

**PLANO ESTRATÉGICO DA VITIVINICULTURA
NA REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES
2022 – 2031**



DEZEMBRO 2021

«A viticultura nos Açores parece surgir do nada, roubando pedaços à "natureza em bruto", desafiando os cânones da viticultura moderna».

Justificação

Este Plano justifica-se pelas seguintes razões:

- A crescente importância que a vitivinicultura tem vindo a assumir e a indispensabilidade de uma reflexão aprofundada sobre os desafios que o setor enfrenta e terá de enfrentar no futuro (uma orientação para a próxima década).
- A necessidade de promover a diversificação no setor agrícola regional e o quanto a vitivinicultura contribui para isso.
- O papel que a vitivinicultura pode desempenhar na sustentabilidade ambiental e na coesão social e económica.
- A necessidade de definir uma estratégia para este sector, com base numa avaliação de custos, rentabilidade, eficiência e sustentabilidade dos produtores e das explorações.
- A necessidade de conciliar o potencial de produção do setor primário com a capacidade instalada de transformação e armazenamento das Adeegas, existentes e/ou a implantar, bem como com a evolução dos mercados e da procura, numa perspetiva de médio e longo prazo.
- O relevante trabalho já desenvolvido no seio do setor vitivinícola, em prol do aumento da qualidade dos vinhos produzidos na Região e que importa potenciar no sentido de incrementar a sua valorização.

Missão

Elaborar um Plano Estratégico da Vitivinicultura na RAA para 2022 - 2031, que reúna, de uma forma integrada, os objetivos, políticas e ações a implementar com vista à rentabilidade, sustentabilidade e valorização deste setor.

Objetivos

- Constituir um importante instrumento de trabalho para o Governo Regional definir e implementar medidas que possam

melhor servir o desenvolvimento estruturado e sustentado do setor vitivinícola regional.

- Definir um rumo estratégico e de orientação a todos os agentes económicos que estão envolvidos no setor, bem como para os que a ele venham a aderir.
- Servir a estratégia da diversificação da base da economia regional, nomeadamente do setor agrícola regional.
- Contribuir para a valorização dos produtos agrícolas regionais, para a sua promoção e apetência dos mercados e, deste modo, para o equilíbrio da balança comercial da economia regional.

Documento elaborado pelo Grupo de Trabalho nomeado pelo Despacho nº 1969/2021 de 8 de setembro de 2021, de Sua Excelência o Senhor Secretário Regional da Agricultura e do Desenvolvimento Rural.

O grupo operacional é composto pelos seguintes elementos:

- a) Serviço de Desenvolvimento Agrário do Pico: Eng.º Cláudio José Gomes Lopes, que coordena;
- b) Gabinete de Planeamento: Dr. Fernando Roberto Arruda de Azeredo Pontes e Ricardo Jorge Hernandez Santos;
- c) Gabinete do Secretário Regional: Dra. Alódia de Melo Rocha Costa e Silva;
- d) Direção Regional do Desenvolvimento Rural: Eng.º Nuno Alexandre de Lima Correia da Costa e Eng.ª Maria José Simões dos Santos Aranda e Silva;
- e) Direção Regional da Agricultura: Eng.ª Isabel Margarida de Medeiros Melo Vasconcelos Barreiros e Eng.ª Aida Maria Correia de Medeiros;
- f) Laboratório Regional de Enologia: Dra. Teresa Maria de Sousa Melo;
- g) Serviço de Desenvolvimento Agrário de S. Jorge: Eng.º Ricardo Nuno Carneiro Ferreira Leça;

- h)* Serviço de Desenvolvimento Agrário da Graciosa: Eng.^a Isabel Maria Goulart e Eng.^o António Barreiros Domingues;
- i)* Serviço de Desenvolvimento Agrário da Terceira: Eng.^o Jorge Miguel Meneses Azevedo;
- j)* Serviço de Desenvolvimento Agrário de S. Miguel: Eng.^o António Raposo Medeiros;
- k)* Serviço de Desenvolvimento Agrário de Santa Maria: Eng.^a Isabel Cardoso Andrade Mendes;
- l)* Universidade dos Açores: Professor Doutor João da Silva Madruga;
- m)* CVR-Açores: Eng.^o Vasco Paulos;
- n)* Federação Agrícola dos Açores: Rui Matos (Presidente da AAIP).

AGRADECIMENTOS

Foram realizadas diversas reuniões presenciais e contactos diretos com Representantes de Entidades (públicas e privadas), Produtores e Operadores Económicos nas ilhas onde o setor vitivinícola tem vindo, nos últimos anos, a ganhar alguma dinâmica, nomeadamente: Santa Maria; São Miguel; Graciosa e Terceira. Por indisponibilidade de tempo não foi possível visitar as ilhas de São Jorge e do Faial.

Deslocaram-se a essas ilhas, o coordenador do Grupo de Trabalho, Eng.º Cláudio Lopes e o Eng.º Vasco Paulos (Presidente da CVR-Açores), os quais recolheram um conjunto vasto de informações que ficam (dada a sua relevância), plasmadas neste documento.

Nas diferentes ilhas visitadas houve reuniões com os Diretores do serviço de Desenvolvimento Agrário de cada ilha, com os colaboradores locais do Grupo de Trabalho, bem como com Técnicos relacionados profissionalmente com o setor vitivinícola e ainda com Representantes de Entidades (públicas e privadas), Produtores e Agentes Económicos, nomeadamente:

- Na ilha de Santa Maria, a Vereadora da CMVP Graça Morais; o Presidente da AGROMARIENSECOOP Duarte Moreira; os produtores Maurício Travassos, Rosa Batista e Sr. Ildefonso.
- Na ilha de São Miguel, empresários Lima Quental; Manuel Rainha; Mário Rebelo, Joana Borges Coutinho e o produtor José Paiva.
- Na ilha Graciosa, João Picanço (Presidente da Adega Cooperativa da Graciosa); e os produtores Rui Jorge Bettencourt Pereira e Carlos Picanço.
- Na ilha Terceira, João Cota (Presidente da Associação dos Vitivinicultores da ilha Terceira); Ricardo Rodrigues (Presidente da Adega Cooperativa Agrícola dos Biscoitos) e restantes membros da

Direção; Luis Brum (proprietário da Casa Agrícola Brum); e os produtores Dimas Rafael Lopes Pires; José Manuel Machado Sousa e Rui Miguel Ventura Martins.

Para além destas reuniões e contactos pessoais, foram solicitados pedidos de colaboração a uma vasta gama de Consultores (na generalidade especialistas nas áreas da viticultura e da enologia, com conhecimento e/ou experiência na RAA).

Estes contributos foram produzidos por: Artur Machado (UAc); Manuel Paulino Costa (Ex-diretor do Parque Natural do Pico); Virgílio Loureiro (Professor catedrático aposentado); Paulo Barros (IVDP, IP); Vanda Serpa (Diretora SAACP); Susana Costa (UAc); Susana Mestre (Engenheira Agrónoma); Frederico Falcão (ViniPortugal); Eiras Dias (Ex-Coordenador do INIAV – Pólo Dois Portos); Viana Oliveira (Enólogo); Brito de Azevedo (UAc); Maria Álvares (Enóloga); Jorge Pinheiro (Professor catedrático aposentado); Paulo Machado (produtor); Fátima Osório (Diretora SDA São Jorge); Tieres Vieira (Técnico Superior SDA Faial); Luis Souto (Técnico Superior SDA Faial); Joana Borges Coutinho (Sustain Azores); Tiago Fagundes (Técnico Superior da CVR Açores); Fábio Rocha (Enólogo) e Giannino Mancassola (produtor); José Eduardo Rocha e Luísa Terra (produtores); Sara Canas (Coordenadora do INIAV – Pólo Dois Portos); Ana Romão (Técnica Superior LRE); Cátia Laranjo (produtora); Fortunato Garcia (produtor); André Ribeiro (produtor); Losménio Goulart (Presidente da CVIP); Pedro Cavaleiro (Coordenador-geral CVIP); Rodolfo Tristão (Sommelier/Chefe de Câmara de Provedores da CVR Açores); Miguel Amorim (Técnico Superior SDA Terceira); Cláudia Ávila Gomes (Arquiteta Paisagista); Ricardo Andrade (Técnico Superior da Viticert).

Da generalidade dos colaboradores do Grupo de Trabalho também chegaram importantes contributos escritos.

A todos agradecemos, reconhecidamente, a disponibilidade e a generosidade reveladas em colaborar com os seus depoimentos orais e/ou escritos.

Um reconhecido agradecimento a Vasco Paulos por ter sido o colaborador mais direto nesta missão.

Um especial agradecimento a Tiago Fagundes (Técnico Superior da CVR Açores) pela organização dos conteúdos e estruturação do documento.

Índice

Nota introdutória	15
Lista de siglas e acrónimos	16
Preâmbulo	19
1- ENQUADRAMENTO	21
1.1 Breve resumo histórico da vitivinicultura nos Açores	21
1.2 Análise de mercado – Abordagem internacional, nacional e regional	23
2 - A VITIVINICULTURA NA REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES	35
2.1 – Organização do setor	35
2.2 – Formação Profissional.....	64
2.3 - Apoios Públicos ao Setor	70
3 - ANÁLISE SWOT À SITUAÇÃO ATUAL DA VITIVINICULTURA NA REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES.....	73
4- DESAFIOS.....	87
4.1 - Preservação do Património Cultural e Paisagístico.....	87
4.2 – Preservação da Biodiversidade na Vitivinicultura	90
4.3 - Preservação do Património Ampelográfico e das Denominações de Origem.....	93
4.4 - Conquista e Consolidação de Mercados. Enoturismo.	99
4.5 - Criação do Instituto da Vinha e do Vinho dos Açores.....	104
4.6 – Criação do Observatório da Vinha e do Vinho dos Açores (OVVA).....	108
5 – SÍNTESE DOS CONTRIBUTOS RECEBIDOS	109
6 - PLANO DE AÇÃO.....	132
6.1 – Objetivos estratégicos para o Desenvolvimento da Vitivinicultura na RAA	132
6.2 – Objetivos Estratégicos para cada uma das ilhas	147
7 – OPINIÕES SOBRE O PRESENTE E O FUTURO DA VITIVINICULTURA NOS AÇORES.....	175
8 – CONSIDERAÇÕES FINAIS	200
9 – LEGISLAÇÃO	202
10 - BIBLIOGRAFIA.....	216

Índice de figuras

Figura 1 – Exportações de vinho português (por categoria). Fonte: IVV, IP.	26
Figura 2 – Evolução da quota de mercado (restauração e distribuição). Fonte: IVV, IP.	29
Figura 3 – Repartição percentual do valor de vendas de vinho certificado e não certificado. Fonte: IVV, IP.	31
Figura 4 – Repartição percentual da quantidade (litros) de vinho vendido (certificado e não certificado). Fonte: IVV, IP.	31
Figura 5 - Evolução da produção de vinho DO e IG na RAA. Fonte: IVV, IP.	32
Figura 6 - Evolução do volume de vinho certificado na RAA, em litros, por ano de certificação. Fonte: CVR Açores.	44
Figura 7 - Evolução do volume de trabalho do LRE. Fonte: LRE.	49
Figura 8 - Área reestruturada (ha) na RAA no âmbito do VITIS no período 2009-2019. Fonte: DRDR.	58
Figura 9 – Candidaturas aprovadas no âmbito do programa VITIS no período 2009-2019. Fonte: DRDR.	58
Figura 10 – Financiamento (milhares €) no âmbito do programa VITIS no período 2009-2019. Fonte: DRDR.	59
Figura 11 – Evolução do número de Agentes Económicos com vinho certificado na RAA. Fonte: CVR Açores.	60
Figura 12 – Distribuição percentual dos Agentes Económicos, por ilha, em 2021. Fonte: CVR Açores.	60
Figura 13 - Evolução do n.º de Referências Comerciais, por tipo de produto certificado em 2016-2021. Fonte: CVR Açores.	61
Figura 14 – Evolução do n.º de Marcas Comerciais de vinhos certificados em 2016-2021. Fonte: CVR Açores.	61
Figura 15 – Distribuição percentual do vinho certificado (por ilha e tipo de produto) no período 2004-2021. Fonte: CVR Açores.	62

Figura 16 – Evolução do volume (em litros) de vinho exportado. Fonte: CVR Açores com base em Documentos de Acompanhamento e Certificados de Origem validados.	62
Figura 17 – Evolução do n.º de países de exportação. Fonte: CVR Açores com base em Documentos de Acompanhamento e Certificados de Origem validados.	63
Figura 18 - Principais países de exportação no período 2014-2021. Fonte: CVR Açores com base em Documentos de Acompanhamento e Certificados de Origem validados.	63
Figura 19 - Área (ha) de vinha reestruturada em Santa Maria no âmbito do VITIS (2009-2019). DRDR.	148
Figura 20 – Castas utilizadas na reestruturação das vinhas de Santa Maria. Fonte: CVR (declarações parecer – VITIS).	149
Figura 21 - Área (ha) de vinha reestruturada em São Miguel no âmbito do VITIS (2009-2019). DRDR.	151
Figura 22 - Castas utilizadas na reestruturação das vinhas de São Miguel. Fonte: CVR (declarações parecer – VITIS).	152
Figura 23 - Área (ha) de vinha reestruturada na Terceira no âmbito do VITIS (2009-2019). DRDR.	155
Figura 24 - Castas utilizadas na reestruturação das vinhas da Terceira. Fonte: CVR (declarações parecer – VITIS).	156
Figura 25 - Área (ha) de vinha reestruturada na Graciosa no âmbito do VITIS (2009-2019). DRDR.	159
Figura 26 - Castas utilizadas na reestruturação das vinhas da Graciosa. Fonte: CVR (declarações parecer – VITIS).	160
Figura 27 - Área (ha) de vinha reestruturada em São Jorge no âmbito do VITIS (2009-2019). DRDR.	163
Figura 28 - Castas utilizadas na reestruturação das vinhas de São Jorge. Fonte: CVR (declarações parecer – VITIS).	163
Figura 29 - Área (ha) de vinha reestruturada no Faial no âmbito do VITIS (2009-2019). DRDR.	166

Figura 30 - Castas utilizadas na reestruturação das vinhas do Faial. Fonte: CVR (declarações parecer – VITIS).	167
Figura 31 - Área (ha) de vinha reestruturada no Pico no âmbito do VITIS (2009-2019). DRDR	171
Figura 32 - Castas utilizadas na reestruturação das vinhas do Pico. Fonte: CVR (declarações parecer – VITIS).	172

Índice de Tabelas

Tabela 1 - Consumo mundial de vinho (1000 hl). Fonte: OIV	24
Tabela 2 - Produção mundial de vinho (1000 hl). Fonte: OIV.	25
Tabela 3 - Balança comercial do vinho em Portugal (1000 €). Fonte: IVV, IP.	25
Tabela 4 – Valor de venda (por tipo de vinho). Fonte: IVV, IP.....	27
Tabela 5 -Evolução dos preços médios de vinhos certificados e não certificados (2016-2020). Fonte: IVV, IP.	28
Tabela 6 – Vendas de vinho certificado e não certificado (em litros). Fonte: IVV, IP com base nos da Nielsen.	30
Tabela 7 – Vendas de vinho certificado e não certificado (em €). Fonte: IVV, IP com base nos da Nielsen.	30
Tabela 8 – Vendas de vinho certificado (em litros). Fonte: IVV, IP.	30
Tabela 9 – Valores médios de venda de vinho certificado (€/litro). Fonte: IVV, IP.	34
Tabela 10 – Formação profissional ministrada pela DRAg na área da Viticultura e Enologia, por tipo de curso (2010 – 2021). Fonte: DRDR.	66
Tabela 11 - Pontos Fortes da vitivinicultura na RAA.	73
Tabela 12 - Ameaças à vitivinicultura na RAA.	76
Tabela 13 - Limitações da vitivinicultura na RAA.	78
Tabela 14 - Oportunidades da vitivinicultura na RAA.....	81
Tabela 15 - Eixos, Medidas, Ações e Projetos do Plano de Ação...	132
Tabela 16 – Legislação relevante ao setor vitivinícola regional. ...	202

NOTA INTRODUTÓRIA

(texto do Senhor Secretário Regional da Agricultura e do Desenvolvimento Rural).

LISTA DE SIGLAS E ACRÓNIMOS

AAIP – Associação de Agricultores da Ilha do Pico

ADELIAÇOR - Associação para o Desenvolvimento Local de Ilhas dos Açores

ADVID – Associação para o Desenvolvimento da Viticultura Duriense

ALABE – Associação dos Laboratórios de Enologia

ARDE - Associação Regional para o Desenvolvimento

ARM – Programa de Pesquisa Climática de Medição de Radiação Atmosférica

ASDEPR - Associação para o Desenvolvimento e Promoção Rural

CMVP - Câmara Municipal de Vila do Porto

CVR Açores – Comissão Vitivinícola Regional dos Açores

CVIP – Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico

DGADR – Direção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural

DO – Denominação de Origem

DOP – Denominação de Origem Protegida

DRAg – Direção Regional da Agricultura

DRDR – Direção Regional do Desenvolvimento Rural

GRATER - Associação para o Desenvolvimento Local das Ilhas Graciosa e Terceira

ICOMOS – Conselho Internacional de Monumentos e Sítios

IG – Indicação Geográfica

IGP – Indicação Geográfica Protegida

INIAV, IP – Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária,
IP

IPAC – Instituto Português de Acreditação

IPV – Instituto Politécnico de Viseu

IVBAM, IP – Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da
Madeira, IP

IVDP, IP - Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, IP

IVV, IP – Instituto da Vinha e do Vinho, IP

LRE – Laboratório Regional de Enologia

MPB – Modo de Produção Biológico

OIV – Organização Internacional da Vinha e do Vinho

OVVA – Observatório da Vinha e do Vinho dos Açores

PAS – Produção Agrícola Sustentável

PEPAC – Plano Estratégico da Política Agrícola Comum

PEVRAA – Plano Estratégico para a Vitivinicultura na Região
Autónoma dos Açores

PNIP – Parque Natural da Ilha do Pico

POPPVIP – Plano de Ordenamento da Paisagem Protegida da Cultura
da Vinha da Ilha do Pico

PPCVIP – Paisagem Protegida da Cultura da Vinha da Ilha do Pico

PRAC – Programa Regional para as Alterações Climáticas

RAA – Região Autónoma dos Açores

SAACP - Serviço Ambiente e Alterações Climáticas do Pico

SDA – Serviço de Desenvolvimento Agrário

SDAP – Serviço de Desenvolvimento Agrário do Pico

SRADR – Secretaria Regional da Agricultura e do Desenvolvimento Rural

UAc – Universidade dos Açores

UTAD – Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

VEQPRD – Vinho Espumante de Qualidade Produzido em Região Determinada

VLQPRD – Vinho Licoroso de Qualidade Produzido em Região Determinada

VQPRD – Vinho de Qualidade Produzido em Região Determinada

PREÂMBULO

A vitivinicultura no arquipélago dos Açores, sendo uma atividade agrícola secular, que remonta aos tempos do povoamento das ilhas, assumiu-se ao longo dos séculos como uma atividade económica e social de relevo, tendo sofrido, como aliás sucedeu por todo o mundo vitivinícola, uma grave crise na segunda metade do século XIX, devido às crises sucessivas do oídio (década de 50) e depois da filoxera (década de 70).

Estes dois agentes patogénicos que devastaram quase por completo a vitivinicultura dos Açores, reduziram, em larga escala, a presença das castas europeias no encepamento vitícola regional, dando lugar à introdução de castas americanas (produtores diretos e híbridos produtores diretos), que dominaram durante largas dezenas de anos o setor vitivinícola regional.

Foi sobretudo a partir da década de 90 do século passado, que por determinação de Legislação Comunitária, se iniciou um processo de recuperação das castas europeias na vitivinicultura regional, em detrimento das castas americanas, processo que sofreu maior ênfase no início da primeira década do século XXI, tendo como marco histórico e determinante do mais recente impulsionamento do setor na Região, a **Classificação da Paisagem da Cultura da Vinha na Ilha do Pico**, pela UNESCO, como Património Mundial da Humanidade, no ano de 2004.

Nas duas últimas décadas, o setor vitivinícola regional é assim objeto de uma nova e mais determinante atenção por parte das entidades públicas e privadas, para o qual foram destinadas muitas ajudas financeiras visando a recuperação de um setor da atividade agrícola regional que pode dar, e está a dar, grande contributo à economia regional e com grande relevo social.

Nos últimos anos temos então assistido a uma “revolução positiva” no setor vitivinícola regional, impulsionada pelo quadruplicar da área de vinha reestruturada com aptidão a vinho certificado, que trouxe consigo um aumento do vinho produzido, do vinho certificado, do número de produtores/transformadores, de marcas e referências comerciais no mercado.

Concomitantemente, constata-se um reconhecimento da qualidade dos vinhos dos Açores no panorama nacional e um aumento das exportações nos últimos anos. Vários vinhos dos Açores têm sido medalhados em importantes certames nacionais e internacionais e referenciados em revistas da especialidade. Toda esta evolução aponta para uma notória expansão do setor.

Chegada a esta fase, de relevante dinâmica do setor, importa fazer o diagnóstico da atual situação e projetar um rumo a prosseguir nos próximos anos, com visão de uma década, sinalizando um conjunto vasto de medidas e de ações que pertençam a um Plano Estratégico de Desenvolvimento que assegure o sucesso e a sustentabilidade do setor, do ponto de vista social, económico e ambiental.

O atual Governo Regional, reconhecendo a importância estratégica deste setor, em particular o grande contributo que o mesmo pode dar ao desenvolvimento socioeconómico da Região, decidiu mandar elaborar um **Plano Estratégico da Vitivinicultura na RAA para o decénio 2022 – 2031**, que, fundamentalmente, trace as linhas orientadoras, as políticas, os objetivos e as ações a implementar neste setor.

Foi esta a missão abraçada pelo Grupo de Trabalho para esse fim designado e que agora se concretiza.

Cláudio Lopes

1– ENQUADRAMENTO

1.1 Breve resumo histórico da vitivinicultura nos Açores

Professora Doutora Susana Goulart da Costa

Docente e investigadora da Universidade dos Açores

«As primeiras experiências vitivinícolas no arquipélago dos Açores remontam ao início do povoamento das ilhas e assumem particular ênfase a partir da década de 1460. Deambulando entre as informações que referem a importação das primeiras castas oriundas da ilha de Chipre ou da ilha da Madeira, a verdade é que os Açores desde cedo se tornaram um espaço exploratório para o cultivo vinícola. Nestes nove laboratórios naturais, a produção de vinho verde, com base nesta casta, desempenhou um papel importante na economia de todas as ilhas desde o século XVI, assumindo crescente preponderância na Graciosa, S. Jorge, Terceira e, particularmente, na ilha do Pico. Se o vinho açoriano era, na sua maioria, consumido internamente, a qualidade superior de alguns vinhos, nomeadamente os picoenses, permitiram-lhes penetrar no mapa das exportações para a Inglaterra, Estados Unidos ou Brasil, mercado onde a aguardente insular também era particularmente apreciada.

O desenvolvimento da vinicultura foi consistente até meados do século XIX, altura em que o oídio atacou as vinhas açorianas, provocando o primeiro golpe produtivo. Na década de 1870, a filoxera causou novo decréscimo do vinho insular. A introdução da uva “isabel” na década de 1850, de origem norte-americana, foi uma tentativa bem-sucedida da vitivinicultura açoriana ultrapassar os golpes do oídio e da filoxera, dando azo ao início da produção do designado “vinho de cheiro”, que ainda hoje é pontualmente produzido. Esta introdução de uma nova casta no século XIX foi determinante para que, já no século

XX, os Açores recuperassem a sua tradição experimental no cultivo vinícola, ensaiando novas castas e métodos que, com notório sucesso, acompanharam as crescentes exigências que se impuseram no setor primário desde 1986, com a entrada de Portugal na Comunidade Económica Europeia.

O histórico investimento no cultivo de vinhedos espelha uma dupla herança da vida açoriana ainda hoje visível. Uma, de microescala, que reside na capacidade de otimizar o território insular, dominado pela pedra basáltica que marca a natureza vulcânica destas ilhas. Assim, no passado, enquanto se reservaram as zonas mais férteis para o cultivo de cereais, paralelamente domesticou-se o solo pedregoso para que acolhesse as videiras e as protegesse dos ventos e do sal atlântico. Esta bipolarização da paisagem ainda hoje é perceptível em diversas ilhas, nas quais as amplas pastagens e zonas de profuso arvoredado contrastam dos pequenos muros e dos singelos currais que albergam as vinhas. Esta singularidade paisagística assumiu particular destaque no Pico, justificando que, em 2004, a UNESCO tenha classificado a paisagem vinícola desta ilha como Património Mundial da Humanidade.

Outra, de macro escala, reforça os laços dos Açores com a sua matriz europeia. Efetivamente, o cultivo e consumo de vinho é uma herança mediterrânica que, partindo da civilização greco-romana, marcou de forma determinante a cultura europeia com base em produtos, técnicas e conhecimentos tradicionais. Entre cereais, azeite, frutas, legumes e vegetais, o vinho complementa este legado gastronómico cultural sobrevivente há milénios. Assim, se compreende que, em 2013, a Dieta Mediterrânica, partilhada por Portugal, Espanha, Chipre, Marrocos, Croácia, Grécia e Itália, tenha sido reconhecida como Património Imaterial da Humanidade pela UNESCO.

Em suma, o investimento na viticultura no arquipélago dos Açores desempenhou um papel estruturante na forma como os homens lidaram com as características endógenas do meio ambiente insular,

de forma a satisfazer as necessidades do consumo interno e as exigências ao nível da exportação. Não foi um processo linear, nem isento de vicissitudes, mas o sucesso das estratégias adotadas desde o século XV é hoje bem notório por via da certificação vinícola e do reconhecimento das três regiões demarcadas dos Açores: Pico, Terceira e Graciosa.»

1.2 Análise de mercado – Abordagem internacional, nacional e regional

Produção e consumo

A produção portuguesa de vinho representa cerca de 2,5% do total mundial e em 2020 foram consumidos no nosso país 4.626 hectolitros, o que se traduziu numa capitação de 44,9 litros de vinho, a quarta mais elevada a nível mundial, atrás apenas do Luxemburgo, que ocupa o primeiro lugar, da França e da Itália, países com tradição ancestral na produção de vinho.

Historicamente, a Europa ocupa um lugar determinante no mercado mundial de Vinhos. Em 2020, o consumo global dos países da UE totalizava 48% do consumo mundial e as exportações agregadas de Espanha, França e Itália representavam 52% das exportações globais, o que se traduziu em vendas de cerca de 8,2 biliões de euros.

Os principais importadores mundiais de vinho são, os EUA, o Reino Unido e a Alemanha, sendo ainda que a China, que no passado ocupava um lugar cimeiro neste *ranking*, tem vindo a perder posições, devido à pandemia que atravessamos, mas também ao aumento de produção própria possuindo atualmente este país a terceira maior área de vinha cultivada do mundo.

Tabela 1- Consumo mundial de vinho (1000 hl). Fonte: OIV

País	2016	2017	2018	2019 Prov	2020 Prov	% Consumo mundial
EUA	31,3	31,5	32,4	33	33	14%
França	28,3	28,6	26	24,7	24,7	11%
Itália	22,4	22,6	22,4	22,8	24,5	10%
Alemanha	20,2	19,7	20	19,8	19,8	8%
Reino Unido	12,9	13,1	12,9	13	13,3	6%
China	19,2	19,3	17,6	15	12,4	5%
Rússia	10,1	10,4	9,9	10	10,3	4%
Espanha	9,9	10,5	10,9	10,3	9,6	4%
Argentina	9,4	8,9	8,4	8,9	9,4	4%
Austrália	5,4	5,9	6	5,9	5,7	2%
Portugal	4,7	5,2	5,1	4,6	4,6	2%
Canada	5	5	4,9	4,7	4,4	2%
Brasil	3,1	3,3	3,3	3,6	4,3	2%
Roménia	3,8	4,1	3,9	3,9	3,8	2%
Países Baixos	3,6	3,7	3,6	3,5	3,5	1%
Japão	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	1%
Africa do Sul	4,4	4,5	4,3	3,9	3,1	1%
Suíça	2,7	2,7	2,6	2,7	2,6	1%
Bélgica	2,8	2,8	2,7	2,7	2,6	1%
Áustria	2,4	2,4	2,4	2,3	2,3	1%
Suécia	2,4	2,3	2,3	2,3	2,2	1%
Republica Checa	2,1	2,2	2,1	2,1	2,1	1%
Outros países	34,8	33,1	37,3	37,7	32,2	14%
Total anual	244,4	245,3	244,5	240,9	234	100%

O *outlook* para os próximos anos aponta para uma estabilização, quer na ótica da procura como da oferta, tendência que se vem mantendo inalterada desde 2016, pese embora a existência de oscilações entre os principais países produtores e consumidores mundiais.

