

MARCAS À MESA E MARCAS NA CAMA

Balancal Vinha Alta



↳ Descrição sumária do candidato.

A Vinha Alta é uma pequena destilaria independente que produz destilados com forte ligação à Ilha da Madeira. Aproveitando a fruta “feia” ou sem procura comercial, a Vinha Alta produz aguardentes de fruta, nomeadamente, banana. A gama inclui ainda gin com botânicos locais como o funcho e a tangerina, o único rum da Madeira por dupla destilação e conta lançar o seu primeiro whisky no último trimestre deste ano. Surge do entusiasmo de um casal que, em 2019, decide dedicar-se à produção de destilados singulares. Com carreiras profissionais complementares na produção de bebidas alcoólicas e na hospitalidade, juntaram as suas competências e a sua energia neste projeto. Essa paixão resultou numa gama de produtos únicos e com forte cariz local, mas “descomplicados” e com perfis aromáticos distintivos.

↳ Quais são as características que considera diferenciadoras no candidato e que sustentam a candidatura?

Sabíamos que quantidades significativas de bananas eram “despejadas” em aterro por não cumprirem normas de comercialização. Questionamo-nos: porque não produzir uma aguardente de banana? Não se encontraram registos de que tal tenha alguma vez sido produzido na Madeira e, uma pesquisa alargada, confirmou que, em todo o Mundo, as destilarias que produzem aguardente de banana se contavam pelos dedos de uma mão. A coragem foi recompensada por duas medalhas “Gold Outstanding” no IWSC – uma para a aguardente de banana natural e outra para a envelhecida. Recentemente estas duas aguardentes arrecadaram uma medalha Double Gold cada e o Grand Prix na Warsaw Spirits Competition.

↳ Qual o impacto da inovação para quem o adquire?

No que concerne às aguardentes de fruta, estas bebidas oferecem produtos únicos para a mixologia por não conterem açúcar nem cor ou textura, por contrapartida, por exemplo, dos licores, purés ou xaropes de fruta. Oferecem exclusivamente o aroma e o sabor concentrados da fruta de que são produzidas e o álcool. Permitem o aumento e diversificação da oferta nas cartas de bebidas e o desenvolvimento de bebidas de assinatura distintas.

↳ Aplica medidas de sustentabilidade global (social, ambiental ou económica) no seu produto?

Trabalha-se sempre com o compromisso de respeitar o produtor e a natureza. Procuram-se fontes de matéria-prima local e cujo valor comercial tenha sido subjugado pelas circunstâncias regulatórias ou do próprio mercado, utilizando sempre a chamada “fruta feia”. O respeito e a inspiração no património cultural e nas tradições locais são a forma que se encontrou para desenvolver produtos que refletem o que somos como País e como Região. Atualmente, a Vinha Alta está a desenvolver um estudo, em parceria com a Secretaria Regional da Agricultura, com vista à reutilização da totalidade da silagem (resíduos da destilação) como fertilizante para, posteriormente o ceder, graciosamente, aos agricultores locais.

↳ Se tiver concorrência, como se diferencia da mesma?

Num mercado Regional, com oferta de espirituosas locais maioritariamente associada aos licores e ao rum,

>> (continua)

MARCAS À MESA E MARCAS NA CAMA

Balancal Vinha Alta

>>

neste último diferencia-se pela utilização do método de dupla destilação. A Vinha Alta é o único produtor de aguardentes de fruta na Região, potenciando o rendimento agrícola do produtor através da utilização de frutas com reduzido, ou mesmo sem qualquer, valor comercial. É o único produtor de whisky na Região em parceria com uma cervejeira local. No mundo de possibilidades que é o gin, optou-se por receitas simples e equilibradas, com poucos botânicos e dando destaque aos aromas da Ilha.

↳ Referências/Outros

[Saber mais.](#)



| | |
|---------------------|---|
| Nome | Balancal – Vinha Alta |
| Distrito | Ilha da Madeira |
| Setor de atividade | Indústria |
| Tipo de empresa | PME |
| N.º de funcionários | 2 |
| Website | https://www.balancal.com/ |
| Redes sociais |   |