



As Vinhas



TEXTO RICARDO DIAS FELNER
JORNALISTA ESPECIALIZADO
EM GASTRONOMIA, AUTOR DO LIVRO
"O HOMEM QUE COMIA TUDO"

VINDIMAS Trabalhadores agrícolas de Romanée-Conti, na Borgonha, nas vinhas de Richebourg Gran Cru

GETTY IMAGES

as da Ira

A vinha é a cultura em Portugal que mais usa pesticidas e herbicidas. Mas o que parecia inevitável até há pouco tempo pode estar a mudar. Um grupo de grandes e pequenos produtores começou a produzir em biológico ou a adotar práticas mais amigas do ambiente. A revolução chegou às uvas?

LEILÃO Esta garrafa rara de 1945 de Romanée-Conti foi vendida num leilão da Christie's, em 2007, por 35 mil euros



N

al se sai de Dijon, em direção a sul, aparece a Côte d'Or. A estrada corre paralela às vinhas, alinhadas como tapetes geométricos e aparados subindo a encosta. É para aí que o carro se há de encaminhar, à procura das uvas mais famosas do mundo. Depois de Gevrey-Chambertin, sai-se da mítica N74 e segue-se a placa que indica a Rota dos Grand Cru, um caminho apertado onde só passam tratores e camionetas agrícolas. Os nomes das grandes *appellations* da Borgonha sucedem-se, até que estacionamos junto a uma cruz de pedra. Eis a vinha de Romanée-Conti.

Olhamos para as videiras de Pinot Noir e não conseguimos perceber porque fazem o vinho mais procurado por leigos e enófilos. Aparentemente, aqueles dois hectares são iguais aos do lado. A questão coloca-se: porque é que esta vinha produz garrafas que podem chegar aos 35 mil euros, cada? O que tem esta vinha de especial?

É essa a pergunta que quero fazer ao homem, solitário, que percorre as videiras, fiscalizando-as à lupa, ora arrancando uma ramada, ora martelando uma viga, sempre acompanhado por um *border collie*. A dada altura, aproximo-me do murete baixo que separa a propriedade da estrada. Não há vedações, nem avisos, apesar do tesouro plantado à nossa frente. Faço sinal com a mão, o homem segue indiferente. Decido então avançar, mas nesse instante o cão arranca como um foguete na minha direção. Faço marcha atrás. O cão pára, uma pata no ar, expectante e estático. O homem fica a olhar para mim, o martelo na mão descaído e ameaçador. Já houve quem quisesse fazer mal àquelas plantas. Em 2010, Jacques Soltys intimou os donos da Romanée-Conti a pagarem-lhe um milhão de euros: de outra forma ele envenenaria a vinha. A ameaça cumpriu-se em 82 videiras, mas o homem seria apanhado pela polícia.

A minha pergunta fica sem resposta, mas há literatura e outras fontes. Nos últimos dez anos, as vinhas da Borgonha duplicaram de preço. Em 2019, um único hectare em terras classificadas como Grand Cru, a mais alta categoria para um vinho da Borgonha (do mundo?) estava fixado em 14,5 milhões de euros, segundo a revista “Decanter”. Os valores surgiram com a entrada no sector de multimilionários e empresas em busca de prestígio, como a Louis Vuitton Moët Hennessy — mas também com uma forma mais ecológica de trabalhar a vinha, a partir de finais dos anos 1980.

Nessa altura, os solos da Borgonha estavam exaustos, por causa do uso intensivo de químicos

de síntese e de cobre. Anos e anos de pesticidas, herbicidas e metais pesados haviam envenenado a terra. Os produtores perceberam que era altura de mudar para uma agricultura mais orgânica. Um dos pontos de lança desse movimento foi o Domaine de la Romanée-Conti e, em particular, uma mulher: Lalou Bize-Leroy. Aos 79 anos, Lalou é responsável por 20 rótulos entre os 50 mais caros do mundo (de acordo com a lista mais recente da “Wine Searcher”). Esse êxito é atribuído, em grande medida, ao modo como começou a tratar as vinhas na Borgonha, primeiro em modo biológico e, a partir de 1988, com preparados à base de infusões de plantas, à maneira da biodinâmica. A ideia era que uvas mais sãs dariam melhor vinho.

O efeito bio da Romanée-Conti e de Lalou Bize-Leroy foi enorme. Hoje em dia, mesmo sem certificação, grande parte dos Premier Cru e Grand Cru da Borgonha são produzidos assim — e, lentamente, foi-se alastrando a todos os continentes. Em 1999, apenas um por cento das vinhas do mundo estavam em regime biológico ou biodinâmico; hoje ultrapassam os cinco por cento. A biodinâmica, até há pouco tempo vista como um delírio anacrónico de *hippies* cultivadores de cebolas, começou a ser aplicada à vinha por engenheiros agrónomos e pessoas com camisas aos quadrados. Um pouco por todo o lado, do Velho ao Novo Mundo, a produção biológica foi ganhando terreno ao recurso a químicos de síntese. Portugal incluído.

Apesar de um arranque mais lento, o país parece finalmente acreditar ser possível fazer vinho desta forma, sendo competitivo e rentável. Se nos atermos ao biológico, no Alentejo, a Herdade do Esporão está já com as vinhas neste modo de produção, e o mesmo acontece com a Fundação Eugénio de Almeida. No Douro, a Symington foi uma das pioneiras em grandes áreas no Norte do país, tendo duas vinhas orgânicas, com um total de 112 hectares. Segundo dados do Instituto da Vinha e do Vinho é, contudo, o Minho que lidera em vinho certificado, com 75 por cento do total.

A Sativa, empresa certificadora de biológico em Portugal, questionada pelo Expresso, apresenta crescimentos em área plantada em regime bio, nos últimos cinco anos, da ordem dos 36 por cento; o valor sobe para mais 55 por cento, no que respeita a processos de conversão, no mesmo período. Não indicando dados sobre área de vinha, o IVV destaca que a produção bio representou 2,8 por cento da produção total nacional na campanha 2019/2020,

um recorde absoluto que, ainda assim, fica muito aquém da média europeia. De acordo com dados da Comissão Europeia (CE), a área de vinha bio ocupava 12 por cento do total na União Europeia, em 2019. Segundo disse ao Expresso João Onofre, da Direção-Geral de Agricultura da CE, “tendo em conta a evolução nos últimos anos, é legítimo esperar que em 2030 a área de vinha biológica possa atingir 25 por cento” do total de vinha plantada.

