

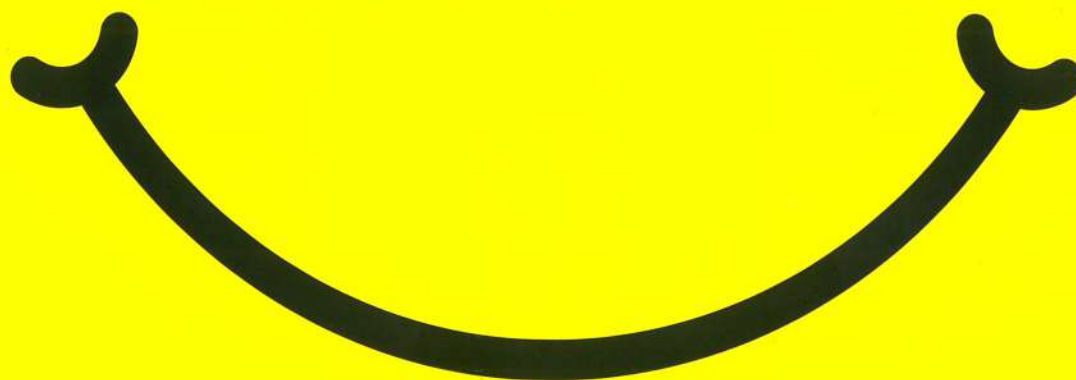
ARQUEOLOGIA
O ESTRANHO
CASO
DO TESOURO
ESCONDIDO
NUMA
GARAGEM

POLÍTICA
SOCIALISTAS
EM BUSCA
DE RUMO

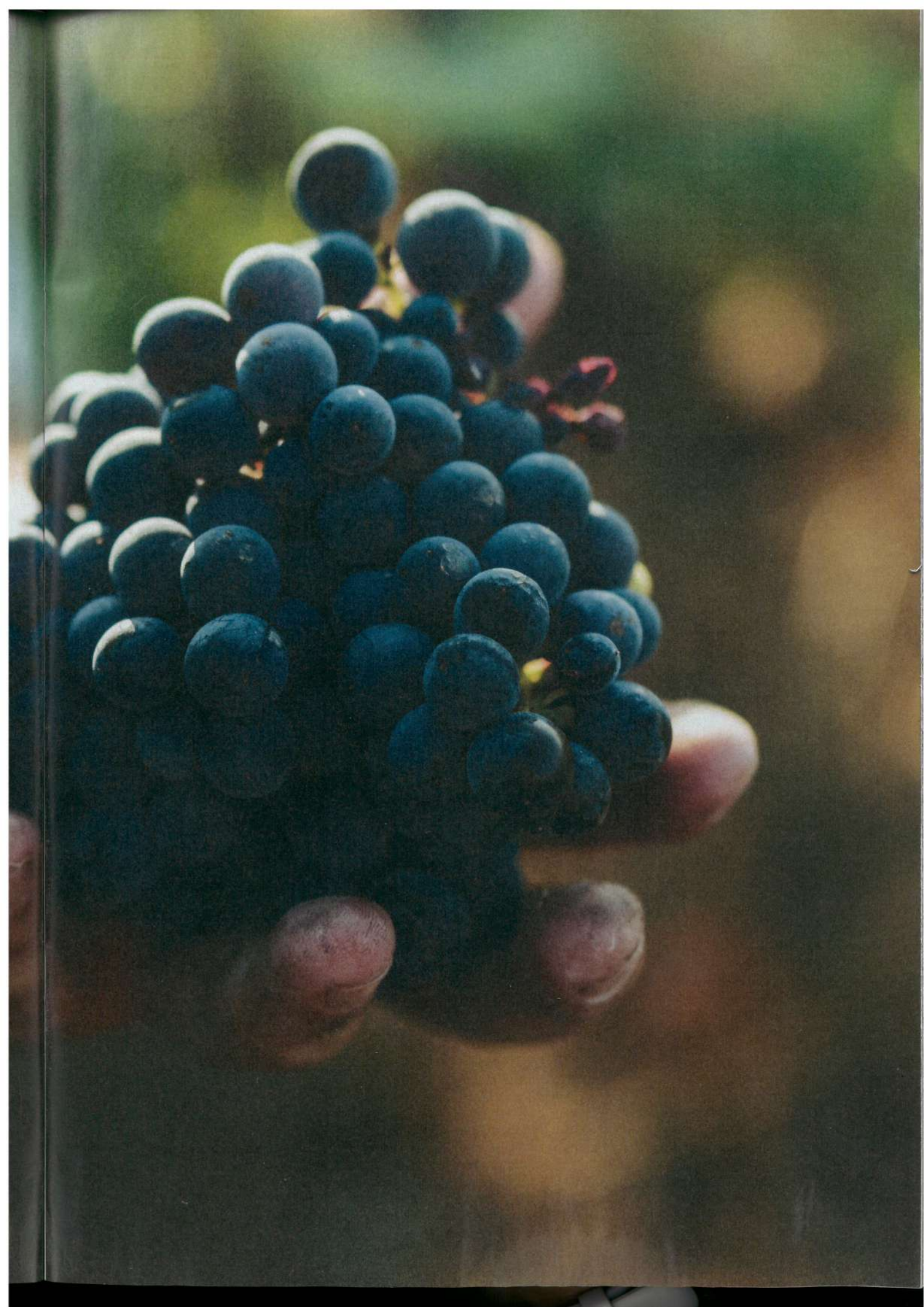
VISÃO

Se7e
CINEMA
O REGRESSO
DE RUBEN
ALVES
À COMÉDIA

COMO SER *feliz*
NO TRABALHO



*As relações com colegas e chefias são o maior desafio
na atividade que mais nos ocupa os dias.
O que é preciso, segundo a Ciência e os especialistas,
para encontrar o equilíbrio e a harmonia*





