O Jornal Económico

ESPECIAL 2019

VINHOS

PORTUGAL VAI AUMENTAR PRODUÇÃO EM 10% EM 2019

A produção estimada de vinhos em Portugal para o este ano deverá aumentar 10% face a 2018, para um total de 6,7 milhões de hectolitros. É a maior subida no 'top 20' dos maiores países produtores mundiais de vinho, única na Europa comunitária, que consolida a nossa 11ª posição no 'ranking'. Além do acréscimo em quantidade, as primeiras indicações do Instituto da Vinha e do Vinho sobre a vindima deste ano apontam para uma produção de boa ou excelente qualidade.

ENTREVISTA

Arlindo Cunha

Presidente da CVR - Comissão Vitivinícola da Região do Dão

"Estamos com boas expetativas de exportar para o Japão e Coreia"

● IV

OPINIÃO

Charles Symington

Enólogo e diretor de produção da Symington Family Estates

Relato em primeira mão da última vindima, com o teste a uma máquina para vindimar nos socalcos do Douro. ● VIII

FÓRUM

O impacto das alterações climáticas na produção de vinhos em Portugal

Os líderes das CVR de Lisboa, Tejo, Bairrada e Setúbal explicam as medidas para mitigar as mudanças no clima. Conheça a opinião de produtores como Sogrape, José Maria da Fonseca, Grupo Amorim, Real Companhia Velha, Esporão, Aveleda, Reynolds ou Fladgate. ● XII

OPINIÃO

Sinais contraditórios

NUNO MIGUEL SILVA
Grande Repórter

São sinais contraditórios, típicos do tempo que vivemos, estes que nos trazem a segunda edição do 'Especial Vinhos' do Jornal Económico, na versão de 2019, que está quase a findar. Por um lado, temos razões para festejar, porque apesar das quebras de produção verificadas nas regiões demarcadas do Tejo e de Lisboa, os dados recolhidos da última campanha, das últimas vindimas no país, apontam para um crescimento de 10% na produção, para um total de 6,7 milhões de hectolitros, face aos dados apurados na colheita de 2018. Um caso único na Europa comunitária, o maior crescimento percentual e absoluto no *top 20* dos países maiores produtores mundiais de vinho, que estão em recessão quase generalizada.

São estimativas do IVV - Instituto da Vinha e do Vinho e da OIV - Organização Internacional da Vinha e do Vinho, mas o facto de serem coincidentes dá-nos um grau de segurança confortável de que se irão concretizar. A bem do setor, da economia nacional e dos consumidores, porque a par da quantidade em crescendo, também se preveem níveis superiores de qualidade na maioria das regiões vitivinícolas lusitanas.

Mas esta excelente notícia tem de ser matizada. Se Portugal é dos poucos a subir na produção de vinho a nível mundial, em particular no continente europeu, isso quer dizer que a maioria dos nossos concorrentes naturais estiveram em quebra. Espanha, aqui ao lado, registou o pior rombo entre os maiores produtores mundiais, uma quebra de produção estimada de 24%, quase um quarto da produção vinícola de *nuestros hermanos* no ano passado, qualquer coisa como um recuo de 7,2 milhões de hectolitros. Mais do que a nossa produção total. Seria como deixarmos de ter qualquer produção de vinho de um ano para o outro, um cenário impossível de conceber.

Este é um aviso à navegação, porque, segundo tudo indica, esta quebra da produção em Espanha - mas não só, os maiores produtores mundiais de vinhos, a Itália e a França, averbaram quedas na casa dos 15% cada um – tem grande parte da explicação nos fenómenos climatéricos extremos que correram ao longo dos últimos meses nesses países.

Neste último ano Portugal saiu ileso a esta pressão da Natureza, chame-se-lhe 'alterações climáticas' ou outro nome qualquer. Deixemo-nos de preciosismos terminológicos e encaremos a realidade de frente. Como o fizeram os mais de vinte empresários, gestores, especialistas, produtores e enólogos que o Jornal Económico foi ouvir sobre o impacto destas mudanças anómalas do clima e sobre qual a estratégia que está a ser seguida para minorar os seus efeitos. E se a realidade gera apreensão, percebe-se que a necessidade está a aguçar o engenho e o setor está a combater o impacto com técnica e profissionalismo, cada vez mais na senda da agricultura de precisão. Como se pode atestar também no valioso testemunho de Charles Symington sobre as vindimas deste ano no Douro e em Portalegre, que fazem antever as o surgimento das máquinas de colheita aos socalcos durienses. Ou na entrevista concedida pelo presidente da CVR - Comissão Vitivinícola da Região do Dão, Arlindo Cunha, retratando uma região que saiu do 'inferno' das últimas décadas do século XX para um período de crescimento e qualidade superior nos últimos anos. Dois retratos optimistas do setor, mas que enfrentam outro problema incontornável: a escassez de mão-de-obra. À atenção dos nossos responsáveis políticos. ●

ESTIMATIVA

Portugal vai aumentar em 10% a produção de vinho em 2019

NUNO MIGUEL SILVA
nmsilva@jornaleconomico.pt

Portugal deverá encerrar o ano de 2019 com um crescimento da produção de vinho na casa dos 10% em comparação com a colheita precedente de 2018, de acordo com as estimativas mais recentes do IVV - Instituto da Vinha e do Vinho e da OIV - Organização Internacional da Vinha e do Vinho Segundo a mais recente nota informativa do IVV, "estima-se que a produção de vinho na campanha 2019/2020 atinja um volume de 6,7 milhões de hectolitros, o que se traduz num aumento de 10% relativamente à campanha 2018/2019".

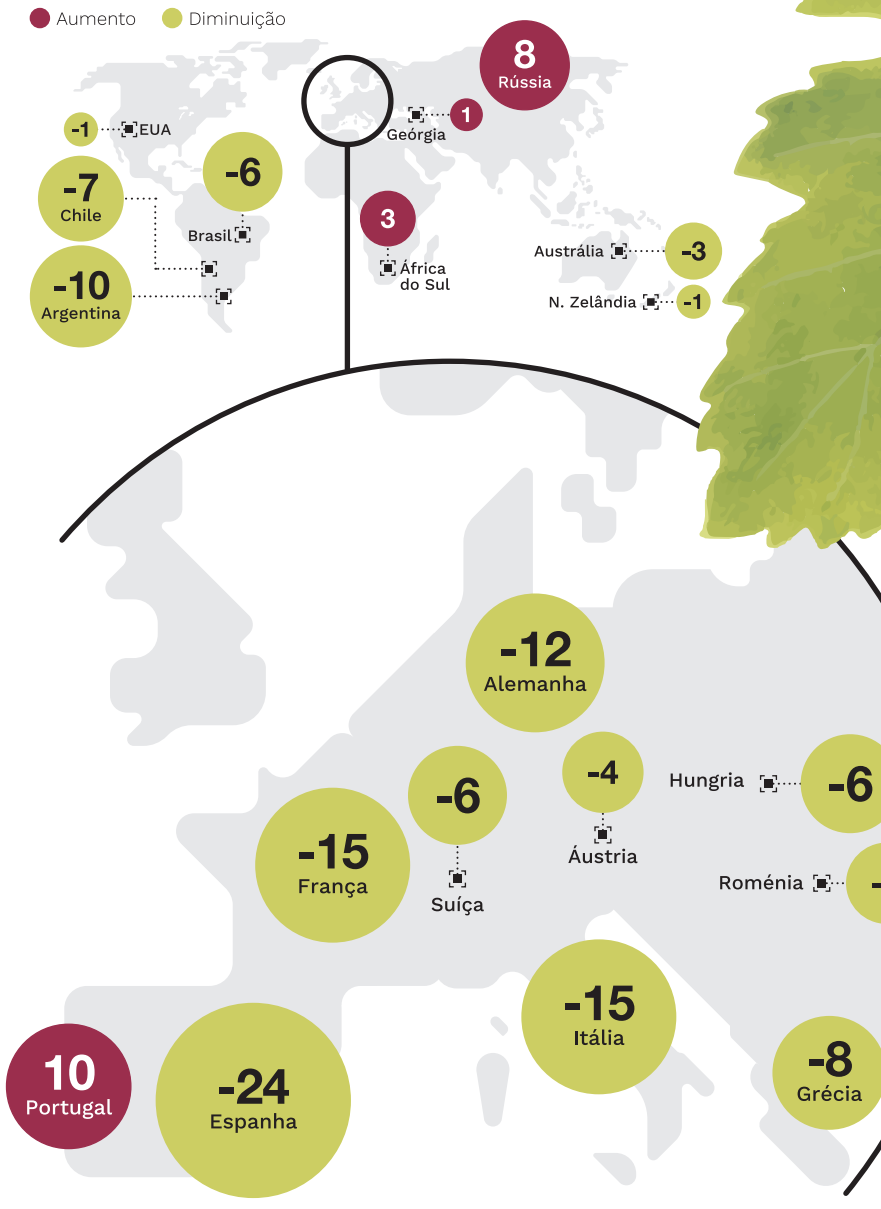
"O acréscimo global de produção, em relação à campanha anterior, é sustentado pela maioria das regiões vitivinícolas, à exceção das regiões do Tejo e de Lisboa. É nas regiões das Terras do Dão, Terras da Beira e Douro e Porto onde se antecipam os maiores crescimentos de produção (igual ou superior a 30%), face à campanha anterior", adianta a referida nota do IVV.

De acordo com a instituição presidida por Bernardo Gouvêa, "no geral, as uvas apresentam-se num bom estado fitossanitário sem registo de doenças ou pragas que causassem prejuízos significativos, consequência das condições climatéricas favoráveis verificadas até esta data".

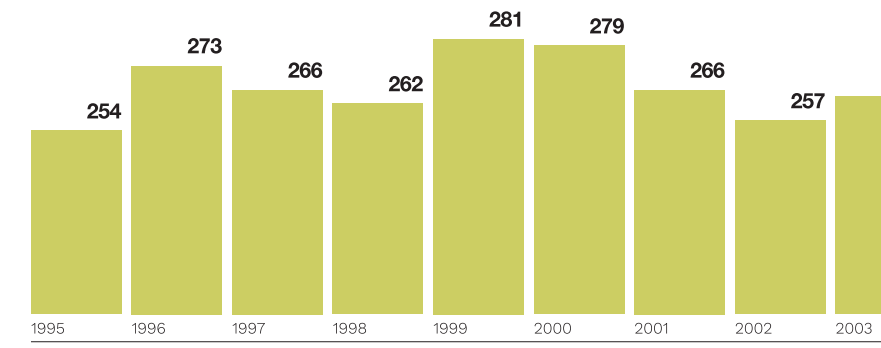
As estimativas da OIV, apresentada pelo diretor-geral da instituição, Pau Roca, em conferência de imprensa internacional no passado dia 31 de outubro, na sede da organização, em Paris, vão no mesmo sentido, apontando para um crescimento de produção de vinho também de 10% face ao ano passado. "Portugal, com 6,7 milhões de hectolitros em 2019, é o único país da União Europeia com uma produção maior que a do ano precedente (+10%/2018) e acima da sua média dos últimos cinco anos (+4%)", destaca a OIV.

