



A Geologia na Rota da Vinha e do Vinho

Arribas do Douro Internacional Norte

30 de Março a 01 de Abril de 2012

Mogadouro - Miranda do Douro - Fermoselle

Autores

Associação Portuguesa de Geólogos

Departamento de Geologia da Universidade de Trás os Montes e Alto Douro

Editor

Associação Portuguesa de Geólogos

Coordenadores

Elisa Preto Gomes, Ana Alençã, Mónica Sousa

ÍNDICE

Retos y oportunidades de la viticultura en el contexto geológico del noroeste de la Península Ibérica.....	3
NE de Trás-os-Montes: um país de mantos de carreamento: Uma história contada através das estruturas geológicas.....	32
Geología y vino en la denominación de origen Arribes	41
O papel do solo na viticultura duriense e a intervenção humana como factor essencial na valorização da relação solo-vinha.....	48
Nova metodologia para a determinação do vigor e da expressão vegetativa de uma videira com base numa fotografia digital	50
Tradição ancestral do cultivo da vinha e toponímias associadas nas Arribas	57
A viticultura das Arribas do Douro Internacional – uma história para contar, um futuro a reflectir.	67
Visitas de estudo.....	80

A VITICULTURA DAS ARRIBAS DO DOURO INTERNACIONAL – UMA HISTÓRIA PARA CONTAR, UM FUTURO A REFLECTIR.

Nuno Magalhães*, João Verdial** António Ribeiro** Afonso Martins*

* UTAD, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro Apartado 202 - 5001-911 Vila Real, Portugal.

** CIMO, ESA/Instituto PB, Campus de Sta Apolónia, Apt 1172; 5300 – 855 Bragança, Portugal.

1 CARACTERIZAÇÃO GENÉRICA DA REGIÃO DAS ARRIBAS DO DOURO INTERNACIONAL SOB OS PONTOS DE VISTA VITÍCOLA, OROGRÁFICO E PEDOCIMÁTICO

A actual **Denominação de Origem (DO) Trás-os-Montes, sub-região Planalto Mirandês (PM)** (Diário da República, 1ª série - Nº 216 – 9 de Novembro de 2006), situa-se no Nordeste de Portugal, distrito de Bragança, região natural Miranda-Mogadouro (Taborda, 1932). Inicialmente designada Ribadouro (1986) e posteriormente por Indicação de Proveniência Regulamentada do Planalto Mirandês (Decreto-Lei 341/89), a actual designação de sub-região Planalto Mirandês deve-se ao facto de grande parte da sua área estar incluída no conjunto dos planaltos de Miranda e de Mogadouro.

Apesar de ser uma região relativamente pequena em termos de área de vinha (cerca de 4000 hectares), apresenta significativa diversidade mesoclimática, devida à fisiografia e hidrografia que determinam diversas exposições e declives e igualmente diversidade pedológica, em função dos materiais originários. Com efeito, é possível registar neste território diferentes origens e constituições, as quais se reflectem particularmente pela diversidade dos ecossistemas de vegetação natural: “O revestimento vegetal traz impressa a marca desta dupla natureza” (Taborda 1932).

Segundo Rivas Martínez (1987) este território está incluído na região mediterrânica, província Carpetano-Ibérico-Leonesa, sectores Orensano-Sanabriense e Lusitano-Duriense.

No Planalto Mirandês podem ser definidas três zonas agroecológicas: Planalto Central, Arribas do Douro e Arribas do Sabor. O Planalto Central é a subzona de maior dimensão, situando-se entre os 500 e os 1000 metros de altitude dominando contudo as