VINDIMAS

O clima é quem mais ordena

Inverno chuvoso e primavera seca e quente resultaram numa vindima precoce, com algumas regiões a baterem todos os recordes de antecipação. Embora a promessa seja de uma colheita de grande qualidade, começa a ser consensual que vai ser preciso mudar os calendários – não só do vinho, mas também das festas populares e até das férias. Viagem ao País do vinho em 2026

— POR CÉLIA PEDROSO



E

➤ **Novos tempos**

As vindimas de 2026 foram feitas após um inverno superchuvoso e uma primavera quente e seca

Estamos numa encosta perto de Leiria a pouco mais de 20 quilómetros do oceano Atlântico. A Quinta da Serradinha, no último dia de agosto, já vai a meio da vindima, toda manual. Há mulheres experientes a 'limpar' a vinha de encruzado com rapidez e precisão. Lembram-se que setembro e outubro eram os meses da vindima quando andavam nos ranchos de quinta em quinta. E não ficavam por aqui. Depois da uva, vinha a outra fruta, nomeadamente a

maçã. Idalina conta que começou aos 14 anos e que se lembra de trabalhar com menos calor e mais gente nos campos. A seu lado, há quem relate que teve de deixar a escola a seguir à quarta classe para ir para a vindima e para o campo. E Joaquim, o decano e líder dos vindimadores, natural da zona do Porto, começou igualmente aos 11 anos. Eram outros tempos, sem "vindimas com tanto calor", apesar de neste dia sermos bafejados com uma brisa.

António Marques da Cruz herdou o testemunho do pai e hoje lidera a propriedade com sete hectares. É a quinta geração a produzir vinho na Serradinha, inconfundível pela joaninha no topo de cada rolha. Com certificação biológica desde 1994, a Serradinha sofreu este ano os piores rigores das alterações climáticas. A tempestade Kristin passou por ali com ventos que ninguém quer recordar: o telhado da adega ficou parcialmente destruído e as árvores caíram todas. Um hectare de vinhas ficou sob árvores. Felizmente, e

depois do choque inicial, a solidariedade de muitos amigos e até de desconhecidos fez a diferença. Ao longo de dois fins de semana de entreajuda, António e a mulher, Joana Cartaxo, que também dá rosto à Serradinha, conseguiram reerguer a quinta e recuperar as vinhas. Sete meses depois, António não poderia estar mais otimista com a colheita deste ano, e com a promessa da qualidade das uvas. No dia em que visitámos, há encruzado a ser vindimado de manhã, enquanto o alfrocheiro fica para a tarde, curio-

tempo para nada: “Chegámos à floração num instantinho. Este ano, vi uma vinha pintada no final de junho, como nunca tinha visto!”

António lamenta ainda que os ventos atlânticos que chegavam com frescura à Serradinha tenham desaparecido. “Desde que ardeu o pinhal de Leiria, chegam aqui depois de atravessar um deserto. E o ar aquece logo.”

ENTRE LAGARTIXAS E VINHAS A ESTUDAR O CLIMA

A sul e a mais de mil quilómetros de distância, na Madeira, a boa disposição impera logo pela manhã, depois de um ano com alguns sustos, sobretudo com temperaturas muito elevadas e alguma chuva em março e abril. O sol ainda não está muito alto, pouco passa das nove horas, mas o calor já se faz sentir, aliado à elevada humidade do clima subtropical. Estamos no Estreito da Calheta, na encosta soalheira da Quinta das Vinhas, no primeiro dia da vindima a 19 de agosto, desta que é a primeira quinta a produzir uvas em modo biológico na ilha da Madeira, para vinho de mesa.

O bastardo é a primeira casta a ser vindimada. Encontramos Isabel Welsh, a proprietária, e a técnica Isabel Henriques de Freitas. As duas sonharam e conseguiram converter as vinhas que dão nome à quinta para modo biológico, algo que muitos duvidaram ser possível na Madeira por causa do clima húmido e da pouca amplitude térmica.

Isabel Welsh diz-nos que se lembra de a altura do seu aniversário (outubro) ser a época das vindimas. Agora não puderam esperar mais e tiveram de avançar. Isabel Henriques de Freitas confirma: “A tendência vai ser vindimar cada vez mais cedo, pois os calores intensos aceleram a maturação das uvas, depois vêm os pássaros e acontece a podridão. E temos as vinhas todas plantadas de leste para oeste como toda a vida se fez e agora começa-se a ponderar se, de facto, a exposição solar não é demasiada, se não deveríamos inverter para elas terem sol de manhã ou à tarde, com plantações sul-norte.”

O primeiro dia é dedicado ao bastardo, uma casta que irá para algum vinho tranquilo e para vinho da Madeira. Mesmo assim o facto de estarem no sul facilita a produção em modo biológico, pois na costa norte, mais

“Vamos terminar a vindima numa altura em que, se calhar, há 20 ou 40 anos estávamos a começar”

samente duas castas mais associadas ao Dão mas que ali encontraram um bom porto.

