



# BOAS VINHAS

**EDIÇÃO N.º 11 - AGOSTO 2019**

**CVRVV** COMISSÃO DE VITICULTURA DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES  
DISTRIBUIÇÃO GRATUITA | SEMESTRAL | ISSN: 2183-5411  
DIRECTORA **MARIA JOSÉ PEREIRA**



Héliosec - Sistema de tratamento de efluentes fitosanitários **Pag 2**

Potássio, factor de qualidade vitícola **Pag 3**

A IMPORTÂNCIA DO MATERIAL VEGETATIVO CERTIFICADO

**Pag 3**

## Sustentabilidade da viticultura nos Vinhos Verdes

Quem vive da terra tem responsabilidades acrescidas na preservação da biodiversidade e dos ecossistemas naturais. Veja o que se faz na Região **Pag 6 e 7**

BOAS VINHAS, REGRESSA NO 1º TRIMESTRE DE 2020

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 2019/2020.



EDITORIAL



HÁ VIDA PARA ALÉM DO LOUREIRO E DO ALVARINHO

A **renovação** da vinha financiada pelo programa VITIS, as regras que impedem o uso de material vegetativo não certificado e a procura do mercado fazem com que a esmagadora maioria das vinhas que estamos a plantar sejam Loureiro, Alvarinho e Vinhão. Não há, directamente, nada de errado com esta escolha, pois são castas fantásticas e reconhecidas pelo consumidor. O problema é que estamos a padronizar e a afunilar o Vinho Verde. O problema é que estamos a afunilar a diversidade da Região que tem, não só no branco, mas ainda no tinto, várias outras castas com imenso potencial.

De algum modo, está a Região toda a fazer o mesmo caminho que Monção e Melgaço fizeram no passado: depender da casta. Somos, cada vez mais, a Região do Alvarinho e do Loureiro.

No tinto, o cenário é ainda mais grave, pois a renovação da vinha é muito baixa e as poucas vinhas que se plantam são todas Vinhão. Estamos a avançar em passos rápidos para que esta seja a única casta de vinho tinto com expressão na Região.

É justo dizer que o plantio de outras castas só se justifica para o viticultor se as cooperativas e os vinificadores as remunerarem acima das uvas correntes. Para o viticultor não faz sentido deixar de plantar Loureiro para arriscar numa casta desconhecida, que não sabe se alguém pagará em valores que compensem.

O desafio está, pois, mais do lado das adegas e dos vinificadores do que do lado do viticultor. A renovação do Vinho Verde passa também por aqui.

**Manuel Pinheiro**

Presidente da Comissão Executiva

HélioSec®  
Sistema de tratamento de efluentes fitosanitários por desidratação natural



O **uso sustentável** dos produtos fitofarmacêuticos passa pela correcta gestão dos seus resíduos, nomeadamente, os efluentes resultantes da limpeza dos pulverizadores. A contaminação pontual pelos restos de calda e da água de lavagem dos pulverizadores é um dos principais focos de contaminação na agricultura. A Syngenta, fiel aos seus princípios de promover uma Agricultura Responsável, decidiu criar um método simples e prático para ajudar a resolver este problema junto dos agricultores.

Simple e económico, o HélioSec é um dispositivo que funciona por desidratação natural, através do vento e da temperatura e elimina definitivamente os restos de efluentes fitosanitários, incluindo o cobre e o enxofre.

Os restos de calda que ficam nos tanques e as águas

residuais de lavagem dos pulverizadores são depositados no HélioSec, composto por um tanque em polietileno com cobertura, que é montado sobre uma base de cimento. O equipamento é fornecido sob a forma de kit. O HélioSec está disponível nas versões de 4 e 6 metros quadrados, variando a sua capacidade de armazenamento, respectivamente, de 1600 a 2500 litros.

O Sistema HélioSec® assume assim um papel muito importante na produção agrícola sustentável, pois além de proporcionar uma boa gestão dos efluentes, influencia directamente a correcta utilização dos produtos fitofarmacêuticos, reduz o risco de contaminação dos recursos naturais e promove o uso eficiente da água, reduzindo o volume de água gasto nas lavagens dos equipamentos de pulverização.



Plano de Formação 2019

Junho

**Pulverizadores e Flavesccência Dourada** 4h  
Dia 5 - Ponte da Barca  
Dia 13 - Felgueiras  
Dia 19 - Guimarães

**Marketing Digital** 16h  
Dias 6 e 7  
CVRVV, Porto



Julho

**Intervenções em Verde** 4h  
Dia 3 - Viana do Castelo  
Dia 10 - Amares  
Dia 15 - Castelo de Paiva

Setembro

**Vindima e DCP's** 4h  
Dia 6  
Procedimentos administrativos aplicáveis na vindima de 2019  
CVRVV, Porto

Novembro

**Enoturismo Nível 1** 16h  
Dias 6 e 7  
CVRVV, Porto



**Negociação e vendas** 16h  
Dias 14 e 15  
CVRVV, Porto



**Gestão de conteúdos digitais** 25h  
Dias 21, 22 e 28  
CVRVV, Porto



Dezembro

**Jornadas de Balanço de Campanha** 8h  
Dia 6  
EVAG - Arcos de Valdevez

**Gestão de Projetos** 16h  
Dias 12 e 13  
CVRVV, Porto



Mais informações e Inscrições: [www.vinhoverde.pt/academia](http://www.vinhoverde.pt/academia)

