



BOAS VINHAS

EDIÇÃO N.º 9 – AGOSTO 2018

CVRVV COMISSÃO DE VITICULTURA DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA | SEMESTRAL | ISSN: 2183-5411

DIRECTORA MARIA JOSÉ PEREIRA

Concurso Melhor Vinha 2018 em marcha

// PÁG. 2

Para não desperdiçar fito-fármacos use o LWA

// PÁG. 3

Lasiodiplodia, uma doença emergente

// PÁG. 7

BOAS
VINHAS

REGRESSA NO
1º TRIMESTRE
DE 2019

Este é um projecto da **COMISSÃO DE VITICULTURA DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES** que conta com o apoio da SYNGENTA. Não esquecer, por favor, que a folha de rosto contém informação confidencial a utilizar na apresentação da sua DCP (manifesto) da campanha 2018/2019.



O apoio das adegas à viticultura

DESTAQUE // PÁG. 4 e 5



EDITORIAL

As Cooperativas do século XXI

Fundadas nos anos 50 – fruto simultâneo da genuína vontade dos produtores e do plano de fomento cooperativo do Estado Novo – as Adeegas Cooperativas deram resposta, numa primeira fase, a vários problemas: a capacidade tecnológica de fazer vinhos correctos, a capacidade de “amortecer” a impressionante amplitude da época entre anos de desastre vitícola e anos de produção infundável e, finalmente, a capacidade de chegar ao mercado com mais capacidade comercial do que a do pequeno agricultor.

O Vinho Verde, ainda hoje com muitos produtores pequenos, orgulha-se de ter uma estrutura cooperativa bem mais diversa e competitiva do que a que encontramos (e a que desapareceu) em vários pontos do País.

As Cooperativas do século XXI são muito diferentes das fundadas há 50 anos. Neste Boas Vinhas focamos um dos pontos mais interessantes desta renovação: a aposta de várias Cooperativas da Região no apoio aos sócios agricultores que investem na vinha. Apoio, seja na formação, seja na instalação de vinhas ou na selecção de plantas, nos tratamentos, enfim, apoio para que a Viticultura se renove e seja mais competitiva.

Ao mesmo tempo que algumas das principais empresas da Região fazem vinhas admiráveis, os sócios das Cooperativas fazem igualmente vinhas admiráveis. É pelo esforço de uns e de outros que a Região garantirá o seu futuro.

Boas vinhas!

Manuel Pinheiro

Presidente da Comissão Executiva
Comissão de Viticultura da Região
dos Vinhos Verdes

Concurso Melhor Vinha 2018



Está já em marcha mais uma edição do concurso Melhor Vinha, a 11ª, e que conta com 15 explorações candidatas ao prémio. Algumas já são experientes nesta corrida, outras estreiam-se pela primeira vez. Participantes desde o ponto mais a Norte, junto ao rio Minho, até mais a Sul, quase junto à margem do rio Douro, assim se mostra quão grande é a Região dos Vinhos Verdes. As áreas de vinha, e as suas características topográficas, reflectem a grande variabilidade e características da estrutura fundiária da Região, com concorrentes que vão dos 4 aos 44,4 hectares. A diversidade das explorações é marcante.

Este ano, a zona Centro é a que tem a maior concentração de concorrentes, concretamente em Amares e Barcelos.

Os cinco elementos do júri, em representação da CVRVV, da Es-

cola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Viana do Castelo, da Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Norte e da AVITILIMA, irão visitar cada uma das explorações, por duas vezes, para fazer a sua avaliação. Uma em Junho, com a vinha ainda num estado de crescimento vegetativo, e uma segunda pouco antes da vindima, em finais de Agosto, altura em que se pode perspectivar já a produção do ano assim como a sua qualidade sanitária.

São muitos os parâmetros analisados pelo júri, desde o estado sanitário, a expansão vegetativa e intervenções em verde até ao manuseamento do próprio solo, passando naturalmente pela gestão do tempo e das próprias soluções ambientais adoptadas. Os resultados finais serão conhecidos aquando da entrega de prémios “Os Melhores Verdes”.

Plano de Formação



Viticultura	Enologia	Marketing	Certificação	Outras Áreas
Jornadas Balanço	Vinho Verde WineLovers	Marketing Digital	Vindima e DCP's	Referencial ISO/IEC 17025:2017 laboratório
7 Dezembro Arcos de Valdevez EVAG	21 Setembro Braga Ass. Comercial	31 Outubro Porto CVRVV	7 Setembro Porto CVRVV	25/ 26 Outubro Porto CVRVV
Encontro de técnicos e produtores da Região, para um debate e troca de vivências em torno dos resultados do ano vitivinícola 2018.	18 Outubro Porto CVRVV	Técnicas de marketing digital na promoção de Vinhos Verdes.	Procedimentos administrativos aplicáveis na vindima de 2018 com especial interesse para responsáveis dos centros de vinificação.	Requisitos normativos do NOVO referencial de acreditação NP EN ISO/IEC 17025:2018.
	26 Outubro Porto CVRVV	Plano de Marketing Vinho Verde 2019		Falar em Público
	23 Novembro Trofa Ass. Empresarial do Baixo Ave	9 Novembro Porto CVRVV		15/16 Novembro Porto CVRVV
	Harmonizações de Vinhos Verdes com Gastronomia.	Posicionamento do Vinho Verde nos mercados internacionais, promoção e plano de actividades para 2019		Competências de comunicação para criar mais impacto nas apresentações em público de vinhos.

Mais informações e inscrições: <http://portal.vinho Verde.pt/pt/cursos>

A formação da Academia dos Vinhos Verdes é certificada pela DCERT, com o Certificado N.º 2888/2017.

Versão: 02/2018



EDIÇÃO N.º 9 - AGOSTO 2018

ESTATUTO EDITORIAL *Boas Vinhas* é um jornal semestral de informação técnica que pretende, através de texto e imagem, disseminar conteúdos sobre viticultura. **Boas Vinhas** é um jornal ao serviço do viticultor e quer contribuir para a divulgação de novas tecnologias na área da cultura da vinha capazes de contribuir para uma viticultura rentável. **Boas Vinhas** distingue claramente os artigos de opinião dos artigos informativos, sem prejuízo de poder assumir as suas próprias posições, sempre no respeito da legislação em vigor. **Boas Vinhas** tem um âmbito regional e quer contribuir para a divulgação de eventos, artigos práticos e/ou científicos, quando assim o entendam, sobre todas as novidades que à viticultura dizem respeito. **Boas Vinhas** é uma publicação independente, sem qualquer dependência de natureza política, ideológica e económica.

