

VINHA E VINHO

**VITICULTURA,
ENOLOGIA,
INVESTIGAÇÃO
E COOPERAÇÃO**



**REGA E
ALTERAÇÕES CLIMÁTICAS**
**Regar a vinha,
uma heresia necessária?**

A História e a dinâmica
da Velha Senhora:
a ex-Estação Vitivinícola
de Dois Portos

VINHOS FORA DO LOTE
biológicos, verdes e naturais
desafiam os mercados

ÍNDICE

Neste número especial N4-2019

- 1º tema**
4 REGA E ALTERAÇÕES CLIMÁTICAS
A rega na agricultura e na vinha.
O Projecto Europeu Smart-farming.
-
- 2º tema**
9 VINHA E VINHO
Torres Vedras e Alenquer, cidade europeia do Vinho 2018.
UTAD apresenta: Enologia, um setor de sucesso em permanente desafio.
Projeto Clim4Vitis. Enoturismo e cavalo.
-
- 14**
Reportagem
AGRI
HISTÓRIAS PARA SEREM CONTADAS
As Lições da Cooperativa Militar.
Amor obrigatório.
Alfaiates do terroir.
Estação Vitivinícola Nacional.
-
- 26**
OUTROS
VINHOS,
OUTRAS
PROPOSTAS
Fundação Eugénio de Almeida: primeiros vinhos biológicos certificados e agricultura sustentável.
Honrado Vineyard: Vinho de Talha em Vila de Frades.
Onze países ibero-americanos subscrevem Declaração de Évora sobre Turismo Rural.
A vitória do verde João Camisão. A produção de vinho verde na região de Amarante.



FICHA TÉCNICA

PROPRIEDADE

CNJ - Confederação Nacional dos Jovens Agricultores e do Desenvolvimento Rural
SEDE:

Tapada da Ajuda 1349-018 Lisboa,
NIPC 504936832
Inscrição na ERC 126188

DIRECTOR

Luís Saldanha Miranda

DIRECTOR – ADJUNTO

Carlos Alberto Franco

COORDENADOR EDITORIAL

Carlos Valentim Ribeiro
Edição e secretariado
Caixa de Mitos, Lda

DIRECÇÃO E REDACÇÃO

Praça da Alegria n.º 6, 2.º Dto.,
1250-004 Lisboa
Telefone: 213 153 137 - 963 402 242
914630395 - 933 531 050
Linha Verde: 800 100 107
Fax: 211 550 860
geral@cnjap.pt
www.cnjap.pt

COLABORAÇÃO NESTA EDIÇÃO

Marta Veloso, Vera Márcia, Cândida Santos Silva, Henrique Sim-Sim, Rosa Moreira, Rosa Rebelo, Ruben Honrado, Simão Pereira

FOTOGRAFIA

Miguel Marques; Marta Veloso
REPORTAGEM, REUNIÕES E EVENTOS
Carlos Ribeiro

DESIGN GRÁFICO E PAGINAÇÃO

Sofia Pepe

IMPRESSÃO E ACABAMENTO

Soluções TI e Artes Gráficas

Tiragem – 5000 exemplares

Todos os artigos assinados são da responsabilidade dos autores, não coincidindo necessariamente com as opiniões da Direcção da CNJ. É permitida a reprodução dos artigos publicados, para fins não comerciais, desde que indicada a fonte e informada a Revista.

Os artigos da Revista AGRI são escritos de acordo com as opções dos seus autores no que ao Acordo Ortográfico diz respeito.

A PUBLICAÇÃO DA REVISTA AGRI É co-financiada pelo RDR 2010 -PROGRAMA DE DESENVOLVIMENTO RURAL



CNJ - Confederação Nacional dos Jovens Agricultores e do Desenvolvimento Rural



PROGRAMA DE DESENVOLVIMENTO RURAL 2014-2020



UNIAO EUROPEIA
Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural
A Europa Investe nas Zonas Rurais

Histórias para serem contadas.

Carlos Ribeiro, Coordenador Editorial da AGRI

<https://twitter.com/carlosribeiro>

Andámos por vinhas e adegas, visitámos terras de vinho e de vinha, participámos em iniciativas organizadas em quintas e em associações e conversámos com produtores e com investigadores.

A Revista foi à procura de histórias e encontrou-as.

Histórias de pessoas e de instituições com percursos apaixonantes que simultaneamente não receiam os desafios do futuro.

Esta incursão pelo vinho e pela vinha serviu para um melhor conhecimento sobre o tema, mas sobretudo constituiu-se como uma aprendizagem sobre as pessoas extraordinárias que dão corpo à bebida mais especial de todas: o vinho.

No Mont-Saint-Michel, em finais de janeiro, em plena Abadia, tocou o meu telemóvel. Era o Ruben, delicadamente a indagar sobre os textos relativos ao Vinho de Talha. Palavras sobre vinhos sagrados que penetraram nas paredes da secular igreja abacial, de forma natural. Este cruzamento ocasional surge como um bom pronúncio para a candidatura à entrada na lista do património mundial da UNESCO. O Mont já o é desde 1979, os Vinhos de Talha poderão sê-lo num futuro próximo. Porque em matéria de vinha e de vinho, Portugal e as suas gentes, fazem coisas extraordinárias.

#1º tema

REGA E ALTERAÇÕES CLIMÁTICAS

Rega na agricultura
Rega na vinha
Projeto Europeu – Smart farming

A IMPORTÂNCIA DA REGA NA AGRICULTURA

Por Rosa Moreira – A Cientista Agrícola

A rega tem por finalidade fornecer ao solo, nos momentos mais convenientes, as quantidades de água necessárias à obtenção da humidade do solo mais adequada ao desenvolvimento das plantas cultivadas. Conheça neste artigo os principais métodos de rega utilizados na agricultura.



MÉTODOS DE REGA: GESTÃO EFICIENTE DA ÁGUA

Em matéria de gestão da rega, o uso mais eficiente da água em agricultura **requer um conhecimento adequado das características do solo e das necessidades hídricas das culturas**. Por seu turno, o principal fator a considerar na estimativa dessas necessidades é a **evapotranspiração da cultura**, conceito que integra as quantidades de água transpiradas pelas plantas e evaporadas a partir do solo. A intensidade da evapotranspiração das culturas depende de fatores ligados ao clima (humidade relativa do ar, insolação, vento e temperatura) e à **própria cultura** (dimensão da planta, percentagem de cobertura do solo, fase do desenvolvimento vegetativo). O solo, não tendo influência direta na evapotranspiração, influencia a escolha do **intervalo de tempo entre regas e o cálculo da dose de rega** (volume de água a aplicar em cada rega). O solo pode ainda condicionar a eficiência de rega, sobretudo se esta não for conduzida com os cuidados necessários.

As **necessidades de água para a rega** são estimadas através do **balanço hídrico do solo cultivado**. Para tal, considera-se que:

- as necessidades de água são satisfeitas: (i) pela precipitação; (ii) pela reserva de água do solo; (iii) pela ascensão capilar;
- as saídas de água correspondem a: (i) evapotranspiração

cultural; (ii) percolação para as camadas do solo abaixo da zona radicular; (iii) perdas por escoamento.

Quando associadas ao processo da rega, **as perdas de água por percolação ou escoamento** são consideradas como ineficiências, ou seja, desperdício. Dependendo do **método de rega e da técnica do regante**, tais ineficiências podem e devem ser minimizadas, embora nunca anuladas.

As necessidades de água que visam compensar a diferença entre a precipitação e a evapotranspiração da cultura são designadas por **necessidades úteis**. Para a estimativa das necessidades hídricas totais da cultura, as necessidades úteis deverão ser majoradas pela eficiência de rega e, quando haja que controlar a salinidade do solo, pela aplicação adicional de um dado volume de água, designado por fração de lavagem.

Diferenciam-se essencialmente pela forma como a água é aplicada ao solo:

- Rega de superfície (gravidade)
- Rega por aspersão
- Rega localizada (microrrega)

1. Rega de superfície (gravidade)

A água escorre à superfície do solo e vai-se infiltrando. Escoamento condicionado pela geometria do solo. Infiltração condicionada pelas características do solo. 80% das áreas regadas do mundo utilizam este

método. **Não recorre à bombagem**, excepto para colocar a água à superfície do terreno. Aqui, estão incluídos os principais sistemas de rega: **canteiros** (processo de alagamento), **sulcos e faixas** (pouco usado, processo de infiltração) e **regadeiras de nível** (rega de lima) através do processo de infiltração.

2. Rega por aspersão

Na rega por aspersão, a água é fornecida ao solo na forma de chuva. Esta é conduzida sob pressão (implicando consumo de energia), ao longo de uma rede de tubagem até aos aspersores.

Quais os componentes de um sistema de rega por aspersão?

- Bomba, que é accionada por um motor;
- Conduitas (principal e secundária);
- Rampas;
- Aspersores.

É importante referir que, existem **2 tipos de sistemas de rega por aspersão**: os sistemas estacionários e os sistemas móveis. Quando falamos em **sistemas estacionários** estamos a falar essencialmente num sistema onde os aspersores permanecem numa posição fixa enquanto fazem a aplicação de água. Já os **sistemas móveis** consistem num tipo de sistema em que a água é aplicada enquanto os aspersores ou as rampas, sobre as quais estão montados, se movimentam.

3. Rega localizada (microrrega)

A rega localizada consiste num tipo de rega sob pressão em que a água é aplicada apenas nas zonas do solo em que se desenvolvem as raízes das plantas.

Quando se aborda os sistemas de rega localizada podemos classificá-los em 4 categorias, que correspondem a processos hidráulicos diferentes. Assim, dentro dos

sistema de rega localizada, existem as seguintes categorias:

• Rega gota-a-gota

Rega realizada através de gotejadores (emissores).

• Micro-aspersão

Os emissores da água são microaspersores. Neste tipo de rega localizada, a água é pulverizada sobre a superfície do solo (como na aspersão), mas produz áreas molhadas pequenas e localizadas, com 1-5m de diâmetro.

• Rega por jorros

Os emissores da água são jorradores. A água é aplicada por impulsos a reservatórios de pequena dimensão (caldeiras) que estão localizadas à superfície do solo e adjacentes à planta (árvores).

• Rega sub-superficial

Neste método de rega localizada, os emissores são integrados em rampas que estão enterradas abaixo da superfície do solo.

Como aumentar a eficiência da rega?

Atualmente, verifica-se que a eficiência da rega é ainda baixa desperdiçando-se água desde os canais de condução até à sua aplicação em quantidades excessivas relativamente às necessidades da cultura em desenvolvimento.

Para melhorar a produtividade do uso da água deve:

1. **Modificar as culturas instaladas e/ou adequar as variedades** utilizadas aos métodos de rega que escolheu;
2. Que tal usar e **aproveitar na rega águas residuais urbanas** desde que previamente e devidamente tratadas?
3. **Determine as necessidades hídricas** da culturas antes de a instalar. Cada cultura tem necessidades hídricas específicas e esse factor faz toda a diferença.
4. **Opte por calendarizar a sua rega** (Quando devo regar? Quais os momentos essenciais/mais críticos?)
5. **Escolha bem os métodos de rega**. Antes de o instalar pense bem como o vai fazer e de que meios necessita. O planeamento é a palavra chave para o SUCESSO.

