



RELATÓRIO DE
SUSTENTABILIDADE
2022

ESPORÃO
MAIS. DEVAGAR.

ÍNDICE

1 ESPORÃO

Mensagem do Presidente do conselho de administração	4
Missão	5
Valores	7
Um caminho construído de geração em geração	8
Breve história	9
Timeline	10
As nossas origens	11
Portefólio	12
O nosso caminho bio	13
Práticas Sustentáveis	14
Herdade do Esporão	14
Quinta dos Murças	20
Quinta do Ameal	25
Esporão Azeite	28
Sovina	31
Turismo	35

2 SUSTENTABILIDADE

Os nossos números de 2022	41
Estratégia de Sustentabilidade	42
Ambiente	43
Iniciativas Ambientais 2021-2023	44
Ecossistemas e Recursos	46
Propriedades do Esporão	47
Área de produção biológica	50
Área em modo de produção integrada	55
Consumo de água	56
Consumo de água por unidade de produto ou serviço	57
Relação entre o consumo de água para rega e a precipitação anual	63

Energia e Emissões de Carbono	69
Consumo de energia dentro da organização	70
Energia Renovável	76
Calculo das emissões de gases com efeito de estufa	80
Emissões de gases com efeito de estufa	81
Análise dos resultados	83
Subprodutos e resíduos	84
Subprodutos valorizados	85
Embalagens	88
Redução do peso das embalagens	89
Matérias-primas ou materiais utilizados	90
Matérias-primas ou materiais reciclados utilizados	91
Iniciativas componentes	92
Embalagens com certificação FSC/PEFC	95
Restaurante	96
Proporção de fornecedores externos por região e grandes grupos de produtos	97
Proporção de despesas com produtos de produção própria e fornecedores externos por grandes grupos de produtos	99
Comunidade	100
Fornecedores	101
Fornecedores de uva	102
Produções	103
Fornecedores de azeitona	106
Quantidade de azeitona de variedades autóctones vs internacionais	107
Produções	108
Impacto socio económico e comunidade	109
Contratações permanentes realizadas nas zonas rurais e/ou interiores	110
Donativos	111
Pessoas	112
Colaboradores/as	113

ÍNDICE

Tipo de colaboradores/as	114
Tipologia de horário de trabalho	115
Tipo de vínculo contratual	116
Novas contratações e rotatividade	117
Acidentes de trabalho	118
Gap salarial	119
Número total de colaboradores/as 2022	120
Diversidade e igualdade de oportunidades	121
Média de horas de capacitação por ano, por colaborador/a	122
Licença de maternidade/paternidade	123
Proporção de colaboradores/as que recebem avaliações regulares de desempenho e de desenvolvimento de carreira	124
Diversidade em órgãos de governança e empregados	125
Proporção entre o salário e a remuneração recebidos pelas mulheres e os recebidos pelos homens	126
Promoções e transferências internas	127
Proporção de benefícios em relação ao salário fixo por tipologia de função	128
Crescimento salarial médio em relação ao salário mínimo nacional	129

Atividade	137
Vendas por produto e origem	137
Vendas por mercado	138
Resultados	139
Vendas, EBITDA e RAI	139
Investimentos	140
Reconhecimentos	141
Certificações	142
Anexos	143

3 PERFORMANCE

Vindima 2022	131
Herdade do Esporão	131
Quinta dos Murças	133
Quinta do Ameal	135
Esporão no mundo	136

MENSAGEM DO PRESIDENTE DO CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO

É com grande entusiasmo que voltamos a publicar, no 50º aniversário do Esporão, o relatório de sustentabilidade. Por sustentabilidade entendo a nossa capacidade, neste caso enquanto empresa, de existir no longo prazo.

Estou convicto das ameaças sérias à continuidade do nosso negócio e que vão além da nossa capacidade de influência e ação. As alterações climáticas são, sem dúvida, a mais importante destas ameaças pois a informação histórica, pública e particular, confirma uma alteração acelerada e consistente do clima ao longo dos últimos 20 anos. O impacto na agricultura e em Portugal é evidente e real, ano após ano. Há 20 anos eu acreditava que seria o mundo corporativo a curar o planeta, travar e reverter a tendência negativa que criou quando, na revolução industrial, começou a produzir em massa, delapidando os recursos naturais que são de todos.

Hoje acredito que o esforço terá de ser conjunto, impulsionado pela vontade das pessoas nos líderes políticos que elegem e nas leis e políticas que executam e que regulam a forma como produzimos e consumimos. Temo, contudo, que a inércia continuará até os desastres (incêndios, secas e outros fenómenos extremos, falta de alimentos) se acentuarem e o pânico faça finalmente algo acontecer.

“A RESPONSABILIDADE DE CONTRIBUIR POSITIVAMENTE PARA PARAR AS ALTERAÇÕES CLIMÁTICAS É COLETIVA, MAS TAMBÉM INDIVIDUAL: NÓS SOMOS O MUNDO E O MUNDO SOMOS NÓS.”

No Esporão avançamos por convicção em 2006, acelerando o conhecimento do nosso impacto enquanto empresa, e começando a implementar mudanças de fundo na forma como produzimos e nos relacionamos com as pessoas:

- Em 2007 iniciámos a conversão integral e certificação da nossa área agrícola e florestal para modo de produção biológico, eliminando todos os produtos químicos sintéticos, restaurando e preservando

os ecossistemas onde intervimos. Este projeto, concluído em 2019, marca hoje o Esporão pelo seu pioneirismo, capacidade técnica e compromisso com as suas convicções.

- Implementámos um programa de desmaterialização dos componentes (vidro, cartão, alumínio, plástico), com impacto e redução quase imediata na pegada de carbono dos nossos produtos, pondo o “conteúdo” e a convicção à frente da “forma” e das tendências de mercado que, por exemplo, ainda hoje valoriza garrafas de vidro grandes e pesadas com maior impacto de CO2.

- Iniciámos um plano de autossuficiência energética, investindo em produção fotovoltaica e no aproveitamento de biomassa do nosso lagar de azeite para a produção de calor.

- Desenvolvemos um projecto de poupança de água nas instalações industriais, medindo consumos por cada sessão, reparando fugas e deficiências, formando e reportando às equipas. De um ano para o outro, reduzimos o consumo de água em 11 milhões de litros de água.

- Implementámos políticas de recursos humanos dando resposta às necessidades mais prementes das equipas, como por exemplo o transporte para os trabalhadores agrícolas na herdade do Esporão e almoço fornecido pela empresa a todos os trabalhadores.

Com estas mudanças veio uma genuína cultura de sustentabilidade que “filtra” todas as decisões que tomamos, até as mais simples do dia a dia. A realidade aqui reportada aponta para oportunidades de melhorias que temos agora de concretizar. Questões como a justiça salarial, igualdade de género e maior inclusão social devem merecer a nossa particular atenção no futuro próximo.

Também a crescente consciência do impacto negativo do álcool na saúde das pessoas, quando consumido sem moderação, obriga-nos a refletir e agir na sensibilização destes perigos, ativamente promovendo comportamentos responsáveis e positivos na relação com os vinhos e cervejas que vendemos.

Sei que temos a motivação, capacidade e determinação para continuar, no futuro, a transformação do passado, com o máximo impacto e dando o nosso contributo para os desafios enormes e comuns que enfrentamos.

Continuaremos no Esporão a tentar viver o presente com plenitude, preparando o futuro na melhor das nossas capacidades, para que sejamos uma empresa mais justa, inclusiva e transformadora, cuidando dos pedaços de terra que, por agora, estão sobre nossa guarda para que sejam os mais resilientes, regeneradores de vida e alimento, fazendo os melhores produtos que a natureza nos permitir.





MISSÃO

FAZER OS MELHORES PRODUTOS
QUE A NATUREZA PROPORCIONA.



VALORES

INCONFORMISMO

Queremos um mundo melhor, com oportunidades e sonhos para realizar. Somos audazes, acreditando que o esforço e persistência 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, de forma criativa, transformar desafios em oportunidades.

RESPONSABILIDADE

Existimos quando 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 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, somos proativos a perguntar, respondendo com a nossa melhoria.

DR. JOSÉ ROQUETTE

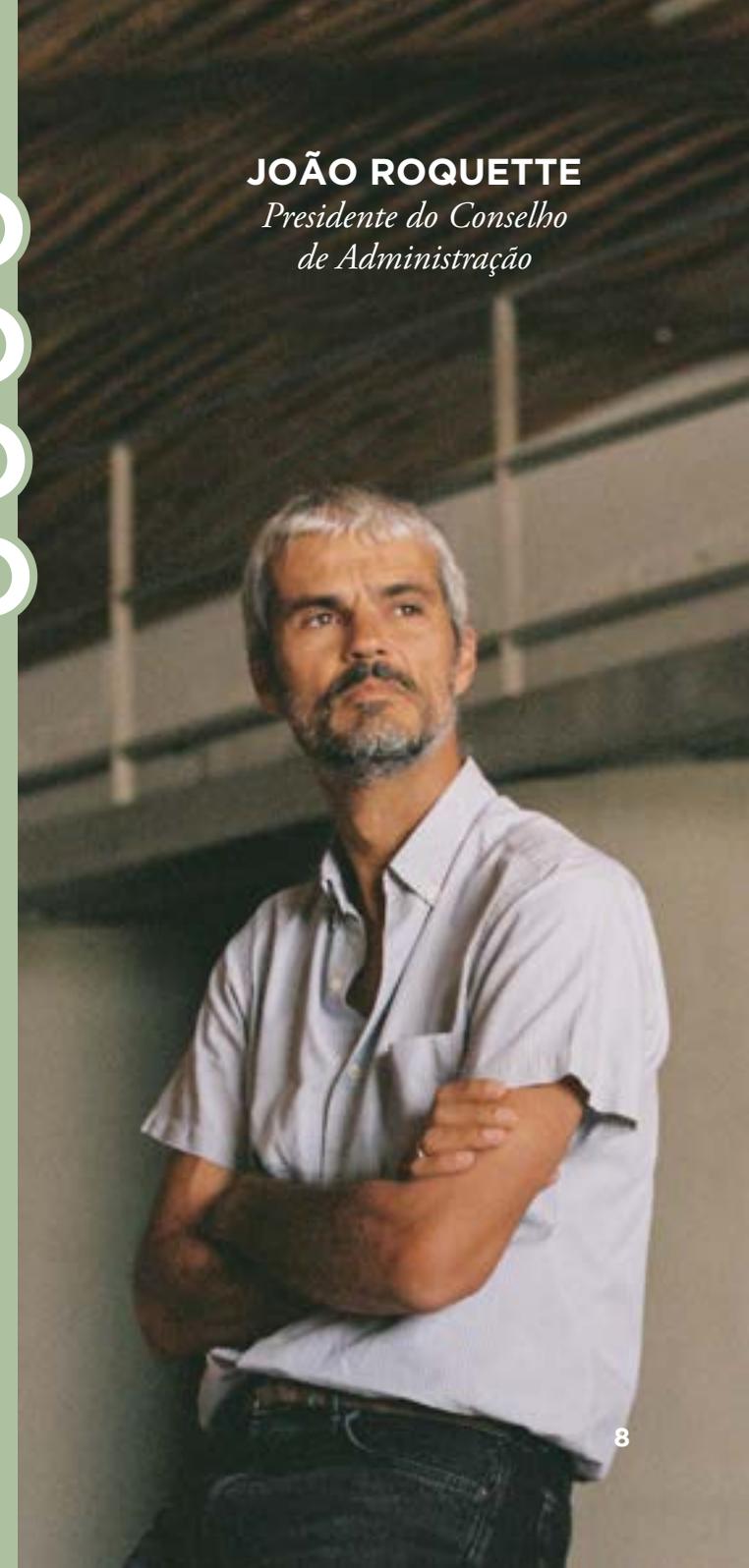
Fundador

UM CAMINHO CONSTRUÍDO DE GERAÇÃO EM GERAÇÃO

As primeiras décadas do Esporão contam uma história de luta, fé e uma visão forte que deixou marcas inequívocas na história moderna do vinho português. O que em 1973, há 50 anos, parecia ser o sonho de dois amigos, transformou-se num projeto com perspectivas internacionais e geracionais. João Roquette entrou na empresa em 2005, seguindo os passos do seu pai José Roquette, e a sua visão e estratégia trouxeram a internacionalização e sustentabilidade para o centro da cultura da empresa. Os valores passados de geração em geração têm contribuído para uma cultura de responsabilidade, trabalho e excelência, que se reflete em tudo o Esporão faz.

JOÃO ROQUETTE

*Presidente do Conselho
de Administração*



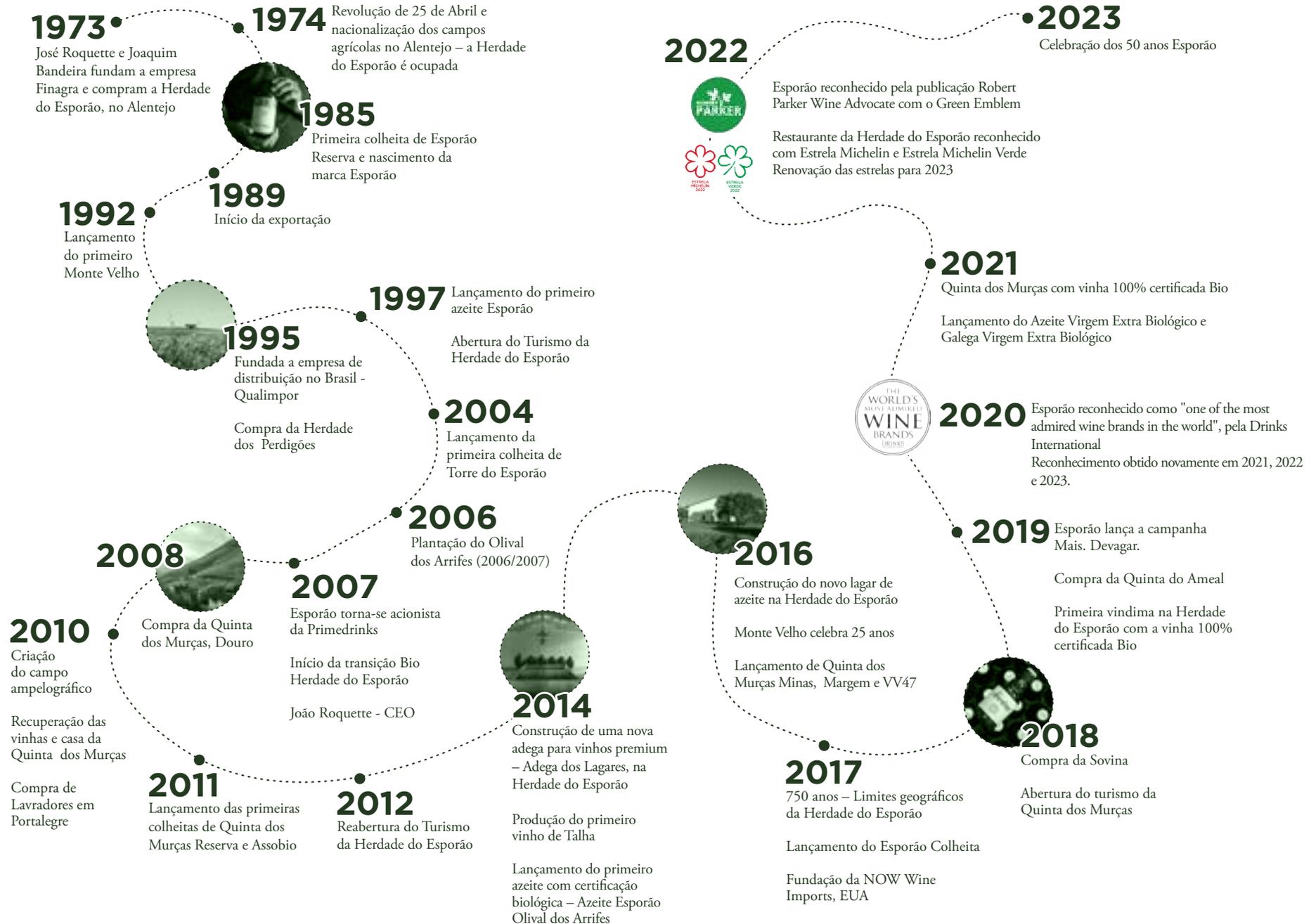
BREVE HISTÓRIA

O Esporão foi fundado em 1973 por José Roquette e Joaquim Bandeira, com a compra da Herdade do Esporão sita em Reguengos de Monsaraz, Alentejo. Cinquenta anos depois o Esporão transformou-se num dos maiores produtores de vinhos em Portugal, mantendo uma estrutura familiar com renovadas perspetivas internacionais e geracionais. A transição

Bio começou a ser implementada em 2007 no Alentejo. Este longo caminho foi concluído em 2019 na Herdade do Esporão, e em 2021 na Quinta dos Murças, criando uma escala que transportou o Esporão para a liderança internacional na produção de vinho em modo de produção orgânico. Se o projeto começou com o Alentejo, o passar do tempo e o surgimento de oportunidades encarregou-se de expandir a presença Esporão para o Douro, com a compra da Quinta dos Murças, e para o Vinho Verde, com a aquisição da Quinta do Ameal. Além de vinho o Esporão produz azeite, no Alentejo e Douro, e cerveja artesanal, através da marca Sovina. As três origens, Alentejo, Douro e Vinho Verde, dispõem de unidades de turismo com oferta de alojamento e restauração. O restaurante da Herdade do Esporão merece destaque especial, tendo sido premiado com uma estrela Michelin clássica e uma estrela Michelin Verde, símbolo da postura sustentável de desperdício zero. Os vinhos Esporão Reserva e Private Selection têm sido ilustrados por artistas plásticos portugueses, desde 1985, reforçando o papel do Esporão como embaixador da cultura portuguesa.



TIMELINE



ESPORÃO

FUNDADO EM 1973



VINHO



AZEITE



CERVEJA
ARTESANAL



TURISMO





O NOSSO CAMINHO BIOLÓGICO

O Esporão nasceu em 1973 no Alentejo, com a vontade de fazer os melhores vinhos que a natureza proporcionasse. O tempo encarregou-se de nos ensinar que a agricultura biológica contribui para o cumprimento desta missão protegendo os solos, aumentando a resiliência e a qualidade das vinhas. Uvas mais saudáveis e equilibradas requerem menos intervenção na adega, permitindo produzir vinhos com maior identidade e sentido de lugar, sem produtos prejudiciais à saúde e ao meio ambiente.

Todas as propriedades do Esporão no Alentejo estão certificadas como biológicas, Herdade do Esporão, Herdade dos Perdigões, Lavradores e Enxofral. O mesmo acontece com as vinhas da Quinta dos Murças, Douro. As vinhas da Quinta do Ameal, Vinho Verde, encontram-se em modo de produção integrada. Tal dimensão permite que as vinhas do Esporão representem 18% do total da produção vitícola biológica em Portugal*.

A ambição de agricultura orgânica que se estendeu ao azeite, com 93ha de olival certificado biológico plantados na Herdade do Esporão, caminho que começou em 2007, com a plantação do Olival dos Arrifes. Os olivais da Herdade dos Perdigões e da Quinta dos Murças somam mais 3ha e 15ha, também eles em modo de produção biológico.

*Fonte: OIV 2021



HERDADE DO ESPORÃO

1267





1840 HA

441 HA **93 HA**

vinha *olival*

A Herdade do Esporão localiza-se no Alentejo, na sub-região de Reguengos de Monsaraz. Com uma área total de 1840ha e limites geográficos inalterados que se mantêm desde 1267, a herdade oferece condições agrícolas únicas – grandes variações de temperatura, sete tipos de solos e uma extraordinária biodiversidade. Os 441ha de vinha, comportando cerca de 40 castas, e os 93ha de olival, compostos por 4 variedades de azeitona, estão certificados em modo de produção biológico. O campo ampelográfico, com 10ha de área total, promove a preservação, investigação e exploração de um conjunto alargado de castas nacionais e internacionais, algumas delas quase esquecidas e em perigo de extinção, totalizando 189 castas. A 5 km da Herdade do Esporão encontra-se a Herdade dos Perdigões, famosa pela vinha e olival, mas também por guardar um Monumento Nacional (reconhecido como tal em 2019) com cerca de 5500 anos, representando um dos complexos arqueológicos mais importantes de Portugal. Desde a sua descoberta, em 1997, o Esporão assumiu a salvaguarda da preservação, desenvolvimento e estudo deste valioso património. O Esporão dispõe de mais duas propriedades na Serra de São Mamede, Portalegre, conhecidas como Lavradores e Enxofral, em modo de produção biológico.



PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS HERDADE DO ESPORÃO

As práticas agrícolas utilizadas na Herdade do Esporão têm como objetivo principal recuperar, e melhorar a fertilidade dos solos, diminuir a erosão, promover o equilíbrio entre as pragas e os seus auxiliares, aumentar a eficiência no consumo de água utilizada na rega, aproveitar os subprodutos gerados na atividade agrícola para produzir fertilizantes a utilizar nas nossas culturas, conservar a biodiversidade, e preservar material vegetativo em risco de desaparecimento dos encepamentos nacionais.



CAMPO AMPELOGRÁFICO

Plantado em 2010, o campo ampelográfico é um laboratório a céu aberto de aproximadamente 10 ha, onde estão representadas 189 castas. O campo reúne castas das regiões do Alentejo e Douro, principais castas das restantes regiões vitivinícolas de Portugal, bem como outras castas nacionais com pouca expansão, mas com potencial vitivinícola. Igualmente algumas castas internacionais com potencial para a região do Alentejo. Este campo foi criado tendo como objetivo a preservação do património vitícola nacional, a preservação da diversidade clonal, promovendo o estudo da adaptabilidade de cada casta às alterações climáticas, definindo o potencial enológico das diferentes variedades, protegendo castas antigas do perigo de extinção.

PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS HERDADE DO ESPORÃO

AGRICULTURA DE PRECISÃO

A heterogeneidade de solos da Herdade do Esporão levou à adoção de medidas de gestão inovadoras, explorando a variabilidade existente aquando da instalação de uma vinha e respetivo período de produção. Na instalação a variabilidade nas características do solo pode ser explorada através do levantamento da condutividade elétrica aparente do solo do NDVI (índice vegetativo de diferença normalizada) da parcela nos anos anteriores à instalação. Durante o período de produção a variabilidade é analisada a partir de índices e imagens de satélite (recolhidas de 5 em 5 dias) e/ou drone, compiladas durante as fases críticas do ciclo vegetativo (abrolhamento, floração, pintor e maturação).

Tem sido feita uma aposta de investigação em novas tecnologias como, por exemplo, o recurso a Machine Learning. Entre diferentes projetos desenvolvidos nesta área, destaca-se o realizado com a consultora EY-Parthenon com o propósito de analisar o impacto de diferentes fatores na produtividade das vinhas, previsão e simulação da produção a curto, médio e longo prazo. Com forte componente tecnológica esta abordagem produz uma leitura aprofundada de informações recolhidas ao longo dos anos - incluindo imagens de drones e satélites, dados das estações meteorológicas e da rega, com registos de intervenções em cada talhão – através de técnicas de data science, para criar modelos personalizados que facilitam o apoio à decisão.

COBERTOS VEGETAIS

A manutenção de cobertos vegetais nas entrelinhas contribui para a diminuição de erosão e compactação de solos, aumento da atividade microbiológica, infiltração de água, matéria orgânica e fertilidade dos solos. Os cobertos vegetais promovem a biodiversidade, servindo de abrigo para a fauna auxiliar.

Na Herdade do Esporão são mantidos cobertos vegetais naturais e semeados, permanentes ou temporários. Nos cobertos vegetais semeados o plano de sementeira considera vários elementos como necessidades de fertilização, vigor da vinha ou incidência de pragas. As misturas de sementes são baseadas em espécies de plantas nativas que ocorrem naturalmente nas diferentes propriedades, predominando leguminosas, com um importante papel na fixação do azoto.

GESTÃO DA ÁGUA E REGA

Adoção de estratégia de rega com consumo muito moderado de água, promovendo stress hídrico na planta, com qualidade acrescida. Nesse sentido foram adquiridos equipamentos de monitorização do clima (estações meteorológicas), água do solo (Enviroscans e Diviners) e água das plantas (câmara de pressão). Instrumentos fundamentais para a tomada de decisão, aumentando o rigor das aplicações, evitando perdas de água por escoamento e drenagem.

PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS HERDADE DO ESPORÃO

OS ANIMAIS

Morcegos e ovelhas são dois dos principais aliados no equilíbrio do ecossistema da Herdade do Esporão. Os morcegos são essencialmente insetívoros, consumindo diariamente cerca de um terço do seu peso corporal em insetos, convertendo-o num aliado importante na regulação populacional de insetos, especialmente os inimigos nas culturas. Trabalhos realizados por uma equipa da Universidade de Évora, em 2018, permitiram identificar a presença de oito espécies de morcegos na Herdade do Esporão (*Pipistrellus kuhlii*, *Pipistrellus pygmaeus*, *Pipistrellus pipistrellus*, *Eptesicus sp.*, *Nyctalus leisleri*, *Myotis daubentonii*, *Myotis myotis* e *Tadarida teniotis*), e que, de um modo geral, as vinhas eram áreas pouco exploradas pelos morcegos, dada a menor disponibilidade de insetos-presa e reduzida cobertura arbórea e disponibilidade de abrigo. Na sequência do estudo foram instaladas 20 caixas-abrigo para morcegos, em postes e árvores, nas áreas de vinha e olival ou proximidade, fornecendo abrigo e potenciando a atividade dos morcegos nas áreas agrícolas. A análise dos dejetos de morcegos junto às caixas-abrigo permitiu verificar que uma parte significativa da dieta dos morcegos é composta pela traça-da-oliveira, uma das principais pragas do olival.

As ovelhas auxiliam no pastoreio da vinha (na altura de dormência das vinhas) e olival, conduzindo a uma poupança direta na alimentação e utilização de fertilizantes, aproveitando os excrementos deixados no solo como adubo, diminuindo as horas de trabalho mecânico e manual no controlo de plantas infestantes.



COMPOSTAGEM

A compostagem promove a transformação da matéria orgânica presente nos resíduos orgânicos biodegradáveis, permitindo a sua reciclagem, tratamento, valorização e obtenção de um produto final de qualidade - o composto.

Na Herdade do Esporão são aproveitados parte dos subprodutos orgânicos gerados nas atividades diárias, como engaços, folhas de oliveira e bagaço de azeitona, originando um composto produzido de forma natural, rico em nutrientes essenciais para as culturas.

PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS HERDADE DO ESPORÃO

SEBES DE FIXAÇÃO DE AUXILIARES

Em 2008, o Esporão iniciou o levantamento e monitorização anual da Herdade do Esporão, com especial foco nas culturas existentes na herdade. Os trabalhos desenvolvidos identificaram uma menor abundância e diversidade de grupos de auxiliares no interior das vinhas, em relação às margens, e levaram à criação de um plano que previa a implementação de estratégias para a fixação de artrópodes auxiliares (polinizadores e inimigos naturais das pragas da vinha), através da criação de infraestruturas ecológicas que permitissem compartimentar a vinha, como a instalação de sebes nas entrelinhas e nas margens das vinhas.

Em 2014, foi feito um novo levantamento das pragas existentes nas vinhas da herdade, e feita uma avaliação das espécies vegetais mais adequadas à fixação dos inimigos naturais. Após a avaliação procedeu-se à plantação de linhas no interior da vinha com as espécies roseira-brava, madressilva, amora-de-silvas, abrunheiro-bravo, folhado, romãzeira, sanguinho-das-sebes, loureiro e sabugueiro. Desta forma é possível não só potenciar o aumento das espécies auxiliares, de forma a haver um maior controlo sobre as pragas, como promover equilíbrio no futuro.

CONFUSÃO SEXUAL

A confusão sexual é um método de luta preventiva contra a traça-da-uva, apostando na libertação homogénea de feromonas ao longo da vinha. A saturação da atmosfera impede os machos de localizar as fêmeas e, conseqüentemente, não havendo acasalamento, não são postos ovos, controlando o nascimento de mais lagartas.

QUINTA DOS
MURÇAS
DOURO · PORTUGAL



QUINTA DOS MURÇAS



155 HA

48 HA **19 HA**
vinha *olival*

Situada no Douro, entre a Régua e o Pinhão, a Quinta dos Murças foi criada em 1714. A propriedade estende-se ao longo de 3,2km de margem de rio, com uma exposição maioritariamente a sul, ocupando uma área total de 155ha, 48ha dos quais ocupados com vinha. Foi neste extenso terreno que, em 1947, foi plantada a primeira vinha vertical do Douro. Além das áreas de cultivo de vinha, olival, laranjal e amendoal, a quinta alberga uma larga mancha de mata mediterrânica que promove a biodiversidade existente, reforçando o equilíbrio do ecossistema. A Quinta dos Murças é um lugar único, caracterizado pela diversidade dos oito terroirs marcados por diferentes altitudes, exposições solares, diferentes solos xistosos e vinhas maioritariamente plantadas ao alto. A combinação do clima extremo, característico do vale do Douro, com o modo de produção biológico e uma agricultura de máxima precisão, dão origem a vinhos de *terroir* concentrados, elegantes e de grande frescura.



PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS

QUINTA DOS MURÇAS

Parte da vinha foi reestruturada e convertida para modo de produção biológico em 2011, caminho reforçado em 2016 quando se retomou o trabalho de conversão total da vinha. Foram introduzidas novas tecnologias na adegas e recuperados meios de vinificação mais tradicionais e menos interventivos. Em 2020, e depois de certificar a totalidade da sua área em produção biológica, o trabalho foi reconhecido com a atribuição do Prémio Vintage IVDP Ambiente e Sustentabilidade 2020, pelo IVDP – Instituto dos Vinhos do Douro e Porto.



ENRELVAMENTO

Promoção de enrelvamento promovendo a fixação de nutrientes, minimizando o aparecimento de plantas que não contribuem para a fertilidade dos solos.

TÉCNICAS DE CONTROLO DE PRAGAS

De forma a potenciar o aumento das espécies auxiliares, proporcionando um maior controlo sobre as pragas e promovendo o equilíbrio futuro, implementaram-se sebes de fixação de auxiliares ao longo da vinha. Foi feito um levantamento das pragas existentes (Aranhão Amarelo, Cigarrinha Verde, Traça da Uva, Cochonilha Algodão) e dos seus principais predadores (auxiliares). Foram plantadas linhas no interior da vinha com as seguintes espécies: Roseira brava, Madressilva, Amora de Silvas, Abrunheiro Bravo, Folhado, Romãzeira, Loureiro, Sanguinho das Sebes e Sabugueiro.



CASTAS AUTÓCTONES

Opção por castas autóctones que melhor se adaptam ao clima da quinta e têm mais resistência a pragas, doenças e fatores de stress.

CORREDORES ECOLÓGICOS

Promoção do crescimento de corredores ecológicos e de matas próximas da vinha. Os corredores ecológicos são criados entre parcelas que fazem ligação à mata, para que os inimigos das pragas e doenças tenham fácil deslocação. Existe uma fomentação da variabilidade animal e vegetal dos ecossistemas, assim como a promoção de um abrigo para biodiversidade e crescimento destas espécies, através da plantação alternada de talude (muros de suporte da terra).

DIMINUIÇÃO DO CONSUMO DE ÁGUA

Através do armazenamento da água utilizada nos últimos enxaguamentos, promove-se a reutilização no primeiro enxaguamento, para remoção de matérias mais sólidas e cor. Estima-se que esta prática permita uma redução de 30% do consumo de água.

PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS QUINTA DOS MURÇAS

PROMOÇÃO DE CRESCIMENTO DE ESPÉCIES LOCAIS NA MATA

Promoção do crescimento das espécies locais através de mini projetos florestais.

PROMOÇÃO DE CRESCIMENTO DE ESPÉCIES LOCAIS NA MATA

Em parceria com a ADVID, o Centro de Ecologia Funcional CEF da Universidade de Coimbra, a Sociedade Portuguesa e Botânica, o CIBIO-InBio, a Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa e a NBI, foi iniciado o projeto PGBE-QM Plano de Gestão de Biodiversidade e Ecosistemas da Quinta dos Murças.

O foco do estudo assentou na avaliação de vários grupos indicadores de biodiversidade, estado ecológico das vinhas e sua área envolvente. Desta forma houve uma maior compreensão sobre o impacto das boas práticas de gestão agroecológica na biodiversidade da fauna e flora, e na dinâmica das interações entre potenciais pragas e fauna auxiliar.



UTILIZAÇÃO DE SUBPRODUTOS

Diariamente são gerados subprodutos na quinta como o engajo para a produção de mulching, ou composto para a fertilização das terras, de forma a criar um solo mais rico.

