



VITIVINICULTURA ENFRENTA CENÁRIO COMPLEXO

Alterações climáticas, pragas e doenças e falta de soluções viáveis têm tornado a cultura da vinha muito complicada. Os custos e a entrada de vinhos a granel do estrangeiro sem regulamentação também representam ameaças.

Aida Borges

A Cooperativa Agrícola do Távora, localizada na Região Demarcada de Távora-Varosa, já teve 1.300 hectares (ha) de vinha, mas «perdemos algum terreno pelo abandono de vinhas mais antigas, de pessoas com muita idade, com propriedades pequenas e que já não têm motivação para continuar a produzir», explica o presidente da entidade. Esta faz alguma exportação, mas escoar a maior parte do vinho no mercado nacional.

João Silva indica que «a fileira do vinho teve este ano um pequeno revés», por causa de condicionalismos como excesso de calor, produções abundantes em alguns sítios e menores noutros, aparecimento de doenças devido a acidentes climáticos e alguma quebra de produção em algumas regiões atingidas por granizo. «As chuvas que caíram também no período da floração provocaram alguns danos, que contribuíram para alguma queda da produção, que estávamos a contar que fosse um pouco melhor.» No que toca à fitossanidade, a chuva «numa época complicada criou alguns focos de oídio, mas tudo foi resolvido pela grande maioria dos agricultores», aponta.

A região Távora-Varosa tem uma área de vinha que ronda 3.000 ha e, em 2023, a produção é «idêntica à do ano passado, com alguma quebra nas vinhas antigas», sublinha o responsável da cooperativa, vincando que «temos que atrair mais jovens para a região e para a agricultura em geral» e que «uma das coisas que nos preocupa é a entrada de vinhos

a granel de países terceiros». Na cooperativa, este «é um ano em que temos qualidade e produto para as nossas encomendas», enuncia João Silva.

Outro problema reside na «inflação galopante» e em «tudo o que envolve os custos de produção», pelos impactos nos preços. Em relação à comercialização, «houve algum decréscimo nas vendas de vinho, primeiro porque os preços foram talvez um pouco altos demais nalgumas situações. A restauração tem preços muito elevados nos vinhos, mas o vinho não pode custar mais do que o resto da comida. Tudo isto gera uma quebra significativa no consumo que, conseqüentemente, mexe com o preço final do vinho». O presidente da coope-



rativa refere ainda que, «há mais pessoas a preferir bebidas brancas e sumos» e que «é preciso reforçar que Portugal produz vinhos excelentes».

Aposta na mecanização

Fundada em 1960, a Adegas Cooperativas de Vidigueira, Cuba e Alvito tem procurado proteger as castas e as técnicas de produção desta sub-região de vinhos, sendo que o seu património vitícola inclui castas autóctones, das quais sobressai a Antão Vaz. Em geral, recebe à volta de oito milhões de quilos de uva por vindima, produz em torno de seis milhões de litros de vinho por ano e o mercado nacional absorve 98% da produção.

«Sendo uma cooperativa, deparamo-nos com realidades diferentes, que vão do pequeno ao grande viticultor, que todos os anos têm estado a aumentar a eficiência e rentabilidade das suas vinhas, através da mecanização», assinala José Miguel Almeida, presidente da entidade. «Apesar de Portugal ser o país onde é consumido mais vinho *per capita*, o consumo de vinho a nível mundial tem vindo a descer, o que é preocupante. É também inevitável o sector ser influenciado pelo crescimento da inflação e pelos conflitos na Ucrânia e, agora, no Médio Oriente, que provocam alterações nas cadeias de abastecimento e afectam os custos de produção e distribuição. A resiliência é forte, tentamos evoluir e, apesar das dificuldades, continua a haver procura pelos nossos vinhos, tanto a nível nacional como internacional.»

Na exportação, os principais mercados são Brasil, Suíça, Estados Unidos, Angola, Bélgica e Polónia. Sobre a comercialização, José Miguel Almeida destaca que «os preços dos nossos vinhos não têm sofrido grandes alterações, o que infelizmente não se pode dizer em relação aos custos dos factores de produção, que têm sofrido acréscimos muito significativos».

