

VINHOS

TEXTO MANUEL BAIÓA FOTOGRAFIA RICARDO ZAMBUJO

CONCRETE: O VINHO DO “CIMENTO” DA HERDADE DOS GROUS

HERDADE DOS GROUS A

Herdade dos Grous é uma propriedade situada perto da aldeia de Albernoa, no sul do concelho de Beja. Esta herdade tinha a estrutura clássica das propriedades alentejanas do Baixo Alentejo, com zonas de pastagens e cereais, entre outras culturas. Em 1996 foi adquirida pela família alemã Pohl. Esta família tem a sua atividade principal no setor financeiro e nos seguros, embora tenha entrado em Portugal pelo negócio hoteleiro, com a inauguração em 1992 do Vila Vita Parc, em Porches (Algarve).

A Herdade dos Grous faz parte do grupo hoteleiro Vila Vita, que conta com vários hotéis de cinco estrelas na Alemanha, Áustria e Portugal. Esta unidade tem atualmente 28 quartos e suites espalhados por diversos espaços em redor da barragem. A arquitetura e a decoração remetem-nos para o estilo rural alentejano, mas com requinte e sofisticação. Os hóspedes têm ao seu dispor uma grande panóplia de serviços, como aulas de equitação, observação de aves e passeios de balão de ar quente, possibilitando assim uma plena fruição da tranquilidade e da serenidade do campo alentejano. Esta herdade tem também uma vertente agrícola, contando atualmente com cerca de 1100 hectares, dos quais se destacam 133 de vinha, 140 de olival, 120 de montado de azinho e sobro e 140 de pastagens permanentes bio diversas.

BIODIVERSIDADE, SUSTENTABILIDADE E DESENVOLVIMENTO HARMONIOSO DA COMUNIDADE A Herdade dos Grous tem vindo a desenvolver nas últimas duas décadas um programa para melhorar a qualidade dos solos e a biodiversidade, que tinham sido muito lesadas pelas culturas intensivas dos cereais e do pastoreio ao longo do século XX. O foco da Herdade dos Grous nos últimos anos tem sido a recuperação da sua biodiversidade, fundamental para o equilíbrio e conservação dos ecossistemas existentes.



Herdade dos Grous Concrete 2019

Vinho Regional Alentejano, Branco
Herdade dos Grous

Casta: Arinto

O vinho apresenta um aroma que nos remete para frutos de caroço e para a flor de laranjeira. Na boca mostra uma enorme qualidade e complexidade, com frescura e um volume de boca surpreendente e persistente.

14% vol. / PVP: 22,5€



Esta estratégia é multifacetada e assenta na prática de uma agricultura biológica integrada. Dentro das várias intervenções realizadas destacamos a criação de corredores para a proteção da vida selvagem, a implementação de *habitats* para polinizadores e a conservação de linhas de água através de plantas arbustivas autóctones, medidas que beneficiam grandemente a vinha e as restantes culturas. O controlo de pragas que afetam as diferentes culturas, por exemplo, é conseguido através da manutenção de um “suporte

aéreo” e traduz-se na instalação de abrigos para morcegos, postes com poleiro e caixas-ninho para aves de rapinas, na zona de interface entre a vinha, o olival e o montado.

A manutenção e reflorestamento do montado e sementeiras de pastagens permanentes potenciam o sequestro de carbono, e na barragem da herdade, que ocupa uma extensão de 90 hectares, são implementadas ações que visam melhorar e maximizar a retenção natural e qualidade da água, que beneficiam todo o ecossistema.

A aposta no desenvolvimento sustentável na Herdade dos Grous também passa pela análise e avaliação dos métodos de produção e pelo recurso a materiais mais ecológicos e sustentáveis no embalamento e armazenamento dos seus produtos. É também fomentada a economia circular através da reutilização dos resíduos gerados nas diferentes atividades.

Este longo trabalho acabou por ser reconhecido ao lhe ser atribuído a primeira certificação de “Produção Sustentável” dos Vinhos do Alentejo (PSVA) — projeto pioneiro em Portugal, criado pela Comissão Vitivinícola Regional Alentejana. A Herdade dos Grous tem vindo a desenvolver uma filosofia de produção sustentável na vinha e na adegas. Houve também a necessidade de adaptar as práticas agrícolas às alterações climáticas, levaram à adoção de várias medidas na gestão da vinha. Implementou-se práticas de conservação do solo, optou-se por castas autóctones mais resilientes ao calor e à seca e tomaram-se medidas de otimização dos recursos hídricos e de eficiência energética.

Contudo, a produção sustentável não se preocupa apenas com a preservação do ambiente. Procura também ter negócios rentáveis, que contribuam para a dinamização da economia nacional e regional, que criem riqueza e gerem trabalho, com a garantia de salários justos para todos. Outra preocupação é a formação dos colaboradores no que diz respeito à alteração de hábitos que potenciem a biodiversidade e a sustentabilidade. A Herdade dos Grous tem demonstrado assim uma preocupação em promover os seus recursos naturais, mas também no desenvolvimento harmonioso da comunidade onde está inserida.

CONCRETE: O NOVO VINHO DA HERDADE DOS GROUS A Herdade dos Grous plantou a primeira vinha em 2002. Começou com 21 hectares, e desde essa data, tem vindo a aumentar progressivamente a área da vinha, chegando atualmente

aos 133 hectares. Em 2005 ficou terminada a adega que combina as mais recentes tecnologias, com os métodos ancestrais de elaboração de vinho. A adega produz atualmente cerca de 700 mil litros de vinho, mas irá passar brevemente para um milhão de litros, o que obrigará à sua expansão. A arquitetura da adega adequa-se ao estilo tradicional alentejano e à paisagem circundante, incorporando também um restaurante, um bar vinico e uma loja de vinhos. Ao nível das castas a aposta centrou-se em variedades nacionais, que estejam adaptadas ao ecossistema quente e seco da região.

Dentro do seu vasto portefólio destacamos hoje um vinho que foi colocado recentemente no mercado. O vinho Herdade dos Grous Concrete 2019 foi elaborado a partir de um talhão da casta Arinto vindimando manualmente para preservar a integridade e qualidade dos bagos. As uvas permaneceram durante algumas horas numa câmara frigorífica a 8.ºC e posteriormente realizou-se uma seleção manual das mesmas, a que seguiu o desengace e a prensagem. A fermentação ocorreu num depósito de cimento de 3000 litros, onde estagiou durante 6 meses com as borras finas e com «bâtonnage». Os depósitos de cimento estiveram muito em voga na segunda metade do século passado, e estão agora a regressar às adegas, mas em versões mais pequenas. Estes pequenos ovos de cimento permitem segundo o enólogo Luís Duarte uma “grande estabilidade térmica e uma micro-oxigenação, preservando assim as características naturais dos vinhos”. Neste vinho “utilizamos uma enologia pouco interventiva”, usando leveduras naturais e selecionadas e tendo apenas o controle de temperatura natural que o ovo de cimento aporta. Todas estas condições permitiram criar um grande vinho branco do Alentejo, com um incrível volume de boca que vale a pena conhecer, sendo o parceiro ideal para pratos de mariscos, peixes ou carnes brancas.