A aposta no incremento do valor acrescentado do produto é, pois, essencial para o crescimento do valor das vendas. A atenção dos principais produtores está, assim, focada na inovação e na diferenciação do produto, que cada vez mais é trabalhado no sentido de atender às expectativas e gosto dos consumidores, tendo em vista o crescimento da penetração dos mesmos no mercado.

Tabela 2- Produção mundial de vinho (1000 hl). Fonte: OIV.

País	2016	2017	2018	2019 Prov	2020 Prov	Var % 2020/2019
Itália	50,9	42,5	54,8	47,5	49,1	3%
França	45,4	36,4	49,2	42,2	46,6	10%
Espanha	39,7	32,5	44,9	33,7	40,7	21%
EUA	24,9	24,5	26,1	25,6	22,8	-11%
Argentina	9,4	11,8	14,5	13	10,8	-17%
Austrália	13,1	13,7	12,7	12	10,6	-12%
Africa do Sul	10,5	10,8	9,5	9,7	10,4	7%
Chile	10,1	9,5	12,9	11,9	10,3	-13%
Alemanha	9	7,5	10,3	8,2	8,4	2%
China	13,2	11,6	9,3	7,8	6,6	-15%
Portugal	6	6,7	6,1	6,5	6,4	-2%
Rússia	5,2	4,5	4,3	4,6	4,4	-4%
Roménia	3,3	4,3	5,1	3,8	3,6	-5%
Nova Zelândia	3,1	2,9	3	3	3,3	10%
Hungria	2,5	2,5	3,6	2,7	2,4	-11%
Áustria	2	2,5	2,8	2,5	2,4	-4%
Grécia	2,5	2,6	2,2	2,4	2,3	-4%
Brasil	1,3	3,6	3,1	2	1,9	-5%
Geórgia	0,9	1	1,7	1,8	1,8	0%
Outros	16,8	16,5	18,1	16,6	15,4	-7%
Total	269,8	247,9	294,2	257,5	260,2	1%

Exportação

Em Portugal o setor vitivinícola dá um contributo importante à economia, gerando receitas de exportação que superam os 846 milhões de euros, com reflexo no saldo positivo da balança comercial do setor, de 650 milhões de euros.

Com 3.119 hl exportados, Portugal ocupa o décimo lugar no *ranking* mundial dos países exportadores de vinho, tanto em volume como em valor.

Tabela 3 - Balança comercial do vinho em Portugal (1000 €). Fonte: IVV, IP.

	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	jan-dez	
								2019	2020
Exportações (1)	720 794	726 285	735 534	723 974	778 041	801 217	819 402	819 402	846 016
TVH	2,5%	0,8%	1,3%	-1,6%	7,5%	3,0%	2,3%		3,2%
Importações (2)	122 399	125 154	116 755	110 191	137 206	158 104	169 208	169 208	162 766
TVH	41,7%	2,3%	-6,7%	-5,6%	24,5%	15,2%	7,0%		-3,8%

Saldo [(1)-(2)]	598 395	601 131	618 779	613 783	640 835	643 112	650 194	650 194	683 250
TVH	-3,0%	0,5%	2,9%	-0,8%	4,4%	0,4%	1,1%		5,1%

O mercado do vinho português é global e fragmentado, encontrando-se as exportações sensivelmente equilibradas entre o mercado intracomunitário, com 53%, e os países terceiros, com 47%.

Os maiores importadores de vinho português são a França, o Reino Unido, os EUA e o Brasil, que juntos representam 38% das exportações portuguesas. A grande diversidade de mercados onde o vinho nacional tem presença é benéfica, pois permite reduzir o risco de eventuais grandes perdas ao nível das vendas, originadas, por exemplo, por crises económicas regionais ou por tensões políticas que se traduzam em medidas protecionistas e que possam afetar negativamente os produtores nacionais.

Ao nível da tipologia do produto exportado, os vinhos certificados, com as designações DO, IG ou DOP, representam 62,4% do volume vendido e 79,9% do valor.

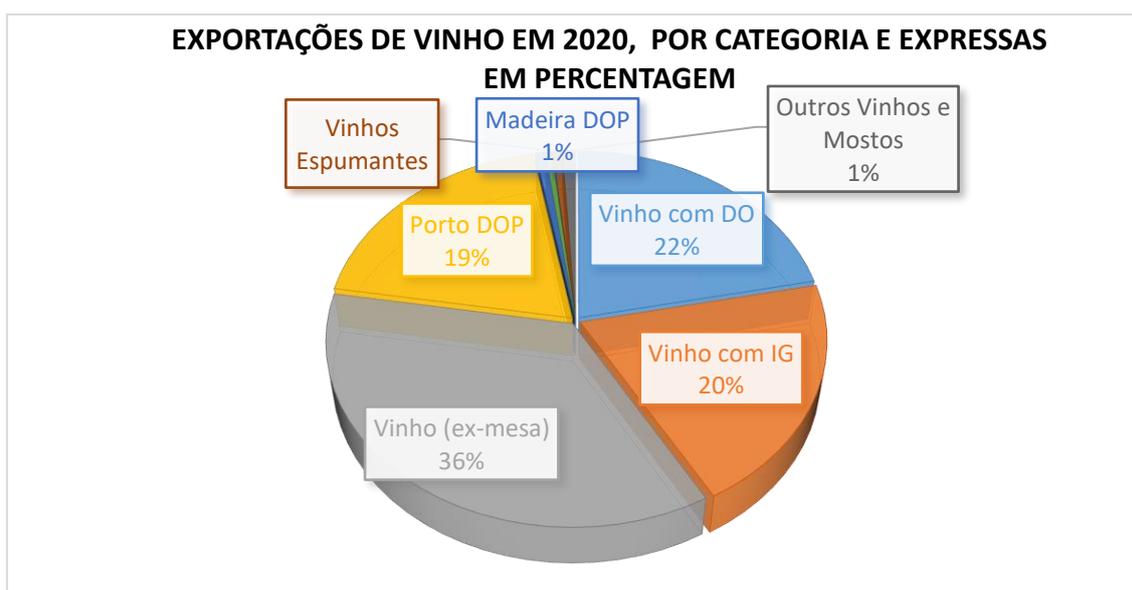


Figura 1 – Exportações de vinho português (por categoria). Fonte: IVV, IP.

Em 2020, o valor médio de venda para exportação foi de 2,71€, valor inferior em 1,9% ao verificado em 2019. Sublinhe-se que este é afetado negativamente pela percentagem significativa de vinho não certificado (ex-mesa) expedido, o qual apresentou, no mesmo ano um valor médio de venda para exportação de 1,37€/por litro.

O valor médio de venda é bastante variável, em função da embalagem e do tipo de vinho, naturalmente atingindo os vinhos certificados um valor superior.

Tabela 4 – Valor de venda (por tipo de vinho). Fonte: IVV, IP.

Tipos de Vinho	Quantidade (hl)	Valor (1000€)	Preço Médio por litro (€)
DO	677 725	207 519	3,06 €
<2L	643 781	202 717	3,15 €
>2L <10L	33 457	4 730	1,41 €
>10L	487	71	1,47 €
IGP	624 034	154 111	2,47 €
<2L	535 998	139 179	2,60 €
>2L <10L	78 070	13 501	1,73 €
>10L	9 966	1 431	1,44 €
Licorosos DOP	645 331	313 944	4,86 €
Porto	609 505	297 590	4,88 €
Madeira	21 673	12 916	5,96 €
Outros	14 153	3 439	2,43 €
Licorosos Sem DOP	2 553	800	3,13 €
Espumantes e Espumosos	20 498	9 781	4,77 €
Vinho (Ex-Mesa)	1 119 583	153 529	1,37 €
<2L	690 795	118 752	1,72 €
>2L <10L	211 434	19 073	0,90 €
>10L	217 354	15 704	0,72 €
Outros vinhos e Mostos	29 546	6 332	2,14 €
Total	3 119 270	846 017	2,71 €

Como pode observar-se nos dados coligidos pelo IVV, IP, os vinhos licorosos Madeira DOP e Porto DOP, são os que atingem valores mais elevados, seguidos dos espumosos e espumantes. Os vinhos certificados como DO e IGP, como é o caso da maioria dos vinhos certificados açorianos, atingiram em 2020 valores médios de venda por litro de 3,15€ e 2,60€, respetivamente, o que em preço por garrafa traduz-se em 4,2€ para os vinhos DO e 3,46€ para os vinhos IGP.

Mercado Interno

Os valores médios de venda para exportação são inferiores aqueles verificados nas vendas para o mercado nacional, quer no canal HoReCa, que paga um preço superior, ou no canal da grande distribuição. O preço médio de venda em Portugal, durante o ano de 2020, foi de 3,25€ por litro, valor inferior em 14% ao registado em 2019, sendo que este valor engloba a totalidade do vinho de produção nacional vendido durante o ano, quer certificado, quer não certificado.

Para os vinhos certificados o preço médio de venda por litro foi de 4,88€, importando referir uma diferença significativa a este nível entre ambos os canais comerciais: 10,90€ por litro no canal HoReCa e 3,78€ por litro no canal da grande distribuição.

Tabela 5 -Evolução dos preços médios de vinhos certificados e não certificados (2016-2020). Fonte: IVV, IP.

	2016	2017	2018	2019	2020
<i>Pr. Médio de Vinhos Não Certificados RESTAURAÇÃO</i>	4,36 €	4,37€	4,26€	4,25 €	4,25€
<i>Pr. Médio de Vinhos Não Certificados DISTRIBUIÇÃO</i>	1,17 €	1,19€	1,34€	1,34 €	1,34€
<i>Pr. Médio de Vinhos Certificados RESTAURAÇÃO</i>	9,85 €	10,41€	10,81€	10,88 €	10,90€
<i>Pr. Médio de Vinhos Certificados DISTRIBUIÇÃO</i>	3,21 €	3,42€	3,59€	3,72 €	3,78 €
Pr. Médio Global de vinhos	3,30 €	3,48 €	3,69 €	3,78 €	3,25 €

Ao nível da distribuição percentual do volume das vendas entre canais comerciais, verifica-se que os efeitos da pandemia Covid-19 se fizeram sentir acentuadamente na repartição entre os dois canais de escoamento, com efeitos claramente visíveis ao nível das receitas dos produtores.

Tradicionalmente, a quota de mercado do canal HoReCa situa-se nos 55% e a da grande distribuição nos 45%, porém a pandemia que atravessamos e as medidas implementadas para controlar a mesma, tiveram um forte impacto no mercado no decurso do último ano.

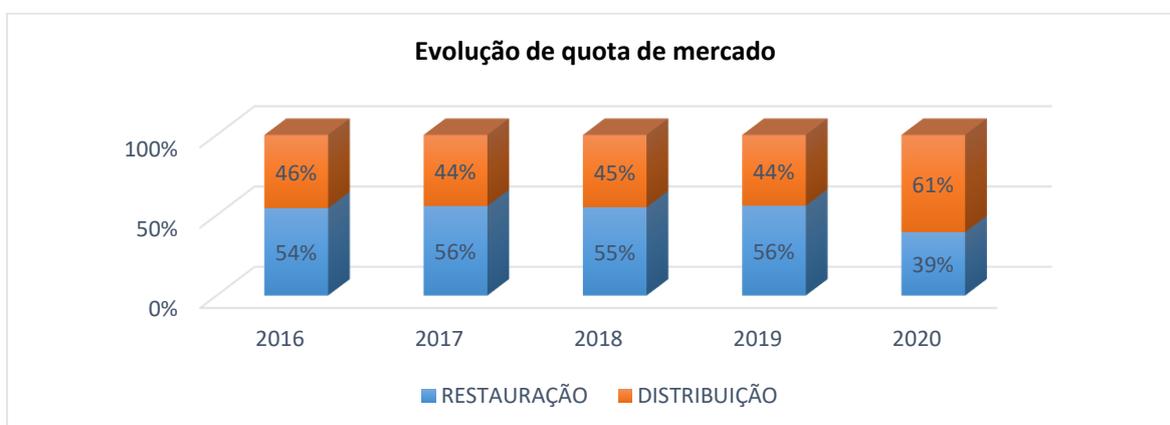


Figura 2 – Evolução da quota de mercado (restauração e distribuição). Fonte: IVV, IP.

O encerramento forçado do setor da restauração originou uma quebra no volume de vinho escoado por este canal na ordem dos 45%, impulsionando um crescimento na quota de mercado da grande distribuição e, paralelamente, provocando uma quebra das vendas no mercado interno de aproximadamente 27 milhões de litros, o que, conjugados estes fatores, representou cerca de menos 236 milhões de euros de receita.

Tabela 6 – Vendas de vinho certificado e não certificado (em litros). Fonte: IVV, IP com base nos da Nielsen.

	2016	2017	2018	2019	2020
RESTAURAÇÃO	73 589 682	80 208 943	81 369 316	89 195 549	49 336 707
DISTRIBUIÇÃO	183 310 795	187 186 441	182 724 896	189 093 788	201 275 975
TOTAL	256 900 477	267 395 384	264 094 212	278 289 337	250 612 682

Tabela 7 – Vendas de vinho certificado e não certificado (em €). Fonte: IVV, IP com base nos da Nielsen.

	2016	2017	2018	2019	2020
RESTAURAÇÃO	461 075 038 €	517 832 642 €	536 653 330 €	588 503 006 €	321 477 611 €
DISTRIBUIÇÃO	385 959 578 €	411 695 488 €	439 138 980 €	463 474 075 €	494 100 049 €
TOTAL das vendas	847 034 616 €	929 584 860€	975 792 310 €	1 051 977 081 €	815 577 660 €

No que concerne aos vinhos certificados, a média anual de vendas em volume no mercado interno é de aproximadamente 114 milhões, valor que engloba todas as designações: DO, IGP e DOP.

O ano de 2020, devido às causas já anteriormente mencionadas, situou-se abaixo da média, tendo sido escoados no mercado interno aproximadamente 109 milhões de litros, o que constitui uma inversão da tendência de subida que se vinha verificando até então.

Tabela 8 – Vendas de vinho certificado (em litros). Fonte: IVV, IP

	2016	2017	2018	2019	2020
Restauração	25 537 692	27 705 328	29 031 670	31 612 410	16 795 901
Distribuição	84 199 496	84 658 404	86 072 206	88 435 254	92 127 105
TOTAL	109 735 252	112 360 948	115 103 876	120 047 664	108 923 006

Ao nível da repartição percentual das vendas entre vinhos certificados e não certificados, os primeiros representam 43% do vinho vendido no mercado nacional, mas 65% do valor faturado, o que é bem

demonstrativo da maior valorização que a certificação aporta ao produto final.



Figura 3 – Repartição percentual do valor de vendas de vinho certificado e não certificado. Fonte: IVV, IP.

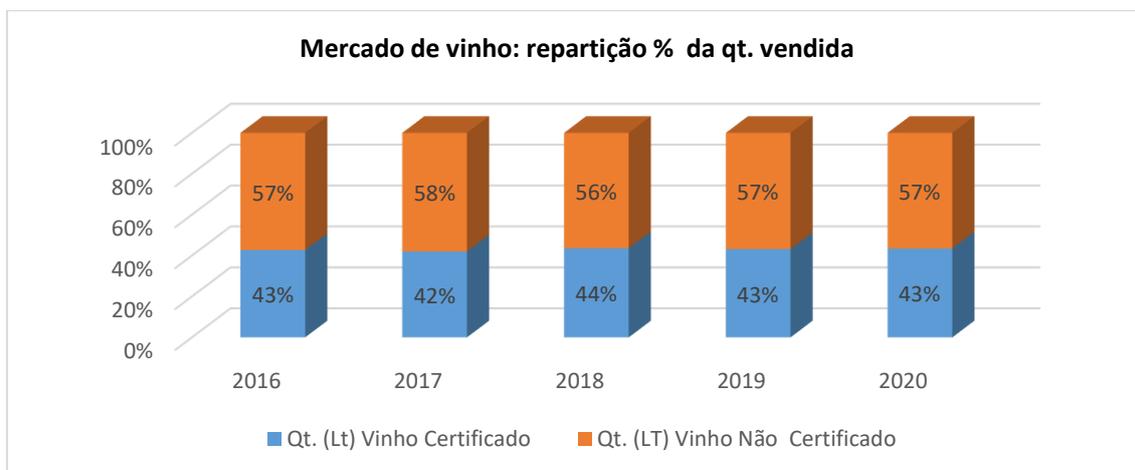


Figura 4 – Repartição percentual da quantidade (litros) de vinho vendido (certificado e não certificado). Fonte: IVV, IP

Açores

Posicionamento dos vinhos dos Açores face aos vinhos nacionais

Enquadram-se na categoria dos vinhos certificados os produzidos nos Açores, pelo que importa comparar a Região, quer ao nível do preço,

quer da sua quota de mercado, com as restantes regiões do país produtoras de vinhos certificados.

Com um volume de aproximadamente 487.000 litros produzidos na campanha de 2020/2021, aptos a certificação como DO e IG, os vinhos certificados dos Açores representam apenas 0,45% do total de vinhos certificados transacionados no mercado nacional.

A evolução das áreas de vinha, especialmente na Ilha do Pico, aponta para um crescimento a médio prazo da produção anual para um patamar de cerca de um milhão de litros de vinho certificado. Este aumento de 105% na quantidade produzida, apesar de muito expressivo a nível regional, ainda assim não permitirá à Região atingir os 1% da totalidade do vinho certificado vendido no mercado nacional.

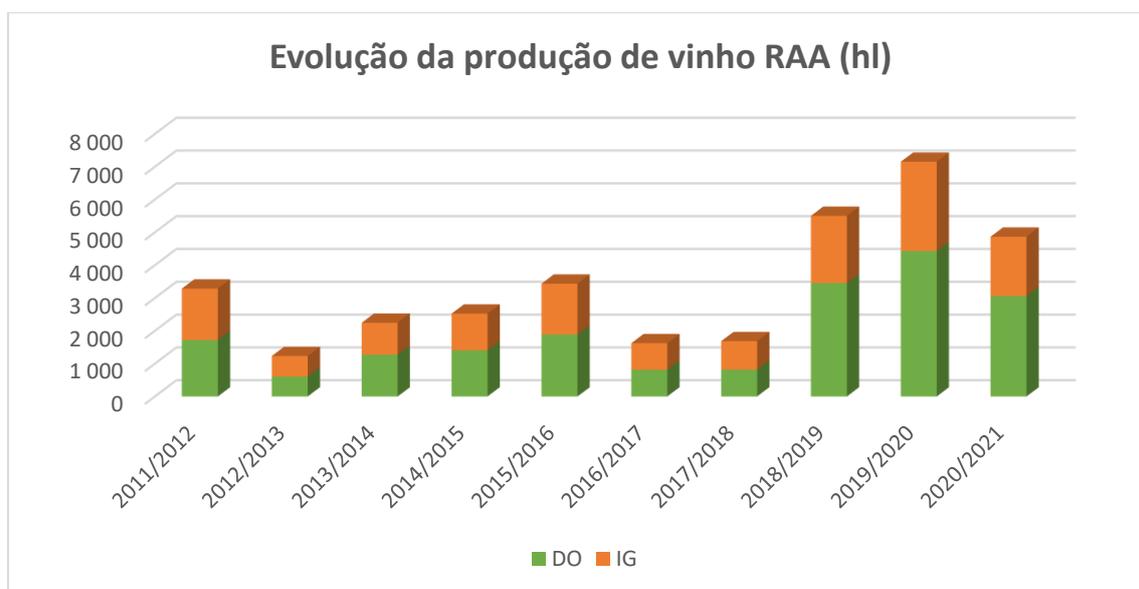


Figura 5 - Evolução da produção de vinho DO e IG na RAA. Fonte: IVV, IP.

O vinho açoriano afigura-se como um produto com uma oferta limitada, mas onde importa ainda calcular a elasticidade do preço na procura. O preço médio dos vinhos certificados vendidos pelos operadores económicos do setor na Região, calculado para o período de 2020 a 2021, foi de 10,92€ por litro, muito superior aos 4,88€ por litro registados no mercado nacional.

Confrontando os preços de venda médios por tipo de certificação, mais uma vez a comparação é favorável aos vinhos dos Açores, os quais são transacionados muito acima dos valores médios nacionais. Relativamente ao vinho certificado DOP, o preço médio de venda apurado para as campanhas de 2020 e 2021, foi de 14,22€ por litro, o que o coloca no topo da tabela dos preços de venda unitários para este tipo de certificação. O mesmo sucede com o vinho certificado IGP dos Açores, o qual é comercializado a um valor médio por litro de 9,09€, cerca do dobro do preço médio nacional apurado para este tipo de certificação.

Por falta de dados históricos, não nos é possível apurar se ocorreu uma variação negativa no preço médio de venda, a exemplo do sucedido para os vinhos nacionais, mas verifica-se que, nestes anos de pandemia, o vinho dos Açores apresenta uma valorização muito acima da média nacional, ficando, todavia, por apurar se as margens libertadas pelos preços praticados serão tão interessantes como os mesmos parecem indiciar, o que só será possível descortinar por via de uma análise apurada aos custos de produção, bem como a sua sustentabilidade futura face à evolução prevista da oferta.

Tabela 9 – Valores médios de venda de vinho certificado (€/litro). Fonte: IVV, IP.

		2016	2017	2018	2019	2020
MINHO		4,43	4,68	4,79	4,86	4,21
	IGP	5,34	4,89	5,16	5,45	4,73
	DOP	4,40	4,67	4,77	4,83	4,19
TRAS OS MONTES		4,56	5,30	5,45	6,50	6,31
	IGP	4,58	5,27	5,04	5,68	5,58
	DOP	4,08	5,85	8,17	9,31	8,84
DOURO		7,13	7,73	8,49	9,61	8,26
	IGP	3,10	3,32	3,69	4,30	4,26
	DOP	7,93	8,32	9,02	9,91	8,41
BEIRAS		3,50	2,67	2,61	2,22	2,34
	IGP	3,50	2,67	2,61	2,22	2,34
TERRAS DE CISTER		10,03	6,76	7,41	8,08	8,31
	IGP	10,74	6,73	6,43	7,57	7,21
	DOP	5,08	6,88	10,25	9,74	9,59
BEIRA ATLÂNTICO		2,56	3,33	3,23	3,40	3,91
	IGP	1,79	2,02	1,89	2,05	2,59
	DOP	4,71	6,08	6,67	6,12	5,90
TERRAS DO DÃO		5,40	5,18	4,76	4,95	4,47
	IGP	2,35	1,72	2,01	2,23	2,17
	DOP	6,44	6,54	6,73	6,76	5,57
BEIRA INTERIOR		5,25	5,47	4,89	6,17	6,07
	IGP	2,43	2,97	3,27	3,08	3,28
	DOP	6,34	6,17	7,26	8,29	7,35
LISBOA		4,29	4,33	4,59	4,44	3,94
	IGP	4,04	4,20	4,48	4,29	3,82
	DOP	7,66	7,35	6,84	6,40	7,50
TEJO		3,76	3,77	3,75	3,91	3,51
	IGP	3,54	3,54	3,50	3,57	3,21
	DOP	5,83	6,17	6,52	7,12	6,72
PENINSULA DE SETUBAL		3,50	3,62	3,66	3,81	3,44
	IGP	3,41	3,58	3,63	3,74	3,40
	DOP	4,16	3,89	3,87	4,28	3,71
ALENTEJO		4,72	5,27	5,85	6,02	5,22
	IGP	4,56	5,11	5,64	5,78	5,05
	DOP	5,15	5,73	6,52	6,77	5,80
ALGARVE		13,61	12,86	15,57	14,68	13,01
	IGP	14,35	13,25	16,01	14,96	13,26
	DOP	5,51	6,19	6,56	7,74	8,29
AÇORES		<i>n.d.</i>	<i>n.d.</i>	<i>n.d.</i>	<i>n.d.</i>	10,92
	IGP	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	9,09
	DOP	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	14,23
TOTAL		4,76	5,14	5,42	5,60	4,88
	IGP	4,13	4,47	4,72	4,82	4,23
	DOP	5,54	5,95	6,34	6,63	5,71

2 - A VITIVINICULTURA NA REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES

2.1 – Organização do setor

No quadro legislativo regional é de realçar o primeiro, e sem dúvida um dos mais importantes passos na organização do setor: a **criação e aprovação do estatuto das Zonas Vitivinícolas dos “Biscoitos”, na ilha Terceira; Pico e Graciosa**, nas ilhas com os respetivos nomes. Isso ficou estabelecido pelo Decreto-Lei nº 17/94 de 25 de janeiro de 1994, o qual estabelece ainda as competências da Comissão Vitivinícola Regional dos Açores (CVR Açores).

Decreto-Lei 17/94 de 25 de Janeiro

Estatuto das Zonas Vitivinícolas dos Biscoitos, Graciosa e Pico
--

«Para a defesa da qualidade dos vinhos nacionais é essencial a criação de zonas vitivinícolas, que vão permitir o fomento e a proteção das castas mais importantes, bem como as suas características organolépticas.

Também a nível comunitário a criação destas zonas vitivinícolas se reveste do maior interesse, uma vez que os vinhos aí produzidos recebem a designação de vinhos de qualidade produzidos em regiões determinadas, nos termos do regime que agora se aprova, o que irá indubitavelmente favorecer a sua procura.

A vitivinicultura tem, na Região Autónoma dos Açores, largas tradições e especial importância, tendo alguns dos seus vinhos sido exportados para vários países, onde conquistaram merecida fama, pelo que, para a defesa da qualidade dos vinhos regionais, se impõe a criação de zonas vitivinícolas para esta Região Autónoma.

(...)

Artigo 1.º - É aprovado o Estatuto das Zonas Vitivinícolas dos Biscoitos, na ilha Terceira, Pico e Graciosa, nas ilhas com os respetivos nomes, anexo ao presente diploma e que dele faz parte integrante, com vista à produção e comercialização de vinhos a integrar, respetivamente, os dois primeiros na categoria dos vinhos licorosos de qualidade produzidos em região determinada, abreviadamente designados por VLQPRD, e o último em vinhos de qualidade produzidos em região determinada, abreviadamente designados por VQPRD.

Artigo 2.º - Compete à Comissão Vitivinícola Regional dos Açores (CVRAçores) a defesa das indicações de proveniência regulamentadas (IPR), correspondente às suas zonas vitivinícolas, a aplicação da respetiva regulamentação, o fomento e o controlo dos VLQPRD e VQPRD ali produzidos e a garantia da sua genuinidade e qualidade, cujos estatutos são elaborados nos termos do artigo 3.º do Decreto-Lei 350/88, de 30 de Setembro.

(...)»

Jornal Oficial (III Série – N.º 18 - 29-9-1995)

Constituição e Estatutos da CVR Açores

No seguimento da publicação do Decreto-Lei 17/94 de 25 de janeiro, que criou e aprovou os estatutos das Zonas Vitivinícolas dos “Biscoitos”, na ilha Terceira; Pico e Graciosa é constituída em Jornal Oficial (III Série – N.º 18 - 29-9-1995) a Comissão Vitivinícola Regional dos Açores, com os seguintes estatutos:

«Artigo 1º

Denominação, objeto e sede

1. A Comissão Vitivinícola para as zonas vitivinícolas dos “Biscoitos”, na ilha Terceira, “Pico” e “Graciosa”, nas ilhas dos respetivos nomes, cujos estatutos foram aprovados pelo Decreto-Lei n.º 17/94. de 25 de Janeiro, adapta a designação de Comissão Vitivinícola Regional dos Açores, adiante designada por CVRAçores.
2. A CVRAçores é uma pessoa colectiva de direito privado, tendo como atribuições garantir a genuidade e a qualidade dos vinhos

de Indicação de proveniência regulamentada dos "Biscoitos", "Pico" e "Graciosa", o fomento e o controlo dos vinhos licorosos de qualidade produzidos em região determinada (VLQPRD) e dos vinhos de qualidade produzidos em região determinada (VQPRD), a definição do seu processo produtivo, a promoção e defesa interna e externa das referidas denominações e ainda quaisquer outros que o Governo Regional entenda confiar-lhe.

