

A silhouette of a gnarled tree with a thick, twisted trunk and dense foliage, set against a bright sunset sky. The foreground is filled with tall grasses and other vegetation, also in silhouette. The overall scene is peaceful and natural.

**RELATÓRIO**  
2014

**ESPORÃO**



ESPORÃO

# ÍNDICE

<b>03</b>	<b>I. ÍNDICE</b>	<b>95</b>	<b>XII. ANEXOS</b> Instituições de Solidariedade Social Índice Remissivo GRI Balanço Consolidado Demonstração dos Resultados por Natureza Consolidada Demonstração das Alterações nos Capitais Próprios Demonstração dos Fluxos de Caixa Consolidada
<b>05</b>	<b>II. OS NOSSOS COMPROMISSOS</b> Mensagem do Presidente A Razão de Ser do Esporão Balanço do Plano Estratégico 2012-2014 O Novo Plano Estratégico 2015-2017	<b>107</b>	<b>XIII. ANEXO ÀS DEMONSTRAÇÕES FINANCEIRAS CONSOLIDADAS</b> Introdução Referencial Contabilístico de Preparação das Demonstrações Financeiras Principais Políticas Contabilísticas Ativos Fixos Tangíveis Ativos Intangíveis Ativos Biológicos Participações Financeiras Ativos e Passivos por Impostos Diferidos Inventários Clientes Estado e Outros Entes Públicos Outras Contas a Receber e a Pagar Caixa e Depósitos Bancários Acionistas / Sócios Diferimentos Fornecedores Financiamentos Obtidos Composição do Capital Interesses Minoritários Vendas e Prestação de Serviços Custo das Matérias Consumidas Variação da Produção Fornecimentos e Serviços Externos Gastos com o Pessoal Outros Rendimentos e Ganhos Outros Gastos e Perdas Gastos e Rendimentos Financeiros Remunerações dos Órgãos Sociais Autorização para Emissão
<b>11</b>	<b>III. A EMPRESA</b> Estrutura Governativa Grupo Esporão Localizações Instalações		
<b>25</b>	<b>IV. PRODUTOS E SERVIÇOS</b> Herdade do Esporão Azeites		
<b>33</b>	<b>V. RESULTADOS NO PERÍODO</b> Situação Geral Resultados Económicos Resultados Financeiros Distribuição de Resultados Resultados da Produção Resultados das Vendas		
<b>45</b>	<b>VI. PARTES INTERESSADAS</b> Ecossistema Empresarial Colaboradores Fornecedores Subcontratados Clientes Comunicação com as Partes Interessadas Envolvimento com a Comunidade Atividades de Marca Prémios e Reconhecimentos		
<b>65</b>	<b>VII. BOAS PRÁTICAS AGRÍCOLAS</b> Herdade do Esporão Quinta dos Murças		
<b>71</b>	<b>VIII. AMBIENTE, RECURSOS NATURAIS E ECOSISTEMAS</b> Diretivas e Legislação Ambiental - Disposições Gerais Gestão de Resíduos Energia e Ecoeficiência Gases com Efeito de Estufa Água e Recursos Hídricos Gestão de Pragas e Infestantes na Herdade do Esporão Ecossistemas e Biodiversidade		
<b>83</b>	<b>IX. UM PENSAMENTO FINAL</b>		
<b>87</b>	<b>X. COMPROMISSOS E OBRIGAÇÕES GERAIS</b> Declarações gerais Controlo do Ciclo de Vida dos Nossos Produtos		
<b>91</b>	<b>XI. DECLARAÇÕES AO RELATÓRIO</b> Estrutura e Âmbito Aplicação do Princípio da Precaução		

OS NOSSOS  
COMPROMISSOS



02

## MENSAGEM DO PRESIDENTE

Este relatório referente a 2014 marca a conclusão da execução do plano estratégico que se iniciou em 2012. Neste plano, definimos três pilares essenciais de desenvolvimento: internacionalização, sustentabilidade do nosso negócio e proximidade com os nossos clientes.

Durante este triénio a atividade comercial ficou marcada pelo crescimento nos mercados internacionais e pela quase estagnação do mercado português, mas com sinais de recuperação em 2014. Demos passos positivos na nossa capacidade de competir nos mercados internacionais mais importantes para nós, destacando-se o investimento na distribuição própria em Angola, o reforço da nossa oferta e distribuição com a integração de novas marcas no Brasil.

Relativamente à melhoria da sustentabilidade do nosso negócio, crescemos muito como empresa nestes últimos anos. A nossa performance ambiental melhorou bastante em resultado de melhores práticas agrícolas, melhor gestão dos recursos e diminuição de impactos. Temos ainda trabalho a fazer, principalmente na melhoria da nossa relação com as comunidades onde estamos inseridos. A qualidade dos produtos e a sustentabilidade do negócio são os factores mais marcantes da nossa cultura, o que nos faz olhar para os desafios do futuro com otimismo.

A proximidade com os nossos clientes e consumidores é o pilar onde mais trabalho temos por fazer. Saliento contudo o sucesso alcançado em projetos como o Enoturismo da Herdade do Esporão e o impacto que tem tido na projeção da empresa, a presença mais efetiva nas redes sociais e a experiência positiva de uma *concept store*. Este pilar será o foco do nosso plano estratégico para o triénio de 2015-2017.

Neste triénio, os nossos produtos e a empresa foram distinguidos consecutivamente, com destaque para o reconhecimento da revista americana *Wine & Spirits*, que nos classificou como uma das "100 melhores empresas de vinhos do mundo", o *Drinks Business Sustainability Award* e o *Green Project Awards Portugal*.

O nosso foco irá agora estar nos objetivos estratégicos definidos para 2015-2017, plano esse construído pela equipa Esporão, em colaboração com os acionistas e parceiros de negócio, e que o Conselho de Administração apoia totalmente. Propomo-nos desta forma atingir 50M€ de vendas em 2017, chegar aos 300ha de vinha e olival certificados em modo de produção biológico, diminuir o consumo de energia por caixa vendida em pelo menos 15%, aumentar significativamente a nossa presença *online* e interatividade com os nossos clientes e lançar novos produtos inovadores.

Como sempre, conto com toda a equipa do Esporão para continuarmos a mudar a nossa empresa, inovar, crescer e criar valor para todas as partes interessadas com o mesmo impulso e determinação que demonstrámos nas mais de quatro décadas de história da nossa empresa.



**José Holtreman Roquette**  
Presidente do Conselho de Administração

*A qualidade dos produtos e a sustentabilidade do negócio são os fatores mais marcantes da nossa cultura, o que nos faz olhar para os desafios do futuro com otimismo.*



## A RAZÃO DE SER DO ESPORÃO

### VISÃO

“Seremos uma empresa familiar, económica, social e ambientalmente sustentável, capaz de oferecer experiências e produtos únicos que melhorem a vida das pessoas.”

### MISSÃO

“Fazer os melhores produtos que a natureza proporciona, de forma responsável e inspiradora.”

O Esporão nasceu no Alentejo da vontade incondicional de fazer os melhores vinhos. É essa a motivação que permanece na base de tudo o que fazemos, agora alargada a outros produtos e territórios. Em cada lugar, a natureza inspira-nos e ajuda-nos a fazer melhor. Por isso a respeitamos e protegemos, construindo um futuro mais promissor.

Acreditamos que as empresas devem estar ao serviço da sociedade, e não o contrário. Procuramos por isso ser responsáveis na forma como desenvolvemos a nossa atividade. Essa responsabilidade não é abstrata nem apenas coletiva – é individual, de cada um que faz do Esporão parte da sua vida.

Promovemos o inconformismo e a mudança, procuramos fazer melhor e não necessariamente mais. Aprendemos que o avanço depende do inconformismo e da criatividade para encontrar as melhores soluções, do conhecimento que desenvolvemos e aplicamos, de acreditarmos e por nos o nosso coração no que fazemos.

Pretendemos ser uma empresa familiar, económica, social e ambientalmente sustentável, capaz de oferecer produtos e experiências únicas que melhorem a vida das pessoas.

*Sermos uma empresa familiar, económica, social e ambientalmente sustentável, capaz de oferecer experiências e produtos únicos que melhorem a vida das pessoas.*

*Fazer os melhores produtos que a natureza proporciona, de forma responsável e inspiradora*



### VALORES – DEFINEM A NOSSA CULTURA

#### Inconformismo

Queremos um mundo melhor com oportunidades e sonhos por realizar. Somos audazes no que nos propomos fazer, acreditando que o esforço e persistência para o conseguir nos farão encontrar novos caminhos. Arriscamos, damos espaço para errar e aprender. As ideias devem vir de todos, em qualquer sítio em qualquer altura. Criamos o clima organizacional e a estrutura que permitam criativamente transformar desafios em oportunidades.

#### Responsabilidade

Apenas existimos se integrados na sociedade, no meio ambiente que nos rodeia e num contexto económico viável. Assumimos responsabilidade individual e coletiva pelos impactos da nossa empresa e trabalhamos para os minimizar. Comunicamos factos, de forma honesta e objetiva.

#### Excelência

Primeiro fazemos melhor, depois fazemos mais. Não aceitamos que “o ótimo seja inimigo do bom”. A crítica deve ser construtiva, feita e recebida como tal. São os nossos clientes e a sociedade quem nos julga e somos proativos a perguntar-lhes, respondendo com a nossa melhoria.

## BALANÇO DO PLANO ESTRATÉGICO 2012-2014

A empresa propôs-se a desenvolver uma série de iniciativas como execução do seu plano estratégico:

- **Acelerar o desenvolvimento internacional** do nosso negócio e construir o posicionamento de “Mr Portugal” nos mercados de referência para vinhos. A relevância e prioridade deste objetivo era proporcional às dificuldades que antecipávamos no mercado nacional, onde a nossa posição de liderança e onde as condições económicas se anteviam muito difíceis. Foi exatamente o que se verificou tendo, crescido em vendas principalmente sustentadas nos mercados internacionais.
- **Desenvolver a sustentabilidade dos negócios.** Identificámos os pontos críticos do impacto da nossa atividade e ações para minimizar esses impactos. Fizemo-lo colocando a sustentabilidade no centro das decisões que tomámos todos os dias e na cultura de toda a equipa. Fomos reconhecidos com dois importantes prémios nesta área. Muito trabalho foi realizado nas áreas operacionais, relacionados com os impactos ambientais do negócio que certificámos externamente.
- **Aumentar a proximidade aos nossos clientes e consumidores.** Destacamos o enoturismo da Herdade do Esporão com o reconhecimento de que temos ainda muito por alcançar, nomeadamente uma comunicação mais proativa e relevante com todas as partes interessadas.

Do ponto de vista económico evoluímos positivamente em todos os principais indicadores, apesar de não termos atingido totalmente os nossos objetivos. A componente financeira foi integralmente cumprida, otimizando os seus custos de capitais.

## O NOVO PLANO ESTRATÉGICO 2015-2017

Identificámos as tendências macro e microeconómicas, as incertezas que nos afetam, as capacidades e desafios internos, o nosso modelo de negócio e as oportunidades que julgamos serem mais interessantes para os nossos clientes. Definimos como pilares estratégicos:

- I. Incrementar a internacionalização do nosso negócio. 75% das nossas vendas virão dos mercados internacionais;
- II. Atingir novos patamares de eficiência e qualidade, com a sustentabilidade no centro de tudo o que fazemos. Racionalizar os nossos recursos e a relação do Esporão com as partes interessadas;
- III. Reforçar a nossa aposta na proximidade, transformando digitalmente as nossas operações e interações, dando-nos a conhecer e conhecer melhor quem quer interagir connosco;
- IV. Inovação abrirá caminho para continuar a crescer. Vamos formalizar processos de inovação para potenciar o desenvolvimento de ideias, criar valor potencialmente disruptivo.

Definimos projetos estruturantes que nos ajudarão a organizar e a realizar a nossa estratégia, aumentando o nível de reinvestimento relativamente ao triénio passado.



A EMPRESA



03

# ESTRUTURA GOVERNATIVA

O **Esporão** faz parte de um grupo de empresas cujo acionista único é a família Roquette, estando em funcionamento um modelo governativo comum a todas essas empresas (Tabela 1).

ÓRGÃO	COMPETÊNCIAS
<b>CONSELHO DE FAMÍLIA/ACIONISTAS</b>	<p>Órgão governativo da Família / Acionistas Composto por um representante de cada ramo familiar</p> <p>Missão: Acompanhamento dos assuntos relacionados com a Família e acompanhamento do Negócio, assegurando a tomada de decisões que, pela sua natureza ou relevância, deverão ser reservados à Família.</p> <p>Poderá nomear, de entre os seus membros ou membros da Família Alargada elementos para Comissões para fins específicos; supervisiona o seu âmbito de atuação</p>
<b>CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO DA JHR SGPS</b>	<p>Órgão governativo da Holding do Grupo José Roquette</p> <p>Composição: 4 administradores em que pelo menos um não pertença à família. Nomeados pelo Conselho de Família, com base em mandatos predefinidos</p> <p>Missão: órgão de administração de uma SGPS: Representar e zelar pelos interesses dos Acionistas; Definir as estratégias do Negócio (tendo por base as orientações do Conselho de Família); Nomear e supervisionar os Conselhos de Administração das Participadas sobre as quais exerce uma posição de controlo</p> <p>Detém 72,06% do capital da Gesparte, que por sua vez detém 96% do capital e 99,99% dos direitos de voto do grupo Esporão</p>
<b>CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO DAS PARTICIPADAS</b>	<p>Órgãos governativos das Participadas Relevantes</p> <p>Missão: gestão estratégica e operativa das Empresas, de acordo com as orientações do CA da JHR - SGPS</p> <p>Responde e presta contas perante o CA da JHR - SGPS</p>

Tabela 1 Modelo Governativo

# GRUPO ESPORÃO

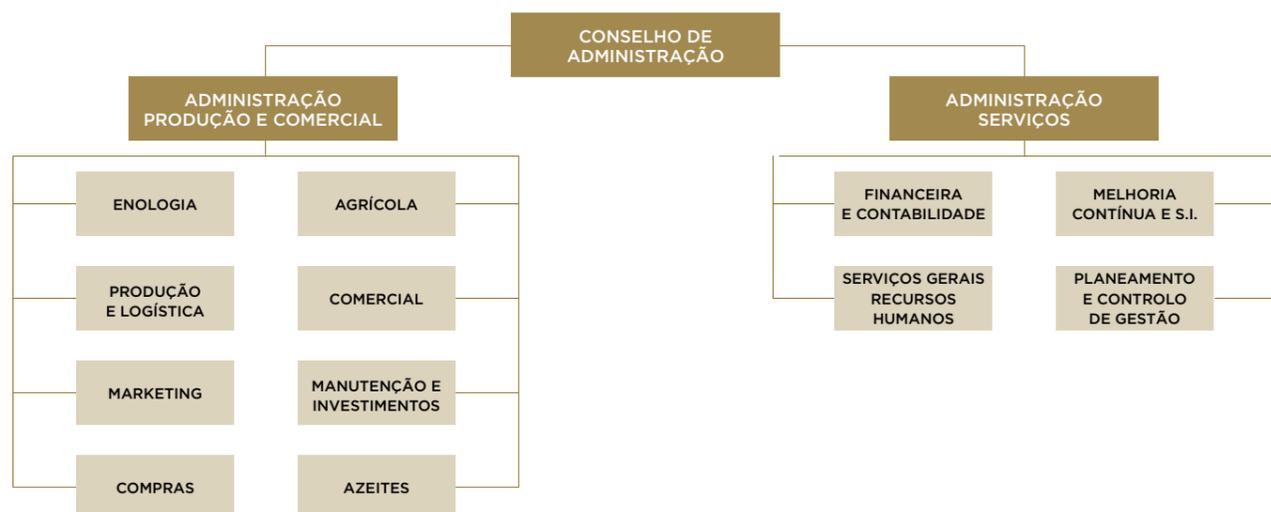


Figura 1 Estrutura de Governação do Grupo Esporão

## CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO

É o órgão executivo hierarquicamente superior da Esporão, SA (Sociedade Mãe) que reporta diretamente ao conselho de administração da JHR SGPS, através da sua participada Gesparte. A este conselho reportam todos os conselhos de administração e gerências das participadas que nesta data são constituídos pelo presidente do conselho de administração e pelos administradores executivos da Esporão, SA. Existem ainda uma Assembleia Geral de Acionistas (órgão hierárquico mais elevado) que define a estratégia geral da empresa, aprova os planos de ação e elege os membros do conselho de administração, e um Fiscal Único que avalia e certifica as contas do Grupo.

O Conselho da Administração funciona por mandatos de 3 anos, implementando um plano estratégico apresentado e ratificado pela JHR SGPS, sendo composto por:

### PRESIDENTE DO CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO José Roquette

Lidera o CA reportando ao CA da JHR SGPS, que também preside.

### ADMINISTRADOR DELEGADO (EXECUTIVO) João Roquette

Responsável pela liderança e estratégia da empresa acumulando a administração das áreas de produção, transformação, vendas, marketing e distribuição.

### ADMINISTRADOR FINANCEIRO (EXECUTIVO) Diogo Corrêa Mendes

Responsável pela liderança das áreas financeira, administrativa e recursos humanos, sistemas de informação e melhoria contínua.

### ADMINISTRADOR NÃO EXECUTIVO José Pedro Roquette

Acumula as funções de Diretor de Compras.



## CONSELHO DE DIREÇÃO

Órgão de suporte à administração e que assiduamente reúne os administradores executivos e todos os diretores para acompanhar, discutir e decidir sobre temas estratégicos e executivos, sendo a sua composição:

**Administrador Delegado (Executivo) – João Roquette**

**Administrador Financeiro (executivo) – Diogo Corrêa Mendes**

**Diretor Agrícola – Amândio Rodrigues**

**Diretor Comercial – Diogo Melo e Castro**

**Diretor Compras – José Pedro Roquette**

**Diretor Enologia – David Baverstock**

**Diretor Financeiro – Manuel Cabaço**

**Diretor Manutenção – Miguel Jorge**

**Diretor Marketing – Filipe Caetano**

**Diretor Melhoria Contínua e Sistemas de Informação – Sérgio Pereira**

**Diretor Produção – Mauro Brandão**

A nossa atividade não apresenta riscos significativos de conflitos de interesse pelo que não está implementado um mecanismo formal para a sua verificação. O método de seleção dos constituintes dos órgãos de gestão é prerrogativa da JHR, SGPS e do Presidente do Conselho de Administração, não sendo aplicadas quaisquer restrições positivas ou negativas sobre género, etnia ou religião.

## EMPRESAS PARTICIPADAS E PRINCIPAIS ATIVIDADES

O grupo liderado pela Esporão, SA é uma sociedade anónima de direito português, com o capital de €5.000.000,00 (cinco milhões de euros), fundada em setembro de 1973, registada na conservatória de registo comercial de Reguengos de Monsaraz sob o número 500116377.

A **Esporão, SA** tem sede na **Herdade do Esporão em Reguengos de Monsaraz**, onde concentra a sua atividade agrícola e industrial, e **escritórios em Lisboa**, na Avenida do Restelo, 44, onde se situam os departamentos comercial, marketing, financeiro, administrativo e RH, melhoria contínua e sistemas de informação e a administração. A Esporão, SA engloba ainda as seguintes filiais:

- **MURÇAS, SA.** sociedade anónima, com o capital de € 110.000,00 (cento e dez mil euros), registada na conservatória de registo comercial de Peso da Régua sob o número 500569401. Detém uma propriedade agrícola com 155 hectares na freguesia de Covelinhas, Peso da Régua na Região Demarcada do Douro.
- **ESPORÃO AZEITES, LDA.** sociedade por quotas, com o capital de € 250.000,00 (duzentos e cinquenta mil euros), registada na conservatória de registo comercial de Serpa sob o número 504021036, é proprietária de um lagar de azeite em Serpa, na região do azeite de Denominação de Origem Controlada (DOC) Moura, distrito de Beja.
- **ESPORÃO VENDAS E MARKETING, SA.** sociedade anónima, com o capital de € 10.000.000,00 (dez milhões de euros), registada na conservatória de registo comercial de Reguengos de Monsaraz sob o número 500254869, onde está localizada assumindo a gestão das instalações do Enoturismo e de dois armazéns de produto acabado.



- **ESPORÃO PRODUÇÃO BIOLÓGICA, SA.** sociedade anónima com número 510354068, fundada em 2012 e com operações iniciadas em 2013. Concentra e desenvolve todas as atividades de produção agrícola do grupo com base em metodologias e princípios de agricultura biológica.
- **QUALIMPOR** com CNPJ 00.479.756/0001-65, fundada em 1995 e com sede localizada em São Paulo (Brasil), importa e distribui vinhos e azeites do Esporão, Crasto, Taylors e Freixenet no mercado brasileiro.

A Esporão, SA inclui ainda participação nas seguintes sociedades importantes para o bom funcionamento internacional da empresa:

- **PRIMEDRINKS, SA.** Participada, não maioritária e de gestão independente, realiza a comercialização e distribuição no mercado português.
- **DBRANDS** Empresa sediada em Angola gerida diretamente por nós. Estão a funcionar operações diretas de comercialização e marketing dos nossos produtos.

- **ESPORÃO WINE & OLIVE OILS** Participada sediada nos Estados Unidos da América, atua numa perspetiva de desenvolvimento de negócio, em parceria com o nosso importador para este mercado, onde também realizamos igualmente ações de marketing para suporte aos nossos produtos.

## LOCALIZAÇÕES

Localização/ Empresas	Esporão SA	Esporão Vendas e Marketing	Esporão Azeites	Murças SA	Esporão Produção Biológica
Lisboa	X	X			
R. Monsaraz	X	X			X
Peso Régua				X	X
Serpa			X		



Tabela 2 Presença física das empresas da Esporão, SA por localização geográfica

## HERDADE DO ESPORÃO

Desde a sua fundação em 1267, os limites geográficos da Herdade do Esporão têm-se mantido praticamente inalterados, apesar de este ter sido um lugar de batalhas ao longo de quase nove séculos de existência. Terá tido muitos proprietários, entre os quais se incluem o mestre de Santiago, Rodrigues de Vasconcelos, o Morgado D. Álvaro Mendes de Vasconcelos, que terá erigido a Torre do Esporão e dos condes de Alcáçovas, que mantiveram a propriedade na família até 1973, ano em que venderam a Herdade do Esporão a José Roquette e Joaquim Bandeira. No centro da Herdade do Esporão erguem-se três monumentos históricos da propriedade: a Torre do Esporão, o Arco do Esporão e a Ermida de Nossa Senhora dos Remédios, esta última ligada a um intenso e devoto culto popular na região que leva as gentes da terra em procissão sempre que a chuva tarda em chegar. A Torre do Esporão, símbolo de afirmação na sociedade e exibição de poder militar, é uma das torres mais importantes na ilustração da transição da idade medieval para a idade moderna em Portugal. Hoje, a Torre do Esporão é o símbolo dos vinhos da Herdade do Esporão, tendo recuperado a sua antiga grandeza e importância. É o edifício mais importante e representativo de todo o conjunto que compõe a Herdade do Esporão. No rés-do-chão da Torre pode visitar-se um Museu Arqueológico, onde estão expostos diversos achados do Esporão e peças do Povoado dos Perdígões.