Este ano, os trabalhos começaram a 17 de agosto, igual a 2017. Não há muito tempo, começavam a vindimar em setembro, e nessa altura sempre com chuva. António recorda que anteriormente vinha de férias no final de agosto para lavar a adega, limpar, pintar: “Inventava coisas à espera da vindima.” Como noutras regiões, o ciclo da vinha em 2026 não deu



chuvosa, tornar-se-ia complicado. Isabel Henriques de Freitas conta como aos 50 anos mudou de carreira e fez o curso técnico de Agricultura Biológica: “Sou formada em Gestão e estive mais de 30 anos noutra área, mas este é o melhor escritório que alguma vez tive, com esta vista. Tentamos contribuir para um futuro melhor, é este o caminho.” Agora está otimista com o bastardo, depois de um ano que foi mau para o verdelho, devido a um surto do fungo oídio.

Isabel Welsh, de tesoura em riste, foi das primeiras a chegar à vindima. Explica que a quinta familiar colabora num estudo da Universidade da Madeira sobre as alterações climáticas. Há sondas colocadas nalgumas parcelas para avaliar a humidade dos solos e ainda sensores nas folhas: “A Universidade está a testar linhas em que regamos pouco, para ver como é que a planta se adapta à seca. Por fim, estuda-se também o impacto das horas de sol, estudando a própria fisiologia da planta, consoante as horas de mais e menos calor, ou seja, em que horas há uma otimização da rega.”

Com uma estação meteorológica na vinha, a Universidade tenta ainda perceber a evolução das temperaturas e precipitações nos últimos anos. “O que estamos a ver é que há mais eventos extremos, não há uma distribuição das estações como antigamente. Podemos ter semanas seguidas com muita chuva e depois semanas de muito calor. A questão é saber como é que as plantas vão adaptar-se a isto, porque elas também vão ter o seu próprio ciclo biológico para adaptação e poderá não ser aquilo que preveíamos...”, acrescenta Isabel Henriques de Freitas.

O estudo já está a decorrer há dois anos e terá ainda outro tanto de duração, permitindo a monitorização contínua das condições do solo e do ambiente, e também da resposta fisiológica da vinha. Esta informação será vital para o futuro. “Até os modelos de meteorologia conhecidos não estão a funcionar, tem havido um aceleração grande das alterações climáticas”, confessa Isabel Henriques de Freitas. “Felizmente já há muitos modelos da agricultura regenerativa, e acredito que o caminho é por aí, temos de perceber que as monoculturas não beneficiam nada. Temos de ter biodiversidade e ecossistemas mais equilibrados.”

Alentejo

No Mouchão, a vindima era na segunda quinzena de setembro, entrando por outubro e podia eventualmente chegar a novembro. Este ano começou em julho



“Queríamos vindimar uns dias antes de 15 de agosto, mas não tínhamos pessoal para o campo, porque há a tradição de só começar a vindima depois das festas fechadas”



Como as vinhas velhas podem ajudar

Elsa Gonçalves, professora do Instituto Superior de Agronomia, é membro da direção da Associação Portuguesa para a Diversidade da Videira (PORVID), uma organização sem fins lucrativos que tem no polo experimental de Pegões um pequeno tesouro natural, um património de características únicas no mundo dedicado às castas portuguesas, iniciado por Antero Martins em 1978. O trabalho que está a ser feito prepara também o futuro, nomeadamente num cenário de alterações climáticas, dando respostas a vários níveis, nomeadamente na área da variabilidade intravarietal. “Estamos a conservar castas que, neste momento, praticamente não são cultivadas, que nós encontramos em vinhas velhas ou que estão apenas em coleções e que nas vinhas de produção atuais nem existem. Portanto, há muita matéria-prima que pode ser usada no futuro e que está a ser guardada.” Estas plantas têm um valor incalculável, como explica Elsa Gonçalves: “Ao guardar uma casta, conservamos um conjunto que é representativo da mesma, com elementos diversos relativamente à potencialidade, à produção, à acidez do mosto, ao teor de açúcar, à tolerância ao stress, a doenças relacionadas com o calor e a seca.” Quanto às castas mais tolerantes ao stress abiótico (ao calor, à seca), Elsa Gonçalves refere os materiais selecionados de aragonês (tinta-roriz no norte), arinto, moreto, uva-cão, castelão, moscatel-graúdo e gouveio. A PORVID é a guardiã de 300 castas, “com um total de mais de 50 mil acessos diferentes, ou seja, 50 mil genótipos diferentes da videira”, um património incrível das vinhas portuguesas em Pegões, que pode ajudar os produtores a ultrapassar os desafios climáticos.

Além dos campos em produção, a quinta encerra ainda uma coleção preciosa de vinhas da Madeira e não só, com mais de 50 variedades, uma verdadeira biblioteca com exemplares raros de castas locais, do continente e internacionais. Foram plantadas pelo Instituto do Vinho da Madeira, nos anos 1980, que ali teve um campo experimental até 2018. “É aí que nós temos procurado perceber como é que as diferentes variedades estão a adaptar-se também.”

Isabel Welsh conta-nos como em 2018 começaram o percurso de conversão: “Foram três anos com certificações e acompanhamentos até termos a certificação biológica.” As uvas da quinta vão para a Justino's e da parceria surgiu o Fanal, um surpreendente vinho de mesa. Mais à frente há de surgir o vinho da Madeira biológico que Isabel Welsh e a irmã Catarina (que gere o alojamento da quinta) produzem com particular orgulho, após dez anos em barrica.

