

Quinta Vale D. Maria contribui para a retenção de 6,5 toneladas de CO₂

20 de Maio, 2020

Numa altura em que a neutralidade carbónica se apresenta como um dos desafios da sociedade para garantir a preservação do Planeta Terra, a marca Quinta Vale D. Maria desenvolve uma atividade com impacto positivo na regulação do clima, tendo contribuído, em 2019, com a retenção de 6,5 toneladas de CO₂, através da utilização de rolhas de cortiça natural. Estes resultados decorrem de estudos sobre a retenção de CO₂, desenvolvidos pelas consultoras PricewaterhouseCoopers e Ernst & Young, no âmbito do projeto de sustentabilidade da Corticeira Amorim.

Além do seu contributo para a pegada de carbono, através da utilização de rolhas de cortiça natural, a Quinta Vale D. Maria, no Cima Corgo, adotou um conjunto de medidas em prol da sustentabilidade do meio ambiente, como a mobilização do solo das vinhas com recurso a cavalos, a plantação de espécies autóctones arbustivas e arbóreas para aumentar a dimensão dos corredores ecológicos, refúgios de biodiversidade entre as vinhas, a utilização de uma alfaia limpa-bermas que permite o corte de ervas nos taludes minimizando, deste modo, a necessidade de utilização de herbicidas ou ainda a preservação e construção de muros de pedra posta que ajudam a fomentar os refúgios de biodiversidade entre as vinhas.

Na outra propriedade detida no Douro, neste caso no Douro Superior, a Quinta Vale do Sabor, a água da chuva é recuperada, em charcas, para posterior utilização. Esta prática reveste-se da maior importância se atendermos às alterações climáticas e ao facto do Douro ser uma região onde a água é um bem escasso.

Além disso, na Quinta Vale do Sabor são realizados enrelvamentos com espécies gramíneas e leguminosas, dependendo do vigor da parcela, promovendo uma proteção contra a erosão e, em simultâneo, um aumento da fertilidade e vida dos solos. Também aqui são plantadas espécies arbustivas e arbóreas na bordadura das árvores, promovendo a descontinuidade da vinha e intercalando assim os corredores ecológicos.

Finalmente, são efetuadas análises regulares às vinhas, através de drones, de modo a obter informações acerca do vigor e stress hídrico das mesmas. Esta informação possibilita que se intervenha nas vinhas apenas em caso de necessidade e de forma muito circunscrita. Os vinhos Quinta Vale D. Maria são assim o reflexo de uma viticultura sustentável, que respeita o meio ambiente e o terroir onde são produzidos.