FICHA TÉCNICA Directora: Maria José Pereira | Jornalista: Ilidia Pinto | Proprietária / Editora: Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes | NIF: 501 873 635 | Sede da Redacção: Rua da Restauração, 318, 4050-501 Porto | Comissão Executiva: Manuel Pinheiro, Maria José Viana, Nuno Brito | Sede da Redacção: Rua da Restauração, 318, 4050-501 Porto | Tel. 226 077 300 | E-mail: viticulturna@vinhoverde.pt | Produção: Razão-Estratégia, Criatividade e Gestão da Comunicação | Impressão: Multiponto S. A. | Tiragem: 19 000 exemplares | Periodicidade: Semestral | ERC: Registo n.º 126529 | ISSN Edição impressa: 2183-5411; online: 2183-7686 | Depósito Legal: n.º 377222/14 | Jornal de distribuição gratuita | Os textos não respeitam o novo acordo ortográfico.

Breves notícias

Dicas pré-vindima

Acompanhe a maturação das suas uvas retirando-lhes as folhas amarelas e secas. Se for necessária uma desfolha mais intensa, faça-a apenas do lado contrário à maior incidência do sol para evitar futuros escaldões. Faça análises de maturação verificando se as uvas já estão no ponto óptimo de vindima e consequente maior valorização.

Top 5 das castas mais usadas

A Região dos Vinhos Verdes está a perder biodiversidade, dada a aposta crescente em não mais de meia dúzia de castas. A área de Loureiro continua a aumentar (3509,14 ha). Segue-se o Arinto (2142,46 ha) e o Alvarinho (2001,88 ha), a casta Vinhão (1960,03 ha) e a Trajadura (981,36 ha). As cinco castas representam 67% do total da área produtiva na Região.

Formação vitícola em destaque

Academia do Vinho Verde continua a apostar fortemente em acções na área da viticultura. Mais de 250 produtores marcaram presença nas diversas sessões realizadas de Março a Julho sobre implantação da vinha, aplicação de produtos fito-sanitários e poda verde. Amarante, Barcelos, Celorico de Basto, Lousada, Marco de Canaveses, Monção, Penafiel, Ponte de Lima e Santo Tirso foram os conceitos abrangidos.

O 'Boas Vinhas' regressa em MARÇO de 2019 com mais novidades vitícolas!

Sr. Viticultor, a sua opinião também conta e é essencial para o futuro da Região. Para qualquer informação e/ou sugestão, não hesite em contactar-nos pelo telefone 226 077 383 ou pelo correio electrónico viticultura@vinhoverde.pt.

LWA. O conceito que optimiza o uso de produtos fito-farmacêuticos

Calcular a quantidade de produto em função da área da parede vegetal ajuda a adequar a quantidade de substância activa à superfície que se deseja tratar

PEDRO SABINO, Departamento de Pesquisa & Desenvolvimento da Syngenta Europa

Tradicionalmente, expressamos a dose de aplicação de produtos fito-farmacêuticos (PFs) pela sua concentração (por gramas ou mililitros de produto por 100 litros) e/ou pela quantidade (gramas ou mililitros por hectare de terreno ocupado pela cultura). Em culturas altas, como pomares e vinha, é mais frequente a expressão da dose em concentração, frequentemente acompanhada de uma limitação da quantidade máxima de produto a aplicar por hectare ou de um volume de calda máxima.

Actualmente, existe uma tendência para reduzir volumes de calda, seja pela adopção de equipamentos que permitem a cobertura das folhas com menos calda, seja pela adopção de formas de condução da poda mais simples e compactas. Por outro lado, como consequência da harmonização europeia no que respeita à homologação de produtos fito-farmacêuticos, existe também a necessidade de harmonizar as unidades de expressão da dose entre países, já que há várias unidades em uso. Para além da concentração e quantidade por hectare, temos também a quantidade de produto por metro de altura da cultura, quantidade de produto por 100 metros de linha, a percentagem da dose em função do estado fenológico (usado em vinha), a quantidade de produto por metro cúbico de volume de copa (TRV – tree row volume) e quantidade de produto por LWA (leaf wall área) ou área da parede vegetal.

Além de existirem diferenças entre países nas unidades para exprimir a dose, também os volumes tomados como referência para tratamentos a alto volume são diferentes. Em Portugal, usamos como referência os 1000 litros por hectare, mas outros países europeus usam 1500 L/ha como referência para tratamentos em pomares.

Para adequar a quantidade de substância activa à superfície que se deseja tratar – com óbvios bene-

fícios ambientais e económicos – e harmonizar as unidades em que se expressa a dose entre países, a indústria europeia de protecção de plantas tem promovido a divulgação do sistema LWA.

O conceito de LWA – a área da parede vegetal – parte de uma observação simples. Quando tratamos os pomares ou as vinhas com um pulverizador, seja equipado com turbina ou de jacto projectado, a calda é dirigida a uma faixa vertical e contínua de folhas e caules, tão alta quanto a copa das plantas a tratar e tão longa quanto a linha de plantação. Esta faixa ou “parede” é variável em função da cultura, do compasso de plantação, do sistema de condução da poda, do estado fenológico, etc. Numa lógica de adaptar a quantidade de produto ao tamanho das plantas que desejamos tratar propõe-se dosear o produto em função da área da parede vegetal.

Exprimir a dose em quantidade de produto por metros de área de parede vegetal é adequado para culturas altas (em que a altura da copa excede largamente a largura) dispostas em linhas afastadas entre si o suficiente para que se possa circular pela entrelinha efectuando tratamentos.

O LWA é calculado em função da altura das copas a tratar e da distância entre linhas usando a seguinte fórmula:

$$\text{LWA (m}^2\text{)} = 2 \times \text{altura da copa (m)} \times 10'000 \text{ m}^2 / \text{distância entre linhas (m)}.$$

A altura da copa é multiplicada por 2 porque as plantas são pulverizadas dos dois lados da linha.

A altura da copa calcula-se medindo a altura desde o solo até ao ponto mais alto da planta e subtraindo a altura entre o solo e as primeiras folhas. Por exemplo, para um pomar com 3,5 metros de altura, e descontando 50 cm desde o solo até às primeiras folhas, teríamos uma altura de copa de 3 m.

