

VIDA RURAL



MENSAL - Nº 1819
ANO 64
JULHO/AGOSTO 2018
3,60€ (CONTINENTE)

REVISTA PROFISSIONAL DE AGRONEGÓCIOS

www.vidarural.pt

ALHO É NOVA APOSTA

A ÁREA DE ALHO ESTÁ A CRESCER, EM ESPECIAL NO SUL DO PAÍS.
BONS PREÇOS E ESCOAMENTO GARANTIDO
SÃO ATRATIVOS PARA OS PRODUTORES.



M MASSÓ
AGRO DEPARTMENT

OLIVICULTURA
OPORTUNIDADE DE
COLHEITA DA AZEITONA

VITIVINICULTURA
DAR VALOR À
VINHA E VINHO

ALQUEVA EXPORTA
OPORTUNIDADES PARA
OS HORTOFRUTÍCOLAS



6.ª EDIÇÃO DAS CONFERÊNCIAS VIDA RURAL

Quando a vinha e o vinho ganham valor

A 6.ª edição das Conferências VIDA RURAL passou pela cidade do Porto onde, no hotel Crowne Plaza Porto, vitivinicultores, enólogos, técnicos de vinha, investigadores, marketeers e consultores discutiram a criação de valor no vinho e na vinha.

Texto . Susana Marvão

Fotos . Diamantino Catarino

Bruno Caldeira, da Consulai, veio apresentar o projeto Vinho de Baixo Carbono, que teve como principal objetivo perceber, do ponto de vista da sustentabilidade, qual o impacto da produção deste vinho e de que maneira poderia ser melhorada a sua performance ambiental.

Este projeto, que resulta de uma parceria entre a Herdade da Mingorra, do Instituto Superior de Agronomia e da Consulai, no âmbito da medida 4.1 (Cooperação para a Inovação) do PRODER, iniciou-se em 2012

com o intuito de encontrar soluções inovadoras ao nível das práticas culturais da vinha como forma de reduzir as emissões de gases de efeito de estufa na vinha. Simultaneamente, foi determinada a pegada de carbono do vinho ao longo de todo o seu ciclo de vida, incluindo as fases de produção, transformação e transporte, em conformidade com a metodologia internacional PAS 2050, certificável e auditável, dando origem a um novo segmento de mercado, os vinhos de baixo carbono.

Bruno Caldeira explicou, de forma sucinta, o impacto que as alterações climáticas, nomeadamente a temperatura e a concentração de CO₂ na atmosfera, estão a ter e “enquanto agentes na sociedade, produtores, empresários, temos de perceber de que forma conseguimos minimizar este problema e, eventualmente, contribuir um pouco para a sua mitigação”.

O analista admite que, no que diz respeito às práticas sequestradoras do carbono, praticamente apenas o setor agroalimentar



Pedro Silva Reis,
Real Companhia Velha



António Maçanita,
Fitapreta



José Maria Soares Franco,
Duorum

cial), Rita Fino, do Monte da Penha, Portalegre (marketing e vendas) e Rita Nabeiro, da Adega Mayor, Alentejo (direção-geral).

"Quase que fomos chamadas a criar este projeto", explicou Francisca Van Zeller. "Cada uma estava concentrada na sua própria vida e projetos. Mas houve um artigo intitulado "As herdeiras do vinho" que dava a conhecer as novas caras das empresas de vinho em Portugal e quem eram as filhas dos donos ou dos principais representantes e que estavam de alguma forma ligadas ao negócio ou mesmo a levarem o negócio para a frente". E pronto. Ideias foram partilhadas, agendas concertadas e foi alinhavado o projeto D'Uva Portugal Wine Girls, que nascia quatro anos depois. "Conseguimos demonstrar que há em Portugal grupos tão grandes, como a Sogrape, como produtores mais pequenos e recentes, como o da Rita Cardoso Pinto, que podem ter proveitos nesta associação".