áreas a cotas entre os 700 e os 950 metros, com clima de nível montano, e as entre os 500 e os 700 metros com clima de nível submontano. Esta subzona é tradicionalmente ocupada com cereal e pastagens sendo a cultura da vinha pouco representativa. A subzona das Arribas do Douro corresponde à área de influência do rio Douro. Pode ser dividida em três áreas distintas: a área de cota inferior aos 500m que corresponde às encostas com declives muito acentuados, pelo que é ocupada actualmente por terrenos incultos, matos e floresta (sobretudo azinheira, zimbro e sobreiro); a área entre os 500 e 700m onde predominam áreas de declive mais suave do que na anterior, com exposição dominante a nascente, onde a principal cultura é a vinha (sobretudo nas aldeias de Sendim, Urrós, Bemposta e Peredo da Bemposta), embora surjam também com alguma representatividade o olival e algumas terras com cereal; a área acima dos 700 metros apresenta pequenos declives, onde predominam as culturas de cereal e de lameiros e onde as vinhas são menos frequentes. As Arribas do Sabor correspondem às encostas dos rios Sabor e Maçãs, situadas abaixo dos 700 metros. Segundo Gonçalves (1985), é em termos de clima, uma zona de transição entre a Terra Quente e a Terra Fria. Nesta subzona predominam o olival e o amendoal, existindo também algumas vinhas. Nas áreas de maior declive encontram-se matos e incultos. A linha de fecho da Serra do Mogadouro e de outras elevações com a mesma orientação, assim como a da Serra de Mourigo, dividem as águas dos rios Douro e do Sabor, seu afluente.

Os principais cursos de água que se dirigem para Nascente, em direcção ao Douro são: Ribeira do Castro, rio Fresno (e seu afluente Ribeiro da Póvoa), Ribeiro de Cércio, Ribeira de Duas Igrejas e Ribeira da Bemposta (com o seu afluente Rio Trás da Serra). Para Poente, em direcção ao rio Sabor, destacam-se pela sua importância em termos de caudal, os rios Maçãs e Angueira. As ribeiras de Santana, Vale de Frades, Vilar Seco, das Tortulhas, Palheiros e Ponte de Pau constituem os principais afluentes do rio Angueira, sendo este por sua vez o principal afluente do rio Maçãs. A jusante da confluência do Maçãs com o Sabor surgem as ribeiras do Souto e do Medal.

A existência de numerosas linhas de água e pequenos vales que elas determinam quebram de onde em onde a monotonia do planalto, proporcionando a existência de lameiros de “*secadal*”, delimitados por muros em pedra e por freixos (*Fraxinus angustifolia*), conferindo a esta região uma paisagem característica.

Segundo Agroconsultores e COBA (1991), o Planalto de Miranda-Mogadouro insere-se na sua maioria na designada Terra Fria de Planalto, caracterizada por uma temperatura média anual entre 10 e 12,5 °C e uma precipitação média anual que oscila entre valores inferiores a 600 mm (F₅) até 1000 mm (F₃ e F₄). Há porém uma estreita faixa ao longo do rio Douro e a Sul de Miranda, com cota inferior a 700 m, inserida nas chamadas Arribas do Douro, que se enquadra na Terra de Transição (temperatura média anual entre 12,5 e 14 °C e precipitação entre valores inferiores a 600 mm até 800 mm) e, a cotas mais baixas, na Terra Quente (temperatura média anual superior a 14 °C e precipitação inferior a 600 mm), situações em que a vinha e o olival assumem particular importância.

Sob o ponto de vista litológico, a área a visitar, de Fermoselhe, Picote, Sendim, Bemposta e Peredo, assenta em três tipos fundamentais de materiais: (1) sedimentos não consolidados com material grosseiro rolado, essencialmente de quartzo e material fino, por vezes com elevada proporção de argila, o que justifica a existência de indústria cerâmica na região; (2) xistos metamorfisados do Complexo Xisto-Grauváquico e do Silúrico; (3) granitos; (4) materiais de contacto xisto granito.

Estes materiais associados ao clima da região, ao relevo, exposição e actividade humana originaram quatro unidades-solo dominantes nessa área (Agroconsultores e COBA, 1991): (a) Alissolos háplicos de sedimentos não consolidados (Uhs). Trata-se de solos derivados de sedimentos, com horizonte Ap de textura grosseira e cascalhentos, horizonte sub-superficial Bt rico em argila, ácidos e pobres em matéria orgânica, de perfil ApBtC; (b) Cambissolos dístricos derivados de granitos e rochas afins (Bdog). Trata-se de solos com espessura superior a 50 cm, com perfil ABwCR (Ap se cultivados), com um horizonte sub-superficial, Câmbico de meteorização mais ou menos intensa de minerais com formação de argila e óxidos, também ácidos e pobres em MO; (c) Leptossolos dístricos de xistos (Idox). São solos derivados de xistos, com a rocha dura a menos de 50 cm de profundidade de perfil ACR, (Ap, se cultivados), ácidos, com texturas grosseiras e pedregosos, onde domina areia fina e algum limo e igualmente pobres em MO; Ocorrem nas áreas mais declivosas ou convexas e, como tal, mais sujeitos a erosão (d) Leptossolos dístricos de granitos e rochas afins (Idog). São solos idênticos aos anteriores, mas derivados de granitos, e, como tal de texturas mais