CIENTISTA AGRÍCOLA A ciência e a agricultura de mãos dadas

“Olá, sou a Rosa”, é assim que Rosa Moreira se apresenta no seu blog, uma excelente publicação sobre todos os temas agrícolas que procura combinar dimensões científicas e técnicas com práticas do dia-a-dia nos territórios rurais. Rosa apresenta o blog A Cientista agrícola desta forma “surgiu no início de 2018 como uma iniciativa que visa aproximar toda a população da ciência e investigação aplicadas ao sector agrícola. Nós acreditamos que todas as pessoas podem ser cientistas agrícolas, já que as ciências agrárias apresentam uma linguagem que facilmente podemos aprender”.

Rosa que nasceu e cresceu em meio rural afirma que “desde cedo percebi o que queria fazer para o resto da vida. Mais tarde, quando entrei no ensino superior tornei-me Técnica Superior do Ambiente e Agrónoma, áreas que sempre me fascinaram. Este blog é o culminar de duas paixões: a escrita e as ciências ambientais e agrárias. Este é um local de encontro entre todos aqueles que partilham destas mesmas paixões”.



A rega na vinha.

Ultrapassar os tabus, sem ultrapassar os limites

A rega na vinha não pode ser uma panaceia. A sua utilização programada, sistemática e integrada no sistema regular de produção tem que estar associada a objetivos de qualidade do produto final e, em última análise, a estratégias de sobrevivência das explorações. Qualidade e não quantidade eis a finalidade de uma utilização que tende a ser consensual no universo sempre polémico e exigente da vinha e do vinho.

Há uns anos atrás a hipótese de rega na produção vinícola era considerada uma heresia. Entretanto, nos últimos tempos, com o surgimento dos “escaldões” ou picos invulgares de temperaturas elevadas em vários territórios, o assunto foi colocado num registo de urgência sobretudo nas regiões vinhateiras situadas mais a sul.

As tecnologias baseadas em dispositivos de georreferenciação facilitam uma gestão segura das tensões do stress hídrico e programam intervenções de ajustamento às variabilidades climáticas com toda a segurança. O novo contexto das alterações climáticas está a forçar uma gestão mais fina desta matéria passando-a para o domínio do estrutural e até do estratégico.

Gerir o stress hídrico

Trata-se de gerir o stress hídrico nos seus limites e nunca promover um reforço em água ou em nutrientes que ameaçariam dramaticamente a atividade vinícola na sua essência. A necessidade de intervenção, quando é identificada através de um sistema de informação baseado em sensores que são instalados de forma espaçada nas vinhas, é assumida pelo sistema que de forma automática antecipa ou compensa situações de carência.

Noutras áreas de produção, como é o caso do olival, esta gestão já é realizada há largos anos com bons resultados. Mas a sua plena implementação, na vinha, carece de estudo, investigação e acompanhamento atendendo à elevada diversidade de fatores que condicionam o desenvolvimento das videiras.

Smart Farming

Neste plano, da agricultura de precisão, estão a ser desenvolvidos vários projetos de investigação e de experimentação dos quais destacamos o Smart Farming cuja finalidade é desenvolver uma ferramenta inovadora com capacidade para determinar parâmetros e tarefas relacionadas, por exemplo com rega, fertilização, colheitas e doenças.

Propósitos colhidos à conversa com José Silvestre, Phd, INIAV, um especialista nesta área da rega na vinha. A AGRI publicará brevemente um artigo de fundo sobre o tema da sua autoria. Na Ex- Estação Vitivinícola de Dois Portos.





Determinar parâmetros e tarefas relacionadas com rega, fertilização, colheitas e doenças

Smart Farming um projeto de inovação na área da agricultura de precisão

Fonte: Compete 2020

A FAO recomenda que todos os setores agrícolas se equipem com técnicas e ferramentas inovadoras e em particular aproveitem e adotem tecnologias digitais.

Nesse sentido é crescente a aposta numa Agricultura de Precisão, onde o objetivo é otimizar a produção por unidade agrícola através da utilização dos mais modernos meios, de um modo sustentável, por forma a atingir melhores resultados.

O Smart Farming pretende desenvolver uma ferramenta inovadora com capacidade de determinar parâmetros e tarefas relacionadas, por exemplo com rega, fertilização, colheitas e doenças.

Uma ferramenta inovadora

O Smart Farming faz uso de uma gama alargada de tecnologias para a otimização da produção agrícola.

O projeto pretende desenvolver uma ferramenta inovadora de gestão agronómica que irá proporcionar, por um lado, a simplificação de processos agrícolas e, por outro, a otimização dos mesmos.

Mais concretamente, o Smart Farming endereça o desenvolvimento de uma ferramenta inovadora com

capacidade de determinar parâmetros e tarefas relacionadas, por exemplo com rega, fertilização, colheitas e doenças.

O projeto tem como objetivo desenvolver uma ferramenta para a operacionalização de uma agricultura de precisão, e, consequentemente, entregar ao mercado um produto capaz de ditar um novo estado da arte do setor, a qual permitirá aos promotores, em especial ao seu líder, uma expansão da sua atividade, para novos mercados.

Um consórcio multidisciplinar

Para tal, foi definido e estruturado um consórcio capaz de ir ao encontro destes objetivos, em todas as suas vertentes, desde a componente técnica, conhecimento de mercado até à sua solidez.

O Smart Farming é promovido pela PRODFARMER - SOCIEDADE UNIPESSOAL, LDA e tem como copromotores: o Esporão, a Sociedade Agrícola da Herdade Maria da Guarda, o INESC TEC - Instituto de Engenharia de Sistemas de Computadores, Tecnologia e Ciência e o Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária.



#2º tema

VINHA E VINHO

Pessoas
Associações
Investigação
Cooperação



CIDADE EUROPEIA DO VINHO 2018 ALENQUER E TORRES VEDRAS

Em 2019 a Cidade Europeia do Vinho vai ter aromas transalpinos.

Alenquer e Torres Vedras passam o testemunho e realizam balanço da intensa atividade desenvolvida ao longo de 2108.

A escolha, no ano transato, de Alenquer e Torres Vedras por parte da RECEVIN, a Rede Europeia das Cidades do Vinho, para Cidade Europeia do Vinho abriu portas para um conjunto de atividades que ao longo do ano de 2018 valorizaram a tradição vinícola e enaltecem o potencial enoturístico da região.

Como se afirmava na comunicação da CEV – Cidade Europeia do Vinho 2018 tratou-se de um convite para “mergulhar num território do vinho ainda pouco conhecido, uma oportunidade para descobrir, visitar e provar a rica diversidade da região dos Vinhos de Lisboa”. No fundo assumiu-se uma meta coletiva relacionada com o aumento da notoriedade geral e estabeleceu-se ainda uma segunda finalidade associada ao enoturismo atendendo ao elevado potencial cultural do território e às intenções das instituições locais de favorecerem atividades económicas com maior valor acrescentado.

Realizar um balanço consistente

Resta agora realizar o balanço e divulgar às instituições, às entidades do tecido associativo e empresarial e ainda às populações locais os resultados em diversos domínios, nomeadamente:

- um **balanço geral das atividades** levadas a efeito avaliando os benefícios em termos de desenvolvimento do setor e do próprio território. Importará apurar até que ponto terá sido registada uma influência positiva para os produtores. Verificar ainda se houve as melhorias na relação das instituições e das pessoas com o vinho, numa perspetiva não-meramente económica. Apurar ainda os eventuais benefícios para o desenvolvimento dos territórios envolvidos, ou seja, para Torres Vedras - Alenquer, para os de proximidade imediata e regional e ainda para o país no seu conjunto.

- uma avaliação da **vertente cultural** que marcou o programa da CEV 2018; avaliar a qualidade da produção artística, aferir do envolvimento dos agentes económicos e culturais na construção da desejada imagem de qualidade da oferta a partir dos fatores culturais. Indagar da presença dos elementos identitários da região nas marcas e nos produtos que marcam a região vinícola.

- avaliar ainda os elementos marcantes da **inovação**, ou seja, o que terá sido específico, peculiar, distintivo nesta edição da CEV. Através de balanço sobre as abordagens mais inovadoras da atividade realizada estrutura-se por essa via o legado para as cidades organizadoras de próximas edições e conseqüentemente enriquece-se a própria estratégia desta importante iniciativa de âmbito europeu.

ENOLOGIA, um setor de sucesso em permanente desafio

Carlos Ribeiro - Diretor do curso de Enologia da UTAD e
António Nazaré Pereira- Diretor do departamento de Agronomia da UTAD

Portugal figura entre os principais países produtores e consumidores de vinho. Nos últimos 30 anos, a qualidade e notoriedade internacional dos vinhos portugueses aumentou significativamente. A referência aos vinhos portugueses por revistas e críticos do setor, e a participação meritória em diferentes certames nacionais e internacionais, tem catapultado a produção vinícola portuguesa para a ribalta.

A exportação de vinhos portugueses ultrapassa já 800 milhões de euros por ano, com crescente diversificação por regiões de produção.

Valorizar castas e microclimas

As novas gerações de enólogos, alicerçadas na maior profissionalização das empresas vitivinícolas e no empreendedorismo, agarrando as oportunidades de mercado e a potencialidade dos múltiplos terroirs nacionais, estão a dignificar os vinhos made in Portugal. Porém, os viticultores e os enólogos têm que responder permanentemente às exigências de mercado e às preferências dos consumidores. Portugal, não tendo dimensão para concorrer em mercados massificados, deve fazer uso da sua diversidade de castas e microclimas para valorizar os seus vinhos.

Desafios e oportunidades

Atualmente, há desafios que devem ser tidos como novas oportunidades:

- as alterações climáticas, farão repensar exposição, altitude, porta-enxertos, sistemas de condução e poda, castas, datas de vindima e controlo de temperatura (na vinha, na vinificação e no armazenamento) e processos de vinificação;
- alerta, prevenção e controlo de pragas e doenças, existentes e emergentes;
- generalização da aplicação de

viticultura e enologia de precisão, com monitorização em tempo real, in loco ou com ferramentas digitais à distância, dos estados fenológicos, de maturação e desequilíbrios na vinha, e evolução da fermentação e dos parâmetros físicos e químicos de uvas, mostos e vinhos, aumentando a habilidade para recolha, armazenamento e interpretação de resultados, para intervenção on time;

- mercados emergentes e diversificação de públicos-alvo, acentuando a necessidade de ensinar a degustar um vinho, distinguir diferentes tipos e origens, saber utilizar adequadamente produtos com diferentes características - frescos, novos, frutados, envelhecidos (em ambiente redutor ou por processo oxidativo), licorosos, espumantes, DOPs, IGPs, regionais, etc. -;

- associação dos vinhos à história e cultura da região produtora, a hábitos de consumo e gastronomia, incluindo o enoturismo;

- clarificação dos efeitos do consumo de vinho com moderação na dieta, dando nota dos custos/benefícios e distinguindo a ingestão moderada do consumo em excesso, e ingestão de bebidas alcoólicas à base de destilados;

- racionalização do uso de água, minimização de impactos ambientais e da pegada de carbono;

- valorização dos sub-produtos da vinificação, da destilação e do envelhecimento.

O papel fundamental do enólogo

O enólogo é um profissional que integra conhecimentos que vão da vinha ao expositor. Cada vez mais, a interdisciplinaridade e a aplicação de ferramentas de engenharia, de gestão, de marketing, de informática, de microbiologia, de química, de produção vegetal, de robotização, de embalagem, de sociologia, e muitas outras, são fundamentais para associar o consumo à história subjacente a cada garrafa de vinho.

