CASO DE ESTUDO – SUSTENTABILIDADE

NICK BREEZE

NO CALOR



VINHOS DO ALENTEJO

PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL VINHOS DO ALENTEJO

CONTENTS

Prefácio 3

Introdução 5

João Barroso: A liderar o caminho 6

Caraterísticas Climáticas do Alentejo 8

Kimberly Nicholas: Viticultura regenerativa 10

Práticas regenerativas no Alentejo 12

Janet Wang: Paralelos na produção de vinho e na articulação da sustentabilidade 13

Prof. Jason Box: Utilizar dados para alargar o limiar da viabilidade 15

3 Pilares da sustentabilidade 19

- Pilar 1: Sustentabilidade Social 19
- Pilar 2: Sustentabilidade económica 27
- Pilar 3: Sustentabilidade ambiental 34

Alargar a rede de conhecimentos 55



“No Alentejo, a sustentabilidade não é apenas uma palavra de ordem; é um meio de sobrevivência numa das regiões europeias mais vulneráveis do ponto de vista climático. Os três chamados pilares da sustentabilidade – económico, social e ambiental – estão verdadeiramente interligados e são um suporte de peso.”

Nick Breeze 2024

PREFÁCIO

Em 2005, quando comecei a interessar-me seriamente pela degustação de vinhos, o foco estava muito no vinho em si, nos prazeres do vinho, na história do vinho e na cultura do vinho. Pouco depois, em 2009, iniciei uma longa jornada de aprendizagem sobre as mudanças que estão a ocorrer no sistema climático. Foi a convergência destes temas do vinho e do clima que moldou o meu trabalho atual.

O recente aumento da frequência e intensidade dos impactos climáticos extremos está a fazer-se sentir em todas as regiões do mundo. A sustentabilidade é o termo genérico sob o qual está a ser desenvolvida uma vasta gama de estratégias e competências para garantir a estabilidade dos três pilares há muito estabelecidos: ambiente, social e económico.

Sendo os sectores de utilização dos solos responsáveis por cerca de 20% das emissões globais de gases com efeito de estufa, estes enfrentam o desafio de reduzir as emissões, bem como de remover o carbono da atmosfera. A tarefa que temos pela frente é gigantesca e exige que nos movamos como colaboradores colectivos, identificando-nos menos como concorrentes. A partilha de conhecimentos torna-nos ágeis, permitindo-nos adaptar-nos e criar resiliência mais rapidamente. Os cientistas afirmam que as alterações climáticas estão a avançar sobre nós a um ritmo exponencial. A nossa resposta também tem de ser exponencial.

Para contextualizar, o Alentejo representa ~0,3% da área global de vinha. A produção de vinho representa ~1% da agricultura mundial, pelo que o impacto da região a nível global é diminuto. No entanto, se considerarmos o Alentejo como um laboratório onde académicos, engenheiros, ecólogos e viticultores são capazes de colaborar, investigando e divulgando as mudanças que precisamos de ver no mundo, então o limiar de viabilidade da vida como a conhecemos é alargado.

Faça a leitura ou clique no QR code para ouvir a entrevista completa.



Há um número crescente destes laboratórios em muitas outras regiões vinícolas do mundo também empenhadas nestes desafios. Estão a surgir fóruns de partilha de conhecimentos na Internet e em conferências. Os sucessos que testemunhei no Alentejo oferecem uma esperança qualificada para o futuro.

Na mais recente cimeira das Nações Unidas sobre o clima, realizada em Baku, no Azerbaijão, conheci ecólogos que trabalham em projectos de dimensões colossais. O que me impressionou foi o facto de os processos que estão a desenvolver, incluindo: engenharia em grande escala de sistemas fluviais, nutrição do solo, proteção da biodiversidade, utilização de dados e aprendizagem automática para criar gémeos digitais de paisagens, estarem todos na mesma linha do que vi ser implementado no Alentejo. Isto validou a minha convicção emergente de que o que funciona a nível local tem um enorme potencial para ser alargado de forma a ajudar a inverter as alterações climáticas e a proteger a biodiversidade e as comunidades.

Foi com enorme gratidão que tive a oportunidade de visitar e falar com muitos dos produtores de vinho certificados em modo de produção sustentável na região do Alentejo. Muitos já ouviram falar do Programa de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo (PSVA) devido ao número crescente de prémios que têm vindo a receber em reconhecimento dos seus feitos. Desde a minha primeira conversa com o Diretor de Desenvolvimento Sustentável e I&D dos Vinhos do Alentejo, João Barroso, estabelecemos um ponto em comum no nosso desdém pelo *greenwashing* e aceitei a encomenda com o entendimento mútuo de que seria livre de fazer reportagens com sinceridade. Espero que isso se reflicta neste *ebook*, que contém as ideias de muitos especialistas com quem tive o privilégio de conversar.

Voltando a 2005 e aos prazeres do vinho, estas experiências recentes afectaram-me de tal forma que agora, quando bebo vinho, sinto mais do que nunca que este belo produto dos solos, dos ecossistemas, do clima e das comunidades não é apenas uma parte da nossa história humana, mas uma parte fundamental da solução para encontrar o nosso caminho para o futuro. Escusado será dizer que este documento é melhor lido com um copo de vinho produzido de forma mais sustentável na fascinante região do Alentejo, em Portugal.

Obrigado.



“Estávamos a 14 de julho de 2022. Aqui onde estamos, tenho uma imagem no meu telemóvel do termómetro no carro com 47°C. É muito calor. O solo estava a 67°C. As pedras estavam a arder... foi de loucos! “

Marco Laranjo, Gestor de Viticultura,
João Portugal Ramos

NO CALOR
INTRODUÇÃO

Este *ebook*, intitulado **“No Calor”**, tem como objetivo mostrar o que pode ser feito para regenerar as paisagens e os ecossistemas do Alentejo, onde os cientistas prevêem aumentos médios de temperatura de +6°C nas próximas décadas.

Concentrei-me principalmente nas práticas nas vinhas, nas dinâmicas sociais da sustentabilidade e na forma como estas se relacionam com os desafios económicos que os produtores de vinho enfrentam na região. Evitei avaliações técnicas de contagem de carbono e redução de emissões que são também uma parte crítica do processo de certificação. Ao centrar-me em práticas e interações tangíveis, espero que surja uma história clara e positiva sobre um assunto que é frequentemente difícil de abordar.

Com base numa viagem de duas semanas (e 30 entrevistas), este projeto explora a forma como a região do Alentejo, no sul de Portugal, está a abraçar a ciência, a promover a partilha de conhecimentos, a fortalecer as comunidades e a criar resiliência contra o aumento das temperaturas que ameaçam a sua identidade cultural.

Após a primeira semana de viagem pela região com João Barroso, Diretor de Desenvolvimento Sustentável e I&D dos Vinhos do Alentejo, juntaram-se a nós, na segunda semana, a autora e apresentadora de vinhos na televisão, Janet Wang, e o climatologista de renome mundial, Professor Jason Box. Os seus conhecimentos e experiência forneceram perspetivas que estão incluídas neste trabalho.

Com base no briefing inicial do meu projeto, pretendo olhar para além do selo do **Programa de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo** que se encontra nos rótulos dos vinhos. Este selo significa que os produtores estão a trabalhar ativamente para alcançar resultados mensuráveis, demonstrando o seu compromisso genuíno com práticas sustentáveis.

JOÃO BARROSO: A LIDERAR O CAMINHO

Em todas as minhas interações com o João desde que falámos pela primeira vez em 2020, ele respondeu consistentemente às minhas perguntas sobre o programa com exemplos claros e tangíveis. O seu lema não dito é "que o trabalho fale por si"... e fala, muito.

Como observador externo, a principal força do João é a sua liderança. Isto implica convencer tantos produtores a confiar nele nesta viagem para um novo paradigma de pensamento sobre a agricultura numa região climaticamente stressada.

A sua ética de trabalho incansável e as suas capacidades de delegar significam que a região tem uma abordagem coesa para lidar com questões relacionadas com a sustentabilidade, transformando concorrentes em colaboradores. Os produtores do Alentejo partilham habitualmente os seus sucessos e insucessos, permitindo acelerar o desenvolvimento sustentável da região.

Ouça a entrevista completa fazendo a leitura ou clicando no QR code, no final da página.



"Acredito mesmo que vai haver uma seleção natural por parte dos consumidores e dos retalhistas... eliminando os produtos que não apresentem um conjunto de caraterísticas honestas, credíveis e transparentes no que diz respeito às alegações que colocam nos seus produtos."

João Barroso, Diretor de Desenvolvimento Sustentável e I&D dos Vinhos do Alentejo