### O território da Herdade do Esporão

Situa-se a pouco mais de 170 quilómetros a sudeste de Lisboa, junto à histórica cidade de Reguengos de Monsaraz, no Alentejo e possui um total de 1830 hectares, dos quais 450 hectares são vinha das mais variadas castas e 80 hectares de olival. A herdade beneficia de um clima mediterrânico-continental, com exposição solar intensa, com uma média anual de 300 dias de sol. O clima é também caracterizado por grandes amplitudes térmicas anuais, com verões muito quentes e secos e invernos curtos e chuvosos, com consideráveis amplitudes térmicas diárias. Os solos muito pobres dividem-se em, derivados de xistos argilosos (finos acinzentados e avermelhados) e grano-dioritos (granitos) derivados de rochas eruptivas. A herdade apresenta características de paisagem tipicamente mediterrânicas. São quase 600 hectares de montado de azinho que aqui estão presentes, numa paisagem recortada pela água, com a albufeira a ocupar cerca de 120 hectares na zona norte da propriedade e com a Ribeira da Caridade a serpentear pelo meio do montado, encontrando-se a sul com o rio Degebe, um afluente do Guadiana que recorta a herdade a oeste. Importa ainda referir que a unidade de gestão da Herdade do Esporão inclui também os 150 ha de vinhas da Herdade dos Perdígões, situada a 5 km de proximidade.

### As Vinhas

Na Herdade do Esporão temos neste momento 194 variedades plantadas, 37 das quais em plena produção. Estas 37 variedades fundamentais correspondem às castas que melhor se adaptaram à região do Alentejo, muitas das quais se encontram na região desde tempos longínquos. Fomos mesmo pioneiros na introdução de algumas das castas, que com o tempo se transformaram em verdadeiros ex-líbris do Alentejo, variedades como a Touriga Nacional ou o Verde-lho que acrescentaram identidade e qualidade aos vinhos alentejanos. Algumas dessas vinhas apresentam idades em que já se podem classificar de vinhas velhas, aproximando-se agora dos quarenta anos de idade.

Estamos a converter e certificar para modo de produção biológica. Apesar da dimensão da vinha, que ocupa uma área de 450 hectares em produção plena, conseguimos manter o controlo da produção dentro de valores que nos permitem potenciar a qualidade das nossas uvas.



#### PROJECTO ESPECIAL – CAMPO AMPELOGRÁFICO

Na Herdade do Esporão temos um campo Ampelográfico onde foram plantadas 189 variedades de uva com o objectivo de preservar o património histórico de várias castas portuguesas e testá-las de modo a perceber como elas respondem às mudanças climáticas e a diferentes métodos de produção. O objectivo é o de estudar o potencial das diferentes castas nas mesmas condições.

É um seguro ao nosso negócio, uma garantia de viabilidade futura contra alterações climáticas. Separamos dez hectares da Herdade do Esporão, onde plantámos 2.222 plantas em 189 linhas paralelas, cada linha representando uma casta diferente, que inclui, além do Alentejo e do Douro, as variedades de uvas provenientes de outras regiões mundiais.

### O Olival

Produzimos azeite desde 1997, numa época onde ainda não dispúnhamos de olival próprio. A partir de 2006, para assegurar a qualidade e consistência absolutas dos nossos azeites, sempre produzidos exclusivamente com azeitonas portuguesas. Decidimos plantar um olival com 80 hectares, em modo de produção biológico, a que se junta um pequeno e velho olival já centenário, onde produzimos com métodos naturais e processos tradicionais.



### As Hortas

A gastronomia rica do Alentejo assenta na qualidade dos produtos simples mas frescos da terra, ligando o *terroir* aos sabores intemporais das verdadeiras receitas alentejanas. Por sabermos que a qualidade dos ingredientes é decisiva para os sabores autênticos da nossa cozinha, decidimos plantar duas hortas com um total de 3 ha de extensão onde cultivamos os produtos sazonais da região, com destaque para os legumes, os frutos e as verduras, entre as quais não poderíamos esquecer as ervas aromáticas tão importantes na gastronomia alentejana.

#### Montado e outros Habitats

A paisagem do Esporão é dominada pelo montado de azinho, prados e pastagens, zonas húmidas, a albufeira e a Ribeira da Caridade e por manchas de bosques e povoamentos florestais de pinheiro manso em fase de conversão para montado.



Num universo de aproximadamente 400 espécies de fauna e flora, foram já observadas na herdade cerca de 90% das espécies de aves de todo o Alentejo.

Em 2007 o Esporão formalizou a assinatura dos acordos Business & Biodiversity e Countdown 2010, tendo sido a primeira empresa de vinhos do mundo a fazê-lo. Desde então que têm sido desenvolvidos vários projetos de avaliação e monitorização da biodiversidade e ecossistemas da herdade, que levaram a ajustes na forma como a mesma é gerida, quer em termos da gestão florestal - ex.: fim da plantação de pinheiro manso e início do restauro do azinhal e montado -, como do planeamento agrícola - ex.: cancelamento da plantação do olival nas imediações da albufeira e realocação do mesmo em áreas com menores impactes na biodiversidade - e dos projetos do Enoturismo - ex.: dinamização de atividades de observação de vida silvestre.

#### Enoturismo

Inaugurado em 1997 e alvo de obras de melhoria em 2012, foi o primeiro enoturismo a ser certificado em Portugal. Pretende demonstrar os nossos valores, a ligação à terra e às origens, o respeito pela natureza e sua biodiversidade, convertendo a oferta de enoturismo do Esporão numa experiência dos sentidos que assenta na autenticidade de um local.



## QUINTA DOS MURÇAS

Desconhece-se a data exata da sua fundação, existindo referências históricas comprovando que já existia em 1714. Remonta a 1770 a primeira alusão à propriedade como Quinta dos Murças, sendo referido que nela eram produzidos vinhos generosos de primeira qualidade destinados à exportação para Inglaterra. Contudo, a exploração vitícola só foi realmente dinamizada e modernizada em meados dos anos 50 do século XX. Juntou-se em outubro de 2008 ao universo Esporão.

### O território da Quinta dos Murças

É uma propriedade agrícola situada ao longo de 3,2 km na margem direita do rio Douro, junto à estação de Covelinhas. Está implantada na sub-região do Cima Corgo, entre Peso da Régua e Pinhão, e tem 155 hectares de área total. Os vinhedos ocupam 48 hectares e apresentam diferentes idades, altitudes e exposições. No Cima Corgo, a paisagem é agreste e conta a história natural do Homem contra os elementos. Dominam os vales fundos e escarpados. A flora desponta entre as fragas demonstrando a enorme resiliência da vida. Os solos são xistosos e cascalhentos. Os invernos são frios e os verões abrasadores.

- VINHA
- FLORESTA PROPOSTA
- OLIVAL PROPOSTA
- OLIVAL
- OLIVAL E AMENDOAL
- CASA
- ADEGA
- ÁREAS SOCIAIS
- CP



Mapa 1 Território Quinta dos Murças

### As Vinhas

A Quinta dos Murças possui perto de 300 000 videiras, algumas plantadas em vinhas velhas que datam de 1947. Estão plantadas ao alto e em patamares, ocupando zonas com 300 metros de altitude e zonas mais próximas da ampla frente de rio. Os vinhedos beneficiam de diferentes exposições solares. Separadas por talhões, as castas são predominantemente autóctones – Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Amarela, Tinto Cão, Touriga Franca, Tinta Francisca e Touriga Nacional. Para além da vinha, existem cerca de 6.000 pés de oliveiras e um pomar com 800 laranjeiras, tangerineiras, limoeiros e outras árvores de fruto. O restante terreno é área florestal.



	Vinha (ha)	Olival (ha)	Área Total (ha)
<b>HERDADE DO ESPORÃO</b>	450	80	1 830
Certificação Modo Produção Biológico	65	80	145
Em Produção Biológica	72		72
Produção Integrada	313		313
<b>HERDADE DOS PERDIGÕES</b>	150	0	200
Produção Integrada	150	0	0
<b>PORTALEGRE</b>	11	0	11
Certificação Modo Produção Biológico	11	0	11
<b>QUINTA DOS MURÇAS</b>	48	15	155
Em Produção Biológica	5	15	20
Produção Integrada	43		43
Total Área Agrícola Esporão	659,00	95,00	2 196,00
Total Produção Biológica Esporão	153,00	95,00	248,00

Tabela 3 Resumo das áreas e modos de produção a cargo do Esporão

## INSTALAÇÕES

### LISBOA

Moradia convertida em espaço de escritórios e armazém com cerca de 1000 m<sup>2</sup>. Aqui estão sediados os Departamentos de Suporte (Financeiro e Contabilidade, Comercial, Compras, Marketing, Serviços Gerais e RH, Planeamento e Controlo de Gestão e Melhoria Contínua e Sistema de Informação) para além da Administração.

### HERDADE DO ESPORÃO

#### ESCRITÓRIOS

Apoiam os departamentos Adega, Produção e Manutenção e Agrícola, além dos colaboradores do Departamento de Melhoria Contínua e Sistemas de Informação, Serviços Gerais e Recursos Humanos.

#### LABORATÓRIO DE ENOLOGIA

O trabalho do laboratório baseia-se no controlo analítico de todos os vinhos da adega, desde a vindima (ou compra do vinho) até ao engarrafamento.

#### ESTRUTURA DE PRODUÇÃO

- **Pavilhão de Enchimento, Armazéns e Caves de Estágio:** Após os lotes dos vinhos se encontrarem previamente estabilizados e certificados, procede-se ao engarrafamento de acordo com o Plano de Produção Anual. O vinho a engarrafar é armazenado nas Cubas PA existentes junto à Sala de Enchimento. O pavilhão de enchimento e a nova cave de estágio de garrafas foram construídos em 2008 e dividem-se em seis unidades funcionais.
- **Adega de Tintos:** Está equipada com três linhas distintas equipadas com tecnologias diferentes e adaptadas consoante o tipo de vinhos a ser elaborado. Uma das linhas está reservada ao Monte Velho, onde irá fermentar em cubas de 44 000 litros com sistema de remontagem automática, enquanto uma segunda linha que conta com cubas de fermentação de 31 000 litros e diferentes opções de remontagem fica destinada aos vinhos Monte Velho e Defesa. Uma terceira linha onde estão dispostas uma série de lagares mecânicos, de 16 000 litros equipados com pisa automática por robot, desenvolvidos especificamente para permitir uma maceração intensa e assim otimizar a extração. Estes depósitos estão reservados para Esporão Reserva e Monocasta.



- **Adega de Brancos:** Foi projetada de modo a acondicionar duas linhas de vinificação distintas, uma destinada aos vinhos de maior volume como o Defesa e o Monte Velho e outra destinada a um segmento superior englobando os Monocasta, Esporão Reserva e Private Selection. Dotada de um eficiente sistema de refrigeração, prensas pneumáticas e cubas em inox com capacidades variadas, esta adega permite trabalhar as uvas respeitando e enaltecendo as características naturais da fruta. A adega de brancos possui uma cave onde ocorre a fermentação e estágio dos vinhos brancos em barricas.
- **Adega dos Lagares:** A Adega dos Lagares é a mais recente novidade, afigurando-se como o local ideal para fazer novas experiências. Construída utilizando a tão tradicional - e quase extinta - técnica da taipa, instalámos cinco lagares de mármore para a pisa a pé. Aqui iremos testar a produção de vinho de talha.



VIDEO [https://www.youtube.com/watch?v=1L8w\\_FaXCqE](https://www.youtube.com/watch?v=1L8w_FaXCqE)

- **Caves de Estágio:** O grande túnel de barricas está enterrado a doze metros de profundidade que permitem que se mantenham as melhores condições de temperatura e humidade de forma natural, sem necessidade de regulação artificial e muito menores custos energéticos e ambientais. Neste túnel repousam cerca de 1 500 barricas bordalesas. Existem também nichos laterais onde guardamos e estagiamos o vinho já depois de engarrafado, para além de uma garrafeira onde guardamos um acervo histórico das nossas melhores colheitas, e as caves refrigeradas para estabilização e armazenamento.
- **Lagar de Azeite:** As azeitonas são escolhidas e separadas conforme as variedades, qualidade e origem. Em seguida, procedemos à pesagem e lavagem antes da extração centrífuga. Após a moenda e durante o batimento temos o cuidado de restringir o contacto das massas com o ar de forma a impedir qualquer oxidação do azeite. A pasta é suavemente batida a baixa temperatura (máximo 27°C), a que se segue a extração rápida do azeite. Usamos centrifugadoras horizontais ecológicas que minimizam a produção de efluentes, equipadas com processos de limpeza automática que garantem uma higienização total do processo. Nesta fase o azeite está pronto para ser armazenado em cubas com isolamento com capacidades de 22 000 e 55 000 litros, aguardando pela derradeira fase de produção que consiste na criação do lote final dos diferentes tipos de azeite virgem e virgem extra e posterior engarrafamento.

**ETAR**

A ETAR do Esporão está dimensionada e planeada para lidar com as cargas de efluentes sazonais, sendo que estão previstas obras de melhoramento tecnológico e operacional da mesma.

**EDIFÍCIO DO ENOTURISMO**

Desenhado pelos arquitectos Miguel Oliveira e João Botelho, o espaço foi idealizado recorrendo às técnicas e materiais tradicionais da região. O mobiliário exclusivo aproveita os materiais de inspiração local como a cortiça, o barro, o

mármore de Estremoz e o pinho nacional, recuperando e reinventando alguns objetos de mobiliário tradicionais. O Edifício do Enoturismo inclui as seguintes infraestruturas: **Restaurante, Wine Bar e Loja, Sala de Eventos e Jardins.**



**CENTRO HISTÓRICO DA TORRE, ARCO E ERMIDA**

Desde a sua fundação em 1267, os limites geográficos da Herdade do Esporão têm-se mantido praticamente inalterados. No centro da Herdade do Esporão erguem-se os três monumentos históricos da propriedade: a Torre do Esporão, o Arco do Esporão e a Ermida de Nossa Senhora dos Remédios.



**HERDADE DOS PERDIGÕES E COMPLEXO ARQUEOLÓGICO DOS PERDIGÕES**

A Herdade dos Perdigões faz parte da mesma região da Herdade do Esporão. Quando decidimos em 1996 fazer uma lavra profunda para plantar uma vinha nova nesta herdade das imediações de Reguengos de Monsaraz, deparámo-nos com a descoberta involuntária de um complexo arqueológico que mais tarde descobrimos ter sido erigido entre os anos 3 500 a 2 000 a.C. Constituído por fossos concêntricos escavados na rocha que culminam num centro geométrico ocupando uma área total de 16 ha, o Complexo Arqueológico dos Perdigões revelou uma necrópole e um recinto cerimonial megalítico. Este importante sítio suscitou o interesse da comunidade científica internacional, tendo-se convertido numa referência para a investigação da pré-história europeia. A classificação do Complexo Arqueológico dos Perdigões como monumento nacional encontra-se em fase de apreciação. O Esporão assumiu desde o primeiro instante a vontade e a responsabilidade pelo estudo e preservação deste conjunto patrimonial, assumindo o custo de não plantar vinha na área do sítio arqueológico e participando financeiramente na sua investigação científica, em curso desde 1997.



## QUINTA DOS MURÇAS

### CASA

A casa senhorial foi construída no início do século XIX e posteriormente submetida a obras de restauro em 1940 e 1980. Acresce que, a somar à sua tipicidade arquitetónica, o edifício oitocentista é valorizado pela deslumbrante vista panorâmica sobre o rio Douro e a paisagem vinhateira circundante.

### ADEGA

Com cerca de 2 000 m<sup>2</sup> de área total, a adega dispõe de uma zona de receção de uvas, com duas linhas distintas: uma linha com escolha manual e orientada para a adega dos lagares, para os melhores vinhos e uma segunda linha de receção, para a adega dos vinhos de colheita do ano. A adega dos lagares, onde são feitos os vinhos Quinta dos Murças Reserva e os vinhos do Porto, dispõe de 7 lagares de granito com controlo de temperatura. A maceração é feita com a tradicional pisa a pé, e a prensagem é feita de uma forma lenta e suave numa antiga prensa vertical. A adega dos vinhos de colheita, onde é feito o Assobio, é equipada com depósitos de inox de pequena capacidade e uma prensa pneumática. Na zona de estágio, pode-se encontrar toneis e pipas para o envelhecimento de vinhos do Porto, barricas para o estágio dos Reservas da Quinta e depósitos de cimento e inox para o estágio dos vinhos Colheita. A actual capacidade instalada da adega permite produzir cerca de 300 000 litros.



### ETAR

A Estação de Tratamento de Águas Residuais (ETAR) foi dimensionada para um volume anual de efluente de cerca de 1 200 m<sup>3</sup>. O processo adotado no tratamento dos efluentes provenientes das instalações industriais da Adega consiste num conjunto de operações processuais sequenciais: Tamisagem; Correção de nutrientes; Homogeneização/Arejamento; Biofiltração; Decantação; Descarga; Filtração; Mineralização das lamas.



## SERPA

Começámos a produzir azeite com o nome Esporão numa época onde ainda não dispúnhamos de olival próprio, tendo construído um dos lagares mais modernos de Portugal em Serpa. Seleccionámos vinte olivicultores para parceiros a quem proporcionámos formação contínua e que acompanhámos ao longo do ano, todos eles situados próximos do lagar, no coração da zona demarcada de Moura.



# PRODUTOS E SERVIÇOS



# PRODUTOS E SERVIÇOS

A nossa atividade principal é a produção, comercialização e exportação de vinhos e azeites de alta qualidade, produzidos a partir de uvas e azeitonas provenientes das nossas vinhas e olivais, assim como de terceiros com os quais mantemos contratos de fornecimento e acompanhamento das várias fases do desenvolvimento agrícola. Este modelo de negócio permite a aplicação de métodos e técnicas modernas e o controlo total sobre o processo de produção, com intervenção integrada em todas as fases do processo produtivo, agrícola, industrial e comercial.



## HERDADE DO ESPORÃO > VINHOS

### ALANDRA

Com um perfil fresco e frutado, obtido a partir de uma variedade de lotes de vinhos que permitem assegurar qualidade e consistência permanentes.

### MONTE VELHO

Vinhos clássicos alentejanos e uma fiel tradução da região que lhe dá origem. Ao longo dos anos, tornou-se numa referência maior do Alentejo, em Portugal e no mundo, assente no seu perfil e nos seus níveis constantes de qualidade.

### VINHA DA DEFESA

Mostra o carácter das uvas da Vinha da Defesa e de outros talhões selecionados da Herdade. A combinação de castas e os diferentes processos de vinificação têm por objetivo a obtenção de um estilo contemporâneo e um perfil elegante e intenso, transversal a estes 3 vinhos.

### ESPORÃO RESERVA

Revelam um perfil mais clássico e são obtidos a partir de uvas DOC Alentejo, selecionadas dos vinhedos da Herdade do Esporão. Mostram a consistência e o carácter rico e típico dos melhores vinhos do Alentejo.

### ESPORÃO PRIVATE SELECTION

Vinhos com estrutura, personalidade e complexidade vincadas, são o resultado da seleção das melhores uvas do nosso *terroir* e da criatividade dos nossos enólogos. São vinhos exclusivos, feitos em pequenas quantidades.

### MONOCASTAS

Produzidos apenas em anos específicos, quando as castas se revelam excepcionais. Uvas criteriosamente selecionadas e colhidas manualmente, a partir de parcelas singulares na Herdade do Esporão.

### VINHOS ESPECIAIS

O espumante e o *late harvest* são vinhos que desafiam as leis estabelecidas para a região do Alentejo.



## ENOTURISMO > GASTRONOMIA, EXPERIÊNCIAS E PROGRAMAS

Para as cerca de 30 mil pessoas que nos visitam anualmente, disponibilizamos uma série de experiências e programas que permitem a estas pessoas conhecer *in loco* quem somos, o que fazemos e como fazemos, directamente de quem as faz, promovendo esta proximidade e ligação directa.

No nosso restaurante, privilegiamos a simplicidade dos sabores, a alta qualidade e a sazonalidade dos ingredientes. Propomos uma cozinha única, em perfeita harmonia com o que a Natureza nos oferece. Procuramos um enquadramento na actualidade, combinando o conhecimento moderno com o respeito pela tradição. Aqui, voltamos às raízes ancestrais da gastronomia do Alentejo mas com uma abordagem contemporânea. Aqui, trabalhamos para tirar o melhor partido de tudo o que a terra nos dá diariamente, vivendo o Tempo da Terra.

### SERVIÇOS DO ENOTURISMO

- **Visitas e Provas:** Conheça os segredos de como se produzem os nossos vinhos através de uma visita guiada às Adegas e Caves. O Túnel das barricas a 17 m de profundidade, onde descansam vinhos especiais, é uma das atrações da visita. Termine no Wine Bar e teste os seus sentidos com uma prova de vinhos.

Visita guiada às Caves e Adegas com prova clássica de 2 vinhos /  
 Visita guiada às Caves e Adegas com prova 4 vinhos Seleção Alentejo vs Douro /  
 Visita guiada às Caves e Adegas com prova 4 vinhos Seleção /  
 Varietais vs Blends

30 000 visitantes por ano.

