

BONS VERDES

REGIÃO DEMARCADA DOS VINHOS VERDES | DESDE 1908



VITICULTURA

A agricultura
como segunda
vida profissional

P. 4 e 5

ENOLOGIA

Rosados
conquistaram
respeito,
mas faltam uvas

P. 6 e 7

ENOTURISMO

Paulo Vaz: “Um
perfil sustentável
majora as condições
de sucesso de uma
empresa”

P. 12

ECONOMIA E MERCADOS

Vinhos Verdes
com melhor ano
de sempre além
fronteiras

P. 10

INVESTIGAÇÃO E DESENVOLVIMENTO

Investigadores
ajudam a
combater as
alterações
climáticas

P. 12

01

CVRVV

COMISSÃO DE VITICULTURA DA
REGIÃO DOS VINHOS VERDES
DISTRIBUIÇÃO GRATUITA |
SEMESTRAL | ISSN: 2183-5411
DIRECTORA **Sofia Figueiras**

Editorial



Incrementar o potencial produtivo, respeitando a tradição

Há várias décadas que a Região dos Vinhos Verdes tem vindo a reinventar-se, seja através de uma viticultura cada vez mais eficiente, seja através de vinhos cada vez mais alinhados com as tendências de consumo mundial. Por sua vez, a CVRRVV tem sido pioneira na implementação de processos que garantam um aumento de eficácia e, sobretudo, uma resposta efetiva às necessidades dos seus associados.

A informatização de procedimentos simplificou várias ações quotidianas, assim como o Seguro Colectivo de Colheitas tem sido reforçado, a cada ano, para assegurar mais coberturas, uma maior valorização por kg de uva e a certeza de que vale a pena produzir na Região dos Vinhos Verdes. De assinalar ainda o surgimento, em 2014, do jornal “Boas Vinhas”, criado para acompanhar o manifesto por altura da vindima, mas que rapidamente se assume como uma ferramenta de conhecimento vitícola de e para a Região. A este junta-se, mais tarde, o título “Bons Vinhos”, somando perspetivas associadas à enologia a um já estruturado e reconhecido trabalho conduzido pela Eng^a. Maria José Pereira.

Em 2023, acompanhando as exigências de mudança do contexto socioeconómico e, sobretudo, do setor do vinho, apresentamos o “Bons Verdes” com uma clara orientação transversal para a sustentabilidade, que se desenha em cinco seções pensadas para uma partilha de conhecimentos e boas práticas que sirvam toda a fileira. Da Viticultura à Enologia, passando pelo Enoturismo, pela Economia & Mercados e pela Investigação & Desenvolvimento, este jornal quer chamar os nomes de referência nas diferentes áreas para cumprir com um dos eixos estratégicos do Plano definido para a Região: “Incrementar o potencial produtivo, respeitando a tradição”, ou seja, manter o ADN de uma Região única, somando-lhe os muitos mundos a que quer chegar.

Sofia Galeão Figueiras

VITICULTURA

A agricultura regenerativa e suas vantagens para o ambiente

Esta abordagem agronómica pode ter um saldo positivo no ciclo de carbono, fixando mais CO2 no solo do que aquele que origina

MIGUEL SOARES

Embora este seja um termo cada vez mais frequente, a agricultura regenerativa não tem uma definição precisa nem as suas práticas estão enumeradas numa metodologia estanque. Podemos, no entanto, afirmar que é uma abordagem agronómica que procura produzir alimentos (e fibras) em quantidade e qualidade, melhorar agronomicamente a exploração e ao mesmo tempo ter um impacto positivo a nível ambiental.

O termo é atribuído primordialmente ao Instituto Rodale, quando, no início da década de 80 do século passado, propôs o conceito “regenerativo” para argumentar que qualquer sistema natural, se gerido de forma adequada, pode ser produtivo e ao mesmo tempo melhorar a sua capacidade ao longo do tempo. Talvez a alegação mais impactante dos seus praticantes é a de que a agricultura regenerativa pode ter um saldo positivo no ciclo do carbono, fixando mais CO2 no solo do que aquele que origina e consequentemente, fazer parte da solução para a dimi-

nuição dos gases de efeito de estufa.

Esta abordagem agronómica assenta na ideia que a exploração agrícola é um ecossistema complexo, no qual há uma interdependência de todos os seus elementos – fauna, flora, atividade microbiana, recursos hídricos, solo e os seus elementos minerais e também com o próprio homem. Nesta base, são usados, em combinação, um variado número de princípios e práticas agrícolas que visam a promoção da saúde do solo e da planta, da biodiversidade, do ciclo da água e da fixação de carbono.



A metodologia cria as condições para que a exploração agrícola maximize a produção energética resultante da fotossíntese e a gestão dos nutrientes seja equilibrada, eficiente e integrada, não só na cultura, mas em todo o sistema.

AS PLANTAS

E A VIDA NO SOLO

As plantas transformam energia solar em energia química, fixando carbono atmosférico sob a forma de compostos orgânicos (açúcares, importantes no metabolismo de proteínas, lípidos, fitohormonas e inúmeros metabolitos secundários com diferentes funções). Desta energia química, que as plantas usam diretamente, há uma percentagem considerável que é libertada no solo através de exsudados radiculares que vão alimentar uma comunidade microbiológica existente na rizosfera e estes, por sua vez retribuirão à planta e participarão numa complexa cadeia alimentar que inclui fungos e bactérias, mas também vírus, protozoários, nemátodos, ácaros, minhocas, insetos e pequenos vertebrados.

Todo este ecossistema, no qual se incluem decompositores primários e secundários, é fundamental não só no ciclo e formação da matéria orgânica e consequente fixação de carbono atmosférico, mas também na formação do próprio solo e melhoria das suas características físico-químicas (por exemplo, através da formação de micro-agregados, degradação de rochas, solubilização de nutrientes, etc.).

Por sua vez, os metabolitos excretados pelos microrganismos são formas facilmente assimiláveis de nutrientes para as raízes absorverem. A interdependência das plantas com o microbioma tem vários níveis, chegando a relações simbióticas mais estritas, das quais, os casos mais conhecidos são as bactérias fixadoras de azoto ou os fungos micorrízicos. Estes recebem fotossimilados das plantas e em troca aumentam exponencialmente a capacidade de aproveitamento de água e nutrientes do solo, para além de funcionarem como “primeira linha de defesa”

contra agentes patogénicos. O microbioma do solo também pode produzir outras moléculas que potenciam o metabolismo das plantas, tais como fitohormonas ou indutores de resistências a pragas e doenças ou condições abióticas extremas como seca e altas temperaturas.

Outra função da microbiologia do solo é a autorregulação pela biodiversidade, pois quanto mais diversas forem as comunidades microbianas e as suas relações simbióticas, maior regulação entre patogénicos e microbiologia benéfica existe, minimizando o aparecimento de pragas e doenças.