A constante 10'000 refere-se à área de um hectare, pois aquilo que calculamos é a área de parede foliar de uma cultura implantada num hectare de terreno.

Medido a altura da copa e a distância entre linhas podemos calcular o LWA do nosso pomar ou vinha:

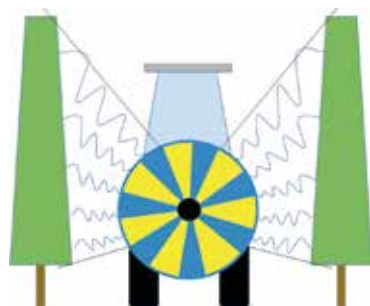
- Exemplo para pomar para uma altura de copa de 3 metros e distância entre linhas de 4 metros, temos então: $\text{LWA} = 2 \times 3 \times 10'000 / 4$, ou seja 15'000 m² de área de parede foliar.
- Exemplo para vinha para uma altura de copa de 1,4 metros e distância entre linhas de 2,5 metros, temos então: $\text{LWA} = 2 \times 1,4 \times 10'000 / 2,5$ ou seja 11'200 m² de área de parede foliar.

Com base nos resultados dos cálculos dos exemplos anteriores verificamos que, em muitos dos nossos pomares e vinhas, a área da parede vegetal é superior à área do terreno em que a cultura está implantada. Ao usar o sistema LWA estaríamos a ajustar a quantidade de produto à área que efectivamente tratamos e não à área ocupada pela cultura. Este sistema de expressão da dose não depende da quantidade de calda usada para tratar a cultura.

A área da parede vegetal varia ao longo do ciclo da cultura, desde o repouso vegetativo até ao pleno desenvolvimento dos lançamentos ou das varas. Isto implica também que a quantidade de produto usada não é fixa durante todo o ciclo, mas vai sendo ajustada ao desenvolvimento da cultura.

Quando futuramente encontrarmos no rótulo de um produto fito-farmacêutico uma indicação semelhante a “aplique 1 kg de produto por cada 10'000 m² LWA da cultura” bastará usar a fórmula de cálculo apresentada anteriormente para sabermos qual a quantidade de produto mais adequada à cultura que desejamos tratar, nas condições particulares de cada parcela.

Correntemente este método não se encontra ainda nos rótulos dos produtos homologados em Portugal. Os aplicadores deverão seguir apenas as indicações dadas nos rótulos dos produtos homologados em Portugal.



syngenta®

O papel fulcral das adegas na revolução da viticultura

Nem só as grandes empresas investem fortemente na viticultura, também as adegas fomentam essa aposta junto dos seus associados. Em nome da sustentabilidade económica dos produtores e da Região dos Vinhos Verdes. O Boas Vinhas foi ouvir os responsáveis de algumas das adegas mais interventivas – Monção, Ponte da Barca, Ponte de Lima e Felgueiras – e conhecer exemplos de associados que estão a investir em vinha.

ILÍDIA PINTO

O ano de 2017 foi generoso para os Vinhos Verdes, assegurando uma produção de excelente qualidade, mas, também farta. Não admira, por isso, que o ano fique marcado, para a Adega de Monção como o da maior produção de sempre: 9,5 milhões de quilos de uvas, que deram origem a mais de seis milhões de litros de vinho. Um recorde absoluto para a instituição liderada por Armando Fontainhas, que conta com 1648 sócios com uma área total de 1200 hectares. Três quartos são de Alvarinho. O sucesso resulta do investimento dos produtores na reconversão de vinhas, com o consequente aumento de rentabilidade.

“Numa geração, a paisagem alterou-se completamente”, refere Armando Fontainhas, que destaca “o regresso crescente de jovens” à terra. Gente que, sem emprego, pega nas explorações familiares e procura fazer dessa a sua actividade principal, porque, garante, “Monção é dos poucos sítios do país onde ainda e sustentável viver da viticul-

tura”. E para que assim continue, o presidente da adega pede para que não sejam aprovadas novas autorizações de plantação para a Região dos Vinhos Verdes. Ou, pelo menos, para Monção e Melgaço, única forma de controlar os preços médios à produção. “Quando caem, caem de forma abrupta e tornam o negócio inviável para todos e é aí que não podemos chegar. Monção e Melgaço tem preços de uva únicos no país e temos de os defender”, argumenta. A adega paga as uvas de Alvarinho em média acima de euro, sempre.

Já a reconversão das áreas existentes é aplaudida, porque “é indispensável para o futuro de uma viticultura sustentável na Região”, assume. Só nos últimos três anos, e com o apoio do VITIS, foram plantados 142 hectares de vinha, num investimento de dois milhões de euros. Este ano foram candidados mais 94 hectares. Vinhas com compassos mais apertados e densidades superior. “A produção média por hectare oscila entre as cinco e a seis toneladas, embora em 2017

tenha chegado quase às sete toneladas”, especifica Márcio Lourenço, técnico da adega. Com vendas de 14,5 milhões de euros em 2017, a adega de Monção 18% da sua produção para os EUA, Inglaterra, Rússia, Brasil e França.

Nuno Sousa é um dos sócios da adega, nascido e criado na agricultura. A propriedade familiar sempre teve videiras de Alvarinho em bordadura e, com a queda do preço do leite aos agricultores, a aposta passou a ser, cada vez mais, na vinha. Há seis anos, candidatou-se aos fundos para jovens agricultores e começou a reestruturar e a replantar. Começou com seis hectares, hoje tem 13. E só nos últimos 3,5 hectares que plantou, há três anos, investiu 60 mil euros. “Não podemos nem queremos aumentar mais, o objectivo é rentabilizar o terreno ao máximo”, indica. A propriedade mantém-se familiar, embora dividida em duas parcelas, dos dois primos, mas que trabalham a terra em conjunto. Nuno Sousa não põe de lado a hipótese de eventual-

mente comprar mais terreno, mas admite que a prioridade, para já, é rentabilizar a propriedade. “Mais importante do que a quantidade é a qualidade. Não podemos competir pela quantidade, temos de nos centrar na qualidade, o futuro é esse” argumenta. Com mais videiras por hectare, as vinhas renovadas estão a assegurar uma produtividade média de oito a nove toneladas por hectare. E Nuno não poupa elogios ao VITIS. “Teríamos feito os mesmos investimentos, mas tinha levado muito mais tempo. Os fundos não cobrem totalmente o custo, mas aproximam-se bastante”, diz.

