



PRODUÇÃO EM MODO BIOLÓGICO NA PRIMEIRA PESSOA

O projecto Rocha de Sousa começou em 2022 quando, juntamente com a minha esposa, Rita Rocha de Sousa, demos início ao cultivo por conta própria das nossas primeiras vinhas, em 5.000 metros quadrados (0,5 hectares). Apesar de ser descendente de uma família de viticultores e de já visitar as vinhas da família há 32 anos, somente após 2012, depois de me ter licenciado em Engenharia Agro-Pecuária, é que comecei a olhar para a agricultura (mais concretamente para o sector da viticultura e do vinho) numa perspectiva de empreendedor e com vontade de, no futuro, desenvolver algum projecto por conta própria. E cá estamos, em 2023, já com duas vindimas realizadas, resultantes de uma viticultura sustentável, baseada nos princípios da agricultura biológica, convertendo as vinhas para este modo de produção, o que requer três anos de transição. Estamos no processo de certificação em Modo de Produção Biológico, porque acreditamos que a certificação é uma mais-valia, tanto para nós enquanto produtores como para o consumidor! Para se conquistar esta autenticação, necessitamos de cumprir vários requisitos na produção e transformação das uvas. Por via da certificação, conseguimos garantir, através de um auditor externo, que o nosso produto cumpre todos os parâmetros de qualidade da agricultura biológica da União Europeia.

No total, exploramos uma área de 3,5 hectares de vinhas, que se encontram divididas pela aldeia de Pena, em Cantanhede (Coimbra). As castas que temos em produção são: Baga, Touriga Nacional, Syrah e Tinta Roriz nas tintas; Maria Gomes nas brancas.

A maioria das vinhas tem 25 anos e um compasso de 2,4 metros por um metro. No entanto, exploramos uma vinha centenária, que muito estimamos e preservamos, onde obtemos uva singular da casta Baga, e em que as videiras se encontram plantadas de forma aleatória, com algumas plantas a possuir troncos de vários metros de comprimento e que não permitem qualquer tipo de mecanização.

Tratamos todas as nossas parcelas no mesmo sistema sustentável – sejam elas de vinha ou de pinhal junto à nossa casa. A agricultura biológica para nós já não é só um modo de produção, mas sim uma filosofia e estilo de vida.

No início, começámos a fazer viticultura neste modo de produção sustentável um pouco por contágio: sou delegado técnico da Andermatt Group – uma multinacional com origem na Suíça, que desenvolve e comercializa produtos fitofarmacêuticos de origem natural registados e certificados para agricultura biológica. Por consequência, visitava vários produtores, que me inspiravam/inspiram a produzir (ainda mais) sustentável.

Havia necessidade de ensaiar os produtos da empresa e foi então que começámos a testá-los na Bairrada, que é uma das regiões mais difíceis do país para se fazer este modo de produção livre de químicos de síntese. Nesta zona próxima do Atlântico, há muitas condições favoráveis ao desenvolvimento de doenças e pragas, devido à alta precipitação durante o ciclo vegetativo, às manhãs com nevoeiro que deixam as folhas e cachos com muita humidade durante várias horas e à constante existência de temperaturas óptimas para desenvolvimento de fungos.

Esta é a nossa segunda campanha vitícola e estamos muito satisfeitos com os resultados. Tudo isto só tem sido possível com a ajuda de soluções sustentáveis, como as da Andermatt Iberia, que cada vez mais surgem, que apoiam os produtores e que fazem com que seja real algo que muitos consideraram (mesmo) impossível – aqueles mais cépticos, que sempre vão existir!

Na nossa exploração agrícola, acreditamos que devemos preservar a natureza e que, se o fizermos, esta acaba por encontrar um “ponto de equilíbrio”. Assim, temos algumas operações culturais distintas do cultivo em modo convencional:

- Não fazemos mobilizações constantes no solo da vinha, pois sabemos que dessa forma o estamos a preservar. E quando mexemos no solo é porque é estritamente necessário, como, por exemplo, para incorporar alguma matéria orgânica ou alguma semente de coberto vegetal que queremos instalar;

- Não colocamos herbicida nas nossas vinhas. E quando temos de actuar sobre as plantas infestantes, fazêmo-lo apenas nos locais fundamentais e fazêmo-lo de forma mecânica (manualmente através de enxada ou com a máquina roçadora e com o tractor, através da capinadeira ou do intercepas);
- Não usamos químicos de síntese para controlar as pragas e doenças das nossas vinhas, mas sim soluções como enxofre, calda bordalesa, calda sulfo-cálcica, microorganismos e outras substâncias naturais;
- Não utilizamos fertilizantes químicos de síntese. Preferimos a incorporação de matéria orgânica na vinha e a sementeira de leguminosas, que conseguem captar azoto atmosférico para o nosso solo através da simbiose com o *Rhizobium*. Além de termos vários tipos de trevos espontâneos, nas nossas vinhas também costumamos semear todos os anos fava ratiinha.
- Não olhamos para as restantes plantas da vinha como uma ameaça, mas sim como algo natural, que faz parte da biodiversidade daquele local. Ao preservarmos essas plantas, conseguimos obter vantagens interessantíssimas, como controlo da erosão do solo – nas vinhas convencionais, reparamos que, após chuvas muito intensas, típicas de Outono/Inverno, há muito solo que se perde por lixiviação; além disto, muitas vezes não conseguimos entrar na vinha devido ao mau estado do terreno. Por outro lado, quando temos um coberto vegetal (tapete relvado) conseguimos trabalhar e passar à

borrego leonor & irmão, S.A.