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



Versão: 04/2019



Como ter mais informações sobre nós?  
Para mais informações sobre os nossos cursos, visite o site  
[www.vinhoverde.pt/academia](http://www.vinhoverde.pt/academia)



Fale connosco!  
Contacte-nos pelo endereço  
[academia@vinhoverde.pt](mailto:academia@vinhoverde.pt)

EDIÇÃO Nº 11 - AGOSTO 2019

**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 TECNICA

Directora: Maria José Pereira | Jornalista: Ilidia Pinto | Proprietária / Editora: Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes | NIF: 501 873 635 | Sede: Rua da Restauração, 318, 4050-501 Porto | Comissão Executiva: Manuel Pinheiro, Armando Fontainhas, Óscar Meireles | Sede da Redacção: Rua da Restauração, 318, 4050-501 Porto | Tel. 226 077 300 | E-mail: [viticultura@vinhoverde.pt](mailto:viticultura@vinhoverde.pt) | Produção: Jornal de Notícias | Rua de Gonçalo Cristóvão, 195-219, 4049-011, Porto. Tel. 222096100, Fax. 222096200 | Impressão: Funchalense, Rua da Capela de Nossa Senhora da Conceição, 50, 2715-029 Pero Pinheiro. Tel. 219677450, Fax 219677459 | Tiragem: 18000 exemplares | Periodicidade: Semestral | ERC: Registo nº 127247 | ISSN Edição impressa: 2184-4119 | Depósito Legal: nº 377222/14 | Jornal de distribuição gratuita | Os textos não respeitam o novo acordo ortográfico.



# A importância do material vegetativo certificado

Na EVAG é dado o primeiro passo para diminuir o risco de propagação de doenças na plantação das vinhas.

**Desde que inaugurada**, a Estação Vitivinícola Amândio Galhano tem como um dos principais objetivos a preparação e venda de material vegetativo certificado e de excelente qualidade. Na Quinta de Campos de Lima existem parcelas com diversos clones seleccionados de castas bem conhecidas da Região - Alvarinho, Loureiro, Trajadura e Vinhão -, assim como um viveiro onde as plantas já enxertadas se podem desenvolver nas condições ideais.

A recolha de material é feita entre Janeiro e Fevereiro nas vinhas

monitorizadas e aptas para o efeito. Para preservar a capacidade de propagação e para conservar todo este material, a EVAG possui uma câmara frigorífica com temperatura entre os 2 e 4 °C e humidade relativa com valores próximos dos da saturação do ar.

Numa primeira fase, as varas recolhidas passam por um tratamento de imersão em água a 50 °C durante 45 minutos. Cada tratamento possui um número de série associado e um registo de temperatura ao longo de toda a sua realização, histórico que permite a certi-



ficação do material pela DGAV para posterior comercialização ou utilização em novas plantações. Desta forma, garantimos que o material não está infetado por Flavescência Dourada ou por doenças do lenho.

As varas do porta-enxerto são cortadas em estacas com cerca de 40 centímetros de comprimento. Na Região dos Vinhos Verdes são utilizados vários porta-enxertos

que se adaptam a diferentes tipos de solo, dos quais se destacam: 1103-P, 196-17 CL ou o SO4. As varas da casta são, por sua vez, segmentadas em garfos com um olho.

A enxertia é feita em Ómega, com recurso a máquinas apropriadas. É importante escolher varas e garfos com o mesmo calibre para facilitar o processo de cicatrização e formação do calo. Depois de unido, o material é mergulhado em

parafina liquefeita a 70 °C e logo depois em água fria para solidificar.

Terminada a fase de enxertia, segue-se o processo de estratificação. Os enxertos são colocados em caixas com turfa humedecida com condições de temperatura (29 °C) e humidade (> 80%) específicas durante 14 dias para formação de um calo consistente e uniforme. Após esse período, é tempo de retirar o material da câmara. São removidas raízes e rebentos que se formaram e é realizada uma nova parafinação antes de passarem para o campo.

Até finais de Outubro, altura em que os pampas estão atempados, é necessário proceder a tratamentos fitossanitários. As plantas permanecem no viveiro até meados de Dezembro ou Janeiro, só aí serão arrancadas e devidamente seleccionadas consoante o seu pegamento e estado de desenvolvimento.

O processo de enxertia não é tarefa fácil e exige bastante rigor nas diferentes etapas. Ano após ano é indispensável a monitorização das parcelas passíveis para recolha de material vegetativo. É importante trabalhar no sentido de evitar a propagação de doenças na plantação de novos vinhedos.

# Potássio: Elemento químico determinante na qualidade da uva

O **potássio** é um elemento determinante da qualidade da produção, sendo um factor de rendimento, da saúde e da longevidade da planta. Controla a alimentação hídrica da planta, permite o engrossamento dos bagos, influencia a migração dos açúcares e melhora os aromas e sabor do vinho, bem como o atempamento das varas.

