BOAS VINHAS

EDIÇÃO N.º 17 – AGOSTO 2022

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

A MECANIZAÇÃO DA VINDIMA E A QUALIDADE DAS UVAS
Pag 3

SUSTENTABILIDADE: UMA MODA OU UM NOVO MODO DE PRODUÇÃO?
Pag 4



FERNANDO VELUDO/NFACTOS

"Queremos contribuir para a valorização das uvas e dos vinhos"

Dora Simões em entrevista **Pag 6 e 7**

BOAS VINHAS, REGRESSA NO 1º TRIMESTRE DE 2023

ATENÇÃO! Esta folha de rosto contém informação confidencial a utilizar na apresentação da sua DCP (Manifesto de Produção) da campanha 2022/2023

EDITORIAL



UMA EQUIPA COESA NUMA REGIÃO QUE QUER IR MAIS LONGE

Ao longo de 2022, todas as regiões vitivinícolas vão adaptar os seus estudos ao novo quadro legal e eleger novos corpos dirigentes. Fruto de um trabalho intenso no primeiro semestre, a nossa CVR é a primeira do País a terminar este processo e a começar o mandato com uma equipa renovada. O nosso modelo de organização é o do interprofissional: na nossa assembleia, designada por Conselho Geral, a Região é representada por associações da produção e do comércio. Entidades que representam interesses diferentes, mas não antagónicos, e que têm como objectivo encontrar o denominador comum das políticas que melhor sirvam toda a Região.

Esta procura de acordos através do diálogo é essencial para intervirmos eficazmente sobre problemas que a todos preocupam: ganhar mais valor para o Vinho Verde, abordar com eficácia a questão da sustentabilidade ambiental, incrementar a sustentabilidade económica da viticultura, impulsionar o urgente crescimento do enoturismo, fomentar a formação e o investimento nas pessoas. Em suma, tudo aquilo que pode alavancar a nossa Região.

A CVRVV, optou por isso, por manter neste mandato um modelo de gestão que provou ser o que melhor nos serve: um Presidente que é um gestor imparcial e dedicado à Casa a tempo inteiro, apoiado por dois Vogais que representam a Produção e o Comércio. Na qualidade de Vogais, aportamos o nosso conhecimento da Região, assim como a experiência que temos do mandato anterior. Esta é a nossa Região e, por isso, trabalharemos com a Presidente Dora Simões na certeza de que o melhor do Vinho Verde ainda está para vir!

Oscar Meireles Cunha Vogal do Comércio
Rui Madeira Pinto Vogal da Produção

Gestão sustentável do azoto na vinha



O azoto é considerado um dos macronutrientes essenciais para as plantas, na medida em que se trata de um nutriente fundamental para a formação de ácidos nucleicos, proteínas e clorofila. No caso da vinha, o fornecimento deste nutriente deve ser conduzido duma forma equilibrada, de modo a evitar excessos ou deficiências que poderão prejudicar a produção.

Desavinho, atraso da maturação e maior sensibilidade a doenças criptogâmicas são exemplos do excesso de azoto. Em sentido contrário, em caso de carência de azoto, poderemos assistir a uma diminuição da capacidade germinativa do grão de pólen (diminuição da produção), menor crescimento e desenvolvimento das varas e, em casos extremos, diminuição da qualidade induzida pela diminuição de açucares do mosto.

Ao analisarmos os constituintes da atmosfera terrestre verifica-se que o azoto representa cerca de 78% da sua composição. No entanto, a forma como este se encontra na atmosfera (N2) não é directamente utilizável pela planta. Investigação científica recente permitiu descobrir uma bactéria de origem natural (*Methylobacterium symbioticum*) que tem a capacidade de fixar azoto atmosférico (N2) e convertê-lo em amónio (NH4+) dentro das plantas.

O mecanismo de auto-regulação que evita a sobreprodução de amónio que poderia ser prejudicial, consiste na produção de glutamina por parte da planta, inibindo desta forma a enzima nitrogenase presente nas bactérias. Assim obtém-se uma consistência na disponibilidade de azoto, proveniente duma fonte sustentável e duradoura.