Ponte de Barca

O êxodo rural é o principal desafio da Adega de Ponte da Barca. Com mil sócios efectivos, só 550 entregam as uvas que, em 2017, não chegaram a dois milhões de quilos, assegurando menos de 40% das vendas da adega: três milhões de garrafas. O resto é comprado fora. Mas Amândio Lago, presidente da adega, recusa que seja o preço a desmotivar os associados. “Pagamos as uvas brancas, em média, a 49 cêntimos e as tintas a 38 cêntimos. São preços que estão em conformidade com o preço médio da Região. Sabemos que grande parte dos nossos associados não vivem exclusivamente desta actividade, mas pode ser um complemento para o agregado familiar. Mas é nas explorações de maior dimensão que vejo o futuro para o sector, pois, se efectuarem uma boa gestão dos recursos e produzirem de uma forma profissional, facilmente chegam às 10 a 13 toneladas de uvas por hectare, senso, assim, uma actividade rentável”, garante.

O problema, admite, é o envelhecimento da população. A idade média dos seus associados ronda os 70 anos e “não aparecem novos investidores, o que aparecem

são filhos de associados a pedir a transferência da quota dos pais”. Heranças que agravam a pequena dimensão da propriedade na zona. “Há quem, para perfazer cinco hectares de vinha, tem de percorrer sete freguesias em dois concelhos. Temos que ter engenho e arte para reduzir ao máximo os custos”, diz João Pereira, técnico da adega, que lamenta “a falta de gente nova que queira investir em áreas grandes”. Nas últimas duas décadas, a área plantada na área de intervenção da adega caiu para metade. Sobre o preço da uva, João Pereira não tem dúvida: “As cooperativas funcionam como reguladores dos preços aos produtores”.

Nos 10 anos de existência do VITIS, as agrupadas submetidas pela Adega de Ponte da Barca somam 500 hectares e seis milhões de investimento. Com vendas de 3,7 milhões de euros, a adega tem crescido 11% ao ano. Exporta metade, com destaque para a Polónia, EUA, Brasil e Alemanha. E vai investir cinco milhões na deslocalização das instalações, sem espaço para crescer onde estão.

Leonor Andresen Guimarães, sobrinha-neta de um dos fundadores da Adega de Ponte da Barca, largou a vida em Lisboa e instalou-se na Casa de Quintela, para liderar o processo de reestruturação da propriedade, pertença da família desde o século XVII. A intenção era reconverter quatro hectares de vinha, instalar um sistema de rega e plantar morangos e sabugueiros, mas o projecto, no valor de 70 mil euros, foi chumbado porque “o preço da uva não permitia assegurar a sustentabilidade do projecto”.

Embora esteja a tempo inteiro na propriedade, a maioria do capital da empresa ainda é do seu pai. A parcela minoritária é dos quatro filhos. No primeiro ano, foram investidos 25 mil euros, com a ajuda do VITIS,



na plantação de dois hectares de vinha. Mas a falta de um sistema de rega levou à perda de metade das videiras, um “prejuízo enorme”. Em 2017 foi instalado o sistema de rega e substituídas as plantas perdidas, mais 15 mil euros investidos. E já conseguiu a certificação para a produção integrada. Sem experiência na área, recorreu a apoio especializado, designadamente da adega e da Associação dos Viticultores do Vale do Lima (Avitilima).

A aposta principal é no Loureiro, mas tem, também, Trajadura e Vinhão. O compasso é de 2,75 por 2 metros, com cordão simples ascendente. Para já só metade da vinha está a produzir. Daqui a dois anos, quando os 6,5 hectares estiverem em produção plena, espera obter 60 a 80 toneladas por ano. O objectivo, reconhece, é continuar a crescer, mas, sobretudo, complementar a viticultura com o enoturismo. E tem já um vinho, criado em parceria com a adega, o Vinhas de Cypriano, que recentemente chegou ao mercado.

Ponte de Lima

A Adega de Ponte de Lima só vinifica as uvas dos associados. Cerca de dois mil, com 1.400 hectares de vinha, e que produziram, na última vindima, quase seis milhões de litros de vinho, predominantemente da casta Loureiro. Que têm por destino Portugal e o mercado externo, com destaque para os EUA e Canadá. Sem indicar quanto facturou em 2017 ou a quanto pagou as uvas, Celeste Patrocínio, presidente da adega, garante, no entanto, que “tem vindo a aumentar o preço médio face ao que é a prática do sector”. E destaca o papel de apoio técnico e administrativo aos sócios: “Temos um gabinete técnico como poucas adegas terão, com três pessoas, a tempo inteiro, do qual fazem parte os engenheiros Paulo Borgas e Ricardo Silva”, frisa.

Foi a primeira adega a ser admitida na Rede PME COTEC Portugal Inovação e obteve, ainda, certificação por parte do Ministério da Agricultura para venda de produtos fitofarmacêuticos e para dar formação para a sua aplicação. E, claro, trata das candidaturas ao VITIS: submeteu já 11 agrupadas, correspondentes a um investimento superior a 8,5 milhões de euros para a reestruturação e reconversão de mais de 500 hectares de vinha. A presidente da adega considera que “o aumento do valor do Vinho Verde e da casta Loureiro é, agora, uma prioridade em detrimento do aumento de área”. Outras preocupações são a redução dos fundos estruturais destinados



à agricultura, a exigir maior atenção na selecção e avaliação dos projectos a financiar, a necessidade de investimentos em projectos de regadio, a excessiva burocracia e a duplicação de procedimentos, com custos elevados.

Miguel Lima, da Sociedade Agrícola Quinta Mato-Bom, em Estorãos, Ponte de Lima, é um dos sócios que tem investido. Advogado de profissão, manteve a vinha e diversificou, com a aposta no turismo e na produção de castanha. Só em 2016 gastou 25 mil euros na renovação de quase 1,7 hectares. Em 2017 plantou 0,8 hectares e, este ano, renovou 2,9 hectares. Para o ano prevê renovar 5,2 hectares. Tudo de Loureiro. “Não posso correr o risco de apostar numa casta cuja receptividade no mercado é uma incógnita”, defende.