3. A CVRAçores rege-se pelos presentes estatutos, elaborados nos termos da Lei n. 8/85 e do Decreto-Lei nº 350/88 e pelo seu regulamento Interno.

4. A CVRAçores tem a sua sede na Madalena do Pico.

Artigo 2º

Competência da CVRAçores

1. Para a realização das suas atribuições, compete à CVRAçores:

- a) Proceder ao cadastro e classificação das vinhas destinadas a produzirem vinhos de indicação de proveniência regulamentada;
- b) Determinar, quando se julgue conveniente, que se façam modificações e melhoramentos julgados necessários, tendo em vista a higiene e o aperfeiçoamento de fabrico ou eficiência da fiscalização;
- c) Garantir o exame analítico dos produtos vinícolas efectuados em laboratório oficial ou como tal reconhecido, e o exame organolético a efectuar por uma câmara de provadores;
- d) Realizar ensaios vitivinícolas através de estações vitivinícolas próprias, ou de associações, intercomissões ou de organismos oficiais;
- e) Controlar e fiscalizar todos os produtos vînicos, com indicação de proveniência regulamentada das zonas vitivinícolas;
- f) Emitir certificados de origem, selos de garantia e guias de trânsito;
- g) Receber e controlar as declarações de produção e movimentação dos produtos com base em contas correntes;
- h) Promover a divulgação dos produtos vînicos;

- i) Velar pelo prestígio das indicações de proveniência regulamentada no mercado regional nacional e estrangeiro e combater a sua utilização indevida;
- j) Propor e colaborar na elaboração de programas de reconversão e reestruturação vitivinícola;
- l) Colaborar na definição das acções de intervenção dos vinhos e produtos v\u00ednicos da Regi\u00e3o;
- m) Actuar em plena responsabilidade e capacidade jur\u00eddica no exerc\u00edcio das ac\u00e7\u00f5es que lhe correspondem, na sua miss\u00e3o de representar e defender o interesse das indica\u00e7\u00f5es de proveniência regulamentada;
- n) Exercer as fun\u00e7\u00f5es delegadas pelos organismos competentes da Administra\u00e7\u00e3o P\u00fablica Regional;
- o) Acompanhar as replanta\u00e7\u00f5es e transfer\u00eancias de vinhas inscritas no registo pr\u00f3prio, bem como as novas planta\u00e7\u00f5es superiormente aprovadas;
- p) Efectuar as estat\u00edsticas de produ\u00e7\u00e3o e das vendas no territ\u00f3rio regional, nacional e estrangeiro; promovendo os estudos sobre mercados e os de natureza econ\u00f3mica que se mostrem necess\u00e1rios;
- q) Proceder \u00e0 aprecia\u00e7\u00e3o e aprova\u00e7\u00e3o dos r\u00f3tulos usados na comercializa\u00e7\u00e3o dos vinhos protegidos por indica\u00e7\u00f5es de proveniência regulamentada;
- r) Prop\u00f4r aos organismos competentes, as medidas que julgue necess\u00e1rias para defesa da qualidade dos produtos v\u00ednicos, com direito a indica\u00e7\u00e3o de proveniência regulamentada.

(...)»

Estes estatutos, como \u00e9 natural, foram alvo de atualiza\u00e7\u00f5es ao longo do tempo, adequando-se \u00e0s fun\u00e7\u00f5es que a CVR A\u00e7ores tem desempenhado.

A Portaria nº 853/2004 de 19 de julho de 2004 reconhece a menção «Vinho regional» seguida da indicação geográfica «Açores» para o vinho de mesa tinto e branco, produzido de acordo com as normas estabelecidas neste diploma. Este diploma despoletou o surgimento de novos vinhos certificados para além dos à época, VLQPRD e VQPRD.

«Pelo Decreto-Lei 17/94, de 25 de Janeiro, foi aprovado o Estatuto das Zonas Vitivinícolas do Pico, Biscoitos e Graciosa, e as correspondentes indicações de proveniência regulamentadas (IPR), com vista à produção de vinho licoroso de qualidade produzido em região determinada (VLQPRD), nas duas primeiras, e de vinho de qualidade produzido em região determinada (VQPRD), na última.

Reconhecida a tipicidade própria para a produção de vinhos de qualidade e considerando o progresso enológico verificado nos últimos anos, importa alargar a regulamentação existente, no âmbito do regime instituído pelo Decreto-Lei 309/91, de 17 de Agosto, criando a designação «vinho regional Açores», visando proporcionar níveis de rendimento mais compensadores aos agentes económicos intervenientes.

Neste contexto, e considerando as expectativas dos viticultores desta região face a um mercado crescentemente exigente e concorrencial, importa, em conformidade, contemplar os aspetos antes referidos, acolhendo a proposta apresentada pela Região Autónoma dos Açores.

(...)

1.º - 1 - É reconhecida a menção «Vinho regional» seguida da indicação geográfica «Açores» para o vinho de mesa tinto e branco que satisfaça as condições de produção fixadas na presente portaria.

2 - Não é permitida a utilização em outros produtos vitivinícolas de nomes, marcas, termos, expressões ou símbolos suscetíveis de, pela similitude gráfica ou fonética com os referidos nesta portaria, induzirem o consumidor em erro, mesmo que precedidos dos termos «tipo», «estilo» ou outros análogos.

2.º A área geográfica de produção de vinho regional Açores abrange todas as ilhas do arquipélago.

(...)»

Decreto Legislativo Regional nº21/2008/A, de 18 de julho Decreto Legislativo Regional nº 12/2011/A, de 21 de abril
Organização do setor vitivinícola na Região Autónoma dos Açores

É através do Decreto Legislativo Regional nº21/2008/A, de 18 de julho, que é estabelecida a Organização do setor vitivinícola na Região Autónoma dos Açores.

Este diploma sofre a primeira alteração em 2011, pelo Decreto Legislativo Regional nº 12/2011/A, de 21 de abril, com a **introdução do artigo 3º** que aqui se reproduz.

«Organização do sector vitivinícola na Região Autónoma dos Açores

CAPÍTULO I

Disposições gerais

Artigo 1.º

Objeto

O presente diploma estabelece a **organização do sector vitivinícola na Região Autónoma dos Açores**.

Artigo 2.º

Definições

Para efeitos do disposto no presente diploma, entende-se por:

a) «Denominação de origem (DO)» o nome geográfico de uma ilha ou local determinado, ou uma denominação tradicional, associada a uma origem geográfica ou não, que serve para designar ou identificar um produto vitivinícola originário de uvas provenientes dessa ilha ou desse local determinado e cuja qualidade ou características se devem,

essencial ou exclusivamente, ao meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos, e cuja vinificação e elaboração ocorrem no interior daquela área geográfica delimitada;

b) «Indicação geográfica (IG)» o nome da Região Autónoma dos Açores que serve para designar produtos vitivinícolas originários de uvas provenientes em pelo menos 85 % da Região, ou uma denominação tradicional, associada a uma origem geográfica ou não, cuja reputação, determinada qualidade ou outra característica podem ser atribuídas a esta origem geográfica e cuja vinificação ocorre na Região;

c) «Entidade certificadora» a Comissão Vitivinícola Regional dos Açores (CVR Açores), a quem compete certificar vinhos, promover, defender e controlar a DO e a IG.

Artigo 3.º

Denominações de origem e indicações geográficas

1 - Uma DO pode ser empregue relativamente a:

- a) Vinhos de qualidade produzidos em região determinada (VQPRD);
- b) Vinhos licorosos de qualidade produzidos em região determinada (VLQPRD);
- c) Vinhos espumantes de qualidade produzidos em região demarcada (VEQPRD).

2 - Uma IG pode ser empregue relativamente a:

- a) Vinhos de mesa;
- b) Vinhos espumantes;
- c) Vinhos licorosos;
- d) Aguardentes de vinho e bagaceira;
- e) Vinagres de vinho.

(...)»

Portaria n.º 30/2019 de 2 de maio

Reconhecimento e regulamentação dos vinhos com Denominação de Origem (DO) Biscoitos, DO Graciosa, DO Pico e IG Açores

Define o regime de produção e comércio dos vinhos e demais produtos vitivinícolas com direito às Denominações de Origem (DO) «Biscoitos», «Graciosa» e «Pico», e com direito à Indicação Geográfica (IG) «Açores», mantendo-se o seu reconhecimento. Revoga as Portarias n.º 33/2012, de 9 de março e n.º 34/2012, de 12 de março.

«Considerando que o Decreto Legislativo Regional n.º 21/2008/A, de 18 de julho, com as alterações introduzidas pelo Decreto Legislativo Regional n.º 12/2011/A, de 23 de abril, estabelece a organização do setor vitivinícola regional;

Considerando que o referido diploma prevê a possibilidade do Governo Regional, através de Portaria do membro do Governo com competência em matéria de agricultura, estabelecer as regras sobre o reconhecimento e a extinção das denominações de origem e das indicações geográficas, bem como as regras sobre a produção e comércio de que depende uma DO e uma IG;

Considerando que os resultados alcançados com a reestruturação do sector vitivinícola regional justificam o reconhecimento dos produtos vitivinícolas regionais como produtos de qualidade;

(...)

Capítulo I

Disposições comuns

Artigo 1.º

Objeto

A presente portaria define o regime de produção e comércio dos vinhos e demais produtos vitivinícolas com direito às Denominações de Origem (DO) «Biscoitos», «Graciosa» e «Pico», e com direito à Indicação Geográfica (IG) «Açores», mantendo-se o seu reconhecimento.

(...) »

2.1.1 – A Comissão Vitivinícola Regional dos Açores (CVR Açores)

Atividades desenvolvidas pela CVR Açores

Certificação de produtos v\u00ednicos com DO Biscoitos, DO Graciosa, DO Pico e IG Açores (vinhos, vinhos espumantes e vinhos licorosos)

“O objetivo global da certifica\u00e7\u00e3o de produtos, processos ou servi\u00e7os \u00e9 **dar confian\u00e7a** a todas as partes interessadas de que um produto, processo ou servi\u00e7o cumpre os requisitos especificados.”

- Norma NP ISO 17065:2014

A certifica\u00e7\u00e3o de produtos v\u00ednicos engloba em si um conjunto abrangente de atividades, nomeadamente:

- Inscri\u00e7\u00e3o e Cadastro Vit\u00edcola;
- Homologa\u00e7\u00e3o de Instala\u00e7\u00f5es;
- Recolha e envio de amostras para laborat\u00f3rio;
- Prova Sensorial (C\u00e2mara de Provadores);
- Controlo e aprova\u00e7\u00e3o de rotulagem;
- Controlo de movimento de vinhos e produtos v\u00ednicos;
- A\u00e7\u00f5es de controlo aos Agentes Econ\u00f3micos (Plano Anual de Controlo).

Neste momento existem 6 momentos anuais em que um agente econ\u00f3mico pode submeter o seu vinho a certifica\u00e7\u00e3o.

A evolução da quantidade de vinho certificado (em litros), por ano de certificação, desde dos primórdios da CVR Açores até à atualidade pode ser constatada no gráfico que se segue:



Figura 6 - Evolução do volume de vinho certificado na RAA, em litros, por ano de certificação. Fonte: CVR Açores.

Manutenção da Acreditação

A CVR Açores é, desde 2014, acreditada pelo Instituto Português da Acreditação (IPAC) para a atividade de certificação de produtos.

Esta acreditação implica:

- Realização de 2 auditorias anuais no âmbito da Norma NP ISO 17065 (uma interna e outra externa - IPAC) e resposta/resolução de não-conformidades detetadas;
- Realização de 1 avaliação técnica à Câmara de Provedores da CVR Açores e resposta/resolução de não-conformidades detetadas;
- Prossecução da melhoria contínua e manutenção de um Sistema de Gestão estabelecido de acordo com a NP ISO 17065.

Participação em feiras

A CVR Açores participa regularmente em feiras e eventos da especialidade com o intuito de sensibilizar para a importância da escolha de vinhos certificados (caso da Feira Agrícola Açores e do Wine In Azores) ou para promoção e divulgação das Denominações de Origem/Indicação Geográfica e dos seus respetivos vinhos certificados.

Apoio no âmbito do VITIS

No âmbito do VITIS, a CVR Açores presta apoio na execução de projetos e na submissão dos respetivos pedidos de pagamento.

Perspetivas de futuro

Como expressão do recente aumento de área de vinha apta são de prever alguns resultados e desafios no futuro, designadamente:

Resultados:

- Aumento das uvas a transformar;
- Aumento da produção de vinho;
- Surgimento de novos Agentes Económicos;
- Surgimento de novas marcas comerciais;
- Possibilidade de surgimento de novos produtos (aguardentes, vinagres, vinho de uvas sobreamadurecidas, etc);
- Crescimento do setor de uma forma geral.

Desafios:

- Necessidade de controlo das novas vinhas no âmbito das obrigações decorrentes dos regimes de apoio candidatados. Este controlo é uma **necessidade de momento** uma vez que se verifica o abandono de algumas vinhas recém-plantadas;

- Capacidade de transformação: equilíbrio entre viticultores (produtores de uva) e agentes económicos (transformadores) que garanta a sustentabilidade do setor;
- Desafios decorrentes do controlo e certificação de um maior volume de vinho e de eventuais novos produtos (CVR Açores);
- Desafios de promoção/escoamento de maiores quantidades de vinho com garantia da valorização do produto;
- Necessidade de recursos humanos que, perante as perspetivas de crescimento e exigências do setor, garantam uma resposta capaz por parte das diversas entidades ligadas ao setor.

2.1.2 – Laboratório Regional de Enologia (LRE)

Resumo histórico

O Laboratório Regional de Enologia (LRE) disponibiliza aos vitivinicultores dos Açores vários serviços desde análises físico-químicas a produtos vitivinícolas, análises organolépticas, assistência técnica em Enologia e assistência técnica em Viticultura.

Esta estrutura laboratorial moderna faz parte da estratégia do Governo Regional de apoio ao sector produtivo, foi construída no Pico por ser a ilha com maior representação do sector.

O LRE, tal como o conhecemos hoje, nas suas instalações nas Cafuinhas – Madalena no Pico, teve o seu precursor no Laboratório de Enologia do Serviço de Desenvolvimento Agrário do Pico (LE-SDAP).

Recuando aos anos 90, a vitivinicultura dos Açores vivia tempos difíceis, em que as produções de vinho eram realizadas com limitado apoio técnico especializado. Não haviam no Pico nem enólogos, nem estruturas de apoio analítico à produção.

No ano de 1993, o SDAP- Serviço de Desenvolvimento Agrário do Pico, decide instalar um pequeno laboratório de Enologia que desse apoio à vitivinicultura do Pico, e proceder à contratação de um enólogo que desse apoio ao sector, em especial à Cooperativa Vitivinícola do Pico que agregava um grande número de produtores e era o maior produtor de vinho dos Açores.

Essa pequena unidade laboratorial, essencial para o apoio à produção, apresentava limitações em termos de instalações e em condições ambientais de trabalho, não permitindo a constituição de um corpo técnico necessário para uma cabal resposta ao sector produtivo.

Assim em 2008, foi tomada a decisão de construção de uma estrutura laboratorial que permitisse apoiar o processo produtivo.

Seguiu-se o lançamento da 1ª pedra em 2009, decorrendo a sua construção durante os dois anos subsequentes. Após o investimento de cerca de 1,2 milhões €, financiados com comparticipação de fundos comunitários do PROCONVERGÊNCIA, surge uma nova estrutura para o apoio de retaguarda da produção de vinhos nos Açores: o novo Laboratório, inaugurado a 3 de outubro de 2011.

O Laboratório construído com uma área bruta de 846 m², integra áreas destinadas à confidencialização de amostras, análises clássica e experimental, cromatografia, absorção atómica, câmara escura, sala de provas, armazenamento de reagentes, rampas de gases e com controlo de temperatura, pressão interna, humidade e odores.

Entre 2011 e 2013 o LRE funcionou como núcleo do SDAP, tendo sido reconhecido como Laboratório Regional de Enologia dependente da Direção de Serviços de Agricultura, pela publicação da orgânica da Secretaria Regional dos Recursos Naturais, em agosto de 2013.

Na dependência da Direção de Serviços de Agricultura, o LRE adquiriu novo folgo e finalmente foram efetuadas as contratações que

permitiram uma consolidação do corpo técnico, assim como efetuados novos investimentos em equipamento de ponta.

Com a tripla: Instalações com Condições Ambientais Excelentes, Equipamento Adequado e um Corpo Técnico Qualificado, foi então possível ambicionar a candidatura do LRE à acreditação de ensaios pela NP EN ISO/IEC 17025.

A acreditação, não sendo uma exigência para o funcionamento de uma instalação laboratorial, é, no entanto, de grande relevância pelo facto de apresentar uma garantia de qualidade do trabalho técnico, reconhecida internacionalmente.

Um laboratório com ensaios acreditados consiste num laboratório que comprovadamente possui os recursos humanos, equipamentos, métodos, instalações e procedimentos laboratoriais, necessários para fornecer resultados que cumprem os requisitos dos clientes e das boas práticas aplicáveis. Um ensaio acreditado corresponde ao topo da hierarquia da Qualidade.

O processo de acreditação foi iniciado em dezembro de 2014, com a solicitação de concessão para 7 ensaios, tendo sido obtida a acreditação pela NP EN ISO/IEC 17025, em julho de 2016, uma extensão para mais 5 ensaios em maio de 2017 e outra para mais 3 ensaios em junho de 2018.

Atualmente o LRE possui acreditação em 15 ensaios com descrição flexível intermédia, o que significa que o laboratório tem capacidade para implementar novas versões de documentos no âmbito da acreditação.



Figura 7 - Evolução do volume de trabalho do LRE. Fonte: LRE.

Anualmente dão entrada no LRE cerca de 4.000 amostras, de 350 a 400 vitivinicultores de diversas ilhas, mas com maior representatividade os do Pico, com cerca de 75% das amostras.

A constituição de um corpo técnico qualificado permitiu que o LRE não se centrasse unicamente na realização de ensaios físico-químicos, mas fornecesse aos viticultores dos Açores um apoio completo em todo o ciclo de produção. Desde a instalação da vinha, controlo de pragas, tratamentos ao longo do ciclo vegetativo, podas, enxertias, vindima, ensaios físico-químicos e organoléticos, acompanhamento enológico na produção, conservação e engarrafamento dos vinhos produzidos. O apoio técnico realiza-se nas instalações do LRE e sempre que solicitado também na exploração do vitivinicultor.

A par com o trabalho técnico o LRE também se preocupa com a formação dos seus viticultores, promovendo anualmente sessões de esclarecimento em temas específicos de viticultura e de enologia.

2.1.3 – Paisagem da Cultura da Vinha da Ilha do Pico Classificada pela UNESCO

Doutor Manuel Paulino Costa

Gestor da Paisagem Protegida da Cultura da Vinha da Ilha do Pico entre 2011-2021

«1. Classificação da Paisagem

A Paisagem Protegida de Interesse Regional da Cultura da Vinha da Ilha do Pico foi criada pelo Decreto Legislativo Regional n.º 12/96/A, de 27 de junho.

Os limites da área protegida foram ampliados em 2004 (Decreto Legislativo Regional n.º 1/2004/A, de 21 de janeiro), com base nas recomendações do Conselho Internacional dos Monumentos e Sítios (ICOMOS) e no contexto da candidatura apresentada ao Comité do Património Mundial da UNESCO.

Em 2008, a Paisagem Protegida da Cultura da Vinha da Ilha do Pico foi reclassificada, abrangendo cinco áreas distintas na zona costeira da ilha (Área de Paisagem Protegida da Cultura da Vinha - Ponta da Ilha; Área de Paisagem Protegida da Cultura da Vinha - Ponta do Mistério; Área de Paisagem Protegida da Cultura da Vinha - Zona Norte; Área de Paisagem Protegida da Cultura da Vinha - São Mateus / São Caetano e Área de Paisagem Protegida da Cultura da Vinha - Zona Oeste. Estas áreas encontram-se integradas no Parque Natural da Ilha do Pico, criado pelo Decreto Legislativo Regional n.º 20/2008/A, de 9 de julho, ocupando, atualmente, uma área total de 3291,7 ha.

O processo que conduziu à designação pela UNESCO da Paisagem da Cultura da Vinha da Ilha do Pico como Património Mundial foi desencadeado pelo Governo dos Açores nos últimos anos do século XX. Em 2001 foi apresentada uma primeira candidatura junto do Comité

do Património Mundial, na categoria de património misto (natural e cultural), tendo o Conselho Internacional dos Monumentos e Sítios recomendado a sua reformulação para a categoria de património cultural e o aumento das áreas propostas para classificação. Uma nova candidatura foi apresentada em 2003 e, no dia 2 de julho de 2004, a UNESCO aprovou a inscrição da Paisagem da Cultura da Vinha da Ilha do Pico na estrita lista do Património Mundial, na categoria de paisagem cultural, com uma área núcleo de 987 ha e a respetiva zona tampão de 1.924 ha.

Fazem parte da área classificada como Património Mundial da UNESCO e da Zona Tampão, as Áreas de Paisagem Protegida da Cultura da Vinha - Zona Oeste; Zona Norte e São Mateus / São Caetano.

2. Instrumentos de Gestão Territorial

O regulamento do uso e transformação do solo da Paisagem Protegida de Interesse Regional da Cultura da Vinha da Ilha do Pico, aprovado pelo Decreto Regulamentar Regional n.º 10/2002/A, de 2 de abril, constituiu o primeiro instrumento de gestão daquela área protegida.

Quatro anos depois, entrou em vigor o Plano de Ordenamento da Paisagem Protegida da Cultura da Vinha da Ilha do Pico (POPPVIP), aprovado pelo Decreto Regulamentar Regional n.º 24/2006/A, de 13 de julho.

O POPPVIP, entretanto, alterado pelo Decreto Regulamentar Regional n.º 7/2014/A, de 6 de maio, foi o primeiro e, até à data, o único plano especial de ordenamento de área protegida aprovado nos Açores, constituindo-se como um instrumento fundamental na preservação e recuperação da Paisagem da Cultura da Vinha da Ilha do Pico, desde logo ao estabelecer um zonamento rigoroso de toda a área de intervenção, dividida em “espaços edificados” (de proteção muito

elevada, elevada e média), “espaços turísticos”, “espaços agrícolas” (de proteção total - zona A, muito elevada - zona B, elevada - zona C, e média - zona D) e “espaços naturais”.

3. O Gabinete Técnico da Paisagem Protegida

O Gabinete Técnico da Paisagem Protegida da Cultura da Vinha da Ilha do Pico foi criado em 2004, através do Decreto Legislativo Regional n.º 1/2004/A, de 21 de janeiro, com o objetivo de apoiar a gestão da área protegida.

Atualmente, o Gabinete Técnico é um serviço do Parque Natural da Ilha do Pico, específico das áreas integradas na Paisagem da Cultura da Vinha da Ilha do Pico, competindo-lhe, designadamente, assessorar tecnicamente o diretor do Parque Natural, apoiar a implementação do plano especial de ordenamento da área protegida, elaborar estudos técnicos no âmbito da reconstrução ou restauro de imóveis públicos, emitir parecer técnico sobre projetos ou atividades a desenvolver na área de paisagem protegida e acompanhar e fiscalizar a execução dos mesmos, bem como organizar e gerir um sistema de informação geográfica referente à área de paisagem protegida.

4. Sistema de Apoios Financeiros

4.1 Apoio à reabilitação da cultura tradicional da vinha em currais

Em 2004 foi criado, pelo Decreto Regulamentar Regional n.º 12/2004/A, de 24 de abril, um sistema específico de apoio à reabilitação da cultura tradicional da vinha em currais na ilha do Pico, abrangendo, inicialmente, apenas as zonas núcleo candidatas a Património Mundial e alargado, em 2008 (Decreto Regulamentar Regional n.º 5/2008/A, de 27 de março), às respetivas zonas tampão. Os apoios consistiam no financiamento, a fundo perdido, de despesas

efetuadas em projetos de reabilitação de vinha em currais, até ao máximo de 20 000 euros por ha.

O referido regime de apoio a projetos de reabilitação de vinha em currais é financiado exclusivamente por fundos do Orçamento dos Açores, estando suspensa a apresentação de candidaturas ao mesmo, enquanto vigorar o regime de apoio à reestruturação e reconversão de vinhas (VITIS).

Desde o início de 2015, os projetos de reabilitação de vinhas têm sido financiados no âmbito do VITIS.

4.2 Apoio à manutenção da paisagem tradicional da cultura da vinha em currais

Também em 2004, através do Decreto Regulamentar Regional n.º 23/2004/A, de 1 de julho, foi criado um sistema de apoio à manutenção da paisagem tradicional da cultura da vinha em currais na ilha do Pico, abrangendo, inicialmente, apenas as zonas núcleo candidatas a Património Mundial e alargado, em 2008 (Decreto Regulamentar Regional n.º 6/2008/A, de 28 de março), às respetivas zonas tampão.

A partir de 2015, o referido regime de apoios foi integrado no sistema de incentivos à manutenção de paisagens tradicionais da cultura da vinha, em currais e em socalcos, e de pomares de espécies tradicionais, situadas em áreas de paisagem protegida e em fajãs costeiras integradas nos Parques Naturais de ilha e em reservas da Biosfera, aprovado pelo Decreto Regulamentar Regional n.º 24/2014/A, de 15 de dezembro.

O incentivo à manutenção da paisagem tradicional da cultura da vinha em currais, incluindo os currais de figueiras, consiste na atribuição de um apoio financeiro anual, até ao máximo de 2 350 euros por ha,

perante o compromisso do beneficiário de manter a parcela objeto de apoio em boas condições culturais e em normal exploração, considerando-se como tal as plantas devidamente tratadas e em produção, em terreno livre de infestantes e de materiais de poda e com os muros dos currais em boas condições.

4.3 Apoio à reconstrução de imóveis em ruínas e à correção das dissonâncias arquitetónicas

A existência de diversas ruínas e dissonâncias arquitetónicas que perturbam a identidade dos núcleos costeiros e contribuem para a degradação de qualidade paisagística levou à criação, através do Decreto Regulamentar Regional n.º 11/2004/A, de 24 de abril, de um conjunto de incentivos aos proprietários de edificações legais nesses aglomerados, com vista à reconstrução de imóveis em ruínas e à correção das dissonâncias e anomalias arquitetónicas aí verificadas.

O sistema de incentivos consiste na atribuição de uma comparticipação financeira a fundo perdido, até ao valor máximo de 50% do custo da intervenção em paredes exteriores, coberturas e vãos nas obras de reconstrução de imóveis em ruínas, e de 50% do custo total da intervenção em imóveis com dissonâncias arquitetónicas (nas correções de dissonâncias em imóveis considerados de excepcional interesse, quer pela localização quer pelo valor arquitetónico, a comparticipação pode atingir 75% do custo da intervenção), bem como no apoio técnico em casos de especial valor arquitetónico ou histórico do bem a preservar ou de carência económica comprovada do proprietário do imóvel

5. Principais resultados

As políticas e medidas implementadas, desde 1996, na área da Paisagem da Vinha do Pico estancaram o abandono das vinhas e a degradação da paisagem, e promoveram a recuperação e consolidação de uma paisagem vitícola viva.

Desde a sua criação em 2004, até ao final de 2020 foram aprovadas 123 candidaturas de reabilitação a que corresponde uma área de cerca de 121 hectares de vinha e um apoio financeiro global na ordem dos 2,4 milhões de euros, exclusivamente suportado pelo Orçamento Regional. Neste momento apenas falta concluir 1 desses projetos (estes apoios encontram-se suspensos desde 2014 com o aparecimento do VITIS).