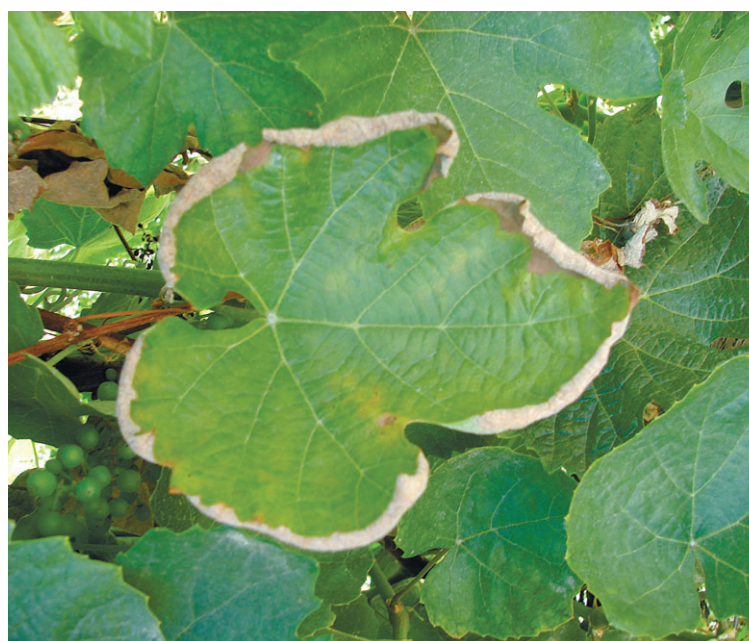
Em caso de carência de potássio, os primeiros sintomas manifestam-se na zona marginal das folhas, seguidos de necroses. As folhas ficam com tendência a enrolar-se e, em casos mais graves, as cloroses marginais avançam para a zona das entre nervuras, como acontece com a carência de magnésio.

Os sintomas manifestam-se nas folhas mais jovens da extremida-

de, em direcção às folhas mais velhas, descendo até à base dos sarmentos. A sintomatologia pode confundir-se com a acidez do solo, condições de secura e /ou ataque de cicadédeos.

A falta de potássio conduz a um mau atempamento das varas, a uma redução da produção, quer em quantidade quer em qualidade das uvas, e a uma diminuição do teor dos açúcares nos bagos.

Quanto às condições favoráveis à carência deste elemento químico, destaque para o fraco teor de potássio no solo, especialmente no complexo de troca (é necessário uma relação K de troca / Mg de troca > 4); quando a relação N/K é elevada, temos mais biomassa e logo maior necessidade de potássio. A lixiviação em solos de textura ligeira, especialmente após



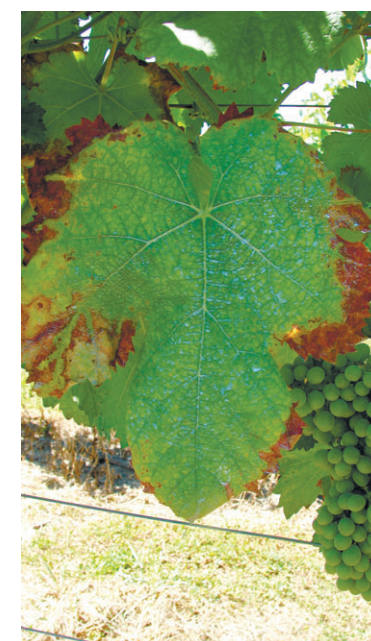
chuvas fortes e a sensibilidade de alguns porta-enxertos, caso do 1103-P, que têm menor capacidade de absorção, devem, também, ser tidas em conta.

Para aferir do teor de potássio disponível para a planta há que realizar análises de solo e foliares. Uma concentração de potássio inferior a 100 mg/kg no solo traduz um estado de carência, sendo os valores na folha adequados (em plena floração) de 1,50 a 2,50 %. A análise foliar (folha + pecíolo) permite prever a carência antes do

aparecimento da sintomatologia visual.

Esta carência deve ser encarada sob forma preventiva. Logo antes da plantação, há que realizar uma boa adubação potássica destinada a constituir e a manter reservas nutritivas em níveis óptimos, o maior tempo possível. Ao longo do desenvolvimento da vinha, é necessário aplicar, regularmente, adubos potássicos para compensar as exportações da vinha e as perdas por lixiviação.

Quando os sinais da carência fo-



rem já visíveis e se impuser uma acção curativa, faça-a por via do solo e por via foliar. No primeiro caso, aplique no solo, durante três anos, 50 a 100 unidades de óxido de potássio por hectare. Nas folhas, recorra às pulverizações com nitrato de potássio ou sulfato de Potássio - 1 kg por 100 litros de água, em duas ou três aplicações -, ou com um produto comercial similar nas doses recomendadas pelo fabricante.

**António Guerra**  
Engenheiro



PERFIL

# João Tomás – Melhor Viticultor do Ano dos Vinhos Verdes

**Filho e neto de agricultores**, João Tomás não teve dúvidas do caminho a seguir. Licenciou-se em Engenharia e Ciências Agrárias pela Faculdade de Ciências da Universidade do Porto e está, desde 2010, a explorar a propriedade da família, a Quinta da Calça. Com sucesso. A propriedade ganhou a medalha de ouro como ‘A Melhor Vinha 2019’, a par com a Quinta de Ornellas e o Solar das Bouças, e João Tomás foi distinguido como ‘Melhor Viticultor do Ano’ na Gala dos Prémios ‘Os Melhores Verdes’ 2019, promovidos pela Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes. Tem já 18 hectares de vinha plantados e o desafio, agora, é saber se vai, ou não, continuar a crescer.

Os elevados custos de produção versus o preço modesto a que as uvas estão a ser pagas é a grande preocupação e a equação que o obriga a ponderar bem os novos in-

vestimentos. “A Região evoluiu muito, mas estamos numa fase complicada em termos de rentabilidade. O preço das uvas está hoje, praticamente, ao mesmo nível de 2010, mas os custos de produção todos dispararam, seja os combustíveis, os equipamentos e, sobretudo, a mão de obra. Tenho medo que aumentar a área de vinha me traga mais dores de cabeça do que vantagens”, diz.

