

Empreendedorismo biológico com essência e sabor

Biological entrepreneurship with Essence and flavor

**SAPOLIFESTYLE**

## EMPREENDEDORISMO BIOLÓGICO COM ESSÊNCIA E SABOR

14 SETEMBRO 2015 // SABORES // NOTÍCIAS // SABORES

[PARTILHAR](#) [PARTILHAR](#) [PARTILHAR](#) [PIN IT](#) [IMPRIMIR](#) [DESCARREGAR PDF](#)

O respeito pela terra, com recurso à produção com métodos e práticas respeitadoras do ambiente, é abordado por Maria João Cerdeira, responsável da Quinta de Soalheiro. A propriedade minhota, produtora de vinhos alvarinho, assenta a sua exploração numa agricultura em harmonia com o ecossistema. Uma experiência aqui partilhada.



Quando escolhemos o caminho do empreendedorismo devemos selecionar algo que acrescente valor à nossa vida, mas algo simultaneamente que alimente a nossa paixão por ela (a vida). E aqui o foco de cada um é determinante para a escolha que fazemos. Cresci no meio da vinha, da terra, da adega, dos animais, da fauna e da flora... de tudo o que a natureza nos dá com naturalidade! E o projeto da Quinta de Soalheiro e da Quinta de Folga é isso mesmo.

As vinhas do nosso alvarinho são protegidas e cuidadas num ecossistema vitícola global, fomentando a biodiversidade e a sustentabilidade ambiental. O vinho é fermentado e estagiado em partes iguais, em cuba inox e em barricas usadas de castanho e carvalho. Este alvarinho é intenso em cor e delicado em personalidade, mostrando todo o poder da terra-mãe onde cresceu. São esses sentimentos e valores – terra-mãe, sabor, personalidade, etc. – que estão presentes diariamente nas nossas escolhas enquanto empreendedores. O objetivo máximo é que cada consumidor sinta, tal como nós, o prazer da diferença que este alvarinho nos desperta.

Por um lado porque são produtos diferenciados, com um valor acrescentado, que tem registado um aumento na procura por parte do consumidor. Por outro lado, este modo de produção faz uso de métodos e práticas respeitadoras do ambiente, permitindo uma gestão sustentável do ambiente e da paisagem. Esta forma de fazer agricultura enquadra-se no espírito da atual política agrícola europeia, que aponta no sentido de uma agricultura em harmonia com o ambiente e não como fonte desestabilizadora do equilíbrio natural dos ecossistemas. Estes dois vetores fizeram com que a agricultura biológica fosse encarada como um dos instrumentos para um desenvolvimento rural sustentável.

---

A agricultura biológica é um modo de produção em que são utilizadas práticas culturais respeitadoras do equilíbrio natural do meio e em que se trabalha em compatibilidade com os ciclos e sistemas naturais da terra, das plantas e dos animais. Este princípio obriga a que seja necessário manter e encorajar a biodiversidade, protegendo os habitats da fauna e flora selvagens.

Desde sempre que a preocupação com as nossas vinhas, a qualidade das uvas e a saúde das nossas plantas, tem sido constante. As nossas primeiras vinhas têm mais de 40 anos, sendo as doenças do lenho (*esca*, *armilaria*) um exemplo de um problema grave na região, que faz com que as vinhas tenham uma esperança média de vida de 20 anos. Só usando modos de produção naturais, métodos e práticas respeitosas do ambiente – promovendo a biodiversidade de fauna e flora e o equilíbrio entre o solo e vinha com a correta intervenção do homem – é que conseguimos a perpetuação das nossas plantas no tempo com as doenças controladas.

Quando vamos ao nosso encontro, vamos sem dúvida ao encontro da nossa terra mater única. A forma como o podemos partilhar com cada consumidor é um desafio constante. Queremos que sintam o que nós sentimos. Sentir estes valores num simples e natural paladar. Porque o sucesso do empreendedorismo está na essência dos valores que consegue transmitir, na sua verdade, autenticidade e diferenciação.

**Maria João Cerdeira**

**Quinta de Soalheiro**

---