

**A Vitivinicultura na região do Alentejo:
A passagem de um setor tradicional para um setor inovador
O caso da sub-região vitivinícola de Reguengos de Monsaraz**

Ana Correia

**Dissertação de Mestrado em Gestão do Território – área de
especialização em Planeamento e Ordenamento do Território.**

Abril, 2015

**A Vitivinicultura na região do Alentejo:
A passagem de um setor tradicional para um setor inovador
O caso da sub-região vitivinícola de Reguengos de Monsaraz**

Ana Correia

**Dissertação de Mestrado em Gestão do Território – área de
especialização em Planeamento e Ordenamento do Território.**

Orientadora: Regina Salvador

Abril, 2015

“Qual é a coisa, qual é ela, que coleciona prémios nos principais concursos internacionais, tem cada vez maior peso nas nossas exportações, ocupa um lugar de destaque no turismo, concilia os sabores tradicionais com a visão das nossas gerações e leva a todo o mundo o selo de qualidade – made in Portugal?”

Pedro Guilherme Lopes

AGRADECIMENTOS

A realização desta dissertação só foi possível graças à colaboração das pessoas, a quem aqui deixo expresso o meu reconhecimento

À Professora Regina Salvador, por todo o apoio prestado e orientação durante a elaboração da dissertação.

À Professora Ana Ferreira, pela pronta disponibilidade na orientação, pelas críticas construtivas, pelo esclarecimento e pelo apoio prestado durante a elaboração da dissertação.

À minha família, por todo o apoio e incentivo nos momentos mais difíceis.

Aos meus amigos, por toda a força que me deram durante a elaboração da dissertação.

**A Vitivinicultura na região do Alentejo:
A passagem de um setor tradicional para um setor inovador
O caso da sub-região vitivinícola de Reguengos de Monsaraz**

Ana Correia

RESUMO

O setor vitivinícola sofreu uma grande transformação na região do Alentejo.

Foram criadas importantes iniciativas de dinamização do setor vitivinícola, através do apoio prestado por associações, empresas e instituições regionais.

A sub-região vitivinícola de Reguengos de Monsaraz é um forte exemplo do crescimento que ocorreu na vitivinicultura. Os produtores apostaram na inovação para melhorarem a cultura da sua vinha e a produção dos seus vinhos.

Reguengos de Monsaraz apresenta um elevado potencial na vitivinicultura devido a: qualidade dos seus produtos; pelos processos produtivos utilizados; elevado nível de conhecimentos dos seus principais produtores e por serem líderes no mercado das exportações.

Assim, o setor vitivinícola apresenta uma grande importância económica para a região do Alentejo devido à dimensão do cultivo dedicado à vinha; pelos valores gerados da produção, comercialização, volume de negócios e principalmente por ser um setor gerador de emprego e riqueza para o Alentejo.

Palavras-Chave: Vitivinicultura; Inovação; Desenvolvimento Regional; Reguengos de Monsaraz

**A Vitivinicultura na região do Alentejo:
A passagem de um setor tradicional para um setor inovador
O caso da sub-região vitivinícola de Reguengos de Monsaraz**

Ana Correia

ABSTRACT

The wine sector has undergone a big transformation in the region of Alentejo.

Were created importante proactive initiatives in the wine sector, through the support provided by associations, companies and regional institutions.

The sub-wine region of Reguengos of Monsaraz is a strong exemple of the growth that occurred in the wine industry. Producers beto n innovation to improve the cultivation of vines and the production of it's wines.

Reguengos de Monsaraz has a high potential in the wine industry due to: quality of their products; the production processe used; high level of knowledge of it's main producers and be leaders in the export market.

So, the wine sector has a major economic importance for the region of Alentejo reason of the scale of cultivation dedicated to vineyards; the values generated from the production, marketing, turnover and primarily as a generator sector employment and wealth for the Alentejo.

Keywords: Viticulture; Innovation; Regional development; Reguengos de Monsaraz

ÍNDICE

INTRODUÇÃO	1
Capítulo I – Enquadramento Conceptual	5
I. 1. O Conceito de Competitividade	5
I. 2. O Conceito de Inovação.....	6
I. 3. O Conceito de Desenvolvimento Regional.....	8
Capítulo II – O papel da vitivinicultura no desenvolvimento regional.....	10
II. 1. A Vitivinicultura em Portugal: enquadramento histórico	10
II. 2. A Vitivinicultura e o Desenvolvimento Regional	13
Capítulo III – O setor vitivinícola em Portugal Continental.....	16
III. 1. Caracterização da indústria vitivinícola	16
III. 2. As regiões vitivinícolas em Portugal Continental.....	21
III. 3. A cultura da vinha.....	40
III. 3.1. Práticas vitícolas	40
III. 4. A produção de vinho em Portugal Continental.....	42
III. 5. Comercialização e Exportação.....	45
III. 5.1. Mercado Nacional	45
III. 5.2. Mercado Internacional.....	46
III. 6. Importância do setor do vinho na economia nacional.....	47
Capítulo IV – As repercussões das políticas comunitárias no setor vitivinícola português	50
IV. 1. A reforma da Organização Comum do Mercado Vitivinícola.....	50
IV. 2. Instrumentos financeiros no período de 2000-2013	55
IV. 2.1. Programa Comunitário VITIS.....	55
IV. 2.2. Medida 2 do Programa Operacional AGRO	58
Capítulo V – A região vitivinícola do Alentejo	59
V. 1. Enquadramento geográfico	59
V. 2. Origem da vitivinicultura na região do Alentejo	62
V. 2.1. A atribuição das Denominações de Origem.....	65
V. 3. Caracterização das sub-regiões vitivinícolas da Região do Alentejo	66
V. 4. Tipos de produtores vitivinícolas na região do Alentejo.....	69

V. 5. Técnicas tradicionais e inovadoras de Implantação e manutenção da cultura da vinha e do vinho.....	70
V. 6. A produção de vinho na região do Alentejo	74
V.7. Associações e instituições regionais que apoiam o setor vitivinícola.....	78
V. 8. O enoturismo na região do Alentejo.....	80
V. 7. Importância económica da vitivinicultura para a região do Alentejo.....	81
Capítulo VI – A sub-região vitivinícola de Reguengos de Monsaraz	84
V. 1. Enquadramento Geográfico	84
VI. 2. Origem da vitivinicultura em Reguengos de Monsaraz	86
VI. 3. Evolução da produção vinícola em Reguengos de Monsaraz	87
VI. 4. Produtores de Vinho na Sub-região vitivinícola de Reguengos de Monsaraz	89
Capítulo VII: Análise dos Resultados	92
VII. 1. Tipos de Inovações introduzidas na vitivinicultura	92
VII. 2. Incorporação da Matéria-prima.....	99
VII. 3. Comercialização dos vinhos no Mercado Nacional e Internacional	100
VII. 4. Cooperação com Instituições de Investigação e Desenvolvimento e Formação.....	103
VI. 5. Estratégias de Marketing de promoção e divulgação dos vinhos.....	103
VII. 6. O Enoturismo em Reguengos de Monsaraz.....	105
VII.7. O Cluster do Vinho do Alentejo	107
VII. 8. O Futuro do Setor Vitivinícola	108
VI. 9. Discussão dos resultados	109
CONCLUSÕES.....	114
BIBLIOGRAFIA.....	115
WEBGRAFIA.....	117
ÍNDICE de FIGURAS.....	118
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	119
Índice DE TABELAS.....	120
ANEXO A.....	121
ANEXO B	123
ANEXO C.....	124

INTRODUÇÃO

Com a adesão de Portugal à CEE em 1986, a agricultura portuguesa passou por um período de reajustamentos produtivos, sendo o setor vitivinícola um dos que melhor se adaptou à concorrência comunitária.

O setor vitivinícola na região do Alentejo atravessou uma fase de grande turbulência, durante muito tempo. Mas, entretanto, para se adaptarem à concorrência comunitária, os produtores conseguiram juntar forças e, aos poucos, conduziram à transformação e expansão do setor.

A sub-região vitivinícola de Reguengos de Monsaraz é um bom exemplo do crescimento vitivinícola porque todos os seus produtores fizeram inúmeros investimentos e hoje em dia são líderes no mercado da exportação.

A vitivinicultura em Reguengos de Monsaraz encontra-se totalmente modernizada e muito competitiva, o que tem vindo a contribuir para o desenvolvimento inerente do setor, para a revitalização da economia alentejana e para a internacionalização das marcas e dos produtos regionais.

A participação ativa nos concursos internacionais de renome mundial tem permitido aos produtores aumentarem a sua visibilidade nos mercados estrangeiros e dá-lhes consistência perante os clientes e potenciais clientes.

O Enoturismo tem sido uma excelente ferramenta de marketing, pois permite que os seus produtos cheguem a um público-alvo muito maior, não só nacional como também internacional.

Partindo do tema e subtema da dissertação: **“A vitivinicultura na região do Alentejo: A Passagem de um setor tradicional para um setor inovador, em Reguengos de Monsaraz”**, o presente estudo visou investigar as transformações ocorridas no setor vitivinícola, resultantes da entrada de Portugal na Comunidade Económica Europeia (após 1986), na sub-região vitivinícola de Reguengos de Monsaraz. Por outro lado, a investigação foi orientada também no sentido de relacionar o contributo da vitivinicultura para o processo de desenvolvimento regional e local.

No que concerne aos objetivos específicos da investigação estes incidiram sobre:

- Descrever os conceitos relacionados com a vitivinicultura;
- Descrever os conceitos relacionados com a inovação;
- Relacionar a vitivinicultura com o desenvolvimento regional;
- Identificar os diversos tipos de inovações introduzidas na vitivinicultura;
- Caracterizar as técnicas inovadoras aplicadas na cultura da vinha;
- Identificar os processos inovadores introduzidos na produção dos vinhos;
- Identificar os mercados nacionais e internacionais de comercialização dos vinhos;
- Mencionar as instituições de investigação, desenvolvimento e formação, que apoiam a inovação da vitivinicultura;
- Descrever as estratégias de marketing de promoção e divulgação dos vinhos;
- Caracterizar as práticas enoturísticas realizadas nas empresas vitivinícolas.

A dissertação está, assim, organizada em sete capítulos, a saber:

- *Enquadramento conceptual.*
- *O papel da vitivinicultura no desenvolvimento regional.*
- *O setor vitivinícola em Portugal Continental.*
- *As repercussões das políticas comunitárias no setor vitivinícola português.*
- *A região vitivinícola do Alentejo.*
- *A sub-região vitivinícola de Reguengos de Monsaraz.*
- *Análise e discussão dos resultados.*

No primeiro capítulo far-se-á um enquadramento conceptual sobre: competitividade, inovação e desenvolvimento regional.

No segundo capítulo procurar-se-á mostrar o contributo da vitivinicultura no processo de desenvolvimento regional e local.

No terceiro capítulo caracterizar-se-á o setor vitivinícola em Portugal Continental, no que se refere: aos tipos de agentes económicos; regiões vitivinícolas; práticas vitícolas; produção de vinho e comercialização. Ainda neste capítulo analisar-se-á a importância do setor do vinho na economia nacional.

No quarto capítulo procurar-se-á referir as repercussões das políticas comunitárias no setor vitivinícola, no âmbito da reforma da organização comum do mercado vitivinícola.

No quinto capítulo far-se-á um enquadramento geográfico da região vitivinícola do Alentejo, bem como a caracterização de toda a sua indústria vitivinícola.

No sexto capítulo caracterizar-se-á o setor vitivinícola na sub-região vitivinícola de Reguengos de Monsaraz.

Por fim, no sétimo capítulo proceder-se-á analisar e discutir os resultados obtidos das entrevistas realizadas às quatro principais empresas vitivinícolas, de Reguengos de Monsaraz.

A metodologia aplicada ao longo desta investigação incidiu em duas componentes importantes: a pesquisa bibliográfica e o trabalho de campo.

A primeira diz respeito à análise de diferentes abordagens teóricas ao tema, realizadas por autores nacionais e internacionais.

A segunda concretizou-se na recolha de dados, efetuada através da realização de entrevistas às quatro principais empresas vitivinícolas de Reguengos de Monsaraz, em que foram entrevistados:

- O Engenheiro Manuel Cabaça da Herdade do Esporão-Finagra, S.A;
- O Dr. Jorge Mantas, Diretor Comercial da Carmim-Cooperativa Agrícola de Reguengos de Monsaraz;
- O Enólogo Paulo Amaral da Adega José de Sousa;
- Duarte Leal da Costa, Diretor da Ervideira Sociedade Agrícola, S.A.

A opção pela realização de entrevistas deveu-se ao facto de se considerar ser a metodologia mais adequada para obter respostas mais concretas, eficazes e descritivas

da problemática em estudo. Por outro lado, as entrevistas possibilitaram uma maior recolha de dados e uma maior taxa de respostas.

Recorreu-se também à recolha e tratamento de dados estatísticos, que constituiu uma componente metodológica fundamental no trabalho, tal como a representação cartográfica da informação, que é o suporte territorial da investigação.

Capítulo I – Enquadramento Conceptual

I. 1. O Conceito de Competitividade

A competitividade não teve ao longo do tempo uma única definição. A competitividade é definida pela capacidade da empresa em aumentar a sua quota de mercado e os seus lucros. *“Se antes se julgava que para ser competitivo eram necessários os preços mais baixos, hoje são utilizados indicadores completamente diferentes, como: os recursos humanos; fatores técnicos como competências em investigação, desenvolvimento e organizacionais”*. (Inês Santiago, 2009)

A competitividade de uma empresa foca-se na sua capacidade de produzir bens e serviços com qualidade, a um preço razoável, quando o mercado o pede, fazendo oferecendo o melhor que as empresas concorrentes e de conseguirem expandir o rendimento dos seus empregados.

Segundo o World Economic Fórum (2009), competitividade é *“o conjunto de instituições políticas e fatores que determinam o nível de produtividade de um país”*. Assim, ligado ao conceito de competitividade, temos o conceito de produtividade que está associado à eficiência da utilização dos recursos para a produção de bens e serviços, expressando a relação de input/output.

Segundo Porter (1989), a competitividade *“ocorre então ao nível das empresas, quanto mais competitivas forem as empresas, mais competitiva será a nação que as abriga”*. Ainda Porter refere que a *“competitividade está na sua eficiente execução das tarefas da cadeia de valor, ou seja aquelas tarefas necessárias no dia-a-dia das empresas, mas que não parecem ter importância no valor final de um produto, como por exemplo no tratamento de encomendas ou os serviços contabilísticos.”*

Sinteticamente a competitividade é gerada da produtividade de todos os recursos que um país utiliza, sendo esta responsável pela melhoria do nível de qualidade de vida de um país.

I. 2. O Conceito de Inovação

A inovação é um produto ou serviço que é capaz de oferecer algo distintivo e diferente do que já existe no mercado e que aposta numa vantagem competitiva. Assim sendo, o conceito de inovação não é necessariamente sinónimo de alta tecnologia, aplicando-se indiscriminadamente a: aplicações de tecnologia (nova tecnologia, introdução ou aperfeiçoamento de tecnologia existente); produtos; processos de produção, marketing e comercialização e gestão.

“O discurso sobre a inovação foi-se abrindo, considerando a relevância para a competitividade económica de outros tipos de inovação que não apenas a de origem tecnológica. Antes de tudo, tem vindo a ser dado grande relevo à inovação organizacional. Em algumas circunstâncias esta adquire mesmo lugar privilegiado em algumas análises da inovação, como fator dominante na aquisição da flexibilidade necessária para adaptação a condições de mercado caracterizadas por forte mutabilidade.” (Mira Godinho, 2003)

A Inovação é um conceito recente, mas já em 1934 Schumpeter falava no assunto da inovação. Segundo Eliomar Cameron citando Schumpeter, inovação é a *“combinação de conhecimentos e competências existentes e alertava ainda para o fato de ser pedra basilar na evolução da economia, por ser um dos principais fatores de orientação das empresas”*.

A inovação está sempre ligada à ideia de progresso e contribuiu também para a melhoria das condições de vida da população.

Segundo Eliomar Cameron, citando Clarke e Guy (1998), *“a inovação é resultante de ideias que revelam ter potencial comercial; na demand pull a inovação é o resultado das necessidades do mercado”*. Ainda citando Schumpeter (1934), dá uma definição clara do conceito de inovação através de seis casos:

- 1- *“Fabricação de um novo produto ainda desconhecido do mercado consumidor ou de um produto existente com novo padrão de qualidade;*
- 2- *Introdução de um novo método de produção em um produto já comercializado, ainda desconhecido da indústria em questão e que não necessita de proceder de uma nova descoberta;*

- 3- *Participação em um novo mercado de vendas onde ainda não atuava;*
- 4- *Utilização de nova fonte de matérias-primas;*
- 5- *Realização de uma nova forma de organização da empresa;*
- 6- *Melhoria dos métodos produtivos e comerciais ou de outra forma é a mudança nas técnicas de produção, a conquista de novos mercados e introdução de novos bens.”*

Ainda Eliomar Cameron, citando Dosic (1988), refere que a inovação diz *“respeito à procura, descoberta, experimentação, desenvolvimento e adoção de novos produtos, processos de produção e de novos modos de organização.”*

Assim a inovação que mais se observa no dia-a-dia é a inovação tecnológica, que é nada mais que a introdução e aplicação de novos conhecimentos tecnológicos, que vão gerar novos produtos, processos e serviços.

Segundo Eliomar Cameron, citando Kon (1994) *“a introdução de inovação tecnológica impulsiona o desenvolvimento das forças produtivas, determina a realocação dos fatores de produção e a capacidade de acumulação. A inovação atua diretamente na difusão do crescimento económico, na eficiência entre setores e regiões, diferentemente conforme a capacidade de absorção do progresso tecnológico.”*

A Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Económico (1997) define Inovação como sendo: *“Inovações Tecnológicas de produtos e de processos que compreendem a implementação de produtos e de processos tecnologicamente novos e a melhoria tecnológica significativa de produtos e de processos. Uma inovação tecnológica de produtos e processos é considerada implementada se foi ou introduzida no mercado (Inovação de produto) ou usada dentro de um processo produtivo (Inovação de processo). Inovações tecnológicas de produtos e de processos envolvem uma série de atividades científicas, tecnológicas, organizacionais, financeiras e comerciais. A empresa inovadora em produtos e processos tecnológicos é aquela que implementou produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente melhorados tecnologicamente durante o período considerado.”*

Segundo o Manual de Oslo, OCDE (Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Económico), a inovação divide-se em quatro tipos:

- **Inovação do Produto:** o produto ou serviço é novo ou renovado;
- **Inovação do Processo:** um método de produção ou de serviço é novo ou renovado;
- **Inovação Organizacional:** introdução de um novo método de organização nas práticas de negócio;
- **Inovação do Marketing:** refere-se a qualquer fator novo que surja em qualquer dos agentes conhecidos como: product, promotion, price e placement

I. 3. O Conceito de Desenvolvimento Regional

De acordo com as novas teorias e modelos de desenvolvimento regional, existe uma grande variedade de visões sobre o conceito de desenvolvimento regional.

Adelar Fochezatto (2010), citando Bekele e Jackson (2006), propõe a seguinte classificação de abordagens:

- *“A Nova Geografia Económica: Tem a sua origem nas teorias de aglomeração e localização espacial e procura dar explicação para a distribuição das atividades no espaço geográfico;*
- *Sistemas de Inovação Regional: Enfatizam a inovação e a tecnologia como a forma mais adequada para se promover os desenvolvimentos regional e local. A criação de ambientes inovadores possibilita o enraizamento e a atualização permanente das atividades económicas da região. Assim são constituídas redes de cooperação, entre os setores produtivos e os institutos de pesquisas e as universidades.*
- *A Teoria da Competitividade de Porter: Tem como principal contribuição o estudo sobre a relação entre aglomeração industrial e seu impacto sobre o desenvolvimento económico regional, através de uma visão de competitividade dos clusters industriais”.*

Os clusters são grupos de entidades, cujas inter-relações reforçam a vantagem competitiva. Os clusters envolvem indústrias fornecedoras, clientes, sendo todas competitivas. (Porter, 1994)

O conceito de cluster desenvolvido por Porter é bastante amplo, pois envolve estratégias de aumento de produtividade e relaciona-se com infraestruturas e instituições. Assim, segundo Porter, o ponto mais relevante para o desenvolvimento é a necessidade de haver um ambiente competitivo entre empresas da mesma indústria com uma localização próxima. Por outro lado, uma boa parte dos benefícios produzidos no cluster provenientes do aumento da produtividade e da inovação está relacionada com o desenvolvimento de pesquisas em universidades e outras instituições privadas e públicas.

“A evolução da teoria do desenvolvimento regional revela que o desenvolvimento global passa necessariamente pelo desenvolvimento regional. A dinâmica parece ser no sentido de cada vez maior a articulação entre os elementos internos de uma região, nomeadamente o equilíbrio entre a especialização e a diversificação da economia regional, a interação das entidades regionais e criação de potencial tecnológico e social e os elementos externos tais como: o acesso à informação, à procura externa, ao capital, à inovação. Atribui-se às autoridades locais e regionais um papel determinante”. (Carvalho e Sequeira, 2009)

As teorias de Desenvolvimento Regional evoluíram de abordagens microeconómicas em que o principal eram as condições da oferta, como a localização da indústria; para abordagens macroeconómicas, em que o elemento central é a procura e os seus potenciais efeitos multiplicadores sobre a produção via interligações setoriais. Assim, para alcançarem o desenvolvimento regional é necessário que a região aproveite e mobilize os seus recursos endógenos, atualizando os seus processos produtivos.

Segundo Cardima Ribeiro (2010), *“é importante estabelecer um plano estratégico de desenvolvimento regional e local; pois é através do conjunto dos diferentes desenvolvimentos locais que alcançaremos o tão desejado desenvolvimento regional. Nesta perspetiva devemos olhar para o desenvolvimento do território, a partir dos recursos locais existentes como: recursos naturais; produtos tradicionais, saberes, entre outros. É necessário criar estratégias de desenvolvimento local, de forma a criar condições favoráveis ao incremento do dinamismo empresarial e institucional”.*

Assim, para haver desenvolvimento regional é necessário uma mobilização eficaz do potencial dos recursos endógenos, de modo a gerarem riqueza, oportunidades de emprego e ajudarem na promoção da região.

Capítulo II – O papel da vitivinicultura no desenvolvimento regional

II. 1. A Vitivinicultura em Portugal: enquadramento histórico

Em Portugal, a produção de vinho iniciou-se há muito tempo, o que a torna uma tradição. A plantação da primeira vinha em território português ocorreu em 2000 a.C. pelos Tartessos, que usavam o vinho como produto de troca no comércio de metais (Instituto da Vinha e do Vinho, 2008). No século X a.C., os Fenícios introduziram novas castas para a produção de vinho.

Os primeiros povos a desenvolver a viticultura na Península Ibérica foram os Gregos, no século VII a.C., desenvolvendo a arte de fazer o vinho (Instituto da Vinha e do Vinho, 2008).

Durante o século VI a.C., os Celtas trouxeram para a Península Ibérica vários tipos de castas e técnicas de tanoaria. (Infovini, 2009)

Quando os Romanos conquistaram a Península Ibérica, no século II a.C., foram responsáveis por grandes progressos na vitivinicultura, plantaram novas castas e melhoraram as técnicas do cultivo da vinha, nomeadamente a poda.

Com a reconquista cristã, nos séculos VI e VII d.C., a área de cultivo da vinha foi bastante alargada no território nacional.

Nos séculos VIII a XII, o cultivo da vinha era essencial e por isso os Monges melhoraram a produção de vinho. Na segunda metade do século XIV, a produção de vinho teve um grande desenvolvimento, renovando-se e incrementando-se a sua exportação. (Infovini, 2009)

Antes de iniciar a expansão marítima, a agricultura era a base de subsistência da economia portuguesa. O vinho era usado nas trocas comerciais com os povos do Oriente e do Brasil e o que não era vendido era devolvido aos produtores.

Durante o século XVI, Lisboa era o maior centro de consumo e distribuição de vinho. A partir daí, o vinho português era distribuído por todo o império.

No século XVIII, foi assinado o Tratado de Methwen, onde ficou estabelecido um regime especial para a entrada dos vinhos portugueses em Inglaterra, levando a um aumento das exportações. Nesta altura, o vinho do Porto passou a ser exportado para muitos países Europeus (Infovini, 2009).

À medida que as exportações foram aumentando, os produtores preocupavam-se mais com a quantidade do que com a qualidade e isto levou à destruição do comércio dos vinhos portugueses.

Para resolver estes problemas, o Marquês de Pombal criou a Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, a 10 de Setembro de 1756. A missão desta companhia era fiscalizar a qualidade dos vinhos, determinar os preços e estipulava regras na produção e no comércio do vinho. Por outro lado, houve a necessidade de se iniciar a demarcação da região de produção dos vinhos do Douro. Segundo os investigadores, esta foi a primeira região demarcada no mundo vitivinícola.

Na segunda metade do século XIX, a vinha foi atacada por pragas e doenças, que levaram a elevadas quebras na produção de vinho. Em 1851 apareceu o oídio, que se manifestou nos bagos das videiras, que ficando cobertos com um pó branco acabavam por cair. No entanto, descobriram que esta doença podia ser combatida pulverizando as videiras com enxofre. O míldio invade as vinhas em 1853 e, nesta altura, já se conhecia o tratamento, que foi descoberto em França. (Madeira e Vale, 2010)

Em 1867, a praga da filoxera apareceu inicialmente na região do Douro e depressa se alastrou e destruiu as vinhas em todo o país. A maneira de prevenir esta praga foi descoberta quando verificaram que as videiras americanas eram resistentes à filoxera. Assim as videiras europeias passaram a ser enxertadas com raízes americanas.

Por esta altura, iniciaram também o processo de regulamentação oficial de outras denominações de origem portuguesa, como o vinho da Madeira, Moscatel de Setúbal, Dão, Colares, Carcavelos e Vinho Verde (Instituto da Vinha e do Vinho, 2008).

A vitivinicultura portuguesa tem sofrido, ao longo dos tempos, diversas crises, que têm resultado da falta de organização ao nível da produção e do comércio.

Para resolver estas crises, o Estado Novo criou a Organização Corporativa e de Coordenação económica, dirigida aos setores que necessitavam de uma maior intervenção. No setor vitivinícola, a atuação desta Organização corporativa centrava-se nas exportações, pois estas eram ameaçadas pela queda dos preços.

A 17 de Novembro de 1933, foi criada a Federação dos Vinicultores do Centro e Sul de Portugal. Esta tinha grandes meios de ação e crédito para retirar do mercado os excessos de produção e armazená-los para anos de escassez.

Esta Federação iniciou uma política de orientação e defesa da produção vinícola, que se traduziu na criação de uma rede de adegas cooperativas, uma vez que estas asseguravam as possibilidades de fabrico nos anos de sobreprodução, bem como garantiam a armazenagem da produção, que não podia ser escoada durante a campanha. A Federação dos Vinicultores do Centro e Sul de Portugal pretendia, assim, a regularização do mercado.

Para suceder à Federação dos Vinicultores do Centro e Sul de Portugal, foi criada através do Decreto – Lei nº27/977, de 19 de Agosto de 1937, a Junta Nacional do Vinho um *“organismo de coordenação económica ao qual foi dado um âmbito mais alargado de atuação na política de produção e comércio dos produtos vînicos”*. (Madeira e Vale, 2010)

Assim, a Junta Nacional do Vinho defendia a economia da pequena vinicultura, a regularização dos preços do vinho e a melhoria da sua qualidade.

Com a entrada de Portugal na CEE, em 1986, a Junta Nacional do Vinho foi substituída pelo atual Instituto da Vinha e do Vinho (IVV). O instituto da Vinha e do Vinho está adaptado às regras impostas pela União Europeia. Atualmente, o IVV detém funções na área do fomento, apoio, controlo, fiscalização da cultura da vinha, da produção e comercialização de produtos vînicos e derivados.

II. 2. A Vitivinicultura e o Desenvolvimento Regional

O contributo da vitivinicultura para o processo de desenvolvimento regional e local depende muito da sua vitalidade como atividade económica e, por outro lado, da sua participação no desenvolvimento de outras atividades complementares. É da vitalidade interna e externa que nasce o contributo do setor vitivinícola para o processo de desenvolvimento regional e local.

Assim, relativamente à vitalidade interna, tem-se mantido uma clara preferência dos consumidores portugueses pelos vinhos nacionais, mas, ao mesmo tempo, os consumidores têm procurado cada vez mais produtos com melhor qualidade e com um maior valor acrescentado incorporado. Este fato contribuiu bastante para as necessidades de investimento que se têm vindo a verificar ao nível da produção dos vinhos.

Em termos de vitalidade externa, o vinho tem mantido uma posição bastante relevante, o setor dos vinhos mantém-se isolado nas exportações, em que estas representam mais de metade de todas as exportações agrícolas nacionais.

Sendo o setor dos vinhos muito importante, para o desenvolvimento regional, levou a Monitor Company (1994), a considerar o vinho como um dos clusters suscetíveis de aproveitamento para a construção de vantagens competitivas para Portugal. Como tal e seguindo a afirmação da Monitor Company, temos como exemplo, a criação do Cluster do Vinho do Porto. *“O Vinho do Porto foi e é um produto Chave da economia nacional e ainda mais representa um valor simbólico de Portugal para o mundo”*. (Sequeira e Diniz, 2010)

A fileira do Vinho do Porto foi aproveitada para a criação de um cluster, *“enquanto um aglomerado de empresas, instituições e demais agentes económicos interligados com evidentes sinergias oriundas do comportamento cooperante e simultaneamente competitivo”* (Sequeira e Diniz, 2010).

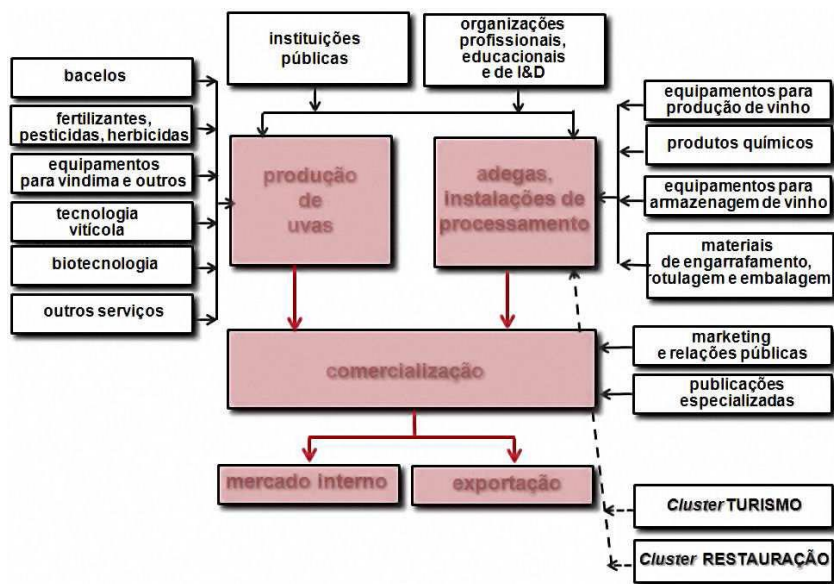


Figura 1- Cluster do Vinho do Porto

Fonte: Sequeira e Diniz, 2010

Na figura 1 está representada a organização do Cluster do Vinho do Porto. Do lado da produção estão os viticultores, sendo a maioria pequenos proprietários e para além de todo o conjunto de elementos essenciais para a produção vinícola, que se encontra concentrada na Região Demarcada do Douro. Depois de geradas as uvas, os produtores veem-se confrontados com a decisão de procederem à elaboração do vinho ou venderem as suas uvas a empresas privadas ou a cooperativas. No entanto, o que tem acontecido é os produtores venderem as uvas a empresas privadas e às cooperativas. Assim, o setor do Vinho do Porto é um Cluster *“enquanto organização produtiva com uma profunda inserção territorial e com um tecido denso de interligações entre atores económicos a montante e a jusante do processo produtivo, que cooperam e competem entre si, instituições que coordenam, regulamentam, certificam e definem as linhas estratégicas para o setor”*. (Sequeira e Diniz, 2010)

Segundo Orlando Simões, foi a forte ruralidade do setor tanto a nível da produção como a nível da transformação, assim como a sustentabilidade como atividade económica, que representam o papel fundamental que a vitivinicultura tem no desenvolvimento regional.

A vitivinicultura contribui para a sustentabilidade das explorações agrícolas especializadas em vinha e na viabilidade de outras explorações agrícolas e ainda para a manutenção das paisagens rurais típicas das grandes regiões produtoras em Portugal e nas Ilhas.

De acordo com as transformações recentes no setor vitivinícola as que tiveram maior impacto no processo de desenvolvimento regional, podem dividir-se em duas partes: uma ao nível da estrutura organizacional e da política vitivinícola e a outra parte relacionada com os investimentos produtivos e funcionamento dos mercados.

