



BOAS VINHAS

EDIÇÃO N.º 16 - FEVEREIRO 2022

CVRVV COMISSÃO DE VITICULTURA DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES
DISTRIBUIÇÃO GRATUITA | SEMESTRAL | ISSN: 2183-5411
DIRECTORA **MARIA JOSÉ PEREIRA**

FLAVESCÊNCIA
DOURADA COM
CRESCIMENTO
LOCALIZADO NOS
VINHOS VERDES

Pag. 3

Alternativas aos herbicidas no controlo mecânico às infestantes na linha

São várias as experiências na Região dos
Vinhos Verdes para diminuir o uso dos
herbicidas Pag 6 e 7

A AGRICULTURA
DIGITAL É UMA
OPORTUNIDADE
PARA CRESCER

Pag. 4

BOAS VINHAS,
REGRESSA
EM AGOSTO

Aguarde
por novas vitícolas



Preços e outros desabafos

Acima do lítio, acima da densidade de plantação, acima de saber qual a casta certa para renovar o tinto, a questão do preço é a eterna polémica da Região. Em mais de duas décadas de presidência da CVRVV, tive centenas -possivelmente, milhares - de interações com produtores sobre este assunto. É unânime a ideia de que o negócio deveria gerar mais valor. Infelizmente, a maior parte das opiniões ficaria satisfeita por uma via de acordo de preços, quer o admita de forma aberta ou não. Ou até de tabelamento. Apareça um Governo a anunciar um preço mínimo legal para o pagamento de uva e será rodeado de palmas.

Tiremos, porém, o cavalinho da chuva: nenhuma das duas vai acontecer. A lei é clara, e bem, a proibir acordos de preços, e o contexto político-legal para introduzir tabelamento num produto como o nosso não existe. Ainda bem que assim é: para ser sustentável a prazo, uma estratégia de valorização tem de ser muito mais profunda e envolver toda a fileira, do viticultor ao cliente.

O caminho está a ser feito na viticultura, com uma renovação robusta da vinha, aproveitando os apoios do Vitis e as licenças de plantação disponíveis. Temos mais produção por hectare e maior resistência às intempéries. Aqui, precisamos é de mais Vitis e de mais licenças, pois a disponibilidade de investimento está cá. O resultado é que temos uma oferta crescente de óptimas uvas. Idem em adegas, onde o investimento em tecnologia se aliou à chegada de uma geração de enólogas e enólogos que estão a saber aproveitar ao máximo a matéria-prima e a valorizá-la em excelentes vinhos.

Os clientes são a testemunha desta nova geração de Vinhos Ver-



des. Recentemente, queixava-se um jornalista canadiano que esteve cá, que conheceu novos e apaixonantes Vinhos Verdes mas que não os vê no mercado local. Hoje é quotidiano que os nossos vinhos sejam bem premiados em concursos internacionais ou bem avaliados por jornalistas das principais revistas. Somos cada vez mais classificados como uma Região de excelentes vinhos. Refiro-me, sobretudo, aos brancos.

Voltamos ao preço. Após quase duas décadas em que a nossa presença nos mercados mundiais aumentou consistentemente, temos de começar a segmentar a nossa gama de vinhos e a comunicação. O cliente tem de perceber que não existe um Vinho Verde, mas sim uma Região dos (o plural é bem-vindo) Vinhos Verdes. Uma região que produz vinhos bem-dispostos e descomprometidos para

festejar a alegria da vida, mas que também produz vinhos que revelam o território e as castas, vinhos ricos, com imenso para descobrir, que harmonizam bem com várias gastronomias, no Verão, assim como no pino do Inverno.

Tenho como claro que é o momento de segmentar o Vinho Verde junto do cliente. É a única forma para que este aceite pagar preços diferentes por produtos diferentes provenientes da mesma Região. Do mesmo modo que o automobilista que procura relação qualidade/preço compra Skoda, o que procura irreverência e juventude compra Seat, o que procura bom senso e fiabilidade compra Volkswagen e o que perde a cabeça por um topo de gama compra Audi. Todos do mesmo grupo.

Mas como fazer esta segmentação? Temos o Vinho Verde na base e as castas no topo? Ou as sub-re-

giões? Ou um segmento aberto a toda a Região?

Em 2020 lançamos um estudo com a Wine Intelligence, uma consultora britânica que vem acompanhando a nossa Região, a qual propõe a criação de um segmento superior dentro do Vinho Verde, no qual caberão vinhos sem gás, com pontuações mais robustas em câmara de prova, com um pouco mais de álcool do que o mínimo do Vinho Verde de base. É um caminho, paralelo com o que outras regiões fizeram. Tem a vantagem de aproveitar e valorizar a “marca” Vinho Verde e está aberto a produtores de toda a Região. Teríamos, pois, para o cliente, o Vinho Verde e o Vinho Verde Superior.