Hoje, mais do que nunca, há que definir mercados e segmentos de mercado, ter características qualitativas adequadas a cada mercado, segmentar o produto pela qualidade e pelo preço, e exigir políticas agrícolas que contribuam para a preservação da diversidade e de produções de pequena escala, fomentando ainda mais a divulgação e comercialização sob a designação Portugal.

Articulação entre todos os atores

Impõe-se, ainda, maior, melhor e mais eficaz articulação entre todos os atores do setor, desde a produção às entidades reguladoras, passando pela distribuição e instituições de ensino e do sistema científico para que a enologia vença os desafios associados aos produtos vînicos e continue a contribuir para o sucesso desta histórica atividade económica de Portugal.

ENOLOGIA NA UTAD, APRENDER A PRODUZIR VINHOS DE QUALIDADE

Simão Pereira frequenta o Curso de Enologia da UTAD. Cruzámo-nos com ele na Quinta da Almiara, na Ventosa, Torres Vedras e ficámos a saber que os produtores de vinho atribuem hoje à formação e ao conhecimento científico um papel indispensável para o desenvolvimento dos respetivos projetos. Escutámos as palavras do Simão sobre a importância que atribui à formação superior nesta área da enologia e registámos uma relação fundamental com a qualidade e a personalização nos processos produtivos.

“Para mim poder frequentar este curso é gratificante, pois é o único no país neste momento. Proporciona bastante trabalho de interação com o ambiente de um enólogo começando

na vinha e acabando na garrafa, o que é bom quer tenhamos ou não experiências anteriores deste tipo, pois o conhecimento não tem fim.

Ser um enólogo não é fácil pois temos que criar um vinho que seja agradável ao público, mas também não queremos que seja apenas mais um vinho na prateleira de uma loja. O nosso objetivo é que se destaque, o que é difícil hoje em dia, no meio de tanto marketing. Temos aqui um grande desafio para todos os atuais e futuros enólogos.

Espero através deste curso obter o conhecimento para um dia poder produzir um vinho de qualidade que se destaque no mercado, não pelo marketing, mas antes pela qualidade do vinho reconhecendo o meu trabalho”.



Simão prepara-se na UTAD para dar continuidade ao projeto empresarial da Quinta da Almiara, iniciado pelo seu avô

PROJETO CLIM4VITIS – CLIMATE CHANGE IMPACT MITIGATION

Medir e avaliar os impactos das alterações climáticas na viticultura europeia

Fonte: UTAD

O Clim4Vitis é um projeto H2020 Twinning na área da viticultura e alterações climáticas e pretende consolidar parcerias internacionais e disseminar informação relativa a estas temáticas junto dos decisores e protagonistas nacionais na área da vitivinicultura.

O objetivo é juntar o know-how destas instituições líderes europeias e promover a transferência de conhecimento, assim como medir e avaliar os impactos das alterações climáticas na viticultura europeia.

Este projeto é coordenado pela UTAD, em consórcio com o Potsdam Institut fuer Klimafolgenforschung (PIK), a Università degli studi di Firenze (UNIFI), o Luxembourg Institute of Science and Technology (LIST) e a Sociedade Portuguesa de Inovação (SPI).

O principal objetivo do Clim4Vitis será alcançado através dos seguintes objetivos específicos:

- Transferir conhecimento e implementar capacitação para a melhoria da capacidade de C & T
- Estabelecer os fundamentos da sustentabilidade a longo prazo da Clim4Vitis
- Aumentar a reputação, atratividade e as redes da UTAD e simultaneamente aumentar a visibilidade de Clim4Vitis



ENOTURISMO, IR MAIS ALÉM

AGRI com colaboração de Marta Veloso – Coudelaria Montejunto Lusitanos

Fonte/foto : CEV2019



Vinho, turismo e cavalo são três ingredientes que bem combinados podem estruturar uma oferta única de enoturismo. A conceção e o desenvolvimento de novos produtos específicos a partir da experiência já existente constitui o grande desafio dos próximos tempos.

A criação de cavalos e a produção de vinho assentam numa base comum em termos culturais e socioeconómicos. São as mesmas convicções, ambições, sensibilidade e dedicação que estão na base dos bons produtos que ambos apresentam nos respetivos mercados. Se por um lado o viticultor tem de escolher as melhores castas, o criador de cavalos, por sua vez, tem de selecionar os melhores reprodutores em termos genéticos.

Ambos realizam um metódico trabalho de pesquisa e de investigação que acaba por dar excelentes resultados e se traduz em impactos muito positivos a curto, médio e sobretudo a longo prazo.

A excelência como ponto de partida

Se o vinho português é cotado mundialmente como sendo de excelência, o cavalo Lusitano é considerado o melhor cavalo de sela do mundo.

O elevado número de estrangeiros que visita o nosso país para conhecer, montar, adquirir ou simplesmente admirar o belo

Lusitano, não deixa de querer provar o bom vinho português.

Muitas das vezes optam por fazer enoturismo nas zonas envolventes dos picadeiros, por isso encontramos nas melhores zonas de vinhos as maiores Coudelarias portuguesas, como é o caso do Ribatejo e Alentejo, regiões que devem apostar em soluções integradas de enoturismo tais como as “rotas turísticas, vinhas a cavalo”.

É a grande aposta para 2019 para que operadores de turismo e produtores de vinho reforcem a sua cooperação neste segmento em crescimento e que todos aqueles que desenvolvem uma ação integrada no domínio do enoturismo ampliem os seus mercados e reforcem a qualidade dos seus produtos.

A aposta no enoturismo

A Associação de Municípios Portugueses do Vinho (AMPV) e a Associação das Rotas dos Vinhos de Portugal (ARVP) apresentaram no passado dia 6 de Fevereiro o projeto “Enoturismo Portugal” na Sala dos Embaixadores do IVV – Instituto do Vinho e da Vinha.

O projeto “Enoturismo Portugal” pretende envolver agentes de enoturismo e entidades ligadas ao setor do vinho das 14 regiões

vitivinícolas nas quais a AMPV e a ARVP irão promover ações de Benchmarking e Endomarking ao longo do ano.

Estas ações traduzir-se-ão em dois dias de visitas e de reuniões de trabalho com o objetivo de trabalhar as Rotas de Vinho de uma forma integrada e em rede.

Para estas reuniões, para além dos municípios, (associados e não associados), estão ser convidados todos os parceiros, CVR’s, Entidades de Turismo, Rotas de Vinho, Grupos de Ação Local, Direções Regionais de Agricultura, CCDR’s, Museus do Vinho e empresas.

A primeira ação nacional de Benchmarking Enoturístico decorreu dias 30 e 31 de janeiro, na região da Península de Setúbal, com um programa de dois dias de visita à região, envolvendo entidades, técnicos e agentes económicos de todo o país.

Fonte: CED 2019



AS LIÇÕES DA COOPERATIVA MILITAR



Ou como transformar situações adversas em oportunidades de desenvolvimento

Quando o vinho deve tudo ao bacalhau é caso para perguntar em quê e porquê. Eles combinam bem à mesa e são motivo de festa quando se apresentam juntos para nosso prazer. Mas aqui o assunto é outro. Trata-se de uma combinação de histórias que vale a pena contar porque revelam que na base de um grande projeto empresarial de vinho esteve o negócio do fiel amigo. No centro dos acontecimentos encontra-se uma personagem incontornável: José Constantino, homem duns setenta anos bem apetrechados que continua a inspirar os projetos centrais da Quinta da Almiara.

E foi na tropa que tudo começou. Bem, melhor dizendo, a escola e o contexto capacitante tiveram lugar muito antes. O avô produzia 200 pipas de vinho, já optava pelo Três, um vinho tido por bom na altura e já se demarcava do Seminário, do branco, com menos qualidade. Era quase tudo para despachar para o Porto. Na altura o vinho comprava-se e bebia-se nas tabernas e aquele que vinha da região de Torres Vedras e de Alenquer era bastante apreciado. José Constantino, aos 12 anos já sachava favinha e sulfatava e aprendeu a ligar-se à terra. Fazia todo o tipo de trabalhos rurais mas, mais tarde, já com 18, acabou por descer até Lisboa e experimentar uma profissão na construção civil. Dava serventia e aprendia.

Nada lhe escapava. Se não fosse a tropa, que aos 20 anos o chamou para Elvas, certamente teria desenvolvido novas competências na arte de construir. Sim porque naqueles tempos, pedreiros, estucadores e carpinteiros eram artistas e entendiam-se como realizadores de obras genuínas e específicas.

Elvas e a cooperativa militar

Mas em Elvas os acasos foram mais que muitos e a cooperativa militar foi nuclear na aprendizagem de um negócio que teve continuidade depois do regresso a S. Mamede da Ventosa em Torres Vedras. A substituição inesperada do responsável daquela instituição, que se encontrava em situação de falência técnica e com imensos problemas de dívidas, aquando do impedimento que o fez coabitar com personagens como o José Travanca e o capitão Napoleão fez de José Constantino um gestor e um verdadeiro perito na compra e na venda sobretudo de bacalhau. Na prática, para além de recuperar financeiramente a cooperativa militar, iniciou uma atividade suplementar que consistia em redistribuir mercadoria comprada em quantidades superiores às estritamente necessárias e, na prática, exercer em simultâneo funções de retalhista e de grossista.

Uma mercearia, central de negócios

Depois da tropa, já na terra que o viu nascer, tomou conta de um estabelecimento comercial que serviu de base para acumular capital para grandes compras de bacalhau que realizava diretamente junto de fornecedores em quem confiava. Quando o seu negócio de revenda do bacalhau ganhou escala, passou a fornecer os seus ex-fornecedores e passou a comprar barcos inteiros de mercadoria interferindo diretamente com a pesca do bacalhau na Terra Nova e nas zonas mais próximas.

Granel prevalece sobre o engarrafado

Foi na base desta experiência e dos seus resultados positivos que lançou na Quinta da Almiara um autêntico projeto de produção e comercialização de vinhos que é hoje acompanhado por atividades complementares como a organização de eventos e o enoturismo. Com uma pequena parte da produção engarrafada a Quinta fornece principalmente clientes compradores a granel, quer em Portugal quer noutros países do mundo.



Rodeada pelos seus 160 hectares de vinha a Quinta da Almiara situa-se num local de elevada beleza paisagística, na freguesia de S. Mamede da Ventosa, concelho de Torres Vedras, e está inserida na Região Vitivinícola de Lisboa. Região de antiquíssima produção vinícola, com um clima temperado, sem grandes amplitudes térmicas, de suaves colinas e forte influência atlântica, pela proximidade do oceano.

A Quinta da Almiara, empresa familiar, dedica-se à produção de vinhos tintos e brancos de elevada qualidade desde o ano de 1980. Nas nossas vinhas temos plantadas castas tintas e branca selecionadas; Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Castelão, Merlot, Aragonez, Caladoc, Syrah e Fernão Pires.

Os nossos vinhos são obtidos exclusivamente a partir das uvas produzidas na propriedade. As nossas uvas são vinificadas na nossa Adega, totalmente remodelada e dotada de equipamento de ponta, com capacidade de armazenamento de 4 milhões de litros em cubas de inox.

“A nossa ambição é a produção de vinhos de excelência que enalteçam o prazer de qualquer refeição”. Quinta da Almiara

AMOR OBRIGATÓRIO

Maria do Rosário Reis Catarino, Quinta da Cortezia, Aldeia Gavinha

Quando em 1964 foi para Lisboa sabia que um dia iria regressar à Aldeia Gavinha, para sempre. E assim aconteceu. Largou as Amoreiras para a Quinta da Cortezia com a maior naturalidade, como se fechasse tranquilamente uma porta. Segundo Maria do Rosário cinquenta anos de Lisboa é a dose certa. Para além de meio século é colocar em risco a própria identidade.