A aposta, previsivelmente, tem dinheiro público por trás. Pedro Garcias, jornalista e produtor do Douro, admite que muitos produtores que se mantinham renitentes à mudança estão a converter as vinhas, porque “os apoios dispararam”. “Estão a financiar entre 400 a 550 euros por ano por hectare para vinha em biológico. São valores que já comparam algum risco”, admite.

A questão será saber quem se irá manter neste regime e durante quanto tempo. Os obstáculos são muitos, com custos que podem ser difíceis de suportar, sobretudo em certas regiões, como a dos Vinhos Verdes. É que o Minho não é a Borgonha. Uma garrafa de Vinho Verde não rende o mesmo que uma de Montrachet.

GALINHAS NA VINHA, CASTANHEIRO NO VINHO

Fernando Paiva está há meia hora a explicar em que consiste a cultura da vinha em modo biodinâmico, enquanto caminhamos por entre as videiras. De repente, ouve-se um cacarejar intenso. “Estão ali”, diz, desaparecendo atrás de uma parreira. No regresso, traz uma dúzia de ovos. “As galinhas são muito úteis, poupam-me centenas de euros em fertilizantes por ano”, diz o homem por trás do rótulo Quinta da Palmirinha, situada perto de Amarante. Ao longe, podemos ver dezenas de galináceos espalhados pela vinha, bicando as ervas.

Aos 77 anos, o professor de História reformado é o primeiro produtor de vinho certificado em biodinâmico em Portugal. No meio, todos o conhecem e respeitam. Fernando é um ser humano particularmente bondoso e de uma consistência ética à prova de sulfitos e fitossanitários sistémicos. Mesmo quando o tentaram demover do caminho, mesmo quando o chamaram de louco, ele insistiu. “Na região ninguém queria pensar em bio. Em 2002, tive uma reunião com um responsável da Direção-Regional de Agricultura que me disse: ‘Deixe-se disso, não vai conseguir fazer nada.’” Conseguiu. E foi ainda mais longe.

Nos últimos dez anos, as vinhas da Borgonha duplicaram de preço. Em 2019, um único hectare em terras classificadas como Grand Cru, a mais alta categoria para um vinho da Borgonha, estava fixado em 14,5 milhões de euros

Depois da certificação em modo biológico, passou para biodinâmico. E, depois do biodinâmico, quis tirar os sulfitos da garrafa e o cobre da vinha. Em 2018, tornou-se na primeira pessoa no mundo a comercializar vinho protegido com flor de castanheiro, largando de vez o dióxido de enxofre, a forma gasosa dos sulfitos. “Andava ansioso por encontrar alternativa aos sulfitos. Se a dosagem for alta, fico com dor de cabeça. Para mim, não fazia sentido ter uvas naturais e chegar à adega e pôr sulfitos.”

O rastilho da mudança veio pela rádio, ainda em 2015. “Numa manhã de fevereiro, ia sintonizado na Antena 1, e ouço uma professora do Politécnico de Bragança a dar conta da proteção de cerejeiras da Beira com flor de castanheiro. Disse que tinha propriedades antioxidantes. Liguei-lhe no próprio dia e tive uma reunião com ela”, conta Fernando, aproximando-se de um castanheiro enorme, junto à sua pequena adega. “É desta árvore que retiro a flor de castanheiro”, diz.

A professora do Politécnico de Bragança era Isabel Ferreira, hoje secretária de Estado da Valorização do Interior, que confirma a versão e diz ao Expresso que a flor de castanheiro está prestes a ter distribuição comercial. Alguns provadores experientes acham que se pode estar perante uma descoberta válida internacionalmente. Em provas cegas recentes de garrafas de Quinta da Palmirinha, umas protegidas com flor de castanheiro, outras com sulfitos, foi difícil identificar diferenças. As dúvidas parecem surgir apenas quanto ao seu comportamento passado algum tempo. “É interessante, mas não há histórico suficiente para saber se aqueles vinhos se conservam ou não”, diz Luís Lopes, diretor da revista “Grandes Escolhas” e um defensor do uso de sulfitos. Já o produtor dos vinhos Cru, Luís Seabra, grande admirador de Fernando Paiva e da Quinta da Palmirinha, tem também dúvidas quanto ao envelhecimento: “A flor de castanheiro é interessante se os vinhos forem para beber logo. Provei já os Quinta da Palmirinha e os vinhos estavam muito bons, novos. Mas provei-os outra vez um ano depois e estavam mortos.”

A flor de castanheiro pode vir a ter, todavia, uma outra aplicação: o uso na vinha, como forma de substituir o cobre, produto usado intensivamente no modo biológico e biodinâmico, mas que, sendo um metal pesado, traz prejuízos para o solo. O sucesso, para já, é relativo. O primeiro a testar esta aplicação terá sido Mateus Nicolau de Almeida, produtor incluído num grupo que está a estudar

a flor de castanheiro, juntamente com Fernando Paiva — e onde também se inclui a Sogrape. Aparentemente, a substituição de cobre na sua vinha do Douro Superior, em Foz Côa, correu bem. Mas há *nuances* territoriais. “No Douro Superior, corre bem sem fazeres nada”, admite Mateus. Na região dos Vinhos Verdes, a história é outra, porque o míldio e o oídio são ali muito mais fortes.

Fernando Paiva sabe isto à sua custa. Mateus desafiou-o a repetir a experiência na sua vinha minhota. O desastre aconteceu. “Estas linhas dali até aqui foram todas atacadas por míldio. Quando dei conta já estava por todo o lado”, explica Fernando, enquanto se dirige para uma das extremidades da propriedade, três hectares plantados de Loureiro, Azal e Arinto. Apesar de ir ao *site* do Instituto de Meteorologia todos os dias, e de saber que quatro horas de folha molhada são suficientes para o míldio prosperar, em nome da ciência Fernando arriscou e pulverizou uma ala da vinha apenas com flor de castanheiro, deixando o cobre e o enxofre no armazém. Resultado: o míldio venceu, levando a uma quebra de 80 por cento da produção de 2019, “25 mil euros de prejuízo”.