A alternativa a esta via seria a de investir nas sub-regiões como o segmento de valorização. Há aqui três desafios. O primeiro é o da disparidade. Monção e Melgaço já co-

meça a ter algum nome. Quanto a Sousa ou Ave, o cliente não os reconhece, sequer, como designações de origem de vinhos. O segundo é que a notoriedade das sub-regiões no mercado externo é nula: temos de ser coerentes, não podemos estar metade do ano a dizer que é preciso promover a marca Portugal, pois esta não está consolidada e a outra metade a achar que vamos explicar a um norte-americano o que é um vinho do Paiva. O terceiro é o da dimensão: ao repartir a Região em sub-regiões, limitamos a capacidade de obter uvas ou lotes de vinhos em vários pontos, procurando dimensão ou diversidade, que as cooperativas e as grandes vinificadoras (que são locomotivas de exportação) podem ter.

Há quem aborde ainda a possibilidade de reservar o Vinho Verde para os vinhos de entrada e colocar no IG Minho os vinhos de topo. É uma possibilidade, com a vantagem de o cliente não ter “preconceitos” ao apreciar um Minho. O contraponto é, precisamente, este: só não terá preconceitos porque não tem conceitos. A marca Minho não tem notoriedade alguma como origem de vinhos. Quanto tempo/custo demorará até criarmos uma marca colectiva?

Não sei qual a solução por que se optará, se uma destas ou outra e, certamente, já não será no meu tempo que esta decisão será tomada. Não se iluda, porém, a Região se achar que não precisa de abordar este assunto, encontrar uma resposta e agrupar-se toda em redor desta.

Este assunto carece de mudança. Todos queremos mudança mas quem realmente está disposto a mudar?

Vai em frente Vinho Verde!

Manuel Pinheiro Presidente da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes

EDIÇÃO Nº 16 - FEVEREIRO 2022

ESTATUTO EDITORIAL Boas Vinhas é um jornal semestral de informação técnica que pretende, através de texto e imagem, disseminar conteúdos sobre viticultura. Boas Vinhas é um jornal ao serviço do viticultor e quer contribuir para a divulgação de novas tecnologias na área da cultura da vinha capazes de contribuir para uma viticultura rentável. “Boas Vinhas” distingue claramente os artigos de opinião dos artigos informativos, sem prejuízo de poder assumir as suas próprias posições, sempre no respeito da legislação em vigor. “Boas Vinhas” tem um âmbito regional e quer contribuir para a divulgação de eventos, artigos práticos e/ou científicos, quando assim o entendam, sobre todas as novidades que à viticultura dizem respeito. “Boas Vinhas” é uma publicação independente, sem qualquer dependência de natureza política, ideológica e económica.

FICHA TECNICA

Directora: Maria José Pereira | Jornalista: Ilídia Pinto | Proprietária / Editora: Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes | NIF: 501 873 635 | Sede: Rua da Restauração, 318, 4050-501 Porto | Comissão Executiva: Manuel Pinheiro, Óscar Meireles, Rui Pinto | Sede da Redacção: Rua da Restauração, 318, 4050-501 Porto | Tel. 226 077 300 | E-mail: viticultura@vinhoverde.pt | Produção: Jornal de Notícias | Rua de Gonçalo Cristóvão, 195-219, 4049-011, Porto. Tel. 222096100, Fax. 222096200 | Impressão: Funchalense, Rua da Capela de Nossa Senhora da Conceição, 50, 2715-029 Pero Pinheiro. Tel. 219677450, Fax 219677459 | Tiragem: 15500 exemplares | Periodicidade: Semestral | ERC: Registo nº 126529 | ISSN Edição impressa: 2183-5411; online: 2183-7686 | Depósito Legal: nº 377222/14 | Jornal de distribuição gratuita | Os textos não respeitam o novo acordo ortográfico.

Flavescência Dourada com crescimento “relativo e localizado” nos Vinhos Verdes

Após alguns anos seguidos sem capturas de *Scaphoideus titanus* Ball (ST), o insecto vector vulgarmente designado por ‘cigarrinha da Flavescência Dourada’, em 2021 registou-se um “ligeiro acréscimo de capturas” em alguns locais, sendo de assinalar os casos de Arouca (Santa Eulália) com 26 capturas, Cinfães (S. Cristóvão de Nogueira) com 66, Mondim de Basto (Atei) com 20 e Resende (Barrô) com 10. A Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Norte (DRAPN) garante que não são ainda conhecidas as causas deste aumento de capturas de insectos adultos, que classifica de “relativo e localizado”.