Quem nasceu em terras de vinha e de vinho pode fazer incursões pessoais e profissionais prolongadas em territórios urbanos, cosmopolitas e deixar-se contaminar pelo formigueiro citadino, mas nunca perde a vontade de um dia regressar. As origens cantam mais alto e a “designer de interiores” que nunca se dedicou à decoração, não escapou à regra.

O peso das gerações

Não fosse a sua veia artística e Maria do Rosário Catarino teria seguido, naturalmente, um percurso em conformidade com um histórico da família que conta

com cinco gerações de atividades ligadas ao vinho. Mas a paixão pelo design, pela publicidade e pela produção criativa de conteúdos afastou-a dos cheiros, dos ruídos e das vozes que predominam nas adegas.

Durante anos a fio o Tejo encheu-lhe os olhos de sonhos e a cidade também era sua. Mas a Cortezia estava na alma e o vinho no sangue. Regressou para, ao lado de Miguel, seu irmão, dar o seu contributo para a progressão de um projeto que em 2014 foi relançado com as obras na adega.

Memórias de outras guerras

“Era como se estivéssemos na Guerra do Iraque. O telhado todo desmembrado. Parecia o resultado de um bombardeamento. Nem queria acreditar” relembra a nossa anfitriã. Foi aquela imagem de destroços que ficou na memória da operação de remodelação e de requalificação de um espaço que agora prima pela organização e por uma imagem exterior particularmente cuidada.



O vinho e o terroir

“As atividades relacionadas com o vinho, para quem as dinamiza e nelas se empenha, não se limitam à dimensão profissional ou comercial. Também não podem ser meros *hobbies* ou formas de “passar o tempo”. São ações que resultam de algo mais profundo que têm a ver com a identidade e com a história das pessoas envolvidas. Por exemplo, na nossa família, um irmão da minha mãe, o Engº José Reis, que queria dedicar-se à engenharia civil, teve que abdicar dessa sua vocação profissional para dar continuidade à atividade vinícola da família. O vinho é o elo de ligação entre os membros da família. Não é fácil separar a produção de vinho daqueles que a realizam”

No fundo Maria do Rosário recorda um dos elementos estruturais do próprio conceito de terroir que para além das variáveis geográficas, geológicas, climatéricas integra esta dimensão humana que muitas vezes constitui o fator diferenciador dos próprios vinhos.

Desenhos e apontamentos

Maria do Rosário que realizou exposições de pintura e serigrafia e foi premiada pelo Diário de Notícias por rótulos de garrafas por si produzidos nos seus tempos lisboetas dedica hoje uma parte significativa das suas jornadas nas tarefas administrativas e burocráticas da empresa. Mas não abandona, por nada do mundo, a velha paixão do desenho e do grafismo criativo.

“Muitos dos meus apontamentos de reuniões e sessões de trabalho são registados através de desenhos. Continuo

a pesquisar nesse domínio, a prova mais recente está na proposta de logotipo que adiantei para a AVA – Associação de Vitivinicultores de Alenquer. Foi um trabalho que me deu prazer a realizar”

Desta ligação estrutural aos “riscos e rabiscos” poderíamos pensar que um dia resultaria uma proposta de vinho criativo, com aromas artísticos e sabores coloridos, mas não. Maria do Rosário deixa ao seu irmão, que é viticultor, enólogo e gestor, essa frente de trabalho. De vez em quando emite umas opiniões e acompanha a fase das vindimas, mas para ela a dimensão cultural do vinho está na continuidade porque é um “amor obrigatório”.





REPORTAGEM AGRI | HISTÓRIAS PARA SEREM CONTADAS

ALFAIATES DO TERROIR

As modalidades de auto-organização dos profissionais nos seus múltiplos setores da atividade económica são diversas e têm a sua história, as suas configurações e as suas dinâmicas. Seria difícil abordar o setor do vinho, no plano do associativismo relacionado com a viticultura, sem mencionar, por exemplo, as Adegas Cooperativas. No fundo, a existência de meios partilhados para otimizar e até viabilizar os negócios surge como condição essencial para a própria prática empresarial. Mas é possível ir mais além e encontrar plataformas de cooperação entre empresários que visam algo mais estratégico e mais colaborativo que ultrapassa a mera coordenação de recursos.

José João Melícias dinamizador da VitiScape acolheu-nos na Quinta da Folgarosa na Bulegueira e facultou-nos as chaves das portas do BNI – Business Network International: rede, entajuda, reciprocidade, referências, não-concorrência. Chaves simbólicas, claro, para podermos aceder à atividade de grupos de empresários e de empresárias que colocam a cooperação e o trabalho em rede no centro da estratégia de desenvolvimento dos seus projetos empresariais.

O que leva um ator dinâmico, com ideias próprias e uma presença especializada no setor do vinho a apostar com tanto entusiasmo numa rede de cooperação que não tem uma relação direta com o universo vinícola ou vitivinícola?

Um conceito aparentemente paradoxal

Ligado ao vinho desde muito jovem por vínculos familiares com o setor, agrónomo, consultor, gestor, José João Melícias é um alfaiate do terroir.

Faz à medida, para grandes escalas. Uma espécie de quadratura do círculo que lhe dá um gozo especial a construir e desconstruir no dia-a-dia.

As intervenções que realiza em quintas e noutras áreas de produção vinícola para apoiar a reformulação ou a

revitalização de projetos já existentes obedecem a um conceito que é simultaneamente realista e utópico. Reintroduz nos projetos empresariais locais a força secular da tradição vinícola local e projeta de forma criativa uma imagem irreverente da consistência, da solidez, da audácia de ser genuíno e autêntico no mundo do descartável, do volátil e do estandardizado que nos rodeia.

Autenticidade

Autenticidade é a sua palavra-chave. Valoriza em primeiro lugar o que é específico, genuíno, peculiar e vinculado a tradições positivas. Sim, porque há formas de agir e de trabalhar do passado que são respeitáveis, mas que já não são válidas tecnicamente, devendo ser afastadas. O que importa é assumir um posicionamento dinâmico sem se deixar influenciar pelas modas do mercado.

O conceito que a VitiScape implementa na sua ação de consultoria e aconselhamento baseia-se na valorização da autenticidade. Sem preconceitos e desconfianças injustificadas face ao que está instalado no terreno constitui seu objetivo pesquisar o que é identitário e que tem amarras profundas num determinado território. Às tantas procurar aquilo que é naturalmente português, isto porque as castas que se selecionaram e se aprimoraram ao longo dos séculos fornecem ao vinho uma identidade que mais nenhum tem.

Vinhos Coca Cola

José João Melícias é categórico ao afirmar “Países com grande produção de vinho como a Nova Zelândia, o Brasil, a Argentina, os Estados Unidos, o Chile e agora também a China, baseiam a sua produção numa quinzena de castas tipo Merlot, Cabernet, Pinot Noir, entre outras. Nos brancos as castas utilizadas são em número inferior. No fundo anualmente entregam sempre o mesmo ao cliente. Nós temos mais de 250 castas portuguesas, não é necessário ir atrás daquilo que os outros fazem. Devemos

valorizar o que nos torna únicos e respeitar a forma antiga de pensar o vinho, modernizando-nos permanentemente. Com um pé no passado naquilo que ele nos permite ser mais únicos e melhores e um pé no futuro abordando os mercados com tecnologia e logística adequadas.

No fundo há dois grandes mundos no vinho. Aquele que estrutura a sua atividade num produto de marketing que visa responder às necessidades genéricas do mercado e de um tipo de cliente que não corre riscos, que receia o terreno da descoberta e que pretende ter uma segurança inabalável naquilo que vai beber. Há outra abordagem, que se lhe contrapõe, aquela que todos os anos apresenta vinhos que respeitam o terroir, que admite incorporar na sua produção as diferenças e as variações que a natureza provoca através do clima e de circunstâncias locais particulares, sendo certo que esta relação com a natureza fornece um caráter mais genuíno ao vinho produzido.

Intervenções à medida

A ação de apoio a projetos, como foi o caso da Quinta da Folgorosa que produz vinhos há mais de 300 anos, tem essa finalidade de intervir nos diversos fatores que podem relançar uma dinâmica de valorização pela diferença e pela autenticidade.

Há um conceito básico e uma atuação em cada caso concreto. No fundo é toda uma operação que pode abarcar as castas existentes, replantar outras, substituir equipamentos de adega, alterar o lay-out, standardizar o seu funcionamento para reduzir custos e obter versatilidade, trabalhar de forma a intervir o menos possível no produto na sua versão final e agir a montante para potenciar um produto genuíno do terroir. Para isso é preciso um conhecimento técnico profundo, na vinha e na adega.

Foto: Quinta da Folgorosa

Revolução no vinho com a UTAD

Diogo Pereira, enólogo, formado na UTAD – Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, é o parceiro de projeto de José João Melícias. Não é por acaso que a UTAD vem à baila. Para o nosso interlocutor a instituição universitária com sede em Vila Real é a grande responsável das profundas mudanças de atitude e de atuação no universo do vinho português nas últimas décadas. Com a preparação técnica de enólogos criou condições para uma passagem do granel para o vinho engarrafado assegurando simultaneamente um enquadramento técnico do setor em complementaridade à ação estrutural de Agronomia que há mais de um século lhe fornece uma consistência científica e operacional.

Há 70-80 anos o vinho não era engarrafado em países como a Itália, Espanha, França e muito menos em Portugal. As soluções técnicas para o engarrafamento são recentes. Não havia canais de distribuição, nem paletizadores, nem semi-reboques e escasseavam as autoestradas. O mundo do vinho estava em linha com a realidade de então, a logística estava numa fase infantil. Nas tabernas de Lisboa sabia-se que o vinho era do Cartaxo, de Torres ou de Setúbal. Mas pouco mais.

Importa referir que não foi o consumidor que conduziu esta mudança. Foi a tecnologia e a ciência. E é neste contexto que surgem os elementos de qualificação do produto como a seleção de plantas e os sistemas mecanizados de engarrafamento que abriram portas a uma comercialização em grande escala de produtos mais selecionados. Não escolho o clima e o solo, mas escolho as plantas. Que castas plantar e em que sítio.



REDE BNI: uma rede empresários referenciadores empenhada no sucesso de todos

Reuniões semanais entre empresários
Referências de negócio
Ajuda mútua
Parcerias benéficas em termos individuais e de grupo
Dar para receber
Lei da reciprocidade
Só uma pessoa por ramo de atividade
Não há concorrência interna
Uma rede voluntária de referenciadores

ESTAÇÃO VITIVINÍCOLA NACIONAL

Apesar de formalmente ser apenas ex- estação e de se apresentar agora como polo do INIAV, a Estação mantém localmente o seu estatuto e a sua identidade

A Adega Cooperativa de Dois Portos ergue-se e impõe-se na paisagem depois da passagem de nível do caminho de ferro. As viaturas atravessam-no, num e noutro sentido, com as cautelas e a prudência próprias da antecipação à passagem repentina e a grande velocidade de um Alfa Pendular. No entanto, a automotora da Linha do Oeste só tem encontro marcado lá mais para a tarde.