Assim, ao nível da estrutura organizacional e da política vitivinícola é de salientar: a aposta na criação das novas Regiões Demarcadas; a criação das Comissões Vitivinícolas Regionais, com a participação ativa de representantes das estruturas associativas de produtores e comerciantes, que contribuiu para uma maior descentralização da política vitivinícola, com o conseqüente aumento da participação de cada região na definição e gestão do seu próprio futuro.

Relativamente aos investimentos produtivos e funcionamento dos mercados, é de destacar o esforço de investimento que têm feito na modernização da indústria vitivinícola e na reconversão das vinhas. Isto permite oferecer aos mercados produtos de grande qualidade. Os investimentos nos processos de transformação merecem especial atenção *“as alterações que se verificaram nos processos produtivos das Adegas Cooperativas, não só pelo papel social que estas estruturas desempenham no apoio às agriculturas familiares, como à sua efetiva necessidade de reestruturação.”* (Orlando Simões)

Capítulo III – O setor vitivinícola em Portugal Continental

III. 1. Caraterização da indústria vitivinícola

Ao longo dos anos, a vitivinicultura tem sido importante na definição e evolução dos grupos sociais.

Segundo Orlando Simões, citando Baptista (1993), foram os seguintes dois tipos de agricultura familiar que estiveram na base dos movimentos inovadores, que ocorreram na vitivinicultura, nas últimas décadas: “*uma agricultura com funções de produção*”, nas unidades em que o rendimento familiar provém da exploração agrícola e “*uma agricultura com função de trabalho*” onde a maior parte do rendimento familiar vem do trabalho que os membros do agregado exercem fora da exploração.

Como atividade geradora de mercadorias, a vitivinicultura está há muito tempo inserida nos grandes fluxos comerciais e, por isso, tem um papel importante na relação das explorações agrícolas com o mercado.

Com a adoção de algumas políticas agrárias (proteção das regiões demarcadas), de tecnologias e a constituição de uma rede de adegas cooperativas, diminuiu o efeito das economias de escala, no setor vitivinícola.

Assim, a transferência de propriedade, os novos direitos de plantação e a legalização de novas plantações permitiram a entrada no setor vitivinícola de novos produtores, vindos de outras atividades económicas. Estes novos produtores, nos últimos anos, investiram no setor, adquirindo quintas e introduzindo nas mesmas novas plantações de vinhas e, ao mesmo tempo, instalando também estruturas de transformação, passando a ser Produtores-Engarrafadores.

Quanto à agricultura familiar, apenas as unidades com função de produção tiveram condições para fazer investimentos na vinha. Estes agricultores estão muito dependentes do trabalho alcançado pelas adegas cooperativas, onde estes entregam as suas uvas.

Ao longo dos tempos, a inovação na vitivinicultura, através das novas plantações, tem representado um papel importante para as explorações. No entanto, estas novas plantações estão condicionadas pela existência prévia de vinhas na exploração, quando estas são para reestruturação e disponibilidade de terreno para novas plantações.

Relativamente à agricultura familiar com função de trabalho não se incluiu no processo de reconversão, porque detém parcelas muito pequenas, logo não têm direito a apoios comunitários. Assim, estes agricultores têm de manter as suas vinhas, enquanto estas o permitirem.

Ao longo dos anos, a indústria vitivinícola sofreu alterações estruturais, que se traduziram na integração de agentes de vocação empresarial, em detrimento da agricultura familiar de reduzida dimensão. Este reforço das estruturas empresariais aconteceu no Douro, Ribatejo, Oeste e no Alentejo (em que há a ligação da grande propriedade à cultura do vinho)

Hoje em dia, a indústria vitivinícola é constituída por quatro grandes grupos de agentes económicos: as adegas cooperativas, os vitivinicultores-engarrafadores, os armazenistas e os distribuidores.

Outros agentes económicos associados aos referidos anteriormente são: Produtores, Vitivinicultores, Destiladores, Engarrafadores, Exportadores/Importadores e Preparadores.

Os produtores são aqueles que produzem vinho a partir de uvas frescas, de mostos de uvas, obtidos na sua exploração vitícola ou comprados.

Os vitivinicultores elaboram os vinhos a partir de uvas produzidas exclusivamente na sua exploração vitícola.

Os destiladores fazem a destilação dos vinhos, de subprodutos da vinificação ou de produtos de qualquer outra transformação de uvas.

Os engarrafadores procedem ou mandam fazer em prestação de serviços o engarrafamento e assumem-se como únicos responsáveis do produto.

O exportador ou importador compra ou vende diretamente a países terceiros, produtos vitivinícolas engarrafados ou a granel.

Os preparadores elaboram a partir do vinho e de subprodutos da vinificação produtos aptos a serem consumidos.

Entre 1950 e 1960, foram criadas as adegas cooperativas, com instalações de vinificação modernas, em algumas áreas do país. Durante este período, só as adegas

cooperativas podiam comprar as uvas aos produtores, enquanto as empresas privadas só podiam comprar o vinho já produzido.

Em 1969 existiam 108 adegas cooperativas que passaram para 117 em 1996. Este aumento demonstra a importância que as adegas cooperativas tinham na indústria vinícola a nível nacional. O peso das adegas cooperativas na produção regional ultrapassou os 50%, chegando no Alentejo perto de 80%. (Recenseamento Agrícola, 1989)

Quanto aos armazenistas, é um grupo bastante heterogéneo, devido à dimensão das próprias empresas e, por outro lado, pelo peso relativo que a produção própria do vinho ocupa no volume de negócios total da empresa. Os armazenistas são responsáveis pela uniformização, loteamento e criação das principais marcas comerciais, tanto no mercado interno como no externo.

Por outro lado, foram fundamentais no desenvolvimento, divulgação e promoção do vinho verde branco, na Bairrada, onde se localiza a maior concentração de empresas privadas que trabalham na produção regional e muito direcionadas para a exportação.

Os vitivinicultores-engarrafadores são aqueles que elaboram o vinho, a partir de uvas produzidas, exclusivamente na sua exploração vitícola, em instalações próprias, com uma adega e engarrafam nas mesmas ou nas de outrem. Estes agentes económicos ganharam bastante importância na última década, devido ao apoio dos fundos comunitários para a produção vitícola, transformação e engarrafamento.

Quanto ao grupo dos distribuidores, cresceu muito nos últimos anos, envolvendo alguns dos maiores produtores nacionais, como: Sogrape-Vinhos de Portugal, José Maria da Fonseca, Quinta da Aveleda; Prine Drinks, Active Brands, Vinalda, Porto Vinus, Viborel, Vinilusa e Solbel.

Assim, a indústria vitivinícola é bastante heterogénea. Por um lado, temos as empresas produtoras de vinho comum e, por outro, existem as empresas produtoras de vinho do Porto.

Na tabela abaixo podemos ver, sinteticamente, o número de agentes económicos por região vitivinícola em 2013:

Tabela 1- Número de Agentes Económicos por Região Vitivinícola em 2013

Agentes Económicos	Regiões Vitivinícolas									
	Minho	Trás-os-Montes	Douro	Beiras	Tejo	Lisboa	Península de Setúbal	Alentejo	Algarve	Total
Armazenista	737	39	335	450	127	446	129	252	90	2605
Destilador	230	47	28	309	34	84	14	12	3	761
Engarrafador	540	50	467	341	143	339	117	285	49	2331
Exportador/Importador	594	34	474	365	113	502	103	293	75	2553
Preparador	124	7	25	103	21	29	12	16	6	343
Produtor	592	39	313	191	194	400	100	207	31	2067
Vitivinicultor	1802	36	144	562	708	848	33	54	25	4212
Vitivinicultor - Engarrafador	932	61	322	323	118	254	78	105	24	2217
Total	5551	313	2108	2644	1458	2902	586	1224	303	17.089

Fonte: Anuário IVV, 2013 Elaboração Própria

De acordo com a tabela 1, em 2013 existiam 17089 agentes económicos que representavam o setor vitivinícola, a nível nacional. A região vitivinícola do Minho apresenta o maior número de agentes económicos, com um total de 5551. Quanto ao número de engarrafadores, a região vitivinícola do Minho tem o valor mais elevado (540). A região vitivinícola das Beiras tem o maior número de destiladores (309).

No entanto, os agentes económicos mais representativos no setor vitivinícola, a nível nacional, são os vitivinicultores com um total de 4212.

A estrutura de produtores de vinho em Portugal é bastante variada, com empresas de dimensões diferentes, na maioria são médias empresas.

A composição de produtores nacionais é bastante assimétrica: em 2009 houve mais de 30 000 produtores de vinho em Portugal. No entanto, 64% deles produzem menos de 10 hl, representando assim só 2% de produção nacional. Ao mesmo tempo, 105 produtores responsáveis por 65% da produção de vinho representam só 0,3% do número total de produtores (IVV, 2009).

É de salientar que os viticultores têm idade média avançada: a maioria deles têm mais de 50 anos em todas as regiões, os que têm mais de 65 anos representam

aproximadamente um terço do número total, e produtores com menos de 35 anos exploram só 4% da área total. Em média, cerca de 20% da área vinícola total é gerida por produtores sem qualquer instrução, embora este indicador se diferencie fortemente nas diferentes regiões.

Tabela 2 - Repartição da área de vinha segundo o nível de instrução do viticultor em 2007

Nível de Instrução do Produtor (%)	Regiões Vitivinícolas								
	Minho	Trás-os-Montes	Beiras	Lisboa	Tejo	Península de Setúbal	Alentejo	Algarve	Continente
Sem Instrução	25,9	23	23,8	24,7	17,6	16,7	9,2	26	22,5
Ensino Básico	57,2	59,8	64,1	66,3	67,4	67,7	59,1	55	62
Ensino Secundário	5,5	5,6	4	4,7	5,6	5,8	8,5	5,6	5,3
Ensino Superior	11,3	11,6	8,1	4,2	9,5	9,8	23,2	13,4	10,2
Total	100	100	100	100	100	100	100	100	100

Fonte: MADRP,2007 Elaboração Própria

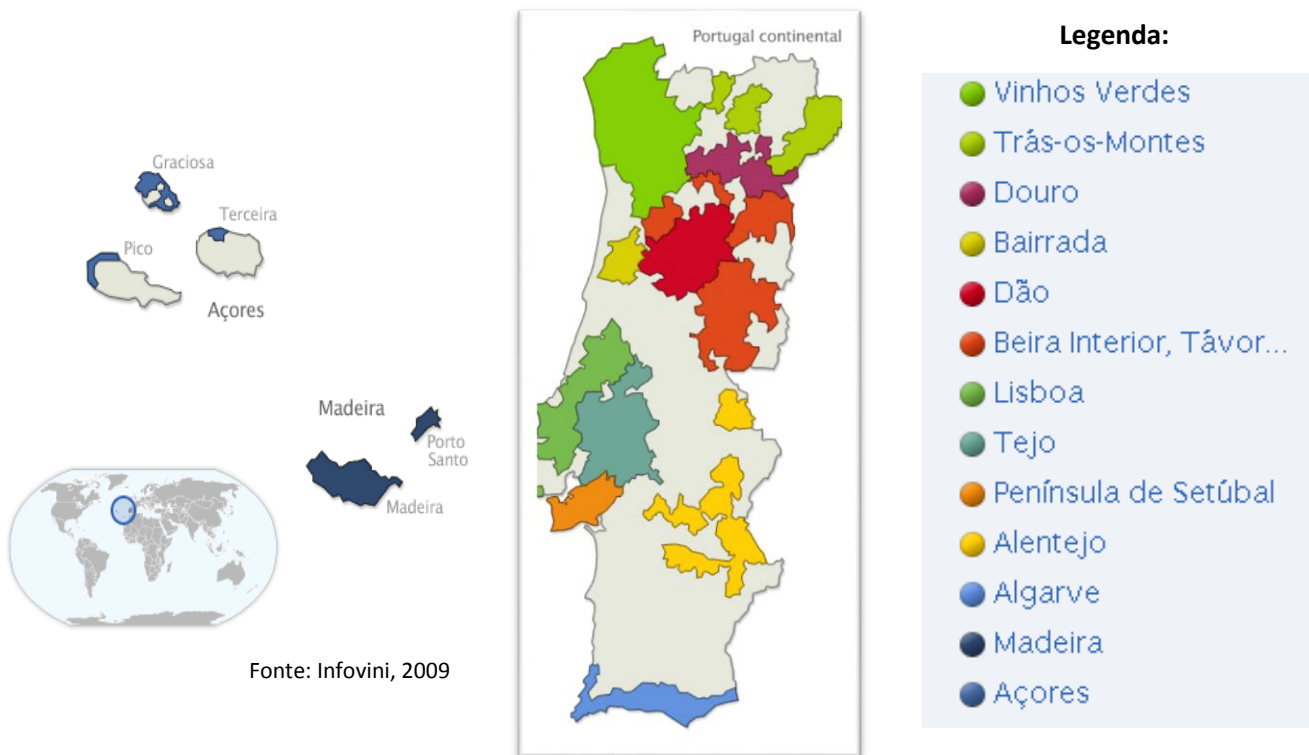
De acordo com a tabela acima, podemos ver que na região do Minho é onde existe a maior percentagem de viticultores sem instrução (25,9%) e logo a seguir a região vitivinícola da Estremadura com 24,7%. Relativamente aos viticultores que têm o ensino básico, as regiões vitivinícolas do Ribatejo e Península de Setúbal apresentam uma percentagem elevada que ronda os 67%. Assim, apenas a região vitivinícola do Alentejo apresenta a maior percentagem de viticultores que tem o ensino superior.

Na região do Alentejo, a maioria das empresas (37%) pertence ao domínio alimentar, 16% são ligados à indústria metalúrgica, as indústrias da madeira e da cortiça reúnem 15% (Cameron, 2005). Do total das empresas da região, 92% são autónomas e só 1% pertence aos grupos empresariais (Cameron, 2005). A maioria das empresas surgiu nos anos 70-80, predominando as empresas de micro ou pequena dimensão.

III. 2. As regiões vitivinícolas em Portugal Continental

Em Portugal Continental existem 13 regiões vitivinícolas, cada uma com características distintas. Em seguida se encontra a caracterização de cada uma das regiões vitivinícolas e sua localização.

Figura 2 - Regiões Vitivinícolas em Portugal Continental



A região vitivinícola dos **Vinhos Verdes** localiza-se no Noroeste do País, na zona conhecida como Entre-Douro-e-Minho. Esta região é limitada a Norte pelo Rio Minho e a Oeste pelo Oceano Atlântico. No Interior da região do Minho é onde se situam as serras, em que a mais elevada é a Serra da Peneda, com 1373m.

O clima da região vitivinícola dos Vinhos Verdes tem influência das brisas marítimas do Oceano Atlântico, logo as temperaturas são amenas e os níveis de precipitação são elevados durante todo o ano.

Relativamente aos tipos de solos, estes são maioritariamente graníticos, pouco profundos e têm uma fertilidade baixa. No entanto com a ação do homem, que tem vindo a construir socalcos e aplicar adubos naturais, os solos têm ficado mais férteis.

A cultura da vinha nesta região remonta à época romana. Em 1908 a região dos Vinhos Verdes foi delimitada, o que a torna uma das mais antigas regiões vitivinícolas de Portugal Continental. Assim, na cultura da vinha na região do Minho ainda está muito presente a tradição, no que se refere à prática das mais antigas formas de condução das vinhas. Atualmente apresenta uma área de vinha de 29.037ha.

De acordo com a Portaria n.º 668/2010, de 11 de Agosto, com as alterações introduzidas pela Portaria nº 949/2010, de 22 de Setembro e do Decreto-Lei n.º 212/2004, de 23 de Agosto foi reconhecida a Denominação Origem Protegida “**Vinho Verde**”, que foi dividida em nove sub-regiões:

1. **Amarante:** Os municípios de Amarante e Marco de Canavezes.
2. **Ave:** Os municípios de Fafe, Guimarães, Póvoa de Lanhoso, Vieira do Minho, Vila Nova de Famalicão, Vizela, de Póvoa do Varzim, Santo Tirso, Trofa e Vila do Conde.
3. **Baião:** Os municípios de Baião, Cinfães e Resende
4. **Basto:** Os municípios de Cabeceiras de Basto, Celorico de Basto, Mondim de Basto e Ribeira de Pena.
5. **Cávado:** Os municípios de Esposende, Barcelos, Braga, Vila Verde, Amares e Terras de Bouro.
6. **Lima:** Os municípios de Arcos de Valdevez, Ponte da Barca, Ponte de Lima e Viana do Castelo.
7. **Monção e Melgaço:** Os municípios de Melgaço e Monção.
8. **Paiva:** O município de Castelo de Paiva e o município de Cinfães.
9. **Sousa:** Os municípios de Vizela, Felgueiras, Lousada, Paços de Ferreira, Paredes e Penafiel.

O “Vinho Verde” possui características muito próprias, que definem a sua tipicidade. A sua frescura, os aromas intensos, a “agulha” nos vinhos brancos e a juventude de sabores únicos nos vinhos tintos, deram a este vinho o reconhecimento de Denominação Origem Protegida.

Na região, para além da produção de vinho DOC, existe também a produção do vinho regional “Minho”; em que esta coincide com a área de produção da região demarcada dos Vinhos Verdes.

De acordo com a Portaria n.º 379/2012, de 21 de novembro e do Decreto-Lei n.º 212/2004, de 23 de Agosto foi reconhecida a Indicação Geográfica Protegida “Minho”.

A área geográfica de produção da Indicação Geográfica Protegida “**Minho**” abrange:

- Dos distritos de Viana do Castelo e Braga: os concelhos de Ribeira de Pena e Mondim de Basto.
- Do distrito de Vila Real: os concelhos de Santo Tirso, Vila do Conde, Póvoa de Varzim, Maia, Matosinhos, Gondomar, Valongo, Paredes, Paços de Ferreira, Lousada, Felgueiras, Penafiel, Amarante, Marco de Canaveses e Baião.
- Do distrito do Porto: os concelhos de Castelo de Paiva, Vale de Cambra e Arouca.
- Do distrito de Aveiro: os concelhos de Cinfães e de Resende.
- Do concelho de Oliveira de Azeméis: a freguesia de Ossela.

A região vitivinícola de **Trás-os-Montes** situa-se no Nordeste de Portugal Continental, é uma área essencialmente montanhosa e os seus solos são maioritariamente graníticos. O clima na região é seco e muito quente no Verão e no Inverno é bastante frio, chegando a atingir valores negativos.

De acordo com a publicação da Portaria n.º1204/2006 de 9 de Novembro e do Decreto-Lei n.º212/2004 de 23 de Agosto, foi reconhecida a Denominação de Origem Protegida “**Trás-os-Montes**”.

A área geográfica para a produção de vinhos de qualidade com direito a Denominação de Origem Protegida “**Trás-os-Montes**” divide-se em três sub-regiões: Chaves, Valpaços e Planalto Mirandês.

Os critérios de seleção para a definição destas três sub-regiões com direito a Denominação de Origem Controlada foram: altitude, exposição solar, clima e a constituição dos solos.

Na sub-região de **Chaves**, as vinhas estão plantadas nas encostas dos pequenos vales, onde passam os afluentes do rio Tâmega. Os seus solos são graníticos com

algumas manchas de xisto, apresenta elevados valores de pluviosidade e encontra-se a uma altitude que varia entre os 350 e 400m.

A área geográfica de produção que abrange esta sub-região é constituída pelos concelhos de Chaves e Vila Pouca de Aguiar.

A sub-região vitivinícola de **Valpaços** encontra-se a uma altitude que ronda os 400 a 700m. Relativamente aos tipos de solos, existe uma maior presença de manchas de xisto, embora se denote algumas zonas de transição com solos graníticos. Quanto ao clima, este apresenta temperaturas mais elevadas no Verão, baixos valores de pluviosidade e humidade relativa.

A área geográfica de produção nesta sub-região abrange os concelhos de Miranda do Douro, Mogadouro, Vimioso, Freixo de Espada à Cinta, Torre de Moncorvo.

Na sub-região do **Planalto Mirandês**, a viticultura é influenciada pelo rio Douro. Os solos são maioritariamente xistosos e encontra-se a uma altitude entre os 350 e 600m. Em termos de clima, este apresenta baixos valores de humidade relativa, grandes amplitudes térmicas e incidência de ventos.

No Planalto Mirandês, os concelhos referentes à área de produção são: Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Murça, Valpaços e Vinhais.

De acordo com a publicação da Portaria n.º1203/2006, de 9 de Novembro, e do Decreto-Lei n.º 212/2004, de 23 de Agosto, foi reconhecida a Identificação Geográfica Protegida "**Transmontano**".

A área geográfica de produção abrange do distrito de Bragança, os concelhos de Figueira de Castelo Rodrigo, Meda e Vila Nova de Foz Côa; do distrito da Guarda, os concelhos de Armamar, Lamego, Resende, São João da Pesqueira; do distrito de Viseu o concelho de Tabuaço e o distrito de Vila Real.

A produção de vinho com Identificação Geográfica Protegida "Transmontano" é produzida em toda a região vitivinícola de Trás-os-Montes. No total a região vitivinícola de Trás-os-Montes apresenta uma área de vinha de 66.374ha.

A **região vitivinícola do Douro** situa-se no Nordeste de Portugal. As suas vinhas encontram-se plantadas no alto dos vales até à margem do rio Douro e dos seus

afluentes Tua e Corgo. As vinhas constituem a chamada “Paisagem Cultural” que, em 2001, foi reconhecida como Património Mundial pela UNESCO.

Em 1756, o Marquês de Pombal criou a Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro. Esta companhia tinha como objetivos: efetuar a demarcação da região e registo das vinhas; fazer a classificação dos vinhos de acordo com a sua qualidade e estabelecer algumas práticas vitivinícolas na região do Douro.

Assim a região vitivinícola do Douro foi a primeira região demarcada no Território Nacional. A sua demarcação foi feita de acordo com os microclimas, que são consequência do tipo de orografia característica na região.

A região Demarcada do Douro foi dividida em três sub-regiões vitivinícolas: Baixo Corgo a Oeste, Cima Corgo no Centro e Douro Superior a Este. A distribuição da área das vinhas pelas três sub-regiões vitivinícolas é muito diferenciada.

Na região do Douro o clima é muito seco e as montanhas protegem as vinhas dos ventos. Na sub-região do Baixo Corgo, o ar é mais húmido e fresco devido à influência do Oceano Atlântico. A pluviosidade é mais elevada, permitindo fertilizar os solos e aumentar a produção. No Cimo Corgo o clima é mais mediterrâneo e no Douro Superior chega a ser desértico, onde as temperaturas chegam perto dos 50 graus no Verão. Relativamente aos tipos de solos que existem na região do Douro, estes são compostos por xisto grauváquico e solos graníticos. Estes solos são bons para a longevidade das vinhas e permitem mostos bastante concentrados e açúcar e cor.

A plantação das vinhas na região do Douro é feita segundo três formas distintas: socialcos, patamares e ao alto.

- “Os **socalcos** são frequentes em zonas cuja inclinação é elevada e assemelham-se a varandas separadas por muros de xisto grauváquico.
- Os **patamares** são constituídos por terraços construídos mecanicamente sem muros de suporte às terras.
- A **plantação ao alto** tem em conta a drenagem dos terrenos e o espaço necessário à mecanização e movimentação das máquinas na vinha” (Infovini, 2009).

Da totalidade do volume de vinho produzido na Região Demarcada do Douro, 50% é destinado à produção de “Vinho do Porto” e a restante percentagem de volume de vinho provém da produção de vinhos de grande qualidade, que se enquadram na Denominação de Origem Protegida “Douro” ou “Vinho do Douro” (Anuário, IVV, 2012).

O Decreto-Lei n.º173/2009 de 3 de Agosto aprovou o estatuto das Denominações de Origem Protegida “**Porto**” e “**Douro**” e a Indicação Geográfica Protegida “**Duriense**” da Região Demarcada do Douro.

A área geográfica de produção correspondente à Denominação de Origem Controlada “**Porto**” é a mesma que está demarcada para a produção do vinho da Denominação de Origem Protegida “**Douro**”, que foi dividida em três sub-regiões:

1. **Baixo Corgo:** Os concelhos de Mesão Frio, Peso da Régua, Santa Marta de Penaguião e Vila Real do distrito de Vila Real; Os concelhos de Armamar e Lamego e Resende do distrito de Viseu.
2. **Cima Corgo:** Do distrito de Vila Real os concelhos de Alijó, Murça, Sabrosa.
3. **Douro Superior:** Do distrito de Bragança os concelhos de Alfândega da Fé, Freixo Espada à Cinta, Mirandela, Torre de Moncorvo e Vila Flor. Do distrito da Guarda os concelhos de Figueira Castelo Rodrigo, Meda e Vila Nova de Foz Côa.

Por outro lado na região vitivinícola do Douro, para além da produção de vinho da Denominação de Origem Protegida “**Porto**” e “**Douro**”, existe também a produção de Vinho Regional Duriense, cuja área geográfica de produção coincide com a Região Demarcada do Douro.

De acordo com a publicação do Decreto-Lei n.º 212/2004, de 23 de Agosto, e do Decreto-Lei n.º 173/2009, de 3 de Agosto, foi reconhecida a Indicação Geográfica Protegida “**Duriense**”.

A área geográfica de produção correspondente à **Indicação Geográfica Protegida “Duriense”** abrange: do distrito de Bragança, os concelhos de Alfândega da Fé, Carraceda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Torre de Moncorvo, e Vila Flor; do distrito da Guarda, os concelhos de Figueira de Castelo Rodrigo, Meda e Vila Nova de Foz Côa; do distrito de Vila Real, os concelhos de Alijó, Mesão Frio, Murça, Peso

da Régua, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião, e Vila Real; do distrito de Viseu, os concelhos de Armamar, Lamego, Parada do Bispo, Penajoia, Resende, São João da Pesqueira e Tabuaço.

A **região vitivinícola da Bairrada** também chamada de Beira Atlântico localiza-se na Beira Litoral, entre a cidade de Águeda e Coimbra. Esta região encontra-se muito próxima do mar, logo o seu clima caracteriza-se por Invernos amenos e chuvosos e Verões suaves devido aos ventos atlânticos.

A região da Bairrada tornou-se numa região produtora de vinhos de qualidade, no século XIX. Em 1887 foi fundada a Escola Prática da Viticultura da Bairrada, destinada a promover os vinhos da região e melhorar as técnicas de cultivo e produção de vinho. Assim, a Escola Prática criou em 1890 o vinho espumante.

A região vitivinícola da Bairrada é uma única Região Demarcada.

As suas vinhas encontram-se cultivadas em solos arenosos e argilosos. As explorações vinícolas são de pequena dimensão e o total de área de vinha ronda os 10.000 hectares.

Na região vitivinícola da Bairrada estão presentes cooperativas e pequenas e médias empresas. Estes pequenos produtores produzem e comercializam os designados “vinhos de quinta”, que ao longo dos tempos têm vindo a ser muito importantes na região. Os vinhos são produzidos a partir de castas tradicionais, como a baga (variedade tinta), que é cultivada em solos argilosos.

Na Região Demarcada da Bairrada há pouco tempo foi permitido plantar castas internacionais como a Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot e Pinot Noir.

De acordo com a publicação da Portaria n.º238-A/2011, de 16 de Junho e do Decreto-Lei n.º212/2004, de 23 de Agosto, foi reconhecida a Indicação Geográfica Protegida “**Beira Atlântico**”. A sua área de produção são os distritos de Coimbra, Aveiro e Leiria.

A área geográfica que delimita a Denominação de Origem Protegida “Bairrada¹” inclui os concelhos de Anadia, Mealhada, Oliveira do Bairro, Águeda, Aveiro, Cantanhede, Coimbra e Vagos.

A **região vitivinícola do Dão** fica na Beira Alta e aqui situam-se as serras do Caramulo, Estrela, Buçaco e Montemuro. A orografia presente protege as vinhas da influência dos ventos, logo as condições atmosféricas são propícias para uma boa produção de vinhos na região do Dão.

No total existe na região do Dão 20000 hectares de vinha, que estão plantadas em solos xistosos, a uma altitude que ronda os 400 e 700m.

O clima na região é influenciado pelo Atlântico, logo os Invernos são frios e chuvosos e os verões muito quentes e secos.

No ano de 1908, procederam à delimitação da área de produção de vinho, tornando-a a segunda região demarcada portuguesa. Durante muito tempo os produtores entregavam as uvas às adegas cooperativas, que eram responsáveis pela produção de vinho. O vinho era comercializado a retalho a médias e grandes empresas, que o engarrafavam e vendiam com as suas marcas.

A partir de 1986, com a entrada de Portugal na CEE, o sistema de produção e comercialização dos vinhos do Dão foi alterado. A maior parte das empresas de fora da região do Dão, que adquiriam vinho às adegas cooperativas do Dão começaram a explorar na região e compraram terras para a plantação de vinhas. Outro aspeto que mudou foi as cooperativas modernizarem as suas adegas e começarem a comercializar marcas próprias. Por outro lado, as vinhas foram reestruturadas com a introdução de novas técnicas vitivinícolas e a integração de novas castas adequadas para a região do Dão. Assim, na região vitivinícola do Dão existem muitos produtores, cada um com uma pequena propriedade.

De acordo com a publicação da Portaria n.º593/2010, de 29 de Julho e do Decreto-Lei n.º212/2004, de 23 de Agosto, foi reconhecida a Indicação Geográfica

¹ Decreto-Lei n.º 301/2003, de 4 de Dezembro que aprova o estatuto da Região Vitivinícola da Bairrada. Portaria n.º 836/2004, de 13 de Julho estabelece os períodos mínimos de estágio para os vinhos com direito à Denominação de Origem Protegida Bairrada.

Protegida “**Terras do Dão**”, que abrange: do distrito de Aveiro, o concelho de Sever do Vouga; do distrito de Coimbra, os concelhos de Arganil, Oliveira do Hospital e Tábua; do distrito da Guarda, os concelhos de Aguiar da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia e Seia; do distrito de Viseu, os concelhos de Carregal do Sal, Castro Daire, Mangualde, Mortágua, Nelas, Penalva do Castelo, Santa Comba Dão, Sátão, Tondela, Vila Nova de Paiva e Viseu.

No âmbito da Indicação Geográfica “**Terras do Dão**” é reconhecida a sub-região “**Terras de Lafões**”, como indicação complementar. A área geográfica de produção desta sub-região abrange: do distrito de Aveiro, as freguesias de Cedrim e Couto de Esteves do município de Sever do Vouga; Do distrito de Viseu, todas as freguesias dos concelhos de Castro Daire, Oliveira de Frades, São Pedro do Sul, Vouzela e as freguesias de Bodiosa, Calde, Campo, Lordosa e Ribafeita do município de Viseu.

Na região vitivinícola do Dão estão delimitadas duas áreas para a produção de vinhos com Denominação de Origem Controlada: DOP “**Dão**” e DOP “**Lafões**”.

A área geográfica de produção correspondente à Denominação Origem Protegida “**Dão**” divide-se em sete sub-regiões vitivinícolas:

1. **Besteiros:** Os concelhos de Mortágua, Santa Comba Dão e Tondela.
2. **Silgueiros:** O concelho de Viseu (freguesias de Fragosela, Povolide, São João de Lourosa, Santos Evos e Silgueiros).
3. **Castendo:** Os concelhos de Penalva do Castelo e Sátão (freguesias de Rio de Moinhos e Silvã de Cima).
4. **Terras de Senhorim:** Os concelhos de Carregal do Sal e Nelas.
5. **Terras de Azurara:** O concelho de Mangualde.
6. **Alva:** Os concelhos de Oliveira do Hospital e Tábua.
7. **Serra da Estrela:** Os concelhos de Gouveia e Seia.

Relativamente à área de produção referente à Denominação Origem Protegida “**Lafões**” abrange os concelhos de Vouzela, Oliveira de Frades e São Pedro do Sul.

A **Beira Interior** localiza-se junto à fronteira com Espanha e é a região mais montanhosa no Território Português. Aqui se situam a Serra da Gardunha e uma parte da Serra da Estrela. O clima na região vitivinícola da Beira Interior tem influência

continental, em que os verões são quentes, secos e os invernos muito frios com temperaturas muito baixas. Na região existem dois tipos de solos: os graníticos e os xistosos.

A Denominação de Origem Protegida “**Beira Interior**”² encontra-se subdividida em três sub-regiões vitivinícolas: Castelo Rodrigo, Cova da Beira e Pinhel. A área geográfica de produção que abrange estas três sub-regiões vitivinícolas é:

1. **Castelo Rodrigo:** os concelhos de Almeida e Figueira de Castelo Rodrigo.
2. **Cova da Beira:** os concelhos de Belmonte, Castelo Branco, Covilhã, Fundão, Manteigas, Penamacor, Guarda, Idanha-a-Nova, Sabugal, Vila Velha de Rodão.
3. **Pinhel:** os concelhos de Celorico da Beira, Guarda, Meda, Pinhel e Trancoso.