No *top 20* dos países maiores produtores mundiais de vinho elaborado pela OIV, Portugal, que está colocado na 11.ª posição em volume de produção, é o país que mais cres-

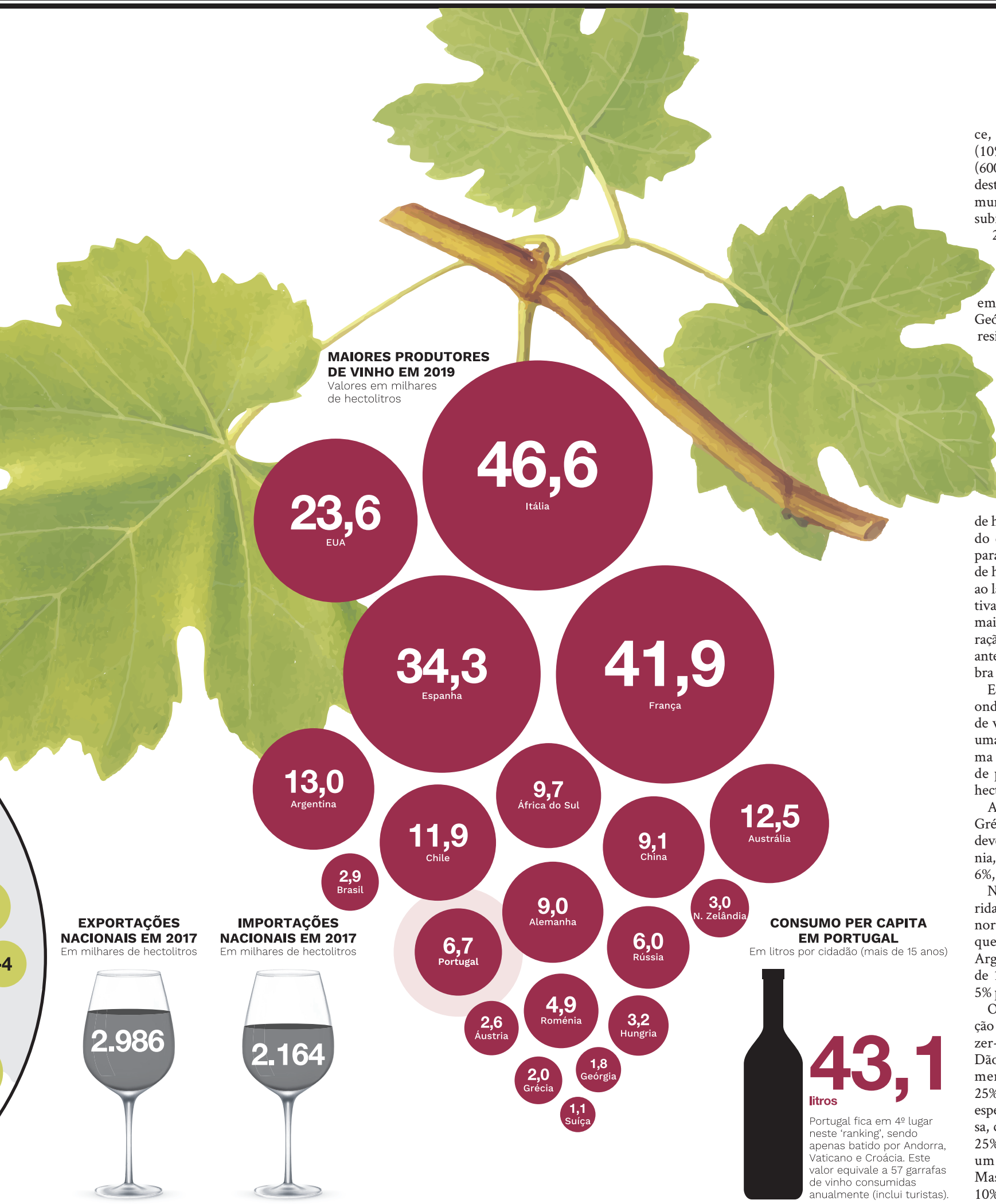
PRODUÇÃO DE 2019 FACE AO ANO ANTERIOR
Valores em %

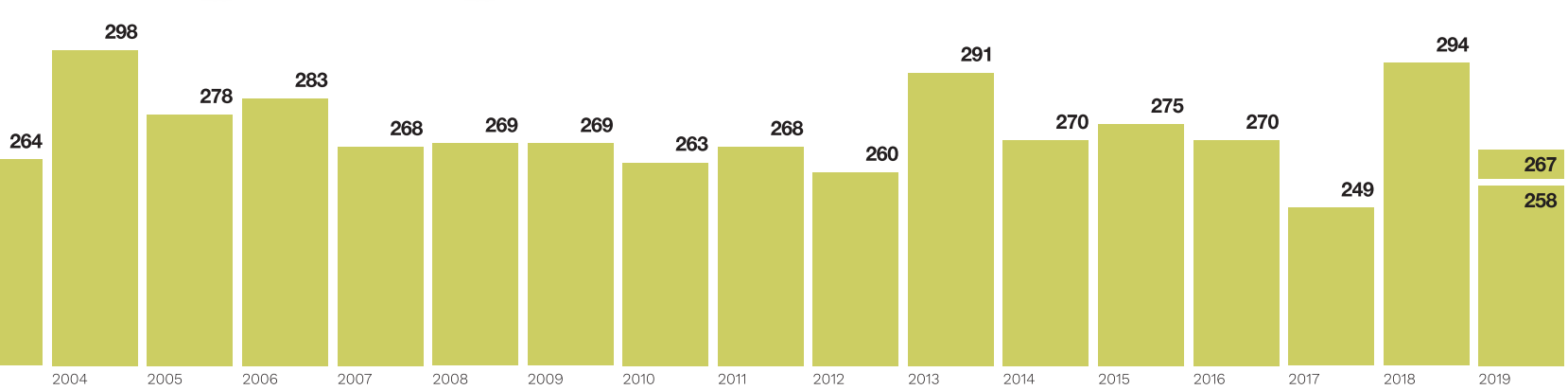


EVOLUÇÃO DA PRODUÇÃO MUNDIAL DE VINHO
Valores em milhares de hectolitros



Fonte: OIV – The International Organisation of Vine and Wine, Instituto da Vinha e do Vinho





Infografia: Mário Malhão | mmalhao@jornaleconomico.pt

ce, quer em termos percentuais, (10%), quer em termos absolutos (600 mil hectolitros). Também em destaque, mas já fora do espaço comunitário, estão a Rússia, com uma subida de 8% face à campanha de 2018, equivalente a um acréscimo de produção de cerca de 500 mil hectolitros, a África do Sul (mais 3%, num aumento em 200 mil hectolitros) e a Geórgia (subida de 1%, mas valor residual em termos absolutos).

O *ranking* da OIV não tem dados disponíveis sobre a China, mas estes quatro países são as exceções à regra na produção mundial de vinho na campanha de 2019. A Itália e a França, maiores produtores mundiais de vinho, vão registar, cada um, quebras de 15% na produção: menos 8,2 milhões de hectolitros no caso italiano, mais do que toda a produção prevista para Portugal, menos 7,2 milhões de hectolitros no caso francês. Aqui ao lado, em Espanha, a quebra relativa de produção ainda deverá ser maior, na casa dos 24% em comparação com os vinhos produzidos na anterior campanha, com uma quebra de 10,6 milhões de hectolitros.

Este é o caso mais negativo na onda geral de quebras de produção de vinho previstas para 2019, com uma quebra global que a OIV estima em menos 10%, uma redução de produção de 30,6 milhões de hectolitros.

A Alemanha deverá cair 12%, a Grécia deverá perder 8%, a Áustria deverá descer 4%, tal como a Roménia, e na Suíça prevê-se um recuo de 6%, assim como a Hungria.

No hemisfério sul, além da referida exceção da África do Sul, o panorama deverá ser o mesmo, com quebras previstas de 10% para a Argentina, de 3% para a Austrália, de 1% para a Nova Zelândia, e de 5% para o Brasil.

O crescimento de 10% na produção de vinho em Portugal deverá fazer-se sentir mais nas regiões do Dão e Beira Interior, com crescimentos previstos na ordem dos 25%; no Douro, com um aumento esperado de 30%; em Távora-Barosa, com uma evolução expetável de 25%; e em Trás-os-Montes, com um acréscimo esperado de 20%. Mas as regiões do Alentejo (mais 10%), Península de Setúbal (mais 10%), Madeira (mais 10%), Açores (mais 11%) e Minho (mais 10%) também entram neste campeonato de aumento de produções de vinho para 2019. As exceções são as regiões da Bairrada (- 18%), Lisboa (--10%) e Tejo (- 5%).

Em termos de qualidade, os responsáveis do IVV destacam o Douro, com 'boa qualidade'; a Península de Setúbal, sendo "expetável uma colheita de excelente qualidade"; e os Açores, onde a expetativa "é de bom/excelente ano vitivinícola". ●

Foto cedida

ENTREVISTA ARLINDO CUNHA Presidente da CVR - Comissão Vitivinícola da Região do Dão

"Estamos com boas expetativas de exportar para o Japão e Coreia"

Com uma subida constante de produção certificada, a região do Dão parece ter superado os piores momentos do fim do século passado. A atestar o bom momento, as exportações já valem 40% das vendas. Mas o abandono das terras é um problema sério.

NUNO MIGUEL SILVA
nmsilva@jornaleconomico.pt

Arlindo Cunha, o homem que já foi ministro da Agricultura nos governos de Cavaco Silva, numa entrevista exclusiva ao Jornal Económico, a partir do seu cargo de presidente da CVR - Comissão Vitinícola da Região do Dão, explicou que as castas autóctones são as principais mais-valias para a economia dos produtores da zona.

Nos últimos cinco anos, a região aumentou a produção certificada de vinhos em 50%. Deste volume, cerca de 40% são exportados para países como a França, Alemanha, Bélgica, Holanda, Luxemburgo e Polónia. Nos países terceiros, a CVR Dão tem registado sucesso garantido nos Estados Unidos, Brasil, Canadá, China, Suíça e Angola. O futuro passa pelo crescimento das exportações para a China, Japão e países do Leste da Europa.

Como tem evoluído a evolução da produção dos vinhos da CVR - Comissão Vitivinícola da Região do Dão nos últimos anos e quais são as expetativas para 2019, comparando com 2018?
O Dão está a viver uma nova vida desde praticamente o início deste milénio, depois de um período de relativo retrocesso nas décadas de 1980 e 1990. Nos últimos cinco anos, a quantidade de vinho certificada aumentou cerca de 50%. Devido às condições climáticas particularmente adversas, a colheita de 2018 na região demarcada foi muito baixa, com uma produção de apenas cerca de 50% de um ano médio-bom. A de 2019, não sendo de muita quantidade, já se aproxima mais da que consideramos um ano médio. Isto, claro, em termos de quantidade, pois que em qualidade qualquer uma delas é muito boa.

> "O Dão está a viver uma nova vida desde o início deste milénio. Nos últimos cinco anos, a quantidade de vinho certificada aumentou cerca de 50%

Neste momento, como se posiciona a CVR Dão em termos de produção de vinho no *ranking* nacional?
Somos uma região de dimensão média-pequena, cuja estratégia assenta não tanto na quantidade, como na qualidade e na criação de valor.

Quais são as expetativas de produção da CVR Dão para 2020?
Terminámos em outubro a colheita de 2019. Como acima referi, as perspetivas de qualidade são boas.

Qual a percentagem de exportações da CVR Dão em relação às vendas totais?
Cerca de 40%.

Como tem evoluído a vertente de exportações da CVR Dão?
Depende dos anos e varia consoante os mercados. Perdemos um pouco devido aos problemas económicos de Angola, que era um importante mercado para nós. Mas, descontando isso, temos mantido uma trajetória de crescimento sustentado.

Quais são os principais mercados de exportação da CVR Dão?
Do total exportado, 40% vai para

PUB

A inspiração bebe-se.

CHRISTMAS IS NEAR

TINTO

Cartuxa

Cartuxa

FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA

cartuxa.pt

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

VINHOconMODERAÇÃO.pt
Art de Vivre

Estados membros da União Europeia e os restantes 60% para países terceiros. Na União Europeia, destacam-se a França, Alemanha, Bélgica, Holanda, Luxemburgo e Polónia. Nos países terceiros, temos os Estados Unidos, o Brasil, o Canadá, a China, a Suíça e Angola.

Que novos mercados de exportação estão a ser avaliados pela CVR Dão em 2019 e para os anos seguintes? Porquê?
Estamos com boas perspetivas no Japão e na Coreia, por serem mercados de preço elevado. Assim como na Europa de Leste, pela proximidade e crescimento potencial do consumo.

Em termos de produção, de vendas no mercado interno e de exportações, existem algumas castas que se destaquem?
A tradição do Dão é de vinhos de lote. Nos tintos, os lotes incluem habitualmente as castas Touriga-Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz e Jaen - no todo ou em parte. Nos brancos, temos o Encruzado, a Malvasia Fina, a Cerceal e a Bical. No mercado interno, especialmente, existe uma procura por vinhos monovarietais mais focada nas castas-ícone da região: a Touriga Nacional, nos tintos; e a Encruzado, nos brancos.

No mercado interno, em termos geográficos, onde se encontram os principais núcleos consumidores de vinhos do Dão e quais os principais canais utilizados para chegar ao consumidor final?
O principal mercado dentro do nosso país é, sem qualquer dúvida, o de Lisboa. 75% a 80% dos vinhos são vendidos através das redes da chamada da grande distribuição. Os restantes 20% a 25% são vendidos nos restaurantes, garrafeiras e lojas de produtos *gourmet*.