Um tratamento foliar de **BlueN**, quando as plantas se encontram em crescimento activo e com uma área foliar suficiente, permite a entrada das bactérias na planta através dos estomas. A planta é então colonizada, garantido um fornecimento duradouro e constante de azoto ao longo do seu ciclo. Dadas as suas características, o **BlueN** pode ser utilizado em **agricultura biológica.**

Esta nova forma de nutrir a planta minimiza o risco de perdas de azoto para o meio ambiente (lixiviação e volatilização) e pode ser aplicado em combinação com outros adubos tradicionais, sendo também compatível em misturas com produtos fitofarmacêuticos (contacte um técnico **Corteva Agriscience** para informações acerca da compatibilidade das misturas).

Este é um texto da responsabilidade da Corteva

BlueN BIOESTIMULANTE · CORTEVA agriscience

EDIÇÃO Nº 17 - AGOSTO 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 pode 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 | Direção: Dora Simões, 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| Deposito Legal: nº 377222/14 | Jornal de distribuição gratuita | Os textos não respeitam o novo acordo ortográfico.



A mecanização da vindima prejudica a qualidade das uvas?

A falta de mão-de-obra para a vindima é uma realidade cada vez mais presente na actividade vitivinícola em todas as regiões de Portugal. Este facto obriga a mecanizar integralmente esta tarefa. A mecanização da vindima começou a ser desenvolvida nos anos 60, nos Estados Unidos da América. É uma tecnologia que se encontra num estado bastante avançado de desenvolvimento, sendo as máquinas que existem actualmente disponíveis no mercado bastante eficientes a obter uma boa qualidade do vindimado, infligir poucos danos às videiras e a trabalhar com rapidez elevada.

Os sistemas de condução com uma ou mais sebes num mesmo plano vertical (VSP, cordão simples, Lys, etc) são os mais bem adaptados às máquinas de vindima mais comuns no mercado, havendo já, no entanto, máquinas adaptadas à vindima de outro tipo de sistemas de condução (ex: pérgolas).

Dentre os pontos a abordar quando se fala sobre vindima mecânica, destacamos três: redução de custos, qualidade do vindimado e a perenidade da videira.

REDUÇÃO DE CUSTOS
A vindima mecânica permite uma redução substancial dos custos envolvidos nesta tarefa. A título de exemplo, se tivermos em conta uma vinha com uma produção de 15 toneladas por hectare, o custo da vindima manual pode oscilar entre os 600 e os 900 euros por hectare (€/ha), enquanto o custo da vindima mecânica da mesma parcela pode oscilar entre os 220 e os 320€/ha.

QUALIDADE DO VINDIMADO
As uvas colhidas mecanicamente podem ter uma qualidade tão boa e, às vezes, superior à das uvas colhidas manualmente, especialmente quando o tempo entre a colheita das uvas e a sua entrega na adega não é grande, limitando a ocorrência de fenómenos de oxidação das uvas.

Por outro lado, a vindima mecânica é mais rápida e uma máquina vindima diariamente uma área de vinha para a qual seriam precisas mais de 100 pessoas para executar o mesmo trabalho. Esta rapidez, e o facto de poder operar 24 horas por dia, permite vindimar as diferentes castas e parcelas no ponto óptimo de maturação, melhorando a qualidade das uvas.

A vindima mecânica permite ainda a colheita nocturna das uvas, as quais seguem para a adega a temperaturas mais baixas, trazendo benefícios para a qualidade dos vinhos e poupanças energéticas com o arrefecimento das uvas na adega.

PERENIDADE DA VIDEIRA
Em Portugal, a vindima mecânica já tem mais de 30 anos. Apesar de ainda ser, relativamente, cedo para avaliar os impactos da vindima mecânica na perenidade da videira, o facto é que actualmente existem já vinhas que são vindimadas mecanicamente há mais de 30 anos e que permanecem saudáveis e com boas produções, o que nos leva a assumir que a vindima mecânica não provoca redução do período de vida útil da videira.

