

Soalheiro. A caminho dos 40 anos, empresa de Melgaço reforça aposta na investigação.

Soalheiro on its way to 40 years, Melgaço company reinforces bet on research.



VITIVINICULTURA

Soalheiro. A caminho dos 40, empresa de Melgaço reforça aposta na investigação

Um clube de produtores, um núcleo de I&D e a certificação em IDI são alguns dos projetos em marcha. Porque para agregar valor a um vinho é preciso “estar sempre a inovar”. E abriu a adega à incubação de ideias de jovens.

—ILÍDIA PINTO

ilidia.pinto@dinheirovivo.pt

Inovação e sustentabilidade, seja ela social, económica ou ambiental, são os dois grandes vetores de desenvolvimento da Quinta de Soalheiro, projeto familiar de Melgaço que une os irmãos Luis e Maria João Cerdeira. Aos 37 anos, a primeira marca de Alvarinho de Melgaço atravessa uma fase de “grande maturidade” a que não faltam novos projetos nem novos investimentos, como a construção de uma unidade de enoturismo ou a criação de um clube de produtores, de um núcleo de investigação e desenvolvimento e, até, de uma incubadora. O objetivo é a implementação, e posterior certificação, de um sistema de gestão da investigação, desenvolvimento e inovação (IDI), tudo em nome da “valorização dos vinhos” e da preparação da empresa para o futuro.

Soalheiro. A caminho dos 40 anos, empresa de Melgaço reforça aposta na investigação.

Soalheiro on its way to 40 years, Melgaço company reinforces bet on research.



“Queremos preparar o Soalheiro para o futuro sem que esteja centrado, apenas, na nossa família. E, por isso, verticalizamos a empresa em cinco grandes áreas – a produção e logística, as infusões, a vinha, o enoturismo e a área financeira –, cada uma delas com identidades e objetivos próprios, mas também com um responsável específico”, explica Luis Cerdeira, em entrevista ao Dinheiro Vivo. A ideia de criar um clube de produtores, que reúne cerca de 200 elementos, a maioria dos quais viticultores que fornecem uva à empresa, mas também parceiros de enoturismo, visou, precisamente, difundir boas práticas agrícolas, organizando ações de formação diversas. Em novembro, foi já apresentada uma candidatura pela Associação dos Viticultores do Vale do Minho, a Avitiminho, ao regime de apoio à reestruturação e reconversão de vinhas, o VITIS, referente a 40 hectares de vinha, de 88 produtores, com um investimento global de mais de meio milhão de euros.

Incubadora de ideias

Quanto ao núcleo de investigação e desenvolvimento, foi uma forma de “oficializar o que já vinha sendo

feito, impondo-lhe uma normalização e um conjunto de regras que ajudam a organizar todo o processo de inovação na empresa”. Por inovação entende-se o desenvolvimento de novos produtos, mas, também, de novos processos. Como é o exemplo da abertura da adega do Soalheiro a jovens, nacionais e estrangeiros, para aqui incubarem as suas ideias, de que poderão, ou não, surgir novos produtos. É neste âmbito que estão a ser desenvolvidos os projetos Albarone, em que três jovens da Vinhos Aparte estão a procurar aplicar à casta Alvarinho os princípios da vinificação da região italiana de Amarone, ou o Ag.Ora, onde dois estudantes da Geórgia, país reconhecido como o berço do vinho, estão a produzir Alvarinho sob os métodos de vinificação desta antiga república soviética.

Além disso, o núcleo de investigação do Soalheiro tem parcerias com investigadores de várias entidades científicas nacionais, como o

Instituto Politécnico de Viana do Castelo, a Universidade Católica do Porto, a Faculdade de Engenharia da Universidade do Porto e a Universidade do Minho. A caracterização socioeconómica e cultural dos elementos que integram o clube de produtores é um dos estudos que está a ser realizado, a par do desenvolvimento de um modelo tridimensional do clube que permita “explicar a região de forma intera-

tiva” e que Luis Cerdeira pretende utilizar no apoio ao enoturismo. A partir de fevereiro, um estudante de mestrado da Católica irá começar a desenvolver experimentação na área dos vinhos sem sulfites. Projetos que são todos desenvolvidos em regime de parceria. “Não estamos a inventar nada, estamos a tirar partido do conhecimento que já existe”, argumenta.

Investimento no enoturismo

Também o enoturismo está a crescer na região. Só o Soalheiro recebeu, no ano passado, mais de três mil pessoas na sua quinta, o que levou já à afetação de quatro pessoas para o enoturismo. Em 2020, o objetivo é recuperar uma habitação de família junto à adega, transformando-a em unidade hoteleira com dez quartos e a operar no segmento *premium*. O projeto está já para aprovação na Câmara Municipal de Melgaço, e Luis Cerdeira espera poder avançar com as obras em 2020.

Soalheiro aposta numa unidade de enoturismo, num clube de produtores, num núcleo de investigação e numa incubadora.

Soalheiro. A caminho dos 40 anos, empresa de Melgaço reforça aposta na investigação.

Soalheiro on its way to 40 years, Melgaço company reinforces bet on research.



O investimento está estimado em cerca de 700 mil euros. Em fase de conclusão estão os investimentos na adega, onde a empresa aplicou cerca de um milhão de euros na construção de três novas salas de prova, de uma nova área logística, para fermentação e armazenamento dos vinhos, em especial para os espumantes, segmento de produto em que o Soalheiro quer crescer, mas para o qual não dispunha do espaço necessário.

O investimento inclui, ainda, a informatização dos processos e a criação de uma nova área de negócios, a das infusões, a partir de ervas típicas do Minho. Tem já três estufas colocadas junto à adega e uma sala de chá para integrar o circuito de enoturismo da região. "Temos de melhorar a oferta no interior. Não é possível levar o turista a visitar o interior do país se não tiver o que descobrir", defende o enólogo, para quem é preciso "descomplicar o vinho", usando "conceitos úteis e simples para as pessoas entenderem este mundo". Mais do que enoturistas, o Soalheiro recebe "turistas que gostam de vinho". Maioritariamente famílias portuguesas, mas também espanhóis, brasileiros e americanos. Todos estes investimentos têm vindo a ser feitos de forma "gradativa". "Investimos sempre com meios próprios e com grande segurança para que não nos falte o oxigénio", argumenta.



Maria João e Luís Cerdeira revitalizam a Quinta de Soalheiro. FOTO: RUI MANUEL FONSECA/AVI

Com uma faturação de cerca de quatro milhões de euros, 40% dos quais obtidos nos quase 40 países onde opera, o Soalheiro tem no enoturismo já uma fatia de 10% do seu volume de negócios. E que irá continuar a crescer, acredita. Neste ano, as vendas do Soalheiro deverão crescer entre 15% e 20%. "Estamos numa fase de maturidade da empresa. Sinto que temos uma boa equipa, motivada e criativa e que estamos a fazer os investimentos certos para a fortalecer e deixar preparada para enfrentar o futuro. Tudo é inovação e se tivermos consciência disso somos mais criativos e, com isso, mais competitivos", sublinha Luís Cerdeira.