grosseiras, reflectindo-se na menor capacidade de retenção de água e menor capacidade nutritiva.

Estas unidades-solo assumem a maior importância, embora se lhes associem outras com menor representatividade que se discriminam: (i) Cambissolos dístricos órticos e crómicos de xistos (respectivamente Bdox e Bdxx), idênticos aos já referidos derivados de granitos, neste caso com menos domínio de areia grossa e mais areia fina e limo; (ii) Regossolos dístricos de xistos (Rdx), solos formados em fundos de encostas ou pequenos vales, derivados de materiais não consolidados, tipo coluviões; (iii) Antrossolos áricos terrânicos dístricos de xistos (Tatdx), correspondentes a áreas de terraços construídos pelo homem, com mobilização e movimentação de terras e suportados por muros; (iv) Fluviolosos dístricos gleicos de aluviões (Jdga), correspondentes a solos situados ao longo de margens de linhas de água derivados de aluviões, com saturação em água durante grande parte do ano, estes geralmente ocupados com lameiros.

Considerando os dois requisitos mais importantes na relação solo-vinha - disponibilidade de água e disponibilidade de nutrientes e, complementando as informações colhidas na Carta de Solos do NE do País, com amostras de solos agora colhidas em diferentes vinhas representando toda a área a visitar, fazem-se as seguintes considerações:

1. Relativamente a propriedades físicas, os solos apresentam texturas maioritariamente franco-arenosas, com domínio de areia fina sobre a grossa, no caso dos solos derivados de xistos e, ao invés, domínio de areia grossa sobre a fina no caso dos solos derivados de granitos, a que correspondem diferente disponibilidade de água, maior nos primeiros e condicionada pela espessura;
2. Relativamente a propriedades químicas, observam-se baixos valores de MO (0,4 a 1,4), valores de pH maioritariamente entre 5,2 e 6,5, geralmente baixos valores de bases de troca (3 a $7 \text{ cmol}_c^+ \text{ kg}^{-1}$), elevado grau de saturação em bases, geralmente baixos valores de P_2O_5 extratável e valores muito elevados de K_2O extratável.

Face aos resultados obtidos da análise dos solos e às características morfológicas dos mesmos, apontam-se como principais limitações, baixa disponibilidade hídrica, muito

dependente da espessura do solo e da topografia, estrutura pouco estável, face aos baixos teores de MO e de argila, baixa disponibilidade de N, P, Ca e Mg, o que deverá ser corrigido com a utilização de fertilizantes doseados adequadamente a cada situação. A baixa disponibilidade hídrica, associada ao clima da região deverão estar muito relacionadas com o tipo de condução das vinhas antigas, de baixo porte.

A densidade populacional do Planalto Mirandês é uma das mais baixas do País. A evolução da sua população caracterizou-se por descidas demográficas sucessivas a partir da década de 60 do século XX. É pois actualmente uma população envelhecida, em que os grupos dos mais idosos estão a aumentar e os mais jovens a registar decréscimos significativos.

As vinhas existentes na região podem dividir-se segundo dois grandes grupos em função da sua idade. No primeiro incluem-se as vinhas mais antigas, plantadas a seguir à crise filoxérica. Estas dispõem-se geralmente em quadrado ou em quincôncio, segundo densidades relativamente elevadas, e constituídas por um encepamento representado por uma elevada variedade de castas, que são designadas, segundo a terminologia regional por: Verdelho branco, Bastardo branco, Malvasia, Moscatel Galego, Donzelinha, Barranquesa ou Malvasia Polta e Formosa, nas brancas; Verdelho tinto, Bastardo, Tinta Gorda, Tinta Bastardo ou Bastardinha, João Garcia, Olho de Rei ou Uva de Rei, Tinta Amarela, Tinta Molar, Tinta de Escrever e Moscatel, nas tintas. No segundo grupo encontram-se aquelas vinhas que foram plantadas a partir de 1965 até finais da década de 70, fruto de uma valorização das uvas, devido à crescente procura para vinho rosado, e de uma certa permissividade por parte das entidades competentes, que conduziu à plantação de inúmeras vinhas sem as respectivas licenças. Nos encepamentos destas vinhas predominam as castas Tinta Gorda e Malvasia, por serem estas capazes de proporcionarem maiores produções.