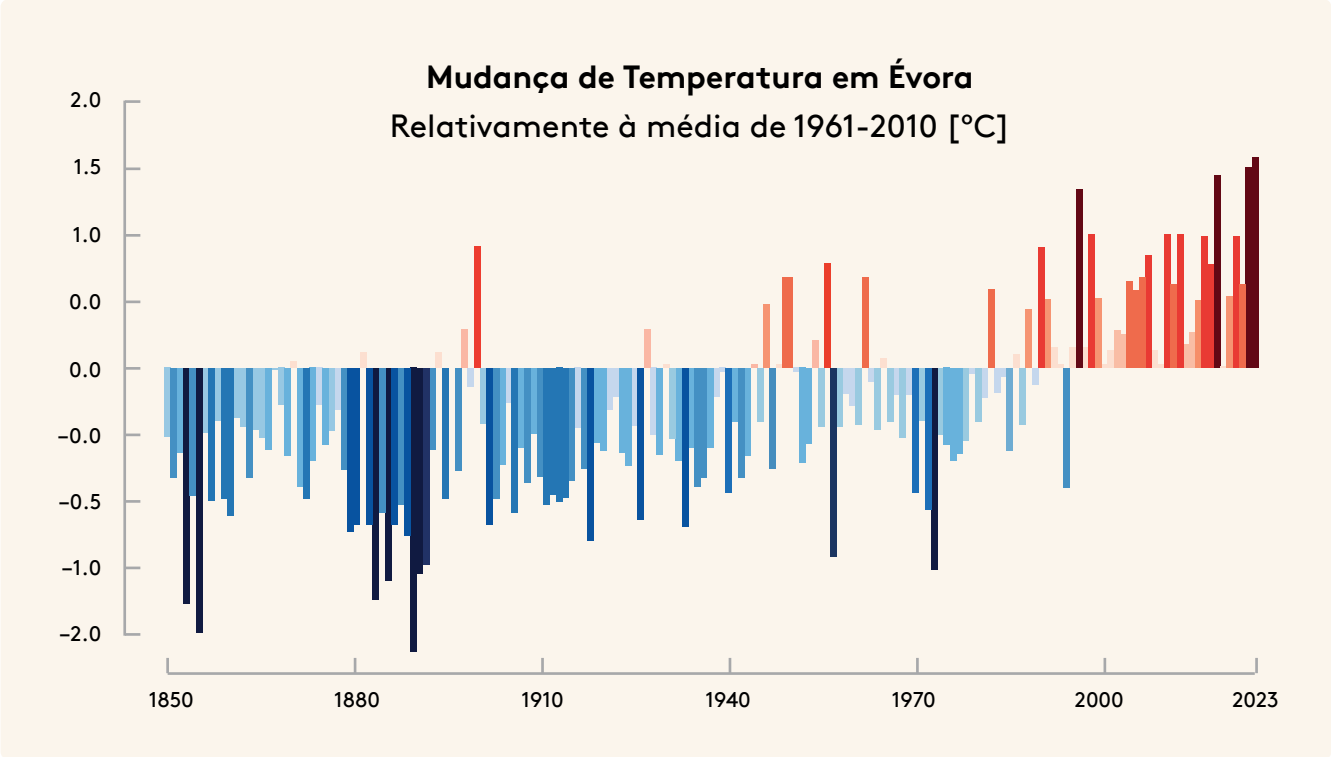
Faça a leitura ou clique no QR code para ouvir a entrevista completa.





“Não é apenas alcançar a certificação; todos os anos, durante 5 anos, são auditados por nós e por uma terceira parte; é um trabalho em curso que visa a melhoria contínua do trabalho em curso.”

João Barroso, Diretor de Desenvolvimento Sustentável e I&D dos Vinhos do Alentejo



CARATERÍSTICAS CLIMÁTICAS DO ALENTEJO

O gráfico das Riscas Climáticas acima foi criado especialmente para este projeto pelo Professor Ed Hawkins da Universidade de Reading no Reino Unido. Representa uma saída de dados de temperatura para a cidade de Évora, o centro regional do Alentejo. O gráfico mostra o aumento da temperatura média ao longo dos anos, com base nos dados de temperatura média em graus centígrados entre 1961 e 2010.

Note-se a subida acentuada que se inicia na década de 1980. Isto corresponde ao mesmo período em que os cientistas começaram a notar o declínio do gelo marinho que cobre o Oceano Ártico polar norte.

Falando com o climatologista português, Francisco Ferreira, após o nosso encontro casual na COP29 em Baku, ele sublinhou que o Alentejo está a caminho de um aumento de temperatura média de +6°C acima da média pré-industrial, nas próximas décadas.

Com o aumento da temperatura média, aumenta a intensidade, a duração e a frequência dos fenómenos extremos. Por exemplo, os 5 dias com ~43-45°C em 2018 podem muito bem aumentar para 10-15 dias com 48°C em 2035. A

Faça a leitura ou clique no QR code para ouvir a entrevista completa.



questão torna-se então: Qual é o limiar de viabilidade para ser sustentável num clima muito para além do limite seguro para a resistência humana?

Aumento da temperatura: Foram registados aumentos significativos da temperatura, com um aumento acentuado da temperatura média anual. Em alguns cenários, as temperaturas poderão aumentar 2-6°C até ao final do século, especialmente nos cenários climáticos mais pessimistas, que é a nossa trajetória atual baseada nas emissões globais de carbono.

Ondas de Calor e Extremos Climáticos: O Alentejo tem registado ondas de calor mais frequentes e intensas, sobretudo nas últimas décadas, alimentando períodos de seca mais longos e severos.

Alterações na precipitação: A precipitação tem diminuído de um modo geral, com estudos que mostram reduções até 15-20% na precipitação anual desde a década de 1970. Há também uma mudança notável nos padrões sazonais de precipitação, com menos precipitação no outono e na primavera.

Frequência das secas: As secas tornaram-se mais frequentes e prolongadas. A região do Alentejo é cada vez mais suscetível a condições de aridez, exacerbadas pelas temperaturas mais elevadas e pela redução da precipitação. Prevê-se que esta tendência se mantenha, agravando a escassez de água.

Todas estas situações agravar-se-ão enquanto as emissões de carbono continuarem a aumentar. Em 2024, as promessas globais de redução das emissões totalizaram quase o dobro do que a melhor ciência diz ser o limite superior seguro. A trajetória atual, também conhecida como “Business As Usual” (BAU), é considerada pelos especialistas como catastrófica.



“O carbono dos ecossistemas é uma forma de compensar a desflorestação do passado. Precisamos de uma agricultura que apoie a estabilidade climática”

Prof. Kimberly Nicholas, Ciências da sustentabilidade, Universidade de Lund, Suécia

KIMBERLY NICHOLAS: VITICULTURA REGENERATIVA

A Professora Kimberly Nicholas é uma cientista de sustentabilidade originária da Califórnia, atualmente sediada na Universidade de Lund, na Suécia.

Gravámos uma entrevista no início de 2024 sobre uma investigação que Kimberly e os seus colegas publicaram, na qual se perguntava se a viticultura regenerativa aumentava o carbono do solo.

Os resultados levaram Kimberly a afirmar com confiança que as práticas regenerativas aumentam efetivamente o carbono do solo, dizendo: “Não podemos certamente esperar por mais anos de investigação. Precisamos que a agricultura faça parte da solução agora!”

PRINCIPAIS CONCLUSÕES DA ENTREVISTA COM A PROFESSORA KIMBERLY NICHOLAS

Tempo de vida do carbono do solo na agricultura

Uma das principais áreas de investigação em curso é a compreensão do tempo de vida ou da trajetória a longo prazo do carbono, uma vez sequestrado nos solos agrícolas. Esta compreensão é crucial para avaliar a eficácia das práticas regenerativas na mitigação das alterações climáticas.

Críticas aos créditos de carbono

A Professora Nicholas criticou os créditos de carbono que permitem que os poluidores de combustíveis fósseis paguem para continuar a poluir. Em vez disso, sublinhou a importância de encontrar formas de incentivar os agricultores a aumentar o carbono do solo, tornando a agricultura parte da solução climática.

Faça a leitura ou clique no QR code para ouvir a entrevista completa.

Definição de agricultura regenerativa

A agricultura regenerativa é frequentemente definida de forma vaga, quer por práticas específicas quer pelos resultados que pretende alcançar. Esta ambiguidade pode dificultar o desenvolvimento de métodos e políticas normalizados para apoiar os esforços regenerativos.

Necessidade de provas orientadas para os agricultores

Há uma necessidade premente de mais provas dos agricultores para determinar o que pode ser efetivamente medido e aplicado. Estas provas podem ajudar a orientar outros agricultores na adoção de práticas regenerativas que melhorem o carbono do solo.

Política para os profissionais informada pela ciência

A Professora Nicholas sublinhou a importância das políticas serem informadas pela melhor ciência disponível para afetar os recursos de forma eficiente. Essas políticas devem ser práticas e utilizáveis pelos profissionais da agricultura para apoiar práticas sustentáveis.





PRÁTICAS REGENERATIVAS NO ALENTEJO

A agricultura regenerativa no Alentejo centra-se no reforço da saúde do solo através de várias práticas fundamentais. A mínima ou não mobilização ajuda a manter a estrutura do solo, promove micróbios saudáveis e reduz a erosão.

As culturas de cobertura (enrelvamentos) são cruciais nesta região propensa a secas, uma vez que protegem contra a erosão, retêm a humidade do solo e apoiam os microrganismos benéficos durante todo o ano.

A integração do gado através do pastoreio holistico melhora a estrutura do solo, aumenta o armazenamento de carbono e fornece fertilização natural com estrume.

O aumento da matéria orgânica através da adição de composto e de resíduos vegetais enriquece o solo com nutrientes, melhora a sua estrutura e aumenta a retenção de humidade.

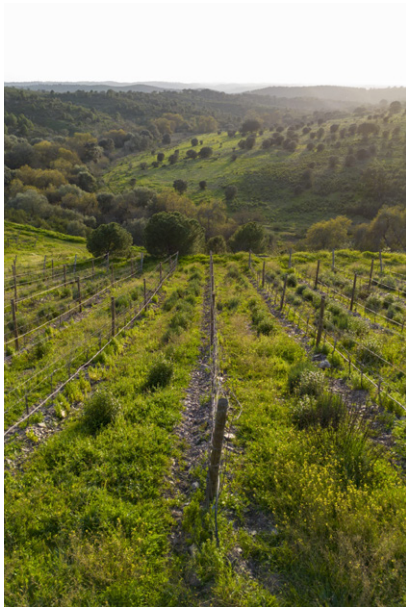
A promoção da biodiversidade do solo fomenta a diversidade de microrganismos, o que melhora o ciclo de nutrientes e a saúde geral do solo, conduzindo a culturas mais resistentes e a melhores rendimentos.



“É preciso pensar muito no panorama geral, no impacto ecológico global. A intervenção humana em diferentes partes do mundo é algo que devemos aceitar se for feita da forma correta.”

Janet Wang, Autora e comentadora de vinhos na televisão

JANET WANG: PARALELOS NA PRODUÇÃO DE VINHO E NA ARTICULAÇÃO DA SUSTENTABILIDADE



Tendo já tido várias conversas com a autora e comentadora de vinhos na televisão, Janet Wang, fiquei satisfeito quando ela aceitou juntar-se ao João, ao Jason e a mim na segunda semana da viagem pelo Alentejo, visitando produtores certificados.

Ao ler o livro de Janet, *A Chinese Wine Renaissance*, fiquei impressionado com o imenso esforço humano exigido no norte da China, onde os viticultores enterram as suas vinhas todos os Invernos para as proteger de temperaturas tão baixas como -20°C.