- **Visitas e Provas:** Complemente a sua prova de vinhos com as nossas sugestões:  
Prova de 4 azeites Extra Virgem HE / Seleção de Petiscos no Wine Bar / Restaurante Esporão

- **Natureza e História:** Para quem procura além do conhecimento vínico, uma experiência relacionada com a natureza e a riqueza patrimonial da Herdade do Esporão.  
Visita ao Património Histórico da HE / Passeio na Herdade em Van / Observação de Aves / Passeios de Bicicleta e Pic nic

- **Para Enófilos:** Na Herdade do Esporão dispomos de excelentes condições para quem deseja conhecer mais sobre os vinhos e explorar as diferentes sensações vínicas. Da uva ao copo, os vinhos podem ser apreciados das mais diversas formas. Brancos ou tintos, ligeiros ou encorpados, a diversidade de vinhos produzidos pelo Esporão permitem realizar provas, cursos e visitas que proporcionam um contacto direto com o modo de produção, técnicas de prova e técnicas de serviço.  
Provas Técnicas (Provas Verticais / Provas Cegas / Prova de Monocastas e Construção de lotes) / Cursos Vínicos

- **Eventos e Corporate:** A Herdade do Esporão disponibiliza espaços diversos para a realização dos seus eventos. Com espaços para realizar receções, cocktails, sala para reuniões ou apresentações, atividades de *team building*, *workshops*, almoços ou jantares .  
Menus para Eventos & Grupos (Propomos uma Cozinha de Terroir baseada em ingredientes naturais de elevada qualidade, uma cozinha em constante evolução e em harmonia com a passagem do tempos) / Provas Comentadas / Atividades de *Team Building* / *Workshops* (Construção de lotes / Actividades *outdoor* na Herdade / *Workshop* na Horta / *Workshop* de Cortiça / Passeio de barco no Alqueva / *Workshop* Gastronómico)



## QUINTA DOS MURÇAS > VINHOS

### ASSOBIO

Gama de vinhos DOC Douro produzido na Quinta dos Murças, que expressam as características da região de onde provêm. Vinhos versáteis e gastronómicos.

### QUINTA DOS MURÇAS RESERVA

Vinho DOC Reserva Douro nasceu nas nossas vinhas velhas, em solos xistosos, respeitando a natureza e seguindo uma agricultura sustentável. Escolha manual das uvas, pisa a pé em lagares de granito e prensa em antiga prensa vertical, com estágio de 12 meses em barricas de carvalho e um ano em garrafa.

### QUINTA DOS MURÇAS PORTO 10 ANOS TAWNY

Vinho do Porto produzido com uvas de qualidade superior (letra A), colhidas em vinhas com idade média de 20 anos. Envelhece em pipas por um período médio de 10 anos.

### QUINTA DOS MURÇAS PORTO VINTAGE SINGLE QUINTA

Produzido com uvas de qualidade superior (letra A), fermentado em lagares com pisa a pé, este Porto Vintage exhibe o potencial da região de Covelinhas para fazer Porto Vintages. Apenas feito em anos de excelência designados como Vintage e em quantidades reduzidas.



## AZEITES

### AZEITE VIRGEM EXTRA SELEÇÃO

Azeite produzido a partir das quatro variedades de azeitonas Galega, Cobrançosa, Frantoio e Picual. A criteriosa seleção dos frutos desde o campo até ao lagar resultou num azeite bastante complexo e persistente para os consumidores mais exigentes.

### AZEITE VIRGEM EXTRA DOP MOURA

Azeite representativo da região de Denominação de Origem Protegida (DOP) de Moura, no Baixo Alentejo. Apresenta notas exuberantes a erva e folhas verdes, textura aveludada e suave aroma amendoado.

### AZEITE VIRGEM EXTRA GALEGA

Azeite monovarietal de azeitona verde e madura que apresenta aromas suaves, com destaque para a exuberância de amendoado, correspondendo ao perfil característico da Galega, a variedade de azeitona mais emblemática de Portugal. Azeite certificado pela primeira vez como Indicação Geográfica Alentejo.

### AZEITE VIRGEM EXTRA CORDOVID

Azeite monovarietal de azeitona verde e madura com sensações de amargo e picante, características da Cordovil, variedade muito representativa do Alentejo. Azeite certificado pela primeira vez como Indicação Geográfica Alentejo.

### AZEITE VIRGEM EXTRA

Azeite de perfil suave e harmonioso, com bom equilíbrio dos aromas frutados típicos das variedades das azeitonas do Alentejo.

### AZEITE VIRGEM

Azeite resultante da conjugação de várias variedades de azeitonas tradicionais do Alentejo, caracterizado pelos seus aromas discretos e perfil de grande suavidade.

### AZEITE VIRGEM EXTRA BIOLÓGICO

Azeite produzido a partir das variedades de azeitonas Cobrançosa e Arbequina em modo de produção biológico. Existe uma criteriosa seleção dos frutos desde o campo até ao lagar, obtendo-se desta forma um azeite autêntico e genuíno, pleno de aromas e de sabores.

### AZEITE VIRGEM EXTRA QUINTA DOS MURÇAS

Azeite produzido a partir das variedades de azeitonas Galega e Negrinha de Freixo em modo de produção biológico, estando o olival neste momento em processo de reconversão.

### VINAGRE

Proveniente de vinhos selecionados, o vinagre de vinho tinto é valorizado pelo seu estágio, no mínimo de seis meses, em barricas de carvalho francês, o que o torna macio e aromático.

## SOBRE O AZEITE

### VIRGEM/EXTRA VIRGEM

A coisa mais importante é saber se um azeite é extra virgem (ou virgem). Existem azeites com acidez baixa, o que não faz com que sejam virgem nem extra virgem – é possível ter azeite de baixa acidez, adicionando azeites quimicamente tratados. Nós, na Herdade do Esporão, optámos por declarar a pureza em vez de acidez dos nossos azeites. A rotulagem Extra Virgem e Virgem são, portanto, mais importantes do que o nível de acidez.





**ACIDEZ**

A análise quantitativa pode determinar a acidez do azeite, definida como percentagem, medida pelo peso, de ácido oleico livre que ele contém. Quanto mais baixa a acidez, melhor. O nível de acidez é uma medida de degradação química do óleo, há medida que o óleo se degrada mais ácidos gordos são libertados a partir dos glicéridos, aumentando o nível de acidez livre. Prensagem a frio ou extração a frio significa que o azeite não foi aquecido a mais do que uma certa temperatura (geralmente 80 ° F [27 ° C]) durante o processo, mantendo assim mais nutrientes e submetendo-os a menor degradação.

**PALADAR**

Para classificá-lo pelo paladar, o azeite é avaliado subjetivamente por um painel de provadores profissionais em prova cega. Isso é também chamado a sua qualidade organoléptica. O azeite Virgem Extra Seleção do Esporão e os Azeites Virgem Extra receberam medalhas Gran Prestige Ouro, a mais alta distinção concedida pelo TerraOlivo 2013, uma das mais importantes competições internacionais de azeite. Perto do Monte das Oliveiras, em Jerusalém, um grande júri de especialistas internacionais distinguiram com menções honrosas os azeites do Esporão entre mais de 500 competidores de todo o mundo.

**LOURINHÃ - AGUARDENTE VÍNICA**

Fruto de uma parceria com a Quinta do Rol, produzimos uma aguardente vínica velha na região demarcada da Lourinhã que, a par das regiões de Cognac e Armagnac (França), são as três únicas regiões no mundo com denominações próprias para a produção deste tipo de bebida. Esta aguardente de qualidade superior é fruto da amizade de José Roquette e Carlos Melo Ribeiro, do respeito pela tradição, da vontade de criar uma aguardente verdadeiramente especial e exclusiva.

**MAGISTRA**

Aguardente vínica XO (Extra Old), produzida com uvas da quinta e que resulta da seleção do nosso enólogo David Baverstock de diferentes aguardentes que envelheceram durante pelo menos 10 anos em cave, em cascos de carvalho francês e português.



**ALANDRIA**  
BRANCO / TINTO / ROSÉ



**PÉ**  
BRANCO / TINTO



**MONTE VELHO**  
BRANCO / TINTO



**ARCO**  
BRANCO / TINTO



**VINHA DA DEFESA**  
BRANCO / TINTO / ROSÉ



**MONOCASTAS**  
BRANCO (VERDELHO) 2 CASTAS E 4 CASTAS  
BRANCO / TINTO



**MONOCASTAS**  
TINTO (ALICANTE BOUSCHET; SYRAH;  
PETIT VERDOT; TOURIGA NACIONAL)



**ESPORÃO RESERVA**  
BRANCO / TINTO



**ESPORÃO PRIVATE SELECTION**  
BRANCO / TINTO



**TORRE**  
TINTO



**ESPUMANTE**  
BRANCO



**LATE HARVEST**  
LICOROSO



**MAGISTRA**  
AGUARDENTE XO



**AZEITES HE**  
SELECCÃO / GALEGA / CORDOVIL / DOP  
MOURA / VIRGEM EXTRA / BIOLÓGICO

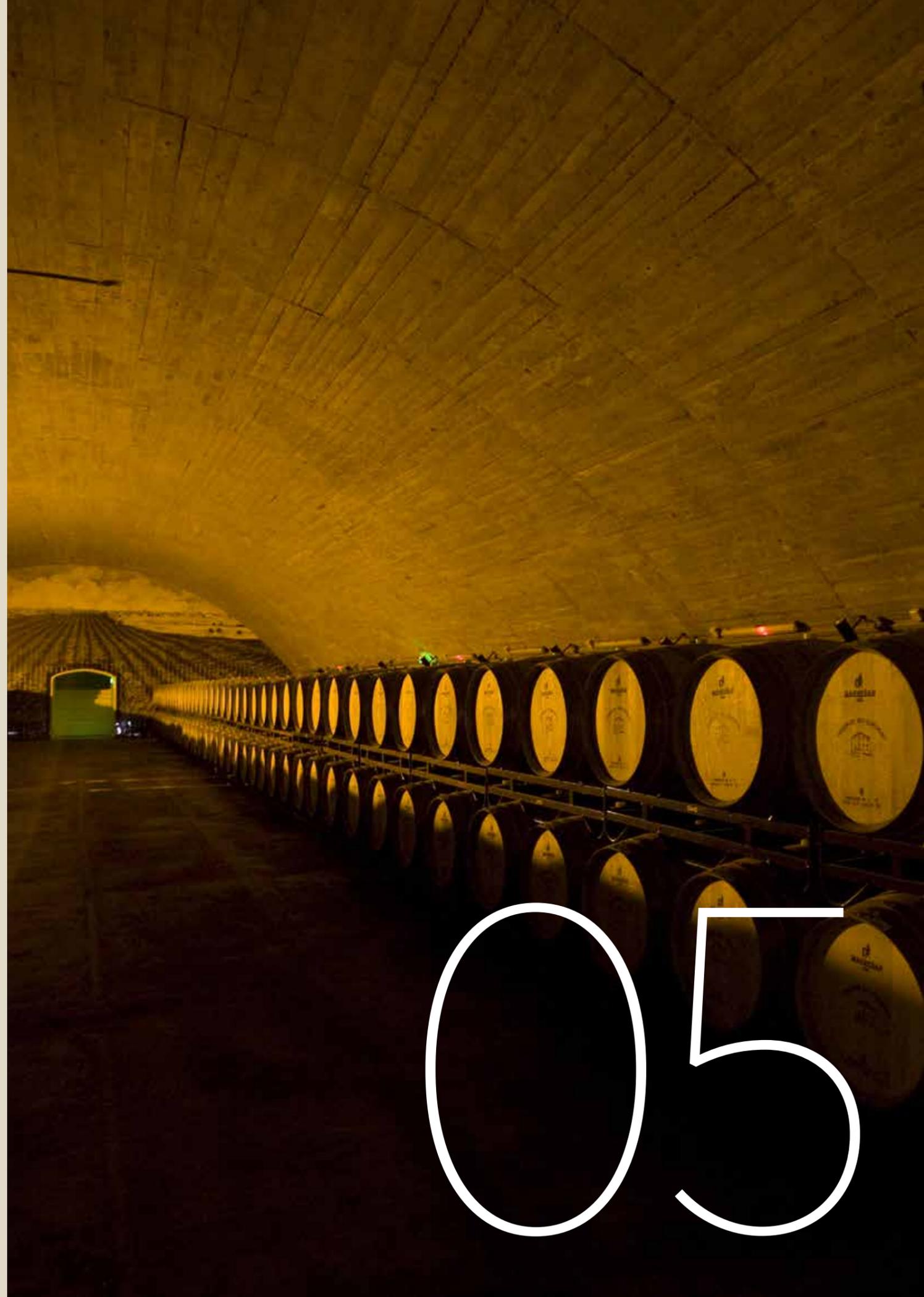


**VINAGRE HE**  
TINTO

**QUINTA DOS MURÇAS**  
ASSOBIO / RESERVA / PORTO 10 ANOS TAWNY

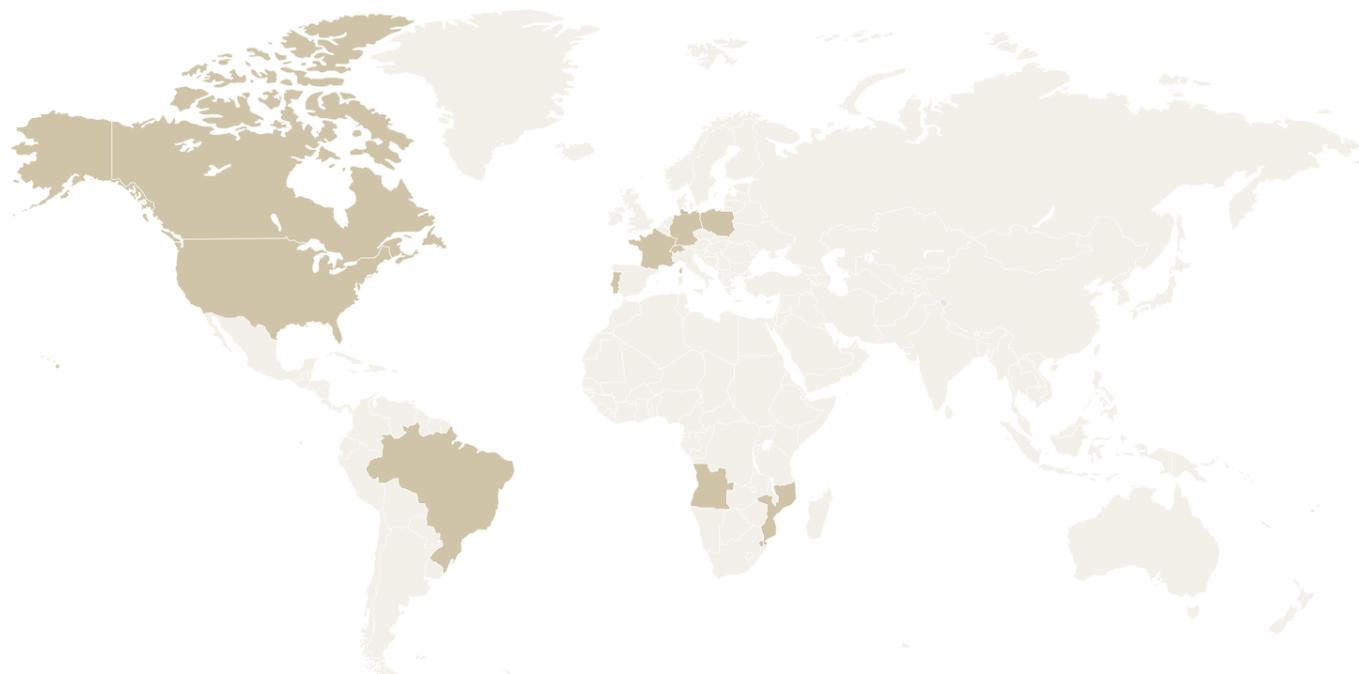


RESULTADOS  
NO PERÍODO



05

## SITUAÇÃO GERAL



Mapa 2 Top 10 de países de vendas de Vinhos e Azeites

### OUTLOOK ECONÓMICO DE 2014

- Em Portugal, o total do mercado dos vinhos de qualidade no canal Alimentar representou 9.979M cx9L, tendo ganho 2,3% em valor e perdido 2% em volume. O preço de venda médio dos vinhos na distribuição moderna aumentou 3,7% e está agora nos 2,25 € (preço por garrafa 750 ml).
- O Esporão mantém a 2.ª posição no ranking de produtores, com uma quota de valor de 4,2%, com um crescimento de 4% vs 2013. O Monte Velho foi a marca co-líder no mercado de vinhos de qualidade em Portugal, com uma quota de mercado de 2,6 durante o ano de 2014.
- Monte Velho é a marca mais vendida de todo o portefólio do Esporão, totalizando 599.325 Cx9L, um crescimento de 4%. Estas vendas representam 46% do total do volume de vendas, contribuindo com 7,3 milhões de garrafas, para as 15,7 milhões vendidas no ano passado.
- Depois do Monte Velho, a marca com maior volume de vendas é o Alandra (32%) que cresceu 6%. Em volume, seguem-se os azeites (6,4%) e Esporão Reserva (5%).
- Lançados os vinhos Esporão Reserva e Private Selection que contaram com a colaboração do artista plástico português, Alberto Carneiro.
- Foram vendidas 438 000 garrafas de Defesa, um crescimento de 1%. As linhas de monovarietais e varietais tiveram um bom desempenho com um crescimento de 9%, tendo sido vendidas 150 000 garrafas.
- As marcas Esporão Reserva e Private Selection estiveram em linha com 2013, mas são vinhos de produção limitada, o que impediu vendas superiores, dada a procura verificada. As vendas totais destes 4 vinhos ascenderam a cerca de 830 000 garrafas.
- Os vinhos produzidos na Quinta dos Murças tiveram um comportamento excepcional tendo sido vendidas 290 000 garrafas. Estas vendas foram catapultadas pela extraordinária performance da gama Assobio que cresceu 170% no espaço de um ano.

- Lançamento de dois novos vinhos da marca Assobio, um vinho branco e um rosé, que assim completam esta gama.
- Boa performance dos Azeites, tendo sido ultrapassada a barreira do milhão de garrafas 750 ml.
- Lançamento do primeiro azeite biológico, produzido com azeitonas do olival biológico da Herdade do Esporão
- Lançamento do mel da Herdade do Esporão.



## RESULTADOS ECONÓMICOS

O volume de negócios consolidado do Grupo de empresas que constituem o Esporão apresenta um crescimento de 14% no quadriénio de 2011 a 2014, ascendendo a 43,2 milhões de euros no exercício de 2014. Verifica-se alguma estabilidade dos mercados, com crescimentos médios da ordem dos 4% ao ano. Esta performance global é atingida sobretudo pelo crescimento no mercado interno e de um menor crescimento dos mercados externos.

ANOS	NACIONAL	EXTERIOR	TOTAL	%
2011	17.224	21.406	38.630	3,8%
2012	17.963	21.947	39.910	3,3%
2013	17.078	23.102	40.180	0,7%
2014	18.536	24.631	43.167	7,4%

O VAB (valor acrescentado bruto) apresenta-se estável ao longo dos últimos anos e representa a criação de valor no seio da empresa que incluiu nos produtos e serviços que prestou aos mercados.

	2014	2013	2012	2011
VAB	14.199	14.632	14.394	14.332
%	-3%	2%	3,0%	

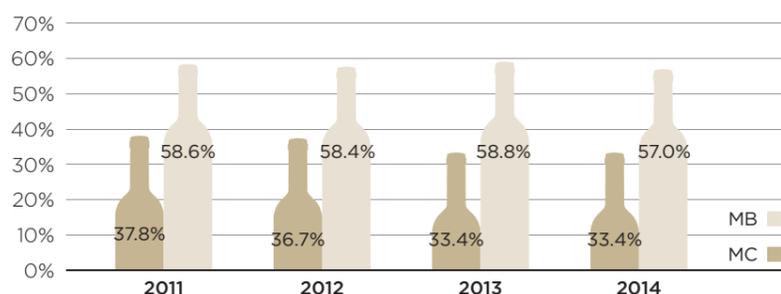
O EBITDA apurado neste exercício ascende a 8,5 milhões de euros situando-se ao nível do valor apurado no ano de 2013.

Milhares de euros / cx 9L

ANOS	2011	2012	2013	2014
<b>DADOS ECONÓMICOS</b>				
Vendas - Milhares euros	38.630	39.910	40.179	43.167
Vendas Cxs. 9L	1.279.718	1.292.258	1.266.969	1.361.975
EBITDA	7.742	8.139	8.495	8.488
Resultado líquido	1.677	1.359	2.718	3.304
Meios Libertos	5.495	6.619	5.378	5.880
<b>DADOS FINANCEIROS</b>				
Ativo total	140.046	147.521	140.235	137.224
Capital social	5.000	5.000	5.000	5.000
Capital próprio (CP)	57.885	60.731	72.765	72.621
Endividamento líquido (ND)	37.119	40.774	39.018	29.275
Investimento	4.322	2.576	920	1.661
ND/CP	<b>0,64</b>	<b>0,67</b>	<b>0,53</b>	<b>0,40</b>

Nos anos de 2011 a 2014 o indicador de rentabilidade EBITDA apresenta um crescimento de 9,6%, traduzindo o aumento do volume de vendas e da margem de comercialização, bem com a alteração do conjunto dos custos operacionais da empresa. Verifica-se uma ligeira redução das margens da empresa fruto de uma alteração do mix de produtos vendidos, e também do crescimento de vendas de produtos e marcas representadas no Brasil.

MARGEM BRUTA SOBRE VENDAS



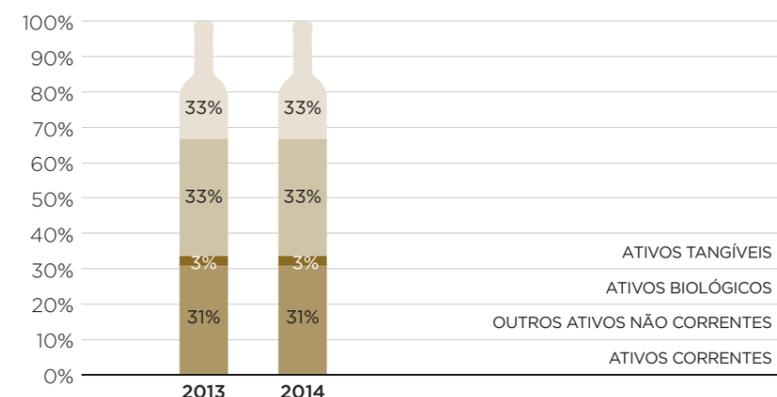
Durante o exercício registou-se uma redução no valor recebido do Estado a título de subsídios à exploração, sobretudo devido à redução dos custos de marketing suportados e elegíveis para efeitos de subsídio por parte do Estado no âmbito do apoio à internacionalização da empresa e por consequência dos respetivos apoios. O valor da rubrica de gastos com o pessoal apresenta um crescimento de cerca de 7% face ao ano anterior, fruto do ligeiro aumento do quadro de pessoal e do alargamento de apoios sociais a todos os funcionários do Grupo. A rubrica de serviços externos apresenta um decréscimo de 7,5%, em resultado de medidas de contenção dos custos implementadas pela Administração.