Em simultâneo, para o mesmo período, foi contratada a manutenção de cerca de 756 hectares de vinha, abrangendo 375 beneficiários, a quem foram atribuídos apoios globais de mais de 6,7 milhões de euros, sendo que no intervalo temporal de 2018-2020, foram atribuídos apoios no valor de 2 992 683,02 €, correspondendo a cerca de 510 hectares de vinha.

Considerando a dinâmica da reabilitação que se encontra em execução nas vinhas abrangidas pela PPCVIP, estima-se que a curto prazo (3-4 anos), existam mais de 900 hectares de vinha em produção em área de Paisagem Protegida.

O Plano de Ordenamento da Paisagem Protegida constituiu-se como um instrumento fundamental na preservação, recuperação e dinamização da área de intervenção, enquanto o Gabinete Técnico assegura a sua eficácia.

A produção e notoriedade do Vinho do Pico têm aumentado, bem como o número de produtores e de marcas.

Surgem projetos de referência nos domínios do enoturismo e do turismo ativo.

A intervenção nesta Paisagem foi reconhecida com diversos galardões/distinções como Menção Honrosa nos *Green Project Awards* 2016; contribuiu para a escolha da Madalena Cidade do Vinho em 2017; Vencedora do Prémio Nacional da Paisagem em 2018; Vencedora da categoria "Best Development of a Cultural Landscape of European Relevance" na edição dos *European Garden Award* 2019/2020;

6. Perspetivas futuras

Apesar de termos alguns indicadores de sucesso há, porém, algumas ameaças ao futuro da Paisagem.

Começamos a entrar num novo paradigma em que se por um lado existe uma grande área de vinha em produção, também começam a aparecer interesses imobiliários nesta Paisagem Protegida, com vários promotores turísticos a equacionarem investir neste local, o que pode resultar num futuro abandono ou diminuição de área de produção, pelo que é importante garantir que esta Paisagem se mantém de acordo com os objetivos que foi classificada, de forma a não ferir as suas características únicas e conseqüente descaracterização. Assim e atendendo a esta mudança que se está a verificar, bem como algumas lacunas que foram detetadas no Plano de Ordenamento da Paisagem Protegida da Cultura da Vinha da Ilha do Pico (POPPVIP), julgo que seria importante avançar, a curto prazo, para um processo de revisão deste Plano de Ordenamento, uma ferramenta de grande importância para a gestão desta Área Protegida, mas que face às novas dinâmicas

que têm surgido, necessita de ajustes, uma vez que já passaram mais de 7 anos desde a sua publicação.

Julgo que também seria de ponderar fazer uma pausa ao incentivo do aumento de área de produção através dos projetos VITIS, de forma a se poder primeiro consolidar os mecanismos e processos atualmente existentes, quer de apoios financeiros, produção e comercialização dos vinhos, entre outros.

Apesar de existir o Plano de Gestão das Áreas Terrestres do Parque Natural da ilha do Pico, aprovado pelo Decreto Regulamentar Regional n.º 18/2020/A, de 10 de agosto, onde a Paisagem da Cultura da Vinha da Ilha do Pico – Património Mundial, se encontra abrangido, através das 3 Áreas protegidas do PNIP, julgo que seria importante criar um Plano de Gestão específico para o bem classificado como Património Mundial da UNESCO.»

2.1.4 – Reestruturação da Vinha na RAA

Outro acontecimento relevante que ocorreu no setor vitivinícola regional foi o forte impulso verificado no âmbito da reestruturação da vinha por consequência dos apoios disponibilizados no âmbito do programa VITIS, desde 2009.

Nos gráficos que se seguem é possível constatar a evolução da área de vinha reestruturada bem como os apoios financeiros que à mesma foram afetos.

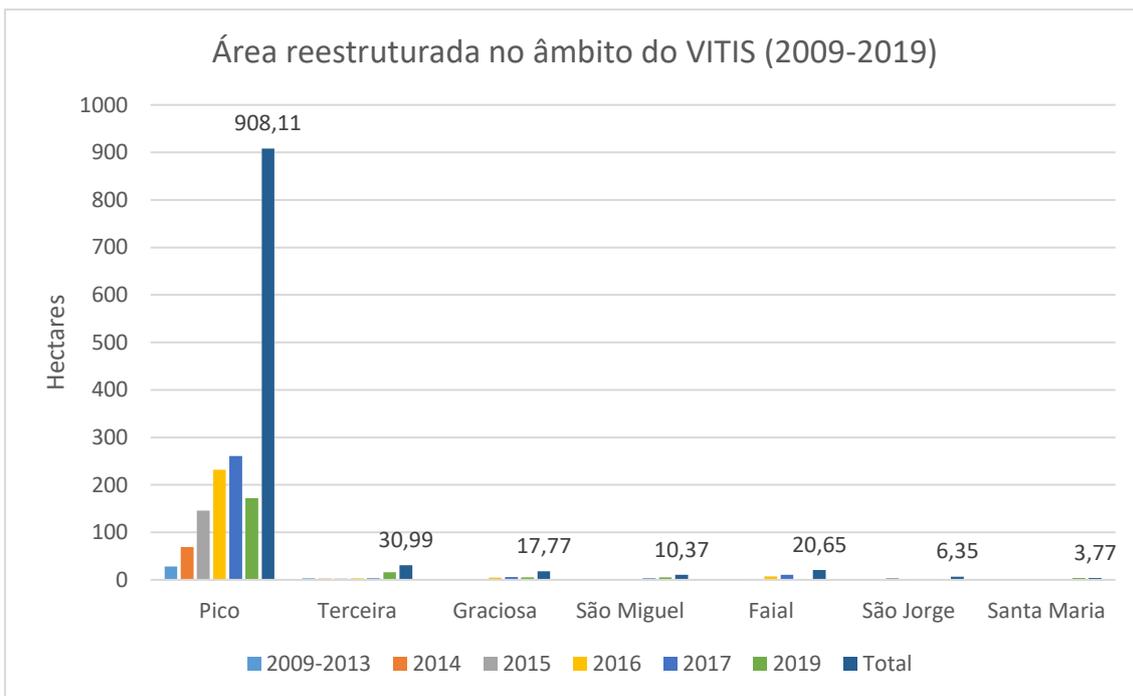


Figura 8 - Área reestruturada (ha) na RAA no âmbito do VITIS no período 2009-2019. Fonte: DRDR.

No período em referência, a área total reestruturada na Região foi de 998,01 ha, sendo que desta 91% foi reestruturada na ilha do Pico; 3,11% na ilha Terceira; 1,78% na ilha Graciosa; 1,04% na ilha de São Miguel; 2,07% na ilha do Faial; 0,64% na ilha de São Jorge e 0,38% na ilha de Santa Maria.

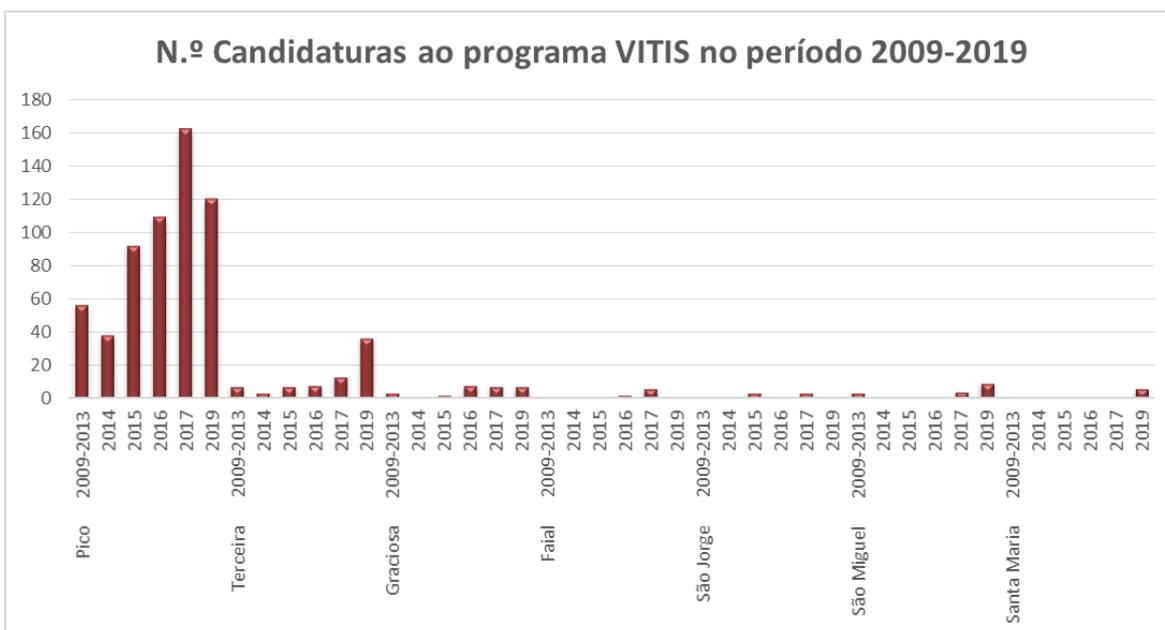


Figura 9 - Candidaturas aprovadas no âmbito do programa VITIS no período 2009-2019. Fonte: DRDR.

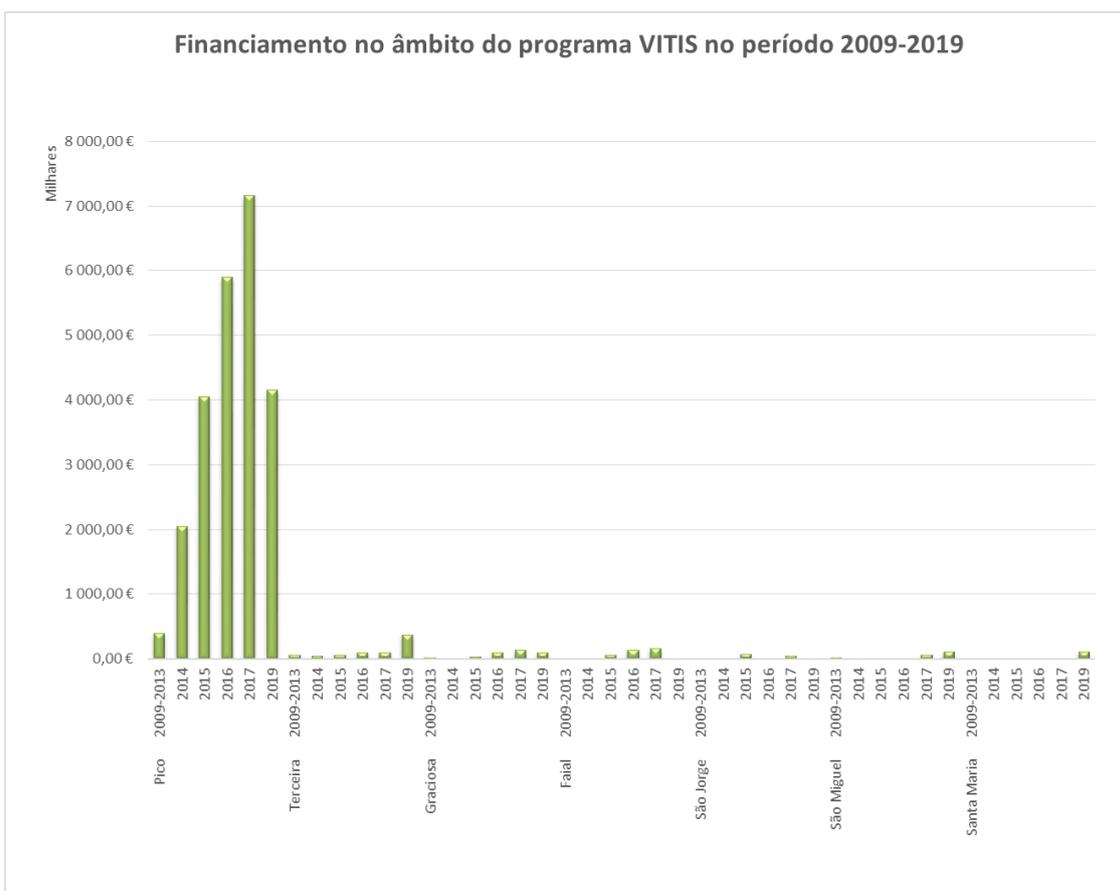


Figura 10 – Financiamento (milhares €) no âmbito do programa VITIS no período 2009-2019. Fonte: DRDR.

2.1.5 - Evolução no setor da transformação e comercialização

Paralelamente ao que aconteceu ao nível da produção vitícola, também no setor da transformação assistiu-se a um salto qualitativo quer na modernização das estruturas existentes (cooperativas e produtores-engarrafadores privados), bem como no surgimento de um vasto leque de produtos vitivinícolas certificados pela entidade competente – CVR Açores que tiveram como consequência um aumento significativo do volume exportado, bem como um acréscimo considerável dos destinos de exportação. Esta evolução pode ser constatada nos gráficos que se seguem.

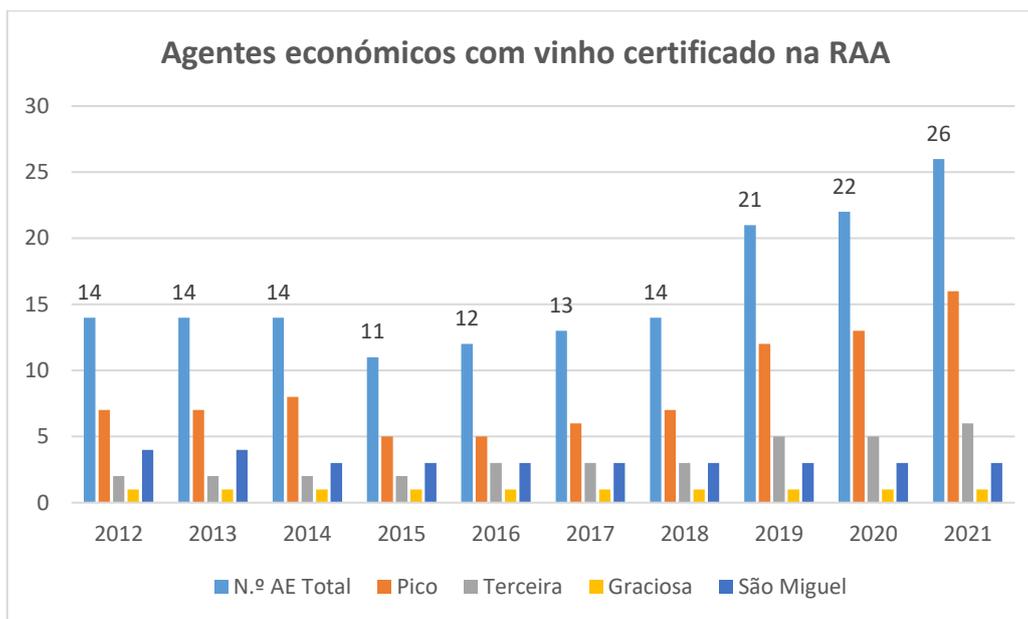


Figura 11 – Evolução do número de Agentes Económicos com vinho certificado na RAA. Fonte: CVR Açores.



Figura 12 – Distribuição percentual dos Agentes Económicos, por ilha, em 2021. Fonte: CVR Açores.

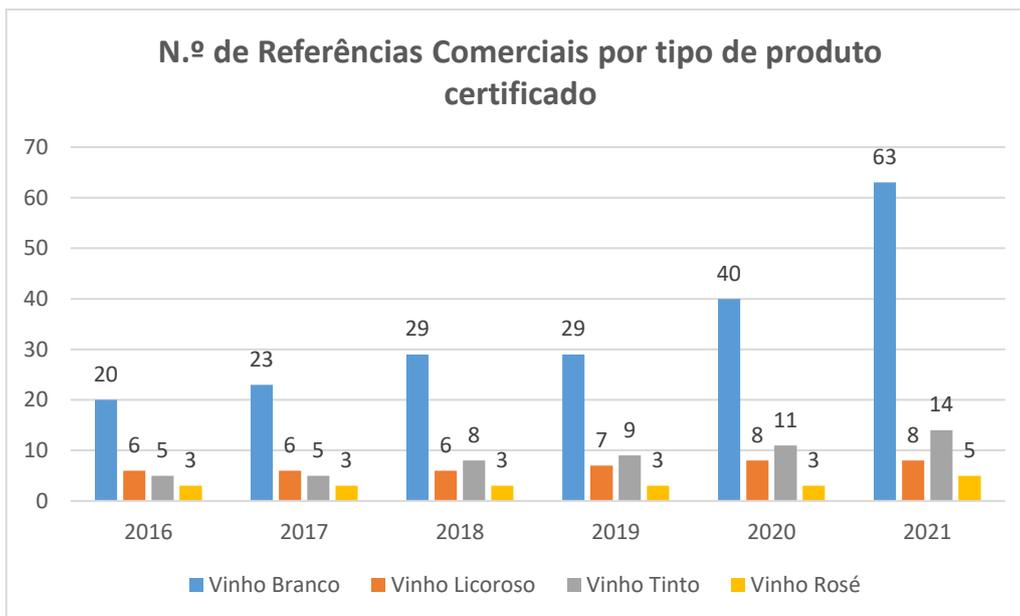


Figura 13 - Evolução do n.º de Referências Comerciais, por tipo de produto certificado em 2016-2021. Fonte: CVR Açores.

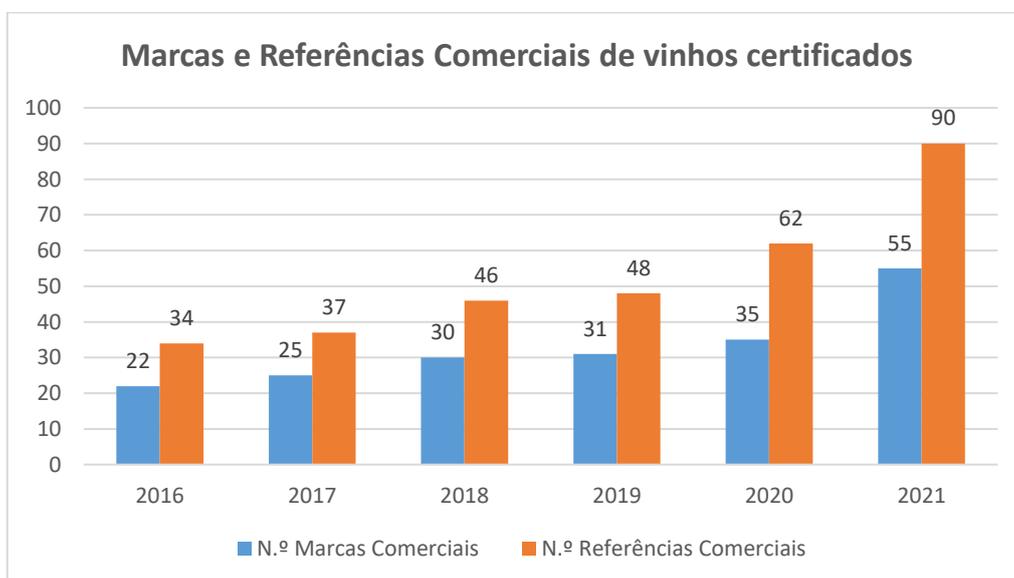


Figura 14 - Evolução do n.º de Marcas Comerciais de vinhos certificados em 2016-2021. Fonte: CVR Açores.

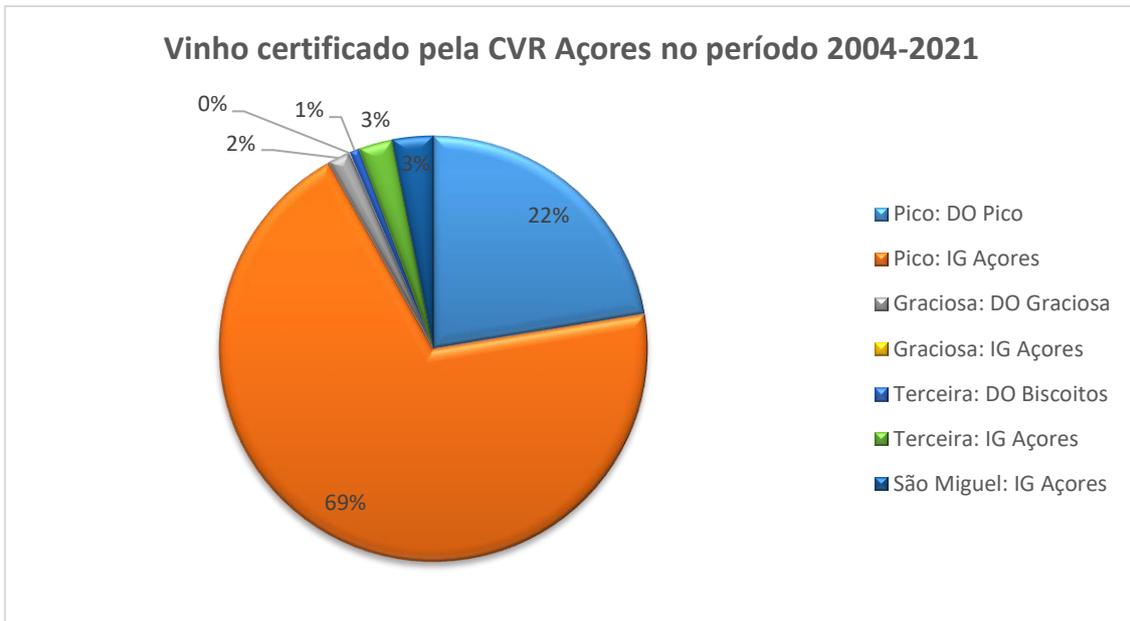


Figura 15 – Distribuição percentual do vinho certificado (por ilha e tipo de produto) no período 2004-2021. Fonte: CVR Açores.

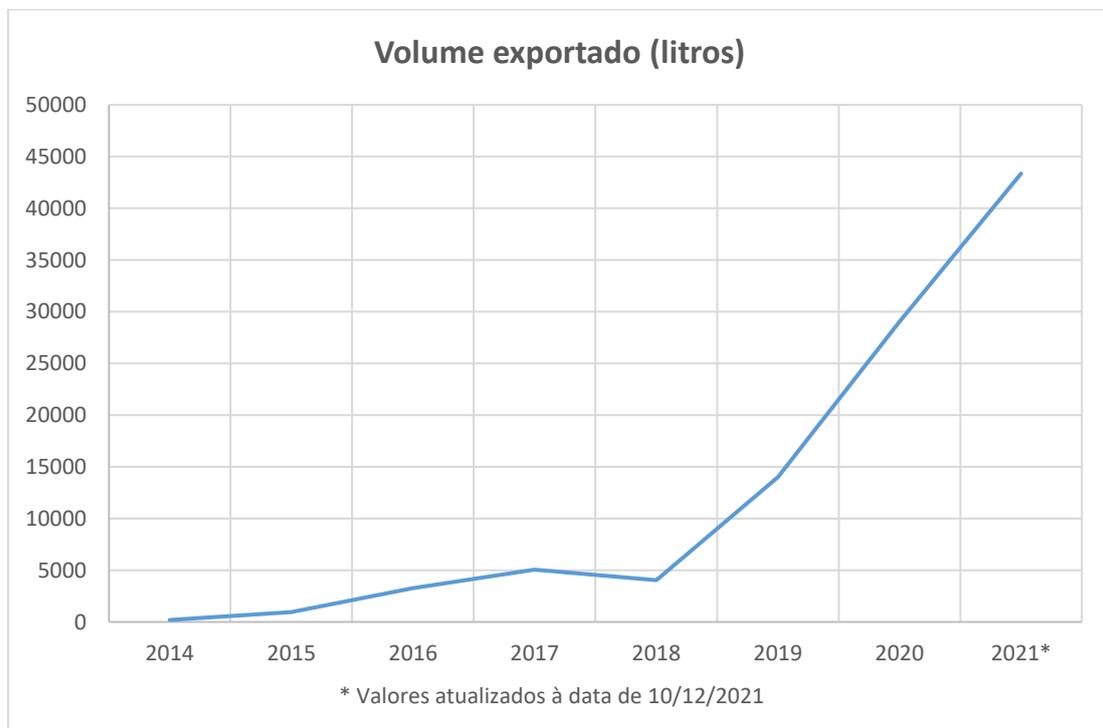


Figura 16 – Evolução do volume (em litros) de vinho exportado. Fonte: CVR Açores com base em Documentos de Acompanhamento e Certificados de Origem validados.

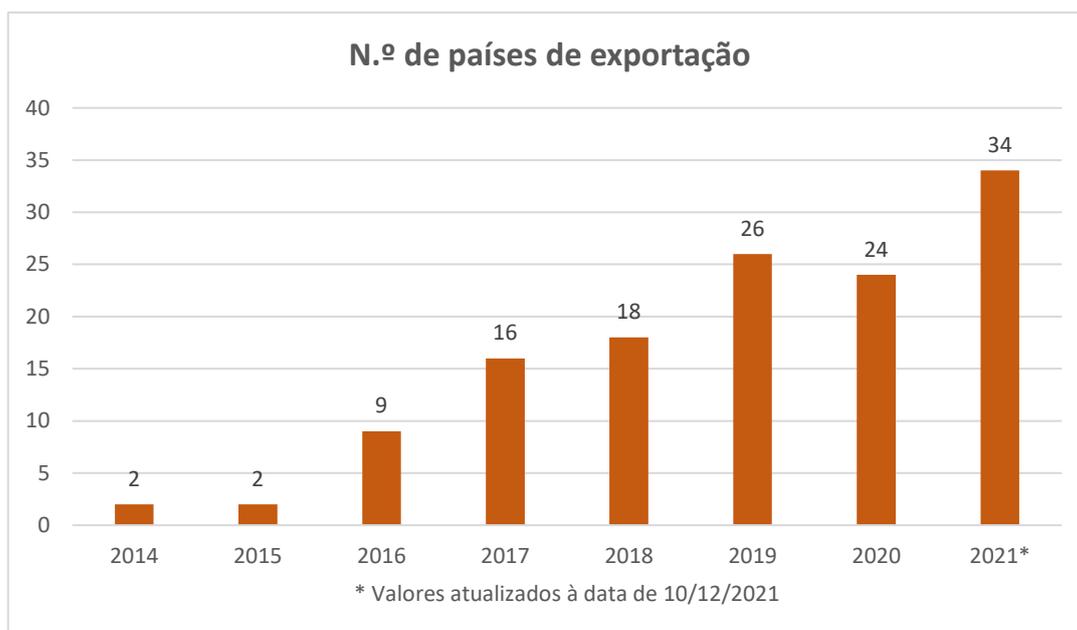


Figura 17 – Evolução do n.º de países de exportação. Fonte: CVR Açores com base em Documentos de Acompanhamento e Certificados de Origem validados.

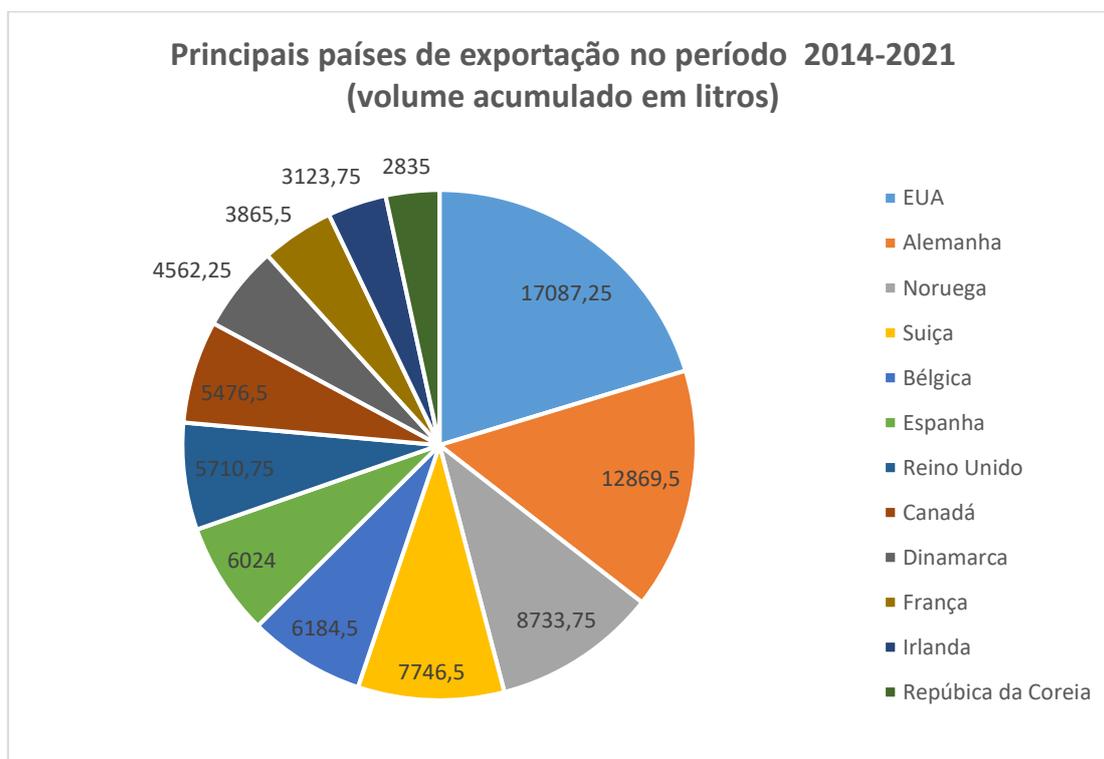


Figura 18 - Principais países de exportação no período 2014-2021. Fonte: CVR Açores com base em Documentos de Acompanhamento e Certificados de Origem validados.

