

VINHOS

MANUEL BAIÓA

HERDADE DA MALHADINHA NOVA UM ÉDEN ÀS PORTAS DE BEJA

A Herdade da Malhadinha Nova é uma das propriedades mais emblemáticas do Baixo Alentejo, situada em Albernoa, Beja. Foi a concretização de um sonho antigo da família Soares, tendo começado em 1998 com a aquisição da primeira herdade. A família Soares tinha um negócio consistente criado em 1983 por Maria Antónia e o marido João Soares: a Garrafeira Soares. Com sede em Albufeira, a garrafeira dispõe atualmente de 26 lojas na região algarvia e ainda mais três noutras regiões, nomeadamente no Porto, em Grândola e em Beja. A Garrafeira Soares é uma das principais empresas de distribuição dos vinhos nacionais e de outras bebidas. Os filhos do casal João e Paulo, e Rita Soares, esposa do João, motivaram os pais a ir mais além, avançando na vertente de produção de vinho, sem dúvida a mais apaixonante. Iniciaram a busca por um terreno onde pudessem plantar a sua primeira vinha, ainda sem terem em vista a vertente hoteleira que mais tarde faria da Malhadinha um paraíso alentejano.

MALHADINHA COUNTRY HOUSE & SPA E VILLAS
Após a aquisição da Herdade da Malhadinha Nova em 1998, seguiram-se anos de intenso trabalho. Em 2001 foi a primeira filha de Rita e João, Francisca, quem plantou a primeira vinha. A adega foi projetada primeiro na ruína onde acabou por ficar a casa de família, mas acabou por se erguer mesmo em frente. Posteriormente a esposa do Paulo, Margaret, também se juntou a projeto. Todos partilham a gestão e administração Herdade da Malhadinha Nova. Foi ao vinho, à agricultura e aos animais que a família se dedicou durante uma década. Só em 2008 é que surgiu a primeira unidade hoteleira, com a reconstrução da casa original, transformada em Malhadinha Country House & Spa. Nesse mesmo ano, aos 200 hectares já existentes foram adicionados mais 250 hectares com a aquisição da contígua Herdade do Ancoradouro. O restaurante junto à adega abriu em 2007 e é este edifício que dá às boas-vindas aos visitantes. Com consultoria de Joachim Koerper, apresenta os sabores do Alentejo, a partir de produtos sazonais de agricultura biológica. Dez anos mais tarde, começou a construção das novas unidades hoteleiras, espalhadas pela propriedade e recuperadas a partir de ruínas recheadas de histórias que Rita Soares, em conjunto com a arquiteta Joana Raposo, quis preservar e homenagear. Nasceram assim a Casa do Ancoradouro, Casa das Pedras, Casa das Artes e Oficinas e a Casa da Ribeira, abertas em fevereiro de 2020. Quase dois anos antes, já a Venda Grande, uma casa na aldeia, a cinco quilómetros da propriedade tinha sido recuperada e passado a pertencer à oferta de alojamento do projeto. No total, entre as várias casas e villas recuperadas pela família



a partir de ruínas da herdade, a Malhadinha Nova dispõe atualmente de 30 quartos. Foi ainda construída uma nova Coudelaria, construída em 2020, onde são cuidados os cavalos Puro Sangue Lusitano. No entorno da herdade, no montado, vivem livremente a vaca alentejana, o porco preto, e a ovelha merina branca e preta.

VINHA E VINHOS A herdade possuiu atualmente 80 hectares de vinha, uma adega construída em declive para que a receção da uva beneficie da gravidade e de onde saem os rótulos Monte da Peceguina, a Malhadinha e Edições Especiais -, e ainda olivais, pomares e hortas. Na seleção das castas a plantar optaram por variedades pouco produtivas, mas de grande qualidade e que transmitissem o perfil da região assentes na tradição e na inovação. Era o novo Alentejo a nascer. Os vinhos surpreenderam ao mostrarem uma grande pureza da fruta, com aromas exuberantes e sabores intensos, utilizando para isso uma combinação de castas regionais e internacionais. Nas uvas tintas há Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Miúda, Trincadeira, Aragonês, Alicante Boushet, Syrah, Cabernet Sauvignon e Baga. Nas uvas brancas: Antão Vaz, Arinto, Roupeiro, Chardonnay, Verdelho, Viognier, Petit Manseng, Alvarinho, Encruzado, Viosinho. A Herdade da Malhadinha Nova inovou também na rotulagem dos seus vinhos, mostrando grande originalidade. Os filhos

dos dois casais desenham todos os rótulos dos vinhos Malhadinha Nova. O primeiro esboço coube à primeira filha de João e Rita, a Francisca, que esboçou um cacho de uvas. O portefólio de vinhos da Herdade da Malhadinha Nova é muito diversificando, tendo começado em 2004 com a entrada de gama Monte da Peceguina. Seguiu-se o Malhadinha e posteriormente os monovarietais, para além de outros vinhos especiais. Hoje pretendemos destacar um dos seus vinhos monovarietais, talvez o menos convencional, por ser uma casta menos óbvia no Alentejo, a Tinta Miúda. Esta casta está implantada especialmente na região dos Vinhos de Lisboa e foi plantada nos últimos anos em algumas zonas do Alentejo, por ser uma casta que aporta acidez e adstringência. Assim, era usada em pequenas quantidades em alguns lotes para introduzir frescura nos mesmos. O Tinta Miúda da Malhadinha 2019 provém de um pequeno talhão plantado em 2001. Segundo o enólogo Nuno Gonzalez este talhão destaca-se por "ter uma produção relativamente baixa, com rendimentos que variam entre as 3-4 t/ha, originando uvas com concentração e cor, mas que têm sempre uma ótima frescura devido à sua boa acidez natural". O Tinta Miúda da Malhadinha era um antigo desejo da empresa, mas "a quantidade reduzida era sempre, ou quase sempre "absorvida" no lote do Malhadinha Tinto e do Marias da Malhadinha. Com as

novas plantações (Vinha de Terges e Vinha do Olival) e o aumento da área de Tinta Miúda permitiu-nos resgatar em 2019 um pequeno lote desta casta tão singular". O vinho segue uma vinificação clássica, com estágio de 18 meses em barricas novas de carvalho de francês. O vinho Tinta Miúda da Malhadinha 2019 revela uma qualidade excepcional, mostrando um dos caminhos que o vinho alentejano pode seguir em tempo de aquecimento global: a aposta em castas que aportem frescura, vigor, intensidade e pureza da fruta.

TINTA MIÚDA DA MALHADINHA 2019

Vinho Regional Alentejano, tinto
Herdade da Malhadinha Nova
Casta: Tinta Miúda
O vinho tem um aroma muito elegante, onde as notas de fruta madura, com destaque para ameixa, se fundem com as especiarias e o chocolate preto. Na boca revela taninos de veludo, com grandes frescura e equilíbrio em todas as componentes. Tem um final longo e impressionante. Em suma, é um dos grandes vinhos alentejanos da atualidade.
14,5% vol. / PVP: 30 €