## RESULTADOS FINANCEIROS

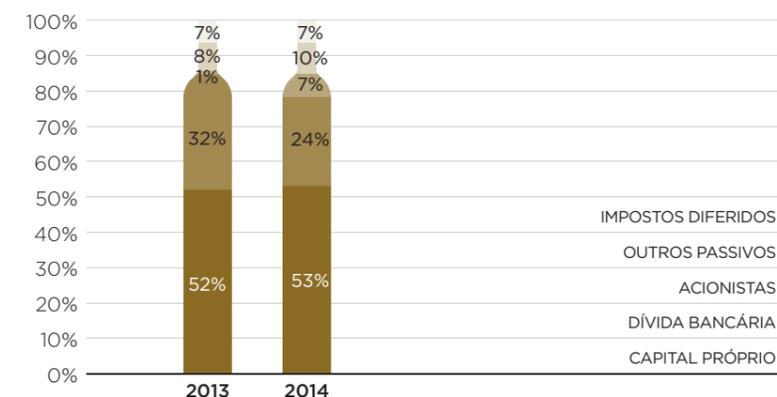
O valor patrimonial do Grupo reduziu de 140 para 137 milhões de euros, apresentando uma estrutura de aplicações e de financiamento relativamente estabilizada.

### PATRIMÓNIO



### RECURSOS FINANCEIROS

Verifica-se uma grande estabilidade dos ativos de produção, imobilizados corpóreos e ativos biológicos, fruto de alguma contenção no volume de investimentos anuais. O valor dos ativos correntes apresenta uma redução de 6% face ao ano de 2013, em virtude de se conseguir uma melhor gestão destes ativos, nomeadamente do volume de existências e de valores a receber de clientes, tendo-se conseguido a sua estabilização apesar do aumento do volume de vendas do Grupo.



Ao nível das fontes de financiamento, verifica-se a estabilização do valor dos capitais próprios em cerca de 72,6 milhões de euros, valor conseguido apesar da distribuição aos acionistas da totalidade dos resultados apurados no exercício anterior. De registar também a redução do endividamento bancário geral do Grupo em cerca de 10 milhões de euros, resultado em larga medida do reforço do valor dos suprimentos dos acionistas em cerca de 5,8 milhões de euros, acrescidos de 1,9 milhões resultantes de os acionistas terem deixado à disposição da sociedade os resultados que lhes foram atribuídos em sede de distribuição de lucros apurados em 2013 e também da aplicação do valor dos meios libertos gerados pela atividade da empresa durante o exercício. A procura pelas soluções mais adequadas e de custo mais baixo permitiu que os custos dos encargos e serviços bancários apresentem um decréscimo de

14% face ao valor registado no ano anterior. Esta performance foi conseguida quer pela redução do valor da dívida bancária em cerca de 9 milhões de euros, quer pela redução das taxas de referência, spreads e serviços bancários, sendo que a taxa global de custo reduziu de 5,7% para 5,1%. A relação NET DEBT/EBITDA passa de 4,72 para 3,5 devido à redução do valor do passivo bancário, efetuado pela mobilização dos meios libertos da empresa e também pelo aumento da dívida ao acionista.

### INVESTIMENTOS

No exercício de 2014 o investimento global do grupo atingiu os 1,6 milhões euros, dando-se continuidade a diversos projetos de investimento iniciados nos anos anteriores.

NATUREZA DO INVESTIMENTO	VALOR (MILHARES EUROS)
Ajustar a produção das adegas e lagares	1.045
Adaptação das áreas de enchimento	160
Infraestruturas de informação e comunicação	60
Ajustar a produção agrícola	80
Adequação da produção de azeites	90
Sustentabilidade e diversidade	65
Casas Restelo e Murças	100

## DISTRIBUIÇÃO DE RESULTADOS

### ACIONISTA

Relativamente aos valores de 2013, foram pagos aos acionistas 1.907.180 €. No que se refere a resultados de 2014 a pagar em 2015 foi proposto distribuir o resultado 2.865.085 €, dos quais já foi disponibilizado 1.600.000 €.



### FORNECEDORES

O Esporão mantém a aposta na internacionalização, quer em mercados já estabelecidos quer em novos mercados. A nível global, os mercados-chave mantêm-se como sendo Angola, Brasil e Estados Unidos.

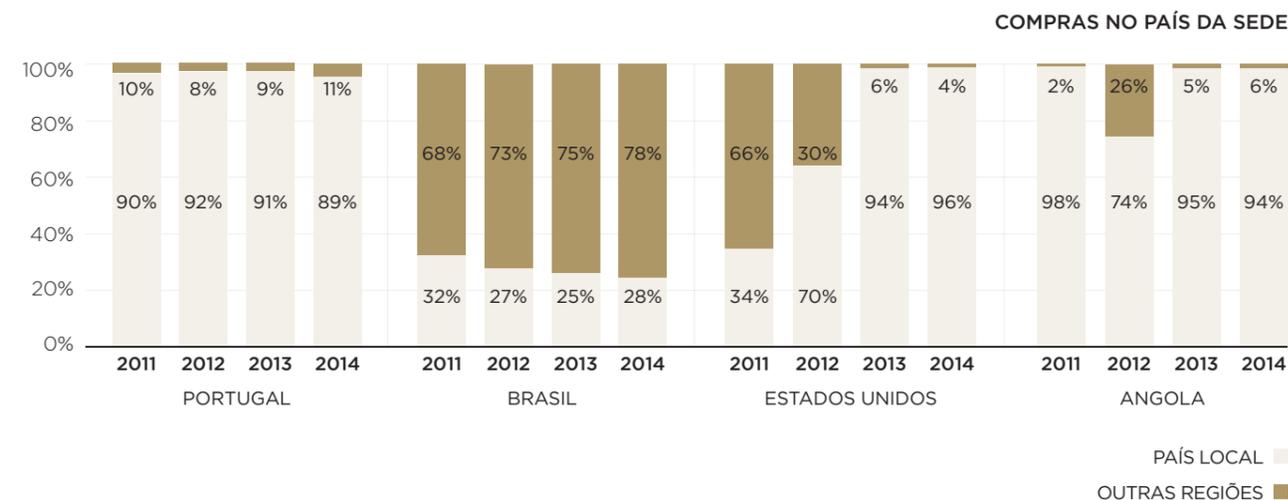


Figura 2 Distribuição de Compras por País de Origem do Fornecedor

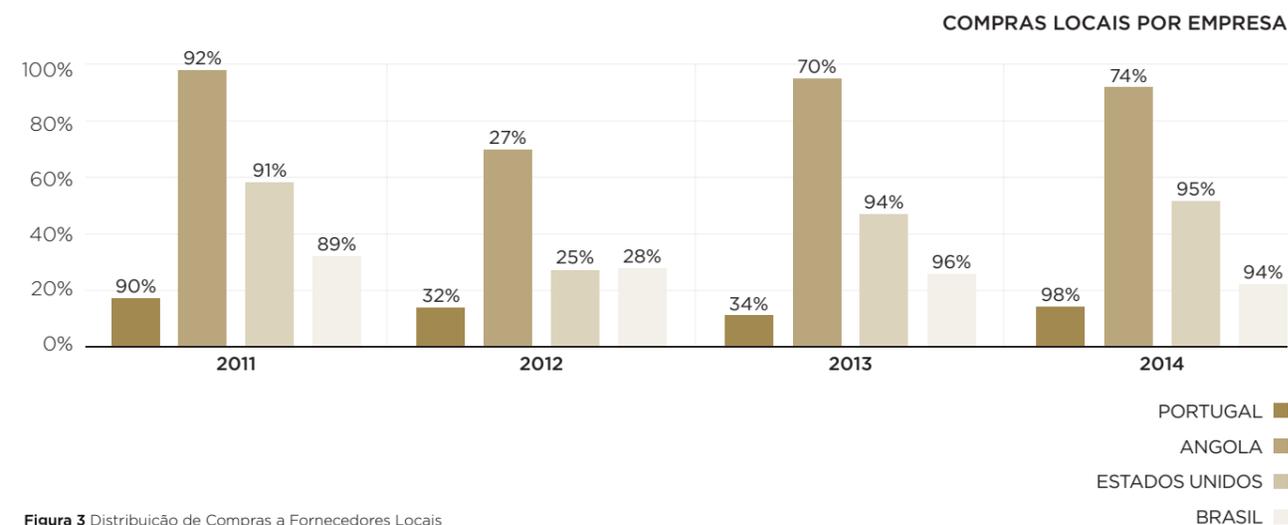


Figura 3 Distribuição de Compras a Fornecedores Locais

	2013	2014	VARIAÇÃO	2013	2014	VARIAÇÃO	2013	2014	VARIAÇÃO
Esporão, SA	97%	97%	0%	3%	3%	0%			0%
Esporão Vendas e Marketing, SA	67%	63%	-4%	18%	22%	4%	8%	8%	0%
Esporão Azeites, SA	99%	97%	-2%	1%	3%	2%			0%
Murças, SA	96%	97%	1%	2%	2%	0%			0%
Esporão Produção Biológica	100%	100%	0%			0%			0%
DBrands	5%	6%	1%			0%			0%
Esporão Wines & Olive Oils	4%	2%	-2%	3%	3%	0%	94%	96%	2%
Qualimpor	54%	60%	6%	13%	18%	5%			0%
<b>TOTAL</b>	<b>76%</b>	<b>73%</b>	<b>-3%</b>	<b>6%</b>	<b>8%</b>	<b>2%</b>	<b>2%</b>	<b>2%</b>	<b>0%</b>

Tabela 4 Distribuição de Compras por Região e por Fornecedor - Portugal, Europa, América do Norte

EMPRESA	AMÉRICA SUL			ÁSIA			ÁFRICA		
	2013	2014	VARIAÇÃO	2013	2014	VARIAÇÃO	2013	2014	VARIAÇÃO
Esporão, SA		0%	0%			0%			0%
Esporão Vendas e Marketing, SA	5%	3%	-2%	0%	0%	0%	2%	4%	2%
Esporão Azeites, SA		0%	0%			0%			0%
Murças, SA			0%			0%			0%
Esporão Produção Biológica			0%			0%			0%
DBrands			0%			0%	95%	94%	-1%
Esporão Wines & Olive Oils			0%			0%			0%
Qualimpor	23%	22%	-1%			0%			0%
<b>TOTAL</b>	<b>4%</b>	<b>4%</b>	<b>0%</b>	<b>0%</b>	<b>0%</b>	<b>0%</b>	<b>10%</b>	<b>13%</b>	<b>3%</b>

Tabela 5 Distribuição de Compras por Região e por Fornecedor - América do Sul, Ásia e África

Conseguimos baixar o prazo médio de pagamento para 90 dias após o mês de fornecimento e disponibilizamos um instrumento financeiro (*confirming*) em que o fornecedor pode antecipar o valor, desde que pague o custo dessa antecipação.

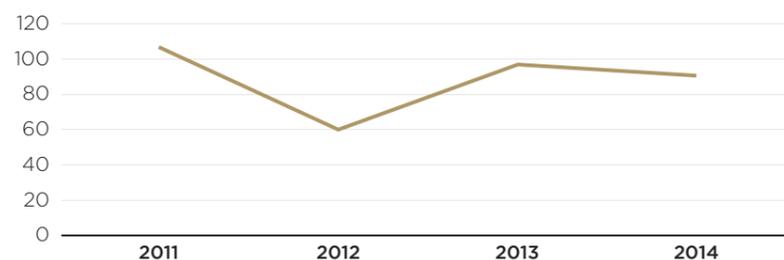


Figura 4 Prazo médio de pagamento a fornecedores

## COMUNIDADE

Apoiamos instituições particulares de solidariedade social de forma completamente gratuita e sem qualquer contrapartida material, salvo o previsto na legislação sobre apoios de mecenato social. Durante o ano de 2014 foram entregues donativos a IPSS e similares no valor de 56.374 €.

## ESTADO

PAÍS	2012	2013	2014
Portugal <sup>2</sup>	1.731.354 €	2.076.870 €	1.198.525 €
Diretos	1.267.386 €	1.587.966 €	746.300 €
Indiretos	463.968 €	488.904 €	452.225 €
Brasil <sup>3</sup>	3.153.080 €	3.306.903 €	2.758.864 €
Diretos	3.153.080 €	3.306.903 €	2.758.864 €
Total	4.884.434 €	5.383.773 €	3.957.389 €

Tabela 6 Impostos pagos em Portugal e Brasil<sup>1</sup>

Salientamos a relevância do apoio dado pelas entidades comunitárias às ações de marketing nos mercados internacionais, que nos últimos anos apoiou projetos de comunicação e de divulgação dos nossos produtos nos mercados dos EUA, Brasil e Angola. Mais recentemente faz estender esse apoio a mais seis países fora da Comunidade Europeia, comparticipando em 50% dos custos suportados, e que possibilita à empresa a execução de ações de marketing nesses importantes mercados, que sem este apoio seriam de difícil execução.



<sup>1</sup> Não está incluída a informação sobre os pagamentos de impostos realizados nos Estados Unidos e Angola.  
<sup>2</sup> Impostos diretos em Portugal incluem IRC, IMI, imposto de selo, IVA, custos da entidade patronal com Segurança Social. Impostos indiretos incluem multas, taxas do estado (CVR, IVV), outros impostos indiretos.  
<sup>3</sup> Impostos diretos no Brasil incluem os valores pagos de ICMS, PIS, COFINS, impostos de importação, IRPJ, CSLL, impostos sobre salários.

PAÍS	2014	2013
Valores a receber do Estado		
IVA	466.765	534.681
IRC (deduzido pagamentos por conta)	719.202	619.828
Outros	676	461
	<b>1.186.643</b>	<b>1.154.970</b>
Valores a pagar ao Estado		
IRC (deduzido pagamentos por conta)		
IRS	263.764	152.282
IVA	1	-
Contribuições Segurança Social	129.665	113.589
Outros	(0)	-
	<b>393.430</b>	<b>265.871</b>
<b>Estado e outros entes públicos</b>	<b>793.213</b>	<b>889.099</b>

Tabela 7 Discriminação dos Valores a Receber e a Pagar ao Estado Português



## RESULTADOS DA PRODUÇÃO

	HERDADE DO ESPORÃO			QUINTA DOS MURÇAS			TOTAL		
	2013	2014	VARIAÇÃO	2013	2014	VARIAÇÃO	2013	2014	VARIAÇÃO
Produção Agrícola (Kg)	13 747 400	11 945 447	-13%	274 313	378 277	38%	14 021 713	12 323 724	-12%
Uva Própria (Kg)	3 444 410	3 795 866	10%	153 929	159 280	3%	3 598 339	3 955 146	10%
Uva Comprada (Kg)	6 254 340	5 629 520	-10%	104 224	211 270	103%	6 358 564	5 840 790	-8%
Azeitona Própria (Kg)	63 415	163 603	158%	16 160	7 727	-52%	79 575	171 330	115%
Azeitona Comprada (Kg)	3 985 235	2 356 458	-41%	0	0		3 985 235	2 356 458	-41%
Adega/Lagar	11 717 381	11 007 054	-6%	114 971	182 030	58%	11 832 352	11 189 084	-5%
Vinho Produzido (L)	6 880 000	6 898 834	0%	113 121	180 245	59%	6 993 121	7 079 079	1%
Vinho Comprado (L)	4 094 063	3 720 753	-9%	0	1000		4 094 063	3 721 753	-9%
Azeite Produzido (L)	713 711	369 599	-48%	1 850	785	-58%	715 561	370 384	-48%
Azeite Comprado (L)	29 607	17 868	-40%	0	0		29 607	17 868	-40%
Engarrafamento	10 617 303	11 682 096	10%	169 599	263 062	55%	10 786 902	11 945 158	11%
Vinho (L)	9 894 003	10 980 143	11%	167 749	262 318	56%	10 061 752	11 242 461	12%
Azeite (L)	723 300	701 953	-3%	1 850	744	-60%	725 150	702 697	-3%

# RESULTADOS DAS VENDAS

Em 2014 vendemos os nossos produtos em 56 países

MERCADO	2013	2014	Variação Anual		
Portugal	699 304	55%	767 293	57%	9,72%
Brasil	124 033	10%	128 475	9%	3,58%
Angola	107 611	8%	93 787	7%	-12,85%
Estados Unidos	72 407	6%	84 847	6%	17,18%
Suíça	21 695	2%	20 054	1%	-7,56%
Canadá	18 064	1%	19 049	1%	5,42%
Alemanha	13 211	1%	18 092	1%	36,94%
Bélgica	20 670	2%	13 536	1%	-34,51%
China	14 177	1%	7 198	1%	-49,23%
Travel Retail	11 660	1%	21 883	2%	87,66%
Inglaterra	10 487	1%	11 267	1%	7,00%
Holanda	6 224	0%	5 074	0%	-18,48%
Austrália	1 337	0%	406	0%	-69,62%
Finlândia	1 104	0%	500	0%	-54,69%
França	38 082	3%	40 153	3%	5,44%
Polónia	27 572	2%	31 833	2%	15,46%
Suazilândia	23 342	2%	9 019	1%	-61,36%
Luxemburgo	11 261	1%	8 517	1%	-24,37%
Moçambique	9 431	1%	10 397	1%	10,23%
Dutty-Free	8 131	1%	3 469	0%	-57,33%
Rep. Cabo Verde	6 082	0%	5 837	0%	-4,03%
Dinamarca	3 401	0%	4 883	0%	43,59%
Macau	2 850	0%	2 031	0%	-28,74%
Outros Mercados	14 834	1%	54 234	4%	265,60%
<b>TOTAL</b>	<b>1 266 969</b>	<b>100%</b>	<b>1 361 975</b>	<b>100%</b>	<b>7,50%</b>

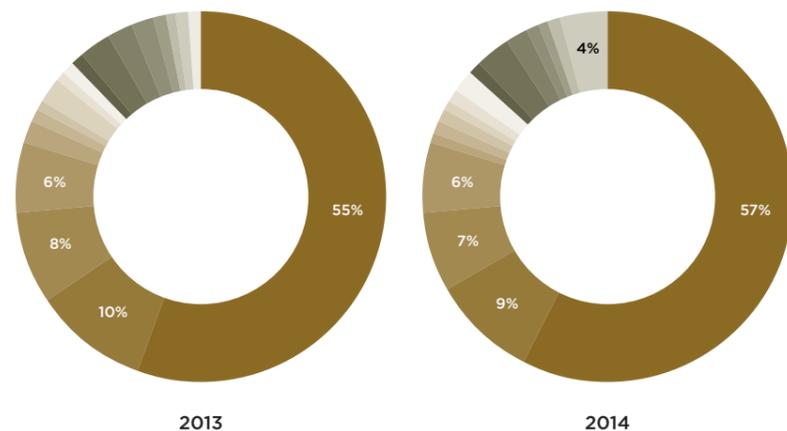


Tabela 8 Vendas de Vinhos e Azeites por País

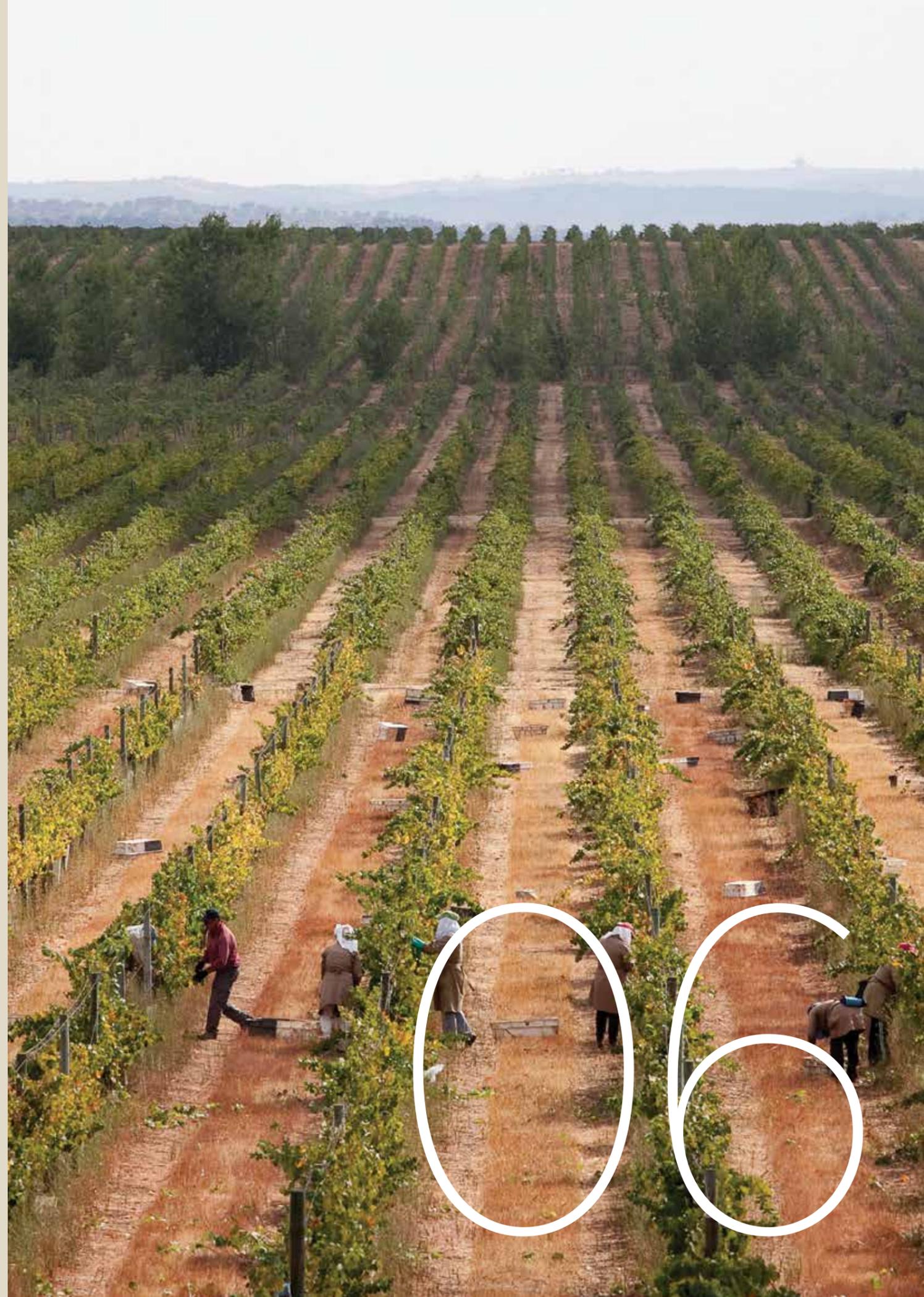
VENDAS EVM POR MARCA	Valor € - Real
Monte Velho	15 660 095 €
Alandra	5 685 674 €
Esporão Reserva	5 583 853 €
Virgem Extra	1 349 178 €
Vinha da Defesa	1 244 670 €
Assobio	942 387 €
Pé	864 201 €
Super Premium	843 885 €
DOP	828 574 €
Virgem	750 146 €
Premium	741 668 €
Varietais	697 521 €
Quinta dos Murças	287 215 €
Outros Azeites / Vinagre	136 020 €
Espumantes	106 458 €
Outros Vinhos	98 382 €
Arco	57 559 €
Vinho Porto	51 676 €
Serviços e Produtos Diversos	7 238 €
<b>Total Geral</b>	<b>43 167 362 €</b>

Tabela 9 Valor de Venda da Gama de Produtos



Figura 5 Evolução das Vendas de Vinho e Azeite (em equivalentes de caixas de 9l)

# PARTES INTERESSADAS



# ECOSSISTEMA EMPRESARIAL

As partes interessadas são grupos ou organizações com participação direta ou indireta na empresa, os quais podem afetar ou serem afetados pelas ações, políticas e objetivos definidos e implementados pela empresa. Estes grupos beneficiam do sucesso de uma empresa do mesmo modo que podem ser prejudicados pelo insucesso da mesma. O envolvimento de todas as partes interessadas e interferência direta ou indireta, desde a sugestão de um fornecedor até a reclamação de um consumidor, visa aumentar o nível de satisfação dos clientes, qualidade dos produtos e serviços e contribui para uma melhoria contínua dos processos. Consideramos que o ecossistema empresarial do Esporão compreende as seguintes partes interessadas (Figura 6):

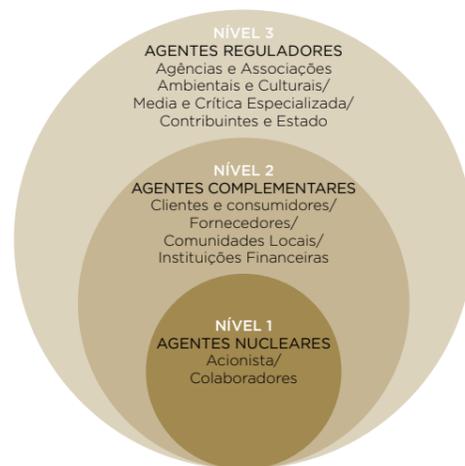


Figura 6 Representação básica do ecossistema de partes interessadas do Esporão, com base no grau de importância dos vários agentes na definição e implementação da estratégia empresarial.