João Tomás começou com seis hectares, e triplicou a área. Dos 18 atuais, seis hectares são arrendados. Tudo na zona de Esposende e Barcelos. Tem dois funcionários consigo a tempo inteiro e contrata mais em função dos picos de trabalho. A aposta na colheita das uvas de forma artesanal é o que lhe agrava os custos. “É um paradoxo. A uva é paga como se fosse toda vindimada mecanicamente, quando se devia valorizar a vindi-



ma manual, pelo menos para os vinhos de gama média e alta”, defende. A casta Loureiro é a sua principal aposta (13 hectares), mas tem, também, parcelas menores de Alvarinho (3 hectares), Arinto, Vinhão e Fernão Pires.

Desde 2010, João Tomás já submeteu oito projectos de investimento aos fundos comunitários, quatro dos quais ao programa VI-

TIS. Tem já outro submetido para mais um hectare de vinha e a construção de infra-estruturas de apoio (armazéns e rega), mas aguarda, ainda, aprovação. Embora disponha de equipamentos que lhe permitiriam, com facilidade, trabalhar 40 hectares de vinha, acredita que “é tempo de esperar para ver” antes de decidir crescer muito mais.

BREVES

## Candidaturas ao VITIS com prazo alargado a partir de 15 de Setembro

Arranca a 15 de Setembro o período de candidaturas a apoios à reestruturação e reconversão das vinhas, no âmbito do programa VITIS, terminando, como habitualmente, a 15 de Novembro. A portaria 220/2019 veio proceder a pequenos ajustamentos da ajuda atribuída, com um financiamento até 10 mil euros por hectare. E agrava a penalização por incumprimento do prazo de apresentação do pedido de pagamento das ajudas e da compensação por perda de receita.

## Produção vitivinícola biológica em crescimento

De acordo com dados publicados pela União Europeia, 9% das vinhas europeias eram, em 2016, já produzidas em modo biológico, ou seja, mais de 313 mil hectares, com Itália a ganhar a corrida (15% da área total de vinha), seguida de Espanha (11%) e de França (9%). Espanha é, no entanto, o país onde a aposta em vinho biológico mais cresceu, passando de 5% em 2010 para 11% em 2017, num total de 107 mil hectares.

DOENÇAS DA VINHA

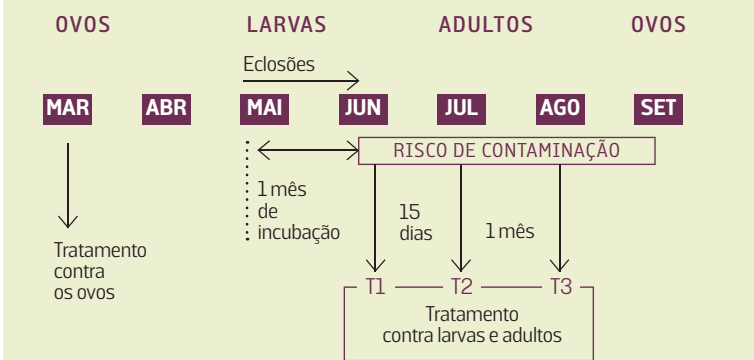
# Scaphoideus titanus – A Cigarrinha da Flavescência Dourada

**Originária** da América do Norte, onde tem distribuição natural nas regiões temperadas entre os paralelos 30 e 50 N, em áreas onde existam espécies do género *Vitis*, a *Scaphoideus titanus* foi, assinalada pela primeira vez, na Europa em vinhedos de França na década de 1950. Embora provavelmente já estivesse presente nas regiões vinhateiras europeias desde o século XIX em resultado da importação em massa de porta-enxertos norte-americanos resistentes à filoxera que se verificou a partir da década de 1870.

Em toda a sua área de distribuição conhecida, a espécie *Scaphoi-*

*deus titanus* vive unicamente sobre espécies do género *Vitis*, atacando, para além da vide europeia (*Vitis vinifera*), algumas espécies de videiras americanas, nomeadamente *Vitis cordifolia*.

**CICLO BIOLÓGICO**  
O insecto inverte na forma de ovos, que são depositados pelas fêmeas na madeira velha das cepas, geralmente a partir do início do mês de Setembro. A eclosão inicia-se apenas durante o mês de Maio e ocorrem 5 estádios larvares até atingirem o estado adulto. Os primeiros adultos surgem em Julho e podem voar até meados de Setembro. O insecto adquire a doen-



O tratamento de Inverno limita a população de ovos, mas fundamentais são os tratamentos à folhagem. O primeiro tratamento será efectuado cerca de 1 mês após o surgimento das larvas (T1). O segundo tratamento (T2) será 1 mês após o primeiro. E o terceiro tratamento (T3) é um tratamento de segurança contra os adultos. O número de tratamentos, fixado pelos serviços oficiais de acordo com os resultados da prospeção da FD, varia de freguesia para freguesia, indo de um a três por ano, conforme a presença do fitoplasma tenha ali sido ou não detetada. Os períodos críticos para a realização dos tratamentos são definidos pela Estação de Avisos, de acordo com a estimativa do risco numa rede de postos de observação biológica.

ça ao alimentar-se numa videira infectada, ficando com capacidade de transmitir a doença a outra videira passados 30 dias. A planta infectada pode evidenciar os sintomas da doença logo no ano seguinte ou até 5 anos após contaminação. Algumas videiras atacadas podem recuperar se não forem reinfectadas, mas a maioria acaba por morrer.