2.2 – Formação Profissional

A Direção Regional da Agricultura (DRAg) é um serviço executivo central da Secretaria Regional da Agricultura e do Desenvolvimento Rural (SRADR) que tem como missão contribuir para a definição da política regional nos domínios, entre outros, da agricultura, da segurança alimentar, da proteção vegetal e fitossanidade, formação, investigação e vulgarização agrorrural bem como coordenar, orientar e controlar a execução da política, medidas e ações dessas áreas. À DRAg compete propor os objetivos, as prioridades e a estratégia para a formulação de políticas regionais no âmbito da respetiva missão bem como, as medidas necessárias à concretização daquelas políticas, incluindo o respetivo financiamento. Entre as competências descritas na orgânica SRADR, à DRAg também compete promover ações de formação profissional nas áreas das suas competências. Assim, é entidade formadora, apoiada pelas estruturas de formação DRAg deslocalizadas em cada Serviço de Desenvolvimento Agrário (SDA) de ilha.

O Sistema de Certificação de Entidades Formadoras (Portaria n.º 208/2013, de 26 de junho altera e republica a Portaria n.º 851/2010, de 6 de setembro) orienta para a melhoria da qualidade da formação através do reforço da capacidade das entidades formadoras e do acompanhamento regular da atividade nas áreas de educação e formação onde desenvolvem ações e, a Resolução do Conselho do Governo n.º 100/2012, de 29 de junho produz a sua aplicação na Região Autónoma dos Açores (RAA).

A DRAg está registada na plataforma CERTIFICAR (www.certificar.azores.gov.pt) e desenvolve cursos na área de educação e formação “621 - Produção agrícola e animal”.

Ao nível da formação profissional específica setorial (Portaria n.º 354/2013 de 9 dezembro e Despacho n.º 5756/2020, de 26 de maio),

a DRAg contribui para a valorização e certificação das competências adquiridas por esta via conforme previsto no Sistema Nacional de Qualificações (SNQ) e no Código do Trabalho, de modo a desenvolver percursos de formação qualificante dirigida não só aos ativos no setor da agricultura como também, a agentes e outros que pretendam vir a desempenhar funções nas diferentes áreas de produção do setor.

Neste enquadramento, a formação profissional ministrada pela DRAg na área da vitivinicultura, no período 2010 a 2021 (Tabela 10) correspondeu a ações dirigidas a produtores ou técnicos no setor, sem regularidade temporal e organizada como resposta pontual a um interesse específico num determinado tema. Os conteúdos programáticos dirigidos aos produtores foram elaborados e ministrados pelos técnicos DRAg na área. A intervenção para técnicos respeitou o preconizado para a formação específica setorial na área da Produção Agrícola Sustentável (PAS) conforme programas definidos pela DGADR (Direção Geral da Agricultura e Desenvolvimento Rural).

Tabela 10 – Formação profissional ministrada pela DRAG na área da Viticultura e Enologia, por tipo de curso (2010 – 2021). Fonte: DRDR.

A. AGRICULTORES

Tipo de curso	Duração (horas)		N.º Ações		N.º Formandos		Período de realização	RAA. Ilhas
	Curso	Total/tipo Curso	Total	Ilha	Total/tipo Curso	Ilha		
Pragas e Doenças da Vinha	15	45	3	2	38	21	2013 e 2014	S. Miguel
				1		17		2014
Poda da Vinha	14	98	7	2	102	25	2013 e 2021	S. Miguel
				2		29		2013 e 2020
				1		18	2019	Graciosa
				1		11	2021	S. Jorge
				1		19	2014	Pico
Introdução à Vitivinicultura	15	60	4	1	56	15	2013	Terceira
				2		31		2014 e 2018
				1		10	2014	Pico
Enxertia da Vinha	12	36	3	1	43	15	2020	Terceira
				2		28	2019 e 2020	Graciosa
Boas Práticas em Viticultura	82	164	2	2	26	26	2020	Sta. Maria
Noções Básicas da Cultura da Vinha	51	51	1	1	12	12	2020/2021	Pico
Introdução à Enologia	18	72	4	2	58	30	2010 e 2020	Terceira
				1		12		2014
				1		16	2019	Faial
Total FP DRAG na área. RAA		526	24	335	2010/2021	RAA excepto Flores e Corvo		

B. TÉCNICOS

Tipo de curso	Duração (horas)	PICO. 2013
PRODI. Produção Integrada na Cultura da VINHA. 57h+108h	165	. Ação realizada em 2013, na ilha do PICO e com um total de 10 formandos, técnicos dos SDA's S. Miguel, Terceira, Graciosa, S. Jorge, Faial e Pico (incluindo uma técnica da Adega Cooperativa da ilha do Pico).

As características, a dimensão e o potencial de desenvolvimento do setor vitivinícola na RAA exigem uma intervenção consistente e diferenciada no que respeita à formação profissional pelo que, esta atividade DRAG precisa enquadrar-se em diferentes vertentes e responder a públicos distintos, dos quais podemos identificar:

. Agricultores/produtores instalados, ativos do setor agrícola nesta área de produção;

- . Trabalhadores rurais a tempo inteiro e/ou sazonal;
- . Jovens agricultores que se instalam pela primeira vez no setor e que não dispõem de aptidões e competências profissionais adequadas adquiridas no ensino superior, no ensino técnico profissional ou em cursos técnico-profissionais ministrados no ensino regular;
- . Quadros técnicos que desenvolvem atividade profissional nos Serviços de Desenvolvimento Agrário e nas Organizações de Agricultores, que prestam apoio técnico na área;
- . Outros intervenientes que participem nos processos de produção e transformação da uva.

Os elementos mobilizadores na estratégia são os recursos humanos disponíveis para a concretizar.

OBJETIVO ESTRATÉGICO 1 - Assegurar a disponibilidade em recursos humanos no setor, em cada ilha e na RAA para aumentar o número de intervenientes com conhecimento técnico especializado

OBJETIVO OPERACIONAL 1.1 - Identificar os recursos humanos ligados à viticultura e à vinicultura/enologia em cada ilha

OBJETIVO OPERACIONAL 1.2 – Sugerir a integração do Curso de Técnico/a Vitivinícola (código 621 313 do Catálogo Nacional de Qualificações) na oferta formativa das Escolas Profissionais de Ilha

OBJETIVO OPERACIONAL 1.3 – Fomentar eventuais parcerias entre DRAG (enquanto entidade formadora conhecedora do setor), a Escola Profissional (responsável pela lecionação do curso) e as restantes entidades intervenientes no setor (como entidades de acolhimento dos formandos aquando da Formação em Contexto de Trabalho, futuras empregadoras)

AÇÃO A CURTO PRAZO - Criar um corpo técnico nos Serviços de Desenvolvimento Agrário/RAA

AÇÃO A MÉDIO PRAZO - Estabelecer uma rede de especialistas na área que confirmam apoio técnico em vitivinicultura que permita promover, de forma regular, o acompanhamento técnico dos produtores em cada ilha, a formação técnica específica e a partilha de conhecimento/experiências de efeito multiplicador na intervenção

OBJETIVO OPERACIONAL 1.4 - Identificar áreas, temas e/ou especificidades técnicas que exijam o estabelecimento de áreas de experimentação e cooperação técnica e científica com entidades reconhecidas no setor da viticultura e enologia

AÇÃO A CURTO PRAZO - Identificar temas e potenciar a cooperação técnica e científica com entidades internas e/ou externas à Região

AÇÃO A MÉDIO PRAZO

1. Formar técnicos através de trabalhos de pós-graduação na área com desenvolvimento de trabalhos com validação científica que permitam:

- . A recolha e tratamento de informação útil e com aplicabilidade efetiva na Região;
- . A publicação de artigos científicos em revistas da especialidade como validação do trabalho desenvolvido na realidade regional.

2. Promover a atualização de outros técnicos e operacionais que apoiam a execução dos trabalhos em cada ilha, através de ações de formação profissional e outras ações de ensino não formal que fomentem a partilha e a transmissão de conhecimentos

OBJETIVO ESTRATÉGICO 2 - Promover a transmissão de conhecimentos técnicos dirigidos aos produtores e aos trabalhadores rurais

OBJETIVO OPERACIONAL 2.1 - Realizar ações de formação específica, prática e de curta duração por tema/atividade com conteúdos programáticos estruturados e ajustados no tempo, isto é, de acordo com as práticas culturais utilizadas e com o objetivo da produção.

AÇÃO A CURTO PRAZO - Desenvolver competências e aptidões a quem já desempenha funções operacionais na área/setor

AÇÃO A MÉDIO PRAZO

1. Promover a reorientação profissional de operacionais que pretendam vir a trabalhar no setor
2. Organizar planos de atividade anuais como resposta à evolução dos trabalhos no que respeita à proteção dos recursos e à manutenção da fertilidade dos solos numa perspetiva de sustentabilidade no cultivo da vinha
3. Dinamizar a orientação para a gestão sustentável e a oportunidade de modernizar/diferenciar como resposta a outros desafios que se colocam com a constante mudança dos hábitos de consumo de todos nós, consumidores.

OBJETIVO ESTRATÉGICO 3 - Dinamizar o intercâmbio entre os intervenientes no setor

OBJETIVO OPERACIONAL 3.1 - Promover ações facilitadoras da transmissão do conhecimento não formal, da partilha de experiências e informação complementar com a valorização dos produtos regionais, da sua qualidade e diferenciação inquestionável

AÇÃO A CURTO PRAZO - Participar em eventos na Região e fora da Região

AÇÃO A MÉDIO PRAZO - Organizar eventos e fóruns de discussão na Região

2.3 - Apoios Públicos ao Setor

2.3.1 – VITIS

O programa VITIS - Reestruturação e Reconversão de Vinha é um apoio financeiro que tem estado disponível ao sector desde 2009, de forma pontual.

A última portaria publicada foi a n.º 78/2019 de 8 de novembro, que estabeleceu para a Região Autónoma dos Açores, as normas complementares de execução do regime de apoio à reestruturação e reconversão de vinhas (VITIS), para o período 2019 – 2023.

Prevê-se que em 2022 seja publicada nova portaria e consequente aviso com vista à receção de mais candidaturas neste âmbito.

2.3.2 – POSEI

Subprograma POSEI para a Região Autónoma dos Açores, do Programa Global de Portugal, foi apresentado ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 247 /2006, do Conselho, de 30 de janeiro, tendo sido aprovado pela Decisão de 04/IV/2007, da Comissão Europeia, sendo participado pelo Fundo Europeu Agrícola de Garantia (FEAGA).

O Programa pretende contribuir para o desenvolvimento de uma agricultura de qualidade e sustentável, que assegure a viabilidade a longo prazo das duas maiores riquezas do arquipélago, as comunidades rurais e o património natural.

A estratégia para o futuro assenta em 3 orientações essenciais:

1. Estabilização do regime extensivo da produção pecuária, com a consequente estabilização da produção leiteira aos níveis das potencialidades produtivas deste sistema de produção e dos limites de

produção disponíveis, bem como da produção de carne e dos rendimentos dos agricultores;

2. Criação de um novo impulso no setor das culturas vegetais tradicionais, criando condições para o seu desenvolvimento e tornando-as uma alternativa e um complemento credível ao rendimento proveniente da produção pecuária nomeadamente a vinha, o chá e frutas, legumes, plantas e flores.

3. Redução dos custos de produção das explorações açorianas.

2.3.3 – PRORURAL +

No âmbito do programa PRORURAL+, encontram-se disponíveis apoios para o sector da Vitivinicultura /Enologia, mais concretamente:

Medida 4 - Investimentos em Ativos Físicos

Submedida 4.2 - Apoio à transformação, comercialização e desenvolvimento de produtos agrícolas;

2.3.4 – PROAMAF

O PROAMAF (Programa de Apoio à Modernização Agrícola e Florestal) visa reforçar os indicadores de modernização das explorações agrícolas e florestais, melhorando o desempenho global, a sustentabilidade, a competitividade e as condições de trabalho, através de investimento em equipamentos, inovação e na rede elétrica de baixa tensão.

Podem beneficiar do apoio previsto no presente capítulo os agricultores com exploração agrícola situada no território da Região Autónoma dos Açores, desde que tenham enquadramento no conceito de PME.

Os apoios são atribuídos sob a forma de subvenção não reembolsável, no valor de 50% do montante do investimento elegível, calculado de acordo com os montantes máximos elegíveis previstos no anexo I da

Portaria n.º 117/2020 de 24 de agosto de 2020 e que dela faz parte integrante.

2.3.5 – Envelhecimento dos vinhos licorosos dos Açores

Considerando a importância histórica e o reconhecimento que tiveram os vinhos licorosos nos Açores, atravessando fronteiras e chegando a vários países do mundo, fruto das características singulares das castas regionais, e pretendendo estimular este património, por forma a relançar estes vinhos no panorama dos vinhos licorosos, a portaria n.º 134/2020 de 30 de setembro de 2020 regulamenta a atribuição de um apoio ao Envelhecimento dos Vinhos Licorosos dos Açores, com vista a compensar os custos inerentes ao processo de envelhecimento deste tipo de vinho.

2.3.6 – Apoio à manutenção da paisagem tradicional da cultura da vinha em currais

Através do Decreto Regulamentar Regional n.º 23/2004/A, de 1 de julho foi criado um sistema de apoio à manutenção da paisagem tradicional da cultura da vinha em currais na ilha do Pico, abrangendo, inicialmente, apenas as zonas núcleo candidatas a Património Mundial e alargado, em 2008 (Decreto Regulamentar Regional n.º 6/2008/A, de 28 de março), às respetivas zonas tampão.

Também o Decreto Regulamentar Regional n.º 24/2014/A, de 15 de dezembro, de forma mais abrangente, incluindo outras ilhas que não apenas o Pico, incentiva à manutenção de paisagens tradicionais da cultura da vinha, em currais e em socalcos, e de pomares de espécies tradicionais, situadas em áreas de paisagem protegida e em fajãs costeiras integradas nos Parques Naturais de ilha e em reservas da Biosfera.

3 - ANÁLISE SWOT À SITUAÇÃO ATUAL DA VITIVINICULTURA NA REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES

Tabela 11 - Pontos Fortes da vitivinicultura na RAA.

Pontos Fortes
Tradição da cultura da vinha nos Açores. História que remonta ao início do povoamento das ilhas açorianas. Paisagem vitícola de alto valor natural.
Condições edafo-climáticas propícias à cultura da vinha. Condições geológicas e geográficas que oferecem "terroirs" únicos que originam vinhos irrepetíveis.
Existência de 3 Regiões de Denominação de Origem (DO), nas ilhas do Pico, Graciosa e Terceira (Biscoitos) e uma com Indicação Geográfica, (IG) Açores.
Castas autóctones de características únicas no Mundo (Verdelho; Arinto dos Açores e Terrantez do Pico). Um património genético identitário.
Áreas de vinha implantadas num sistema de "curraletas" ou "currais" que funcionam como habitat preferencial para determinadas espécies de fauna e flora natural da Região.
Paisagem da cultura da vinha classificada pela UNESCO como Património Mundial da Humanidade, na ilha do Pico.
Áreas de vinha inseridas nos Parques Naturais das ilhas, com apoios específicos para a sua manutenção.
Ilha Graciosa e as Fajãs de São Jorge classificadas como reservas da Biosfera.
Existência de apoios públicos ao investimento (VITIS, PRORURAL+ e PROAMAF) e à manutenção (POSEI)

A cultura da vinha em condução tradicional nas áreas de currais e de socalcos permitirem a preservação da paisagem tradicional da cultura da vinha da Região.

Turismo em franca expansão na Região, aumentando o potencial de consumo dos nossos vinhos e produtos v\u00ednicos, alavancando a visibilidade da imagem e a conquista de mercados externos.

Enorme potencial no Enoturismo, com alguns empreendimentos j\u00e1 realizados.

Exist\u00eancia na Regi\u00e3o de estruturas associativas (3 Cooperativas e uma Associa\u00e7\u00e3o de Vitivinicultores) e privadas, diretamente ligadas \u00e0 produ\u00e7\u00e3o, transforma\u00e7\u00e3o e comercializa\u00e7\u00e3o de produtos v\u00ednicos.

Inexist\u00eancia de doen\u00e7as que atualmente dizimam \u00e1reas vit\u00edcolas europeias (como a Flavesc\u00eancia dourada, Bois noir e a *Xylella fastidiosa*).

Qualidade dos vinhos que vem sendo produzidos e certificados, muitos deles medalhados em concursos nacionais e internacionais.

Exist\u00eancia da Comiss\u00e3o Vitivin\u00edcola Regional (acreditada para certifica\u00e7\u00e3o de produtos pela **norma NP ISO 17065**), com a respetiva C\u00e2mara de Provedores.

Exist\u00eancia de um Laborat\u00f3rio Regional de Enologia (acreditado para ensaios pela **NP EN ISO/IEC 17025**).

O Laborat\u00f3rio Regional de Enologia tem representa\u00e7\u00e3o na CNOIV (Comiss\u00e3o Nacional da Organiza\u00e7\u00e3o Internacional da Vinha e do Vinho), como peritos t\u00e9cnicos de m\u00e9todos de an\u00e1lise.

Exist\u00eancia do Laborat\u00f3rio Regional de Sanidade Vegetal.

Uma extensa \u00e1rea de vinha reestruturada na \u00faltima d\u00e9cada, com base em castas europeias, maioritariamente com as 3 castas brancas nobres dos A\u00e7ores (Verdelho; Arinto dos A\u00e7ores e Terrantez do Pico), com enorme potencial produtivo nos pr\u00f3ximos anos.

Número significativo de agentes económicos, com capacidade de transformação própria e com vinhos certificados.
Número significativo e crescente de marcas e de referências comerciais.
Existência de certames regionais de mostra de vinhos.
Apoio técnico ao setor vitivinícola regional de Enólogos nacionais de enorme crédito.
Tendência para o surgimento de investimento exterior à Região no setor vitivinícola regional.
A Região Autónoma dos Açores é membro efetivo da Assembleia das Regiões Europeias Vitícolas há cerca de 20 anos.
Existência de Museus temáticos (Museu do vinho na ilha do Pico, Museu "Casa Agrícola Brum", na ilha Terceira, Museu da Graciosa e outros).
Existência de Universidade nos Açores.
Existência de Grupos de Ação Local (ADELIAÇOR, GRATER, ASDEPR e ARDE), com experiência de cooperação transnacional na área das Rotas dos vinhos.
Gastronomia regional genuína e diferenciada que poderá ajudar a promover os produtos vitivinícolas regionais.
Existência de Confrarias (do vinho do Pico, do vinho verde dos Biscoitos, do queijo de São Jorge, entre outras).
É tema estratégico "a vinha no meio do Atlântico".
A viticultura dos Açores assenta numa das maiores obras antrópicas - os muros de pedra - ("currais", "curraletas", paredões e socalcos) - feita à superfície da Terra. Uma viticultura singular, com modos de produção tradicionais, de elevado valor paisagístico e cultural associado.
Uma tradição histórica com cinco séculos, principalmente na produção de vinhos licorosos.

Aptidão para a produção de estilos de vinhos de mesa, particularmente brancos e rosados, de acordo com as tendências atuais de mercado.
Os Açores são uma Região com contornos únicos no Mundo. Clima atlântico, composição dos solos de origem vulcânica recente. Existem três castas autóctones de excelente qualidade, plenamente integradas no meio ambiente, dando origem a vinhos de qualidade superior.
A crescente fama dos novos vinhos produzidos tem estimulado jovens formados para o setor alguns deles constituindo-se em agentes económicos.
Certificação de vinhos com DO e IG, como alavanca promocional do setor.
O “terroir” que os Açores têm para criar condições únicas para vinhos com identidade: Salinidade, Frescura e Mineralidade.
Conjunto de empresas que podem crescer e são já a base da qualidade dos vinhos atuais.
Existência e crescimento de mercados de exportação.

Tabela 12 - Ameaças à vitivinicultura na RAA.

Ameaças
Carência generalizada em mão-de-obra, de custos elevados, provocando algum desânimo nos vitivinicultores.
Geração de vitivinicultores algo envelhecida.
Decréscimo demográfico em ilhas com atividade vitivinícola.
Introdução de castas não adaptadas à Região e/ou capazes de induzir em erro pela similitude da sua nomenclatura, bem como descaracterizar o encepamento tradicional (ex. Verdelho com Gouveio ou Verdejo, Arinto dos Açores com Arinto (Pedernã), etc.).

Introdução de material vegetativo de qualidade precária (doenças do lenho, pé negro, entre outras), com origem nos viveiristas nacionais.
Início do abandono de áreas reestruturadas ao abrigo do programa VITIS.
Algumas perturbações no setor Cooperativo. Certo desânimo dos vitivicultores associados das Cooperativas por falta de pagamentos atempados; falta de apoio Técnico e dificuldades de comercialização.
Oscilações do valor pago ao produtor pelas unidades de transformação.
Aumento das espécies vegetativas invasoras. Particularmente nas zonas classificadas.
Perda de alguns mercados por falta de quantidade de produção e regularidade da mesma.
Instabilidade no setor turístico por situações imponderáveis como a pandemia COVID-19.
Impreparação dos novos agentes económicos para início de atividade.
Perda de identidade das Regiões vitícolas por ausência da preservação e divulgação do património paisagístico e arquitetónico associado.
Excesso de tratamentos químicos, e má utilização dos fertilizantes que estão em contraciclo com as tendências de uma viticultura sustentável e amiga do ambiente.
Recurso a tecnologias modernas que comprometam o conceito de vinho artesanal, que apela à tradição e história.
Grande concorrência de vinhos baratos do Continente, principalmente os importados a granel, que se prestam a práticas pouco curiais.

Incerteza nos apoios à manutenção da paisagem e da cultura da vinha e à própria manutenção da cultura.
Práticas desajustadas, de modo generalizado, em toda a fileira do setor.
Concorrência de outras culturas mais rentáveis ou com incentivos mais atrativos.
Perda dos direitos de plantação pelo abandono das vinhas.
Usurpação e indicações falaciosas que afetam o caráter distintivo e o prestígio dos DO e IG, produzidos nos Açores.
Alterações climáticas.
Campanhas anti-álcool.
Estagnação do consumo de vinho a nível mundial.
Diminuição do poder de compra dos residentes para consumo dos nossos vinhos.
Estrutura de custos com elevado peso dos consumos intermédios, com implicações negativas na formação do rendimento dos viticultores.
Vinhos feitos fora da Região com nomes e designações dos Açores. Necessidade de maior controlo na fiscalização.
O aumento exponencial de áreas de vinhas pode fazer com que o Vinho dos Açores possa descer preços e ser banalizado.

Tabela 13 - Limitações da vitivinicultura na RAA.

Limitações
Dificuldade de mecanização das práticas culturais (podas, desfolhas, despontas e tratamentos fitossanitários) atentas as formas de condução da vinha.
Reduzida dimensão e elevada dispersão das parcelas.
Elevados custos de exploração.
Elevados custos de transporte.
Ausência de serviços de avisos agrícolas.

Clima propício a doenças criptogâmicas. Frequência de ventos fortes e de ressalgas marinhas.
Avultados prejuízos resultantes do ataque de predadores (coelhos, aves, etc).
Falta de atratividade de jovens ao setor.
Não existência no mercado viveirista nacional de plantas enxertadas de duas das castas autóctones (Arinto dos Açores, Terrantez do Pico).
As castas Arinto dos Açores, Verdelho e Terrantez do Pico estarem muito afetadas por vírus.
Inexistência de viveiristas nos Açores.
Forte componente de subsidiação ao setor, quer no investimento, quer na manutenção da cultura. Muitas explorações são de pequena dimensão, o que dificulta a sustentabilidade económica das mesmas.
Precária fiscalização e monitorização das áreas reestruturadas no âmbito do VITIS, por escassez de Técnicos.
Insuficiente apoio Técnico aos vitivinicultores por inexistência de Técnicos.
Inexistência de um "Corpo Técnico", em exclusividade, ao serviço do setor vitivinícola regional.
Dificuldade de fixação na região, em especial nas ilhas menos desenvolvidas, de Técnicos especializados no sector (enólogos, técnicos de viticultura e químicos).
Escassos conhecimentos dos vitivinicultores sobre práticas da Proteção Integrada.
Precária Experimentação no setor.
Quantidade de vinho produzido não satisfaz a procura dos mercados.

Elevado custo dos terrenos. Grande pressão imobiliária nas zonas emblemáticas de cultivo da vinha, nomeadamente nas Zonas Demarcadas.
Condicionalismos próprios da insularidade e da dispersão geográfica dos territórios insulares.
Áreas com aptidão para a vitivinicultura, abandonadas por desconhecimento da titularidade.
Falta de parcerias entre agentes económicos (nomeadamente entre Cooperativas).
Relativamente diminuta dimensão da produção certificada.
Ausência de Rotas de vinho/Percursos organizados em rede (excetuando a ilha do Pico que tem uma Rota do vinho, editada pela Adeliaçor - Grupo de Ação Local).
Escassa Formação Profissional para Técnicos e para vitivinicultores (em particular no seio dos beneficiários do VITIS).
Fraca capacidade comercial da maioria dos produtores instalados.
Diminuta inovação em produtos turísticos e diversificação da oferta.
Técnicas de cultivo vitícola incipientes, que tornam as produções anuais demasiado dependentes da meteorologia.
Serviço de vinhos incipiente na restauração local.
Deficiente proteção dos produtos vínicos e concorrência desleal de vinhos vindos do exterior e engarrafados na Região.
Falta de estratégia conjunta e concertada na promoção internacional dos vinhos e da cultura da vinha dos Açores. Fragilidades na divulgação e promoção dos vinhos.
Insuficiente número de produtores/engarrafadores para criar uma dinâmica de crescimento sustentável a médio e longo prazo.
Falta de formação dos profissionais das áreas da vitivinicultura, restauração e enoturismo.
Os maiores produtores não têm produção própria suficiente, dependem da compra de uvas aos pequenos produtores. Os

pequenos produtores, sem capacidade de transformação própria, ficam numa dependência frágil em função dos preços que os que compram as suas uvas estão dispostos a pagar.
Com a pandemia, os apoios públicos não chegaram aos pequenos viticultores, apesar de os fatores de produção terem encarecido, de modo igual para todos. Isto leva ao desânimo e abandono dos pequenos produtores.
Alguma dificuldade no licenciamento de construção e melhoria de adegas, aptas à certificação.
Alguma falta de planeamento estratégico no ordenamento do território e conservação da natureza.
Viticultura praticada a tempo parcial em larga medida, sem capacidade técnica e de meios.
Deficiente capacidade de transformação em algumas ilhas.
Desarticulação entre a oferta profissional (ensino profissional) e as necessidades do setor.
Fraca implementação do seguro de colheitas.
Produtividades médias baixas por hectare.
Reduzida informação ao visitante nos pontos de chegada, na internet, na restauração e outros.
Elevada dependência de herbicidas para controlo de infestantes.

Tabela 14 - Oportunidades da vitivinicultura na RAA.