## AGENTES NUCLEARES

Consideram-se aqueles que têm ação direta na definição e implementação da estratégia empresarial.

### ACIONISTA

Comprometido com a criação de prosperidade, com os colaboradores, com as comunidades onde estamos inseridos, com o meio ambiente e, muito especialmente, com os clientes.

### COLABORADORES

São o coração da empresa. O seu alinhamento com a missão, a visão e os valores é fulcral, assim como é essencial a realização pessoal em complemento à realização profissional. O seu contributo é o verdadeiro motor para a sustentabilidade.

## AGENTES COMPLEMENTARES

Consideram-se aqueles que têm influência determinante porém indireta na definição e implementação da estratégia empresarial, são agentes fortemente facilitadores e fundamentais para gerar simbioses e sinergias.

### CLIENTES E CONSUMIDORES

São quem compra ou influencia a compra dos nossos produtos nos diferentes mercados, a base da sustentação de todo o nosso projeto.

### COMUNIDADES LOCAIS

Sendo parte integrante das comunidades locais, estamos intimamente relacionados e interessados em estabelecer laços profundos com os nossos vizinhos, com as autoridades locais e com a sociedade civil, integrando-nos nela e integrando-a na nossa atividade, trabalhando com empresas locais, trazendo visitantes à região e criando valor nas regiões onde operamos.

### FORNECEDORES

O aprovisionamento é essencial para o desenvolvimento da nossa atividade produtiva. Procuramos construir um relacionamento saudável, mútuo e próximo, baseado na ética, na integridade e na confiança.

### INSTITUIÇÕES FINANCEIRAS

Impulsionadores do nosso projeto, são parte interessada nos resultados obtidos, dados os compromissos financeiros assumidos.

## AGENTES REGULADORES

Consideram-se aqueles que desempenham um papel essencialmente sectorial e/ou de contextos que influenciam a estratégia empresarial mas não intervêm na definição e implementação da mesma

### AGÊNCIAS E ASSOCIAÇÕES AMBIENTAIS E CULTURAIS

Fortemente empenhadas na defesa do meio ambiente e na promoção da nossa identidade cultural e património histórico, são fontes de conhecimento e partilha que nos ajudarão a enraizar nas nossas origens.

### CONTRIBUINTES E ESTADO

Regemo-nos pelas leis dos países para onde operamos e vendemos os nossos produtos, incluindo o pagamento atempado e correto dos impostos devidos. Somos apoiados pelo Estado Português e pela Comunidade Europeia, incluindo apoios financeiros para aumentarmos a nossa atividade e resultados económicos, sociais e ecológicos nas diferentes comunidades.

### MEDIA E CRÍTICA ESPECIALIZADA

Promovemos o reconhecimento da crítica especializada, através de visitas e contactos com jornalistas, tendo sido publicadas 19 *press-releases*.



# COLABORADORES

Possuímos um modelo de avaliação e reconhecimento que enquadra o perfil individual com o valor de mercado das funções, garantindo a equidade interna. Este modelo prevê o crescimento e o reconhecimento de acordo com o desenvolvimento e aquisição de novas competências, a recompensa de acordo com o cumprimento de objetivos e desafios individuais alinhados com a estratégia da organização. A maioria das funções é avaliada anualmente, ao nível de competências associadas à natureza da função e ao nível dos resultados, através do nível de cumprimento dos objetivos. Este processo está centralizado no Sistema de Gestão de Desempenho onde são geridos os objetivos de cada área e de cada colaborador. Fazemos avaliações em cada final de semestre. Adicionalmente, fazemos anualmente a avaliação 360º que permite analisar a performance de cada colaborador dando uma perspetiva abrangente das suas competências e dos pontos a melhorar. A cada 3 anos fazemos uma avaliação mais profunda sobre determinados aspetos culturais da empresa.

O processo de avaliação da administração executiva segue exatamente o de avaliação dos restantes quadros da empresa. Os objetivos dos administradores executivos são comuns entre si, definidos pelo mapa estratégico. Anualmente, o presidente do conselho de administração reúne com os administradores para avaliar o seu desempenho.



### COLABORADORES INTERNOS

No total, o Esporão tem 268 colaboradores, classificados de acordo com as informações abaixo indicadas.

LOCALIZAÇÃO	2013	2014
Portugal	254	249
Brasil	14	19

Tabela 10 Total de Colaboradores

LOCALIZAÇÃO	GÉNERO	2013	%	2014	%
Brasil	Mulheres	6	2,24%	8	2,99%
Brasil	Homens	8	2,99%	11	4,10%
Portugal	Mulheres	153	57,09%	150	60,24%
Portugal	Homens	101	37,69%	99	39,76%
Total	Mulheres	159	59,33%	158	58,96%
	Homens	109	40,67%	110	41,04%
	<b>ABSOLUTO</b>	<b>268</b>		<b>268</b>	

Tabela 11 Total de Colaboradores por Género



CATEGORIA	GÉNERO	2013	%	2014	%
Quadros superiores	Mulheres	0	0,00%	0	0,00%
	Homens	11	4,10%	12	4,82%
	<b>Total</b>	<b>11</b>	<b>4,10%</b>	<b>12</b>	<b>4,82%</b>
Quadros médios	Mulheres	11	4,10%	11	4,42%
	Homens	13	4,85%	7	2,81%
	<b>Total</b>	<b>24</b>	<b>8,96%</b>	<b>18</b>	<b>7,23%</b>
Encarregados e chefes de equipa	Mulheres	2	0,75%	5	2,01%
	Homens	7	2,61%	7	2,81%
	<b>Total</b>	<b>9</b>	<b>3,36%</b>	<b>12</b>	<b>4,82%</b>
Profissionais altamente qualificados	Mulheres	0	0,00%	0	0,00%
	Homens	0	0,00%	0	0,00%
	<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0,00%</b>	<b>0</b>	<b>0,00%</b>
Profissionais qualificados	Mulheres	27	10,07%	24	9,64%
	Homens	21	7,84%	23	9,24%
	<b>Total</b>	<b>48</b>	<b>17,91%</b>	<b>47</b>	<b>18,88%</b>
Profissionais semi-qualificados	Mulheres	95	35,45%	93	37,35%
	Homens	36	13,43%	36	14,46%
	<b>Total</b>	<b>131</b>	<b>48,88%</b>	<b>129</b>	<b>51,81%</b>
Profissionais não qualificados	Mulheres	18	6,72%	17	6,83%
	Homens	13	4,85%	14	5,62%
	<b>Total</b>	<b>31</b>	<b>11,57%</b>	<b>31</b>	<b>12,45%</b>

Tabela 14 Colaboradores por Categoria Profissional e Género



LOCALIZAÇÃO	CONTRATO	GÉNERO	2013	%	2014	%
Brasil	Sem termo	Mulheres	6	2,24%	-	-
Brasil	Sem termo	Homens	8	2,99%	-	-
Portugal	Termo certo	Mulheres	8	2,99%	11	4,10%
Portugal	Termo certo	Homens	12	4,48%	8	2,99%
Portugal	Termo incerto	Mulheres	5	1,87%	4	1,49%
Portugal	Termo incerto	Homens	1	0,37%	8	2,99%
Portugal	Sem termo	Mulheres	140	52,24%	135	50,37%
Portugal	Sem termo	Homens	88	32,84%	83	30,97%
<b>TOTAL</b>		<b>Mulheres</b>	<b>159</b>	<b>59,33%</b>	<b>150</b>	<b>55,97%</b>
		<b>Homens</b>	<b>109</b>	<b>40,67%</b>	<b>99</b>	<b>36,94%</b>

Tabela 12 Total de Colaboradores por Género e Tipo de Contrato

GÉNERO	CONTRATAÇÕES	VARIAÇÃO A 2013	SAÍDAS	VARIAÇÃO A 2013	VARIAÇÃO ABSOLUTA	%
Homens	64	59%	58	53%	6	2%
Mulheres	38	24%	35	22%	3	1%
Total	102	40%	93	37%	9	4%

Tabela 13 Contratação e Saída de Colaboradores, Balanço de 2014

CORPOS DE GOVERNAÇÃO	GÉNERO	2013	%	2014	%
Administração	Mulheres	0	0,00%	0	0,00%
	Homens	3	1,12%	2	0,80%
	<b>Total</b>	<b>3</b>	<b>1,12%</b>	<b>2</b>	<b>0,80%</b>
Direção	Mulheres	0	0,00%	0	0,00%
	Homens	9	3,36%	10	4,02%
	<b>Total</b>	<b>9</b>	<b>3,36%</b>	<b>10</b>	<b>4,02%</b>
Gestão	Mulheres	10	3,73%	11	4,42%
	Homens	14	5,22%	7	2,81%
	<b>Total</b>	<b>24</b>	<b>8,96%</b>	<b>18</b>	<b>7,23%</b>
Supervisão	Mulheres	1	0,37%	5	2,01%
	Homens	5	1,87%	7	2,81%
	<b>Total</b>	<b>6</b>	<b>2,24%</b>	<b>12</b>	<b>4,82%</b>

Tabela 15 Colaboradores por Corpo de Governação e Género

CORPOS DE GOVERNAÇÃO	FAIXA ETÁRIA	2013	%	2014	%
Administração	<30	0	0,00%	0	0
	30-50	2	0,75%	1	0,40%
	>50	1	0,37%	1	0,40%
	<b>Total</b>	<b>3</b>	<b>1,12%</b>	<b>2</b>	<b>0,80%</b>
Direção	<30	0	0,00%	0	0,00%
	30-50	6	2,24%	6	2,41%
	>50	3	1,12%	4	1,61%
	<b>Total</b>	<b>9</b>	<b>3,36%</b>	<b>10</b>	<b>4,02%</b>
Gestão	<30	0	0,00%	1	0,40%
	30-50	21	7,84%	14	5,62%
	>50	3	1,12%	3	1,20%
	<b>Total</b>	<b>24</b>	<b>8,96%</b>	<b>18</b>	<b>7,23%</b>
Supervisão	<30	0	0,00%	1	0,40%
	30-50	4	1,49%	7	2,81%
	>50	2	0,75%	4	1,61%
	<b>Total</b>	<b>6</b>	<b>2,24%</b>	<b>12</b>	<b>4,82%</b>

Tabela 16 Colaboradores por Corpo de Governação e Faixa Etária

### MINORIAS E DIVERSIDADE

Não mantemos qualquer tipo de registo sobre os nossos colaboradores relativamente à sua origem cultural, religiosa, racial ou outra que possa ser discriminatória. Nenhuma decisão ou ação realizada pelo Esporão utiliza ou se suporta neste tipo de informação.

### DIREITOS E GARANTIAS

De acordo com a legislação portuguesa, todos os colaboradores estão abrangidos por acordos de contratação coletiva, quer através de filiação da empresa quer através de portarias de extensão.

A contratação de colaboradores permanentes é realizada com recurso ao suporte das instituições locais, o Instituto de Emprego e Formação Profissional e o Gabinete de Inserção Profissional da Câmara Municipal de Reguengos. A procura de profissionais inicia-se sempre em coordenação com estas estruturas locais, só após esta fase é alargada a procura a uma esfera nacional.

A contratação temporária ou sazonal é maioritariamente realizada com recurso a indivíduos provenientes da comunidade local, com exceção dos estagiários nacionais e internacionais que recebemos anualmente na época da vindima dada a universalidade das várias instituições académicas envolvidas.

A grande maioria dos cargos de gestão é ocupada por colaboradores que integraram a organização ainda muito jovens, muitos deles como estagiários, sendo nessa altura parca a oferta local de profissionais qualificados. Atualmente, 16% dos gestores são provenientes da comunidade local, nas unidades operacionais da Herdade do Esporão e Quinta dos Murças. No entanto, muitos destes gestores integraram-se nas comunidades locais e fazem hoje parte destas.

São respeitados todos os prazos mínimos legais de notificação aos colaboradores de qualquer alteração da sua condição laboral, conforme definido em contratação coletiva.

Não existe qualquer caso de discriminação conhecido em todo o Esporão. Todas as licenças de parto são cumpridas de acordo com a legislação, não existindo qualquer correlação negativa entre o gozo destas licenças e a taxa de retenção de colaboradores.

Não existe impedimento de qualquer género à liberdade de associação dos nossos colaboradores perante a entidade patronal ou outras.

Não existem, não são autorizadas e muito menos legais quaisquer condições de trabalho infantil, escravo ou forçado em qualquer das localizações em que operamos. Dada a atividade do Esporão, não existe qualquer necessidade de formação dos nossos colaboradores em temas relacionados com os direitos humanos.

Não é realizada nenhuma formação em políticas ou práticas de anticorrupção. Não são conhecidos pelo Esporão quaisquer casos de corrupção ativa ou passiva que envolvam os seus colaboradores.

Em Portugal não existem povos indígenas, pelo que não são registados incidentes deste tipo.

## HIGIENE E SEGURANÇA NO TRABALHO

### ACIDENTES DE TRABALHO

GÉNERO	Nº DIAS TRABALHADOS			Nº ACIDENTES			Nº DIAS PERDIDOS			DIAS DE AUSÊNCIA		
	2013	2014	VARIAÇÃO	2013	2014	VARIAÇÃO	2013	2014		2013	2014	VARIAÇÃO
Mulheres	35547	36208	2%	3	7	133%	73	89	22%	2849	2656,25	-7%
Homens	22489	23897	6%	5	10	100%	263	115	-56%	848	545,5	-36%

Tabela 17 Nº de Dias Trabalhados, Acidentes, Dias Perdidos e Dias de Ausência por Género

GÉNERO	TAXA ACIDENTES		VARIAÇÃO	TAXA DIAS PERDIDOS		VARIAÇÃO	TAXA ABENTISMO		VARIAÇÃO
	2013	2014		2013	2014		2013	2014	
Mulheres	0,00%	0,02%	0,02%	0,01%	0,03%	0,02%	0,93%	0,91%	-0,02%
Homens	0,00%	0,04%	0,04%	0,05%	0,06%	0,01%	0,45%	0,28%	-0,17%

Tabela 18 Taxas de Acidentes, Dias Perdidos e de Absentismo por Género

O Esporão tem desenvolvido um programa de prevenção de acidentes de trabalho e doenças profissionais, elaborado especificamente para cada um dos grupos profissionais e que engloba um manual e uma ação de formação. Este programa é revisto anualmente. Não temos informação de que existam doenças profissionais crónicas entre os nossos colaboradores. Os nossos processos e procedimentos de higiene e segurança no trabalho são auditados anualmente por uma empresa externa. Não existe uma comissão de colaboradores formal de segurança e saúde: a orgânica do Esporão possui entidades internas responsáveis pelo cumprimento da legislação aplicável e pelo acompanhamento das condições de segurança de todos os colaboradores.

### ESTÁGIOS EXTERNOS

Em 2014 foram desenvolvidos 32 programas de estágios, em colaboração com várias instituições governamentais e/ou académicas:

- 30 Estágios integrados em formações profissionais.
- 2 Estágios profissionais de 12 meses, nas áreas de Restauração e Cozinha.

Desenvolvemos 2 Estágios Emprego (Estágios profissionais de 12 meses) nas áreas de Restauração e Cozinha que deram origem a dois novos contratos de trabalho. No total foram promovidas 6753 horas de estágios externos.

COR	NÚMERO ESTAGIÁRIOS	ÁREA DO ESTÁGIO	ÂMBITO	HORAS ESTÁGIO POR ESTÁGIO 2014	TOTAL DE HORAS
Esporão	3	Agrícola	Estágio Curricular - 11º Ano	270	810
Esporão	21	Agrícola	Estágio Curricular - 10º Ano	8 Horas por semana - 3 meses (80 Horas)	1680
Esporão	1	Empregado de mesa (Restaurante Enoturismo)	Estágio Emprego (Financiado IEFP) - Iniciou em 2013 e terminou em 2014	1730	1730
Esporão	1	Cozinheiro (Restaurante Enoturismo)	Estágio Emprego (Financiado IEFP) - Iniciou em 2013 e terminou em 2014	1557	1557
Esporão	2	Curso Profissional Técnico de Eletrónica, Automação e Comando - Nível III	Estágio Curricular	140	280
EVM	3	Curso Profissional de Técnico de Turismo Ambiental e Rural	Estágio Curricular - Agrupamento de escolas nº 1 de Reguengos de Monsaraz	200	600
EVM	1	Técnico/a de Restaurante / Bar	Educação Formação de Adultos - B3	96	96

Tabela 19 Áreas e Âmbito dos Estágios



## FORMAÇÃO

Foram realizadas 581 horas de formação em diversas áreas conforme indicação dos diretores de departamento ou no seguimento de sugestão dos próprios formandos.

GÉNERO	2013	2014	VARIAÇÃO
Mulheres	221	309	40%
Homens	362	272	-25%

Tabela 20 Horas de Formação por Género

GÉNERO	2013	2014	VARIAÇÃO
Quadros superiores	100	16	-84,0%
Quadros médios	85	134	57,6%
Encarregados e chefes de equipa	33	32	-3,0%
Profissionais altamente qualificados	0	0	0%
Profissionais qualificados	91	245	169,2%
Profissionais semi-qualificados	259	135	-47,9%
Profissionais não qualificados	15	19	26,7%
<b>TOTAL</b>	<b>583</b>	<b>581</b>	<b>-0,3%</b>

Tabela 21 Horas de Formação por Categoria

Está em desenvolvimento um programa de formação e certificação, com a chancela do Wine & Spirit Education Trust, abrangendo as áreas Comerciais, Marketing e Enoturismo, de forma a garantir o reconhecimento interno e a valorização nacional e internacional dos nossos profissionais. Anualmente são desenvolvidos programas de acordo com as necessidades individuais e as orientações da organização.

Não são desenvolvidos programas de formação de colaboradores em transição para a reforma. Não são desenvolvidos programas de formação ou políticas relacionadas com os direitos humanos dado não ser uma problemática em Portugal.

## AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO

As análises de desempenho são realizadas semestralmente para as funções de gestão e anualmente para as restantes funções. O sistema está implementado desde 2007, tendo desde então vindo a ser alargado no seu âmbito e melhorado no seu conteúdo e formato. Todos os colaboradores estão abrangidos por este processo, não existindo qualquer distinção por género.

Todas as análises se encontram permanentemente disponíveis para consulta pelos colaboradores abrangidos, de forma digital e com acesso *online*. O universo da análise de desempenho por este processo abrange todos os colaboradores com exceção dos envolvidos nas atividades de vinha.

Os colaboradores da vinha são alvo de uma análise de desempenho semanal tendo como base um conjunto de indicadores de produtividade relacionados com as atividades na vinha. Esta análise é partilhada e discutida com toda a equipa e são delineados planos de melhoria sempre que necessários e aplicáveis.

## BENEFÍCIOS E REMUNERAÇÕES

### RÁCIOS SALARIAIS

A equidade externa e interna é objetivo da nossa política de gestão de recursos humanos, aliada a uma preocupação constante com as condições de trabalho dos colaboradores. Os seguintes factos são observados no Esporão, em Portugal:

- Não existe nenhum colaborador com salário inferior ao salário mínimo português, de acordo com a legislação em vigor.
- O salário mais baixo auferido em função administrativa é 30% superior ao salário mínimo.
- O subsídio de alimentação é 41% superior ao valor mínimo exigido legalmente para o sector.



Tabela 22 Rácio Salarial Mulheres vs. Homens por Categoria Profissional (apenas para Portugal)

CATEGORIA	2013	2014	VARIAÇÃO
Quadros superiores			
Quadros médios	92%	87%	-6%
Encarregados e chefes de equipa	111%	97%	-13%
Profissionais altamente qualificados			
Profissionais não qualificados	96%	114%	19%
Profissionais semi-qualificados	79%	117%	49%
Profissionais qualificados	90%	98%	8%

### BENEFÍCIOS ATRIBUÍDOS A COLABORADORES E EVENTUAIS

Os trabalhadores temporários/sazonais usufruem da maioria dos benefícios e condições atribuídas aos trabalhadores a tempo inteiro, onde se inclui o transporte, o subsídio de alimentação, os serviços de medicina no trabalho e a formação em segurança no trabalho. A grande distinção é realizada ao nível do desenvolvimento e crescimento funcional ou hierárquico, o qual não está acessível quando a duração dos contratos é curta.

