

A Malhadinha chegou à Serra. Eis os Teixeira

Família Soares comprou a Quinta da Teixinha, em pleno Parque Natural da Serra de São Mamede, a 700 metros de altitude. Por entre cerejeiras, sobreiros e castanheiros centenários, e uma nascente de água pura, existiam vinhas especiais que estimularam o desejo de fazer vinhos nesta região.

Manuel Baião (texto)



Maria Antónia Soares e o marido João Soares criaram um negócio consistente em 1983, a Garrafeira Soares. Esta família ribatejana instalou-se em Albufeira e começou por abrir um minimercado, que posteriormente cresceu para uma pequena rede de garrafeiras, num período de grande crescimento económico, abertura à Europa e chegada massiva de turistas estrangeiros.

Nos anos 90, já com a ajuda dos filhos, Paulo Soares e João Soares, alargaram a rede de garrafeiras a todo o Algarve, sendo atualmente uma das principais empresas de distribuição de vinhos nacionais e internacionais e de outras bebidas.

No final dos anos 90 decidiram avançar na vertente de produção de vinho, sem dúvida a mais apaixonante. Iniciaram a busca por um terreno onde pudessem plantar a sua primeira vinha. Em 1998 encontraram uma propriedade emblemática no Baixo Alentejo, a Herdade da Malhadinha Nova, situada em Albenoa (Beja).

Seguiram-se anos de intenso trabalho, com a

plantação da vinha, construção da adega, afirmação dos seus vinhos e, posteriormente, aposta na vertente hoteleira, que faria da Herdade da Malhadinha Nova um dos melhores enoturismos de Portugal. Em 2012 foi estabelecida uma parceria entre família Soares e a família Pereira Coutinho (proprietária da Quinta de Mata-Mouros, Silves), permitindo a produção de várias gamas de vinhos do Algarve sob a chancela do Convento do Paraíso. A viticultura e a enologia são orientadas pela Herdade da Malhadinha Nova e a comercialização e promoção são asseguradas pela Garrafeira Soares.

A ideia inicial era não sair do Baixo Alentejo, mas uma visita à Quinta da Teixinha, fez-lhes mudar de ideias, uma vez que foram conquistados pela riqueza natural e o potencial do 'terroir' deste local. A quinta tem 105 hectares e situa-se a 700 metros de altitude, com solos xistosos com alguma argila. Tem neste momento apenas quatro hectares de vinha, dois dos quais plantados em 1997 e os outros dois em 2007, bem como vastas áreas com cerejeiras, sobreiros e

castanheiros centenários, típicos do ecossistema da Serra de São Mamede.

A região de Portalegre tem características únicas para a produção de vinhos com maior frescura e elegância, sendo "um grande complemento ao nosso portefólio", afirma Rita Soares, gestora da Herdade da Malhadinha Nova. Com a Quinta da Teixinha, acrescenta, "procuramos diversificar, adicionar uma diversidade que tão bem caracteriza o nosso país, porque os vinhos da Teixinha são diferentes e um ótimo complemento aos vinhos que produzimos no Baixo Alentejo. Queremos apresentar esta região na sua plenitude, respeitando a sua diversidade tão influenciada pelo clima e pelos solos, mas, também aqui, a nossa grande ambição e produzir vinhos que respeitem a sua origem".

Nos últimos anos grandes empresas vitivinícolas apostaram na aquisição de vinhas na região de Portalegre, em especial na zona da Serra de São Mamede, nomeadamente a Herdade do Esporão, a família Symington e a família Redondo, proprietária

RÓTULOS CRIATIVOS
Desde 2003 que os membros mais novos da família Soares deixam a sua marca nos vinhos da Malhadinha através de ilustrações. Nos rótulos dos vinhos da Teixinha as palavras dão agora voz às memórias que tornam esta quinta centenária tão especial:

"A Teixinha é um lugar encantado, que eu adoro. Tem uma serra cheia de árvores, uma nascente e uma linda vinha que a torna tão especial".



TEIXINHA FIELD BLEND BARRICA 2021
Aragonez, Alicante Bouschet e Trincadeira.
Revela uma fruta de grande pureza, com sutis notas tostadas e especiarias. Na boca revela taninos de veludo, com grande frescura e equilíbrio. Final longo e admirável.
PVP: 35 euros.

do Licor Beirão, bem como os enólogos Rui Reguinha e Susana Esteban. A região tem características diferenciadas do restante Alentejo, ao nível do clima, da orografia, dos solos e das castas, pelo que as suas uvas e os seus vinhos acabam por ter também características distintivas.

De facto, as vinhas mais emblemáticas da sub-região DOC Portalegre encontram-se na Serra de São Mamede, numa altitude superior aos 500 metros. Os solos são predominantemente graníticos, embora surjam intercalados com manchas de derivados de xisto e de quartzitos. Muitas destas vinhas têm mais de 50 anos, estão espalhadas em pequenas parcelas, não são aramadas e têm a condução em taça, beneficiando da localização em altitude, pois o clima é mais arejado e húmido, o que proporciona vinhos frescos e elegantes, dando a esta sub-região grande originalidade e carácter.

Na Quinta da Teixinha existe uma parcela de dois hectares de vinha velha virada a Norte. É um 'field blend' de Trincadeira, Aragonéz, Alicante Bouschet, Bical, Fernão Pires, Salsa e Tamez. A esta parcela, plantada a 700 metros de altitude, soma-se um hectare plantado em 2017 com a casta Aragonéz, e outro de Roupeiro. Foram estas as parcelas que levaram à criação dos primeiros quatro vinhos da Teixinha da colheita de 2021 que agora surgiram no mercado.

Os vinhos têm enologia de Nuno Gonzalez e Luis Duarte e representam bem o enorme potencial desta região, deixando uma expectativa elevada para as próximas colheitas. O Teixinha Field Blend Branco 2021 testemunha bem o carácter mineral conferido pelo 'terroir' próprio da Serra de São Mamede, onde predominam as castas Roupeiro, Tamez, Bical e Arinto. Por sua vez, Teixinha Roupeiro Branco 2021 revela uma grande expressão aromática a fruta de polpa branca, própria desta casta.

Já O Teixinha Field Blend Tinto Tava 2021 foi elaborado com as castas Alicante Bouschet, Aragonéz e Trincadeira e põe em evidência uma fruta de grande pureza que foi aqui preservada ao longo do estágio de 14 meses em ânfora de terracota. Finalmente, o Teixinha Field Blend Tinto Barrica 2021 foi elaborado a partir da vinha velha onde predominam as castas Aragonéz, Alicante Bouschet e Trincadeira. As uvas desengaçadas e suavemente prensadas fermentaram em lagar a temperatura controlada e estagiaram 14 meses em barricas de carvalho francês. Evidencia uma fruta de grande autenticidade e frescura, complementada por sutis notas tostadas e de especiarias adquiridas ao longo do estágio em barricas de carvalho francês. Nesta primeira edição ascendeu imediatamente à primeira divisão dos grandes tintos alentejanos.

Mantendo a tradição da empresa, houve um grande cuidado na rotulagem destes novos vinhos, sendo preservado o hábito da participação da nova geração da família na concepção dos rótulos, mas agora com um novo e também original desafio: o de cada um deles relatar as suas experiências sobre o que a Teixinha representa através da escrita. Em suma, os vinhos Teixinha mostram o empreendedorismo da família Soares, o bom gosto e sofisticação da Herdade da Malhadinha Nova e as qualidades dos vinhos da Serra de São Mamede, o que augura um futuro promissor para este novo projeto.