À esquina, depois de virar à esquerda na Junta de Freguesia, na estrada para a Merceana, surge do lado esquerdo a Estação Vitivinícola Nacional. As indicações são claras: chegámos a um equipamento público central da atividade vitivinícola do país, agora pólo do INIAV – Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária e em termos de denominação formal ex- estação. Ela enquadra-se nas atividades descentralizadas daquele Laboratório de Estado que supervisiona a área de competências da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural, para as

quais desenvolve atividades de investigação, nas áreas agronómica e veterinária.

O complexo da Quinta da Almoinha apresenta uma imagem de simplicidade e surge marcada por uma espécie de humildade rural. No fundo, como nas propostas comerciais de muitas feiras da região, vale principalmente pelo conteúdo e não tanto pela embalagem.

As suas infraestruturas integram imóveis e estruturas fundiárias.

Imóveis

Um imóvel com 3 pisos (3 584 m2 de área bruta), onde se encontram localizados os laboratórios, as oficinas tecnológicas e diversos serviços de apoio.

Outro imóvel de 4 pisos (1 895 m2 de área bruta), que alberga o “Centro de Formação Profissional Vitivinícola” (incluindo auditório, sala de análise sensorial, sala de aulas, Biblioteca e instalações sociais).

Existem ainda dois armazéns, um primeiro de apoio à atividade agrícola e um segundo que dá suporte à atividade laboratorial.



Estruturas fundiárias:

Quinta de Almoinha, com cerca de 14 ha, dos quais 8 ha de vinhas, onde se encontram instalados (2 ha) diversos ensaios de campo e a "Coleção Ampelográfica Nacional". Abrigo com as plantas iniciais dos clones certificados dos obtentores ISA e INIAV.

Oficinas tecnológicas:

Uma adega convencional com capacidade de laboração de 30 000 L de vinho e com salas de vinificação, de microvinificação e de engarrafamento.

Um Ccve e uma destilaria.

Biblioteca Acúrcio Rodrigues:

A mais completa biblioteca portuguesa especializada do sector vitivinícola.



OS LABORATÓRIOS

Todas as atividades e todos os espaços da instituição são importantes, mas os laboratórios são a marca distintiva da Estação. São eles que marcam o seu caráter científico e que vinculam o interesse público das inúmeras análises que aqui são efetuadas anualmente.

Laboratórios (Análise de uvas, mostos, vinhos, aguardentes, bagaços e madeiras):

Microbiologia enológica: capacidade de análises microbiológicas de uvas, mostos e vinhos e avaliação da eficácia de produtos e metodologias sobre microrganismos enológicos.

Biologia molecular: capacidade de caracterização molecular de castas e leveduras por análise em sequenciador automático de ADN (Beckman Coulter) e por perfis de restrição de rDNA (base de dados de leveduras enológicas criada em Dois Portos).

Polifenóis: capacidade para análise da cor, quantificação de compostos fenólicos e determinação das suas propriedades nutracêuticas em uvas, mostos, vinhos, bagaços, aguardentes e madeiras. Equipamento: Espectrofotómetros UV-Vis; Cromatógrafos (HPLC/Detectores UV-Vis; Fluorescência; DAD); Espectrómetro de massa (LC-MS).

Aromas e compostos voláteis: capacidade para análise do perfil aromático de mostos, vinhos e aguardentes.

Equipamento: Cromatógrafos (GC-FID); Espectrómetro de massa (GC-MS); Olfactómetro (GC-O).

Análise automatizada: capacidade instalada para a análise geral, análise de açúcares redutores, ácidos tartárico, láctico e málico de mostos e vinhos por métodos automatizados. Equipamento: Espectrofotómetro de Infravermelhos com Transformadas de Fourier (FTIR) e analisador automático de fluxo contínuo segmentado.

Análise mineral: Capacidade para análise mineral (incluindo metais pesados) e análise isotópica de uva, vinho e aguardentes. Equipamentos analíticos: Espectrofotómetro de absorção atómica com chama (FAAS); Espectrofotómetro de absorção atómica com câmara de grafite (ETAAS); Espectrómetro de massa acoplada a plasma indutivo (ICP-MS).

Análise sensorial: capacidade instalada para análise sensorial de vinhos e aguardentes. "Equipamento": Grupo de prova de vinhos (provedores do INIAV-Dois Portos) e Grupo de Prova de Aguardentes (provedores do INIAV-Dois Portos, provedores da DRAPLVT e provedores de firmas).

Análise geral: capacidade instalada para a análise geral e análise de metanol e álcoois superiores em mostos, vinhos e aguardentes. Equipamento: Destiladores Hannak e Casenave; Tituladores; Potenciómetros; Cromatógrafo (GC-FID).

ATIVIDADES DE DESTAQUE



A Estação Vitivinícola Nacional desenvolve actividade em duas áreas fundamentais: a viticultura e a enologia. São duas áreas que trabalham de forma colaborativa e que produzem mais-valias em resultado dessa cooperação permanente.

CLONES

Esta planta é genuína?

Há um trabalho de seleção de castas que é realizado por entidades públicas e privadas com a participação do ISA, da UTAD e do INIAV, um processo que é agora coordenado pela PORVID. As plantas originais, depois de certificadas pela Direção Geral da Agricultura, Alimentação e Veterinária, são guardadas nas instalações da Estação. É a partir daqui que os viveiristas organizam a sua atividade e disseminam os clones no mercado.

LEVEDURAS

Como se combatem as doenças do vinho?

A coleção de leveduras foi constituída a partir das que foram colhidas nos anos sessenta. É a área da microbiologia,

que permite agir na estabilização e nas ditas doenças dos vinhos. A coleção Integra uma rede mais vasta de leveduras.

CARACTERIZAÇÃO MOLECULAR

O DNA da videira?

Há todo um trabalho persistente de caracterização molecular das variedades portuguesas. Para além da caracterização morfológica (ampelografia) é realizada a molecular (perfil genético) recorrendo ao teste de DNA.

POLIFENÓIS

O vinho e os médicos.

Como sabemos, o álcool é nocivo para a saúde. Mas então o que estará na origem da recomendação sobejamente conhecida dos médicos para que se beba vinho (com moderação, claro)?

A justificação está nos polifenóis, que são compostos antioxidantes e que são a parte do vinho que fazem bem. Estes elementos são também uma das áreas de pesquisa da estrutura laboratorial da Estação.



ANÁLISE DOS AROMAS

Nem todas as castas revelam uma intensidade significativa dos seus aromas ou dos seus compostos voláteis. Por esta razão, é particularmente importante estudar o perfil aromático das castas. Algumas têm um perfil aromático forte, veja-se o moscatel.

ARMAS COMERCIAIS

A Análise mineral é matéria que ultrapassa por vezes o âmbito restrito da produção do vinho propriamente dito. Ela pode ser determinante para clarificar situações associadas a “barreiras alfandegárias informais” na guerra dos mercados e da economia. Há países que pretendem criar barreiras à entrada de vinhos nos seus mercados e alegam a presença de materiais pesados nos solos que terão sido transmitidos aos vinhos. Nestas circunstâncias uma análise mineral pode desfazer os argumentos em presença e libertar o acesso a mercados condicionados.

PROVADORES

Existe uma Rede de Provadores a nível nacional que atua de forma articulada perante situações que exigem uma validação qualificada. A Estação integra essa rede e dispõe de um espaço reservado a provas. O processo de dispersão por vários atores e protagonistas neste domínio constitui-se como uma garantia para a fiabilidade do resultados final.

ALTERAÇÕES CLIMÁTICAS

Este é um dos projetos estratégicos que envolve investigadores da Estação, numa cooperação alargada com a Herdade do Esporão. Esta possui neste momento 180 variedades de castas. O objetivo do projeto é o estudo do comportamento das castas face às alterações climáticas, tendo por base uma abordagem comparativa das que se encontram no Esporão com as mesmas que se encontram na Estação de Dois Portos, com um clima mais húmido e mais fresco. Trata-se de avaliar a resistência, o stress hídrico e outros elementos do comportamento, face às tensões e variações climáticas como, por exemplo, as mudanças nos aromas. Já foi realizado um estudo sobre o Escaldão (finais de Agosto).

SMART FarmColab

Um projeto com a Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa, que conta com vários parceiros, entre os quais o Instituto Politécnico de Leiria, o INIAV e o ISCTE. O SMART FARM CoLAB é um Laboratório Colaborativo

para a Inovação Digital na Agricultura, com forte impacto na área da Bioeconomia. As atividades do Smart Farm CoLaB irão contribuir para a gestão inteligente de recursos sustentáveis em tempo real, maximizando a eficiência no uso dos recursos essenciais no contexto das alterações climáticas. Deste modo, irá contribuir para potenciar o valor acrescentado dos produtos de horticultura, fruticultura e viticultura nacionais, dando um relevante contributo à Bioeconomia nacional. Para o projeto precisam de ter informação e bases de dados com qualidade. A Estação pode ser fundamental no fornecimento desses dados, porque está muito ligada ao terreno.

CASTAS, GENÉTICA E O TRABALHO DE SAPA

Os vários nomes que uma casta pode ter. O assunto está resolvido e foi clarificado com a coleção nacional, mas os usos e costumes nesta matéria, sobretudo nas regiões produtoras de vinho, continuam a ser muito controversos. Por exemplo: a menção ao João Santarém, na região de Torres, corresponde à casta cuja denominação oficial é o Castelão, que também tem nome de Piriqueta na região de Setúbal. Mas o trabalho com as castas vai muito para além desta regulação e caracterização. Hoje há todo um trabalho que visa o melhoramento sexuado, tendo em conta os genes responsáveis por determinadas características. Também em relação às castas ditas fracas tem que haver uma ação de preservação e até de valorização. As castas não são todas iguais. As grandes castas nacionais tipo Touriga Nacional, Touriga Franca, Castelão, Fernão Pires, Alvarinho, são plantadas por muitos produtores e estão salvaguardadas. Existem clones de todas elas. Mas a Portaria que autoriza a produção de vinhos em Portugal indica 340 castas. 100 serão estrangeiras, mas há pelo menos 240 que são portuguesas ou ibéricas. Dessas, as principais serão umas sessenta. Restam 180 e o que vamos fazer com elas? São um património importante e importa continuar a estudar o seu potencial. Veja-se, por exemplo, o Vital, que era muito plantado na região Oeste, em determinadas zonas: a Adega Cooperativa da Labrugeira relançou o Vital e obteve um prémio, o que significa que introduziu qualidade. Há outra experiência em Celeiros, com o Jampal. Aí existem 4 ha plantados, com 3 000 pés por ha, o que representa 12 000 pés no terreno, valor importante para preservar a casta. Estas castas minoritárias precisam de estar no terreno para poderem ser melhor avaliadas. Não é fácil quando, por exemplo, o Touriga nacional é financiado enquanto que as mencionadas, não o são. A existência da coleção é uma garantia de que o património não se irá perder, mas o ideal é que estas castas fossem utilizadas.



UM POLO DE CIÊNCIA E DE INVESTIGAÇÃO - AÇÃO

Coleções, a jóia da coroa da Estação

Coleção Ampelográfica Nacional – Coleção nacional de referência, indexada na FAO com a referência PRT051, envolvendo todas as variedades em cultura no país e diversas outras autóctones de outros países, num total de 691 “entradas” de *Vitis vinifera* ssp. *vinifera*, 30 “entradas” de *Vitis vinifera* ssp. *sylvestris*, 24 “entradas” de porta-enxertos e nove outras “entradas” de espécies de *Vitis*.
Coleção de microrganismos – 1 237 estirpes de leveduras (50 estirpes tipo), 21 estirpes de bactérias e 12 estirpes de fungos filamentosos.