Esta humidade, e com pouca amplitude térmica, “baralha um bocadinho as pragas e os fungos”, diz-nos a proprietária. Enquanto colhemos cachos lado a lado, ela descobre uma lagartixa a tentar tomar o pequeno-almoço: “Chupam os bagos e causam imensos estragos.” Não é fácil afugentá-las. Para os pássaros, as duas Isabéis encontraram uma solução. Transmitem uma gravação com sons de outros pássaros que são predadores. O ambiente subtropical, com o azul do Atlântico em fundo, ganha outro colorido sonoro e as aves afastam-se. “Isto é só nesta altura do ano em que as uvas já estão apetecíveis.” É simples e resulta.

A DAR TUDO PELO DÃO

No Dão vive-se a vindima mais precoce de sempre. Mariana Salvador começou a 13 de agosto, uma diferença superior a duas semanas relativamente ao ano passado. Para o seu projeto Revela, os planos da vindima estavam mais orientados para o final do mês, quando se apercebeu de que não poderia esperar mais.

“Foi uma combinação bombástica: um inverno superchuvoso, uma primavera quente e seca em que as videiras começaram a abrolhar e a despertar e depois muitas horas de luz, o que faz com que haja mais fotossíntese e elas processem tudo mais rápido, ou seja, elas tiveram tudo o

< Otimismo Apesar das condições climatológicas diferentes, os produtores estão, na sua maioria, esperançosos numa boa cepa

que quiseram”, diz com entusiasmo, pois a qualidade das uvas está intrinsecamente boa.

A antecipação tem sido gradual, todos os anos se nota que há uma ligeira diferença em relação ao ano anterior. “Desde que vim para o Dão, em 2021, tenho começado no final de agosto ou no início de setembro. Este ano, as uvas estavam prontas para vindimar nalgumas parcelas muito mais cedo, na semana do 10 de agosto, uma diferença brutal.”

A primavera não costuma ser seca. Por isso os viticultores relatam que foi ótimo em termos de doenças: não houve tantas humidades. Ao mesmo tempo, Mariana conta este ano com mais produção de uva no encruzado. “Normalmente num ano produz-se mais, e noutro menos, a vinha equilibra-se bastante, tem essa particularidade que acho muito interessante.”

Além da quantidade, tanto o encruzado como as outras castas estão com muita qualidade e frescura. Na adega onde produz o Revela, Mariana Salvador não tem mãos a medir até porque, das limpezas à prensa, é ela quem trata de tudo, desde as primeiras horas do dia até ao pôr do sol. Assistindo aos trabalhos de processamento da uva, percebe-se que há tudo menos glamour nesta etapa da produção de vinho... No final do primeiro dia de vindimas, Mariana entra dentro da prensa pneumática, desaparecendo dentro do tambor para limpar bem todo o dispositivo. Um produtor mais velho que assiste fica impressionado. Quando a enóloga volta da limpeza, o que só de observar causa claustrofobia, sai-lhe o comentário: “Que mulher das arábias!”

A ajudar Mariana está ainda o jovem Guilherme, de Viseu, que aproveita esta precocidade no Dão para trabalhar e poder pagar as propinas do seu mestrado na área da Informática. No entanto, o “bichinho” do vinho está a começar a fazer das suas e Guilherme já faz perguntas sobre o que plantar num terreno de família.

A renovação geracional sente-se de forma acentuada no Dão, onde as vinhas têm sofrido imenso com o abandono. As dificuldades levam os viticultores já com alguma idade a desistir. As alterações climáticas também não ajudam. Mariana Salvador nota muitas mudanças desde que começou a trabalhar em enologia (em 2010), mas não perde o otimismo “Faz-me

ficar um bocadinho apreensiva, mas arranjaríamos uma solução. Há castas no Dão que hoje em dia talvez não façam tanto sentido, pois têm uma maturação mais precoce e, portanto, não nos dão uma margem para ter vindimas mais ponderadas, para ter essa janela de decisão.”

Do lado da logística, e alheias à maturação das uvas na região do Dão, estão a falta de mão de obra e a pouca disponibilidade das pessoas para as vindimas até se acabarem as festas de agosto, nomeadamente aquelas onde se encontram com os familiares emigrantes que vêm de França. “Dantes havia mais tempo para decidir a data da vindima. Agora as condições apanharam os produtores de surpresa, sobretudo os mais antigos, que programam vindimas decidindo consoante fatores logísticos ou a ajuda de familiares que vêm de férias.”

OS CASOS DO DÃO E DA BEIRA INTERIOR

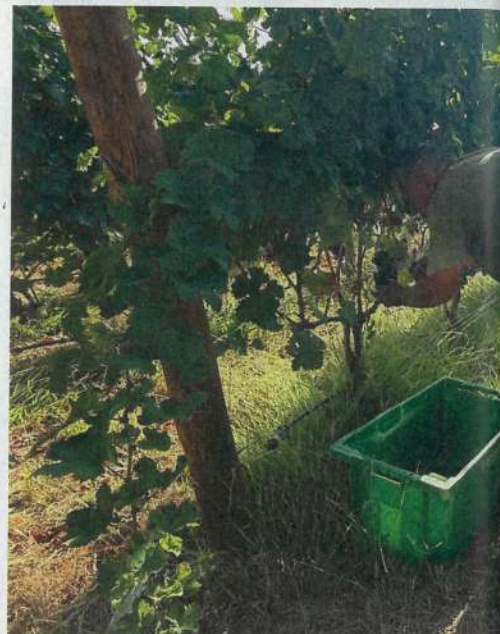
Ainda no Dão, Nuno Mira do Ó lembra que no primeiro ano em que fez vinho na região, 2012, vindimou-se por volta de 20 setembro. “Este ano antecipámos mais de um mês em relação a esse ano.”