### BENEFÍCIOS VOLUNTÁRIOS

- O Esporão concede como tolerância de ponto alguns dias que não são feriados nacionais, como o dia de Carnaval e o dia 24 de dezembro.
- É oferecida uma caixa de vinho e as felicitações da administração a cada um dos colaboradores permanentes no seu aniversário.
- É disponibilizado transporte coletivo para os colaboradores da vinha, da adega, da produção e logística na Herdade do Esporão.
- Existem vários refeitórios disponíveis para os colaboradores, localizados junto aos diversos locais de trabalho.
- O refeitório do Enoturismo passou a produzir diariamente cerca de 100 refeições em modelo *takeaway*, para os colaboradores da área agrícola.
- É realizado um evento celebrativo do Dia da Criança, onde participam os colaboradores e as respetivas famílias. Este espaço é também utilizado para fomentar a cultura de sustentabilidade junto dos colaboradores.

### COMPROMISSO DO ESPORÃO COM OS FORNECEDORES

- Acreditamos na importância de estabelecer e manter uma excelente relação com os nossos fornecedores, baseada no suporte mútuo, na cooperação e no respeito pelos compromissos assumidos.
- Desta forma, comprometemo-nos a atuar na procura de benefícios à comunidade e do estabelecimento de relações de parceria e de valor acrescentado.
- Encaramos o nosso fornecedor como um parceiro crítico e indispensável para atingir os nossos objetivos, privilegiando sempre a constituição de laços duradouros e baseados em objetivos comuns de longo prazo.
- Sendo a qualidade um alicerce dos nossos produtos, comprometemo-nos com os nossos clientes a criar produtos de excelência mas também a estabelecer critérios exigentes na nossa própria intervenção com os nossos fornecedores. Iremos ativamente procurar manter e/ou obter certificações de Qualidade e Ambiente ao nível mais exigente e, principalmente, estabelecer processos interligados com os nossos fornecedores que permitam melhorias contínuas mútuas e de verdadeiros parceiros.
- Assumimos o compromisso de uma atuação ecologicamente responsável, estabelecendo critérios e modos de atuar concretos que promovam a sua sustentabilidade ambiental.
- Assumimos o compromisso de ser um fator de estabilidade financeira ao procurar honrar e cumprir todos os nossos compromissos, tanto em valor como em prazo, com especial atenção ao pagamento nos prazos acordados. Assumimos o "Compromisso de Pagamento Pontual aos Fornecedores" promovido pela ACEGE sobre a regularização de todas as faturas dentro do prazo de pagamento.
- Iremos exigir dos nossos colaboradores um comportamento isento e íntegro na sua relação com os nossos fornecedores. Promovemos um ambiente em que são estritamente proibidas situações de corrupção ou de favorecimento pessoal, exaltando a transparência e imparcialidade na nossa atuação.

## FORNECEDORES

O Esporão implementa uma política de requisitos a fornecedores que depende do tipo de serviços ou matéria-prima em causa:

- **Uva e Azeitona:** devem fornecer apenas matéria-prima da região em que opera a respetiva empresa compradora. Existem requisitos e certificações (produção integrada) de segurança alimentar e ambientais que são recomendados. É disponibilizado um manual de fornecedor que detalha todos os requisitos assim como o método de avaliação dos mesmos.
- **Vinho:** são igualmente avaliados de forma específica pelo Esporão, estando baseado em controlos muito criteriosos para cada entrega como sejam contaminantes, pesticidas, origem, entre outros.
- **Componentes:** existe igualmente um manual específico que, além de indicar e detalhar a forma de avaliação e seleção, indica a preferência ou necessidade de certificações ambientais e alimentares.
- **Produtos Alimentares para o Enoturismo:** são também alvo de seleção e avaliação específica.
- Todos os restantes fornecedores são avaliados de forma global quanto à sua qualidade pelos responsáveis das compras efectuadas.



## SUBCONTRATADOS

Estão disponíveis vários canais de comunicação com os subcontratados. As formas de comunicação privilegiadas com os subcontratados são diversas, sendo em seguida apresentadas as principais:

TIPO SUBCONTRATADO	RESPONSÁVEL PELA COMUNICAÇÃO
Controlo pragas	Diretor Manutenção
Engarrafamento	Diretor de Produção e Logística
Empreitada de construção e/ou alteração e/ou demolição	Diretor Manutenção
Manutenção equipamentos e infraestruturas	Diretor Manutenção
Calibrações, verificações legais	GAC
Manutenção ETAR	Diretor Manutenção
Manutenção extintores	Diretor Manutenção
Recolha resíduos	Diretor Manutenção
Operações vinha (nomeadamente plantações, etc)	Diretor Agrícola
Estabilização tartárica de vinhos	Enólogos
Outros	GAC / Diretor Departamento envolvido

Tabela 23 Processo de comunicação entre entidade subcontratada e o Esporão

## CLIENTES

Fazemos parte de uma cadeia de valor em que consideramos como nossos clientes principais os consumidores finais dos nossos produtos (Figura 9).



Figura 7 Exemplo da parte da nossa cadeia de valor referente ao nosso universo de clientes



## COMUNICAÇÃO COM AS PARTES INTERESSADAS

### CÓDIGO DE COMUNICAÇÃO E PROMOÇÃO ÉTICA

As nossas comunicações obedecem à legislação e princípios de comunicação responsável nos diferentes países onde operamos, seja diretamente (distribuidoras participadas) ou indiretamente em parceria com partes interessadas locais para a distribuição dos nossos produtos.

Não realizamos qualquer atividade em mercados onde produtos com álcool sejam proibidos. As nossas ações de marketing são decididas em conjunto com os distribuidores, que aferem e validam o que pode e deve ser feito, de acordo com a legislação de cada mercado.

Participamos ativamente em iniciativas que contribuem para uma comunicação ética e responsável. Somos membros da Associação Portuguesa de Anunciantes e fizemos parte do grupo consultivo para criação do novo "Código de autoregulação da comunicação comercial de bebidas alcoólicas (vinhos e bebidas espirituosas)" promovido pela ACIBEV. Como membro ativo dos programas "Wine in moderation" defendemos e promovemos que o vinho, sendo uma bebida alcoólica, deve ser saboreado com moderação, e que o seu consumo exagerado pode ser prejudicial para a saúde e para uma vida equilibrada.

Todas as nossas comunicações, tanto internas como externas, baseiam-se nos nossos princípios éticos de objetividade e de respeito pela integridade da nossa comunicação, sem conduzir ao engano de todos os que poderão ser impactados por ela, contribuindo para um consumo responsável.

O Esporão não teve nenhum incidente relatado relacionado com comunicações de marketing para o período em causa, seja em Portugal ou nos restantes países, nem há registo de nenhum incidente no passado. De igual forma, não houve nenhuma reclamação relacionada com quebra de privacidade ou fuga de informação de dados pessoais dos nossos clientes.

São utilizados vários instrumentos de comunicação com as partes interessadas, quer ao nível interno como externo:

### NÍVEL EXCLUSIVAMENTE INTERNO

#### ATAS DA REUNIÃO DE DIREÇÃO

Publicadas bimensalmente dando conta das decisões operacionais tomadas.

#### CADERNO DE PERFORMANCE

Reporta mensalmente a principal atividade de cada área assim como a performance económica e financeira da empresa. Disponibilizado em formato digital a todos os colaboradores e ao conselho de administração, sendo publicado na intranet da empresa. Trimestralmente é apresentado ao CA do Esporão e semestralmente ao CA da JHR.

#### CONVERSA ABERTA

Reunião anual entre o administrador de cada área com toda a equipa onde se promove a aproximação e alinhamento entre as hierarquias, falando da visão e estratégia e objetivos da empresa, assim como são recolhidas recomendações, sugestões e ideias para melhorar o negócio.

#### INTRANET

Site interno para os colaboradores. É uma ferramenta central de toda a empresa pois é nesta plataforma que muitos dos processos, procedimentos e informação estão suportados.

*Participamos ativamente em iniciativas que contribuem para uma comunicação ética e responsável.*



**REUNIÃO DE QUADROS**

Reunião anual com administradores, diretores e gestores de todas as áreas onde se faz o resumo do ano que passou, se apresenta o orçamento e constrói em conjunto os objetivos para o ano seguinte.

**REVISÃO PELA GESTÃO**

Reunião anual onde se analisa o desempenho do nosso sistema de gestão da qualidade e ambiente, com a participação de todos os diretores e da Administração.

**SCOREBOARD ESTRATÉGICO**

Estão definidos um conjunto de indicadores estratégicos numa abordagem de *scoreboard* medidos e comunicados semestralmente, estando estruturados numa sequência de causa-efeito e enquadrados em colaboradores, comunidade e ambiente, clientes e acionista.

**NÍVEL INTERNO E EXTERNO****MARKETING DIGITAL & SOCIAL MEDIA**

Presença através das plataformas – Facebook, Youtube, Instagram e Twitter (EUA).



VIDEO <https://youtu.be/GoaZPEKTSMI>

**RECLAMAÇÕES E SUGESTÕES**

Estão disponíveis vários canais, clássicos e digitais, para qualquer parte interessada contactar a nossa organização, existindo um processo formal de análise e resposta.

**RELATÓRIO INTEGRADO (CONTAS E SUSTENTABILIDADE)**

Elaborado anualmente, detalha a atividade da empresa e os seus resultados financeiros. Unificou os anteriores Relatório de Contas e o Relatório de Sustentabilidade. A edição de 2014 será o 4.º ano em termos de Relatório de Sustentabilidade.

**REUNIÕES E EVENTOS COM ENTIDADES LOCAIS**

Reuniões anuais que envolvem entidades locais em Reguengos de Monsaraz e Covelinhas (Peso da Régua) promovendo a participação ativa e bidirecional em várias das atividades descritas neste relatório.

**WEBSITE**

Site de internet, renovado, onde centralizamos toda a informação institucional dirigida a todas as partes interessadas.

**ENVOLVIMENTO COM A COMUNIDADE**

Entre as várias ações realizadas, aquelas com maior destaque em termos ambientais e sociais foram:

**ACIBEV**

Como membro do Grupo Marketing da ACIBEV - Associação de Vinhos e Espirituosas de Portugal, estivemos envolvidos na implementação do novo "Código de autorregulação da comunicação comercial de bebidas alcoólicas (vinhos e bebidas espirituosas)".

**CANTE ALENTEJANO**

Participação na promoção do Cante Alentejano a Património Mundial da Humanidade e patrocínio do lançamento do filme *Alentejo, Alentejo* do realizador Sérgio Tréfaut.

**CASA DAS AVÓS**

Parceria com a Casa das Avós (associação de cariz social de Monsaraz) para troca de serviços entre o Enoturismo e esta instituição.

**LANÇAMENTO DA ADEGA DOS LAGARES**

Apresentação aos media nacionais e internacionais da construção da nova Adega dos Lagares, na Herdade do Esporão, com envolvimento da comunidade local, com a visita de alunos de várias escolas da região, de diferentes faixas etárias.

**PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS DEDICADOS AO TEMA DA SUSTENTABILIDADE**

Participámos e apoiámos outros eventos como o Greenfest na área das práticas sustentáveis, Doc Lisboa e Porto Post Doc na área do cinema, OutJazz e LISBON #JardimSonoro na área da música.

**PLATAFORMA SALVAR O TUA**

Participámos no grupo de trabalho permanente de que o Esporão é membro. Fizemos uma edição especial de 1000 garrafas de Assobio tinto, cujas receitas reverteram integralmente para o financiamento da campanha "Salvar o Tua, Proteger o Douro!" e demos suporte de relações públicas, amplificação da comunicação e suporte a eventos realizados pela Plataforma.

**RELAÇÃO COM ESCOLAS PROFISSIONAIS**

Foram realizadas parcerias com escolas profissionais do Alentejo para receber estagiários na Enologia e no Enoturismo. A equipa de Laboratório também disponibilizou parte do seu tempo para acompanhar pequenos trabalhos de laboratório de cursos profissionais de enologia e viticultura.

**VISITAS DE ESCOLAS DE REGUENGOS**

Foram realizadas visitas de escolas do concelho de Reguengos de Monsaraz à Herdade do Esporão para sessões de esclarecimento e conhecimento sobre diversos temas: projetos de sustentabilidade, energias renováveis, promoção da biodiversidade, poupança de água, horta biológica.

## ATIVIDADES DE MARCA

No que se refere a ações de atividades de marca com relevância social e ambiental destacam-se:

### 2.º FESTIVAL GASTRONÓMICO MONTE VELHO

Concretizámos o 2.º festival gastronómico Monte Velho que reuniu 60 restaurantes em Portugal, durante 3 dias. Desenvolvemos um micro-site para o Festival Monte Velho (versão PC e mobile) e uma campanha de *media* com segmentação geográfica. Foram desenvolvidos conteúdos de suporte para a marca.

### AGENDA ESPORÃO 2015

Foi lançada a Agenda Esporão 2015, um projecto de design de Madalena Martins, que transporta a cultura do Esporão e resulta da reutilização de desperdícios provenientes da sua atividade, cuidadosamente transformados pelas mãos de reclusos e utentes da oficina de reinserção do Gabinete de Atendimento à Família.

### INTERAÇÃO ONLINE

Activámos, continuamente, as nossas plataformas de *social media*, com destaque para o Facebook, lançámos o canal Esporaoworld no Youtube e o Instagram #Esporaoworld, preparámos a evolução do site Esporão e produzimos 40 vídeos para Youtube e Instagram e alimentação do site. Em 2014, chegámos a 65 237 fãs no Facebook no final de dezembro 2014 vs 24 016 em janeiro (+ 172%).

### QUIOSQUE NO MERCADO DA RIBEIRA

Durante 5 meses abrimos o Quiosque Esporão no Mercado da Ribeira, em Lisboa, alicerçado no conceito dos vinhos Teste# & momentos Esporão. Fizemos comunicação como foco em *social media*, em diversas plataformas (#esporaonaribeira), informando e convidando à experiência e prova dos produtos raros e únicos ou em garrafas de grandes formatos. Foram feitas atividades de dinamização, passatempos *online* para promovermos o nosso contato direto com as pessoas.



### RELAÇÃO COM OS MEDIA ESPECIALIZADOS

Promovemos o reconhecimento da crítica especializada, através de visitas e contactos com jornalistas nacionais e internacionais que potenciem prémios, críticas e recomendações de influenciadores de opinião. Publicámos 40 *press-releases* e fizemos apresentações a jornalistas dos novos vinhos da Quinta dos Murças (Assobio, Reserva e vinho do Porto), lançamento do Azeite Biológico, vinhos Monte Velho e vinhos Esporão (Reserva e Private Selection).

### SUNSET ESPORÃO

Ao nível do Enoturismo, demos destaque à iniciativa Sunset Esporão durante todo o verão, numa oferta em que a gastronomia, o convívio com o universo da herdade, a música e a nossa filosofia de bem-estar e sustentabilidade foi disseminada.

### SALVAR O TUA, PROTEGER O DOURO

A Quinta dos Murças, propriedade do Esporão no Douro desde 2008, é uma das vozes ativas na campanha "Salvar o Tua, Proteger o Douro". Esta campanha, pretende sensibilizar a comunidade nacional e internacional para as consequências da construção da barragem hidroelétrica de Foz Tua, dada a iminência da destruição do Vale do Tua e da sua centenária linha ferroviária que integram o Alto Douro Vinhateiro, património mundial da humanidade, classificado pela UNESCO desde 2011.

Para além da ausência de racional económico que justifique a construção da barragem, que produzirá apenas 0,1% das necessidades energéticas do país sensivelmente ao dobro do preço a que pagamos atualmente o kWh, aumentando assim o já enorme défice tarifário existente, os efeitos nocivos e irreversíveis da construção da barragem são muito relevantes, com principal destaque para o impacto visual do muro de betão na foz do Tua, o afogamento de um dos mais ricos ecossistemas ribeirinhos selvagens em Portugal e alterações climáticas que poderão piorar as condições de produção dos vinhos do Douro e Porto.

A dimensão negativa do impacto ambiental, económico e social da construção da barragem para a região, torna imperativo um esforço para salvaguardar este património que é parte da nossa herança e identidade cultural e uma peça essencial do desenvolvimento da região ao considerarmos a vitivinicultura e o turismo como sectores estratégicos para o seu futuro.

Como parte da sua contribuição para a Plataforma "Salvar o Tua", o Esporão decidiu lançar uma edição especial de 1000 garrafas do seu vinho tinto premiado Assobio 2011, produzido na Quinta dos Murças.

A edição especial do Assobio 2011 contou com uma fotografia do rio Tua, cedida pelo fotógrafo Duarte Belo, e remete para o site da plataforma <http://www.salvarotua.org/>, lançando o convite à mobilização de todos os cidadãos nesta causa, através da divulgação da campanha, participação nas iniciativas promovidas pela plataforma.



### ESPORÃO AO SOM DO CANTE ALENTEJANO

O Esporão associou-se ao lançamento do filme *Alentejo, Alentejo*, um projeto da autoria do realizador Sérgio Tréfaut e da produtora Faux. Considerado o Melhor Filme Português no IndieLisboa 2014, esta longa metragem é uma homenagem a uma das mais antigas tradições do Alentejo, mostrando que o Cante está vivo e que é o traço identitário de gerações. Numa altura em que o Cante Alentejano é candidato a Património Imaterial da Humanidade da UNESCO, estão a decorrer várias ações de apoio por todo o país. Em paralelo com a apresentação e lançamento do filme de Sérgio Tréfaut, arranca também a Rota do Cante, de setembro a novembro, com a participação de vários restaurantes que apresentam vários petiscos e sabores alentejanos. À gastronomia típica do Alentejo, aliam-se os vinhos Monte Velho do Esporão, clássicos da região.

# PRÉMIOS E RECONHECIMENTOS

## PRÉMIOS AO NÍVEL DA EMPRESA

- European Business Awards for the Environment - Prémio de Inovação para a Sustentabilidade (EBAEepis), na categoria "Produtos e Serviços"
- *Wines & Spirits* (EUA) - 1.º lugar, Top 100 Wineries of the year

### ESPORÃO INTEGRA A LISTA "100 MELHORES PRODUTORES DO ANO" DA WINE&SPIRITS.

A revista norte-americana *Wine&Spirits*, referência mundial do sector dos vinhos, acaba de publicar o "TOP 100 Wineries of The Year", lista onde elege os 100 melhores produtores de vinhos do mundo em 2014. O Esporão está pela primeira vez entre os escolhidos.

O Esporão, produtor de vinhos e azeites do Alentejo e Douro, integra a lista de 2014 dos "100 melhores produtores do ano", eleita pela revista internacional *Wine&Spirits*. A selecção foi feita pelo painel de críticos e especialistas desta publicação que provou mais de 12 500 referências desde o início do ano à procura dos melhores vinhos para apresentar aos seus leitores.

O "TOP 100 Wineries of The Year" (TOP 100 adegas do ano) reúne apenas marcas de qualidade consistente, que tenham atingido níveis de qualidade superior e as mais altas pontuações. A escolha do Esporão é justificada pela "performance excepcional" durante as provas.

Para além deste reconhecimento, os vinhos do Esporão terão destaque no guia anual de compras da revista *Wine&Spirits*, uma edição especial seguida por entusiastas de vinho em todo o mundo.

Para o Esporão, "este reconhecimento resulta de 40 anos de trabalho conjunto em busca de novos patamares de qualidade, do foco na internacionalização da nossa empresa e do crescente entusiasmo em torno dos vinhos portugueses nos EUA, o maior mercado de vinhos do mundo".

Para mais informação <http://www.wineandspiritsmagazine.com/top100/wineries.html>

## PRÉMIOS AO NÍVEL DOS PRODUTOS

ORIGEM	VINHO	CATEGORIA	VINTAGE	ORGANIZAÇÃO / PUBLICAÇÃO	PRÉMIO / CLASSIFICAÇÃO
Alentejo	<b>2 Castas</b>	Branco	2013	<b>Wine Spectator</b>	87
Alentejo	<b>2 Castas</b>	Branco	2012	<b>Wine Enthusiast</b>	88
Alentejo	<b>4 Castas</b>	Tinto	2011	<b>Wine &amp; Spirits</b> "Years Best Portugal Reds"	90
Alentejo	<b>Esporão Reserva</b>	Tinto	2011	<b>International Wines &amp; Spirits Competition</b>	Gold Medal
Alentejo	<b>Esporão Reserva</b>	Tinto	2010	<b>Joshua Green</b> "My 50 Great selection"	My 50 Great selection
Alentejo	<b>Esporão Reserva</b>	Tinto	2011	<b>Mundus Vini</b>	Gold Medal
Alentejo	<b>Esporão Reserva</b>	Tinto	2011	<b>Prowein Tasted Journal</b>	89,5
Alentejo	<b>Esporão Reserva</b>	Branco	2012	<b>Prowein Tasted Journal</b>	87
Alentejo	<b>Esporão Reserva</b>	Branco	2012	<b>San Diego International Wine Competition</b>	Gold Medal
Alentejo	<b>Esporão Reserva</b>	Branco	2013	<b>Sommelier Challenge</b>	Gold Medal

ORIGEM	VINHO	CATEGORIA	VINTAGE	ORGANIZAÇÃO / PUBLICAÇÃO	PRÉMIO / CLASSIFICAÇÃO
Alentejo	<b>Esporão Reserva</b>	Tinto	2010	<b>Wine &amp; Spirits</b> "Years Best Portugal Reds"	92
Alentejo	<b>Esporão Reserva</b>	Tinto	2010	<b>Wine Enthusiast</b>	92 >
Alentejo	<b>Esporão Reserva</b>	Branco	2013	<b>Wine Spectator</b>	86
Alentejo	<b>Esporão Reserva</b>	Tinto	2011	<b>San Diego International Wine Competition</b>	Gold Medal
Alentejo	<b>Esporão Reserva</b>	Branco	2013	<b>Wines of Portugal Challenge</b>	Premium Gold Medal
Alentejo	<b>Monte Velho</b>	Branco	2012	<b>Wine Enthusiast</b>	86
Alentejo	<b>Monte Velho</b>	Tinto	2012	<b>Wine Enthusiast</b>	85
Alentejo	<b>Monte Velho</b>	Branco	2013	<b>Wine Spectator</b>	85
Alentejo	<b>Private Selection</b>	Branco	2013	<b>Wine Spectator</b>	90
Alentejo	<b>Private Selection</b>	Branco	2012	<b>Prowein Tasted Journal</b>	88
Alentejo	<b>Private Selection</b>	Tinto	2008	<b>Wine Enthusiast</b>	92
Alentejo	<b>Verdelho</b>	Branco	2013	<b>50 great Portuguese Wines in Germany - Hendrik Thoma</b>	
Alentejo	<b>Verdelho</b>	Branco	2013	<b>Concours Mondial Bruxelles</b>	Gold Medal
Alentejo	<b>Verdelho</b>	Branco	2012	<b>Wine Enthusiast</b>	87
Alentejo	<b>Verdelho</b>	Branco	2013	<b>Wine Spectator</b>	86
Alentejo	<b>Verdelho</b>	Branco	2013	<b>Wines of Portugal Challenge</b>	Gold Medal
Alentejo	<b>Verdelho</b>	Branco	2012	<b>Joshua Green</b> "My 50 Great selection"	My 50 Great selection
Douro	<b>Assobio</b>	Tinto	2011	<b>Concours Mondial Bruxelles</b>	Gold Medal
Douro	<b>Assobio</b>	Tinto	2011	<b>Prowein Tasted Journal</b>	90
Douro	<b>Assobio</b>	Tinto	2011	<b>Wine Enthusiast</b>	94
Douro	<b>Assobio</b>	Tinto	2011	<b>Mundus Vini</b>	Gold Medal
Douro	<b>Assobio</b>	Tinto	2011	<b>Wine &amp; Spirits</b> "Years Best Portugal Reds"	85
Douro	<b>Quinta dos Murças Reserva</b>	Tinto	2010	<b>Concours Mondial Bruxelles</b>	Gold Medal
Douro	<b>Quinta dos Murças Reserva</b>	Tinto	2009	<b>Prowein Tasted Journal</b>	93,5
Douro	<b>Quinta dos Murças Reserva</b>	Tinto	2009	<b>Wine Enthusiast</b>	93

### PRÉMIO 'EUROPEAN BUSINESS AWARDS FOR THE ENVIRONMENT'

O Esporão foi o grande vencedor dos "European Business Awards for the Environment" – Prémio de Inovação para a Sustentabilidade (EBAEepis), na categoria "Produtos e Serviços".

