operação do Hotel, com ciclos de regas estudadas e cuidadosamente aplicados. Tornou-se também a prioridade garantir a inclusão de um vinho orgânico e biológico, tendo em 2014 lançado um vinho certificado – Quinta do Vallado Douro Superior. Com a decisão de alteração de parte dos seus 65ha de vinha para a colocação de painéis solares, a Quinta do Vallado deixa claro que apesar da importância da produção de uvas é fundamental garantir que sustentabilidade do Hotel. Na sua operação são utilizados buggys elétricos nos circuitos internos da propriedade, seja no transporte de clientes como de roupas e mercadorias para o abastecimento dos seus bares, tendo-se já tornado uma imagem de marca da quinta e da comunidade digital associada ao Enoturismo do Vallado. Os elogios à utilização de produtos da horta biológica na preparação de refeições são regulares, o que reforça a tendência de que os consumidores estão cada vez mais consciencializados relativamente à qualidade e benefícios da filosofia farm to table.

QUINTA DO VENTOZELO

www.quintadeventozelo.pt/

Localizado em São João da Pesqueira, no coração do Douro classificado como Património Mundial da UNESCO, o projeto de enoturismo de Ventozelo Hotel & Quinta assenta num modelo estruturado de sustentabilidade ambiental, social, económica e cultural, orientado para a preservação do território e valorização dos recursos endógenos do Douro — naturais, humanos e culturais.

Desde a sua conceção, Ventozelo integrou princípios de sustentabilidade transversalmente a todas as áreas de atividade, da gestão da vinha, do olival, da floresta e das áreas agrícolas à oferta de alojamento, gastronomia, turismo de natureza e programação cultural. A política de gestão integrada, alinhada com o grupo Granvinhos, baseia-se na utilização racional dos recursos naturais, na prevenção da poluição, na minimização de impactos ambientais e na promoção do desenvolvimento das comunidades locais.

Ao nível do edificado, foram respeitadas as estruturas pré-existentes, recuperadas com materiais tradicionais e recicláveis da região. No domínio energético, privilegia-se o uso de painéis solares para aquecimento de águas e painéis fotovoltaicos para produção de energia elétrica, permitindo reduzir cerca de 9 toneladas anuais de emissões de CO₂, complementados por sistemas de iluminação de baixo consumo.

O projeto contempla um plano de gestão de ecossistemas, biodiversidade e agroecologia, promovendo práticas de base natural, como a manutenção de coberto vegetal autóctone nas vinhas, a redução superior a 60% na utilização de herbicidas e a renaturalização de taludes e galerias ripícolas. Foram plantados 16 hectares de sobreiro, espécie com elevada capacidade de sequestro de carbono, bem como outras espécies autóctones em áreas anteriormente desaproveitadas. Foram identificadas 224 espécies de flora — mais de 20% classificadas como RELAPE (Raras, Endémicas, Localizadas, Ameaçadas ou Protegidas) — e 185 espécies de fauna, algumas em estado de ameaça.

Na vertente gastronómica, a Cantina de Ventozelo valoriza os produtos locais e sazonais, aplicando o conceito farm-to-table, com recurso a vinho, azeite, hortícolas e frutas produzidos na própria quinta, bem como a produtos DOP regionais e fornecedores de proximidade. Nas hortas, praticam-se métodos biológicos, promovendo a biodiversidade através da plantação de espécies florísticas que favorecem o controlo natural de pragas e a polinização. Os resíduos orgânicos provenientes da horta, pomares e restaurante são compostados, integrando um modelo de economia circular.

No plano social e cultural, foi reativada em 2021 a associação Amigos de Ventozelo, com o projeto “Artes & Ideias em Ventozelo”, que promove exposições de arte contemporânea e ciclos de conversas dedicados aos desafios do desenvolvimento do Douro, envolvendo personalidades de diferentes áreas num exercício de cidadania e reflexão coletiva. Ventozelo encontra-se igualmente na fase final de implementação do Referencial Nacional de Certificação de Sustentabilidade do Setor Vitivinícola, consolidando o seu posicionamento enquanto projeto que integra a sustentabilidade como eixo estruturante da sua estratégia e operação.

LISBOA

CAS'AMARO

www.casamaro.pt/

A sustentabilidade está na base de todas as decisões do projeto Cas' Amaro e manifesta-se de forma transversal nas suas dimensões ambiental, social, económica e humana.

A recuperação da antiga adega respeitou integralmente a arquitetura original, assim como vem sendo feito nas demais propriedades, recorrendo a materiais locais e a soluções construtivas que favorecem a eficiência energética, a inércia térmica e a durabilidade do edificado. A vinha é conduzida em modo de produção biológica, com castas nativas portuguesas, mínima intervenção no solo, preservação da biodiversidade e monitorização climática de precisão.