As castas tintas recomendadas para esta DO são o Bastardo, o Mourisco Tinto, a Tinta Amarela, a Touriga Franca e a Touriga Nacional, no conjunto ou em separado com um mínimo de 60%. As castas brancas recomendadas são o Gouveio (outrora também designado por Verdelho, embora seja distinto do verdadeiro Verdelho, da Madeira e Açores), Malvasia-Fina, Rabigato e Viosinho, no conjunto ou separadamente, com um mínimo de 60%, e autorizadas, o Donzelinho branco e o Moscatel Galego (actualmente designado por Moscatel de bago miúdo). Dada a relativa proximidade da Região

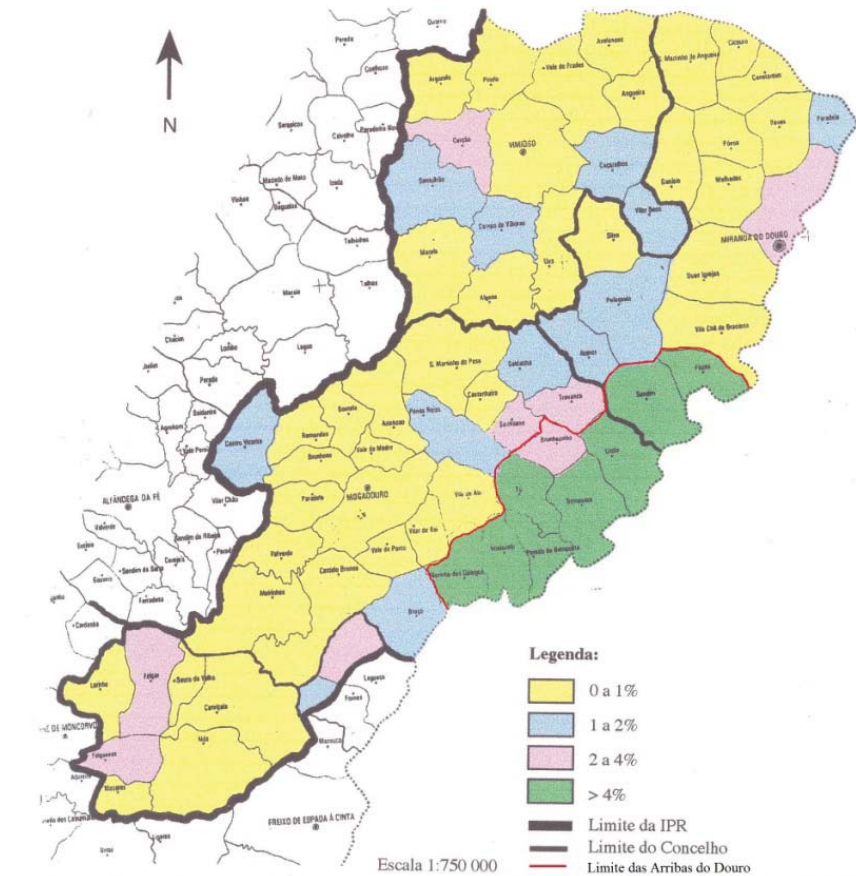
Demarcada do Douro, admitimos que algumas castas actualmente existentes, senão a sua maioria, embora com sinónimos distintos, sejam provenientes dessa região assim como da vizinha Espanha.