De acordo com a publicação da Portaria n.º 163/2011, de 18 de Abril, e do Decreto-Lei n.º 212/2004, de 23 de Agosto, foi reconhecida como Indicação Geográfica Protegida a designação “**Terras da Beira**”, que abrange como área de produção os distritos e concelhos de: Castelo Branco; do distrito da Guarda, os municípios de Almeida, Celorico da Beira, Figueira de Castelo Rodrigo, Guarda, Manteigas, Meda, Pinhel, Sabugal e Trancoso.

A região vitivinícola de **Lisboa**, anteriormente conhecida como Estremadura, localiza-se no Noroeste de Lisboa. A região tem um clima temperado devido à influência atlântica, logo os verões são frescos e os invernos suaves.

Quanto ao relevo este é essencialmente caracterizado por basaltos e granitos a Sul e na totalidade é composto por formações secundárias de argilo-calcários e argiloarenosos.

A região vitivinícola de Lisboa apresenta uma longa história na vitivinicultura Nacional. Nas suas vinhas estão presentes castas tradicionais portuguesas e castas internacionais. Há 15 anos atrás a região era muito conhecida pela produção de vinho em elevada quantidade, mas com pouca qualidade. Para mudarem todo este processo

² Decreto-Lei n.º165/2005, de 11 de Fevereiro aprova o regulamento de produção e comércio da Denominação de Origem Protegida “Beira Interior”, com as alterações introduzidas pela Portaria n.º178/2010, de 25 de Março.

de produção de vinho, iniciaram um processo de reestruturação nas adegas e nas vinhas com a introdução de novas castas, de modo a que a produção de vinho seja feita com qualidade e não em quantidade.

Nos dias de hoje, *“os vinhos da região de Lisboa são conhecidos pela sua boa relação qualidade/preço”* (Infovini,2009). Ao logo dos tempos, a região vitivinícola de Lisboa apostou na plantação das mais nobres castas portuguesas e estrangeiras.

No ano de 1993 foi criada a categoria “Vinho Regional da Estremadura”, que hoje é “Vinho Regional Lisboa”. Na sequência da criação desta nova categoria, os produtores da região ficaram motivados em estudar as potencialidades de outras castas diferentes. Assim a maioria dos vinhos produzidos na região de Lisboa são regionais, porque a lei dos vinhos Denominação Origem Controlada é muito restritiva na utilização de castas.

De acordo com a publicação da Portaria n.º426/2009, de 23 de Abril, e do Decreto-Lei n.º212/2004, de 23 de Agosto, foi reconhecida a Indicação Geográfica Protegida “**Lisboa**”, que abrange: o distrito de Lisboa; do distrito de Leiria, os concelhos de Alcobaça, Batalha, Bombarral, Caldas da Rainha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche, Pombal e Porto de Mós; do distrito de Santarém, o concelho de Ourém.

Assim, o vinho certificado com Indicação Geográfica “**Lisboa**” atinge nos dias de hoje uma cota de mercado muito significativa a nível nacional.

A região vitivinícola de **Lisboa** é formada por **nove Denominações de Origem Protegida**: Encosta D’Aire; Lourinhã; Óbidos; Torres Vedras; Alenquer; Arruda; Colares; Carcavelos e Bucelas.

A Norte de Lisboa situa-se a maior Denominação de Origem Protegida da Região Vitivinícola de Lisboa, a **Encosta D’Aire**. De acordo com a publicação da Portaria 167/2005, de 11 de Fevereiro, e do Decreto-Lei n.º 212/2004, de 23 de Agosto, foi reconhecida como Denominação de Origem a Denominação Encostas D’Aire que protege duas sub-regiões:

- **Alcobaça**: Abrange os concelhos de Alcobaça, Caldas da Rainha e Porto de Mós.
- **Ourém**: Abrange o concelho de Ourém.

As suas vinhas prolongam-se desde as encostas das Serras dos Candeeiros e Aire, até ao mar. Esta área vitivinícola foi a última a modernizar-se. Como aconteceu nas outras regiões vitivinícolas, aqui também foram plantadas novas castas como o Castelão, a Baga, como castas tintas e o Arinto, Malvasia, Fernão Pires (castas brancas). Assim o *“perfil dos vinhos começou a alterar-se: ganharam mais cor, corpo e intensidade”* (Infovini, 2009).

A Denominação de Origem Protegida **Lourinhã** é a mais próxima do mar e aqui são produzidos vinhos, mais particularmente os aguardentes. A região da Lourinhã é tradicionalmente produtora de aguardentes, em que a sua qualidade tem vindo a ser reconhecida há muito tempo. Segundo o Decreto-Lei 34/92, de 7 de Março, a criação da Região Demarcada da Lourinhã veio dignificar o produto, mediante o estabelecimento de regras visando a melhoria da sua qualidade permitindo uma maior diversificação da produção vitivinícola regional e o seu escoamento, bem como a sua consequente valorização, beneficiando a imagem da produção vitivinícola nacional.

A área geográfica de produção de aguardente com direito à Denominação de Origem Protegida **“Lourinhã”** abrange os concelhos de Lourinhã, Peniche, Óbidos, Bombarral e Torres Vedras.

Na área central da região vitivinícola de Lisboa encontram-se as Denominações de Origem Protegida Óbidos, Arruda dos Vinhos, Torres Vedras e Alenquer. As suas vinhas estão plantadas nas encostas suaves das colinas. Esta área foi a que recebeu a maior parte dos investimentos referentes à modernização das vinhas e plantação de novas castas.

Nos dias de hoje, os melhores vinhos DOC desta área resultam das castas tintas (Castelão, Aragonez, Touriga Nacional, Trincadeira, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon e a Syrah). Quanto aos bons vinhos brancos estes resultam das castas Arinto, Fernão Pires, Seara-Nova e Chardonnay.

A Denominação de Origem Protegida “**Alenquer**³” produz os vinhos DOC mais prestigiados da Região de Lisboa. As suas vinhas estão protegidas dos ventos Atlânticos, contribuindo para uma boa maturação das uvas e vinhos mais concentrados.

A Denominação de Origem Protegida “**Colares**⁴” está muito próxima do mar. As suas vinhas estão plantadas em solos calcários ou arenosos. A área de produção abrangida é no concelho de Sintra, entre a Serra de Sintra e o Oceano Atlântico, onde se incluem as freguesias de Colares, São Martinho e São João das Lampas.

Os vinhos produzidos em Colares têm características únicas, que derivam das castas, do solo e do clima.

A Denominação de Origem Protegida “**Carcavelos**” fica a Oeste de Lisboa, perto da Foz do Rio Tejo e na totalidade tem uma área de vinha muito pequena.

A área de produção correspondente à Denominação de Origem Protegida “**Carcavelos**” abrange os concelhos de Cascais e Oeiras.

A Denominação de Origem Protegida “**Bucelas**⁵” foi demarcada em 1911 e fica a Norte de Lisboa, no vale do Rio Trancão. Aqui são produzidos apenas vinhos brancos, a partir da casta Arinto. Estes tipos de vinhos caracterizam-se por uma acidez equilibrada, aromas florais e conservam a sua qualidade durante muitos anos (Infovini,2009). A sua área de produção abrange a freguesia de Bucelas e parte das freguesias de Fanhões e Santo Antão do Tojal, do concelho de Loures.

Na região vitivinícola de Lisboa, no total estão plantados 26.000 ha de vinha, o que dá uma produção anual de um milhão de hectolitros (Anuário IVV, 2012/13).

A região vitivinícola do **Tejo** tem uma história longa de vitivinicultura, pois existe vinha na região desde o tempo dos romanos. Estes foram os primeiros a introduzir a cultura da vinha na região. A vinha teve um importante papel na colonização da região.

³ Decreto-Lei n.º 375/93, de 5 de Novembro aprova o Estatuto das Regiões Vitivinícolas de Alenquer, Arruda e Torres Vedras, tendo em conta as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 219/2002, de 22 de Outubro.

⁴ Decreto-Lei n.º 246/94, de 29 de Setembro aprova o Estatuto da Região Vitivinícola de Colares e o Estatuto da Região Vitivinícola de Carcavelos.

⁵ Decreto-Lei n.º 43/2000, de 17 de Março aprova o Estatuto da Denominação de Origem Protegida Bucelas.

Em 1960, nos concelhos de Almeirim, Alpiarça, Cartaxo, Charneca, Coruche, Rio Maior, Salvaterra de Magos e Santarém, houve um aumento da população, que se traduziu no aumento de plantação de vinhas.

Nesta região vitivinícola, o Rio Tejo é preponderante para o clima, solo e consequente fertilidade da região. No Ribatejo o clima é Mediterrânico, sofre influência do Rio Tejo, logo as estações do ano são suaves e amenas. A orografia presente na região é a Serra de Aire e Candeeiros, que faz a delimitação do médio Tejo e Lezíria do Tejo.

Na Região do Tejo, existem três áreas diferentes de produção, que são designadas por: “Campo”, “Bairro” e a “Charneca”.

O “Campo” também designado Lezíria do Tejo caracteriza-se pelas suas planícies extensas e é onde se localiza a área de produção dos vinhos brancos (a casta Fernão Pires é a dominante).

O “Bairro” fica entre o Vale do Tejo e os Contrafortes dos maciços de Porto de Mós, Candeeiros e Montejunto; os seus solos são argilo-calcários e é a área certa para as castas tintas (Castelão e Trincadeira).

A “Charneca” situa-se a sul do “Campo ou Lezíria do Tejo”, na margem esquerda do Rio Tejo onde os solos são arenosos e um pouco férteis. Aqui podem ser plantadas castas tintas e brancas.

Em tempos, o Ribatejo produzia grandes quantidades de vinho, que iam essencialmente para os cafés e restaurantes de Lisboa. Na região, as grandes casas agrícolas queriam retirar o máximo rendimento das vinhas, para produzirem um vinho com pouca qualidade, em que este viria a ser vendido a granel.

Em 1994 ocorreram mudanças significativas tanto a nível dos campos como nas adegas. A maior parte das vinhas foram transferidas da área de produção do “Campo”, para a “Charneca”, onde aqui os solos são mais pobres. Esta transferência trouxe consequências, que se traduziram na redução da produção de vinho. Mas, por outro lado, houve uma melhoria da qualidade dos vinhos na região vitivinícola do Tejo.

Na sequência da reestruturação das vinhas da região, os produtores modernizaram também as suas adegas, em que os *“grandes tonéis e depósitos de cimento que produziram milhões de litros de vinho foram substituídos por cubas de aço*

inoxidável, sistemas de refrigeração e pipas de carvalho para o envelhecimento do vinho” (Infovini, 2009).

De acordo com as solicitações dos produtores da região e com a publicação da Portaria 445/2009, de 27 de Abril, e do Decreto-Lei n.º212/2004, de 23 de Agosto, foi reconhecida a Indicação Geográfica Protegida “Tejo”, destinada à produção de vinhos brancos, tintos, frisantes, *“visando dar uma nova visibilidade e dinâmica aos vinhos produzidos na região, que com contínuo acréscimo qualitativo têm vindo a ser reconhecidos nacional e internacionalmente”* (Anuário IVV, 2012/13).

A área geográfica de produção da IGP “**Tejo**” abrange o concelho da Azambuja e a totalidade do distrito de Santarém.

No âmbito da reorganização institucional do setor vitivinícola, foi promovida a Denominação de Origem “Ribatejo” para Denominação de Origem Protegida “Do Tejo”. De acordo com a publicação da Portaria n.º140/2010, de 5 de Março, e do Decreto-Lei n.º 212/2004, de 23 de Agosto, foi reconhecida como Denominação de Origem Controlada a designação “**Do Tejo**”, na qual pode ser usada para identificação dos seguintes tipos de vinhos: branco, tinto, rosado, ou rosé, espumante, licoroso, aguardente de vinho e vinagre de vinho.

A área geográfica de produção da Denominação de Origem Controlada “Do Tejo” integra as seguintes seis sub-regiões vitivinícolas:

1. **Almeirim:** Os concelhos de Almeirim, Alpiarça e Salvaterra de Magos.
2. **Cartaxo:** Os concelhos da Azambuja e Cartaxo.
3. **Chamusca:** Os concelhos de Abrantes, Chamusca, Constância, Golegã, Mação e Sardoal.
4. **Coruche:** Os concelhos de Benavente e Coruche.
5. **Santarém:** Os concelhos de Rio Maior e Santarém.
6. **Tomar:** Os concelhos de Alcanena, Entroncamento, Ferreira do Zêzere, Tomar, Torres Novas e Vila Nova da Barquinha.

Na região vitivinícola do **Tejo**, estão plantados 19.989ha de vinha em que 11.993 ha são de castas brancas, que representam 60% da produção e 7996ha são de castas

tintas, que corresponde a 40% da produção. Anualmente produzem 665000hl de vinho, dos quais 80.000hl são certificados (81% são de vinho regional e 19% são de vinhos com Denominação de Origem Controlada). Assim, 30% dos vinhos certificados (Regional e DOC) são destinados para exportação (Anuário IVV, 2012/13).

A região vitivinícola da **Península de Setúbal** fica no Litoral Oeste, a Sul de Lisboa. Nesta região existem duas paisagens distintas: uma apresenta um relevo mais acentuado onde as vinhas estão plantadas em solos argilo-calcários, entre os 100 e 500m, nas encostas da Serra da Arrábida. A outra área ocupa cerca de 80% da totalidade da região, em que é mais plana e não ultrapassa os 150m de altura. Nesta área os solos são arenosos, logo são pobres e completamente propícios à produção de uvas de grande qualidade.

O clima na região da Península de Setúbal é mediterrânico temperado, o que faz com que os Verões sejam quentes e secos e os Invernos chuvosos e amenos. Apresenta uma humidade relativa média anual que ronda os 75% a 80%, devido a proximidade ao mar.

De acordo com a qualidade dos vinhos da região vitivinícola da Península de Setúbal foram reconhecidas duas Denominações de Origem Protegida: DOP “**Setúbal**” e DOP “**Palmela**”.

Com a publicação da Portaria n.º793/2009, de 28 de Julho, e do Decreto-Lei n.º212/2004, de 23 de Agosto, foi reconhecida como Denominação de Origem Protegida a designação “**Setúbal**”. A área geográfica de produção correspondente à Denominação de Origem Controlada “**Setúbal**” abrange os concelhos do Montijo, de Palmela e de Setúbal e a freguesia do Castelo do município de Sesimbra.

A Denominação de Origem Protegida “**Setúbal**” produz vinho generoso, o Moscatel.

Enquanto a publicação da Portaria n.º783/2009, de 24 de Julho, e do Decreto-Lei n.º212/2004, de 23 de Agosto, permitiu o reconhecimento da **Denominação de Origem Protegida “Palmela”**. Esta Denominação de Origem Protegida abrange a seguinte área de produção: os municípios do Montijo, Palmela, Setúbal e a freguesia do Castelo do município de Sesimbra.

A casta Castelão é a casta mais tradicional nesta região e de acordo com a legislação é obrigatório na produção de vinhos DOC, uma elevada percentagem de Castelão. Os vinhos da Denominação de Origem Protegida “Palmela” têm de ter 66,7% da casta Castelão (Infovini, 2009).

De acordo com a publicação da Portaria n.º 346/2013, de 27 de Novembro, e do Decreto-Lei n.º 212/2004, de 23 de Agosto, foi reconhecida a Indicação Geográfica Protegida “**Península de Setúbal**”, que pode ser usada para a identificação de vinho branco, tinto, rosé, espumante, frisante e licoroso. O Vinho Regional “Península de Setúbal” é produzido em todos os concelhos do distrito de Setúbal.

A região vitivinícola do **Algarve** fica no Sul do Território Nacional. A região apresenta características específicas devido à proximidade do mar, pela vegetação, pelo clima e também pela cultura deixada pela longa ocupação árabe.

O Algarve tem um clima acentuadamente mediterrânico, pois é quente, seco, com pouco vento, amplitudes térmicas reduzidas e com uma média de 3000 horas de sol por ano. Este tipo de clima deve-se à sua localização Meridional e à proteção das Serras de Monchique e Caldeirão contra os ventos frios do Norte.

Na região do Algarve existem diversos tipos de solos como litólicos, de arenitos, grés de Silves ou afins, solos Mediterrânicos vermelhos ou amarelos de arenitos e aluviossolos.

Nos últimos anos, nesta região vitivinícola a área de vinha decresceu. A indústria turística (os Hotéis, aldeamentos turísticos e campos de golfe), veio ocupar a maioria dos terrenos agrícolas, fazendo com que o vinho algarvio chegasse a estar perto da extinção.

Nos dias de hoje, o interesse na atividade vitivinícola regressou, na medida em que investiram no desenvolvimento do setor. Estes investimentos foram ao nível da replantação de castas, modernização das adegas e introdução de novos métodos de produção de vinhos. Na região vitivinícola do Algarve foi plantada uma área de vinha de 1963ha.

Devido às condições edafo-climáticas, na região vitivinícola do Algarve foram reconhecidas quatro Denominações de Origem Protegida⁶:

1. **DOP “Lagos”**: Abrange os concelhos de Aljezur, Vila do Bispo e Lagos.
2. **DOP “Portimão”**: Abrange o concelho de Portimão.
3. **DOP “Lagoa”**: Abrange os concelhos de Albufeira, Lagoa, Loulé e Silves.
4. **DOP “Tavira”**: Abrange os concelhos de Faro, Olhão, São Brás de Alportel, Castro Marim, Tavira e Vila Real de Santo António.

De acordo com a publicação da Portaria nº 72/2014⁷, de 17 de março, e do Decreto-Lei n.º 212/2004, de 23 de Agosto, foi reconhecida a Indicação Geográfica Protegida “**Algarve**”. Relativamente à área geográfica de produção esta abrange todo o distrito de Faro.

Na região vitivinícola do Algarve as castas tradicionais plantadas são a Castelão (casta tinta) e o Arinto e a Sirah (castas brancas). A casta Sirah foi uma das castas mais procuradas para a replantação das vinhas, sendo a mais plantada pelos viticultores na região. Assim, os vinhos algarvios são bastante frutados e suaves.

A **Ilha da Madeira**, também conhecida como a “Pérola do Atlântico”, tem um clima mediterrânico, com temperaturas amenas durante todo o ano e reduzidas amplitudes térmicas. Os seus solos são de origem vulcânica e pouco férteis; o relevo é bastante irregular, logo as vinhas estão plantadas nas encostas de origem vulcânica.

Na região vitivinícola da Ilha da Madeira existe um total de 1700 ha de vinha, destinados à produção do vinho licoroso “**Madeira**”, que começou a ser exportado no século XVII. Os melhores vinhos da Madeira derivam das vinhas que estão plantadas em área de menor altitude, onde se encontram mais abrigadas.

Desde há muito séculos que a casta Malvasia foi aquela que se destacou na produção de vinho generoso da Madeira. Os vinhos da Madeira são classificados de acordo com os anos de envelhecimento: cinco, dez e quinze anos. Assim os vinhos da

⁶ Decreto-Lei n.º 299/90, de 24 de Setembro aprova os Estatutos das Regiões Vitivinícolas de Lagoa, Lagos, Portimão e Tavira, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 318/2003, de 20 de Dezembro.

⁷ Define o regime de produção e comércio dos vinhos com indicação Geográfica Protegida “Algarve”.

Madeira envelhecidos durante vinte anos e elaborados a partir de uma casta são chamados de Vintage. Atualmente foi criada uma nova categoria no vinho da Madeira, os vinhos de colheita, derivados de uma única variedade de casta, mas mais jovens que os Vintage.

A região vitivinícola da Madeira é uma única Região Demarcada. A área de produção abrangida pela Denominação de Origem Controlada “**Madeira**”⁸ coincide com a área da Região Autónoma da Madeira, propícia à cultura da vinha e abrange a Ilha da Madeira e Porto Santo. A área de vinha tem um total de 1090ha, onde estão plantadas castas tintas e brancas. Relativamente à Indicação Geográfica Protegida “**Terras Madeirense**”, abrange também as Ilhas da Madeira e Porto Santo.

O **Arquipélago dos Açores** é formado por nove ilhas, mas apenas em três das ilhas cultivam vinha. Esta região vitivinícola apresenta uma grande tradição no cultivo de vinha, desde o século XV. Os solos característicos no Arquipélago são de origem vulcânica. O clima é essencialmente marítimo, com temperaturas amenas durante todo o ano, mas com um elevado nível de precipitação.

A plantação das vinhas é feita em locais abrigados, por ação do homem, em que estes constroem muros de pedras designados de “currais”, para que as vinhas fiquem protegidas dos ventos e do ar salgado do mar. O Arquipélago dos Açores apresenta uma área total de vinha de 1700ha.

Assim, tendo em conta a qualidade e prestígio dos vinhos dos Açores, e de acordo com a publicação da Portaria nº 34/2012, de 12 de Março, da S. R. Agricultura e Florestas foram reconhecidas três Denominações de Origem Protegida:

1. **DOP “Graciosa”**: É produzido vinho branco na Ilha Graciosa e abrange o município de Santa Cruz.
2. **DOP “Pico”**: O vinho licoroso branco é produzido no município de Madalena e São Roque.

⁸ Decreto Regulamentar Regional n.º 20/85/M, de 30 de Agosto aprova o Estatuto da Vinha e do Vinho da Região Autónoma da Madeira, com as alterações introduzidas pelo Decreto Regulamentar Regional n.º 16/2002/M, de 21 de Outubro.

3. **DOP “Biscoitos”**: Este vinho licoroso branco é produzido na Ilha Terceira e abrange o município da Praia da Vitória.

Com a publicação da Portaria n.º853/2004, de 19 de Julho, foi reconhecida a menção “Vinho Regional”, seguida da Indicação Geográfica Protegida “**Açores**”, para o vinho regional Açores (Vinho Tinto e Branco). Assim, a produção do vinho regional “Açores” encontra-se em todas as Ilhas do Arquipélago dos Açores.

III. 3. A cultura da vinha

III. 3.1. Práticas vitícolas

Na cultura da vinha existem vários processos obrigatórios como: preparar o solo, escolher as melhores castas a plantar, podar, guiar o crescimento das videiras, tentar evitar doenças e pragas e, se necessário, proceder à rega.

O solo é fundamental para a escolha do local da plantação da vinha, pois é a partir dele que a mesma vai receber os seus nutrientes. Antes do início da sua plantação é necessário um estudo ao solo e ao clima do local, com a finalidade de saber quais as castas mais adequadas, que tipos de trabalhos serão executados na preparação e adubação do solo e quais as práticas usadas para a cultura da vinha.

Para um bom desenvolvimento da videira é necessário que a raiz tenha espaço no solo para crescer. A plantação da vinha começa entre o mês de Janeiro e Março. Nos locais frios e húmidos, a plantação deve ser mais tardia do que nas zonas quentes e secas.

A condução da vinha é a distribuição das videiras no solo e onde se estrutura o desenvolvimento da planta. Assim, uma boa condução da vinha é fundamental para uma excelente qualidade na produção das uvas.

Tanto nas formas de condução tradicionais como nas modernas a finalidade é a mesma, permitir que a luz solar chegue aos cachos.

Quanto à poda, esta consiste no corte de uma parte dos ramos da videira, que permite proporcionar melhores condições de produção. Sem a poda a videira viria a produzir muitos cachos, com bagos pequenos e de fraca qualidade.

A poda, quando é feita depois das vindimas, é chamada de poda de inverno (esta destina-se à preparação da produção do próximo ano). Se a poda for feita quando a videira já tiver folhas designa-se de poda em verde (enfraquece a expansão vegetativa e os recursos da planta vão para os cachos).

A enxertia é a união da parte aérea da planta (folha, caule, uvas) de origem europeia a uma raiz de origem americana que se chama porta-enxerto.

A enxertia das videiras é fundamental para a cultura das videiras europeias, devido ao aparecimento da filoxera na maioria dos solos, em que esta acaba por destruir as videiras. Assim, a utilização de Porta-Enxertos de videiras americanas, resistentes à filoxera, é fundamental para a combater.

A rega das videiras é feita no início do crescimento vegetativo, ou seja, quando os bagos começam a crescer e também na fase de maturação.

No entanto, muita água pode ser um problema, pois pode levar a um crescimento anormal dos bagos e a mostos pouco concentrados.

Assim, atualmente existe o sistema de rega gota-a-gota, que é o mais usado e que permite controlar a quantidade de água depositada em cada videira.

Por último, temos a vindima que é a colheita das uvas das cepas e a sua condução até à área de receção da adega, onde decorre a vinificação. A vindima inicia-se quando o estado de maturação das uvas e condições climatéricas o permitirem.

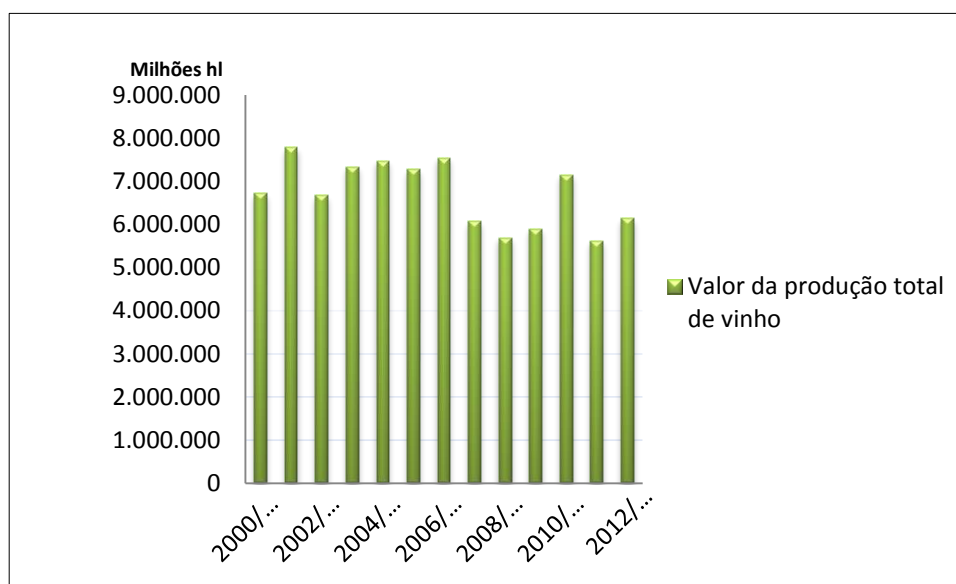
III. 4. A produção de vinho em Portugal Continental

A produção de vinho em Portugal Continental é uma componente importante da agricultura nacional. O valor da superfície vitícola ronda os 240 mil hectares, repartidos pelas 13 regiões vitivinícolas portuguesas. A vinha ocupa 7% da superfície agrícola útil e 2,6% de Portugal Continental, que corresponde a 91.909km².

Nos anos 60, a produção de vinho nacional atingiu valores elevados, tendo registado cerca de 11.000 milhares de hectolitros, produzidos em média por cada ano. No entanto, durante os anos 70 houve uma recessão no setor que se traduziu numa redução da produção equivalente a 4.000 milhares de hectolitros.

As dinâmicas de produção de vinho durante o período de 1980 e 2007 foram positivas: na década de 80, a produção de vinho constituiu cerca de 9%, mas nos últimos anos atingiu 15% da produção agrícola nacional (IVV, 2012). Além disso, a redução da produção recente foi acompanhada por um aumento do preço do vinho e assim, em termos económicos, os efeitos do crescimento foram parcialmente minimizados.

Gráfico 1 - Evolução da produção total de vinho em Portugal Continental de 2000 a 2013



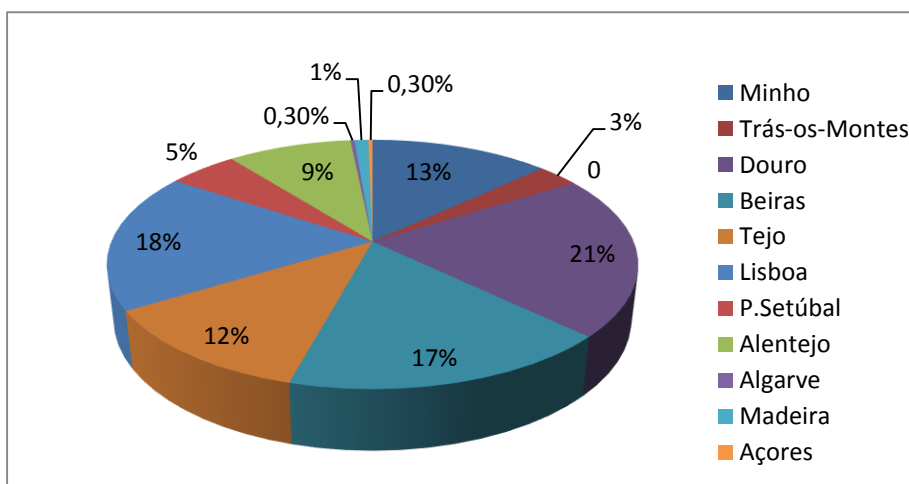
Fonte: Dados Estatísticos do Instituto da Vinha e do Vinho
Elaboração Própria

No gráfico 1 está representada a evolução da produção total de vinho em Portugal Continental. Na campanha de 2012/13 atingiu uma produção total de vinho de 6.327.107 milhões de hectolitros. Em termos de valores elevados de produção total de

vinho, destacam-se a campanha de 2001/02, com um valor total de 7.789.427 milhões de hectolitros e, logo a seguir, a campanha de 2006/07, com uma produção total de 7.542.706 milhões de hectolitros. Por outro lado, a campanha com menor volume de produção foi a campanha de 2011/12, com um total de 5.622.363 milhões de hectolitros.

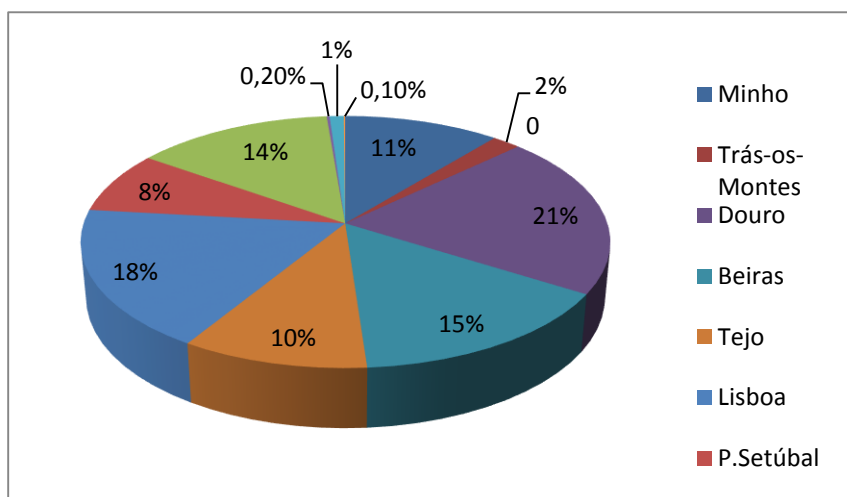
Relativamente à evolução da produção total de vinho por região vitivinícola, na campanha de 2002/03, a região do Douro assumiu 21% da produção nacional e a região das Beiras a seguir com 17% da produção total (gráfico 2). Enquanto as regiões vitivinícolas da Madeira e dos Açores apresentaram os valores mais baixos da produção

Gráfico 2 - Evolução da produção total de vinho por região vitivinícola na campanha de 2002/03



Fonte: Dados Estatísticos do Instituto da Vinha e do Vinho
Elaboração Própria

Gráfico 3 - Evolução da Produção Total de Vinho por Região Vitivinícola em 2012/13



Fonte: Dados Estatísticos do Instituto da Vinha e do Vinho
Elaboração Própria

Analisando o gráfico 3 referente à evolução da produção total de vinho por região vitivinícola na campanha de 2012/13, podemos ver que, ao longo de 10 anos, a região vitivinícola do Douro manteve a percentagem mais elevada da produção de vinho nacional e, logo a seguir, temos a região de Lisboa que registou 18% da produção total. No entanto, houve uma alteração bastante significativa, em que a região do Alentejo passou de 9% na campanha de 2002/03 para 14% na campanha de 2012/13.