Os dados são dos serviços de Avisos Agrícolas - Estação de Avisos Agrícolas do Entre Douro e Minho (EAEDM), que têm a seu cargo manter actualizado o conhecimento da evolução das populações deste insecto, designadamente através dos trabalhos de monitorização realizados em 34 locais em toda a região do Entre Douro e Minho. E já o faz desde 2011, tendo os resultados sido divulgados através da Circular n.º 19/2021.

Explica a DRAPN que “não se conhecem as causas deste aumento de capturas de insectos adultos, embora relativo e localizado, as quais podem ser variadas: condições meteorológicas especialmente favoráveis; não realização dos tratamentos obrigatórios; negligência no arranque de vinhas abandonadas e possível resistência do insecto a insecticidas utilizados sistematicamente e sem alternância de famílias químicas”. E acrescenta que, esta última hipótese “exigiria a realização de trabalhos laboratoriais que a confirmassem”.

A estratégia de prospecção da Flavescência Dourada consiste na realização de observações visuais, com colheita de amostras em caso de identificação de plantas com sintomas suspeitos, em freguesias periféricas às ZIP. A listagem das freguesias é pré-definida pela DRAPN e disponibilizada às equipas de prospectores, para evitar repetir as freguesias já dadas como positivas e orientados os seus trabalhos para novas freguesias em concelhos onde não seja conheci-

da a presença da doença.

Foram também realizadas vistorias a pedido de viticultores, sobretudo em parcelas de vinha situadas em freguesias integrantes de ZIP. “Nalguns destes casos foram identificadas vinhas com elevada percentagem de videiras infectadas, que se destinam a arranque total”, avança a DRAPN.

Os resultados das amostras colhidas, o ano passado, no Entre Douro e Minho ainda estão em apuramento, dado que não estão ainda disponíveis todos os resultados la-

boratoriais. “O que sabemos nesta data é que os resultados positivos ocorreram em freguesias periféricas às ZIP 2 e 3 (Arcos de Valdevez – S. Jorge e Ermelo, Celorico de Basto – Codessos, Cinfães – Santiago de Piães, Monção – Monção e Troviscoso). Ou seja, afigura-se como uma tendência expectável o surgimento de videiras infectadas”, destaca esta instituição.

Os viticultores cujas parcelas oficialmente amostradas tenham obtido resultados positivos para a Flavescência Dourada são notificados

para arranque e destruição das plantas infectadas, até 31 de Março do ano seguinte. Já os serviços de Inspeção Fitossanitária da DRAPN realizam ainda inspecções nos viveiros e vinhas-mãe de garfos e de porta-enxertos, com vista à validação para fins de certificação dos materiais de propagação.

No caso dos materiais de propagação, sempre que ocorram casos positivos de Flavescência Dourada, são accionados os procedimentos previstos na lei, designadamente a proibição de comerciali-

zação e circulação de material vegetal e sua destruição. É ainda obrigatória a realização de tratamentos por água quente do material vegetativo produzido em zonas em que o *Scaphoideus titanus* Ball está presente. A circulação de material vegetal é permitida desde que este seja acompanhado de passaporte fitossanitário ou etiqueta de certificação.

Sabendo-se que a Flavescência Dourada tem um “impacto significativo na videira”, causando perdas de rendimento e o declínio das plantas, levando-as à morte, a aplicação das medidas de controlo e erradicação “é essencial para conter a dispersão da doença, impedindo que a mesma alastre à totalidade das videiras nas parcelas e a outras vinhas”.

É, por isso, recomendado que a vinha seja mantida em bom estado fitossanitário. “O acompanhamento adequado da vinha possibilitará, nomeadamente, a adopção de medidas preventivas importantes para eliminar os focos de infecção e travar a progressão da doença”, frisa a DRAPN. Que sublinha: “Poderá dizer-se que a FD não está controlada eficazmente na Região dos Vinhos Verdes. Continuam a registar-se quebras de produção, morte de videiras e arranque de vinhas. É essencial que as entidades envolvidas na fileira promovam o conhecimento e a informação, que os operadores económicos sejam cada vez melhores profissionais e mais exigentes na sua profissão e que os viticultores sejam incentivados a implementarem medidas que travem a disseminação da doença, face aos prejuízos que a sua presença sem controlo acarreta. O controlo eficaz do insecto vector é igualmente essencial, pelo que os proprietários de videiras necessitam de estar devidamente esclarecidos quanto à importância da oportunidade dos tratamentos, saberem seleccionar produtos fitofarmacêuticos de famílias químicas distintas, e mesmo a monitorizarem as suas próprias parcelas. E, sobretudo, a não protelarem o arranque e destruição de plantas infectadas”.