QUINTA
do
AMEAL

QUINTA DO AMEAL

30 HA

14 HA
vinha

8 HA
floresta

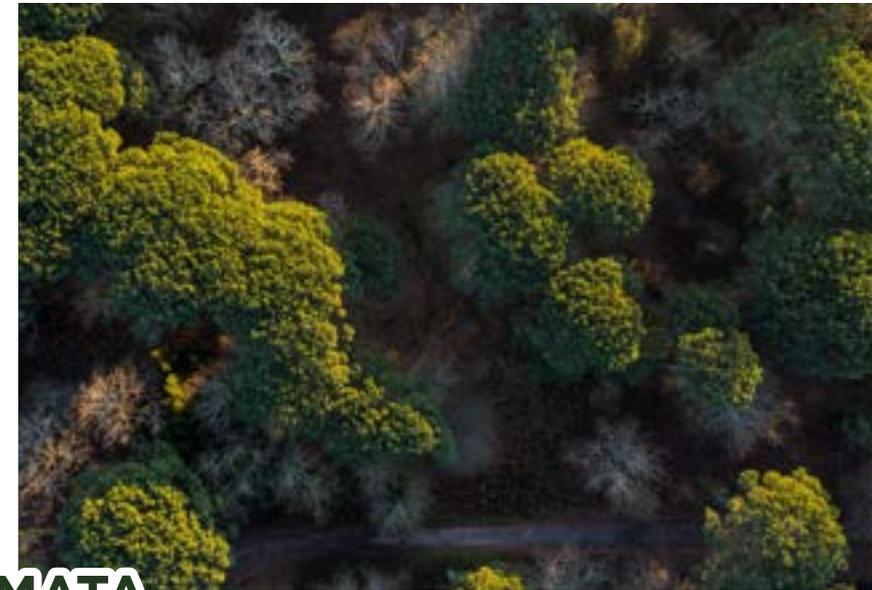
A Quinta do Ameal, localizada no Vale do Lima, Vinho Verde, é uma propriedade antiga cuja origem remonta a 1710. De rara beleza natural, estende-se por 30ha, 14ha dos quais de vinha e 8ha com floresta, onde se destacam nogueiras, castanheiros e pinheiros mansos, alguns dos quais com mais de 200 anos. As casas e jardins, ocupando 800 metros de margem do rio Lima, completam o território. Da combinação de diferentes altitudes, entre 12 e 53 metros, clima e solos graníticos profundos e férteis, resultam vinhos singulares com carácter e grande capacidade de evolução. Seguindo práticas sustentáveis, nesta quinta nascem uvas excepcionais da casta Loureiro, que dão origem a vinhos brancos únicos. Foi iniciado o percurso de transição para a agricultura biológica com a conversão da primeira parcela de vinha.



PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS QUINTA DO AMEAL

ADEGA

Uma antiga vacaria foi transformada em adega em 2021, conservando o sistema de ventilação original do edifício. As aberturas superiores da adega permitem a renovação natural do ar, com o conseqüente arrefecimento da adega durante os períodos mais quentes do ano. Em 2021 foram instalados painéis solares nos telhados da adega.



MATA

Na floresta da Quinta do Ameal destacam-se nogueiras, castanheiros e pinheiros mansos, alguns dos quais com mais de 200 anos. O crescimento destas espécies locais é promovido através de mini projetos florestais.

ESPORÃO

AZEITE





111 HA OLIVAL

93 HA **19 HA**
Alentejo Douro

O Esporão conta 111ha de área de olival, distribuídos entre a Herdade do Esporão e a Herdade dos Perdigões, Alentejo, e a Quinta dos Murças, Douro. O Olival dos Arrifes, primeiro olival plantado na Herdade do Esporão em 2007, foi implementado integralmente em modo de produção biológica, com as variedades Arbequina e Cobrançosa. Junto à Torre da Herdade do Esporão existe um pequeno olival centenário com a variedade Galega. Em 2019 foram acrescentados 9ha de olival, em modo de produção biológico, com a variedade Cordovil.

Na Quinta dos Murças, Douro, o olival alarga-se por 19ha, em modo de produção biológico. Este olival plantado em solo xistoso é marcado pelas diferentes altitudes, exposições solares e clima característico do vale do rio Douro. O olival de Murças inclui as variedades Galega e Negrinha de Freixo.

O Esporão conta ainda com parcerias duradouras com mais de 60 produtores de azeitona no Alentejo, que ajudam à preservação das variedades autóctones e olivais tradicionais da região.



PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS

AZEITE



DESCAROÇAMENTO

O bagaço é descarado e o caroço é utilizado na caldeira para a produção de calor e água quente, utilizados no lagar e adega.

REAPROVEITAMENTO DA ÁGUA

A água limpa proveniente da Estação de Tratamento de Águas Residuais (ETAR) é descarregada na barragem da Herdade do Esporão, cuja água é utilizada para rega.

COMPOSTAGEM

Uma parte do bagaço é utilizado na compostagem. A outra parte é canalizada para a extração de óleo de bagaço.

Sovina

CERVEJA ARTESANAL

SOVINA

SINERGIAS COM AS ORIGENS DO ESPORÃO

A cervejeira Sovina foi pioneira na produção de cerveja artesanal em Portugal. Começou em 2009, com uma loja cervejeira vocacionada para a formação, divulgação da cultura cervejeira e disponibilização de equipamentos e matérias-primas para a elaboração de cerveja caseira.

As primeiras cervejas Sovina foram produzidas em 2011, com recurso exclusivo de ingredientes naturais. Em 2018 a Sovina foi adquirida pelo Esporão, encarando a cerveja enquanto produto agrícola, procurando um sentido de lugar e explorando os limites da produção de cerveja através da inovação.



PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS SOVINA



PLATAFORMAS DE COMBATE AO DESPERDÍCIO ALIMENTAR

Para evitar desperdícios, as cervejas que estejam próximo de atingir o fim de data ótima de consumo são colocadas em plataformas como a Too Good to Go e a Phenix. Nos últimos anos foram salvos mais de 400 packs de cerveja Sovina.

VALORIZAÇÃO DE SUBPRODUTOS

A produção de cerveja artesanal produz vários resíduos ou subprodutos, incluindo a dreche, que é constituída pelos revestimentos dos grãos de cevada, obtida na etapa de filtração do mosto. Este subproduto é recolhido pela Câmara Municipal do Porto para ser transformado em fertilizante.

RECOLHA DE RESÍDUOS

Parte dos resíduos orgânicos produzidos pela Sovina são recolhidos. A dreche é recolhida pela Porto Ambiente e o papel, plástico e vidro são recolhidos pela Lipor.

PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS SOVINA



RÓTULOS 100% RENOVÁVEIS

Os rótulos das garrafas de Sovina são produzidos a partir de tyvek, um material com componente resistente ao jato de água na linha de enchimento, sendo totalmente reciclável.

OUTRAS INICIATIVAS:

- Reutilização de todas as caixas de transporte pela Loja Cervejeira.
- Reaproveitamento de barricas utilizadas nas adegas da Herdade do Esporão, Quinta dos Murças Quinta do Ameal na produção da Sovina Tempo, uma gama de cervejas envelhecida em barrica.
- Instalação de sensores de movimento em alguns espaços da unidade de produção, mantendo a iluminação ligada apenas durante o tempo necessário, aumentando a poupança energética na Sovina.





TURISMO

TURISMO

3 ORIGENS

Alentejo Douro Vinho Verde

A Herdade do Esporão abriu as portas ao público e apostou cedo no setor do turismo, tendo sido o primeiro empreendimento de Enoturismo certificado em Portugal.

Com o alargamento para outras regiões, a oferta foi ampliada ao Douro, na Quinta dos Murças, e Vinho Verde, na Quinta do Ameal. Três origens distintas onde a oferta convida a uma vida mais calma, com tempo, dando a conhecer o território, natureza, tradição e inovação. Três lugares singulares onde é possível respirar as particularidades de cada região.



PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS RESTAURANTE HERDADE DO ESPORÃO

O restaurante da Herdade do Esporão oferece uma viagem de sabores pela gastronomia alentejana. Uma cozinha de terroir, com confeção e interpretação moderna, com o foco centrado no produto – alentejano, português, sazonal e da terra. Os pratos são preparados com ingredientes provenientes das hortas biológicas da herdade, ou de produtores locais e nacionais com quem o restaurante trabalha de forma duradoura. O restaurante representa uma preocupação e compromisso com a sustentabilidade que apresenta alguns desafios, nomeadamente o tempo dedicado à horta e fornecedores, a adaptação constante a todos os imprevistos da atividade agrícola ao ar livre, melhoria contínua nos pratos, aproveitamento integral de ingredientes, eliminação de desperdício, fardas e materiais selecionados, aproveitamento do espaço e atenção constante ao detalhe.

Em 2022 o restaurante da Herdade do Esporão foi distinguido com uma Estrela Michelin e uma Estrela Verde, distinção renovada em 2023.



PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS RESTAURANTE HERDADE DO ESPORÃO

REDUÇÃO DO PLÁSTICO

Eliminação total da utilização de película aderente na cozinha, em 2020. Diminuição do uso de plástico em aproximadamente 15%, em 2021, devido à eliminação de utilização de embalagens de utilização única (substituídas por vidro e outros materiais) e devolução e reutilização por fornecedores. As embalagens de *take-away* são feitas em fibras vegetais. Redução do uso da máquina de vácuo para embalar produtos suprimindo a utilização dos sacos de plástico de vácuo. Substituição de papel para as limpezas por panos laváveis e recicláveis. Adoção de garrafas de vidro reutilizáveis e consequente eliminação de garrafas de água PET nos restaurantes.



GALINHEIRO

Instalação de um galinheiro acelerador de composto numa das hortas, com uma estrutura em circuito fechado com trinta galinhas de raça autóctone. Além da produção de carne e 20 ovos/dia, as galinhas geram um metro cúbico de composto por semana. As camas das galinhas são semanalmente refrescadas com matéria verde de corte de pastos, jardins, e matérias secas como estilha de limpeza de oliveiras. À cama são acrescentadas aparas de legumes frescos e cascas de fruta do refeitório e cozinhas, entre outros. No espaço de uma semana as galinhas vão-se alimentando de sementes e legumes, desfazendo a pilha de composto que é reconstituída de novo. Um processo de produção contínua e ininterrupta.



DESIGN

O restaurante da Herdade do Esporão espelha o compromisso com as boas práticas. Os materiais utilizados são elementos naturais da herdade, tais como pedras, flores silvestres, ramos de oliveira, madeira das aduelas das barricas transformadas em bancos, peças em barro produzidas localmente, materiais locais e regionais, como as mantas tradicionais de Reguengos de Monsaraz, peças de marceneiros e oleiros locais. Existe ainda cutelaria e louça produzida localmente com material reutilizado da herdade.

PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS RESTAURANTE HERDADE DO ESPORÃO

DESPERDÍCIO ZERO

Reduzir o desperdício na cozinha é uma aprendizagem diária e criativa. Desafios aceites pela horta, restaurante e equipa da unidade de turismo, numa procura constante pela utilização e conservação de todo o tipo de produtos. Os pratos são pensados tendo como base o pressuposto de aproveitar todas as partes dos animais e vegetais, recuperando técnicas tradicionais de preservação.

A equipa do restaurante é desafiada a assumir estas práticas no seu dia a dia. Paralelamente, em 2019, os resíduos da cozinha passaram a ser encaminhados para a compostagem, sendo posteriormente aplicados nas hortas. Existe ainda uma colaboração com a delegação local da organização ReFood.

FARM TO TABLE

Os pratos do restaurante são cozinhados de acordo com a sazonalidade dos produtos. Cerca de 60% dos ingredientes apresentados na carta de verão são provenientes das hortas da Herdade do Esporão. No inverno essa percentagem diminui para cerca de 30%. Privilegia-se a utilização de animais de produção própria da Herdade do Esporão, como novilhos, borregos, porcos e galinhas, sempre em produção extensiva. Existe ainda o critério de uso de produtos sazonais, silvestres, locais, regionais e nacionais, por esta ordem de prioridade, e primazia pelo uso de produtos com certificação de produção biológica.





SUSTENTABILIDADE

OS NOSSOS NÚMEROS DE 2022

Alguns números e marcos importantes.

98,3%

agricultura biológica

2 230

hectares área total

666

hectares de vinha

115

hectares de olival

308

trabalhadores efetivos

58

mercados

60%

exportação

52,3

milhões € vendas

3,44

milhões € investidos

4

origens

20 733

visitantes

1,096

milhões litros azeite

ESTRATÉGIA DE SUSTENTABILIDADE

A Agenda 2030 é uma agenda alargada e ambiciosa que aborda várias dimensões do desenvolvimento sustentável (sócio, económico, ambiental) e que promove a paz, a justiça e instituições eficazes. Os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável têm como base os progressos e lições aprendidas com os 8 Objetivos de Desenvolvimento do Milénio, estabelecidos entre 2000 e 2015, e são fruto do trabalho conjunto de governos e cidadãos de todo o mundo. A Agenda 2030 e os 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável são a visão comum para a Humanidade, um contrato entre os líderes mundiais e os povos e “uma lista das coisas a fazer em nome dos povos e do planeta”.



Objetivo 5: Igualdade de género - Acabar com todas as formas de discriminação contra todas as mulheres e meninas em todos os lugares. Eliminar todas as formas de violência contra todas as mulheres e meninas nas esferas pública e privada, incluindo tráfico, exploração sexual e outros tipos. Garantir a participação plena e efetiva das mulheres e a igualdade de oportunidades de liderança.



Objetivo 6: Água potável e saneamento - Alcançar o acesso universal à água potável segura e acessível para todos. Alcançar o acesso a saneamento e higiene adequados para todos. Melhorar a qualidade da água reduzindo a poluição, eliminando o despejo de produtos químicos e materiais perigosos.



Objetivo 8: Trabalho digno e crescimento económico - Garantir o desenvolvimento económico inclusivo e sustentável em todo o mundo. Alcançar níveis mais altos de produtividade económica por meio da diversificação, atualização tecnológica e inovação. Alcançar emprego pleno e produtivo e trabalho decente para todos, inclusive para jovens e pessoas com deficiência. Alcançar salário igual para trabalho de igual valor.



Objetivo 10: Reduzir as desigualdades - Capacitar e promover a inclusão social, económica e política de todos, independentemente de idade, sexo, deficiência, raça, etnia, origem, religião ou condição económica ou outra. Garantir a igualdade de oportunidades. Reduzir as desigualdades de resultado, eliminando leis, políticas e práticas discriminatórias.



Objetivo 12: Produção e Consumo Sustentáveis - Reduzir o desperdício global de alimentos na produção e consumidor. Alcançar a gestão ambientalmente saudável de produtos químicos ao longo de seu ciclo de vida. Reduzir substancialmente a geração de resíduos por meio da prevenção, redução, reciclagem.



Objetivo 13: Ação Climática - Tomar medidas urgentes para combater as mudanças climáticas e seus impactos. Fortalecer a resiliência e a capacidade de adaptação aos perigos e desastres naturais relacionados ao clima. Integrar soluções e medidas de mudança climática nas políticas, estratégias e planejamento nacionais. Melhorar a educação sobre mitigação das mudanças climáticas, redução de impacto e alerta precoce.



Objetivo 15: Proteger a Vida Terrestre - Prevenir ameaças à biodiversidade. Garantir a conservação, restauração e uso sustentável dos ecossistemas terrestres e de água doce, incluindo florestas, pântanos, montanhas e terras secas. Promover a implementação da gestão sustentável de todos os tipos de florestas. Deter o desmatamento. Combater a desertificação e restaurar terras e solos degradados.



98,3%

Agricultura biológica

18%

*O Esporão representa 18% da área total de vinha certificada biológica em Portugal**

Os fenómenos climáticos extremos são cada vez mais frequentes, com episódios como dias com temperaturas superiores a 45°C, dias consecutivos com temperaturas acima de 40°C, valores de precipitação pouco significativos (>350 mm) e maior concentração no período de outono e inverno, ou ocorrência de ventos fortes e secos durante o período de maturação. Na Quinta dos Murças ocorreram dois dias de granizo intenso em 2021, fenómeno extremamente raro. A variabilidade climática implica uma maior exposição a acontecimentos extremos tais como granizo, ondas de calor ou chuva intensa.

A Quinta do Ameal, pela sua localização, está menos exposta aos efeitos negativos das alterações climáticas. A influência atlântica e continental traduz-se em índices de precipitação elevados, sendo rara a incidência de temperaturas extremas. O Esporão tem adotado medidas para minimizar os impactos negativos das alterações climáticas, potenciando ou criando impactos positivos no ambiente. Esta preocupação está presente em todas as fases, desde o momento em que se planeia plantar uma vinha ou olival até ao momento em que as garrafas de vinho ou azeite chegam ao consumidor, continuando nas tarefas do dia a dia dos colaboradores.

*Fonte: OIV 2021



AMBIENTE

INICIATIVAS AMBIENTAIS 2021-2023

IMPLEMENTADO

INICIATIVAS

- A água residual dos processos de filtração da água é retida em tanques de retenção e usada para limpar equipamentos;
- Instalação de sensores de presença nas casas de banho;
- Método de preservação de cerveja mais eficiente energeticamente;
- Carregamento da bateria do empilhador é feito no período noturno de forma a evitar sobreaquecimentos na bateria;
- Implementação painéis fotovoltaicos (adega e estação de bombagem) - Herdade do Esporão, Quinta dos Murças e Quinta do Ameal;
- Reciclagem do plástico que envolve as paletes das garrafas, e as fitas plásticas dos suportes de rótulos e contra-rótulos;
- Recolha da dreche para alimentação de insetos;
- Colaborações com empresas como Too Good To Go;
- Separação eficiente de resíduos e envio para operador licenciado para reciclagem;
- Alteração do fornecimento de Energia Eléctrica para Energia 100% Verde;
- Análise do ruído ambiental;
- Produção de composto a partir do bagaço da azeitona;
- Redução de 10 gr na garrafa utilizada na maioria dos vinhos (MV, Alandra, Defesa, Assobio Tinto, etc.).

ÁREAS

- Consumo de Água;
- Energia Eléctrica;
- Emissões de CO₂;
- Resíduos;
- Ruído.

EM IMPLEMENTAÇÃO

INICIATIVAS

- Reutilização da água da ETAR para rega na Quinta dos Murças.;
- Ponteiras redutoras de caudal nas torneiras da casa de banho;
- Renovação de pistolas de água em todas as mangueiras;
- Reutilização da água das lavagens;
- Medição da atividade das soluções;
- Adoção de prensas de maior capacidade na Quinta do Ameal;
- Detecção e eliminação de fugas no sistema de ar comprimido;
- Substituição das luminárias do escritório por LED;
- Gestão de iluminação mais eficiente;
- Renovação da tubagem de frio;
- Minimização do derramamento e perda de produto na linha de embalagem, tanto quanto possível;
- Produção de composto a partir de resíduos verdes e bagaço de uva;
- Elaboração do Plano Estratégico de Transição e Sustentabilidade Energética - Plano Herdade Carbono ZERO.

ÁREAS

- Consumo de Água;
- Energia Eléctrica;
- Emissões de CO₂;
- Resíduos;
- Qualidade do ar.

AMBIENTE

INICIATIVAS AMBIENTAIS 2021-2023

EM ANÁLISE

INICIATIVAS

- Utilização de alta pressão e água quente na lavagem de cubas para remoção de tartaratos (equipamento moog);
- Utilização de energia solar para bombear água para rega - Herdade Perdigões;
- Sensores de iluminação em locais de “passagem”;
- Arrefecimento de uvas utilizando injeção de N2;
- Utilização de cápsulas de papel.

ÁREAS

- Qualidade água de lavagens;
- Consumo de Água;
- Energia Elétrica;
- Emissões de CO2;
- Resíduos.



ECOSSISTEMAS E RECURSOS

A vontade do Esporão em desenvolver a sua atividade de uma forma mais responsável, e assumir um compromisso com a proteção da biodiversidade e conservação da natureza, levou à implementação de práticas compatíveis com esta visão. Neste âmbito, surgiram medidas como a transição para a agricultura biológica, a preservação de áreas naturais nas propriedades, a recuperação de linhas de água e galerias ripícolas, a plantação de sebes, a manutenção de cobertos vegetais ou a instalação de caixas-abrigo para os morcegos.



OBJETIVO 6

6.4 - Até 2030, aumentar substancialmente a eficiência no uso da água em todos os setores e assegurar extrações sustentáveis e o abastecimento de água doce para enfrentar a escassez de água, e reduzir substancialmente o número de pessoas que sofrem com a escassez de água



OBJETIVO 15

15.3 - Até 2030, combater a desertificação, restaurar a terra e o solo degradados, incluindo terrenos afetados pela desertificação, secas e inundações, e lutar para alcançar um mundo neutro em termos de degradação do solo.

AMBIENTE
ECOSSISTEMAS E RECURSOS
PROPRIEDADES DO ESPORÃO



HERDADE DO ESPORÃO



441 HA = **25%**
vinha da área da propriedade



93 HA = **5%**
olival da área da propriedade



1257 HA = **70%**
outras ocupações do solo da área da propriedade



HERDADE DOS PERDIGÕES



141 HA = **71%**
vinha da área da propriedade



3 HA = **2%**
olival da área da propriedade



53 HA = **27%**
outras ocupações do solo da área da propriedade



LAVRADORES



11 HA = **63%**
vinha da área da propriedade



6 HA = **37%**
outras ocupações do solo da área da propriedade



ENXOFRAL



11 HA = **19%**
vinha da área da propriedade



48 HA = **81%**
outras ocupações do solo da área da propriedade

AMBIENTE

ECOSSISTEMAS E RECURSOS

PROPRIEDADES DO ESPORÃO



QUINTA DOS MURÇAS



48 HA
vinha

=

31%
da área da propriedade



19 HA
olival

=

12%
da área da propriedade



69 HA
*outras ocupações
do solo*

=

45%
da área da propriedade

QUINTA DO AMEAL



14 HA
vinha

=

47%
da área da propriedade



14 HA
*outras ocupações
do solo*

=

47%
da área da propriedade

A Herdade do Esporão é ocupada por ecossistemas naturais ou seminaturais como montados de azinho, pinhais, matos, pastagens, zonas húmidas ou ribeiras permanentes e temporárias, com a área total alocada à produção agrícola a não ultrapassar os 30%.

Além da diversidade de ecossistemas representados a Herdade do Esporão apresenta ainda vários fatores de grande riqueza específica. Entre plantas, fungos e animais terrestres, mais de 1000 espécies foram identificadas no âmbito dos múltiplos trabalhos desenvolvidos. Mais de 140 destas espécies representam alto valor de conservação, estando protegidas legalmente ou ameaçadas.

A Herdade do Esporão apresenta uma diversidade florística superior a 400 espécies, destacando-se as manchas de rosmaninhal, esteval, giestal e tojal nas áreas florestais, os juncais e caniçais junto da albufeira e os murtais, roseirais e tamargais associados a algumas zonas da Ribeira da Caridade. Destaque especial para algumas espécies raras a nível nacional e com elevado valor de conservação como *Bromus nervosus*, *Rumex palustris*, *Anacamptis laxiflora* ou *Elatine macropoda*.

Mais de 200 espécies de organismos auxiliares como aves insetívoras, joaninhas, aranhas, crisopas, abelhas ou borboletas, encontram abrigo nas sebes, cobertos vegetais e fragmentos de bosques e matos, atuando durante todo o ciclo vegetativo.

Na Quinta do Ameal foi iniciado o percurso de transição para a agricultura biológica com a conversão da primeira parcela de vinha.

AMBIENTE

ECOSSISTEMAS E RECURSOS

PROPRIEDADES DO ESPORÃO

A instalação em 20 locais de caixas-abrigo para morcegos forneceu condições de refúgio em áreas com pouco abrigo aumentando a sua atividade nestas áreas. Estas caixas suportam mais de 500 morcegos, contribuindo para a conservação deste grupo de mamíferos e potenciando o seu papel como auxiliares no controlo de pragas na vinha e olival.

A albufeira da Caridade, construída para armazenamento de água para rega, acabou por se tornar numa zona húmida muito importante como local de nidificação e área de refúgio para aves e mamíferos, tendo-se transformado num ponto de referência para observação de aves na região do Alentejo. Estão representadas mais de 160 espécies de aves, correspondentes a cerca de metade da diversidade de aves em toda a região do Alentejo, desde as zonas húmidas do litoral às regiões serranas de Portalegre e campos estepários de Beja.

Cerca de 2/3 da Herdade são reconhecidos como uma Área Importante para Aves (IBA – Important Bird Area) pela SPEA (Sociedade Portuguesa para o Estudo das Aves - representante nacional da BirdLife International), estando inseridos na IBA Reguengos de Monsaraz.

As vinhas do Enxofral estão inseridas no Parque Natural da Serra de São Mamede, uma área protegida de grande diversidade paisagística, geológica e florística. Esta é também uma área de elevado valor ornitológico, destacando-se a ocorrência de várias aves de rapina, como o grifo (*Gyps fulvus*), o abutre-preto (*Aegypius monachus*) ou a águia-de-bonelli (*Aquila fasciata*), símbolo do parque.

Na Quinta do Ameal, 47% da área total está ocupada com uma floresta atlântica.

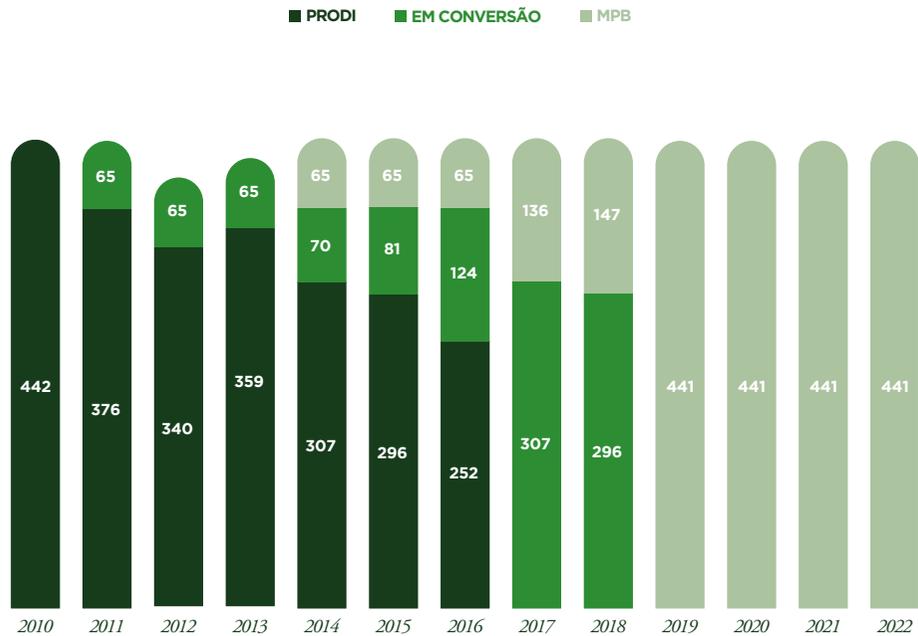
Na Quinta dos Murças, metade da propriedade é ocupado pela mata e floresta mediterrânica de influência atlântica.



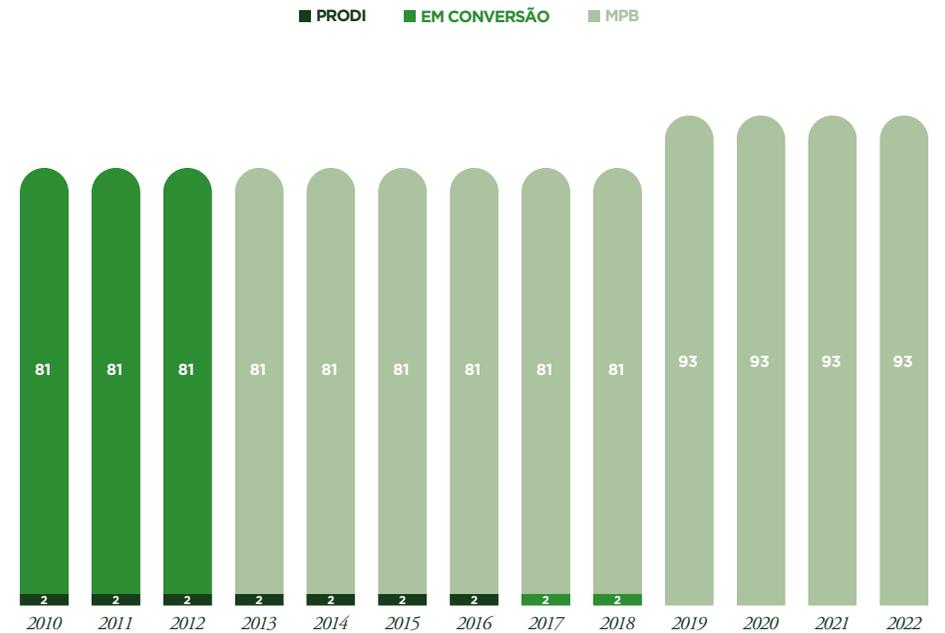
AMBIENTE

ECOSSISTEMAS E RECURSOS

ÁREA DE PRODUÇÃO BIOLÓGICA



HERDADE DO ESPORÃO | VINHA
(em ha)



HERDADE DO ESPORÃO | OLIVAL
(em ha)

PRODI - Produção Integrada
MPB - Modo de produção biológica

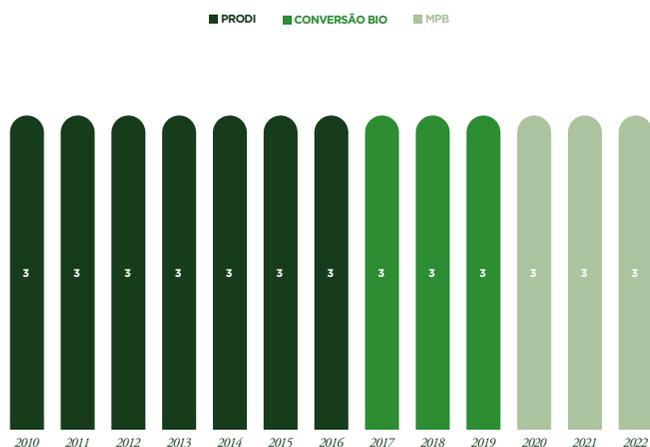
AMBIENTE

ECOSSISTEMAS E RECURSOS

ÁREA DE PRODUÇÃO BIOLÓGICA



HERDADE DOS PERDIGÕES | VINHA
(em ha)



HERDADE DOS PERDIGÕES | OLIVAL
(em HA)

Em 2019 as vinhas do Alentejo e do Douro representavam 18% da área de vinha biológica (em conversão e em pleno modo de produção biológica) a nível nacional.

A adoção da agricultura biológica permitiu lidar com desafios e preocupações, como a baixa fertilidade e erosão dos solos, a crescente incidência de pragas e o impacto da atividade agrícola na biodiversidade e funcionamento dos ecossistemas.

A caminhada para a conversão em agricultura biológica no Alentejo começou em 2010, quando se plantou o primeiro olival na Herdade do Esporão, com 81ha. A vinha da Defesa (Herdade do Esporão) foi a primeira área de vinha a transitar para produção biológica, em 2011, em conjunto com Vinha dos Lavradores, em Castelo de Vide. O primeiro olival foi certificado com o modo de produção biológico em 2013, seguindo-se a primeira vinha na Herdade do Esporão e a Vinha dos Lavradores, em 2014.

A conversão para produção biológica foi sendo gradual, dada a elevada dimensão das áreas de vinha e de olival e o natural processo de aprendizagem. Em 2017, graças à experiência acumulada ao longo dos anos, a produção biológica foi alargada a todas as áreas de vinha e olival na Herdade do Esporão. A Herdade dos Perdigões e o Enxofral deram o mesmo passo em 2018. No ano seguinte, a área de vinha e olival da Herdade do Esporão foi integralmente certificada com o modo de produção biológico, o mesmo se sucedendo na Herdade dos Perdigões, em 2021.