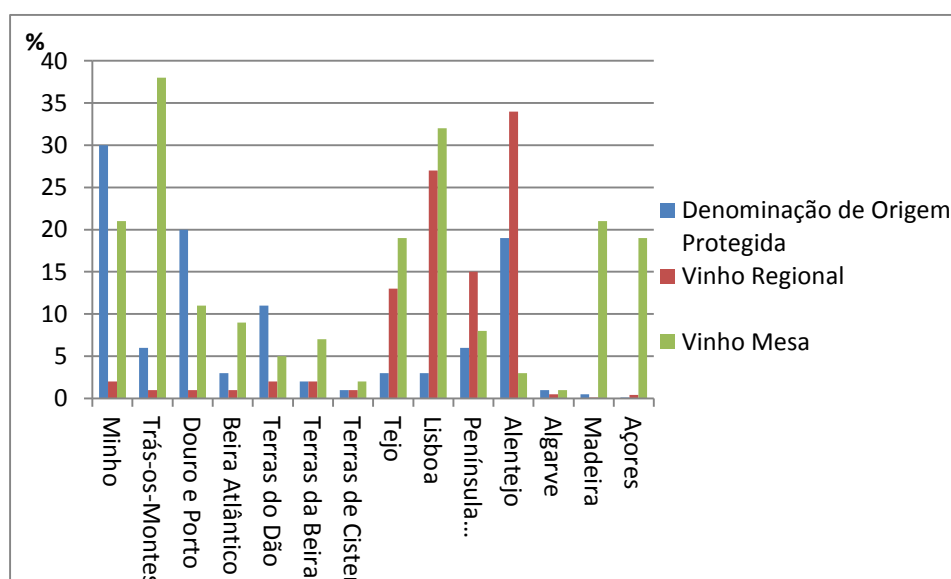
O consumo interno do vinho em Portugal Continental tem diminuído ultimamente, devido às mudanças no padrão de consumo das bebidas alcoólicas, particularmente com a substituição de vinho por cerveja, por exemplo, ou com as campanhas de penalização destinadas a reduzir o consumo de álcool pelos motoristas.

Também é de salientar que nos últimos anos o consumo de vinho tinto tem vindo a crescer, o que provavelmente é associado às propriedades medicinais reveladas deste tipo de vinho.

Além disso, nota-se também o aumento do consumo de vinhos de qualidade, como consequência da mudança no perfil do consumidor, que se tornou mais exigente (MADRP, 2007).

No que se refere à estrutura da produção em 2012/13, os vinhos com Denominação de Origem Protegida representaram 32% da produção total, seguidos dos vinhos de mesa também com 32% e vinhos regionais (23%) (Anuário IVV, 2013).

Gráfico 4 - Produção de vinho em Portugal Continental por tipo de produto vinícola no período de 2012/13



Fonte: Anuário IVV, 2013 Elaboração Própria

III. 5. Comercialização e Exportação

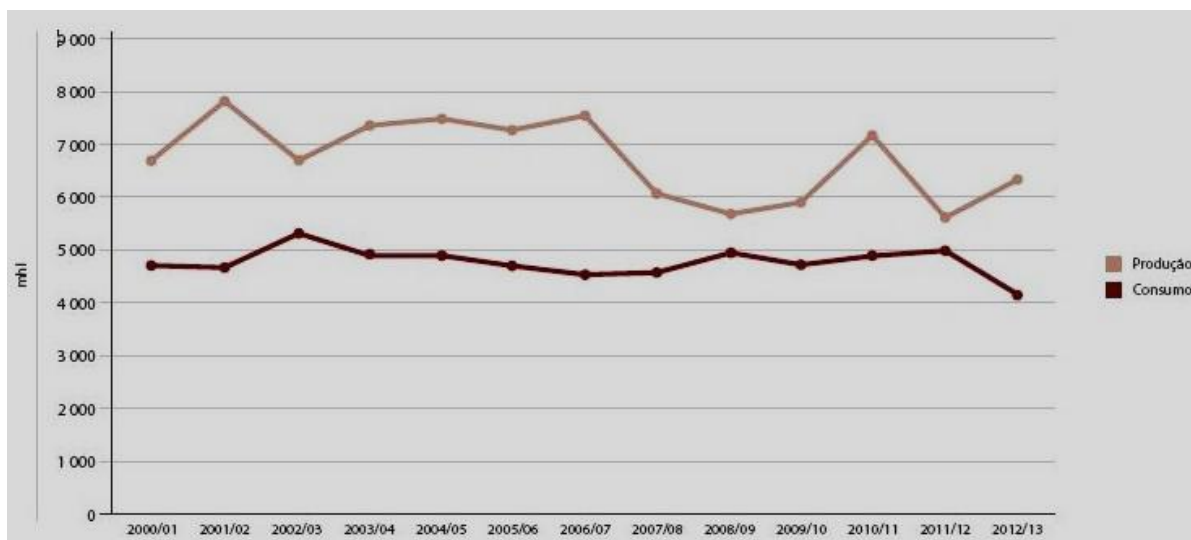
III. 5.1. Mercado Nacional

O mercado de vinho em Portugal Continental é dominado por vinhos nacionais. Em 2007 só 4,9% do total de vinhos do país foram importados (Banco Espírito Santo Research Sectorial, 2009). Apenas 40% dos Portugueses têm hábito de comprar vinho; para 48,7% a qualidade do produto é um fator primordial, enquanto só 5,4% apontaram na importância da região na sua escolha. (Banco Espírito Santo Research Sectorial, 2009)

A maioria dos Portugueses prefere vinhos alentejanos, isto refere-se tanto ao consumo imediato (nos bares, restaurantes, etc.) como ao abastecimento. Destacam-se, especialmente, cinco marcas alentejanas (Terras D'el Rei, Porta da Ravessa, Monte Velho, Borba, Monsaraz) que juntas representam aproximadamente 20% da quota de mercado.

Gráfico 5 - Evolução da produção e consumo de vinho em Portugal Continental de 2000 a 2013

O gráfico 5 representa a evolução da produção e do consumo de vinho em



Fonte: Anuário IVV, 2012/2013 Elaboração Própria

Portugal Continental. De acordo com a leitura do gráfico no período de 2000 a 2013 a produção de vinho foi sempre mais elevada do que o consumo. Pode-se observar que de ano para ano houve quebras quer na produção, quer no consumo. No entanto o consumo de vinho em Portugal Continental decresceu na campanha de 2002/03 até à campanha de 2006/07. O valor de consumo de vinho mais baixo ocorreu na campanha

de 2012/13, em que apenas foram consumidos 4144hl de vinho em Portugal Continental. Enquanto o valor mais elevado de consumo foi na campanha de 2002/03, em que foram consumidos 5315hl de vinho.

Relativamente aos valores de produção estes foram mais elevados na campanha de 2001/02, em que foram produzidos 7790hl de vinho. No período de 2006/07 a 2008/09 houve uma grande quebra na produção de vinho em Portugal Continental.

As regiões responsáveis por maior consumo de vinho são a Área Metropolitana de Lisboa, o Litoral Norte e a Área Metropolitana do Porto, que retêm cerca de 70% do consumo de abastecimento. Quanto ao consumo imediato, a AML mantém o primeiro lugar, mas a região do Algarve vem a seguir, representando 25% deste tipo de consumo, além disso, é de notar que esta região consome mais vinhos alentejanos e do Douro do que qualquer outra região do país.

Os Portugueses preferem comprar vinho em supermercados, depois vêm os hipermercados, e só uma parte insignificativa de vinho é comprada nos cafés.

III. 5.2. Mercado Internacional

O principal mercado para as exportações de vinho português é a União Europeia, sendo a França e o Reino Unido responsáveis pelo consumo de mais de um terço de exportações. No entanto, os mercados de maior valor são EUA, Reino Unido, Japão e Bélgica. Em 2012, as exportações de vinho cresceram em 10%, comparando com o ano anterior. Além disso, o país mantém o saldo entre exportações e importações de vinho positivo.

No que se refere ao mercado internacional, cerca de 8% de vinho comercializado na região do Alentejo é exportado, principalmente para os países europeus (44%). (MADRP, 2007) Simultaneamente, observa-se um aumento no consumo de vinho alentejano fora da Europa: o volume das exportações para os países não-europeus aumentou para 34,5% entre 1 de Janeiro e 31 de Outubro 2011 em comparação com 2010. Nota-se a predominância de vinho tinto (85%) na estrutura de exportações.

Assim, 90% dos vinhos tintos são exportados para a Europa. Os principais países consumidores do vinho alentejano são EUA (11,70% de todas as exportações), Brasil,

França, Suíça e Angola que juntos absorvem quase dois terços do total de vinho exportado. Nos últimos anos, o consumo de vinho alentejano tem aumentado no Brasil (aumento de 14,9% em 2011 face a 2010), Angola (aumento de 82,5%), mas ao mesmo tempo as dinâmicas de consumo na Alemanha e Inglaterra tornaram-se negativas. Um terço de vinhos exportados são vinhos com Denominação de Origem Protegida e dois terços são vinhos regionais.

A União Europeia também assume grande importância para o mercado interior da região, sendo 84% das importações da região provenientes do espaço comunitário em 2002 (Mateus A. e associados, 2004). Nota-se também o papel da Espanha relevante, que é responsável por 40% das importações no Alentejo (Mateus A. e associados, 2004). O sector das bebidas e líquidos alcoólicos representam aproximadamente 0,5% na estrutura das exportações regionais, que no entanto corresponde a 1,2% nas exportações nacionais sectoriais, e só 0,04% na estrutura importadora.

III. 6. Importância do setor do vinho na economia nacional

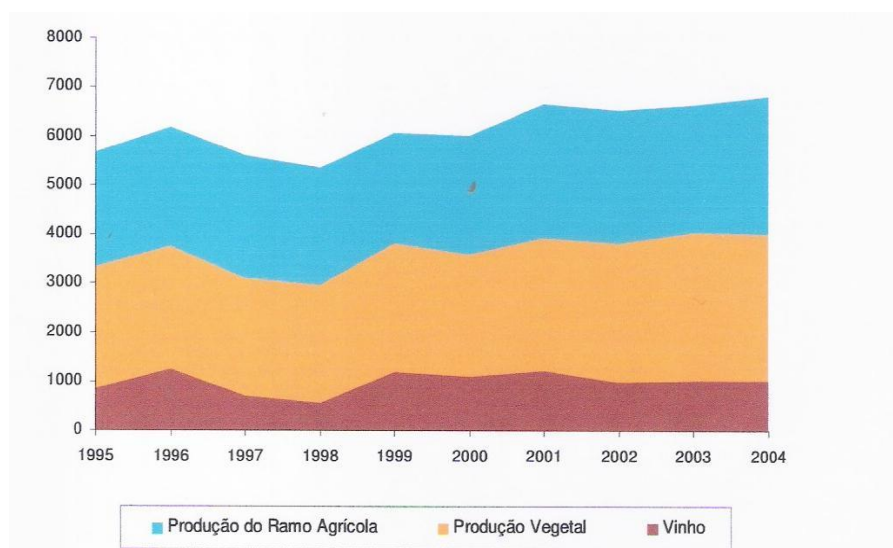
A vitivinicultura em Portugal é desde muito cedo uma atividade agrícola de grande importância económica e social.

Esta importância económica deriva do elevado volume de negócios (1282 milhões de euros) e do valor acrescentado bruto (309 milhões de euros) que a indústria do vinho apresenta, bem como do valor muito positivo que regista na balança comercial.

O setor do vinho, a par deste elevado valor económico que apresenta, tem também um elevado valor social, no sentido em que este é um setor gerador de emprego na área da produção de uva. Segundo as estimativas do Instituto da Vinha e do Vinho, o setor regista um valor de 10000 pessoas de trabalho efetivo anual.

Em termos do valor de produção, o setor do vinho representa na totalidade, 14% na produção do ramo agrícola nacional, no período de 2002 a 2004.

Gráfico 6 – Produção de Vinho, Produção Vegetal e Produção do Ramo Agrícola a Preços de Base (milhões €)

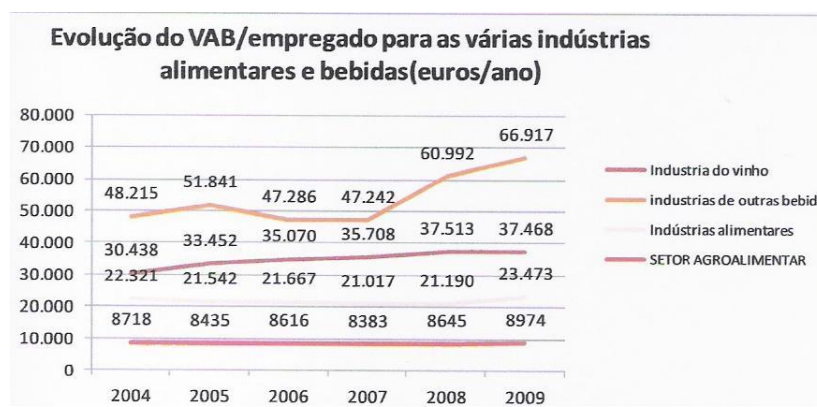


Fonte: INE, Diagnóstico Sectorial

Segundo o gráfico 6, desde 1995 que o valor de produção de vinho a preços de base manteve-se crescente, mas nos anos de 1997 e 1998 registaram quebras de produção. No entanto, podemos ver no gráfico que no período de 2002 a 2004, o setor vitivinícola, contribuiu em média com 1000 milhões de euros/ano, para o valor total da produção do ramo agrícola nacional.

No que se refere ao volume de negócios, no período de 2004 a 2009, a representatividade do vinho no setor agroalimentar, variou entre os 5,9% e os 6,1%. Enquanto a representatividade do VAB do vinho no setor alimentar e bebidas, variou entre 12,3% em 2007 e 10,3% em 2010.

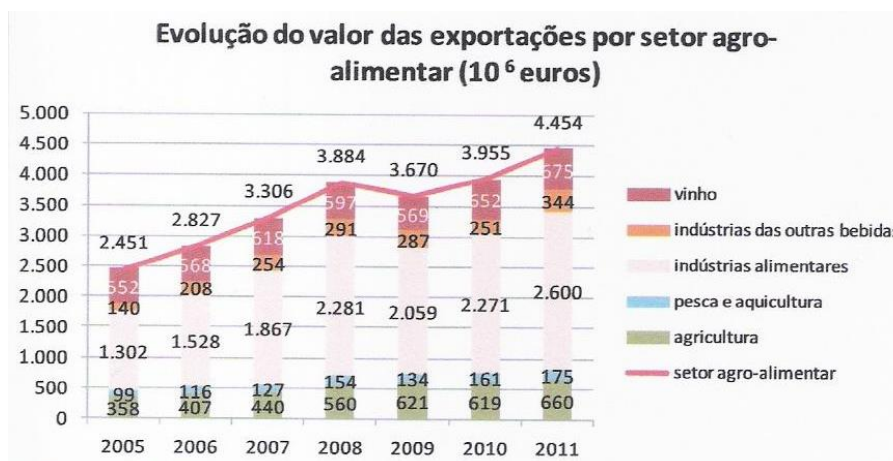
Gráfico 7 – Evolução do VAB/empregado para várias indústrias alimentares e bebidas (euros/ano)



Fonte: Vini Portugal, 2011

Segundo o gráfico 7 podemos ver que a produtividade do setor do vinho é muito superior à dos setores agroalimentar e indústrias alimentares, em que os valores variaram entre os 30 mil euros e os 37 mil euros, no período de 2004 a 2009. De acordo com estes valores, mencionados no gráfico, o setor do vinho torna-se assim um setor bastante atrativo.

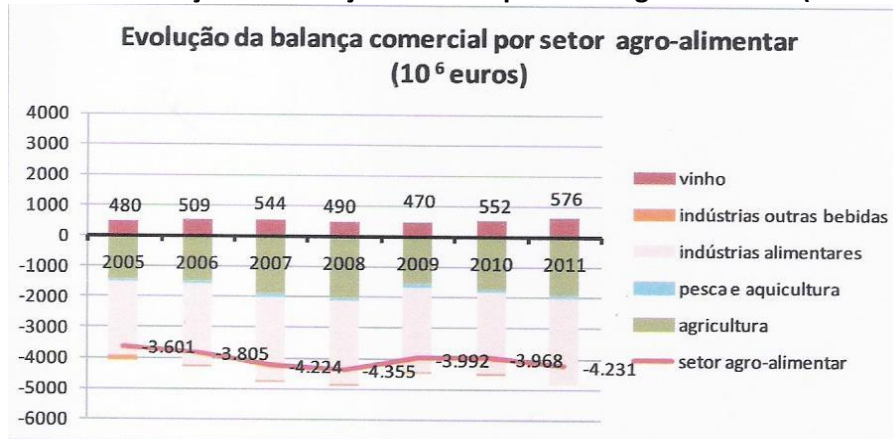
Gráfico 8 – Evolução do valor das exportações por setor agroalimentar (10⁶euros)



Fonte: Vini Portugal,2011

Por outro lado, no gráfico 8 podemos ver também que o setor do vinho a par desta elevada produtividade, o setor tem uma elevada capacidade exportadora, que representa mais de 70% exportado, do valor da sua produção. Assim, o setor do vinho representa mais de 15% das exportações do setor agroalimentar 1,5% das exportações nacionais.

Gráfico 9 – Evolução da balança comercial por setor agroalimentar (10⁶euros)



Fonte: Vini Portugal,2011

Por último a indústria do vinho, tem um contributo elevado no saldo da balança comercial, ou seja é um dos poucos setores agroalimentares com uma balança comercial positiva, com um valor que ronda os 576 milhões de euros, em 2011.

Segundo o gráfico 9 acima descrito, em 2011 o saldo da balança comercial do setor agroalimentar reduziu -4231 milhões de euros, com o contributo positivo do vinho na balança comercial.

Capítulo IV – As repercussões das políticas comunitárias no setor vitivinícola português

IV. 1. A reforma da Organização Comum do Mercado Vitivinícola

A última Reforma da PAC iniciada em 2003 e a “*deterioração da relação entre a procura e oferta no setor do vinho (derivou da diminuição do consumo de vinho e do volume de vinho exportado ter aumentado muito pouco face às importações) levaram à reforma da Organização Comum do Mercado Vitivinícola*”. (Banco Espírito Santo, Maio 2009)

A reforma da Organização Comum do Mercado Vitivinícola iniciou-se no âmbito da Agenda 2000. A partir de 1 de Agosto de 2000 a ação da Organização Comum do Mercado Vitivinícola assentou em dois tipos de medidas:

1. A nível da **Intervenção no Mercado**, de modo a garantir o seu equilíbrio através de ajudas: à armazenagem privada, destilação e utilização de mostos de uva para diversos fins da vinificação;
2. A nível do **controlo do potencial vinícola**, de maneira a orientar a oferta recorrendo à proibição de novas plantações e de medidas de arranque associadas a um prémio de abandono e por outro lado através de autorizações de plantação destinadas a favorecer a reorientação da produção, ou seja procura dos produtos vinícolas que correspondessem melhor à evolução qualitativa das preferências dos consumidores.

Assim o controlo do potencial vinícola permitiu reduzir a oferta dos vinhos de mesa menos adaptados aos mercados.

A 1 de Agosto de 2008 entrou em vigor a **Nova Organização Comum do Mercado Vitivinícola**. No entanto as novas regras relativas às Denominações de Origem Protegidas, Indicações Geográficas, práticas enológicas e rotulagem, passaram apenas a vigorar a partir de 1 de Agosto de 2009.

O Regulamento n.º479/2008, de 29 de Abril de 2008, que revoga o Regulamento n.º1493/99, de 17 de Maio de 1999 alterou o regime comunitário vitivinícola de modo a alcançar os seguintes objetivos:

- *“Aumentar a competitividade dos produtores comunitários de vinho;*
- *Reforçar a reputação do vinho de qualidade da União Europeia, como sendo o melhor do mundo;*
- *Reconquistar antigos mercados e conquistar novos;*
- *Estabelecer um regime vitivinícola que funcione com regras claras, simples e eficazes;*
- *Preservar as melhores tradições da produção vitivinícola europeia, reforçando o tecido social das zonas rurais;*
- *Respeito pelo ambiente por parte de toda a produção”.*

A nova Organização Comum do Mercado Vitivinícola é constituída pelos seguintes elementos:

Figura 3 – Elementos da Organização Comum do Mercado Vitivinícola



Fonte: "A Reforma da Organização Comum do Mercado Vitivinícola", Dezembro 2007
Elaboração Própria

O **Regime de Arranque** prevaleceu de 1 de Agosto de 2008 a 31 de Julho de 2011. Esta medida possibilitou aos produtores de retirarem permanentemente as suas vinhas, quando estas não tinham condições para gerarem uma boa produção. Assim o regime de arranque foi uma das alternativas para os produtores menos competitivos e também para atingir o equilíbrio do mercado. A Portaria n.º 701/2008, de 29 de Julho estabeleceu para o Continente as normas complementares de execução do regime de arranque, de modo a contribuírem para:

- *“A diminuição da produção de vinho de menor qualidade ou com mais dificuldade de colocação no mercado;*
- *A promoção do aumento da área média das explorações vitícolas;*
- *O favorecimento da diminuição da idade média dos viticultores, que continuem em atividade”.*

Por outro lado, para evitarem problemas ambientais os Estados-Membros tinham de excluir o arranque de vinhas em Montanhas, em terrenos com elevado grau de declive e em algumas pequenas Ilhas.

Quanto à medida dos **direitos de plantação** esta dá aos produtores o direito de plantarem uma área de vinho. Por outro lado com dos direitos de plantação que possuem tem oportunidade de aumentarem as suas áreas de produção.

Os Estados Membros podem atribuir novos direitos de plantação a áreas destinadas:

- *A novas plantações no “âmbito de medidas de emparcelamento ou de expropriação por utilidade pública;*
- *Destinadas a fins experimentais;*
- *A áreas em que a produção vitícola se destine unicamente ao consumo familiar do viticultor”.*

Fonte: “A Reforma da Organização Comum do Mercado Vitivinícola”, Dezembro 2007

No entanto o que ficou acordado foi que os direitos de plantação serão abolidos a 31 de Dezembro de 2015.

O objetivo das medidas regime de arranque e o fim dos direitos de plantação é equilibrar o mercado, para que no futuro os produtores de vinho tenham possibilidades

de tomar decisões para as suas produções vitivinícolas, com base nos indicadores de mercado.

A partir de 1 de Agosto de 2009 foram atribuídas novas designações⁹ aos **produtos vinícolas**, de modo a simplificarem a classificação dos vinhos:

- **Vinhos sem indicação geográfica;**
- **Vinhos com indicação geográfica:**
 - Indicações Geográficas Protegidas (IGP)
 - Vinhos com Denominações de Origem Protegidas (DOP).

A **Denominação de Origem Protegida ou Controlada** é a *“designação comunitária adotada para os produtos vitivinícolas cuja originalidade e individualidade estão ligados de forma indissociável a uma determinada região, local, ou denominação tradicional, e cuja qualidade ou características específicas, são devidas ao meio geográfico, fatores naturais e humanos”* (Anuário IVV, 2012/13).

Estes produtos vitivinícolas estão sujeitos a regras específicas de controlo de modo a garantir a autenticidade e qualidade e podem ser rotulados como DOC.

A **Indicação Geográfica ou Protegida** é a *“designação comunitária adotada para os vinhos duma região específica cujo nome adotam na rotulagem, elaborados com pelo menos, 85% de uvas provenientes dessa região. Tal como os produtos com DOP/DOC, são sujeitos a regras específicas de controlo. Estes vinhos podem ser rotulados como “Vinho Regional”* (Anuário IVV, 2012/13).

Os vinhos que não se integram nas designações anteriormente mencionadas são designados como “Vinho”. Entretanto estes devem cumprir com as disposições nacionais e comunitárias em vigor.

Outra das medidas que só entraram em vigor a partir de 1 de Agosto de 2009 foi a **Rotulagem**. Com as novas alterações impostas, só é permitida apenas um tipo de

⁹ O Decreto-Lei n.º 212/2004, de 23 de Agosto veio estabelecer a organização institucional do setor vitivinícola, disciplinando o reconhecimento e proteção das respetivas denominações de origem e indicações geográficas, o seu controlo, certificação e utilização definindo ainda o regime aplicável às entidades certificadoras dos produtos vitivinícolas.

rotulagem, com indicações obrigatórias e facultativas semelhantes para todas as categorias de vinhos, com o objetivo de simplificarem as regras da rotulagem.

Assim não há distinção entre as regras de rotulagem dos vinhos com Indicação Geográfica e sem Indicação Geográfica, de maneira a permitirem a introdução da indicação da casta e do ano de colheita nos vinhos sem indicação geográfica.

Outra das vantagens da nova rotulagem é os *“produtores de vinho poderem comercializar vinhos do tipo “novo mercado” (monocasta), e coloca-los em igualdade com os seus concorrentes”* (Banco Espírito Santo Research Sectorial, Maio 2009).

Relativamente às **práticas enológicas**, a partir de 1 de Agosto de 2009 tinham que passar a ser mais flexíveis.

No âmbito da Reforma da Organização Comum do Mercado Vitivinícola foi colocado à disposição dos Estados Membros um **Envelope Nacional** com inúmeras medidas, em que podiam adotar as mais adequadas às suas necessidades.

As medidas que estavam definidas no **Envelope Nacional** diziam respeito a:

- Operações de informação e promoção dos vinhos comunitários em Países Terceiros. Estas operações dizem unicamente respeito aos vinhos com Denominações de Origem Protegida e Indicações Geográficas Protegidas.
- Medidas de reestruturação e recuperação de vinhas: realocação de vinhas e melhoramento de técnicas de gestão da vinha;
- Modernização da cadeia de produção (produção, comercialização e Inovação);
- Apoio à colheita em verde (destruição ou remoção total de cachos de uvas antes da maturação a fim de assegurar equilíbrio do mercado;
- Medidas de gestão de crise (seguros de colheita) que protegem o rendimento dos agricultores;
- Abolição progressiva dos regimes de destilação. A destilação de crise de modo a reduzir ou eliminar os excedentes. (Banco Espírito Santo Research Sectorial, Maio 2009)

Relativamente às medidas apresentadas para a **Promoção/Informação** diziam respeito ao reforço do regime de promoção fora da União Europeia (Envelopes

Nacionais), divulgação de campanhas de informação/educação dentro da União Europeia sobre o consumo responsável e os riscos do álcool.

A partir de 1 de Agosto de 2009 foram propostas medidas para o **Desenvolvimento Rural**:

- *“Investimentos em explorações, formação de jovens agricultores;*
- *Reforma antecipada dos agricultores;*
- *Proteção das paisagens, agricultura biológica;*
- *Investimentos para reconversão noutras atividades agrícolas”*. (“A Reforma da Organização Comum do Mercado Vitivinícola”, Dezembro 2007)

A finalidade das medidas mencionadas anteriormente era para proteger a economia local e modernização das estruturas.

Com a reforma da Organização Comum do Mercado Vitivinícola foram introduzidas as seguintes exigências para reforçar a **proteção do ambiente**:

- Introdução de exigências ambientais da produção à transformação (contaminação do solo, uso de produtos fitofarmacêuticos e gestão dos resíduos:
 - Condicionalidade aplicável em toda a superfície vitícola “ativada” ou em explorações mistas;
 - Vinhas a manter em boas condições agrícolas e ambientais.

IV. 2. Instrumentos financeiros no período de 2000-2013

IV. 2.1. Programa Comunitário VITIS

Com a entrada da nova Organização Comum do Mercado Vitivinícola foi possível a aplicação de um novo regime de apoio à reestruturação e reconversão das vinhas. Este regime foi essencial para ultrapassar as desvantagens competitivas que o Setor Vitivinícola Português apresentava em termos de estrutura da vinha (pequena dimensão das parcelas e o seu envelhecimento).

O **Plano Nacional de Reestruturação e Reconversão da vinha**, chamado de **Programa VITIS** entrou em vigor a 1 de Agosto de 2000 até 31 de Julho de 2005.

A principal missão deste programa comunitário foi de apoiar a reestruturação e reconversão das vinhas e tinha como objetivos essenciais:

- *“O reforço da competitividade do setor vitivinícola em geral e do vinho português em particular;*
- *A melhoria da qualidade do vinho através da valorização dos vinhos com Denominação de Origem ou Indicação Geográfica;*
- *A adaptação da produção vitícola às tendências de evolução do mercado, estimulando-se a cultura das castas tradicionais portuguesas;*
- *A melhoria do rendimento dos viticultores;*
- *A correção das desvantagens competitivas relacionadas com a viticultura, através da melhoria da estrutura fundiária e da qualidade da vinha;*
- *O estímulo à obtenção da dimensão económica, favorecendo formas de planeamento conjugado e de execução a médio prazo”.* (Anuário IVV, 2000/2001)

No quadro seguinte estão representados os projetos aprovados pelo Programa Comunitário VITIS, no período de 2000 a 2006:

Tabela 3 - Projetos aprovados pelo Programa Comunitário VITIS, no período de 2000 a 2006

Região Vitivinícola	Projetos Aprovados (Nº)	%	Área Reestruturada (ha)	%	Valor das Ajudas (€)	%
Minho	1 599	18	2 494	10	21 662	10
Trás-os-Montes	2 638	29	6 299	24	69 515	32
Beiras	2 017	22	3 668	14	31 166	14
Estremadura	1 038	12	3 648	14	28 645	13
Ribatejo	692	8	2 179	8	16 061	7
Terras do Sado	199	2	1 227	5	8 624	4
Alentejo	725	8	6 064	24	40 129	19
Algarve	74	1	263	1	1 871	1
Total	8982	100	25 842	100	217 674	100

Fonte: Diagnóstico Sectorial, 2007
Elaboração Própria

Na tabela representada anteriormente estão presentes os projetos aprovados pelo Programa Comunitário VITIS, no período de 2000 a 2006, que correspondem a um total de 8982. O total de área reestruturada foi de 25 842ha, que corresponde a um valor de ajudas no total de 217 674€. Na região vitivinícola de Trás-os-Montes foi onde teve mais projetos aprovados (2638), que corresponde a uma área reestruturada de 6299ha, com um valor de ajudas de 69 515€.

A região vitivinícola do Alentejo foi a segunda região com um valor de área reestruturada mais elevado (6064ha) e teve como valor de ajudas 40 129€. Quanto ao número de projetos aprovados foram apenas 725.

A região vitivinícola do Algarve foi a que teve menos projetos aprovados (74), que corresponderam a 263ha de área reestruturada e um valor de ajudas de 1871€.

A Medida de Reestruturação e Reconversão das Vinhas mantém-se no atual regime de apoio para o período de 2014-2018. No regime de apoio de 2009 a 2013 foram registadas 10901 candidaturas, correspondentes a um total de área de vinha de 17.826,10ha, com um total de custos de 219.720,30 euros.

Neste regime de apoio a região vitivinícola do Douro apresentou o valor mais elevado de candidaturas (4255), para uma área total de vinha de 5843,28ha, em que recebeu uma ajuda de custos de 100.528,46 euros. Em seguida a região do Minho com 3229 candidaturas apresentadas, para 3621,45ha de vinha reestruturada e um valor de ajudas de 43.289,40 euros. A região vitivinícola do Alentejo apresentou 797 candidaturas, para a reestruturação de 3245,09 há de vinha e teve um valor de ajuda de 28.553,99 euros.

Em termos percentuais de área de vinha reestruturada, a região do Douro apresenta a percentagem mais elevada com 32,8%; logo em seguida o Minho com 20,3% e o Alentejo com 18,2%. Enquanto a região vitivinícola do Algarve apresentou o menor número de candidaturas, apenas 16, correspondendo a uma área de vinha de 57,50ha, e a uma percentagem de 0,3%.

IV. 2.2. Medida 2 do Programa Operacional AGRO

O Programa Operacional AGRO tinha como objetivo apoiar as estruturas de comercialização e transformação no setor do vinho.

O setor do vinho foi aquele que mais beneficiou deste sistema de incentivos, representou 36% do número total de projetos aprovados e mais de 42% do volume total de apoios concedidos nesta medida.

“Em termos absolutos o setor investiu com a ajuda pública, quase meio bilião de euros, o que significa um esforço notável em termos de modernização deste tipo de infraestruturas” (Diagnóstico Sectorial, 2007).

A região vitivinícola do Alentejo foi a que registou o número mais elevado de projetos e de ajudas públicas aprovadas, com valores que rondam os 26% e 28% do total nacional. (Diagnóstico Sectorial, 2007)

Em seguida vem a região vitivinícola de Trás-os-Montes com muitos investimentos nas DOC'S Douro e Porto. O terceiro lugar pertenceu ao Ribatejo e Oeste. (Diagnóstico Sectorial, 2007)

Do total de 206 projetos referentes ao setor do vinho, 60 foram apresentados por Adegas Cooperativas.

Assim “o objetivo de modernização do setor relativamente às suas infraestruturas de transformação e comercialização foi alcançado com sucesso, em que procederam ao aumento e modernização da capacidade produtiva física instalada”. (Diagnóstico Sectorial, 2007)

Relativamente aos resultados alcançados pelos instrumentos financeiros, estes revelaram-se positivos no que diz respeito à infraestruturização e regularização do mercado. No geral o setor do vinho elevou o seu prestígio e notoriedade, que advém da sua tradição e que é reconhecida pelos portugueses.