PERFIL DO VITICULTOR

João Camizão “A viticultura é perfeitamente sustentável”

Licenciado em Engenharia Electrónica e Telecomunicações pela Universidade de Aveiro, foi na Índia, onde esteve a trabalhar, durante dois anos e meio, ao serviço de uma multinacional na área do software, que João Camizão percebeu que gostaria de se dedicar à produção de Vinho Verde. Quando regressou a Portugal, foi falar com os seus avós e restante família para lhes apresentar a sua visão para o lançamento de um vinho que baptizou de ‘Sem Igual’. E recebeu todo o apoio para avançar.

Com uma longa tradição na viticultura na região – as vinhas passaram de geração em geração e João Camizão faz parte da quinta –, a família dispõe de propriedades em Amarante e Lousada. João Camizão está a explorar a vinha de Meinedo. A sua estratégia estava definida à partida, queria tentar “transformar um problema numa oportunidade”, dando novo fôlego à propriedade da família, em Meinedo. E queria fazê-lo apostando em castas menos valorizadas, como a Arinto e Azal,

mas nas quais tinha grande confiança. Contou com o apoio de Jorge Sousa Pinto, o enólogo que “sempre ajudou a família” na vinificação.

E é ao frequentar a pós-graduação em Viticultura e Enologia da Faculdade de Ciências do Porto, que nasceu e cresceu a paixão pela viticultura. “É muito mais interessante do que a engenharia, até porque é um ambiente que não é controlado. Fui ganhando cada vez mais gosto”, explica. Das 600 garrafas de Sem Igual que fez no primeiro ano, em 2012, evoluiu para as 15 mil que faz hoje. Mas ainda continua a vender a maior parte da uva, e pelo menos investiu em mais quatro hectares de vinha, ao abrigo do programa VITIS.

Uma paixão que cresceu de tal forma que levou João e a família a mudarem-se, primeiro de Lisboa para o Porto e, mais tarde, para Meinedo, de modo a poder acompanhar a instalação da vinha nova e a construção da nova adega. Tem hoje 10 hectares plantados, incluindo uma parcela com vinhas com idade média de 70 anos, ainda em ramada, que usa para a produção dos seus vinhos mais exclusivos. E está a preparar a plantação de mais um hectare. Arinto e Azal continuam a ser as castas de eleição, a par de Alvarinho para venda. Há um hectare dedicada às castas tintas, com Vinhão, Touriga Nacional e Baga. A nova plantação será de Baga, que classifica como uma das castas mais interessantes que conhece, usando-a para rosés e tintos, loteada com Vinhão.

Das 50 toneladas de uva que produz ao ano, 30 são vendidas. E mesmo que se dedicasse exclusivamente à viticultura, acredita que seria uma actividade sustentável por si só. “Estamos numa região onde a uva é bem valorizada e com o rigor que implementamos na gestão dos recursos e na optimização do processo, é perfeitamente sustentável”, garante. Recuperada a casa da propriedade, o enoturismo é a mais recente aposta.

Ilídia Pinto

A agricultura digital é uma oportunidade para crescer



A actividade agrícola vive um momento emocionante, uma revolução na forma de trabalhar que tem o triplo objectivo de aumentar a eficiência, a sustentabilidade e a rentabilidade das culturas a nível mundial. Políticas agrícolas a distintos níveis conduzem o sector a adoptar uma série de alterações na forma de trabalhar no campo.

Uma agricultura em que a tomada de decisões é motivada pela racionalização e optimização dos factores de produção (fertilizantes, produtos fitofarmacêuticos, água, etc.) e em que a informação já disponível, e os dados gerados de forma contínua, desempenham um papel fundamental. Mas também uma agricultura em que se exige ao agricultor uma série de práticas, patamares de qualidade e competitividade que implicam desafios no seu trabalho.

As imagens de satélite converteram-se num grande aliado dos agricultores para monitorizar as suas culturas e compreender a sua variabilidade e evolução no tempo. A possibilidade de visualizar índices de vigor da cultura ou detectar zonas com diferente potencial produtivo, traduzindo-os em forma de mapas, significa

um dos maiores avanços na monitorização das culturas e na digitalização da agricultura. Hoje em dia, já é possível a obtenção de imagens de satélite que permitem recolher dados de índices de vegetação, com frequência diária, com uma resolução espacial de 3 metros.

Com o Granular Link, a Corteva Agriscience incorpora estas fontes de informação para que os agricultores possam identificar rapidamente as zonas em que o vigor vegetativo tem valores mais altos e onde se pode esperar um potencial produtivo maior, e definir também aquelas zonas com valores mais baixos, nos quais poderemos ajustar de forma optimizada parâmetros de fertilização, de protecção fitossanitária, de rega, etc.

Estas novas tecnologias, a interpretação de dados e o gerenciamento de mapas baseados na informação recolhida, requerem usuários que os saibam utilizar, havendo uma necessidade de formação contínua, que implicará novos conhecimentos para os agricultores e técnicos.