Quando levantei esta questão na nossa entrevista, Janet respondeu: “Temos algum receio da palavra intervenção. Trata-se de intervir da forma correta... a intervenção humana de uma forma ponderada e calculada é essencial”.

O que Janet trouxe para a nossa visita foi a perceção de paralelismos entre duas regiões muito distantes. Janet comparou as experiências das quintas com a criação de chás orgânicos ricos em micróbios para melhorar a saúde geral do solo com a medicina chinesa, que viu os produtores da China utilizarem para melhorar a saúde das suas próprias vinhas.

Enquanto ouvíamos os produtores certificados PSVA demonstrarem como estão a desenvolver as suas técnicas, e mais tarde reflectimos sobre estas histórias, nós próprios, como comunicadores, estávamos a aprender a articular o que a resiliência às alterações climáticas realmente parece na prática.

Faça a leitura ou clique no QR code para ouvir a entrevista completa.

Para saber mais sobre as observações de Janet sobre o Alentejo e estabelecer paralelos com a sua experiência de visita a regiões vinícolas na China, ouça a entrevista completa através da página de recursos.

"É realmente possível ver os desafios que enfrentam. Adorei o aspeto selvagem das vinhas... isto é a sério e não só para aparência".

Janet Wang, Autora e comentadora de vinhos na televisão

“As folhas são livres para proteger as uvas do sol. Se tivermos muito calor, a primeira coisa que vai queimar são as folhas. Temos um bom controlo da rega, pelo que podemos proteger as folhas. É uma luta, mas protegemos a produção.”

Marco Laranjo, Diretor de Viticultura, João Portugal Ramos





“É realmente impressionante porque estão a ganhar... não é só falar dos problemas mas fazer alguma coisa e ganhar... o Programa de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo... fantástico!”

Prof. Jason Box, Climatologista,
Serviço Geológico da Dinamarca e Gronelândia

PROF. JASON BOX: UTILIZAR DADOS PARA ALARGAR O LIMIAR DA VIABILIDADE

Conheci o trabalho do Professor Jason Box num documentário premiado intitulado “Chasing Ice”, exibido na Câmara dos Comuns do Reino Unido em 2012.

O trabalho de Jason, que utiliza e analisa instrumentos de recolha de dados na superfície do manto de gelo da Gronelândia, ajudou a compreender melhor a forma como o manto de gelo com quilómetros de espessura está a derreter por dentro, à medida que a atmosfera aquece. Desde então, encontrámo-nos muitas vezes em conferências sobre o clima e noutros locais, gravando entrevistas sobre a forma como o manto de gelo da Gronelândia se insere no sistema climático global.

Trazer um cientista de climatologia do gelo para o meio do calor significava que Jason podia oferecer uma perspetiva única e informada sobre a causa-efeito-resposta das alterações climáticas e dos esforços de sustentabilidade no Alentejo.

Quando falámos ao telefone pela primeira vez e Jason olhou para os dados climáticos da região, comentou: “Estes produtores não estão apenas a lutar contra o inevitavel?” No entanto, após apenas dois dias na região, essa opinião alterou-se.

Uma observação que lhe chamou a atenção foi a instalação de uma vasta gama de sensores de recolha de dados. Os picos de calor, a seca e os impactos climáticos gerais estavam a avançar, como já foi referido, mas os produtores e as comunidades do Alentejo estavam a adaptar-se.

Faça a leitura ou clique no QR code para ouvir a entrevista completa.



Ao percorrer a paisagem, Jason conseguiu identificar as interações entre o clima e as defesas que estavam a ser utilizadas, incluindo culturas de cobertura, árvores que actuam como quebra-ventos, crescimento de folhas que protegem do sol e outras iniciativas.

Salientou que o investimento em sensores estava a construir uma paisagem rica em dados que poderia desempenhar um papel importante no aumento da resiliência em cenários futuros. Por exemplo, nos casos em que os proprietários estão a restaurar cursos de água que canalizam o escoamento para os lagos artificiais para serem armazenados em períodos mais secos, podem ser utilizados sensores para medir as taxas de evaporação nos lagos durante uma seca ou uma onda de calor intensa.

Nos últimos anos, registaram-se cerca de cinco dias com temperaturas de 45°C. Daqui a vinte anos, poderão ser duas, três ou mesmo quatro semanas a esta temperatura. A questão que se coloca é: será que podemos alargar ainda mais esse limiar de viabilidade reduzindo a evaporação em toda a propriedade? Isto pode significar a instalação de coberturas nos lagos onde se encontram as barragens. Será que isso pode ser feito de uma forma que apoie a ecologia?



As zonas represadas são também pontos críticos de biodiversidade. A vida selvagem que procura água também precisa de sombra. O papel combinado dos dados, da tecnologia de aprendizagem automática e da intervenção humana assume um papel totalmente integrado na recuperação e gestão da paisagem.

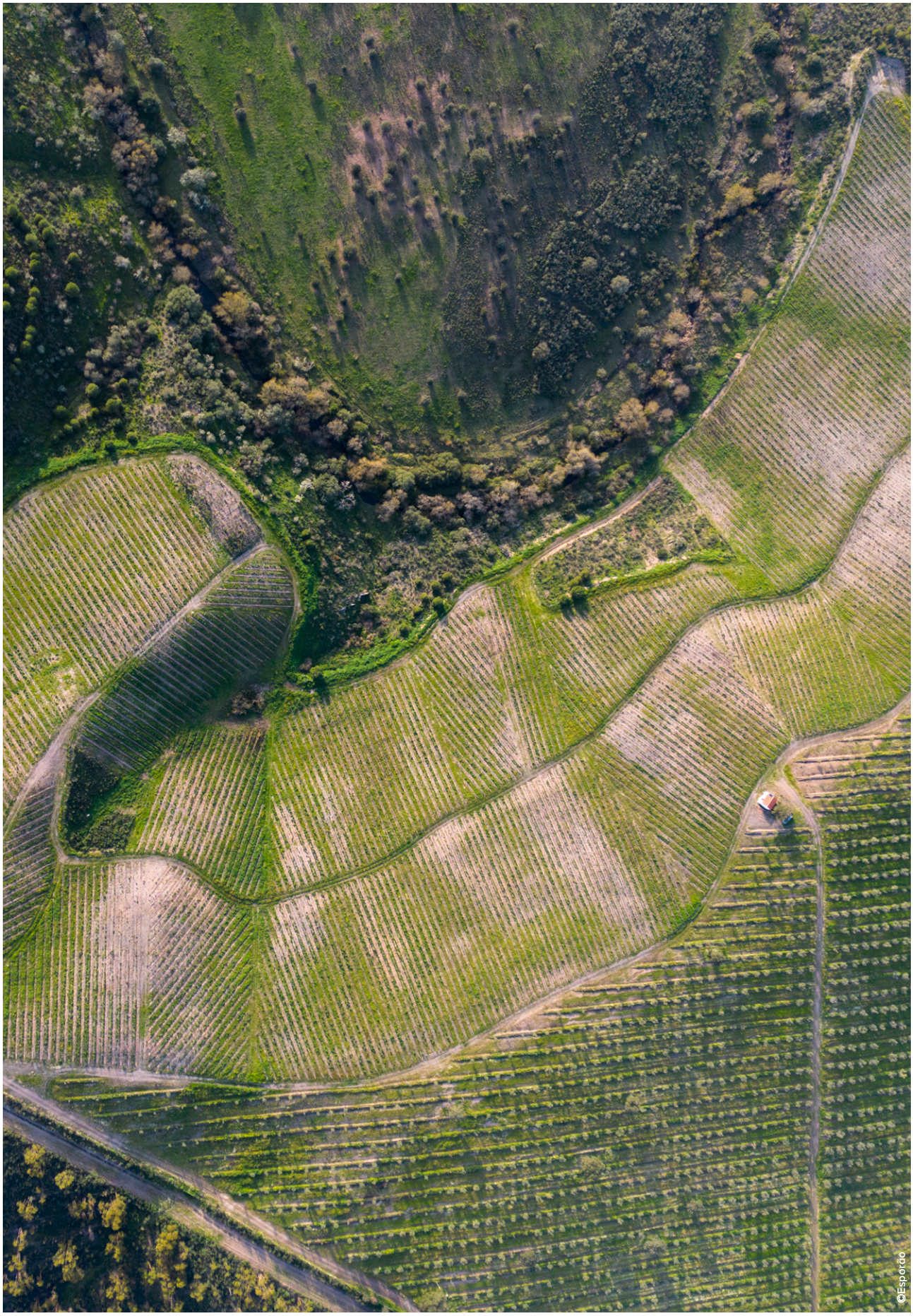
Esta técnica avançada de cartografia, conhecida como "gémeo digital", pode combinar dados pormenorizados do local com projecções climáticas para as condições cada vez mais difíceis do Alentejo. Ao integrar variáveis como as caraterísticas do solo, a disponibilidade de água e os padrões de temperatura com dados vitícolas - incluindo o desempenho das castas e indicadores de biodiversidade - os viticultores podem desenvolver estratégias de vinha mais resistentes ao clima. Esta modelação digital ajuda a informar decisões críticas, desde a seleção de castas tolerantes à seca até à identificação do local de plantação ideal, fazendo uma melhor gestão de recursos hídricos cada vez mais escassos.

Está em curso investigação para fazer avançar estas práticas em diferentes instituições. Estes esforços oferecem a esperança de que, à medida que as temperaturas continuam a subir, juntos seremos capazes de alargar ainda mais o limiar de viabilidade que sustenta as comunidades e economias locais.



"Num ambiente mais rico em dados, há mais oportunidades para estudar a complexidade de forma a otimizar a produção e a qualidade. Por isso, como climatologista, penso que há oportunidades interessantes para trazer a ciência dos dados para este contexto da hidroclimatologia."