As vinhas da região têm, na sua maioria, idade superior a setenta anos. Plantadas segundo um compasso de 1,5 m x 1,5 m, conduzidas em vaso ou mais frequentemente em “cabeça de salgueiro”, em parcelas de pequenas dimensões e algumas em locais de acentuado declive, o que não viabiliza ou dificulta a mecanização, contribuindo assim para aumentar os custos de produção. Estas vinhas foram viáveis num passado ainda não muito longínquo, em virtude de existir mão-de-obra abundante capaz de permitir a realização dos trabalhos nessas vinhas a custos relativamente baixos, e também devido à grande procura de uvas sobretudo destinadas à produção de vinho rosado. Por isso os encepamentos antigos ainda existentes nem sempre coincidem com os regulamentados para a produção de vinhos com direito à designação D.O., não só devido à idade dos vinhedos mas também pelo desconhecimento por parte dos viticultores sobre as designações apropriadas das castas, recorrendo frequentemente a sinónímias locais.

Na região do Planalto Mirandês a localização das vinhas circunscreve-se às vilas e aldeias mais próximas do rio Douro, nos concelhos de Miranda do Douro e do Mogadouro, representando estes dois concelhos cerca de dois terços da área total de vinha. Como já referia Tabora (1932), "Ao contrário do mirandês das restantes aldeias, antes do mais criador de gado e produtor de centeio, o “Sendinhês” é sobretudo vinhateiro." O mesmo autor refere ainda que "em Miranda a vinha acantona-se nas povoações vizinhas do Douro - Sendim principalmente". Ligada intimamente à pequena propriedade, a vinha não passa, por isso em parte, de uma cultura secundária na maior parte da região. A tal propósito, Tabora (1932), refere ainda que "mais que as condições do solo e clima, o isolamento e a dificuldade de comunicações foram causa da difusão da vinha...". Esta situação não sofreu ainda grandes alterações. Continua a existir um pouco por toda a região vinha destinada sobretudo à produção de vinho para autoconsumo, o que desempenha contudo um papel importante em termos sócio culturais e na economia familiar.

Nas aldeias mais próximas do rio Douro, na subzona das Arribas do Douro, a cultura da vinha atinge maior expressão. Também aí existe uma mais forte tradição da cultura, e o vinho possui maior "reputação". Por isso é possível aí constatar a existência de uma

grande mancha de vinha, sobretudo nas freguesias de Miranda do Douro, Picote, Sendim, Urrós, Bemposta, Peredo da Bemposta, Ventuzelo, Tó, Vilarinho dos Galegos e Lagoaça, que no seu total possuem 52,3% da área de vinha, sendo esta cultura a principal fonte de rendimento dos agricultores.



Fonte: Carta Administrativa de Portugal.

Densidade da vinha na IPR

Atendendo à idade que a maior parte das vinhas possui, torna-se difícil indicar com precisão qual ou quais foram os principais porta-enxertos outrora utilizados. Muitos viticultores são peremptórios ao afirmar possuírem vinhas com mais de cem anos, já que normalmente herdadas dos seus Pais e Avós (Andrade, 1997). Alguns viticultores mais idosos referem que os porta enxertos inicialmente utilizados na instalação das novas vinhas a seguir à crise filoxérica, teriam sido o Rupestris du Lot (Montícula) e o

Ripária, embora este progressivamente tivesse passado em desuso por apresentar maus índices de pegamentos (Andrade, 1997).

As práticas culturais associadas à cultura da vinha, assim como às demais actividades agrárias, são na generalidade idênticas em toda a Região. Com pequenas variações em termos de realização temporal nomeadamente quanto à execução na poda, não se verificam diferenças que permitam estabelecer "sub-regiões" dentro desta DO ao nível das práticas culturais.

Na Região os compassos utilizados divergem em função da idade das vinhas. Nas parcelas de vinha mais antigas os compassos mais frequentes são, como já referido de 1,5 x 1,5 m . Nas vinhas mais recentes os compassos mais utilizados são 2,0 x 1,5 m e 2,2 x 1,5 m, no sentido de permitir a mecanização das operações culturais.ou mesmo, nalguns casos de 3 metros (ou superior) na entrelinha por 1,0 a 1,5 metros entre videiras. Enquanto nas vinhas tradicionais, conduzidas em forma livre, a altura das cepas é normalmente bastante baixa, situando-se entre os 30 e os 50 cm, sendo 40 cm a altura dominante, já nas mecanizáveis as videiras são conduzidas geralmente em cordão bilateral Royat, cujo tronco ascende aos 50-60cm, e do qual derivam dois braços com cerca de 50cm cada, pelo que a estrutura perene da videira é substancialmente superior à da das formas tradicionais, tornando-as por isso mais sensíveis ao stress hídrico e térmico, pelo que a sua rega passa a ser indispensável, quer para manutenção do vigor das videiras quer para garantir uma maturação equilibrada das uvas.