O DESAFIO DO COBRE

O cobre é dos poucos antifúngicos permitidos no biológico e biodinâmico, mas está longe de ser inócuo. Podendo funcionar como adubo, se for usado intensivamente é um problema. Os próprios produtores que o usam assumem isso. “É o calcanhar de Aquiles do movimento dos vinhos naturais”, admite Sílvia Bastos, dona da empresa Os Goliardos e uma das vozes mais ativas na promoção e distribuição de vinhos que se pautam por uma agricultura amiga do ambiente.

Um estudo do Centro Comum de Investigação da Comissão Europeia, apresentado em 2018, revelou que, em solos de vinha (bio e sem ser bio) de países da União Europeia, cerca de 14,6% da amostra apresentou concentrações de cobre superiores ao limite máximo. A maior concentração média foi encontrada nos vinhedos franceses, para os quais quase metade das amostras apresentaram valores superiores a 100 mg/kg. O estudo alertava para o facto de o cobre representar “um risco significativo” para a saúde humana. “Micronutrientes como o cobre são particularmente relevantes porque se acumulam nos tecidos das plantas. O excesso de cobre pode resultar em doença hepática e problemas neurológicos. Além disso, a alta concentração

de cobre pode causar problemas ambientais, como contaminação da água e perda da biodiversidade do solo.”

Por causa destes riscos, a União Europeia tem vindo a baixar os níveis aceites de cobre ao longo dos anos. Desde 2019, o limite máximo para o regime biológico é de quatro quilos por hectare, por ano, mas podem ser usados 28 quilos, no total, distribuídos ao longo de sete anos. O modelo permite alguma flexibilidade na gestão, face a anos com mais míldio, como foi 2021. Mas, mesmo assim, a redução dos limites de cobre impostos pela União Europeia, ao longo dos anos, tem gerado muitas críticas, sobretudo em França — sendo vista como um ataque aos produtores de biológico, impedidos por lei de usarem outros pesticidas. A maioria dos produtores portugueses, naturais ou biológicos, com quem o Expresso falou, todavia, garantem que, por regra, ficam abaixo desses valores.

Alguns estudos recentes contrariam a inevitabilidade do uso de cobre. O Instituto Nacional de Investigação Agronómica, de França, fez experiências em vinhas com e sem calda bordalesa (mistura com 80% de enxofre e 20% de cobre) e chegou à conclusão que, com apenas 1,5 kg de cobre por ano, com uma taxa de aplicação idêntica, mas melhorando a qualidade das pulverizações, se conseguem bons resultados. Da mesma forma, algumas experiências-piloto mostraram ser possível abdicar por completo do cobre — algo considerado impensável há uns anos — em culturas com resistência varietal e certas práticas agronómicas, como a associação de plantas e a profilaxia. Isto não significa a validação cega de algumas práticas, nomeadamente biodinâmicas: os cientistas desmereceram quer a fertilização quer os preparados clássicos do biodinâmico no combate ao míldio.

A Comissão Europeia deverá voltar a rever os totais de cobre permitidos na vinha em 2025, não querendo para já adiantar as conclusões.

ADEUS, GLIFOSATOS?

A mesma atitude tem relativamente aos glifosatos, um tema ainda mais sensível do que o cobre. Os glifosatos pareciam uma invenção milagrosa, em 1974, quando a multinacional Monsanto pôs no mercado a substância, com o nome comercial de Round’Up. De repente, os agricultores tinham uma solução mágica — confortável, rápida — para limpar as ervas entre linhas, na vinha e em muitas outras culturas.

Uma das virtudes do produto seria a sua alegada malevolência seletiva. Só faria mal às ervas, sem prejudicar os animais. Em Portugal, há quem continue a defender a sua utilização. Pedro Fevereiro, biólogo, professor do Departamento de Biologia Vegetal da Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa, escreveu um artigo em que diz ser “um dos herbicidas menos tóxicos atualmente utilizados” e também “com menor” Quociente de Impacto Ambiental (EIQ). A sua inclusão no grupo 2A (possivelmente carcinogéneos) pela Agência Internacional para Pesquisa do Cancro (IARC) é desvalorizada por este cientista.

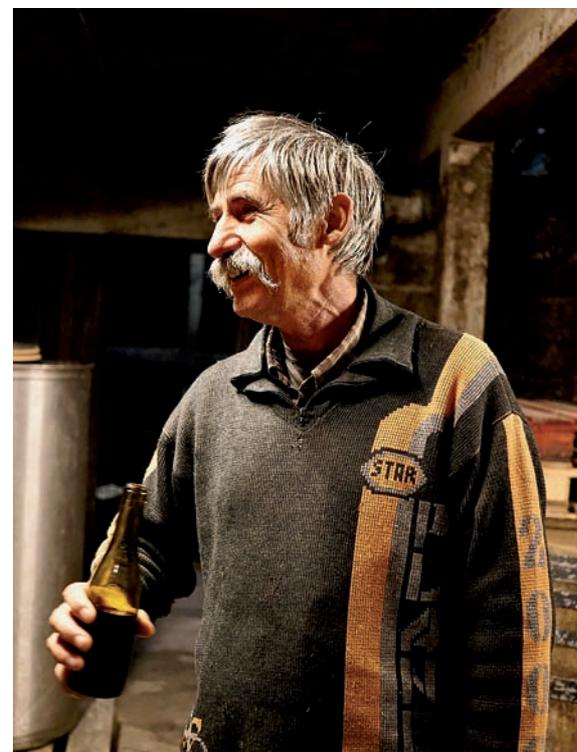
A Comissão Europeia, contudo, não tem um entendimento tão benévolo. A proibição do glifosato vai voltar a estar em cima da mesa em 2022, depois dos Estados-membros terem adiado por mais cinco

A flor de castanheiro pode vir a ser usada na vinha como forma de substituir o cobre, produto usado intensivamente no modo biológico e biodinâmico mas que, sendo um metal pesado, traz prejuízos ao solo



TÉCNICA Um trabalhador da propriedade de Armand Heitz, onde se utiliza uma densa camada de cascalho de madeira sobre a terra

PREÇO Chevalier-Montrachet, a segunda casa de Lalou Bize-Leroy. Uma garrafa da colheita de 2002, extraída das uvas dessas cinco linhas, estava há dias à venda no site Wine Searcher por 29 mil euros



PRODUTOR Jean-Claude Rateau, vigneron antigo, na sua adega, longe do glamour das casas apalaçadas dos campos da Borgonha

anos a decisão de o banir, em 2017. Mas a pressão aumenta. A condenação judicial em 2018 da Bayer (que comprou a Monsanto), forçada por um tribunal norte-americano a pagar 250 milhões de euros a um ex-jardineiro diagnosticado com um linfoma, alegadamente causado pela exposição ao glifosato, forçou a que se olhasse para a regulamentação deste herbicida.