Sem o financiamento do VITIS, reconhece, não teria sido possível o investimento. E mesmo assim, diz, “não fazemos contas à amortização da terra ou dos equipamentos”. A falta de mão-de-obra é a principal preocupação de Miguel Lima. “O problema não é pagá-la, é encontrá-la”, garante. A água é outro dos problemas. “Na quinta até temos alguma água, estamos a estudar como podemos maximizá-la”, frisa.

O apoio técnico da adega tem sido “importantíssimo”, reconhece Miguel Lima, admitindo que a assessoria técnica “não é economicamente comportável” para um viticultor. “A Adega de Ponte de Lima tem uma importância social muito grande no concelho. Se desaparecesse, os produtores ou desapareceriam, também, ou são esmifrados por alguém”, defende. O valor a que o Vinho Verde é comercializado preocupa Miguel Lima, para quem reside, aí, a razão do baixo preço pago aos produtores. “O Vinho Verde é vendido a um preço demasiado baixo para a sua qualidade”, argumenta. E, mesmo assim, assegura, “a adega até paga, em termos relativos, muito bem”.

Felgueiras

A Cooperativa Terra de Felgueiras vive um bom momento, com o regresso de associados. Em 2017, recebeu mais de nove milhões de quilos de uva de cerca de mil sócios, com uma área total de 1500 hectares. Há 10 anos não ia além dos 1200. Desde o início do VITIS, ajudou a candidatar 570 hectares, com um investimento associado de sete milhões. A área média de candidatura é de um hectare. O que parece pouco, mas funciona. “Vejo estes pequenos produtores a aguentarem-se mais tempo do que aqueles que têm cinco hectares, porque isso já obriga a ter um funcionário a tempo inteiro”, diz Pedro Lamas, um dos três técnicos de campo da adega para apoio aos sócios. O preço da uva “ainda não paga a profissionalização”. Para viver da uva são precisos 20 hectares contínuos “e há poucas explorações com essas dimensões”, aponta.

O presidente garante pagar melhor que as grandes empresas. E mostra o relatório de gestão sem cerimónias. Em 2017, o preço médio foi de 43,80 cêntimos por quilo. Na valorização por graduação alcoólica, chegava aos 52 cêntimos. O objectivo é que, dentro de cinco anos, o preço médio seja de 50 cêntimos. E ao contrário de Monção e Melgaço, Felgueiras acha que a Região deve estar aberta ao alargamento da sua área de vinha. “Com o abandono da viticultura todos os dias perdemos área, temos que estarmos abertos ao mercado”, defende Casimiro Alves. A sua meta é chegar aos 12 milhões de quilos na adega, mas promete não baixar o preço da uva. “Temos tabelas estáveis. A produção cresceu quase 60%, o ano passado, e mantivemos o preço”, afiança. A adega facturou 5,150 milhões de euros em 2017, 25% dos quais obtidos em mercados internacionais como a Rússia, EUA, Brasil e França.

Com 10 hectares já plantados, que tem vindo a reestruturar, Hen-



rique Tavares, herdeiro do sócio nr 1 da adega, investiu já mais de 120 mil euros. A viticultura não é a sua principal ocupação, mas, nem por isso, a encara de forma menos profissional: “Tenho pessoal a tempo inteiro na propriedade. Acredito bastante no sistema de outsourcing, mas precisamos sempre de quem faça esta ligação”.

A propriedade tem 60 hectares, no total, pelo que área não lhe falta para crescer. Duvida sim que os apoios se mantenham, e lamenta, destacando a “simplicidade e transparência do VITIS”. Em termos de castas, a sua escolha recaiu sobre as mais representativas da Região: Alvarinho, Azal, Arinto, Loureiro e Trajadura.

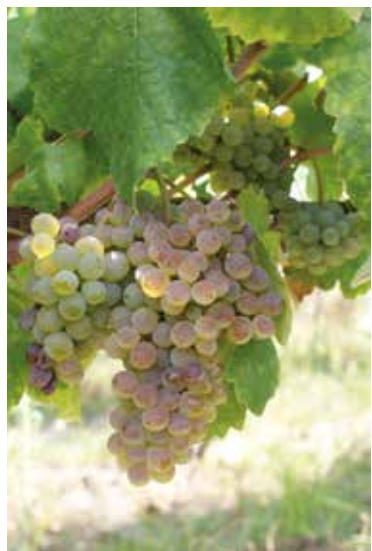
“Há quatro ou cinco anos não me passava pela cabeça investir mais em vinha, mas a experiência vai

criando confiança e o apoio da adega tem sido determinante”, explica Henrique Tavares. A dimensão é fundamental para assegurar a viabilidade económica, permitindo fixar trabalhadores. “Não esqueçamos que concorremos com os salários pagos na indústria”, diz.

Para o ano irá plantar um hectare de direitos que tem em carteira e candidatou-se a mais dois hectares ao abrigo das novas autorizações. A sua intenção foi sempre conseguir que a propriedade fosse auto-sustentável e já o era com cinco hectares de vinha. Aos jovens deixa o alerta: “Um erro crasso é achar-se que o VITIS cobre 100% do investimento. Não cobre! E é preciso contar que os apoios não chegam logo e que a vinha não começa logo a produção, e durante esse tempo, é preciso viver”.



Castas autóctones em recuperação na EVAG



O *Boas Vinhas* prossegue com o objectivo de continuar a dar a conhecer algumas castas cultivadas em locais muito restritos e que, se não forem preservadas, correm o risco de desaparecerem. Nesta 9ª edição, damos a conhecer as principais características da casta branca LAMEIRO da sub-região do Lima.

LAMEIRO B.

IDENTIFICAÇÃO MOLECULAR

Lameiro (Veloso et al., 2010). Não foi identificada com qualquer outra variedade.

SINONÍMIA

Lameira; Lameirinho; Molarinho e Luzidio, pois tendo pouca pruína nos bagos visualizam-se as grainhas.

EXPANSÃO GEOGRÁFICA

Sub-região do Lima (Ponte da Barca)

PARTICULARIDADES AMPELOGRÁFICAS

Folha adulta média, cuneiforme a orbicular, quinquelobada, perfil irregular, seios laterais superiores de base em U, cor verde, fracamente bolhosa, com o ponto peciolar e início das nervuras carminados em ambas as páginas e frequente presença de um dente no seio particular.

Cacho médio (16,6 cm x 13,6 cm), cónico e alado, compacidade média a compacta e de peso médio (341 g).