Quando e de que forma tem investido a CVR Dão na promoção dos vinhos da região, quer no mercado interno, quer na vertente exportadora?
O nosso orçamento para promoção ronda o meio milhão de euros, sendo que cerca de dois terços se destina a financiar ações no mercado externo. No mercado interno, as ações promocionais incidem mais sobre comunicação através dos media, *outdoors* e ações destinadas ao consumidor final. No mercado externo, temos participação em feiras, provas comentadas, seminários e visitas inversas de importadores e profissionais da imprensa especializada.

Foto cedida

> Do total exportado, 40% vai para os países da União Europeia. Os mercados de destaque são a França, Bélgica, Alemanha, Holanda, Luxemburgo, Polónia, Estados Unidos, Brasil, Canadá, China, Suíça e Angola

Qual é o papel da CVR Dão na defesa e potenciação de castas autóctones, em particular de castas específicas da região – lembro-me do Encruzado e do Jaen, por exemplo - como motores de promoção do vinhos do Dão?
Na região demarcada do Dão estão cientificamente identificadas e caracterizadas 64 variedades de videiras, entre autóctones puras e outras que vieram para cá há séculos. A comunicação das nossas castas constitui uma componente da estratégia promocional que temos desenvolvido. Especialmente a Touriga-Nacional, conhecida na região como 'Tourigo', nome da freguesia do concelho de Tondela onde foi descoberta, ou também 'Preto de Mortágua', e o Encruzado, que até aos anos 60 do século passado era conhecido como 'Salgueirinho' e então mais presente na zona de Mangualde.

De que forma se caracteriza atualmente o tecido produtor, qual a área de produção da região e como têm sido as suas evoluções ao longo dos últimos anos?
Temos atualmente cerca de 15 mil hectares de vinha certificada e produzimos entre 30 e 35 milhões de litros de vinho apto a ser certificado com a Denominação de Origem [DOP] Dão ou a Indicação Geográfica [IGP] Terras do Dão. A área de vinha tem vindo a diminuir, em resultado, especialmente, das pessoas que, pela idade avançada ou morte, vão abandonando a atividade. Estão a surgir mais vinhas novas, reestruturadas e em parcelas maiores, mas ainda não ao ponto de compensar globalmente as áreas abandonadas.

Na produção de vinhos da CVR Dão tem-se sentido impacto das alterações climáticas? Se sim, de que forma?
Tem-se sentido especialmente pela maior frequência das anomalias do tempo. Porque a questão nos preocupa, temos presentemente em curso de execução um projeto de investigação sobre o comportamento das diferentes castas a diferentes condicionantes climáticas, edafo-climáticas, exposição solar, rega, etc. Trata-se de um projeto financiado pelo Programa Operacional do Centro, conjunto do Dão com as Regiões da Beira Interior e Lisboa, e envolvendo as Direções Regionais de Agricultura, o INIAV [Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária]e os Institutos Politécnicos de Castelo Branco, Santarém e Viseu.

Como tem a CVR Dão tentado ajudar os produtores a superar os efeitos dessas alterações climáticas?
Logo que tenhamos resultados minimamente consolidados, iremos disseminá-los pelos produtores. Na segunda fase desse projeto, que esperamos abranja os anos de 2020 a 2023, iremos alargar a rede de campos experimentais a mais sub-regiões (temos sete na região demarcada) e a mais castas. Noutro plano distinto, estamos a sensibilizar os decisores políticos no sentido de a política agrícola e vitícola incorporar mais instrumentos de gestão de riscos.

Qual o peso da atividade do enoturismo para os produtores de vinhos do Dão, de que forma é que essa atividade tem evoluído e quais as perspetivas de desenvolvimento para os próximos anos?
O enoturismo é um mercado com elevadíssimo potencial, mas está ainda a dar os seus primeiros passos. Com o objetivo de desenvolver esta atividade criámos há quatro anos a Rota do Vinho do Dão, que nesta primeira fase é, essencialmente, um instrumento de comunicação das quintas e adegas. Temos algumas unidades enoturísticas de altíssima qualidade, mas temos condições para alargar a oferta, adequando-a a diferentes segmentos do mercado. ●

PUB

TAYLOR'S
PORT

VISITE A TAYLOR'S EM LISBOA

Loja e Sala de Provas

BEBA COM MODERAÇÃO

RUA CAIS DE SANTARÉM 8, 1100–104 LISBOA | T: + 351 218 863 105 | WWW.TAYLOR.PT

OPINIÃO

Charles Symington relata última vindima em primeira mão

CHARLES SYMINGTON
Enólogo e Diretor de Produção
da Symington Family Estates

É fácil para os que visitam o Douro imaginarem que a mudança acontece devagar na nossa região (ou que não acontece de todo). Produzimos vinhos numa área de beleza deslumbrante, com socalcos esculpidos nas encostas, obra de várias gerações, onde as uvas são maioritariamente vindimadas à mão. Contudo, um olhar mais atento revela uma região onde a mudança avança a ritmo acelerado em várias vertentes — social, económica, vitícola e ambiental. A vindima de 2019 foi mais um marco na transição da nossa região para uma nova era — desafiante e excitante, em partes iguais.

Assiste-se há 15 anos no Douro a uma diminuição da população, com os jovens, compreensivelmente, a saírem em busca de alternativas de carreira à dureza da viticultura. Em consequência disto — e também devido ao *boom* turístico em Portugal que proporciona boas oportunidades de emprego — tem-se revelado muito difícil encontrar mão de obra sazonal durante a vindima. Ao contrário de vinhas facilmente mecanizáveis noutras regiões vitícolas do mundo, o Douro é constituído por cerca de 42 mil hectares de vinha de montanha (o que representa 52% da vinha de encosta mundial). Enfrentamos um desafio significativo se não tivermos pessoas em número suficiente para vindimar as uvas. Nas duas vindimas passadas tivemos produções muito baixas, mas em 2019 a colheita foi generosa, mais em linha com as médias, e muitas propriedades sentiram dificuldade em contratar pessoas suficientes para vindimar.

Na Symington, contratamos muitas pessoas durante a vindima e continuaremos a fazê-lo. Temos mais de mil hectares de vinha em localizações privilegiadas, uma grande parte em socalcos estreitos, sobre encostas íngremes que apenas podem ser vindimadas à mão. Todavia, em antecipação à escassez crescente de mão de obra, temos estado nos últimos sete anos na dianteira a trabalhar no desenvolvimento de uma máquina de vindimar em vinha de encosta. 2019 foi o quarto ano de ensaios da máquina de vindimar Symington-Hoffmann, com muito bom desempenho nos patamares de várias das nossas quintas e que, aliás, excedeu as nossas expetativas. Há ainda obstáculos a ultrapassar, entre os quais a adaptação de algumas das nossas vinhas para poderem ser vindimadas mecanicamente, no entanto, acreditamos ter encontrado uma solução viável para uma das grandes questões com que se confronta o futuro da nossa região. A questão demográfica precisa de ser, claramente, encarada para a região no seu todo, já que o investimento em mecanização da vindima pode ser proibitivo para muitos. Neste sentido, iremos partilhar os resultados dos nossos ensaios e daremos apoio a todas as instituições envolvidas na procura de soluções para a região.

Charles Symington revela a experiência de um dos maiores produtores de vinhos do Douro na última vindima. Com a falta de mão-de-obra, o grupo está a desenvolver uma máquina para vindimar nos socalcos

É de realçar que provas cegas comparativas de vinhos produzidos a partir de uvas vindimadas à mão e vindimadas mecanicamente revelam que a qualidade é idêntica. Estou particularmente entusiasmado pelo facto da máquina de vindimar permitir uma maior flexibilidade em colher as uvas no momento mais indicado (sem estar dependente da logística cada vez mais complexa de reunir grupos de vindimadores, cada vez mais escassos). A capacidade de respondermos rapidamente às condições na vinha permite-nos correr mais riscos no sentido de elevar ainda mais a fasquia da qualidade.

A nossa empresa tem tido uma voz muito clara em relação à necessidade de reformar o quadro regulatório específico do setor, o qual afeta negativamente e sobretudo os preços que os lavradores recebem pelas uvas que vendem para produção de vinhos tranquilos (abaixo do preço de custo em muitos dos casos). Foi com satisfação que vimos os preços das uvas subirem na vindima deste ano, embora tal se deva provavelmente ao aumento da procura após dois anos de escassa produção (refletindo a vontade de muitos produtores de reporem *stocks*) — e não necessariamente a uma tendência contínua. Sem um novo sistema de regulação, que abranja o vinho do Porto e o vinho do Douro, o desequilíbrio persistirá, com os lavradores a sofrerem as consequências — e o cenário promissor dos vinhos DOC Douro assente em premissas financeiras perigosamente insustentáveis.

As alterações climáticas são agora uma ameaça sempre presente na vida do lavrador duriense. Não precisamos de ser cientistas da ONU para ver os impactos. É frequente ouvir as pessoas no Douro a referir o estranho comportamento do clima, com precipitação imprevisível (e em menor quantidade) e ondas de calor mais intensas e longas no verão. Os nossos registos confirmam estes indícios, com períodos de seca mais longos, agravados frequentemente por temperaturas acima da média. Estudos apontam para subidas de temperaturas no Douro com aumentos na ordem dos 1,7ºC para a média da temperatura máxima durante o ciclo de crescimento. Apesar destas condições, as notavelmente resilientes castas autóctones continuam a produzir Vinhos do Porto e do Douro de qualidade excecional, mesmo em anos muito secos. Adicionalmente, há muito que podemos (e estamos a) fazer na vinha para ajudar a sua adaptação ao clima em mudança.

Felizmente, neste verão, no Douro, escapámos às vagas de calor extremo que assolaram grande parte da Europa e que causaram danos nas vinhas em Espanha e França. Contudo, a ameaça de baixa precipitação faz-nos equacionar o uso regrado da rega nalgumas vinhas como forma de nos adaptarmos à mudança do clima e de assegurarmos a viabilidade da nossa produção em condições desafiantes. A nossa equipa de I&D desenvolveu uma abordagem sofisticada baseada em estudos de *stress* hídrico ao adotar rega deficitária para sustentar as vinhas em determinados momentos e locais onde tal se revela necessário.

Comparativamente a outras produções agrícolas, a pegada de água necessária para evitar perda de produção na vinha é minúscula. Não obstante, é claro que a sustentabilidade da produção de vinho no Douro tem de encontrar o ponto de equilíbrio com a disponibilidade de recursos hídricos pelo que continuaremos, em articulação com as instituições locais, a procurar soluções viáveis para a região, partilhando o nosso trabalho de investigação nestas áreas.

A vindima de 2019 no Douro foi das mais longas dos últimos anos, com uma duração de seis semanas, desde a primeira semana de setembro até meados de outubro. As produções aproximaram-se da média, após os anos de baixa produtividade de 2017 e 2018. As nossas vinhas tiveram rendimentos médios de 1,27kg/videira, ou 4.280 kg/hectare. Valores bastantes bons para nós, mas cerca de metade da média das regiões vinícolas em Portugal e entre três e quatro vezes menos que as produções de muitas das regiões vinícolas da Europa e de grande parte do

Novo Mundo. Considerando que o nosso custo de produção por hectare se situa entre duas e oito vezes acima de outras regiões do mundo, perceberão porque achamos que trabalhamos uma das regiões vínicas mais desafiantes do mundo!

Antes da vindima tivemos boas condições climatéricas, incluindo alguma chuva útil em finais de agosto. Tivemos um inverno e primavera secos e na segunda metade do verão as vinhas mostravam necessidade de água para assegurar as maturações. Felizmente, a quase ausência de chuva entre maio e final de agosto foi colmatada por temperaturas estivais mais moderadas (em junho, enquanto que grande parte da Europa sofria vagas de calor, registámos temperaturas 4ºC abaixo da média mensal no Douro Superior: na Quinta dos Canais e na Quinta do Vesúvio).

Começámos a vindimar para tintos na Quinta do Ataíde (gerida em modo de produção biológico), localizada no vale da Vilariça, no dia 4 de setembro. Prosseguimos depois na Quinta dos Canais, Malvedos, Senhora da Ribeira e Vesúvio no dia 9. Outro aspeto positivo desta vindima foi o aumento da produção e a excecional qualidade dos brancos, quer em termos da boa condição do fruto, quer em termos do equilíbrio das maturações. Isto coloca-nos numa boa posição, considerando o crescente interesse nos vinhos brancos do Douro.