Margarida Silva, doutorada em biologia molecular e docente na Universidade Católica do Porto, discorda frontalmente do seu colega Pedro Fevereiro, há muitos anos. “Não pode dizer que os glifosatos são inofensivos”, atira, para depois fazer uma reflexão geral sobre o estado da investigação nas universidades. “Quando queremos defender uma opinião pré-definida, chegamos sempre lá. Basta escolher os estudos certos. A ciência está tão viciada quanto se quiser. É possível torcer o braço à ciência e fazê-la dizer o que nós queremos”, defende. Uma das razões para a distorção dos resultados — alega — decorrerá dos financiamentos privados de estudos e departamentos das universidades, por parte de grandes empresas.

A crítica de Margarida Silva assenta numa constatação. As conclusões de muitos dos estudos ligados à química sintetizada usada na indústria — dos sulfitos ao tabaco — vão no sentido de caucionar a dúvida sobre o perigo para a saúde de certas substâncias, mesmo quando há sinais de alerta. Depois, as instituições regulamentam olhando sempre pela positiva. Quando não se comprova um malefício, então é porque não faz mal. Ora, pode não ser assim, como a história tem provado. Foi o caso do tabaco, onde a associação ao cancro do pulmão só se oficializou 48 anos depois de o problema ser levantado. Mas também do amianto ou dos nitrofuranos, como lembra Dulce Ricardo, da Deco, que antes passavam incólumes por não serem detetáveis através dos meios tecnológicos existentes.

A história recente das regulamentações na indústria alimentar está cheia de exemplos neste sentido. Substâncias consideradas inócuas, anos depois vão vendo os seus limites máximos reduzidos — ou são completamente proibidas. Esse tem sido o sentido habitual da regulamentação no que respeita, por exemplo, à deteção de Limites Máximos de Resíduos de pesticidas e herbicidas, no vinho. Pegando num exemplo concreto, em 2018, na União Europeia, a iprodona tinha um limite máximo de 20 mg/kg, mas um ano depois passou para 0,01/kg.

Em Portugal, é à Direção-Geral de Agricultura e Veterinária (DGAV) a quem incumbe a fiscalização dos resíduos. A mesma DGAV desvaloriza o facto de haver estudos em que mais de 70% dos vinhos analisados em laboratório acusaram a presença de um ou mais pesticidas. Está dentro dos limites estabelecidos? O mesmo vinho junta sete resíduos diferentes? Não tem qualquer problema — diz. Questionada por escrito pelo Expresso, a DGAV começou por indicar que as fiscalizações a resíduos no vinho levadas a cabo em 2018 (supostamente, o último ano com dados) não revelaram qualquer caso de ultrapassagem dos limites legais. Chamada a atenção para o facto de existir um relatório de 2019, no seu *site*, com um caso em sentido contrário, a DGAV viria a admitir o erro, reiterando, contudo, que não se tratou de um problema nem houve lugar a infração, porque “à data da produção do vinho, a quantidade de resíduo deste

pesticida encontrava-se dentro dos limites legais permitidos”. O vinho, que tinha precisamente excesso de iprodona, não foi mandado retirar do mercado pela DGAV, mesmo depois de o resíduo ser considerado ilegal.

Já outro estudo realizado pela Direção Regional de Agricultura e Veterinária da Madeira, publicado em 2019 — não mencionado pela DGAV — encontrou em garrafas disponíveis no mercado duas substâncias não autorizadas para a cultura da videira, o imidaclopride e o carbendazime. Sendo que em três das amostras retiradas de garrafas compradas no comércio reuniam-se seis resíduos diferentes. A Agricultura da Madeira foi mais prudente do que a DGAV: “Não estando provada a existência de sinergias entre os diferentes pesticidas, o seu efeito no organismo será, no mínimo, aditivo, se pertencerem à mesma família química”, lia-se no relatório. E mais: “A incidência de resíduos no vinho acaba por ser superior àquela observada para a totalidade dos produtos analisados nos programas de controlo ao nível do espaço europeu que, nos últimos três anos, tem apresentado taxas próximas dos 50%”.

O último estudo da Deco à presença de pesticidas no vinho, feito em 2015, mostrou resultados semelhantes, com três quartos dos vinhos contaminados com resíduos, ainda que todos dentro dos limites legais. De 75 amostras analisadas de vinhos portugueses, o vinho branco Regional Tejo Fiuza 3 castas de 2014 e o Vinha Padre Pedro Colheita Seleccionada, 2014, continham cinco resíduos diferentes de pesticidas, cada um. A Deco deixava o alerta. “Não se conhecem ainda as consequências do chamado efeito *cocktail*, que resulta da combinação de vários resíduos”. Entre os dois vinhos portugueses com “muito bom”, os únicos isentos de quaisquer resíduos, estavam o Papa Figs DOC Douro e o Porca de Murça DOC Douro, ambos de 2013, sendo que no campeonato do *bag in box* o Alandra Tinto 2013 também não revelava vestígios.