PROTEÇÃO DO SOLO

E OS COBERTOS VEGETAIS

Se o processo de alimentação da microbiologia de solo e consequente aumento da saúde do solo é transversal a todas as plantas e está dependente da maximização da fotossíntese, então o solo nu, é prática a evitar pois é área sem fotossíntese ativa e pior ainda, é um solo desprotegido da radiação solar direta que tem um forte efeito oxidante na matéria orgânica e diminui a atividade microbiológica, além dos problemas conhecidos de erosão, compactação e menor infiltração de água.

Aqui, a principal prática é o uso de cobertos vegetais e, em alguns casos, *mulchings*.

No caso da vinha, são semeados maioritariamente na entrelinha, mas existem já experiências com cobertos na linha utilizando plantas de porte mais prostrado. O coberto deverá ser biodiverso, pois é a biodiversidade que promove as populações na sua rizosfera.

O agricultor na escolha das

espécies deverá também conhecer as funcionalidades de cada semente - a utilização de leguminosas para o aporte de azoto às plantas ou a expansão radicular para descompactação do solo são alguns exemplos.

É importante conhecer os ciclos das espécies a usar de maneira a que não haja risco de competição com a cultura - no caso da vinha e na maioria das regiões vitícolas nacionais, será aconselhável ter um coberto que termine o seu ciclo antes do início da competição pela água com as videiras, mas que seja capaz de produzir uma boa camada de biomassa que funcione como mulching protetor.

PROMOVER A BIOLOGIA

E REDUZIR DISTÚRBIOS

Outra prática é a promoção direta da atividade microbiana através do uso da compostagem e outros biofermentados, adição de corretivos orgânicos, inoculantes microbiológicos e bioestimulantes tais como extratos vegetais e de algas, ácidos húmicos e fúlvicos, aminoácidos, etc. Muitos destes produtos podem ter uma função dupla, ou seja, estimular o metabolismo da cultura e ao mesmo tempo influenciar o tipo de microbioma.

Dá-se uma grande importância à criação de zonas de refúgio para a biodiversidade, as chamadas infraestruturas ecológicas tais como os pequenos bosques, florestas e bosquetes, as galerias ripícolas, as bordaduras e sebes e as diferentes árvores dispersas na cultura.

Se, por um lado, são usadas práticas que promovem a biodiversidade e funcionalidade macro e microbiológica, por outro lado, são minimizadas as práticas que

causem distúrbios no sistema. Como tal, são evitadas as mobilizações do solo que destruam as redes de micélio formadas pelos fungos e que podem promover processos oxidativos da matéria orgânica e seguidamente reduzir as populações microbianas.

Os fertilizantes devem ser utilizados da forma mais racional possível, evitando a aplicação de nutrientes desnecessários e/ou em excesso, os quais podem desequilibrar as relações entre os microrganismos e as plantas (a título de exemplo, o fósforo em excesso inibe a formação de micorrizas). Os fitofármacos são usados quando estritamente necessário e são escolhidas as substâncias que menor impacto que tenham na saúde e no meio ambiente.

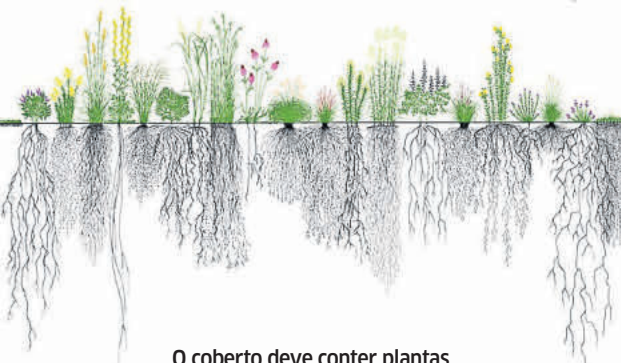
A FOTOSSÍNTESE

E A SAÚDE VEGETAL

A maximização da fotossíntese leva a planta a metabolizar substâncias cada vez mais complexas que se tornam “indigestas” aos insetos ou funcionam como barreiras contra fungos e bactérias. Esta abordagem tem sido promovida pelo agrónomo Jonh Kempf que defende a teoria da pirâmide da saúde vegetal – à medida que vai sendo maximizada a fotossíntese e as relações com o seu microbioma, a planta atinge diferentes níveis metabólicos os quais vão conferindo maiores graus de proteção vegetal.

INCORPORAÇÃO DE GADO

Por fim, a agricultura regenerativa defende também a integração do gado no sistema agrícola, cujo pastoreio traz benefícios na regeneração do solo e dos cobertos vegetais, na reciclagem dos nutrientes e na atividade e biodiversidade microbiana. Para tal, as técnicas de gestão do efetivo são muito importantes e devem ser adaptadas de forma a promover carga de pastoreio num curto espaço de tempo seguido de um grande período de recuperação do coberto vegetal (técnica promovida por Allan Savory inspirada no comportamento das manadas selvagens).●



O coberto deve conter plantas com diferente distribuição vegetal e diferentes raízes



A viticultura como segunda vida profissional

Nem só de jovens se faz a entrada de novos produtores na Região. Também há quem só após a reforma descubra a beleza da agricultura

ILÍDIA PINTO

A Região dos Vinhos Verdes conta com mais de 13 mil viticultores

Numa época em que tanto se fala de abandono rural e de desertificação dos territórios do interior, há também exemplos de quem tenha aproveitado o tempo extra proporcionado pela reforma da sua atividade original para se dedicar à viticultura, numa segunda vida profissional entre vinhedos. António Machado, Jorge Cunha e José Bessa Pacheco são três exemplos de novos viticultores em busca de novos desafios, ao ar livre.

Todos aqui chegaram como forma de rentabilizar uma pequena propriedade recebida em herança. A liga-

ção à terra já a tinham, do tempo em que ajudavam os avós e os pais. Recuperaram-na agora de novo, mesmo que nunca tal lhes tivesse passado pela cabeça.

É o caso de José Bessa Pacheco. Admite que, desde miúdo, acompanhava os pais nas visitas às propriedades, então arrendadas a caseiros, mas que o “detestava”, pelo que a atividade vitícola esteve “sempre longe” do seu pensamento. Ao herdar aquele que foi o primeiro investimento dos pais na agricultura, uma pequena propriedade em Alvarenga, Lousada, quis, “por razões sentimentais”, mantê-la cultivada e bem tratada.

Engenheiro Mecânico de formação, conciliou os car-

gos de direção que ocupou numa empresa na indústria metalomecânica com o de professor convidado na Faculdade de Engenharia da Universidade do Porto. Ao reformar-se, teve receio que ficasse com demasiados tempos livres depois de uma atividade profissional “intensíssima” e acabou a dedicar-se à propriedade que havia sido convertida em vinha em 2002, mas dava “prejuízos constantes”.