Com voos prevalentemente crepuscular e limitado à copa das videiras, o *Scaphoideus titanus* é considerado um vector permanente do fitoplasma causador da flavescência dourada pois uma vez infectado pelo fitoplasma, este multiplica-se no insecto, que o transmite durante toda a sua vida, podendo infestar um elevado número de plantas.

**ESTRATÉGIA DE LUTA**  
A confirmação da presença do insecto vector nas vinhas ou na sua vizinhança determina a obrigação da realização dos tratamentos químicos com insecticidas específicos contra o *Scaphoideus titanus*.





# Rota dos Vinhos Verdes Quinta do Tamariz

A **Quinta do Tamariz** é um território de História e histórias. O legado do que é hoje a Quinta do Tamariz começou a ser desenvolvido por António Borges, ainda em finais do século XIX, um banqueiro completamente rendido aos deleites da vinha que decidiu expandir a sua actividade, inicialmente centrada no prestigiado banco Casa Borges & Irmão, para a exportação de vinhos feitos nas suas quintas. Foi, contudo, a partir de 1926, com D. Lúcia Borges Vinagre, que tendo herdado de seu pai, António

Borges as quintas em S. Miguel da Carreira, em Barcelos, que se dá início a um forte desenvolvimento vitivinícola. Tanto na vinha como na adega o lema é: mais física menos química. A Quinta do Tamariz mantém a tradição e a experiência acumulada ao longo de quatro gerações, sempre com os olhos no futuro, procurando um posicionamento de destaque no mercado vitivinícola. No processo de vinificação e engarrafamento procura-se conservar a memória de um tempo

que nos sobreviveu. A mesma paixão dos nossos antepassados serve de mote para que cada garrafa seja uma experiência que certamente não vai esquecer.

Dispõe de programas de enoturismo para visitantes particulares, grupos ou operadores profissionais, que incluem uma prova de vinhos e a visita à quinta, às vinhas e à adega. Conta, ainda, com uma loja onde pode encontrar os vinhos, espumantes e aguardentes da Quinta do Tamariz, mas, também, outros produtos regionais como olaria de Barcelos, chocolates ou bordados.

<http://rota.vinhoverde.pt/pt/aderentes/quinta-do-tamariz>  
Quinta do Tamariz  
Rua de Catim, 106  
4775-091 Fonte Coberta - Barcelos  
Telefone: 252 960 140  
Segunda a Sexta das 9:00 às 18:00  
Sábados das 9:00 às 13:00  
e-mail: [tamarizwines@gmail.com](mailto:tamarizwines@gmail.com)  
41°15'29.1"N 8°12'17.6"W



## GASTRONOMIA E VINHO VERDE

# Ementa de cozinha de autor

**RESTAURANTE ANTIQVVM – PORTO**  
**R. de Entre-Quintas 220, 4050-240**  
**Telf.: 22 600 0445**

**ENTRADA** Salmão, Lavagante e Caviar



(Vinho proposto) - Quinta de Santiago Alvarinho Reserva 2015

**INGREDIENTES**  
**GUACAMOLE:** Abacates 1 unid; Cebola Roxa 10g; Coentros Pícados 2g; Sumo de Lima 5g; Leite de Coco 5g; Flor de Sal q.b; Pimenta Preta q.b  
**CEVICHE:** Salmão em brunesa 250g; Cebola roxa 5g; Sumo de lima 2g; Coentros picados 3g; Leite de Coco 5g; Raspa de lima q.b; Flor

de sal q.b;  
**GEL DE COCO:** Leite de coco 70g; Açúcar 15g; Água 15g; Agar agar 2g; Água de coco q.b  
**BEURRE BLANC:** Chalota picada 25g; Manteiga fresca 30g; Espumante Bruto 100g; Natas Crème&Creme 126g; Vinage de estragão 16g; Manteiga das marinhas 10g; Sweet Chilli 15g; Lavagante Azul 1un; Morangos 50g; Salmão 300g; Germinado de coentros 20 unid; Capuchinha 12 unid; Flor de Mostarda 12 unid; Sal gosso 500g; Açúcar 500g; 15g caviar 1unid

**Tempo de confecção:** 180 min

**PREPARAÇÃO**  
**GUACAMOLE:** Triturar todos os ingredientes ate ficar uma pasta homogénea e cremosa. Rectificar bem os temperos e reservar.  
**Ceviche:** Para o ceviche, aproveitar as bar-rigas do salmão e picar em brunesa, juntar a cebola roxa, coentros picados, leite de coco e por fim temperar com flor de sal.  
**Gel de Coco:** para o gel de coco, é necessário fazer uma calda de açúcar, tanto por tanto, e de seguida levar a calda de açúcar com o leite de coco ao lume a ferver 2 mi-

nutos para ativar o Agar. Deixar em repouso de um dia para o outro. Após esse processo triturar bem e se necessário retificar textura com água de coco.  
**Beurre Blanc:** Alourar a chalota ligeiramente numa pequena parte de manteiga fresca. De seguida adicionar o espumante bruto e deixar reduzir metade do aparelho. Em seguida, juntar as natas pouco a pouco emulsionando com a ajuda de umas varas de cozinha. Deixar reduzir metade do aparelho. Para concluir o preparado, juntar o vinagre de estragão reduzido e passar o aparelho por um passador de rede bem fino. No fim adicionar manteiga pouco a pouco com a ajuda de uma mix; ligar calmamente a mesma.  
Para o salmão marinado, fazer o aparelho tanto por tanto de sal e açúcar, depois dispor o salmão submerso durante 12h. Após as 12h, lavar bem o salmão, aparar o necessário, congelar numa célula e depois laminar com a ajuda de uma fiambreira.  
Para o Lavagante: cozinhar o lavagante em água abundante temperada com sal durante 4 minutos, arrefecer de imediato o lavagante e depois retirar toda a sua carcaça cuidadosamente.