Capítulo V – A região vitivinícola do Alentejo

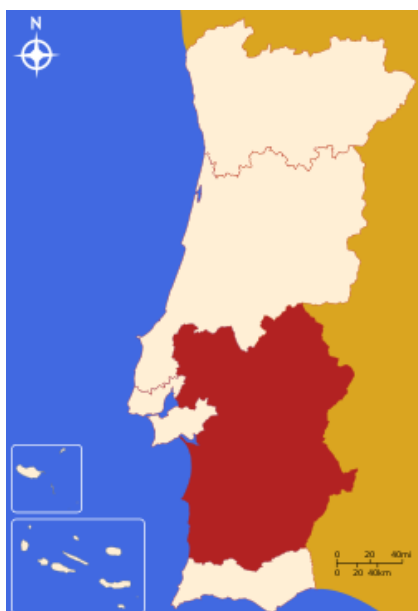
V. 1. Enquadramento geográfico

A região do Alentejo é a maior NUTII portuguesa com uma superfície de 31550,9km², correspondendo a 34,3% do Território Nacional, com 757302 habitantes (censos 2011) e uma densidade populacional de 24 habitantes por km².

Geograficamente é limitada a Norte pela região Centro, a Este por Espanha, a Sul pela região do Algarve e a Oeste por Lisboa e pelo Oceano Atlântico.

Com a integração da Lezíria do Tejo na região do Alentejo, esta teve um aumento de 4275,1km² na sua dimensão.

Figura 4 - Região do Alentejo



Fonte:
<http://pt.wikipedia.org/wiki/Ficheiro:LocalRegiaoAlentejo.svg>

Figura 5 - NUT'SIII da Região do Alentejo



Fonte: Programa Operacional Regional do Alentejo, 2007/2013

A região do Alentejo divide-se em cinco sub-regiões: Baixo Alentejo, Alentejo Central, Alto Alentejo, Alentejo Litoral e Lezíria do Tejo.

O **Baixo Alentejo** é a sub-região com a área mais extensa, um total de 8542km². Segundo os censos de 2011, tem 126692 habitantes. Esta sub-região é formada pelos seguintes municípios: Aljustrel, Almodôvar, Alvito, Barrancos, Beja, Castro Verde, Cuba, Ferreira do Alentejo, Mértola, Moura, Ourique, Serpa e Vidigueira.

O **Alentejo Central** tem uma área de 7229km², onde habitam 166822 habitantes (censos 2011). A sub-região é constituída pelos municípios de: Alandroal, Arraiolos, Borba, Estremoz, Évora, Montemor-o-Novo, Mourão, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Sousel, Vendas novas, Viana do Alentejo e Vila Viçosa.

O **Alto Alentejo** tem uma superfície de 6249km², a população residente é de 118410 habitantes (censos 2011) e integra os municípios: Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Gavião, Marvão, Monforte, Mora, Nisa, Ponte de Sôr e Portalegre.

A sub-região do **Alentejo Litoral** tem 5256km² de superfície, uma população residente de 97925 habitantes (censos 2011) e é formada apenas por cinco municípios: Alcácer do Sal, Grândola, Odemira, Santiago do Cacém e Sines.

A **Lezíria do Tejo**, a última sub-região a integrar a região do Alentejo, tem uma área de 4275km², um total de 247453 habitantes (censos 2011) e é formada por onze municípios: Almeirim, Alpiarça, Azambuja, Benavente, Cartaxo, Chamusca, Coruche, Golegã, Rio Maior, Salvaterra de Magos, e Santarém.

A região do Alentejo abrange os distritos de Évora, Portalegre, Beja, a metade Sul do distrito de Setúbal e uma parte do distrito de Santarém. Assim o Alentejo integra na totalidade 58 concelhos e 400 freguesias.

Na região do Alentejo, o tipo de relevo predominante é a planície. Os pontos mais altos da região são as serras de Portel (421m no município de Portel), Ossa (649m Estremoz) e de São Mamede (1025 m) em Portalegre.

A posição meridional e a ausência de relevos acentuados são responsáveis pelas características mediterrânica e continental do clima. Geram-se microclimas regionais muito distintos. Assim, os verões são extremamente quentes, secos e a precipitação muito reduzida. No inverno, a precipitação é um pouco mais elevada e as temperaturas médias rondam os 11°C.

A insolação na região é muito elevada, goza de mais de 3000h de sol durante o ano, o que é muito favorável para a maturação das uvas e para a concentração de açúcar nas mesmas.

Em Portugal temos uma grande diversidade de solos, de norte a sul do país e que derivam das grandes diferenças na topografia e geologia, que por sua vez têm uma grande influência no cultivo das vinhas.

No que se refere à caracterização dos solos da região do Alentejo, a maioria das vinhas encontram-se em substrato geológico de rochas plutónicas (granitos, tonalitos, sienitos) e temos também uma diversidade de manchas pedológicas (manchas xistosas e argilo-calcários). A maioria das vinhas localizam-se nas encostas graníticas da Serra de São Mamede e as outras assentam nas áreas planas. Em geral, as vinhas são plantadas nos solos com pouca fertilidade, devido à sua *rusticidade*, enquanto os solos de maior fertilidade são selecionados para a cultura cerealífera e a exploração agro-pecuária.

Os fatores naturais que têm maior influência na viticultura, principalmente na produção de vinho com qualidade, são os elementos do clima: temperatura, precipitação, vento, a humidade relativa e o granizo.

Um clima ideal é fundamental para as uvas adquirirem a perfeição, levando à obtenção de um produto final com muita qualidade, e por outro lado, que a produção seja adaptada ao próprio clima.

A luz e a temperatura favorecem o crescimento das uvas, bem como o seu processo de frutificação, pois ambos os elementos climáticos aumentam a atividade fotossintética, aumentando a concentração de açúcar nas uvas.

O chamado “ponto zero da videira” encontra-se nos 10°C, logo a atividade das uvas inicia-se na primavera, quando atinge a temperatura certa, e termina no outono, quando a temperatura ambiente atinge os tais 10°C. As temperaturas extremas provocam muitos efeitos negativos, quando as temperaturas são superiores a 42°C, provocando a secagem e escurecimento das folhas e ramos.

Assim a temperatura ambiente certa para as vinhas é entre os 20 e 25°C.

Quanto à precipitação, esta tem uma grande importância ecológica no desenvolvimento da videira, pois exerce influência na quantidade e qualidade dos seus produtos, e em conjunto com a temperatura da água e do solo, determinam a água disponível para a videira.

A humidade relativa contribuiu para uma boa atividade fotossintética, quando esta se encontra entre os 60 e 70%.

O vento modifica a ação de outros elementos climáticos, como o frio, a doença e a humidade. Por outro lado, pode levar à perda de ramos e folhas.

Por último, o granizo pode afetar as videiras, dependendo do tempo do ciclo e do desenvolvimento vegetativo. No início da estação de crescimento, o granizo pode destruir totalmente as folhas e as inflorescências, levando à perda da “área foliar ativa” (perda total das folhas). A perda desta superfície foliar pode levar à quebra dos ramos e atingir diretamente a fruta, principalmente os cachos parcialmente desidratados. Por outro lado, a rutura nas hastes pode dificultar a sua nutrição, o que leva a uma colheita mais reduzida e com menos qualidade.

Entretanto, se estiverem na fase de maturação, os danos serão sempre mais elevados, levando à destruição total das uvas.

V. 2. Origem da vitivinicultura na região do Alentejo

A região do Alentejo possui uma longa e atribulada história relativamente à sua vitivinicultura. Por toda a região existem indícios arqueológicos, materiais que marcaram a cultura da vinha e do vinho pelos antepassados.

No entanto, presume-se que os Tartessos, civilização Ibérica, terão sido os primeiros a implementar a vinha e a introduzirem o vinho na região. Em seguida, os Fenícios, uma civilização financiada pelo comércio marítimo, surgiram empenhados em procurar novas fontes de minérios, que possibilitassem o abastecimento dos mercados do Mediterrâneo Oriental. Estes apoderaram-se dos interesses comerciais dos Tartessos levando-os ao declínio.

A presença dos gregos na região ficou marcada pelas centenas de ânforas catalogadas nos “achados arqueológicos”; sucederam os fenícios no comércio e na exploração dos vinhos do Alentejo. Com a sucessão destas civilizações a cultura da vinha no Alentejo contava com quase dois séculos de história.

No entanto, os Romanos foram aqueles que generalizaram a cultura da vinha e do vinho no Alentejo, foram aqueles que mais produziram e consumiram o vinho

produzido nesta região. Com a abertura das rotas marítimas, a partir do século XVII, há indícios que a produção alentejana proporcionou a primeira exportação de vinhos portugueses para Roma, *“a primeira aventura de internacionalização dos vinhos portugueses”* (<http://www.vinhosdoalentejo.pt/>).

A influência dos Romanos foi importante para o desenvolvimento da viticultura alentejana, pois após dois mil anos as marcas da civilização romana ainda estão presentes na utilização de ferramentas do quotidiano, como o aproveitamento das talhas de barro. As talhas de barro são usadas *“para a fermentação de mostos e posterior armazenagem de vinho e que constituiu ainda hoje uma prática corrente, parte integrante da afirmação cultural alentejana”* (vinhos do Alentejo,2011).

A emergência do cristianismo levou à abertura de novos mercados e novas apetências para o vinho. *“A fé católica afirmou-se como um fator de desenvolvimento e afirmação da vinha no Alentejo, estimulando o cultivo da videira na região”*. (<http://www.vinhosdoalentejo.pt/>)

No início do século XVIII, com a invasão Muçulmana a cultura do vinho foi progressivamente sendo negada e a vinha começou a ficar abandonada. Após a fundação do Reino Lusitano, a cultura do vinho regressou à região do Alentejo. Um tempo depois a vinha crescia como nunca no Alentejo, gerando os vinhos de Évora, os vinhos de Peramanca, os brancos de Beja e os de Viana do Alentejo. Assim, durante o século XVIII eram os vinhos do Alentejo que tinham maior fama e prestígio em Portugal.

Durante o século XIX, surgiram grandes complicações para a viticultura no Alentejo, com o aparecimento das doenças do oídio, míldio e da filoxera. A meio do século XIX assistiu-se à recuperação da vinha no Alentejo.

Em 1888, na Exposição de Berlim, o vinho branco da Vidigueira teve a maior distinção, como também os vinhos de Évora, Borba, Redondo e Reguengos que foram bastante apreciados.

Em 1895 construíram a primeira Adega Social de Portugal, em Viana do Alentejo.

O início do século XX não foi nada bom para os vinhos alentejanos. Uma série de acontecimentos políticos, sociais e económicos levaram à degradação da viticultura alentejana. *“A repercussão da filoxera, a implantação da República em 1910 e a crise provocada pela primeira guerra mundial, agravada posteriormente com a campanha do trigo de Linhares de Lima, que proibiu a plantação da vinha e favoreceu a cultura*

cerealífera foram fatores decisivos para o abandono da vinha nesta região” (Madeira e Vale, 2010).

Assim, na primeira metade do século XX, o Governo tencionava fazer do Alentejo o “celeiro de Portugal”. Como consequências houve uma redução muito grande da área de vinha existente na região (em 1926 não ia além dos 15000ha, o que representava cerca de 3% da área de vinha em Portugal), o envelhecimento das vinhas com as consequentes perdas de rendimento retirou aos viticultores a possibilidade de competirem com as outras regiões e o vinho começou a ter uma importância cada vez menor, desfrutava de pouco prestígio e era praticamente desconhecido em Portugal; o que o Governo pretendia era que o vinho se destinasse essencialmente para consumo local (autoconsumo).

As castas utilizadas eram apenas as da região, a vinificação era feita segundo os processos tradicionais herdados dos Romanos e a fermentação realizava-se em talhas de barro, fabricadas nas olarias que existiam um pouco por toda a região do Alentejo. Nesta altura pretendiam apenas produzir vinho com características de tipicidade que agradasse a um número restrito de consumidores.

Com o passar dos anos, o vinho enquanto negócio empresarial foi sendo extinto, o que se passava era que nas grandes herdades tinham dificuldade em chegar aos centros de abastecimento e produziam apenas o suficiente para autoconsumo e nas povoações alguns pequenos agricultores produziam o necessário para garantir o abastecimento do mercado local.

Em 1940 o apoio da Junta Nacional do Vinho contribuiu para a construção de adegas cooperativas, em que estas foram importantes para o desenvolvimento do cooperativismo vinícola em Portugal. Tal como aconteceu nas outras regiões do país, a partir dos anos 40 o Alentejo também teve a possibilidade de dispor de um corpo técnico da Junta Nacional do Vinho, de modo a garantir a assistência técnica à produção vinícola e o que facilitou aos produtores o acompanhamento correto no fabrico dos seus vinhos.

Assim, a Junta Nacional do Vinho estimulou a criação das adegas cooperativas, através da atribuição de subsídios e de empréstimos vantajosos e garantiu através dos seus técnicos que se encontravam nas diversas delegações regionais o apoio técnico indispensável ao fabrico do vinho.

A vitivinicultura alentejana renasceu graças ao fomento das cooperativas e ao acompanhamento adequado dos produtores privados. Em 1950, foi criada a primeira Adega Cooperativa no Alentejo, com o objetivo de controlar a produção vinícola.

V. 2.1. A atribuição das Denominações de Origem

Em 1977, com a criação do PROVA (Projeto de viticultura do Alentejo); no qual participaram a Universidade de Évora, a Comissão de Coordenação da Região do Alentejo, a Direção Regional de agricultura do Alentejo, a Junta Nacional do Vinho e o Centro Nacional de Estudos Vitivinícolas; foram criadas as condições técnicas para que as regiões vitivinícolas alentejanas pudessem vir a usufruir de um estatuto de qualidade. Nos anos 80, o Alentejo submeteu-se à grande revolução na produção vitivinícola. Os produtores alentejanos constituíram inúmeras associações e revitalizaram as cooperativas.

Em 1983, foi criada a ATEVA (Associação Técnica dos viticultores do Alentejo) para apoiar os viticultores Alentejanos no fomento da cultura da vinha com qualidade. Foram os viticultores diretores das adegas cooperativas e alguns produtores privados que deram à ATEVA os meios necessários para o início da sua atividade.

No ano de 1988, como resultado do trabalho feito pelos produtores da ATEVA e instituições que tinham participado no projeto PROVA, concretizou-se um dos grandes objetivos do setor: *“foram reconhecidas pelo Decreto-Lei n.º349/88, as primeiras cinco zonas vitivinícolas alentejanas como aptas para a produção de VQPRD, com designação de Indicação de Proveniência Regulamentada (IPR): Portalegre, Borba, Redondo, Reguengos e Vidigueira”*. (Madeira e Vale, 2010)

Assim, em 1989, a Comissão Vitivinícola Regional Alentejana iniciou a sua atividade, na qual garante a certificação, garantia e promoção de VQPRD. Deste modo, com a colaboração da ATEVA, da Universidade de Évora e do Instituto da Vinha e do Vinho, a Comissão Vitivinícola Regional Alentejana iniciou a certificação dos vinhos das denominações alentejanas.

Em 1991, através da Portaria n.º943/91, foram reconhecidas mais três zonas vitivinícolas na região do Alentejo, na classe de IPR: Évora, Granja/Amareleja e Moura.

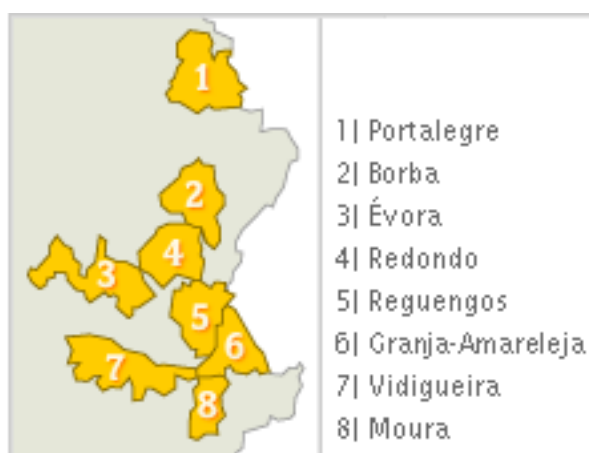
No ano de 1992, através da publicação da Portaria n.º 672/92, foi atribuída a denominação de vinho regional Alentejo aos vinhos de mesa produzidos nesta região e que satisfaçam requisitos de qualidade e tipicidade.

Em Janeiro de 1995, foi revogado o Decreto-Lei n.º349/88 e as primeiras cinco zonas vitícolas que integravam a classe IPR (Indicação de Proveniência Regulamentada), foram reconhecidas pelo Decreto-lei n.º12/95 como produtoras de vinho com Denominação de Origem Controlada.

V. 3. Caracterização das sub-regiões vitivinícolas da Região do Alentejo

A Denominação de Origem Controlada Alentejo¹⁰ encontra-se dividida em oito sub-regiões vitivinícolas:

Figura 6 - Mapa das Sub-regiões vitivinícolas da Região do Alentejo



Fonte: <http://www.infovini.com/classic/pagina.php?codPagina=10®iao=10&flash=1>

A sub-região vitivinícola de **Portalegre** situa-se no Alto Alentejo e as suas vinhas são plantadas nas encostas graníticas da serra de São Mamede, em que esta lhe proporciona um microclima específico, muito favorável à cultura da vinha e as temperaturas são mais baixas devido à altitude (chega a atingir 1000m). Temos assim um clima mais fresco e húmido, do que o calor que se faz sentir nas planícies do Sul. Os solos nesta sub-região são maioritariamente graníticos e intercalados nas áreas mais baixas com manchas de xisto. A sua área de produção vinícola abrange: o concelho de

¹⁰ De acordo com a publicação da Portaria nº 296/2010, de 1 de Junho e do Decreto-Lei nº 212/2004, de 23 de Agosto foi reconhecida a Denominação de Origem Controlada “Alentejo”

Portalegre, o concelho de Crato, do concelho de Vide, parte das freguesias de São João Baptista, Santiago Maior e Santa Maria da Devesa; do concelho de Marvão as freguesias de São Salvador de Aramenha, Marvão e Santo António das areias e do concelho de Sousel parte da freguesia de Casa Branca.

Borba é a segunda maior sub-região do Alentejo e faz parte do Alentejo Central, onde é característico solos de xisto vermelho. O microclima também é característico, nesta sub-região pois assegura índices de pluviosidade superiores à média, bem como valores de insolação inferiores à média na região do Alentejo. A área de produção vinícola abrange os concelhos de: Borba, do concelho de Estremoz as freguesias de Santo André, Santa Maria, Arcos, São Domingos de Ana Louro São Lourenço de Mamporcão e São Bento de Ana Louro e parte das freguesias de São Bento do Cortiço, Santo Estêvão, São Bento do Ameixial, Glória e Veiros; do concelho de Vila Viçosa a freguesia de São Bartolomeu e parte das freguesias de Conceição, Bencatel e Pardais; do concelho de Elvas parte da freguesia da Terrugem; o concelho de Alandroal e do concelho de Monforte parte da freguesia de Santo Aleixo.

A sub-região vitivinícola do **Redondo** encontra-se no Alentejo Central e é delimitada pela serra de D'Ossa, um dos maiores acidentes orográficos do Alentejo, com 600m de altitude. A orografia permite proteger as vinhas a Norte e a nascente e por outro lado proporciona verões muito quentes. O Redondo é uma das sub-regiões mais consistentes, face à proteção que dá a serra D'Ossa. A área de produção vinícola abrange: o concelho de Redondo, do concelho de Évora parte das freguesias de São Miguel de Machede e Nossa Senhora de Machede; do concelho de Alandroal, parte das freguesias de Terena e Santiago Maior.

A sub-região vitivinícola de **Évora** pertence ao Alentejo Central e no final do século XIX foi uma das sub-regiões mais prestigiadas e vistosas do Alentejo, pois era onde se encontravam os vinhos mais cobiçados da região. Só no final da década de oitenta começaram a aparecer novamente as vinhas em Évora, numa paisagem quente e seca. Nesta sub-região vitivinícola são característicos os solos mediterrânicos pardos e vermelhos, de materiais não calcários, solos Litólicos e litossolos.

A sua área de produção vinícola abrange: do concelho de Arraiolos, a freguesia de Igrejinha; do concelho de Évora, parte das freguesias de Canaviais, Nossa Senhora da

Boa-fé, Nossa Senhora de Guadalupe, Nossa Senhora da Graça do Divor, Nossa Senhora de Machede, Nossa Senhora de Tourega, São Sebastião da Giesteira, São Manços, Bacelo, Malagueira, Horta das Figueiras, Senhora da Saúde e Torre de Coelheiros e do concelho de Montemor-o-Novo, a freguesia de Nossa Senhora da Vila.

A sub-região vitivinícola de **Reguengos de Monsaraz** é marcada por afloramentos rochosos, mais precisamente solos xistosos, que caracterizam a sua paisagem. Em Reguengos, as propriedades encontram-se fragmentadas, onde as áreas das vinhas são reduzidas e onde podemos encontrar algumas das vinhas mais antigas do Alentejo. A sua área de produção vinícola abrange: o concelho de Reguengos de Monsaraz; do concelho de Redondo parte da freguesia de Montoito; do concelho de Évora parte da freguesia de São Vicente do Pigeiro.

Granja-Amareleja situa-se no Baixo Alentejo, prolonga-se pela zona de Raia, em redor da vila de Mourão e é limitada a Norte pelo Rio Guadiana; condicionada por um dos climas mais áridos da região. Os seus solos são derivados de granitos e xistos. As produções e rendimentos nesta sub-região são muito reduzidos, devido à falta de água. Nesta área os verões são muito quentes e secos (os valores de insolação tal como em Reguengos ultrapassam as 3000 horas de sol por ano), o que acaba por favorecer bastante a maturação das uvas, originando vinhos quentes e suaves com grau alcoólico elevado. A área de produção vinícola abrange: do concelho de Mourão, as freguesias de Granja, Luz e Mourão; do concelho de Moura, as freguesias de Amareleja e Póvoa de São Miguel e parte das freguesias de Santo Amador e São João Baptista.

Na sub-região vitivinícola de **Moura** situada no Baixo Alentejo, os invernos são frios e rigorosos e os verões muito quentes, secos e prolongados. Os solos são pobres, constituídos por barro e calcário, pouco profundos, duros e severos para as vinhas. No entanto têm boa capacidade de retenção de água. A sua área de produção vinícola é formada pelos concelhos de: Moura, parte das freguesias de Santo Amador, Santo Agostinho e São João Baptista; do concelho de Serpa parte das freguesias de Aldeia Nova de São Bento, Brinches, Pias, Santa Maria, São Salvador e Vale de Vargo.

Na **Vidigueira** temos a designada Falha da Vidigueira, que divide o Alto do Baixo Alentejo e é devido a esta falha que a Vidigueira é a sub-região mais a sul do Alentejo. Durante muitos anos a Vidigueira foi local privilegiado para os vinhos brancos do

Alentejo, devido à proteção da escarpa da Vidigueira. Na sub-região vitivinícola da Vidigueira está a Serra de Portel, que protege a circulação dos ventos do Norte, originando um microclima específico. Os solos são essencialmente de origem metamórfica. A área de produção vinícola abrange o concelho de Cuba, Vidigueira e Alvito.

V. 4. Tipos de produtores vitivinícolas na região do Alentejo

Na região do Alentejo existem à volta de 4000 produtores de vinho, sendo 95% do total de produtores na região associados às cooperativas que representam aproximadamente 80% da produção vitícola do Alentejo. A esmagadora maioria dos produtores não associados às cooperativas são produtores-engarrafadores e só 2% dos produtores vendem a sua produção de uva aos produtores-engarrafadores. (Comissão Vitivinícola Regional alentejana, 2013)

As Adeias Cooperativas existentes na Região do Alentejo são: a CARMIM (Cooperativa Agrícola de Reguengos de Monsaraz) que é a maior cooperativa da região; Adeia Cooperativa de Portalegre (a primeira adeia cooperativa criada na região); Adeia Cooperativa de Borba e da Vidigueira; Adeia Cooperativa da Vidigueira, Alvito e Cuba e Adeia Cooperativa do Redondo e Adeia Cooperativa da Granja/Amareleja. Seis destas adeias cooperativas constituíram uma empresa para atuar na exportação dos vinhos da região - a ENOFORUM (Adeias Cooperativas de Portalegre; Borba; Redondo; Vidigueira, Cuba e Alvito; CARMIM e Granja/Amareleja).

Para além das adeias cooperativas, temos na região do Alentejo um conjunto de produtores privados com grandes herdades e adeias próprias, como exemplo: Herdade do Esporão da Finagra, Ervideira Sociedade agrícola, Adeia José de Sousa, Adeia do Calisto, Granadeiro Vinhos, Fundação Eugénio de Almeida com a Herdade do Pinheiro, Herdade da Cartuxa, João Portugal Ramos, Herdade do Monte da Ribeira da Fundação Carmona e Costa, Herdade do Perdigão, Herdade do Mouchão, Herdade Monte da Penha de Francisco Fino, Sociedade agrícola Quinta da Esperança, Herdade do Rocim, Sociedade Agrícola Monte Seis Reis, Herdade da Malhadinha Nova, Herdade dos Grous, Adeia Mayor do grupo Nabeiro, Herdade da Mingorra, Herdade Monte das Servas, Encostas de Estremoz Sociedade Agrícola e Adeias das Mouras.

V. 5. Técnicas tradicionais e inovadoras de Implantação e manutenção da cultura da vinha e do vinho

As operações da cultura da vinha e do vinho tradicionais utilizadas pelos vitivicultores, juntamente com outros fatores, contribuem para a tipicidade dos vinhos alentejanos. As técnicas de exploração da vinha têm vindo a evoluir de acordo com as preferências dos consumidores.

Até ao final do século XIX, a vinha multiplicava-se a partir da mergulhia no solo de uma vara de videira que após emitir raízes gerava uma nova planta. Não existia nenhum alinhamento das videiras e eram praticamente todas cultivadas em consociação com o olival. Como não havia alinhamento das videiras, a *“mobilização do solo era feita a braço de homem utilizando enxadas, ferramentas empregues na cava da vinha, desde tempos remotos e cuja evolução das formas foi pouco significativa”*. (Madeira e Vale, 2010)

A partir do início do século XX, devido aos problemas causados pelo aparecimento da filoxera, foi introduzido o Porta-Enxerto e a plantação da vinha começou a ser mais cuidadosa. Por outro lado, havia já um alinhamento das videiras, uma preocupação em prepararem os solos antes da plantação das videiras.

Nos dois primeiros anos depois da enxertia, faziam a poda de formação, onde davam uma forma baixa à videira.

As mobilizações do solo, dado o alinhamento da vinha eram em tempos remotos feitas através da tração animal e posteriormente com a introdução da mecanização na agricultura, a mobilização foi sendo substituída por tratores.

Os anos 50 marcaram a revolução nas técnicas de plantação das vinhas e a partir daqui foram colocadas à disposição dos vitivicultores uma série de opções. *“O desenvolvimento da mecanização e o rápido acumular do conhecimento na área da multiplicação vegetativa foram dois dos fatores mais importantes, para que hoje os vitivicultores possam dispor de um leque invejável de opções, situando-se o problema da decisão na escolha da opção ou opções mais aconselháveis para cada situação”*. (Madeira e Vale, 2010)

A escolha do solo é a primeira fase de implantação da vinha, uma vez que nem todos os solos são adequados à sua plantação. As caraterísticas dos solos vitícolas estão regulamentadas por lei para preservar a qualidade e tipicidade dos vinhos. Em certos casos efetuam análises ao solo para a determina o de agentes patog nicos que possam vir a interferir no desenvolvimento normal da cultura da vinha. Estas análises são feitas para determinarem os adubos e corretivos a utilizarem.

A prepara o do solo para a planta o da vinha   feita com uma mobiliza o profunda da terra de 1m a 1,50m, efetuada por equipamentos diversos que são escolhidos de acordo com as caraterísticas do solo. Estas opera es são realizadas no Verão, antes da planta o dos bachelos. Depois desta primeira mobiliza o são feitas outras para o delineamento da vinha. A escolha da variedade do bacelo a plantar   uma decisão técnica que tem em considera o dois aspetos fundamentais: as caraterísticas do solo e as castas a plantar.

Relativamente aos métodos de planta o o vitivinicultor tem que optar pelo melhor que se adapta às condi es do seu solo vitícola. Os mais usados são a “planta o vala com cruzeta e com hidro-injetores”. A planta o em vala consiste na abertura de uma vala sendo posteriormente plantado o bacelo. Enquanto a planta o com recurso aos hidro-injetores baseia-se no princípio do método de cruzeta na qual tem a vantagem de através de um tubo ligado a um pulverizador faz a pressão necessária para que possa colocar a água   profundidade da planta o.

Ainda em matéria de planta o existe uma máquina de plantar desde 1995 na Região do Alentejo, que já plantou uma área significativa de bachelos e de enxertos-prontos. A multiplica o vegetativa através dos enxertos-prontos   uma das técnicas mais usadas nas principais regiões vitivinícolas do Alentejo.

Depois da planta o da vinha vem uma outra etapa também importante a forma o da videira. Esta etapa   a que mais influencia a produ o e a qualidade, uma vez que esta tem de ser feita de acordo com a casta e o solo onde está plantada.

Figura 7 - Poda da Vinha



Fonte: Madeira e Vale, 2010

Os vitivicultores podem recorrer a três formas de condução: Taça, Guyot Duplo e Cordão Bilateral. A primeira é mais utilizada nas vinhas mais velhas, o Guyot duplo é mais utilizado nas regiões vitivinícolas de Reguengos e Redondo. Esta técnica *“consiste em podar a vinha deixando para cada lado da planta uma vara com 5 a 8 gomos. As varas destinam-se a garantir a produção da uva e dar origem à produção do ano seguinte.* Enquanto o cordão bilateral *“consiste na formação de uma cepa com dois braços e nas varas nascidas desses braços deixam os talões com 2 a 3 gomos, ficando cada braço com 3 a 6 talões. A carga da cepa varia em função de vários fatores: casta, solo, onde está implantada a vinha, compasso de plantação, vigor vegetativo da planta, resposta da videira à poda do ano anterior e doenças ou pragas que tenham debilitado a planta”.* (Madeira e Vale, 2010)

Os vitivicultores de Portalegre, Borba e Vidigueira escolhem este tipo de poda com maior frequência. Por último a condução da vinha é feita também através da poda em verde. Esta consiste na eliminação das varas nascidas no tronco e que não tem qualquer utilidade.

O solo e o clima são dois fatores que mais influência têm na decisão dos vitivicultores sobre o número e tipo de mobilizações que têm de efetuar. O grande problema da viticultura do Alentejo é sistematicamente a carência hídrica, logo o vitivicultor tem como objetivo a manutenção da disponibilidade do solo em reter o máximo de água da chuva. No início do Inverno efetuam as mobilizações com a finalidade de terem condições de armazenagem de água no solo. *“Dizem os antigos viticultores alentejanos que é necessário manter a fresquidão do solo durante o verão e isso só se consegue com mobilizações superficiais permitindo o arrefecimento durante a noite”.* (Madeira e Vale, 2010)

Outra das preocupações permanentes dos viticultores alentejanos é o tratamento do solo na linha da vinha.

Com o avanço da indústria agroquímica e a intensificação da investigação nesta área foram introduzidos novos produtos fitofarmacêuticos mais eficazes e de fácil aplicação. Nos dias de hoje a proteção fitossanitária das vinhas alentejanas está virada para uma prática de proteção integrada, o que veio reduzir a utilização dos pesticidas e racionalizando as suas aplicações através da aplicação correta no momento da intervenção.

A prática da proteção integrada baseia-se na relação entre dois aspetos fundamentais: o aspeto ecológico e o aspeto económico. O aspeto ecológico fundamenta-se no equilíbrio biológico, neste caso das vinhas e o aspeto económico através do número reduzido de tratamentos mas com melhor qualidade e com uma proteção efetiva do solo e do ambiente.

A prática da proteção integrada tem sido seguida nas regiões vitivinícolas do Alentejo nos últimos 7 anos e dá a certeza de que se manterá o equilíbrio biológico nos vinhos do Alentejo e é um recurso à aplicação reduzida de pesticidas.

Relativamente à vindima nas regiões vitivinícolas do Alentejo esta é uma operação que requer muito cuidado por parte dos vitivicultores. A determinação da época da vindima é efetuada em conjunto com os técnicos da ATEVA.

Os técnicos da ATEVA através do refratómetro manual fazem as primeiras determinações de grau provável das uvas, logo que essas análises preliminares atingem valores satisfatórios, são recolhidas amostras mais significativas para a realização de análises pormenorizadas dos mostos, sendo essas análises realizadas nos laboratórios das adegas.