Amândio Cruz, Manuel Botelho e Rogério de Castro
Viticultura / Instituto Superior de Agronomia

Previsões de colheita antecipam aumento da produção nos Vinhos Verdes

A Região dos Vinhos Verdes antecipa um aumento de produção na próxima vindima, com uma colheita de excelência. A previsão de colheita divulgada, no início de Agosto, pelo Instituto da Vinha e do Vinho (IVV) aponta para um crescimento na ordem dos 10%, para 983 mil hectolitros. A baixa incidência de pragas e doenças é a principal razão para o aumento esperado.

No entanto, destaca a nota informativa do IVV, "a actual instabilidade climática poderá condicionar a previsão, devido a acidentes decorrentes de fenómenos atmosféricos que afectem o normal desenvolvimento do cacho nas fases que se seguem até à vindima". E a verdade é que, tanto em Julho como em Agosto, as ondas de calor, pouco habituais na Região dos Vinhos Verdes, causaram algumas situações de escaldão e insolação nas vinhas, além de outros fenómenos climáticos extremos, como a queda de granizo no início de Agosto em algumas zonas e os incêndios, que poderão levar a que o aumento final da produção possa ser um pouco menor. Mas tudo indica que será um ano de excelentes vinhos na Região.

Refira-se que as previsões do IVV apontam para uma quebra da produção nacional na ordem dos 9%, para um total 6,7 milhões de hectolitros. Comparativamente à média das cinco últimas campanhas, este valor corresponde a um crescimento de 2%. As regiões do Douro e de Lisboa esperam quebras de 20% face à campanha anterior, o Dão antecipa 15% de perda e Trás-os-Montes e Terras da Beira apontam para produções 10% inferiores. Setúbal e Alentejo prevêem menos 5%, enquanto Madeira e Açores antecipam perdas de 7% e 10%, respectivamente.

PERFIL DO VITICULTOR

João Lima e irmãos
“Os Vinhos Verdes estão no auge, mas é preciso cuidar do viticultor”



Tal como a maioria dos naturais da Região dos Vinhos Verdes, os irmãos João, José e Pedro Lima estiveram, desde sempre, ligados à viticultura. As férias eram passadas no meio da vinha e o gosto foi-se entranhando. Licenciados em Agronomia pela Escola Superior Agrária de Ponte de Lima, João e José criaram uma empresa unipessoal para a prestação de serviços na vinha e daí à produção própria foi um salto. A primeira vinha, com seis hectares, foi alugada em 2015, hoje os irmãos exploram 30 hectares distribuídos por 11 explorações distintas. Todas em regime de aluguer a longo prazo. Tudo Loureiro, exceptuando 1,5 hectares de Vinhão.

“O nosso foco é a venda da uva, mas para vivermos disto precisamos de escala, por isso fomos alugando parcelas à medida que as fomos arranjando e fomos crescendo. É muito complicado tirar rentabilidade de pequenas áreas”, explica João Lima. O objectivo é continuar a crescer, “pelo menos até aos 40 hectares”, embora a falta de mão de obra seja uma preocupação. A mecanização é uma hipótese em estudo, mas gera, também, inquietação com a qualidade da uva vindimada desta forma.

Sobre a vindima que se aproxima, João Lima admite que será uma colheita difícil, já que a seca “tem sido um grande entrave”, causando “alguma desidratação das uvas”, e aponta para uma redução de produção na ordem dos 20%. “É muito dinheiro que se perde”, sublinha.

O preço da uva é o principal factor de descontentamento, sobretudo num ano atípico como o actual, com os custos de produção a disparar. “Os Vinhos Verdes estão no auge, com uma fama gigantesca nos mercados, mas é preciso cuidar, também, do viticultor. Às vezes parece que nos esquecemos que sem uva não há vinho e que se o viticultor for melhor pago também consegue fazer melhor uva”, defende o jovem. E acrescenta: “É verdade que o preço da uva tem vindo a crescer, mas pouco. Um ou dois cêntimos não chega para nada. Em geral é paga a 50 cêntimos o quilo e, para valer a pena, precisávamos que fosse a 60 cêntimos”. **I.P.**

Sustentabilidade: Uma moda ou um novo modo de produção?