O produtor de vinhos como Druida considera que desde que está no Dão o primeiro ano precoce foi 2017, um ano muito seco e quente. “Foi a primeira vez que vindimámos no final de agosto, a partir daí tem sido mais ou menos assim, entre final de agosto e início de setembro, à exceção de 2021 que foi mais frio e chuvoso. Este ano foi uma reviravolta: começámos a 12 de agosto, algo impensável.”

Mas não foi propriamente uma surpresa porque o ciclo já estava adiantado desde o início. “Não foi o calor do verão, são as temperaturas médias durante o ano. E as videiras saem da dormência, começam a abrochar mais cedo. Nós notámos logo que a floração das videiras foi cerca de duas semanas mais cedo do que é costume.” Agora, com a vindima, está satisfeito com a qualidade e com a generosidade das uvas.

Nuno Mira do Ó, que também tem projetos na Bairrada, na Região dos Vinhos Verdes e em Portalegre, considera que há que repensar um pouco toda a viticultura, que estava orientada para um clima que já não existe.

“Aqui no Dão o que queremos é manter a frescura da região. E tomar



Madeira

Na Quinta das Vinhas, no Estreito da Calheta, estuda-se, em colaboração com a Universidade, como é que a planta se adapta à seca, bem como o impacto das horas de sol



< Quinta das Vinhas

Dia de vindima, em agosto, da primeira quinta a produzir uvas em modo biológico na ilha da Madeira, para vinho de mesa

decisões principalmente nas vinhas. Nomeadamente, ter canópias vegetais nas videiras um bocadinho mais frondosas, para manter os cachos mais à sombra. E ter menos desaparecimento de acidez natural durante a maturação. E tentar controlar o excesso de produção de açúcar. Ou seja, obriga-nos um bocadinho a pensar ao contrário daquilo que há 20 anos se fazia nas regiões mais frias, onde se procurava ter técnicas de viticultura para maximizar a maturação das uvas. Agora temos de repensar isso e atrasar um bocadinho as maturações para que voltem a ser mais lentas. Porque o que acontece é que os ciclos das videiras cada vez se encurtam mais.”

O produtor explica que as maturações são nalguns anos, como neste, demasiado rápidas, dando pouca margem de manobra. Tal como no caso de Mariana Salvador, teve de vindimar brancos e tintos quase ao mesmo tempo. O que não é nada normal. “Parece que combinaram todas ao mesmo tempo”, ri-se. “O alfrocheiro normalmente teria um ciclo compridíssimo e seria a última variedade a ser vindimada e este ano estava pronta na mesma altura que as outras.”

O desafio chega também às adegas, que não estão preparadas para receber tudo em simultâneo. A logística e o calendário obrigam a repensar e a

reorganizar. “Qualquer dia, os produtores de vinho só podem tirar férias mesmo no inverno...”, brinca Nuno Mira do Ó, pois a janela de verão está fechar-se.

Nuno faz também uma consultoria com um produtor na Beira Interior, onde se deparou com “o caso mais estranho de todos”: “A Beira Interior é a região mais fria e a mais tardia de Portugal. E este ano estamos em plena vindima em agosto, mais uma vez com brancos e tintos. As outras regiões, Bairrada e Verdes, anteciparam um bocadinho, cerca de uma semana, mas não tanto.”

VINDIMA SÓ DEPOIS DAS FESTAS

O mesmo se passa no Douro, onde o calendário das festividades religiosas não está de todo alinhado com as alterações climáticas.

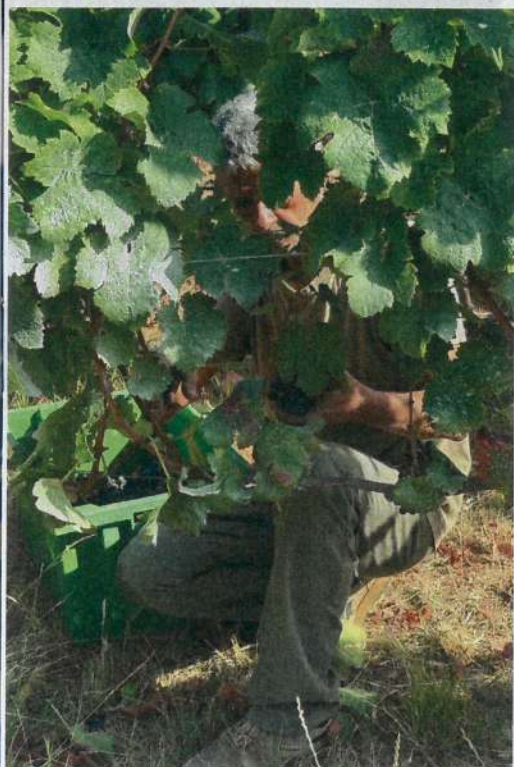
Filipa Silva e Miguel Lobato de Sousa, da Quinta da Costa do Pinhão, no coração do Douro, sentiram isso quando quiseram antecipar a vindima. Não conseguiram mobilizar os trabalhadores até as festas da Régua terminarem. Mesmo depois do feriado religioso do 15 de agosto, há festejos todos os fins de semana que congregam os locais e os familiares que vêm de fora, seja de Lisboa ou de França.