Oportunidades
Criar um sistema de incentivos estimulando a criação de empresas prestadoras de serviços.
Criar sistemas de avisos instalando em zonas estratégicas mini-estações meteorológicas.
Proceder a estudos de controlo de pragas agrícolas.
Incentivar a recuperação das áreas de vinha abandonada de modo a preservar a paisagem tradicional da cultura da vinha da Região,

eliminando espécies invasoras que constituem zonas de “abrigo de predadores”.
Preservar a variabilidade genética das castas tradicionais dos Açores mantendo os campos de clones, criando campos de multiplicação destes e fornecendo material vegetativo aos viticultores de melhor qualidade genética e sanitária.
Valorização dos produtos vitivinícolas, através de adequadas campanhas promocionais.
O programa VITIS é de fácil acesso, tem sido responsável pela forte evolução do setor, devendo, por isso, ter continuidade.
Reforçar a fiscalização e monitorização do VITIS, recrutando mais Técnicos para os Serviços de Desenvolvimento Agrário de Ilha, reforçando também o apoio direto aos vitivinicultores.
Ajustar melhor a legislação enquadradora dos apoios oficiais à realidade específica de cada ilha (ex: muros de parede singela ou dupla, socalcos, paredões, etc.).
Reforçar a aposta na Formação Profissional para Técnicos e para vitivinicultores.
Reforçar a aposta na Experimentação vitivinícola (viticultura e enologia), mais focada no potencial das 3 castas brancas regionais (Verdelho, Arinto dos Açores e Terrantez do Pico), mas também nas componentes de controlo de pragas e modo de produção biológica.
Reforçar as parcerias com a Universidade dos Açores e outras Organizações do setor, visando mais conhecimento científico e técnico, para prestar melhor informação aos vitivinicultores.
Reforçar a aposta na promoção dos produtos vitivinícolas regionais, através de parcerias entre entidades públicas e privadas.
Incentivar e promover o ENOTURISMO.
Reforçar a capacidade de laboração/transformação.

Direitos de plantação - área disponível para novas plantações (até 1% ao ano em função da área existente).
Valorização do produto em zona de "viticultura difícil". Apostar no <i>marketing</i> .
Integrar grupos de trabalho promovidos pela AREV – Assembleia das Regiões Europeias Vitícolas, em áreas como: Farm to Fork; Biodiversidade; Vinhas em "zonas difíceis".
Existência de Fundos Comunitários para a Promoção.
Crescente aumento de unidades de alojamento turístico e de restauração na Região.
Campanhas concertadas e integradas de vários produtos regionais (certificados).
Ações de Formação ao abrigo do apoio PEPAC 2023 – 2027.
Incentivar a prestação de Serviços de Aconselhamento e de apoio ao viticultor pelas Associações Agrícolas.
Possibilidade de alargar e integrar a(s) Rota(s) do Vinho com outras como a do Queijo.
Desenvolvimento de uma imagem promocional única e positiva.
Quebra da sazonalidade turística, pela diferenciação do produto turístico – "Açores - a vinha e o vinho".
Realização de um evento anual ou bienal de reflexão sobre a vitivinicultura da RAA (ex. " A Bienal da Vitivinicultura dos Açores ", a realizar no 1º ou 4º trimestre do ano).
A vitivinicultura como agente multiplicador da economia local e regional. Seu impacto na criação de emprego e fixação de pessoas nas ilhas.
Afirmação do vinho dos Açores como vinho histórico, único, de grande potencial qualitativo para certos estilos de vinho, que justifica ter valor acrescentado, dirigido a um segmento de mercado conhecedor, exigente e com

poder de compra. Capaz de ser uma ferramenta essencial para o turismo de luxo no Arquipélago.
Implementar um Plano de melhoramento das castas regionais, pelo saneamento de vírus.
Diligenciar a que na Região se homologuem campos de pés-mães de produção de material vegetativo de propagação (pelo menos na categoria standard) para que as novas vinhas a instalar possam ser baseadas em material vegetativo de qualidade.
Implementar estudos de mercado e ações promocionais internacionais que projetem os vinhos dos Açores nos principais mercados.
Definir programas de investigação e experimentação vitícolas que vão de encontro a limitações como escolha de porta-enxertos, formas de condução e poda, intervenções em verde, nutrição e fertilização e modo de produção biológica.
Criar programas de formação para os ativos da restauração e enoturismo.
O novo "trending" de consumo mundial de vinhos assemelha-se ao perfil de vinhos dos Açores.
Adoção de um modelo que responsabilize e fixe os investidores quer na área da vinha quer do vinho e evite o abandono. Ajustado quadro legislativo, quer nos incentivos, quer nas obrigações dos beneficiários.
Formação aos vitivinicultores mais individualizada, no terreno e dirigida a determinadas intervenções na cultura da vinha e nas pequenas adegas.
Alterar o paradigma da Formação Profissional através da construção de novos currículos, novas técnicas e métodos formativos.
Agilizar e modernizar os aspetos burocráticos no contacto entre os vitivinicultores e os Serviços Oficiais. Conferir maior celeridade

processual dos Serviços Oficiais quer na aprovação das candidaturas, quer nas transferências dos apoios financeiros.
A Região tem revelado boa capacidade em atrair novos agentes para o mercado.
Promover o emparcelamento das explorações vitícolas.
A viticultura como forte contributo à diversificação da agricultura açoriana e como excelente alternativa à produção de leite.
A viticultura pode tornar-se uma atividade com forte potencial económico, contribuindo para a balança comercial, originando produtos exportáveis e de fácil conservação.
A competição que começa a surgir entre os agentes económicos leva á exploração do lado criativo das empresas.
Melhorar a articulação dos Organismos da Administração Regional com os Organismos da Administração Central.
Valorização de modos de produção ambientalmente sustentáveis.
Viticultura de precisão. Uma janela de oportunidade para uma vitivinicultura mais sustentável.
Potencial de valorização e diversificação das produções vitivinícolas regionais.
Criação de serviços de gestão e aconselhamento a toda a fileira da produção.
Organização da Produção, da Promoção/Marketing e Comercialização.
Oportunidades de diversificação de rendimentos por via de outros setores económicos complementares (enoturismo; energia renovável; cosmética; artesanato, e outros).
A crescente procura dos vinhos açorianos pelo mercado nacional e estrangeiro.
Criar formações nos restaurantes e para os restaurantes para que possam ser embaixadores dos vinhos da Região.

A vitivinicultura como importante complemento ao rendimento familiar.

Dotar as entidades de ferramentas ao nível da promoção com materiais, degustações, convites a *sommeliers* e jornalistas da especialidade ou chefes de cozinha.

Criar o **Instituto da Vinha e do Vinho dos Açores** – Organismo que tenha por missão a definição e execução de políticas de desenvolvimento integrado em toda a fileira do setor vitivinícola regional, do seu controlo e promoção (da produção à comercialização).

4– DESAFIOS

4.1 - Preservação do Património Cultural e Paisagístico

Arquiteta paisagista Cláudia Ávila Gomes

A paisagem da cultura da vinha e a biodiversidade

«A recuperação da cultura da vinha acarreta consigo a recuperação de uma paisagem singular em algumas ilhas, como é o caso da ilha do Pico, com a sua paisagem em currais que se encontra, pelo menos em parte, classificada como Património Mundial pela UNESCO.

A estas paisagens laboriosas está associado um conjunto de elementos da arquitetura de produção tradicional: **os currais** são formados por muros de pedra seca de basalto e conformam o intrincado reticulado que dá abrigo às vinhas; **as relheiras** são marcas no lajido de basalto formadas à custa da passagem dos carros de bois; **os descansadouros** são pequenos pilares em basalto que serviam, como o próprio nome indica, para descansar as costas quando se transportava os pesados cestos com uva; **os rola-pipas** são rampas escavadas na rocha que serviam para rolar as pipas para o mar, de onde eram recolhidas por barcos para as levar para as mais diversas paragens. Todos estes elementos existem ainda hoje nas Áreas de Paisagem Protegida da Cultura da Vinha da ilha do Pico – Zonas Norte e Oeste, as quais fazem parte integrante da área classificada como Património Mundial pela UNESCO, no Pico.

Já no século XVI o vinho do Pico era considerado o melhor do arquipélago, mas foi durante o século XVIII e XIX que a sua fama chegou a diversos lugares da Europa. Para isso contribuiu uma produção de grande qualidade e a capacidade de exportação dos proprietários das vinhas, que nessa altura se fazia por mar. O declínio

da vinha em meados do século XIX devido a graves problemas fitossanitários conduziu ao abandono das mesmas sendo que só no século XXI esta produção foi retomada a uma maior escala.

A recuperação da vinha e a qualidade do vinho do Pico têm crescido a olhos vistos nos últimos anos, o que é um fator claramente positivo para o desenvolvimento da ilha. No entanto, este atual *boom* de desenvolvimento agrícola não deve fazer esquecer as lições da história. A **biodiversidade** é importante e as zonas de monocultura agrícola devem ser intercaladas com outros tipos de vegetação. O aumento da biodiversidade acaba por ter vantagens para a própria vinha porque aumenta a complexidade dos ecossistemas, e consequentemente a sua resiliência.

Esta posição vai ao encontro do trabalho que desde 2010 tem sido desenvolvido em outras zonas do país como o Douro. Nessa zona, que é igualmente classificada como Paisagem Património Mundial pela UNESCO, foi implementado entre 2011 e 2014 um projeto LIFE, que visou incrementar a biodiversidade através da paisagem para recolher benefícios ecológicos para a vinha. No caso do Douro a criação das condições para os inimigos das pragas da vinha se desenvolverem limitou o número de pragas, a redução do uso de pesticidas e a consequente diminuição dos custos de produção.

A zona vinhateira do Douro é por isso um bom exemplo para se olhar e perceber que, no caso dos Açores, também se pode fazer algo diferente. Assim, o ideal também nos Açores seria que as zonas de vinha fossem intercaladas com manchas de vegetação natural endémica já existentes ou a criar. De facto, nas zonas costeiras já se encontram manchas importantes de charneca macaronésica endémica e de matos costeiros com pau-branco (*Picconia azorica*), cedro (*Juniperus brevifolia*), espécies protegidas no que diz respeito à

conservação da natureza que importa preservar, conciliando-as com a vinha.

Alguns benefícios relacionados com a presença de manchas de vegetação natural estão relacionados com o facto de a presença de vegetação natural poder aumentar a presença de insetos polinizadores e por isso melhorar a polinização da vinha, bem como aumentar a fertilidade do solo, e por outro limitar o surgimento de algumas pragas com o aumento da quantidade e diversidade de insetos que vão eliminar as pragas.

Sendo assim, durante o processo de reabilitação de terrenos os proprietários devem optar por manter alguma vegetação natural, sobretudo onde se encontram espécies protegidas como o pau-branco e o cedro. Há manchas dessas espécies que convinha manter pelo valor da conservação da natureza, bem como pela importância que a sua presença pode ter para a vinha. Nesse sentido deve existir uma sensibilização dos vitivinicultores para deixarem essas manchas de vegetação nos terrenos.

A preservação da vegetação natural é também uma oportunidade de dinamização do setor do turismo. Com a preservação das manchas de vegetação natural estamos a preservar o património natural e a acrescentar diversidade e interesse à paisagem que pode ajudar a fomentar a implementação do turismo. Em termos estéticos quando temos manchas de vegetação é mais agradável e, além disso, podemos explicar a quem nos visita as vantagens que as manchas de vegetação natural têm para as vinhas.

Ao preservar a paisagem de um modo global – vinha e manchas de vegetação natural endémica – estão-se a criar condições para que esta evolua de modo sustentável e para que as gerações futuras possam, também elas, fazer as suas escolhas em termos do modelo de desenvolvimento que pretendem.

Estes dados referem-se maioritariamente à paisagem da cultura da vinha do Pico, mas podem ser extrapolados para as outras ilhas onde se pode proceder à recuperação de paisagens vitivinícolas, sem esquecer os elementos da arquitetura de produção tradicional específicos que se encontram a ela associados, como sejam os muros em socacos da paisagem de vinha de Santa Maria – nas baías da Maia e de São Lourenço - ou então os elementos da arquitetura da água da Graciosa.

De facto, os apoios à viticultura têm conduzido à recuperação da paisagem da vinha na ilha do Pico, mas também em outras ilhas como a Terceira e o Faial, por exemplo. Há também potencial para a recuperação de paisagem relacionada com esta cultura em São Jorge, na Graciosa e em Santa Maria.

A opção por condução das vinhas em modo biológico pode ser complementar à preservação dessas manchas de vegetação natural e ajudar a implementar um sistema cultural mais amigo do ambiente e que não seja tão penalizador para os ecossistemas, em termos de utilização de herbicidas».

4.2 – Preservação da Biodiversidade na Vitivinicultura

A perda da biodiversidade é, a par das alterações climáticas, um dos maiores desafios do nosso tempo.

A vitivinicultura açoriana, mesmo que não usufruindo das melhores condições climáticas para enveredar pelo processo de “viticultura biológica” ou em MPB – “modo de produção biológico”, deverá fazer um esforço por acompanhar a preocupação da preservação da biodiversidade e conservação dos ecossistemas.

Propõe-se que sejam concretizadas parcerias/protocolos com entidades nacionais com experiência e conhecimento no domínio da

Biodiversidade na vitivinicultura, como a QUERCUS e a ADVID – Associação de Desenvolvimento da Viticultura Duriense.

Pretende-se que sejam introduzidas, em toda a fileira do setor, desde a produção de uvas, a vindima, a vinificação, o engarrafamento, o marketing, a logística, práticas conducentes a um roteiro para a Biodiversidade em vitivinicultura.

Aqui deixamos, a título de exemplo, algumas medidas/ações que poderão para tal contribuir:

- **Ao nível da vinha**

- preservar e proteger a diversidade genética das castas (castas autóctones; castas resistentes a doenças para reduzir o uso de pesticidas; castas antigas; castas raras; utilização de diversos clones da mesma casta, etc).
- evitar a monocultura (introduzir outras espécies na exploração (ex. fruteiras..)).
- promover a cobertura vegetal do solo (utilizando mistura de espécies com períodos de floração diferentes...).
- utilizar as margens e cabeceiras das vinhas para a promoção de diversas espécies.
- preservar a vida no solo (não efetuar mobilizações profundas, apenas superficiais).
- fazer uma adequada gestão dos fertilizantes (reduzir as incorporações de azoto; preferência por fertilizantes orgânicos; efetuar análises do solo para avaliação do teor de matéria orgânica, do pH e do nível de nutrientes, para melhor ajuizar das incorporações a fazer).
- maior racionalidade na gestão de doenças e pragas (fazer uso de estratégias culturais e biotécnicas de controle das populações, reduzindo o uso de pesticidas).
- conservar e promover elementos estruturais de suporte a habitats (sebes naturais; árvores endémicas isoladas ou em

pequenos bosques, faixas de plantas ornamentais ou mesmo muros de pedra seca).

- controle das espécies invasoras alóctones (erradicação).

- **Ao nível da vindima/adega/vinificação**

- melhorar a gestão da cadeia de abastecimento dos produtos usados na adega (usar barricas de madeira provenientes de florestas geridas com critérios de sustentabilidade; utilizar ingredientes que não incluem substâncias prejudiciais à biodiversidade; usar garrafas leves, feitas de vidro com elevada taxa de reciclagem; elevar a taxa de retorno das garrafas, usar outro tipo de embalagens, por ex. "Bag in box"; usar rolhas de cortiça natural; reduzir a utilização de cápsulas de plástico; usar papel e cartão reciclado; trabalhar preferencialmente com fornecedores e prestadores de serviços que atuam de forma sustentável, com certificado de Sistema de Gestão Ambiental; utilizar produtos de produção sustentável e/ou biológica)

- **Ao nível das vendas/logística**

- reduzir o impacto dos gases com efeito estufa através de uma logística eficiente (incentivar os clientes a que façam encomendas em grupo; otimizar as entregas; encomendas pequenas enviar via CTT; utilizar fontes renováveis ao nível da energia; evitar o desperdício na utilização de água, etc.).

- **Ao nível do Marketing/Comunicação**

- informar os clientes acerca da "Conservação da Biodiversidade" e criar pontos de venda diferenciados (através de newsletters; blogs; revistas; rótulos; informação nas visitas guiadas; painéis alusivos nas explorações – vinhas velhas- castas autóctones- proteção de aves e outras espécies, etc.).

- promover a mobilidade sustentável (sensibilizar os trabalhadores para a utilização de transportes públicos, etc).
- proceder a ações de formação aos trabalhadores relacionadas com a biodiversidade.

(Conjunto de ideias/sugestões baseadas no “Plano de Ação para a Biodiversidade para viticultores”).

4.3 - Preservação do Património Ampelográfico e das Denominações de Origem.

Engenheira Agrónoma Susana Mestre

«Na sua obra “Saudades da Terra” Gaspar Frutuoso refere com frequência a cultura da vinha assim como a produção de vinho, referências estas tão abundantes que nos permitem concluir que, nessa época, a cultura não só se encontrava perfeitamente estabelecida como ocupava uma área importante, em particular em ilhas como Terceira, São Jorge, Pico, Graciosa e São Miguel. Permitem também reafirmar a importância da vinha e a produção de vinho, não só enquanto produção agrícola, mas também como elementos fundamentais da **história e cultura da região**.

A existência de **castas tradicionais açorianas**, únicas no encepamento nacional, e algumas até a nível europeu e mundial, constituem uma enorme mais-valia para a região e um fator de identidade para os vinhos açorianos. Adicionalmente, as **condições edafo-climáticas** onde se desenvolve a cultura na região, também elas **raras** no contexto nacional e europeu, contribuem para imprimir uma tipicidade marcada aos vinhos Açorianos.

Ocupando normalmente áreas junto ao mar, marginais para outras produções agrícolas, a vinha afirma-se ainda como uma cultura fundamental na estratégia de **diversificação da produção agrícola**

açoriana que, assumindo particular destaque em algumas ilhas, possui um potencial ainda por explorar na sua totalidade, em muitos casos relacionado até com a recuperação de património vitivinícola.

Apesar das enormes potencialidades do sector na região, são reconhecidos também diversos **desafios**, alguns de carácter estrutural e de mais difícil resolução, como seja a reduzida dimensão das parcelas e das explorações, pequena escala, pulverização da estrutura produtiva ou condicionantes edafo-climáticas. A estes juntam-se ainda outros fatores de constrangimento ao desenvolvimento do sector, como a elevada exigência em mão de obra e dificuldade de mecanização, elevada pressão de pragas e doenças, falta de material vegetativo de propagação, abandono das vinhas existentes e perda de direitos de produção, entre outros.

Castas tradicionais dos Açores e material vegetativo

A antiguidade de cultivo das castas tradicionais, **Verdelho, Terrantez do Pico e Arinto dos Açores** aliada à ausência de uma seleção sistemática e baseada em critérios científicos, conduziu à sua progressiva degradação genética e sanitária, com consequências negativas na produção e conseqüente desinteresse pelas castas, o que, felizmente, tem vindo a ser fortemente revertido nos últimos anos.

O desenvolvimento de trabalhos de conservação da diversidade genética, de estudo do comportamento cultural e seleção de material vegetativo, no âmbito do projeto *Seleção Genética e Sanitária das Castas Tradicionais dos Açores*, desenvolvido em colaboração por vários serviços oficiais da região ligados à vitivinicultura, permitiram desenvolver algumas metodologias para a melhoria do seu desempenho agronómico e qualitativo e contribuir para o aumento da rentabilidade das vinhas da região. Apesar dos constrangimentos de natureza sanitária, foi possível identificar grupos de 10 – 12 clones que permitem potencialmente elevar o rendimento produtivo em mais de

30% em relação à população inicial, nomeadamente para as castas Verdelho e Terrantez do Pico, sem perda em relação às características físico-químicas do mosto¹.

Será fundamental **assegurar a manutenção e conservação dos campos das populações experimentais de clones** instaladas no âmbito deste projeto, Verdelho na Graciosa, Arinto dos Açores no Pico e Terrantez do Pico em São Miguel. Estes campos, resultado de um trabalho metódico de prospeção em vinhas antigas da região, constituem um repositório de variabilidade genética intra-varietal e instrumento de conservação do património genético único e valioso destas castas: tal assume particular relevância quando se avança para reestruturação das vinhas, como aquele que tem vindo a ser realizado nos Açores. Estes campos constituem uma salvaguarda para o futuro, permitindo por exemplo ajustar os processos seletivos na direção de novos objetivos, caso seja necessário ou desejado.

Por outro lado, estes campos podem constituir também uma base de trabalho para o **desenvolvimento de estudos sobre as castas tradicionais**, que permitam contribuir para a sua melhor caracterização e aprofundar o conhecimento existente, nomeadamente, para melhoria do seu comportamento produtivo.

O **fornecimento de material vegetativo das castas tradicionais**, dada a singularidade das mesmas, continua a ser um dos principais desafios para a viticultura açoriana e deverá constituir um dos principais eixos de ação dos serviços oficiais nesta área, uma vez que é impossível assegurar o fornecimento de materiais para a viticultura açoriana a partir de outras proveniências. Mesmo quanto à casta com a qual isso seria possível, o Verdelho, será importante assegurar a adaptabilidade do material às condições ambientais bastante

¹ Relatório Final de Projecto Selecção Genética e Sanitária das Castas Tradicionais dos Açores, 2016

particulares dos Açores e a manutenção da diversidade genética nas vinhas da região. Os campos referidos anteriormente permitem proceder à colheita de materiais de propagação vegetativa, e têm na verdade vindo a cumprir essa função, possibilitando a instalação de vinhas com materiais de qualidade superior à existente anteriormente na viticultura açoriana. No entanto, estes campos não foram instalados com este objetivo, e a recolha dos materiais reveste-se de morosidade e excessiva complexidade.

A propagação destes materiais será mais apropriadamente realizada com base em **campos de multiplicação**, instalados em diferentes ilhas. Este trabalho está em curso, mas deverá ser promovido e continuado, permitindo assim focar o trabalho no grupo de 10-12 clones, selecionados como superiores e facilitar os trabalhos de colheita de materiais. Esta seria a forma de assegurar aos viticultores regionais a possibilidade de reestruturar as suas vinhas com material de qualidade superior, capaz de proporcionar uma melhor rentabilidade e adaptado às condições locais.

Será importante garantir que a distribuição do material vegetativo junto dos viticultores se realize **incluindo a totalidade dos clones do grupo selecionado**, de forma a manter o equilíbrio entre as várias características produtivas e qualitativas e assegurar uma estabilidade de rendimento entre ambientes e anos distintos, procurando garantir ao mesmo tempo a manutenção da variabilidade de características que não foram alvo de avaliação, como por exemplo compostos aromáticos.

As questões de **índole sanitária e a sua vigilância** continuam a ser de grande importância, quer ao nível das doenças do lenho quer de viroses, nomeadamente do vírus do urticado. As condições de temperaturas amenas e elevada humidade relativa do ar, favorecem a proliferação de cochonilhas algodão e outras cochonilhas, reconhecidos vetores de vírus, nomeadamente do vírus do enrolamento, criando

pressões elevadas de transmissão e tornando a doença praticamente ubíqua».

Prof. Doutor Artur Machado

Universidade dos Açores

«Sendo a videira um elemento fulcral em viticultura, um plano para este sector terá necessariamente que ter como um dos seus pilares a valorização e melhoramento das castas tradicionais da RAA. Assim, não podemos continuar a ignorar o paupérrimo estado sanitário destas castas provocado pelas múltiplas infeções virais acumuladas (GFLV, GLRaVs, GFkV, GVA, GVB, ...), que tem como consequência a raridade ou inexistência de material de propagação em bom estado sanitário. A isto acresce o facto de a regulamentação Europeia e Nacional determinar que as vinhas-mãe de produção de material de propagação devem estar isentas de vírus nocivos. Assim, **urge implementar um programa de melhoramento das castas regionais, pelo saneamento de vírus**, de modo a garantir plantio de qualidade para a instalação de novas vinhas, precaver a importação de novas castas, preservando e favorecendo a peculiaridade do germoplasma garantindo a autenticidade dos vinhos tradicionais da regional e sobretudo potenciar a produtividade e qualidade das produções, que será refletida na rentabilidade do sector vitivinícola da RAA».

Prof. Doutor Eiras Dias

Ex-Coordenador do INIAV – Pólo Dois Portos

«A mais-valia do setor será pela tipicidade e originalidade dos seus vinhos.

Esta mais-valia só será obtida recorrendo às variedades específicas da região: Verdelho B; Arinto dos Açores B e Terrantez do Pico B.

Para atingir-se este objetivo há necessidade de:

1. Continuar os estudos vitícolas e enológicos destas variedades numa ótica de obtenção de vinhos típicos de elevada qualidade.
2. Estudar produtos inovadores originários destas variedades, de modo a diversificar a oferta.
3. Possuir material vegetativo destas variedades com bons índices de produtividade, qualidade e sanitariamente sãos.

A opção pela valorização das variedades tradicionais poderá ter as seguintes consequências:

- Utilizar variedades bem-adaptadas às condições edafo-climáticas do território
- Contribuir para a manutenção do património genético da Região Autónoma dos Açores.
- Apresentar produtos típicos/diferenciados de alta qualidade.
- Concorrer em "nichos de mercado" com elevado valor acrescentado».

Doutor Paulo Barros

Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, IP

«A certificação das Denominações de Origem dos vinhos dos Açores revelou-se incontornável na afirmação da qualidade dos vinhos regionais. Ao progresso notável que se registou nos últimos anos na qualidade dos vinhos, não são despiciendos o rigor e a disciplina que a certificação imprimiu, sendo esta um complemento indissociável de toda a estrutura vitivinícola da RAA.

A procura internacional dos vinhos dos Açores, e mesmo no continente português, não está condicionada pela qualidade indiscutível dos vinhos certificados que são produzidos nos Açores, mas sim pelos custos decorrentes da insularidade e da sua posição geográfica ultraperiférica.

O futuro da vitivinicultura nos Açores, deverá ter, em nossa opinião, como fulcro de qualquer opção de desenvolvimento, a sustentabilidade económica, ambiental e social subjacente a todo o processo produtivo».

4.4 - Conquista e Consolidação de Mercados. Enoturismo.

«O vinho assumiu, desde os primeiros tempos do povoamento, um papel central na vida social, económica e cultural dos açorianos, projetando o Arquipélago além-fronteiras como poucas atividades o conseguiram fazer. Por isso, os Açores, a par das Canárias e da Madeira, são conhecidos, um pouco por todo o mundo, como as “ilhas do vinho”.

Com o Arquipélago integrado nas rotas marítimas que ligaram a Europa ao resto do Mundo, e de uma forma particular às Américas, os seus vinhateiros e negociantes de vinho conseguiram, à medida das suas capacidades, dar resposta aos desafios que enfrentaram, criando vastas redes de contactos, estreitando relações e ajudando a moldar o mundo que temos hoje dos dois lados do Atlântico. Uma condição essencial teve que existir: o vinho tinha de ser bom, barato e versátil, para satisfazer desde o escravo africano dos engenhos de açúcar, nas Índias Ocidentais e Brasil, até aos mais exigentes membros da realeza europeia.

Ao fim de cinco séculos quase tudo aconteceu. Houve momentos de abundância, euforia, esplendor e riqueza, tempos de sacrifício, infortúnio, miséria, fome, emigração e, de novo, tempos de esperança. Ironicamente, era (quase) sempre a América a origem e o destino de todos esses momentos. O vinho ia mudando de estilo à medida dos mercados, refletindo as oportunidades, sucessos, insucessos,

oportunismos e, também, as modas e os gostos de quem o procurava» (Loureiro e Ferreira, 2021).

Dando um gigantesco salto no tempo, subsistem algumas condições básicas, muito embora a conjuntura atual seja completamente diferente.

O vinho parece querer retomar um papel central na vida social, económica e cultural dos açorianos, rasgar novas fronteiras, desafiar a criatividade, alinhar nas modas e preferências dos consumidores e dizer presente aos mercados.

«Os fundos europeus investidos na ilha do Pico nas últimas décadas, tanto na recuperação de vinhas como de adegas, têm vindo a dar frutos, confirmando o imenso potencial da ilha, e do Arquipélago em geral, para a produção de grandes vinhos de mesa.

Em nossa opinião os brancos, os rosados e claretes secos, são os de maior potencial, podendo ombrear com o que de melhor se faz nas regiões vitícolas mais prestigiadas.