Dar resposta à necessidade de uma nova abordagem ao sector da viticultura, que garanta boas produções, quer em qualidade quer em quantidade, reduza os impactos do sector nos eco-sistemas bem como o uso de *inputs* por kg de uva produzido e com condições climáticas imprevisíveis, será a grande missão dos viticultores do século XXI.

A adopção de um Modo de Produção Sustentável, pressupõe a redução racional do uso dos factores de produção e da terra, por via do aumento da eficiência da sua utilização – fazer mais com menos é o mote. Não podemos abdicar da protecção das culturas, da nutrição ou da energia para plantar ou colher. Não podemos deixar de regar, mas podemos reduzir as perdas de água ou usar adubos tecnológicos que nos permitam ser mais eficientes na utilização dos nutrientes. Isso já está hoje ao nosso alcance. Isto já é uma realidade em muitas explorações agrícolas.

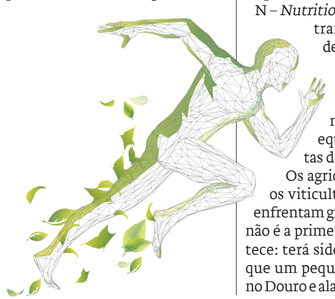
A Timac Agro há décadas que defende e pratica o uso racional dos fertilizantes, com soluções eficientes que permitem simultaneamente trabalhar a qualidade e quantidade da produção, reduzindo as unidades aplicadas através da valorização de cada uma delas.

É no Centro Mundial de Inovação do grupo Roullier (CMI), inaugurado em 2015 em Saint Malo, França, que a Timac Agro reúne investigadores de todo o mundo naquele que é o maior e mais qualificado centro de investigação no sector da nutrição. No CMI desenvolvem-se soluções inovadoras para fazer face às necessidades e desafios dos agricultores. São 8.000 m2 de um espaço altamente inovador, onde é possível reproduzir as condições climáticas e tipos de solos de qualquer região do mundo para testar as soluções da Timac Agro em qualquer realidade. Isto dá-nos condições únicas para ir ao encontro das reais necessidades dos agricultores de todo o mundo.

Na última década, os investigadores do CMI trabalharam para desenvolver uma nova geração de bioestimulantes – o conceito ADN Performance -, num processo que contou com o contributo de agricultores de todo o mundo, incluindo portugueses.

O recurso a substâncias bioestimulantes, como extractos de algas e de plantas ou ácidos orgânicos, tem sido uma ferramenta de confiança para os agricultores enfrentarem um mundo em mudança.

O novo conceito ADN Performance foi desenvolvido para responder às novas exigências da agricultura moderna e consiste em 5 novas gamas - Genaktis, Kaoris, Seactiv, Irys e Astelis, fruto de 10 anos de investigação, desenvolvimento e ensaios de campo.



ADN tem 3 grandes pilares de actuação:

A – *Amelioration* procura melhorar a expressão do potencial genético das culturas;

D – *De-Stress* procura reduzir o impacto do stress;

N – *Nutrition* procura facilitar o transporte e absorção de nutrientes;

Todos estes aspectos permitem incrementar a performance das plantas, equiparando-as a atletas de alta competição.

Os agricultores em geral, e os viticultores em particular, enfrentam grandes desafios, mas não é a primeira vez que tal acontece: terá sido por volta de 1868 que um pequeno insecto entrou no Douro e alastrou destruindo vinhas por todas as regiões. Foi a praga mais devastadora da viticultura mundial. Os viticultores demoraram anos a perceber que teriam de mudar os seus modos de cultivo, introduzindo a enxertia de videiras europeias nas raízes das castas americanas resistentes à filoxera.