**PRATO PRINCIPAL**  
Pregado do Mar & Presunto Alentejano (Vinho Proposto) - Pardusco Private Tinto Escolha 2012



**INGREDIENTES**  
Pregado 480g Filetado; Alcachofra de Jerusalém 800g; Leite 20cl; Manteiga 100g; Funcho 150g Raiz; Favas 100g Frescas; Cantareles 100g; Estragão 100g Folhas; Vinho Alvarinho - Quinta de Santiago 50cl; Chalotas 5 unid; Natas 50cl; Sal gosso q.b; Pimenta q.b; Capuchinhas q.b. Empratamento; Salty Fingers q.b. Empratamento; Salicornia q.b. Empratamento; Presunto Vale Ferreiros 4 unid Fatias; Carcaças de aves q.b; Vinho Tinto q.b; Mirepoix q.b. P/ fundo escuro; Vinho do Porto q.b; Azeite q.b; Flor de Sal q.b; Açúcar q.b.

**Tempo de confecção:** 50 min

**PREPARAÇÃO**  
**Pregado:** Filetado; Azeite; Flor de Sal q.b; Noz de manteiga. Num Saute quente colocar o azeite e corar o filete de ambos os lados, perto do final colocar a noz de manteiga e ir glaceando até acabar de cozinhar.  
**Funcho caramelizado:** Bolbo de funcho laminado muito finamente; Q.b Açúcar; Q.b Flor de Sal; Q.b Azeite; Q.b Manteiga  
Num Saute bem quente colocar o azeite e o bolbo de funcho laminado, saltear, adicionar uma noz de manteiga e um pouco de açúcar e Flor de Sal até ficar com uma cor dourada.  
**Emulsão de Estragão:** 2 chalotas; Q.b Azeite; 1 noz de manteiga; 50cl Alvarinho; 20cl Natas; Q.b Clorofila estragão. Comece por colocar a chalota laminada o azeite e uma noz de manteiga e deixe suar bem, ate branquear. Adicionar o vinho alvarinho e deixar reduzir até metade. Coloque as natas e deixar ferver. Por fim adicionar a clorofila a este aparelho e rectificar tempero com sal. Arrefecer e reservar.

**Obs. Clorofila de Estragão:** Escolher as folhas dos talos. Coloque numa panela agua e sal e levante fervura. Adicionar as folhas de estragão e deixar cozinhar ate ficarem tenras. Colocar num copo medidor e emulsione ate ficar um puré líquido. Passar num passador etamine. Reservar a água aromática extraída desta polpa.  
**Puré de topinanbur:** 800g alcachofra de Jerusalém; 200 g de leite; 200 g de natas; 10 g manteiga; 30 g chalotas; Q.B. sal/pimenta. Refogar as chalotas cortadas grosseiramente em metade da manteiga, e adicionar a alcachofra de Jerusalém descascada e em pedaços. Cobrimos com as natas e o leite. Temperar com sal e pimenta levar ao fogo a cozer em lume baixo durante 20 minutos. Depois de cozido, escore-se a alcachofra reservando o caldo. Numa liquidificadora batemos durante alguns minutos, e vai se adicionando o caldo previamente reservado e manteiga conforme for necessário para ficar com uma textura lisa. Colocar em saco de pasteleiro para empratrar.  
**Cantareles:** Saltear os Cantareles num Sauté bem quente com azeite, e temperar com Sal e pimenta.  
**Favas:** Pelar as favas da sua vagem. Cozer por uns minutos, retirar do lume e arrefecer. Na hora de empratamento saltear num sauté bem quente em azeite.  
**Jus de Aves:** Fundo de Aves: feito a partir dos ossos (preferencialmente das pernas) e aparas da ave juntamente com o mirepoix e aromáticos. É cozido pelo penas por 50 minutos de modo a obter um caldo escuro. Previamente os ossos e as aparas são assados até obterem uma boa caramelização. Por fim, deve ser coado e separado das partes sólidas, arrefecido de modo a eliminar da gordura em excesso. Depois deste processo deve ser novamente levado ao fogo a reduzir juntamente com vinho tinto e Porto. Cozinhar em lume brando ate reduzir a textura de jus.  
**Empratamento:** Dispor todos os elementos no prato de forma harmoniosa. Usar uma mix para emulsionar o molho de estragão. Por fim terminar com folhas de estragão previamente escolhidas, a salty finger, salicornia e capuchinhas.

PROVÉRBIOS DA VINHA E DO VINHO	Água de S. Joao tira o vinho e não dá pão	Pode-me quem quiser, empe-me quem souber	Vindima molhada pipa (asinha) despejada
	Maio frio e junho quente, bom pão, vinho valente	Quem cava a vinha em Agosto, enche a cuba de mosto	Até ao lavar dos cestos é vindima
	O medo guarda a vinha Casa de pai, vinha de avó	No dia de S. Martinho vai à adega e prova o vinho	Vinho que baste, carne que farte





turo está, também, já a ser trabalhado hoje. O recurso às novas tecnologias é uma ajuda preciosa, por exemplo, usando drones e sondas para avaliar em tempo real o estado das parcelas e recolhendo indicadores que nos “farão ser ainda mais eficientes e sustentáveis, por exemplo, na gestão da água”, sublinha.