Prof. Jason Box, Climatologista, Serviço Geológico da Dinamarca e Gronelândia


©Esporão

3 PILARES DA SUSTENTABILIDADE

PILAR 1: SUSTENTABILIDADE SOCIAL

PILAR 1: SUSTENTABILIDADE SOCIAL

O Alentejo é a região menos povoada de Portugal. O frio extremo do inverno contrasta com os longos verões quentes. A paisagem tem um carácter selvagem que muitas vezes não é tão apelativo para as famílias jovens que procuram estabelecer-se. As explorações vinícolas têm de ir além da oferta de trabalho sazonal, ou mesmo de emprego a tempo inteiro. Sem um número suficiente de trabalhadores, as explorações não podem funcionar. O pilar social da sustentabilidade é fundamental para a produção de vinho, mas o bem-estar das comunidades está diretamente ligado à capacidade das regiões para sobreviverem e continuarem a ser resistentes à subida das temperaturas.

Em várias propriedades que visitámos, vimos que várias gerações de uma família podem estar empregadas na empresa. Os produtores oferecem cuidados de saúde e um conjunto de serviços de apoio à família que tornam a vida no Alentejo mais atractiva para os trabalhadores.

Os proprietários investem em serviços de transporte para garantir a deslocação dos trabalhadores para o trabalho em zonas rurais remotas.

Faça a leitura ou clique no QR code para ouvir a entrevista completa.



“Estamos aqui há 5 ou 6 gerações... muitos dos nossos trabalhadores também estão aqui há mais de uma geração. Damos prioridade aos trabalhadores da cidade local. Em Baleizão [aldeia local], pelo menos 75 famílias trabalham na herdade.”

Pedro Schmidt,
Diretor Executivo, Paço do Conde



vídeo

“Muitas pessoas que trabalham aqui vêm das aldeias vizinhas. Temos dois autocarros que os vão buscar de manhã e os levam a casa ao fim da tarde.”

José Luis Moreira,
Diretor de Operações, Esporão

vídeo





Herdade do Rocim: Técnicas Antigas, Visão Moderna

Na Herdade do Rocim, a sustentabilidade tem a ver com a preservação de tradições de vinificação centenárias, ao mesmo tempo que se adapta às realidades das alterações climáticas.

Para gerir o clima quente e seco, a adega centra-se na eficiência da água. Utilizam sistemas de rega com sensores e efectuam análises da humidade do solo em tempo real para determinar com precisão as necessidades de água. Uma experiência chave envolve a divisão de uma vinha de 4 hectares de Alicante Bouschet, regando metade e deixando a outra em regime de sequeiro, testando a viabilidade a longo prazo de diferentes abordagens.

"Queremos mostrar que os vinhos alentejanos podem ser frescos. Os mercados estão à procura disso - vinhos mais saudáveis, com baixo teor alcoólico, mas que ainda assim reflitam o nosso terroir."

Bruno Gomes, Diretor de Enoturismo







Malhadinha Nova e Quinta do Paral

O ambiente cativante do Alentejo, juntamente com o aumento da popularidade da região como destino turístico, inspirou alguns proprietários de herdades a atender os visitantes, oferecendo restaurantes de qualidade com cozinha regional, bem como uma gama de diferentes opções de alojamento. A Malhadinha Nova, a Mainova, a Herdade dos Grous e a Quinta do Paral oferecem uma produção vitivinícola excecional, juntamente com experiências hoteleiras de design elegante para os hóspedes.

Estas empresas criam postos de trabalho, aumentando a procura de produtos, impulsionando os benefícios económicos para as populações locais. Os projectos requerem um grande planeamento, uma vez que os investidores têm frequentemente de investir em infra-estruturas locais, como habitação e transportes, para garantir que os trabalhadores e as suas famílias também beneficiam das actividades.



"Comprámos esta propriedade totalmente abandonada... já não havia ninguém a trabalhar há cerca de 40-50 anos. Contratámos o primeiro casal em 1999 e eles ainda cá estão. Atualmente, empregamos 100 pessoas. Acho que estamos a ajudar os jovens do interior do Alentejo (a zona menos populosa de Portugal) a acreditar que é possível construir uma família aqui. Reconstruímos casas na aldeia, investindo muito dinheiro; faz parte da sustentabilidade humana."

João Soares, Proprietário, Malhadinha Nova



"Estamos a abrir um novo hotel e 95% das pessoas que trabalham na Quinta do Paral são daqui, da Vidigueira, de Vila de Frades. O proprietário investiu muito dinheiro na vila e é importante ajudar as pessoas a crescer."

Luis Leão, Enólogo principal, Quinta do Paral

vídeo



“Queremos estar muito envolvidos na comunidade em termos de ajuda social. Para manter os jovens na região, temos um programa de bolsas de estudo para os filhos dos nossos colaboradores para ajudar na universidade.”

Alexandre Relvas Jr.,
Diretor Executivo Casa Relvas

Alexandre Relvas Jr., da Casa Relvas, falou-me do programa de bolsas de estudo que fundaram em 2018 para ajudar a financiar os filhos dos seus colaboradores no ensino superior, quer em universidades do Alentejo, quer fora da região.

Com as alterações climáticas a aumentarem as temperaturas médias que antecipam as datas de vindima, muitas herdades têm de começar a vindimar em julho, passando pelo calor extremo de agosto, até setembro. Na Cartuxa, Duarte Lopes diz: “Aumentámos a vindima durante a noite, caso contrário é impossível manter as pessoas a trabalhar depois do meio-dia ou uma da tarde... o calor é demasiado. É só um exemplo de adaptação, mas é importante, senão temos problemas de saúde... as pessoas desmaiam”.

A Cartuxa pertence à Fundação Eugénio de Almeida, cujo objetivo é desenvolver os aspectos culturais e sociais da sociedade. A adega de última geração da Cartuxa produz 5,5 milhões de garrafas de vinho por ano, que variam entre vinhos de supermercado de 2 euros e garrafas aclamadas, vendidas a retalho por centenas de euros. O dinheiro angariado com a venda do vinho permite à fundação cumprir os seus objectivos.



““Temos mais de 200 pessoas a trabalhar aqui. Por vezes, uma família inteira - a mãe, o pai e até o filho ou a filha - trabalha connosco. Durante a vindima, podemos ter mais uma centena de pessoas a trabalhar durante 3 meses. É claro que é um forte contributo para a rede social desta zona.”

Duarte Lopes, Enólogo, Cartuxa





João Portugal Ramos: Para além da Vinha – Construindo Comunidades Sustentáveis no Alentejo

O que começou como um modesto empreendimento familiar há três décadas é hoje o maior empregador do concelho, com 140 funcionários. Ao sairmos para ver a vinha, vemos uma funcionária que está a celebrar o seu último dia de trabalho. O João dá-lhe os parabéns e depois vira-se para mim para dizer que ela já trabalhava aqui quando ele nasceu. Não é invulgar que vários membros de uma família estejam empregados na propriedade vinícola.

A adega tem tomado medidas activas para difundir práticas sustentáveis na sua comunidade de produtores. Contrataram um engenheiro dedicado para trabalhar com os fornecedores de uvas, ajudando-os a adotar métodos mais sustentáveis. Este investimento fortalece os laços comunitários ao mesmo tempo que melhora a qualidade do vinho. Mesmo durante as flutuações do mercado, mantêm práticas de preços justas com os produtores, pagando frequentemente taxas acima do mercado durante os períodos de recessão para garantir a estabilidade económica da comunidade.



“E temos uma responsabilidade social que considero muito importante. Numa cidade pequena, somos o primeiro, o maior empregador deste município. Sentimos que temos de ter os nossos empregados o mais felizes possível... Quando corre bem, queremos que toda a gente fique feliz e que receba uma parte adequada dos lucros da empresa.”

João Portugal Ramos Jr.





BORBA

Sendo uma sub-região do Alentejo, a história do vinho de Borba remonta ao período romano, nos séculos I e II d.C., com uma reputação de viticultura que trouxe prosperidade à região. Durante a nossa visita, Helena leva-nos a um pequeno museu onde existe uma coleção de “Talha”, os potes de barro que estão a ser recuperados hoje em dia como recipientes de vinificação. Em Borba ainda existe a tradição de 'Fazer as Onze'. É a prática cultural de comer e beber os vinhos locais com os membros da comunidade.

Na Adega de Borba, uma cooperativa local criada em 1955, é impressionante ver como os desafios da sustentabilidade foram interiorizados pelos 230 viticultores. A área média de vinha, por produtor, é de 8ha. 150 dos produtores actualmente contribuem para a certificação de produção sustentável da adega cooperativa, cobrindo 80% dos 2300ha de área de vinha.



“Em Borba e Estremoz... temos um costume chamado 'fazer as onze'. Antes do almoço vamos a sítios onde o proprietário produz os seus vinhos em talha. Provamos os vinhos e comemos comida típica da região. Depois o proprietário vai engarrafar alguns vinhos para os consumidores”.

Helena Ferreira, Diretora de Produção e Qualidade, Adega de Borba



“Digo que os nossos associados [produtores] são diferentes porque vestem a camisola, são donos do projeto e sabem que as decisões que tomamos nas vinhas são muito importantes para vender o vinho, também para o ambiente e para os nossos objectivos sociais. Obviamente, têm de ter sustentabilidade económica... Se ganharem dinheiro com estas mudanças, fá-lo-ão”.

Luis Gaspar, Diretor de Viticultura e Associado, Adega de Borba

vídeo

Há milhares de famílias diretamente dependentes do sucesso da Adega de Borba. Por isso, a transição para o trabalho sustentável teve de ser gerida de forma inclusiva, incentivando os produtores a participar. Apesar de haver uma recompensa financeira pelo preço das uvas certificadas vendidas à cooperativa, Luís Gaspar diz que foi necessária uma mudança de paradigma mental para efetuar mudanças tão significativas. Isto inclui a partilha generalizada de conhecimentos, a organização de workshops, tanto presenciais como à distância, através de webinars.

O estabelecimento da confiança é a base deste projeto. A adega de última geração foi financiada tanto pela UE como pelos próprios produtores, que aceitaram preços mais baixos para as suas uvas enquanto o projeto decorria.

Este investimento de todas as partes interessadas criou uma dinâmica de mudança que beneficia diretamente os produtores em termos financeiros a longo prazo, mas também reduz os impactos no ambiente, aumentando simultaneamente a resistência a futuras alterações climáticas.



O enólogo chefe da Adega de Borba, Óscar Gato, discute a herança da vinificação da talha.