Hoje, os desafios são outros e temos à nossa disposição muito mais conhecimento do que alguma vez tivemos na história da humanidade. Hoje já somos capazes de optimizar os processos fisiológicos das plantas, valorizar todos os nutrientes aplicados e aumentar a tolerância das culturas ao stress. Tudo isto permite optimizar produções e ao mesmo tempo gerir de forma sustentável a utilização dos factores de produção, orientando a agricultura para o já referido Modo de Produção Sustentável.

Este é um texto da responsabilidade da Timac Agro

Rota dos Vinhos Verdes
Solar das Bouças



O Solar das Bouças remonta ao séc. XVIII, altura em que foi erguida na quinta uma casa senhorial. O nome vem do facto de, naquela época, existirem muitos bosques ou bouças na propriedade. Situado a 15 KM de Braga, a quinta tem 37 hectares e possui um solar recuperado. É neste edifício histórico que se estendem cinco suites inseridas simultaneamente no espaço da galeria de arte. No conceito de “casa de campo” oferecemos duas confortáveis casas – Casa da Eira e Casa de Montariol – que unem a simplicidade, calma e tranquilidade da vida no campo com o conforto e funcionalidade dos tempos actuais.

Das bouças nasceram as vinhas e, actualmente, o Solar das Bouças afirma-se como uma das mais conceituadas marcas de Vinho Verde. Pioneiro na exportação nos anos 70 do século XX, oferece agora várias referências de vinho que podem ser degustados em prova na Quinta, bem como acompanhados de um picnic nas vinhas ou de uma visita à galeria de arte.

http://rota.vinhoverde.pt/pt/aderentes/solar-das-boucas

GASTRONOMIA E VINHO VERDE

Ementa de cozinha de autor

TABERNA Ó BALCÃO
RUA PEDRO DE SANTARÉM N.º73, 2000-223 SANTARÉM
918 252 808



ENTRADA
COSCORÃO DO RIO ATÉ AO MAR

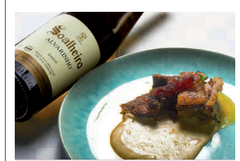
VINHO PROPOSTO
Quinta de Santiago Rosé 2020

Harmonização: Procuramos no prato as notas cítricas, elegantes e a maciez do mel. A acidez e mineralidade do vinho são reveladas no peixe de mar com a elegância de peixe de rio.

INGREDIENTES
Lucio Perca 100 g,
Atum 100 g,
Mel 10 g,
Sumo Lima 2 uni,
Sal q.b.,
Picante q.b., Azeite 10 g,
Coentros 4 g,
Camarinha 2 g,
Cebola Roxa 100 g,
Malagueta Vermelha Grande 2 uni, Folha wontom 4 uni

PREPARAÇÃO
Envolver todos os ingredientes numa taça de Inox, com ajuda de outra na base com gelo.
Fritar 4 folhas de massa wontom.

Tempo de confecção: 30 min.



PRATO PRINCIPAL
CAPADO DOS AMIAIS COM PURÉ DE COUVE FLOR E FUNCHO

VINHO PROPOSTO
Soalheiro Alvarinho 2021

Harmonização: Suportamos a gordura e complexidade da costela com a acidez e estrutura da casta alvarinho. O leve anisado e aveludado do puré complementa a fruta de caroço presente no vinho. O agridoce do pickle sela a harmonia desta conjugação prato/vinho.

INGREDIENTES
Costela Mindinha do Capado 600g, Funcho 200g, Couve Flor 200g, Vinagre Colheita Tardia q.b., Salsa Folhas, Manjericão Folhas, Tomilho 250 g, Manteiga 20g, Azeite 250g, Picante q.b., Sal q.b.

PREPARAÇÃO
Capado Marina 24 Horas, Cozinha 52 HORAS A 52ºC, Assa 5 Horas. Puré feito com base de Chalota e Manteiga. Finalizado com vinagre.

Tempo de confecção: 82 horas



SOBREMESA
NEM TUDO É LIMÃO

VINHO PROPOSTO
Quinta da Lixa Sweet Creations Escolha 2020

Harmonização: Procuramos dar frescura, com base em elementos cítricos, suportados pela textura crocante com notas de caramelo salgado. Recriando a intensidade do vinho numa simbiose entre açúcar/acidez.