Para além do estado de maturação da uva o transporte da mesma desde a vinha até à adega é muito importante e tem de ser feito com todo o cuidado. No passado o transporte das uvas era feito em cestos de vime e caixas de madeira, que eram colocados em carros puxados pelos animais.

Nos dias de hoje, com a mecanização estes foram sendo substituídos pelos reboques e tratores. No entanto, o próprio reboque é também utilizado como

recipiente, desde que esteja basculante e revestido com oleado para que a descarga da uva seja feita no menor espaço de tempo possível, na chegada à adega.

Por outro lado, alguns produtores-engarrafadores optaram por outro sistema de transporte de uvas, o uso de caixas de vindima em plástico (cada uma leva 25 a 40kg de uvas), em que estes podem-se sobrepor umas sobre as outras nos reboques, sem que aja esmagamento das uvas.

Relativamente à vinificação apenas na região do Alentejo ainda se mantem a tradição de a praticarem em potes ou talhas de barro, sendo este um processo ancestral de fabrico do vinho.

Figura 8 - Talhas de Barro



Fonte: Madeira e Vale, 2010

Dentro das técnicas tradicionais, existe também a prática da vinificação nos lagares de pedra ou cimento. No Alentejo só é praticado em produções muito pequenas, como por exemplo na Herdade do Mouchão em Portalegre que nos dias de hoje ainda aplica esta técnica de vinificação.

V. 6. A produção de vinho na região do Alentejo

A produção de vinho na região do Alentejo sofreu algumas oscilações ao longo dos tempos devido à influência de diversos fatores climáticos, sociais e políticos. A produção de vinho no final do século XIX, no período de 1884 a 1888, foi superior a 300.000 hectolitros, como se pode ver no gráfico 14. Um século depois, a produção de vinho desceu para os 200.000 hectolitros, em 1988 e a área vitícola rondava os 11.500 hectares. A grande quebra de produção no final do século XIX foi agravada pela campanha cerealífera mantida no Alentejo pelo Estado Novo, o qual proibiu a plantação de vinha e favoreceu a cultura de cereais. (Madeira e Vale, 2010)

A partir da década de 70, e mais acentuadamente na segunda metade da década de 80, iniciaram o processo de reestruturação das vinhas e a produção aumentou novamente como se vê no gráfico 15, em todas as regiões vitivinícolas do Alentejo, sempre que as condições climáticas fossem favoráveis para o setor dos vinhos. No entanto, as variações da produção de vinho ocorreram devido aos bons e maus anos agrícolas.

Outro dos fatos de primordial importância e que conferiram uma outra dinâmica às sub-regiões vitivinícolas do Alentejo foram as atribuições das denominações de origem e que vieram encorajar os agricultores a investir de novo na vitivinicultura, através da reconversão vitícola das suas vinhas, muitas delas que se encontravam abandonadas. A partir de 1991, foi feito o protocolo de colaboração entre o IVV, CVRA e a ATEVA, no qual é atribuída a duas instituições a responsabilidade da certificação dos vinhos regionais e certificação dos DOC.

Na tabela seguinte está representada a área de vinha aprovada para a produção de DOC, em 1988:

Tabela 4 – Área de vinha aprovada para produção de DOC Alentejo em 1988

Sub-região Vitivinícola	Área de vinha (ha)		Total	N.º Viticultores	N.º Produtores
	Castas Brancas	Castas Tintas			
Portalegre	36.30	76.17	112.47	14	3
Borba	784.00	672.08	1456.08	190	2
Redondo	390.51	551.33	941.84	78	2
Reguengos	539.36	1017.62	1556.98	213	3
Vidigueira	468.32	212.27	680.59	71	4
Évora	66.01	117.98	183.99	4	1
Granja/Amareleja	15.83	49.71	65.54	26	1
Moura	20.50	14.20	34.70	2	1
Total	2320.83	2711.36	5032.19	598	17

Fonte: Dados Estatísticos de 1988 do 4º Simpósio de Vitivinicultura do Alentejo
Elaboração Própria

De acordo com a tabela 4, em 1988 foram aprovados à volta de 5000 hectares para a produção de uvas que originam os DOC Alentejo. As sub-regiões de Reguengos (1556.98ha), Borba (1456.08ha) e Redondo (941.84) apresentavam os valores mais elevados de área de vinha, onde permaneciam um total de 481 viticultores. No entanto, na Vidigueira era onde existiam mais produtores (4) enquanto nas sub-regiões

vitivinícolas de Évora, Granja/Amareleja e Moura havia apenas 1 produtor. Assim, no total da região do Alentejo existiam 598 viticultores e 17 produtores de vinho.

Analisando a tabela 4 observa-se uma enorme diferença entre as 8 sub-regiões vitivinícolas alentejanas. Reguengos seguido de Borba eram as sub-regiões com maior área e em condições de produção de DOC Alentejo. *“A soma das áreas de vinha das cinco sub-regiões mais antigas (Portalegre, Borba, Redondo, Reguengos e Vidigueira) representa próximo de 95% da totalidade da área, o que justifica a razão pela qual estas sub-regiões vitivinícolas foram consideradas prioritárias em sede de reconhecimento. A área de DOC correspondia a 37% da área total de vinha no Alentejo, na qual rondava os 13.500hectares”* (4º Simpósio de Vitivinicultura do Alentejo, 1998).

Relativamente ao vinho Regional Alentejo, este foi reconhecido pela Portaria n.º672/92, de 9 de Julho. Houve uma adesão total dos produtores ao vinho Regional Alentejo. Assim o IG Alentejano é produzido em toda a região do Alentejo.

Num período de 25 anos, de um modo geral a área de vinha no Alentejo veio crescendo acentuadamente, como nos mostra a tabela 5 e de igual modo a sua produção de vinho. No entanto, de acordo com os valores da tabela, podemos ver uma exceção, o total da vinha diminuiu de 2012 para 2013, em cerca de 1468ha.

Região do Alentejo	Área Total de Vinha (ha)
1989	11.510
1999	13.457
2000	16.123
2001	18.420
2002	20.760
2003	21.691
2004	21.741
2005	22.655
2006	22.959
2007	23.491
2008	23.089
2009	23.490
2010	23.785
2011	23.904
2012	23.438
2013	21.970

Tabela 5 – Área Total de Vinha na Região do Alentejo no período de 1989 a 2013

Tabela 6 – Área Total de vinha aprovada para produção de vinho certificado no Alentejo em 2013

Área de Vinha em 2013 (DO e IG)				
Região Vitivinícola	DOC Alentejo (Tinto)	DOC Alentejo (Branco)	IG Alentejano (Tinto)	IG Alentejano (Branco)
IG Alentejano			4.781 ha	1.394 ha
Borba	2.577 ha	770 ha		
Évora	1.096 ha	259 ha		
Granja-Amareleja	358 ha	30 ha		
Moura	241 ha	36 ha		
Portalegre	678 ha	98 ha		
Redondo	1.594 ha	437 ha		
Reguengos	3.141 ha	712 ha		
Vidigueira	1.333 ha	890 ha		
Total	11.018 ha	3.232 ha	4.781 ha	1.394 ha
Total DO e Total IG	14.250ha		6.175ha	
Total	20.425ha			

Fonte: Dados Estatísticos da Comissão Vitivinícola Regional Alentejana

Na tabela 6 está representada a área de vinha aprovada para produção de vinho certificado no Alentejo em 2013. Ao analisar a tabela, pode observar-se que em 2013 a área total de vinha para produção de vinho certificado foi de 20.425ha, em que 14.250ha estão reservados à produção dos vinhos DOC Alentejo e 6175ha de área de vinha para a produção dos Vinhos Regionais Alentejanos (IG).

Das oito sub-regiões vitivinícolas, Reguengos é a que apresenta maior área de vinha para DOC Alentejo Tinto (3141ha), em seguida Borba com 2577ha e Redondo com uma área de vinha de 1594ha. As três sub-regiões anteriormente referidas têm vindo a manter a liderança, desde há 20 anos com os valores mais elevados de área de vinha. A sub-região vitivinícola com menor área de vinha é Moura, com apenas 241ha para DOC Alentejo Tinto e 36ha para DOC Alentejo Branco. A sub-região vitivinícola da Vidigueira é a que apresenta o valor mais elevado de área de vinha para DOC Alentejo Branco (890ha).

Na tabela 7 que se encontra no anexo B está presente a evolução da produção de vinhos DOC Alentejo e Regional Alentejano, no período de 1996 a 2013.

De acordo com os valores apresentados na tabela 7 mostra que a evolução da produção de vinhos certificados no Alentejo, desde 1996 até 2013 sofreu oscilações de ano para ano ou aumentou ou diminuiu. Em termos de valores elevados de produção total de vinho certificado, destaca-se o ano de 2010, onde foram produzidos 117 299 772 litros de vinho e coincide com o ano que mais produziu vinho Regional Alentejano (72 560 239l), podendo-se considerar um bom ano de produção de vinho na região do Alentejo. O ano de 1998 foi dos piores, comparativamente com os outros em termos de volume de produção de vinho, foram apenas produzidos neste mesmo ano, 23.539.295l de vinho, em que este derivou dos 13.280.445l de vinho DOC Alentejo e 10.258.850l de vinho Regional Alentejano. A maior subida na produção de vinho ocorreu na passagem do ano de 2009 para 2010 em que aumentou cerca de 37l de um ano para outro. O ano de 2013 foi aquele que produziu mais vinho DOC Alentejo (46 161 523l). Apenas em 2005, iniciaram a produção de DOC Alentejo Espumante e DOC Alentejo Vinho Licoroso; no ano de 2011 começou a produção de Vinho Regional Alentejano Espumante e em 2012 iniciaram a produção de Regional Alentejano Licoroso.

De um modo geral, o volume de produção de Regional Alentejano é sempre mais elevado que o volume de produção do DOC Alentejo. Tal situação justifica-se porque o Vinho Regional Alentejano é produzido nos três distritos: Portalegre, Évora e Beja. Por outro lado estes vinhos estão sujeitos a regras mais liberais e tem uma maior autonomia na escolha das castas. Enquanto os vinhos DOC Alentejo são apenas produzidos nas oito sub-regiões vitivinícolas da região do Alentejo.

V.7. Associações e instituições regionais que apoiam o setor vitivinícola

O setor vitivinícola tem como instituições de apoio à inovação: Instituto da Vinha e do Vinho (IVV), as Comissões Vitivinícolas Regionais (CVR), a Associação Nacional de Denominações de Origem Vitivinícolas (ANDOVI), as Direções Regionais de Agricultura (DRA), o Instituto de Fomento e Apoio ao Desenvolvimento da Agricultura Portuguesa (IFADAP) e a ViniPortugal. Na região do Alentejo foram criadas importantes instituições

regionais, para apoiarem e incentivarem no desenvolvimento da sua vitivinicultura: ATEVA; CVRA; Universidade de Évora; Instituto Superior de Agronomia; Confraria dos Enófilos do Alentejo e CCDR.

A ATEVA é uma Associação Técnica dos Viticultores do Alentejo que iniciou a sua atividade em 1985. Conta com 2000 associados, quase todos os viticultores alentejanos, apoiados por 12 técnicos. A ATEVA foi criada com o objetivo de prestar apoio técnico aos viticultores alentejanos, no que diz respeito à sua orientação para a implantação e condução das vinhas, na escolha das castas corretas e distribuição adequada pelos diversos solos vitícolas.

Assim, as atividades desenvolvidas pela ATEVA são no âmbito da formação profissional de trabalhadores, na qual são formados anualmente muitos trabalhadores vitícolas, nas áreas da poda da vinha, proteção e produção integradas e aplicadores de produtos; por outro lado, fazem a assistência técnica aos viticultores, sendo esta a principal atividade da associação, em que os técnicos prestam apoio técnico aos viticultores associados, desde a implantação à manutenção das vinhas. Entretanto, todos estes trabalhos requerem *“projetos de investimentos, nomeadamente na implantação da vinha, aquisição de máquinas, escolha do local da plantação, recomendação de fertilizantes e determinação da época da vindima”*. (Mateus A. e associados, 2004)

A Comissão Vitivinícola Regional Alentejana foi criada em 1989 e *“é uma entidade interprofissional privada, de utilidade pública, que define as linhas estratégicas para a região, bem como as políticas na área da viticultura e da enologia.”* Tem como objetivos principais o controlo, a promoção e divulgação dos produtos víquicos, com Denominação de Origem Alentejana e também fazem a certificação dos vinhos.

A Universidade de Évora tem um papel importante na inovação do setor vitivinícola, pois aposta na formação, investigação e transferência tecnológica.

Em 1991, foi fundada a Confraria dos Enófilos do Alentejo, para valorizar e divulgar os vinhos alentejanos. Em 1995, foi constituída a Associação dos Jovens Enófilos do Alentejo, com o intuito de dinamizarem as futuras gerações de profissionais e também os sensibilizarem ao nível do consumo.

Por último, temos a Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Alentejo, que tem contribuído muito para o desenvolvimento do setor vitivinícola da região, através da participação em iniciativas, como os simpósios de vitivinicultura e o seu contributo para a implementação da rota dos vinhos do Alentejo.

V. 8. O enoturismo na região do Alentejo

O enoturismo é um fator que pode contribuir significativamente para o desenvolvimento regional, valorização da paisagem rural e promoção dos sectores tradicionais. Pode ser definido como “o conjunto de atividades associadas à visita de empresas vitivinícolas, visita a museus e outros estabelecimentos ligados ao sector, participação em eventos ou centros de interesses vitivinícola, tendo como objetivo principal e mais frequente o conhecimento e a prova dos vinhos das regiões visitadas” (Diário Económico, 2012). Assim, o turista tem possibilidade de assistir diretamente à produção de vinho ou outras atividades e eventos ligados e, como em muitas regiões, a produção de vinho é um sector tradicional. O enoturismo oferece uma sensação de autenticidade, sensação de ficar perto das raízes, da terra, que é muito importante no contexto de urbanização crescente, porque falta nas cidades e os turistas frequentemente são habitantes das áreas urbanas. Com o aumento da procura na área de turismo verde e sustentável, o enoturismo ganha notoriedade. Assim, o Enoturismo pode enriquecer a oferta turística e impulsionar o desenvolvimento de novos produtos neste mercado mas também representa benefícios para a região porque favorece a preservação das atividades tradicionais, artesanato, cultura e história local.

As rotas dos vinhos são o elemento principal da oferta enoturística e estão fortemente dependentes das Comissões de Vitivinicultura Regionais. A rota dos vinhos do Alentejo entrou em funcionamento em 1997 e agora inclui 3 rotas: a Rota de São Mamede, a Rota Histórica e a Rota do Guadiana.

Os viticultores alentejanos usam os eventos e exposições de vinho para promover o seu produto. Isto refere-se em particular à Rota dos Sabores, que tem no programa mostras e provas de vinhos do Alentejo. O evento é organizado anualmente pela Câmara Municipal de Évora a fim de apresentar produtos regionais. Também

decorre anualmente a Festa da Vinha e do Vinho em Borba, que inclui vários eventos temáticos e exposições de produtos, artesanato, equipamentos e serviços vinícolas. Em 2012 atraiu aproximadamente 14 produtores, promovendo cerca de 150 marcas.

Em Lisboa já decorreram vários eventos que representam vinhos alentejanos, a prova dos vinhos alentejanos na fundação Champalimaud reuniu aproximadamente 63 produtores e 300 vinhos do Alentejo. Com o crescimento da procura de vinhos alentejanos em Angola, a Comissão Vitivinícola Regional Alentejana começou a organizar provas de vinho em Luanda em 2013, em que participaram 23 produtores.

V. 7. Importância económica da vitivinicultura para a região do Alentejo

A importância económica do setor vitivinícola vê-se na dimensão do cultivo dedicado à vinha; nos valores gerados da produção, comercialização, volume de negócios e como um setor gerador de emprego e riqueza para a região.

Em quase toda a região do Alentejo está presente a vitivinicultura (com exceção do Alentejo Litoral) tendo esta uma importância primordial para o Alentejo. *“Representa para a grande maioria dos 4000 viticultores a fonte principal de rendimentos, numa das regiões mais pobres da União Europeia”* (Mateus A. e associados, 2004). Nos últimos anos alguns agricultores alentejanos não viticultores pressionados pelo decréscimo de rendimento nos cereais e pecuária vieram a apostar na vitivinicultura. Assim até o próprio poder político apoiou tal decisão ao entenderem que a alternativa mais considerável à quebra dos rendimentos seria a vitivinicultura. O poder político criou condições para a transferência de direitos de plantação de vinha de outras regiões para o Alentejo.

Por outro lado, as condições naturais foram consideradas boas, a organização institucional regional foi exemplar, o mercado existe e responde favoravelmente. De acordo com estas condições favoráveis, o resultado foi um crescimento muito acentuado da superfície de vinha, num período de tempo muito reduzido de 1997 a 2002, aumentou à volta de 54%. (Mateus A. e associados, 2004)

Nos dias de hoje, a vinha é explorada em mais de 4000 explorações agrícolas alentejanas, representando cerca de 12% do total das explorações da região e ocupa

uma área total de vinha de 21.970 hectares. A área total de vinha aprovada para DOC Alentejo foi de 14.250 hectares; enquanto a área de vinha para o Regional Alentejano é de 6175 hectares. A produção média por hectare na região do Alentejo ronda os 5500 kg/ha. (Comissão Vitivinícola Regional Alentejana, 2013)

“Em termos nacionais a cultura da vinha no Alentejo tem uma expressão muito reduzida não vai além dos 7% da área vitícola portuguesa e representa apenas 1,2% do número de explorações vitícolas nacionais”. (Comissão Vitivinícola Regional Alentejana, 2013)

Relativamente ao peso do setor da vitivinicultura na estrutura do emprego na região do Alentejo podemos ver que tem alguma importância na criação de emprego na região. Se analisarmos por NUT'SIII, o Alentejo Central apresenta a percentagem mais elevada (65,5%) de trabalhadores, comparativamente com as outras NUT'SIII; justifica-se esta percentagem pela maior concentração de atividades vitivinícolas no Alentejo Central. O Baixo Alentejo é a segunda NUT'III que emprega mais pessoas na vitivinicultura, à volta de 25% de trabalhadores. Quanto ao Alto Alentejo este apenas apresenta uma percentagem de trabalhadores na vitivinicultura de 9%. No Alentejo Litoral o setor dos vinhos tem uma expressão muito reduzida ou diminuta na criação de emprego. (Mateus A. e associados, 2004)

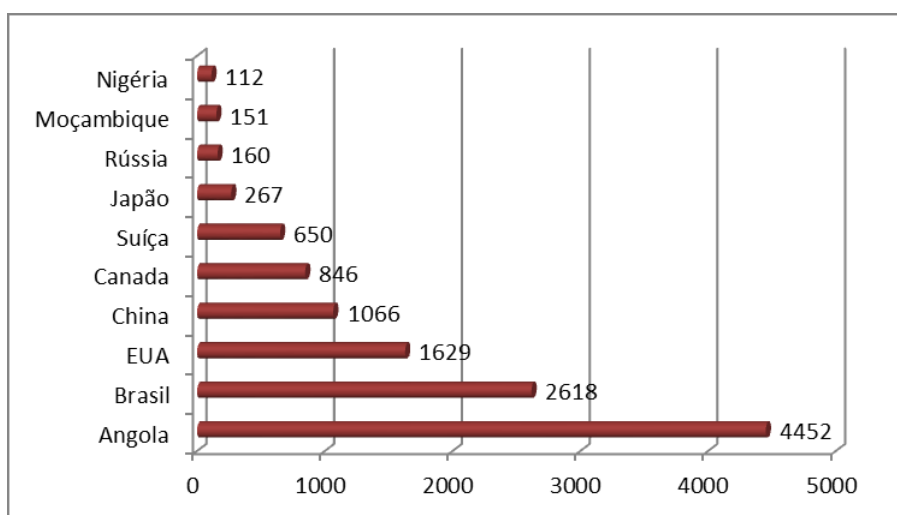
Nos últimos 20 anos, a área de vinha no Alentejo passou dos 11 mil hectares para 21 mil hectares. A produção de vinho na Região aumentou no mesmo período de tempo de 30 milhões de litros para mais de 90 milhões. A produção encontra-se repartida pelas 8 sub-regiões, em que esta se concentra mais nas sub-regiões de Reguengos (28,9% do total), Borba (27,1%), Redondo (16,1%) e Vidigueira (14,5%). O Alentejo representou 22,7% da produção nacional de vinho certificado. (Comissão Vitivinícola Regional alentejana, 2013)

Os vinhos da região do Alentejo são bastante reconhecidos no mercado nacional e no mercado internacional, nomeadamente o vinho produzido na Sub-região vitivinícola de Reguengos de Monsaraz. Assim a evolução das exportações dos vinhos de qualidade permitem caracterizar a dinâmica do setor vitivinícola na região do Alentejo. A região do Alentejo é líder no mercado nacional, tanto a nível da quota de mercado em volume, que representou em 2013 (44,9%), como em valor na categoria de vinhos

engarrafados de qualidade, com classificação DOC e IGP (46,7%). (Comissão Vitivinícola Regional alentejana, 2013)

Relativamente ao mercado internacional, em 2013 a exportação de vinhos Alentejanos foi de 30% do total das vendas, sendo as exportações para fora da União Europeia representado 14% e para países da União Europeia foi de 16%. Segundo o gráfico 10 podemos ver que os principais mercados de exportação dos vinhos alentejanos são a Angola (4452L), Brasil (2618L), EUA (1629L), China (1066L), Canadá (846L) e Suíça (650L). O volume total das exportações para países fora da Europa, em 2013 foi de 12.454.785L. (Comissão Vitivinícola Regional Alentejana, 2013)

Gráfico 10 – Principais Mercados de Exportação dos Vinhos Alentejanos em 2013 (X 1.000 L)



Fonte: Dados estatísticos da Comissão Vitivinícola Regional Alentejana

A região do Alentejo é uma região de referência no setor dos vinhos, pois é aquela que mais vinho certifica com Denominação de Origem Controlada, que mais vinho vende e com o preço médio por garrafa mais elevado. O Alentejo é uma das grandes forças nacionais relativamente ao nível das superfícies vitivinícolas portuguesas, pois é a região que mais área utiliza para o cultivo de vinha.

Assim, pela dimensão da área que usa para as práticas vitivinícolas, o setor do vinho é muito relevante para a economia da região alentejana, devido às suas condições edafo-climáticas, pela qualidade dos seus produtos, pelos processos produtivos utilizados e pelo elevado nível de conhecimento dos seus principais produtores. Todos

estes fatores fazem do Alentejo uma região de excelência, distinguindo-se pelo elevado potencial que apresenta na vitivinicultura.

Capítulo VI – A sub-região vitivinícola de Reguengos de Monsaraz

V. 1. Enquadramento Geográfico

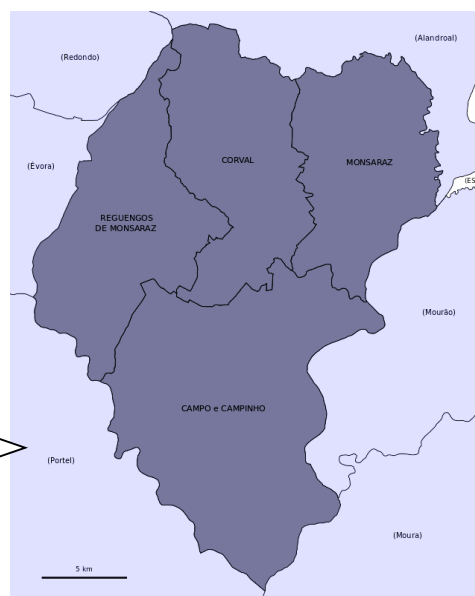
O Município de Reguengos de Monsaraz está integrado na NUTIII Alentejo Central e é uma cidade do Distrito de Évora. É limitado a Norte pelo município do Alandroal, a Este por Mourão, a Sudeste por Moura, a Sudoeste por Portel, a oeste por Évora e a Noroeste pelo Redondo.

Figura 9 - Concelho de Reguengos de Monsaraz



Fonte: <http://terrasdeportugal.wikidot.com/reguengos-de-monsaraz>

Figura 10 - Freguesias do Concelho de Reguengos de Monsaraz



Fonte: http://pt.wikipedia.org/wiki/Reguengos_de_Monsaraz#mediaviewer/File:Reguengos_de_Monsaraz_freguesias_2013.svg

Reguengos de Monsaraz foi elevado a cidade a 9 de Dezembro de 2004, sendo a segunda maior cidade do distrito de Évora, comparativamente com as outras que o constituem como Arraiolos, Montemor-o-Novo e Viana do Alentejo.

O município de Reguengos de Monsaraz ocupa uma área total de 462,22km², tem 10.830 habitantes (censos 2011) e uma densidade populacional de 47,7hab/km². Após a reorganização administrativa ocorrida em 2013, o concelho passou a ser formado

por quatro freguesias: União de Freguesias de Campo e Campinho, Corval, Monsaraz e Reguengos de Monsaraz.

A União de freguesias de Campo e Campinho é composta por três aglomerados populacionais: São Marcos do Campo, Campinho e Cumeada. Ocupa uma área total de 176,52km², tem 1396 habitantes (censos 2011) e uma densidade populacional de 7,9hab/km².

A freguesia de Corval é formada também por três aglomerados populacionais: S. Pedro do Corval, Santo António do baldio e Carrapatelo. Nesta freguesia vivem 1391 habitantes (censos 2011), ocupa uma área total de 98,2km² e tem uma densidade populacional de 14,74hab/km². Sendo uma freguesia rural, a agricultura é a segunda atividade económica mais relevante na freguesia de Corval, sendo no entanto a mais importante a olaria (uma tradição no concelho).

A freguesia de Monsaraz é uma das vilas mais antigas de Portugal, é considerada uma vila medieval, estando integrada nas muralhas do Castelo. Monsaraz ocupa uma área total de 88,5km², tem 782 habitantes (censos 2011) e uma densidade populacional de 8,3hab/km². É constituída pelas seguintes localidades: Monsaraz, Barrada, Ferragudo, Motrinos, Outeiro e Telheiro.

A freguesia de Reguengos de Monsaraz ocupa uma superfície de 99km², tem 7261 habitantes (censos 2011) e uma densidade populacional de 73,3hab/km². É formada pelas localidades de Caridade, Perolivas e Gafanhoeiras.

As principais atividades económicas desenvolvidas no concelho de Reguengos de Monsaraz são a Vitivinicultura, pequeno Comércio e os Serviços. No entanto, as atividades tradicionais características no Concelho são: a Atividade Vitivinícola, Ollaria Decorativa e Cerâmica.

O concelho de Reguengos de Monsaraz tem diversos pontos de interesse: Espaços Vitivinícolas e a qualidade dos seus vinhos produzidos no município; Monsaraz (Vila Medieval Castelada); S. Pedro do Corval o primeiro centro oleiro do país, que conta hoje com 26 olarias e a qualidade da sua gastronomia.

VI. 2. Origem da vitivinicultura em Reguengos de Monsaraz

A grande tradição da vinha e do vinho no concelho de Reguengos de Monsaraz, remonta a um passado distante e até ao final do século XIX não era uma atividade determinante para a economia da região; o vinho era apenas um produto tradicional no concelho. A plantação da vinha começa a ser planeada em 1851, quando *“o Presidente da Câmara Manuel Augusto Mendes formou uma Comissão de importantes proprietários para proceder à compra de uma grande área de terrenos, com o objetivo de dividir os mesmos e distribuí-los pela população a preços baixos, com a condição de neles plantarem vinha”* (<http://www.cm-reguengos-monsaraz.pt>). Esta intervenção deu origem à plantação de 1 milhão de cepas, que permitiram em 5 anos um desenvolvimento da produção vinícola.

No início do século XX, os vinhos de Reguengos de Monsaraz foram sendo reconhecidos no mercado. Em 1972 foi formada a Cooperativa Agrícola de Reguengos de Monsaraz, da qual atualmente fazem parte a maioria dos produtores do concelho. No início do século XXI, foram criadas unidades de enoturismo que encontraram em Reguengos de Monsaraz, conhecido pela tradição e qualidade, o ideal para a prática desta atividade como para a produção de vinhos.

“Um dos vestígios que confirmam a presença da cultura da vinha em Reguengos de Monsaraz é um Sarcófago, construído entre os séculos I e III A.C, representando uma cena de pisa num lagar e que se designa por Sarcófago de Reguengos e que foi encontrado nesta zona” (A região vitivinícola de Reguengos de Monsaraz, 1999).

A Sub-Região vitivinícola de Reguengos de Monsaraz é uma das oito denominações de origem de vinhos reconhecida na região do Alentejo, em 1988. É uma das principais sub-regiões vitivinícolas do Alentejo pois apresenta a maior densidade vitivinícola da região, comparativamente com as outras sete sub-regiões vitivinícolas. Com o passar dos anos, registou uma tendência evolutiva na cultura da vinha, quer em termos de quantidade quer em qualidade; a sua área de vinha aumentou bastante ao longo dos tempos. Em 1985 registava uma área total de vinha de 1624ha, que passou em 1999 para 3400ha. (Madeira e Vale, 2010)

Nos dias de hoje, apresenta uma área total de vinha de 3853ha, correspondendo a 27% da área total de vinha da Região Demarcada do Alentejo, a maior área vinícola das outras sete sub-regiões vitivinícolas.

É limitada a Norte pela sub-região vitivinícola do Redondo, a Sul pela de Vidigueira e de Moura, a Este pela sub-região vitivinícola de Granja/Amareleja e a Oeste pela sub-região vitivinícola de Évora.

As suas vinhas encontram-se instaladas em solos de diversas composições, mas principalmente de origem eruptiva. Assim as castas tintas dominantes na sub-região de Reguengos de Monsaraz são: Alfrocheiro, Alicante Bouschet, Aragonez, Cabernet Sauvignon, Periquita, Grand Noir, Moreto, Tinta Caiada, Trincadeira. Enquanto as castas brancas são: Antão Vaz, Arinto, Fernão Pires, Perrum, Síria (Roupeiro), Trincadeira das Pratas.

O clima e os encepamentos fazem da sub-região vitivinícola de Reguengos de Monsaraz um lugar privilegiado para a produção de vinhos com uma enorme qualidade e tipicidade reconhecidas a nível nacional e internacional.

A vitivinicultura é muito importante para a economia da sub-região vitivinícola de Reguengos de Monsaraz, por ser uma das atividades tradicionais que apresentam mais rentabilidade devido ao aumento da área de vinha que ocorreu ao longo dos anos, por ser geradora de riqueza quer para Reguengos de Monsaraz quer para a região do Alentejo, por ser geradora de empregos, utilizar materiais vitivinícolas da região e ser responsável por uma parte importante do VAB agrícola do concelho.

Por outro lado, é um setor relevante no concelho pelas interações que estabelece com outros setores de atividade e pela presença do associativismo, desde a produção do vinho até à sua comercialização.

VI. 3. Evolução da produção vinícola em Reguengos de Monsaraz

Desde muito cedo que a sub-região vitivinícola de Reguengos de Monsaraz apresentou valores mais elevados de produção vinícola, comparados com as outras sub-regiões vitivinícolas, como Portalegre, Borba, Redondo, Vidigueira, Évora, Granja/Amareleja e Moura. Nos anos de 1884 e 1888, o valor total de produção em

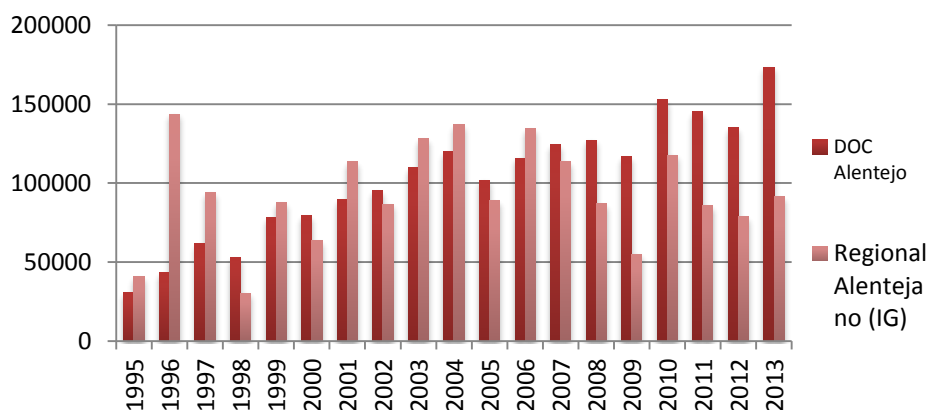
Reguengos de Monsaraz foi de 36.052hl, a maior produção por concelho na região do Alentejo. A produção de vinho em Reguengos de Monsaraz tem vindo a evoluir progressivamente nesta sub-região vitivinícola.