Perceber como tratar de uma vinha “de uma forma eficiente” foi o maior desafio com que se confrontou. Com a ajuda de técnicos da sub-Direção Regional de Agricultura do Tâmega e Sousa, e após diagnóstico à vinha, fez um curso de poda, aprendeu a recolher amostras de solo para análise e a conhecer as suas principais carências, bem como a importância de fazer análises foliares à floração, para dar conta de outras insuficiências, e de adotar um sistema de rega gota a gota, usando-o de forma criteriosa. Fez ainda um curso sobre nutrição vegetal e não mais parou de ler tudo o que encontra relacionado com a viticultura ou de participar nas várias ações de formação à disposição dos agricultores.

Só num ano, e com as alterações introduzidas no sistema de poda e com investimentos vários em “tudo o que era recomendado”, a produção mais do que duplicou. De uma produção média total de 13.500 quilos – tem 2,67 hectares de vinha, dos quais dois com Arinto e o restante com Loureiro – passou para os 25.480 kg quando começou a fazer o “acompanhamento pessoal da vinha, insistindo na poda empada pontualmente e na nutrição com base em análises foliares e de solo”.

Após a conversão da parcela mais pequena (os 0,63 hectares), feita através de ‘sobre enxertia por borbulha’ de Vinhão para Loureiro, em 2015, e já com a aplicação das técnicas da produção integrada, a produção média da propriedade subiu para os 32.850kg. Por fim, nos últimos três anos, que foram bons em termos climáticos, e aplicando maior carga à poda, através de mais empas, e adotando na parce-

la de Loureiro o sistema de poda Sylvoz, conseguiu crescer para os 45.700 kgs de produção total.

Satisfeito com o percurso percorrido e as conquistas alcançadas, José Bessa Pacheco admite que não pretende crescer mais. “Para me dedicar e acompanhar todos os passos de cada campanha e ter tempo disponível para manter a minha ligação à engenharia mecânica apoiando jovens engenheiros, é uma área suficiente”, garante. Na qual já investiu cerca de 45 mil euros – sem contar com a propriedade –, investimento que, com as ajudas do Regime de Apoio à Reestruturação e Reconversão da Vinha – VITIS, recuperou 16 anos depois do início do projeto de conversão da vinha. E sabe que, no seu caso, em que contabiliza todas as despesas do que contrata e das deslocações à vinha, mas não o valor das horas de trabalho que ele próprio faz em serviço na propriedade, o ponto de equilíbrio (margem zero) é obtido desde que colha entre 32 a 36 toneladas de uvas totais por ano, dependendo do preço médio a que as vender.

Conselhos a quem queira aventurar-se deixa vários. Antes de mais, que definam bem quais os objetivos que têm, se é simplesmente para ocupar o tempo livre e desfrutar da Natureza, ou se pretendem ter uma fonte de receita. Depois, há que “conhecer o estado da arte na viticultura da sua região” e participar em tudo o que sejam formações colocadas à disposição dos agricultores, bem como “aderir e consultar o Sistema de Avisos que são publicados periodicamente pela Direção Regional de Agricultura e Pescas do Norte (DRAPN,) que são de enorme utilidade”.

Por fim, há que assegurar a manutenção da vinha, seja no solo propriamente dito, na reposição de plantas mortas, na boa condição dos postes e arames que conduzem as videiras, etc. “Além de facilitar as intervenções e tratamentos necessários, uma vinha cuidada ajuda muito no trabalho da vindima”, sublinha.

Foi também por herança, neste caso de uma pequena propriedade, com cerca de

“



Dependendo do preço de venda, é possível atingir o ponto de equilíbrio com uma produção total de 32 a 36 toneladas de uvas por ano

José Bessa Pacheco



Gosto disto. Não me dou em casa sem fazer nada, no campo ando entretido. E se tenho dúvidas peço ajuda a engenheiros amigos

Jorge Cunha



Dedico-me à vinha pelo gosto e prazer que me dá e pela atividade familiar à propriedade

António Machado

um hectare, na sub-região de Basto, que era dos seus avós maternos, que aí se dedicavam à atividade agrícola e produção de uva, que António Machado acabou a dedicar-se à viticultura.

Licenciado em Economia pela Faculdade de Economia da Universidade do Porto, António Machado teve uma longa e diversificada carreira profissional, ao longo de mais de 40 anos, com atividades várias, entre as quais quadro superior do setor bancário, consultor no associativismo empresarial, dirigente superior nos Ministérios da Economia e das

Finanças e gestor empresarial. Foi ainda professor em cursos de pós-graduação, entre outras ocupações.

Depois de se reformar, quis “valorizar a propriedade para melhorar o seu potencial vitivinícola, com uma candidatura ao Programa VITIS” e coletou-se então como agricultor. “O meu empenhamento profissional não esteve nem está na atividade da viticultura. O tempo que lhe dedico resulta do gosto e prazer que ela me dá, do apego à Natureza e da afetividade familiar àquela propriedade”, explica.

Sem formação específica prévia na área, António Machado tratou de adquirir conhecimentos para esta nova atividade, o que fez com “muito agrado”, diz, de modo a “produzir uvas de qualidade e ter capacidade para cumprir as normas em vigor na Região dos Vinhos Verdes”. Além de formações sobre higiene, segurança, tratamento do terreno, frequentou os cursos de poda e de aplicação de produtos fitofarmacêuticos, promovidos pela CVRVV.

Produz uvas brancas de Arinto/Pedernã, que vende a vinificadores registados na Comissão de Viticultura dos Vinhos Verdes, e tintas de diversas castas, designadamente Tinta Francesa, Rabo de Anho, Sousão, Borraçal e Vinhão, que são vinificadas para autoconsumo.

O investimento inicial na reestruturação da vinha rondou os dez mil euros, apoiado em cerca de 3.500 euros pelo Programa VITIS. E, para já, não tem intenção de aumentar a área de vinha, procurando apenas “manter e melhorar o que for possível, de acordo com as recomendações regulares dos técnicos da CVRVV”.

O viticultor reconhece que, à sua escala, a atividade não é rentável, no entanto, sublinha que o retorno global que obtém “é o bastante” para continuar a dedicar-se à vinha. Mas deixa a recomendação: “Àqueles que gostem da viticultura e pensem ou desejem vir a dedicar-se à atividade recomendando que façam uma cuidadosa análise da relação benefício/custo antes de avançarem para qualquer

investimento neste setor.

Já Jorge Cunha trabalhou 40 anos a gerir obras várias, de Telecomunicação e Construção Civil, mas a crise do setor, após os anos difíceis de ajustamento económico da troika, levou-o a reformar-se muito cedo, ainda antes dos 60. E a decisão de tomar conta da propriedade da família, cujos terrenos não estavam a ser cuidados porque não havia quem deles cuidasse, foi fácil de tomar. Após a morte dos pais, comprou a parte da herança ao irmão, e ficou com tudo a seu cargo.