Tivemos condições ideais em setembro com dias limpos e temperaturas moderadas a contribuírem para maturações graduais — evidentes no excelente equilíbrio entre açúcar e acidez. A Touriga Nacional revelou-se excelente e proporcionou vinhos retintos e bem estruturados. Fizemos uma pausa na vindima no fim de semana de 21 e 22 de setembro devido à chuva que caiu na quantidade certa para hidratar as castas tardias, incluindo a Touriga Franca — outra variedade muito importante para os nossos Portos e DOC Douros. O tempo seco voltou logo a seguir a esta chuva oportuna, o que resultou em aromas muito expressivos na Touriga Franca. De um modo geral, a qualidade dos vinhos que produzimos é bastante impressionante e os volumes também satisfizeram — condições ideais para uma equipa de enologia feliz! Frescura e expressividade — em contraponto à concentração de anos recentes — são as características mais relevantes destes vinhos.

Apontamentos da vindima de 2019 em Portalegre

Esta foi a nossa terceira vindima na Quinta da Fonte Souto, a nossa propriedade no Alentejo. Tivemos um ano agrícola geralmente seco e ameno. Durante os meses de verão registámos amplitudes térmicas assinaláveis, com dias quentes e noites frescas, o que favoreceu um avanço gradual das maturações e a conservação de bons níveis de acidez.

As uvas, ajudadas pelos aguaceiros do final de agosto, estavam em excelentes condições no arranque da vindima, revelando frescura notável e exuberância aromática. As produções foram baixas. Produzimos vinhos muito elegantes, aromaticamente exuberantes e frescos, mas ainda com nervo e textura, refletindo a tipicidade da sub-região de Portalegre, cuja altitude define bem as suas características.

TENDÊNCIAS

Agricultura de precisão contra mudança do clima

Mais de vinte produtores e profissionais do setor vitivinícola nacional explicaram quais os impactos que têm tido com as chamadas 'alterações climáticas' e o que estão a fazer para mitigar os seus efeitos.

NUNO MIGUEL SILVA
nmsilva@jornaleconomico.pt

É uma questão polémica, mas não há forma de a evitar ou de fingir que não existe. Pode-se chamar 'alterações climáticas' ou mudança nos comportamentos do clima, padronizados há séculos. Neste 'Especial Vinhos 2019', o Jornal Económico considerou oportuno ouvir a opinião sobre se existem mesmo alterações climáticas em curso no setor da vinha em Portugal e, em caso afirmativo, o que se tem estado a fazer ou o que está planeado para aplicar no terreno para contornar e minorar o seu impacto.

Ouvimos mais de uma vintena de especialistas do setor vitivinícola nacional, desde presidentes de CVR - Comissões Vitivinícolas de Regiões demarcadas - cinco ao todo, desde o Dão (incluindo as respostas de Arlindo Cunha na entrevista, em destaque nas páginas 4 e 6) ao Tejo, passando pela Bairrada, Lisboa e Península de Setúbal - assim como presidentes dos conselhos de administração de empresas privadas, CEO, administradores, sócios gerentes, gestores de planos de sustentabilidade, diretores de produção, gestores agrícolas, diretores de viticultura, enólogos, *managing directors* ou diretores de Investigação & Desenvolvimento.

Essa é a maior mais-valia deste fórum: a amplitude e diversidade de opiniões de quem está no terreno, com as mãos na massa, e não apenas a teorizar em folhas de excel num qualquer climatizado escritório citadino, por muito científico que seja o seu raciocínio. E opiniões provenientes de um variado leque de realidades, desde as referidas CVR, responsáveis pela defesa e promoção do património vitivinícola num determinado território do país, até aos grandes grupos privados do setor - Sogrape, Fundação Eugénio de Almeida, Casa Ermelinda Freitas, Casa Relvas, Herdade do Esporão, Reynolds Wine Growers, Real Companhia Velha, Fladgate Partnership, Aveleda, Herdade das Servas, Grupo Amorim ou José Maria da Fonseca - até às cooperativas e aos mais pequenos produtores e às empresas de cariz familiar. Cobrindo o território de forma homogénea, do Minho ao Algarve, passando pelos Açores, a mais recente coqueluche da produção de vinhos em Portugal. Com a única exceção da região da Madeira, por motivos alheios à nossa vontade.

Adiantar a vindima ou armazenar mais água são algumas soluções, mas há técnicas mais exóticas, como proteger as plantas do sol com uma argila ou pulverizar a vinha com aminoácidos assimiláveis de origem fúngica

E se há responsáveis que se sentem apreensivos em utilizar o termo 'alterações climáticas', a unanimidade sobre o facto de o país - e o restante Globo - ter registado nas últimas décadas fenómenos climáticos diferentes, mais extremos, como a seca, a queda de granizo ou trombas de águas, e com um padrão de ocorrências mais frequente é bastante sintomático de que não podemos ficar indiferentes ao que se está a passar, sob pena de perdermos uma das riquezas económicas e culturais com mais acumulado histórico e potencial futuro para o país.

Desde logo, o aumento da temperatura é um facto referenciado pela totalidade do painel de entrevistados pelo Jornal Económico para o 'Especial Vinhos 2019'. O aumento da temperatura, mas também o aumento dos seus picos, os chamados 'escaldões'. Temíveis, para as plantas e para os seres humanos. Também uma não diferenciação balizada das estações. E a falta crescente de precipitação, com períodos de chuva intensa e fora de época. Tendo como resultado a escassez do precioso bem que é a água e a erosão do solo. E implicando a perda de produção e a perda de qualidade, assim como a propagação de novas pragas e doenças nas vinhas.

E se a resposta à questão sobre se as 'alterações climáticas' estão a ter efeito na produção de vinho em Portugal é praticamente consensual, já a resposta à questão sobre o que se está a fazer para a contornar ou mitigar revela uma profunda preocupação dos produtores, que nem tudo é mau e que há males que vêm por bem. A pressão gerada pela inconstância climática está a fazer sobressair em Portugal um setor mais profissionalizado, com mais técnica, fomentando uma agricultura de precisão.

O calendário na vinha está a ser antecipado, em particular na fase das vindimas, crucial para o resultado final. Há vinhas em maior altitude, colocando mais problemas técnicos e de escassez de recursos humanos, levando à procura de soluções de colheita mecanizada, como é o caso do impressionante testemunho que nos deixa Charles Symington (páginas 8 e 9) sobre uma máquina para vindimar nos socalcos do Douro.

Ou a adoção de soluções para monitorizar o uso da água, desde a rega gota a gota, perfurações subterrâneas, reciclagem da água usada na adega ou construção de reservatórios ou barragens para reter este bem escasso. Outras técnicas a que os produtores estão a recorrer passam pela aposta no modo de produção biológico e nas castas autóctones, mais resistentes; redução de utilização de pesticidas; gestão de resíduos mais eficiente; fomento da biodiversidade funcional nas quintas; enrelvamento; técnica de enrola, utilização de castas híbridas, plantação de oliveiras em bordadura, despontas, e retardamento do início da poda. Ou práticas mais exóticas como o sombreamento artificial da vinha, a utilização de um 'protetor solar' para as parreiras com base numa argila branca (caulino) ou pulverização de aminoácidos assimiláveis de origem fúngica. Um admirável mundo novo que poderá descobrir nas próximas páginas, num setor que está obrigado a reinventar-se após vários séculos de existência. ●

CASA ERMELINDA FREITAS

Da Península de Setúbal para o mundo

"O vinho é a luz do Sol, mantida junta pela água". As palavras são do célebre astrónomo e matemático Galileu Galilei que, da pequenez de Pisa e Florença no século XVII, conseguiu alcançar mundos além do seu próprio e agarrar o futuro na palma das mãos.
Pudesse um copo de vinho dar-nos o futuro e o longínquo que adivinharíamos um cenário de sucesso para a **Casa Ermelinda Freitas**. O ano 2019 ainda não chegou ao fim mas, no momento de fechar as contas e preparar 2020, já se brinda para os lados da Península de Setúbal. A vindima deste ano deu, tanto à região como à Casa Ermelinda Freitas, uma colheita ótima em qualidade e bastante equilibrada em quantidade. A produção servirá vinhos estrondosos e especiais aos consumidores da marca. Nada menos do que aquilo que se espera do **Produtor Europeu do Ano.**
A distinção foi atribuída à empresa de Fernando Pó nos "Sommelier Wine Awards" deste ano e torna a Casa Ermelinda Freitas **a primeira empresa produtora de vinhos tranquilos em Portugal a ser reconhecida pelos sommeliers ingleses.**
A nível internacional, o reconhecimento não se fica pelo continente europeu. Também na Ásia, um dos maiores mercados para vinhos europeus, a Casa Ermelinda Freitas somou 17 prémios. Entre eles o de **Melhor Vinho Português** no concurso "Cathay Pacific Hong Kong International Wine & Spirit Competition 2019".
O vinho premiado em questão é uma novidade da empresa portuguesa: Dona Ermelinda Reserva Branco, um vinho único e diferenciador que combina três grandes castas: Chardonnay (40%), Arinto (30%) e Viognier (30%). Apresenta-se com uma cor amarela-esverdeada, um aroma com notas de frutos doces e alguns citrinos, bem integrado com a madeira onde estagiou durante 4 meses. Devido à fermentação em cubas de inox com uma temperatura controlada e a este estágio em barricas de carvalho francês, apresenta uma enorme complexidade e muita elegância. Cheio, cremoso e com um final persistente, é excelente para acompanhar pratos de peixe, saladas, massas e carnes brancas.
Tantas e tão honrosas distinções aos vinhos da produtora de Fernando Pó, na Península de Setúbal são prova da grande qualidade dos vinhos produzidos aqui há quase 100 anos. Este sucesso deve-se, dizem, à família, à própria região, à equipa que ali trabalha diariamente e à preferência e lealdade notórias dos seus consumidores.
Desde a primeira geração que esta casa aposta na qualidade das vinhas e dos vinhos, que inicialmente eram produzidos e vendidos a granel sem marca própria. Foi com a atual gestão que se deu a grande mudança de se criar marcas próprias. Assim, em 1997, iniciou-se um novo ciclo com o Terras do Pó tinto, o primeiro vinho produzido e engarrafado da Casa Ermelinda Freitas.
Apesar da distinção e do reconhecimento vir do estrangeiro é cá dentro que a Casa Ermelinda Freitas calcula estrategicamente o seu crescimento – **65% de toda a produção dirige-se ao mercado nacional e há vários anos que o sonho se vira a Norte,** com o objetivo de crescer nuns quantos hectares de vinhas. Esse crescimento é, para já, feito no Douro Superior, em Vila Nova de Foz Côa e na Quinta do Minho, na Póvoa de Lanhoso. Daqui, já saíram alguns vinhos para as grandes superfícies, como o Fugaz, o Gábia, o Porta Nova e o Campos do Minho. Espera-se que o crescimento a norte venha a complementar o já extenso portfólio da Casa Ermelinda Freitas.
Dele fazem parte marcas tão conhecidas como Terras do Pó, Dona Ermelinda, CEF Monovarietais, Syrah Reserva, Trincadeira Reserva, Touriga Nacional, Quinta Mimosa e o tão grandioso e precioso produto da sua região de origem: CEF Moscatel de Setúbal.
Exportam já para mais de 33 países em todo o mundo e todos os mercados são para a Casa Ermelinda Freitas importantes metas. Muitas vezes, apesar de algum esforço económico, não se abstêm de entrar em mercados com pequenos avanços que, mais tarde, poderão dar grande futuro. Mais recentemente, entraram no mercado nigeriano e ambicionam chegar à Suécia. Desistir está fora de questão: é com persistência e trabalho que a empresa liderada por Leonor Freitas acredita ser possível alcançar mais e mais mercados.