Edições

Ciência e Técnica Vitivinícola – Revista semestral bilingue (Pt, En), editada desde 1982, com as áreas temáticas de Viticultura, Enologia e Economia Vitivinícola. Comissão de Leitura constituída por 63 investigadores de centros de 8 países. Distribuída em Portugal (70%) e em 26 outros países (30%) e indexada em diversas bases de dados de diferentes países (Science Citation Index Abstracts, Journal Citation Reports/Science Edition, Chemical Abstracts, VITIS – Viticulture & Enology, OIV, Australian Wine Research Institute, VINIDEAS, SciELO, LATINDEX, DIALNET). Única revista científica portuguesa do setor agrário com fator de impacto (JRC impact factor = 0,4; média dos 3 últimos anos).

Colaboração com Unidades Vitivinícolas das DRAP do MAMAOT.

Há um passado de colaboração com as Unidades Vitivinícolas (Estações Vitivinícolas e Centros de Estudos Vitivinícolas) do MAMAOT, que pode ser reativada.

De 2006 a 2010, efetuaram-se reuniões semestrais das Divisões de Viticultura das Direções Regionais, incluindo as respetivas Estações e Centros Regionais Vitivinícolas, coordenadas pela EVN/INIAP, tendo sido elaborado diversos protocolos de trabalho.

Atualmente, a cooperação mantém-se ao nível das coleções ampelográficas regionais, onde se encontram as réplicas regionais da Coleção Ampelográfica Nacional.

Unidades Vitivinícolas (Estações Vitivinícolas e Centros de Estudos Vitivinícolas) do MAMAOT e Regiões Autónomas: DRAPN - Div. Viticultura, DRAPC – DPAP, DRAPC - Est. Vitivin. Bairrada, DRAPC - CEV Dão, DRAPLVT - DRAPAL - DRAPALG – DSAP, IVBA Madeira, SRAF Açores.

Miguel um estagiário que iniciou o seu Doutoramento e que vai ter oportunidade de contactar com projetos de investigação nos laboratórios da Ex- Estação Vitivinícola Nacional

Áreas estratégicas de desenvolvimento

Com base no conhecimento existente e nas necessidades sentidas pelo sector, foram definidas várias áreas estratégicas de desenvolvimento, que abarcam:

- Desenvolvimento de metodologias de biologia molecular para a caracterização de variedades de videira;
- Conservação de recursos genéticos da videira;
- Caracterização de progenitores de *Vitis vinifera* ssp. *sylvestris*;
- Continuação da atividade de seleção genética e sanitária de variedades de videira (incluindo a homologação, conservação e multiplicação de clones);
- Ecofisiologia da vinha;
- Gestão e condução da rega em vinha;
- Desenvolvimento de metodologias de biologia molecular para a caracterização de estirpes e espécies de leveduras presentes nas uvas, mostos e vinhos;
- Desenvolvimento de tecnologias de envelhecimento de vinhos tintos;
- Desenvolvimento do conhecimento sobre a ocorrência das espécies químicas responsáveis pelos aspectos benéficos do consumo de vinho na saúde do consumidor;
- Segurança alimentar dos vinhos e de outros produtos de origem vitícola;
- Desenvolvimento de metodologias para a caracterização da origem geográfica dos vinhos;
- Automatização da análise de vinhos e aguardentes;
- Desenvolvimento das tecnologias de envelhecimento de aguardentes;
- Higienização em adegas.



AVA – ASSOCIAÇÃO DE VITICULTORES DE ALENQUER

NOVAS INSTALAÇÕES E NOVAS INICIATIVAS

A AVA – Associação de Viticultores de Alenquer abriu as portas da sua nova sede nas instalações que num passado recente albergaram a agência local da Caixa Geral de Depósitos da Merceana. A par do gesto simbólico de inauguração das novas instalações a associação aproveitou para dinamizar uma sessão de trabalho com viticultores da região.

Miguel Guizado, da CAP – Confederação dos Agricultores de Portugal orientou a vertente técnica da reunião enquanto que Madalena Biancard, a Presidente da Direção da AVA, acolheu os presentes e reafirmou a importância das novas instalações nos desígnios futuros da AVA.

No final do encontro teve lugar uma prova de vinhos que foi motivo para conversas e troca de impressões entre os presentes, numa base muito informal e num são convívio entre produtores, técnicos e dirigentes associativos.

AVA – ASSOCIAÇÃO DE VITICULTORES DE ALENQUER FOI FUNDADA EM 1990

QUEM SOMOS

A Associação de Viticultores de Alenquer (AVA) é uma entidade sem fins lucrativos, que defende os interesses dos viticultores e os apoia tecnicamente com vista a melhorarem a sua atividade produtiva.

Foi constituída em 1990 com o propósito de representar e defender os interesses dos seus associados, perante entidades oficiais e organizações nacionais e internacionais, e ainda desenvolver investigação, experimentação e divulgação de ações técnicas e económicas, visando a melhoria da viticultura regional, a formação profissional dos seus membros e a promoção dos vinhos da região.

MISSÃO

A missão da AVA reside essencialmente em 3 eixos, não hierarquizáveis:

- Desenvolver a aplicação das técnicas dos Modos de Produção Biológica e Produção Integrada, através de assistência técnica aos associados e divulgação permanente de informação técnica sobre o setor vitivinícola
- Informar os associados sobre os princípios orientadores da política vitivinícola no plano nacional e comunitário, permitindo assim que a viticultura regional apresente uma produção agrícola que cumpra os requisitos existentes no atual quadro legal e que, simultaneamente, possa beneficiar dos apoios atualmente disponíveis para o setor agrícola
- Promover a formação profissional dos associados e visar o melhoramento da vitivinicultura regional, através do estabelecimento de protocolos de formação com entidades formadoras e protocolos de experimentação e investigação com organismos oficiais e privados



Miguel guizado [CAP] e Madalena Biancart (Presidente da Direção da AVA)



OUTROS VINHOS | OUTRAS PROPOSTAS

PROTEGER OS RECURSOS NATURAIS E AS PRÁTICAS AGRÍCOLAS SUSTENTÁVEIS

**Fundação Eugénio de Almeida.
Os primeiros vinhos biológicos certificados
da Adega Cartuxa.**

Colaboração Fundação Eugénio de Almeida

www.fea.pt

A Fundação Eugénio de Almeida, no contexto das medidas de proteção dos recursos naturais e práticas agrícolas sustentáveis, produziu em 2015 o seu primeiro vinho Biológico. Em 2016, a Adega Cartuxa surpreendeu o mercado com o lançamento de vinhos biológicos, o EA Branco e o EA Tinto.

Um investimento no futuro

Uma aposta que vai muito além do que a valorização da terra ou da agricultura sustentável. Trata-se de um investimento no futuro. Em versão branco e tinto, são comercializados sob a marca EA. Estes vinhos biológicos (branco e tinto) completam assim a gama branco, rosé, tinto e tinto reserva do EA. Dando cumprimento às vastas preocupações ecológicas e sustentáveis também os rótulos são biodegradáveis com o logo em cortiça.



EA Biológico Branco 2017

O EA Biológico Branco 2017 foi produzido a partir da casta Assario, plantada nas vinhas da Fundação Eugénio de Almeida e conduzidas em modo de produção biológico.

EA Biológico Tinto 2016

O EA Biológico Tinto 2016 foi produzido a partir das castas Alicante Bouschet, Trincadeira Aragonez e Syrah, plantadas nas vinhas da Fundação Eugénio de Almeida e conduzidas em modo de produção biológico.

Adega Cartuxa surpreende com vinhos de talha

Excelência, qualidade e individualidade são as características que definem os vinhos da Adega Cartuxa. São também estes valores que levam agora a Fundação Eugénio de Almeida a apostar em dois novos produtos singulares, seculares e tradicionais da cultura alentejana – os vinhos de talha.

Provenientes dos talhões de vinha da Quinta de Valbom, em Évora, onde a vinha é conduzida em modo de produção biológico há 15 anos, as novas referências da Adega Cartuxa são agora apresentadas ao mercado.

Talhas centenárias datadas de 1875

A vontade de fazer vinho de talha era já um desejo antigo na Fundação Eugénio de Almeida. Contudo, não foi fácil encontrar talhas antigas, de grande dimensão e em excelente estado de conservação. A oportunidade surge em 2017, quando encontra e adquire 29 talhas centenárias datadas de 1875. Terminado o seu processo de recuperar e de pezgar as talhas, ou seja, colocar o pez no seu interior, garantindo que estas mantêm a porosidade necessária para haver micro-oxigenação, iniciou-se o processo de produção de vinho como (quase) se fazia há cerca de 2000 anos no Alentejo.

Retoma da tradicional produção de vinho alentejano
Assim, com a campanha de 2017, a Adega Cartuxa retoma

a tradicional produção de vinho alentejano: vindima manual, pisa a pé, colocação das massas nas talhas onde permanecem até ao dia de São Martinho, altura em que se faz a sangria das talhas. O vinho regressa novamente às talhas onde estagiam seis meses até ser feito o lote final. Depois disso o vinho é engarrafado, estagia em garrafa e finalmente está pronto para ser consumido.

Surgem agora duas novas referências: Cartuxa Vinho de Talha 2017 Biológico e o Cartuxa Branco Curtimenta 2017.



OUTROS VINHOS | OUTRAS PROPOSTAS

AGRICULTURA SUSTENTÁVEL A PENSAR NO FUTURO

Colaboração Fundação Eugénio de Almeida - www.fea.pt

A Fundação Eugénio de Almeida, em Évora, há muito anos que trabalha a terra de forma sustentável. A aposta na criação de produtos de excelência tem sido reconhecida com diversos prémios e distinções nacionais e internacionais. Hoje pratica agricultura biológica e produção integrada numa vasta extensão das suas terras alentejanas.

A prática de uma agricultura sustentável requer precisão, compromisso e conhecimentos também. Mas é uma escolha. A Fundação Eugénio de Almeida fez esta opção há muito tempo. A sustentabilidade é aliás um dos objetivos da sua missão e por isso tem desenvolvido várias medidas de proteção dos recursos naturais.

Manutenção dos solos

Desde a década de 90 foram iniciadas práticas no âmbito da proteção Integrada e, em 1999, a Fundação Eugénio de Almeida (FEA) apostou na manutenção dos solos com práticas de agricultura sustentável, que vão desde os montados, ao projeto agropecuário e à produção de vinho. No caso da viticultura, com mais de 650 hectares de vinha, não mobilizar o solo e usar na entrelinha resíduos da cultura e do coberto vegetal, conseguindo melhorar os níveis de matéria orgânica, a fertilidade e a estrutura dos solos.

Há pouco mais de 15 anos a Fundação Eugénio de Almeida foi ainda mais longe e começou a fazer as primeiras experiências de agricultura biológica. Primeiro a uma escala mais pequena, numa parcela de cinco hectares, que foi mantida até 2012. Nessa altura, e fruto da experiência adquirida, foi aumentada a prática da viticultura biológica para uma área de 60 hectares, chegando hoje aos 100 hectares em vinha. Como esse ano coincidiu com o início do caderno de encargos para a produção de vinho biológico foi iniciado o processo de certificação.

Uma nova imagem de marca

É em setembro de 2016 que a FEA apresenta ao mercado os seus dois primeiros vinhos biológicos: o EA branco e tinto de 2015, aproveitando também para lançar a nova imagem da marca, mais depurada com um rótulo no qual se usa a cortiça para apresentar o nome da marca EA.