AMBIENTE

ECOSSISTEMAS E RECURSOS

ÁREA DE PRODUÇÃO BIOLÓGICA

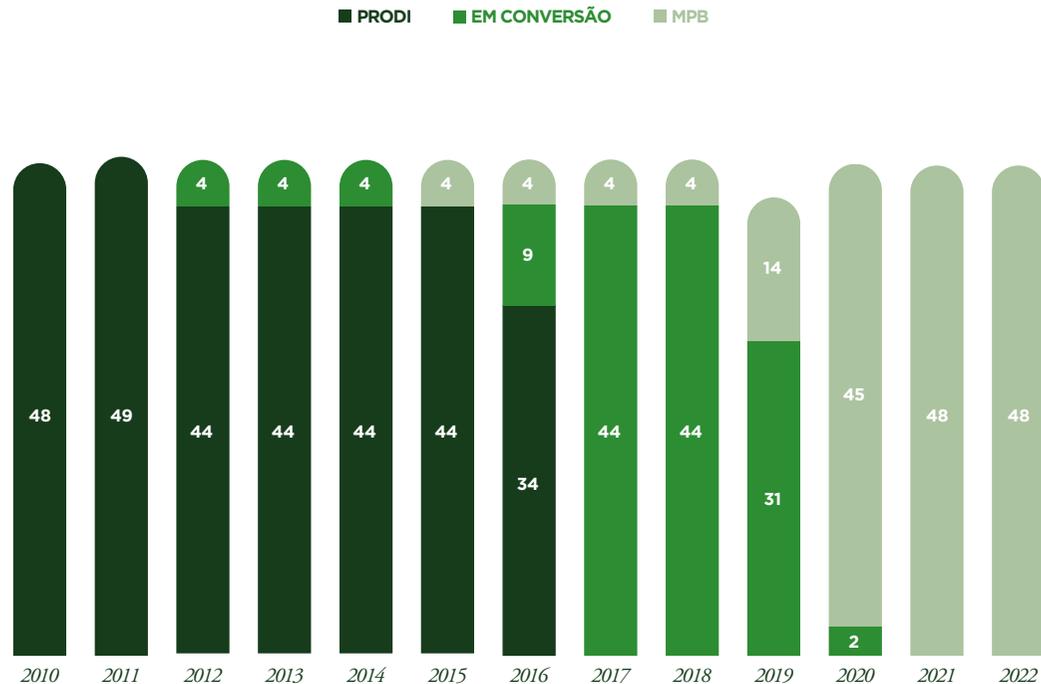


Com a certificação das vinhas do Enxofral, todas as áreas do Alentejo estão em modo de produção biológico desde 2022.

AMBIENTE

ECOSSISTEMAS E RECURSOS

ÁREA DE PRODUÇÃO BIOLÓGICA



QUINTA DOS MURÇAS | VINHA

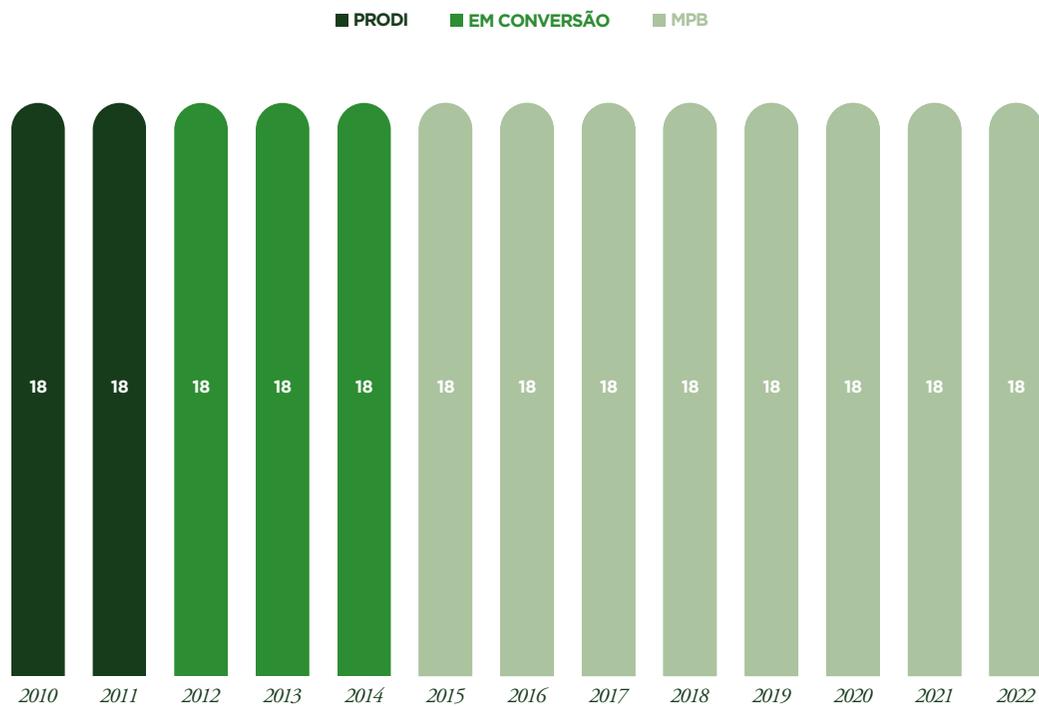
(em ha)

A conversão para produção biológica da Quinta dos Murças teve início em 2012, com a área de olival e a vinha das Minas a ser certificada em 2015. No ano seguinte começou-se a conversão da vinha de Vale Figueira e em 2017, em conjunto com a Herdade do Esporão, a Quinta dos Murças alargou a conversão para biológico a todas as vinhas. Um caminho que foi reconhecido com o prémio Vintage IDVP - “Douro + Sustentável 2022”, na categoria Viticultura. A certificação em agricultura biológica de toda a quinta chegou em 2021, conversão que permitiu aumentar e melhorar o equilíbrio natural da Quinta dos Murças.

AMBIENTE

ECOSSISTEMAS E RECURSOS

ÁREA DE PRODUÇÃO BIOLÓGICA



QUINTA DOS MURÇAS | OLIVAL

(em ha)

A conversão do sistema de produção do olival da Quinta dos Murças iniciou-se em 2012 encontrando-se integralmente certificadas em modo de produção biológico desde 2015.

AMBIENTE
ECOSSISTEMAS E RECURSOS
ÁREA EM MODO DE PRODUÇÃO INTEGRADA



Desde 2014 as vinhas da Quinta do Ameal estão em modo de produção integrada.

A localização geográfica da Quinta do Ameal num local de elevada precipitação (cerca de 1080mm por ano) proporciona um ambiente favorável ao desenvolvimento de fungos. A pressão das doenças fúngicas na vinha é elevada condicionando a Quinta do Ameal a manter o sistema de produção integrada.

No entanto não são usados herbicidas e são adotadas diversas práticas favoráveis à conservação do solo como, por exemplo, sementeiras de cobertos vegetais. Foi iniciado o percurso de transição para a agricultura biológica com a conversão da primeira parcela de vinha.

AMBIENTE

ECOSSISTEMAS E RECURSOS

CONSUMO DE ÁGUA

A água é um bem escasso, principalmente nas regiões sul do país. De acordo com o Water Resources Institute, a Herdade do Esporão, Herdade dos Perdigões e Enxofral estão em regiões de risco elevado (40 a 80%) de stress hídrico. Os restantes locais (Quinta do Ameal, Quinta dos Murças, Sovina e Lavradores) encontram-se em regiões com risco de stress hídrico médio-elevado (20 a 40%). O Esporão tem vindo a estudar e implementar medidas que conduzem a uma redução do consumo, desde a produção à linha de enchimento, passando pelo enoturismo.

Na produção agrícola o consumo de água para rega está dependente da quantidade de precipitação anual. Por isso, o consumo de água é avaliado consoante as perdas por roturas e ineficiências do sistema. Para controlo destes dois fatores, o Esporão desenvolveu medidas de manutenção preventiva:

- Ajuste das pressões em 156 setores de rega;
- Manutenção do sistema de filtração em 14 estações de filtragem e 42 filtros;
- Reparação de todas as ruturas nas linhas de gotejadores (mais de 2 000km);
- Instalação de sistemas de medida de caudal eletromagnético (caudalímetros) nas captações, estações de bombagem, filtragem e pontos de consumo (53 caudalímetros mecânicos e 156 caudalímetros virtuais);
- Análise periódica de qualidade da água de rega;
- Supervisão periódica e rigorosa das 14 bombas do sistema de bombagem.

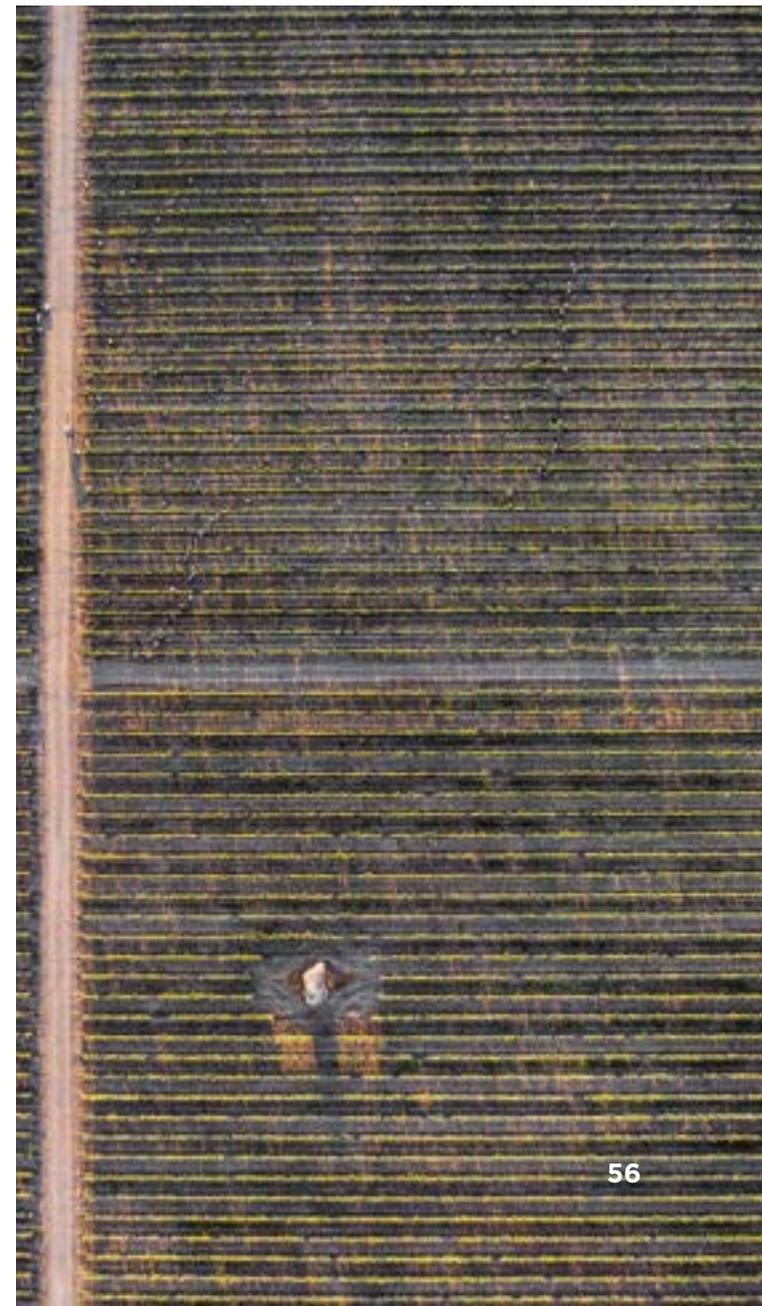
A estratégia de rega utilizada prevê um consumo que promova algum stress hídrico nas plantas, resultando numa maior qualidade das uvas.

Elementos utilizados para monitorização:

- Estação meteorológica;
- Sondas de capacitância (*Enviroscans* e *diviners* para monitorização da humidade do solo);
- Sondas Watermark;
- Câmara de pressão para monitorização da água da planta;
- Imagens obtidas por deteção remota (satélite ou drone) para cálculo do NDVI (Normalized Difference Vegetative Index), um índice utilizado para avaliar a expressão vegetativa da cultura.

Plataformas utilizadas:

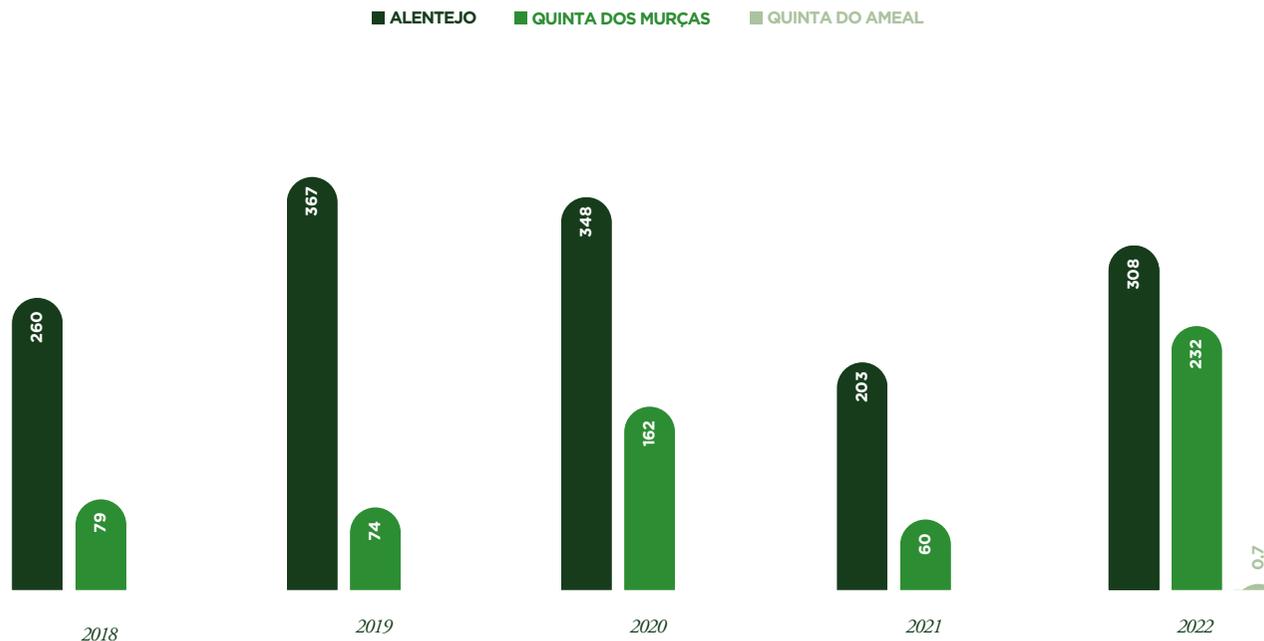
- Wizlog (controlo de todo o sistema de rega);
- Myirrigation (monitorização das estações meteorológicas e sondas);
- Irrigate (gestão de rega).



AMBIENTE

ECOSSISTEMAS E RECURSOS

CONSUMO DE ÁGUA POR UNIDADE DE PRODUTO OU SERVIÇO



CONSUMO DE ÁGUA NAS UNIDADES DE PRODUÇÃO AGRÍCOLA

(L de água / kg de uva e de azeitona)

Na Herdade do Esporão, 2022 foi um dos anos mais secos em registo. Foi igualmente um dos anos com maior produção de vinho, por isso existiu um aumento do consumo de água para suprimir estas duas necessidades.

Na Quinta dos Murças, 2019 foi um dos anos mais quentes e secos, obrigando a um aumento da utilização de água para rega. Em 2022 o aumento é justificado pela existência de 10% da área total de vinha com videiras do segundo ano que precisam de maior disponibilidade de água.

Na Quinta do Ameal, o aumento do consumo de água não teve um impacto significativo.

AMBIENTE

ECOSSISTEMAS E RECURSOS

CONSUMO DE ÁGUA POR UNIDADE DE PRODUTO OU SERVIÇO



Medidas utilizadas nas adegas da Herdade do Esporão para gestão da eficiência da água:

- Utilização de contadores de água separados por áreas, um na adega de brancos e outro na adega de tintos, que permite uma monitorização efetiva dos gastos de água, tal como o controlo de possíveis fugas.
- Utilização de máquinas de pressão, com a possibilidade de aquecimento da água, para lavagem de equipamentos. A utilização de pressão e água quente permite diminuir a quantidade de água necessária para limpeza dos equipamentos.
- Verificação da neutralização das cubas, após lavagem com produtos alcalinos, através de fitas de pH. Deste modo não é necessária a neutralização do agente alcalino com uma solução diluída de ácido, possibilitando assim o aumento da poupança de água.
- Formação/sensibilização periódica dos colaboradores para a poupança de água e alternativas à sua utilização.
- Verificação/controlo de fugas de água semanalmente.
- Pistolas nas mangueiras de água (a implementar).

A estabilização no consumo de água nas adegas da Herdade do Esporão, Adega Monte Velho e Adega dos Lagares, resulta das medidas adotadas e maior reutilização da água (ver quadro à direita).

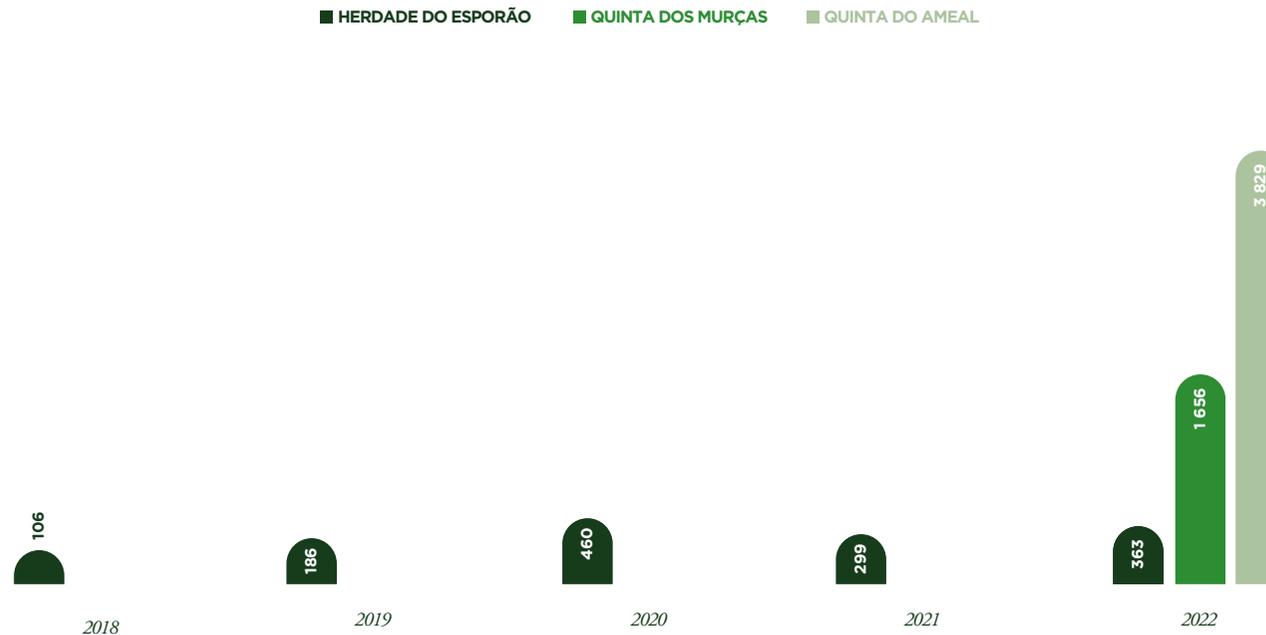
A diminuição de consumo de água na adega da Quinta dos Murças foi fruto dos esforços em reduzir o consumo de água por litro de vinho produzido devido à maior eficiência e reutilização da água.

Na adega da Quinta do Ameal só existem dados desde 2022, primeiro ano de registos.

AMBIENTE

ECOSSISTEMAS E RECURSOS

CONSUMO DE ÁGUA POR UNIDADE DE PRODUTO OU SERVIÇO



CONSUMO DE ÁGUA NAS UNIDADES DE TURISMO

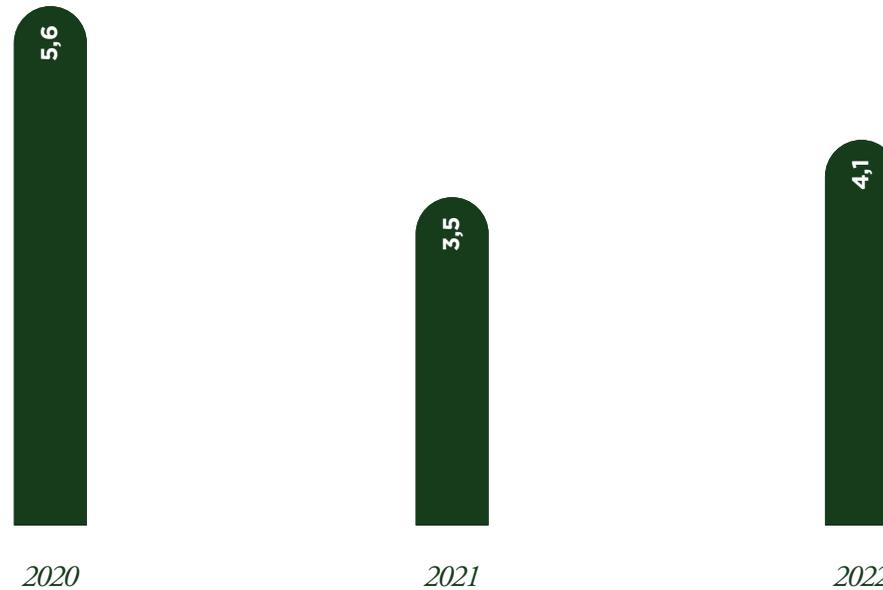
(L. de água / visitante)

2020 e 2021 foram anos atípicos para a unidade de turismo da Herdade do Esporão, com uma diminuição significativa das visitas face aos constrangimentos provocados pela pandemia Covid-19. O aumento no consumo de água entre 2019 e 2020, ainda elevado em 2021, foi motivado por uma rutura identificada, e reparada em 2023.

A Quinta dos Murças e Quinta do Ameal apresentam dados superiores à Herdade do Esporão face ao rácio de visitantes substancialmente inferior. Os dados só começaram a ser recolhidos em 2022.

AMBIENTE
ECOSSISTEMAS E RECURSOS
CONSUMO DE ÁGUA POR UNIDADE DE PRODUTO OU SERVIÇO

■ HERDADE DO ESPORÃO



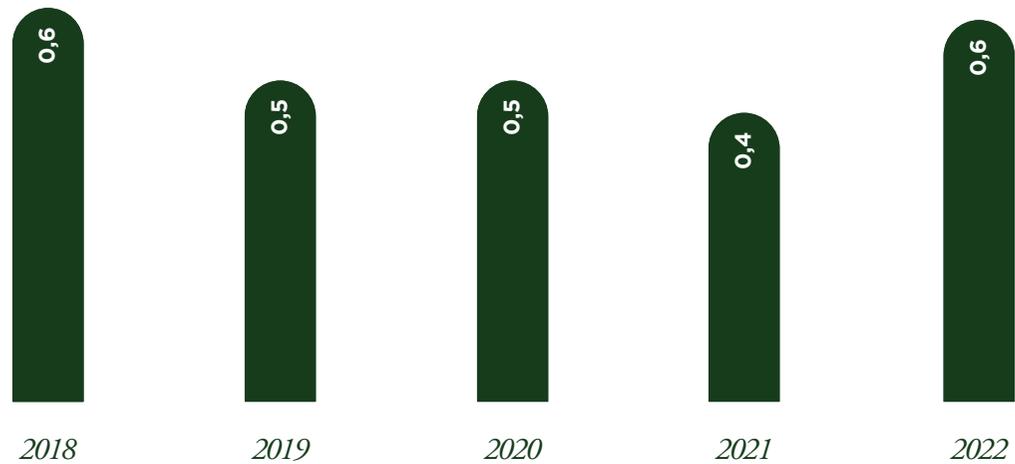
CONSUMO DE ÁGUA NO LAGAR

(L de água / L de azeite produzido)

A diminuição no consumo de água em 2021 foi condicionada pelo elevado volume de azeitonas transformadas no lagar, ano em que a campanha atingiu valores elevados. Em 2022 a produção diminuiu para menos de metade do ano anterior, implicando um aumento do rácio litro de água por litro de azeite produzido. As águas das lavadoras de azeitona são trocadas, no mínimo, uma vez por dia, o que pode indicar um valor mais alto do que o registado. Como medida de poupança de água, muitos desses dias só foi utilizada uma das linhas de lavagem.

AMBIENTE
ECOSSISTEMAS E RECURSOS
CONSUMO DE ÁGUA POR UNIDADE DE PRODUTO OU SERVIÇO

■ HERDADE DO ESPORÃO

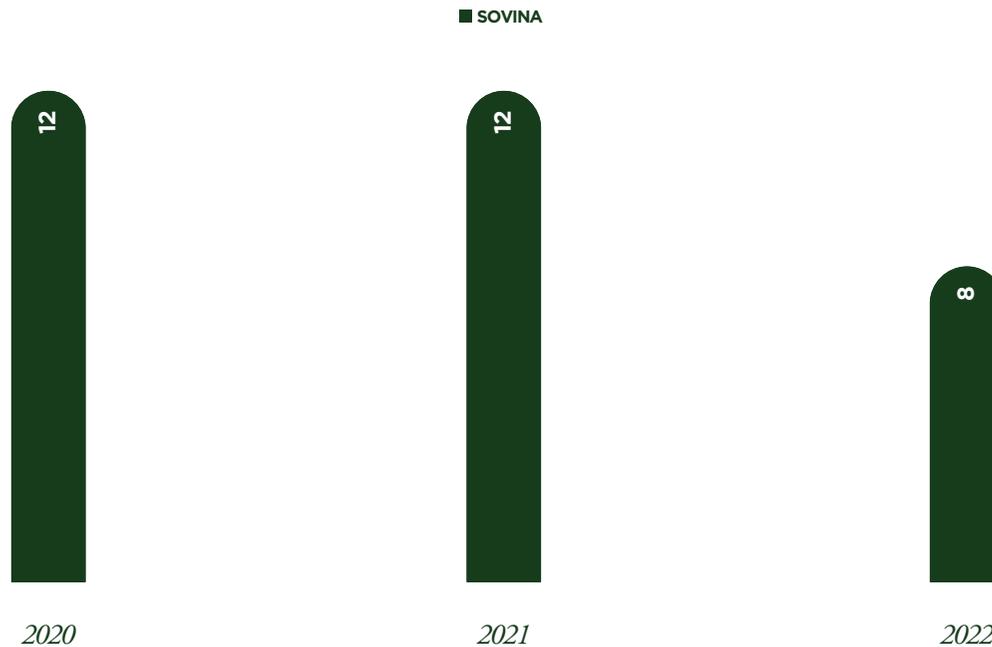


**CONSUMO DE ÁGUA NA LINHA
DE ENCHIMENTO**

(L de água / L de vinho ou azeite engarrafados)

O aumento do consumo de água na linha de enchimento em 2022 está diretamente relacionado com mudanças, trocas e ajustes de equipamento.

AMBIENTE
ECOSSISTEMAS E RECURSOS
CONSUMO DE ÁGUA POR UNIDADE DE PRODUTO OU SERVIÇO



CONSUMO DE ÁGUA NA FÁBRICA DA SOVINA

(L de água / L de cerveja produzida)

O ingrediente principal na produção de cerveja é a água. Para produzir um litro de cerveja, as cervejeiras artesanais podem necessitar entre 6 e 8 litros de água. Entre 2020 e 2022, o consumo de água na Sovina passa de um rácio de 12 litros de água por litro de cerveja, para 8 litros de água por litro de cerveja. Diminuição drástica com alterações sobre a sua proveniência. A Sovina começou em 2021 a investir em técnicas e procedimentos de fabrico tais como:

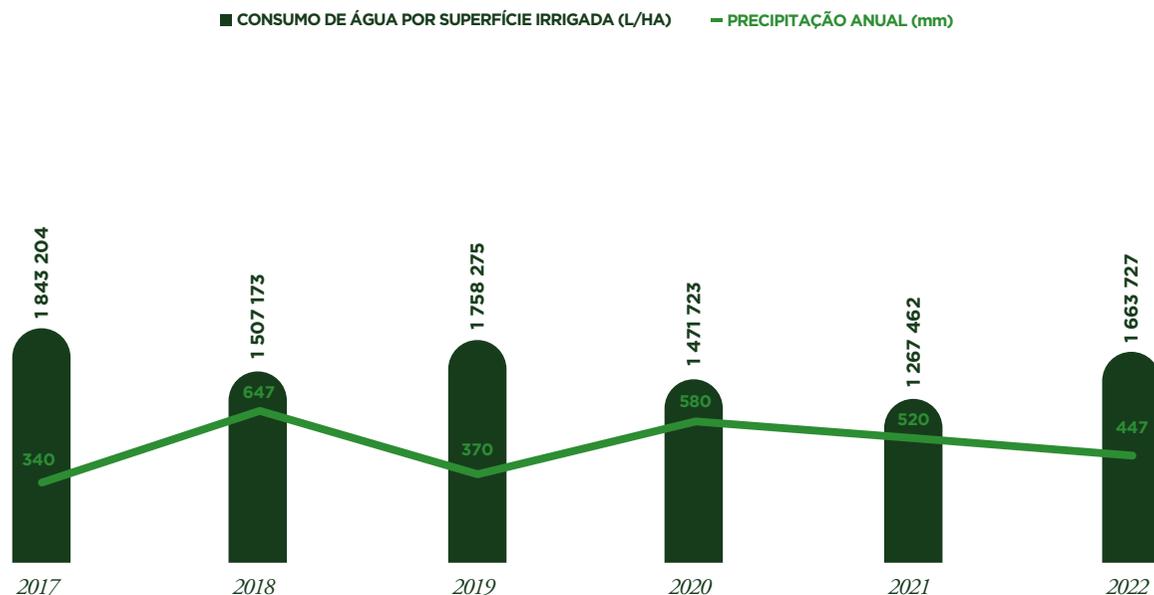
- Captação de água rejeitada da nossa planta de osmose inversa com canalização para a limpeza de equipamentos;
- Limpeza dos derrames com um rodo, em detrimento de uma mangueira, otimizando os processos de limpeza;
- Substituição do contador de água utilizado na brassagem por outro mais eficiente.

AMBIENTE

ECOSSISTEMAS E RECURSOS

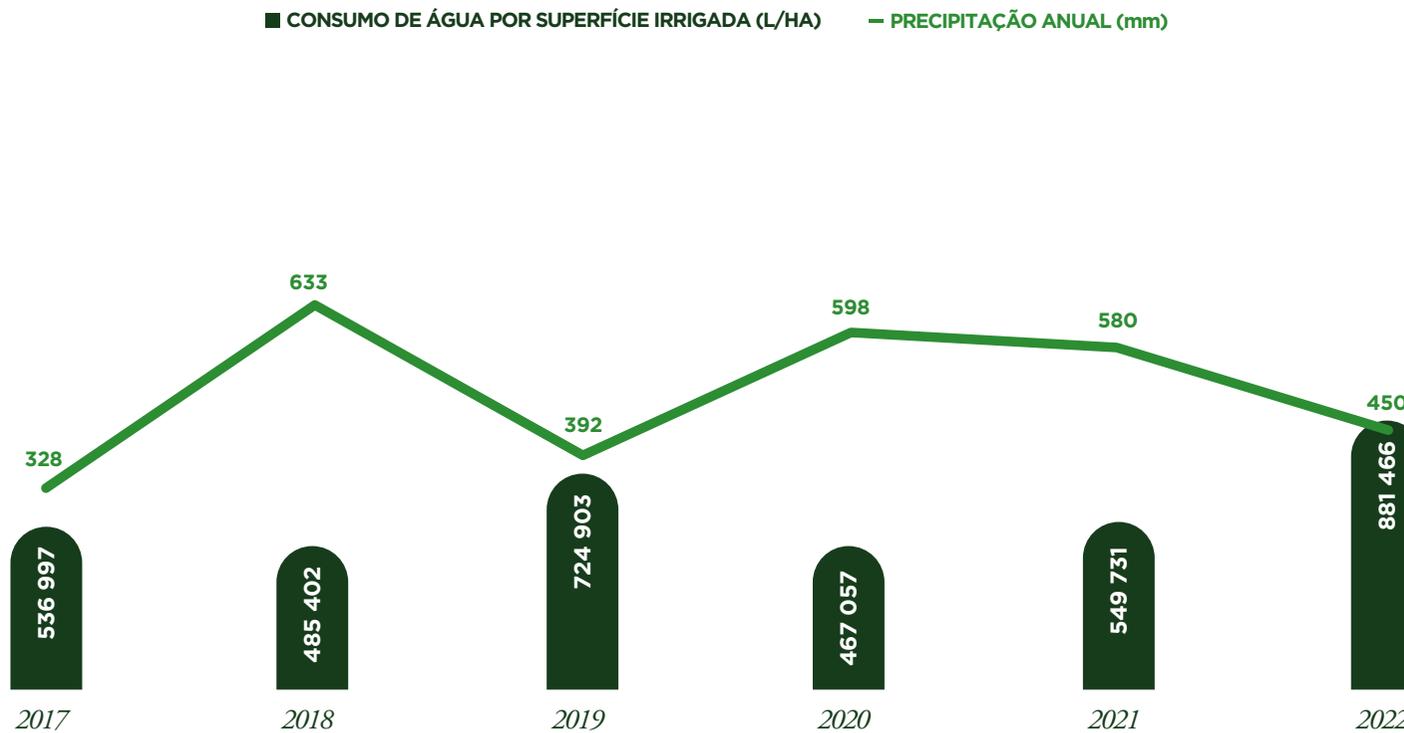
RELAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE ÁGUA PARA REGA E A PRECIPITAÇÃO ANUAL

A água consumida na produção agrícola é utilizada essencialmente na irrigação e preparação de caldas. O consumo anual de água oscila em função das condições climáticas anuais, particularmente com a precipitação e temperatura. Anos mais chuvosos diminuem a necessidade de rega, diminuindo a quantidade de água necessária na irrigação. Relação que não é necessariamente linear uma vez que a distribuição da precipitação ao longo do ano é relevante. Como exemplo, a precipitação pode ser elevada no primeiro trimestre do ano agrícola mas ser praticamente nula no segundo trimestre, forçando uma rega mais temporã, alargando assim o período de irrigação, originando volumes superiores de consumo de água.