Sita em Vilar de Torno, Lousada, esta é uma quinta com 2,1 hectares das castas Arinto e Fernão Pires. As uvas entrega-as na Casa de Vila Verde. E espera, quando as vinhas estiverem a produzir em pleno – ainda este ano teve de plantar 80 novas videiras para substituir as que perdeu com o excesso de calor no verão –, obter uma produção total de aproximadamente 40 toneladas de uva ao ano.

Não faz vinho, nem planeia entrar por esse campo. Cuidar das vinhas é a sua nova paixão. E é rentável, questionamos? “Para mim é. Faço isto sozinho, tenho a minha reforma e tiro daqui mais um ordenadinho e chega-me. Gosto disto. Não me dou em casa sem fazer nada, aqui ando entretido”, explica. As dúvidas que tem tira-as com “engenheiros amigos que trabalham nas adegas” e o ajudam.

Já a ideia de explorar uma unidade de turismo rural na propriedade chegou a atraí-lo, mas talvez não vá por aí. “Estou a restaurar a casa onde viveram os meus pais, que fica no meio das vinhas, e tinha pensado fazer ali um turismo rural, mas isso dá muito que fazer e eu não quero meter empregados. A idade começa a avançar, prefiro não estar com essa preocupação. Provavelmente meto lá um caseiro”, diz.

Expandir a área de vinha também não está nos horizontes. “Isso obrigava-me a ter outro apoio e os meus filhos estão bem, gostam disto, mas cada um tem o seu trabalho. Estou muito satisfeito assim, tenho isto a meu gosto, não tenho dores de cabeça”. O tempo passado ao ar livre ajuda. ●

Os rosados conquistaram respeito, mas a falta de uvas é um problema

Apesar do aumento da área de vinha na Região dos Vinhos Verdes, as castas tintas representam menos de 20% do total

ILÍDIA PINTO*

De uma produção predominantemente de tintos – representavam 90% da produção, nos anos 30 do século anterior –, a Região dos Vinhos Verdes evoluiu para os brancos, com estes a suplantarem a produção de tintos a partir dos primeiros anos da década de 90 e manterem-se sempre em crescimento.

Uma revolução silenciosa que fica bem patente nos números das vindimas: dos quase 55 milhões de litros de vinhos e espumantes produzidos na região em 2002, os brancos representavam 80% e os tintos 19,2%. Os rosados não iam além dos 0,5% da produção total.

Já na última vindima, a Região produziu 80,6 milhões de litros de vinhos e espumantes, mas os brancos já só representaram 76%. Em contrapartida, os rosados – que começaram a ganhar especial preponderância na última década – asseguram já 8,5%. E se é verdade que na produção total da região os tintos ainda pesam 7,67%, nos DOC já se ficam pelos 3,63%, enquanto os rosados mantêm a fatia dos 8,5%.

Um crescimento que vem dar resposta às mais recentes tendências de mercado, mas que gera dificuldades, designadamente pela falta de uvas tintas para corresponder às necessidades. É

que embora a área de vinha na Região tenha praticamente duplicado, desde 2010, para um total de 16.060 hectares, o peso relativo das castas tintas e brancas manteve-se inalterado nos 20,7% e 79,3%, respetivamente.

Carlos Teixeira, enólogo da Quinta da Lixa, reconhece que a escassez de uva tinta “começa a ser um problema”, sobretudo porque a que existe, maioritariamente de Vinhão, “não é, de todo, a melhor casta quando se pensa em vinhos rosados”. Sobretudo quando o que o mercado hoje mais valoriza são os rosados de cor mais aberta, ao estilo Provence. Espadeiro, Padeiro e Touriga Nacional são as castas que Carlos Teixeira considera mais apropriadas para fazer rosados, mas admite que a sua falta obriga, muitas vezes, a vinificar também Vinhão, de bica aberta, para que a cor do vinho não fique tão carregada.

Os rosados, que há meia dúzia de anos valeriam 2% das vendas da Quinta da Lixa, pesam hoje já 12%, sendo uma categoria que “veio ocupar o espaço que estava destinado aos tintos”, diz. Possivelmente, acredita, poderão, ainda, crescer para os 15 a 20% do volume total, mas não deverão ir além disso. Para o suportar, a Quinta da Lixa tem vindo a aumentar a sua área de castas tintas, tendo plantado Espadeiro, Padeiro e Touriga Nacional nos últimos anos. Estas repre-

sentam já quase 15% dos 127 hectares de vinha da empresa.

E se é verdade que nos Estados Unidos, um mercado vital para antecipar tendências, o consumo de rosados parece estabilizar, há ainda muitos outros onde continua a crescer, designadamente Japão, Alemanha ou Brasil. 2023 vai ser determinante, acredita este responsável, para perceber a evolução do mercado: “Acredito que a região tem ainda possibilidade de crescer no segmento da mais-valia, faltasaber se o consumidor está disponível para pagar o aumento de preços que foi necessário fazer para acomodar todos os aumentos de custos”.

Carlos Teixeira mostra-se convicto que a Denominação Vinho Verde tem já “peso, reconhecimento e notoriedade que permitirão que, ainda que o preço do vinho o coloque no patamar seguinte o consumidor o continuará a comprar”. Até porque, defende, “o mercado já olha de forma diferente para os vinhos rosados e há um nicho que consegue e está disponível para pagar por rosados mais complexos, secos, sem açúcar residual por vinhos estruturados e com capacidade de envelhecimento”.

Já Jorge Sousa Pinto, enólogo da Quinta do Tamariz, entre outros projetos, assume que, excetuando a casta Espadeiro, a região “nunca procurou incentivar a plantação de castas com o objetivo de produzir vinhos ro-



A casta Touriga Nacional é das mais usadas nos rosados

sados”. E o Espadeiro é, para este responsável, a mais indicada. “É uma casta fantástica. Rebelde, selvagem na forma de estar na vinha, mas com uma excelente resistência às doenças e às intempéries. É a mais autóctone e a mais autêntica e é tardia na maturação, o que em anos secos é ótimo”, diz, admitindo, no entanto, que em anos de maturação difícil, é uma casta que “fica com uma acidez elevada e que torna os vinhos um pouco desequilibrados”.

Jorge Sousa Pinto classifica os rosados como vinhos com uma “enorme versatilidade” em termos gastronómicos, e que “começam a ocupar um lugar de maior nobreza”, já que “estão a sair da beira da piscina para se instalarem na mesa do

consumidor”. E se é verdade que “ainda não têm grande expressão em termos de volume”, esse é o caminho que está a ser trilhado. “Lentamente, vão ganhando o seu espaço e o seu lugar. À medida que o consumo de tintos vai diminuindo, os rosados vão crescendo”, argumenta.