CASA ERMELINDA FREITAS

A Casa Ermelinda Freitas dedica-se à produção de vinho desde 1920, os 550 hectares de vinhas estão situados em Fernando Pó, uma zona privilegiada na região de Palmela. O solo destas vinhas que se localizam na zona sul de Portugal, é composto por areias muito semelhantes às areias de praia e muito rico em água, desempenhando um papel importante na maturação das uvas. A brisa envolvente dos rios refresca as vinhas durante os Verões secos, atribuindo suavidade e elegância aos vinhos. É nestes solos arenosos que próspera o Castelão no total são 29 castas plantadas por uma área do tamanho de 550ha, e 21 milhões de litros de vinho produzidos por ano.
Desde 1999 os vinhos da Casa Ermelinda Freitas, angariaram mais de 1000 prémios nacionais e internacionais:

WWW.ERMELINDAFREITAS.PT

O IMPACTO DAS ALTERAÇÕES CLIMÁTICAS NA PRODUÇÃO DE VINHOS EM PORTUGAL

1. AS ALTERAÇÕES CLIMÁTICAS TÊM TIDO EFEITO NA SUA PRODUÇÃO DE VINHOS?

2. SE SIM, DE QUE FORMA É QUE TÊM TENTADO RESPONDER A ESSAS ALTERAÇÕES CLIMÁTICAS?

ANA MOTA
Diretora de produção da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo (Grupo Amorim)

1. Sim, têm! As alterações climatéricas são visíveis e em todos os anos, sendo que os últimos oito anos foram já completamente diferentes do habitual.
Além do aumento da temperatura, e dos seus picos, ainda que no Douro sempre tenham ocorrido, o mais visível é a não diferenciação balizada das estações do ano. A videira, embora sendo uma trepadeira que no Douro consegue penetrar no solo a 20/30 metros à procura de água, não deixa de ser um ser vivo e uma planta, que tal como as plantas que temos em nossas casas necessita de ser regada de forma a não atingir aquilo a que chamamos de 'stress' hídrico.
É bem visível e notório que temos invernos quentes com pouca chuva e primaveras/verões com temperaturas mais amenas e chuva frequente. Estas alterações obrigaram-nos, na Quinta Nova, a instalar um sistema de rega gota-a-gota em toda a propriedade, por forma a termos a possibilidade de, durante o ciclo vegetativo, no período de maior crescimento da planta, adicionarmos água ao solo, mantendo um crescimento normal e saudável da planta.
Obriga-nos também a uma atenção redobrada sobre o período de maturação da uva, por forma a proceder à rega em caso de a uva estar ainda no início da maturação. Caso contrário os cachos desidratavam, com os ácidos/açucares/pH completamente desequilibrados.
2. Temos optado por experimentar alterar algumas técnicas de granjeio, sendo que a primeira decisão foi a sua utilização nas novas plantações de material clonal (seleção massal) cuja seleção já foi feita também com base nos parâmetros de resistência ao calor e 'stress' hídrico, entre outros.
Outra alteração que fizemos foi o enrelvamento total natural na 'entre linha', com mobilização zero, o que nos obrigada a capinar o relvado natural três vezes ao ano. Desta forma evitamos escorrimentos de água, tendo um aproveitamento por infiltração quase total sempre que chove. Num outro exemplo, passamos a fazer despontas (corte do ápice da videira em crescimento acima do último arame) uma a duas vezes por ano (floração e pintor), fazendo enrola total (consiste em enrolar as pontas em crescimento da videira no último arame) e desponta zero. A técnica de enrola era usada pelos antigos nas vinhas tradicionais. Esta operação permite-nos manter as folhas mais jovens até mais tarde, e as mais velhas da base mantêm-se até à vindima. Além de mantermos a planta "a sintetizar energias" para alimentar os cachos até mais tarde, beneficiando a evolução da maturação, conseguimos manter uma sebe mais espessa que acaba por provocar ensombramento sobre os cachos, evitando escaldão e evitando também uma maior desidratação. A utilização de rega e a disponibilidade de água é outra grande vantagem essencial. A rega é efetuada apenas quando em períodos críticos para o bom desenvolvimento/crescimento da planta, caso a meteorologia não seja favorável.

FRANCISCO TOSCANO RICO
Presidente da CVR Lisboa

1. Na região demarcada dos vinhos de Lisboa, tal como na maior parte do território continental, o histórico recente aponta para um aumento das temperaturas, uma redução importante da precipitação e um aumento na ocorrência de fenómenos climatológicos extremos em especial, a seca, e a queda de granizo. O aumento da temperatura acompanhado por uma redução da precipitação pode jogar a favor da qualidade das uvas da região de Lisboa, favorecendo as maturações e reduzindo a incidência de pragas e doenças. Este é claramente um aspeto positivo que temos assistido nos últimos anos, com reflexos evidentes no aumento da qualidade dos vinhos de Lisboa.
Contudo, o melhor dos dois mundos não existe e é um facto que temos assistido cada vez mais a um intensificar dos fenómenos extremos, em especial a queda de granizo e a seca, que este ano poderão ser responsáveis por uma redução que pode superar os 20% da região, havendo inúmeros casos individuais com quebras superiores a 40%.
É importante recordar o fenómeno do escaldão de agosto de 2018, com temperaturas ao nível do solo que ultrapassaram em alguns casos os 45 ºC na região de Lisboa, e talvez tenhamos de recuar até à década de 1940 para encontrar fenómeno semelhante.
2. Historicamente, a região de Lisboa sempre foi muito forte e dinâmica em termos agrícolas, tanto na vinha, como nas hortofrutícolas. Ainda hoje, continua a ser neste território que são produzidas grande parte das frutas, hortícolas e do vinho que se consome no país. A adaptação às alterações climáticas não é um assunto novo na agricultura, mas é verdade que tem assumido cada vez mais um protagonismo em termos de debate público e exposição mediática.
Termos nesta região uma viticultura muito profissional deixa-nos mais preparados para fazer face às aleatoriedades do clima. Caminhamos cada vez mais para uma agricultura de precisão e de grande tecnicidade nas opções agronómicas. Quer isto dizer que os viticultores conhecem ao detalhe os seus solos, as suas encostas e o comportamento das suas castas em cada parcela. Em paralelo, o acompanhamento sistemático dos técnicos nas vinhas, com a monitorização de pragas e doenças e da evolução da maturações das varias castas, é um aspeto chave para termos boas produções e boa uva e bom vinho. E neste capitulo Lisboa tem-se apetrechado de técnicos e de conhecimento, com uma ligação muito forte com a academia (Instituto Superior de Agronomia, e Estação vitivinícola de Dois Portos).
Naturalmente, que ao nível nacional e regional é muito importante apostar no estudo do comportamento agronómico das castas e no melhoramento genético, destacando aqui o trabalho pioneiro da PORVID que no futuro trará um retorno imenso ao setor. Creio também que o debate em torno das variedades híbridas (comummente denominadas de castas resistentes obtidas por cruzamentos com variedades não europeias) assumirá no futuro um protagonismo crescente.
Com a tendência crescente para termos défices hídricos acentuados ao longo do ciclo vegetativo da videira, a necessidade de se recorrer à rega da vinha na região de Lisboa não é um cenário a por de parte no futuro próximo. Sobre isto, ainda no mês passado apresentámos ao Ministério da Agricultura uma proposta de revisão das regras de produção das Denominações de Origem integradas na região demarcada de Lisboa, visando eliminar quaisquer restrições legais à pratica da rega na vinha. Entendemos que, dado o grau de maturidade da fileira do vinho, já não se justifica termos o Estado ou a CVR a estabelecerem condições ou restrições a este respeito.
Em paralelo, como medida de gestão do risco, este ano e pela primeira vez, a CVR Lisboa disponibilizou uma apólice coletiva com uma cobertura de riscos muito alargada, incluindo o escaldão. Para nós, este é o melhor instrumento que temos ao nosso dispor para protegermos os investimentos e os rendimentos dos viticultores. Neste primeiro ano, ficaram cobertos por este seguro mais de 50% das vinhas certificadas da região demarcada e um capital seguro de 20 milhões de euros, o que é um sinal muito forte do nível de profissionalismo e da consciencialização generalizada sobre os riscos reais que enfrentamos na região e que tendem a acentuar-se.
Temos também seguido de muito perto os trabalhos desenvolvidos pela ADVID, que tem liderado em Portugal esta temática, e com uma utilidade que a todos nos interessa.

RUI FLORES
Gestor agrícola da Herdade do Esporão

1. Sim. São cada vez mais frequentes eventos climáticos extremos, tais como temperaturas superiores a 45°C, dias consecutivos com temperaturas superiores a 40°C, menores valores de precipitação (>350 mm) e sendo esta mais concentrada no período de outono e inverno e ainda ocorrência de ventos fortes e secos durante o período de maturação.
Estes fatores são responsáveis por perdas de produção e por perda de qualidade. As uvas produzidas apresentam maiores teores alcoólicos e menor intensidade aromática, podendo alterar os perfis dos vinhos produzidos. O aumento das temperaturas médias leva a um desfasamento da maturação dos vários componentes das uvas: açucares ácidos, aromas e fenóis.
Outros resultados do aumento da temperatura poderão ser: antecipação da data de colheita; maiores necessidades em água de rega da cultura; e aparecimento de novas pragas e doenças.
2. A conversão de toda a nossa produção para o modo de produção biológico levou-nos a desenvolver práticas de gestão que têm como um dos principais objetivos mitigar o impacte das alterações climáticas. De entre as atividades desenvolvidas destacamos:
• Enrelvamentos permanentes das culturas, de forma a promover um aumento dos teores de matéria orgânica do solo;
• Práticas de rega de precisão que permitem a utilização da água de rega com maior eficiência;
• Práticas de agricultura de precisão que permitem a utilização diferenciada dos fatores de produção;
• Criação de corredores arborizados (sebes de proteção) de forma a reduzir o impacte do vento e aumentar a fauna auxiliar;
• Utilizar os subprodutos gerados pela nossa atividade (composto) na fertilização das nossas culturas;
• Instalação de um campo experimental com 189 castas, que permite avaliar num contexto de alterações climáticas e a agricultura biológica, a resistência das diferentes castas a pragas e doenças e fatores de 'stress' (hídrico, térmico), de forma a definir as castas a instalar em novas plantações;
• Participação no projeto WineClimAdapt, com os parceiros INIAV, FCUL, Viticert e Plansel, com o objetivo de quantificar a adaptabilidade de 189 castas aos 'stresses' hídrico e térmico e estimar o potencial enológico das castas mais adaptadas às alterações climáticas.

ALEXANDRE RELVAS
Presidente do conselho de administração da Casa Relvas

1. Não sei se o que os agricultores do Alentejo têm vivido nos últimos anos serão alterações climáticas ou ciclos climáticos. Contudo, se pensarmos nos últimos dez anos de produção vitivinícola no Alentejo, sem dúvida que nos temos deparado com anos bastante atípicos e com estranhos fenómenos no clima.
Longos períodos de seca, frio e calor fora de época, assim como ondas de ar quente têm sido os maiores problemas a afetar a produção vitivinícola, fazendo com que tenha havido anos com fortes quebras de produção nos últimos tempos.
2. Na Casa Relvas temos tentado adaptarmo-nos a esta nova realidade de várias formas. Nas novas plantações, a escolha de castas tem sido feita tendo em conta a adaptação da casta ao clima das regiões do Alentejo onde estamos presentes, e os projetos de irrigação pensados para serem o mais otimizados possível de forma a termos uma resposta rápida e eficaz em termos de eventualidades térmicas.
Nas vinhas existentes, a otimização da rega tem sido uma das nossas grandes prioridades, assim como o

modo de condução das sebes da vinha e todo o trabalho de solo têm sido alterados de forma a estarmos mais adaptados a esta nova realidade.
Para estas vinhas, procuramos também reduzir a dependência das chuvas para encher a barragem a partir da qual regamos, através de um projeto, o pioneiro no Alentejo, de aproveitamento das águas residuais, devidamente tratadas na ETAR da vila onde estamos instalados.
Na adega temos desde há vários anos vindo a implementar programas para reduzir consumos que já se traduzem numa poupança de 60%, sendo o nosso consumo por garrafa produzida competitivo internacionalmente.