Tudo para a Agricultura

ADUBOS • AGROQUÍMICOS • SEMENTES • NUTRIÇÃO VEGETAL • MATERIAL DE REGA



Sede

Rua de Santarém 33-35,
Almeirim

Tf. 243 570 841

(Chamada para rede fixa Nacional)

borrego@borregoleonor.com.pt

Armazém

Zona Industrial Almeirim, Lt. 34

Tf. 243 570 800

(Chamada para rede fixa Nacional)

geral@borregoleonor.com.pt

Filial

Estrada Nacional 118, Km48,
Salvaterra de Magos

Tf. 263 508 081

(Chamada para rede fixa Nacional)

borrego.leonor.salvaterra@gmail.com

DISTRIBUIDOR





vontade pelas vinhas;

- Não destruímos as plantas presentes no corredor entre videiras. Sabemos que as raízes das plantas que existem nesse local de forma espontânea constroem grandes galerias no solo, que o vão descompactar de forma natural e que vão facilitar a que as raízes da videira se alimentem de forma mais fácil e natural.

Produzimos em agricultura biológica porque acreditamos neste método de produção mais ecológico, pois temos observado que, desta forma, é possível produzir uva em quantidade e qualidade livre de pesticidas de síntese na nossa região. Também queremos continuar este método sustentável porque temos o objectivo de preservar esta terra e estas plantas para as gerações futuras e porque acreditamos que, no final, o consumidor vai valorizar mais o nosso produto: a uva ou/e o vinho (que em breve terá o selo de certificação da agricultura biológica da União Europeia).

Cultivar videiras neste modo de produção tem outras dificuldades, como uvas e vinhos com mercados muito específicos. Deve previamente ser feito um estudo de mercado e desenvolvido um plano de negócios que vá ao encontro do perfil de consumidor ideal, para que não se corra o risco de se vender estas uvas e vinhos no mesmo mercado da produção convencional, o que acarretaria uma não valorização.

Na nossa primeira vindima, em 2022, obtivemos uma produção mais exclusiva, de cerca de 500 garrafas de Vinho Espumante de Qualidade Rosé Baga@Bairrada e que estará no mercado em 2024. Em 2023, como consequência do incremento de área da exploração agrícola, vendemos 80% da uva que produzimos e aumentámos consideravelmente o número total de garrafas. Apenas trabalhamos com uva própria e o nosso conceito é o de vinho de viticólogo. Numa primeira fase, devido às quantidades tão limitadas, vamos querer trabalhar apenas no mercado nacional, mas num futuro próximo ambicionamos o mercado internacional.

Quanto ao balanço do ano vitivinícola, no caso específico da região da Bairrada estima-se que houve um aumento médio de 20% na produção, comparativamente a 2022. Mas nem só de quantidade vive o homem: há uma expectativa muito positiva na vertente qualitativa. As últimas chuvas poderiam ter trazido muitos prejuízos para a região da Bairrada. As chuvas intensas no pós-vingamento, em Junho, trouxeram alguma pressão de patógenos da videira, como míldio e oídio, e as temperaturas extremas de Agosto provocaram alguns problemas de escaldão nos cachos mais expostos. Contudo, nem a situação de Junho nem a de Agosto tiveram expressão significativa.

As chuvas da terceira semana de Setembro foram muito intensas na região da Bairrada. Nas nossas vinhas, verificámos alguns casos em que a película do bago rasgou e apareceu alguma podridão (*Botrytis cinerea*) – as uvas que estavam afectadas por este fungo não foram vindimadas.

Ainda relativamente ao projecto vitivinícola Rocha de Sousa, em 2023 proporcionámos pela primeira vez uma actividade de enoturismo, a 16 de Setembro. A recepção dos convidados contou com um breve apresentação do projecto. De seguida, decorreu a actividade das vindimas, em que os participantes puderam sentir como são os dias (de festa) da colheita da uva. Posteriormente, houve um almoço com variadas relíquias gastronómicas da região, onde não faltou leitão, juntamente com espumante da região. Por fim, tivemos um pequeno lanche de confraternização numa Adega da Pena (Cantanhede). Neste evento, foi oferecida uma *t-shirt* das “Vindimas Rocha de Sousa”, que tem uma edição diferente todos os anos. Vamos partilhando outras novidades deste projecto familiar no nosso perfil de Facebook ou Instagram, com o nome “Vinhos Rocha de Sousa”. ●

Vítor Rocha de Sousa,
vitivinicultor e gerente da Vinhos Rocha de Sousa