Para este responsável, a estabilização dos brancos, “que ganharam grande destaque nos últimos 40 anos e acabaram a ofuscar as restantes categorias”, abre caminho a que “começemos a olhar de novo para os tintos e os rosados”. Os tintos, garante, “nunca irão acabar nos Vinhos Verdes”, pelo contrário. “Fazem-se cada vez mais vinhos de grande qualidade, mas será sempre um mercado de nicho”. Nos

Os vinhos rosados têm já um peso acima dos 8% na região



rosados, acredita, a evolução será similar, com algum crescimento em volume, mas também “ocupando alguns nichos de mercado, pela diferenciação”, seja de castas seja de formas de as vinificar.

Em termos de castas, Jorge Sousa Pinto defende a aposta no Espadeiro, “que se tem vindo a adaptar muito bem às alterações climáticas, com a existência de mais horas de sol e invernos cada vez mais tardios a ajudar na sua maturação”, e no Padeiro, que classifica de “interessantíssima para rosados”, mas também “as que foram trazidas de outras regiões e que se adaptam bem nos Vinhos Verdes, como a Touriga Nacional, a Tinta Roriz ou a Touriga Franca, mesmo não sendo todas permitidas para DOC”.

Por fim, Rui Cunha, enólogo e consultor vitivinícola em vários projetos, nomeadamente na Quinta de Covela, em Baião, lamenta a “falta de planeamento estratégico” em Portugal, ao contrário do que se verifica em países vitivinícolas como a Austrália e a Nova Zelândia que “estabelecem planos a 30 anos” e se preparam antecipadamente para lá chegar. “Se o país trabalhasse bem, neste caso em particular a região, sempre que houvesse um VITIS, poderia haver um aconselhamento à diversificação do portefólio com tintos. E, como sabemos, há um apoio significativo à plantação de castas aptas para DOC”, diz.

E a prova de que os Vinhos Verdes chegam tarde ao negócio dos rosados é, na sua opinião, o facto de haver falta de uvas na região. “Passamos de uma região de tintos a uma produção maioritariamente de brancos e os poucos tintos que ficaram são de Vinhão, que, sendo uma casta com muita cor, não está adaptada a fazer, de uma forma natural, os rosados que se fazem hoje, de cor muito aberta, ao estilo de Provence”, diz. Este enólogo elege o Espadeiro, também conhecido como Espadal, como a ideal. “Tem uma produção boa e regular, ao longo dos anos, e é uma casta de película grossa, que resiste bem às doenças. Além disso, é uma casta muito tardia, o que significa

que não cria pressão na adega quando se estão a vindimar os brancos”, defende Rui Cunha, sublinhando que “Espadal é um nome fácil de dizer em inglês ou alemão”.

Admite que as uvas de Padeiro também possam resultar em bons rosados, mas reconhece que não tem experiência com esta casta. Com Vinhão é que nunca. “Tem cor, tem taninos, é muito ácida, é boa para tintos, nunca para rosados. Ou sim, mas com muita intervenção e com muito desequilíbrio”, considera. De blends nem quer ouvir falar: “Eu prefiro e defendo 100% o Espadal. É um vinho magnífico, com a cor da moda, um aroma a fruto vermelho maduro, com uma boa presença. Tem delicadeza, tem acidez, e uma textura de boca fabulosa. Se temos uma casta com tudo isto, porque é que havemos de a misturar com Vinhão? Só se for para estragar”.

A Touriga Nacional é outra “casta brilhante” para vinhos rosados, mas “não se adapta a tantas zonas como o Espadal”, além de que “só recentemente foi incorporada na listagem DOC dos Vinhos Verdes”.

Quanto ao futuro da categoria, Rui Cunha acredita que está para durar. “Na última década, os vinhos rosados ganharam respeito e posicionamento à mesa e nas cartas [de vinhos] dos restaurantes. Já não é aquele vinho que bebíamos quase em alternativa a uma cerveja, o pensamento mudou. É verdade que os portugueses tinham uma aversão aos vinhos rosados por causa do Mateus Rosé, mas é injusto. É um vinho muito bem feito, que cumpre as suas funções na perfeição, ou não seria um dos best sellers a nível mundial e que abre portas à prova de outros vinhos portugueses”.

A prova de que esta é uma categoria de “prestígio” são os muitos investimentos que têm sido feitos, por grandes grupos à escala mundial, na aquisição de produtores deste tipo de vinho. “É por aí que temos que nos guiar. Se os grandes fazem e compram, é porque é uma tendência que vai ficar cá por muito tempo”, defende. ●

Paulo Vaz

“Um perfil sustentável majora as condições de sucesso de uma empresa”

Para o diretor da Escola de Hotelaria e Turismo do Porto, professor na Porto Business School e coordenador da formação executiva de sustentabilidade para o turismo, a sustentabilidade “não é só uma questão de respeito pelo ambiente, mas também de rentabilização e otimização do negócio”.

O enoturismo já ganhou o estatuto de negócio?

As regiões estão a diferentes velocidades e, dentro delas, os próprios agentes encaram-no de formas diferenciadas. Na sua génese, visava a venda do vinho à porta da adega, aumentando a margem para o produtor. Hoje, há um aproveitamento do enoturismo como forma de majorar o potencial de receitas das empresas, tirando partido até dos investimentos produtivos, como as adegas e salas de prova.

Estamos a fazer o caminho para nos posicionarmos ao nível de grandes regiões como Rioja, Bordéus, Borgonha ou Napa Valley. E o Turismo de Portugal está a fazer um claro investimento no produto. A ideia é que ganhe músculo para se autonomizar, tal como hoje temos o MICE [sigla internacional para turismo de negócios e eventos], ou o Sol e Mar.

Que mais valias que Portugal tem para oferecer?

Como país vitivinícola somos ainda uma surpresa para muitos, que não conhecem a nossa riqueza, variedade de castas, diferença dos terroirs. E tudo em nós é bom para esta experiência porque um turista consegue, em três dias, visitar várias regiões. Isto vai favorecer muito a autonomização do produto e já se vê muito investimento nesse sentido. Qualquer empresa que faz hoje uma adega fá-la já com uma perspetiva turística também. E vemos as

“Acredito que a mudança de gerações traga, também, alterações ao nível dos salários e da organização do modelo de negócio”

grandes casas a fazer essa aposta, no Douro, nos Vinhos Verdes sendo que a região dos Vinhos Verdes deve ser das regiões com mais história e, eventualmente, até com uma maturidade mais avançada. O Douro tem as quintas e a paisagem, mas, como rota, não tem a mesma organização que os Vinhos Verdes. Nem que Trás-os-Montes. A organização do enoturismo nos Verdes está mais avançada e está mais alinhada entre os parceiros, no Douro está ainda muito assente na iniciativa individual.

Principais desafios para o crescimento desta atividade?

Portugal está a procurar posicionar-se como destino de excelência. Não queremos mais, queremos melhores turistas. No enoturismo vai acontecer o mesmo. Bem trabalhado, vai ajudar ao reposicionamento dos vinhos portugueses nos mercados internacionais.

A junção das quatro rotas numa grande Rota dos Vinhos e do Enoturismo do Porto e Norte é uma boa ideia?