Margarida Silva diz que a existência de resíduos em produtos alimentares devem causar preocupação. “No que respeita a herbicidas e pesticidas, a partir do momento em que há um cartão amarelo, em que há qualquer coisa que não bate certo, deveria valer o princípio da precaução. Os cientistas e reguladores deviam dizer: ‘Vamos investigar e vai demorar algum tempo.’ Há de haver uma altura — 50, 500 anos —, em que chegaremos a uma conclusão, que pode ser: este sinal amarelo não era nada ou, então, era grave.” Na sua opinião, era isto que se devia fazer com os glifosatos, tanto mais que Portugal apresenta dados preocupantes. A docente da Universidade Católica cita um estudo levado a cabo pela Universidade de Wageningen, na Holanda. Num universo que abarcou terrenos agrícolas de 11 Estados-membros, verificou-se que 53% das amostras de solo portuguesas continham este herbicida — colocando Portugal no topo destacado da tabela (a França, o 2.º país mais contaminado, ficou-se por 30% de amostras positivas). Além disso, as amostras revelaram ainda uma maior quantidade de glifosato no solo português: 11,4 vezes mais do que a pior amostra da Itália, por exemplo.

OS SOCALCOS DA VERGONHA

Numa região em particular, são evidentes os resultados dos glifosatos nos campos. O Douro,



Património Mundial da UNESCO, o Douro das escarpas magníficas, tem graves problemas de empobrecimento de solos, em grande medida à custa dos glifosatos. “Os patamares do Douro, ai que lindo e não sei quê, são dos maiores atentados a nível mundial”, atira Mateus Nicolau de Almeida, produtor no Douro Superior. “Está tudo escangalhado. Há quem diga que o Douro é dos piores crimes de viticultura. E não são só portugueses a dizerem-no, os franceses dizem-no, por exemplo”, conclui. Luís Seabra vai pelo mesmo. “Aqueles socalcos áridos têm a terra muito compactada. A terra está morta. Os solos do Douro estão mortos”, diz o ex-enólogo da Niepoort, conhecedor profundo da região. Como sobrevivem as vinhas?, insiste, enquanto me guia ao longo do rio, em direção à sua adega. “A exaustão é compensada com adubação. Graças a deus, as vinhas vão a grande profundidade. Graças a deus, a vinha aguenta muito mau trato”, conclui.

Esta preocupação não tem reflexo na fiscalização de herbicidas e pesticidas usados na vinha. Pedro Garcias, ele próprio produtor do Douro, admite que os viticultores “fazem o que querem”. Luís



EXEMPLARES Os vinhos de Armand Heitz expostos na sua propriedade durante a visita do Expresso

convencional”, atira Luís Lopes. Nisto, discordam de Lalou Bize-Leroy. E do Esporão.

O JAZZ DO ESPORÃO

Enquanto o jipe saltita ao longo das vinhas da herdade, João Roquette explica o que o levou a converter quase 600 hectares de vinha e olival para biológico. “Em casa, consumia produtos biológicos. E percebia a diferença nos morangos, nas alfaces, nos tomates. Pensava: se os tomates bio eram melhores, as uvas também tinham de ser.” Quando comunicou a sua ideia, pouco depois de assumir o controlo da herdade, em 2006, a tarefa pareceu ousada para muita gente, incluindo para Amândio Rodrigues, diretor agrícola da casa. O ímpeto do jovem urbano, músico de jazz, podia ser um passo para a derrocada de uma empresa então líder de mercado, com um volume de negócios de 20 milhões de euros. Mas João Roquette insistiu.

Um dos primeiros passos foi ir à procura de alguém com experiência em bio na vinha. Não havia. O mais aproximado que encontraram foi Jorge Ferreira, um agrónomo reputado, mas especialista sobretudo em maçãs e peras biológicas. Hoje, este agrónomo, com especialização em fitofármacos, assume que, ao início, o tamanho da empreitada o assustou. “A escala era grande”, recorda. “Havia muita coisa a perder.” Um dos problemas com que se depararam na Herdade do Esporão era estar-se perante duas monoculturas — vinha e olival —, o que normalmente traria pressão de doenças e solos mais pobres. Mas em compensação havia muita área selvagem em redor. Às portas de Reguengos de Monsaraz, a propriedade sempre esteve rodeada de diversidade de fauna e flora. De uma área total de 1700 hectares, apenas uma centena são de olival e 450 são de vinha. O resto é montado. “O Alentejo antigamente era um bosque. Havia sombra. E nós vamos plantar muito mais árvores: aloendros, medronheiros. Queremos criar vegetação em zonas de água. Queremos mais abrigo para a bicharada”, diz João Roquette.

Afastado desde logo estava outro problema, cada vez mais comum no Alentejo: a contaminação com pesticidas das culturas vizinhas. A Cortes de Cima, por exemplo, também instalada no Alentejo, está em conversão para biológico e soube há pouco tempo que vai ter ao lado uma produção de olival superintensivo. O Governo assobia para o lado.

Disso, João Roquette sempre esteve livre, mas o caminho foi feito passo a passo. A revolução biológica fez-se por etapas, primeiro com o olival, em 2009, só depois com a vinha. Os adubos vindos de fora foram sendo substituídos por adubações verdes, com plantas melhoradoras, como leguminosas, para fixar azoto nas raízes. Azoto significa mais carbono na terra, logo mais húmus. Nas entrelinhas, semeou-se salva, fava-cavalinha. E foi-se buscar um subproduto do engaço de uva utilizado como corretivo orgânico e compostagem. “Na instalação de novas vinhas foi mesmo bom. Com uma dose valente, funcionou melhor do que com adubo químico”, recorda Jorge Ferreira. Só nas vinhas mais carentes teve de se recorrer a adubos bio comprados fora, fertilizante orgânico líquido, mas “sempre usado como complemento”.

Seabra, por sua vez, diz que reina o princípio de carregar as plantas preventivamente com químicos de síntese, mesmo quando eles são desnecessários.