Bago médio e elíptico-curto (13,2 mm x 12,8 mm), pouca pruína e película fina deixam visualizar as grainhas, e de baixo peso (1,5g)

APTIDÕES CULTURAIS

Castas de média fertilidade (IFP = 1,266) e muito produtiva (2,4 kg/m²).

Castas de média expressão vegetativa, vigorosa (2,2 kg de lenha de poda/videira), de sarmento castanho avermelhado e de médio peso (66,4 g).

Rebentação próxima da do Loureiro (1 dia antes) e maturação média (pintor 4 dias após Loureiro)

VALOR ENOLÓGICO

Mosto moderado em açúcares que lhe permitem atingir em média 11,6% de álcool provável e pouco ácido (5,2 g ácido tartárico/L), que lhe advém dos teores em ácidos málico (1,35 g/L) e tartárico (4,58 g/L).

Vinho com aroma frutado e sabor equilibrado.

‘Black Rot’ ou Podridão Negra da videira

GILBERTO LOPES, Field Expert Portugal

O Black Rot ou Podridão Negra da videira é uma doença provocada pelo fungo *Guignardia bidwellii* Viala & Ravaz. Originária do continente americano e conhecida na Europa desde finais do séc. XIX, é uma doença com a qual os viticultores ainda não estavam muito familiarizados, tendo, nos últimos anos, provocado estragos significativos em algumas regiões vitícolas de Portugal, nomeadamente na Bairrada, Dão e entre Douro e Minho.



Descrição

Esta doença desenvolve-se em todos os órgãos verdes da planta, provocando estragos/prejuízos em pânpanos e pecíolos, folhas, cachos, até mesmo em gavinhas. Os primeiros sintomas surgem após um período de incubação de três a quatro semanas, dependendo do número de horas de humectação e temperatura.

Nas folhas observam-se pequenas manchas, com contornos algo arredondados, de cor castanho-avermelhadas, com uma linha marginal de cor escura e, após três a quatro dias, aparecem os picnídios negros (frutificações do fungo), dispostos de forma concêntrica. As folhas jovens são as mais sensíveis. Um pequeno número de manchas pode ser o suficiente para causar graves danos. Por sua vez, as folhas “adultas” são menos sensíveis.

Nos pecíolos e pânpanos aparecem, muitas vezes, manchas alongadas, de cor acastanhada, onde surgem os picnídios negros. Na maior parte das vezes não tem influência sobre a vegetação, contudo temos a presença de um foco de contaminação para o ano seguinte.

Nos pedúnculos das inflorescências/cachos e gavinhas podem igualmente aparecer manchas similares às do ponto anterior, que, em situações de forte ataque, pode provocar graves prejuízos.

Nos cachos a doença normalmente progride das contaminações existentes nas folhas. Estes podem ser atacados desde a pré-floração até ao pintor. Os primeiros sintomas no cacho manifestam-se por uma pequena mancha no bago com uma ligeira depressão, geralmente de cor castanho-rosada. O fungo acaba por contaminar, em poucos dias, o resto do tecido do bago e este adquire um aspecto enrugado. Os bagos mumificados ficam com uma tonalidade azulada, onde se podem encontrar os picnídios. O cacho pode ser atacado na totalidade ou apenas alguns bagos.

Condições de desenvolvimento

As chuvas prolongadas e frequentes no período primaveril são preponderantes para o desenvolvimento da doença. O fungo pode começar-se a desenvolver a partir de 9 °C. Com as primeiras chuvas ou períodos de humidade relativa elevada e com temperaturas amenas podemos ter as primeiras contaminações (infecções primárias) por largos períodos de tempo. Depois disso, as infecções secundárias provocam a expansão da doença pela vinha.

Estratégia de Protecção

Indirectas (culturais)

Vinhas abandonadas – arrancar as vinhas abandonadas, são uma das principais fontes de contaminação desta doença.

Outono/Inverno – eliminação das varas atacadas e cachos mumificados na altura da poda, para que consigamos diminuir o inóculo.

Controlo vegetação (poda em verde) e controlo de infestantes – São medidas que favorecem o arejamento e a redução de longos períodos de folha molhada.

Directas

Na maioria dos casos, não se realizam tratamentos específicos para esta doença, uma vez que nesta fase do ciclo podemos realizar tratamentos para o Míldio e Oídio com soluções que também tenham acção sobre a doença. Existem no mercado algumas soluções homologadas para Míldio, Oídio e Black Rot.

Soluções Syngenta

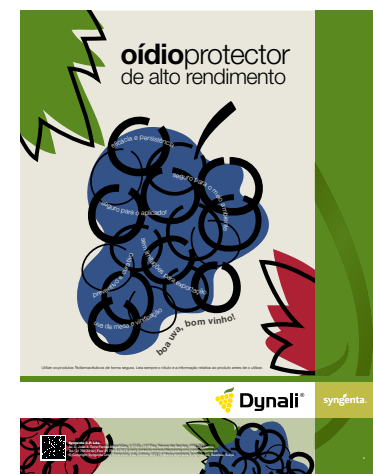
QUADRIS MAX (Escoriose + Míldio + Oídio + Black Rot)

Combinação das substâncias activas Azoxistrobina e Folpete para o combate à Escoriose, ao Míldio, ao Oídio e ao Black Rot da videira, essencialmente vocacionado para os períodos em que o Míldio é a principal doença visada. Deve ser usado preventivamente, pelo que se devem iniciar as aplicações de acordo com o Serviço de Avisos ou, na sua ausência, às 7-8 folhas em aplicações sequenciais ou em alternância com o Ridomil Gold Combi® pepite technology e Topaze® ou Thiovit Jet®, à concentração de 150 ml/hl (com base em aplicações em alto volume – 1000 L/ha).

DYNALI (Oídio + Black Rot *)

*em processo de registo

A combinação única de duas substâncias activas (Ciflufenamida e Difeconazol) faz do Dynali um potente fungicida anti-Oídio com acção sobre Black Rot*, preventivo e curativo ideal para a protecção das folhas e dos cachos. Os tratamentos devem realizar-se de acordo com as indicações do Serviço de Avisos. Na falta deste, iniciar os tratamentos a partir dos cachos visíveis à concentração de 50-65 ml-hl (com base em aplicações em alto volume – 1000 L/ha).



