



CHINA É O PRINCIPAL DESTINO DAS EXPORTAÇÕES

# Quinta do Monte D'Oiro aposta no mercado externo

A Quinta do Monte D'Oiro aposta desde 2006 no modo de produção biológico. Só nos vinhos de 2015 surge o selo desta certificação no contrarrótulo. É uma aposta "muito mais cara", de acordo com o diretor-geral da Quinta, Francisco Bento dos Santos, exigindo mais equipamento e mão-de-obra, um investimento de cerca de 35% do que foi efetuado desde o início do projeto e cujo objetivo é "fazer vinhos melhores".

DORA TRONÇÃO

"A razão para começarmos a trabalhar em biológico tem um único objetivo: fazer vinhos melhores", revela à "Vida Económica" Francisco Bento dos Santos, diretor-geral da Quinta do Monte D'Oiro. "Fomos muito influenciados por Michel Chapoutier e por Gregory Viénois, o enólogo chefe da Maison Chapoutier e nosso consultor", lembra Bento dos Santos.

"Foi Chapoutier que convenceu o meu pai [José Bento dos Santos, proprietário e mentor do projeto Monte D'Oiro], que achava que o biológico era esquisitice e uma opção arriscada - pode pôr em risco a produção toda - além de muito mais caro", frisa.

Passar para o modo de produção biológico (MPB) "implicou ter várias alfaías agrícolas novas; um intercêpas para cortar as ervas - porque a maior dor de cabeça quando se trabalha em biológico é o controlo de ervas; um pulverizador - porque os produtos que utilizamos são muito mais fracos apesar de podermos utilizar cobre, argila, enxofre em quantidades controladas anualmente e com máximos a 10 anos, e para garantir a aplicação homogênea em toda a planta", explica Francisco Bento dos Santos.

"O investimento em equipamentos agrícolas para trabalharmos em modo de MPB representa quase 35% de todo o investimento feito na vinha/viticultura na Quinta desde o início do projeto", frisa. Mas acrescenta que "neste tipo de cultura, o maior custo é a mão-de-obra para aplicar todos os produtos fitofarmacêuticos e fazer o controlo fitossanitário". É que a planta tem de ser preparada "como se fosse um painel solar para otimizar a fotossíntese e a exposição dos cachos e das parras a estes produtos", ilustra Bento dos Santos. E prossegue: "o MPB implica a verticalização da sebe; tendo a vinha 20 ha, quando se



"A razão para começarmos a trabalhar em biológico tem um único objetivo: fazer vinhos melhores", afirma Francisco Bento dos Santos.

termina, é necessário recomençar a levantar arames", logo "é necessária mão-de-obra permanente e isso tem um custo". A Quinta conta com 13 pessoas efetivas, oito das quais dedicadas ao trabalho de campo. Em alturas de poda e vindima as equipas chegam às 15/20 pessoas.

Começaram a transição para o MPB em 2006. O ponto zero aconteceu com a colheita de 2011 e só nos brancos e tintos de 2015 é que puderam escrever no contrarrótulo que as uvas são biológicas embora não adicionem nenhum químico há 10 anos.

## "Ao estar em diversos países protegemo-nos mais das influências económicas"

Em Portugal, a Vinalda distribui os vinhos Monte D'Oiro em exclusividade.

"Ao estar em diversos países protegemo-nos mais das influências económicas, mas também ao trabalharmos com modelos distintos de negócio", afirma. "Nos Estados Unidos trabalhamos com o quarto maior player enquanto, na República Checa, com uma pessoa que compra umas caixas, dois modelos, ambos importantes para dividir o risco do país e modelo de negócio". De acordo com o diretor da Quinta, "a evolução do negócio prende-se com o crescimento sustentável". E dá exemplos:

"Utilizamos toda a área de vinha ao fazer o Lybra branco e deixámos de vender uvas; crescemos em faturação e em preço médio unitário e procuramos desenvolver outras áreas de negócio porque uma parte do enoturismo não está tão desenvolvida como gostaríamos". Desde o início do projeto que a Quinta

organiza eventos para empresas, mas agora terá uma pessoa responsável por esta área. "Temos infraestruturas e já o fazíamos para eventos mais top em que a equipa trabalhava exclusivamente para isso porém agora pretendemos abrir-nos para uma componente mais lúdica que pode ser um evento com visita, prova e almoço, programas mais standard, para os quais parece haver mais procura, tornando mais rentável esta vertente e complementando toda a componente vínica."

A cresce ainda que, ao entrar em 2016, o sistema de direitos de plantação mudou e da última da Quinta do Monte D'Oiro ao IVV resultaram direitos de plantação para cerca de mais 10 ha. A propriedade tem 42 hectares, 20 dos quais plantados com vinha. "Isto implica crescer quase 50%" anuncia Bento dos Santos, plantando "mais nove hectares no final de 2016 e em 2017".

**De 70 mil garrafas produzidas, 40% são exportadas e correspondem a 60% da faturação**

### Uva ideal para vinho ideal

"A vindima de 2015 começamo-la a 25 de agosto, o mais cedo de que há memória ter vindimado na Quinta, e acabámos dia 8 de outubro, mais de mês e meio porque vindimamos cada parcela no momento de maturação ideal daquelas uvas", explica Francisco Bento dos Santos. E continua: "Não temos de tomar decisões difíceis como ter duas parcelas a amadurecer ao mesmo tempo e escolher se é para uma gama mais baixa ou mais alta de vinho". E explica: "Com 20 hectares podemos vindimar parcela a parcela, mas precisamos de ter equipas de plantão para ser tipo 'formiga branca' e vindimar numa manhã ou num dia e a maturação não fugir ao que seria o ideal".

Esta gestão parcelar já era feita na Quinta do Monte D'Oiro antes da introdução do MPB, mas, Bento dos Santos acentua: "Estamos cada vez mais a avançar para uma viticultura de precisão e com micro sazonalidade, de tratar diferente o lado direito do lado esquerdo da planta porque o solo é mais alcalino ou mais ácido ou de não fazer a desfolhagem igual na parcela toda."

### China é principal mercado

Em média a Quinta produz 70 mil garrafas, 40% são exportadas e correspondem a 60% da faturação (600-700 mil euros em 2015).

O mercado mais destacado da Quinta do Monte D'Oiro é a China, onde fazem o vinho da marca do Hotel MGM, em Macau. "Temos um importador só para Macau e Hong Kong, que compra vinho dispendioso, garrafas de 18 litros de "1812", e um outro para o território principal da China - um cliente corporate que vende muito a instituições".

Os vinhos também estão presentes em Angola, Brasil e Estados Unidos. Na União Europeia, Bento dos Santos diz que estão "muito bem na Holanda - com uma cadeia de 50 garrafeiras que montou a rede de distribuição no mercado de proximidade, em cidades pequenas que têm a sua garrafeira -, em França com um produtor muito conhecedor que fala com o sommelier e o Chef estrela Michelin, na Suíça, Finlândia, República Checa e Reino Unido".