INGREDIENTES
Tomilho Limão,
Gelado Limão,
Suspiro Amêndoa,
Lemon Curd de tomilho limão,
Caramelo Salgado,
Tendão de Mão de Vaca

PREPARAÇÃO
Na Base da sobremesa leva lemon curd de tomilho limão, por cima suspiro amêndoa, gelado limão, limão confit, mão de vaca.

Tempo de confecção: 70 min.

PROVÉRBIOS DA VINHA E DO VINHO

O medo guarda a vinha

Vinha posta em bom compasso, ao primeiro ano dá agraço

Ao pé da silveira padece a videira

Meia vida é a candeia e o vinho a outra meia

Para vindimar, deixa Setembro acabar

Com o tempo amadurecessem as uvas

Em Dezembro chuva, em Agosto uva

A mulher e o vinho enganam o mais fino

No dia S. Martinho vai à adega e prova o vinho

Até ao lavar dos cestos é vindima

ENTREVISTA | **DORA SIMÕES**

Posicionar os Vinhos Verdes "na primeira linha" das tendências de consumo é uma das prioridades da nova presidente da CVRVV, que aponta, ainda, as áreas da sustentabilidade e do reforço dos serviços à Região, entre outros. Com uma vindima "extremamente exigente" à porta, Dora Simões considera que "condições excepcionais requerem medias excepcionais" pelo que defende "um plano extraordinário de apoio à fileira que permita fazer face aos aumentos de custos em várias frentes" **Por Ilídia Pinto**

"Queremos contribuir para aumentar a rentabilidade dos negócios com a valorização das uvas e dos vinhos"



Dora Simões, a nova Presidente da Direcção da CVRVV, ladeada, à sua direita, por Carlos Costa, presidente do Conselho Fiscal, e à esquerda, por Celeste Patrocínio, Presidente do Conselho Geral, Óscar Meireles, vogal da Direcção pelo Comércio, e Rui Pinto, vogal da Direcção pela Produção

FOTO: FERNANDO VELUDO/NFACTOS

Acabou de tomar posse como Presidente da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV), quais são as grandes prioridades do seu mandato?
A Região tem feito um caminho sólido de reconhecimento crescente, seja com o aumento progressivo das exportações, seja na estratégia de valorização de um vinho único no Mundo, tendo procurado incrementar a sua percepção de valor e de posicionamento. Contudo, a visibilidade e estatuto que os Vinhos Verdes têm conquistado, afirmando-se como uma categoria de vinhos portugueses com um segmento próprio nos mercados internacionais, não são suficientes para encarar o futuro. Temos de ancorar a estratégia da Região em factores diferenciadores a médio e a longo prazo para garantir o lugar que desejamos: o Vinho Verde como uma categoria mais sólida no mercado nacional e nos mercados externos e alargar significativamente a sua base de consumidores.

Como é que o pretendem fazer?
Somos uma Região plena de oportunidades na conjuntura actual, uma vez que temos perfis de vinhos que se enquadram nas tendências mundiais de consumo. Por isso, falar de prioridades é dar ainda mais voz ao trabalho ímpar dos nossos produtores e levá-lo cada vez mais longe, trabalhando a promoção de modo a posicionar os vinhos da Região na primeira linha das tendências de consumo. Ao mesmo tempo, queremos contribuir para aumentar a rentabilidade dos negócios com a valorização comercial das uvas, dos vinhos e da marca genérica, alavancar a importância do enoturismo e fidelizar, ainda mais, consumidores e entusiastas dos nossos vinhos. Uma outra área de grande relevância é a da CVRVV como prestador de serviços à Região. É importante que, após percebermos bem onde podemos melhorar a nossa prestação aos associados e o impacto que as mudanças podem ter, criemos mecanismos internos que tornem os serviços da Comissão mais ágeis e adaptados às suas necessidades, contribuindo para uma maior rapidez e eficiência na gestão dos processos das suas empresas.