JOÃO MAIA
Managing Director
da Casa de Vilacetinho

1. Em primeiro lugar, é preciso destacar o efeito que o clima tem na produção de vinhos – que é enorme. Temos uma fábrica a céu aberto, sujeita às condições climáticas e um ano quente trará para a adega um tipo de vinho muito diferente de um ano chuvoso e frio.
As vinhas e as castas autóctones utilizadas na Casa de Vilacetinho, nomeadamente a Avesso, têm origem no vale do Douro, ainda na região dos Vinhos Verdes e, por isso, respondem melhor e revelam-se melhor neste clima e condições meteorológicas. Fica claro, portanto, que uma alteração climática terá um efeito na produção destas uvas, pois as castas não estão preparadas para essas mudanças e podem reagir mal quer em quantidade, como na qualidade e no perfil de vinho.
No entanto, estas mudanças podem ser vistas como uma oportunidade. Há muitas castas portuguesas a serem plantadas em várias outras regiões do mundo com climas muito diferentes do nosso e com resultados positivos. Isto demonstra a resistência de uma casta ao adaptar-se a ambientes diferentes e a sua capacidade de reinvenção perante as suas características, resultando num perfil diferente de vinho.
2. Estes últimos anos têm sido sempre desafiantes por vários acontecimentos climáticos extremos como o granizo e escaldão, que não estou certo que possamos atribuir estes fenómenos às alterações climáticas.
A nossa resposta principal tem sido a aposta nas práticas vitícolas, analisando com cuidado o que vemos na vinha, e respondendo de forma adequada nos tratamentos a efetuar.
Creio que nisso todo o setor tem muito espaço para aprendizagem.
Ainda assim, temos tentado ver nestas condições uma forma de estudarmos o nosso 'terroir'. Temos vindo a replantar algumas partes das vinhas e a escolha de castas tem sido um pouco mais variada – Loureiro, Alvarinho, Fernão Pires, Arinto – o que nos permite ver o comportamento destas castas ao nosso clima em mutação e perceber se no futuro estão melhor adaptadas à Casa de Vilacetinho, averiguando o contributo que trazem aos vinhos.

JOÃO BARROSO
Gestor do plano de
sustentabilidade da CVR Alentejo

1. Sim. As ondas de calor extremo têm provocado por exemplo, o fenómeno do "escaldão" que se reflete em quebras de produção expressivas. Igualmente, chuvas intensas fora de época (nomeadamente na Primavera) poderão igualmente provocar perdas de produção. Paradoxalmente, o facto de estarmos em seca extrema há bastante tempo tem forçosamente condicionado a gestão de água para rega, e proporcionalmente a capacidade de produção dos nossos produtores. A flutuação térmica a que temos assistido, com ondas de calor fora de tempo, contribui igualmente para o aparecimento de pragas e doenças que podem prejudicar severamente a produção.
2. De várias formas, desde promover o controlo e monitorização do consumo de água por forma a optimizar as regas e assim deixar alguma água de reserva para o futuro, a trabalhar com vários produtores na potenciação dos serviços dos ecossistemas na vinha por forma a aumentar a sua resiliência às alterações climáticas. Temos uma agenda de investigação & desenvolvimento que identificou como prioridades, além da questão da água, a identificação dos solos mais adaptados para uma viticultura com pouca água disponível, o comportamento das castas face a extremos climáticos, ou a adaptação de novos híbridos resistentes a doenças expectáveis, apenas para citar alguns exemplos.

JULIAN REYNOLDS
Administrador
da Reynolds Wine Growers

1. As alterações climáticas, nos últimos anos, têm criado algumas dificuldades na forma como planeamos a condução da vinha. Isto porque deixámos de ter valores de referência para cada estação do ano. Perante este quadro, os fatores que mais têm afetado a nossa produção são: a falta de precipitação e o aumento da temperatura média e da temperatura máxima.
2. A falta de precipitação é, para nós, o principal problema, pois embora a videira seja uma planta muito resistente à seca, também necessita de água para realizar o seu ciclo vegetativo. Se olharmos para a média dos últimos 50 anos, temos valores de 560 mm de chuva por ano, mas se olharmos para a média dos últimos 10 anos, temos valores de 300 mm. Se nos focarmos apenas em 2019, só temos 170mm em dez meses. Com esta diminuição drástica e concentração de precipitação, tivemos que implementar várias medidas, entre as quais: aumentar a capacidade de armazenamento de água; realização de drenos para conduzir a água para barragens; em anos de menor precipitação recorrer a captações subterrâneas para repor as necessidades; quantificar a água utilizada na adega, na vinha e a existente no solo; reutilizar a água consumida na adega para a rega da vinha. O nosso objetivo é reduzir as perdas de água à evaporação e evapotranspiração das plantas. A temperatura ambiente também é um problema grave. A videira com temperaturas médias abaixo de 10ºC entra em dormência, guardando assim energia para o próximo ciclo, que se inicia quando as temperaturas médias ultrapassam os 10ºC. Atualmente, o que está a acontecer é que o período de dormência é cada vez mais pequeno e conta com várias quebras.
Esta alteração dá-se devido ao aumento médio da temperatura ambiente e às oscilações da temperatura durante o inverno, os chamados "dias de verão" durante dezembro e janeiro. Estas alterações enfraquecem a videira, reduzindo bastante a sua energia para iniciar o novo ciclo, que deveria ocorrer na Primavera.
Para minimizar este fenómeno, realizamos as seguintes ações: retardar o início da poda para prolongar ao máximo o período de dormência da videira; como estamos em modo de produção de agricultura biológica não podemos utilizar adubos de síntese, então fertilizamos o nosso solo com matéria orgânica resultante dos nossos compostos e semeamos a vinha com plantas fixadoras de azoto atmosférico, para disponibilizar ao solo que por sua vez disponibiliza às videiras.
Quanto à temperatura máxima nos últimos dois anos, temos batido recordes. Devido a estas temperaturas temos sofrido perdas por escaldão das uvas. Para evitar estes escaldões, tentamos manter o equilíbrio nutricional das videiras o mais estável possível. Antes das ondas de calor, regamos as videiras e realizamos pulverizações de aminoácidos assimiláveis de origem fúngica produzidos na propriedade para ativar o metabolismo das videiras de forma a responder preventivamente ao escaldão. O clima seco e com temperaturas elevadas têm influência na fauna existente na vinha, estas alterações provocam desequilíbrios, favorecendo as pragas da vinha e prejudicando os seus predadores. Para repor o equilíbrio, ainda estamos a estudar os ciclos das pragas e dos seus predadores, o objetivo é dar melhores condições ao predadores das pragas para reporem o equilíbrio naturalmente.

LUÍS SERRANO MIRA
Administrador
da Herdade das Servas

1. Os efeitos da seca têm sido problemáticos, levando a uma redução de produção, o que origina um aumento do custo de produção.
2. Como forma de combate a estes fenómenos climáticos extremos temos adoptado medidas de sustentabilidade dentro do programa PSVA (Programa de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo), que é um referencial para toda a região do Alentejo, quer ao nível de estratégias de poupança de água, quer ao nível da erosão sobre o solo e outras.

LOURENÇO CHARTERS
Enólogo da Montez Champalimaud
(Quinta do Côtto
e Paço de Teixeiró)

1. Sim, desde que trabalho no setor que temos vindo a notar que o calendário das operações na vinha se tem adiantado. Nota-se, sobretudo, na última das operações, e uma das mais importantes, a vindima.
Na Quinta do Côtto, onde trabalho desde 2015, vindima-se por volta de meados de setembro, mas, desde que cá comecei, já se vindimou duas vezes no final de agosto, uvas com o mesmo álcool provável que teriam há uns anos em meados de setembro. Isto deve-se, essencialmente, ao aumento das temperaturas.
Temos vindo também a notar um esforço maior das videiras para completarem o seu ciclo, não só devido ao excesso de temperatura, mas também ao 'stress' hídrico.
2. Temo-nos vindo a adaptar sobretudo na viticultura. Privilegiamos, nas plantações novas, castas portuguesas, mais resistentes ao calor e à seca. Optamos por zonas de maior altitude e viradas a norte/nascente para novas plantações por forma a evitar calor excessivo. Também nas práticas culturais evitamos ter demasiada vegetação para evitar a transpiração e temos vindo a trabalhar o solo para que aumente a capacidade para reservar mais água. Estamos também a estudar a possibilidade de colocar um protetor solar nas videiras, à base de uma argila natural, caulino, de cor branca de forma a refletirem a luz e dessa forma reduzir a temperatura nas folhas.

PEDRO SOARES
Presidente
da CVR Bairrada

1. Sim, de forma evidente. No caso da Bairrada, as quatro estações do ano estão menos definidas. Esta situação conduz a que existam cada vez mais episódios de menor disponibilidade de água e, por outro lado, episódios de falta de luz (períodos nublados), fundamental para um bom desenvolvimento da planta e da maturação das uvas. Ou seja, mais do que em termos quantitativos, são os factores qualitativos a sofrer efeitos. De ressalvar, por exemplo, que as alterações climáticas, com menos chuvas em Setembro têm permitido uma melhor gestão da data de vindima na nossa região.
2. Através de práticas vitícolas adequadas e ainda de uma escolha mais adequada dos tipos de materiais vegetativos a utilizar.

PEDRO SILVA REIS
Presidente da Real
Companhia Velha

1. Analisando os acontecimentos climatéricos e fazendo uma ponderação/comparação com os dados dos últimos 40 anos existe, de facto, uma tendência clara no que se refere a:
- Menor precipitação anual; aumento das temperaturas médias; acontecimentos extremos no que se refere à ocorrência de elevada precipitação em períodos muito curtos - por exemplo em 28 de maio de 2018 ocorreram no vale do Pinhão 68 mm de chuva/granizo em menos de 3 horas, o que causou enormes prejuízos no que se refere ao arrastamento de terras, derrube de muros com destruição de muitos hectares de vinha (afetou diretamente a produção e debilitou as plantas); acontecimentos extremos no que se refere à ocorrência de períodos com elevadas temperaturas e ausência de precipitação. No ano de 2018 choveram apenas 7 mm de julho a setembro e as temperaturas médias neste período registaram mais de 2,2ºC quando comparamos os valores dos últimos 40 anos.
Estes acontecimentos climatéricos têm uma influência direta quer na

quantidade, quer na qualidade da produção. Além disso, denotam-se fenómenos de morte prematura de muitas plantas visivelmente causada pelo excesso de calor e défice de precipitação por períodos muito longos.
2. As alterações climáticas são um problema à "escala global" e por isso deveremos introduzir ou reintroduzir práticas ajustadas de forma a minimizar o seu efeito (imediato e a médio-longo prazo). Na RCV temos efetuado um conjunto de práticas que visam o desenvolvimento de sinergias entre dois aspetos complementares das alterações climáticas: mitigação e adaptação. Na mitigação, o objetivo passa pela redução de emissões e promoção do sequestro de carbono através de: práticas mais sustentáveis que visam a redução de utilização de pesticidas (ex. confusão sexual contra traça-da--uva); fomento da biodiversidade funcional nas quintas; mobilização do solo mínima; fomento do enrelvamento (coberto vegetal da vinha); gestão de resíduos mais eficiente; e utilização de caulino (protetor solar contra radiação solar). O enrelvamento surge numa dinâmica de diminuir o uso de pesticidas mas também para promover a vida microbiana do solo. Além disso, e no que se refere às alterações climatéricas, é importante referir que esta prática tem um efeito muito positivo, pois o enrelvamento apresenta-se como o melhor protetor do solo quanto à erosão provocada pelas intensas chuvas em períodos curtos (como temos sentido nos últimos anos). Sabemos que os melhores solos estão no leito dos rios resultado da permanente erosão provocada pelas intensas chuvas. A viticultura do Douro é praticada maioritariamente em solos muito inclinados e com um défice de elementos finos e matéria orgânica. Assim sendo, o enrelvamento promove a sua proteção e preservando os agregados e a matéria orgânica (melhora a estrutura). Quando nos deparamos com verões quentes e secos, esta prática (enrelvamento) promove um certo conforto radicular das videiras acautelando razoáveis produções. Relativamente à adaptação o objectivo é o desenvolvimento de resistências às novas condições climáticas. Dentro destas medidas encontramos a gestão hídrica da vinha (rega deficitária) e a utilização de castas autóctones, melhor adaptadas aos cenários futuros das alterações climáticas.
Sobre a gestão hídrica da videira, a instalação de um sistema de rega gota a gota nas novas plantações é uma ferramenta indispensável para que possamos garantir o sucesso de pegamento próximo dos 100% e incutir algum desenvolvimento logo no ano de plantação. É extremamente cara a instalação de um hectare de vinha nas nossas condições. Se contabilizarmos a reconstrução de muros, surriba e armação do terreno, drenagem, plantação, aramação e operações culturais nos primeiros 2- 3 anos, poderemos obter um valor superior a 75.000 euros/hectare em algumas situações. É um custo muito elevado. O sistema de rega gota a gota poderá representar neste contexto menos de 5% do custo e garante um sucesso de pegamento, uma uniformidade de desenvolvimento das jovens plantas e entrada em produção mais cedo.
A questão é se um sistema de rega gota a gota é uma ferramenta importante face às alterações climáticas, nomeadamente aos períodos longos de seca e de elevadas temperaturas?!! A resposta é sim. Não esquecer que as vinhas do Douro sempre foram regadas no ano da plantação, só que de uma forma manual que era e é muito dispendiosa e pouco eficiente. As jovens plantas necessitam de água nos primeiros anos de vida para que o sistema radicular se instale e ganhe alguma autonomia. Portanto, a instalação de um sistema de rega gota a gota é mais eficiente.
Sobre o aspeto da utilização de castas autóctones, temos verificado que são estas as castas que melhor resistem ao excesso de temperatura e 'deficit' de água no período de maturação. A Região do Douro é por excelência uma Região de referência no que respeita à diversidade de castas. São conhecidas mais de 120 castas autóctones. A questão é, de onde vem esta riqueza? Quais os fatores conhecidos que levaram a esta enorme diversidade de castas? A resposta a esta questão será talvez a forma mais simples de justificar que o uso destas plantas será a forma mais eficiente de resistir e ultrapassar os excessos que atualmente o clima nos imprime.
A enorme diversidade de castas na nossa região surge numa complexa conjugação de fatores naturais (biológicos, climatéricos e geográficos) e humanos. Evidentemente que na origem está a domesticação da 'Vitis sylvestris' (comum a muitas regiões do mundo) sendo a Península Ibérica considerada um centro de domesticação de videira, pois muitas das nossas castas só são compatíveis com uma evolução local de 'Vitis sylvestris' ibéricas. Depois foram cruzamentos naturais entre as diferentes variedades e mais recentemente cruzamentos promovidos pelo próprio homem. Durante este processo (que duraria milhares de anos) e fruto de pressões climatéricas e geográficas ocorreram muitas mutações nessas variedades originando outras muitas variedades mais bem adaptadas às novas realidades ambientais (clima e solo) que iam surgindo e sendo selecionadas. Sabemos por isso que o Douro e Trás-os-Montes foi um território que pela sua história geológica e climatérica e pela sua cartografia (território em encosta/montanha) se apresenta com uma enorme variedade de videiras. A maior parte delas, é resultado desta dinâmica de adaptação às condições ambientais e por isso, intrinsecamente estas castas processam um metabolismo (maturação, evapotranspiração, fotossíntese…etc.) altamente eficiente neste território e nestas condições de "extremos".
A grande diversidade é reflexo da antiguidade da cultura na região, tendo desta forma tido oportunidade e tempo para se "transformar", ou seja, naturalmente ter acumulado alterações/mutações que localmente lhe permitem uma maior robustez e adaptação às condições da região.
Na Real Companhia Velha, temos efetuado a conservação das castas autóctones quer ao nível da manutenção das vinhas velhas quer nas novas plantações em que temos privilegiado a utilização de tais variedades.
O trabalho notável efetuado pela empresa traduz-se no lançamento de vinhos disponíveis no mercado – Samarrinho, Donzelinho Branco, Tinta Francisca, Cornifesto, Malvasia Preta, entre outros – com assinalável êxito quer na gama experimental (Series) quer na gama comercial das quintas (Carvalhas, Aciprestes, Cidrô, Síbio).