É excelente. Vai permitir dinamizar as rotas que estão menos exploradas e menos desenvolvidas, sendo que a agregação de todos vai permitir aumentar o potencial das experiências que se oferecem aos turistas.

Turismo e sustentabilidade já andam de mãos dadas?

A sustentabilidade já não é só uma questão de respeito e de preocupação para com o meio ambiente, mas também de rentabilização e otimização do negócio. Uma empresa com um perfil sustentável majora muito as suas condições de sucesso e a dos seus negócios. Posiciona-se para segmentos e mercados diferentes, com maior retorno financeiro, com maior rentabilidade, e maior eficiência e eficácia na gestão do negócio. E com uma melhor atitude ética e moral relativamente ao planeta e à sociedade. Mais, um negócio só terá sucesso se tiver uma atitude e uma postura de respeito pela sustentabilidade, seja ao nível financeiro, do meio am-

biente ou da responsabilidade social.

A falta de recursos humanos é um problema generalizado em Portugal e o Turismo não é imune a ele. Já há formação específica para o enoturismo?

Ainda está a arrancar. Quando estava na Escola de Hotelaria e Turismo do Douro-Lamego, criamos um curso feito à medida para o enoturismo do Douro, dirigido à majoração de competências de quem já trabalhava numa quinta. Tinha um leque alargado de competências e de módulos, sobre vinho e viticultura, informação turística, gestão de cave e organização de eventos, sem esquecer toda a comunicação e o marketing digital. Só se fez uma edição, mas serviu de inspiração ao que estamos a preparar com o Turismo do Porto e Norte de Portugal.

Para quando?

Estamos a fechar esse dossier, espero que avance ainda este ano, mas a ideia é que tenha uma base online, de modo a que todas as pessoas da região possam participar, e depois cada uma das escolas do Turismo de Portugal – Douro-Lamego, Porto e Viana do Castelo – organizará um conjunto de módulos mais alinhados com as dinâmicas das regiões vitícolas que representam. Não acho, neste momento, que se justifique um curso só de enoturismo, devemos é ir complementando a formação que as pessoas têm.

E a pós-graduação com a Porto Business School?

A receptividade não foi aquela que esperávamos, infelizmente. Por essa razão, foi alvo de uma análise e revisão, no sentido de a alinhar com o perfil que consideramos ser mais procurado pelos profissionais. A nova edição arrancará em outubro deste ano e decorrerá durante dois meses. E o Turismo de Portugal tem uma formação que designa de Turismo 360, que é ministrada pelas Escolas de Hotelaria e Turismo na nossa Academia Digital, completamente online, e que tem uma adesão muito boa. Destina-se às empresas que querem adotar boas práticas de sustentabilidade e

ESG (governança ambiental, social e corporativa), questão que será cada vez mais determinante até para obter financiamento.

Os operadores nos Vinhos Verdes estão preparados para o salto qualitativo que é preciso dar?

Acho que sim. Uma das coisas que notamos é o rejuvenescimento nas empresas. Cada vez mais há jovens a liderá-las, mentes mais novas mais receptivas à mudança, e mais conscientes desta necessidade de respeitar a questão da sustentabilidade e de garantir que ela é a norma no funcionamento das suas organizações.

A sustentabilidade não é só ambiental e no turismo nota-se que há muita falta de trabalhadores, mas os salários não ajudam. Como se sensibilizam os operadores para a sustentabilidade social?

A principal questão que está por trás dos baixos salários é a baixa produtividade, que tem a ver não só com as pessoas que gerem os negócios, mas com fatores externos, como o funcionamento deficiente da justiça, excesso de burocracias do Estado e de condicionantes e limitações à atividade normal das empresas. Tudo isso contribui para uma baixa produtividade. Acredito que a mudança de gerações traga mudança também a este nível. Ainda temos uma geração que foi habituada a um modelo de negócio assente nos baixos salários e na baixa capacidade de reação dos trabalhadores, mas hoje vemos que isso já não é assim.

Os jovens querem mais?

Sim, se consideram que não têm condições adequadas e justas, saltam para outro lado. E a necessidade absoluta de mão-de-obra obrigará a aumentar os salários, que é o que está a acontecer. Mas é preciso melhorar a forma como organizamos o modelo de negócio e os recursos que temos. Tudo isso tem que ser pensado. Acho que, com as gerações mais novas, tendemos a ter gente mais informada sobre a questão e que quando pensa o seu negócio já incorpora estes critérios e estes vetores de envolvimento no negócio. ●

01 Rota dos Vinhos Verdes



Há 10 boas razões e 30 operadores para visitar

Nem só de Vinho Verde são feitas as postas dos 30 aderentes à Rota dos Vinhos Verdes. É certo que o vinho é denominador comum de todos eles – ou não fosse o Vinho Verde único no mundo, precisamente porque só pode ser produzido na Região Demarcada dos Vinhos Verdes, a partir das castas autóctones - mas há outras

valências a ter em conta num roteiro turístico que lhe permite mergulhar a fundo na História de Portugal, ao mesmo tempo que aprecia a paisagem, prova novos sabores e experimenta uma oferta variada de alojamentos. E pode sempre aproveitar para visitar algumas das cidades da região e ficar a conhecer um património histórico e arqueológico ímpar. Começemos então pela

hotelaria. A oferta é grande e diferenciada, dos hotéis vînicos ao turismo rural, sem esquecer os alojamentos em conventos, mosteiros e palácios. E sendo a Região dos Vinhos Verdes a maior área portuguesa demarcada – e uma das maiores da Europa -, não falta o que ver e visitar, incentivando a que se regresse sempre para novas experiências. Braga, Guimarães ou Viana do Castelo são ci-

A Região Demarcada dos Vinhos Verdes é composta por nove sub-regiões

dade antigas e cosmopolitas que têm muito para oferecer, mas há também uma infinidade de vilas e aldeias com paisagens e uma história para descobrir, como Caminha, Arcos de Valdevez, Ponte da Barca, Soajo, Lindoso ou Sistelo, entre outras.

Em termos de património classificado, o difícil é escolher, já que o Alto Minho se distingue pela diversidade valiosa do seu acervo histórico e arqueológico. Do Mosteiro de São João de Arga, em Caminha, à Citânia de Santa Luzia, em Viana do Castelo, passando pelo Palácio da Brejoira, em Monção, pela Via Romana XIX, em Paredes de Coura, ou pelos Miliários da Via Romana, em Ponte de Lima, entre muitos outros, são testemunho de culturas longínquas e presenças ancestrais.

A oferta museológica é, também, variada, mas não deixe de visitar o Centro de Interpretação e Promoção do Vinho Verde, em Ponte de Lima, e o Museu do Alvarinho, em Monção. Saiba ainda que o caminho português de Santiago é um dos mais utilizados para chegar à cidade galega. Pode começar no Porto e percorrer toda a Região dos Vinhos Verdes até Valença a caminho de Santiago de Compostela.