E a sustentabilidade?
Ternos a responsabilidade de motivar e envolver os nossos associados para uma operação no mercado mais sustentável e mais responsável. Muitos têm já iniciativas em curso na área da sustentabilidade nos seus negócios, mas a CVRVV pode e deve também contribuir para um programa de sustentabilidade sério e bem adaptado às necessidades da Região, de modo a que todos os que pretendam participar nele considerem obter vantagens e eficiências para os seus negócios. Não apenas porque a produção sustentável vai ser um requisito para a comercialização, mas também porque devemos ser uma Região que preserva o seu capital natural e o valoriza. A CVRVV tem também uma função importante na definição do seu próprio plano de Investigação e Desenvolvimento. Há que fazer um levantamento das questões prioritárias e definir o plano com os agentes económicos da Região e com a Academia, nacional ou internacional, pois há muito conhecimento que pode ser partilhado. É também importante que se consiga orientar fundos para que os seus resultados desse plano de I&D possam ser partilhados com os produtores. Penso que esta é uma área na qual todo o sector vitivinícola deve desenvolver esforços individuais, mas também coordenar planos a nível internacional e nacional.

"O SECTOR TEM QUE ESTAR UNIDO E TENTAR ASSEGURAR APOIOS ADICIONAIS E DE IMPLEMENTAÇÃO RÁPIDA"

A vindima está aí e as previsões indicam que, nos Verdes, a produção será 10% maior este ano, em contraciclo com o resto do país. Este crescimento não poderá iludir a situação dos viticultores e impedir a tão necessária valorização da uva à luz de uma taxa de inflação histórica?
Será certamente uma vindima extremamente exigente em função de um conjunto de factores que ultrapassa o controlo de viticultores, produtores ou Comissão de Viticultura: as condições meteorológicas neste ano têm sido atípicas em todo o País e, à data desta entrevista, não temos ainda informação sobre o que poderá vir a ser o resultado final na vindima e se os valores avançados anteriormente pelo IVV se vão manter. A situação de seca generalizada no país e as temperaturas elevadas parecem permanecer durante este mês de Agosto, e esses factores têm grande influência no rendimento por hectare. É um ano particularmente difícil para previsões.

Durante a pandemia foram criados apoios específicos ao sector do vinho. A situação actual, com o disparar dos preços dos combustíveis, do vidro e outros materiais de embalagem, e dos custos logísticos deveria merecer um novo plano extraordinário para a fileira?
A pandemia mostrou que há sectores mais vulneráveis e a agricultura em geral - e a fileira do vinho em particular - merecem uma atenção redobrada. Este é um sector no qual a maior parte das empresas tem actividade em toda a cadeia de valor, estando expostas, ao longo de todo o processo, a custos adicionais e a atrasos nos processos, desde os custos da produção e gestão agrícola, às falhas no fornecimento de componentes, a falta de pessoal, entraves diversos no transporte dos produtos e muitas outras circunstâncias adversas, incluindo as climatéricas. Para produtores mais pequenos, este contexto é sinónimo de dificuldades extremas que, em alguns casos, podem ser irremediáveis. Condições excepcionais requerem medidas excepcionais, pelo que é premente pensar num plano extraordinário de apoio à fileira que permita fazer face aos custos em várias frentes, nomeadamente em tempo de vindima, o que exige um enorme esforço de tesouraria tanto para a produção como para o comércio. Considero que o sector do vinho tem que estar unido e tentar assegurar que apoios adicionais são conseguidos e que sejam, acima de tudo, de implementação rápida.

O Vinho Verde é o vinho tranquilo que Portugal mais exporta. No entanto, o preço médio de exportação dos vinhos portugueses é muito baixo. É o momento de os posicionar mais alto, à boleia da necessidade de rever preços para fazer face ao aumento dos custos de produção?
Apesar dos resultados conseguidos, que são, desde logo, um ponto de partida positivo, temos que trabalhar a estratégia de valor que permita aumentar o preço médio. O Vinho Verde tem, no entanto, que se concentrar na sua própria Região e trabalhar arduamente no aumento da procura, pois esse é um dos factores que leva incondicionalmente ao aumento de preço, em conjunto com uma estratégia de comunicação que valorize os atributos dos seus vinhos. Entendo que há também um efeito de alavancagem que pode ser obtido através de trabalho de concertação do sector para que todos possamos beneficiar de melhores condições de negociação nos principais mercados. E há necessidade de melhorar continuamente o trabalho já efectuado com outros organismos na área da promoção, como a Viniportugal.