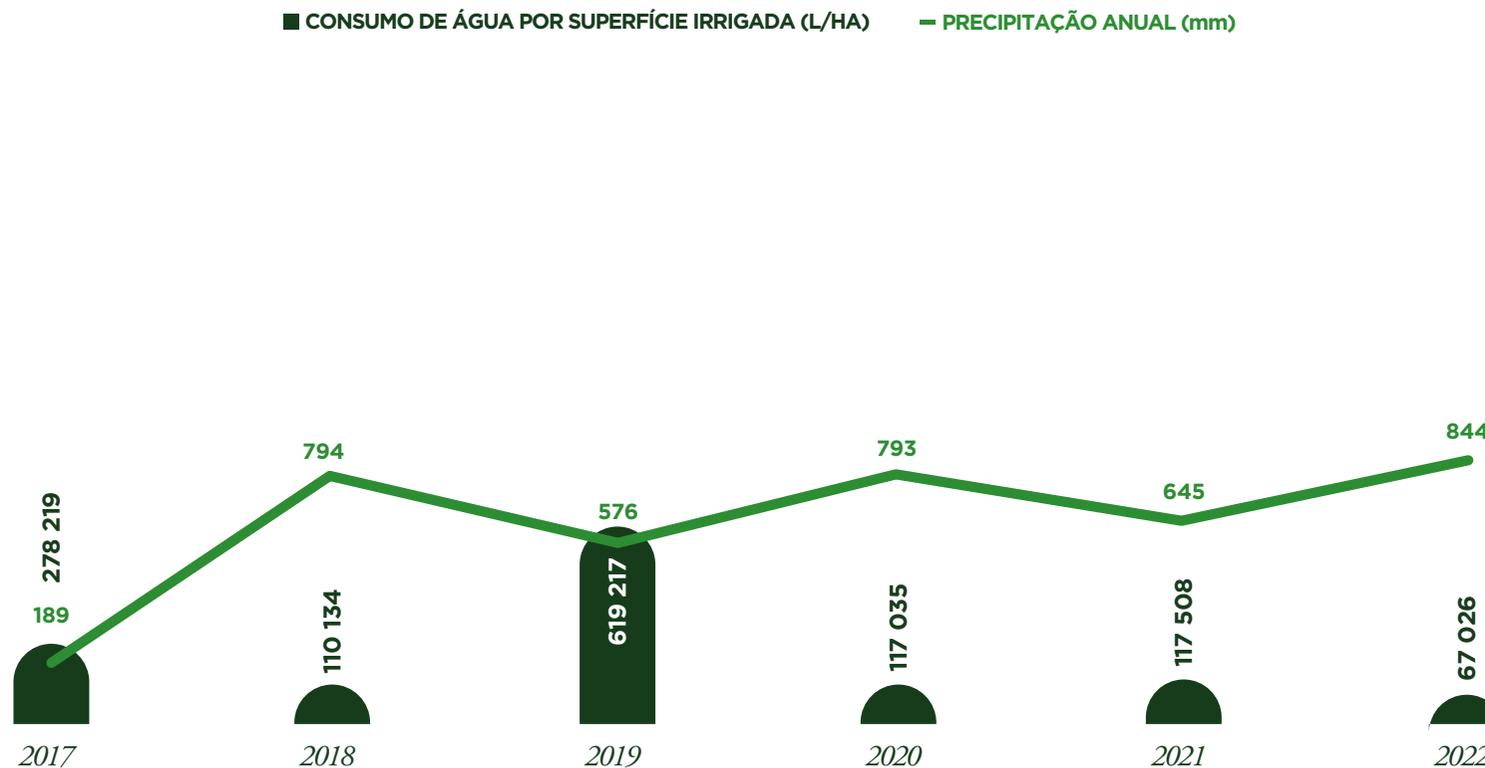
RELAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE ÁGUA PARA REGA E A PRECIPITAÇÃO ANUAL | HERDADE DO ESPORÃO

AMBIENTE
ECOSSISTEMAS E RECURSOS
RELAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE ÁGUA PARA REGA E A PRECIPITAÇÃO ANUAL



**RELAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE ÁGUA PARA REGA
E A PRECIPITAÇÃO ANUAL | HERDADE DOS PERDIGÕES**

AMBIENTE
ECOSSISTEMAS E RECURSOS
RELAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE ÁGUA PARA REGA E A PRECIPITAÇÃO ANUAL

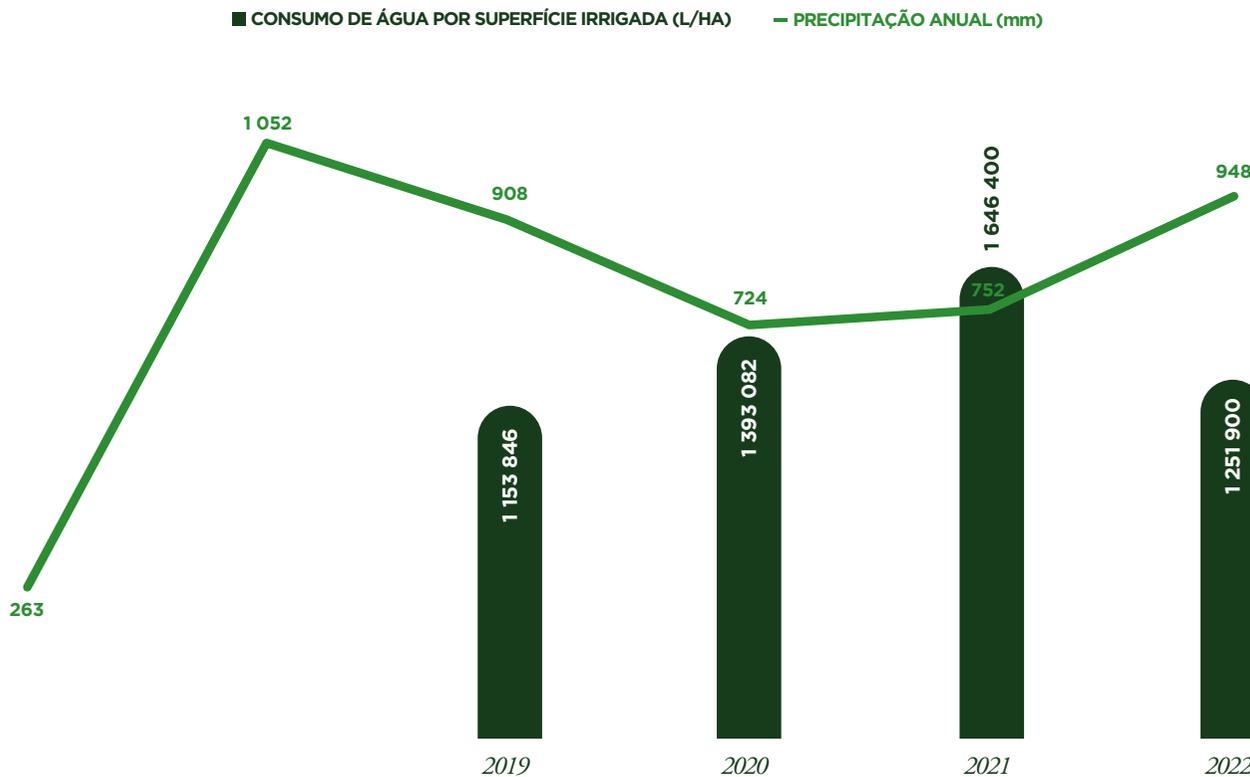


**RELAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE ÁGUA PARA REGA
E A PRECIPITAÇÃO ANUAL | LAVRADORES**

AMBIENTE

ECOSSISTEMAS E RECURSOS

RELAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE ÁGUA PARA REGA E A PRECIPITAÇÃO ANUAL



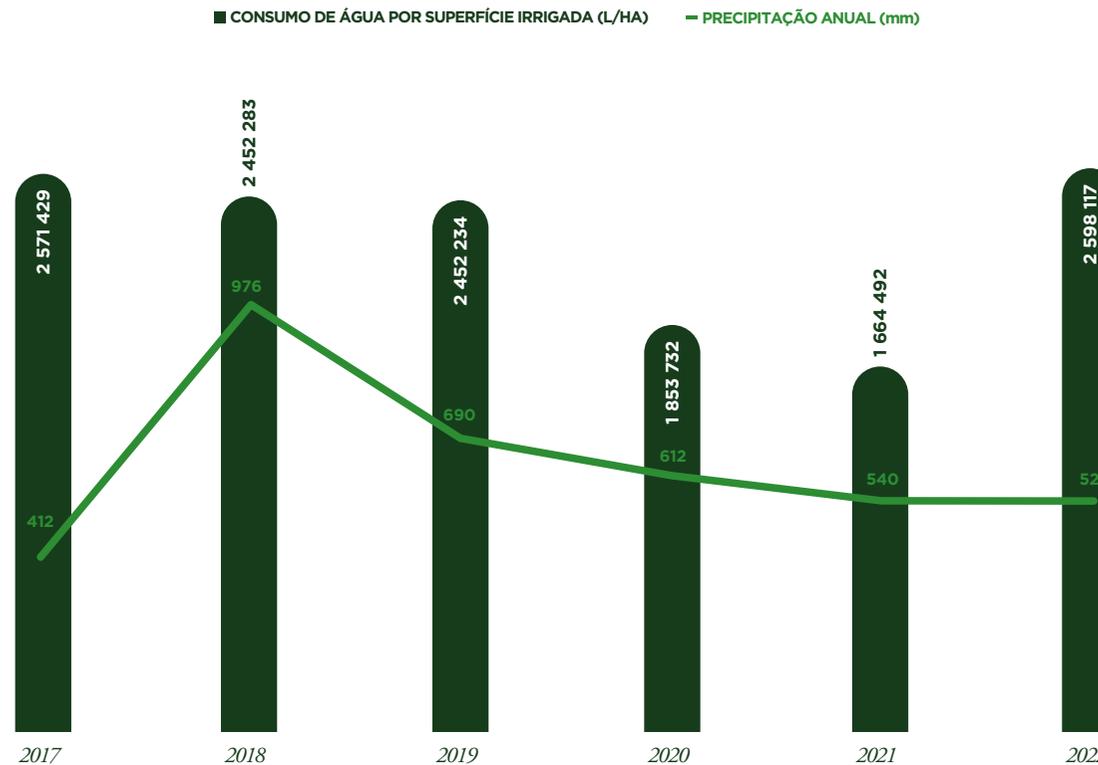
RELAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE ÁGUA PARA REGA E A PRECIPITAÇÃO ANUAL | ENXOFRAL

A proximidade geográfica entre a Herdade do Esporão e a Herdade dos Perdigões significa a partilha de condições climáticas semelhantes. No entanto, e apesar dessa proximidade, o consumo de água por superfície regada é substancialmente menor na Herdade dos Perdigões, diferença relacionada com a disponibilidade de água nas duas propriedades. Na Herdade do Esporão as culturas são regadas a partir de captações de água superficiais da barragem da Caridade e Alqueva, permitindo reservas de água suficientes para regar a área de vinha e olival. Na Herdade dos Perdigões a água de irrigação provém da captação de águas subterrâneas, sendo bastante mais limitada. A escassez de água significa que a gestão da rega na Herdade dos Perdigões é particularmente desafiante, implicando que cerca de metade da área de vinha esteja em sequeiro ou praticamente em sequeiro. Nos Lavradores e Enxofral as vinhas são regadas com água captada de furos subterrâneos.

AMBIENTE

ECOSSISTEMAS E RECURSOS

RELAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE ÁGUA PARA REGA E A PRECIPITAÇÃO ANUAL



RELAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE ÁGUA PARA REGA E A PRECIPITAÇÃO ANUAL | QUINTA DOS MURÇAS

O aumento do consumo de água de rega é justificado pela escassez de água nos últimos anos, assim como pelas elevadas temperaturas durante o período vegetativo das vinhas que aumentaram a evapotranspiração, obrigando à compensação com rega. O fato de cerca de 10% da área total da Quinta dos Murças ser de vinhas novas, de segundo ano, condiciona também a uma maior necessidade de água.

AMBIENTE
ECOSSISTEMAS E RECURSOS
RELAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE ÁGUA PARA REGA E A PRECIPITAÇÃO ANUAL



O objetivo na gestão da água não é a redução absoluta da quantidade de água utilizada na rega, mas sim o aumento da eficiência na irrigação.

Considerando que o consumo de água para irrigação está largamente dependente de fatores externos, o objetivo da gestão da água não é a redução absoluta da quantidade de água utilizada na rega, mas sim o aumento dos índices de eficiência na irrigação. Este objetivo tem sido trabalhado minimizando o desperdício ao máximo, regando estritamente quando e onde necessário. A minimização do desperdício é efetuada através dos processos de monitorização e manutenção diária do sistema de irrigação, permitindo deteção, e rápida reparação, de possíveis fugas e roturas de água. A determinação das necessidades de rega pressupõe a adoção de uma estratégia de rega que promove o stress hídrico moderado, baseada na monitorização do teor de água no solo e plantas através de uma rede de sensores de humidade, de imagens obtidas por deteção remota e da observação das plantas em conjunto com o conhecimento das características de cada tipo de solo e das respostas fisiológicas. É realizada irrigação de precisão através da utilização de um sistema de rega gota-a-gota setorizado em função das características do solo e das castas. O sistema de gotejadores permite que a rega seja aplicada apenas na própria planta e a setorização do sistema de irrigação permite programar de forma independente a quantidade de água a regar, os locais onde regar e os momentos em que regar, em função da disponibilidade e necessidade de água.

ENERGIA E EMISSÕES DE CARBONO



OBJETIVO 13

Adotar medidas urgentes para combater as alterações climáticas e os seus impactos



OBJETIVO 12

12.2 - Até 2030, alcançar a gestão sustentável e o uso eficiente dos recursos naturais.

As alterações climáticas são um dos maiores desafios globais. A temperatura da Terra aumentou 1,1 °C desde o final do século XIX e as consequências estão a ser vividas de forma global, com o aumento da frequência de secas intensas, temperaturas extremas, escassez de água, inundações, incêndios ou tempestades. As projeções indicam que, se se mantiver a tendência nas emissões de gases com efeito de estufa ao ritmo a que tem vindo a ser observada, a temperatura média da Terra sofrerá um aumento de 2,8 °C, até ao final do século. Todos os graus contam e as consequências e riscos associados às alterações climáticas serão inferiores se for possível minimizar o aquecimento global.

A energia é responsável por cerca de dois terços das emissões globais de gases com efeito de estufa e, por isso, qualquer solução que surja para limitar o aquecimento global tem de ter por base a energia e uma aceleração na transição para a fontes limpas e sustentáveis de energia.

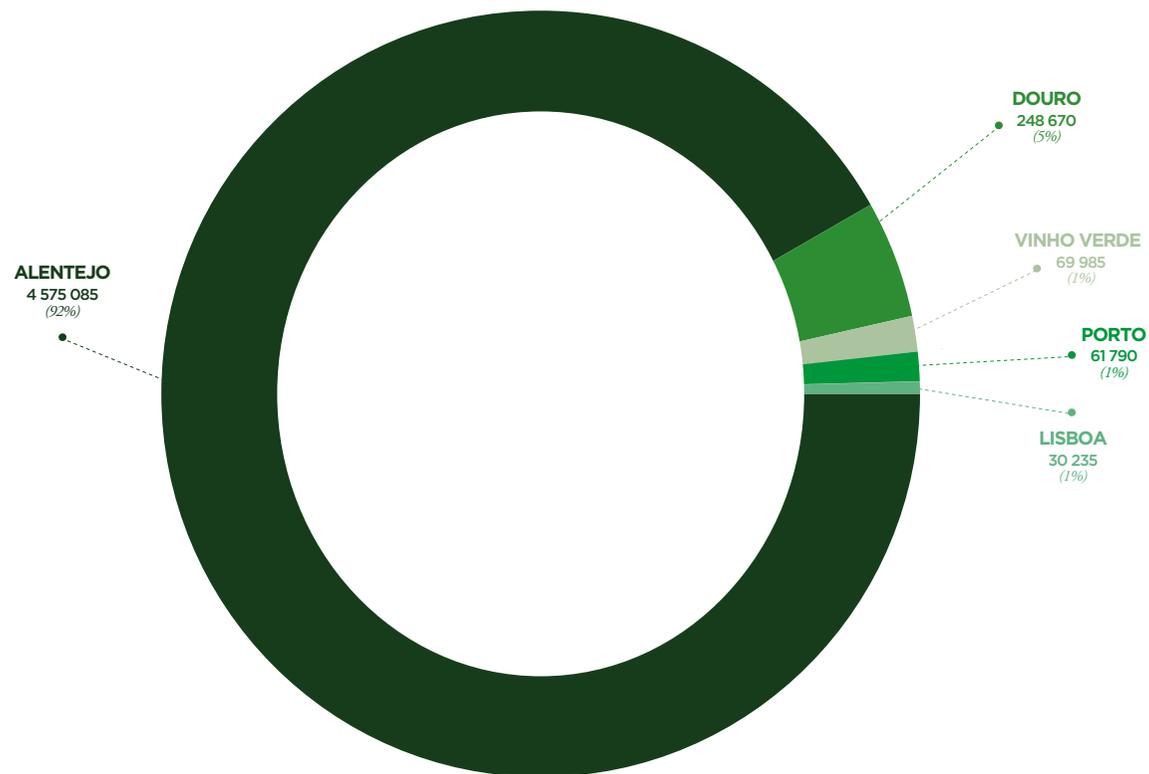
O Esporão tem como objetivo desenvolver medidas que permitam limitar o aquecimento do planeta a não mais de 1,5 °C, valor estabelecido na Convenção de Paris. Este acordo tem como metas uma redução global das emissões em 45% até 2030 e a neutralidade carbónica até 2050. Para atingir este objetivo será necessário cortar emissões para o mais próximo possível de zero e garantir que as restantes emissões são reabsorvidas pelos solos, oceanos e florestas.

O Esporão pretende estabelecer objetivos de redução de emissões para as suas emissões de âmbito 1 e de âmbito 2 alinhados com as metas do Acordo de Paris, mas o primeiro passo é quantificar as emissões associadas às suas atividades.

AMBIENTE

ENERGIA E EMISSÕES DE CARBONO

CONSUMO DE ENERGIA DENTRO DA ORGANIZAÇÃO



CONSUMO DE ENERGIA POR ORIGEM

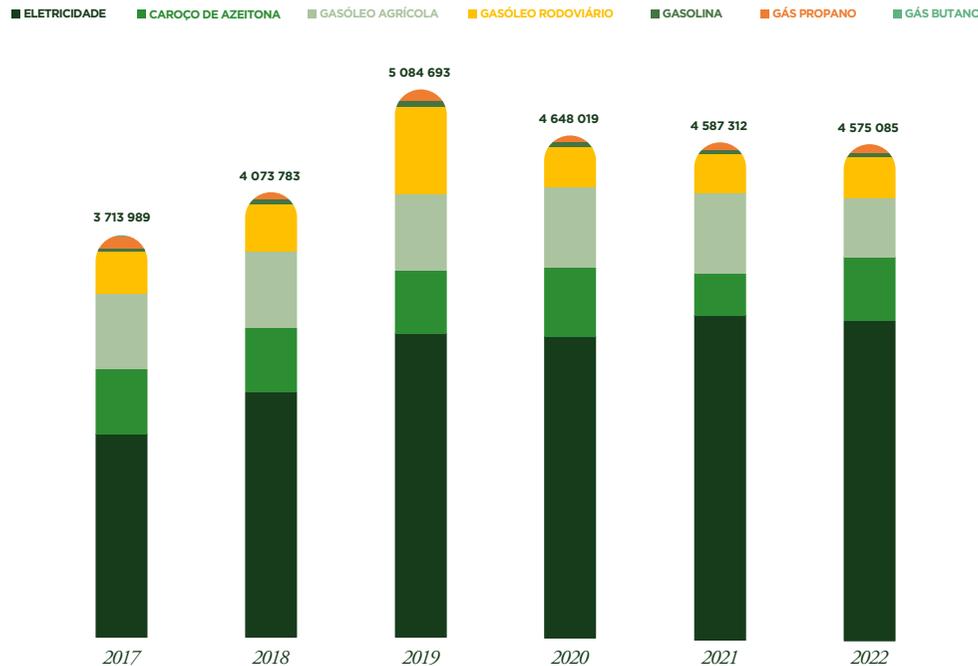
(kWh)

O Alentejo representa 92% de consumo total de energia pela centralidade de atividades instaladas na Herdade do Esporão, nomeadamente na área de vinha e olival, nos consumos das linhas de enchimento, lagar, adegas e operações de turismo. O Douro, correspondente à Quinta dos Murças, representa a segunda maior fatia, seguida de Vinho Verde, representada pela Quinta do Ameal. O Porto acolhe a produção da cerveja artesanal Sovina e Lisboa corresponde a escritórios centrais.

AMBIENTE

ENERGIA E EMISSÕES DE CARBONO

CONSUMO DE ENERGIA DENTRO DA ORGANIZAÇÃO



EVOLUÇÃO DO CONSUMO DE ENERGIA POR FONTE | HERDADE DO ESPORÃO

(consumo em kWh)

A variação no consumo total de energia da empresa ao longo do tempo depende largamente da oscilação no consumo de eletricidade, correspondente a cerca de 60% do acumulado de energia consumida no Alentejo. Seguem-se os consumos de caroço de azeitona, gasóleo agrícola, gasóleo rodoviário e gás propano que, em 2022, corresponderam a 13,0%, 11,9%, 8,2% e 2,0%, respetivamente. O gasóleo agrícola é usado no funcionamento de tratores e máquinas agrícolas para executar operações agrícolas mecanizadas como tratamentos, fertilizações, podas ou o controlo de infestantes e cobertos vegetais. O gasóleo rodoviário é utilizado essencialmente em veículos para transporte de pessoal e de apoio às atividades agrícolas. O gás propano é consumido nos empilhadores para transporte de caixas e paletes e o caroço de azeitona é utilizado como combustível para aquecimento em caldeiras.

Em 2022, verifica-se um consumo de energia reduzido, resultado das seguintes medidas:

Infraestruturas:

- Análise da qualidade da energia para implementação de bateria de correção do fator de potência;
- Ajuste do relógio para ligar a iluminação exterior automaticamente na hora de verão ou hora de inverno.

Linha de Enchimento:

- Ação de sensibilização com a equipa para desligar a iluminação quando não necessário;
- Instalação de sensores de presença na zona de produto acabado;

Adega de Brancos:

- Instalação de sensores de presença na cave de brancos;

Lagar:

- Ajuste da temperatura da água quente no circuito fechado do Lagar (estava a 65°C passou para 60°C);
- Desligar os quadros elétricos das máquinas produtivas em períodos de ócio;
- Desligar o compressor de ar comprimido em períodos de ócio;
- Ajuste do relógio da iluminação no tégão do Bagaço, para novo horário das 18h00 às 01h00;

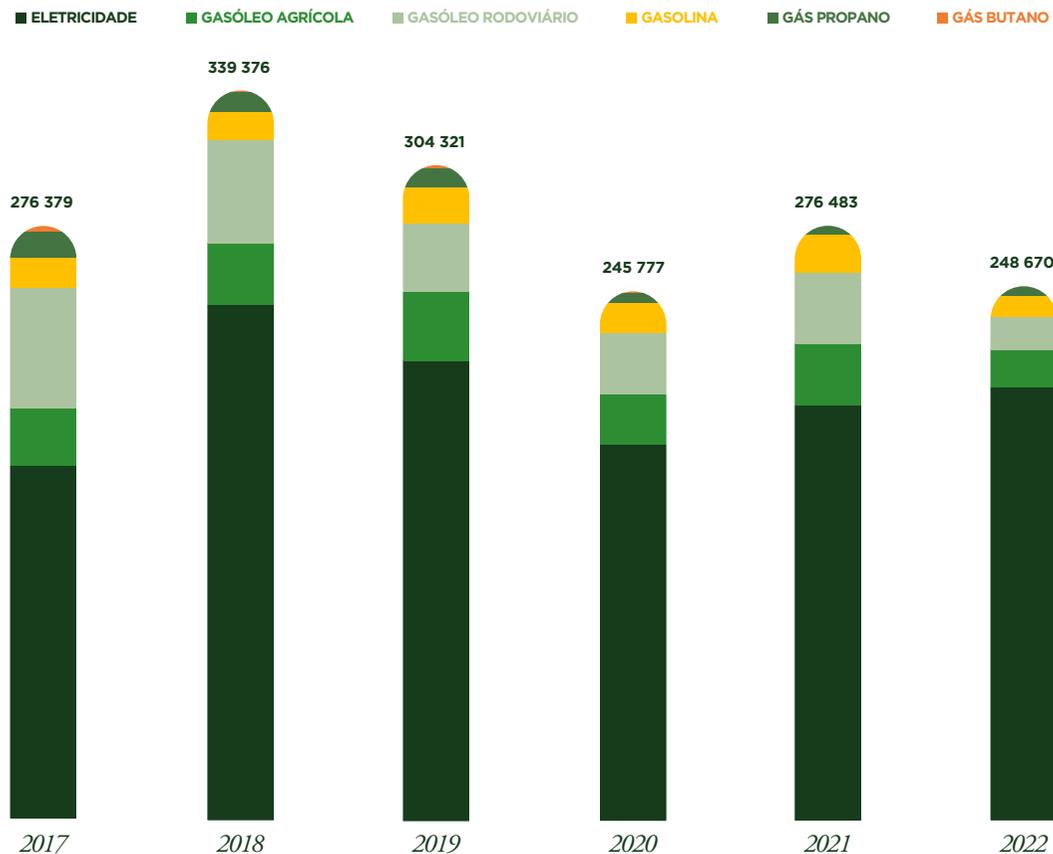
Agrícola:

- Ver afinação dos bebedouros das vacas para evitar arranque da bomba em eventuais reabastecimentos;
- Desligar ar comprimido ao final do dia de trabalho;

AMBIENTE

ENERGIA E EMISSÕES DE CARBONO

CONSUMO DE ENERGIA DENTRO DA ORGANIZAÇÃO



EVOLUÇÃO DO CONSUMO DE ENERGIA POR FONTE | QUINTA DOS MURÇAS

(consumo em kWh)

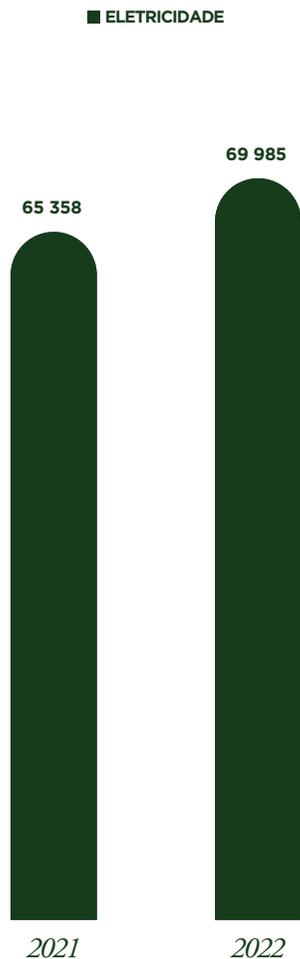
Em termos médios a eletricidade corresponde a cerca de 70% de toda a energia consumida na Quinta dos Murças, sendo a principal fonte de energia utilizada. Aproximadamente 60% da energia elétrica consumida na Quinta resulta das operações de vinificação na adega, sendo esta a área com mais impacto na variação do consumo global de eletricidade. Isto acontece porque a quantidade de eletricidade necessária depende amplamente da quantidade de uva que é recebida e vinificada na adega. Assim, como as produções de uva são muito variáveis devido às condições particulares de cada ano (seja em termos climáticos ou de incidência de pragas e doenças, por exemplo), a quantidade de uva recebida na adega é também muito variável e isso reflete-se na oscilação no consumo de eletricidade ao longo dos anos.

Com a exceção da eletricidade, observou-se uma tendência geral para a redução no consumo de todas as fontes de energia desde 2017, destacando-se a redução do consumo em 71,1% no consumo de gasóleo rodoviário (utilizado no transporte de pessoal e apoio às atividades agrícolas), em 55,4% no gás propano (utilizado no transporte de caixas e paletes com empilhadores) e em 36,7% no gasóleo agrícola (utilizado nos tratores e máquinas agrícolas).

AMBIENTE

ENERGIA E EMISSÕES DE CARBONO

CONSUMO DE ENERGIA DENTRO DA ORGANIZAÇÃO



O aumento global no consumo da eletricidade relaciona-se com as atividades desenvolvidas na adega e na unidade de enoturismo (áreas que, em conjunto, são responsáveis por cerca de 90% do consumo). Este aumento é fruto do aumento significativo da vinificação na adega, já que, em 2022, a adega da Quinta dos Murças recebeu mais 90 920 kg de uva e produziu mais 81 140 L de vinho do que em 2021, correspondentes a um aumento de 28,5% na quantidade de uva recebida e de 56,2% na quantidade de vinho produzido.

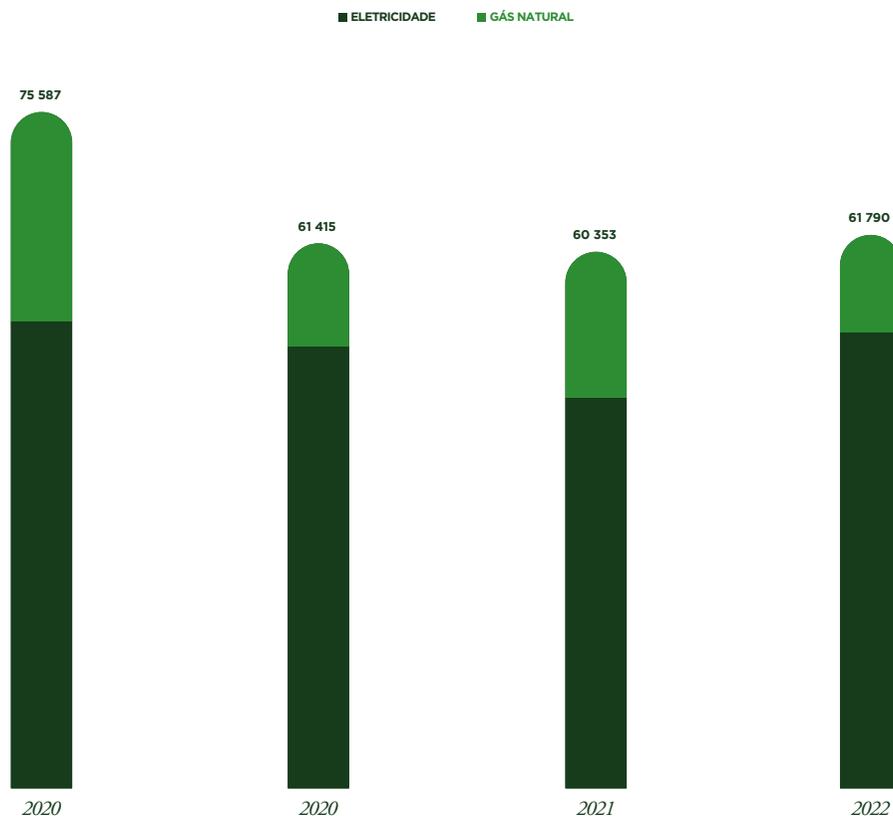
EVOLUÇÃO DO CONSUMO DE ENERGIA POR FONTE | QUINTA DO AMEAL

(consumo em kWh)

AMBIENTE

ENERGIA E EMISSÕES DE CARBONO

CONSUMO DE ENERGIA DENTRO DA ORGANIZAÇÃO



Apesar da quase triplicação do volume produzido de 2021 para 2022 (+170%), o aumento do consumo de energia foi de apenas 2,4 %. Esta pequena variação deve-se às medidas e alterações que foram introduzidas para controlo dos gastos de energia.

Medidas adotadas:

- Melhorias no sistema de refrigeração da cerveja;
- Uso mais eficaz da engarrafadora;
- Instalação de sensores de luz nas diferentes áreas da fábrica;
- Utilização mais eficaz das arcas de frio.