Com a agricultura digital, o agricultor vai permanecer conectado numa forma directa com o seu assessor agrónomico. A partilha de informação será constante e o agricultor receberá conselhos de forma personalizada e aproveitará todas as capacidades da aplicação para priorizar tarefas, verificar as zonas mais relevantes e ajudar a detectar ou antecipar problemas.

Na Corteva Agriscience escutámos as necessidades dos agricultores, técnicos de campo e do conjunto do sector quanto à utilização das ferramentas digitais. Trabalhámos baseando-nos em todas e cada uma das suas experiências, conhecimentos, e naquilo que realmente acrescenta valor à produção agrícola, para desenvolver e colocar nas suas mãos o Granular Link, a ferramenta de agronomia digital mais avançada, que integra funcionalidades que permitem ter, de forma expedita, estruturada e na palma da mão, toda a informação que os agricultores necessitam para tomar decisões.

Corteva

Rota dos Vinhos Verdes Quinta da Raza

O **enoturismo** é um dos segmentos do turismo de Portugal, uma viagem motivada pela degustação do sabor e aroma dos vinhos, das tradições e cultura das localidades que produzem vinho em Portugal. O enoturista não é, necessariamente, apenas um consumidor de vinhos, mas sim um entusiasta sobre a produção e cultura associada ao vinho em si.

Situada no Lugar de Peneireiros, em Celorico de Basto, na Sub-Região de Basto (DOC), a Quinta da Raza

apresenta um *terroir* único, pelas montanhas que a rodeiam e pelo rio Tâmega que a atravessa. Este encontro da Natureza acaba por desenhar encostas suaves que repousam debaixo de uma exposição solar magnífica, importante para banhar os terrenos graníticos e argilo-xistosos da Raza.

Acreditamos que não é obra do acaso o nosso nome conjugar-se tão bem com a palavra “casa”. Na verdade, a Raza comporta tudo o que está associado ao imaginário que aconchega a alma. Os

vários hectares que a compõem transpiram familiaridade e reflectem o carinho com que são trabalhados. Por gente da terra. Por gente que os conhece há tantos anos, há tantas vindimas.

Tudo isto contribui para a produção de distintos vinhos nas castas Azal, Arinto, Alvarinho, Trajadura, Aveso, Padeiro e Vinhão. “Isto” e o facto de a Quinta da Raza ser uma Quinta Portuguesa de gerações. De um patriarca que passa a arte que ama para a pessoa que ama. Com uma história que



remonta a séculos passados, sempre ligados à família Teixeira Coelho, hoje é contada pelas vozes de Diogo e Mafalda Teixeira Coelho, há já vários anos discípulos de

um saber que lhes foi passado outrora e que, nos dias de hoje, repercute-se em prémios para os vinhos verdes que na Raza são produzidos. São múltiplas as expe-

QUINTA DA RAZA
Veade - Peneireiros
4890-571 Celorico de Basto Portugal
telefone: +351 255 368 159
e.mail:
enoturismo@quintadaraza.pt

riências proporcionadas ao visitante da Quinta da Raza, que pode usufruir do terraço panorâmico com vistas deslumbrantes sobre as vinhas, o Alvão e o Marão, realizar provas de vinhos variadas, provas temáticas ou fazer um picnic na vinha, entre outros exemplos.

GASTRONOMIA E VINHO VERDE

Ementa de cozinha de autor

RESTAURANTE CASA DA MÚSICA PORTO

ENTRADA
MIL FOLHAS DE LEITÃO COM SALADA DE ERVAS FRESCAS, REDUÇÃO DE VINAGRE BALSÂMICO E CHUTNEY DE LARANJA E TÂMARAS



VINHO PROPOSTO
Mioگو Espumante Rosé Reserva Bruto Espadeiro 2008

Harmonização: O poder do leitão juntamente com o chutney de laranja precisava de um vinho com volume de boca, bem estruturado e redondo. O intenso aroma também contribui para esta escolha.

INGREDIENTES
Barriga leitão 0,2; Chalotas 0,03 kg; Tâmaras sem caroço 0,05 kg; Manteiga de folhados 0,025 kg; Tomilho 0,001 kg; Courgette 0,03 kg; Farinha tipo 55 0,06 kg; Banha porco 0,02 l; Alho seco 0,003 kg Picado; Pimenta preta em grão 0,001 kg Moída; Azeite 0,02 l; Vinagre balsâmico 0,1 l; Laranja fresca 0,2 kg; Sal fino 0,001 kg; Sal grosso 0,001 kg; Cravinho grão 0,001 kg; Rúcula 0,008 kg; Salsa 0,002 kg; Coentros 0,002 kg; Açú-

car 0,06 kg; Acelga vermelha 0,007 kg; Endívia branca 0,01 kg; Mostarda de Dijon 0,002 l