“Nós queríamos vindimar uns dias antes de 15 de agosto, mas não tínhamos pessoal para o campo. Porque há uma grande tradição nestes sítios de só começar a vindima depois das festas fechadas. Falámos com as pessoas que trabalham para nós há muitos anos e elas disseram que só poderiam ir a seguir à festa da Régua.” E assim se começou a vindimar a 17 de agosto, a vindima mais precoce de sempre.

“Precisamos de reequilibrar os nossos calendários mentais, festivos e sociais. Falámos com outros produtores que nos referiram também isto, e também as próprias férias deles e dos empregados.” Ou seja, toda uma logística que está planeada para uma vindima tradicional, em setembro.

Este aspeto do calendário cultural constitui algo cujo impacto não se pode minimizar. Filipa e Miguel referem como em Ponte de Lima, por exemplo, as festas Feiras Novas foram antecipadas há uns anos para não coincidir com o início das aulas.

Na Quinta da Costa do Pinhão, situada no coração do Douro, no Cima Corgo, onde Miguel e Filipa fazem vinhos tranquilos desde 2014 (ante-





riormente só se produzia para vinho do Porto), a tendência é impressionante. “Cada vez é mais cedo – com a exceção de 2024 que foi o ano atípico – e com fenómenos climáticos fora da época, como esta chuvada em agosto que só costuma acontecer mais no final de setembro ou mesmo em outubro. Eu até comentei com a Filipa que dava um ar de fim de vindima, que normalmente era em outubro, e neste caso em agosto eu tinha frio”, conta Miguel. “Nós começámos a vindimar com 43 °C e, de repente, já só estavam 13 °C. Ou seja, 30 °C de diferença à mesma hora, só com uma semana de intervalo, é impressionante.”

Durante o ano, há práticas que vão ter de mudar e os preços também: “Nós estamos a praticar agricultura regenerativa e a tratar da certificação biológica e a parte dos solos é muito importante. Os solos cobertos vão refrescar bastante e ajudam a reter a água. E na planta é importante uma boa folhagem para proteger as uvas. Nós estamos mesmo a chegar a temperaturas muito elevadas. Claro que os custos sobem. Fazer vinho de qualidade neste momento climático é muito mais caro.”

VINHAS VELHAS NO DOURO

Na Niepoort, uma das casas de referência no Douro, começou-se a vindima duas semanas mais cedo, logo a 1 de agosto numa das parcelas. Daniel Niepoort está bastante satisfeito e confiante num bom ano: “Tivemos de reagir, pois estávamos a ver o grau a subir. Mas estou muito contente. As uvas estão boas e têm uma boa qualidade.”

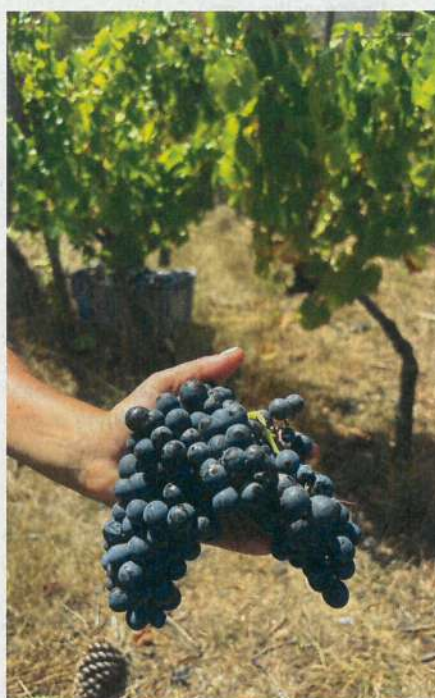
O clima, com fenómenos extremos, acentua-se. “Quando está calor, é muito intenso, quando chove, chove muito e é isso que estamos a sentir no Douro. Por isso, há que adaptar e vindimar mais cedo.”

Tal como noutras regiões, a primavera foi seca, mas também choveu tanto no início do ano que as “vinhas trabalharam bem porque ainda tinham água e reservas”. Daniel confessa que ficou mesmo contente com as vinhas: “Estavam o ano todo cheias de força, com verdes bons, bonitos. Claro que depois acabou por ser uma época seca e quente, mas também no Douro estamos já habituados...”

Daniel Niepoort vê também castas mais antigas a lidarem melhor com estes episódios extremos. “A vinha

Leiria

Este ano, na Quinta da Serradinha, as vindimas começaram a 17 de agosto, quando o habitual era iniciar em setembro e com chuva



“Chegámos à floração num instantinho. Este ano, vi uma vinha pintada no final de junho, como nunca tinha visto!”



▲ **Serradinha** António Marques da Cruz herdou o testemunho do pai e hoje lidera a propriedade com sete hectares. É a quinta geração a produzir ali vinho



Aprender com o passado

No Porto, Isabel Freitas, catedrática da Universidade Portucalense, foi uma das investigadoras que participaram no estudo *Global Climate Change and Wine Tourism Strategic Response* em 2022, feito em parceria com a Universidade Estadual de Nova Iorque.

Foi um estudo comparativo sobre o clima e as alterações climáticas nas duas regiões, norte de Portugal e estado de Nova Iorque, junto à fronteira do Canadá, onde se produz o *ice wine*.

