

2015

Ecoalga –
Agricultura
Subaquática
Lda.

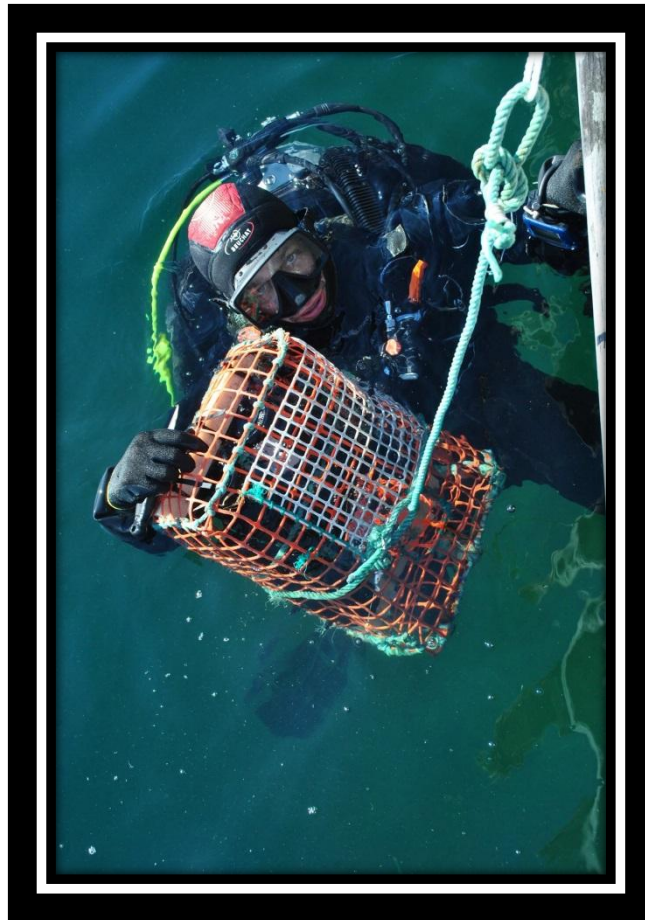
Joaquim Parrinha



[VINHO DO MAR - SUBWINE]

Tese de criação de um produto representativo para a Costa Alentejana que envolve o principal produto Português – o Vinho; mergulhando-o em Meio Marinho, para que adquira características únicas fornecidas pelo mar da região e um resultado ímpar na caracterização da sua garrafa. Traduzindo para a região Sudoeste Alentejano um representante vinculado e digno.

Vinho do Mar - SubWine



Problema levantado! : encontrar um produto que simbolize a costa Alentejana.

Referencias chave:

Costa Alentejana;

Alentejo;

Mar;

Portugal;

Objectivo:

Criação de um produto representativo para a região da Costa Alentejana onde se apresente Portugal; O Alentejo e o Mar;

Criação da região vitivinícola demarcada da Costa Alentejana e Barlavento Algarvio;

Aplicação:

Oferta para dignatários internacionais e Nacionais que visitem a região.

Comercio Nacional e internacional;

Promoção da Inovação e do empreendedorismo;

Envolver a temática marítima e os oceanos.

O porquê inicial da criação deste produto:

A necessidade de criar um produto genuinamente Nacional que se destaque no panorama regional como marca da região.

Direcionado inicialmente para as empresas sedeadas no SW Alentejano oferecerem aos seus ilustres visitantes.

A evolução do mercado e a promoção dos valores Nacionais.

As características aquáticas e marítimas demonstraram possuir os qualidades físico-químicas ideais para promover este projeto num panorama Nacional. E uma vez que as premissas burocráticas foram resolvidas, encontramos-nos em condições de promover o serviço de colocação, monitorização e retirada para todos os produtores de vinho interessados.

Caracter científico:

Iniciado em 2013, a proposta da criação de um vinho da região condicionado em meio marinho, subaquático, teve por motivações a criação da mais valia baseada nas características bioquímicas da água do oceano, a influencia da pressão e o tempo de imersão.

A evolução do produto (vinho) e a caracterização da garrafa são as metas a atingir com este projecto de Vinhos do Mar.

A experimentação teve inicio em 2015, com a colocação de 4 exemplares que demonstraram uma evolução muito interessante.

Lançando estes resultados uma tese que relacione o tempo com a profundidade de estágio. Concretizado foi a potencialidade da caracterização do involucro que se tornou na imagem de marca deste produto inovador.

Em 2016 foi colocado mais um lote de 200 garrafas para ensaios a uma profundidade definida e o resultado foi surpreendente pela positiva, uma vez que a característica adquirida pelo vinho suplantou as expectativas, dando origem à criação de uma marca para a comercialização do mesmo.

SUBWINE

Em Setembro de 2016 foram colocadas 700 garrafas com o objetivo de fornecer o vinho com características únicas, marcadas pela região, aos Comandantes dos Tallships que estiveram em Sines em Maio de 2017. Contamos com a participação da Associação de produtores de vinho da Costa Alentejana e com a colaboração do IEPF que ofereceu os suportes para as garrafas.



Caixas Fornecidas pelo IEFP

A tese que propomos envolve os seguintes parâmetros:

Profundidade;

Tempo;

Temperatura;

Biodiversidade fixa no recipiente;



Exemplo da incrustação de vida marinha;

Vinho do Mar – SubWine



Local de colocação das estruturas de suporte das garrafas de vinho;



Amostras de Sines antes da colocação no Mar;



Caixas para o estágio do vinho em meio subaquático;



Mergulhador a arrumar as caixas no fundo da Baia de Sines



Estrutura de suporte para as garrafas com o resultado (após a imersão);



Pormenor da fixação da vida marinha



Caracterização das Garrafas após estágio subaquático;



exemplo da caracterização da Garrafa