Em 2023, com uma área total de produção de 1.370 ha, de 267 cooperadores, a cooperativa recebeu 9.818.690 kg de uva. «Em termos de qualidade, esperamos um ano melhor do que o ano passado, que foi muito difícil, tanto em termos técnicos de viticultura como de enologia», relata o enólogo Vasco Moura Fernandes, frisando que «este é um ano de maturações muito mais equilibradas, apesar de ter acontecido tudo muito mais cedo». Segundo José Miguel Almeida, «temos tido cada vez menos problemas sanitários, devido aos anos serem mais secos. Não há nada de diferente a assinalar. Em anos secos, destacam-se os oídios e a cigarrinha verde. A produção não tem sido afectada, pois conseguimos tratar e mitigar atempadamente. Os nossos associados aplicam as normas da produção integrada há pelo menos 20 anos. A adega está inserida no Programa de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo e temos um papel activo na sensibilização aos cooperadores».

Os constrangimentos da produção vinícola incluem «o impacto das alterações climáticas, a falta de água no solo e as temperaturas elevadas desde o princípio do ciclo vege-

BOMBARDIER

Bioestimulante que promove rápida resposta em condições adversas e estimula o desenvolvimento vegetativo e produtivo.

Aumento da produção



Ensaio em vinha

Localização: Merceana, Alenquer (2022)

Nº de aplicações: 4 x 3L/ha

Resultados: + 60% de produção que a testemunha

Ensaio em olival

Localização: Baena, Córdoba (2020)

Nº de aplicações: 3 x 2,5L/ha

Resultados: + 26% de produção que o testemunha

Quer aumentar a sua produção?

Contacte um técnico AGRIPRO para mais informações.



tativo, o que contribui para o decréscimo da produção em resultado do escaldão e da desidratação». «A irregularidade no período de vindimas é uma das consequências das alterações climáticas. Este ano, iniciámos a vindima a 7 de Agosto, a data mais precoce da nossa história. Apesar das dificuldades sentidas no sector, os arranques de vinha por parte dos nossos cooperadores são exclusivamente para efeitos de reestruturação ao abrigo do Programa Vitis. A fileira tem, cada vez mais, que prosseguir e intensificar a adopção de práticas sustentáveis, desde a vinha até ao copo, pois essas são as exigências para se manter concorrencial e captar a preferência dos “novos consumidores”», conclui o presidente da cooperativa.

Conceito de sustentabilidade «é usado e abusado»

A Associação de Viticultores do Concelho de Palmela (Avipe) foi constituída em 1984 por um grupo de viticultores da região. A entidade acompanha cerca de 5.000 ha de vinha na região da Península de Setúbal, de perto de 400 agricultores. Entre outras actividades, também realizam ensaios no campo experimental de Pegões: «Demonstramos a importância de infraestruturas ecológicas e cobertos vegetais, práticas para enfrentar o escaldão e novas estratégias de rega. Mas também testamos biofungicidas, redução de fitofármacos, o solo e a biodiversidade. Serão dados a convencer os técnicos, mas serão os olhos a convencer os agricultores. É nestas condições que vamos progredindo, mas também afirmamos que há algo de muito errado no sector», notam os técnicos Miguel Cachão e Ana Chambel.

Com as alterações climáticas, «a Primavera e o Verão têm sido mais secos e quentes. Os Invernos têm sido menos chuvosos e menos frios. Os problemas fúngicos têm sido menores, mas as pragas têm sido muito difíceis de controlar. E irão surgir novas pragas, sem que as formas de combate tenham acompanhado essa evolução», dizem. «Com a retirada de bastantes subs-

tâncias activas, tem-se regredido na selectividade do controlo e usam-se produtos de largo espectro e com menor eficácia. Mas, ao consumidor, há sempre a informação de “alternativas”, “produtos biológicos” e métodos mais “sustentáveis”, quando os resultados são bem diferentes e penalizadores. O cobre não é o inocente que se apregoa e prova disso é a sua inclusão na lista de substâncias activas candidatas a substituição», atestam. Os técnicos também realçam que, na fileira da vitivinicultura, «os agricultores são os “parentes pobres”»: são quem sofre durante o ciclo da videira com o clima, com a dúvida de tratar ou não, com as dificuldades em arranjar pessoas para podar e vindimar, com os custos dos factores de produção «e, no fim, na maior parte dos casos, entregam as uvas sem terem um preço definido». A isto «acrescem as exigências burocráticas, os apoios do PDR enquadrados a valores de referência de 2015 e uma contínua tentação para ocupação do terreno com construção ou painéis solares. Mas isso não pode significar redução de produção, de retorno financeiro ou de viabilidade da actividade. Antes da pandemia, os custos seriam à volta de 1.500 a 2.000 euros/ha. Hoje, estamos nos 3.000-3.500 €/ha, mas as produções não subiram a este ritmo».