Cartuxa: A abordagem das pessoas em primeiro lugar impulsiona a produção de excelência

O aumento das temperaturas levou a mudanças operacionais significativas. A colheita nocturna aumentou e os horários tradicionais de colheita manual evitam agora o calor intenso da tarde, quando as temperaturas excedem os 30°C, dando prioridade ao bem-estar dos trabalhadores e mantendo os padrões de qualidade.

A Cartuxa demonstra que a sustentabilidade melhora a produção de vinhos de qualidade superior, produzindo 5,5 milhões de garrafas por ano, incluindo mais de 1 milhão de garrafas acima de 20 euros e o seu emblemático Pera Manca a 350 euros. A sua abordagem abrangente inclui rega subterrânea, sistemas de limpeza eficientes, agricultura biológica e culturas de cobertura.

vídeo

“Hoje em dia, nas vinhas somos biológicos e... podemos produzir algo desta forma biológica, mais sustentável, mas a qualidade, essa está lá!”

Duarte Lopes, Enólogo.



PILAR 2: SUSTENTABILIDADE ECONÓMICA

“No mercado interno estamos a voltar a crescer para os números que tínhamos em 2019, mas com custos mais elevados, que não compensam a inflação, diria que os produtores não estão a ter o mesmo lucro que tinham no passado.”

Francisco Mateus, Presidente da Comissão dos Vinhos do Alentejo (2015-2025)

Pilar 2: Sustentabilidade económica

Falei com o Presidente da Comissão Vitivinícola do Alentejo (2015-2025), Francisco Mateus, sobre um conjunto de factores contraditórios que tornam as actuais perspectivas económicas da região mais desafiantes.

A sustentabilidade económica é tão importante como os pilares ambiental e social da sustentabilidade. É a economia do negócio do vinho que sustenta as comunidades, os programas sociais, as intervenções ambientais, a investigação e desenvolvimento em curso e praticamente todos os aspectos do ecossistema organizacional.

Os desafios económicos com que o Alentejo se depara reflectem-se em regiões de toda a Europa e do mundo, com um conjunto complexo de factores que afectam a produção e o consumo. No Alentejo, estes incluem: o aumento da produção, enquanto os custos da inflação aumentam e a diminuição da procura por parte dos consumidores, afectando negativamente as margens de lucro.

O que ressalta das minhas conversas com vários produtores certificados e com Francisco Mateus é que nos mercados mais avançados, como a Escandinávia, o Canadá e, cada vez mais, o Reino Unido, ter credenciais de sustentabilidade robustas é um fator importante para ter acesso ao mercado.

Faça a leitura ou clique no QR code para ouvir a entrevista completa.



“Temos concursos aos quais apenas os vinhos com certificação de sustentabilidade se podem candidatar. Eles têm em conta a qualidade e a sustentabilidade do vinho, pelo que é uma mais-valia para nós. É esse o nosso objetivo. Há muita gente a fazer coisas boas no vinho português, por isso cabe à nossa equipa desenvolver o nosso conhecimento para um lugar melhor e um vinho melhor. É fundamental”.

Rita Marques, Diretora de qualidade, Paço dos Infantes

vídeo



O Alentejo é uma área de produção de vinho relativamente pequena, com ~0,3% da área global de vinhas. Apesar disso, recebeu uma série de prémios internacionais de prestígio e é reconhecido como líder mundial na produção de vinho mais sustentável.

Os impactos climáticos extremos estão agora a afetar a vida de todos nós, quer diretamente, quer através das notícias mais comuns ou dos meios de comunicação social. Se conseguirmos destacar, nas nossas histórias, os métodos e práticas que promovem um melhor ambiente para todos, então a seleção natural de produtos feitos de forma mais sustentável, como citei anteriormente João Barroso, tem uma maior probabilidade de se tornar realidade.

Em conversa com Luís Patrão, de Coelheiros, este afirmou que ser sustentável é, por si só, um fator limitativo da produção, obrigando-nos a viver dentro das nossas possibilidades. O equilíbrio entre a viabilidade económica e a viabilidade ambiental pode ser difícil de alcançar.

Na secção seguinte, apresento os principais pontos que retirei da entrevista com Francisco Mateus (também disponível para audição).

"Tivemos muitos sinais do mercado; ganhámos este novo concurso na Suécia no início do ano. É porque temos este selo do Programa de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo. Estamos a mostrar ao cliente final: isto é verdade, isto é um programa honesto e estamos a pôr em cima da mesa um produto honesto!"

Helena Manuel,
Herdade dos Lagos

vídeo



"Como consumidor, sinto-me melhor quando compro um produto que sei que é sustentável. Toda a gente fala em ser sustentável, mas acho que é importante que as coisas sejam medidas. Este programa foi reconhecido pelos monopólios mais rigorosos do mundo. Os consumidores confiam nesta certificação... Há muitas certificações mas nem todas são verdadeiras."

João Portugal Ramos Jr.





Paço dos Infantes: Construir uma propriedade vinícola preparada para o futuro

O Paço do Infante representa uma nova geração de produtores de vinho alentejanos, onde a sustentabilidade está integrada nas operações da sua propriedade de 400 hectares. A sua abordagem centra-se em resultados mensuráveis e na melhoria contínua.

A propriedade utiliza sensores para medir o solo e o clima para otimizar a utilização da água. Operam consistentemente abaixo dos limites de água que lhes são atribuídos pelo sistema de gestão de água de Alqueva, demonstrando eficiência numa região com stress hídrico.

A adaptação às alterações climáticas orienta a sua estratégia de vinha, com uma seleção cuidadosa de porta-enxertos e variedades que são mais eficientes no acesso à água. A equipa também considera a orientação da vinha como um fator-chave para proteger as videiras da exposição solar intensa.

O seu maior desafio e foco atual é o aumento da biodiversidade; trabalhar para identificar e catalogar espécies nativas, criando melhores habitats enquanto mantém a produtividade agrícola.

“Com ou sem certificação, estamos a trabalhar nisto... Acho que todos concordamos que só assim podemos fazer melhor e podemos ficar aqui por mais anos.”

Rita Marques, Diretora de qualidade, Paço dos Infantes

vídeo



vídeo

AS PRESSÕES ECONÓMICAS SOBRE A REGIÃO VITIVINÍCOLA DO ALENTEJO E A CRESCENTE ÊNFASE NA SUSTENTABILIDADE:

1 Aumento da área de vinha e da produção

- Área de vinha expandida em 20% de 2019 a 2023.
- A produção de uva aumentou 7% em 5 anos, produzindo 6,6 toneladas por hectare.
- A produção de vinho cresceu 6%, atingindo 130 milhões de litros por ano.

2 Diminuição das vendas num contexto de crescimento da produção

- O comércio global diminuiu 9% entre 2019-2023.
- As vendas internas diminuíram 7%; as exportações mantiveram-se estáveis, com uma ligeira descida de 1%.
- 2023-2024 registou uma queda de 12% no volume de exportação, apesar do forte desempenho nos anos anteriores.

3 Diminuição dos preços do vinho e aumento dos custos

- Os preços do vinho a granel baixaram 30% em 2024.
- A inflação aumentou 16% desde a COVID-19, aumentando os custos de produção e atrasando as vendas.
- Destilação de crise necessária nos últimos anos devido à produção excedentária.





Malhadinha Nova: De Terra Abandonada a Vinho de Excelência

A Malhadinha Nova representa uma transformação notável de um terreno abandonado numa propriedade vinícola próspera, onde a sustentabilidade e a produção de vinhos de excelência estão indissociavelmente ligadas. A evolução da propriedade, de um terreno estéril para uma vinha vibrante de 75 hectares, mostra como uma gestão cuidadosa da água pode revitalizar todo um ecossistema.

A sua abordagem à seleção de castas incorpora variedades tradicionais como a Antão Vaz, juntamente com variedades cuidadosamente escolhidas como a Alvarinho e a Baga, selecionadas especificamente pela sua capacidade de manter a acidez natural no clima desafiante do Alentejo.

“Tínhamos a certeza de que só queríamos fazer vinho de qualidade superior... produzindo pequenas quantidades de forma biológica certificada, colhendo tudo à mão, aprendendo ano após ano, quando colher, como colher, que quantidade colher.”

João Soares, Proprietário.

vídeo

4 Impacto do turismo nas vendas internas

- O aumento da atividade turística impulsionou as vendas de vinho do Alentejo em 6% em Portugal.
- As vendas aumentaram para os níveis anteriores a 2019, mas os lucros são inferiores devido à inflação e ao aumento dos custos.
- 60% dos vinhos em Portugal são vendidos a 2,75 euros, apelando a consumidores preocupados com os preços.

vídeo

5 A sustentabilidade como vantagem de mercado

- Os vinhos sustentáveis e certificados pelo PSVA são cada vez mais atractivos para os consumidores e para os mercados de exportação.
- A sustentabilidade ajuda a reduzir os custos (energia, resíduos, embalagens) e permite estilos de vinho mais leves que apelam aos gostos modernos.
- A certificação de adegas (35% da produção certificada) é mais viável do que a certificação de pequenos produtores.
- A crescente procura de vinhos sustentáveis nos mercados interno e externo reforça a posição do Alentejo como um potencial líder na produção mais sustentável.



Herdade da Candeeira: Expandir sem comprometer a qualidade

Na Herdade da Candeeira, a sustentabilidade não tem apenas a ver com responsabilidade ambiental - tem a ver com a construção de um negócio viável. A primeira herdade alentejana foi adquirida em 2014. A expansão das vinhas foi essencial para alcançar a sustentabilidade financeira e operacional. A adega cultiva agora 70 hectares de vinhas, equilibrando castas autóctones portuguesas com selecções internacionais para criar um portfólio diversificado de vinhos.

A Candeeira está a navegar na complexa intersecção entre sustentabilidade e escala, provando que o crescimento não tem de ser feito à custa da qualidade ou da responsabilidade. O seu foco na eficiência hídrica, na seleção de castas e na gestão precisa das vinhas está a abrir caminho para um Alentejo mais resiliente e preparado para o futuro.



“Aumentar a escala não se trata apenas de produzir mais - trata-se de equilibrar diferentes sistemas de vinha para criar estabilidade e sustentabilidade a longo prazo.”