E há que não esquecer as festas populares, feiras e romarias que, ao longo do verão, animam as terras minhotas. Em maio, dê um salto às Festas das Cruzes, em Barcelos, em agosto, à Senhora d’Agonia, em Viana do Castelo, e em setembro, à Senhora da Penada, nos Arcos de Valdevez. Em abril não perca a Festa do Alvarinho e do Fumeiro de Melgaço. Muitas outras poderíamos referir, já que o Minho é composto por 10 concelhos e, em cada um deles, há pelo menos uma festa anual.

A gastronomia é outras das boas razões para visitar a Região, até porque harmoniza perfeitamente com os Vinhos Verdes, nos seus diferentes estilos. E, claro, aproveite as visitas aos produtores, que oferecem programas de enoturismo diferenciados e para toda a família, de lazer e bem-estar, para abastecer a sua garrafeira. ●

2022 foi o melhor ano de sempre nos mercados internacionais

Com um acréscimo de vendas ao exterior de 6,8%, a Região reforçou o seu peso nas exportações nacionais de vinho

ILÍDIA PINTO*

Os Vinhos Verdes tiveram, em 2022, o seu melhor ano de sempre nos mercados internacionais. A Região exportou, no total, 32.111.641 litros, no valor de 81,9 milhões de euros, o que representa uma descida de 1% em volume mas um crescimento de 6,8% em valor. Significa isto que as empresas estão a conseguir valorizar melhor os seus vinhos, pelo que o preço médio subiu 8%, face ao ano anterior, para 2,55 euros o litro.

Este é o culminar de duas décadas de grande aposta internacional dos Vinhos Verdes. Senão vejamos. Em 2002, a Região exportava 7.937.009 litros, no valor total de 18,5 milhões de euros. Dez anos depois, volume e valor mais do que duplicaram, com as empresas a destinarem ao exterior 18.462.124 litros no valor de 41,9 milhões de euros. Um aumento de 132,6% e de 127%, respetivamente.

Já na última década o crescimento abrandou ligeiramente, mas ainda assim, em valor, as vendas ao exterior cresceram 95,6% para os 81,9 milhões de euros. Em volume, o acréscimo foi de 73,9% para os 32,1 milhões de litros exportados o ano passado.

Em termos de mercados, os Estados Unidos é o maior comprador internacional dos Vinhos Verdes, assegu-

rando 19,7% do total de litros exportados e 22,8% do valor. E é, de longe, o que mais valoriza o Vinho Verde, com um preço médio de 2,94 euros o litro.

Segue-se a Alemanha que, em 2022, se ressentiu da incerteza criada pela guerra na Ucrânia e pelo disparar da inflação e as exportações de Vinho Verde caíram 28,5% em volume e 25% em valor. No total, o mercado comprou 4.462.627 litros no valor de 9,2 milhões de euros. Mas o preço médio subiu quase 5% para os 2,06 euros por litro.

Na terceira posição surge a Polónia que reforçou, o ano passado, as suas compras: foram mais de três milhões de litros no valor de 6,138 milhões de euros.

O Brasil é o quarto maior mercado, país em que a instabilidade política que marcou o ano de 2022 se traduziu numa retração dos consumidores. A Região exportou para este mercado 2.486.546 litros, no valor de 5,6 milhões de euros, o que representa uma redução de 14,7% em volume e de 11,7% em valor.

Já a França, que ocupa a quinta posição no Top 10 dos maiores importadores de Vinho Verde, cresceu 3,6% em quantidade e 8,8% em valor, num total de 2.302.588 litros e 5,6 milhões de euros, o que permitiu aumentar o preço médio de exportação em 5,13% para 2,46 euros o litro. Apesar desta recuperação em 2022, França está ainda longe dos valores históricos de importação de Vi-

nhos Verdes.

Canadá, Reino Unido, Espanha, Suécia e Suíça completam a tabela dos 10 maiores importadores, valendo, em conjunto, 17,8 milhões de euros. Junto com a Rússia, que mais do que duplicou a importação de vinho, representam mais de 21,1 milhões.

Destaque ainda para alguns mercados especiais, como os Países Baixos, que compraram já 610 mil litros no valor de 1,4 milhões de euros, mais 19,7% do que em 2021, ou o Japão, cujas importações valem já quase 1,4 milhões de euros. Este foi um país que, o ano passado, comprou menos vinho, mas pagou-o mais caro, pelo que o preço médio de exportação para o Japão é de 2,96 euros por litro, mais 16,1% do que em 2021. O Japão responde já por 1,7% do total das exportações de Vinho Verde.

Recorde-se que as exportações nacionais de vinho, em 2022, atingiram o seu maior valor de sempre, num total de 941,5 milhões de euros. Representou um crescimento de 1,5% face ao ano anterior, apesar de, em quantidade, as vendas terem recuado 0,4% para 327,5 milhões de litros. O preço médio de exportação do vinho português foi de 2,87 euros, 1,9% acima do ano anterior. O Vinho Verde é o vinho tranquilo mais exportado.

O setor tem o objetivo de chegar aos mil milhões de euros de vendas ao exterior já em 2023. ●



Exportações mais do que duplicaram nos últimos 20 anos

DADOS

6,8%

Foi o crescimento em valor. Significa isto que as empresas estão a conseguir vender melhor os seus vinhos, pelo que o preço médio subiu 8%, face ao ano anterior, para 2,55 euros o litro.



TOP 10 EXPORTAÇÕES

ESTADOS UNIDOS	22,8%
ALEMANHA	11,1%
POLÓNIA	7,5%
BRASIL	6,9%
FRANÇA	6,9%
CANADÁ	6,6%
REINO UNIDO	6,2%
RÚSSIA	4,1%
ESPAÑHA	3,5%
SUÉCIA	2,8%
SUIÇA	2,6%

1000

O setor tem o objetivo de chegar aos mil milhões de euros de vendas ao exterior já em 2023.

Promoção de 2023 com três novos mercados em vista

Coreia do Sul, Polónia e o regresso ao Reino Unido são as novidades no plano da divulgação internacional dos Vinhos Verdes

ACVRVV vai investir três milhões de euros na promoção do Vinho Verde em 2023. No total, estão previstas 106 ações, envolvendo 79 empresas, em 12 mercados. O objetivo principal é a valorização da Denominação de Origem Vinho Verde, a par da expansão de novos segmentos de vinhos, nomeadamente os Vinhos Verdes com potencial de guarda. Coreia do Sul, Polónia e Reino Unido são os novos mercados de aposta, sendo que este último representa um regresso após algum tempo de interregno.

Apresentar os vinhos que melhor representam o posicionamento de valor nas ações de marketing e trabalhar os canais de distribuição certos para o upselling são fatores críticos de sucesso identificados, a par da necessidade de captar a atenção dos principais líderes de opinião e influenciadores. O objetivo é reforçar o crescimento das exportações em valor.