Nos últimos anos houve o grande mérito de procurar explorar o potencial das castas nobres açorianas – Verdelho, Arinto dos Açores e Terrantez do Pico – sem ceder à tentação de as misturar com castas forâneas aromáticas. Os resultados provam-no à evidência, pois os brancos dos Açores já são elogiados em todo o mercado nacional e, se mais houvesse, também o seriam no mercado internacional.

De facto, a qualidade das castas, associada a um “terroir” de exceção e a uma enologia minimalista de grande rigor técnico são os ingredientes necessários e suficientes para recuperar rapidamente a fama e o prestígio dos vinhos açorianos.

As castas tintas antigas – Bastardo e Saborinho – merecem ser igualmente reabilitadas, quer para retomar os claretes históricos do início do povoamento, vinificando-as em conjunto com as brancas ou

recorrendo à “tinta medieval”, quer para a produção de rosados ou tintos leves modernos.

Algumas experiências que têm sido feitas ultimamente demonstram que será mais uma aposta ganha, principalmente porque o estilo está na moda e caiu no goto de alguns líderes de opinião.

Também se justificará ensaiar a produção de tintos, principalmente para mercados de nicho associados à gastronomia, apostando em tintos de grau alcoólico mediano e pouca extração, que respeitam as características das castas e do *terroir* onde as uvas são produzidas.

Com as castas tintas francesas – Merlot e Syrah – que merecem, cada vez mais, a aceitação dos vinhateiros açorianos, é possível produzir tintos que fazem esquecer o “vinho de cheiro”, mas cuja qualidade, segundo padrões internacionais, fica aquém da dos grandes vinhos brancos. Afinal, cinco séculos de experiência continuam a confirmar que os Açores são, acima de tudo, uma terra de brancos e de claretes.

Uma nota final para os licorosos do Pico e da Terceira. Alguns vinhos licorosos doces feitos nos últimos anos com recurso à técnica da fortificação têm mostrado uma qualidade excepcional indicando o rumo que a produção destes vinhos deve seguir.

O mercado não está de feição para os licorosos, principalmente se forem secos, velhos e, necessariamente, caros, como o demonstra a crise vivida em algumas denominações de origem históricas, como a de Xerez. No entanto, compete aos atuais produtores açorianos manter a produção do “Verdelho”, um licoroso histórico que correu mundo e é um símbolo da identidade açoriana» (Loureiro e Ferreira, 2021).

Este é, sem dúvida, um dos maiores desafios que se coloca no presente ao setor vitivinícola açoriano: Produzir vinhos de qualidade, conquistar e consolidar mercados. Isso tem de corresponder a produzir bem e

vender bem! Quem produz, sobretudo, nas difíceis condições da vitivinicultura açoriana, tem de ver recompensado o seu esforço. Caso contrário, o setor não terá grande futuro.

Muito já foi feito, mas há ainda um longo caminho a percorrer, para lá chegar.

A exigência é enorme e convoca todos os intervenientes a uma ação conjunta, estratégica e assertiva. Desengane-se quem julgar que lá chega sozinho. O setor é altamente competitivo e concorrencial.

A reduzida dimensão dos nossos agentes económicos, o limitado investimento na comercialização em mercados externos e a ausência de estratégias conjuntas de atuação, condicionam sobremaneira o reposicionamento dos nossos vinhos nos mercados de maior interesse, onde a sua valorização possa ser reconhecida.

A qualidade da nossa matéria-prima e a excelência de alguns dos nossos vinhos, poderá representar uma vantagem competitiva, mas há que materializá-la.

Será importante que aconteça uma congregação de esforços entre os diferentes “*players*” do setor, em torno da definição e implementação de uma estratégia convergente.

Numa Região como os Açores em que o Turismo está em franca expansão, desenvolver o ENOTURISMO, pode revelar-se uma forma de encurtar caminho para alcançar o sucesso.

Temos tradição; constituímos um território de elevado valor paisagístico e cultural (temos património classificado pela UNESCO, reservas da Biosfera, Parques Naturais, etc); boa gastronomia; variedade e qualidade dos produtos locais e algumas infraestruturas de apoio (unidades turísticas, restauração, Museus, Centros de interpretação, Confrarias... etc.). Estes são alguns dos “ingredientes”

essenciais, a par de muitos outros. Também neste capítulo, apesar do muito que já foi feito, muito mais há ainda a trabalhar e a aperfeiçoar.

Faz falta aumentar a oferta, mas sobretudo organizá-la. É fundamental FORMAR, adequadamente, todos os agentes da fileira. Exige-se profissionalismo, assertividade e uma estratégia bem definida.

Por se tratar de um tema tão desafiante, quanto estratégico, propõe-se que seja criado um **“Livro Branco para o Enoturismo nos Açores”**. Esta poderá ser uma oportunidade de acertar o rumo e potenciar o desenvolvimento do setor vitivinícola regional, aumentando e expandindo a visibilidade e notoriedade internacional dos nossos produtos vitivinícolas, devolvendo aos agentes do setor o retorno económico justo.

O viticultor tem de sentir que vale a pena produzir qualidade. Esse esforço terá de ser compensado pela valorização dos produtos e pela atenção institucional.

Citando o jovem Pedro Cavaleiro (coordenador-geral da CVIP) «o sucesso da Vitivinicultura na RAA residirá no delicado equilíbrio que terá de ser feito entre o passado, o presente e o futuro, sendo que os riscos da persecução de um caminho não estudado e planeado podem ser absolutamente catastróficos e realisticamente motivar reações humanas adversas, conduzindo ao insucesso do setor, com repercussões económico-sociais de grande impacto. A ameaça, mas também a força, reside em nós e nas atitudes que assumiremos quer a nível individual quer enquanto comunidade».

4.5 - Criação do Instituto da Vinha e do Vinho dos Açores

A generalidade dos Colaboradores que se disponibilizaram a apresentar contributos para este Plano, enfatizaram a importância da criação deste Organismo Regional, como medida fundamental e estratégica à organização de toda a fileira do setor vitivinícola regional.

Hoje, o sector vitivinícola regional depara-se com novos desafios e obrigações, fruto do forte impulso que conheceu nos últimos anos, quer na vertente produtiva, sustentada em mais de nove centenas de hectares de vinha reabilitada, quer por via do surgimento de novos vinhos e produtos vitivinícolas, os quais se têm afirmado no mercado pela sua qualidade e singularidade.

Impõe-se, pois, uma nova estrutura para todo este sector, moderna e capaz de dar uma resposta adequada a todos os agentes envolvidos, desde a produção, passando pela transformação e até à comercialização.

Em consequência desta nova dinâmica, surgiram novas estruturas e entidades, que, a par de outras que já existiam, procuram dar resposta às solicitações do sector, constatando-se, porém, que as mesmas ainda funcionam de forma autónoma e, em alguns casos, com redundâncias funcionais, sem a devida articulação e interligação, que permitiria ganhos de eficiência e eficácia na resposta às necessidades atuais.

A existência de três Regiões Demarcadas (Pico, Biscoitos e Graciosa), a classificação da Paisagem Protegida da cultura da vinha na ilha do Pico como património da UNESCO, a criação da Comissão Vitivinícola Regional dos Açores (CVR Açores), a construção do Laboratório Regional de Enologia (LRE), e o surgimento de várias empresas no domínio da transformação e da comercialização, a par da reabilitação de várias centenas de hectares de vinha vocacionada para a produção de vinhos com classificação DO (Denominação de Origem) e IG

(Indicação Geográfica), foram passos importantes e decisivos para reanimar uma atividade económica com grande importância social e cultural nos Açores, que agora necessita ser devidamente acompanhada, regulada e disciplinada.

Este é um setor concorrencial, que, à medida que ganha escala e reconquista prestígio, responsabiliza cada vez mais todos os agentes e entidades envolvidos na respetiva fileira.

Justifica-se, assim, a criação de um organismo que funda as competências pertencentes a algumas das estruturas que atualmente trabalham de forma independente, que racionalize e rentabilize os meios e os recursos afetos às mesmas, que permita uma maior integração e interligação de todas as respostas que o setor necessita e que promova os produtos vitivinícolas regionais, de forma concertada. Em suma, que potencie sinergias, com benefícios acrescidos para todos os agentes intervenientes no sector.

O Instituto da Vinha e do Vinho dos Açores – IVVA, organismo a criar, pode e deve cumprir tais objetivos.

MISSÃO

O Instituto da Vinha e do Vinho dos Açores – IVVA, será o Organismo responsável pela execução das políticas regionais relacionadas com o sector vitivinícola e o pilar de suporte que garantirá o cumprimento de todo o quadro legal e regulamentar que o envolve, bem como da qualidade, da autenticidade e da genuinidade dos vinhos e produtos vitivinícolas regionais, através da respetiva certificação, controlo e fiscalização, contribuindo ainda para a sua promoção e divulgação junto dos mercados consumidores.

Deverá propor a orientação estratégica para o sector vitivinícola regional, bem como executar a política vitivinícola que for determinada

para a Região, assegurando o conhecimento de toda a fileira e da estrutura de produção e comércio, incluindo a exportação.

Deverá promover a convergência dos interesses da produção e do comércio na defesa do interesse geral do sector vitivinícola regional, através da disciplina, controlo e fiscalização da produção e da comercialização dos vinhos produzidos nos Açores, isto é, dos vinhos suscetíveis de obterem a denominação de origem e indicação geográfica, assegurando o cadastro vitícola regional, o controlo e recenseamento dos viticultores, as verificações adequadas para este efeito, bem como a determinação das correções necessárias.

Deverá controlar, defender e promover as denominações de origem e indicações geográficas dos Açores, bem como os restantes vinhos, produtos vínicos e bebidas espirituosas produzidas, elaborados ou que transitem na Região Autónoma dos Açores, sem prejuízo das atribuições do Instituto da Vinha e do Vinho, I.P. (IVV, I.P).

Deverá proceder à instrução dos processos de contraordenação e aplicar às infrações detetadas, pelos seus serviços, ou por outras entidades, as sanções relativamente às quais disponha de competência.

Deverá estabelecer redes de colaboração técnico-científica nas áreas da sua atividade e relacionar-se com organismos congéneres, a nível nacional e internacional.

Deverá estimular a adoção das melhores práticas no domínio da vitivinicultura e do desenvolvimento tecnológico, realizando experimentação, promovendo formação profissional e prestando aconselhamento técnico, salvaguardando sempre os princípios da sustentabilidade económica e ambiental.

Deverá estimular o controlo de qualidade dos vinhos, produtos vínicos e bebidas espirituosas, disponibilizando ensaios físico-químicos e

sensoriais desses produtos, e desenvolvendo estudos na área da química enológica e na normalização de métodos de análise.

Para além das competências próprias, que serão especificadas em quadro legal, ao IVV Açores poderão competir as seguintes atribuições:

- a) Definir, gerir e valorizar o património vitícola da Região Autónoma dos Açores;
- b) Coordenar, apoiar e fiscalizar as atividades vitivinícolas, assim como a produção das bebidas espirituosas na Região Autónoma dos Açores;
- c) Controlar e fiscalizar os vinhos e demais produtos de origem vínica, assim como as bebidas espirituosas produzidas na Região Autónoma dos Açores e colaborar no controlo da entrada e comercialização desses produtos, quando provenientes de outras origens;
- d) Estimular o desenvolvimento empresarial dos produtos regionais vitivinícolas e bebidas espirituosas, tendo em vista o reforço da competitividade e da produtividade;
- e) Definir e executar medidas de apoio à exportação dos produtos vitivinícolas regionais certificados em estreita parceria com os agentes económicos e suas entidades representativas;
- f) Implementar, nos termos da lei, as medidas decorrentes da integração europeia para os setores da vinha e do vinho;
- g) Promover, divulgar e defender, interna e externamente, o vinho de qualidade e as bebidas espirituosas produzidos na Região Autónoma dos Açores, sem prejuízo das competências eventualmente atribuídas, quanto a esta última matéria, a outras entidades de natureza pública;
- h) Articular a sua ação com outras entidades, promovendo ligações, acordos e associações que se revelem úteis para o desempenho das suas funções, nomeadamente celebrando acordos, contratos ou protocolos de cooperação;
- i) Proceder à recolha, tratamento e elaboração de dados estatísticos de interesse específico para o setor.

4.6 – Criação do Observatório da Vinha e do Vinho dos Açores (OVVA)

Procurando conferir maior consistência e solidez à concretização do PEVRAA, sua execução e monitorização, bem como a um sistemático acompanhamento que deve ser dado a toda a fileira do setor vitivinícola regional, propõe-se a criação do Observatório da Vinha e do Vinho dos Açores (OVVA), o qual entre outras atribuições poderá ter nomeadamente as seguintes:

- acompanhar a execução do Plano Estratégico da Vitivinicultura da RAA 2022-2031 (e propor suas revisões/atualizações);
- elaborar relatórios sobre a execução do programa VITIS nos Açores;
- elaborar relatórios sobre a sustentabilidade da atividade vitivinícola nos Açores;
- elaborar “contas de cultura” em diferentes meios físicos e ambientais da cultura da vinha nos Açores;
- avaliar o impacto socioeconómico da produção de vinho proveniente de Produtores Diretos e Híbridos de Produtores Diretos.

Poderá ainda contribuir com sugestões:

- na promoção da Vulgarização e Formação Profissional;
- na promoção da Experimentação; de novas tecnologias; de inovação e conhecimento, entre outras.
- na promoção e comercialização dos vinhos dos Açores;
- no estabelecimento de parcerias e protocolos de colaboração e de cooperação com Universidades, Centros de Ciência e de Conhecimento nas áreas da Viticultura e da Enologia;
- na divulgação do ENOTURISMO e da ROTA DOS VINHOS DOS AÇORES (a criar).

5 – SÍNTESE DOS CONTRIBUTOS RECEBIDOS

No âmbito da auscultação alargada diretamente dirigida a cerca de oitenta personalidades ligadas profissionalmente ao setor vitivinícola regional e nacional, chegaram contributos para os conteúdos deste Plano de cerca de cinco dezenas de Colaboradores.

A todos foram colocadas, objetivamente, as doze questões que se seguem, deixando-se aqui, em relação a cada uma, um registo muito sintético, das opiniões veiculadas.

- Que aposta fazer em termos de produtos vitivinícolas regionais (Marca Açores)?

A preocupação central deverá ser sempre promover a imagem das Denominações de Origem, através de vinhos de valor acrescentado. Foi o que aconteceu por exemplo com o Vinho do Porto e o Vinho Madeira. Estes foram apoiados por Instituições fortes em termos técnicos e histórico-culturais. Os Açores têm todas as condições para fazer o mesmo, principalmente se apostarem em “vinhos de elite” (ou “super premium”), respeitando a herança histórica da Região e as suas castas autóctones, que são únicas, no Mundo e dão origem a vinhos irrepetíveis.

Nesta ordem de ideias os produtos vitivinícolas a privilegiar deverão ser:

1) Vinhos licorosos - doces, meio-secos e secos - pois foram os que deram estatuto ao vinho

açoriano, especialmente nas ilhas do Pico e Terceira, e ainda são uma marca com notoriedade

internacional;

2) Vinhos brancos para beber no ano, mas principalmente para lançar no mercado ao fim de

vários anos de estágio em garrafa, que são os preferidos do segmento de mercado de apreciadores e conhecedores;

3) Vinhos espumantes de qualidade, dado o enorme potencial dos vinhos brancos e rosados -

com as castas autóctones - que a região é capaz de produzir;

4) Réplicas de vinhos históricos açorianos, em especial os claretes e vinhos de passas, feitos

com as castas históricas, largamente exportados no passado para as "Índias Ocidentais" e para

a "Europa aristocrática" (este tipo de abordagem é hoje uma relevante atração turística em

certos países europeus, nomeadamente França e Itália);

5) Será de ponderar uma aposta no popular "vinho de cheiro", dada a enorme importância afetiva que merece de todo o povo açoriano e, em particular, o da diáspora. No entanto, tal só

será conseqüente e terá sucesso se houver um projeto de enologia para desenvolver o conceito e um estilo, adaptados aos dias de hoje.

Quer os vinhos licorosos de excelência, quer os brancos com estágio prolongado em garrafa, envolvem investimentos significativos, só sendo suportáveis pelos produtores se houver apoios da tutela. Por outro lado, os vinhos históricos só poderão ser uma realidade se houver projetos com fundos públicos para os implementar e, posteriormente, transferir-se o conhecimento para os produtores.

Neste momento na Região verifica-se a produção e certificação de vinhos, vinhos licorosos e vinhos espumantes (deste último não existe ainda produto certificado, mas a expectativa é de que surja em breve).

No contexto da produção e certificação dos produtos acima descritos a Região depara-se com uma situação que pode afigurar-se como um constrangimento, mas também uma oportunidade, e que está relacionada com a produção de vinho licoroso.

O Regulamento (UE) n.º 1308/2013 que estabelece as categorias dos produtos vitivinícolas define o vinho licoroso como "(...) aquele a que foram adicionados, isolados ou em mistura: álcool neutro de origem vitícola (...) ou destilado de vinho de uvas secas (...)". Esta definição de vinho licoroso implica, portanto, a fortificação do mesmo.

Perante a definição acima explicita deparamo-nos com o cenário de alguns produtores alegarem a produção de um vinho em tudo semelhante a um vinho licoroso, contudo sem qualquer recurso a fortificação. Trata-se de vinhos obtidos em zonas muito particulares do Pico e cuja produção se encontra retratada na história da vitivinicultura dessa ilha como "vinho passado", considerado à época uma especialidade.

Como forma de fazer uma distinção entre os produtos com e sem fortificação surge, através da Portaria n.º 34/2017, que estabelece o regime aplicável à designação, denominação, apresentação e rotulagem do vinho licoroso com DO Biscoitos, DO Graciosa e DO Pico, a menção "não fortificado". Não obstante, tal menção "esbarra" no próprio conceito de vinho licoroso conforme acima descrito, o que impossibilita a sua utilização.

Apesar disso, face à mais-valia que esse produto pode representar para a Região será importante enquadrá-lo de forma a que o mesmo possa ser valorizado e diferenciado.

Neste contexto, poderá tornar-se promissor o surgimento de um novo produto que se encontra previsto no Regulamento (UE) n.º 1308/2013: o Vinho de uvas sobreamadurecidas. Trata-se de um produto "a) Produzido sem enriquecimento; b) Com título alcoométrico natural

superior a 15 % vol; e c) Com título alcoométrico total não inferior a 15 % vol e título alcoométrico adquirido não inferior a 12 % vol.”.

Como **desafio** estará **a legislação de um novo produto bem como a sua certificação e controlo**, algo que a Região seria pioneira, uma vez que não existe, de momento, nenhuma entidade no país, acreditada pelo IPAC, para a certificação deste produto. Por outro lado, uma rápida pesquisa online por algum produto dessa tipologia leva-nos a encontrar apenas 1 produto, não certificado, da região do Alentejo.

Para além do vinho de uvas sobreamadurecidas, a aposta a longo prazo noutros produtos como os vinagres com IG/DO, bem como as aguardentes poderá apresentar-se uma mais valia na diversificação dos produtos vitivinícolas da região e um complemento para a atividade de alguns agentes económicos.

No respeitante à aguardente vínica, a existência de experiência desde longa data na produção de destilados, concretamente na Ilha do Pico, poderá facilitar a implementação da tecnologia de produção de aguardente vínica. Este produto vitivinícola, além de ter procura crescente no mercado, permitirá diversificar o portfólio dos produtores.

Neste domínio, deixa-se um alerta para a necessidade de “criar regras” que impeçam que todos os produtos vínicos que não sejam totalmente produzidos na Região ostentem o selo “Marca Açores”.

- Que políticas oficiais devem ser priorizadas?

Tendo sido de enorme importância para a “ressurreição” do setor vitivinícola regional, a reestruturação operada nas vinhas açorianas com os **apoios ao investimento** veiculados pelo **programa VITIS**, que ocorreu sobretudo na última década (e que devem ter continuidade), será de enorme importância considerar, doravante, os **apoios à manutenção**. Estes serão estruturais para fazer face a um

sistema de produção muito dispendioso e com produtividades mais baixas do que acontece na restante realidade nacional. Esses apoios devem ser criteriosamente concedidos e muito bem monitorizados. Quem produz deve sentir que é recompensado do seu esforço, particularmente quando se trata de “viticultura difícil”, como é a praticada na generalidade dos territórios vitivinícolas das nossas ilhas.

O enorme aumento da área de vinha reestruturada potenciou um considerável volume de uvas a transformar e novos desafios de promoção/escoamento de maiores quantidades de produto. Neste âmbito medidas que fomentem a capacidade de transformação e a capacidade de escoamento poderão ser importantes como forma de garantir o equilíbrio que é necessário existir em toda a fileira do setor.

Uma aposta em ações de promoção em mercados que se considerem interessantes para os vinhos da Região poderá ser uma medida interessante a desenvolver.

Será importante adotar uma estratégia de experimentação vitícola, nomeadamente um programa de melhoria sanitária do material vegetativo, especificamente no que respeita a duas castas autóctones (Arinto dos Açores e Terrantez do Pico).

Adotar políticas de valorização dos nossos produtos vitivinícolas que sejam garantia de autenticidade, genuinidade e diferenciação positiva.

Ensaar novas abordagens ao atual modo de produção, testando atuações próximas do “Modo de Produção Biológico”, novas tecnologias e estratégias no domínio da viticultura de precisão, num mais eficaz controlo de pragas, doenças e predadores e de uma viticultura ambientalmente sustentável.

Promover junto dos produtores a necessidade de certificar vinhos com identidade açoriana.

Dar condições para que se possam elaborar vinhos de qualidade com castas autóctones.

Impedir que nomes como “Jardim do Atlântico”, “Lagoa do Atlântico” ou similares, associados a vinhos feitos em outras regiões de Portugal, possam confundir e/ou deturpar a imagem e a reputação dos vinhos dos Açores.

- Sugestões ao nível da Experimentação, Vulgarização e Formação Profissional

Relançar a experimentação nos Serviços Oficiais de ilha, quer na viticultura quer na enologia, com maior ênfase para as castas tradicionais Verdelho, Arinto dos Açores e Terrantez do Pico.

Apoiar a experimentação no âmbito do controle de predadores, principalmente de aves, testando os dispositivos mais recentes no mercado nas condições de produção particulares de cada ilha.

Experimentar alternativas ao uso de herbicidas. Experimentar o MPB em viticultura, através da melhoria da fertilização, práticas culturais e testar os novos produtos fitofarmacêuticos, indutores de resistências e bioestimulantes disponíveis no mercado e de possível uso em MPB.

Dar continuidade à experimentação de castas tintas com o objetivo de obter um vinho tinto com características que realcem o “terroir” de cada Ilha/zona.

Desenvolver estudos enológicos de produção de: a) licorosos, com aceleração do envelhecimento, a exemplo do que se faz em todas as denominações de origem de vinhos

licorosos históricos; b) espumantes naturais, c) “vinho de cheiro” de estilo moderno, d) réplicas de vinhos açorianos do séc. XVIII (clarete, vinho de passas e vinho de missa). Será desejável que estes estudos

possam ser feitos pelos serviços regionais em parceria com alguns produtores e a assessoria de Universidades com competências na área.

Incentivar a Universidade dos Açores a desvendar a história do vinho dos Açores de forma mais sustentada, a exemplo do que é feito na Universidade do Porto para os vinhos do Douro e no Centro de Estudos de História do Atlântico, para os vinhos da Madeira.

Isolamento e Produção das leveduras indígenas das castas autóctones para as diferentes regiões DO e para as restantes ilhas produtoras de vinho IG.

Dotar as instalações (adegas) dos Serviços Oficiais com equipamento necessário à experimentação em enologia.

A produção de bacelos e enxertos-prontos na RAA pode revelar-se vantajoso, de destacar, a redução do risco de introdução de pragas e doenças e castas indevidas, aumentar a quantidade e qualidade de material a fornecer aos produtores e aumentar o conhecimento técnico nesta temática. Ter como referência o trabalho desenvolvido na Estação Vitivinícola Amândio Galhano (na Região dos Vinhos Verdes).

Sublinha-se a importância em conferir Formação adequada aos agentes implicados no sector da vinha e do vinho. A Formação deve ser feita no local, individualizada e contínua. Os Técnicos devem acompanhar os agricultores nas diferentes fases de produção, abrangendo as técnicas (poda, enxertia, etc) e dar particular relevo à utilização dos produtos químicos entre outros temas (análise da terra, momentos de vindima, adaptação das tarefas às alterações climáticas evidentes).

Assim sendo, é fundamental alterar o paradigma da Formação Profissional através da construção de novos currículos, novas técnicas e métodos formativos (com particular incidência na vertente prática e estágio profissional em contexto formativo, que implica

acompanhamento contínuo e individualizado dos formandos), e novos protocolos com as empresas agrícolas e da área do turismo.

Dinamizar o estabelecimento de protocolos de colaboração entre empresas açorianas e entidades de investigação regionais e nacionais para promover transferência de conhecimento e de tecnologia para o setor.

Criar uma *newsletter* para divulgação de notícias, promoção de produtos vitivinícolas regionais, cursos de formação, entre outros.

Promover cursos de formação, de curta duração, para produtores, sobre temas da viticultura e da enologia atual que possam contribuir para a sua capacitação e para o desenvolvimento da sua atividade, por exemplo: práticas vitícolas sustentáveis, digitalização da viticultura, tecnologias enológicas que permitam produzir vinhos diferenciados e com maior valor acrescentado, novos produtos enológicos.

Criar programas de Formação para os ativos da restauração e do enoturismo.

A ideia de um colóquio anual ou bienal à volta de «vinhos vulcânicos», ou mediante outro desígnio, poderia ser uma sugestão de um evento a realizar, sob a supervisão do futuro Instituto da Vinha e do Vinho dos Açores.

- Viticultura em “modo de produção biológica”, que soluções?

Há, cada vez mais, maior pressão dos consumidores pelo uso de práticas orgânicas e sustentáveis. É necessária experimentação, divulgação, aconselhamento técnico e um sistema de apoios direcionado para este modo de produção.

Será importante dar início, a ensaios de fungicidas de última geração, que não têm impacto ambiental, são compatíveis com as exigências da

viticultura biológica e têm uma enorme eficácia contra muitos dos fungos da vinha. O nosso País é líder, a nível global, neste tipo de fungicidas.

Este é, contudo, um modo de produção que requer muita mão-de-obra. A falta de mão-de-obra é já, na atualidade, um problema relevante no setor.

Sugere-se o levantamento e identificação de plantas infestantes e aprofundar o conhecimento da sua fisiologia (nomeadamente a produção de semente).

Sugere-se o estabelecimento de um calendário de realização de operações e aconselhamento de boas práticas, incentivando a utilização de cobre e enxofre e de outros produtos homologados para este modo de produção.

Considerando as nossas condições climáticas, que são ideais para o desenvolvimento de pragas e doenças, e a suscetibilidade das castas recomendadas, à luz da tecnologia atual, considera-se que o modo de produção biológico é de difícil implementação. No entanto, considerando a evolução que ocorre quer a nível de seleção de castas, quer a nível do surgimento de produtos fitofármacos mais amigos do ambiente, quer ainda a apetência dos consumidores por este tipo de produtos, cada vez mais deverá ser tomado em conta este modo de produção. Como já referido será necessário proceder a experimentação que determine o modo de implementar este sistema. Poder-se-á, eventualmente, considerar uma mais valia as castas híbridas de produtores diretos, uma vez que estas são, à partida, mais resistentes do que as castas europeias.

O caminho será prosseguir a via de uma viticultura mais sustentável, tal como são as orientações do Pacto Ecológico Europeu e que atualmente já se encontram vertidas em algumas obrigações a que os

beneficiários das ajudas comunitárias devem cumprir, como por exemplo, as regras da condicionalidade.

- Que propostas poderão surgir em termos de “viticultura de precisão”?

A utilização de métodos inovadores de agricultura de precisão na vitivinicultura é cada vez mais frequente e permite melhorar o rendimento económico da atividade vitivinícola, quer pelo aumento da produtividade e/ou qualidade, quer pela redução dos custos de produção, reduzindo também o impacto ambiental.