#### QUINTA DE SANTIAGO: A DEFESA DO COMO TRADIÇÃO FAMILIAR

Empresa de menor dimensão, a Quinta de Santiago é, no entanto, um bom exemplo do modo como os pequenos produtores são, também, sensíveis ao tema da sustentabilidade. Membro fundador do The Porto Protocol, que pretende ser uma plataforma de partilha e aprendizagem de práticas sustentáveis no sector, a Quinta de Santiago venceu, este ano, o prémio ‘Vinha e Ambiente’ da CVRVV. “Na viticultura somos totalmente dependentes de um clima e de um eco-sistema estáveis. Nos últimos anos já assistimos a condições climá-

ticas fora do normal com consequente impacto nas nossas vinhas. Impõe-se uma mudança global e célere nas práticas, incluindo na viticultura, para que se reduzam, significativamente, os impactos ambientais no futuro, através da adopção de um conjunto diversificado de acções ao nível do sistema produtivo, com base em boas práticas ambientais e socialmente sustentáveis que contribuam para a valorização económica da empresa e do território na qual se insere. Só assim desempenhamos o nosso papel, cuidando bem do nosso planeta e pensando nas gerações futuras”, crê Joana Santiago.

A preocupação com o ambiente não é uma novidade na Quinta de Santiago, propriedade da família desde 1899. “A nossa avó sempre nos ensinou a respeitar a terra e quem nela trabalha. Dizia sempre que “só teremos bons vinhos se tivermos as melhores uvas e elas só serão as melhores se cuidarmos, zelarmos e mimarmos a natureza que está diante

de nós”. E é isso que procuramos fazer todos os dias”, explica Joana Santiago.

Fazem-no através da adopção da prática da produção integrada, sem uso de herbicidas e recorrendo a estrume de curral, em vez de apenas adubos, para fertilizar as vinhas, da sementeira de cobertos vegetais com espécies melíferas, ou atractivas para os insectos, e que contribuem para a preservação dos teores de água adequados no solo, ou promovendo o desenvolvimento de flora e fauna que ajude a controlar a expansão de doenças e recorrendo a baixos volumes de calda nas pulverizações. “Nos processos regenerativos do solo, reincorporamos os subprodutos da vinha devidamente compostados (películas, folhas, material de poda), fazemos gestão de embalagens, temos uma atitude preventiva relativamente à saúde das vinhas, etc”, acrescenta Joana Santiago, sem esquecer a gestão “conscienciosa” dos recursos hídricos, dado que a água é um “activo precioso”.



1- Fixar os nutrientes ao solo é uma das preocupações na Quinta de Santiago

2- A Adega de Ponte da Barca apoia os sócios com acções no terreno

3- Vista de cima das bordaduras em fase de senescência na Quinta da Avelada



#### ADEGA DE PONTE DA BARCA: FAZER MAIS COM O QUE EXISTE

Do lado das adegas cooperativas também muito se vem fazendo em favor da preservação ambiental. É o caso da Adega de Ponte da Barca, que procura apoiar os seus sócios - são mil efectivos, embora só cerca de 600 entreguem as suas uvas - de forma muito próxima. “Aconselhamos os nossos associados a manter uma produção centrada na preservação do solo e na poupança de água”, garante o presidente. Amândio do Lago especifica: “Desaconselhamos o uso de herbicidas, aconselhamos o recurso a métodos mecanizados de limpeza das vinhas e ao sistema de rega gota-a-gota”.

Além disso, e no que às doenças da vinha diz respeito, os associados têm acesso a um técnico de apoio à viticultura que, “além de os ajudar na concepção de novos projectos, também os aconselha em termos de tratamentos fitosanitários e de nutrição das vinhas”. A cooperativa assegura, ainda, acções de formação na área da poda para que o

viticultor possa obter melhores produções. “Uma vinha saudável, num ambiente saudável, é a garantia de uma produção sustentável”, sublinha Amândio do Lago.

O responsável da adega lembra que, na Região, as videiras sempre conviveram com cultivares anuais e outras produções agrícolas, sistema que permitiu “proteger o solo da erosão e preservar os ecossistemas e a biodiversidade” A par da defesa das castas autóctones, que asseguram “um valor diferenciado com um forte acento na tradição”. Ou não fosse ‘A Origem Conta’ o mote da Adega de Ponte da Barca. Que aproveitou o programa VITIS para “fazer mais com o que temos”. Em dez anos ajudou à reestruturação de 450 hectares de vinha. A produção por hectare mais do que duplicou, para os oito mil quilos, permitindo aos viticultores “rentabilizar e aumentar a produção sem aumentar a área de cultivo e sem perturbar os ecossistemas e as paisagens minhotas”.

Ilídia Pinto



# Ambiente e sustentabilidade são preocupação constante nos Vinhos Verdes

As alterações climáticas são um desafio para quem vive da terra, mas que tem, também, obrigações acrescidas. Saiba o que estão a fazer a Aveleda, a Sogrape e a Quinta de Santiago em defesa do ambiente

**Nunca** como hoje se falou tanto em sustentabilidade. As alterações climáticas não são algo distante, num futuro difuso, mas uma realidade com a qual se começa já a lidar todos os dias. E a prová-lo estão os exemplos de fenómenos extremos que se repetem, ano após ano, lançando alertas de emergência sobre a necessidade de se agir já. A verdade é que há muitas empresas para quem o tema está na ordem do dia há décadas. Conscientes de que o negócio do vinho dependente intrinsecamente do terroir em que estão assentes as suas vinhas, cada vez mais os produtores procuram adoptar práticas agrícolas que interfiram, ao mínimo, no ambiente. A Sogrape e a Aveleda, pela sua dimensão e responsabilidades sociais, são dois desses casos. A Quinta de Santiago é, por seu turno, o exemplo de como também os produtores mais pequenos são sensíveis ao tema.