Nuno Morais, Diretor Executivo



PILAR 3: SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

Faça a leitura ou clique no QR code para ouvir a entrevista completa.

ÁGUA NO ALENTEJO

Barragem e lago de Alqueva:

A barragem de Alqueva, em Portugal, é o maior lago artificial da Europa Ocidental (+250 km^2). Foi construída para garantir a segurança da água na região árida do Alentejo. É visualmente impressionante, pois a massa de água calma espalha-se pela paisagem. O impacto de Alqueva na região é fundamental.

A água de Alqueva é amplamente utilizada para apoiar a rega agrícola. Estas incluem vinhas, olivais, plantações de amêndoas e cereais. Também fornece água às comunidades locais, alguma da qual é depois tratada e reutilizada para rega.

A barragem produz ainda cerca de 520 GWh de energia hidroelétrica renovável por ano, em linha com o compromisso de Portugal para com a energia verde.



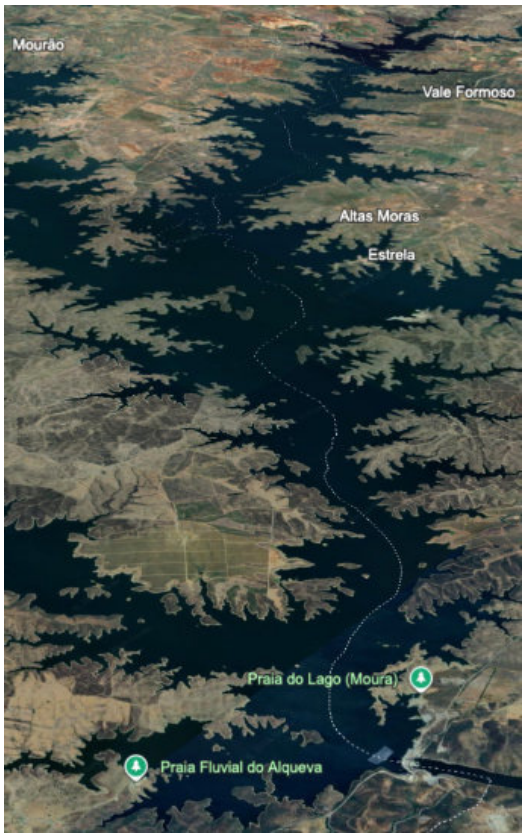
"É um facto científico que a água é a corrente sanguínea de todo o planeta. Todos os impactes climáticos são extremos relacionados com a água. São as secas, as inundações, os tufões reforçados, os furacões, a segurança alimentar, todos os incêndios – primeiro a água evapora-se e depois as coisas ardem."

Prof. Johanne Rockström, Diretor,
Instituto de Investigação do Impacto Climático de Potsdam (PIK)



Barragem do Alqueva, Alentejo





Imagens de cima para baixo:
1. Barragem do Alqueva vista da Casa Clara.
2. Barragem do Alqueva & lago no Google Earth.

Quando a barragem de Alqueva foi construída, submergiu aldeias e perturbou os ecossistemas locais. No entanto, os novos recursos hídricos provenientes deste projeto de grande escala incentivaram, desde então, uma nova biodiversidade, com partes da área agora protegidas para conservação.

As práticas regenerativas que vi nas propriedades que visitei ilustram as ameaças que o Prof. Rockström mencionou na citação no início desta secção, bem como os comentários sobre intervenção feitos por Janet Wang e o "ganhar" com a sustentabilidade que Jason Box declarou.

O aumento das temperaturas está a acelerar a evaporação dos oceanos e dos solos, intensificando o ciclo da água na atmosfera. Nas terras cultivadas convencionalmente, onde os solos nus são expostos a temperaturas extremas seguidas de chuvas intensas, a combinação de erosão e perda de colheitas acelera a desertificação. A expansão para norte das condições climáticas do Saara para o Sul da Europa é já evidente, particularmente em regiões como o Sul de Espanha e Portugal, onde o aumento dos períodos de seca e das temperaturas acima dos 40°C está a transformar terras agrícolas outrora férteis em zonas semi-áridas. Este processo é especialmente visível em zonas onde os métodos agrícolas tradicionais esgotaram a matéria orgânica do solo, reduzindo a resistência natural da terra aos extremos climáticos.

Onde as práticas regenerativas são empregues, estão a acontecer grandes coisas. Começa com a restauração dos cursos de água e a reintrodução de plantas que criam caminhos para a água da chuva no solo quando a chuva chega.

A água é canalizada para o solo através das plantas, em vez de fluir através da superfície seca e exposta ao sol. A água chega então às raízes das videiras, com o excesso de água a seguir para a área de captação represada abaixo.

O diretor da vinha, na João Portugal Ramos, Marco Laranjo, sublinhou que a rega só é utilizada nos períodos quentes para garantir que as plantas possam continuar a beber quando, de outra forma, podem parar.

No Paço do Conde, a sul de Alqueva, foram construídas vinte barragens ao longo de quarenta anos, permitindo que a propriedade de 4400ha mantenha a resiliência no calor, alargando o limiar de viabilidade.

Falei com João Portugal Ramos Jr. junto a um lago artificial na sua propriedade. Apontou para zonas de nidificação onde espécies de aves em vias de extinção, como o grou-preto, estão a regressar à região.

Para além de otimizar a captação de água da chuva, contou-me como reciclavam as águas residuais da cidade vizinha e, após tratamento, as utilizavam para rega.





Paço do Conde: Como 20 albufeiras estratégicas transformaram uma antiga herdade Alentejana

A herdade do Paço do Conde adoptou uma abordagem de longo prazo à resiliência da água, desenvolvida ao longo de quatro décadas de planeamento estratégico. No centro do seu sistema de gestão da água encontra-se uma rede de vinte albufeiras, estrategicamente posicionadas ao longo da propriedade de 4.500 hectares para criar reservas de água vitais. Esta gestão cuidadosa da água apoia a maturação das uvas durante os intensos meses de verão, onde as temperaturas podem atingir os 45°C.

A propriedade eliminou a mobilização do solo, mantendo uma cobertura natural de vegetação entre as fileiras de videiras. Desenvolveram um sistema de agricultura circular em que o estrume do seu milhar de cabeças de gado enriquece o solo, melhorando a sua estrutura e capacidade de retenção de água.



“A água é realmente um fator chave para nós... não é para produzir mais, mas para produzir com maior qualidade. Regamos um pouco as vinhas durante o verão para podermos ajudar à boa maturação das uvas.”

Pedro Schmidt, Diretor Geral

vídeo

vídeo







Na Quinta do Carmo, Rui Vieira e João Chamorro conduziram-nos através de um antigo montado de sobro até um miradouro elevado, com vista para uma barragem com uma boa reserva de água. Por baixo de nós, à direita, o terreno estendia-se diante de nós, uma extensão de xisto escarpado.

Rui explicou que aqui os biólogos estavam a trabalhar com com engenheiros agrónomos e planeadores de vinhas para obter autorização para criar outra barragem.

O lago seria escavado no banco de xisto e o solo deslocado para o local onde nos encontrávamos para se tornar o leito de plantação de outra vinha.

Estas práticas exigem uma investigação e um estudo aprofundados. Trata-se de uma curadoria da paisagem, cuidadosamente planeada e executada, como parte de um esforço mais vasto de adaptação e de construção de resiliência para levar estes agricultores e as comunidades locais para as décadas climaticamente instáveis que se avizinham.

.



“Se conseguirmos gerir a água - que é tão escassa - nos anos futuros em que ela faltar, uma boa gestão do solo para manter a humidade é muito importante para nós. Também a subida e a orientação solar das encostas é muito importante para que o calor não seja demasiado para as uvas.”

Alexandra Mendes, Enóloga, Casa Clara

CURADORIA DA PAISAGEM: CASA CLARA EM 2021 E 2024



2021 – Engenharia de grande escala na Casa Clara para reduzir a exposição solar e otimizar o fluxo de água através do sistema de vinha.



2024 – A paisagem é transformada com as vinhas a prosperar e o solo protegido com diversas culturas de cobertura.

vídeo







Casa Relvas: Adaptar as vinhas do Alentejo a um clima em mudança

Na Casa Relvas, as vinhas estão divididas em três categorias, cada uma adaptada a um estilo específico de vinho. A abordagem à gestão do dossel é particularmente importante para mitigar ondas de calor curtas e intensas - manter as vinhas sombreadas e os níveis de stress equilibrados garante uma qualidade de uva consistente.

A Casa Relvas emprega rega de precisão, guiada por mapeamento da vinha, tecnologia de sensores e até monitorização diária com moto-quatro. Estes esforços asseguram a eficiência da água, mantendo a saúde da vinha, mesmo com temperaturas que atingem os 45°C (113°F). A aplicação de sprays de pó branco ajuda a refletir o excesso de luz solar, reduzindo o stress da vinha.



“O sol alentejano torna os vinhos muito redondos, verdadeiros, fáceis de entender e fáceis de beber - tudo isto sem perder o sentido do lugar, que é algo muito importante.”

Alexandre Relvas Jr., Diretor Executivo

SISTEMAS DE ÁGUA *KEYLINE*

O sistema de gestão da água por *keyline* é bem conhecido em muitas partes do mundo onde a conservação da água é fundamental. Nesta viagem ao Alentejo, vi vários exemplos de sistemas de *keyline* que estão a ser criados ou já estão a ser utilizados.

A conceção de *keyline* nas vinhas é um sistema de gestão da água que segue os contornos naturais da paisagem para otimizar a distribuição da água da chuva.

As encostas em socalcos e as linhas curvas de plantação guiam a água, abrandando o escoamento e promovendo a infiltração uniforme na vinha, reduzindo a erosão, melhorando a fertilidade do solo e aumentando a retenção de água. Os métodos *Keyline* conduzem, em última análise, a uma melhor conservação da água e à regeneração do solo nas paisagens das vinhas.



"Os nossos solos são muito difíceis de trabalhar. Compactam-se muito, pelo que a água proveniente da rega ou da chuva escorre facilmente e aumenta a erosão. Com o *keyline*, construímos um sistema paralelo à vinha, como canais, para permitir que a água se infiltre naturalmente no solo e alimente as plantas."