ANTÓNIO MARIA SOARES FRANCO
Administrador da José Maria da Fonseca (marketing e vendas)

1. Sendo a produção de vinhos totalmente dependente da atividade de viticultura e sendo esta uma atividade agrícola, as alterações climáticas inevitavelmente têm um impacto na produção de vinho.
2. As empresas têm que se adaptar às alterações climáticas e adotar estratégias como planos de redução do consumo de água, a utilização de diferentes tipos de castas e/ou diferentes clones mais adaptados, o plantio das vinhas de formas diferente, diferentes tipos de poda bem como uma alteração da cultura da própria empresa que tem que estar adaptada a esta nova realidade. Em paralelo, também devemos não só reagir às alterações climáticas, como também contribuir para o combate às mesmas, com planos de redução da pegada de carbono, redução de consumo de energia, produção de energia limpa, fomento da biodiversidade nas vinhas e utilização exclusiva de produtos "amigos do ambiente", utilização de novos tipos de garrafa e embalagem mais leves, entre outras ações que contribuam para a sustentabilidade ambiental.

LUÍS PATRÃO
Enólogo da Herdade dos Coelheiros

1. Sim. As alterações climáticas são cada vez mais evidentes na região do Alentejo e abrangem um conjunto de fenómenos, dos quais se destacam a ocorrência de ondas de calor mais frequentes com picos de temperatura a baterem recordes ano após ano, originando períodos mais longos de seca severa/extrema e a chuva com uma distribuição cada vez mais atípica. A principal consequência ao nível da produção de vinhos destes fenómenos tem sido a nível quantitativo. Em 2018, a onda de calor no início de agosto, em que as temperaturas atingiram os 43ºC, provocou uma perda de produção de cerca de 30%. Em 2019, as perdas estimam-se em cerca de 15 a 20% devido à falta de chuva.
2. Na Herdade de Coelheiros, este tema assume extrema importância e a nossa estratégia passa fundamentalmente pela adaptação. Coelheiros é historicamente uma propriedade associada a castas internacionais como o Cabernet Sauvignon e Chardonnay. Em 2016, definimos um plano de restruturação de vinhas em que o foco passou a ser as castas autóctones que apresentam as melhores características de resistência à falta de água e ao 'stress' térmico. A gestão de solos também mudou radicalmente. Tradicionalmente, eram realizadas mobilizações que permitiam muita evaporação de água e a subida da temperatura do solo. Atualmente, não fazemos mobilizações e promovemos os enrelvamentos espontâneos que nos ajudam a melhorar as retenções de água e a redução da temperatura solo, conferindo mais conforto à videira. Outra modificação importante que fizemos foi abandonar a viticultura convencional e iniciar a conversão para agricultura biológica, promovendo a resiliência da videira.

LUÍS DE CASTRO
Presidente da CVR Tejo

O tema 'Alterações Climáticas' e a sua influência nas produções agrícolas está na ordem do dia. Felizmente, na região dos Vinhos do Tejo, não têm um impacto tão acentuado, devido à proximidade do rio Tejo.
Na última meia dúzia de anos têm existido fenómenos ou realidades que nos alertam, como: secas prolongadas, picos de temperaturas muito elevadas, meses com temperaturas anormais, fenómenos pontuais e localizados de escaldão – recordemos o ano de 2017.
Mas isto não quer dizer que o padrão de clima que caracteriza a região – temperaturas médias de 15 a 16,5 graus e 750 mm de precipitação anual – se tenha alterado.
Convém também informar que as vinhas se situam em três 'terroirs' com características edáficas e de relevo, diferentes entre si.
Somos atravessados pelo rio Tejo, um dos maiores rios da Península Ibérica, criando um microclima específico nos vinhedos situados nas suas margens (Lezíria ou Campo), bem como a influência positiva na fertilidade do solo.
A norte do rio Tejo (no Bairro), os solos conservam bem a humidade, a sua génese deriva dos calcários e a orografia do terreno permite, em alguns casos, evitar fenómenos atípicos ou pontuais de escaldão direto e atenuam temperaturas elevadas.
A sul e afastado das margens do Tejo, encontramos a Charneca, caracterizada por solos de baixa fertilidade. Este 'terroir' pode, no futuro, sofrer algumas alterações, mas acreditamos que ligeiras.
Somos uma região interior, mas com alguma influência marítima, na realidade estamos bem perto do mar. E a água será um dos fatores com influência na mitigação dos riscos provocados pelas alterações climáticas.
Na região, a obtenção da água para regadio é feita a partir de furos artesianos, não constituindo entrave, até ao presente, atendendo que a cultura da vinha exige muito menos recursos hídricos, relativamente a uma cultura anual.
Apesar de se furar em maior profundidade na sua obtenção, não constitui, ainda, fator limitante à cultura.
Não podemos afirmar que já se notam alterações nas uvas produzidas e no perfil dos vinhos da região, mas deixo para reflexão a seguinte ideia: em anos de maiores temperaturas e de seca moderada a incidência de determinadas pragas e doenças é menor, de uma maneira geral as produções são inferiores, mas como a cultura da vinha é uma atividade muito específica, não sendo linear que influencie negativamente a qualidade das uvas e dos vinhos, bem pelo contrário. Como em tudo as dinâmicas de alteração do estado das coisas, podem até, em algumas situações trazer benefícios.

ADRIAN BRIDGE
CEO da Fladgate Partnership

As alterações climáticas têm, sobretudo, vindo a provocar grande instabilidade e imprevisibilidade climáticas. No Douro, que é a região onde operamos, temos assistido a uma maior frequência de fenómenos de granizo, o que não era comum na nossa região. Para combater as alterações climáticas a nossa primeira preocupação é minimizar o impacto do nosso negócio no meio ambiente. Somos uma empresa familiar desde 1692 e por isso muito preocupada com a conservação do meio ambiente para as gerações futuras.
Desde 2002, altura em que apresentámos o 'Novo Modelo de Vinha para a Região do Douro', vencedor do prémio 'BES Biodiversidade em 2009', que adotamos métodos e técnicas sustentáveis em termos ambientais.

Este novo modelo de vinha integra uma série de técnicas e estratégias que permitem criar um ambiente equilibrado, diversificado e sustentável nas vinhas e no seu ecossistema, ao mesmo tempo que garantem a qualidade do vinho do Porto produzido pelas videiras.
No novo modelo, a arquitetura do terreno é tal que protege o solo da erosão, sendo este coberto com ervas espontâneas e por isso em equilíbrio com a vinha, tendo uma função crucial aquando das chuvas torrenciais.
Ausência de utilização de herbicidas de acção residual, sendo que nas vinhas de patamares 'laser' estreitos há uma redução de utilização de herbicidas de contacto em 68%.
Neste modelo, a escolha e a distribuição das castas no terreno é feita em função das suas características. Privilegia-se uma maior densidade de plantação. Há ausência de rega na vinha e conservam-se as matas e faz-se plantação de oliveiras em bordadura, tal como era tradicional.
A nossa empresa, por estar focada na produção de Vinho do Porto, não recorre ao artifício da rega e consideramos que esta prática - cada vez mais em voga e recentemente autorizada no Douro - está totalmente em contraponto com a crescente escassez de água e apenas permite, no imediato, a existência de vinha em locais onde nunca houve vinha e aumentos de produção para benefício de alguns à custa de um bem cada vez mais escasso, que é de todos.
Adicionalmente, para combater as alterações climáticas, o nosso grupo conseguiu avanços no campo da energia renovável, com produção estimada de 756.700 Kwh e uma redução das emissões de CO_2 de cerca de 728.000 kg/ano. Desde 2014 – ano de implementação dos painéis – que a produção de energia através da energia solar fotovoltaica tem vindo a aumentar em cerca de 37%, demonstrando o potencial deste tipo de investimento.
Desde 2017, com a instalação do 'Cleaning in Place', equipamento que permite organizar a lavagem e desinfeção das enchedoras e todas as tubagens de vinho utilizadas nas nossas linhas de engarrafamento, conseguimos poupanças de 80% na utilização de detergentes; diminuição dos consumos de água na ordem dos 4.200 litros diários e elevada diminuição do consumo energético associado às operações de lavagem. Além disso, elevámos o patamar de qualidade e lavagem para o padrão internacionalmente aceite.
Finalmente, em 2018, promovemos o cálculo da Pegada de Carbono associada ao vinho mais representativo, o 'Taylor's Late Bottled Vintage', nas várias fases da cadeia de valor: agrícola, enológica e transporte. As conclusões do estudo revelaram-nos várias oportunidades de melhoria para a gestão e monitorização das emissões, bem como sugestões de 'ecodesign' nas opções de embalamento.
Além disso, liderámos a preocupação com as alterações climáticas, promovendo as iniciativas 'Climate Change Leadership e Solutions For The Wine Industry' e ainda 'The Porto Protocol', que visam a partilha de ideias, experiências, e resultados nos combate às alterações climáticas.

