

Núcleo de Investigação e Desenvolvimento aposta em novos produtos e processos no Vinho Verde

Research and Development Center bets on new products and processes in Vinho Verde

Investigação - Vinha & Vinho

Núcleo de Investigação e Desenvolvimento aposta em novos produtos e processos no Vinho Verde



Abrindo mais uma porta no caminho da inovação, o Soalheiro – marca de Alvarinho de Melgaço – implementou um Núcleo de Investigação e Desenvolvimento. O objetivo é apostar no desenvolvimento de novos produtos e novos processos, em torno do Vinho Verde, em especial da casta Alvarinho e do terroir de excelência onde estão inseridos, privilegiando a qualidade e a sustentabilidade social, económica e ambiental.

De acordo com a informação avançada pela empresa, este investimento pretende ser mais uma resposta à sua estratégia de contribuir para a valorização de um território com elevado potencial de desenvolvimento, não só na produção de Alvarinhos de excelência, mas também em torno do turismo do vinho de uma forma mais abrangente e integradora.

Um dos fatores de diferenciação é a aposta na partilha de conhecimento, que permitirá aumentar a competitividade de forma sustentável. E acreditando que as parcerias são um fator chave para o sucesso deste Núcleo, o Soalheiro recebeu o Instituto Politécnico de Viana do Castelo (IPVC) num dia de fórum e discussão em torno de uma área de dominador comum: o extenso trabalho já desenvolvido na região da origem do alvarinho: Monção e Melgaço.

Resultante da parceria com o IPVC será realizado um estudo socioeconómico e desenvolvido um modelo tridimensional do Clube de Produtores de Monovarietais de Vinho Verde (WCPM), com base na informação especializada que já detém sobre o território de Monção e Melgaço. A associação agrega já mais de 150 produtores parceiros de produção do Soalheiro e tem como propósito contribuir para a produção de uvas e de vinho de qualidade, contribuindo para a afirmação da identidade histórico-cultural, patrimonial, económica e social dos territórios ligados a uma produção de excelência.

No plano de trabalhos está ainda o apoio ao desenvolvimento de uma tese de mestrado sobre a comunicação do Enoturismo, correlacionar a nutrição natural com a diferenciação aromática no âmbito da microbiologia das fermentações e apostar no desenvolvimento tecnológico com base na viticultura de precisão.
