

“A Engenharia na Vinha e no Vinho”

por Paulo Coutinho

Após a minha participação nos Roteiros de Engenharia, organizados pela Ordem dos Engenheiros da Região Norte de dia 21 de Novembro 2023, onde debatemos o tema “A Engenharia na Vinha e no Vinho”, senti a necessidade de aprofundar o assunto, pois nem sempre é possível abordar todos os aspetos dentro do limite de tempo de uma mesa redonda moderada!

Sim, o Douro precisa da Engenharia em todas as suas vertentes, mas com um sentido Regenerativo! Quanto à questão de saber se foi a Viticultura ou a Enologia que mais evoluiu com a colaboração da Engenharia, não me posicionei a favor ou contra a opinião dos meus colegas de mesa, preferi analisar o passado e apontar para o futuro.

A VITICULTURA

É evidente que a Viticultura progrediu consideravelmente, indo além da simples reconversão de vinhas e da eliminação do que não estava bem. Infelizmente, destruimos um património vitícola de valor inestimável, com castas agora difíceis de recuperar. Também perdemos património vernacular, testemunho da capacidade humana de construir com as pedras encontradas no caminho. Os muros de xisto são um exemplo claro de como devemos resolver os problemas com o que nos rodeia, num autêntico sentido de lugar, reutilização e reciclagem, reduzindo dificuldades e potenciando resultados.

Ao longo deste percurso, importámos soluções de maquinaria desenvolvidas noutras regiões, esquecendo que estamos numa região de montanha muito específica. Como Portugueses, fomos adaptando as vinhas, na maquinaria com ajustes aqui e ali, fomos progredindo.

A ENOLOGIA

Na enologia, muitas vezes imitámos, mas penso que, de um modo geral, continuamos a fazê-lo... mas imitámos o que de melhor se faz lá fora. Neste aspeto, não critico! O investimento nas adegas trouxe melhorias significativas, mas a evolução não se mede apenas pelos milhões investidos ou pelas obras realizadas. O avanço da formação em enologia foi gigantesco! Os enólogos, com a tecnologia à disposição, conduziram uma verdadeira revolução nas adegas.

Ora, de nada serviria a tecnologia sem essa formação, que além de dotar os técnicos de conhecimento, permitiu-lhes também realizar um acompanhamento pós-venda como nunca tínhamos tido oportunidade antes!

“UTILIZAR TODA
A EXPERIÊNCIA E
SOBRETUDO
CONHECIMENTO,
E REGRESSAR AO PASSADO
PARA NOS
TORNARMOS
ÚNICOS”

Mas será que foi realmente uma evolução apenas com aspetos positivos?!

Enquanto na viticultura a nossa região de montanha nos controlou contra a massificação, na enologia já perdemos alguma da personalidade. Hoje em dia, é mais difícil perceber as diferenças entre um vinho do Baixo Corgo, Cima Corgo ou Douro Superior. O que sabemos é que produzimos muito melhor do que quando não tínhamos tanta engenharia à nossa disposição. No entanto, também destruímos parte do património que tínhamos... embora na enologia seja menos saudoso e certamente, menos grave!

Então, por que razão não concordo nem discordo com a maior ou menor evolução de uma ou outra especialidade? Ambas fizeram o seu percurso de adaptação e reconhecimento. Então, o que temos que fazer é utilizar toda a experiência e sobretudo conhecimento, e viajar ao passado para nos tornarmos únicos, produzindo algo que nos identifica, algo impossível de copiar noutras regiões!

A luta contra outras regiões é claramente desigual. E já nem falo na notoriedade, que demora imenso a construir... Os nossos custos de produção são enormes e normalmente combatemos comercialmente num nível de preço relativamente baixo, o que não nos permite evoluir como desejamos, muito menos fazer chegar o valor justo à base da cadeia de valor. Neste regresso ao passado, temos de contar com a nossa experiência e conhecimento, ajudados pela monitorização e personalização na tecnologia. Podemos valorizar mais a qualidade intrínseca de uma região riquíssima em micro *terroirs* e produzir vinhos com identidade e sentido de lugar.

Contar com a engenharia é crucial. No entanto, não poderá ser com a mesma engenharia que nos acompanhou nesta evolução dos últimos 40 anos. Essa engenharia ajudou-nos a construir grandes adegas e a aproveitar bem os fundos comunitários. Atrevo-me a dizer que a engenharia suportou muitos enólogos/produtores. E eu fui um deles! Ambicionava-se o mesmo que se via lá fora, e a obra nascia! Está na hora de ter a Engenharia na equipa multidisciplinar responsável pela implementação de uma filosofia de produção e não apenas na construção de uma filosofia.

Uma engenharia capaz de, conjuntamente com os restantes elementos da equipa, encontrar a melhor solução económica, social e ambiental para uma agricultura do futuro. E não é na adega que precisamos de mais consciencialização. Na adega, bastam-nos as limitações económicas para encontrarmos a melhor solução. A experiência acumulada permite-nos chegar ao essencial. É na vinha que o Douro está mais necessitado para recuperar o tempo perdido!