Em termos de calendário cultural é a poda a primeira operação que os viticultores do Planalto Mirandês realizam. Há cerca de 10 anos alguns viticultores começaram a aplicar herbicida antes da poda, em Janeiro/Fevereiro. Por norma a poda é realizada pelo S. José (19 de Março).



Poda em cabeça de salgueiro

Expressões como "Por S. José é a melhor poda" e "Quem poda em Abril trás as uvas num "mandil" " (termo espanhol que significa avental), são comuns na região. Actualmente, devido à falta de mão-de-obra, a época da poda viu alargado o seu período de execução, começando a realizar-se nas aldeias onde a vinha tem maior expressão logo a seguir à queda da folha. Nas vinhas de condução tradicional a poda é curta, em cabeça de salgueiro, ou, como se diz na região, em "cabeça de gato".

Na parte Norte do concelho de Miranda e em algumas aldeias do concelho de Vimioso (Matela, Santulhão e Junqueira), a poda apresenta uma particularidade: faz-se a poda normal em cabeça de salgueiro mas deixa-se uma vara que vai empar na própria cepa, para que assim se possa obter uma maior produção.

Tradicionalmente realizavam-se três mobilizações do solo nas vinhas. A primeira normalmente a seguir à poda e antes do abrolhamento. Era sobretudo executada com machos e vacas e consistia em fazer uma lavoura inclinada cerca de 45° em relação às linhas de plantação. Esta mobilização é conhecida na região por "Relva" ou "Decrua".

Imediatamente a seguir era vulgar fazer-se a "Escarva" ou "Arredra", com homens, em volta da cepa, aproveitando esta operação para incorporar estrume e adubos e ainda para retirar os "bravos". Devido à falta de mão-de-obra, ao elevado custo desta operação, à escassez de estrumes e sobretudo porque a cultura



Relva ou decrua

remunera mal, esta mobilização começa a ser cada vez menos usual. Após a floração faz-se a terceira e última mobilização do solo, a "Vima", "Travessa" ou "Combra", com o objectivo de "puxar a terra à videira" na entrelinha, com recurso á tracção animal, embora naquelas vinhas, de compassos mais alargados, se utilize também o tractor, como por exemplo na "Relva". Muitos viticultores acreditam que o pó proveniente desta mobilização evita o oídio. Embora ainda bastante correntes na região, as mobilizações do solo têm vindo a ser progressivamente substituídas pelo uso de herbicidas, havendo já alguns viticultores que os utilizam exclusivamente em alternativa às mobilizações para controlo de infestantes.,mas também é frequente ver-se fazer uma mobilização do

solo seguida da aplicação de herbicida. A incorporação de estrume era normalmente realizada na "Escarva" ou "Arredra". Estrumava-se de dois em dois anos e quem não tinha animais "fazia estrumeiras à borda das vinhas com matos". Com a diminuição da quantidade de vacas, e sobretudo porque a aplicação de estrume é dispendiosa, actualmente poucos viticultores fazem a estrumação da vinha. À medida que foram sendo abandonados os estrumes, começou a generalizar-se a aplicação de adubo, sobretudo 7-14-14-especial e adubos azotados simples (Andrade, 1997).

Na Região as intervenções em verde na vinha nunca foram muito comuns. "Alguns tiravam os "mamões" e os "bravos" pelo S. João, e a folha a 15 de Agosto". Actualmente praticamente já ninguém as realiza, por questões relacionadas com a falta de mão-de-obra e respectivos custos.

Devido às condições climáticas pouco favoráveis ao desenvolvimento de doenças na vinha, os tratamentos fitossanitários têm pouca importância. É normal não se fazer nenhum tratamento contra o míldio. Em relação ao oídio é prática na região fazer-se a aplicação de enxofre em pó uma só vez, ou no máximo duas, sendo a primeira quando os pânpanos têm cerca de 15-20 cm e a segunda a seguir à floração. É vulgar encontrar viticultores que não fazem qualquer tratamento fitossanitário!