Mas a Fundação Eugénio de Almeida quer ir ainda mais longe. E isso passa não só por aumentar a área de vinho em modo de produção biológico como em utilizar práticas mais radicais na preservação e manutenção da qualidade dos solos, das águas e dos produtos.

Viticultura biodinâmica

Nesse sentido, já desde 2010 se aplicam os princípios da viticultura biodinâmica. «Usamos os preparados da biodinâmica há oito anos e estes são mais eficazes». Quem o diz é Pedro Baptista, o enólogo da Adega Cartuxa e membro do Conselho Executivo da Fundação. E explica: «A base de trabalho é a viticultura biológica, à qual juntamos os princípios da biodinâmica, nas datas das práticas culturais e com a aplicação dos preparados biodinâmicos, que nos têm dado uma ajuda enorme em relação à melhoria da fertilidade do solo e também pelas hipóteses que abre no combate às pragas».

Pedro Baptista refere que «estes preparados incluem bosta de vaca e quartzo (sílica), para melhorar e trabalhar o solo, mas também há infusões de plantas, que colhemos e secamos, para o combate a pragas e as doenças».

Redução em cerca de 30% no uso de produtos químicos

Pedro Baptista acredita que «este é o melhor caminho, pelo que tencionamos continuar a aumentar a área em



Modo de Produção Biológico, com práticas Biodinâmias, ambicionando chegar a toda a área de vinha». A restante área – a FEA possui 560 hectares de vinha próprios, mais 110 hectares arrendados e ainda compra uva a alguns viticultores da região – está toda em produção integrada. Na sua prática diária os técnicos da Fundação usam, desde há seis anos, um software que calcula o estado potencial de infeção da planta e que sugere a percentagem de dose recomendada a aplicar, pelo que tratam apenas quando necessário e com uma dose muito pequena face ao sugerido pelas marcas comerciais. Esta opção permitiu reduzir em cerca de 30% o uso de produtos químicos.

Semeador vindo da Alsácia

Na vinha, por exemplo, é semeada na entrelinha uma mistura à base de leguminosas para fixar azoto no solo. Para isso foi necessário adquirir um semeador que permitisse a sementeira direta sem mobilizar o terreno e coubesse na entrelinha. Foi encontrado e adquirido na Alsácia. Tinha sido construído por um pequeno viticultor, que tinha as mesmas preocupações que a Fundação.

No caso da vinha, fazer a transição para a prática de uma agricultura biológica pode implicar uma quebra na produção. O enólogo refere, no entanto, que a transição para o modo de produção biológico não foi significativa. **«Tivemos sempre um cuidado extremo. Conseguimos até uma maior rentabilidade nas vinhas biológicas do que nas restantes, porque os produtos – cobre e enxofre – são muito mais económicos e os preparados biodinâmicos ainda mais, porque somos nós que os colhemos».**

Vinhos de excelência

Reconhecidos e valorizados pelos consumidores os vinhos da Adega Cartuxa são sinónimo de qualidade e confiança.

São eles também o principal ativo do projeto agro-industrial da Fundação Eugénio de Almeida.

A aposta na criação de produtos de excelência tem sido reconhecida com diversos prémios e distinções nacionais e internacionais de que se destacam os mais recentes: O Pêra-Manca branco 2014 foi distinguido com 95 pontos em 100 pela revista americana Wine Enthusiast e eleito o 13º melhor vinho pelo Top 100 de 2017. O Espumante Cartuxa Bruto Reserva 2011 foi distinguido com medalha de ouro no Brut Experience 2018 e o Espumante Cartuxa colheita 2012, foi distinguido com Medalha de Ouro, na sétima edição do concurso anual 50 Great Sparkling Wines of the World 2018. Os espumantes Cartuxa receberam também medalha de prata pela Wine Pleasures e entraram na restrita lista dos “50 Great Sparkling Wines of the World”. Em inícios de dezembro o vinho Scala Coeli tinto de 2015 - Touriga Nacional - foi distinguido «Vinho de Excelência», pela Confraria dos Enófilos do Alentejo, no VI Concurso Melhores Vinhos do Alentejo. Para além do prémio, ganhou ainda, uma medalha de ouro, no mesmo concurso.

Um estilo que marca a diferença

Os vinhos da Adega CARTUXA constituem-se como uma das mais valiosas e conceituadas marcas nacionais. A sua singularidade é reconhecida não apenas pelos consumidores, que lhe dedicam fidelidade e lhe realçam a excelência, mas também enquanto marca de valorização do que é português. Os valores da marca, expressos na excelência, qualidade e individualidade – num estilo muito próprio que marca a diferença e define um clássico do Alentejo – são as características fundamentais que distinguem a CARTUXA. Ao vinho junta-se o azeite, o Enoturismo e a Enoteca, onde se faz a perfeita harmonização entre a gastronomia alentejana e os vinhos da Adega Cartuxa.



OUTROS VINHOS | OUTRAS PROPOSTAS

O REGRESSO DOS MESTRES DAS ÂNFORAS DE BARRO

VINHO DE TALHA TEM CAPITAL EM VILA DE FRADES

Colaboração de Honrado Vineyards - www.honrado.pt

A canção afirma que Vila de Frades já não tem abades mas tem adegas, que são catedrais. E que melhor local para guardar um vinho tão precioso, tão especial como o Vinho de Talha que uma catedral?

A Adega Cella Vinaria Antiqua (Adega de Vinho Histórica), que foi inaugurada a 15 de Setembro de 2018 e está instalada naquela freguesia da Vidigueira, num edifício centenário que sempre serviu a função de adega, constituiu-se como uma espécie de catedral no projeto da empresa Honrado Vineyards que está a relançar o Vinho de Talha em Portugal e no estrangeiro.

O vinho e a vinha são inseparáveis da nossa cultura civilizacional mediterrânica e contribuíram decisivamente para moldar a história e decidir a evolução económica de muitos territórios, entre os quais se distingue a freguesia de Vila de Frades, no concelho de Vidigueira.

Desde há 8000 anos, numa das mais belas caminhadas da história da alimentação, o vinho, cujas origens conhecidas coincidem com a região a norte do Cáucaso, na Geórgia e na Arménia, contribuiu para moldar hábitos e práticas que influenciaram a construção humana das paisagens rurais, suscitou mutações tecnológicas nas práticas culturais, e marcou presença nalgumas das mais determinantes revoluções económicas da era moderna. A disseminação da vinha no Alentejo, à época na antiga Lusitânia, pelos Romanos, tem mais de dois mil anos. A história dos homens confunde-se e entrelaça-se com a história da vinha e do vinho na bacia do Mediterrâneo

Tradições milenares

O Vinho de Talha está intimamente associado a fenómenos e práticas culturais que envolvem tradições milenares. O seu capital tecnológico, de conhecimentos e de saberes, foi transmitido por laboriosas e sucessivas gerações de homens e de mulheres responsáveis pela sua preservação e de todos os bens patrimoniais de natureza material e imaterial. O património físico e natural, associado à geologia, orografia e paisagens, o património construído, evidenciado nas adegas e construções vitivinícolas, o património tecnológico espelhado nos utensílios, apetrechos e instrumentos e o património imaterial, onde se distinguem as denominações de origem, as técnicas de condução da vinha, os processos e técnicas de vinificação, os saberes-fazeres, as festas e tradições comunitárias. Todos estas heranças patrimoniais estão inseparavelmente entrelaçadas, de forma harmoniosa, formando um mosaico intrincado de conhecimentos, tecnologias, hábitos e bens patrimoniais.

Vinificação em potes de terra

Desta forma, a produção do Vinho de Talha incorpora a capacidade criativa e inventiva daqueles que sujeitaram as uvas às primeiras experiências de vinificação em potes de terra, como forma de alcançar um resultado não preditivo.

Os atores e intérpretes que reúnem as vontades com as habilidades e saberes necessários à produção do Vinho de Talha, e que combinam conhecimentos com capacidades experimentais produtivas e de verificação da qualidade dos seus resultados, são mestres de uma arte em que o sortilégio da imprevisibilidade espreita sempre que se abre uma talha e se derrama o fruto da vinificação.

O Vinho de Talha sintetiza, de forma ímpar, o relevante papel dos produtos alimentares na bacia do mediterrâneo, onde adquiriu os atributos tecnológicos, culturais e comunitários que lhe conferiram as marcas identitárias de que é portador. O entendimento e percepção do Vinho de Talha, como produto cultural, foram adquiridas de forma acelerada na sucessão de processos de transformação e de mudança tecnológica e económica que ocorreram ao longo do século XX e que determinaram a mudança de paradigma quanto ao seu consumo e definição de novos hábitos culturais.

Enoturismo na “Catedral”

É na pacata, pura e singela Vila de Frades, a sul da Serra de Portel, no concelho de Vidigueira, Distrito de Beja, que se situa a localidade onde a Honrado Vineyards instalou o seu mais recente projeto. A empresa pretende mostrar à comunidade e ao mundo o que de melhor se faz em Vinho de Talha, num espaço recuperado e restituído à forma original, adquirido recentemente para dar início ao novo projeto.

Na Cella Vinaria Antiqua pretende-se desenvolver um projeto de enoturismo num edifício centenário, com história, associada a gerações e gerações de adegueiros e taberneiros, sustentado nas características da construção primitiva, que importa conhecer, para compreender todo o espírito implícito na arte de criar um vinho de talha.



Património imaterial da humanidade pela Unesco

O processo de qualificação do Vinho de Talha passou pela obtenção junto da Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA) do reconhecimento da certificação do Vinho de Talha Amphora em 2011, convertendo-o no primeiro Vinho de Talha certificado de Portugal. Desde então, a abordagem e envolvimento dos produtores locais numa estratégia de qualificação dos seus vinhos, conduziu à formalização do pedido de certificação por alguns deles. Vislumbra-se desta forma a inserção do Vinho de Talha nos mercados regionais, nacionais, e mesmo nos exigentes e desafiantes mercados internacionais.

O impulso decisivo conduzido pelo Município de Vidigueira em lançar o desafio de iniciar o processo de cooperação institucional com vista à apresentação de candidatura do Processo Tradicional de produção de Vinho de Talha à lista do Património Cultural Imaterial da Humanidade ficou estabelecido na Declaração de Compromisso de Vidigueira, subscrita a 9 de dezembro de 2016, no âmbito da inauguração da 19.ª edição das Festas Báquicas, em Vila de Frades, pelos representantes dos municípios de Vidigueira, Aljustrel, Cuba, Moura, Mora e Marvão e também pelos representantes institucionais da Direção Regional de Cultura do Alentejo, da Entidade Regional de Turismo do Alentejo, da Comissão Vitivinícola Regional Alentejana e da Vitifrades.

Com o propósito de valorizar, proteger e salvaguardar a herança do vinho de talha no concelho de Vidigueira, e o valor excecional e ímpar do património cultural e imaterial legado pelas gerações sucessivas que o souberam transmitir, foi aprovada por unanimidade em reunião de Câmara, de 18 de janeiro de 2017, a proposta técnica tendente a iniciar o processo preparatório ao procedimento de registo no Inventário Nacional do Património Cultural (IPCI) da “Produção de Vinho de Talha no Concelho de Vidigueira”.

O município de Vidigueira lançou o desafio aos municípios do Alentejo com o propósito de preparar a instrução do processo de apresentação da Produção Tradicional do Vinho de Talha à lista do Património Cultural Imaterial da Humanidade tendo para o efeito promovido reuniões institucionais e técnicas envolvendo os representantes de 22 municípios da Região Alentejo.