PREPARAÇÃO Lavar a barriga de leitão e esfrega-la com a banha a pimenta preta e o alho, deixar repousar 1 hora. Levar ao forno a 160º durante 90 minutos, retirar a pele crocante e desfiar o leitão, reservar. Fazer massa folhada com a manteiga de folhados a farinha e a água, estender a massa, cortar em retângulos e levar ao forno 12 minutos a 200º. Fazer um chutney com laranja aos gomos, cravinho, açúcar e as tâmaras. Cortar a courgette em lâminas finas e levar a assar com azeite e tomilho. Preparar uma mistura de ervas e alfaces com endívia branca, rúcula, salsa, coentros e acelga vermelha. Fazer uma redução de vinagre balsâmico com o açúcar. Fazer um vinagrete com azeite, mostarda, sal e vinagre balsâmico. Fazer um bechamel com as chalotas a gordura do assado, farinha e caldo de legumes e juntar o leitão desfiado. Montar em camadas (mil folhas) a massa folhada e o aparelho com o leitão e as courgettes sendo a última camada do mesmo tamanho das placas de

massa folhada. Quenelle do chutney. Mistura das alfaces e ervas.
Tempo de confecção: 2h40

PRATO PRINCIPAL
ROBALO CORADO SOBRE CALDEIRADA DE MEXILHÃO E ZESTES DE LIMA



VINHO PROPOSTO
Soalheiro Alvarinho 2012

Harmonização: O equilíbrio aromático deste vinho e seu final de boca intenso mas ao mesmo tempo delicado e elegante complementaram os sabores típicos da caldeira com um ligeiro sabor a lima. A frescura do peixe e do vinho em sintonia.

INGREDIENTES
Robalo mar 0,3 kg; Mexilhão 0,1kg; Batata-doce 0,13 kg; Vinho

Verde branco 0,08 l; Pimento verde 0,010kg; Pimento vermelho 0,010 kg; Pimento amarelo 0,010 kg; Alho seco 0,002 kg; Louro em folha 0,001 kg; Sal fino 0,001kg; Azeite 0,001kg; Cebola 0,06kg; Tomate cacho 0,05 kg; Limas 0,1kg; Natas 0,03 l; Flor de sal 0,001 kg; Alho francês 0,02 kg; Pimenta branca grão 0,001 kg

PREPARAÇÃO
Escamar, lavar e cortar o robalo e reservar. Fazer um fumet com as espinhas do robalo o alho seco, cebola, alho francês e o louro. Preparar uma cebolada fina com os pimentos, o tomate, o alho seco e o louro e regar com vinho Soalheiro e juntar o mexilhão. Assar a batata-doce a 160º, 30 minutos. Temperar o robalo com sal e pimenta e de seguida corar em frigideira com um fio de azeite. Ferver as zestes de lima em três fervuras de água. Num sifão juntar as natas e a água citrina de ferver as zestes de lima fazer um creme. Num prato fundo colocar uma base de batata-doce e a cebolada de mexilhão. Por cima colocar o robalo. Colocar o creme de lima ao lado e um mexilhão sobre o robalo. Espalhar as zestes por cima.
Tempo de confecção: 30 min.

PROVÉRBIOS DA VINHA E DO VINHO	Água de Janeiro traz azeite ao olival, vinho ao lagar e palha ao palheiro Maio couveiro não é vinhateiro	Água de S. João tira o vinho e não dá pão Vinha entre vinhas casa entre vizinhas	Ao teu amigo e ao teu vizinho, o teu melhor pão e o melhor vinho A boa comida requer o bom vinho	A vara puxa a cepa Poda tardio, semente temporão, terás vinho e pão	Antes de casar tem casa em que morar, terras que lavar e vinhas que podar
---------------------------------------	---	---	---	--	---



O controlo das infestantes na linha já se faz sem glifosato

São já várias as experiências em curso na Região dos Vinhos Verdes procurando diminuir o uso dos herbicidas. A Quinta das Arcas quer abolí-los completamente em dois anos, a Aveleda tem a mesma ambição, mas sem meta. *Por Ilídia Pinto*

O herbicida mais usado no mundo, o glifosato, está envolto em controvérsia e os produtores estão cada vez mais conscientes da necessidade de reduzir drasticamente o uso destes produtos, para uma agricultura mais amiga do ambiente. Na Região dos Vinhos Verdes há já várias experiências e ensaios procurando a melhor solução para cada caso. Enquanto a Quinta das Arcas, por exemplo, quer abolir o uso de herbicidas em dois anos, a Aveleda tem a mesma ambição, sem meta temporal definida.

Os viticultores luxemburgueses foram os primeiros, na União Europeia, a renunciar voluntariamente ao uso de glifosato a 1 de janeiro de 2021. Em Portugal, o Parlamento aprovou, na votação na especialidade do Orçamento do Estado para 2021, uma proposta do PAN que proíbe a comercialização de herbicidas com glifosato, apenas para usos não profissionais.