Na tabela seguinte está representada a evolução da produção vinícola na sub-região vitivinícola de Reguengos de Monsaraz, no período de 1995 a 2013.

De acordo com os valores apresentados na tabela 8, que se encontra no anexo B, os valores totais produzidos nos anos de 2010 (270 538hl) e 2013 (264 953hl) foram os mais elevados, comparando com os outros anos do período em análise. De um modo geral, não se verificam valores totais muito baixos de produção de vinho, apenas em 1995 com 71 840hl. Relativamente aos tipos de vinhos produzidos em Reguengos de Monsaraz, os DOC Alentejo apresentam os valores mais elevados comparativamente com os outros tipos de vinhos.

Na tabela 8 pode ver-se que em Reguengos de Monsaraz a produção dos vinhos DOC Alentejo é mais elevada que a produção do Vinho Regional Alentejano, na maioria dos anos principalmente de 2007 a 2013 (gráfico 11), contrariando a tendência dos valores de produção apresentados na totalidade da região do Alentejo. No período de 1995 a 2013, os valores de produção dos vinhos DOC Alentejo mantêm uma evolução crescente ao longo dos anos, em que no ano de 1995 o valor de produção foi de 30 750hl, chegando em 2013 aos 173 505hl.

Gráfico 11 - Evolução da produção dos vinhos DOC Alentejo e Vinho Regional no período de 1995 a 2013



Fonte: Dados Estatísticos do INE
Elaboração Própria

Quanto à produção de Vinho Regional Alentejano o valor mais elevado foi atingido em 1996 (143.714hl). Relativamente à produção de Vinho de Mesa, este apresenta os valores mais baixos no período analisado. Nesta categoria, em 2012 apresentou o valor de produção mais alto com 1364hl, tendo, em 2009, sido produzidos apenas 26hl de Vinho de Mesa.

VI. 4. Produtores de Vinho na Sub-região vitivinícola de Reguengos de Monsaraz

Na sub-região vitivinícola de Reguengos de Monsaraz existem oito produtores de vinho, que se dividem em dois tipos: uma Adega Cooperativa e sete produtores privados, a saber:

Carmim-Cooperativa Agrícola de Reguengos de Monsaraz

A Carmim foi criada em 1971 por um grupo de 60 viticultores. Nos dias de hoje, a Carmim conta com cerca de 900 associados e produz vinte e quatro referências de vinhos de vários tipos: Brancos, Tintos, Licorosos, Rosé ou Espumantes.

“Cerca de quarenta anos mais tarde a qualidade e excelência dos seus vinhos passou a ser reconhecida, traduzindo-se numa liderança no mercado nacional no segmento dos vinhos de qualidade” (<http://www.carmim.eu/>). A Carmim destaca-se face a concorrência pela qualidade da matéria-prima vinda de uma região de Denominação de Origem pelo capital humano e um complexo agroindustrial de 80.000m², dotado de elevada tecnologia. Os vinhos da Carmim foram distinguidos com mais de 250 prémios em vários concursos nacionais e internacionais.

Enofórum Carmim Group

A Enofórum é uma sociedade de comércio internacional de vinhos pertencente ao Grupo Carmim. É parte fundamental da estratégia da Carmim e atua como seu braço comercial internacional. A Enofórum exporta mais de 4,5milhões de garrafas para 35 países, tendo aberto o seu primeiro escritório no início de 2012 em Shangai. A sua principal missão é promover, divulgar e vender globalmente os vinhos de Portugal pelo desenvolvimento de Marcas de carácter e terroir distintos.

Herdade do Esporão-Finagra, S.A

A Herdade do Esporão foi fundada em 1973, por José Roquette e Joaquim Bandeira e é uma das empresas mais importantes de vinhos em Portugal. O Esporão é determinante na afirmação nacional e internacional do Alentejo e um embaixador da cultura portuguesa desenvolvendo a sua atividade dentro dos limites da sustentabilidade e construindo relações próximas com clientes e consumidores em todo o mundo.

A Herdade do Esporão comercializa os seus produtos em todos os restaurantes e tipos de lojas, em mais de 50 países. A adoção de práticas sustentáveis inovadoras tem levado o Esporão a vários reconhecimentos nacionais e internacionais de onde se destacam o prestigiado prémio “Sustainability Of The Year award” nos “The Drinks Business Green Awards 2013”. Por outro lado foi distinguido com o prémio nos “Green Project Awards 2013”, pelas práticas de produção agrícola sustentável”. (<http://www.vinhosdoalentejo.pt/produtores.php?id=2&produtor=430>)

Adega José de Sousa

O José Maria da Fonseca exerce atividade vitivinícola desde 1834, fruto da paixão partilhada de uma família que ao longo do tempo tem preservado e projetado a memória e prestígio do seu fundador. O José Maria da Fonseca comprou em 1986 a Casa Agrícola José de Sousa Rosado Fernandes, da qual faz parte o Monte da Ribeira, na qual concretizou um sonho antigo de poder produzir vinho no Alentejo, numa propriedade com prestígio e história (desde 1878 que nesta propriedade produzem vinho utilizando técnicas tradicionais de vinificação).

A José Maria da Fonseca é um negócio de família, com quase dois séculos de história, mas que tem sabido modernizar-se.

Ervideira Sociedade Agrícola

A Herdade do Monte da Ribeira pertence à família Leal da Costa, descendente direta do Conde D’Ervideira, agricultor de sucesso nos séculos XIX e XX. A Herdade tem 160ha de área de vinha divididos pela Vidigueira (110ha) e em Reguengos de Monsaraz (50ha).

Granadeiro Vinhos - Monte dos Perdigões

O Monte dos Perdigões encontra-se na posse da família Granadeiro, desde 2001. Nas suas vinhas encontram-se castas nobres como a Aragonez, Trincadeira, Castelão, Syrah e Alicante Bouschet. A adega do Monte dos Perdigões une a arte à ciência do vinho, ou seja, existe uma ligação permanente entre as práticas tradicionais com a mais moderna tecnologia. Assim, depois de serem escolhidas as uvas por um moderno equipamento de escolha ótica, vão para os tanques de mármore alentejano (têm uma elevada inércia térmica). Estes tanques têm uma geometria larga e baixa, favorecendo e extração dos taninos. “A maturação dos tintos Reserva é feita em barricas de carvalho francês Allier, de queima média a grão fino. Após o tempo de estágio adequado, são engarrafados com rolha de cortiça da região, à espera de serem abertos e apreciados pelos mais exigentes entusiastas de vinho.” (<http://www.vinhosdoalentejo.pt/produtores.php?id=2&produtor=647>)

Henrique Granadeiro tem na totalidade 150ha de área de vinha, dos quais 50ha foram adquiridos recentemente, esperando aumentar a sua produção atual em 60% no prazo de três anos.

João Gonçalves Gomes -Monte das Serras

A Herdade do Monte das Serras tem uma área total de vinha de 31,3ha, em que a produção se divide em 13ha de castas tintas (30% Aragonez; 30% Trincadeira; 30% Alicante Bouschet e 10% Moreto). Em 2009 plantaram 1,2ha da casta tinta Syrah e 3,5ha de encepamentos brancos (50% de Antão Vaz; 25% Arinto e 25% Verdelho).

O Monte das Serras tem uma adega com uma capacidade para 90.000litros em inox, com controlo de temperaturas de fermentação.

São Lourenço do Barrocal

É uma tradição familiar com mais de um século de existência. As castas nacionais e francesas que constituem as vinhas do Barrocal são a Touriga Nacional, o Aragonez, o Alicante Bouschet e o Syrah nos tintos e o Encruzado, o Marsame e o Perrum nos brancos. Estas castas estão a ser desenvolvidas para a futura comercialização de um vinho de marca própria. No Barrocal existem vinhas antigas com mais de 20 anos e

outras mais recentes, que geram uma pequena produção de vinhos de alta expressão, recorrendo a práticas agrícolas sustentáveis, que valorizem o terroir local.

Sociedade Agrícola Quinta da Várzea – Adega do Calisto

A Adega do Calisto é uma empresa familiar fundada em 2004 e tem um total de área de vinha de 35ha. As suas vinhas constituem-se por uma variedade de castas como: Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah e Cabernet Sauvignon (castas tintas) e no caso das castas brancas existe a Roupeiro, Perrum, Antão Vaz e Sauvignon Blanc).

Capítulo VII: Análise dos Resultados

VII. 1. Tipos de Inovações introduzidas na vitivinicultura

As quatro empresas vitivinícolas entrevistadas em Reguengos de Monsaraz referiram que houve introdução de inovação na vitivinicultura. As mesmas são um exemplo de empresas vitivinícolas inovadoras, sem descurarem de algumas técnicas tradicionais. Em seguida, descrevem-se os investimentos feitos por cada uma das empresas entrevistadas para inovarem nas técnicas de cultura da vinha como também para melhorarem os processos de elaboração dos seus vinhos.

No período de 1973 a 1986, a vinha da **Herdade do Esporão** era gerida pela empresa Finagra, que era constituída por dois sócios, um sócio com um historial financeiro e outro sócio com um historial agrícola. O nome Finagra vem da junção da parte financeira com a parte agrícola. Em 1986, a empresa foi transformada para gerir a vinha que já existia na Herdade do Esporão. No início, as uvas eram entregues na Cooperativa Agrícola Carmim, mas a vontade dos acionistas era de criarem uma adega própria.

Em 1987, na Herdade do Esporão foi introduzida inovação tecnológica, com a construção de três adegas totalmente modernas:

- Uma adega para os **tintos** que foi desenvolvida com o princípio da utilização da gravidade, com o objetivo de reduzirem a utilização de bombas, diminuir a distância entre as várias operações da adega e minimizar o impacto na qualidade

das uvas. Está equipada com linhas distintas, tecnologias diferentes e adaptadas consoante o tipo de vinhos a serem elaborados, uma das linhas está destinada ao vinho Monte Velho, onde fermenta em cubas de inox de 44.000l, uma segunda linha conta com cubas de fermentação de 31.000l e uma terceira linha onde estão dispostos uma série de lagares mecânicos, de 16.000l equipados com pisa automática por robot, desenvolvidos para permitir uma maceração intensa e otimizar a extração.

- A adega dos **brancos** tem duas linhas de vinificação diferenciadas, uma destinada aos vinhos de maior volume como o “Defesa” e o “Monte Velho” e outra destinada aos vinhos como o “Esporão Reserva vinhos monocasta” e “Esporão Private Selection”. É constituída por um eficiente sistema de refrigeração, prensas pneumáticas e cubas em inox; possuiu também uma cave onde ocorre a fermentação e estágio dos vinhos brancos em barricas de carvalho francês e americano.
- Se as duas primeiras adegas retratam a inovação esta terceira adega é um voltar às origens tradicionais e é designada de “Adega dos Lagares”. Foi preparada para a produção de vinhos em pequenos volumes e a vinificação é feita nos quatro lagares em inox com controlo de temperatura. Nesta adega onde vinificam as melhores uvas, todo o trabalho é manual. Segundo o Engenheiro Manuel Cabaça, *“fizemos questão de ter as tecnologias adequadas para produzir vinho com boa qualidade, mas sem perdermos alguns métodos tradicionais”*.

Relativamente às caves de estágio no Esporão existe um grande túnel de barricas, que se encontram a doze metros de profundidade e que permitem que mantenham as melhores condições de temperatura e humidade de modo natural, sem necessidade de regulação de temperatura e sem custos energéticos e ambientais. No túnel estão presentes 1500 barricas dos quais 70% são de carvalho americano as restantes são de carvalho francês.

Segundo o Engenheiro Manuel Cabaça, *“nós desde o início que apostámos na qualidade, todo o equipamento é de última geração para a obtenção dos produtos com a melhor qualidade”*.

Para o Esporão, a gestão sustentável da vinha é uma prioridade e por isso nos últimos anos tem vindo a adotar um conjunto de práticas agrícolas sustentáveis, de modo a tornarem a vinha mais saudável, equilibrada, eficiente, que irá resultar em colheitas de melhor qualidade e por consequência um vinho também com uma boa qualidade:

- **Produção Integrada-** Toda a área de vinha segue os princípios da produção integrada, assente na gestão racional dos recursos naturais e produzindo uvas de maior qualidade. Deste modo, foi abolida a utilização de herbicidas e fertilizantes não orgânicos. Segundo o Engenheiro Manuel Cabaça, *“a proteção ambiental faz parte dos valores íntimos do Esporão, preocupamo-nos em preservar as espécies locais, e em manter a biodiversidade; por isso todas as nossas vinhas beneficiam das vantagens do regime imposto pela produção integrada”*.
- **Produção Biológica-** o compromisso do Esporão com este modo de produção é grande e de longo prazo e passa por: não utilizar quaisquer produtos químicos, corte mecânico das infestantes e fertilização orgânica.
- **Criação de Corredores de Vegetação que ajudam a:** Proteger do vento quente do verão evitando a erosão dos solos e desidratação das uvas, são auxiliares das vinhas e aumentam a biodiversidade no interior da vinha. Plantaram 15.000 árvores.
- **Alteraram o método de plantação das vinhas e passaram a plantar respeitando as linhas de água naturais com o objetivo de:** evitar a acumulação de água em excesso nos solos e nas vinhas; melhorar o equilíbrio do ecossistema (aumentar a humidade logo menor necessidade de irrigação) e melhoria da qualidade da água que chega à Barragem da Caridade.

Outra das inovações introduzidas para melhorar a cultura da vinha foi a criação do **Campo Ampelográfico**. Na Herdade do Esporão foi plantada uma vinha com 10ha com 189 castas diferentes, incluindo castas das regiões onde o Esporão tem produção (Alentejo e Douro), castas de outras regiões de Portugal e as principais castas internacionais. Foram plantadas 21.500 plantas dispostas em 189 linhas paralelas, em

que cada linha representa uma casta distinta. Este Campo Ampelográfico tem como objetivos principais:

- Contribuir para preservar o património nacional de castas;
- Servir de base a estudos sobre o potencial enológico de cada casta, alterando variáveis como a água, temperatura ou o tipo de produção utilizada (Produção Integrada ou Produção Biológica);
- Estudar o comportamento das castas num contexto de alterações climática;
- Servir de base a estudos para elaborarem novos vinhos.

Na Herdade do Esporão existem 450ha de vinha dos quais 66ha estão em modo de produção biológica certificada. Segundo o Engenheiro Manuel Cabaça, *“todos os anos tentámos ajustar as castas aos vinhos que queremos produzir e de acordo com a preferência dos clientes”*.

A **Ervideira Sociedade Agrícola**, no ano de 1986, iniciou um programa de recuperação técnica e económica, de modo a retomarem a tradição vitivinícola, onde plantaram uma vinha nova com cerca de 80ha. Em 1991 foi o primeiro produtor a plantar a casta Touriga Nacional no Alentejo. No período de 1994 e 2002, foram plantadas novas vinhas e a vinha de 1986 foi reestruturada, com a finalidade de obterem um maior potencial qualitativo, perfazendo uma área total de vinha de 160ha. As castas tintas representam $\frac{3}{4}$ da produção, sendo a Trincadeira e o Aragonez as predominantes, representam 50% total da produção. As castas Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Caiada, Syrah e Castelão são as outras castas que representam a outra metade da produção. Nas castas brancas destacam-se as castas tipicamente regionais como o Antão Vaz, Roupeiro, Arinto e Perrum. No tratamento das suas vinhas são usadas as técnicas mais modernas e tal como na Herdade do Esporão são aplicados tratamentos de Proteção Integrada; de modo a garantirem a sustentabilidade ambiental das suas vinhas.

Em 1998 fizeram a primeira vinificação, da qual foram produzidas 25.000 garrafas que entraram no mercado com excelentes classificações na nota de prova das revistas de vinhos.

Em 2000 foram o primeiro produtor nacional a fazer vindima noturna com máquina de vindimar, depois as uvas são transportadas do campo para a adega num camião refrigerado. Este transporte garante a chegada das uvas em duas horas, sem qualquer sinal de início de fermentação e na quantidade exata para o seu processamento. Chegando a 2002, a Ervideira Sociedade Agrícola S.A construiu a sua adega totalmente inovadora, onde impera uma das mais inovadoras tecnologias, aplicadas a nível nacional, que vai desde a receção das uvas às linhas de engarrafamento do vinho. A vinificação processa-se em cubas de inox, utilizando leveduras selecionadas e com controlo de temperaturas; a fermentação dos tintos pode ocorrer em lagares com pisa mecânica. A seguir à fermentação vem o estágio em barricas de carvalho francês e depois em garrafas em cave própria, com a temperatura e humidade controladas, estando protegidas da radiação solar.

A Ervideira Sociedade Agrícola S.A foi o primeiro produtor a produzir e certificar um vinho branco, a partir de castas tintas, designado de o “Invisível”.

Em 2014 foi a primeira empresa vitivinícola a nível mundial a comercializar vinhos com rolha Helix, uma solução inovadora de Packaging, reciclável e muito prática. Segundo Duarte Leal da Costa a Ervideira é reconhecida no mercado nacional e internacional por ser uma empresa vitivinícola sempre aberta a novas ideias e produtos inovadores. Habitaram os consumidores a novidades e a produtos de uma elevada qualidade. A introdução desta inovação das rolhas Helix dá uma imagem Premium e ecológica. Ele mencionou também que este novo produto evita o tradicional saca-rolhas e tornando a abertura de uma garrafa de vinho mais prática.

As rolhas Helix estão a ser utilizadas nos vinhos de maior rotação e nos vinhos de topo de gama mantêm a rolha tradicional.

Segundo Duarte Leal da Costa, *“nós vamos inovando de acordo com a reação do mercado”*.

Outro dos produtores que apostou na inovação para melhorar a cultura das suas vinhas e a produção dos vinhos foi **José Maria da Fonseca**.

José Maria da Fonseca adquiriu a Casa Agrícola José de Sousa Rosado Fernandes, da qual faz parte a Herdade do Monte da Ribeira. Na Herdade estão plantados 72ha de vinha, onde dominam as castas tintas como a Trincadeira, Aragonez e Grand Noir.

Tal como aconteceu nas vinhas dos outros produtores em Reguengos de Monsaraz, aqui também ocorreu a reconversão da vinha que terminou em 2002. Desta reconversão resultou a separação por castas, às quais introduziram a técnica seleção clonal, que foi aplicada nas castas Trincadeira e Aragonez.

Desde a década de 80 que passaram a não mobilizar os solos, mantendo o coberto vegetal que retém a humidade, o que implica uma menor necessidade de água nas vinhas. Assim os solos são fertilizados com o engaço das uvas nas linhas das vinhas e incorporam também matéria orgânica das podas.

Na **Casa Agrícola José de Sousa Rosado Fernandes** existe uma adega tradicional única em Portugal, que se encontra abaixo do nível do solo, constituída por 114 Ânforas de Barro e por dois lagares para a pisa das uvas, na qual aplicam uma técnica de fermentação ancestral que tem mais de 20000 anos. Daqui resulta o vinho “José de Sousa Mayor”.

José Maria da Fonseca faz questão de manter viva esta tradição, que teve origem nos Romanos, a par da última tecnologia. Para ele a tradição não deve ser esquecida, deve sempre permanecer no setor vitivinícola.

A par desta adega tradicional existe uma outra totalmente moderna, equipada com 44 tanques de inox e dotada de tecnologia de última geração, indispensável para a vinificação dos tintos e brancos.

Com a existência destes dois tipos de adegas, na Adega José de Sousa, claramente se pode presenciar a combinação entre a tradição e inovação.

De acordo com a entrevista feita ao Diretor Comercial da **CARMIM** Jorge Mantas, houve introdução de inovação no setor vitivinícola. Os vitivinicultores têm introduzido inovação ao longo do tempo. O tipo de inovação que se destaca foi a **introdução das tecnologias**, em que a mais importante para os vitivinicultores foi a passagem da vindima manual para a vindima mecânica; este foi um momento de grande transição no

setor vitivinícola e que marcou profundamente as empresas vitivinícolas de Reguengos de Monsaraz.

Em termos de funcionamento deixaram de contratar pessoas, neste caso mão-de-obra em grande número, que faziam a recolha manual e esta passou a ser feita mecanicamente. As vantagens da introdução de inovação tecnológica no setor vitivinícola foram apenas ao nível dos custos.

Segundo Jorge Mantas, *“este foi assim o grande momento de viragem no setor vitivinícola”*.

Neste momento, os viticultores não têm máquinas próprias, logo têm de ser alugadas. Mas hoje em dia esse aluguer é muito mais facilitado, porque há muitas empresas a operarem no mercado, que conseguem colocar a maquinaria nas empresas vitivinícolas. Nos primeiros anos, na década de 90, havia uma lista de espera, porque as máquinas de apanha eram tão poucas, que tinha de ser quem primeiro chegava, primeiro levava a máquina.

A **Cooperativa Agrícola CARMIM** tem feito muitos investimentos, aproveitando ao longo dos anos todos os apoios comunitários que têm surgido. No final dos anos 90, a CARMIM iniciou o processo de modernização muito importante, com a construção de novas adegas para vinhos DOC.

O PRODER é o fundo comunitário que está a ajudar, apoiar desde 2009 nos três investimentos que fizeram, um investimento muito pontual no lagar e dois grandes investimentos na adega. No total estes três investimentos rondam os 9 milhões de euros. O projeto de investimento na modernização da adega ficou concluído em 2013.

O objetivo deste investimento prende-se com uma tripla ótica:

- Aumento da eficiência e eficácia da produção, aproveitando uma maior fração da qualidade potencial da matéria-prima, com ganhos ao nível de custos de mão-de-obra e energéticos;
- Melhoria das instalações e dos processos com vista ao cumprimento de exigências dos processos de certificação;
- Aumento da adequação do produto às exigências dos novos mercados de exportação.

Assim, desde o final dos anos 90, tem sido um investimento contínuo na CARMIM. Todos estes investimentos resultam de uma necessidade, devido às exigências colocadas pelo mercado que vão sendo cada vez maiores ao nível: da rotulagem, da embalagem, da imagem, da quantidade, da rapidez de expedição e portanto tudo isto os empurra para novas necessidades, levando a novos projetos.

Segundo Jorge Mantas, *“o mercado é que comanda sempre as nossas necessidades sendo um mercado cada vez mais exigente, onde os consumidores são cada vez mais conhecedores e também exigentes”*.

Durante a entrevista foi referido que a tradição já não está presente na elaboração dos vinhos. Na CARMIM têm apenas para os turistas a pisa das uvas (método tradicional), em Setembro, como curiosidade. Os métodos tradicionais já não estão presentes apenas contam os métodos inovadores.

Na CARMIM existe um Departamento de Controlo de Qualidade, onde são realizados testes pelo enólogo que comanda a qualidade dos vinhos e que faz a experiência. Foi adquirido num dos últimos projetos do PRODER, uma série de equipamentos que constituem a sala de microvinificações, onde são feitas experiências em pequena escala, ou seja o que fazem é criar o vinho mas sem ser necessário depois produzi-lo em grandes quantidades. Para a CARMIM, tem sido uma peça fundamental na construção de novos vinhos.

VII. 2. Incorporação da Matéria-prima

No que toca à incorporação dos materiais como toda a maquinaria, garrafas, rolhas usadas nas quatro empresas vitivinícolas entrevistadas, 95% vêm do mercado nacional e a maior parte deles são adquiridos na região do Alentejo. Apenas em casos específicos, como já aconteceu na CARMIM e na Herdade do Esporão, tiveram de vir do mercado internacional. No caso da CARMIM, tiveram um fornecedor internacional, que lhes forneceu a garrafa para o vinho “Monsaraz Millennium”, um fornecedor italiano, ao qual compraram o exclusivo desta garrafa, apenas para esta marca. Esta garrafa não é feita em Portugal e veio diretamente de Itália. O que é importante para todos é a questão do preço/qualidade.

No Esporão aconteceu um caso idêntico, onde tiveram de elaborar um vinho especial, específico para o mercado Polaco, em que as garrafas tiveram de vir exclusivamente da Polónia. Tiveram de fazer um vinho ajustado às características dos consumidores polacos.

Assim nas empresas vitivinícolas, apenas há incorporação internacional em casos específicos e no que se refere às barricas de carvalho francês e americano para o estágio dos vinhos, quem vêm da França e dos Estados Unidos da América.

VII. 3. Comercialização dos vinhos no Mercado Nacional e Internacional

A performance de vendas no mercado nacional está fortemente dependente da Prime Drinks S.A, líder na distribuição de vinhos em Portugal e participada do **Esporão** em 50%. O volume de negócios em 2012 registou uma quebra de 6%, o que reflete o severo ambiente competitivo que se faz sentir no mercado interno e também devido às alterações dos padrões de consumo.

Em termos de procura externa, os principais Mercados alvo dos vinhos do **Esporão** são os Estados Unidos da América, Brasil, Angola, Suíça e China. O Esporão vende os seus vinhos para 50 países. Os Estados Unidos da América ultrapassaram oficialmente a França e Itália, tornando-se o maior consumidor de vinho do mundo.

O ano de 2011 foi um marco na história do grupo, visto que alcançaram o objetivo de superarem as vendas em mercado interno, pelas vendas para exportação (atingiram uma quota de 51,4%). No geral, as vendas resultantes de exportação oriunda de Portugal cresceram cerca de 1% em valor para 14.684 mil euros e decresceram 2% em volume (de 477.284 caixas de 9 litros para 469.344).

Os Mercados Estratégicos são: a Alemanha com uma performance positiva e a Suíça também com excelentes atuações da parte dos dois agentes Gomes Weine (Topo Gama Esporão) e Dorimar (Monte Velho e Alandra). Quanto aos Mercados de investimento são a Austrália, Holanda e Inglaterra, enquanto os mercados de suporte são: a China, França, Macau e Polónia.

José Maria da Fonseca exporta os seus vinhos para mais de 70 países. À volta de 80% da sua produção vai para o mercado internacional.

A José Maria da Fonseca foi das primeiras empresas em Portugal, a ter distribuição própria, no início dos anos 60, através da Sileno Distribuição. Ao fim de 30 anos, José Maria da Fonseca criou uma estrutura própria de distribuição das suas marcas no mercado nacional. Para José Maria da Fonseca a distribuição é uma área cada vez mais estratégica para as empresas.

A **Ervideira Sociedade Agrícola** registou em 2014 um aumento de vendas de 14%, refletindo-se esta percentagem tanto no mercado nacional como no internacional. Vendeu 800 mil garrafas e apontaram este número como um grande sucesso. Em Portugal, o aumento das vendas refletiu-se mais a Norte do Tejo, Sul do Tejo e nas Ilhas da Madeira e Açores.

Segundo Duarte Leal da Costa, os distribuidores tiveram um papel fundamental para este crescimento nacional.

Relativamente ao mercado internacional destina-se 40% da produção total para os seguintes mercados alvo: Brasil, Canadá, Estado Unidos da América, México, Alemanha, Bélgica, Eslovénia, Espanha, França, Holanda, Luxemburgo, Reino Unido, República Checa, Suécia, Suíça, Cabo Verde, Angola, Moçambique e Macau.

A Ervideira tem registado uma contínua procura dos seus vinhos em mercados europeus como da Suíça, Alemanha, Holanda e Bélgica, assim como China, Brasil e Angola, em que estes representam 11% nas vendas totais da empresa.

Outros países como a Colômbia, Estados Unidos da América e Canadá, fazem parte do plano de crescimento e consolidação da empresa.

Assim, a Ervideira tem vindo a apostar no mercado internacional pelo valor e pela qualidade dos produtos em detrimento da quantidade e, por outro lado, está sempre a fomentar novos contatos, com a finalidade de estabelecer relações comerciais noutros países.

Na **CARMIM**, a empresa de distribuição nacional dos seus vinhos é a Monsaraz Vinhos S.A. com a sua rede nacional de bases logísticas e comerciais no terreno. Em 2013, teve um papel fundamental nos objetivos comerciais da empresa; as vendas líquidas ascenderam os 3.606.489 euros, o que constituiu não só um crescimento de

14,6% face ao ano de 2012, como este foi o maior crescimento anual da empresa registado até hoje.

A Enofórum S.A é a distribuidora do Grupo CARMIM para o mercado internacional. Em Janeiro de 2013 abriram um Gabinete de representação em Shanghai, por a China ser um dos mercados que mais procura os vinhos da CARMIM e, em finais de junho, constituíram formalmente a empresa que dá corpo à Enofórum Singapore, o importador que os promoverá no Sudeste Asiático.

O volume de negócios da Enofórum cresceu significativamente para o valor de 5.027.834 euros, face ao valor de 3.745.076 euros verificado em 2012. Os mercados da Polónia, França, Angola, Brasil e China continuam a ocupar posições cimeiras entre os destinos de exportações da Enofórum. Dos mercados europeus, a Polónia é a mais importante, pela entrada do Grupo Pingo Doce no país e por isso teve um crescimento avassalador nos últimos anos, derivado a essa situação.

O eixo Ásia-Pacífico representou 11% do valor das exportações dos vinhos da CARMIM, tendo o continente africano garantido 17% e o continente Americano 16%.

Segundo Jorge Mantas, *“já não estamos tanto como há 10 anos atrás, no chamado Mercado da Saudade”*, na França, Alemanha. Há 5 anos atrás seria Angola que estava com um crescimento muito acentuado, agora tem decaído bastante. Nestes últimos anos, a situação mudou e têm crescido no Brasil, Estados Unidos da América, Polónia e China, onde têm uma presença muito interessante.

O mercado internacional tem assumido uma importância crescente no futuro da CARMIM e por isso pretendem reforçar a posição em alguns mercados estratégicos e entrar em países onde ainda não estão colocados. A exportação representa à volta de 7% do volume total de vendas em quantidade e em valor.

A CARMIM tem assim acordos de parceria com trinta e quatro distribuidores internacionais que pertencem aos seguintes países: Alemanha, Bélgica, Espanha, França, Holanda, Inglaterra, Irlanda, Luxemburgo, Noruega, Polónia, República Checa, Suíça, Angola, Cabo Verde, Moçambique, Canadá, Estados Unidos da América, Brasil, Venezuela, Índia, Japão Macau e Austrália.

VII. 4. Cooperação com Instituições de Investigação e Desenvolvimento e Formação

As quatro empresas vitivinícolas têm uma boa relação com as instituições de investigação e desenvolvimento e formação. Todas têm cooperado com a Universidade de Évora, onde fazem testes periódicos, com amostras periódicas. Desde sempre tem existido essa relação porque o mundo académico tem mais acesso a outro tipo de tecnologias e conhecimentos, logo é uma mais-valia para o desenvolvimento dos processos de elaboração dos vinhos de todos os produtores.

Todos os seus enólogos têm formação e conhecimentos na área, o que é importante para o desenvolvimento da vitivinicultura. Por outro lado, a investigação agrária de novas e melhores plantas tem sido uma prática constante das últimas décadas como também a cooperação com os principais peritos e centros de investigação nacionais e internacionais na área da enologia e viticultura.

VI. 5. Estratégias de Marketing de promoção e divulgação dos vinhos

Na **CARMIM**, tem sido feito muito pouco ou quase nada, de facto a área do marketing é a que se encontra mais adormecida. Não tem sido uma área prioritária, têm realizado apenas ações muito pontuais. Segundo Jorge Mantas, este ano tiveram uma ação já com alguma dimensão, mas, para ele, ainda não com a dimensão necessária; foi quando mudaram a imagem do vinho “Terras D’El Rei”. O “Terras D’El Rei tinha uma imagem antiga nacional e eles adotaram a imagem internacional e houve a necessidade de comunicar essa mudança na comunicação social, no dia 9 de Março de 2014; nos Jornais, Revistas, Multibanco, nas entradas das lojas Pingo Doce.

O marketing tem evoluído ao longo do tempo, em termos da CARMIM, se nos focarmos nos anos 90 não havia necessidade de publicitarem os produtos, porque a produção estava totalmente vendida, tinham uma rede de distribuidores exclusivos que só vendiam os produtos da CARMIM; logo não tinham necessidade de publicitarem.

No entanto, o mercado virou e já é necessário divulgar os produtos e têm de estar por dentro e mostrar a imagem dos seus vinhos. Neste momento têm publicidade regular nas Revistas e Jornais, nomeadamente na Revista “O Escanção”; Revista de Vinhos; Jornal de Notícias de Beja. Estão presentes nos principais eventos como em

Feiras dos Vinhos que acontecem em Portugal, a “Essência do Vinho” no Porto; do Vinho do Alentejo em Lisboa; Exporeg 2013 em Reguengos de Monsaraz. Por outro lado, fazem patrocínios no Desporto. Para além dos eventos nacionais, participam também nos concursos internacionais.