Outro problema reside na sustentabilidade. «Pretende-se estreitar a ligação e aumentar a confiança com o consumidor com a implementação do plano de sustentabilidade dos vinhos nacionais. Pegando em bons exemplos a nível mundial e nacional, como o Plano de Sustentabilidade do Alentejo, esta certificação irá avaliar a forma como a adegas decide e trabalha em diversas áreas. A ideia é boa, mas o conceito de sustentabilidade é usado e abusado, condenando os seus resultados. Hoje, tudo é sustentável, mas poucos o assumem de forma consciente e só olham para o mercado. Muitos dos que assumem e apregoam este objectivo são os primeiros a pagar as uvas a preços ridículos, esquecendo-se de que sustentabilidade não é só a ambiental: a económica e a social também contam. Todos os anos há notícias de que os vinhos têm qualidade espectacular, mas a verdade é que o sector apresenta constrangimentos elevados e existem bastantes nuvens negras no horizonte. Os preços das uvas continuam miseráveis, a rondar os 0,3 €/kg – talvez um pouco mais noutras regiões. E não foram poucas as adegas que este ano recusaram uvas por excesso de *stock*, ficando o viticultor sem solução. As notícias também falam de vendas de participação em empresas ou aquisição de adegas por outras. Em conversa com um produtor de vinho, sobre o problema de maturação das uvas tintas foi dito: “Isso não me preocupa, porque o vinho já está feito”. Com isto, referia-se à entrada descontrolada de milhões de litros de vinho vindo de Espanha.»

Quanto à qualidade, houve «quebras de graus e, em alguns casos, fendilhamento dos bagos e aparecimento de podridão acéptica» nas uvas tintas, enquanto que, nos brancos, «temos confirmado a boa qualidade dos mostos», afirmam Miguel Cachão e Ana Chambel. Nesta vertente, ressaltam outros pontos. «Temos por hábito dizer que o vinho português é o melhor e raramente bebemos um de outro país. No entanto, produz-se vinho em quase todo o mundo. Se há países onde

Orgaturf®

CORRETIVO AGRÍCOLA ORGÂNICO


mpb
modo de
produção biológico

- ✓ Elevado conteúdo em matéria orgânica
- ✓ Elaborado através de um processo de fermentação e maturação biológico completo e controlado
- ✓ Melhora as características físicas, químicas e biológicas do solo
- ✓ Promove a retenção da água pelo solo
- ✓ Diminui as perdas do azoto por lixiviação



Contactos
Avenida do Rio Tejo - Herdade das Praias
2910-440 SETÚBAL, PORTUGAL
www.tradecorp.pt
Tradecorp Portugal - LinkedIn

 **tradecorp**
nutri-performance

a tradição é um garante de vendas, há outros – como Suécia e Reino Unido – onde a capacidade do mercado e a forma como vendem podem garantir o seu sucesso. Quem tem a possibilidade de ir à Prowein, poderá verificar que se faz bom vinho em qualquer país representado. É uma excelente oportunidade para observar tendências e experimentar novos vinhos. Para confirmar que o desinteresse dos vinhos desalcolizados é contrariado com adição de açúcar e gás e que as variedades híbridas podem produzir vinhos interessantes, mas não são a “história encantada” que se apregoa – com redução de fitofármacos. Sabendo que qualidade existe em todo o lado e que o volume não é solução para tudo, o sucesso dos vinhos portugueses poderá passar pela vantagem competitiva que é a diversidade varietal.»