Este produtor em nome próprio inclui-se num grupo que defende que a química deve ser usada em última instância e o menos possível — mas que, por enquanto, pode ser difícil descartá-la de todo. Há, contudo, produtores e críticos de vinhos (como Luís Lopes e João Paulo Martins), para

quem o uso de produtos fitossanitários de síntese, incluindo pesticidas sistémicos, são uma inevitabilidade que não implica com a qualidade na prova. Para eles, o biológico é visto, mais do que tudo, como um golpe de marketing ou uma aspiração ecológica louvável. No copo, o biológico não se nota — atiram. “Desafio quem quer que seja a mostrar a diferença, em prova cega entre o mesmo vinho produzido em modo biológico e

O último estudo da Deco à presença de pesticidas no vinho, feito em 2015, mostrou que três quartos dos vinhos estavam contaminados com resíduos, ainda que todos dentro dos limites legais

No que respeita à fauna mais agressiva, não foi necessário nada de mais. Ao contrário da vinha de Filipa Pato (em conversão para biodinâmico), onde vi tufos de cabelo humano espalhados junto às videiras, para afastar javalis e coelhos, aqui o grande problema eram os ácaros e pássaros — pragas que podem ser combatidas com outras pragas ou com outros bichos com asas. No caso, foram instaladas gaiolas para morcegos (comem metade do seu peso em insetos, por dia) ou simplesmente espalhados ácaros bons que combateram ácaros maus (aranhiço amarelo). Numa das vinhas, assim que os químicos de síntese desapareceram, um problema antigo relacionado com estorninhos foi também afastado: começaram a surgir águias e os estorninhos foram picar fruta para outro lado.

Mas a grande prova de fogo, aquilo que fez mesmo João Roquette carregar no acelerador, foram os resultados das parcelas em bio, comparativamente com os das parcelas em convencional. As produções eram semelhantes, nos dois regimes, oscilando entre as sete e as dez toneladas por hectare. A dúvida estava na resistência às doenças mais devastadoras. “Em 2016, foi ano de míldio no Alentejo. Tínhamos 200 hectares em bio e 250 em produção sustentável e convencional. O que estava em bio teve menos míldio. Depois disso, o João Roquette disse ao Amândio: ‘Agora, temos de converter tudo mais depressa.’”

Em 2017, já se encontrava tudo em regime orgânico no Esporão. Compraram-se mais tratores para que se pudesse tratar mais depressa a vinha com cobre e enxofre, agora praticamente os únicos antídotos para a eventualidade de o míldio atacar.

A prática faz sentido, mas é alvo de críticas, por causa da pegada ecológica. O tratamento com cobre e enxofre, em geral, obriga a mais idas à vinha; e isso leva ao uso mais intensivo de motores de combustão, pelo menos enquanto os tratores elétricos não forem competitivos.

BIO NÃO É NATURAL. E VICE-VERSA

Não se pense, no entanto, que João Roquette é um fã incondicional do imaginário que se associa tantas vezes ao biológico. O novo movimento dos produtores naturais, nomeadamente, merece-lhe elogios mas também críticas. E, por isso, ele separa bem as coisas. Aliás, uma das suas preocupações é que o Esporão não seja colado a uma grupeta de produtores amadores, fãs de vinhos com aromas de Brett ou outros defeitos. “O bio não é só para *hippies* que fazem produtos sofríveis. Pode ser limpo, saudável, com qualidade e bom para o ambiente”, diz. Ao elogio naturalista do acaso e do imponderável, Roquette contrapõe a necessidade de ter consistência, rigor e transparência.

Os adeptos dos vinhos naturais em Portugal, um movimento em grande medida organizado em volta dos Goliardos, contra-atacam com dúvidas várias sobre o biológico. Uma delas tem a ver com a possibilidade de na adega serem usados praticamente todos os produtos que são permitidos no modo de produção convencional. Ou seja, a regulamentação na vinha é exigente, mas, depois, na adega, pode-se manipular o vinho à maneira do freguês, sem dizer nada a ninguém. Se olharmos para uma tabela comercial de produtos enológicos biológicos, vemos dezenas de

itens, desde leveduras a corretores de acidez, passando por agentes de colagem, taninos ou antioxidantes. Os produtores naturais são a favor de pouca manipulação, de deixar a natureza expressar-se o mais possível sem a intervenção de químicos, sejam ou não biológicos.

A questão volta a cruzar-se com o sabor. São os vinhos biológicos melhores — ou pelo menos diferentes — dos vinhos convencionais? São os vinhos biológicos diferentes dos naturais? Não sendo um provador profissional, mas tendo passado os últimos meses a beber uns e outros, de forma sistemática, a resposta é sim a ambas as perguntas. Diria até que, de uma forma geral, os vinhos biológicos de produção industrial estão mais próximos dos convencionais do que dos naturais.

Mas há *nuances* nestas classificações. Podemos estar a falar de biológico certificado, mas com filosofia natural, como é o Humus, de Rodrigo Filipe, produtor da região Oeste, com 20 hectares tratados por ele e mais uma pessoa. Ou de biológico certificado, mas muito processado: com madeira; com os sulfitos no limite máximo permitido por lei (150 mg/litro nos vinhos brancos e 100 mg/litro nos tintos; enquanto os naturais não devem passar dos 70 mg/litro e, por regra, ficarão entre os 30 e os 50 mg/litro) — e com uma produção em vinha intensiva.

A maior parte dos enófilos admite, hoje em dia, que haverá uma maior probabilidade de termos uvas mais saborosas em regime biológico. Mas tão importante — ou mais — parece ser, além da manipulação na adega, a intensidade da produção e da rega. Na vinha, uma das coisas que mais influencia o sabor da fruta é o azoto químico sintetizado, que promove a absorção rápida. “Dilata as células, facilitando a absorção de água”, explica Jorge Ferreira. Ou seja, mais azoto químico pode significar menos sabor. Isto vale para o convencional mas também para o biológico intensivo, se for encharcado em água e fertilizantes. Jorge Ferreira admite: “Estamos a cair num bio muito intensivo. Na produção hortícola e frutífera, há maneiras de pôr em excesso produtos autorizados.”

Daí que haja quem desvalorize o biológico, a começar em muitos dos membros do movimento natural, em Portugal. Assim como há muitos produtores biológicos certificados, que criticam os produtores naturais: “Sobre os vinhos naturais nada sabemos. Quem fiscaliza? Quem garante que, num momento de aperto, não se vai buscar as armas

pesadas? Conheço muita gente que se diz natural e depois, um dia, vamos à adega deles e vemos lá de tudo”, atira um produtor do Douro.