ANTÓNIO GRAÇA
Diretor de I&D da Sogrape

1. As alterações climáticas que se manifestam pela desregulação dos padrões do clima – por exemplo, invernos demasiado quentes ou verões muito chuvosos – têm afetado principalmente a evolução tradicional do ciclo da videira - da rebentação na Primavera à maturação no Verão – com consequências para a qualidade das uvas na vindima e, naturalmente, dos vinhos que com elas se produzem. Esta situação trouxe evidentes desafios no que toca a manter a identidade regional e os elevados padrões de qualidade dos nossos vinhos, o que por si tornou evidente a inevitabilidade de investir na adaptação à nova realidade.
2. O novo paradigma climático é estudado pela Sogrape há mais de dez anos e levou-a a identificar, já em 2014, as alterações climáticas como uma das cinco principais ameaças estratégicas ao negócio da empresa. O grande investimento em Investigação & Desenvolvimento realizado pela empresa nos últimos 20 anos tem permitido enfrentar com confiança este novo paradigma mantendo a produção, da vinha até à garrafa, com os exigentes padrões de qualidade que nos movem.
Conhecer para antecipar tem sido o foco da nossa estratégia para fazer face a estes desafios, que serão seguramente cada vez mais exigentes. Criamos a primeira rede nacional privada de estações meteorológicas em vinhas, que nos têm permitido antecipar melhor o planeamento da nossa atividade vitícola e integrar medidas de adaptação às novas circunstâncias.
Outros projetos visam aumentar a resiliência dos sistemas de produção (como o movimento pioneiro para a conservação da diversidade dos recursos genéticos da videira – PORVID - ou o aumento da eficiência no uso de água em processos vitícolas e industriais) e, enquanto 'player' de referência do setor vitivinícola, temos realizado um forte investimento na monitorização dos processos de enologia e viticultura, desenvolvendo e testando novos sensores e sistemas de controlo. Um trabalho feito também através de colaborações com instituições, associações, universidades e empresas, portuguesas e internacionais, como acontece com os projetos PRECIDIF, i-GRAPE ou MED-GOLD, dos quais estamos a extrair ensinamentos críticos. Acima de tudo, procuramos trabalhar colaborativamente, pois este é um desafio ao qual apenas podemos responder com sucesso através de uma movimentação conjunta de todo o setor.

PEDRO BAPTISTA
Membro do Conselho Executivo da Fundação Eugénio de Almeida

1. As alterações climatéricas, à semelhança de outros factos que possam influenciar as atividades, têm, naturalmente, impacto na produção. No caso da produção de vinhos, as alterações climatéricas que temos vivido nos últimos anos, obrigam-nos a repensar a cada momento a forma de actuar de forma a que os impactos negativos sejam desprezíveis.
2. A FEA tem tentado diminuir os efeitos das alterações climatéricas monitorizando as suas culturas, nomeadamente no que respeita às necessidades hídricas, de forma a poder compensar as faltas de forma adequada, permitindo às plantas completarem o seu ciclo produtivo e adequada maturação das uvas em excelentes condições. A constante procura de melhores equilíbrios entre a área folear e a capacidade de resposta das plantas e dos solos, também são utilizados de forma a melhor responder às adversidades climatéricas. A transformação dos sistemas de agricultura "tradicional" em sistemas de agricultura de conservação e agricultura biológica, têm também constituído uma excelente resposta às alterações climatéricas, pois permitem às plantas evoluir no sentido de um equilíbrio natural com o meio envolvente, estando por isso menos sujeitas aos impactos de qualquer alteração.

HENRIQUE SOARES
Presidente da Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal

1. Sem estudos sistemáticos, quantitativos e de longa duração é difícil ser perentório nesta questão, não negamos, contudo, que as alterações existem e basta focarmo-nos em algumas mudanças dos últimos 50 anos: antecipação da data de vindima (mais de um mês), ligeira diminuição total e concentração da pluviosidade em menos meses, aumento da temperatura média e dos fenómenos de escaldão e sua severidade. Todas estas alterações têm tido algum impacto na produção, nem sempre negativo, pese embora algumas alterações ao nível da viticultura as tenham ao mesmo tempo potenciado e mitigado.
2. Alterando algumas práticas vitícolas, procurando introduzir ou aumentar a área de castas melhor adaptadas à secura e ao calor, antecipando a data de vindima. A mais importante medida carece, contudo, de apoio público: precisamos de criar capacidade de armazenar a água da chuva, a região é muito rica em recursos hídricos no subsolo, mas a médio/longo prazo pode ser decisivo para a continuação da agricultura e da viticultura na região, ganhar esta capacidade de armazenamento.

BERNARDO CABRAL
Enólogo Consultor da Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico

1. Sim.
2. Nos últimos anos, temos vindo a verificar eventos climatéricos mais extremos como tempestades fora da sua época, chuvas persistentes como não há memória (verão 2019), ou mesmo anos secos também como não há registo (2018). Tem sido fundamental a utilização de instrumentos de previsão meteorológica cada vez mais rigorosos que permitam reagir (dentro do possível) em operações vitícolas minimizando os danos. O contacto próximo com todos os viticultores e envio de alertas tem sido um serviço que a CVIP presta. Por outro lado, o aumento de área plantada com castas indígenas, mais resistentes, bem como novas plantações em diferentes zonas da ilha têm garantido um padrão de qualidade estável e muito elevado.

PEDRO BARBOSA
Diretor de viticultura da Aveleda

1. Até ao momento, ainda não sentimos os efeitos de alterações climáticas diretamente nas nossas produções quer de forma qualitativa como de forma quantitativa. Contudo, é percetível que o efeito destas alterações está a ocorrer sob a forma de fenómenos extremos (ondas de calor, queda de granizo fora de época, trombas de água etc). Nos últimos anos, têm acontecido com maior frequência, o que é claramente um aspeto preocupante para o setor vitivinícola.
2. Atendendo ao facto de que as alterações mais preocupantes estarão relacionadas com a gestão da água e com fenómenos térmicos, nomeadamente períodos de seca prolongada e ondas de calor, estamos a trabalhar as vinhas para serem mais resistentes a estes dois efeitos.
Nas vinhas adultas, temos dado prioridade a trabalhos de solo por forma a promover um enraizamento em profundidade, pois acreditamos que será uma forma de mitigar este efeito. Estamos também a testar formas de minimizar o efeito da radiação UV [ultravioleta] elevada e continuada nas videiras, uma vez que, nem sempre podemos escolher a melhor orientação solar para as vinhas. Estes ensaios assentam em aplicação de caulino antes destes períodos extremos por forma a aumentar a reflexão da radiação UV e diminuir a temperatura do copado.
Estamos a iniciar também ensaios de sombreamento artificial da vinha, nomeadamente no Douro Superior. Estas práticas têm tanto mais efeito, quanto mais equilibrada estiver a vinha em particular no seu sistema radicular.
Também no Douro, nas vinhas novas, voltamos a plantar porta-enxertos por oposição a enxertos-prontos, por forma a promover um primeiro ano pré enxertia de puro enraizamento. Mais uma vez, trabalhando "aquilo que não se vê", que é o sistema radicular, e tentamos trabalhar as parcelas ou micro parcelas com as orientações solares menos sensíveis a fenómenos de calor extremo. Nas outras regiões onde a Aveleda está presente, Vinhos Verdes, Bairrada e Algarve, estamos a ajustar o porta-enxertos ao local, bem como a escolha das castas, tendo em conta que estamos a plantar vinhas para algumas dezenas de anos, onde os efeitos de alteração climática poderão estar mais evidentes.

LEONOR FREITAS
Sócia gerente da Casa Ermelinda Freitas

É um facto que nas últimas décadas tem havido algumas alterações climatéricas, no entanto a mesma não tem afetado a nossa região, nem a qualidade dos vinhos da Península de Setúbal. O que se tem verificado é uma antecipação no tempo das colheitas o que por muito contrassenso que tenha no que é tomado por normal, temos tido grandes benefícios pois o que afeta a qualidade dos vinhos na nossa região, são as chuvas durante a vindima e a esta antecipação acabamos por fugir, evitando as mesmas, permitindo assim garantir vinhos de topo. Não podemos esquecer que estamos entre dois rios, o Sado e o Tejo, e que somos uma zona privilegiada em termos de um produto tão qualificado como é a água.

PUB

COIMBRA AIRPORT **SHUTTLE**

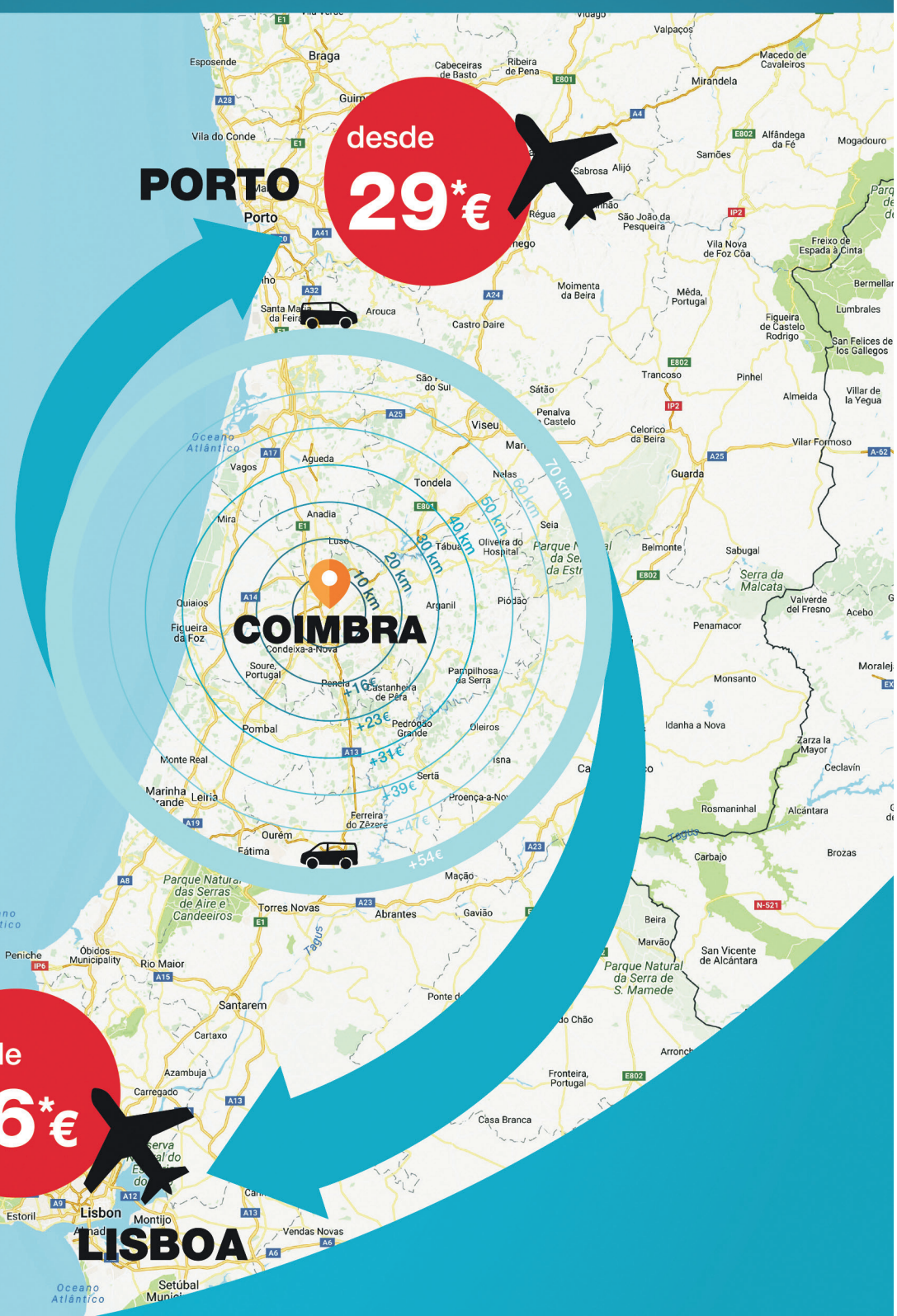
www.airportshuttle.pt

Do Centro de Portugal para o Mundo

A sua viagem para o aeroporto nunca foi tão fácil!

Coimbra Airport Shuttle fornece serviços de transfer partilhado, desde a **porta de sua casa** até aos **Aeroportos de Lisboa e Porto**.

Oferecemos vários transportes diários regulares, confiáveis e adaptados de acordo com os horários dos voos, apresentando um serviço de excelente qualidade para toda a **Região Centro**.



+351 304 505 304

coimbra@airportshuttle.pt

* O preço apresentado inclui: uma mala de viagem, um item pessoal, recolha ou entrega num raio de 10 km do centro da cidade.
Visite www.airportshuttle.pt para mais informação sobre origem e destino fora deste perímetro.

Traveltix, Lda - **RNAVT 7516**
Parque Ind. de Taveiro, Lt 8, 3045-508 Coimbra, Portugal

TURISMO DE PORTUGAL centro

Turismo Centro Portugal