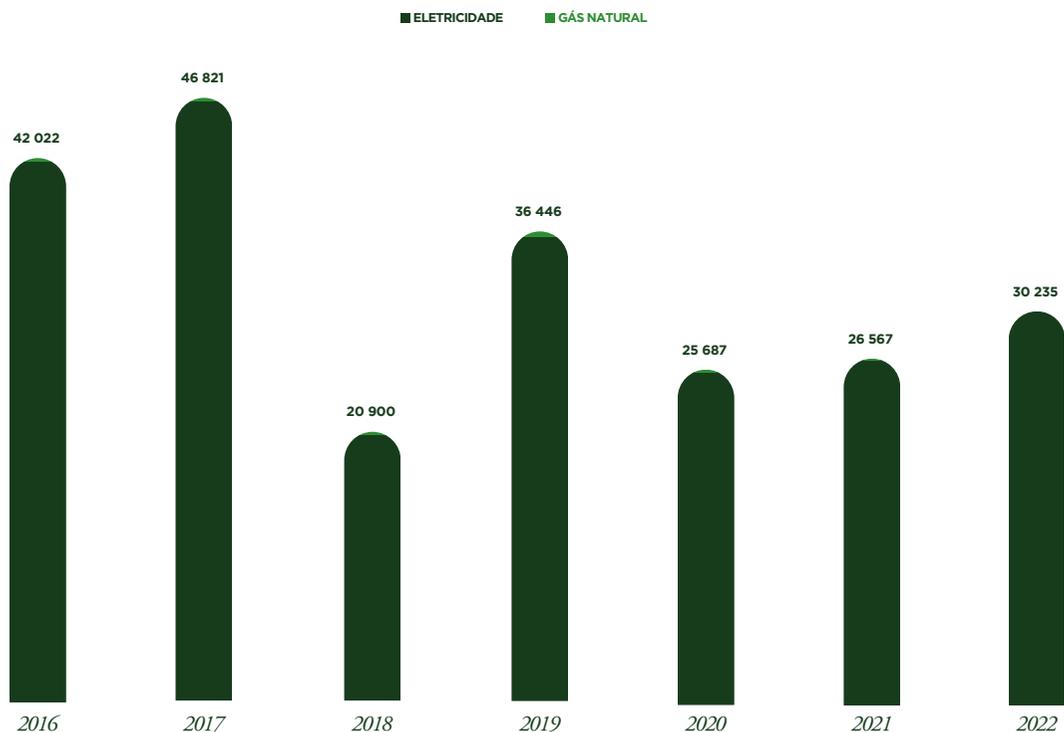
EVOLUÇÃO DO CONSUMO DE ENERGIA POR FONTE | SOVINA

(consumo em kWh)

AMBIENTE

ENERGIA E EMISSÕES DE CARBONO

CONSUMO DE ENERGIA DENTRO DA ORGANIZAÇÃO



EVOLUÇÃO DO CONSUMO DE ENERGIA POR FONTE | LISBOA

(consumo em kWh)

A eletricidade representa mais de 99% do consumo global de energia em Lisboa e é utilizada para alimentar a iluminação, sistemas de regulação de temperatura e o funcionamento dos equipamentos elétricos do escritório (computadores, impressoras, fotocopiadoras, projetores, etc.).

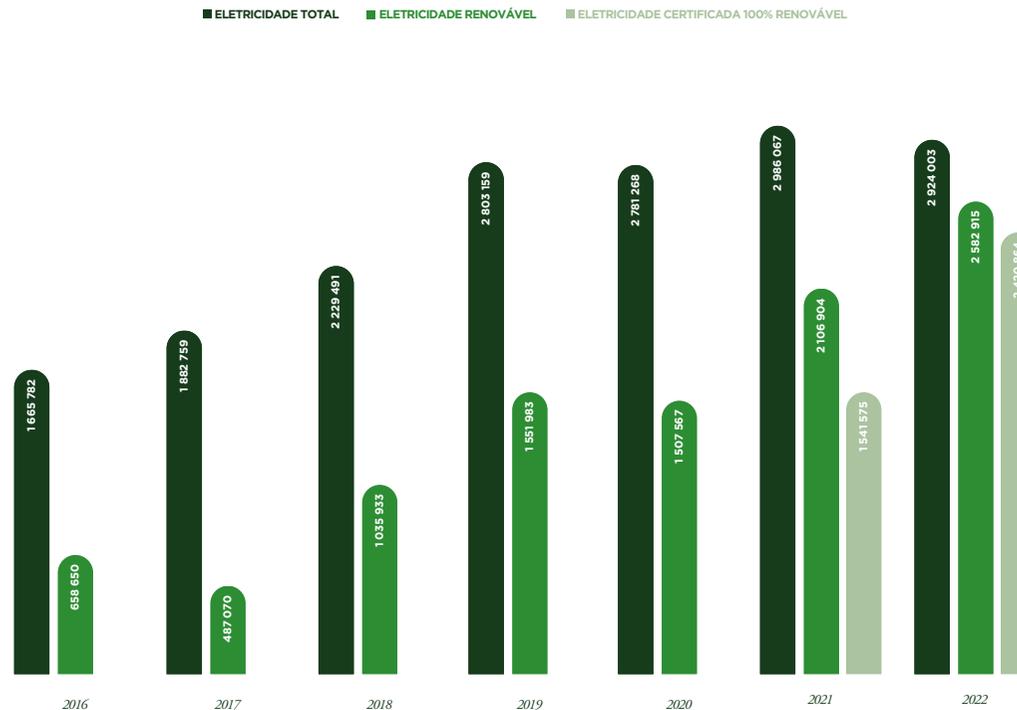
A descida no consumo de eletricidade em 2020, mantida em 2021, está relacionada com a necessidade de implementar o modo de regime de teletrabalho, devido aos confinamentos e restrições impostos durante a pandemia de Covid-19.

Houve um aumento de consumo de energia em 2022, mas não para níveis anteriores a 2020. Isto está relacionado com a retoma parcial ao trabalho presencial (alguns colaboradores continuam em regime híbrido, trabalhando presencialmente apenas alguns dias por semana).

AMBIENTE

ENERGIA E EMISSÕES DE CARBONO

ENERGIA RENOVÁVEL



CONSUMO DE ELETRICIDADE | ALENTEJO

(consumo anual em kWh)

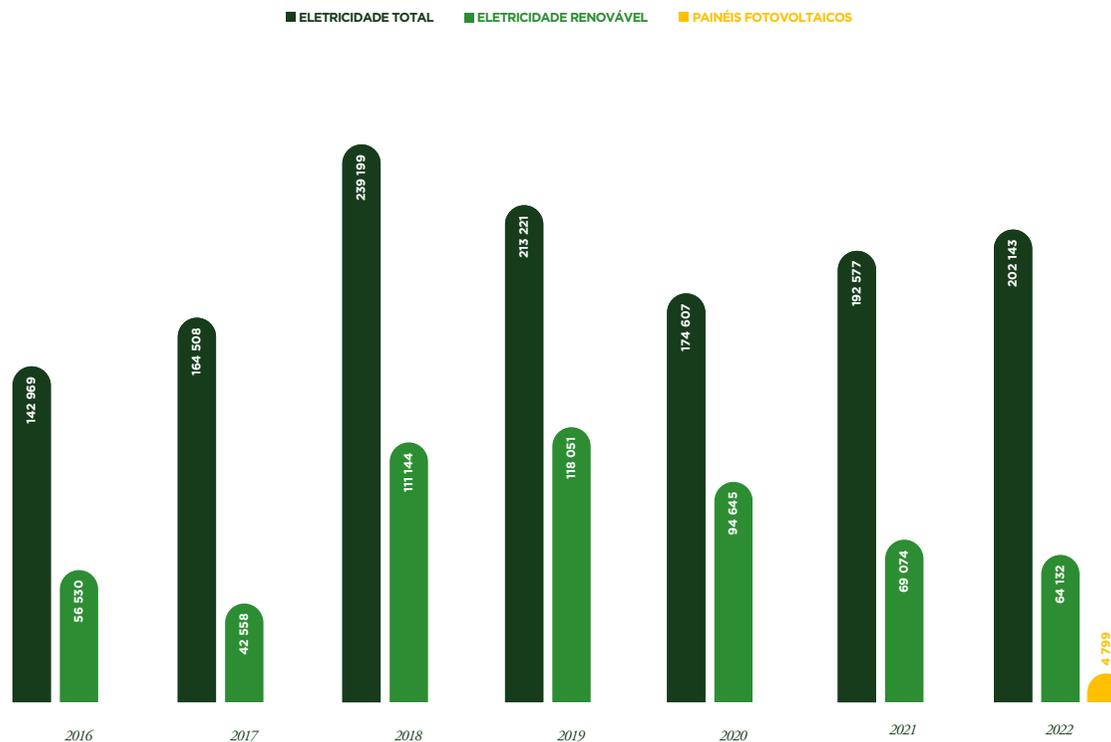
Observou-se uma tendência crescente no consumo de energia elétrica, com alguma estabilização a partir de 2019. Esta tendência esteve relacionada com o aumento das atividades de produção e engarrafamento de vinho e azeite, que são responsáveis por cerca de 60% do consumo total de eletricidade no Alentejo.

A proporção de eletricidade proveniente de fontes renováveis de energia tem vindo a aumentar como resultado da evolução da bolsa energética do comercializador de energia. Contudo, é de salientar que a subida significativa na quantidade de eletricidade consumida proveniente de fontes renováveis de energia em 2021 resultou da adesão do Esporão a uma tarifa verde do comercializador de energia para várias áreas. A extensão desta tarifa a quase todas as faturas, em 2022, permitiu um novo aumento na quantidade de eletricidade consumida oriunda de fontes renováveis de energia, que correspondeu a cerca de 88% de toda a energia elétrica consumida no Alentejo. A opção pela tarifa verde garante que toda a eletricidade fornecida provém de fontes renováveis verificadas, ao contrário da comercialização convencional de eletricidade em que existe uma mistura de fontes energéticas renováveis e não renováveis.

AMBIENTE

ENERGIA E EMISSÕES DE CARBONO

ENERGIA RENOVÁVEL



CONSUMO DE ELETRICIDADE | QUINTA DOS MURÇAS

(consumo anual em kWh)

O aumento global no consumo da eletricidade relaciona-se com as atividades desenvolvidas na adega e na unidade de enoturismo (áreas que, em conjunto, são responsáveis por cerca de 90% do consumo). Este aumento é fruto do aumento significativo da vinificação na adega.

AMBIENTE

ENERGIA E EMISSÕES DE CARBONO

ENERGIA RENOVÁVEL

■ ELETRICIDADE TOTAL ■ ELETRICIDADE RENOVÁVEL ■ PAINÉIS FOTOVOLTAICOS



CONSUMO DE ELETRICIDADE | QUINTA DO AMEAL

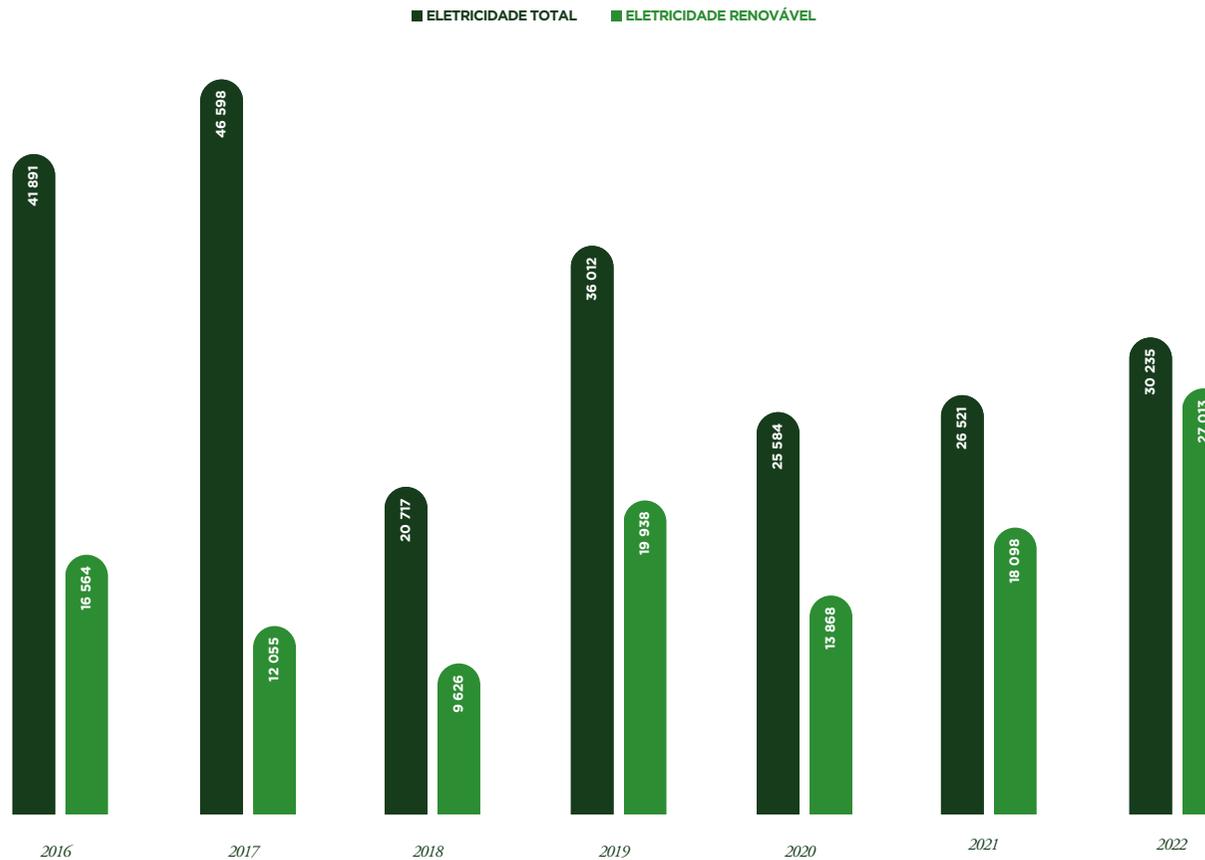
(consumo anual em kWh)

Os painéis fotovoltaicos na Quinta do Ameal mostram uma contribuição para a diminuição de energia ainda reduzida por terem sido instalados em outubro de 2022, época do ano em que a exposição solar é limitada. No entanto, permitiu satisfazer 20,86% do consumo de eletricidade da área agrícola da quinta durante o ano de 2022.

AMBIENTE

ENERGIA E EMISSÕES DE CARBONO

ENERGIA RENOVÁVEL



CONSUMO DE ELETRICIDADE | LISBOA

(consumo anual em kWh)

A variação na proporção de energia renovável depende do comercializador. O aumento de 2022 está relacionado com a tarifa verde. A descida no consumo, em 2020 e 2021, deve-se à pandemia Covid-19.

AMBIENTE

ENERGIA E EMISSÕES DE CARBONO

CALCULO DAS EMISSÕES DE GASES COM EFEITO DE ESTUFA

Para a determinação das emissões de GEE da empresa, foi utilizada uma metodologia normalizada baseada no cálculo que implica a identificação dos principais fluxo-fonte de emissões, isto é, dos materiais e combustíveis que ao ser consumidos ou produzidos levam à emissão de GEE. Depois, com base em dados das atividades associadas a esses fluxos-fonte e em fatores de emissão, é possível estimar as emissões, divididas em três categorias:

- **Emissões de âmbito 1** - emissões que a empresa faz diretamente através exercício das suas atividades;
- **Emissões de âmbito 2** - emissões que a empresa faz indiretamente, como a energia ou eletricidade que compra para poder desenvolver as suas atividades
- **Emissões de âmbito 3** - emissões pelas quais a empresa é responsável indiretamente a montante e jusante das suas atividades, quer pela compra de produtos e serviços a fornecedores quer pela distribuição e venda aos clientes.

Numa primeira abordagem, foram calculadas apenas as emissões de âmbito 1 e de âmbito 2. Devido à maior complexidade de cálculo e elevado número de fornecedores, prestadores de serviços, distribuidores e consumidores, ainda não foi possível quantificar as emissões de âmbito 3.

Cálculo das emissões de âmbito 1

Nas emissões de âmbito 1, foram consideradas apenas emissões associadas a fontes de combustão móvel e estacionária. É de salientar que não foi possível determinar as emissões diretas na Quinta do Ameal pela ausência de registos. Reconhecem-se as limitações existentes nesta abordagem, que não inclui emissões como as emissões fugitivas associadas a equipamentos de refrigeração, as emissões associadas à aplicação de fertilizantes ou as emissões relacionadas a pecuária. Assim, será necessário desenvolver sistemas de registo, e o cálculo destas emissões deverá ser afinado no futuro, de forma a ser mais completo e representativo.

Como dados de atividade, foram utilizados os registos de consumos de combustíveis, e para o cálculo das emissões associadas foram usados os valores de densidade, poder calorífico superior e fatores de emissão indicados na Tabela X. (para consulta em anexo na pág. 144)

Cálculo das emissões de âmbito 2

As emissões de âmbito 2 são as emissões provenientes do consumo de eletricidade. Para calcular estas emissões, foram utilizados os dados dos consumos de eletricidade discriminados por fonte de energia, conforme indicado pelas empresas fornecedoras de eletricidade nas faturas. Os consumos foram multiplicados pelos fatores de emissão das diferentes fontes de energia indicados na Tabela Y (para consulta em anexo na pág. 144) que foram aplicados em função ano de referência. Para os anos anteriores a 2019, foram aplicados os fatores de emissão disponíveis para 2019.

AMBIENTE

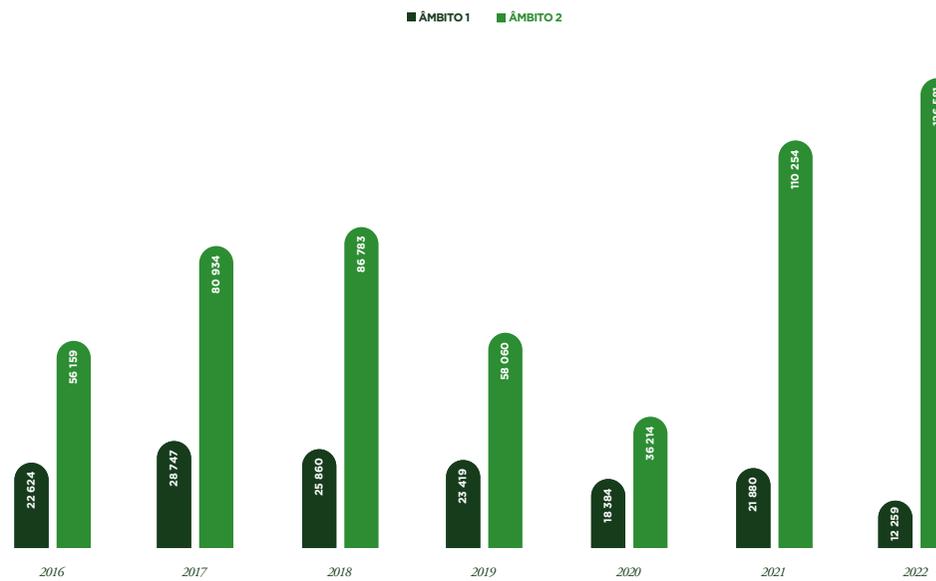
ENERGIA E EMISSÕES DE CARBONO

EMISSÕES DE GASES COM EFEITO DE ESTUFA



EMISSÕES DE GASES DE EFEITO DE ESTUFA | HERDADE DO ESPORÃO

(Emissões (kg CO2e))



EMISSÕES DE GASES DE EFEITO DE ESTUFA | QUINTA DOS MURÇAS

(Emissões (kg CO2e))

AMBIENTE

ENERGIA E EMISSÕES DE CARBONO

EMISSÕES DE GASES COM EFEITO DE ESTUFA

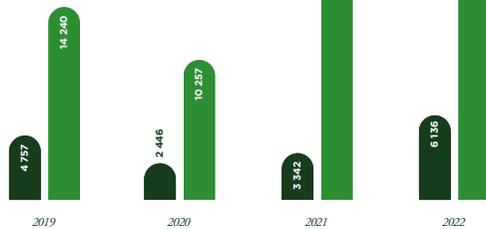


EMISSÕES DE GASES DE EFEITO DE ESTUFA | QUINTA DO AMEAL
(Emissões (kg CO2e))



EMISSÕES DE GASES DE EFEITO DE ESTUFA | LISBOA
(Emissões (kg CO2e))

EMISSÕES DE GASES DE EFEITO DE ESTUFA | SOVINA
(Emissões (kg CO2e))



AMBIENTE

ENERGIA E EMISSÕES DE CARBONO

ANÁLISE DOS RESULTADOS

Em 2022, o Esporão foi responsável pela emissão direta ou indireta de 775 702 kg CO₂e. A maioria (62%) das emissões contabilizadas em 2022 foram emissões indiretas associadas ao consumo de eletricidade.

Grande parte das emissões diretas vêm de fontes de combustão móvel como motores dos tratores e alfaías, veículos usados no transporte de pessoal, apoio às atividades agrícolas e visitas do turismo. Já as emissões diretas associadas a fontes de combustão estacionária provêm de equipamentos como as máquinas de pressão de água quente usadas nas adegas ou motosserras e roçadoras usadas no controlo de infestantes, abertura de aceiros ou podas.

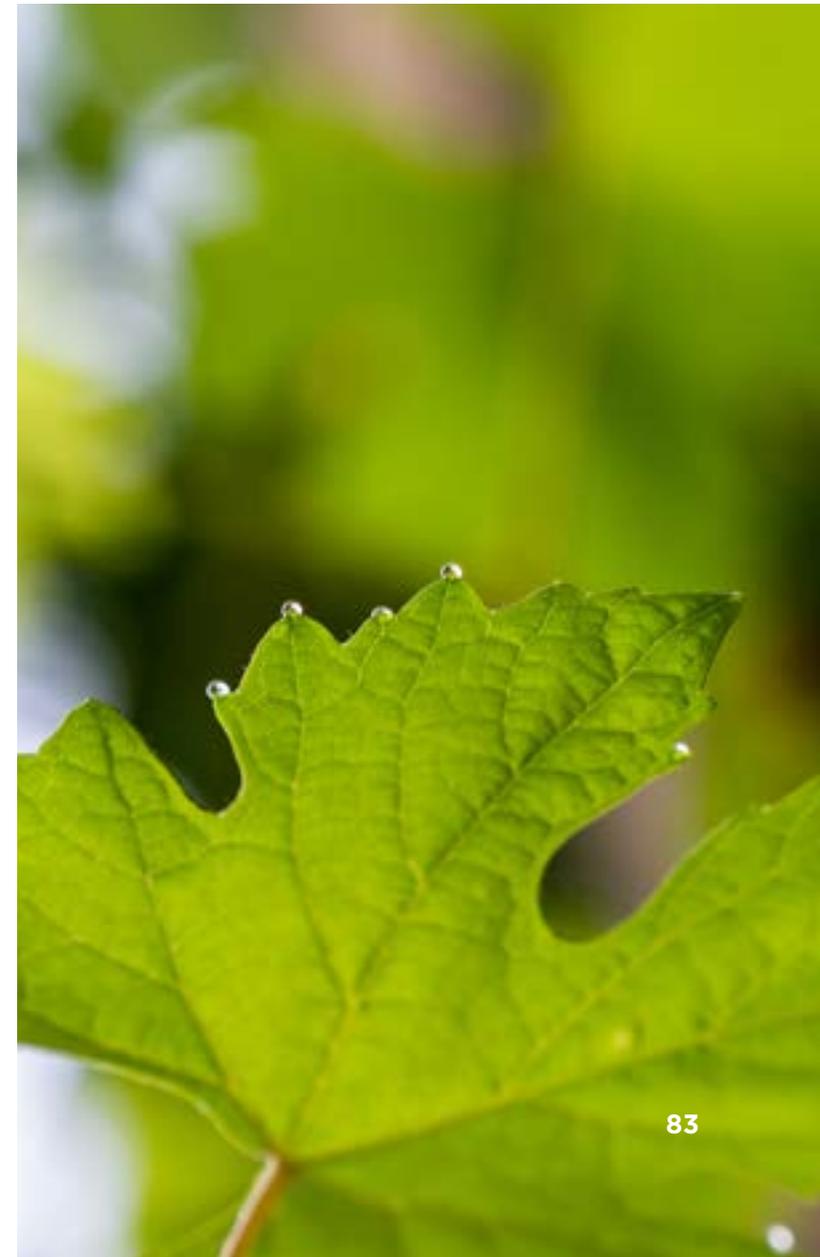
Todas as emissões indiretas são resultantes da energia comprada que inclui apenas eletricidade.

Em 2022, as operações no Alentejo foram responsáveis por 75,6% de todas emissões diretas e indiretas da empresa, seguindo-se as operações na Quinta dos Murças com 17,9% das emissões totais.

As emissões associadas às operações agrícolas (Quinta do Ameal não contabilizada por não haver dados disponíveis) correspondem a 90,3% das emissões diretas da empresa. As emissões associadas às operações de transformação (adegas, lagar, enchimento) são responsáveis por 91,8% das emissões associadas ao consumo de eletricidade.

Em 2022, as operações no Alentejo levaram à emissão de menos 39,7% de gases com efeitos de estufa relativamente a 2016. Esta diminuição está largamente associada à opção por uma tarifa verde na faturação da eletricidade em 2022. Contudo, em termos médios, entre 2017 e 2022, houve um aumento das emissões de GEE de 5,6% desde 2016 no Alentejo.

Na Quinta dos Murças, houve mais 76,2% de emissões de CO₂e em 2022 por comparação com 2016, mas a média de emissões entre 2017 e 2022 aumentou em 33,1%, tendo 2016 como ano de referência.





OBJETIVO 12

12.2 - Até 2030, alcançar a gestão sustentável e o uso eficiente dos recursos naturais.

12.5 - Até 2030, reduzir substancialmente a produção de resíduos através da prevenção, redução, reciclagem e reutilização.

SUBPRODUTOS E RESÍDUOS

A compostagem é um processo que promove a transformação da matéria orgânica presente nos resíduos orgânicos biodegradáveis, permitindo a sua reciclagem, tratamento, valorização e obtenção de um produto final de qualidade, o composto.

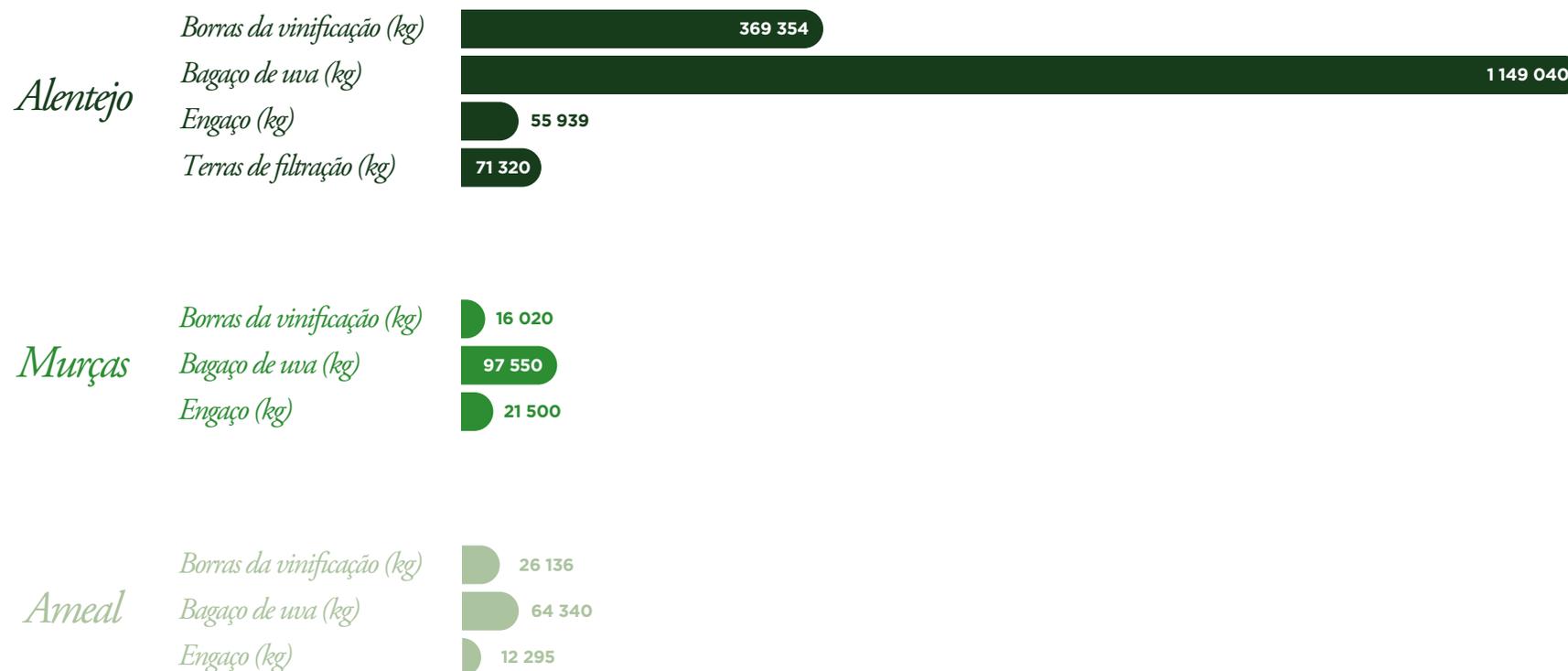
As únicas pegadas que o Esporão quer deixar são as que ficam temporariamente marcadas na terra, por entre as vinhas e olivais. Por isso, procura reduzir o seu impacto ambiental através de uma gestão de recursos responsável.

A adoção de metodologias de reciclagem nas suas atividades trouxe uma série de benefícios associados, tais como a redução dos volumes de resíduos gerados, a gestão adequada de recursos e a redução dos custos associados com a deposição final de resíduos.

AMBIENTE

SUBPRODUTOS E RESÍDUOS

SUBPRODUTOS VALORIZADOS | VINHO | 2022



Na Herdade do Esporão, Quinta dos Murças e Quinta do Ameal os resíduos e subprodutos orgânicos gerados pela atividade, como engaços, bagaço de uva, borras, resíduos de poda e terras de filtração são aproveitados. No Alentejo, a valorização é de 100%. As borras de vinho e o bagaço de uvas vão para destilarias, com o bagaço de uva tinte a seguir para a destilaria e as massas de uva branca para compostagem. O engaço ganha nova vida como composto, tal como as terras de filtração.

No Douro o engaço gerado pelas uvas de Quinta dos Murças é aproveitado na totalidade para compostagem. As borras e bagaço vão para destilação.

No Vinho Verde, a totalidade do engaço vai para destilaria e o bagaço e borras são reaproveitados para aguardente bagaceira.

AMBIENTE
SUBPRODUTOS E RESÍDUOS
SUBPRODUTOS VALORIZADOS | AZEITE | 2022

Bagaço de azeitona (kg)

3 249 060

Caroço de azeitona (kg)

290 440

Folhas de oliveira (kg)

190 000

Terras de filtração (kg)

4 820

No lagar de azeite todos os subprodutos e resíduos gerados são aproveitados.

Parte do bagaço de azeitona descarado vai para compostagem, a outra parte é vendida à indústria do óleo de bagaço de azeitona, que extrai as gorduras para produzir óleos e transforma o restante em biomassa utilizada como combustível das caldeiras. Outro subproduto aproveitado para a produção de energia das caldeiras do Esporão, é o caroço de azeitona seco. As folhas de oliveira são inteiramente encaminhadas para a compostagem. As terras de filtração vão para a indústria de extração de óleo, onde é extraída a gordura ainda presente, e que será, posteriormente, utilizada na indústria de sabão e detergentes.

AMBIENTE
SUBPRODUTOS E RESÍDUOS
SUBPRODUTOS VALORIZADOS | CERVEJA | 2022

*Quantidade
da dreche (kg)*

24 362

O processo de fabricação de cerveja produz vários resíduos e subprodutos como a dreche, que consiste numa mistura de camadas de revestimento de sementes, casca e pericarpo que cobrem os grãos de cevada usados na brassagem. Este subproduto obtido na etapa de filtração do mosto, contém quantidades consideráveis de nutrientes e pode ser utilizado em compostagem ou nutrição animal e humana, mas também na produção de energia e de materiais de construção.



OBJETIVO 12

12.2 - Até 2030, alcançar a gestão sustentável e o uso eficiente dos recursos naturais.

12.5 - Até 2030, reduzir substancialmente a produção de resíduos através da prevenção, redução, reciclagem e reutilização.