Sílvia Bastos, dos Goliardos, admite que haja gente menos séria no movimento natural, mas que não será essa a regra. No caso dos produtores que trabalham de perto com ela, existe, de facto, uma relação próxima, não apenas “afetiva, mas de princípios e filosofia”, e há um conhecimento feito do acompanhamento no terreno, não apenas dos métodos, mas de cada colheita e cada vinho. Porque não certificar, então, essa atitude e essa prática natural? Sílvia Bastos admite que esse seria um caminho a seguir, mas alguns produtores naturais preferem estar à solta, ou por alergia burocrática genuína ou porque assim podem desviar-se circunstancialmente das regulamentações, sem perderem o selo.

Dito isto, há cada vez mais gente a reclamar uma certificação “natural”, mas a esbarrar na vontade institucional. A hipótese da certificação “natural”, embora já ensaiada e concretizada noutros países europeus, como França, não está sequer em cima da mesa da União Europeia. “Não existe uma definição comum de ‘vinho natural’ e é altamente improvável que a Comissão se lance num novo logo europeu a curto e médio prazo”, diz João Onofre, responsável pela Unidade de Vinhos, Espirituosas e Culturas Hortícolas da Comissão Europeia. Questionado sobre o mesmo assunto, o Instituto da Vinha e do Vinho, presidido por Mário Galvão, deixa a porta mais aberta. “O conceito de ‘vinho natural’ ainda se encontra a ser definido no âmbito do grupo de peritos da Organização Internacional da Vinha e do Vinho, organização de que Portugal é membro fundador e da qual toma parte através do seu grupo de peritos nacional. Todas as novas tendências de consumo a que a indústria agroalimentar corresponda, ao nível das expectativas do consumidor, serão válidas.”

A probabilidade de essa certificação ficar sem clientes não deve, no entanto, ser descartada. No caso da biodinâmica, por exemplo, o regime mais exigente na vinha (tem de estar certificado biológico para conseguir a certificação em biodinâmica), a fama e o falatório ultrapassam, por enquanto, aquilo que é o valor dado pelos produtores portugueses à certificação. De acordo com João Castella, presidente da Associação Biodinâmica Portugal, existem apenas três produtores já certificados em Portugal que, no conjunto, totalizarão meia centena

A abordagem biodinâmica foi prescrita em 1924 por Rudolf Steiner, filósofo austríaco, estudioso de Goethe e das relações entre ciência e espiritualidade, um ano antes de morrer, num livro chamado “Agriculture”

de hectares. São eles, Filipa Pato, da Bairrada, Fernando Paiva, da Quinta da Palmirinha, e um artista plástico a residir no Minho.

AGRICULTURA DOS ANOS 20

Vou ter com Vasco Croft numa manhã de sol. Conversámos no seu alpendre, ao som de passarinhos e do sino da aldeia de Padreiros, concelho de Arcos de Valdevez. Vasco Croft andou pelas artes, viveu em Lisboa e Londres, mas retirou-se para aqui para poder ter uma comunhão solitária com as vinhas. Fala pausadamente, como um guru zen. “É importante que usemos bosta de vaca local. Até porque a bosta tem o processamento do solo onde está”, explica, referindo-se a uma das etapas da receita biodinâmica.

A abordagem biodinâmica foi prescrita por Rudolf Steiner, em 1924, filósofo austríaco, estudioso de Goethe e das relações entre ciência e espiritualidade, um ano antes de morrer, num livro chamado “Agriculture”. Na sua perspetiva, a agricultura devia ser vista como um organismo autossustentável e assente na biodiversidade.

Outra característica da biodinâmica é o desmerecimento da quantidade. Tudo deve ser homeopático, “o que importa é a informação genética que é transmitida”. A bosta de vaca de que Vasco precisa são apenas quatro quilos por ano, para 20 hectares de vinha. O mesmo vale para os famosos extratos de plantas, considerados bioestimulantes, como seja o salgueiro ou a cavallinha. “O salgueiro é rico em ácido salicílico, o mesmo princípio da aspirina. Reforça o sistema imunitário das plantas relativamente a fungos”, exemplifica o produtor.

Sobre aspetos mais místicos, como a necessidade de certos procedimentos nos campos serem sincronizados com as luas, Vasco sublinha que são coisas já presentes na agricultura tradicional. “Há influências lunares sobre o mundo vegetal”, garante. Seja pela técnica na viticultura, seja pela proximidade que a biodinâmica implica com a vinha, ou pelo seu princípio geral regenerativo, o que é um facto é que alguns dos seus ensinamentos parecem surtir efeito. “Isto acontece porque a videira é uma planta que exprime muito bem e rapidamente o trabalho que se faz com ela. Qualquer alteração na maneira como se trata, fica logo expresso no vinho”, diz João Castella.

Prova disso é que alguns dos vinhos de topo são produzidos de acordo com os seus princípios — e conseguem aplausos tanto de adeptos de convencionais como de naturais. Nas dezenas de visitas que fiz a produtores, houve um vinho que sempre foi consensual. Fosse na adega do grande borgonhófilo Dirk Niepoort, fosse no gabinete de Filipa Tomaz da Costa, a enóloga dos vinhos da Bacalhôa da Península de Setúbal, campeão de vinhos *best-seller* de supermercado, ele lá estava, como um troféu: Romanée-Conti.

A BORGONHA E O BIOMARKETING

Jean-Claude Rateau, *vigneron* antigo da Borgonha que começou a praticar a biodinâmica ainda antes de Lalou Bize-Leroy — mas que vende os seus vinhos a preços entre os 16 e os 35 euros (uma pechincha para a tabela da Borgonha) —, explica-me a devoção por Romanée-Conti, enquanto provamos as suas colheitas.

A sua adega está longe do *glamour* que associamos a essas casas apalaçadas que irrompem nos campos da Borgonha, com seus telhados afiados como foguetões. É uma garagem desarrumada, cubas dispersas e paredes toscas. “Vem por aqui, vamos provar umas coisas”, atira. Ao fundo, descemos umas escadas em caracol até à cave. Dezenas de barricas alinham-se até uma mesa redonda, alta, no fundo, a luz amarelada, o ar frio, cenário de um filme gaulês em que Rateau, bigode farfalhudo, faria de Astérix.