E no mercado nacional, há espaço para reforçar a posição do Vinho Verde?
Sem dúvida. Aliás, essa é também uma das missões desta Direcção, que partilho com Rui Madeira Pinto e Óscar Meireles, representantes da Produção e do Comércio, respectivamente. Nunca tanto como agora se registou uma procura de vinhos brancos, de vinhos com castas autóctones, de vinhos com frescura natural e de vinhos com álcool equilibrado, genuinamente diferenciados. Temos tudo isso na Região dos Vinhos Verdes, portanto temos que o comunicar de modo consistente junto das faixas etárias dos Millennials e Geração Z que, de acordo com estudos de mercado actuais, têm preferência marcada por vinhos brancos e com perfis muito idênticos aos da nossa Região. Valorizam também a sustentabilidade e, portanto, produtos de empresas que consigam provar, de modo transparente, que têm preocupações com a sustentabilidade e a inclusão. Ou seja, um plano para um futuro que lhes ofereça melhores oportunidades. Considero que há bastante trabalho a fazer e que podemos melhorar a nossa posição no que diz respeito ao aumento da base de consumidores nestes segmentos.

A instabilidade provocada pelo disparar da inflação pode levar à tentação de colocar a sustentabilidade de lado?
A sustentabilidade tem um papel que não se resume às preocupações ambientais, mas antes se expressa também na governança. Deve estar na base de melhor gestão e eficiência dos negócios. Da viticultura às adegas, passando pela comercialização, a sustentabilidade deverá ser um pilar importante na estratégia das empresas. Através de um bom planeamento de recursos, a sustentabilidade pode e deve ser encarada como uma ferramenta de gestão que acrescenta valor à operação, quer do ponto de vista económico, quer ambiental ou social. A CVRVV irá trabalhar no sentido de dotar a Região de uma estratégia forte e consistente que permita encarar o futuro de forma responsável. Isto, claro, a par com os planos próprios das empresas que estarão a fazer o mesmo exercício de melhoria contínua nesta área.

As alterações climáticas são uma preocupação na Região?
São uma preocupação em todo o planeta. Assistimos hoje a fenómenos extremos que afectam as culturas em todo o mundo e que, necessariamente, influenciam a tomada de decisão a vários níveis. A Região dos Vinhos Verdes, apesar das suas condições naturais que muito ajudam a contornar os desafios à produção, não é excepção. Os efeitos da seca este ano na nossa Região e o impacto que isso tem no negócio e na vida de todos nós são uma evidência que nos tem que levar a planear o futuro próximo de um modo bastante diferente e com o devido sentido de urgência.

Pela primeira vez, os órgãos decisórios são liderados por duas mulheres. Em que medida é que isso poderá fazer diferença para a Região dos Vinhos Verdes e os seus agentes?
Historicamente, esta eleição traz uma mudança de género na liderança, o que encaramos com orgulho pela estreia em simultâneo na Direcção e no Conselho Geral, mas acreditamos que a verdadeira diferença que pode constituir para a Região e os seus agentes consiste na capacidade que tenhamos de tomar boas decisões, de fixar bons objectivos e, acima de tudo, de superar desafios e metas que representam o sucesso da Região. É para isso que estamos cá.

Que marca gostaria de deixar na região?
Gostava de deixar a marca de uma Região que é e que pensa "Vinhos Verdes". Na coesão de objectivos, na exigência de excelência, no diálogo construtivo, no trabalho conjunto, na transformação de hábitos e procedimentos que a tornam mais competitiva e mais sustentável. Em suma, olhar para o futuro com confiança e vontade de chegar mais longe.