A forma como as vindimas são feitas na região não difere da forma como são realizadas nas outras regiões do país. Depois de cortadas, as uvas são transportadas em cestos de vime, actualmente também em vasilhas e sacos de plástico, às costas, normalmente por homens, para as "tinas" que estão nos tractores e em camionetas, com destino à adega. Em grande parte das vindimas (sobretudo quando destinadas a auto consumo) não se procede à separação das uvas brancas das tintas, até porque nas vinhas as castas brancas e tintas encontram-se misturadas. Quase todos os viticultores vinificam em casa, para auto consumo, entre 750 e 1000 quilos de uvas. Normalmente este vinho é feito pelo processo de bica aberta, sendo portanto vulgares os "vinhos palhetos".

Na DO do PM, a produção de uvas assenta sobretudo em viticultores de pequenas dimensões, que as vinificam para auto-consumo ou as vendem para a Cooperativa Agrícola Ribadouro em Sendim, e/ou para a Rovim, em Bemposta. Também tem alguma importância a venda de uvas para Espanha e para concelhos limítrofes.

2 – POTENCIALIDADES, ESTRANGULAMENTOS E ESTRATÉGIAS PARA O DESENVOLVIMENTO

As características do clima e dos solos, as castas tradicionalmente cultivadas e um conjunto de práticas culturais associadas ao sistema de condução conferem a esta região vitícola uma grande originalidade. As suas potencialidades vitivinícolas assentam, em primeiro lugar, nas características de um clima quente e seco e de elevada insolação durante o período estival, o que permite uma boa maturação das uvas, e frio com alguma precipitação durante o Inverno, conduzindo por um lado à dormência das videiras durante essa fase e por outro à criação de reservas hídricas no solo, necessárias para a fase subsequente de vida activa da vinha. Os baixos valores de precipitação e da humidade relativa do ar durante esta fase contrariam o desenvolvimento de doenças criptogâmicas, pelo que o número de tratamentos fitossanitários tem nesta região pouco significado e contribui para a obtenção de uvas sãs de alta qualidade. Contudo, apesar da baixa queda pluviométrica, existe água disponível a partir de furos ou de outras fontes de captação, o que permite a rega da vinha, a qual, na viticultura moderna devido a alterações mais ou menos significativas do sistema de condução, a tornam imprescindível. Pelo contrário, as vinhas tradicionais dispensam normalmente a rega, nomeadamente devido á condução em forma baixa das videiras e à poda curta em vaso ou em cabeça de salgueiro, e também aos baixos níveis de produtividade unitária das vinhas. Um segundo aspecto a ter em conta é o facto, já anteriormente referido, da existência de um considerável número de castas, muitas delas autóctones e exclusivas desta região vitícola, que podem conferir especificidade aos vinhos produzidos. Não menos importante é a idade avançada dos vinhedos, alguns quase centenários, factor também de enorme relevância na contribuição para a produção de vinhos de qualidade topo de gama. Uma viticultura de futuro poderá pois assentar, quer na constituição de vinhas mecanizáveis, com condução, encepamento e com sistemas de rega, orientadas para a obtenção de produções mais elevadas do que as tradicionais, quer na manutenção e condução racional de vinhedos antigos para produção de vinhos de alta qualidade e identidade.

Embora a região tenha boas potencialidades vitícolas, actualmente a elevada idade da maior parte dos viticultores, a falta de continuadores para as explorações, a estrutura fundiária muito pulverizada e de reduzida dimensão das parcelas, a escassa produtividade das vinhas por unidade de superfície e a insuficiente remuneração da

produção nomeadamente face aos respectivos custos, os meios de acesso por vezes complicados, a débil organização do sector, a falta de conhecimento do comportamento de castas e da sua ainda incompleta identificação, a insuficiência de agentes económicos (nomeadamente de produtores engarrafadores a nível individual ou associativo), a quase nula valorização dos vinhos em termos qualitativos e económicos, apontam assim no sentido da continuação do abandono e arranque das vinhas no Planalto Mirandês, caso não sejam tomadas medidas de fundo devidamente estudadas e fundamentadas.