Além de Portugal, foram identificados como os mercados prioritários os EUA, Canadá, Brasil, México, Alemanha, Japão e Dinamarca. Destaque para as provas verticais em Nova Iorque, Chicago e São Francisco, além das ações dirigidas diretamente aos consumidores, através da participação em festivais ou em provas privadas de Vinhos Verdes. Os Estados Unidos são o principal mercado externo do Vinho Verde, assegurando mais de 20% das exportações do setor.

Também no Canadá haverá masterclasses em Montréal e Toronto e ações de posicionamento em ambas as cidades e em Vancouver. Este é um país que absorve cerca de 5% das exportações totais de Vinho Verde, mas que tem vindo a assegurar um crescimento sustentado, sobretudo em valor: o preço médio de exportação de Vinho Verde para o Canadá é de 3,50 euros o litro. É um mercado recetivo à estratégia de premiumiza-

ção dos Vinhos Verdes.

Quanto ao Brasil, a prioridade está nas regiões de São Paulo e do Rio de Janeiro, sem descurar o trabalho de continuidade em Belo Horizonte e o arranque de ações de promoção no estado de Santa Catarina, designadamente com uma prova em Florianópolis.

Além da presença em feiras profissionais, como a ProWein Dusseldorf e a ProWine São Paulo, o plano de promoção prevê a realização de diversos seminários e a organização de visitas inversas de compradores, de jornalistas especializados e de sommeliers à Região, como forma de conhecerem in loco a especificidade do território e do Vinho Verde.

Sobre os novos mercados de aposta, a intenção é tirar partido, na Polónia, de uma nova abertura do consumidor para conhecer e provar vinho, enquanto na Coreia do Sul e no Reino Unido é dar a conhecer as gamas mais elevadas e de maior valor acrescentado. ●



Estato editorial "Bons Verdes" é um jornal semestral de informação técnica que pretende, através de texto e imagem, disseminar conteúdos sobre viticultura, enologia, sustentabilidade e boas práticas sectoriais. "Bons Verdes" é um jornal ao serviço do viticultor e do produtor, com o objetivo de divulgar novas tecnologias na área da cultura da vinha e do vinho, capazes de contribuir para uma viticultura e produção rentáveis e cada vez mais sustentáveis. "Bons Verdes" 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. "Bons Verdes" tem um âmbito regional e quer contribuir para a divulgação de eventos, artigos práticos e/ou científicos, quando assim se adequar, sobre todas as novidades que a viticultura, enologia e sustentabilidade dizem respeito. "Bons Verdes" é uma publicação independente, sem qualquer dependência de natureza política, ideológica e económica. "Bons Verdes" assume o compromisso de assegurar o respeito pelos princípios deontológicos e pela ética profissional dos jornalistas, assim como pela boa fé dos leitores, de acordo com o artigo 1.º da Lei de Imprensa. **Ficha técnica:** Directora: Sofia Galeão Figueiras | 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: Dora Simões, Óscar Meireles, Rui Pinto | Sede da Redacção: Rua da Restauração, 318, 4050-501 Porto | Tel. 226 077 300 | E-mail: info@vinhoverde.pt | Produção: Jornal de Notícias | Rua de Gonçalo Cristóvão, 195-219, 4049-011, Porto. Tel. 222096200 | Impressão: Funchalense, Rua da Capela de Nossa Senhora da Conceição, 50, 2715-029 Póvoa do Varzim. Tel. 219677450; Fax 219677459 | Tiragem: 14.500 exemplares | Periodicidade: Semestral | ERC: Registo nº 127916 | ISSN Edição impressa: 2975-8874; online: 2183-7686 | Depósito Legal: nº 377222/14 | Jornal de distribuição gratuita

INVESTIGAÇÃO E DESENVOLVIMENTO



ILÍDIA PINTO

Reducir custos e a acrescentar valor são alguns dos objetivos da investigação e desenvolvimento ao serviço da vinha e do vinho, sem esquecer, as alterações climáticas e a necessidade de combater ou minimizar os seus efeitos. Há muita e promissora investigação em curso em toda a fileira do vinho e a Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica do Porto é disso bom exemplo. A avaliação do uso combinado de práticas agrícolas sustentáveis e de biofertilizantes nos solos, os projetos mais ligados às doenças da videira e a preocupação com as embalagens são algumas das linhas de investigação a acompanhar.

Investigadores ajudam a combater as alterações climáticas

O setor do vinho tem “forte potencial” de investigação e inovação, em especial nas áreas da sustentabilidade, produtividade e fitossanidade

“A I&D é crítica para navegar as várias vertentes da sustentabilidade”

Tim Hogg, U. Católica



Tim Hogg, professor na Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica (ESB-UC) e co-presidente da ‘Food for Life’, a plataforma tecnológica europeia que pretende usar o poder de inovação e o impacto da indústria alimentar em benefício de

uma sociedade sustentável, acredita que a investigação “é crítica” para navegar as várias vertentes da sustentabilidade, sendo uma área que “está a mobilizar muito” a comunidade científica. E são vários os projetos em curso que envolvem empresas e produ-

tores na Região dos Vinhos Verdes.

A Flavescência Dourada é um problema real e a necessitar de intervenção atenta. “As estratégias convencionais baseiam-se principalmente em tratamentos com inseticidas, no arranque das plantas infetadas e na produção de material de propagação saudável, livre dos agentes causadores”, lembra Tim Hogg, sublinhando que, na ESB-UC, a professora Marta Vasconcelos procura “abordagens alternativas”, colaborando num estudo que tem por base a aplicação de hormonas e elicitadores naturais no reforço das defesas das plantas. Estudo esse que usa a casta a Loureiro num campo experimental nos Vinhos Verdes.

Também na região fica um dos dois campos experimentais instalados para suportar uma linha de investigação que pretende avaliar o efeito do uso combinado de práticas agrícolas sustentáveis e de biofertilizantes nas funções essenciais do solo e na sua biodiversidade, assim como na qualidade do mosto proveniente das uvas produzidos. O grupo é liderado pela Professora Paula Castro da ESB-UC.

Por outro lado, recorda Tim Hogg, as embalagens são das questões “mais relevantes” em termos do impacto ambiental em toda a cadeia do vinho, o que leva a que todas as indústrias a ele ligadas, designadamente os produtores de garrafas, procurem melhorar o processo produtivo, recorrendo crescentemente a energias renováveis, ao mesmo tempo que se procura diminuir o peso e a massa de cada garrafa. “A resposta, infelizmente, é muito incremental. Não é algo que aconteça da noite para o dia, mas está a acontecer”, admite, “apesar das muitas barreiras que existem”.

“A ESB foi pioneira em Portugal na área de embalagem e alimentos, num departamento liderado pela professora Fátima Poças”, sublinha, dando conta de um trabalho recente centrado, precisamente, na recetividade do consumidor em aceitar vinhos dos segmentos elevados em garrafas de vidro mais leves. ●