As conclusões não foram animadoras para as duas regiões, e para Portugal as previsões atingem também o enoturismo, e muitos dos temas que o estudo prevê já estão a acontecer, como o das vindimas cada vez mais cedo.

“O que nós vemos é que, em 100 anos, o sul da Europa pode deixar de ser a região tradicional de vinho”, diz. “E com isso perdemos a paisagem e o turismo, com evidentes efeitos sociais e económicos.”

Isabel Freitas tem a particularidade de também produzir vinho na Região dos Vinhos Verdes, em Celorico de Basto, um espumante e um vinho de mesa. “Nem ali temos memória de vindimar tão cedo, nunca tinha feito vindima em agosto. O mais habitual tem sido início de setembro, mas nesta região até costumava ser meados de outubro.”

Isabel aponta também que cabe aos governos trabalharem em soluções: “As alterações climáticas estão numa fase aceleradíssima e temos de ter medidas urgentes. E porventura olhar mais para o que se fazia. O agricultor no passado era mais sustentável, com uma economia mais circular do que a que temos hoje.” E as castas que usava também eram muito adaptadas, mais resistentes. E exemplifica: “O vinho verde, está documentado, é verde porque as uvas eram protegidas do sol com rama. E agora está a voltar-se um pouco a essa técnica tradicional, a deixar as folhas das videiras para proteger os bagos do sol.”

E olhar mais para o que as pessoas mais velhas faziam e adaptar isto aos dias de hoje”, reflete Daniel, que falou connosco numa pausa, curta, em dia de vindimas.

“Aqui no Douro é preciso ter mais árvores, não ter tanta monocultura, fazer uma poda boa, vindimar na altura certa. E também tentar trabalhar outra vez com animais, como ovelhas, para ter um solo vivo, porque aqui no norte de Portugal acho que temos água suficiente. Só está muito concentrada no inverno. E por isso temos de ter solos muito vivos para aguentar estes períodos mais secos. Acho que o Alentejo, se calhar, está a sofrer mais com a seca e o calor do que aqui”, refere o jovem.

Daniel, de 34 anos, é o responsável de Enologia da Niepoort, sucedendo ao pai, Dirk Niepoort, que trouxe muita inovação ao Douro. Para a nova geração Niepoort, a questão climática é ainda mais sentida na pele. Por isso, Daniel defende que há que trabalhar com os viticultores no Douro a quem comprem muita uva, enquanto no Dão já trabalham quase só com vinhas próprias: “A ideia não é apontar o dedo ao viticultor e dizer que ele está a fazer mal e nós estamos a fazer bem. É quase o contrário. Temos de aprender com os viticultores. E, se calhar, as coisas que eles não fazem nós temos de experimentar e ver se realmente funcionam para eles, trabalhando em conjunto. Queremos ser um bom exemplo. Acho que se nós tratarmos bem do solo, é bom para toda a gente e para o ambiente.”

O enólogo sublinha ainda que estas mudanças estão a ocorrer globalmente. Por exemplo, trabalhou alguns anos na Alemanha, em Mosel, e ali a vindima decorria em novembro, e agora é em setembro, às vezes até no final de agosto. E em França, a região da Borgonha, com a qual o Dão é comparado frequentemente, iniciou também a sua vindima mais precoce de sempre, na segunda semana de agosto.

Este ano, Daniel conta que não foram apanhados de surpresa. “Como nós já não somos uma garagem muito pequenita, temos de ser organizados”, brinca. Mas a decisão é sempre adaptada ao clima, “à prova das uvas e ao diálogo com os viticultores”.

“Hoje, por exemplo, tivemos de interromper a vindima no Douro porque caiu uma chuva brutal. No Dão, já vindimámos os brancos e uma

velha é incrível, adapta-se muito bem. Mas claro que há castas que são melhores. Nós tentamos trabalhar sempre com castas como a rabigato, por exemplo, muito ácida, muito fresca, e adequadas para o nosso estilo dos brancos”, resume. Cita ainda o bastardo, que vindimam mais cedo e que este ano tem mais grau. “Por causa do calor, mas é um vinho que nós adoramos, com pouca cor.”

A Niepoort faz vinhos também no Dão e nas duas regiões veem algumas parecenças com os anos quentes de 2023, e sobretudo 2017, embora só no final das duas vindimas consigam ter uma visão completa..

“Eu acho que é óbvio que temos alterações climáticas e que temos de reagir. E não é só a mudança climática. Também, se calhar, a forma como nós trabalhamos a viticultura. Temos de reinventar muita coisa.





> Dão Na adega onde produz o Revela, Mariana Salvador não tem mãos a medir, até porque, das limpezas à prensa, é ela quem trata de tudo, desde as primeiras horas do dia até ao pôr do sol



parte dos tintos. E na Bairrada estamos a começar com os espumantes e brancos, assim como no Douro para o vinho do Porto. Ou seja, em todas as regiões onde estamos começamos mais cedo.”

“NUNCA ANTES DO EQUINÓCIO DE OUTONO”

João Menéres lidera o Romeu, uma propriedade com tradições no Douro Superior, em Trás-os-Montes, fundada no século XIX pelo seu trisavô, Clemente Menéres. De memória, acha que esta foi a vindima que começou mais cedo e só não iniciou antes porque o pessoal ainda estava de férias.

Além da chuva, houve sempre sol e temperaturas altas, algo comum a outras regiões este ano. “A vinha esteve sempre a trabalhar. Tinha muita folha. E nisto a vinha é quase matemática. Quando o número de horas de sol necessárias acima de 10 °C é atingido, os gomos começam a rebentar e a crescer. E como havia água e sol, ela cresceu muito”, descreve.