PERFIL – Manuel Eugénio Rego



Aos 49 anos, Manuel Eugénio Gonçalves Rego pode orgulhar-se de ter uma das vinhas mais bem cuidadas da Região dos Vinhos Verdes. E a comprová-lo estão os muitos prémios com que a Quinta do Corutelo, em São Julião do Freixo, Ponte de Lima, tem vindo a ser distinguida ao longo dos anos. Começando em 1994 e 95 com o 1º

lugar no concurso de “Jovem Viticultor”, prémio este que também foi ganho em 2005. Posteriormente obteve quatro medalhas de prata no concurso “A Melhor Vinha” entre 2001 e 2011 e duas medalhas de ouro nas edições de 2013 e de 2016.

Desde sempre ligado à actividade agrícola, trabalhando com o seu pai, foi em 1991 que se instalou co-

mo jovem agricultor, uma sugestão que partiu do próprio proprietário da quinta, atendendo ao descontentamento de Manuel Eugénio com a falta de perspectivas de evolução. “O meu pai era o encarregado da propriedade e eu trabalhava com ele. Na altura, a quinta tinha várias culturas e produção de gado, mas os ordenados eram muito baixos e eu

percebi que precisava de fazer alguma coisa. Foi o proprietário que me sugeriu que aproveitasse os apoios existentes e me instalasse. Fizemos um contrato de arrendamento, por 10 anos, que tem vindo, sucessivamente, a ser renovado”, explica.

A primeira coisa que fez foi aumentar a área de produção, passando de quatro para nove hectares

de vinha e plantando mais quatro hectares de pomares. Hoje já são 15 hectares de vinha no total, maioritariamente de Loureiro, mas com uma pequena parcela de Vinhão e de Arinto. Crescer mais é que não quer. Não por falta de espaço disponível, mas porque isso obrigaria a contratar pessoal e aumentaria, de forma incomportável, os seus custos de produção. “O preço da uva está igual ao que era há 10 anos, mas os encargos praticamente dobraram. Com esta dimensão, consigo aguentar a propriedade com a ajuda do meu pai e só contratamos gente para algumas tarefas, como a poda ou a vindima”, justifica, lembrando que a falta de mão-de-obra também não ajuda.

Sócio, desde sempre, da Adega de Ponte de Lima, é aí que entrega as suas uvas e vai continuar a fazê-lo, porque “a adega paga mais”, garante. Esta também lhe dá apoio técnico. Questionado se a viticultura é uma actividade rentável, Manuel Eugénio diz que sim, para quem tiver uma propriedade com dimensão. “Oito a dez hectares são suficientes para dar um bom rendimento, se a vinha estiver bem feita. Não há bons resultados sem vinhas bem tratadas”, frisa.

Cancros e “dieback” associados a *Lasiodiplodia theobromae* causam graves prejuízos

Doença tem vindo a manifestar-se de forma crescente causando estragos durante a floração

PEDRO REIS E CECÍLIA REGO, Centro de Investigação em Agronomia, Alimentos, Ambiente e Paisagem (LEAF), Instituto Superior de Agronomia da Universidade de Lisboa.

Entre outras espécies de fungos causadoras de botriosferioses em videira, a espécie *Lasiodiplodia theobromae* foi descrita como típica de regiões tropicais e subtropicais, onde causa graves estragos em numerosas espécies vegetais cultivadas (videira, fruteiras, espécies florestais). Ao longo da última década, porém, e muito provavelmente em consequência da ocorrência de alterações climáticas, têm vindo a aumentar os registos desta espécie em regiões com clima temperado.

Em 2010, a doença foi assinalada em Portugal, em diversas regiões vitícolas, nomeadamente na Estremadura, no Alentejo e no Algarve

em castas de vinho e uva de mesa. As videiras apresentavam cancros (necroses em depressão) nos pânpanos e cachos (Fig. 1). Ocorria um atraso no estado fenológico e o abroalhamento era irregular, podendo mesmo não ocorrer ao longo de todo o ramo. As folhas apresentavam dimensões reduzidas e surgiam cloróticas nas margens. Os ramos apresentavam um crescimento raquítico e os entrenós apareciam curtos. Em cortes transversais observavam-se necroses, por vezes sectoriais, e pontuações acastanhadas. Nalgumas plantas ocorria desnoca ou apoplexia dos ramos. As videiras doentes apresentavam

uma sintomatologia semelhante ao “dieback” (definhamento), associada à presença de cancros.

Nos últimos anos, a doença tem vindo a manifestar-se de forma crescente causando estragos durante a floração, o que conduz a elevados prejuízos. Destacam-se, por exemplo, os sintomas que têm surgido na casta Caladoc nas regiões de Lisboa, Vale do Tejo. Os sintomas podem, eventualmente, ser confundidos com os de outras doenças que surgem nesta fase do ciclo vegetativo da videira pelo que se aconselha a análise microbiológica do material em laboratório.

Quanto ao controlo, não existem estudos de eficácia biológica de fungicidas específicos relativamente a esta botriosferiose. Assim sendo, recomenda-se a adopção dos meios de luta preventivos, nomeadamente, os meios de luta culturais, comuns a outras doenças do lenho, e os meios de luta químicos recomendados para as botriosferioses.

De entre os meios de luta culturais, destacamos as seguintes práticas que visam a redução de infecções na vinha:

– Realizar a poda durante tempo seco

- Reduzir o número e dimensão das feridas da poda
- Proteger as feridas de poda com produto adequado
- Evitar a disseminação de inóculo através de práticas culturais
- Remover e fazer compostagem ou queimar a lenha de poda
- Durante o ciclo vegetativo assinalar as videiras com sintomas foliares de doenças do lenho (parcial ou total) para que possam ser posteriormente eliminadas
- Eliminar as vinhas abandonadas em redor



Fig. 1. Sintomas causados por *Lasiodiplodia theobromae* em sarmentos e cachos: a) necroses e estrias negras nos ramos; b) cancros e dieback dos ramos; c) desnoca dos ramos; d) necroses marginais nas folhas.

Rota dos Vinhos Verdes Quinta das Arcas

Empresa constituída por Esteves Monteiro, em 1985, altura em que lançou as primeiras garrafas com a marca Arca Nova. Mas foi o trabalho iniciado na década anterior, de reestruturação da agricultura da família, com um forte enfoque no emparcelamento e implementação de uma viticultura moderna, que permitiu o desenvolvimento do projecto Quinta das Arcas. A empresa deu especial atenção à área produtiva seguindo desde cedo um caminho de melhoria da qualidade e minimizando o impacto na natureza.