Os técnicos deixam ainda algumas questões. «Será uma nova medida de arranque definitivo uma solução? Será um maior controlo na rastreabilidade do vinho, com controlos de fronteira e análises de isotipagem, uma possibilidade? É necessário ter um debate claro, sincero, sem pruridos e com dados, sob risco de rebentar uma bolha. O vinho faz parte da cultura portuguesa e do modo de estar dos portugueses. O cultivo da vinha e a produção de vinho reduzem desigualdades sociais, são expressões de orgulho, de desenvolvimento territorial e de não abandono das terras. O vinho não vai acabar, mas muitas empresas e agricultores irão passar mal», sustentam.

«Uma adega de sonho»

Esta vindima trouxe a estreia da Adega do Ataíde, a nova adega da Symington, situada na Quinta do Ataíde (no vale da Vilariça) e resultante de «seis anos de planeamento meticuloso e de construção» e de um investimento acima de 12 milhões de euros. «É um dos projectos mais ambiciosos da família e reflecte a confiança que temos no futuro dos DOC Douro de qualidade», assume a empresa, acrescentando que foi «inspirada pelo nosso compromisso de longo prazo com a sustentabilidade e a inovação» e «foi concebida por uma equipa interna de arquitectos, engenheiros e enólogos para produzir vinhos da mais alta qualidade e para ser altamente eficiente no uso de energia e de água».



› Adega da Quinta do Ataíde

A cobertura rodeada de painéis fotovoltaicos tornará a adega «energeticamente autossuficiente» e uma estação própria de tratamento de águas irá permitir utilizar águas pluviais e águas residuais tratadas. «A candidatura para o processo de certificação LEED (Leadership in Energy and Environmental Design) foi aceite e poderá fazer da adega a primeira em Portugal com certificação LEED e a primeira no mundo a alcançar o patamar LEED v4, que aborda eficiência energética, gestão de recursos hídricos, escolha de localização, selecção de materiais, iluminação natural e redução de desperdícios», declara a Symington.

«As cubas de fermentação estão equipadas com *air-mixing*, processo que injecta ar dentro da cuba de forma ascendente, proporcionando uma remontagem natural que poupa energia e favorece a qualidade do vinho. É uma adega de sonho para qualquer enólogo e concede-nos grande alcance na produção de vinhos do Douro de grande qualidade», defende Charles Symington, enólogo principal. O também director de produção comenta que está «impressionado com a qualidade dos vinhos produzidos», que a adega «ultrapassou todas as nossas expectativas» e que se sentem «muito motivados» pelas oportunidades que proporciona.

Houve boas condições para o ciclo de crescimento e para a evolução gradual das maturações, mas o clima trouxe complicações nas fases finais da vindima. «Embora 2023 possa não ter sido o ano excepcional que esperávamos, após provar os vinhos estou muito satisfeito com a qualidade dos que produzimos, particularmente no Cima Corgo», sendo que «os vinhos são equilibrados, com bons níveis de acidez, a realçar a frescura que ostentam», enuncia Charles Symington.

«A produção total nas nossas quintas no Douro foi 33% superior à de 2022. Porém, quando comparado com a última década, pode-se considerar 2023 como de produção média. As produções por videira foram de 1,15 kg – a média de 10 anos foi 1,06 kg», sinaliza a empresa. A vindima começou a 7 de Agosto (no Alto Alentejo), tendo as últimas uvas chegado à adega a 13 de Outubro, o que significa «uma vindima com dois meses de duração – algo sem precedente».

Charles Symington alerta ainda para o problema em torno dos vinhos DOC Douro. «O Douro enfrenta um grande desafio, com um sistema de regulamentação ultrapassado, que permite a livre transacção no mercado aberto para as uvas destinadas aos vinhos DOC Douro, frequentemente abaixo do preço de custo e com excesso de oferta. Em contrapartida, a produção de vinho do Porto é altamente regulada através do sistema do benefício. Isto está a impactar a sustentabilidade socioeconómica da região e o futuro dos vinhos do Douro nos mercados internacionais. Acreditamos que é com projectos inovadores como a Adega do Ataíde que poderemos projectar a realidade da nossa região, valorizar os seus vinhos e fazer crescer a categoria dos DOC Douro. Contudo, sem um novo quadro regulatório que abranja o vinho do Porto e o vinho DOC Douro, o desequilíbrio persistirá.» ●