

“UTAD Alumni Wine & Collection”: os nomeados para 2024



Foi no decorrer da 6ª edição do “UTAD Alumni Wine & Collection”, que foram nomeados os enólogos e a produtora de queijo que vão assegurar a próxima colheita “*made in*” UTAD.

O nome de **Marcos Hehn Pinto da Silva**, escolhido por Daniel Fraga Gomes, figurará no rótulo do espumante *Alumni* UTAD. “Esta nomeação representa um regresso à UTAD, da qual estava arredado há muitos anos. Por isso, foi com alegria que aceitei o convite, pensando na riqueza que será o reencontro com os colegas, os professores e com a instituição que me formou há mais de 30 anos”, afirma.

Natural do Porto, Marcos Hehn Pinto da Silva foi aluno de Engenharia Agrícola no curso de 1987-1992. Fez o estágio e a

sua tese no departamento de Fitopatologia e Proteção de Plantas da Universidade de Hannover (Alemanha). Do seu currículo académico faz ainda parte uma pós-graduação em Enologia da Universidade Católica do Porto (2009-11). O início da sua carreira profissional remonta a 1994, quando trabalhou em produção integrada de pomóideas na Beira Alta – Armamar, ao serviço da Associação para a Valorização Agrícola em Produção Integrada (AVAPI). Entre 1995 e 2009, esteve na empresa Timac-Agro, exercendo a função de técnico-comercial de campo, posteriormente o cargo de gestor de produto e, mais tarde, foi diretor de departamento da região Norte. Foi a partir do final de 2009 que se tornou vitivinicultor a tempo inteiro, produzindo espumantes DOP Távora-Varosa na propriedade de família em São Cosmado (Armamar).

Por indicação de Luís Teixeira, o enólogo Pedro Ribeiro vai criar o vinho tinto. “Estou profundamente sensibilizado pela nomeação e ansioso por poder contribuir de forma significativa”, refere.

Em 2002, Pedro Ribeiro concluía a sua licenciatura em Enologia na UTAD, mas a aventura pelo mundo do vinho começou um ano antes, com uma vindima na Quinta do Noval. Ao longo dos anos, foi ganhando experiência em locais como Tintara e Hardy Wine Company, na Austrália, e a Sandeman, em Portugal. De 2004 a 2013, foi enólogo na Herdade dos Grous, no Alentejo, e entre 2012 e 2013, na Quinta de Valbom, no Douro. Desde 2008 que é enólogo consultor na Herdade de Medeiros, na região do Alentejo. Em 2010, fundou o “Bojador”, onde assumiu as funções de CEO e enólogo. Desde 2013, é CEO e enólogo no Rocim, abrangendo várias regiões como a Herdade do Rocim no Alentejo, o Vale da Mata em Lisboa, a Bela Luz no Douro e o Estrangeiro no Dão. Em 2021, iniciou uma *joint venture* com o enólogo austríaco Lenz Moser, criando a Ribeiro & Moser. Desde 2022, exerce funções de consultor na Quinta Vale do Anjo, na região de Lisboa.

Caberá a Tiago Garcia assegurar a produção do vinho branco. “A

Patrícia Peixoto é uma das grandes e boas amigas que ficaram desde os anos em que frequentei a UTAD, por isso, foi com muito orgulho e emoção que recebi o seu telefonema para me perguntar se aceitava a sua passagem de testemunho. Aceitei com todo o agrado e espero honrar o seu legado”, conta o enólogo.

Tiago Garcia deixou Vila Viçosa, a sua terra natal, para estudar Enologia na UTAD de 1996 a 2001. Seguiram-se duas pós-graduações: uma em Enologia, pela Universidade de Évora, e outra em “Winebusiness” pelo Instituto Politécnico de Leiria. A sua vida profissional começou na “Quinta do Carmo” (do grupo Rothschild), depois de ali ter feito o seu estágio curricular. Entre 2002 e 2017, foi enólogo e diretor de produção na “Herdade das Servas – Serrano Mira, SA”, em Estremoz. Desde então e até ao momento, trabalha em Reguengos de Monsaraz como enólogo da CARMIM-Reguengos.

Em 2024, o vinho do Porto será da autoria de Maria Manuel Maia, uma responsabilidade delegada por Carlos Alves e recebida com “muita alegria”. “Louvo a UTAD pela criação da ‘Wine & Cheese Collection’, que é uma ótima oportunidade para conhecer os vinhos e queijos que são criados pelos antigos alunos da academia e, também, para usufruir de um momento de confraternização”, sublinha a enóloga.

Licenciada em Engenharia Agrícola pela UTAD e com uma pós-graduação em Enologia na Universidade Católica Portuguesa, Maria Manuel Maia representa a quarta geração da família Poças. Desde 2005, é responsável pela produção vitícola da Poças, tendo a seu cargo a gestão das três quintas da família, acumulando com a administração desde 2020. Por acreditar e defender a singularidade das vinhas durienses, que por si são rigorosamente vigiadas, Maria Manuel Maia implementa boas práticas na gestão das vinhas, apostando na gestão racional dos recursos. Por este motivo e para contribuir para uma agricultura sustentável, as vinhas da Poças de Numão e de Ervedosa do Douro estão devidamente certificadas para o modo

de produção integrada desde 2013.

A passagem de testemunho da produção de queijos recairá em **Esmeralda Vieira, que assegurará uma gama de queijo de cabra. “Foi com grande satisfação que aceitei o convite endereçado pelo colega Paulo Martins e espero ir ao encontro das expectativas que colocou em mim”, conta.**

Esmeralda Vieira frequentou o curso de Engenharia Agrícola na UTAD, tendo realizado o estágio no Banco Português de Germoplasma Vegetal em 1998 e iniciado, no Instituto da Conservação da Natureza e das Florestas (ICNF) – Parque Nacional da Peneda-Gerês, os trabalhos de campo junto das populações locais, contactando com os seus usos e costumes. Durante este período, foi aprofundando o gosto pelas plantas aromáticas e medicinais e pela transformação do leite proveniente dos animais da serra. Em 2000, iniciou um projeto de jovem agricultor na Quinta Porta do Covelo, onde colocou em prática os conhecimentos adquiridos na UTAD e o gosto pelos caprinos de leite e pelas plantas aromáticas e medicinais. De 2009 a 2015, foi desenvolvendo também conhecimentos na área de produção alimentar, tendo sido formadora e auditora na área de controlo e certificação de produtos. Em 2015, iniciou-se a transformação do leite produzido na exploração, fechando o ciclo de produção e permitindo maior rentabilidade dos recursos existentes. Atualmente e em paralelo com as atividades na exploração, presta apoio técnico na Associação de Criadores da Raça Cachena e na Associação de Desenvolvimento das Terras Altas do Homem, Cávado e Ave (ATHACA). É responsável pela organização, formação e desenvolvimento do sistema de participação e garantia em Portugal – iniciativa Mercado da Terra, na ‘Fondazione Slow Food E.T.S’.

Texto: Patrícia Posse