Depois o que têm são os brindes, as t-shirts, saca-rolhas. Segundo Jorge Mantas têm tentado ampliar um pouco a oferta mas mesmo assim nunca é suficiente, pedem sempre coisas que não temos, uma coisa muito comum são os copos gravados, costumam os consumidores pedir nos restaurantes. Por outro lado têm o próprio site, onde se pode ficar a conhecer tudo sobre a CARMIM, onde estão vídeos promocionais.

O **Esporão**, tal como a CARMIM, tem publicidade regular também nas Revistas de Vinhos, nos Jornais; estão presentes nas Feiras dos Vinhos nacionais como a feira do vinho do Alentejo em Lisboa, Exporeg 2013 em Reguengos de Monsaraz. Por outro lado, também participa em eventos internacionais, nomeadamente nos concursos de vinhos. A Herdade do Esporão tem também um Jornal - “Esporão”, onde estão presentes os principais marcos e todo o historial da Herdade. Tal como a CARMIM, tem o seu site, onde consta uma plataforma online, que permite às pessoas visitar toda a Herdade.

Os vinhos produzidos na **Adega José de Sousa** são divulgados através do site do José Maria da Fonseca, onde constam vídeos promocionais e toda a informação relativa à produção dos seus vinhos. Estão presentes nas Feiras dos Vinhos nacionais e internacionais, como também na Exporeg 2013 em Reguengos de Monsaraz. Têm publicidade regular nas Revistas de Vinhos e nos Jornais.

A **Ervideira Sociedade Agrícola S.A** publicita os seus vinhos nas Revistas de Vinhos e estão presentes nas Feiras de Vinhos Nacionais e nos concursos Internacionais. Tal como os outros produtores, a Ervideira tem o seu site próprio. A imagem dos rótulos tem a assinatura de um aluno do IADE, que foi um desafio lançado pela empresa aos alunos daquela instituição de ensino.

VII. 6. O Enoturismo em Reguengos de Monsaraz

Desde 1997, que a **Herdade do Esporão** recebe milhares de visitantes. Foram pioneiros na afirmação de um projeto sólido de enoturismo, constituído por instalações, roteiros e um enquadramento paisagístico, tudo pensado para receber os enoturistas. Integrados na rota mundial dos vinhos, proporcionam aos seus visitantes passeios educativos e lúdicos pelas vinhas, a pé, de bicicleta ou de jipe; provas e formação de vinho; visita às caves e adegas e também experiências gastronómicas nos diversos espaços de restauração do Esporão.

O Esporão consegue proporcionar aos seus enoturistas percursos histórico-culturais, dos quais os visitantes podem tirar proveito da biodiversidade presente na Herdade do Esporão. As práticas enoturísticas que mais procuram os visitantes são as visitas às adegas, às vinhas e apreciarem a paisagem ótima para o Enoturismo.

O esporão recebe tantos enoturistas nacionais como internacionais, principalmente brasileiros. Recebem por ano 22.000 pessoas.

Segundo o Engenheiro Manuel Cabaça, *“o Enoturismo da Herdade do Esporão é para nós parte integrante e estrutural do posicionamento e estratégia”*. É a melhor ferramenta que dispõe para dar a conhecer aos clientes a cultura do Esporão e o compromisso com a qualidade.

A CARMIM aderiu ao Enoturismo em 2004, mas apenas têm uma sala de enoturismo. A adesão à rota dos vinhos foi uma mais-valia porque veio canalizar uma série de turistas e inclusivamente quando têm visitas de Jornalistas também conseguem integrar o Enoturismo.

No entanto nunca foi uma área totalmente satisfatória em termos de resultados e neste momento essa área está a “congelar”. Segundo o Diretor Comercial Jorge Mantas, *“na direção anterior havia planos para um grande projeto de enoturismo nacional e internacional, a ideia era criar uma nomeadamente mais um S.A para o Grupo, que fosse exclusivamente para o Enoturismo; mas já com uma ambição completamente diferente”*. Seriam feitas visitas às instalações da CARMIM, mas também à própria região; passeios de balão, barco, cavalo e às vindimas. Basicamente o que existia até agora era a visita à adega, às instalações e com provas de vinhos.

Atualmente não têm feito praticamente nada, só mesmo em situações muito especiais, de grupos em que a Direção entenda que devem mesmo recebe-los.

Segundo Jorge Mantas, *“Regra geral nem estamos a aceitar visitas, neste momento é uma área congelada; mas é um setor que vai ser revitalizado”*.

A **Ervideira Sociedade Agrícola S.A** costuma ter em curso em Setembro um programa de visitas especiais às vindimas, no qual os enoturistas poderão observar o trabalho de vinificação, bem como os diferentes métodos utilizados para a preparação dos vinhos. O processo de vinificação do vinho “Invisível”, o primeiro vinho branco a ser feito a partir de uvas tintas, também está incluído no programa de visitas, bem como a prova dos diferentes mostos em fermentação.

No final de cada visita, os enoturistas podem apreciar e provar os vinhos da Ervideira.

Segundo Duarte Leal da Costa *“o mês de Setembro atrai sempre o interesse de muitos portugueses, mas principalmente estrangeiros e acredito que a eleição do Alentejo como melhor região de Enoturismo no mundo para visitar, pelo Jornal Americano USA Today, levou a uma enorme divulgação da região. E por isto devemos acompanhar através de programas como os das vindimas, para receber quem nos procura.”*

A **Adega José de Sousa** oferece visitas guiadas às duas adegas, quer à tradicional quer à moderna, provas de vinhos e gastronomia regional.

O Enoturismo tem sido uma atividade cuja procura internacional e nacional tem aumentado muito na última década.

Em 2012 receberam à volta de 32000 visitantes de 66 países. Portugal está em primeiro lugar, com 34% do total de visitantes, depois vem o Reino Unido, Estados Unidos da América, Rússia, Alemanha, Brasil e França.

Os enoturistas valorizam bastante as adegas centenárias, mas também a história de uma família de vinhos com quase 200 anos.

José Maria da Fonseca tem no Enoturismo uma via importante para valorizar os seus produtos. No futuro pretendem dar continuidade aos projetos do Enoturismo, com

interligação com a cultura, vão apostar nas exposições de arte ligadas à temática do vinho e momentos musicais.

A comunicação do Enoturismo é muito feita através de hotéis, agências de viagens, revistas de vinhos; por outro lado, o *passa-a-palavra* é bastante importante. A forte promoção que fazem através das Redes Sociais, é uma forma importante de divulgação das marcas, na atualidade. Por último, a imprensa escrita para o mercado nacional e as feiras são sempre ótimas oportunidades para promover o Enoturismo, através de brochuras, imagens e vídeos.

VII.7. O Cluster do Vinho do Alentejo

Segundo os quatro produtores entrevistados, todos responderam de forma idêntica à questão: ***O setor vitivinícola da Região do Alentejo tem condições para constituir um Cluster?***

De acordo com a opinião dos entrevistados, esta é uma velha questão que se coloca no setor vitivinícola da região do Alentejo. Se virmos em outros países como Itália e França, já foi criado há muito tempo o cluster dos vinhos; desde 1995 que falam nestes clusters. Nestes países tinham outros poderes políticos, negociações que proporcionaram a sua criação.

Na região do Alentejo, os produtores acreditam que é possível e que até era desejável, porque a Região Demarcada em termos de dimensão e qualidade dos seus produtos vinícolas tem condições para crescer, para manter a unidade produtiva que tem e para se tornar mais conhecida. Mas, no entanto existe uma tradição tão grande, em termos de concorrência, rivalidade, que por vezes essa concertação não se torna muito fácil.

No Alentejo há uns anos já houve um princípio de constituição de um cluster, mas com ação exclusivamente internacional, e que se relacionou com a Enofórum.

A Enofórum foi criada como um grupo das seis principais adegas do Alentejo (Borba, Redondo, Portalegre, Vidigueira, Granja e a CARMIM), para unirem esforços com o objetivo de exportarem marcas próprias de vinhos.

A constituição deste grupo foi a melhor aproximação, até hoje, a um cluster no setor vitivinícola do Alentejo.

No entanto, o projeto não deu os resultados esperados e acabou por ser dissolvido, sendo reaproveitado o nome e a equipa que estava nessa empresa para o Grupo CARMIM.

A região do Alentejo, se nos restringirmos só a Portugal, já é uma das principais regiões em termos estatísticos a nível de área dedicada à vinha, produção e comercialização dos seus vinhos; mas a nível internacional somos sempre pequenos. Em termos das principais regiões de turismo vitivinícola, a nível internacional encontra-se nos primeiros lugares.

Segundo os produtores entrevistados, em primeiro lugar, abre-se Portugal como produtor e depois cada uma das regiões vitivinícolas terá o seu lugar. A expansão internacional será mais com o nome Portugal do que com o nome Alentejo, porque a marca Portugal será sempre mais conhecida.

Portugal não é suficientemente grande para distinguir uma Região Demarcada em detrimento de outras e deixar a marca Portugal para trás.

Assim, se houvesse a constituição do cluster dos vinhos na região do Alentejo certamente haveria outro poder negocial, outro prestígio e mesmo em termos políticos seria totalmente diferente.

VII. 8. O Futuro do Setor Vitivinícola

De acordo com a opinião dos produtores entrevistados, nenhuma empresa vitivinícola pode parar, têm de continuar a estar atentos aos hábitos dos consumidores, às habituais mudanças que ocorrem no mercado, pois é este que comanda todo o setor vitivinícola, quer ao nível das castas, quer ao nível das inovações que vão aparecendo para melhorar a vitivinicultura.

Assim, no futuro todos vão continuar a investir para se tornarem mais competitivos e andarem a par das exigências do mercado, de modo a produzirem vinhos

com a máxima qualidade para os consumidores. O mais importante para os produtores no setor vitivinícola é a qualidade e os consumidores.

O Enoturismo e a internacionalização dos seus vinhos são áreas prioritárias para os produtores, nas quais pretendem continuar a investir no futuro.

VI. 9. Discussão dos resultados

O setor vitivinícola sofreu um crescimento na região do Alentejo essencialmente alavancado em dois fatores: Uma série de investimentos feitos dentro do setor, que deram excelentes frutos e grande vocação exportadora por parte dos produtores de vinho. A Sub-Região vitivinícola de Reguengos de Monsaraz é um exemplo deste crescimento na vitivinicultura, pois todos os produtores fizeram inúmeros investimentos e hoje em dia são líderes no mercado das exportações.

A inovação no setor vitivinícola de Reguengos de Monsaraz pode-se dividir em quatro tipos:

- Inovação do Produto- Com a introdução de novas castas internacionais e nacionais;
- Inovação dos Processos- Introdução das tecnologias para melhorarem os métodos de produção;
- Inovação do Marketing- Apenas com a introdução do Enoturismo;
- Inovação Organizacional- Formação dos recursos humanos, introdução de pessoal qualificado, especialista na área dos vinhos.

De um modo geral, os produtores apostaram na inovação tecnológica para virem a produzir vinhos de máxima qualidade e escolheram as melhores práticas agrícolas sustentáveis para melhorarem toda a cultura da vinha em Reguengos de Monsaraz.

O setor vitivinícola em Reguengos de Monsaraz apresenta uma enorme rentabilidade, devido aos seguintes fatores:

- Utilização de castas de grande qualidade, nacionais e internacionais, que geram vinhos com sabores distintos;

- Melhor planeamento do processo produtivo, principalmente na escolha dos solos, castas e meios a utilizarem, que são mais eficazes e com maior capacidade de gerar valor;
- Inúmeros investimentos rentáveis para a vitivinicultura;
- Forte incorporação tecnológica em todas as fases de produção;
- Produção eficaz, com maior qualidade e adequada às preferências dos consumidores;
- Forte internacionalização dos vinhos dos produtores de Reguengos de Monsaraz;
- Maior preocupação com a sustentabilidade ambiental;
- Criação de infraestruturas para a prática do enoturismo, com rumo ao fornecimento de um serviço de qualidade e de encontro ao agrado dos clientes mais exigentes.

O Tecido Empresarial da Vitivinicultura em Reguengos de Monsaraz encontra-se totalmente moderno e muito competitivo; o que tem vindo a contribuir para o desenvolvimento inerente do setor, para a revitalização da economia alentejana como também para a internacionalização das marcas e dos produtos regionais.

A vitivinicultura revitalizou a economia alentejana porque o setor dos vinhos é muito importante e fundamental no macro- setor agrícola. A herdade do Esporão é a maior empresa em Reguengos de Monsaraz e a maior empregadora na sub-região. O Esporão tem apoiado bastante as instituições locais e regionais. Juntamente com a Câmara Municipal de Reguengos de Monsaraz, apoiam sempre as iniciativas da região e ajudam as instituições da cidade.

A CARMIM fez elevadíssimos investimentos nos últimos anos, nomeadamente em termos de modernização tecnológica da adega e tem um dos mais modernos parques agro- industriais do país. Esta empresa representa não só uma contribuição efetiva para o Produto Interno Bruto do País, através de uma elevada taxa de Valor Acrescentado Bruto, como é um dos principais motores de desenvolvimento socioeconómico, quer em Reguengos de Monsaraz, quer na própria região do Alentejo. Por outro lado, potencia o aproveitamento e atração de novas possibilidades no domínio do turismo.

Hoje em dia existe um maior planeamento em todo o setor vitivinícola, onde fazem primeiramente estudos sobre os solos e condições climatéricas, para depois poderem plantar as vinhas nos locais certos, adequados e escolherem as melhores castas a cultivar, bem como os fertilizantes e adubos que melhor se adequam à produção de uvas de excelência.

No processo de transformação das uvas são feitas ações de benchmarking, onde foram escolhidas as melhores tecnologias, através das quais permitem elaborar os vinhos com a melhor qualidade.

Em termos de comercialização dos vinhos, há uma maior proximidade entre os produtores e comerciantes, porque existe uma relação de cumplicidade e diálogo. Desta relação é possível elaborarem vinhos com características que vão ao encontro das preferências dos clientes, ou seja, as empresas ajustam a produção às preferências dos consumidores.

Quanto à introdução do Enoturismo no setor vitivinícola, este veio dar valor à vinha, ao vinho e aos processos de vinificação, sendo esta a melhor solução, pois este é um excelente mecanismo de promoção e divulgação dos vinhos da região. Os produtores têm proporcionado aos seus enoturistas experiências únicas, que incluem atividades como: Visitas às adegas tradicionais e modernas, provas de vinhos, participação direta nas vindimas como também durante a elaboração dos vinhos, tratamentos num Spa com produtos vinícolas e estadia em unidades hoteleiras rurais.

O Enoturismo veio valorizar as explorações vitivinícolas e também contribuiu para diversificar o negócio dos produtores de vinho. Por outro lado, as unidades de enoturismo promovem as marcas da empresa, permitem fidelização de clientes à marca, vendas diretas, oportunidades de marketing direto e relacional, obtenção do feedback da parte dos visitantes sobre os vinhos das empresas e oportunidades de testarem novos produtos.

As empresas vitivinícolas têm cooperado bastante com os processos de investigação e desenvolvimento, logo tem um forte relacionamento com os principais centros de saber e polos de investigação da região como a Universidade de Évora e Instituto Politécnico de Beja (Escola Superior Agrária). Todos têm trabalhado no sentido

de influenciar positivamente o setor vitivinícola através do desenvolvimento de estudos e trabalhos de investigação que têm permitido descobrir novas formas de atuar mais rentáveis e sustentáveis.

Esta cooperação é fundamental para se adequarem às exigências e necessidades do mercado e auxiliam também no ajuste da produção às preferências dos consumidores. Por outro lado, o conhecimento e a inovação encontram-se completamente enraizados nos centros de saber da região e são sempre fundamentais para o progresso técnico da vitivinicultura.

Relativamente à formação dos recursos humanos, o setor vitivinícola possui um conjunto de trabalhadores qualificados, especialistas na área dos vinhos, o que contribui também para os elevados índices de produtividade, conseguindo acompanhar os progressos tecnológicos introduzidos nas empresas vitivinícolas. Estes possuem formação suficiente para trabalharem com toda a inovação introduzida.

Como tal, são feitas ações e cursos de formação, com as componentes teórica e prática, com a finalidade de as empresas formarem trabalhadores mais competentes e preparados para funcionarem com as novas tecnologias.

O Marketing é das áreas mais adormecidas dentro do setor vitivinícola, pois os produtores e comerciantes deram mais atenção e valorizaram mais a área da produção. No entanto, têm feito algumas ações, mas muito pouco como: presença ativa em feiras e eventos de promoção em Portugal e nos mercados externos; com a finalidade de alargarem a sua carteira de clientes, aumentar a notoriedade dos seus produtos vinícolas e criarem novas oportunidades de negócio.

A participação ativa nos concursos internacionais de renome mundial permite aos produtores aumentarem a sua visibilidade nos mercados estrangeiros e dá-lhes consistência perante os clientes e potenciais clientes.

O Enoturismo é uma excelente ferramenta de marketing, pois permite que os seus produtos cheguem a um público-alvo muito maior não só nacional como também internacional.

Assim, para melhorarem a divulgação e promoção dos vinhos de Reguengos de Monsaraz e do Alentejo é necessário contratarem mais técnicos especializados na área

do marketing e na área comercial, elaborarem campanhas de promoção ainda melhor estruturadas e aumentarem os pontos de venda. Por outro lado, é necessário publicarem mais estudos sobre os produtores, de acordo com novas descobertas, novos mercados, utilização de novas inovações, em artigos científicos, nos jornais e revistas. No futuro devem aumentar o volume de investimentos em estratégias de marketing e promoção dos produtos vinícolas da região do Alentejo.

De um modo geral, no futuro, os produtores de vinho deverão continuar a estar atentos às exigências colocadas pelo mercado, de modo a obterem uma produção de vinhos com melhor qualidade. Por outro lado, deverão continuar a apostar na internacionalização, no Enoturismo e melhorar a área do marketing.

CONCLUSÕES

A sub-região vitivinícola de Reguengos de Monsaraz é um grande exemplo do crescimento notável da vitivinicultura, porque todos os produtores fizeram inúmeros investimentos e nos dias de hoje são reconhecidos líderes nas exportações, tanto a nível nacional como internacional.

De um modo geral, o tecido empresarial da vitivinicultura de Reguengos de Monsaraz está totalmente modernizado e muito competitivo, o que tem vindo a contribuir para o desenvolvimento inerente do setor, para a revitalização da economia alentejana e para a internacionalização das suas marcas regionais.

Todos os produtores de vinho de Reguengos de Monsaraz apostaram na inovação tecnológica para produzirem vinhos com a máxima qualidade e aplicam as práticas mais sustentáveis na cultura da vinha.

Na comercialização dos vinhos existe uma maior proximidade entre os produtores e os comerciantes, o que tem permitido às empresas vitivinícolas ajustarem a produção às preferências dos consumidores.

Os produtores de vinho têm cooperado bastante com os centros de saber e polos de investigação da região, o que tem sido primordial para o progresso técnico da vitivinicultura.

A introdução do enoturismo no setor vitivinícola tem levado a uma ação pedagógica de valorização da vinha e do vinho. O enoturismo acaba por ser, assim, uma mais-valia para o desenvolvimento da região, pois este tem como finalidade dar a conhecer um dos produtos mais importantes da agricultura alentejana (os vinhos e todo o seu processo de desenvolvimento), de uma forma bastante social, informativa e degustativa.

No futuro, os vitivinicultores deverão aumentar o volume de investimentos em estratégias de marketing para a promoção dos produtos vinícolas, quer de Reguengos de Monsaraz, quer da própria região do Alentejo. Por outro lado, os produtores de vinho devem continuar a estar atentos às exigências colocadas pelo mercado de modo a obterem uma produção de vinhos com melhor qualidade. A aposta na internacionalização e no enoturismo são áreas que devem ser expandidas no futuro.

BIBLIOGRAFIA

- Anuário Instituto da Vinha e do Vinho (2000/2001), *Vinhos e Aguardentes de Portugal*
- Anuário Instituto da Vinha e do Vinho (2012/2013), *Vinhos e Aguardentes de Portugal*
- A Reforma da Organização Comum do Mercado Vitivinícola (Dezembro de 2007)
- Banco Espírito Santo Research Sectorial (2009), *O Setor do Vinho em Portugal*
- Cameron, Eliomar (2005), *Dinâmicas de clusterização no Alentejo: uma aplicação ao setor vitivinícola, Aveiro*
- Carvalho, Fernando; Sequeira, Teresa (2009), *Redes e Desenvolvimento Regional na Fileira Florestal da Galiza*
- Comissão de Coordenação da Região do Alentejo (1998), *Regiões Vitivinícolas do Alentejo: Reguengos de Monsaraz*
- Decreto-Lei n.º212/2004, de 23 de Agosto
- Decreto-Lei n.º173/2009, de 3 de Agosto
- Decreto-Lei n.º165/2005, de 11 de Fevereiro
- Decreto-Lei n.º34/92, de 7 de Março
- Decreto-Lei n.º375/93, de 5 de Novembro
- Decreto-Lei n.º246/94, de 29 de Setembro
- Decreto-Lei n.º43/2000, de 17 de Março
- Decreto-Lei n.º299/90, de 24 de Setembro
- Decreto-Lei n.º318/2003, de 20 de Dezembro
- Diagnóstico Sectorial (2007), *Vitivinicultura*
- Diário Económico (2012), *Quem é quem nos vinhos de Portugal?*
- Fochezatto, Adelar (2010), *Desenvolvimento Regional: novas abordagens para novos paradigmas produtivos*
- Godinho, Mira (2003)
- Madeira, Joaquim; Vale, R. Clara (2010), *Os Vinhos do Alentejo*
- MADRP (2007), *Vitivinicultura: diagnóstico sectorial*
- MADRP, IVV (2009), *Factos e números. A produção de vinho em Portugal*

- MADRP, IVV (2012), *Factos e números. Situação mundial*
- Mateus A. E associados (2004), *Plano Regional de Inovação do Alentejo. Relatório final da fase 2*
- Monitor Group (2003), *Resumo da competitividade do cluster e introdução a campanhas de ação, ViniPortugal*
- Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Económico (1997), *Manual de Oslo*
- Porter, Michael (1994), *Construir as vantagens competitivas de Portugal*
- Recenseamento Agrícola (1989)
- Regulamento n.º479/2008, de 29 de Abril de 2008
- Regulamento n.º1493/99, de 17 de Maio de 1999
- Ribeiro, Cardima (2010), *O desenvolvimento regional e local*
- Santiago, Inês (2009), *Inovação e Competitividade como fatores de oportunidade num contexto de crise*
- Sequeira, Teresa; Diniz, Francisco, *A análise estratégica do setor do vinho do Porto*
- Simões, Orlando (2008), *Enoturismo em Portugal: as Rotas de vinho, Vol.6, Coimbra*
- Simões, Orlando (1993), *Congresso de Estudos Rurais: Território, Agricultura e Desenvolvimento: A Vitivinicultura. Que papel no Desenvolvimento Local e Regional? Escola Superior Agrária de Coimbra.*
- Simpósio da Vitivinicultura do Alentejo (1988), Évora
- Simpósio de Vitivinicultura do Alentejo (1998), Évora
- VINI PORTUGAL (2011), *Plano Estratégico para a internacionalização do setor dos vinhos em Portugal*
- World Economic Fórum (2009)

WEBGRAFIA

- <http://www.vinhosdoalentejo.pt/produtores> [acedido em 5 de Agosto de 2014]
- www.ivv.min-agricultura.pt [acedido em 10 de Agosto]
- <http://www.infovini.com/classic/pagina.php?codPagina=72&flash=1> [acedido em 15 de Novembro de 2014]
- <http://www.ateva.pt/associacao/historia/> [acedido em 20 de Novembro de 2014]
- <http://www.sograpevinhos.eu/regioes/Alentejo/locais> [acedido em 25 de Novembro]
- <http://www.infovini.com/classic/pagina.php?codPagina=82&flash=1> [acedido em 25 de Novembro]
- <http://www.infovini.com/classic/pagina.php?codPagina=54®iao=11> [acedido em 25 de Novembro]
- <http://www.infovini.com/classic/pagina.php?codPagina=10®iao=10&flash=1> [acedido em 27 de Novembro]
- <http://www.vinetowinecircle.com/regioes/alentejo/> [acedido em 10 de Dezembro de 2014]
- <http://terrasdeportugal.wikidot.com/reguengos-de-monsaraz> [acedido em 15 de Dezembro de 2014]
- http://pt.wikipedia.org/wiki/Reguengos_de_Monsaraz#mediaviewer/File:Reguengos_de_Monsaraz_freguesias_2013.svg [acedido em 10 de Janeiro de 2015]
- <http://pt.wikipedia.org/wiki/Ficheiro:LocalRegiaoAlentejo.svg> [acedido em 10 de Janeiro de 2015]
- <http://www.cm-reguengos-monsaraz.pt> [acedido em 12 de Janeiro de 2015]
- <http://www.carmim.eu/> [acedido em 12 de Janeiro de 2015]
- www.enoforumwines.com [acedido em 12 de Janeiro de 2015]
- www.esporao.com [acedido em 14 de Janeiro de 2015]
- www.jmf.pt [acedido em 14 de Janeiro de 2015]
- www.wonderfulland.com/ervideira/ [acedido em 14 de Janeiro de 2015]
- www.granadeirovinhos.com [acedido em 20 de Janeiro de 2015]
- www.barrocal.pt [acedido em 20 de Janeiro de 2015]
- www.ine.pt [acedido em 25 de Janeiro de 2015]

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1- Cluster do Vinho do Porto.....	14
Figura 2 - Regiões Vitivinícolas em Portugal Continental	21
Figura 3 – Elementos da Organização Comum do Mercado Vitivinícola	51
Figura 4 - Região do Alentejo	59
Figura 5 - NUT'SIII da Região do Alentejo	59
Figura 6 - Mapa das Sub-regiões vitivinícolas da Região do Alentejo.....	66
Figura 7 - Poda da Vinha	72
Figura 8 - Talhas de Barro.....	74
Figura 9 - Concelho de Reguengos de Monsaraz	84
Figura 10 - Freguesias do Concelho de Reguengos de Monsaraz	84

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 - Evolução da produção total de vinho em Portugal Continental de 2000 a 2013.....	42
Gráfico 2 - Evolução da produção total de vinho por região vitivinícola na campanha de 2002/03	43
Gráfico 3 - Evolução da Produção Total de Vinho por Região Vitivinícola em 2012/13	43
Gráfico 4 - Produção de vinho em Portugal Continental por tipo de produto vinícola no período de 2012/13	44
Gráfico 5 - Evolução da produção e consumo de vinho em Portugal Continental de 2000 a 2013	45
Gráfico 6 – Produção de Vinho, Produção Vegetal e Produção do Ramo Agrícola a Preços de Base (milhões €).....	48
Gráfico 7 – Evolução do VAB/empregado para várias indústrias alimentares e bebidas (euros/ano).....	48
Gráfico 8 – Evolução do valor das exportações por setor agroalimentar (10 ⁶ euros).....	49
Gráfico 9 – Evolução da balança comercial por setor agroalimentar (10 ⁶ euros)	49
Gráfico 10 – Principais Mercados de Exportação dos Vinhos Alentejanos em 2013 (X 1.000 L)	83
Gráfico 11 - Evolução da produção dos vinhos DOC Alentejo e Vinho Regional no período de 1995 a 2013.....	88

ÍNDICE DE TABELAS

Tabela 1- Número de Agentes Económicos por Região Vitivinícola em 2013	19
Tabela 2 - Repartição da área de vinha segundo o nível de instrução do viticultor em 2007	20
Tabela 3 - Projetos aprovados pelo Programa Comunitário VITIS, no período de 2000 a 2006	56
Tabela 4 – Área de vinha aprovada para produção de DOC Alentejo em 1988.....	75
Tabela 5 – Área Total de Vinha na Região do Alentejo no período de 1989 a 2013.....	76
Tabela 6 – Área Total de vinha aprovada para produção de vinho certificado no Alentejo em 2013.....	77
Tabela 7 – Evolução da produção de vinho DOC Alentejo e Regional Alentejano no período de 1996 a 2013 (em litros)	123
Tabela 8 – Evolução da produção vinícola na sub-região vitivinícola de Reguengos de Monsaraz no período de 1995 a 2013 (em hectolitros)	124

ANEXO A

Guião das entrevistas realizadas às quatro empresas vitivinícolas de Reguengos de Monsaraz

Nome do entrevistado:

Local da entrevista:

Data:

1. Ao longo destes anos, houve ou não introdução de inovação na vitivinicultura?
 - 1.1 Se houve, que tipo de inovações foram introduzidas? Em que se traduziram?
2. Quais as vantagens, consequências, que estas inovações trouxeram para o setor e para os produtores da região do Alentejo?
3. No âmbito dessas inovações, que investimentos foram feitos na empresa Ervideira?
4. Como funciona todo o processo de elaboração dos vinhos, dentro da vossa Adega?
5. Na empresa, ainda está muito presente a tradição, na elaboração dos vinhos?
6. Antes de 1986, que técnicas da cultura da vinha eram aplicadas nas vossas vinhas? E depois de 1986 que práticas vitícolas são usadas?
7. No processo de produção dos vinhos é necessário a presença da maquinaria, garrafas, rolhas. De onde veem todos estes materiais?
8. Quais são as estratégias de marketing para a promoção/divulgação dos vinhos da empresa?
9. Qual a relação da empresa com as instituições de investigação e desenvolvimento e formação?
10. Quando é que a empresa aderiu a rota dos vinhos do Alentejo?
11. Quais as consequências que decorreram da adesão à rota dos vinhos do Alentejo?
12. Quais as práticas enoturísticas que os visitantes podem fazer na empresa? Quais as que têm maior aderência?

13. Quais as estratégias para o desenvolvimento das rotas dos vinhos da região do Alentejo?
14. Na sua opinião, o setor vitivinícola da região do Alentejo, tem condições para constituir um cluster? Se sim Porquê?
15. Na sua opinião, no futuro o que pode vir a ser melhorado e introduzido no setor vitivinícola?

ANEXO B

Tabela 7 – Evolução da produção de vinho DOC Alentejo e Regional Alentejano no período de 1996 a 2013 (em litros)

Ano de produção	DOC Alentejo	Regional Alentejano (IG)	Regional Alentejano - Espumante	Regional Alentejano - Licoroso	DOC Alentejo - Espumante	DOC Alentejo - Vinho Licoroso	Total Produzido
1996	16.288.343	44.401.197					60.689.540
1997	18.814.925	24.904.805					43.109.730
1998	13.280.445	10.258.850					23.539.295
1999	24.925.700	24.207.500					49.133.200
2000	23.454.001	19.642.381					43.096.382
2001	30.337.707	34.570.254					64.907.961
2002	28.851.989	33.013.013					61.865.002
2003	36 897 300	41 033 255					77 930 555
2004	38 252 033	42 526 723					80 778 756
2005	33 505 515	34 256 003			20 500	48 600	67 830 618
2006	37 802 148	56 707 221			45 500	13 900	94 568 769
2007	36 435 392	55 856 448			39 500	51 550	92 382 890
2008	37 861 011	39 245 557			22 200	45 757	77 174 525
2009	35 525 912	44 212 360			47 250	32 500	79 818 022
2010	44 582 278	72 560 239			95 165	62 090	117 299 772
2011	41 246 330	54 871 843	14 500		55 215	29 820	96 217 708
2012	39 405 392	49 710 037	36 067	2 000	58 260	33 040	89 244 796
2013	46 161 523	59 467 426	34 814	5 800	80 085	43 235	105 792 88

Fonte: Dados Estatísticos da Comissão Vitivinícola Regional Alentejana

Elaboração Própria

ANEXO C

**Tabela 8 – Evolução da produção vinícola na sub-região vitivinícola de Reguengos de Monsaraz
no período de 1995 a 2013 (em hectolitros)**

Ano de produção	DOC Alentejo	Regional Alentejano (IG)	Regional Alentejano - Licoroso	DOC Alentejo - Vinho Licoroso	Vinho Mesa (Sem Certificação)	Total Produzido
1995	30 750	40 907			183	71 840
1996	43 342	143 714	40		359	187 455
1997	61 525	94 046			378	155 949
1998	52 813	30 341	44		68	83 266
1999	78 483	87 972			757	167 212
2000	79 672	63 757	38		274	143 753
2001	89 633	113 634	29		401	203 697
2002	95 386	86 758			60	182 204
2003	109 986	128 250		20	296	238 552
2004	120 237	136 918		38	230	257 424
2005	101 960	89 033			496	191 489
2006	115 845	134 344		27	120	250 337
2007	124 648	113 888		76	213	238 825
2008	127 180	86 983		19	77	214 259
2009	116 938	55 179		25	26	172 168
2010	152 678	117 779		50	30	270 538
2011	144 974	85 708			90	230 772
2012	134 919	78 611		8	1364	214 902
2013	173 505	91 439		10		264 953

Fonte: Dados Estatísticos do INE Elaboração Própria