GRI 301: Materiais 2016

301-1 Materiais utilizados, discriminados por peso ou volume

301-2 Matérias-primas ou materiais reciclados utilizados

301-O Materiais recicláveis utilizados

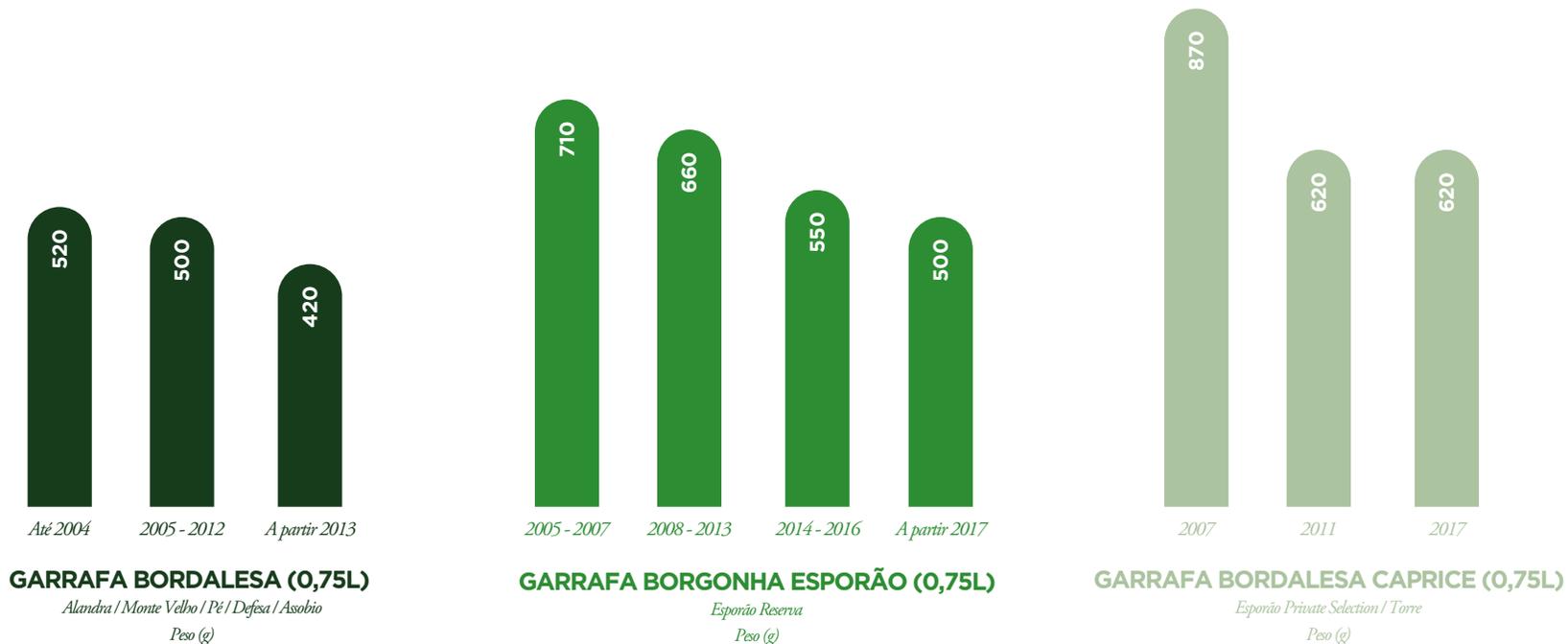
EMBALAGENS

O Esporão tem adaptado e adotado garrafas de vinho, azeite e cerveja cada vez mais sustentáveis, incluindo todos os componentes que fazem parte do produto final. Apesar de o vidro ser uma matéria-prima 100% reciclável, existe a preocupação de reduzir o peso das garrafas, com a consequente redução do impacto ambiental, seguindo a tendência do mercado a nível mundial.

AMBIENTE

EMBALAGENS

REDUÇÃO DO PESO DAS EMBALAGENS



Os três modelos de garrafas historicamente usadas pelo Esporão têm sofrido mudanças, tendo como objetivo principal torná-las mais leves. A gramagem da garrafa bordalesa utilizada para os vinhos Alandra, Monte Velho, Pé, Defesa e Assobio tem vindo a diminuir de forma progressiva, tendo como valor atual, desde 2013, um peso de 420g. O esforço permitiu reduzir volume e peso da garrafa, diminuindo igualmente o impacto ambiental no processo de fabrico de vidro. A garrafa do Esporão Reserva, a Borgonha Esporão, pesa atualmente 500g. A redução de peso deveu-se à mudança de logótipo na própria garrafa e à espessura do vidro, diminuindo de 550g para 500g. A garrafa de Esporão Private Selection e Torre, a garrafa Bordalesa Caprice, mantém o seu peso desde 2011, por ser a garrafa mais equilibrada e ajustada ao séc.XXI.

De sublinhar o trabalho de parceria entre o Esporão e os seus fornecedores, com o objetivo de reduzir o peso das garrafas, tornando o processo de fabrico e as próprias garrafas, o mais sustentável possível.

AMBIENTE EMBALAGENS

MATÉRIAS-PRIMAS OU MATERIAIS UTILIZADOS | 2022

VINHO

COMPONENTE	MATERIAL	PESO (KG)	QUANTIDADE (Nº DE COMPONENTES)
Caixas	Cartão	401 431	2 133 013
	Madeira	56 375	43 544
Cápsulas	Alumínio	5 694	2 864 074
	Lacre	15	9 431
	PVC	7 755	9 998 868
Garrafas	EVOH/PE	5 555	154 282
	Vidro	5 329 626	12 872 373
Rolhas	Cortiça Natural	2 801	1 043 555
	Microgranulado	38 707	10 773 400
Rótulos	Papel	28 056	12 872 373

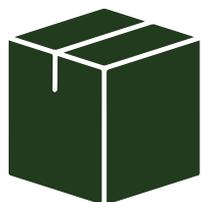
98% das caixas utilizadas são em cartão, funcionando como caixas de transporte. O objetivo é que em 2023 seja possível trocar o maior número possível de caixas de madeira para cartão, uma vez que estas últimas são recicláveis e as de madeira não. 77% das cápsulas são em PVC, as restantes em alumínio (screwcap). 99% das garrafas são de vidro, sendo a única exceção o bag in box (EVOH/PE) utilizada no Alandra. O material das rolhas é cortiça, com 9% das rolhas em cortiça natural, o restante sendo microgranulado. Os rótulos são produzidos 100% em papel.

AZEITE

COMPONENTE	MATERIAL	PESO (KG)	QUANTIDADE (Nº DE COMPONENTES)
Caixas	Cartão	42137	242 743
Cápsulas	Alumínio	7 842	1 262 701
	PE-HD	1 211	145 955
Garrafas	PET	16 055	145 955
	Vidro	547 433	1 262 701
Rótulos	Papel	379	145 955
	Tinta	1 263	1 262 701

100% das caixas são em cartão. 90% das cápsulas são de alumínio, recorrendo ao PE-HD nos garrafões de três litros. 90% das garrafas são de vidro, sendo os restantes 10% garrafões em PET. 90% dos rótulos são em tinta/serigrafia, correspondentes a todas as garrafas de azeite Esporão, com exceção dos garrafões que usam rótulos de papel.

AMBIENTE
EMBALAGENS
MATÉRIAS-PRIMAS OU MATERIAIS RECICLADOS UTILIZADOS



443 173 KG
em caixas de cartão

=

98%
*deste peso é material
reciclado e 100% é
reciclável*



3 116 973 KG
em garrafas de vidro de vinho

=

58%
*deste peso é material
reciclado e 100%
reciclável*



328 460 KG
em garrafas de vidro de azeite

=

60%
*deste peso é material
reciclado e 100%
reciclável*



AMBIENTE EMBALAGENS

INICIATIVAS COMPONENTES | CAIXAS

2023*

DESCRIÇÃO

- A.** Alteração do tipo de cartão das caixas W/A de Alandra e Pé;
- B.** Alteração do material das caixas do Murças Reserva.

TIPO DE ALTERAÇÃO

- A.** Alteração do tipo de cartão para canal B (canelado simples);
- B.** Alteração de caixa de madeira para caixa de cartão.

IMPACTO

- A.** Redução do peso do cartão;
- A.** Redução do peso da caixa;
- B.** Material 100% reciclável.

VALORIZAÇÃO DO IMPACTO

- A.** Redução de 18 400 kg de cartão/ano;
- A.** Redução de 10 000 kg de madeira/ano.

DADOS

- A.** Redução de 46 g por caixa;
- A.** Quantidade anual de 400 000 caixas;
- B.** Caixa de madeira 1 400 g Vs Caixa de cartão 202 g;
- B.** Madeira não é reciclável.

*As iniciativas de 2023 estão a ser implementadas.

2021

DESCRIÇÃO

- A.** Paletes de caixas de Monte Velho W/A entregues sem filme plástico;
- B.** Alteração do tipo de cartão das caixas W/A de Monte Velho Tinto;
- C.** Alteração do material dos tubos de azeite.

TIPO DE ALTERAÇÃO

- A.** A Saica Pack tomou a iniciativa de reduzir a quantidade de plástico das suas paletes;
- B.** Alteração do tipo de cartão para canal E/E;
- C.** Alteração para 100% cartão (antes cartão com tampas em metal).

IMPACTO

- A.** Redução do resíduo plástico (filme estensível);
- A.** 250kg de plástico por ano;
- B.** Redução do peso do cartão;
- B.** Aumento do nº de caixas entregues/paletes;
- B.** Redução do espaço necessário para arrumação;
- B.** Redução da pegada de carbono;
- B.** Material 100% reciclável.

VALORIZAÇÃO DO IMPACTO

- B.** Redução de 7 800 kg de cartão/ano;
- B.** Aumento de 40% na quantidade entregue/paletes;
- B.** Redução de 40% no espaço de armazenamento;
- B.** Redução de 700 kg de CO2 libertado;
- C.** Material 100% reciclável.

DADOS

- A.** 500 g de plástico por paletes;
- A.** 500 paletes/ano;
- B.** Redução de 13 g por caixa;
- B.** Aumento de 360 caixa/paletes;
- B.** Quantidade anual de 600.000 caixas;
- B.** Redução do nº de entregas/ano.

AMBIENTE EMBALAGENS

INICIATIVAS COMPONENTES | GARRAFAS

2023

DESCRIÇÃO

Alteração da garrafa Monte Velho Tinto/Assobio 1,5L.

IMPACTO

- Redução do peso do vidro;
- Uniformização da rolha e cápsula com a garrafa de 0,75 L.

DADOS

- Garrafa anterior de 875gr Vs garrafa atual de 800gr;
- Quantidade Anual 90 000 garrafas.

TIPO DE ALTERAÇÃO

Alteração de modelo de garrafa para todos os mercados.

VALORIZAÇÃO DO IMPACTO

- Redução de 6 750 kg vidro/ano.

2022

DESCRIÇÃO

Alteração da garrafa Monte Velho Tinto 1,5L.

DADOS

- Garrafa anterior de 875gr Vs garrafa atual de 800gr;

TIPO DE ALTERAÇÃO

Alteração de modelo de garrafa para o mercado dos Estados Unidos.

2021

DESCRIÇÃO

Alteração da torneira dos sacos BIB.

TIPO DE ALTERAÇÃO

Alteração para torneira transparente.

IMPACTO

Torneira mais sustentável pois deixa de ser utilizado corante.

2020

DESCRIÇÃO

Alteração da garrafa de Minas/ Margem/Murças Reserva.

IMPACTO

- Redução do peso do vidro.

DADOS

- Garrafa anterior de 620gr Vs atual de 570gr;
- Quantidade Anual 74 000 garrafas.

TIPO DE ALTERAÇÃO

Alteração de modelo de garrafa.

VALORIZAÇÃO DO IMPACTO

- Redução de 3 700 kg vidro/ano.

AMBIENTE
EMBALAGENS
INICIATIVAS COMPONENTES | ROLHAS

2023

DESCRIÇÃO

Uniformização de rolhas.

IMPACTO

- Redução do nº de SKU's de rolhas;
- Redução do desperdício.

TIPO DE ALTERAÇÃO

Uniformização do calibre e marcação das rolhas.

VALORIZAÇÃO DO IMPACTO

Eficiência = Sustentabilidade

DADOS

- Marcação “Esporão Mais Devagar” para todas as marcas exceto Alandra e Pé que ficam sem marcação;
- Alteração das classes das rolhas de microgranulado;
- Uniformização das classes de rolhas naturais para Extra e Flor.



AMBIENTE EMBALAGENS

EMBALAGENS COM CERTIFICAÇÃO FSC/PEFC



100% *das caixas de cartão, rótulos e contra-rótulos de papel têm a certificação FSC.*

Uma das principais preocupações do Esporão é a gestão e preservação da biodiversidade. A preocupação com este fator levou a que todas as caixas, rótulos e contra-rótulos tenham esta certificação.



“A certificação FSC assegura que os produtos provêm de florestas bem geridas que oferecem benefícios ambientais, sociais e económicos. Proprietários e gestores florestais podem certificar-se para demonstrar que estão a gerir as suas florestas de forma responsável. Ao longo da cadeia de valor de produtos de origem florestal, a certificação FSC proporciona vários benefícios tais como o acesso a novos mercados.”

RESTAURANTE

O restaurante da Herdade do Esporão tem uma cozinha centrada no produto – alentejano, português e sazonal. Privilegia-se a utilização de produtos sazonais, sempre que possível colhidos na herdade, mas também locais, regionais e nacionais (por esta ordem de prioridade) dando atenção à certificação de produção biológica. Existe uma relação duradoura e de proximidade com vários fornecedores ao longo do país, proporcionando acesso aos melhores e mais frescos produtos disponíveis.



OBJETIVO 8

8.3 - Promover políticas orientadas para o desenvolvimento que apoiem as atividades produtivas, criação de emprego decente, empreendedorismo, criatividade e inovação, e incentivar a formalização e o crescimento das micro, pequenas e médias empresas, inclusive através do acesso aos serviços financeiros



OBJETIVO 12

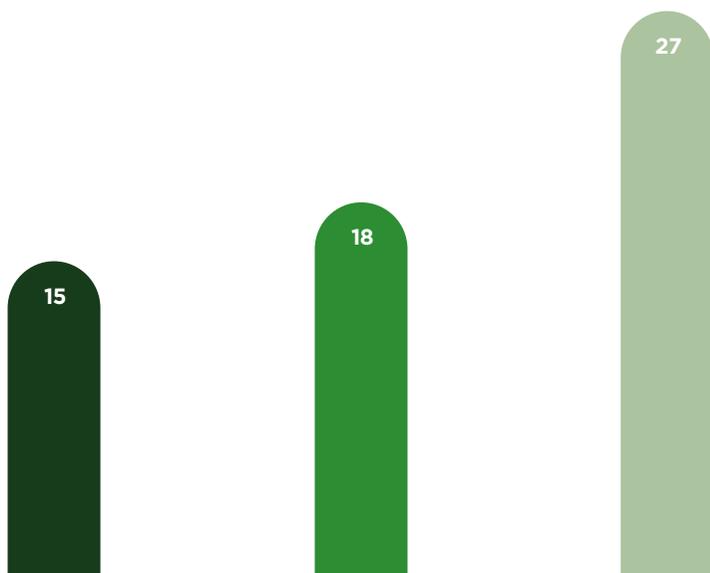
12.2 - Até 2030, alcançar a gestão sustentável e o uso eficiente dos recursos naturais.

12.5 - Até 2030, reduzir substancialmente a produção de resíduos através da prevenção, redução, reciclagem e reutilização

AMBIENTE RESTAURANTE

PROPORÇÃO DE FORNECEDORES EXTERNOS POR REGIÃO E GRANDES GRUPOS DE PRODUTOS | 2022

■ LOCAL ■ REGIONAL ■ NACIONAL



NÚMERO DE FORNECEDORES EXTERNOS DO RESTAURANTE DA HERDADE DO ESPORÃO

(nº de fornecedores)

Local - num raio de 50 km da Herdade

Regional - na região do Alentejo, mas não num raio de 50 km da Herdade

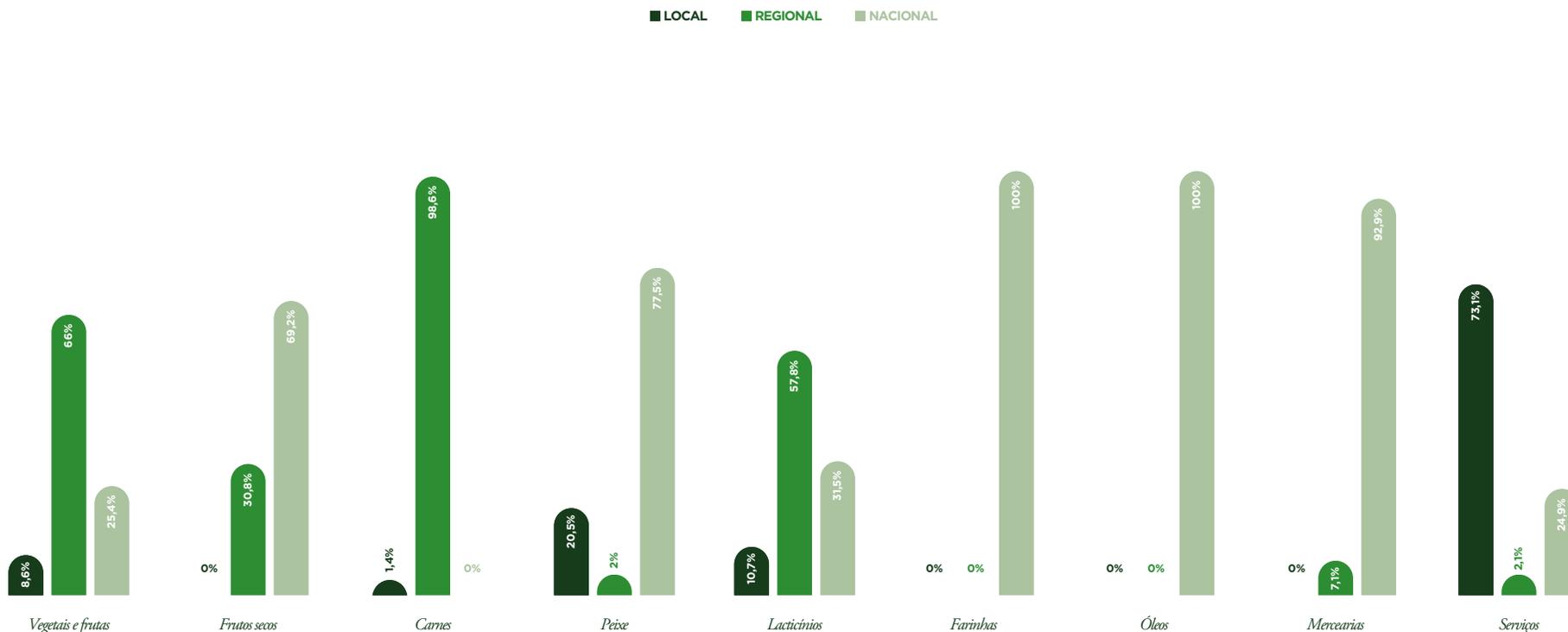
Nacional - em Portugal, mas não na região do Alentejo nem num raio de 50 km da Herdade

O restaurante do Esporão tem como base o critério de proximidade. Como tal, 100% dos fornecedores externos do restaurante são nacionais.

25% dos fornecedores externos do restaurante são locais, o que significa que estão num raio inferior a 50 km da Herdade do Esporão. Estes fornecem ao restaurante, vegetais e fruta, carnes, peixe, lacticínios e serviços. Ainda na região do Alentejo, existe um fornecimento destes mesmos produtos, assim como frutos secos e mercearias. Produtos como farinhas e óleos vegetais provêm de outras zonas do país.

AMBIENTE RESTAURANTE

PROPORÇÃO DE FORNECEDORES EXTERNOS POR REGIÃO E GRANDES GRUPOS DE PRODUTOS | 2022



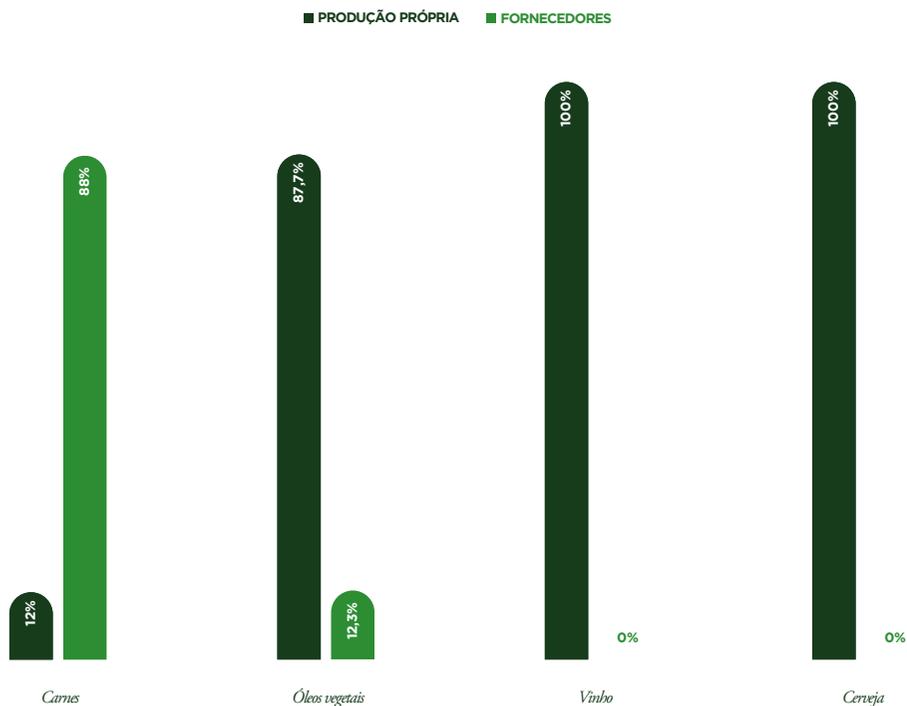
PROPORÇÃO DE DESPESAS (€) COM FORNECEDORES EXTERNOS POR GRUPO DE PRODUTOS E SERVIÇOS

(proporção de despesas (%))

A preocupação com a sustentabilidade e preferência por produtos frescos, são notáveis na quantidade de produtos que são adquiridos no Alentejo. As farinhas, óleos, mercearias, serviços e frutos secos, alguns vegetais, peixes e lacticínios são encomendados a nível nacional. No entanto, nos produtos com menor prazo de validade como vegetais, frutas, lacticínios e peixe, são procurados fornecedores não só locais, mas na região do Alentejo. Toda a carne é de produção alentejana. Existem ainda sinergias criadas com alguns produtores, como por exemplo o fornecedor de óleos vegetais que compra a grainha de uva ao Esporão para fazer a extração do óleo, posteriormente vendido ao Esporão.

AMBIENTE RESTAURANTE

PROPORÇÃO DE DESPESAS COM PRODUTOS DE PRODUÇÃO PRÓPRIA E FORNECEDORES EXTERNOS POR GRANDES GRUPOS DE PRODUTOS



PROPORÇÃO DE DESPESAS (€) COM PRODUTOS DE PRODUÇÃO PRÓPRIA E DE FORNECEDORES EXTERNOS POR GRUPO DE PRODUTOS E SERVIÇOS

(proporção de despesas (%))

Nos produtos core da produção Esporão, vinho, azeite e cerveja, mais de 87% dos produtos utilizados são de produção própria. (ver grelha com planificação das plantações da horta, nas duas épocas de plantação referentes a 2022, na pág. 144)

Apesar de existirem animais e conseqüente produção de carne (ovelhas, vacas, galinhas, porcos), condicionamentos como a sazonalidade e disponibilidade dos mesmos, capacidade reduzida de consumo da carne no restaurante (ex: seis borregos por mês, um novilho a cada três meses), traduzem-se em custos de transporte e abate elevados e desfasados dos valores de mercado. Condicionamentos que implicam a que em regra se opte por fornecedores regionais para o fornecimento de carne.

COMUNIDADE

75

Fornecedores de uvas

37

*fornecedores
de azeitona*

41%

*colaboradores
em funções gestão
estão na HE*

38%

*fornecedores de
azeitona em
modo produção
biológico*

Fazer parte de uma Comunidade implica respeitá-la e contribuir para o seu desenvolvimento de forma responsável e consciente.

O dever do Esporão prolonga-se para além dos limites das suas áreas. Estende-se aos Parceiros cujo trabalho acompanha e com quem constrói um relacionamento saudável, mútuo e próximo, baseado na ética, integridade e confiança.



FORNECEDORES

O Esporão acredita na importância de estabelecer e fomentar uma relação gratificante com os seus fornecedores, baseada no apoio mútuo, na cooperação e respeito pelos compromissos assumidos. Desta forma é criado o compromisso em atuar na procura de partilha de benefícios com a comunidade e no estabelecimento de relações de parceria e de valor acrescentado.

O fornecedor é visto como um parceiro crítico e indispensável para atingir objetivos, privilegiando a constituição de laços duradouros, baseados em objetivos comuns de longo prazo. Com a qualidade como alicerce dos produtos existe a procura por manter ou obter certificações de Qualidade e Ambiente ao nível mais exigente e, principalmente, estabelecer processos interligados que permitam melhorias contínuas mútuas e de verdadeira parceria.



OBJETIVO 8

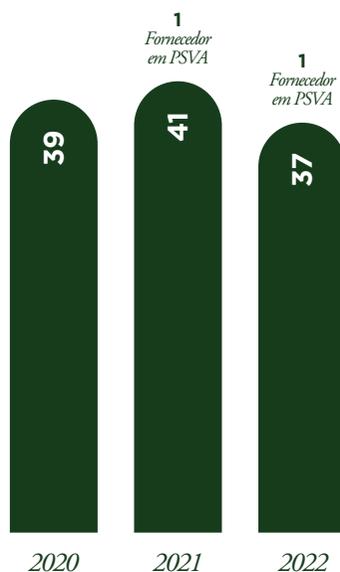
8.8 - Proteger os direitos do trabalho e promover ambientes de trabalho seguros e protegidos para todos os trabalhadores, incluindo os trabalhadores migrantes, em particular as mulheres migrantes, e pessoas em empregos precários.



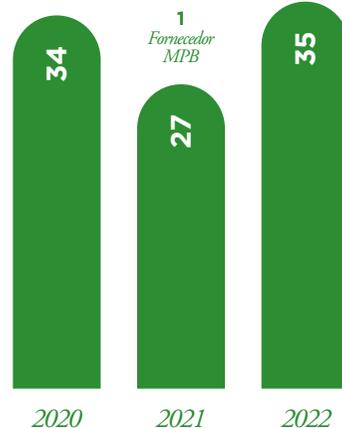
OBJETIVO 12

12.2 - Até 2030, alcançar a gestão sustentável e o uso eficiente dos recursos naturais.

COMUNIDADE FORNECEDORES FORNECEDORES DE UVA



ALENTEJO



QUINTA DOS MURÇAS



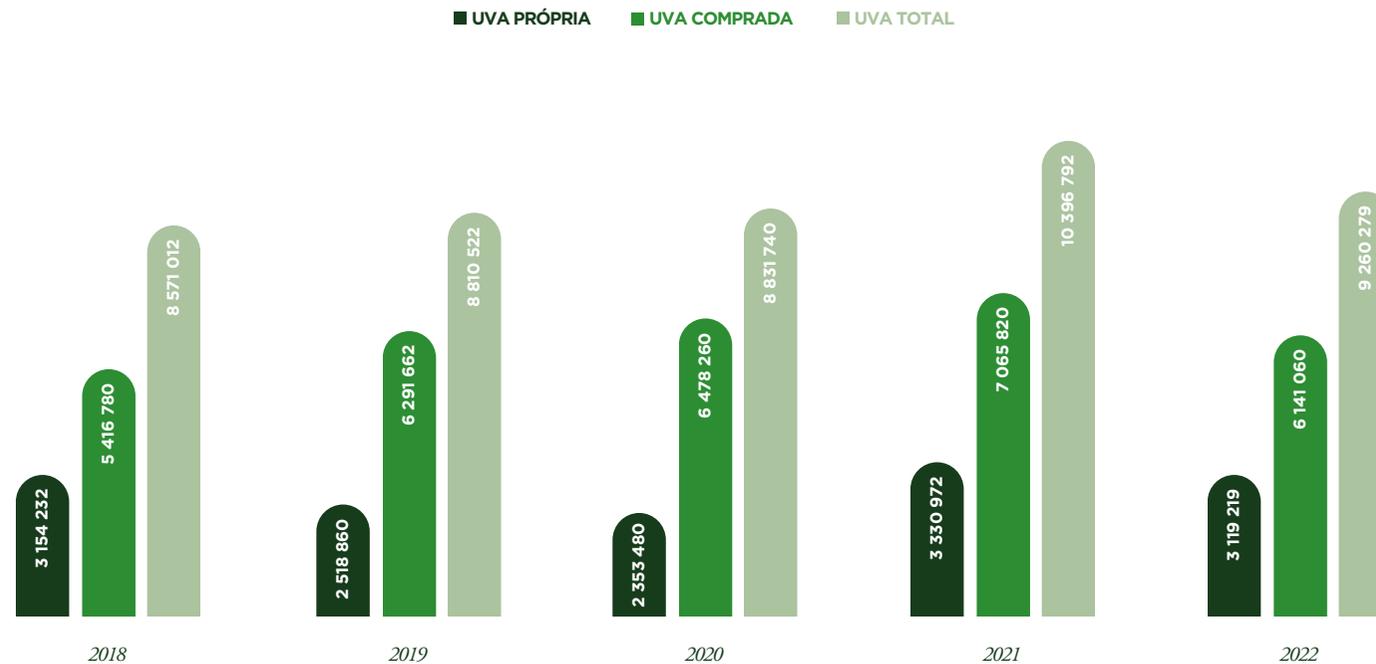
QUINTA DO AMEAL

A variabilidade anual na produção de uva condiciona o Esporão a procurar fornecedores de acordo com as necessidades de produção de vinho, característica que força à oscilação do número de fornecedores ao longo do tempo. O Esporão procura estabelecer relações de proximidade e longevidade com os fornecedores. No Alentejo, onde as uvas de fornecedores são destinadas à produção de Monte Velho, existem mais de dez produtores a fornecer uva ao Esporão há mais de uma década. Estes fornecedores estão em Modo de Produção Integrada. Desde 2021 todos os contratos estabelecidos com estes fornecedores exigem a inscrição no Plano de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo (PSVA), havendo neste momento um fornecedor a possuir esta certificação. Alteração que surge da vontade de promover o desenvolvimento de práticas mais sustentáveis, alinhadas com a visão da empresa. O Esporão tem vindo a sensibilizar e desafiar vários dos seus fornecedores no Alentejo a iniciar a conversão para a agricultura biológica, esperando que, num futuro próximo, isso se traduza numa maior disponibilidade de uva biológica.

Na Quinta dos Murças as uvas provenientes de fornecedores são utilizadas na produção do vinho Assobio. Apenas um fornecedor está certificado em modo de produção biológica. No entanto, existem 25 fornecedores de uvas que se mantiveram estáveis ao longo dos anos, demonstrando relação de proximidade, com a exigência que sejam PRODI (Produção Integrada).

A Quinta do Ameal trabalha com fornecedores de uvas há apenas dois anos, com uvas estão destinadas à produção do vinho Bico Amarelo. A quinta manteve estável os seus fornecedores de uvas desde 2021, todos com certificado PRODI. Nenhuma das vinhas está em modo de produção biológica.