Reflectindo sobre o binómio “potencialidades – estrangulamentos” da sub-região vitícola do PM, os autores propõem a formulação de um plano de desenvolvimento assente nos pontos seguintes:

- Definição e caracterização de “terroirs” vitícolas, actualmente existentes ou a ocupar, recorrendo às informações fornecidas pela Carta de Solos, já elaborada à escala de 1:1000, a dados mesoclimáticos a partir de estações meteorológicas, às características orográficas (declives, exposições e altitudes) e à adaptação respectiva das castas
- Continuação do estudo transfronteiriço sobre o levantamento de castas e suas sinonímias e mononímias.
- Estudo do comportamento vitícola das castas (autóctones e outras autorizadas ou introduzidas experimentalmente) e suas potencialidades enológicas
- Preservação do património genético das castas autóctones, quer a nível varietal, quer a nível da sua selecção clonal, e recolha de genótipos em colecções a constituir regionalmente pela Direcção Regional de Agricultura e/ou nos terrenos da PORVID (Associação Para a Preservação da Biodiversidade da Videira) no Centro Experimental de Pegões.
- Relativamente à viticultura propriamente dita consideram-se duas hipóteses/soluções em simultâneo: manutenção de áreas de reserva de vinha tradicionais, acompanhadas tecnicamente por técnicos de viticultura e de enologia para produção de vinhos DOC de qualidade elevada com base nas castas tradicionais (separando tintas das brancas) e formas de condução igualmente tradicionais, a produzir por produtores-engarrafadores, e/ou por associações de pequenos produtores a implementar, cuja produção seria elaborada em unidades próprias ou personalizadas na Adega Cooperativa de Sendim; reconversão de vinhas ou instalação de novas vinhas em terrenos com aptidão

vitícola, segundo modelos mecanizados e sistemas de condução (formas, poda, fertilizações, intervenções em verde, castas, compassos e estratégias de rega) ajustados a produções unitárias elevadas, com destino ao mercado de vinhos rosados, dominantes na região, possibilitando assim uma redução significativa dos custos de produção por kg de uva produzida. Em qualquer dos casos promover medidas para o emparcelamento e para melhoria de meios de acesso comuns às parcelas.

REFERÊNCIAS

- Agroconsultores & COBA (1991) Carta dos Solos, Carta do Uso Actual da Terra e Carta de Aptidão da Terra do Nordeste de Portugal. UTAD-PDRITM ;
- ANDRADE, J. L. V. (1997) – Contribuição para a Caracterização e Zonagem da Indicação de Proveniência Regulamentada do Planalto Mirandês. IPB. Bragança.
- DECRETO LEI Nº 341/89 de 9 de Outubro de 1989
- GONÇALVES, D. (1985) – O Clima de Trás-os-Montes. UTAD. Vila Real.
- MARTINS, A. A. (1985) – Caracterização dos Solos de Trás-os-Montes e Alto Douro e Sua Ocupação. UTAD. Vila Real
- RIVAS-MARTINEZ, S. (1987)- Memoria del Mapa de Series de Vegetacion de España. Ministério de Agricultura, Pesca y Alimentación. ICONA. Madrid
- TABORDA, V. (1987)- Alto Trás-os-Montes. Estudo Geográfico. Colecção Espaço e Sociedade. 2ª edição. Livros Horizonte. Lisboa.



Direção-Geral
de Energia e Geologia

FCT

Fundação para a Ciência e a Tecnologia
MINISTÉRIO DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR

Evento financiado pelo FACC - Fundo
de Apoio à Comunidade Científica

miranda do douro
câmara municipal



*Cooperativa Agrícola
Ribadouro, C.R.L.*



SOGRAPE VINHOS



HACIENDA
ZORITA
NATURAL RESERVE
PARQUE NATURAL ARRIBAS DEL DUERO

ISBN 978-989-96669-3-1



9 789899 666931 >



Apartado 2109 | 1103-001 Lisboa

Tlf.: +351 213 477 695 | Fax: +351 213 429 285

info@apgeologos.pt | <http://www.apgeologos.pt> | <http://apgeologos.wordpress.com>