No resto da UE, o uso de produtos fitofarmacêuticos à base de glifosato está autorizado até 15 de Dezembro de 2022, sendo que o processo de renovação da autorização foi lançado no final de 2019. A Autoridade Europeia para a Segurança Alimentar e a Agência Europeia das

Substâncias Químicas concluíram já as consultas públicas sobre esta matéria. A indústria defende que os dados científicos recolhidos e avaliados pelas autoridades europeias de segurança mostram que o herbicida é seguro, enquanto os activistas da saúde e do ambiente criticam o processo de avaliação, questionando a credibilidade dos estudos fornecidos pela indústria.

O controlo de infestantes na viticultura é determinante para evitar que espécies invasoras compitam com as videiras por água e nutrientes do solo. Com as alterações climáticas e o crescente stress hídrico, é ainda mais urgente evitar a situação, que pode levar a um menor crescimento das videiras jovens e à redução da quantidade e da qualidade da uva produzida, podendo ainda ser um veículo para a transmissão de alguns tipos de pragas de insectos, que atacam a vinha e propiciam doenças.

Na Aveleda, o maior produtor de Vinho Verde, a “conscencialização acerca do impacto ambiental exercido pela actividade vitícola e sobre a inevitável mudança de comportamento na preservação do ecossistema da vinha” está na origem de um ensaio que, entre outras maté-



rias, estuda a possível erradicação do uso de herbicidas, sejam eles sistémicos ou de contacto.

Maria José Moutinho, técnica de viticultura da Aveleda, explica que a empresa utiliza como prática corrente a sementeira ou preservação da flora existente nas entrelinhas em 100% do vinhedo, sendo o controlo químico unicamente utilizado ao longo das linhas, zona sujeita a competição hídrica e nutritiva directas entre infestantes e videira.

“Para além da preocupação com a minimização do impacto das práticas vitícolas no meio ambiente, a Aveleda tem em implementação, desde 2015, um plano de aumento relevante de área de vinha, o que obriga a uma gestão racional e eficiente dos vários recursos e equipamentos”, diz esta responsável, explicando que, “a inserção da prática de enrelvamento na linha no cronograma anual poderá simplificar a execução das operações vitícolas de várias maneiras”.

Dos cerca de 400 hectares de vinha que a empresa tem na Região, foram já quatro campanhas em que foram seleccionadas quatro parcelas com vinhas adultas do total de 20 hectares, em Penafiel, para testar a abolição dos herbicidas, com

recurso a enrelvamento na linha. Em vinhas novas a concorrência provocada pelos cobertos vegetais junto às videiras é forte, pelo que, o sentido dos ensaios para a redução, e até para a não utilização de herbicidas, tem sido o da mecanização e robotização da tarefa.

“Em vinhas adultas é intenção alargar o enrelvamento direccionado na linha estando-se, por isso, nesta fase a analisar formas de automatizar de forma eficiente as operações de sementeira e cortes de controlo do coberto”, explica Maria José Moutinho. “Existem espécies com porte baixo, como por exemplo a festuca rubra, que permite um bom revestimento em zonas da vinha onde se pretende baixar o vigor da videira, ou o trevo huia e o trevo palestina, espécies leguminosas que permitem incrementar o vigor em solos mais empobrecidos. Estas espécies não têm grande desenvolvimento em termos de altura, contudo exigem cortes de manutenção, ou seja, cortes no momento certo para que o afilhamento ocorra e se potencie a implantação do enrelvamento, o que só ocorre no segundo ou terceiro ano”. O trabalho mecânico do solo com recurso a intercepas, e os trabalhos de I&D em parceria com o INESC TEC são soluções que estão também a ser trabalhadas para substituir a aplicação de herbicida por métodos estritamente mecânicos.

Esta responsável reconhece que o recurso ao enrelvamento na linha é “um benefício enorme”, já que evita o uso de herbicidas e ajuda ao nível da fertilização, dado que as sementeiras com recurso a espécies leguminosas incrementam o vigor das zonas mais pobres. O problema, de momento, será tornar a instalação inicial da sementeira mais eficiente e mecanizada, uma vez que actualmente tem de ser feita de modo manual, com os consequentes custos de mão de obra. Para além do custo de instalação é necessário considera, também, as operações de corte: “Precisamos de cortar o enrelvamento pelo menos três vezes por ano. E se for um ano húmido podem até serem necessários quatro cortes”, destaca.