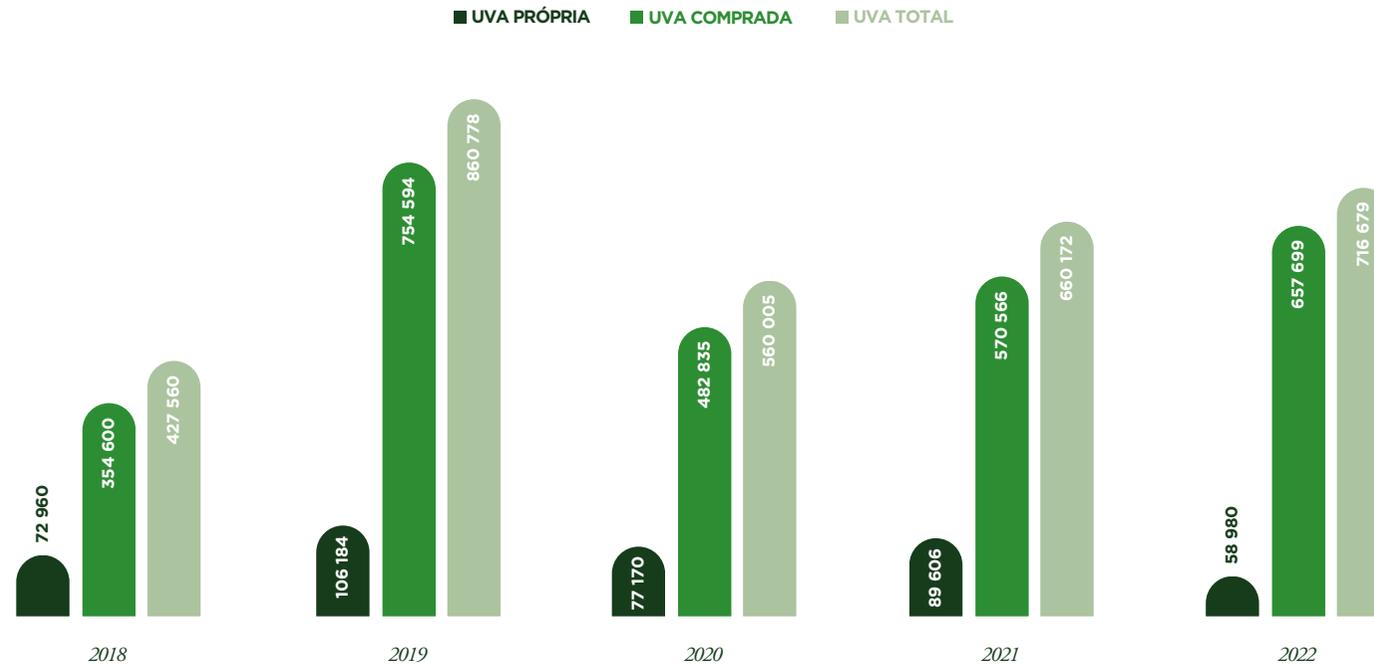
COMUNIDADE FORNECEDORES PRODUÇÕES



PRODUÇÃO DE UVA | ALENTEJO (em KG)

A produção de uva do Alentejo tem vindo a aumentar ao longo dos anos, atingindo um valor recorde superior a 10 milhões de kg em 2021, volume que desafiou a capacidade logística das adegas. A produção desse ano foi potenciada por um clima muito favorável, com maior pluviosidade e temperaturas mais amenas durante o verão. Na Herdade do Esporão, a precipitação anual foi cerca de 12% superior à precipitação anual média dos 22 anos anteriores. Em termos médios, a produção de uva dos fornecedores corresponde a cerca de 68% da uva vinificada no Alentejo, tendo como destino a gama Monte Velho. A uva própria é utilizada essencialmente na produção dos vinhos da gama Esporão como o Colheita, o Reserva ou o Private Selection.

COMUNIDADE FORNECEDORES PRODUÇÕES

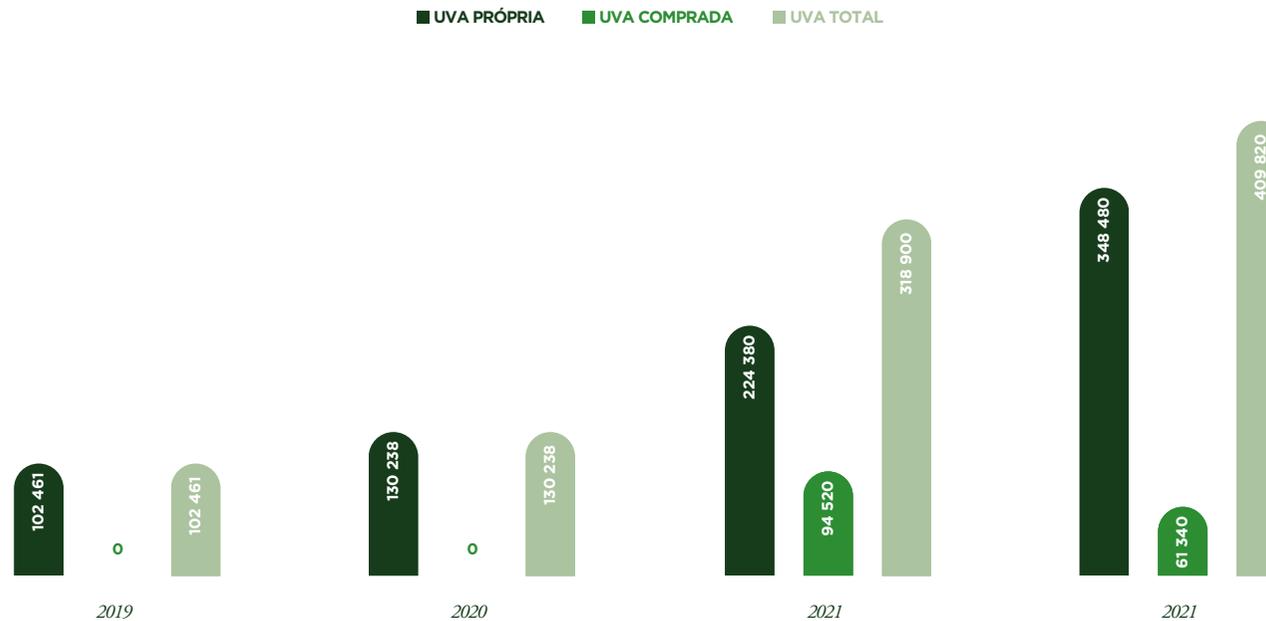


PRODUÇÃO DE UVA | QUINTA DOS MURÇAS

(em KG)

Na Quinta dos Murças a produção de uva própria tem tido variações em função da área de vinha velha que não tem sistema de rega instalado. Em anos como o 2022, de forte seca, a produção sofre quebras significativas. O decréscimo de produção é também mais acentuado de 2019 para 2020 devido ao arranque e reestruturação de vinhas (em 2019 corresponde a 10% da área total), e em 2022 quando existiu um arranque de mais 4% da área total. A quantidade de uvas compradas varia em função de anos de boa produção no Douro e necessidades de mercado.

COMUNIDADE FORNECEDORES PRODUÇÕES

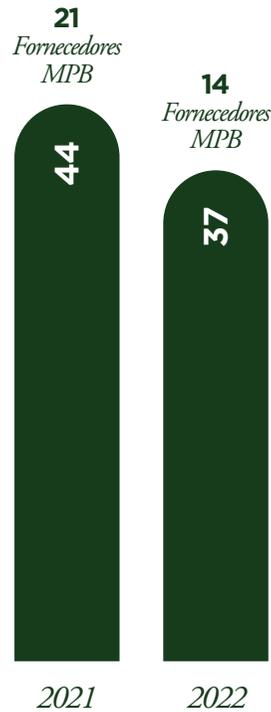


PRODUÇÃO DE UVA | QUINTA DO AMEAL

(em KG)

A tendência positiva na produção de uva da Quinta do Ameal, desde a sua entrada no Esporão, é consequência da consistência da equipa, aumento do trabalho nas vinhas e da área de vinha que se obteve através de arrendamento. A produção de uva subiu significativamente desde 2021, graças à compra de uva a fornecedores e arrendamento de uma vinha de 10ha que passou a estar sob a gestão da Quinta do Ameal. Soluções que procuraram dar resposta às necessidades crescentes de produção resultantes de um aumento na procura dos vinhos da Quinta do Ameal.

COMUNIDADE
FORNECEDORES
FORNECEDORES DE AZEITONA



ALENTEJO

Em 2022, **38%** dos fornecedores de azeitona no Alentejo estavam em modo de produção biológico.

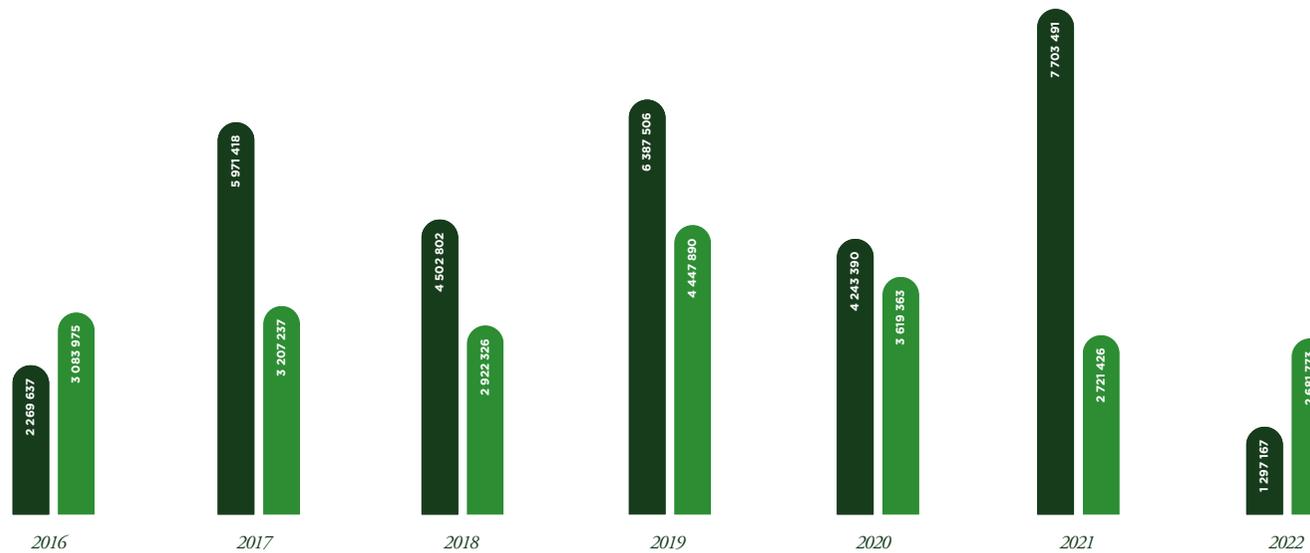
2022 foi ano de contrassafra, condição explicativa da diminuição do número de fornecedores e, consequentemente, do número de azeitonas em modo de produção biológico. O Esporão tem procurado trabalhar apenas com fornecedores em modo de produção biológico e com fornecedores de variedades autóctones.

O azeite de Quinta dos Murças é produzido com azeitonas da quinta, sem recurso a fornecedores. A escolha de trabalhar apenas com o olival plantado na quinta faz com que a produção de azeite esteja dependente de cada ano agrícola.

COMUNIDADE FORNECEDORES

QUANTIDADE DE AZEITONA DE VARIEDADES AUTÓCTONES VS INTERNACIONAIS

■ VARIEDADES AUTÓCTONES ■ INTERNACIONAIS

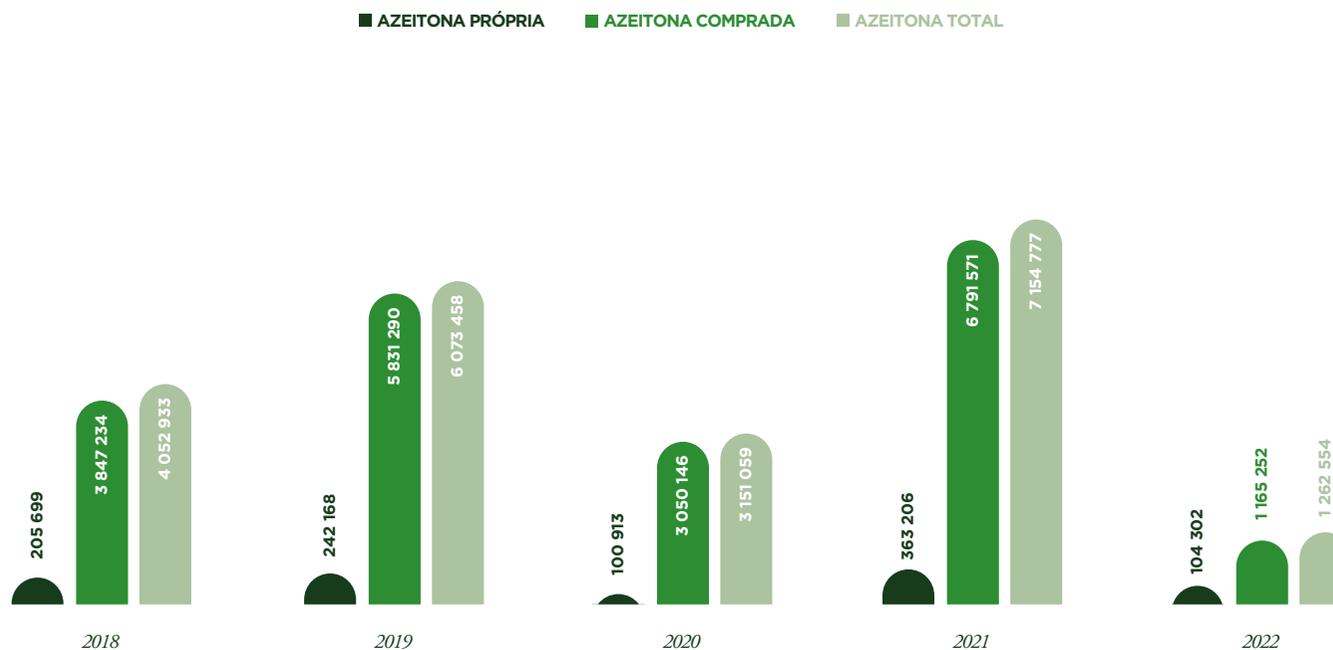


QUANTIDADE DE AZEITONA DE VARIEDADES AUTÓCTONES VS INTERNACIONAIS

(em kg)

2022 foi um ano agrícola particularmente desafiante para a produção de azeitona. Os olivais de sequeiro, de onde provém a maioria das variedades autóctones, sofreram com a ausência de chuva e com a escassez de reservas hídricas no solo. Destas condições resultaram quebras significativas na produção que, no caso dos fornecedores, estiveram entre os 70% e os 100%.

COMUNIDADE FORNECEDORES PRODUÇÕES



PRODUÇÃO DE AZEITONA | ALENTEJO

(em KG)

A produção de azeitona apresenta uma alternância cíclica muito característica na produção em que, após um ano de maior colheita (safra) se costuma seguir um ano de menor produção (contrassafra). A esta oscilação inerente à própria cultura, acrescenta-se o impacto negativo ou positivo das condições ambientais verificadas em cada ano, o que implica enorme variabilidade na produção de azeitona. Em 2022, um ano de contrassafra que foi particularmente seco e quente, verificou-se uma quebra acentuada na produção de azeitona, muito sentida pelos fornecedores. A produção própria de azeitona nos últimos 5 anos rondou os 200 000 kg em média, com uma produção recorde em 2021, ano de safra potenciado por condições ambientais muito favoráveis (um ano mais ameno e com maior disponibilidade hídrica). Esse ano foi também um ano de produção recorde para os fornecedores de azeitona que entregaram mais de 6 milhões de kg de azeitona.



OBJETIVO 8

8.5 - Até 2030, alcançar o emprego pleno e produtivo, e trabalho decente para todas as mulheres e homens, inclusive para os jovens e as pessoas com deficiência, e remuneração igual para trabalho de igual valor.

IMPACTO SOCIO ECONÓMICO E COMUNIDADE

Como parte integrante da comunidade em que opera, o Esporão está intimamente ligado aos vizinhos, parceiros, à comunidade e sociedade, raiz que começou no Alentejo para hoje se estender a todas as origens.

COMUNIDADE
IMPACTO SOCIO ECONÓMICO E COMUNIDADE
CONTRATAÇÕES PERMANENTES REALIZADAS NAS ZONAS RURAIS E/OU INTERIORES



Em 2022, nas zonas rurais ou interiores foram feitas
31 *novas contratações permanentes.*

Entenda-se por zonas rurais ou interiores as áreas de Reguengos de Monsaraz, Covelinhas, Ponte de Lima e Castelo de Vide.

48% *dos/as colaboradores/as que desempenham funções de gestão encontram-se nas origens Herdade do Esporão e Quinta dos Murças.*

A percentagem correspondente a funções de gestão nas zonas do Alentejo e Douro era de 41%, em 2021. Em 2022, o número aumentou para 48%, consequência do aumento de contratações nestas origens. Mesmo que alguns dos novos contratados possam não ser originários da zona, acabam por viver e integrar-se nas comunidades locais, passando a fazer parte delas.

COMUNIDADE
IMPACTO SOCIO ECONÓMICO E COMUNIDADE
DONATIVOS



**O ESPORÃO ESTÁ PRÓXIMO E ATENTO
ÀS COMUNIDADES LOCAIS.**

Todos os anos o Esporão reserva um valor destinado a donativos. Os donativos dividem-se entre financeiros e de produto, destinados a apoiar instituições e comunidade local, com 80% do valor a ser entregue a instituições de solidariedade social e IPSS ligados à erradicação da pobreza e fome.

São ainda criadas ações e atribuições de bens, existindo uma escuta ativa das necessidades do município.

Em conjunto com a Câmara Municipal de Reguengos, em 2022 empregou e apoiou de diversas formas sete refugiados ucranianos, dois dos quais continuam a trabalhar no Esporão.

PESSOAS

308 COLABORADORES

100%

*dos colaboradores
realizam avaliação
regular de
desempenho*

38

*colaboradores
com contrato
a termo certo*

As pessoas são a base do Esporão. São as pessoas que acrescentam o inconformismo, mudança e criatividade necessárias para fazer a diferença, ao serviço da natureza. Só assim é possível fazer os melhores produtos.

Procuramos fazer melhor, e não mais.



COLABORADORES/AS

O compromisso com a criação de prosperidade com os/as seus/suas colaboradores/as contribui para uma cultura de responsabilidade, trabalho e excelência, que se prolonga e materializa na qualidade de tudo o que é produzido.

O Esporão orgulha-se de ter uma equipa fortemente motivada, que “veste a camisola” e comunga de valores que fazem parte do património genético da empresa como inovação, inconformismo, responsabilidade e excelência. Uma equipa pluridisciplinar onde todos são valorizados e respeitados, onde todos são convidados a contribuir para o bem comum.



OBJETIVO 5

5.1 - Acabar com todas as formas de discriminação contra todas as mulheres e meninas, em toda a parte.



OBJETIVO 8

8.5 - Até 2030, alcançar o emprego pleno e produtivo, e trabalho decente para todas as mulheres e homens, inclusive para os jovens e as pessoas com deficiência, e remuneração igual para trabalho de igual valor.

8.8 - Proteger os direitos do trabalho e promover ambientes de trabalho seguros e protegidos para todos os trabalhadores, incluindo os trabalhadores migrantes, em particular as mulheres migrantes, e pessoas em empregos precários.



OBJETIVO 10

10.2 - Até 2030, capacitar e promover a inclusão social, económica e política de todos, independentemente da idade, género, incapacidade, etnia, origem, religião, condição económica ou outra.

10.4 - Adotar políticas, especialmente ao nível fiscal, salarial e de proteção social, e alcançar progressivamente uma maior igualdade.

GRI 401: Emprego 2016

401-1 Novas contratações e rotatividade de empregados

401-3 Licença maternidade/paternidade

GRI 403: Saúde e Segurança do Trabalho 2018

403-9 Acidentes de trabalho

GRI 404: Capacitação e Educação 2016

404-1 Média de horas de capacitação por ano, por empregado

GRI 405: Diversidade e Igualdade de Oportunidades 2016

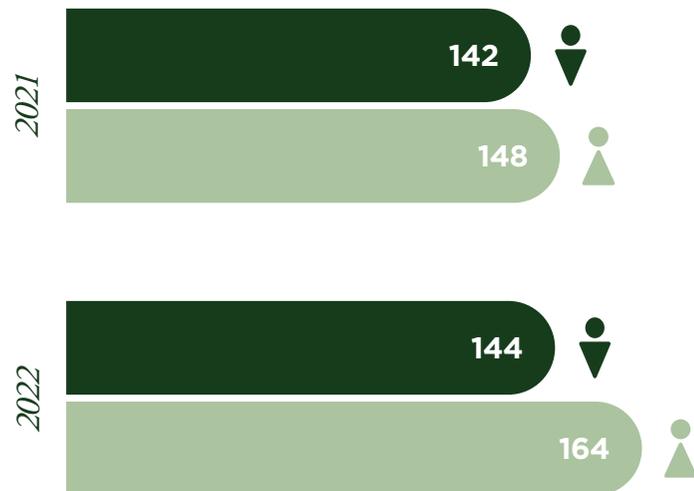
405-1 1 Diversidade em órgãos de governança e empregados

405-2 Proporção entre o salário-base e a remuneração recebidos pelas mulheres e aqueles recebidos pelos homens

PESSOAS
COLABORADORES/AS
TIPO DE COLABORADORES/AS

 **HOMENS**  **MULHERES**

N.º DE COLABORADORES/AS PERMANENTES
(CONTRATOS SEM TERMO E COM TERMO CERTO E INCERTO)



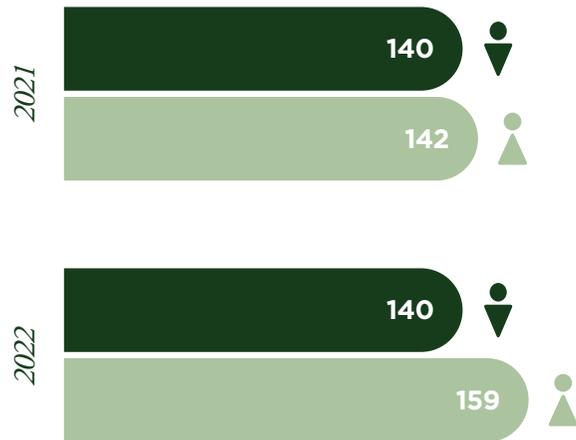
N.º DE COLABORADORES/AS SAZONAIS



Entende-se por colaboradores/as permanentes, pessoas contratadas com contrato a termo certo, incerto, e sem termo. Os/as colaboradores/as sazonais são contratados/as apenas para a altura da vindima ou campanha de azeite. De 2021 para 2022 percebe-se um aumento dos/as colaboradores/as devido à normalização de atividade da empresa pós Covid-19.

PESSOAS
COLABORADORES/AS
TIPOLOGIA DE HORÁRIO DE TRABALHO

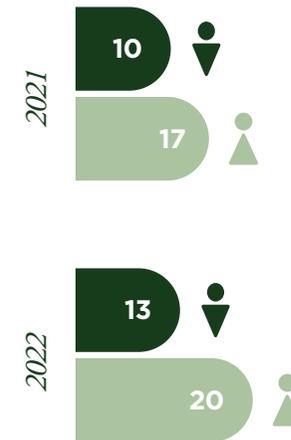
Nº DE COLABORADORES/AS EM REGIME DE TEMPO INTEGRAL



Nº DE COLABORADORES/AS EM REGIME DE TEMPO PARCIAL



Nº DE COLABORADORES/AS EM REGIME DE TURNOS



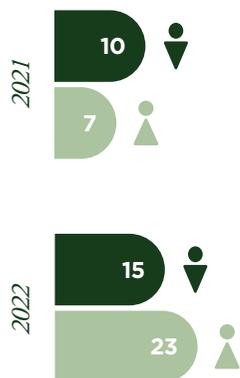
O número de colaboradores/as em regime de tempo integral que realizam horário completo de trabalho semanal, manteve-se idêntico nos homens, tendo aumentado no universo feminino.

Pelo contrário, o número de trabalhadores/as a tempo parcial, que realizam 25 ou menos horas de trabalho semanal, aumentou nos homens, contando com menos uma mulher.

O número de colaboradores/as que trabalham em regime por turnos aumentou.

PESSOAS COLABORADORES/AS TIPO DE VÍNCULO CONTRATUAL

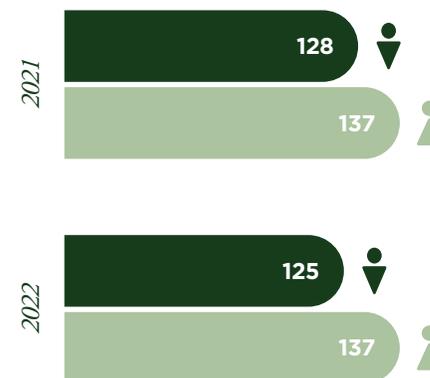
Nº DE COLABORADORES/AS COM CONTRATO DE TRABALHO A TERMO CERTO



Nº DE COLABORADORES/AS COM CONTRATO DE TRABALHO A TERMO INCERTO



Nº DE COLABORADORES/AS COM CONTRATO DE TRABALHO SEM TERMO



Entende-se por contratos de trabalho a termo certo, contratos com uma duração definida. Os contratos de trabalho a termo incerto não têm uma duração definida, podendo estar dependente de diversos fatores, tais como, regresso de colaborador/a ausente que se encontre de baixa médica ou de licença de parentalidade. Os colaboradores com contrato de trabalho sem termo estão efetivos na empresa.

Há uma estabilidade laboral que pode ser verificada pelo peso dos contratos sem termo. O aumento dos contratos a termo certo está associado à recuperação pós Covid-19.

PESSOAS
COLABORADORES/AS
NOVAS CONTRATAÇÕES E ROTATIVIDADE

2021			
REGIÃO	ENTRADAS	TAXA DE NOVAS CONTRATAÇÕES	TAXA DE ROTATIVIDADE
Alentejo	19	9%	4%
Douro	1	7%	3%
Vinho Verde	2	29%	14%
Porto	1	20%	10%
Lisboa	3	8%	4%

2022			
REGIÃO	ENTRADAS	TAXA DE NOVAS CONTRATAÇÕES	TAXA DE ROTATIVIDADE
Alentejo	19	8%	9%
Douro	1	6%	3%
Vinho Verde	3	33%	22%
Porto	3	38%	19%
Lisboa	8	21%	22%

A taxa de novas contratações é calculada através da divisão das entradas pelo número total de colaboradores/as por região, multiplicado por 100.
A taxa de rotatividade é calculada pela média de entradas mais saídas, dividida pelo número total de colaboradores/as por região, multiplicado por 100.

A diferença de rotatividade de 2022 face a 2021 está associada à recuperação pós Covid-19. De notar que, em todas as regiões com a exceção do Alentejo, as taxas de novas contratações e de rotatividade são mais elevadas porque o universo analisado é mais reduzido e uma entrada e/ou uma saída assumem um peso mais elevado.

PESSOAS
COLABORADORES/AS
ACIDENTES DE TRABALHO

10

acidentes de trabalho em 2021.

3 resultantes de compressão ou entalamento.

3 resultantes de queda ao mesmo nível.

2 resultantes de corte.

1 resultante de queda de objetos ou choque com objetos.

1 resultante de pancada por objeto em oscilação.

11

acidentes de trabalho em 2022.

3 resultantes de compressão ou entalamento.

1 resultante de queda ao mesmo nível.

1 resultante de corte.

3 resultantes de queda de objetos ou choque com objetos.

1 resultante de contacto com substâncias químicas.

1 resultante de queda em altura.

1 resultante de contacto com temperaturas extremas.

O número de acidentes de trabalho no Esporão manteve-se estável entre 2021 e 2022, afetando cerca de 3,5% dos colaboradores da empresa. Em 2022 a causa de acidentes de trabalho tornou-se mais lata. Dos onze acidentes de trabalho assinalados, um teve consequência grave. Todos os anos os colaboradores são sensibilizados e formados para o cabal cumprimento das normas de segurança.

Nota: Todos os acidentes de trabalho são analisados em conjunto com o/a responsável de cada colaborador/a, de forma a determinar as causas e as ações corretivas a serem implementadas, para prevenir a sua reincidência.

PESSOAS
COLABORADORES/AS
GAP SALARIAL

2021

CATEGORIA
PROFISSIONAL **GAP SALARIAL**
ANUAL SIMPLES
(H-M)/H

Administrador/a	NA
Diretor/a	22%
Gestor/a	20%
Supervisor/a	-11%
Técnico/a	-6%
Operacional	5%
Outros/as (estágios profissionais)	NA

2022

CATEGORIA
PROFISSIONAL **GAP SALARIAL**
ANUAL SIMPLES
(H-M)/H

Administrador/a	NA
Diretor/a	19%
Gestor/a	24%
Supervisor/a	-10%
Técnico/a	-5%
Operacional	4%
Outros/as (estágios profissionais)	NA

Entenda-se por GAP salarial a diferença salarial entre homens e mulheres. O cálculo foi feito com base na remuneração média anual, que inclui salário e benefícios.

Entre 2021 e 2022, houve uma diminuição do GAP salarial praticamente transversal a todas as categorias funcionais, destacando-se o aumento desta disparidade no grupo de Gestores/as, onde os homens passaram a ganhar mais 24% do que as mulheres. Este aumento justifica-se pela elevada amplitude da função e para a qual foram recrutadas pessoas bastante experientes.

PESSOAS

COLABORADORES/AS

NÚMERO TOTAL DE COLABORADORES/AS 2022

308
colaboradores/as

4 *Administradores/as*

6 *Diretores/as*

38 *Gestores/as*

14 *Supervisoras/as*

60 *Técnicas/as*

183 *Operacionais*

3 *Outros/as (Estágios Profissionais)*

Em 2022 existiam 308 colaboradores/as permanentes, o que corresponde a um aumento de 18 colaboradores/as, relativamente ao ano anterior. Este aumento englobou colaboradores de ambos os géneros, foi transversal a todas as faixas etárias e abrangeu quase todas as categorias.



144
Homens

<30

9 *Técnicos*
12 *Operacionais*

>50

2 *Diretores*
1 *Gestor*
3 *Supervisores*
4 *Técnicos*
24 *Operacionais*

30-50

4 *Administradores*
2 *Diretores*
18 *Gestores*
6 *Supervisores*
16 *Técnicos*
43 *Operacionais*



164
Mulheres

<30

2 *Gestoras*
1 *Supervisora*
10 *Técnicas*
9 *Operacionais*
3 *Outras (Estágio Profissionais)*

>50

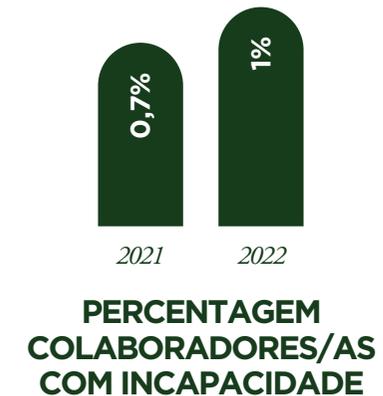
6 *Técnicas*
46 *Operacionais*

30-50

2 *Diretoras*
17 *Gestoras*
4 *Supervisoras*
15 *Técnicas*
49 *Operacionais*

PESSOAS
COLABORADORES/AS
DIVERSIDADE E IGUALDADE DE OPORTUNIDADES

2021		2022	
CATEGORIA PROFISSIONAL	PERCENTAGEM DE MULHERES POR CATEGORIA	CATEGORIA PROFISSIONAL	PERCENTAGEM DE MULHERES POR CATEGORIA
Administradora	0%	Administradora	0%
Diretora	50%	Diretora	33%
Gestora	45%	Gestora	50%
Supervisora	25%	Supervisora	36%
Técnica	48%	Técnica	52%
Operacional	56%	Operacional	57%



Não existem diferenças relevantes entre o número de homens e mulheres a ocupar funções de gestor/a, técnico/a e operacional no período em análise. As mulheres não estão representadas na categoria de administrador/a.

De 2021 para 2022, verificou-se uma diminuição da percentagem de mulheres a exercer a função de diretor/a, que em 2021 era de 50%. No caso dos/as supervisores/as, houve um aumento do número de mulheres nesta categoria, ainda que continue a ser uma função maioritariamente desempenhada por homens.

A empresa conta com 3 colaboradores/as com incapacidade superior a 75% (não decorrentes de acidentes de trabalho).

PESSOAS
COLABORADORES/AS
MÉDIA DE HORAS DE CAPACITAÇÃO POR ANO, POR COLABORADOR/A

2021		2022	
CATEGORIA PROFISSIONAL	MÉDIA DE HORAS DE CAPACITAÇÃO POR COLABORADOR/A	CATEGORIA PROFISSIONAL	MÉDIA DE HORAS DE CAPACITAÇÃO POR COLABORADOR/A
Administrador/a	10H	Administrador/a	48H
Diretor/a	11H	Diretor/a	42H
Gestor/a	9H	Gestor/a	10H
Supervisor/a	3H	Supervisor/a	6H
Técnico/a	10H	Técnico/a	15H
Operacional	2H	Operacional	9H
Outros/as (estágios profissionais)	NA	Outros/as (estágios profissionais)	9H

Entende-se como capacitação as horas de formação dadas pela empresa. Em 2022, existiu um aumento do investimento na capacitação das equipas, de uma forma transversal a toda a organização, sendo esta uma das prioridades do Esporão.

PESSOAS
COLABORADORES/AS
LICENÇA DE MATERNIDADE/PATERNIDADE

*Em 2022, a taxa de retorno ao trabalho dos colaboradores/as que tiraram licença de maternidade e paternidade é de **100%**.*

Em 2022, 100% dos colaboradores/as que estiveram em licença de maternidade ou paternidade, voltaram ao trabalho após o término da licença.