Os programas enoturísticos funcionam igualmente como momentos de sensibilização, onde a sustentabilidade é explicada e vivida através da vinha, dos trilhos, do património local e da relação com a comunidade envolvente. A Cas' Amaro assume ainda um compromisso social claro, privilegiando a contratação local, a criação de equipas mistas e a ligação ativa às comunidades onde está inserida.

QUINDA DO GRADIL

www.quintadogradil.wine/

A **Quinta do Gradil** distingue-se pelo compromisso com a sustentabilidade ambiental, económica e cultural. Sob a liderança de **Luís Vieira**, a Quinta implementa práticas vitivinícolas responsáveis, preserva o património histórico (palácio e capela) e promove uma gestão integrada do território, respeitando a biodiversidade e o equilíbrio ecológico.

A experiência do visitante reflete este compromisso, com provas de vinho, eventos e atividades educativas que promovem consciência ambiental e valorização do território. Ao aliar tradição, inovação e responsabilidade, a Quinta do Gradil afirma-se como referência de sustentabilidade no setor enoturístico e cultural em Portugal.

QUINTA DO SANGUINHAL

www.shop.sanguinhal.pt/

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

www.viladasrainhas.pt/

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 To 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 os componentes plásticos da maioria 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 na empresa 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 engajo (caroços e películas) entrega para a produção de substrato para plantas. No entanto não para de estudar possibilidades de valorização dos seus subprodutos e em breve terá novos produtos no mercado. A otimização energética, diminuição da pegada carbónica, são também objetivos que trabalha. otimização do consumo de água e qualidade do efluente gerado, pretende ser um exemplo enquanto empresa preocupada com o ambiente.

MADEIRA

MADEIRA WINE COMPANY

www.madeirawinecompany.com/

Na Madeira Wine Company, a sustentabilidade constitui um eixo estruturante da sua estratégia de longo prazo. Com mais de 210 anos de história enquanto empresa familiar, reconhece que a continuidade do Vinho Madeira depende do equilíbrio ambiental, da preservação do território e do fortalecimento da comunidade local. Num contexto marcado por alterações climáticas, pressão imobiliária e desafios demográficos, assume o compromisso de assegurar que a atividade vitivinícola evolui de forma responsável e regenerativa.

Desde 2022, a empresa integra o movimento B Corp, tendo alcançado em 2026 a recertificação com uma pontuação de 97,2 pontos, superior aos 87 pontos anteriormente obtidos. Esta evolução reflete a implementação de medidas concretas e mensuráveis em diferentes áreas de atuação.

Na gestão da vinha e da biodiversidade, foram adotadas práticas de agricultura regenerativa com 100% de cobertura do solo, eliminação do uso de herbicidas e recurso a animais para controlo natural de pragas e fertilização. O projeto VITACOB, centrado na valorização de engaços de uva, contribui para a retenção anual de cerca de 9 toneladas de CO₂ equivalente diretamente no solo.

Na vertente operacional, registou-se uma redução global de 14% na pegada de carbono face a 2022. Atualmente, 16% das necessidades energéticas são asseguradas por produção solar própria. A adoção de garrafas 35% mais leves em gamas estratégicas permite reduzir anualmente mais de 60 toneladas de vidro.

No domínio da inovação científica, o projeto IMPACT III, desenvolvido em parceria com a Universidade da Madeira, monitoriza o impacto das alterações climáticas no envelhecimento dos vinhos, assegurando que as decisões enológicas consideram os novos desafios térmicos e ambientais.

A dimensão social integra programas como o ASAS e as bolsas académicas Blandy, reforçando o apoio à comunidade local e aos mais de 330 viticultores independentes que colaboram com a empresa.

A certificação B Corp enquadra-se, assim, numa estratégia de melhoria contínua, assente em indicadores concretos de desempenho ambiental, social e de governação, consolidando um modelo de gestão que integra sustentabilidade como parte integrante da identidade e operação da Madeira Wine Company.

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 desinfeção 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 contribuimos 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. Nos últimos anos os nossos Enoturismos foram também pontos de recolha da campanha liderada pela José Maria da Fonseca Distribuição “Vinhos que vão bem com o ambiente” onde recolhemos mais de 100.000 rolhas e plantámos mais de 10.000 árvores. 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.