Promovido pela Agência Portuguesa do Ambiente (APA), esta distinção reconhece a nossa abordagem holística e inovadora na adoção de diversas práticas de agricultura sustentável. Para João Roquette, CEO do Esporão, "a adoção de práticas de agricultura sustentável é determinante na qualidade e fertilidade dos solos, plantas e consequentemente da qualidade dos produtos finais. A perspectiva de longo prazo do negócio do Esporão define a necessidade de preservação dos recursos naturais essenciais à continuidade e sucesso da empresa".



# BOAS PRÁTICAS AGRÍCOLAS



07

## HERDADE DO ESPORÃO

As técnicas de gestão agrícola sustentável têm como objetivos principais recuperar, manter ou aumentar a fertilidade dos solos, promover o equilíbrio entre as pragas e os seus auxiliares, reduzir o consumo de água utilizada na rega, aproveitar os subprodutos gerados na nossa atividade para produzir fertilizantes a utilizar nas nossas culturas, manter e promover a variabilidade animal e vegetal dos ecossistemas, e preservar material vegetativo em risco de desaparecer dos encepamentos nacionais.

### MODOS DE PRODUÇÃO

#### PRODUÇÃO INTEGRADA

sistema agrícola de produção de alimentos de alta qualidade e de outros produtos utilizando os recursos naturais e os mecanismos de regulação natural em substituição de fatores de produção prejudiciais ao ambiente e de todo a assegurar, a longo prazo, uma agricultura viável.

#### AGRICULTURA BIOLÓGICA

produção de alimentos e outros produtos vegetais que não faz uso de produtos químicos sintéticos, tais como fertilizantes e fitofármacos.

#### GESTÃO DE PRODUTOS FITOFARMACÊUTICOS

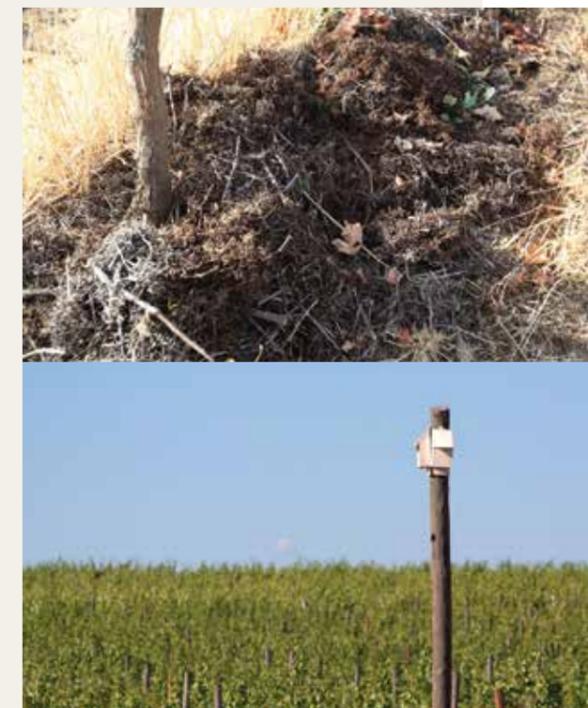
A Direção Geral de Alimentação e Veterinária a elaborar uma "Lista de Produtos Fitofarmacêuticos Aconselhados na Cultura da Vinha" para fomentar a produção de alta qualidade, impactando o menos possível o meio ambiente. É neste documento que o Diretor Agrícola se baseia para escolher os produtos fitofarmacêuticos a utilizar na proteção das vinhas tanto no modo de produção integrada como de produção em modo biológico.



#### EXEMPLOS DE BOAS PRÁTICA DE SUSTENTABILIDADE NA VINHA E NO OLIVAL NA HE

- **Compostagem:** São aproveitados todos os subprodutos orgânicos gerados pela nossa atividade (engaços, massas vînicas, folhas de oliveira, bagaço de azeitona e resíduos de poda), para construir uma pilha de compostagem que no final vai originar um composto, produzido de forma natural, rico em nutrientes essenciais para as nossas culturas;
- **Controlo da água de rega:** Antes de se iniciar uma campanha é fundamental uma supervisão rigorosa de todo o sistema, para evitar perdas por roturas e por más afinações. Assim, todas as tubagens são verificadas (mais de 2.000 km de tubo gotejador) e todas as pressões são ajustadas;

- **Drenagem:** A drenagem é feita pelas linhas de água naturais que atravessam as nossas propriedades e culturas. Por isso, no desenho do terreno para plantação de uma nova cultura preservamos a linha de água existente caso esta seja a natural, ou repomos essa linha de água através de uma vala e o seu posterior adensamento com vegetação;
- **Manutenção do solo:** O controlo da vegetação espontânea na linha de plantação da vinha é feito mecanicamente em detrimento do controlo químico. Desde 2011 que não se aplicam herbicidas na Herdade do Esporão. Na entrelinha de plantação há várias formas de gestão: sementeiras anuais para fins de sideração (incorporação no solo das leguminosas semeadas na entrelinha, com os objetivos de melhorar a estrutura do solo e fornecer o azoto que a planta necessita para o seu desenvolvimento de uma forma natural), enrelvamentos com recurso à vegetação espontânea e enrelvamentos semeados;
- **Mulching:** O *mulching* tem como objetivos evitar o desenvolvimento da flora espontânea na linha de plantação, aumentar a fertilidade e conservar a humidade do solo. Para a execução do *mulching* são utilizados subprodutos resultantes da nossa atividade e palha de cereais resultantes da sementeira;
- **Sebes de fixação de auxiliares:** Foi feito um levantamento das pragas existentes nas vinhas (Aranhinho Amarelo, Cigarrinha Verde, Traça da Uva, Cochonilha Algodão) e dos seus principais predadores (auxiliares). Após este levantamento, avaliamos as espécies vegetais mais adequadas à fixação destes auxiliares. Procedemos à plantação de linhas no interior da vinha com as seguintes espécies: Roseira Brava, Madressilva, Amora de Silvas, Abrunheiro Bravo, Folhado, Romãzeira, Sanguinho das Sebes, Loureiro e Sabugueiro. O objetivo destas sebes é potenciar o aumento das espécies auxiliares, de forma a haver um maior controlo sobre as pragas, promovendo o equilíbrio no futuro.
- **Caixas-Ninho de Morcegos:** Espalhámos casas-ninho para morcegos ao longo da vinha e olival que nos ajudam a combater as pragas de forma natural e sustentada, reduzindo drasticamente a necessidade do uso de pesticidas ou de produtos de síntese, recuperando a vida biológica dos solos e da fauna existente.



## QUINTA DOS MURÇAS

Semelhantes às boas práticas desenvolvidas para a Herdade do Esporão, com as respetivas adaptações à paisagem e solo do vale do Douro. Destacam-se algumas boas práticas de vitivinicultura cruciais para este território em particular:

#### MODO DE PRODUÇÃO

Os modos de produção da vinha no qual o Departamento de Viticultura se baseia são a produção integrada e a agricultura biológica.

#### SISTEMATIZAÇÃO, LIMPEZA E REGULARIZAÇÃO DO TERRENO

A sistematização do terreno (armação do terreno) tem o objetivo de preparar o terreno para a plantação, pelo que é necessário proceder às seguintes operações: limpeza e regularização; armação do terreno em patamares ou para vinha ao alto; surriba; fertilização de fundo; despedrega. A limpeza e regularização do terreno consiste no desmate, derrube de árvores ou cepas velhas e destoiça, sendo depois este material removido até às vias de acesso mais próximas. A destoiça, que consiste no arranque dos tocos e raízes das árvores, é geralmente bastante demorada, pois muitas vezes é necessário proceder à abertura de caldeiras em seu redor.

### PLANTAR VINHA NO DOURO - DA FORMA MAIS SUSTENTÁVEL

Na Quinta dos Murças, sendo terrenos de encosta, adoptamos duas soluções para a armação do terreno:

Declive inicial da encosta	Solução utilizada
Até 35 a 40%	Vinha ao alto, com talhões desnivelados por taludes em terra e estradas de trabalho com 7 metros de largura.
→35 a 40%	Patamares estreitos (2,10 a 2,30 metros de largura), com 1 linha de plantação a 0,30 e 0,50 metros de distância do ombro do talude.

São mais as vantagens das **vinhas ao alto**, por exemplo:

- a) Têm, para as mesmas distâncias entre videiras, maiores densidades de plantação, e evitam a necessidade de limpeza e manutenção contínua dos taludes das vinhas em patamares.
- b) É mais fácil e correta a distribuição das castas, o gradiente de variante de variação da profundidade e da fertilidade natural do solo ao longo da mesma linha é menor, ou pelo menos mais previsível.
- c) Os alinhamentos são retilíneos, enquanto nos patamares desenham curvas, dificultando a construção das sebes e exigindo maior número de esteios a intervalos irregulares.
- d) A incidência de doenças é menor, quer porque o arejamento natural das videiras é melhor, quer porque a eficácia das pulverizações é maior.
- e) A proteção da erosão das chuvas consegue-se pela construção de um talude em terra de desnivelamento entre talhões (com a vantagem de reduzirmos assim o declive inicial da encosta) e da sementeira e crescimento controlado de ervas nas entrelinhas.
- f) É maior o valor paisagístico das vinhas ao alto.

Em alternativa, utilizamos a construção de patamares estreitos, com apenas uma linha de plantação e uma largura até 2,30 metros e que permitem utilizar equipamentos de limpeza mecânica dos taludes, assegurando a sementeira natural das ervas em cada outono. Manter os taludes limpos de ervas promove a erosão. Para nós, a limpeza química dos taludes é, só pelos perigos toxicológicos e ambientais que apresenta, uma aposta errada. Na construção dos patamares estreitos utilizamos a sua inclinação longitudinal de cerca de 3% para permitir, ao longo de cada patamar, o escoamento das chuvas em excesso. Os patamares têm ainda necessariamente uma inclinação para o interior.



AMBIENTE,  
RECURSOS  
NATURAIS E  
ECOSSISTEMAS



# DIRETIVAS E LEGISLAÇÃO AMBIENTAL DISPOSIÇÕES GERAIS

De forma geral e no âmbito da nossa estratégia de sustentabilidade, acompanhamos o desenvolvimento das diretivas comunitárias e do quadro legal nacional (bem como dos restantes países onde atuamos) de forma a estar sempre em conformidade com a legislação em vigor e, idealmente, antecipando o que serão os requisitos tendencialmente mais exigentes do ponto de vista ambiental da política comunitária e nacional. Especificamente, estamos particularmente atentos aos seguintes temas:

- **Boas Práticas Agrícolas e Agroflorestais**, onde se incluem as práticas de Proteção Integrada e do Modo de Produção Biológico e afins;
- **Recursos Hídricos e Uso Sustentável da Água**, não só ao nível das atividades de produção mas também ao nível da proteção dos recursos hídricos endógenos e dos habitats associados;
- **Alterações Climáticas e Gases de Efeito de Estufa**, com preocupações que vão muito além das emissões gasosas e da pegada de carbono, mas que contemplam a necessidade de adaptar processos produtivos e boas práticas de gestão aos efeitos das alterações climáticas e às estratégias de adaptação e mitigação emergentes;
- **Gestão de Resíduos e Economia Circular**, em que mais do que cumprir a hierarquia de gestão de resíduos queremos estar a par das nossas indicações e diretivas comunitárias no sentido da promoção da economia verde e circular, de modo a valorizar cada vez mais as matérias-primas e subsidiárias, bem como os subprodutos do nosso sistema produtivo, preferencialmente em *upcycling*;
- **Conservação da Natureza e Biodiversidade e Economia Ecológica**, faz parte do nosso desígnio de uma empresa cada vez mais sustentável proteger e gerir sabiamente os bens e serviços dos nossos ecossistemas bem como as espécies e habitats que estão ao nosso cuidado. Acreditamos que têm um valor intrínseco e também para a sociedade, que poderá ser futuramente valorado e demonstrado.

## GESTÃO DE RESÍDUOS

Em termos de resíduos gerados por unidade de gestão territorial (Tabela 4), importa salientar duas notas:

- Em **Serpa** verificou-se um aumento bastante significativo, derivados da limpeza dos tanques de decantação. Até 2012 a limpeza das lamas do tanque eram efetuadas internamente e encaminhadas para o aterro camarário local (Serpa), não havendo lugar a controlo de quantidades. A diferença entre 2013 e 2014 deve-se ao facto de em 2013 ter sido o ano em que se verificou uma limpeza maior dos tanques de decantação, pois para além da recolha das lamas dos tanques de decantação foi necessário aspirar uma parte do efluente da lagoa de evaporação, visto a mesma estar a atingir o seu limite máximo.
- Os **resíduos com recolha camarária** não são considerados, pois não há controlo de quantidades (ex.: ecopontos Lisboa, Murças, etc.). A exceção é para os ecopontos localizados na Herdade do Esporão, pois a empresa responsável pela recolha desde março 2014 tem os ecopontos georreferenciados, o que permite ter acesso às quantidades recolhidas de cada tipo de resíduo (papel, plástico e vidro).



LOCAL	2011	2012	2013	2014
HERDADE DO ESPORÃO	138 348	210 470	216 749	210 452
SERPA	2 640	4 616	115 962	88 760
MURÇAS	-	82	27	46
<b>GRAND TOTAL</b>	<b>140 988</b>	<b>215 168</b>	<b>332 738</b>	<b>299 258</b>

Tabela 24 Valores dos resíduos gerados (Kg) por unidade de gestão territorial

RESÍDUOS EM Kg	DESTINO	2012	2013	2014
LAMAS (HE)	ATERRO	43 994	59 580	79 400
LAMAS (EA)	ATERRO	-	102 762	74 960
CARTÃO	RECICLAGEM	74 862	59 573	60 253
VIDRO	RECICLAGEM	47 440	73 030	34 028
PLÁSTICO (ATERRO)	ATERRO	17 560	1 760	17 440
PLÁSTICO	RECICLAGEM	13 024	11 224	11 666
PLÁSTICO / METAL (ECOPONTO)	RECICLAGEM	-	-	1 661
RESÍDUOS MATERIAL VEGETAL_AZEITONA	ATERRO	-	4 980	5 300
LIMPEZA ESGOTOS	RECICLAGEM	2 500	8 680	3 000
SUCATA	RECICLAGEM	-	-	2 137
EMBALAGENS CONTAMINADAS	ATERRO	872	14	1 420
TERRA/AREIA CONTAMINADA	ATERRO	509	2 336	838
RESÍDUOS ÓLEOS	REFINAÇÃO	1 869	2 547	754
PRODUTOS QUIM. LAB.	TRATAMENTO	-	-	412
FILTRO ÓLEO	RECICLAGEM	110	-	358
METAL	RECICLAGEM	6 580	3 995	-
MADEIRA	RECICLAGEM	2 770	1 840	-
ÓLEOS ALIMENTARES	VALORIZAÇÃO	93	291	220
ABSORVENTES	RECICLAGEM	-	-	215
SOLVENTES	RECICLAGEM	65	125	132
PNEUS UTILIZADOS	ATERRO	2 200	-	-
TELHAS FIBROCIMENTO	ATERRO	720	-	-
REEE	RECICLAGEM	-	-	61
LÂMPADAS	RECICLAGEM	-	-	4

Tabela 25 Tipologia de resíduos gerados (Kg)

### MITIGAÇÃO DOS IMPACTES DOS NOSSOS PRODUTOS E SERVIÇOS

Realizamos as seguintes iniciativas com o objetivo de reduzir o impacto associado diretamente aos nossos produtos e serviços:

- Alterámos as bobines de rótulos de papel encerado não reciclável para plástico reciclável.
- Passámos a devolver aos nossos fornecedores de cápsulas, rótulos, contrarótulos e etiquetas os "resíduos" dos mesmos para posterior re-utilização.
- Reciclamos os óleos alimentares utilizados, transformando em sabão azul e branco para uso interno.
- Reutilizamos embalagens antigas de cartão e de madeira para serviço de venda do Enoturismo e também para transporte interno.
- Sensibilizamos a equipa de colaboradores para a partilha de meios de transporte para o trabalho ou utilização de bicicletas.
- Utilizamos água do furo da Herdade em embalagens reutilizáveis, para consumo dos clientes do Enoturismo.
- Utilizamos pilhas recarregáveis em todos os equipamentos do Enoturismo.

# ENERGIA E ECOEFICIÊNCIA

No que se refere ao **consumo direto** de energia, importa salientar os seguintes pontos:

- **Caroço de Azeitona:** Aumento significativo do consumo do caroço da azeitona devido ao funcionamento das 2 caldeiras da Esporão Azeites. O caroço de azeitona é utilizado como combustível para o funcionamento das caldeiras.
- **Energia Solar:** A energia solar gerada na Herdade Esporão é vendida na totalidade. Não existe informação da energia solar anterior a 2014, pois os painéis solares apenas entraram em funcionamento em janeiro de 2014 no caso da Barragem e em agosto de 2014 no caso da Adega.

## ESPORÃO SOLAR

Porque a estrada da sustentabilidade não se pode fazer sem o sol, instalámos dois parques solares na Herdade do Esporão, dando assim o melhor uso possível ao clima alentejano. Hoje podemos dizer que produzimos 50% da energia que consumimos. Mas o caminho que procuramos é o da autossuficiência energética através de fontes renováveis.



VIDEO <https://www.youtube.com/watch?v=DrlaABc--kU>

ENERGIA FÓSSIL NÃO RENOVÁVEL	LOCALIZAÇÃO	2012	2013	2014
GASÓLEO RODOVIÁRIO	HERDADE DO ESPORÃO	1 652	1 901	2 007
GASÓLEO AGRÍCOLA	HERDADE DO ESPORÃO	2 591	1 924	2 055
GÁS	HERDADE DO ESPORÃO	133	299	154
GÁS	LISBOA	0,3	1,7	2,1
GASÓLEO RODOVIÁRIO	QUINTA DOS MURÇAS	106	167	174
GASÓLEO AGRÍCOLA	QUINTA DOS MURÇAS	85	84	129
GÁS	QUINTA DOS MURÇAS	43	42	35
GASÓLEO RODOVIÁRIO	SERPA	234	150	174
GÁS	SERPA	1	1	-
<b>TOTAL</b>		<b>4 846</b>	<b>4 570</b>	<b>4 729</b>

Tabela 26 Energia Não Renovável consumida (GJ) por Unidade de Gestão Territorial

ENERGIA RENOVÁVEL	LOCALIZAÇÃO	2012	2013	2014
CAROÇO AZEITONA_CALDEIRA	SERPA	321	623	844
PAINÉIS SOLARES_ADEGA	HERDADE DO ESPORÃO	-	-	375
PAINÉIS SOLARES_BARRAGEM	HERDADE DO ESPORÃO	-	-	465
<b>TOTAL</b>		<b>4 846</b>	<b>4 570</b>	<b>4 729</b>

Tabela 27 Energia Renovável consumida (GJ) por Unidade de Gestão Territorial

No caso do consumo indireto de energia eléctrica (Tabela 8), importa referir que:

- **Gestão AVAC:** Deu-se uma redução de 16% no **Enoturismo**, fruto de sensibilização, mas também de uma melhor gestão dos sistemas de ar condicionado e ventilação
- Redução de 14% na **Adega** (Inclui Enoturismo)
- **Quinta dos Murças:** Redução de 20% na Adega através do controlo do funcionamento do piso radiante (funciona apenas quando é necessário o aquecimento na adega)

# GASES COM EFEITO DE ESTUFA

Nesta secção é dada particular atenção às emissões de CO<sub>2</sub> equivalente, destacando-se:

- A maior variação no aumento das emissões de CO<sub>2</sub> equivalente por volume de venda foi a nível dos componentes. Apesar da redução do peso dos componentes, nomeadamente das garrafas, em 2014 verificou-se compra de maior quantidade de componentes, resultante do aumento de vinho engarrafado (em 2014 foram engarrafados mais 1.000.000 L). Aumentou ainda a diversidade dos artigos de exportação e os *packs* promocionais.