*Em 2022, a taxa de retenção dos colaboradores/as que tiraram licença de paternidade é de **89%** e de maternidade é de **80%**.*

A taxa de retenção, ou seja, o número de colaboradores/as que regressou ao trabalho após o fim da licença de maternidade/paternidade e permaneceu empregado doze meses após o regresso, é de 89% no caso dos homens, e 80% no caso das mulheres. As saídas que ocorreram foram por iniciativa própria.

PESSOAS

COLABORADORES/AS

PROPORÇÃO DE COLABORADORES/AS QUE RECEBEM AVALIAÇÕES
REGULARES DE DESEMPENHO E DE DESENVOLVIMENTO DE CARREIRA

100% *dos/as colaboradores/as realizam avaliação regular de desempenho e de desenvolvimento profissional.*

Todos os colaboradores/as do Esporão realizem avaliação regular de desempenho e de desenvolvimento profissional. Deles, 62% fazem uma avaliação 360° através da plataforma do Sistema de Gestão de Desempenho. Este sistema avalia o alinhamento das pessoas com os valores do Esporão, competências individuais e atingimento dos objetivos anuais. Os restantes 38% são avaliados através de sistemas de acompanhamento de produtividade.



PESSOAS
COLABORADORES/AS
 DIVERSIDADE EM ÓRGÃOS DE GOVERNANÇA E EMPREGADOS

2021	
INDICADOR	TAXA
Homem	2%
Mulher	0%

2022	
INDICADOR	TAXA
Homem	3%
Mulher	0%

Existe uma percentagem reduzida de colaboradores/as nos órgãos de governança do Esporão, embora em 2022, tenha existido mais um colaborador a participar nestas estruturas relativamente a 2021.

2021		
INDICADOR	COLABORADORES/AS EM ÓRGÃOS DE GOVERNANÇA	TODOS OS COLABORADORES/AS
Masculino	100%	49%
Feminino	0%	51%

2022		
INDICADOR	COLABORADORES/AS EM ÓRGÃOS DE GOVERNANÇA	TODOS OS COLABORADORES/AS
Masculino	100%	47%
Feminino	0%	53%

Apesar de 53% dos colaboradores da empresa serem do género feminino, apenas colaboradores do género masculino participam em órgãos de governança, sendo este facto verificado no período em análise.

PESSOAS COLABORADORES/AS

PROPORÇÃO ENTRE O SALÁRIO E A REMUNERAÇÃO RECEBIDOS
PELAS MULHERES E OS RECEBIDOS PELOS HOMENS

2021		
CATEGORIA PROFISSIONAL	PROPORÇÃO SALÁRIO (M/H)	PROPORÇÃO REMUNERAÇÃO (M/H)
Administrador/a	NA	NA
Diretor/a	0,73	0,78
Gestor/a	0,78	0,80
Supervisor/a	1,25	1,11
Técnico/a	1,04	1,06
Operacional	0,95	0,96
Outros/as (estágios profissionais)	NA	NA

2022		
CATEGORIA PROFISSIONAL	PROPORÇÃO SALÁRIO (M/H)	PROPORÇÃO REMUNERAÇÃO (M/H)
Administrador/a	NA	NA
Diretor/a	0,73	0,81
Gestor/a	0,78	0,76
Supervisor/a	1,25	1,09
Técnico/a	1,03	1,05
Operacional	0,96	0,96
Outros/as (estágios profissionais)	NA	NA

A proporção salarial e de remuneração entre mulheres e homens estão associadas à amplitude de categorias profissionais, assistindo-se a funções com responsabilidades diferentes dentro da mesma categoria profissional.

PESSOAS
COLABORADORES/AS
PROMOÇÕES E TRANSFERÊNCIAS INTERNAS

2021		
INDICADOR	PROMOÇÕES	TRANSFERÊNCIAS INTERNAS
Homem	0	3
Mulher	2	0

2022		
INDICADOR	PROMOÇÕES	TRANSFERÊNCIAS INTERNAS
Homem	6	0
Mulher	1	3

Em 2021 duas mulheres foram promovidas, e três homens foram transferidos para outros cargos dentro do Esporão. Em 2022, 6 homens foram promovidos e apenas 1 mulher foi promovida. No entanto, três mulheres foram transferidas internamente.

PESSOAS
COLABORADORES/AS
PROPORÇÃO DE BENEFÍCIOS EM RELAÇÃO AO
SALÁRIO FIXO POR TIPOLOGIA DE FUNÇÃO

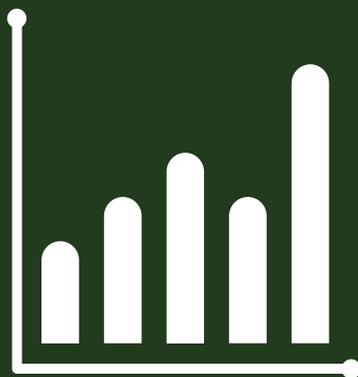
2021		2022	
CATEGORIA PROFISSIONAL	PROPORÇÃO DOS BENEFÍCIOS RELATIVAMENTE AO SALÁRIO	CATEGORIA PROFISSIONAL	PROPORÇÃO DOS BENEFÍCIOS RELATIVAMENTE AO SALÁRIO
Administrador/a	0,91	Administrador/a	0,96
Diretor/a	0,74	Diretor/a	0,73
Gestor/a	0,65	Gestor/a	0,68
Supervisor/a	0,44	Supervisor/a	0,44
Técnico/a	0,38	Técnico/a	0,39
Operacional	0,41	Operacional	0,39

Existe um conjunto comum de benefícios essenciais, incluindo alimentação, subsídio de alimentação, transporte, saúde e outras formas abrangentes, que englobam uma vasta parcela da população. A proporção desses benefícios em relação ao salário está diretamente relacionada com a natureza das responsabilidades desempenhadas.

PESSOAS
COLABORADORES/AS
CRESCIMENTO SALARIAL MÉDIO EM RELAÇÃO
AO SALÁRIO MÍNIMO NACIONAL

2021		2022	
CATEGORIA PROFISSIONAL	SALÁRIO MÉDIO/SMN (%)	CATEGORIA PROFISSIONAL	SALÁRIO MÉDIO/SMN (%)
Administrador/a	7	Administrador/a	8
Diretor/a	6	Diretor/a	6
Gestor/a	3	Gestor/a	3
Supervisor/a	2	Supervisor/a	2
Técnico/a	1	Técnico/a	1
Operacional	1	Operacional	1
Outros/as (estágios profissionais)	NA	Outros/as (estágios profissionais)	1

Há uma estabilidade na proporção salarial de cada categoria face ao salário mínimo nacional, o que reflete um esforço para acompanhar a evolução a todos os níveis. Relativamente à administração, a diferença é decimal e está associada à promoção de elementos da direção para administração, ocorrendo uma diminuição também decimal na função de direção.



PERFORMANCE

VINDIMA 2022

HERDADE DO ESPORÃO



HERDADE DO ESPORÃO

Alentejo - Reguengos de Monsaraz

A vindima de 2022 estendeu-se durante nove semanas. A casta Semillon, primeiras uvas a serem vindimadas, deram entrada na adega no primeiro dia de agosto. No último dia de setembro entrou a Antão Vaz, última casta a ser vindimada. A adega recebeu no total quase 10 mil toneladas de uva, divididas entre 7 mil toneladas de tintas e 2,3 mil toneladas de brancas. A vindima correu a um ritmo mais lento que o habitual, carregada de bons desafios.

Durante o período de vindima sucederam-se dias de calor intenso entrecortados por raros momentos de chuva, condições que, apesar das circunstâncias, deram origem a uvas e vinhos de perfil elegante e equilibrado. São o fruto de vinhas resilientes e bem-adaptadas ao território. Graças às maturações suaves e graduais, a acumulação de açúcares e a maturação fenólica atingiram o ponto ótimo de forma equilibrada, traduzindo-se em vinhos profundos de grau alcoólico moderado.

Nas castas brancas destaque especial para a textura e volume do Semillon da vinha dos Perdigões. Apesar da quebra de produção acentuada o Semillon aportou textura e elegância, algo a que esta vinha já nos habituou. As castas Gouveio e Roupeiro, apesar de índices modestos de álcool e acidez, apresentaram-se frutadas, elegantes e diretas.

Destaque também para a vinha de Verdelho do Enxofral (Portalegre) que, e apesar da sua juventude, apresentou equilíbrio perfeito, com excelente potencial. Na segunda parte da vindima as castas Arinto e Antão Vaz ofereceram vinhos de grande qualidade e exuberância.

VINDIMA 2022

HERDADE DO ESPORÃO

O Syrah foi a primeira das castas tintas a entrar na adega, apresentando maturação equilibrada, boa concentração e grande frescura. Foi parcialmente vinificada em tulipas e lagares onde confirmou o seu potencial. Apesar de ter sido um ano desafiante para a delicadeza da variedade, o Aragonéz denotou grande garra, com a parcela dos Lavradores em grande destaque. Por sua vez a Trincadeira, que este ano foi mais precoce do que o habitual, assumiu enorme elegância e equilíbrio, com relevo especial para as parcelas mais antigas que amadureceram mais tarde. O Aragonês do Canto do Zé Cruz, tal como a Touriga Nacional e o Alicante Bouschet, demonstraram grande capacidade de adaptação às condições particulares deste ano, evidenciando enorme consistência e qualidade.

Apesar de as características do ano terem obrigado a uma leve quebra de produção, a vindima de 2022 demonstrou enorme qualidade geral, evidenciando a imensa resiliência e poder de adaptação por parte das vinhas. Não foi uma vindima fácil ou descontraída, mas tal não impediu que fossem obtidas excelentes massas de brancos e tintos, com condições para melhorar com o estágio. Ao longo dos próximos meses e anos de envelhecimento sabemos que a Herdade do Esporão irá apresentar grandes vinhos da colheita 2022.



VINDIMA 2022

QUINTA DOS MURÇAS



QUINTA DOS MURÇAS

Douro- Covelinhas

Na região demarcada do Douro o ano foi profundamente atípico, marcado pelo regime de temperaturas elevadas e baixa precipitação. Na Quinta dos Murças, no período entre novembro e fevereiro, ainda no inverno, a temperatura sofreu um desvio de +1,5°C, com a precipitação a apresentar uma quebra de aproximadamente 80% relativamente à média do período homólogo anterior. A Primavera apresentou-se depois igualmente seca e quente, com diminuição na pluviosidade de aproximadamente 40%. De forma geral a temperatura foi ligeiramente mais elevada em 2022, mesmo se não muito distante da média.

O período de verão acentuou as condições de seca extrema, com precipitação escassa acompanhada por temperaturas superiores à média em 4°C. Durante o período de vindima, que decorreu entre o final de agosto e o mês de setembro, a temperatura acalmou, facilitando a correta maturação das uvas, refrescando solos e vinhas que se encontravam sob grande stress. A chuva que caiu entre os dias 12 e 15 de setembro totalizou 38mm.

Por isso 2022 pode ser considerado um ano desafiador. A vindima começou a 17 de agosto para Assobio branco começou a 17 de agosto, obrigando a que os trabalhos decorressem numa janela de tempo muito curta, permitindo colher uvas carregadas de frescura. Colhemos uvas com menos graduação mas, acreditamos, com maior equilíbrio. As fermentações decorreram facilmente até ao fim o que significa que temos boas bases de brancos na adega.

VINDIMA 2022

QUINTA DOS MURÇAS

A vindima de uvas tintas para o Assobio rosé foi realizada durante o mesmo período das uvas brancas (22 de agosto), numa janela temporal ainda mais curta de modo a não perder a acidez das uvas. Conseguimos assim obter boas bases, vivas e com bom potencial. O desafio foi mais exigente nas uvas tintas para Assobio. Começámos por vindimar vinhas de viticultores de zonas mais baixas que, entretanto, foram suspensas por existir previsões de chuva para ajudar as videiras a terminar a maturação. A chuva chegou no dia 12 de setembro, com retoma da vindima na semana seguinte, com uvas com maturação completa e maior equilíbrio. Os vinhos têm graduações mais baixas, mas com boa fruta e dentro do perfil pretendido.

Na Quinta dos Murças a vindima começou no dia 22 de agosto, com a Tinta Barroca, seguindo-se a parcela do Margem e as vinhas velhas para o Reserva. Após esta primeira passagem seguiu-se um curto momento de espera para aproveitar a aguardada chuva, período durante o qual deixámos as videiras absorver a água existente para terminar a maturação de forma mais completa. O passo seguinte foi avançar para a vindima do Minas e a parcela sempre especial do VV47. As fermentações foram suaves e com extração muito detalhada, de forma a não correr o risco de retirar qualquer verde de bagos que pudessem estar por maturar devido ao stress de calor/hídrico.

Todas as parcelas sofreram quebras de produção, vinhas velhas e vinhas mais jovens. Notámos, no entanto, que a maturação se deu com maior facilidade e de forma mais completa nas vinhas velhas quando comparando com as vinhas mais novas. O mesmo se passou na prova, com vinhos com maior profundidade nas vinhas mais velhas. A vindima durou 45 dias na totalidade, tendo sido o segundo maior volume vinificado na adega da Quinta dos Murças, atrás apenas do ano 2019.



VINDIMA 2022

QUINTA DO AMEAL



QUINTA DO AMEAL

Vinho Verde - Refoios do Lima

Embora a temperatura média tenha sido muito elevada e a precipitação mais baixa que o habitual (apesar de nunca ter havido falta de água), um pequeno stress de temperatura elevada ocorreu durante os meses de julho e agosto. Em setembro chegaram felizmente as primeiras chuvas acelerando as maturações.

A vindima de Bico Amarelo começou pela casta Alvarinho, a 2 de setembro, de um viticultor parceiro de Monção e Melgaço. Optou-se por vindimar estas uvas ligeiramente mais cedo em comparação com anos anteriores para conseguir um perfil mais energético e vibrante. As restantes castas de Bico Amarelo vieram de seguida, tendo terminado com o Loureiro, dia 5 de outubro.

Em Ameal a vindima começou dia 5 de setembro, para uma base de Espumante. Seguiram-se as parcelas para base de Ameal Loureiro e, a 16 de setembro, vindimou-se a vinha do Marejão, parcela de origem do Ameal Solo Único. A vindima terminou dia 27 de setembro com a parcela das Marinhas, vinha de origem do Reserva. As fermentações ocorreram sem percalços tendo as fermentações espontâneas dos vinhos de Quinta ocorrido muito lentamente e a temperaturas ligeiramente mais elevadas.

Os vinhos estão a evoluir muito bem, com bom volume, corpo e acidez equilibrada. Acreditamos que em anos quentes o Ameal é beneficiado, conseguindo adicionar profundidade adicional nos vinhos. A produção foi muito boa, tendo algumas parcelas atingido recorde de produção. A vindima durou 33 dias no total, tendo sido o ano de maior volume vinificado na história do Ameal. Agora resta acompanhar e encaminhar o estágio dos vinhos para o caminho que queremos atingir.

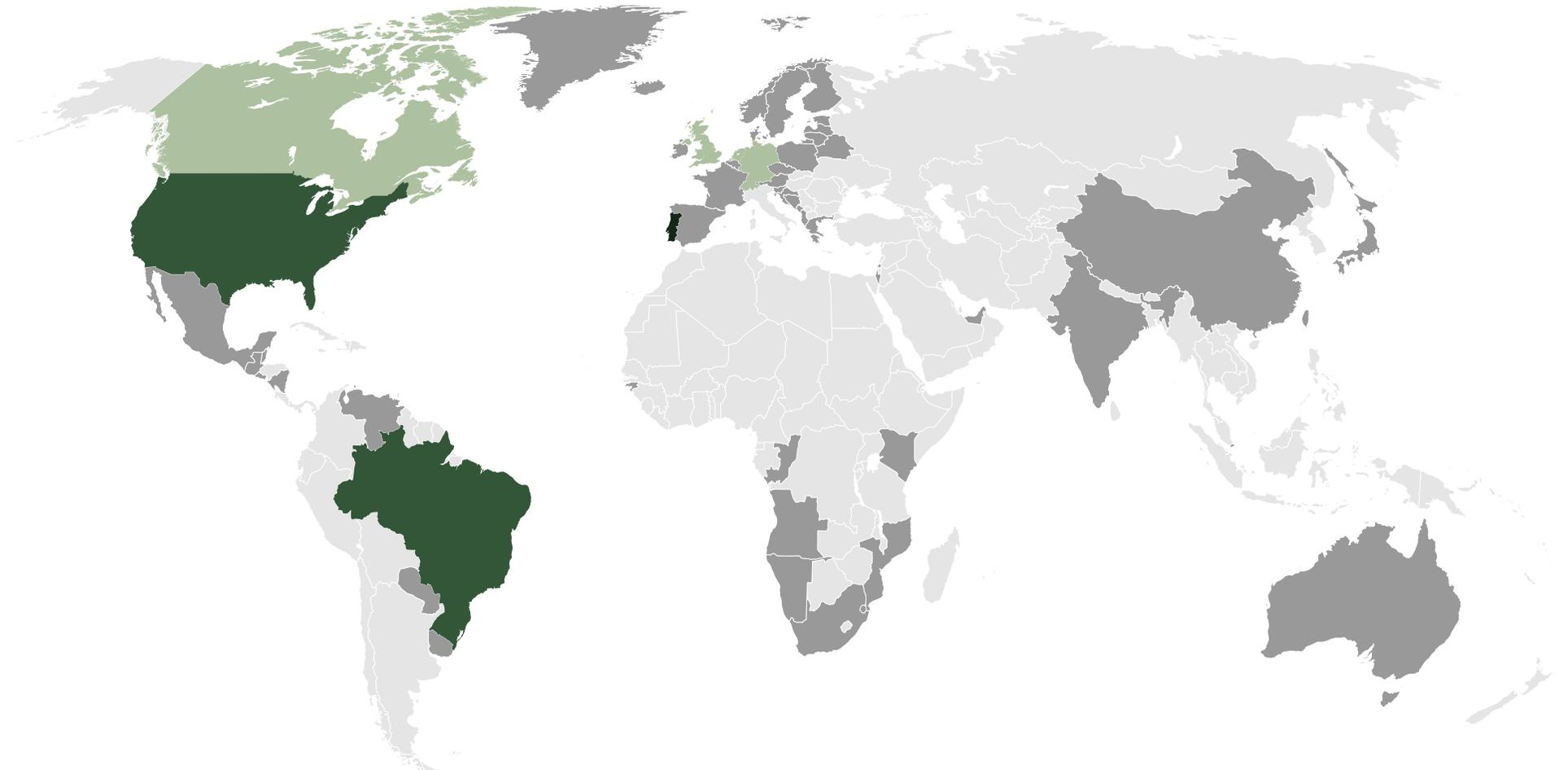
ESPORÃO NO MUNDO

● **PORTUGAL**
658.476 CX 9L
DISTRIBUIÇÃO PRÓPRIA

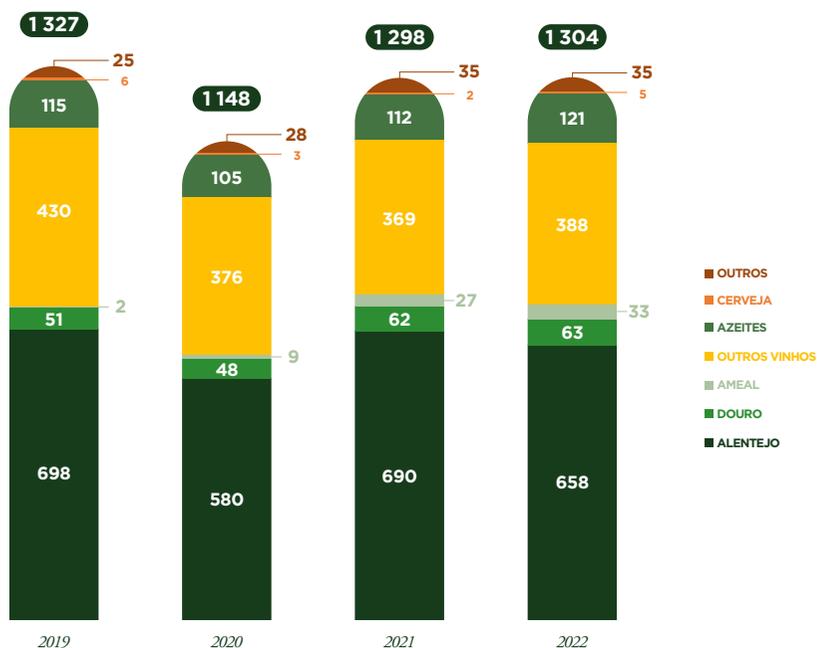
● **MERCADOS
ESTRATÉGICOS**
291.310 CX 9L
3 MERCADOS (BRASIL, EUA
E TRAVEL RETAIL)
DISTRIBUIÇÃO PRÓPRIA

● **MERCADOS
DE INVESTIMENTO**
106.856 CX 9L
6 MERCADOS (ALEMANHA, HOLANDA,
SUÍÇA, LUXEMBURGO, CANADÁ, REINO UNIDO)
PARCERIA COM EMPRESAS
LOCAIS DE DISTRIBUIÇÃO

● **MERCADOS
TÁTICOS**
247.776 CX 9L
47 MERCADOS
PARCERIA COM EMPRESAS
LOCAIS DE DISTRIBUIÇÃO



ATIVIDADE VENDAS POR PRODUTO E ORIGEM



VENDAS POR PRODUTO E ORIGEM

(em milhares CX9L)



VENDAS POR PRODUTO E ORIGEM

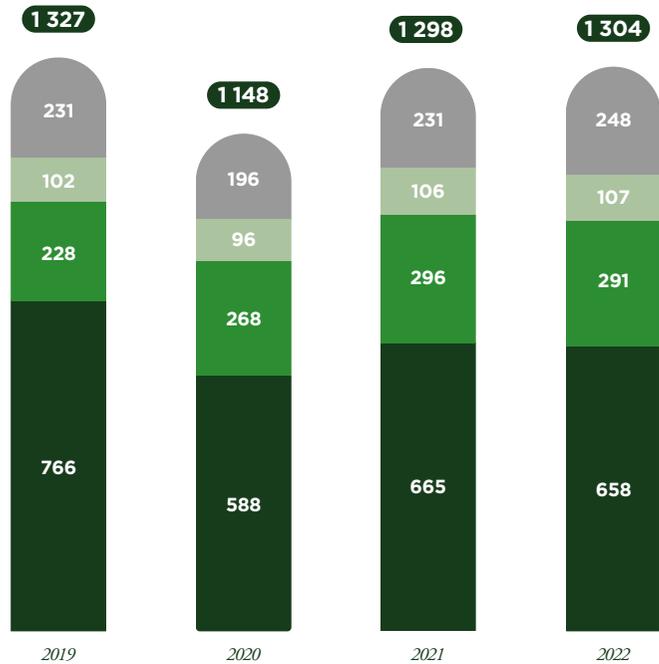
(em milhares €)

As vendas do Esporão atingiram 51,4 milhões de euros em 2022, representando um crescimento de 11% face ao ano anterior e um crescimento médio anual de 5% desde 2019.

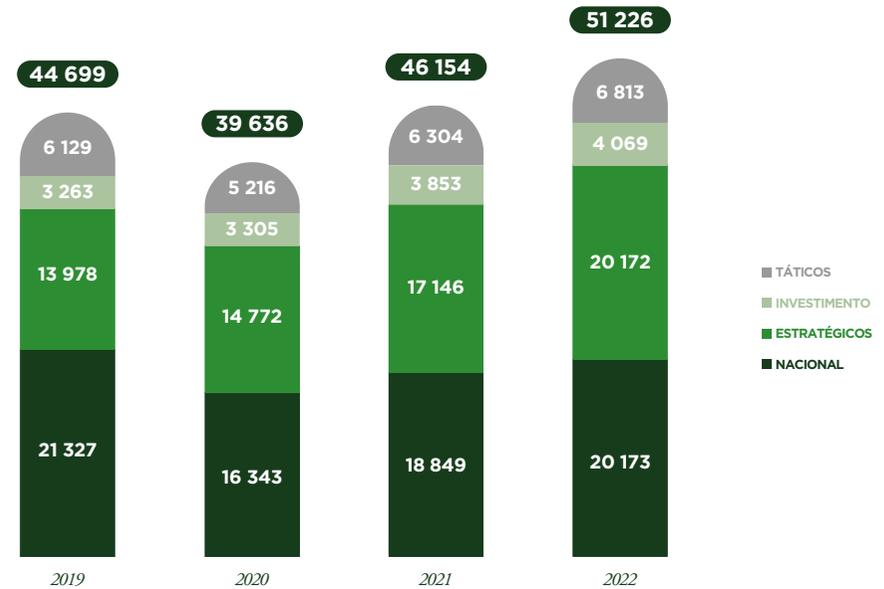
As vendas medidas em caixas têm-se mantido relativamente constantes, pelo que o aumento sustentado das vendas em valor, apenas interrompido em 2020 pelo impacto da pandemia Covid-19, está alavancado no aumento de valor médio de venda por caixa e no portfólio com um peso crescente dos produtos de maior valor.

Merece destaque o forte crescimento de azeites e vinhos de quinta, com particular ênfase nas origens onde estamos presentes mais recentemente: Quinta do Ameal e Quinta dos Murças.

ATIVIDADE VENDAS POR MERCADO



VENDAS POR MERCADO
(em milhares CX9L)

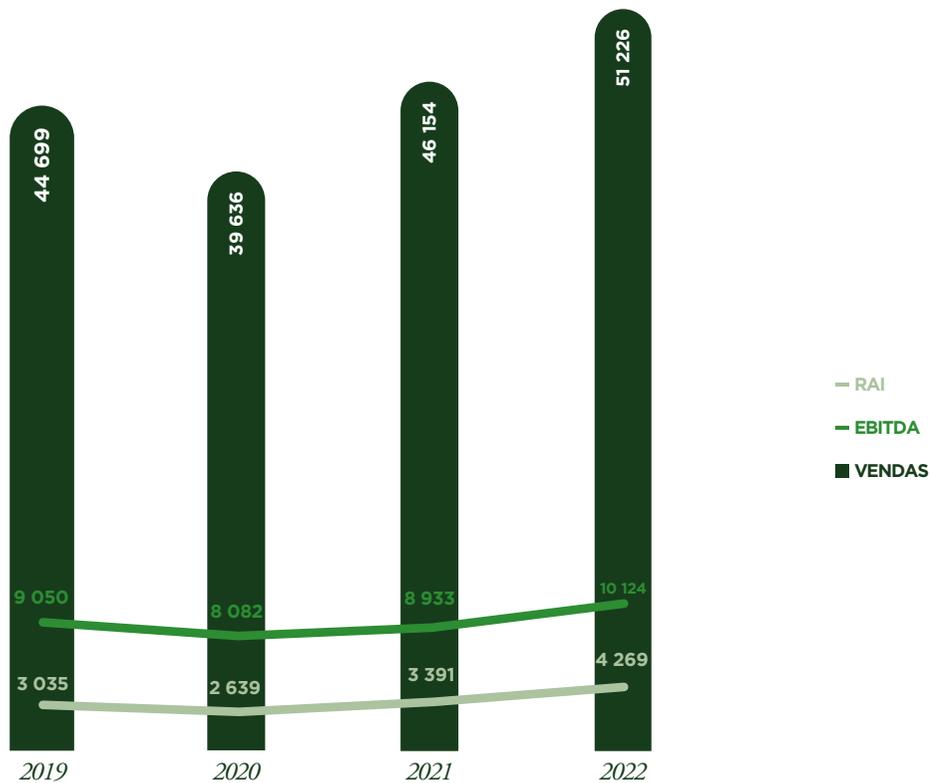


VENDAS POR MERCADO
(em milhares €)

É notório o peso crescente dos mercados externos, representando hoje cerca de 60% do volume total de negócios do Esporão, mais 10 p.p. que em 2019. Apesar de este crescimento ser transversal na generalidade dos mercados, destaque natural para o aumento de vendas nos mercados estratégicos, nomeadamente Brasil e EUA.

RESULTADOS

VENDAS, EBITDA E RAI



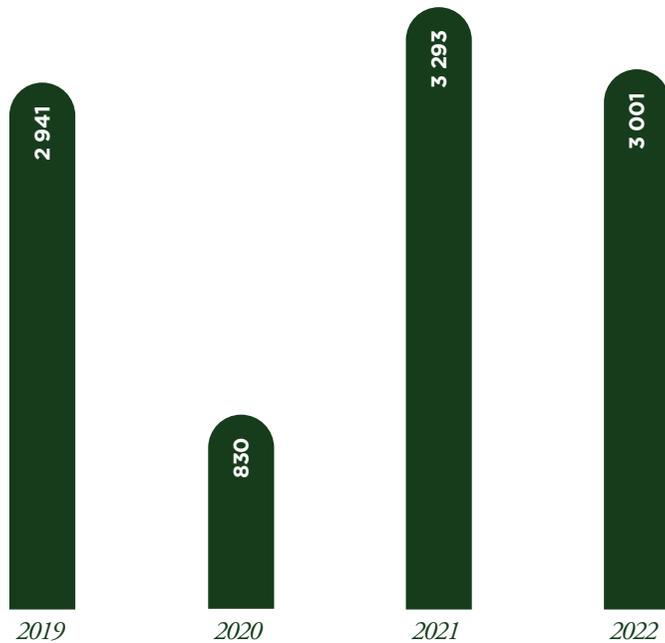
VENDAS, EBITDA E RAI

(em milhares €)

Os resultados do Esporão têm acompanhado o crescimento do volume de negócios em todas as suas vertentes.

O EBITDA atingiu 10 milhões de euros em 2022, representando um crescimento de 13% face ao ano anterior e um crescimento médio anual de 5% desde 2019. Por seu lado, o Resultado antes de Impostos (RAI) atingiu 4,2 milhões de euros em 2022, representando um crescimento de 24% face ao ano anterior e um crescimento médio anual de 13% desde 2019.

INVESTIMENTOS



INVESTIMENTOS

(em milhares €)

A par com o crescimento global do negócio, o Esporão tem continuado a investir de forma significativa em ativos que permitam melhorar a sua condição competitiva, aumentando a resiliência do negócio e a sua sustentabilidade, não só do ponto de vista económico, mas também do impacto na sociedade.

Durante o período de 2019 a 2022, foram investidos cerca de 10,1 milhões de euros, o que representa 8% das vendas em igual período. De destacar a compra da Quinta do Ameal (em 2019) que permitiu a entrada do Esporão na importante região do Vinho Verde e a construção das novas adegas na Quinta do Ameal e na Herdade do Esporão (Adega Monte Velho).

RECONHECIMENTOS



Green Emblem – Robert Parker Wine Advocate.



The World's Most Admired Wine Brands 2020
2021, 2022 e 2023 pela Drinks International.



Estrela Michelin e Estrela Michelin Verde
2022 (Restaurante da Herdade do Esporão).
Renovadas em 2023.



Green Lifetime Achievement Award 2018 (José
Roquette) pela The Drinks Business Green Awards.



Prémio Homenagem 2022 (José Roquette),
pela Revista de Vinhos.



Personalidade do Ano 2018 (João Roquette),
pela Revista de Vinhos.



Melhor Turismo de 2016 (Turismo da Herdade
do Esporão) pela Revista de Vinhos.

CERTIFICAÇÕES



2019 – Herdade do Esporão certifica a sua área total em modo de produção biológico.



2021 – Quinta dos Murças certifica a sua área total em modo de produção biológico.



Liçença V-Label (todo o portefólio de Azeite e todas as colheitas atuais do portefólio de vinho, com excepção de: Alandra, Pé, bem como Vinho de Talha e as Monocastas do Esporão, que estão em fase de certificação).



ISO 9001 - Sistema Gestão Qualidade.



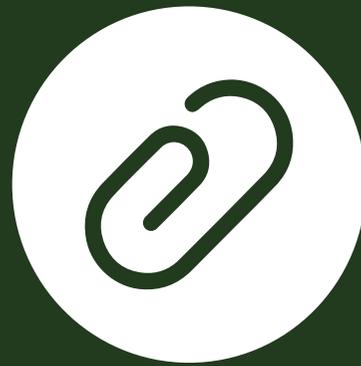
ISO 14001 - Sistema Gestão Ambiental.



ISO 45001 - Sistema Gestão de Segurança e Saúde no Trabalho.



PSVA - 2022 - Programa de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo. (Produtos com origem na Herdade do Esporão).



ANEXOS

ANEXOS

- TABELAS INDICADORES RELATÓRIO SUSTENTABILIDADE 2022
- TABELAS CÁLCULO DE EMISSÕES DE CARBONO
- PLANTAÇÕES NA HORTA DA HERDADE DO ESPORÃO 2022
(PRIMAVERA, VERÃO E OUTONO)
- RELATÓRIO DE FLORA DA HERDADE DO ESPORÃO 2018
- RELATÓRIO DE BIOINCADORES DA QUINTA DOS MURÇAS 2021