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

www.lagoalva.pt/

A sustentabilidade é um pilar estruturante da Quinta da Lagoalva, assumida de forma transversal nas dimensões ambiental, social e cultural. Um dos exemplos mais recentes é a experiência de tour guiado ao Paul da Lagoalva e ao Observatório de Aves, desenvolvida em parceria com a Associação Amigos da Natureza de Alpiarça, que promove a valorização da biodiversidade e a educação ambiental, dentro da propriedade. Em paralelo, a Lagoalva distingue-se pela sua sustentabilidade social: grande parte da equipa trabalha na quinta há mais de 20 anos, refletindo uma relação duradoura, de confiança e valorização do capital humano. Esta continuidade traduz-se num conhecimento profundo do território e numa experiência mais autêntica para o visitante, reforçando o impacto positivo do projeto na comunidade local.

TRÁS-OS-MONTES

CASA DO JOA

www.casadojoa.com/

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

www.andwines.pt/

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

www.casalata.pt/

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 AVELEDA

www.aveleda.com/pt/enoturismo/quinta-da-aveleda

A Quinta da Aveleda tornou-se atualmente uma referência incontornável de sustentabilidade no enoturismo português. A certificação B Corp representa um marco decisivo neste percurso, sendo atribuída a empresas que cumprem os mais elevados padrões de desempenho ambiental, social, transparência e governança. Esta distinção valida uma estratégia integrada que ultrapassa a produção de vinho. Na Aveleda, a sustentabilidade traduz-se na gestão ética, no investimento com propósito e no crescimento responsável. A biodiversidade constitui um dos seus pilares estruturais, com uma viticultura baseada em práticas de baixo impacto, métodos orgânicos e regenerativos que preservam o solo e respeitam os ecossistemas locais. Os jardins históricos, compostos por árvores centenárias, lagos e habitats naturais, são mantidos como espaços vivos de equilíbrio ecológico, onde fauna e flora coexistem harmoniosamente. A gestão eficiente da água demonstra uma visão de longo prazo, com sistemas de reaproveitamento, captação de águas pluviais e utilização responsável nos jardins e vinhas, reduzindo significativamente o impacto ambiental. Em paralelo, o investimento em energia renovável contribui para a diminuição da pegada carbónica da propriedade, reforçando o compromisso com a transição energética. A sustentabilidade da Aveleda é também social, promovendo emprego local, alojamento para colaboradores, investindo na formação contínua e desenvolvendo iniciativas culturais e educativas que dinamizam a região. A empresa acredita numa economia mais inclusiva, onde o crescimento empresarial gera um impacto positivo real na comunidade. Em 2025, consolidou este posicionamento: foi o ano em que a sustentabilidade deixou de ser apenas um eixo estratégico para se afirmar como identidade assumida e certificada.

SOALHEIRO

www.soalheiro.com/pt-pt/

A Manta de Retalhos Soalheiro simboliza a essência do nosso projeto, um mosaico de pequenas parcelas familiares em Monção & Melgaço que foi transformado num modelo integrado de sustentabilidade. Num território marcado pelo minifúndio e pela viticultura familiar, o desafio nunca foi uniformizar, mas valorizar esta estrutura como base de um ecossistema onde ambiente, pessoas e economia local funcionam de forma interdependente e mensurável. A sustentabilidade começa no território. A gestão de parcelas em modo de produção biológico e proteção integrada promove biodiversidade, regeneração dos solos e preservação da paisagem cultural. Esta vinha viva, trabalhada diariamente por pessoas da região, é o ponto de partida de toda a experiência. O pilar humano é central. O Soalheiro valoriza emprego local, conhecimento intergeracional e ligação ativa à comunidade. O Projeto Germinar traduz este compromisso em inclusão social concreta, com impacto real e mensurável. A inovação é estrutural e orientada por resultados. Nos últimos anos, reduzimos 19% do peso do vidro, passando para garrafas de 420g, diminuimos 8,5 vezes as emissões de CO₂ no transporte, reduzimos 39% do consumo de cartão com certificação FSC, implementámos uma frota comercial 100% elétrica e desenvolvemos, em parceria com a Tintex, alternativas ao couro a partir do bagaço da uva, promovendo economia circular e redução de resíduos. Este compromisso é acompanhado por indicadores objetivos e metas claras: redução contínua do consumo de água (objetivo de 2,53L por garrafa até 2026), emissões médias de 76,40 gCO₂ por garrafa e monitorização rigorosa de recursos. O enoturismo assume um papel estratégico, contribuindo com 6,7% da faturação total em vendas diretas, acolhendo 4.930 visitantes e gerando 167 noites de alojamento na Casa das Infusões, reforçando a economia local e a promoção da região. Mais do que práticas isoladas, o Soalheiro afirma um modelo sustentável integrado, mensurável e replicável, que protege o território, fortalece a comunidade e constrói um legado duradouro para Monção & Melgaço e para Portugal.