A Real Companhia Velha festeja este ano 260 anos de existência. Pedro Silva Reis diz que esta pode ser a empresa mais antiga de Portugal, mas nem por isso deixa de ser das mais inovadoras. "Aliamos tradição à inovação e somos uma empresa que gosta de arriscar". Há 26 anos, o pai de Pedro Silva Reis procurou descobrir um novo Douro, até porque os 540 hectares de vinha da empresa estavam distribuídos por distintas altitudes e variadíssimos solos. "Temos planícies com 600 metros de altitude, o que é raro no Douro, já que os primeiros vinhos nasciam à beira-rio, até para poderem ser transportados. Só mais tarde as planícies mais altas foram sendo exploradas, dando direito a novos perfis diferenciadores no Douro".

O projeto acabaria por aliar castas estrangeiras, como Cabernet Sauvignon ou Pinot

Noir, mas também castas portuguesas, do Douro, como a Samarrinho. "Aliamos a este trabalho com as castas estrangeiras as castas autóctones, que fomos descobrindo nas vinhas velhas". Um projeto que surgiu pela ambição da descoberta e no sentido de risco. "Sabíamos que ao produzir Samarrinho estávamos a arriscar porque não havia referências no mercado e não sabíamos qual o resultado. Mas foi amor à primeira vista".

“Sabíamos que ao produzir Samarrinho estávamos a arriscar porque não havia referências no mercado e não sabíamos qual o resultado. Mas foi amor à primeira vista.”

Pedro Silva Reis, Real Companhia Velha

António Maçanita, da Fitapreta, admite que quanto mais foi mergulhando nos vinhos mais ideias foi tendo, o que o levou claramente à diversidade. Uma coisa António Maçanita sabia: não queria que o seu vinho "soubesse" a Alentejo. "Quería cortar o cordão umbilical, queria um nome curto, fácil de perceber, não queria um vinho Quinta da...". Acabaria por nascer o projeto Fitapreta "que alberga muitos projetos" e que deu à luz o Preta e o Sexy. "O marketing foi muito natural". O projeto cresceu muito rapidamente, com as vendas a aumentarem e a esgotarem. Depois deste "out of the box" era altura de voltar e olhar para dentro da caixa, nascendo outros vinhos, com castas alentejanas.

Com o pai natural dos Açores, a vontade de fazer alguma coisa naquela região intensificou-se. Nascia em 2010 o Terrantez do Pico, produzido em conjunto com o Instituto de Desenvolvimento Agrícola de São Miguel, com o objetivo de demonstrar o potencial de uma variedade única que faz parte do património dos Açores. "Uma aventura", confessou António Maçanita. Uma aventura que continua.

José Maria Soares Franco, da Duorum, confessou aos presentes o quão dura foi a decisão de deixar a Ferreirinha, da Sogrape, uma casa que o acolheu durante 28 anos. O repto de João Ramos para lançar um projeto no Douro foi, numa primeira instância, visto como algo não tão natural, mas depois, até pela afinidade que tinha com o produtor e a "oportunidade de fazer aquele vinho que nunca poderás fazer se não for numa empresa tua" acabou por falar mais alto. "E isso fez-me pensar durante uns meses: fazer o vinho que sonhava". A ideia começou a ser interessante, "pode ser isto que me falta fazer para me realizar" e "é um comboio que só para uma vez na estação, não volta para trás".

Nascia assim o Duorum, um projeto no Douro de vinhos "diferentes". "Uma ideia de dois, do Douro".

O projeto começou com o arrendamento de 70 hectares de vinho no Douro Superior e com a aquisição de terrenos na freguesia de Castelo Melhor, muito perto de Vila Nova de Foz Coa, "porque acreditamos que os vinhos ali nascidos são diferentes".

Para finalizar, Soares Franco mostrou-se particularmente satisfeito por ver projetos de qualidade a proliferarem por todo o país e em particular no Douro. "Acho que é francamente entusiasmante e animador para todos". ☺