Não se vislumbra qualquer vaidade no *vigneron*, mas os seus vinhos fazem sucesso um pouco por todo o mundo. A prova é belíssima, com os brancos de 2019 a brilhar, incluindo um raro Pinot Blanc das Hautes-Côtes-de-Beaune.

Rateau faz questão de se afastar da especulação que Romanée-Conti promoveu, bem como da política de exterminação de castas que elegeu o Pinot Noir e o Chardonnay como únicos tesouros da região. Mas isso não significa que desmereça os campeões do mundo. É uma das poucas pessoas que teve o duplo privilégio de tratar das vinhas de Romanée-Conti e de provar o seu vinho. “Bebi-o duas vezes”, confessa. E que tal?, pergunto. “É magnífico”, atira, sorrindo.

É magnífico. Nenhuma dúvida. Mas será isso fruto da viticultura, do *terroir*, da vinificação? Do lastro deixado por Lalou Bize-Leroy? Sigamos no seu encaço.

A poucos quilómetros da adega de Rateau, está uma das mais famosas vinhas do produtor Armand Heitz. Para lá chegarmos, primeiro passamos nas cinco linhas de um dos Chardonnay mais caros do mundo. A vinha parece una, tirando essas cinco linhas que têm videiras mais altas que as restantes. É um sinal de marca da produtora. Estamos em Chevalier-Montrachet, a segunda casa de Lalou Bize-Leroy. Uma garrafa da colheita de 2002, extraída das uvas dessas cinco linhas, cada uma com uns 150 metros de comprimento, estava dias antes à venda no *site* Wine Searcher por 29 mil euros.

Armand Heitz não tem a mesma sorte. Andamos uma centena de metros para o lado, na mesma quota — no que parece a mesma vinha, do mesmo produtor — e o preço desce a pique. As suas garrafas andam pelos 80 euros, ainda que sejam extraídas de uvas vizinhas. O Chardonnay de Armand Heitz, sendo um Grand Cru, tem a mais alta categoria a que um *climat* (nome dado a cada *terroir* da Borgonha) pode aspirar. Mas faltar-lhe-á, acima de tudo, a marca Lalou Bize-Leroy. “É a Borgonha!”, há de ironizar este produtor, oriundo de uma linhagem de comerciantes locais e considerado contracorrente na região. Armand usa uma imagem anatômica para justificar a discrepância entre duas coisas tão próximas. “Os *climats* são como a vagina e o rabo: muito próximos mas muito diferentes.”

Algumas práticas são comuns na região, ainda assim. Entrelinhas, a maioria dos produtores de Chevalier-Montrachet já abandonou o glifosato. A erva é verde e abunda. Mas, se olharmos bem, a vinha de Armand Heitz é diferente. Sobre a terra, estende-se uma cama densa de cascalho de madeira, uma das técnicas que usa, depois de largar a cartilha biodinâmica. “Durante seis anos, andei a olhar para a Lua, mas depois percebi que a vinha estava a decrescer e a minha pegada ecológica a aumentar:

menos matéria orgânica, mais míldio, mais gasóleo das máquinas. Percebi que não seria assim que faria melhor vinho e, sobretudo, que iria lutar contra o aquecimento climático”, diz. Foi então que surgiu a experiência do cascalho de madeira, já usado em duas hortas que a empresa gere e que fornecem restaurantes na zona.

Armand garante que agora só tem de fazer tratamentos com cobre cinco ou seis vezes por ano, quando antigamente eram oito. E que a terra ganhou muito mais vida, muito mais lagartas, muito mais humidade, com a nova abordagem, “lógica, racional e livre”. Confrontado com o sucesso da vizinha, Armand é muito crítico: “Ela vai todas as semanas à vinha com o *spray*, mexe no solo. Mete muita energia no sistema. Não é sustentável.” O resto, diz, é marketing. “A Borgonha tornou-se uma marca”, repetirá Claude Chapuis, produtor borgonhês, escritor e professor no MBA da Burgundy School of Wine & Spirits, em Dijon.

A tese vai ao encontro de outros testemunhos e explicará, em grande medida, porque nenhuma das vinhas de Lalou Bize-Leroy estão certificadas em biodinâmica. Lalou quer o mínimo de intervenção química, mas se tiver de recorrer a artilharia para travar o míldio em uvas que valem ouro, fá-lo-á. A abordagem será a mesma no Domaine Romanée-Conti. Foi isso, precisamente, que me disse um dos homens que encontrei a trabalhar uma vinha contígua ao templo do Pinot Noir. “Eles andam sempre aí a deitar cobre. Este ano, então, foi terrível”, afirmou, garantindo que Romanée-Conti trabalha num modo de produção “razoável” e não biodinâmico.

Um dos coproprietários do Domaine Romanée-Conti, Aubert de Villaine, numa entrevista ao blogue de Jamie Goode, jornalista de vinhos britânico, afirmou que a grande mudança em Romanée-Conti foi ter passado de uma agricultura convencional para biológica. O biodinâmico — alegou — serviu mais, numa fase inicial, para perceber se os preparados podiam de alguma forma substituir o cobre na proteção da vinha. Aparentemente, não podiam. Isto não invalida que a lei essencial de Aubert de Villaine, que o mundo aspira seguir, tenha sido abandonada. “Há 20 anos eu diria que o biológico não traz nada de novo à qualidade do vinho; diria que seria só bom para o solo e para as pessoas. Mas, hoje, digo o contrário. Ser biológico há vários anos na vinha traz mais qualidade — traz *finesse*. Alcança-se uma certa *finesse* na maturação com o biológico que não se consegue de forma tão efetiva com outros métodos”.

No final, as conclusões parecem contraditórias e muitas vezes iradas, dependendo de onde vêm. Que modelo de vinha faz melhor vinho? Biológico? Biodinâmico? Natural? Razoável? As teses variam, mas há algo comum que perpassa em todas elas, estejamos a falar dos vinhos de Filipa Pato, dos borgonheses topo de gama ou dos de *vignerons* do Oeste, ou mesmo das produções de quinta de grandes casas, como o Esporão ou a Sogrape. As vinhas que dão melhores vinhos parecem ser as que têm poucos ou nenhuns químicos de síntese, mas também as que têm por trás pessoas dedicadas, que sabem o que fazem e que vivem no meio das suas videiras. ●