Helena Manuel, Gestora de viticultura, Herdade dos Lagos



vídeo



Quinta do Paral: As vinhas com 60 anos a desafiar as alterações climáticas

A abordagem da propriedade à adaptação climática está profundamente enraizada na sua herança de vinhas velhas. Estas vinhas não enxertadas, com raízes que se estendem até 50 metros em solos graníticos, demonstram uma resiliência notável sem rega. Particularmente notável é a sua Antão Vaz, que atinge uma acidez mais elevada e um pH mais baixo em anos quentes, em comparação com as vinhas regadas - uma vantagem crucial, uma vez que as datas de colheita mudaram de setembro para julho nos últimos 30 anos.

Os 13 hectares de vinhas com 60 anos, plantadas antes de 1969, representam uma biblioteca viva da viticultura portuguesa.

“A Antão Vaz é uma casta autóctone... Nas vinhas velhas temos uma acidez muito boa. Não se sente a acidez na boca, mas sente-se a frescura, algum tipo de sabores minerais.”

Luis Leão, Enólogo Chefe









Herdade dos Grous – variedades de uvas mistas, fotos tiradas no outono de 2021 e no verão de 2024.



vídeo

Em 2021, Luis Constantino, Diretor de Viticultura da Herdade dos Grous, mostrou-me estas vinhas recentemente plantadas (foto de cima) que faziam parte do plano concebido para combater o calor e as pragas. Em 2024, a variedade de vinhas está a amadurecer com um espesso tapete de culturas de cobertura. Os sobreiros - uma espécie-chave da biodiversidade - estão intercalados nas parcelas de vinha.

Neste campo rústico de castas portuguesas, as videiras são plantadas sem arames para as suportar. Estão na vertical e em baixo. Luís conta-me que tiveram uvas excelentes no ano passado e que não fizeram tratamentos durante dois anos. Em 2024, houve muita chuva no início da época, causando míldio, pelo que tiveram de as tratar.

"Porque é que as nossas vinhas têm de viver no deserto? Elas devem ter o melhor. Se lhes dermos o melhor, elas devolver-nos-ão as melhores uvas"

Luis Constantino, Gestor da vinha, Herdade dos Grous



Ele diz: "Estamos a plantar variedades indígenas em formação baixa. Elas vão proteger-se dos insectos. Estamos a tentar voltar ao que é natural. Não apenas uma espécie no campo, mas uma mistura - continua a ser uma vinha - mas diferentes espécies de uvas. Estamos muito orgulhosos deste projeto e creio que, no futuro, teremos de o replicar noutra zona.

O problema aqui é que é mais difícil trabalhar tudo à mão. A crise de não ter cá pessoas para o fazer também é um problema."



vídeo

Adega Mayor: Práticas Biológicas e Resiliência da Vinha

A Adega Mayor está a adotar uma abordagem holística e orgânica à viticultura, abandonando os pesticidas sintéticos. Esta abordagem revelou a verdadeira resiliência das vinhas. Em vez de tratamentos químicos, a Adega Mayor recorre agora a extractos botânicos, que apoiam a imunidade das plantas e reforçam a sua resistência a doenças como o míldio.

Um dos principais desafios no Alentejo é o aumento das temperaturas e a irregularidade da precipitação, com fenómenos climáticos extremos a tornarem-se mais comuns. A equipa de viticultura monitoriza de perto o stress hídrico utilizando sondas avançadas de solo e plantas, assegurando que a rega é eficiente e sustentável.

“A principal estratégia passa pela gestão da rega e pela data da colheita. Estamos a antecipar a colheita para obter menos álcool e mais frescura.”

Francisco Pessoa, Diretor de Viticultura





"Plantámos esta vinha em 2017. Não retirámos nada da paisagem. Deixámos todas as árvores que se vêem. São sítios onde as aves e outras espécies podem viver. Em termos de mosaicos que já tínhamos aqui, apenas colocámos vinhas onde tínhamos espaço de sobra."

Leonor Frazão,
Enóloga, Fita Preta

vídeo

AGROFLORESTA - FRONTEIRAS EXPERIMENTAIS NA VITICULTURA

O consenso crescente entre os produtores é que a resiliência vem de um maior alinhamento com a natureza. Na Fita Preta e no Esporão, isso significa sobrepor as vinhas ao ecossistema existente, preservando a integridade do que atualmente vive no terreno.







"Quando se mergulha a vinha na área, creio que se está a interferir menos no ecossistema. Já temos árvores a reter a água, a repor a humidade, a fazer a ligação com as culturas de cobertura, a atrair insectos que controlam as pragas, a reter a água no solo. Penso que estamos a criar condições que são melhores para a viticultura."

José Luis Moreira, Diretor de Operações (COO), Esporão



vídeo



ABORDAGENS HOLÍSTICAS

A região do Alentejo é famosa pela tecelagem e na Tapada de Coelheiros, o enólogo Luis Patrão, descreve a propriedade como uma tapeçaria, composta por diferentes vegetações com diferentes caraterísticas.

O Diretor de Viticultura, João Raposeira, disse que utilizam uma variedade de plantas para culturas de cobertura que têm diferentes funções para restaurar a matéria orgânica nos solos. Durante o verão, a vegetação é coberta com um mulch para criar uma barreira térmica espessa, protegendo o solo do calor intenso. A diferença de temperatura entre o solo arado e o solo coberto com cobertura vegetal é de 50°C e 30°C, respetivamente - a diferença entre a vida e a morte para os sistemas radiculares das plantas durante uma seca.

João diz que observa que as plantas estão a adaptar-se, facilitando o ciclo da vegetação e dando-lhes força para sobreviver às secas. Observa que os frutos produzidos são mais estáveis, com mais compostos fenólicos.



"Estamos a tentar perceber o que podemos obter da nossa floresta para ajudar as nossas vinhas. Ou, como é que as nossas vinhas podem ajudar as nossas árvores de frutos secos? Estamos a tentar descobrir o que há de melhor em cada cultura, de forma a melhorar todo o sistema."

Luis Patrão, Enólogo principal, Tapada de Coelheiros



“A regeneração não é uma solução rápida - trata-se de criar vinhas que se possam sustentar durante gerações.”

Renato Neves,
Diretor de Viticultura

Herdade das Servas: Regenerar o ecossistema da vinha

Na Servas, a sustentabilidade tem a ver com a reconstrução do equilíbrio natural da vinha. A herdade deixou de regar, utilizando em vez disso a viticultura regenerativa para criar solos vivos e prósperos que se possam sustentar a si próprios. As culturas de cobertura permanente com pequenas sementes auto-semeadas ajudam a reter a humidade e a melhorar a estrutura do solo, enquanto a atividade bacteriana é cuidadosamente estimulada para apoiar a saúde da vinha.

Trata-se de uma transformação a longo prazo - pode levar 8 a 10 anos para que os solos se regenerem totalmente, especialmente no clima extremo do Alentejo, de calor e chuvas repentinas. As vinhas, anteriormente dependentes de insumos sintéticos, têm de reaprender a extrair micronutrientes de forma natural, aprofundando os seus sistemas radiculares para resiliência. Ao evitar a rega, aumentar a biodiversidade do solo e dar prioridade às interações naturais, as Servas estão a garantir que as suas vinhas possam prosperar para as gerações vindouras.







"Na China, também ouço as pessoas falarem em utilizar os princípios da biodinâmica ou mesmo da medicina chinesa para compreender o equilíbrio e a saúde do ecossistema... para melhorar a saúde geral das vinhas e da vinha."

Janet Wang, Autora e locutora de rádio e televisão



"Estamos a começar a trabalhar com os nossos microrganismos. Recolhemos uma amostra de solo da nossa floresta com matéria orgânica e fermentámo-la durante treze dias com melaço orgânico e algas marinhas. Usamos a pasta fermentada para produzir um chá para ser aplicado nos solos."

João Raposeira, Diretor de Viticultura, Tapada de Coelheiros



Adaptação ao calor

Há alguns anos, quando falei com Iain Reynolds Richardson, do icónico produtor alentejano Mouchão, ele referiu que a antiga Escala de Winkler, desenvolvida em 1944 para determinar a aptidão das regiões para determinadas castas com base no clima, estava a revelar-se obsoleta no Alentejo. Os produtores alentejanos estão a observar alterações na vinha com o avanço do aquecimento climático. A capacidade de adaptação da vinha, alimentada por técnicas de permacultura ou regeneração, é algo de que Francisco Pessoa, responsável pela viticultura da Adega Mayor, está certo.



"As plantas são seres vivos, por isso aprendem. Acredito que as vinhas aqui estão a adaptar-se – estão a tornar-se mais resistentes do que eram há cinco anos."

Francisco Pessoa, Diretor de Viticultura, Adega Mayor





vídeo

Iain, do Mouchão, disse: “Antes do aquecimento global, vem o aquecimento estranho, e este já nos atingiu aqui. Tivemos três eventos de 100 anos em treze meses. Quando se trata de calor, é a duração das ondas de calor que mais nos afecta. 2018 foi um caso em que tivemos 4-5 dias com ~45°C.”

A observação de Iain sobre o melhor desempenho das vinhas sem rega foi um caso isolado, uma vez que muitas outras propriedades utilizam a rega gota a gota durante os meses quentes para garantir a produção. À medida que as temperaturas continuam a subir, será interessante ver como se desenvolve a melhor abordagem à resistência das vinhas.

A Herdade do Rocim é uma propriedade que Bruno Gomes descreve como tendo “a experimentação no nosso ADN”. A utilização que a Rocim faz da vinificação em Talha incorpora a cultura regional e tem recebido reconhecimento internacional.

Aqui há um forte enfoque nas castas autóctones que, juntamente com os olivais, se estendem pela paisagem curvilínea que atinge uma altitude de 200m. Esta altitude, combinada com um padrão de ventos atlânticos, proporciona grande amplitude térmica (diferenças entre o dia e a noite). Esta caraterística de arrefecimento é benéfica para as plantas, neste clima quente e árido.