EMISSIONES	T CO <sub>2</sub> EQ			VARIACÃO
	2012	2013	2014	
COMPONENTES	16 754	14 451	16 219	8,7%
MATÉRIAS-PRIMAS COMPRADAS	4 062	3 746	2 221	-7,5%
ELETRICIDADE	959	1 234	968	-1,3%
EQ. MÓVEIS - QT COMBUSTÍVEL	403	358	349	0,0%
TRATAMENTOS RESÍDUOS	385	395	268	-0,6%
COMBUSTÃO ESTACIONÁRIA	72	114	103	-0,1%
PRODUTOS/MATERIAIS SUBSIDIÁRIOS	54	54	49	0,0%
EQUIPAMENTOS SUBCONTRATADOS	11	9	7	0,0%
EMISSIONES PERDIDAS	-	-	4	0,0%
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>22 700</b>	<b>20 361</b>	<b>20 187</b>	<b>-0,9%</b>

Tabela 28 Emissões de CO<sub>2</sub> equivalente (ton) por artigo em acumulado

EMISSIONES	CO <sub>2</sub> EQ by sales g/CX9L			VARIACÃO
	2012	2013	2014	
COMPONENTES	13 226	11 764	12 396	5,4%
MATÉRIAS-PRIMAS COMPRADAS	3 207	3 049	1 698	-44,3%
ELETRICIDADE	757	1 004	739	-26,4%
EQ. MÓVEIS - QT COMBUSTÍVEL	318	292	266	-8,6%
TRATAMENTOS RESÍDUOS	304	322	205	-36,4%
COMBUSTÃO ESTACIONÁRIA	57	93	79	-15,1%
PRODUTOS/MATERIAIS SUBSIDIÁRIOS	42	44	37	-14,3%
EQUIPAMENTOS SUBCONTRATADOS	9	8	5	-33,9%
EMISSIONES PERDIDAS	-	-	3	0,0%
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>17 919</b>	<b>16 575</b>	<b>15 428</b>	<b>-6,9%</b>

Tabela 29 Emissões de CO<sub>2</sub> equivalente (g) por artigo em relação ao valor de referência de uma caixa de 9l

EMISSIONES	g/Bottle (0,75L)		
	2012	2013	2014
COMPONENTES	1 102	980	1 033
MATÉRIAS-PRIMAS COMPRADAS	267	254	141
ELETRICIDADE	63	84	62
EQ. MÓVEIS - QT COMBUSTÍVEL	27	24	22
TRATAMENTOS RESÍDUOS	25	27	17
COMBUSTÃO ESTACIONÁRIA	5	8	7
PRODUTOS/MATERIAIS SUBSIDIÁRIOS	4	4	3
EQUIPAMENTOS SUBCONTRATADOS	1	1	0
EMISSIONES PERDIDAS	-	-	0
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>1 493</b>	<b>1 381</b>	<b>1 286</b>

Tabela 30 Emissões de CO<sub>2</sub> equivalente (g) por artigo em relação ao valor de referência de uma garrafa de 0,75l

Em termos de âmbito da origem das emissões, salienta-se:

- Verificou-se uma diminuição das emissões de CO<sub>2</sub> equivalente devido essencialmente à redução do consumo de eletricidade.
- A nível do Scope 3 constatou-se um ligeiro aumento, pois apesar da redução de resíduos, matérias-primas e subsidiárias, houve um aumento da compra de embalagens em 2014:

EMISSIONES	2012	2013	2014
SCOPE 1 - DIRETAS	465	473	462
EMISSIONES PERDIDAS	-	-	110
COMBUSTÃO ESTACIONÁRIA	72	114	110
COMBUSTÍVEIS FÓSSEIS	403	358	349
SCOPE 2 - ELETRICIDADE	959	1234	968
ELETRICIDADE	959	1234	968
SCOPE 3 - INDIRETAS	21 266	18 655	18 757
RESÍDUOS	385	395	268
MATÉRIAS SUBSIDIÁRIAS	54	54	49
MATÉRIAS PRIMAS COMPRADAS	4 062	3 746	2 221
EMBALAGENS	16 754	14 451	16 219
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>22 700</b>	<b>20 361</b>	<b>20 187</b>

Tabela 31 Âmbito da origem das emissões de CO<sub>2</sub> equivalente (Kg) para todas as unidades de gestão territorial

LOCAL	2012	2013	2014	%
HERDADE DO ESPORÃO	20 598	18 234	18 129	90%
SERPA	1 920	1 955	1 486	7%
MURÇAS	163	153	554	3%
LISBOA	19	19	18	0%
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>22 700</b>	<b>20 361</b>	<b>20 187</b>	<b>100%</b>

Tabela 32 Âmbito da origem das emissões de CO<sub>2</sub> equivalente (Kg) por unidade de gestão territorial



## ÁGUA E RECURSOS HÍDRICOS

LOCAL	ORIGEM	UTILIZAÇÃO	CONSUMOS (m <sup>3</sup> )		
			2012	2013	2014
Herdade Esporão	Lençol freático	Adega, Enoturismo, Enchimento, escritórios	19 318	16 772	15 044
Herdade Esporão_Rega	Barragem, Charca	Rega Vinha	367 500	614 062	582 971
Herdade Esporão_Rega	Lençol Freático	Rega Vinha, Escritórios	-	95 713	78 045
Quinta Murças	Rio Douro	Adega, Escritórios	-	1 077	1 913
Quinta Murças, Rega	Rio Douro	Rega Agrícola	1 426	1 150	910
Restelo	EPAL	Escritórios	298	442	473
Serpa	Lençol freático	Lagar, Enchimento, Escritórios	4 471	2 343	2 116
<b>Total</b>			<b>393 013</b>	<b>731 559</b>	<b>681 472</b>

Tabela 33 Consumos de Água (m<sup>3</sup>) por ponto de origem e por unidade de gestão territorial



A variação do consumo na Quinta dos Murças deve-se sobretudo ao aumento do consumo na Adega, resultante do aumento de vinificação (cerca de 70.000 L a mais). Sobre a gestão de recursos hídricos, ver também ponto 'Boas Práticas Agrícolas'

## GESTÃO DE PRAGAS E INFESTANTES NA HERDADE DO ESPORÃO

As doenças criptogâmicas tiveram pouco impacto na produção no ano de 2014.

### MÍLDIO

A fraca pluviosidade que se verificou durante o período de crescimento vegetativo foi insuficiente para que houvesse germinação dos oósporos que causam as infeções de míldio: os tratamentos efetuados tiveram uma boa eficácia.

### OÍDIO

Os focos de oídio identificados no ano anterior não tiveram igual desenvolvimento no ano de 2014. Apesar de aparecerem plantas infetadas esporadicamente, estas infeções não tiveram qualquer impacto a nível da produção. Os tratamentos efetuados tiveram uma boa eficácia.

### PODRIDÃO CINZENTA

Devido a precipitação ocorrida a partir do dia 16 de setembro, conjugada com o ataque anormal para a região da traça da uva, houve alguns talhões que apresentaram sinais evidentes de podridão cinzenta. A área afetada com impacto na produção foi de 62,29 ha, que corresponde a 14,9% da área de vinha.

### ARANHIÇO AMARELO

Similar aos anos anteriores, foi um ano extremamente complicado relativamente ao Aranha Amarelo, cerca de 13,9% da área de vinha (57,99 ha) foi afetada por ataques deste. Salientar que apesar do valor da área afetada 2014 ser idêntico ao de 2013 os ataques não foram tão vorazes. As áreas mais afetadas foram as dos talhões em modo de produção biológico. O produto utilizado nas vinhas em modo de produção biológico para o controlo desta praga não se mostrou eficaz.

### CIGARRINHA VERDE

A cigarrinha verde afetou a qualidade de produção de 13,49% da área de vinha (56,09 ha). As áreas mais afetadas foram as dos talhões em modo de produção biológico. O produto utilizado nas vinhas em modo de produção biológico para o controlo desta praga mostrou maior eficácia que o produto utilizado no ano anterior.

### TRAÇA DA UVA

O ano de 2014 foi o primeiro ano em que a traça da uva causou os primeiros prejuízos. Tal facto deve-se ao verão menos quente que tivemos este ano. A traça da uva é muito suscetível ao calor, a partir dos 32 °C os seus ovos perdem a viabilidade. Como o verão foi mais ameno teve todas as condições para se multiplicar. Começamos a observar os primeiros ninhos à floração e de imediato instalámos armadilhas para monitorizar a sua presença.

No geral e além do que já foi referido, notou-se um aumento de doenças do lenho ao longo de 2014. O aparecimento da praga cochonilha algodão também começa a ter algum impacto na qualidade da produção. Toda a informação referente à monitorização de pragas e doenças e seu controlo é gerida através do Registo de Pragas e Doenças e no Caderno de Campo disponíveis no site do Departamento Agrícola na Intranet da empresa.

Herbicidas	2012		2013		2014	
	Área (ha)	Quant. (kg e L)	Área (ha)	Quant. (kg e L)	Área (ha)	Quant. (kg e L)
Residuais	0	0	0	0	0	0
Sistémicos	105	168	105	168	140	228
Contacto	16	26	48	78	48	78
<b>TOTAL</b>	<b>121</b>	<b>194</b>	<b>153</b>	<b>246</b>	<b>188</b>	<b>306</b>

Herbicidas	Área (ha)	Quant. (kg e L)	Área (ha)	Quant. (kg e L)	Área (ha)	Quant. (kg e L)
Sistémicos	2 978	3 281	3 069	2 921	1 726	2 432
Agricultura Biológica	1 003	3 965	1 457	7 368	2 368	27 658
<b>TOTAL</b>	<b>3 981</b>	<b>7 246</b>	<b>4 526</b>	<b>10 289</b>	<b>4 094</b>	<b>30 090</b>

Herbicidas	Área (ha)	Quant. (kg e L)	Área (ha)	Quant. (kg e L)	Área (ha)	Quant. (kg e L)
PRODI	960	591	717	170	774	146
Agricultura Biológica	199	796	66	83	593	1 362
<b>TOTAL</b>	<b>1 159</b>	<b>1 387</b>	<b>783</b>	<b>253</b>	<b>1 367</b>	<b>1 508</b>

Tabela 34 Aplicação de Produtos Fitofarmacêuticos na Vinha da Herdade do Esporão

## ECOSSISTEMAS E BIODIVERSIDADE

O compromisso com a defesa da biodiversidade foi formalizado já em 2007 com a adesão aos projectos Business & Biodiversity e Countdown 2010, no âmbito dos quais definimos um código de boas práticas para a vitivinicultura, olivicultura e floresta. O objetivo foi desde logo favorecer a biodiversidade, desenvolver estratégias e serviços de turismo e lazer que valorizassem todo o ecossistema, mantendo uma gestão ambiental progressivamente mais integradora da gestão agrícola e da conservação da natureza.



### FLORA E HABITATS DA HERDADE DO ESPORÃO

Foram identificadas 10 novas espécies de flora, todas elas nos *set-asides* da vinha e olival, aumentando-se o elenco florístico para 328 espécies vegetais diferentes. Nenhuma das novas espécies apresenta estatuto de conservação elevado. Em termos de habitats com valor de conservação, foram identificadas cerca de 20 tipologias, distribuídas pelas várias áreas da herdade e em diferentes estados de conservação.



ÁREA	HABITAT	CÓDIGO (ABREVIADO) DA DIRETIVA HABITATS	REPRESENTATIVIDADE	ESTADO DE CONSERVAÇÃO	TENDÊNCIA
Barragem e envolvente	Margens e leito de cheia	8230 Rochas siliciosas com vegetação	Alta	Favorável	Estável
Barragem e envolvente	Margens e leito de cheia	3270 Cursos de água de margens vasosas	Média	Favorável	Estável
Barragem e envolvente	Margens e leito de cheia	3150 Lagos eutróficos naturais	Baixa	Favorável	Estável
Barragem e envolvente	Margens e leito de cheia	3140 Águas oligomesotróficas calcárias	Baixa	Favorável	Estável

ÁREA	HABITAT	CÓDIGO (ABREVIADO) DA DIRETIVA HABITATS	REPRESENTATIVIDADE	ESTADO DE CONSERVAÇÃO	TENDÊNCIA
Floresta e Montado	Bosques de Azinho	9340 Florestas de Quercus ilex e Quercus rotundifolia	Média	Degradado	Em fase de restauro
Floresta e Montado	Prados de Orquídeas	6210 Prados secos seminaturais, importantes habitats de orquídeas	Alta	Favorável	Estável
Floresta e Montado	Pastagens Naturais	N.A.	Alta	Favorável	Estável
Floresta e Montado	Plantações de Pinheiro Manso	N.A.	Média	Degradado	Em fase de eliminação e restauro para Montado
Floresta e Montado	Montado de Azinho	6310 Montados de Quercus spp. De folha perene	Alta	Favorável	Estável / Em fase de restauro
Floresta e Montado	Retamal	5330pt2 Piornais de Retama sphaerocarpa	Média	Favorável	Estável
Ribeira da Caridade e envolvente	Freixiais	91B0 Freixiais termófilos de Fraxinus angustifolia	Alta	Degradado	Estável a Degradativa
Ribeira da Caridade e envolvente	Escovais	5330pt2 Piornais de Retama sphaerocarpa	Média	Favorável	Estável
Ribeira da Caridade e envolvente	Loendrais	92D0 Galerias e matos ribeirinhos meridionais	Média	Favorável	Estável
Ribeira da Caridade e envolvente	Canicais	N.A.	Alta	Favorável	Estável
Ribeira da Caridade e envolvente	Juncais	6420 Pradarias húmidas mediterrânicas	Alta	Favorável	Estável
Ribeira da Caridade e envolvente	Comunidades Aquáticas	3260 Cursos de água dos pisos basal a montana	Média	Degradado	Degradativa
Ribeira da Caridade e envolvente	Comunidades Aquáticas	3140 Águas oligomesotróficas calcárias	Baixa	Degradado	Degradativa

Tabela 35 Tipologias de Habitats e Estado de Conservação

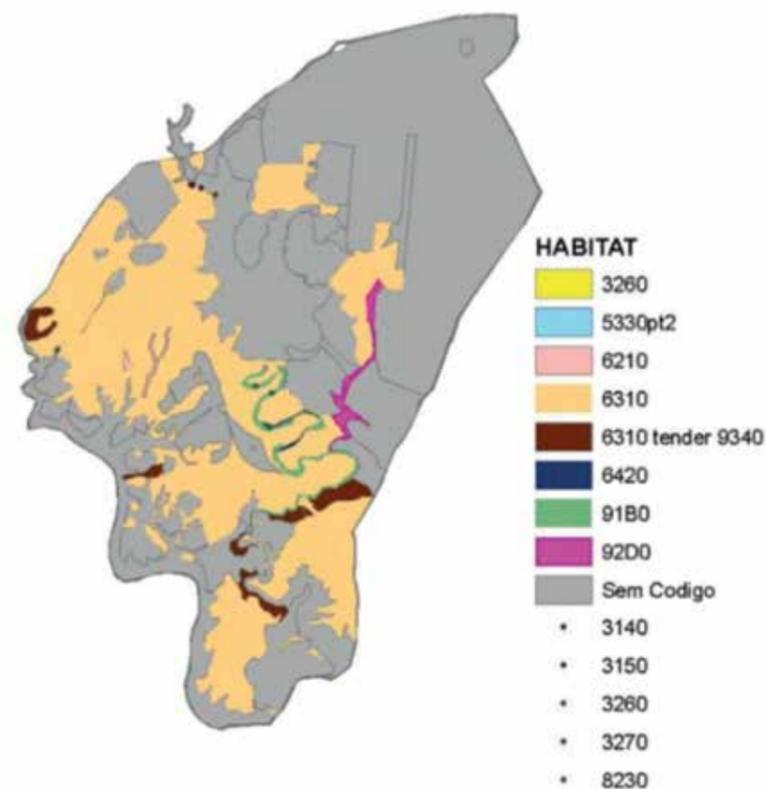


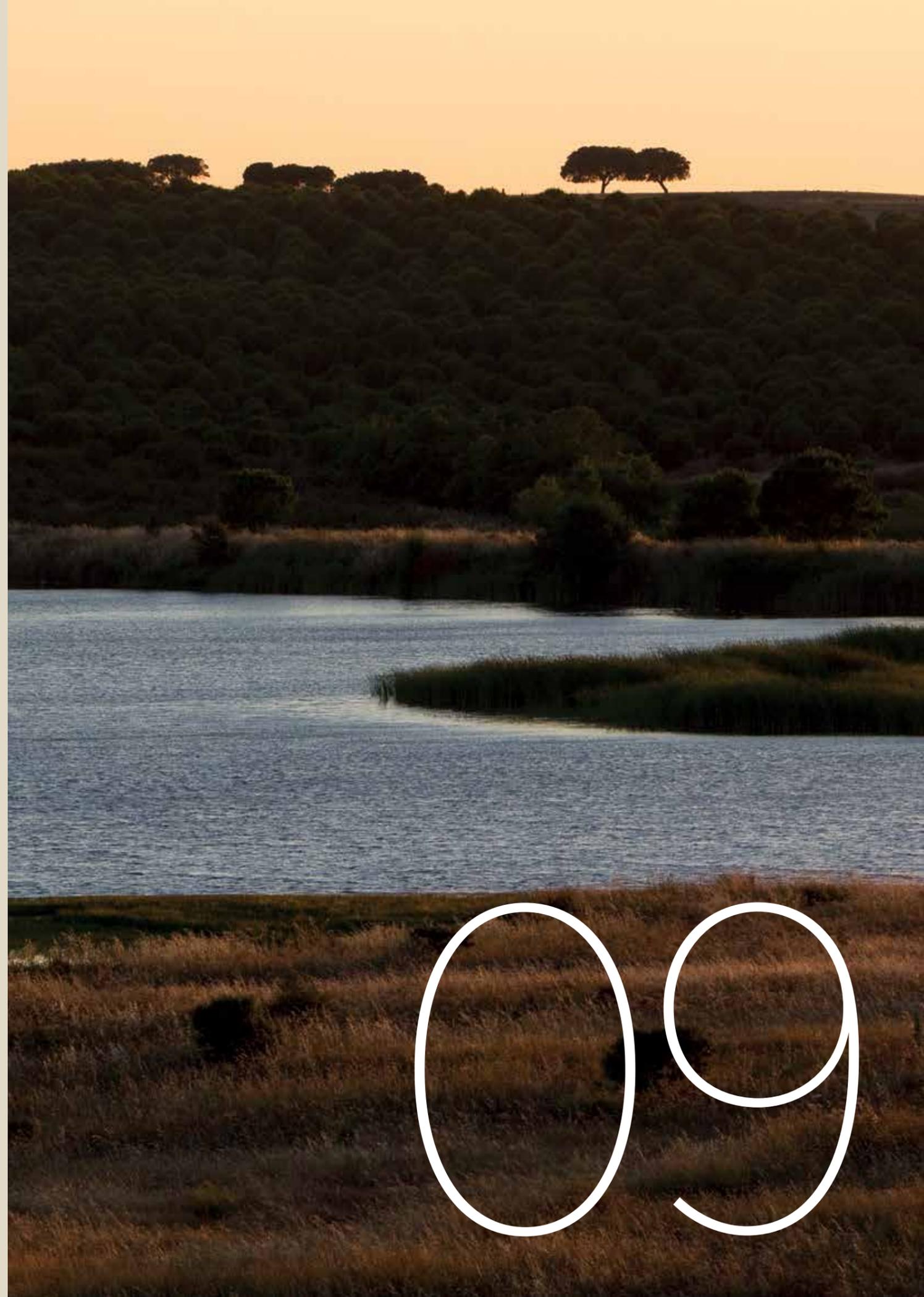
Figura 8 Mapa dos Habitats da Herdade do Esporão

**ALGUMAS DAS ATIVIDADES E PROCESSOS FUNDAMENTAIS NA GESTÃO DOS ECOSSISTEMAS E DA BIODIVERSIDADE DA HERDADE DO ESPORÃO AO NÍVEL GERAL SÃO:**

- Área Florestal e Habitats Naturais:** Para além das vinhas e do olival, passando a albufeira, existem 1000 hectares de área florestal e de habitats seminaturais com interesse e valor de conservação, sendo que algumas destas áreas estão já referenciadas para projetos de restauro ecológico e reconversão de povoamentos florestais de pinheiro manso para montado de azinho e pastagens biodiversas;
- Arborização das Valas de Drenagem e Sebes de proteção:** A arborização das valas abertas é fundamental para evitar a queda das suas barreiras e a erosão solo. As sebes de proteção são fundamentais para criar corredores ecológicos dentro da vinha, promovendo a fixação de auxiliares e criando locais de nidificação de excelência para aves;
- Projeto “Caudal Mínimo Ecológico”:** Procedemos à colocação de equipamentos para controlo do caudal mínimo ecológico que proporcionassem a libertação de água do paredão durante os meses de estio (entre a primavera e o outono, sempre que se justifique) de modo a manter níveis aceitáveis de manutenção da linha de água;
- Projeto ‘Ensaio de Proveniências de Azinheira’:** Em 2010, no âmbito do projecto REINFFORCE, coordenado ao nível nacional pelo Instituto Superior de Agronomia, que pretendia avaliar o efeito das alterações climáticas na floresta atlântica, foi instalado na Herdade do Esporão um ensaio de proveniências de Azinheira (*Quercus ilex* L.) onde estavam representadas árvores da Croácia, Espanha, França e Portugal. O trabalho deu origem a uma tese de mestrado em Engenharia Florestal e dos Recursos Naturais no ISA, intitulada “A Origem do Material Vegetal como resposta às Alterações Climáticas”, orientada pela Professora Maria Helena de Almeida e executada por Priscila Alexandra Cabrito Brás;
- Projeto ‘Morcegos’:** Recorrendo ao apoio de gravações e análise de ultrasons, foram identificadas cinco espécies de morcegos. Verificou-se ainda que os morcegos se alimentavam dentro da herdade mas depois se abrigavam e reproduziam fora. Fazem parte da dieta dos morcegos algumas espécies de traças responsáveis por causar estragos na vinha. Como tal, recorreremos à instalação de caixas abrigo para morcegos, de modo a estes se abrigarem e reproduzirem junto das nossas culturas e assim possuímos mais uma ferramenta de controlo de pragas da vinha;
- Unidade de Paisagem da Barragem:** Em 2006 havia um projecto para a plantação de olival em torno da área da barragem. Contudo a área foi reclassificada por nós como sendo de alto valor de conservação para as espécies e habitats ribeirinhos e palustres do Esporão e a mesma passou a ser gerida como área de conservação e de restauro ecológico. Hoje alberga uma considerável diversidade de espécies de fauna e flora emblemáticas, desde a lontra à águia pesqueira que gosta de lá aparecer e é um dos pontos mais visitados pelos turistas e amantes da natureza.



UM  
PENSAMENTO  
FINAL



09



“Creio que uma das atitudes fundamentais do homem humano deve ser a de reconhecer em si, numa falta de compreensão ou numa falta de acção, a origem das deficiências que nota no ambiente em que vive; só começamos, na verdade, a melhorar quando deixamos de nos queixar dos outros para nos queixarmos de nós, quando nos resolvemos a fornecer nós mesmos ao mundo o que nos parece faltar-lhe; numa palavra, quando passamos de uma atitude de pessimista censura a uma atitude de criação optimista, optimista não quanto ao estado presente, mas quanto aos resultados futuros”

*Agostinho da Silva*

