



REGA EFICIENTE É REGRA DE OURO NA ESPORÃO

Toda a instalação de vinha e de olival é monitorizada de forma a obter-se o menor desperdício de água. Preocupações que não escapam na Herdade do Esporão, que já tem a totalidade da área explorada em modo de produção biológica.

Ana Gomes Oliveira

A empresa Esporão S.A. foi distinguida na categoria “Mais Produção” nos Prémios “Mais Alqueva, Mais Valor”, promovidos pela EDIA – Empresa de Desenvolvimento e Infra-estruturas do Alqueva, por promover o uso eficiente da água, bem como adoptar práticas sustentáveis.

O olival dos Arrifes, plantado na Herdade do Esporão, está certificado em Modo de Produção Biológica desde 2009, com o objectivo de estabelecer um sistema de agricultura sustentável que permita a obtenção de azeitona de elevada qualidade, e cujos processos produtivos não sejam nocivos para o ambiente e saúde humana, fomentando ainda a biodiversidade do ecossistema. Todo o olival é regado com um sistema de rega gota-a-gota, sendo monitorizada para o uso eficiente da água. A Conservação do solo é efectuada recorrendo-se a manutenção do coberto vegetal existente.

Com um compasso de 7 x 5 m, tem uma área total de 80 hectares (ha), sendo 57 ha da variedade Cobrançosa e 23 ha da variedade Arbequina.

Também na vinha as preocupações são semelhantes e os primeiros vinhos biológicos já estão no mercado.

Rui Flores, gestor agrícola da Esporão, sublinha que na vindima de 2021 toda a área da herdade já estará a produzir em biológico. «Esta foi uma caminhada que começou em 2012 e que tem vindo a ser feita por fases. Temos duas áreas que ainda estão no período de conversão. Mas neste momento, mais de 300 hectares de vinha já estão nesse modo de produção.» A influência do Alqueva é fundamental neste projecto. «Com a falta de água que havia nesta região, seria impensável fazer agricultura nos moldes que hoje fazemos. O Alqueva permitiu esta transformação. Mas a partir do momento em que temos a água e que a pagamos, temos de ser eficientes na forma como a utilizamos. Não podemos correr o risco do desperdício e esse é o nosso lema. É uma preocupação desde o primeiro dia em que começámos a monitorizar. Antes da monitorização não havia bem a noção, quer a nível de perdas, quer quanto à falta de eficiência. Hoje controlamos os caudais que

estão a sair em cada sector de rega, em cada momento», acrescenta Rui Flores.

A eficiência com a rega na Herdade do Esporão ultrapassa os 90%, ou seja, o desperdício é mínimo. «É claro que queremos sempre mais. E por isso temos recorrido às ferramentas da agricultura de precisão para aumentar ainda mais a nossa eficiência. A medida sobre o uso eficiente da água contempla o máximo de 3.028 metros cúbicos por hectare. Na Herdade, o máximo que precisaríamos para ter a vinha sem stress andaria à volta dos 2.300. Porém, no ano passado utilizámos desde 610 metros cúbicos até 2125 metros cúbicos, o que é fantástico», remata o mesmo responsável.

Segundo o Anuário Agrícola do Alqueva, a cultura do olival é a mais importante nos perímetros de rega do Alqueva,

ocupa em 2018 uma área de cerca de 52.000 hectares, que correspondem a cerca 59 % da área inscrita nos perímetros de rega de Alqueva. • O potencial de crescimento da cultura mantém-se estável e prevê-se que o consumo mundial continue a aumentar na mesma proporção dos anos anteriores. • As condições edafoclimáticas e de mercado criam uma conjuntura favorável ao contínuo crescimento das áreas de olival nos blocos de rega do Perímetro de Alqueva. • Um dos grandes players mundiais na produção e comercialização de azeite, Grupo Sovena, tem a sua maior área produtiva em Alqueva, cerca de 10.000 ha. O grupo construiu também em Ferreira do Alentejo um dos maiores lagares do mundo. • Existem também outros grandes e médios produtores de olival, com lagar próprio e a exportarem grande parte da produção para o mercado Internacional. ●

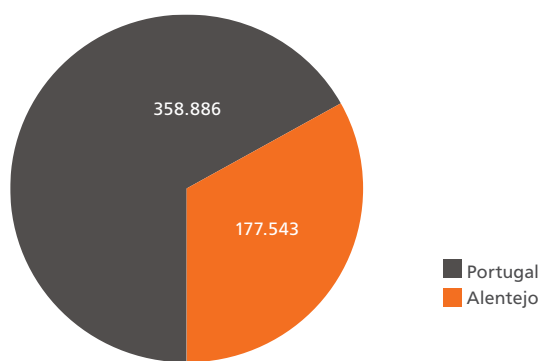
ADEGA DE VIDIGUEIRA LANÇA VINHO DE TALHA BRANCO 2018

A Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito mantém a produção do Vinho de Talha feita exclusivamente a partir de uvas brancas provenientes de vinhas com mais de 100 anos. Como é apanágio nesta técnica milenar, foi também utilizado, em 2018, o processo de vinificação deixado pelos romanos, muito popular naquela região do Alentejo. O Vidigueira – Vinho de Talha DOC Alentejo 2018 é produzido a partir de «cachos mais densos, concentrados e muito complexos em aromas e sabores. É por isso que os vinhos

de talha obtidos a partir destas uvas são vinhos únicos, intensos e cheios de personalidade», salienta o enólogo da Adega Luís Morgado Leão. Actualmente, a Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito tem em marcha um novo projecto de Enoturismo, a Casa das Talhas, que irá nascer no terceiro trimestre deste ano para dignificar e valorizar as artes associadas à produção de Vinho de Talha.

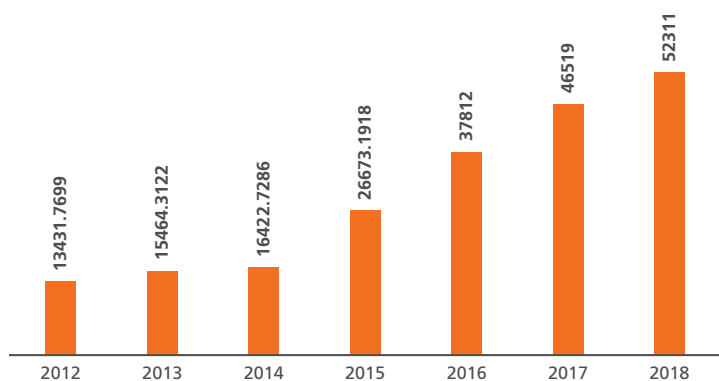


Área de olival em Portugal (2017 – hectares)



FONTE: INE

Evolução da área ocupada por olival no EFMA



Origem do investimento em olival no EFMA (2016)