O ano passado não tinha sido de grande produção, mas 2026 já está equilibrado e a tranquilizar João que, além dos vinhos do Romeu, produz também o premiado azeite com o mesmo nome, ambos com certificação biológica.



“A tendência vai ser vindimar cada vez mais cedo, pois os calores intensos aceleram a maturação das uvas, depois vêm os pássaros e acontece a podridão”



Dão

Os produtores são obrigados a atrasar um bocadinho as maturações para que estas voltem a ser mais lentas, uma vez que os ciclos das videiras se encurtam cada vez mais

Douro

Na Niepoort, começou-se a vindima duas semanas mais cedo, logo a 1 de agosto numa das parcelas. "Tivemos de reagir, pois estávamos a ver o grau a subir", diz Daniel Niepoort

Este verão, João Menéres não foi apanhado de surpresa, dada a experiência dos últimos anos: "Já não arrisco marcar férias para agosto, já não sou apanhado na curva, pois já houve um ou dois anos em que tive de regressar mais cedo."

Na propriedade familiar, perto de Mirandela, João recorda-se das vindimas em época diferente: "Nunca se vindimava vinho tinto antes do equinócio de outono e era frequente começar-se em outubro." De resto, o calendário agrícola acompanha frequentemente o calendário astronómico. Ou acompanhava...

ALENTEJO: A NOVA REALIDADE

O enólogo Hamilton Reis trabalha no Alentejo, e encontra-se entre a vindima do seu projeto Natus, mais adiantada por estar mais a sul, e a vindima do Herdade do Mouchão. Este ano começou mais cedo nas duas. "Isto já não é uma tendência, é uma nova realidade. E precisamente o motivo é sempre o mesmo, as mudanças climáticas", diz-nos a caminho de casa, perto da Vidigueira.

Confessa que ficou apreensivo quando começou a ver tudo aproximar-se, e a vinha a produzir grau, ou seja, a acumular açúcar. "Até comentei também com outros colegas, como o Pedro Batista, da Fundação Eugénio de Almeida. Havia água no solo, porque foi um inverno muito rigoroso, depois vieram uns bons dias de luz, o que fez com que a planta estivesse muito excitada no processo de fotossíntese, a depositar muito açúcar muito precocemente no bago, e o meu receio era que depois o resto, a maturação fenólica, não estivesse a acompanhar. Mas a verdade é que estamos a constatar que não, está tudo bem", anuncia, com alívio e entusiasmo, ante a colheita 2026. "Há mais equilíbrio até do que em anos anteriores e a água infiltrou-se em profundidade, acho que a vinha verdadeiramente agradece e está a entregar-nos de volta o inverno mais extremado que nós tivemos."

Tal como outros produtores referem, observa-se que o ciclo da planta está antecipado, mas sem saltar etapas. "Estamos a colher mais cedo, mas felizmente com o ciclo de maturação a cumprir com os passos normais." E, vai igualmente acabar mais cedo. "Nós vamos terminar numa altura em que, se calhar, há 20 ou 40 anos estávamos a começar."

No Douro Superior, o Romeu tem maior amplitude térmica, longe da influência atlântica. João recorda como observando a média dos últimos 50 ou 40 anos, os invernos eram mais longos. "Se a vinha estivesse agora a amadurecer com o clima típico de agosto, muito calor e seco, a maturação ocorria mais por desidratação. Mas agora passamos de calor abrasador para tempo fresco e chuva nesta última semana de agosto, verdadeiramente inesperada." Conta que choveram mais de 40 mil litros ao longo de três dias deste agosto, uma rega inusitada. "Normalmente não é bom nesta altura, mas estive nas vinhas onde ainda falta vindimar e felizmente não houve estragos. Parece-me que até pode ter sido bom para aquelas parcelas que estavam mais atrasadas."

Hamilton Reis trabalhou como enólogo em Cortes de Cima durante 14 anos, e esteve também na Herdade dos Grous. "Posso dizer que 'no meu tempo' a vindima era em setembro. E no Mouchão, que tem 125 anos de História a fazer vinho, temos essa prova pelos livros. A vindima era na segunda quinzena de setembro, entrando por outubro e podia eventualmente chegar a novembro."

Há dois anos, pela primeira vez na história do Mouchão, colheram em julho. E em 2026 voltaram a colher no mesmo mês, a segunda vez num histórico de 125 anos.

"Temos de introduzir mudanças no nosso paradigma. Provavelmente vamos ter de ir de férias depois da vindima. E é muito conveniente ir em setembro, porque já vamos descansados com a adega arrumada", prevê Hamilton.

O enólogo confia também num futuro com as variedades que sabem interpretar as características da região. "Nós temos muitas horas de luz acumuladas e as castas tradicionais – a trincadeira e o castelão – interpretam e sabem ler este território. No Alentejo temos também o alicante-bouschet que foi 'nacionalizada' e está conosco desde sempre, é uma casta importada, mas gosta de acumular horas de luz e de temperatura no seu ciclo, mas, tirando esta, as melhores são claramente as autóctones." Nos brancos, menciona também antão-vaz, roupeiro ou síria. "Não são os chardonnay ou os sauvignon blanc que vão conseguir digerir este calor." O tempo, neste caso meteorológico e climático, o dirá. visao@visao.pt