Para Daniel Lopes, responsável

pelo departamento comercial da Jopauto, empresa especializada na comercialização de máquinas e equipamentos agrícolas, controlar não deve ser sinónimo de eliminar. “As infestantes têm um papel importante na melhoria da fertilidade e estrutura dos solos e na manutenção da biodiversidade. É uma questão de equilíbrio. Devemos ter mecanismos de controlo, que permitam que a videira cresça saudável e se mantenha com vigor para garantir produções optimizadas em quantidade e qualidade”, defende.

O grande problema está na linha, onde o controlo mecânico é mais difícil e mais lento. E os equipamentos que o permitem fazer são mais caros. Razão porque, “grande parte dos viticultores em Portugal ainda usa glifosato na linha”, já que os custos por hectare são inferiores. No entanto, há uma tendência crescente do preço dos produtos que, a par do aumento da resistência das infestantes aos mesmos, está a levar a uma mudança das mentalidades.

Pela sua experiência, Daniel Lopes acredita que há diversas motivações na procura por alternativas mecânicas ao glifosato. “Na minha opinião, há alguns viticultores que estão efectivamente focados na sustentabilidade e na mitigação dos danos que o glifosato provoca nos solos, no equilíbrio da biodiversidade, e principalmente na contaminação dos lençóis freáticos e, consequentemente, dos cursos de água. Há outros, porém, que iniciaram a busca por alternativas porque o preço do glifosato tem aumentado substancialmente e, principalmente, porque a sua eficácia é cada vez menor. Muitas das infestantes ganharam resistência e continuam a crescer apesar da sua aplicação intensiva. Os ciclos de alternância entre dias de chuva e sol na Primavera também contribuem para o crescimento de infestantes, apesar da aplicação de químicos antes do início do ciclo, normalmente em Fevereiro/Março”, argumenta.

O certo é que a procura por alternativas tem crescido e levado a Jopauto a investir no alargamento do seu portefólio, de modo a dar res-

posta às necessidades do mercado. E como actua em várias regiões vitivinícolas, com estruturas de solos diversas e formas de plantação díspares, a empresa optou por apostar em marcas que permitam fazer adaptações modulares, de modo a que o viticultor possa ajustar o equipamento à medida das condições da sua vinha.

A Quinta das Arcas é um dos produtores que tem vindo a investir nestes equipamentos para os seus 200 hectares. Toda a vinha está em modo de produção integrada e há seis hectares em modo biológico. Nestes, os infestantes são controlados manualmente com o recurso a uma máquina motorizada. O objectivo da empresa está traçado: nos próximos dois anos a Quinta das Arcas quer acabar com o uso de herbicidas na linha e está a experimentar várias soluções, como o recurso a intercepas com e sem mobilização de solos, e à pulverização com ácido acético, vulgo vinagre, um produto homologado para agricultura biológica.

E se hoje ainda se privilegia o máximo de produção, há a consciên-



O CUSTO AINDA É UM FACTOR PARA O USO DE HERBICIDAS, MAS AS MENTALIDADES VÃO MUDANDO

cia que, ao longo do tempo, será necessário evoluir para sistemas biológicos, em que a vinha faz a sua autoregulação.

“O nosso objectivo hoje é meramente mercantilista. Todos nós pensamos assim. É claro que não podemos abdicar da componente da rentabilidade por hectare, mas precisamos de ter toda uma autodisciplina biológica, desde os revestimentos, o controlo com prados permanentes e a gestão da água, em que a própria vinha fará o seu complemento. Obviamente, não vamos deixar as vinhas a monte, mas tudo isto tem ainda custos muito elevados de manutenção”, sublinha. E dá exemplos: o uso de herbicidas fica na casa dos 70 a 80 euros por hectare, a solução mecânica fica pelo dobro. “Isto se for um ano de precipitação média. Se for um ano chuvoso, então aí o crescimento é exponencial. A aplicação de herbicidas permite que se estejam quatro meses sem entrar na vinha; a solução mecânica obriga a uma manutenção de três em três semanas. Sem falar no investimento na compra dos equipamentos, que ronda os 15 a 20 mil euros, mas que a Quinta das Arcas encara como custos inerentes à viticultura.

A empresa iniciou o programa de conservação e alteração do controlo da vegetação espontânea há cerca de dois anos e tem vindo a experimentar várias máquinas e alternativas de fabricantes distintos. “Como temos dois tipos de solos – fomos pioneiros a trabalhar a vinha no xisto, há mais de 40 anos que o fazemos, porque acreditamos que o xisto nos dará vinhos muito mais equilibrados – vamos ter que usar equipamentos distintos. Em zonas com menos vegetação espontânea vamos ter que usar um intercepas já de lâminas e com alguma mobilização de solos. E temos zonas de terras mais francas, muito mais férteis e aí já teremos que o fazer sem mobilização de solos”, explica Fernando Machado.

De uma coisa este responsável tem a certeza, os mercados “estão cada vez mais sensíveis às questões da sustentabilidade e valorizam estas opções”.