Em 2012, e já com cerca de 200 hectares de vinhas na Região dos Vinhos Verdes, a Quinta das Arcas lança no mercado o seu primeiro vinho Biológico. Embora tenha expandido para o Alentejo, no virar do milénio, é na Região dos Vinhos Verdes que se encontram a maioria das vinhas da família e também a sede da empresa.

Como parte integrante da Rota dos Vinhos Verdes, a Quinta das Arcas proporciona várias actividades a quem a visita. Actualmente é possível percorrer as vinhas e a área rural que rodeiam a Quinta das Arcas num percurso assinalado com a extensão de pouco mais de 5km. É, ainda, possível fazer visitas à adega e realizar provas de vinhos, queijos

e azeites, saboreando uma experiência única disponível todo o ano.

À excepção do percurso pedestre, todas as actividades requerem marcação prévia através do site www.quintadasarcas.com (enoturismo), uma vez que estão sujeitas a disponibilidade.



QUINTA DAS ARCAS
Telefone: +351 224 157 810
Morada: Sobrado-Valongo
4440-392 Sobrado

Email: enoturismo@quintadasarcas.com
Coordenadas GPS:
Lat. 41.20101474608286; Lon.
-8.45418503226324;

Gastronomia e Vinho Verde Ementa de cozinha tradicional

Restaurante Aidé
(Paços de Ferreira)
Avenida 1º de Dezembro 137
Paços Ferrara Hotel
4590-505 Paços de Ferreira
Telefone: 255 962 548



ENTRADA Lulas Cheias D'Olhão
{ VINHO PROPOSTO }
Quinta de Linhares Avesso Colheita
Seleccionada 2016

HARMONIZAÇÃO: O paladar intenso desta receita algarvia, em que os moluscos e charcutaria regional se juntam, harmoniza com este poderoso vinho da casta Avesso onde a sua estrutura e um muito ligeiro acídulo equilibram num vinho encorpado, aromático e persistente.

INGREDIENTES

Lulas 1 kg; presunto 100 gr; chouriço de carne 150 gr; azeite 2 cl; cebola 200 gr; alho 40 gr; louro 1 folha; salsa 1 ramo; tomate maduro 500 gr; sal e pimenta q.b.; batata 100 gr e palitos de espetadas 12 unidades

PREPARAÇÃO

Amanhar as lulas deixando-as inteiras. Picar os tentáculos, o presunto e o chouriço. Picar a cebola e o alho e refogar com azeite, meia folha de louro e um pouco de salsa. Quando estiver refogado, adicionar metade do tomate sem pele e sem grânhas em concassê e deixar estufar. Juntar o picado de tentáculos das lulas, presunto e chouriço e deixar cozinhar cerca de 15 minutos. Encher as lulas com o preparado e fechar com um palito de madeira. Num tacho refogar cebola e adicionar o restante tomate, salsa e louro. Juntar as lulas, deixar estufar e juntar algum recheio que tenha restado. Cozinhar as lulas em lume muito brando. Laminar uma batata grande muito fina e fritar. Empratar.

Tempo de confecção: 45 min

PRATO PRINCIPAL "Joelho da Porca"

Assado e Batata à Padeiro
{ VINHO PROPOSTO }
Quinta de Carapeços Vinhão 2016

HARMONIZAÇÃO: A excelente estrutura robusta e persistente com acidez adequada é capaz de ombrear com a rusticidade deste prato onde a suculência e gordura da carne impera..

INGREDIENTES

Joelho de Porco 2 kg; batatas 600 gr; toucinho fumado 100 gr; cebola 350 gr; tomate 250 gr; feijão verde 350 gr; pimento 200 gr; cenoura 450 gr; vinho branco 200 cl; sal, pimenta, colorau q.b.; azeite 100 cl



PREPARAÇÃO

Lavar bem os joelhos e temperar com sal, pimenta, alho e colorau. Colocar numa assadeira funda o mirepoix (Cebola, tomate, pimento e cenoura) e colocar o joelho. Cobrir com o vinho branco e azeite e levar ao forno em lume forte cerca de 2 horas, virando de vez em quando. Partir as batatas em gomos e temperar com sal, pimenta e colorau. Colocar as batatas num tabuleiro com cebola em meia lua e toucinho fumado em juliana. Regar com azeite e levar ao forno. Cozer o feijão verde e a cenoura em juliana. Empratar.

Tempo de confecção: 120 min.

SOBREMESA Pastel de Feijão

{ VINHO PROPOSTO }
Quinta da Lixa Sweet Creations
Escolha 2016

HARMONIZAÇÃO: A expressão floral e tropical deste jovem vinho, cuja acidez é vibrante e o açúcar residual, criam um aveludado intenso na boca para receber estes doces sabores de feijão.

INGREDIENTES

Farinha 300 gr; margarina 100 gr;;



água 1,5 dl; sal q.b.; açúcar 500 gr; feijão branco 100 gr; amêndoa 50 gr; 12 ovos; manga 400 gr; açúcar em pó 50 gr; framboesas, mirtilos e hortelã q.b.

PREPARAÇÃO

Juntar farinha, manteiga e uma pitada de sal e água e amassar. Deixar repousar. Picar as amêndoas. Passar o feijão pelo passador. Juntar as amêndoas ao puré de feijão e adicionar 4 ovos inteiros e 2 gemas. Mexer bem. Levar açúcar ao lume com um pouco de água até fazer ponto de voar forte. Adicionar a calda ao preparado de feijão, amêndoas e ovos e misturar bem. Forrar as formas com a massa tendida bem fina, encher com o recheio e polvilhar com um pouco de farinha e depois com o açúcar em pó. Levar a cozer em forno quente cerca de 20 minutos. Descascar manga e fazer puré. Empratar.

Tempo de confecção: 45 min.

Provérbios da Vinha e do Vinho

. Até S. Pedro tem a vinha medo
. Nevoeiro no S. João estraga o vinho e não dá pão

. No dia de Santiago (25/7) pinta o bago
. No dia de S. Lourenço (10/8) vai à vinha e enche o lenço

. Por S. Simão e S. Judas colhidas são as uvas
. Agosto madura e Setembro vindima

. Quem cava a vinha em Agosto, enche a cuba de mosto
. Para vindimar, deixa Setembro acabar