Estamos no início de junho e Bruno leva-nos a visitar as vinhas. Destaca-se uma parcela de vinha da casta Aragonez (Tempranillo em espanhol). Estas vinhas tinham sido podadas no dia anterior e estão diante de nós despidas num dia nublado de início de verão. Esta poda tardia é uma experiência para ver se é possível fazer uma colheita mais fresca em outubro. O objetivo é preservar a acidez, criando um estilo mais fresco com menor teor alcoólico.



"Temos algumas vinhas velhas que regámos demasiado e com demasiada frequência, com pequenas quantidades de água de cada vez, e que sofreram bastante com a onda de calor. As que não tiveram qualquer rega ficaram intactas. Foi uma grande lição para nós.”

Iain Reynolds Richardson,
Diretor Executivo, Herdade do Mouchão





vídeo



Com o crescente enfoque no álcool do vinho, não é de surpreender que os viticultores alentejanos estejam a experimentar formas de produzir vinhos com menor teor alcoólico. A Herdade Dos Lagos, a Adega Mayor e a Rocim estão todas envolvidas nesta busca, procurando níveis de álcool mais baixos para satisfazer as expectativas do mercado.

O Alentejo tem tido a reputação de produzir vinhos robustos e estruturados. Atualmente, as castas autóctones também estão a regressar em força. Portugal é famoso por ter centenas de castas autóctones e não é raro vê-las misturadas como “field blends”, como vimos na Herdade dos Grous.

Na Casa Relvas, Malhadinha Nova, Fita Preta e Mouchão, dedicámos muito do nosso tempo a provar castas que eram novas para mim. Helena Ferreira, da Adega de Borba, manifestou a sua preocupação pelo facto de as castas autóctones obscuras serem difíceis de convencer os consumidores a comprar.

Estas castas, quando trabalhadas com tanto cuidado, revelam identidades distintas que falam autenticamente do Alentejo. Para os entusiastas do vinho, a descoberta destas expressões constitui uma viagem aliciante a um território inesperado. O facto de a região produzir vinhos de tal requinte e complexidade - apesar das condições climáticas cada vez mais difíceis - desafia as expectativas e aponta para o triunfo da perícia sobre a adversidade.

“O nosso desafio, em todo o Alentejo, é produzir vinhos com menor teor alcoólico. É aqui... é o sol e o sol produz açúcar nas uvas e o açúcar transforma-se em álcool. Por isso é que é tão importante para nós termos sombra. Redes de sombra, cortinas de sombra ... Não cortamos nada, deixamos as plantas porque queremos criar sombra”.

Helena Manuel, Head of Viticulture, Herdade dos Lagos



Com a água do Alqueva e a fiabilidade do clima, estão a surgir no Alentejo novas marcas de maior produção, como a Candeeira. Em conversa com o CEO Nuno Morais, este apresenta o projeto como uma nova aposta na região. Está a trabalhar com castas como o Encruzado, típicas da região do Dão, que agora prosperam no Alentejo.

A afirmação de Nuno de que a Candeeira terá de aumentar a produção para atingir um nível de sustentabilidade económica realça a tensão entre os pilares económico e ambiental da sustentabilidade, subjacentes aos complexos desafios que a sociedade enfrenta, e a segurança a longo prazo das comunidades que constituem o terceiro pilar da sustentabilidade.

“O principal objetivo é trazer uma abordagem diferente do Alentejo - uma nova visão do que é o nosso Alentejo. Um conjunto de vinhos mais fresco do que aquele a que as pessoas estão habituadas.”

O grande desafio para os produtores é encontrar a fronteira entre o que a terra pode dar de forma sustentável e o que o negócio precisa para sobreviver. Nuno também reconhece este facto.



“Nesta região chove normalmente 400 mm por ano. Há 10 anos atrás eram 800mm. O nosso principal esforço é sermos mais eficientes com a água. Não deixamos que as plantas produzam tudo o que querem. Não nos permitimos produzir tudo o que queremos. Temos de produzir o que podemos. É assim que a natureza nos está a regular”.

Nuno Morais, Diretor Executivo, Herdade da Candeeira



vídeo

Durante a nossa visita à Herdade das Servas, falei com o enólogo e viticultor principal, Renato Neves. A Servas, tal como outras propriedades do programa, tem estado a regenerar as suas terras num esforço para restaurar a vitalidade viva dos solos, particularmente através do aumento do carbono orgânico do solo. Renato é claro ao afirmar que, embora estejam a proceder com cuidado, estão a trabalhar para acelerar os processos naturais de construção do solo que, normalmente, levariam décadas ou séculos num clima estável.

A avaliação que Renato fez dos seus esforços pareceu dar prioridade ao pilar ambiental da sustentabilidade, centrado no conceito do Professor Johan Rockström de um "espaço operacional seguro para a humanidade" - que ele adverte estar a diminuir. Este espaço operacional representa o limiar crítico antes de os sistemas entrarem em rutura e os principais sistemas de apoio, incluindo a agricultura, deixarem de ser viáveis. A dimensão científica acrescenta urgência ao imperativo de regenerar a terra e estimular a saúde do solo e a biodiversidade, uma vez que estes esforços contribuem para expandir o espaço operacional seguro e viável para todos nós.



"Toda a ciência climática diz que a agricultura neste clima deve concentrar-se em melhores produtos e não em produtos de produção em massa, porque dentro de alguns anos não será possível produzi-los sem rega e dentro de 50-70 anos poderá ser impossível produzi-los de todo. Por isso, seguir essa via de produção em massa é um disparate porque um dia vai acabar".

Renato Neves, Diretor de Viticultura, Herdade das Servas

Renato serviu-nos um vinho branco cuja produção é um exemplo da tradição vitivinícola portuguesa. Produzido a partir da casta Arinto, uma das castas autóctones mais interessantes de Portugal, particularmente bem adaptada ao clima quente do Alentejo. A Arinto mantém a sua acidez natural mesmo em condições quentes, o que a torna cada vez mais valiosa à medida que as temperaturas sobem. Este vinho provém de vinhas com 34 anos de idade, cujo sistema radicular profundo não só contribui para uma maior complexidade e carácter mineral do vinho, como também proporciona uma resistência natural aos extremos climáticos.

A cor dourada e a redondeza textural do vinho, desenvolvidas através da agitação das borras, são maravilhosamente equilibradas pelo seu perfil fresco e seco - conseguido através do bloqueio da conversão maloláctica. Com 11,5% de álcool, representa um movimento crescente em direção a vinhos elegantes e de baixo teor alcoólico que não comprometem o sabor ou a complexidade. Este é um vinho que honra a herança vitivinícola portuguesa ao mesmo tempo que abraça as modernas técnicas de vinificação e a evolução das preferências dos consumidores.







©Thomas Skovsende

ALARGAR A REDE DE CONHECIMENTOS

Como referi no início, o Alentejo é um microcosmos no grande esquema do mundo vitivinícola. Em outubro de 2024, foi lançada em Londres a conferência inaugural Sustainability In Drinks (SID). Embora tenha ficado pessoalmente impressionado com o facto de o PSVA ter sido um dos poucos parceiros fundadores do SID, pareceu-me também um passo natural para encontrar novas formas de alargar o alcance da partilha de conhecimentos, ultrapassando as fronteiras regionais.

O SID atraiu uma grande riqueza de talentos de todo o mundo das bebidas (e não apenas do vinho) que têm vindo a fazer grandes progressos em matéria de sustentabilidade, redução de emissões, desenvolvimento de estratégias regenerativas, reforço da biodiversidade, comunicação, etc.







©Thomas Skovsende

Da esquerda para a direita: Diretor de Desenvolvimento Sustentável e I&D dos Vinhos do Alentejo, João Barroso, Judith Batchelar OBE (Oficial da Ordem do Império Britânico) and Jancis Robinson MW OBE (Mestre em Vinhos e Oficial da Ordem do Império Britânico).

Todos reconheceram a dimensão dos desafios que estão a ser enfrentados. Foi animador ver que os grandes retalhistas de bebidas estavam a assimilar estas questões nos seus padrões de compra. Sendo o transporte e as embalagens a principal fonte de emissões de gases com efeito de estufa para a indústria das bebidas, foi também ótimo ver as discussões avançarem e novas investigações, como o guia do Protocolo do Porto para as embalagens, “Unpacked”, serem apresentadas.

Entre as mesas de degustação, os produtores tiveram a oportunidade de falar com outros expositores e visitantes. Os escritores e outros influenciadores dos meios de comunicação social puderam aprender com os outros e partilhar os seus próprios conhecimentos e experiências.

O SID provou ser uma adição bem-sucedida ao ciclo anual de conferências em que uma série de especialistas se juntam para ajudar a moldar o nosso futuro coletivo.

Nos últimos anos, nos sítios Web de notícias de todo o mundo, quase não passa uma semana sem que um artigo pergunte se as famosas regiões produtoras de vinho sobreviverão aos impactos previstos das alterações climáticas. Se perdermos o vinho, é difícil perceber como é que o abastecimento alimentar da população mundial se manterá ininterrupto. É este o paralelo subjacente que dá contexto ao trabalho apresentado neste caso de estudo.

Articular o incrível trabalho que está a ser feito pelos produtores, as colaborações e as inovações, faz parte da história contemporânea do vinho. A energia e a vontade de vencer que emanaram da viagem ao Alentejo e que foram reforçadas no SID fizeram-me lembrar uma entrevista que gravei na Royal Society, em Londres, com o Professor Hans Schellnhuber, que fundou o Instituto de Investigação do Impacto Climático de Potsdam (PIK), na Alemanha. Hans respondeu à minha pergunta sobre como acelerar a nossa resposta social e científica às alterações climáticas num mundo sociopolítico fragmentado, sublinhando a importância da auto-organização. Quando nos surgem desafios existenciais de várias formas, seja a nível cultural, político, social ou climático, temos de operar em coligações de pessoas dispostas a chegar aos sítios onde precisamos de chegar.

Apesar de tantos desafios actuais e de tantas razões para desesperar, existem igualmente muitas razões para continuar a insistir, continuar a aprender e continuar a lutar pelos melhores resultados para as nossas comunidades e para a teia selvagem da natureza que nos sustenta. Por isso, é com gratidão e pelos esforços da equipa do PSVA e dos produtores que estão certificados e a certificar, que levanto o próximo copo.

Saúde!


PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL
VINHOS DO ALENTEJO