OUTROS VINHOS | OUTRAS PROPOSTAS

A vitória do verde

João Camizão, uma aventura 100Iguar

Colaboração de Vera Márcia - IET - <https://iet.pt>



As inúmeras viagens estiveram por certo na base da inspiração de um produtor de vinho que se afirma sem igual ou 100Iguar, numa versão mais numérica. João Camizão ao colocar vinho verde na oferta do hotel vínico mais prestigiado do Porto, o Yaetmen e ao apontar novos caminhos para a afirmação de um vinho muitas vezes considerado de segunda categoria, já conseguiu uma proeza digna de destaque na região de Amarante e no país.

Começou por trabalhar com telecomunicações, depois viajou, esteve muito tempo na Índia, nunca ligou muito aos vinhos, apesar da família ser amarantina e ter uma quinta. Para além do mais nunca gostou do vinho verde.

Quando esteve no estrangeiro apercebeu-se que muita gente apreciava o vinho e começou a desconfiar das

suas próprias opiniões. Até que mudou a sua avaliação e considerou que as bases do vinho até eram interessantes. Censurava-lhe o caráter “carrascão” e imaginou que ele pudesse vir a adquirir uma maior subtileza.

Começou a trabalhar no assunto e desenvolveu várias experiências no sentido de adaptar o vinho a outro tipo de registo, mantendo-o como vinho leve, mas com uma outra intensidade nos aromas e nos sabores. Regressou a Portugal e dedicou-se ao seu projeto tendo contado com o apoio de amigos e familiares.

Atualmente apresenta uma marca de vinhos no mercado, a 100Iguar que está a ter sucesso e a afirmar-se num universo de consumidores e compradores que tendencialmente sempre revelaram um forte preconceito em relação ao vinho verde.

Comunidade Empreendedora de Amarante e IET incentivam produtores de vinho verde da região

Tertúlia na Dólmen sobre vinho verde

Colaboração IET - Vera Márcia - <https://iet.pt>

O **Sector Vínico – Vinho Verde** foi tema de tertúlia informal no final de 2018 tendo reunido nas instalações da Cooperativa e GAL-DLBC Dólmen em Amarante vários protagonistas do mundo do vinho e das empresas. A iniciativa nasceu de uma parceria entre o IET e a Comunidade Empreendedora de Amarante tendo dado origem a três horas de conversa entre vários empreendedores deste setor. O interesse foi tal que ficou prometida uma nova tertúlia com o mesmo tema já que este setor se encontra em franco crescimento.

O **Instituto Empresarial do Tâmega (IET)**, situado em Amarante, nas antigas instalações da “TABOPAN”, é uma associação sem fins lucrativos de direito privado, de carácter científico e técnico, resultante da congregação de vontades de um conjunto de entidades institucionais tais como municípios, universidades e escolas. O IET promove uma forte dinâmica empresarial, estimulando o empreendedorismo na região e apoiando a génese de novas empresas inovadoras.

Promover a competitividade

Na sua ação quotidiana o Instituto Empresarial do Tâmega desafia as empresas existentes a incorporar nas respetivas estratégias e dinâmicas empresariais diversos fatores de competitividade, tais como: conhecimento, inovação, parcerias, tecnologia, internacionalização. O Instituto está dividido em três estruturas: Incubadora de Empresas, Centro de Inovação e Negócios e Academia de Formação.

Neste momento são 44 as empresas residentes no espaço físico e são 14 com presença em plataformas virtuais.

Redes de conhecimento

Além destes contributos o IET tem projetos, como o **IET Care, EMER-N e JumpBox** que capacitam diferentes públicos-alvo na região. São iniciativas que visam apoiar o desenvolvimento de ideias de negócio que tenham por base potenciais projetos empresariais, fomentando assim o espírito empreendedor e o aumento da cultura empreendedora. A par dos projetos são dinamizadas ações para apoiar o desenvolvimento de competências nos empreendedores, propiciando mentoring, coaching e acesso a redes de conhecimento, mercados e capital, com vista a potenciar um crescimento acelerado dos seus negócios. É com esta rede de parceiros que nascem oportunidades e eventos que podem ajudar as empresas a dar o “salto” divulgando o seu projeto/produto.



ONZE PAÍSES IBERO-AMERICANOS SUBSCREVEM DECLARAÇÃO DE ÉVORA

Colaboração de Henrique Sim-Sim - Presidente da Alentejo de Excelência

Sessenta organizações reunidas no IIIº Encontro Internacional em Outubro 2018 renovaram os compromissos de cooperação ibero-americana na área do Turismo Rural para reforçar a sustentabilidade dos territórios.

Em 2015 Humberto Lopez-Tirone (Embaixador do Panamá em Portugal nos anos 1994-1999, Embaixador em Espanha nos anos 2004-2008, e atual Presidente da Fundación Alternativa no Panamá), desafia o seu bom amigo Juan José Salado, Presidente da Fundación Ciudadania (Mérida, Extremadura Espanhola) a iniciar uma Estratégia Ibero-Americana de Turismo Rural, com o objetivo de criar um espaço de encontro de natureza ibero-americana que pudesse contribuir para o desenvolvimento das comunidades rurais, baseando-se nos princípios da sustentabilidade, da proteção do património natural, edificado e sociocultural, na qualidade e na diferenciação identitária da oferta.

Estas duas organizações convidam então a Alentejo de Excelência, com sede em Évora, a juntar-se a elas e a dinamizar este movimento ibero-americano também em Portugal.

Ações de cooperação

Juntas, estas instituições pretendiam envolver mais organizações e desenvolver um conjunto de ações de cooperação que pudessem apoiar o desenvolvimento do Turismo Rural enquanto elemento de elevado valor sociocultural, ambiental e económico. Para o efeito seria essencial promover novos modelos de gestão, ações de capacitação, promoção e comercialização dos destinos e da oferta turística.

O desenvolvimento desta iniciativa resultou da necessidade verificada de preservar e valorizar os recursos endógenos do interior destes países, nomeadamente a sua biodiversidade, paisagens, património cultural e natural e, claro, as suas populações, tradições e identidade. O Turismo em Espaço Rural pode ser, e é, uma forma de promover o desenvolvimento sustentável destas regiões, valorizando economicamente os recursos endógenos, garantido a proteção do ambiente e empoderando as comunidades rurais.

Visões construídas na base nas diferenças

A Estratégia tem vindo a dar passos firmes, entrelaçando vontades e visões construídas com base nas diferenças



No passado mês de Outubro de 2018, realizou-se o III Encontro, em Évora, tendo participado cerca de 200 pessoas, provenientes de mais de 60 organizações de 11 países ibero-americanos, as quais renovaram o compromisso com o desenvolvimento de uma estratégia para a promoção e valorização do turismo rural, através da subscrição da Declaração de Évora que incorpora um conjunto concreto de ações, nomeadamente:

- a) Desenvolvimento de um **Mapeamento e Base de Dados** on-line, multissetorial, na qual as diferentes entidades possam registar-se, proporcionando informação concreta para a dinâmica de cooperação, resultando num mapeamento dos agentes dos diferentes países ibero-americanos;
- b) Criação do **Grupo Ibero-Americano para a Investigação e Inovação em Turismo Rural**, reunindo universidades, institutos de investigação e outros centros de inovação e desenvolvimento, promovendo a pesquisa e partilha de conhecimento sobre este tema. Este grupo deverá ser coordenado por uma unidade de investigação que procurará desenvolver esforços e meios para estes fins;
- c) Desenvolvimento de um **Programa de Formação de Agentes de Turismo Rural**, com base no conhecimento gerado e utilizando a tecnologia disponível de massive open online course (MOOC), operacionalizado por uma instituição de ensino que coloque os seus meios e conhecimentos para desenvolver e iniciar este Programa. Paralelamente, deverá ser promovido um **Programa Educativo para a Valorização do Turismo em Espaço Rural**, que permitia sensibilizar e informar as novas gerações para a importância desta atividade económica e cultural enquanto atividade baseada na sustentabilidade ambiental e social.

d) Criação de um **Produto Piloto Integrado de Turismo Rural Ibero-Americano**, dinamizado por uma entidade focada no business, que reúna vontades e operadores e desenvolva um produto turístico que incorpore as diferentes dimensões territoriais;

e) Desenvolvimento de um **Sistema de Certificação de Excelência para a Sustentabilidade dos Estabelecimentos de Turismo Rural**, multinível e pluridisciplinar, focado nas melhores práticas internacionais e nos diversos sistemas já existentes de certificação, que garantam a excelência da qualidade ambiental e social, num alinhamento com a necessidade imperiosa de garantir a sustentabilidade, identidade e conservação e valorização da natureza dos territórios rurais.

Todos estes Eixos e Ações deveriam ser coordenados por uma infraestrutura organizacional, que possa criar condições operativas para a concretização das ações, mobilizar meios, coordenar, acompanhar, monitorizar e avaliar a sua execução.

Instituto Ibero-Americano para o Turismo Rural

Esta infraestrutura, de natureza associativa, que incorpora as diferentes dimensões territoriais e culturais do espaço ibero-americano, deu muito recentemente origem ao Instituto Ibero-Americano para o Turismo Rural, constituído no passado dia 28 de Dezembro de 2018, em Calamonte, Mérida, localidade onde terá a sua sede.

O Instituto Ibero-Americano de Turismo Rural foi fundado por cinco instituições provenientes de Panamá, Portugal, Espanha e Costa Rica, e tem como principal objetivo a consolidação de um fórum permanente para a cooperação, o intercâmbio de experiências, a promoção, a difusão e o fortalecimento do Turismo Rural Ibero-americano, enquanto elemento importante para o desenvolvimento sustentável dos vários povos e dos seus territórios, bem como a concretização do estabelecido na Declaração de Évora.

O IBEROATUR irá promover, desenvolver e estabelecer

relações de colaboração entre distintas instituições locais, regionais e nacionais dos vários países participantes, com organismos internacionais de cooperação e organismos intergovernamentais, procurando defender e promover o turismo rural como motor de progresso sustentável dos territórios e povos envolvidos.

Desenvolvimento sustentável e integrado

A Estratégia Ibero-Americana de Turismo Rural foi já subscrita por mais de 100 entidades pertencentes a 16 países do espaço ibero-americano, que acreditam na necessidade urgente da preservação e valorização dos recursos endógenos dos territórios dos países aderentes, nomeadamente a sua biodiversidade, paisagens, património cultural e natural e, claro, as suas populações, tradições e identidade. Também acreditam que o Turismo em Espaço Rural é um instrumento estrutural para a promoção do desenvolvimento sustentável das regiões, valorizando economicamente os recursos endógenos, garantindo a proteção do ambiente, criando oportunidades e empoderando as comunidades no espaço rural para um desenvolvimento sustentável e integrado.

A constituição deste Instituto responde assim à necessidade de criar uma organização multi-institucional e multi-nacional que mobilize vontades e recursos em torno deste tema e que crie a possibilidade de concretizar as ideias e propostas que têm emanado dos três encontros ibero-americanos anteriormente realizados, em prol de processos de desenvolvimento sustentáveis baseados no turismo rural.

Henrique Sim-Sim
Presidente da Alentejo de
Excelência
Vice-Presidente do
Instituto Ibero-americano
de Turismo Rural

Mais informação em
www.turismoruraliberoamerica.com





CNJ - Confederação Nacional dos Jovens Agricultores e do Desenvolvimento Rural

Onde não falta vontade, existe sempre um caminho, um futuro.

APOIO EM TODOS OS MOMENTOS