**SOGRAPE: DUAS DÉCADAS A INVESTIR NA SUSTENTABILIDADE**  
A Sogrape assume-se como “pioneira” na área da sustentabilidade, que encara de uma forma “holística”. Porque a protecção ambiental “só faz sentido” se for “equilibrada com a rentabilidade económica e a protecção social”, a empresa conta já com mais de duas décadas de experiência na implementação de práticas sustentáveis em toda a cadeia de va-

lor, num “círculo virtuoso de aumento da resiliência que protege a actividade da empresa e o valor dos seus vinhos até aos consumidores”.

A conservação da água, a eficiência energética, a protecção dos solos, e a escolha dos produtos de protecção das plantas, as suas quantidades e momentos certos de aplicação em função do menor impacto ambiental são algumas das medidas que implementa. Mas, acima de tudo, diz João Vasconcelos Porto, Director de Viticultura da Sogrape Vinhos, importa, também, garantir uma “continua formação” aos colaboradores, de modo a assegurar que os conhecimentos mais recentes são “continuamente incorporados” na prática da empresa. O sistema de produção integrada, que a Sogrape começou a implementar nos primeiros anos da década de 2000, oferece, até hoje “a melhor e mais equilibrada” solução para uma evolução contínua no sentido da maior sustentabilidade, destaca João Vasconcelos Porto.

Este responsável explica: “De acordo com este conceito, plenamente implementado nas nossas vinhas, a execução de um controlo frequente e rigoroso da presença de um determinado organismo nocivo permite determinar, com precisão, quando é que a população dessa praga atinge um nível suficiente para que o dano na uva seja superior, em termos econó-

micos, ao custo de realizar um tratamento para evitar o dano”. O que significa que, em vez de tratamentos preventivos, como é a prática na viticultura convencional, a produção integrada é “muito mais focalizada no resultado, com evidentes ganhos económicos, por redução dos custos operacionais, e menor impacto ambiental, dado que se usam menos produtos de protecção, há menor compactação do solo por passagem do tractor e há menos emissões por se gastar menos combustível, entre outros resultados”.

A Sogrape publicou em 2018 o seu primeiro Relatório de Sustentabilidade, onde dá a conhecer, também, os diversos investimentos realizados no aumento da resiliência dos sistemas de produção, como a conservação da diversidade dos recursos genéticos da videira, ou o aumento da eficiência no uso de água em processos vitícolas e industriais. No documento, disponível online no portal da empresa, Fernando da Cunha Guedes, presidente do grupo, deixava claro que a sustentabilidade deve ser a “grande prioridade” no âmbito dos programas de responsabilidade social corporativa. “Sabemos que o caminho é longo, mas a sustentabilidade é uma preocupação real para a Sogrape. Afinal, enquanto empresa líder em Portugal, temos a responsabilidade de contribuir activamente para um sector, ambiental, económica e socialmente sustentável, animado por uma cultura de cooperação em rede para a diminuição de ameaças e optimização de oportunidades”, sustenta.

## AVELEDA: A BUSCA PELO EQUILÍBRIO

Na Aveleda, a sustentabilidade é encarada como uma forma de pro-



curar o equilíbrio do eco-sistema agrícola. “Para a Aveleda, a vinha não termina na última videira, mas incorpora toda a sua envolvente. E a sustentabilidade e equilíbrio que procuramos tem, também, um cariz mais abrangente, nomeadamente social, e por isso tentamos que as pessoas que trabalham as nossas vinhas sejam de locais próximos, como é o caso do projecto de Cabração, em Ponte de Lima”, explica o Director de Viticultura da empresa. Recorde-se que, tal como avançado na edição número 8 do Boas Vinhas, a Aveleda está a investir sete milhões de euros e a plantar 200 hectares de vinha, em Cabração, até 2020.

“Acreditamos que o profundo conhecimento das dinâmicas do eco-sistema vitícola permite-nos ter uma abordagem cada vez menos interventiva na vinha e, como tal, mais sustentável”, diz Pedro Barbosa. E especifica com o exemplo do mildio. “O conhecimento profundo da doença permite-nos uma acção mais eficaz e menos interventiva. E assim minimizamos

o impacto no ambiente e aumentamos a rentabilidade da parcela”.

Mas não só. A Aveleda trabalha, também, activamente, na envolvente das vinhas. “Criando bordaduras com diferentes espécies e, consequentemente diferentes alturas, épocas de floração, etc, promovemos zonas de refúgio da fauna auxiliar, que, no fundo, actuam como corredores de biodiversidade”, acrescenta. E há, ainda, um “cuidado extremo” com os solos, quer na plantação quer na manutenção das vinhas. “Sabemos que os solos levam muitos anos para estabilizar e, por isso, tentamos promover a “vida” microbiana no solo, protegendo-os da erosão”, salienta. A cobertura dos solos com vegetação, natural ou semeada, é uma das estratégias seguidas.

Pedro Barbosa acredita que a sustentabilidade está no ADN da Aveleda. “Olhando para o passado vemos agora o resultado do que foi feito nas últimas décadas. Solos estabilizados e com vida, bordaduras já adultas e funcionais, vinhas equilibradas”, frisa. E o fu-