Alguns campos de ação onde poderá haver maior enfoque:

- A limitação da água é claramente a mais grave. E não será com a construção de charcas que resolveremos o problema! As charcas trarão mais complicações, como problemas de salubridade, obstáculos com o ministério do ambiente, fugas e infiltrações, instabilidade dos terrenos, investimentos em eletricidade e bombagem.... Preocupa-me a complexidade desta solução!
- Ajudem os produtores na construção e instalação de “Keyline”. Temos de abrandar a descida das águas até aos leitos do rio. Não só a água, mas também o solo! Introduzam este conceito na conceção de uma vinha!

“ENGENHARIA
CAPAZ DE, COM OS
RESTANTES ELEMENTOS
DA EQUIPA, ENCONTRAR A
MELHOR SOLUÇÃO... PARA
UMA AGRICULTURA
DO FUTURO”

- Na maioria das vinhas, temos 2/3 de área improdutivo. Mesmo que se mantenham enrelvamentos, raramente são bem geridos. Os enrelvamentos servem não só para reter a água da chuva, e os nutrientes, mas também para preservar o solo na parcela! O Douro perde todos os anos toneladas de terra e nutrientes rio abaixo! E já nem falo nos detritos químicos lixiviados! Não vou por aí, para não confundir com intenções ambientalistas! Falo sim de uma perda de território e nutrientes essenciais para a sobrevivência da planta!

Os enrelvamentos devem ser utilizados para reduzir as perdas de água por evaporação e diminuir a temperatura do solo nos meses quentes de Verão. A diferença de temperatura entre um solo nu e um solo coberto pode chegar a 15 a 20°C de diferença!

Esses enrelvamentos devem manter-se com raízes ativas e a parte aérea deve sustentar a vida na planta até à libertação da semente para o ano seguinte. Portanto, em vez de cortar, devemos tombar! Em vez de capinar, devemos passar um rolo para tombar o enrelvamento. Cortar logo após a floração leva à perda de uma enorme quantidade de biomassa, à morte das raízes e cria canais que aumentam a área de evaporação

Sim, corremos mais riscos de incêndio no Verão. Por isso, é essencial uma gestão integrada e não medidas isoladas. Precisamos de uma equipa multidisciplinar para abordar todas as questões.

- Quanto à tração, ainda usamos os tratores normais utilizados em regiões planas! Eu sempre vi no modelo de giratória a melhor plataforma para avançarmos com uma máquina adaptada ao Douro. Vamos colocar a engenharia a estudar o caso, para larguras de vinha apertadas, que nos permitam aumentar o número de pés por hectare e obter maior rendimento!. Eu como pequeno produtor, estou a utilizar a moto 4 e motocultivador. Estamos a falar de áreas pequenas, mas faltam-me soluções para ambos os equipamentos. E como eu, há outros milhares de pequenos agricultores. E lembremo-nos que são estes agricultores que mantêm a Natureza Evolutiva e Viva, ponto crucial na declaração do Douro como Património Mundial UNESCO em 2001.

Os produtores maiores conseguem ter uma indústria a fornecer alternativas, mas muitas vezes são máquinas pesadas que compactam muito o solo, um grave problema para um solo que pretende promover biodiversidade. Grande parte da necessidade de mobilizar o solo deve-se à constante compactação causada. Outras produções agrícolas já estão a adotar sementeiras sem mobilização (*no till farming*), bem como a aplicação de nutrientes e fertilizantes sem mobilização (*rip and drip*).

- O Douro precisa avançar para uma agricultura regenerativa, com o objetivo claro de capturar carbono e promover a biodiversidade do solo, invertendo a relação de bactérias para fungos. Na viticultura regenerativa, essa relação pode atingir 1:5.

Para enquadrar: Numa vinha convencional a proporção é de 5:1, e numa floresta poderá ser de 1:20.

Portanto, penso que devemos considerar migrar vinhas para altitudes mais elevadas, com novas castas resistentes. No entanto, não devemos deixar de lado tudo o que acumulamos. Sejamos capazes de olhar para o que temos e, antes de migrar, implementar o que foi mencionado anteriormente.

Antes de abandonar os ditos locais de perigo para a viticultura, devemos aplicar estes pontos-chave e oferecer mais alguns anos de vida, uma nova oportunidade a este património evolutivo e vivo. Vamos permitir que evolua, com vida!

De modo que olho para o passado com gratidão, vivo o presente com paixão e abraço o futuro com esperança!

“ANTES DE
ABANDONARMOS OS
LOCAIS DE PERIGO PARA
A VITICULTURA... VAMOS
PERMITIR QUE O
PATRIMÓNIO EVOLUA,
COM VIDA!”