A implementação da “viticultura de precisão” na Região e dadas as especificidades da produção de vinho nos Açores obriga a um trabalho de investigação de base de modo a delinear estratégias para o desenvolvimento de ferramentas efetivas para a monitorização desta cultura ao nível da maturação da uva, do estado hídrico e sintomas de algumas pragas e doenças que a afetam. A experiência de investigação e o conhecimento na área das vinhas, em conjunto com a utilização de tecnologia com sensores, automação e inteligência artificial, permitem desenvolver ferramentas de suporte à produção vitivinícola, de modo a proporcionar informação útil de suporte à tomada de decisão aos produtores.

Colocação de estações meteorológicas junto à planta em diversas zonas vitivinícolas e em diferentes condições edafo-climáticas e de microclima, procurando perceber a influência direta no desenvolvimento fisiológico da planta, entender como estes fatores têm importância na qualidade da matéria-prima e como influenciarão o vinho nas suas características organolépticas. Para além disto, poderá ser uma boa ferramenta para ajudar a melhor racionalizar a utilização de produtos fitofármacos.

A utilização das novas tecnologias para deteção de doenças e pragas e até na prática dos tratamentos fitossanitários com recurso a *drones*, pode, no futuro, constituir uma boa solução.

A recolha de informação meteorológica precisa e rápida nas principais áreas vitícolas e criação de modelos de previsão de evolução de pragas e doenças será, sem dúvida, um importante auxílio para uma intervenção racional, em termos económicos e mais amiga do ambiente.

Contudo, é evidente a dificuldade em obter, nas nossas ilhas, informação georreferenciada, a partir de sistemas de satélites.

- Que estratégias considera possam ser adotadas para o combate aos principais predadores que atualmente afetam a viticultura regional (coelhos, aves, etc...)?

Esta preocupação foi genericamente sinalizada por todos os Colaboradores que se pronunciaram por escrito e contactados pessoalmente. Deixam-se aqui algumas sugestões apresentadas:

Procurar intervir com o melhor rácio eficácia/respeito pelo meio ambiente. Não parece o modo mais eficaz fazê-lo com recurso a técnicas de "controlo populacional", pois a biodiversidade é fundamental para qualquer cultura e a vinha não é exceção. Existem alguns métodos que promovem o afastamento de determinadas pragas da vinha e que respeitam o ambiente. A utilização de determinados insetos e/ou predadores inócuos para a vinha é uma possibilidade, a realização prévia de estudos de impacte ambiental, uma necessidade!

Promover a caça como uma atividade turística.

Reformular as regras de caça e calendários venatórios.

Criar um sistema de apoio para aquisição de equipamentos repelentes (PROAMAF).

Promover estudos de densidade e dos impactos no equilíbrio ambiental e cadeias ecológicas.

Procurar soluções “predadores naturais”.

Promover outras fontes de alimento incorporadas na vinha ou arredores.

- Como devemos agir no setor por forma a contribuir para a sustentabilidade cultural e ambiental?

Antes de mais, a sustentabilidade ambiental deve merecer um amplo debate interdepartamental ao nível das entidades oficiais e interprofissional. É importante perceber que objetivos devem ser prosseguidos e divulga-los. E criar condições para que os mesmos possam ser atingidos.

Seria importante olhar para os nossos produtos e pensar que eles têm uma base sustentável no presente e no futuro tanto ao nível da sua elaboração, como ao nível ambiental. Ao nível do ambiente ter materiais amigos do ambiente reduzir a pegada do carbono e, conseguir ter, por exemplo, garrafas de vidro menos pesadas ou com materiais amigos.

A sustentabilidade cultural só se consegue com vinhos de valor acrescentado e uma forte interação com o “turismo de luxo”. A sustentabilidade ambiental é possível com fungicidas de última geração.

Na realidade, algo já vem sendo feito na vertente ambiental, seja através dos apoios á preservação da cultura em sistemas tradicionais, seja na introdução de uma norma para os Beneficiários das ajudas comunitárias, no âmbito do PRORURAL+ e POSEI, manterem os elementos da paisagem, como os “currais” e “curraletas”.

Com esta ação está-se a cumprir um dos grandes objetivos da EU que é contribuir para a proteção da biodiversidade, a melhorar os serviços ligados aos ecossistemas e a preservar os habitats e as paisagens.

Seria interessante conseguir um “estatuto” diferenciado e um quadro específico de apoios para o cultivo da vinha em zonas de paisagem única, mas de extrema dificuldade de exploração e manutenção, com elevados custos, nomeadamente em mão-de-obra.

Para que a cultura seja sustentável é necessário que o valor das uvas não baixe para níveis que comprometa a viabilidade económica da exploração. Isso dependerá de uma estratégia global de promoção e comercialização para chegar aos clientes que valorizam estes produtos.

Por outro lado, os apoios devem ser distribuídos de forma diferenciada privilegiando a produtividade.

A sustentabilidade ambiental é um tema controverso, pois mesmo em modo biológico não é claro que algumas práticas como uso massivo de cobre e enxofre sejam mais sustentáveis que a viticultura convencional. Mas é premente inculir a transição para modos de produção menos ofensivos para o ambiente.

Incorporar outras culturas na vinha (árvores de fruto; leguminosas, etc.). Não erradicar por completo as infestantes. Criar um catálogo de infestantes competitivas e não competitivas.

A excessiva aplicação de herbicidas e de produtos fitofármacos continua a ser um problema, merecendo uma atenção especial no domínio da informação técnica aos viticultores.

- Atendendo ao modelo como está implantada a viticultura na Região, que tecnologias e práticas culturais poderão ser introduzidas no sentido de “contornar”, por um lado, a carência em mão-de-obra e, por outro, reduzir a utilização de “químicos”, na viticultura regional?

Mais do que a implementação de tecnologias de ponta, que supram a carência de mão-de-obra, importa dignificar a atividade vitícola e garantir salários dignos, que possam atrair jovens para um setor à procura de um rumo.

Parece difícil reduzir a utilização de químicos e reduzir mão-de-obra. Para uma viticultura menos “química” normalmente são necessárias mais intervenções em verde e maior consumo de mão-de-obra. A carência em mão-de-obra será a maior ameaça nos próximos tempos. A utilização de *drones* na aplicação de fitofarmacêuticos seja em modo de produção biológico ou em proteção integrada, poderá ser uma forma de reduzir a dependência da mão-de-obra nesta operação, ficando disponível para outras intervenções onde não é substituível.

Efetivamente a “viticultura de precisão”, ajudando a atuar mais assertivamente (como, onde, e quando atuar), por fracionamento de parcelas, seguramente tornará a aplicação de fitofármacos e as operações culturais mais eficientes.

A implementação de um **Sistema Oficial de Avisos Agrícolas** para a viticultura que forneça informação permitirá, por um lado, maximizar a oportunidade de tratamento e, por outro lado, maximizar a eficácia do tratamento.

Uma utilização adequada dos produtos fitofármacos permitirá atingir os pressupostos da proteção integrada e contribuirá certamente para a sustentabilidade ambiental.

- Qual a importância que o ENOTURISMO pode assumir em todo o contexto da Vitivinicultura regional? Que ações poderão ser implementadas?

Todas as regiões vitivinícolas devem ser Fortes no enoturismo. Os Açores têm um enorme potencial neste segmento turístico que importa ser desenvolvido de forma bem estruturada. Isso passa muito pela Formação de todos os agentes intervenientes e por criar estruturas que possam funcionar em rede de forma integrada e articulada.

O vinho, a gastronomia, a paisagem e a sustentabilidade ambiental, são das melhores formas de internacionalizar um destino. Atente-se aos bons exemplos e de sucesso que têm sido alcançados especialmente nas regiões vitivinícolas do Douro e do Alentejo.

Seria importante criar, a nível regional, uma **“Rota do Vinho dos Açores”**, associada, ou não, a outras Rotas emblemáticas. Regulamentar essa Rota e criar uma rede de aderentes (explorações vitícolas, adegas, alojamentos turísticos, restauração, Associações Culturais e de Desenvolvimento Local, Autarquias, Administração Pública e outros).

É necessário estabelecer um quadro legal de incentivos, específico para este segmento do turismo, enquanto atividade económica, mas sustentada na preservação do património cultural, edificado e natural.

Seria importante criar pacotes turísticos dirigidos à oferta da «Rota do vinho dos Açores».

De modo a promover e incentivar a produção vitivinícola de pequenos produtores é importante regulamentar o setor de modo a que os pequenos produtores possam vender diretamente o seu vinho ao consumidor final. Atualmente este é o modelo usado em várias regiões da Áustria e Alemanha. Estas medidas tiveram como consequência o aumento considerável do lucro dos produtores.

As vendas diretas podem ter uma grande importância na economia das empresas do vinho e facilitam a promoção e divulgação dos seus produtos.

O enoturismo envolve outras atividades, como a gastronomia, e acrescenta valor e dinamismo à economia local, contribuindo ainda para quebrar a sazonalidade turística.

Criar sinergias com o canal HORECA, divulgar mais e melhor onde pode um visitante provar e adquirir uma garrafa de vinho açoriano, bem como onde ter acesso ao enoturismo.

A opção ligada ao enoturismo deve ser encarada como uma oportunidade. A criação de rotas e trilhos, a implantação de “quiosques interpretativos”, a criação de parcerias com unidades hoteleiras, que simultaneamente produzam uva e/ou vinho, e a criação de medidas de apoio para adaptação destas unidades. Referimo-nos a uma linha de apoio própria ou a majoração em programas existentes dos projetos de unidades hoteleiras que, simultaneamente produzam vinho, para a construção de adegas, zonas de armazenamento, salas de provas, contratação de pessoal especialista, etc. O apoio ao social media (forma atual mais eficaz de divulgação e publicitação, é praticamente inexistente na Região). É fundamental apresentar a vinha dos Açores e os seus produtores com uma dinâmica de modernidade e sucesso e começar a abandonar a imagem de “escravatura” e pobreza que, atualmente, está colada à imagem das vinhas dos Açores. Criação de uma linha de apoio simplificada para a organização de eventos que permitam não só divulgar os nossos produtos como concretizar a sua ligação com a arte, cultura e gastronomia, como forma de dignificar o vinho e amplificar a sua imagem e visibilidade.

A realização de “dias abertos” nas empresas vitivinícolas, destinados a grupos específicos ou ao público em geral, origina geralmente muito bons resultados.

Realização de eventos, orientados por especialistas (bons contadores da história da vinha e do vinho), associando vinhos e gastronomia.

- Qual deverá ser a postura oficial da Região, quanto à continuidade ou não da produção de produtos vinícolas com origem em Produtores Diretos e Híbridos Produtores Diretos?

As opiniões dadas acerca desta questão foram menos consensuais, procuramos aqui deixar algumas das ideias veiculadas nos contributos:

O "vinho de cheiro" poderá continuar a ser um símbolo de algumas festas populares, desde que se lhe dê a devida atenção e tenha uma qualidade bastante superior à média atual.

Está ainda em vigor a derrogação prevista no n.º2 do artigo 18.º do REGULAMENTO (CE) N.º 247/2006 do Conselho de 30 de Janeiro de 2006, que estabelece medidas específicas no domínio agrícola a favor das regiões ultraperiféricas da União Europeia (POSEI) com a seguinte redação:

"Em derrogação do n.º 1 do artigo 19.º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, as uvas provenientes de castas de híbridos produtores diretos cujo cultivo seja proibido (Noah, Othello, Isabelle, Jacquez, Clinton, Herbemont), colhidas nas regiões dos Açores e da Madeira, podem ser utilizadas na produção de vinho que só poderá circular dentro dessas regiões".

Não se sabe por quanto mais tempo tal derrogação permanecerá.

Por outro lado, seria interessante avaliar em termos económicos qual a importância que representa a produção e comercialização destes produtos.

A Região deverá assumir que estes produtos vínicos fazem parte do património histórico, social, económico e cultural e fazem parte da identidade do povo açoriano.

Estas castas devem ser protegidas e preservadas e criada uma forma de classificação que permita a comercialização destes produtos desde que salvaguardados os requisitos analíticos obrigatórios.

São vinhos, de baixa qualidade, são apreciados na população local e no mercado da saúde. Deve promover-se a mudança para vinhos de melhor qualidade, mas não antagonizar a existência destes vinhos tradicionais, pois isso provocará maior tendência para os manter (o fruto proibido é o mais apetecido).

Os produtos vinícolas com origem em Produtores Diretos e Híbridos Produtores Diretos têm grande tradição na região e fazem parte da história (pós-oidio) da vitivinicultura destas ilhas. Essa tradição é reconhecida pela União Europeia, que através do Regulamento (UE) n.º 228/2013 de 13 de março de 2013, autoriza a utilização dessas uvas colhidas nos Açores na produção de vinho que só poderá circular nesta região.

Independentemente da postura adotada pela Região para esta temática, será importante a existência de uma coerência de políticas, não esquecendo neste âmbito que a região tem beneficiado ao longo dos últimos anos de apoios para reconversão e eliminação gradual do cultivo destas castas (VITIS), conforme previsto no Regulamento (UE) n.º 228/2013 de 13 de março de 2013 (art. 25.º) e Regulamento (UE) n.º 1308/2013 de 17 de dezembro de 2013 (art. 46.º).

- Que importância poderá ter para o setor vitivinícola regional, a criação do Instituto da Vinha e do Vinho dos Açores? Que expectativa tem relativamente à criação deste Organismo Público Regional?

A importância da criação de um Instituto releva-se, acima de tudo, na resolução de muitos constrangimentos atuais, existentes no setor, e que se encontram altamente dependentes da prestimosa colaboração que o IVV, I.P., Instituto da Vinha e do Vinho, tem prestado à Região, nas mais variadas circunstâncias, mas acima de tudo no fornecimento de selos para vinhos que não são DO ou IG.

A autonomia administrativa e financeira e património próprio, do Instituto faria ultrapassar muitas situações ao nível da coordenação e controlo da organização do setor.

O futuro IVV Açores poderá ser responsável por:

- Executar o Plano Estratégico 2022-2031, nas várias áreas da sua competência.
- Concretizar a política vitivinícola para a Região Autónoma dos Açores.
- Desenvolver e propor disposições legais e de carácter administrativo.
- Coordenar e controlar a organização do setor vitivinícola.
- Acompanhar a política da União Europeia e estabelecer as regras regionais de aplicação das políticas da UE.
- Diligenciar, coordenar e supervisionar a promoção dos produtos do setor vitivinícola.
- Assegurar o funcionamento do sistema de certificação de qualidade.
- Promover a adoção das melhores práticas na vitivinicultura e no desenvolvimento tecnológico.
- Facilitar sinergias, agregar conhecimento entre a comunidade científica, associações/cooperativas vitivinícolas, Escolas profissionais e instituições de ensino superior da RAA, ou de outras zonas do país ou do Mundo.

Poderá ter um papel decisivo para que a região seja reconhecida como uma referência mundial na produção de vinhos, mas para isso terá que estar dotado de uma equipa profissional capaz de responder às exigências nas áreas de marketing e promoção, jurídica e de controlo e defesa dos vinhos.

A implantação do Instituto da Vinha e do Vinho na Ilha do Pico é um facto que poderá contribuir imenso no desenvolvimento da Ilha e dos Açores em geral. Quer pela implementação e liderança de alguns dos

programas, quer pela possibilidade de ir muito mais longe do que as competências originais. Referimo-nos, por exemplo à sua possível ligação com as Universidades. Quer na receção de estudantes pós-graduados para elaboração de investigação nas diferentes áreas do vinho e da vinha quer seguindo o exemplo da “escola do mar” e criar uma estrutura formativa para mestrados e doutoramentos no sector do vinho e da vinha. O prestígio associado a esta iniciativa levaria, por um lado, ao necessário aumento demográfico desejado e, por outro lado, à exportação de uma imagem de modernidade e ciência associados à produção do vinho dos Açores. O prestígio e a qualidade seriam fatores primordiais na construção de uma imagem de sucesso dos produtos da Ilha e dos Açores.

Será importante, designadamente para a defesa dos interesses do setor vitivinícola regional, para a captação de financiamento com condições mais favoráveis por se tratar de uma “região periférica”, para melhorar a articulação com outras entidades (regionais, nacionais e internacionais), para maior apoio (de proximidade) aos produtores e para fortalecer a imagem do setor.

A experiência que o IVBAM, I.P. possa transmitir será certamente muito útil.

A expectativa é alta. Penso que vai melhorar toda a organização e ajudar o setor a crescer. Deve surgir nova legislação, adaptando à realidade. Os vinhos dos Açores podem ser únicos no mundo e acima de tudo reconhecidos e conhecidos em qualquer parte.

A criação do IVVA pode levar-nos a criar denominações importantes e em falta, como por exemplo:

- Denominação para vinhos não fortificados
- Aguardentes Vínicas com denominação de Origem
- Utilização de aguardentes velhas da região para a fortificação dos vinhos licorosos.

É muito importante a criação deste Instituto!

Atenção que um organismo com todas essas competências terá de possuir um corpo técnico, meios materiais reforçados e meios financeiros para dar resposta aos problemas específicos de cada ilha.

- Que propostas nos pode sugerir para o futuro do setor vitivinícola regional, tendo por base o seu conhecimento e experiência de trabalho na Região?

Uma conquista importante para a Região seria a “limpeza sanitária” das nossas três castas tradicionais de forma a garantir a sua comercialização enquanto material *standard* e/ou certificado.

É importante manter a proporcionalidade tradicional que as três castas brancas tradicionais representavam no encepamento regional. A procura em massa pela casta verdejo, nos últimos anos, derivou do facto desta casta existir nos viveiristas nacionais em forma de plantas enxertadas, enquanto que a manutenção das castas, Arinto dos Açores e Terrantez do Pico, só pode ser efetuada à custa da enxertia no local. A enorme pressão na procura de Verdejo enxertado levou à entrada inadvertida de outra casta que não o nosso Verdejo (o Verdejo), o que não se revelou, de todo, uma situação desejável.

Esta situação reforçou a importância dos controlos no âmbito do cadastro vitícola, sendo que o desafio futuro neste âmbito é grande. Neste contexto, dadas as especificidades e particularidades inerentes a este trabalho poderá ser importante um reforço dos Recursos Humanos para a sua eficiente execução.

Há necessidade de haver melhor planeamento e conhecimento do material vegetativo previsto para os programas VITIS e a disponibilidade nos mercados viveiristas do material vegetativo pretendido para cada campanha vitivinícola.

Nas ilhas Terceira e Graciosa há muito potencial para desenvolver a vitivinicultura. Ainda existe uma grande área abandonada, com aptidão para viticultura e que poderá ser replantada. O mesmo se verifica nas outras ilhas como São Miguel, Santa Maria, Faial, São Jorge e Pico.

As Zonas Demarcadas são uma mais-valia para a preservação do património vitícola. Contudo, este potencial está limitado na Região. Poderia equacionar-se a possibilidade da sua expansão.

A maioria dos projetos aprovados e executados não têm acompanhamento técnico durante a sua execução, muito devido à falta de Recursos Técnicos para este fim. Há que reforçar os Técnicos Superiores nos SDA's ou DRAG.

Alguns apoios não estão bem direcionados para a realidade da viticultura em cada ilha.

O IVV dos Açores deverá ser, efetivamente, o motor da consistência e estabilização do setor dos vinhos dos Açores criando condições para ser considerado um dos pilares económicos da Região.

Criar um sistema de apoios justo, diferenciado, funcional e planeado a longo prazo para que todos saibam com o que contam.

Fazer uma forte aposta na melhoria do material vegetal das castas locais (Arinto dos Açores, Verdelho, Terrantez do Pico, Saborinho, Malvarisco, Donzelinho Roxo e outras).

Regulação dos volumes de produção disponíveis em cada vindima através de um sistema de apoios aos vinhos que podem ser comercializados mais tarde (licorosos e espumantes).

Limitar a instalação de novas áreas de vinha, sendo autorizados apenas projetos que demonstrem viabilidade de escoamento da produção.

Apostar na Formação Profissional de ativos nas áreas da vitivinicultura e enoturismo.

Criar uma proteção regional para os vinhos dos produtores diretos e híbridos produtores diretos.

Incentivar a produção biológica ou em MPB.

Cativar a fixação de pessoas vindas de outras partes que possam contribuir com mão-de-obra para o setor.

Incentivar a criação de empresas prestadoras de serviços. Promovendo Formação a estas empresas.

Estudo de outras castas da listagem das castas nacionais, sobretudo as tintas que são adaptáveis às condições edafo climáticas das diferentes regiões/ilhas para a promoção de outros vinhos com castas nacionais, em parceria com o INIAV, IP e/ou outras entidades.

Estudo de variedades de videira resistentes a doenças criptogâmicas, em parceria com entidades como o Instituto Superior de Agronomia, a Universidade de Évora, UTAD, IPV, INIAV, IP entre outros.

Parcerias com Universidades no estudo de novos produtos fitofarmacêuticos que são amigos do ambiente para o controlo das doenças, e também na monitorização de predadores.

Promover estudos sobre as leveduras indígenas existentes nas ilhas, sua seleção, multiplicação e comercialização.

Replicar em algumas ilhas, através dos respetivos Serviços Oficiais, campos de multiplicação de clones das três castas brancas tradicionais (Verdelho, Arinto dos Açores e Terrantez do Pico), estudando o seu comportamento e possibilitando a entrega aos viticultores de material de propagação vegetativa de melhor qualidade sanitária e produtiva.

Muitas outras propostas ficaram sinalizadas nos pontos anteriores.

6 - PLANO DE AÇÃO

6.1 – Objetivos estratégicos para o Desenvolvimento da Vitivinicultura na RAA

Em resultado da análise e ponderação de todos os contributos que nos chegaram, e que refletem a visão generalizada de meia centena de personalidades, selecionaram-se um conjunto de ideias que constam como proposta do Plano de Ação a desenvolver no próximo decénio, pela RAA e que aqui se apresentam estruturadas em 5 Eixos, 20 Medidas e 64 Ações.

Tabela 15 - Eixos, Medidas, Ações e Projetos do Plano de Ação.

Eixos	Medidas	Ações	Projetos
E1 Sustentabilidade cultural, económica e ambiental	M1 - Promover e apoiar a criação de microempresas vocacionadas para a prestação de serviços na vitivinicultura e enologia	A1 - Criar programas de apoio à criação de empresas prestadoras de serviços.	Criar legislação adequada.
		A2 - Implementar estratégias em parceria com outras entidades (Autarquias, Associações de Desenvolvimento Local ou outras) por forma a combater a escassez de mão-de-obra.	Fomentar sinergias.

	M2 - Criar e consolidar estratégias de relação com o mercado interno e externo	A3 - Participação em feiras, mostras e outros eventos promocionais.	
		A4 - Implementar estudos de mercado de nível nacional e internacional que projetem os vinhos dos Açores nos principais mercados.	Parcerias com Universidade dos Açores, ViniPortugal ou outras entidades.
	M3 - Reforçar as relações entre a ciência, a produção primária, a agroindústria e o mercado	A5 - Promover encontros, seminários entre os vários atores do setor.	Ações em todas as ilhas.
		A6 - Criar um evento anual ou bienal (por exemplo " Bienal da Vitivinicultura dos Açores ") que reúna os principais intervenientes da vitivinicultura regional, nacional e internacional.	Evento rotativo pelas ilhas com Denominação de Origem.
		A7 - Promover a cooperação entre os agentes económicos e as entidades oficiais da Região.	Parcerias entre agentes económicos, IVV Açores, Governo Regional e outras entidades públicas ou privadas, regionais ou nacionais.

		A8 - Incentivar a recuperação das áreas de vinha em declínio, de modo a preservar a paisagem tradicional da cultura da vinha da Região.	Dar continuidade ao programa VITIS, melhorando e adaptando o quadro legislativo.
		A9 – Incentivar a ocupação com potencial para a cultura da vinha.	Aproveitar os direitos de plantação (1% ao ano da área existente).
		A10 - Promover junto dos produtores a importância de certificar vinhos com identidade açoriana.	Ações de sensibilização.
	M4 - Promover a sustentabilidade da organização do setor	A11 - Criar o Instituto da Vinha e do Vinho dos Açores .	Legislação.
		A12 - Promover o reforço de Técnicos em apoio aos vitivinicultores.	Serviços de ilha e outras entidades.
		A13 - Reforçar os recursos técnicos necessários à atualização do cadastro vitícola.	
		A14 - Criar uma equipa de fiscalização e monitorização dos projetos VITIS.	Reforçar os recursos humanos técnicos.
		A15 - Garantir os apoios à manutenção das vinhas, de forma a evitar o abandono da atividade.	Legislação.

		A16 – Incentivar a capacidade de transformação.	Legislação.
		A17 - Incentivar a Universidade dos Açores a promover estudos no âmbito da pegada carbónica.	
	M5 - Adaptar a vitivinicultura da região aos potenciais efeitos das alterações climáticas	A18 - Elaborar um estudo sobre a adaptação da vitivinicultura dos Açores às alterações climáticas.	Protocolo com a Universidade dos Açores e/ou outras entidades científicas.
		A19 - Promover estudos / iniciativas de âmbito climático.	<ul style="list-style-type: none"> - Adaptação do período cultural de referência. - Identificação de zonas climáticas de referência - Artificialização climática na cultura da vinha - Correlação entre indicadores bioclimáticos e estádos fenológicos Definição de classes térmicas de referência - Zonagem climática de referência - Zonagem de aptidão cultural para a vinha - Ficha edafo-climática das diferentes zonas de produção

		<p>A20 - Promover estudos / iniciativas de âmbito meteorológico.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Acompanhamento das condições meteorológicas ao longo de um ano específico de produção - Identificação das anomalias face às condições do clima de referência - Acompanhamento das condições meteorológicas e anomalias observadas e seus efeitos sobre a produção - Acompanhamento das condições meteorológicas e anomalias observadas e a sua relação com medidas fitossanitárias - Generalização espacial da informação observada por Ilha - Fichas Climáticas para cada ano de produção.
	<p>M6 - Promover as práticas de produção sustentável em toda a fileira</p>	<p>A21 - Promover ensaios de fungicidas de última geração, mais sustentáveis.</p>	
		<p>A22 - Implementar um Sistema Oficial de Avisos Agrícolas aos vitivinicultores.</p>	

		A23 - Incentivar a viticultura em Modo de Produção Biológico.	Legislação.
		A24 - Desenvolvimento de uma análise detalhada de caracterização das condições edafológicas, climáticas e fisiográficas que permita definir adequadamente o potencial vitivinícola das áreas territoriais.	Caracterização climática Caracterização edáfica Caracterização do relevo
		A25 - Implementar medidas de boas práticas ambientais no sentido da redução de herbicidas.	Levantamento e identificação de plantas infestantes e conhecimento profundo da sua fisiologia (sobretudo produção de semente). Criar um catálogo de infestantes competitivas e não competitivas.
		A26 - Promover ações de controlo de predadores, mitigando os estragos na cultura da vinha.	Propor alteração do calendário venatório. No caso das aves realizar mais controlos de densidade populacional. Promover estudos de densidade e dos impactos no equilíbrio ambiental e cadeias ecológicas.

	<p>M7 - Fomentar a experimentação e a vulgarização</p>	<p>A27 - Implementar projetos de experimentação nos Serviços de Desenvolvimento Agrário de Ilha.</p>	<p>Controle de predadores, principalmente de aves, testando os dispositivos mais recentes no mercado.</p> <p>Alternativas ao uso de herbicidas.</p> <p>Modo de Produção Biológico em viticultura.</p> <p>Escolha de porta-enxertos.</p> <p>Formas de condução e poda.</p> <p>Intervenções em verde.</p> <p>Nutrição e fertilização.</p> <p>Comportamento de variedades de videira resistentes a doenças criptogâmicas.</p> <p>Continuar a experimentação de castas tintas com o objetivo de se obter um vinho tinto com características que realcem o "terroir" de cada Ilha/zona.</p>
	<p>M8 – Salvar a gestão territorial</p>	<p>A28 – Sensibilizar as entidades públicas para a criação de Instrumentos de Gestão Territorial.</p>	<p>Levantamento de ameaças existentes em diferentes ilhas, nas áreas de interesse cultural da vinha.</p>

			Legislar no sentido de condicionar a pressão urbanística sobre as áreas de interesse regional.
E2 - Valorização do património genético, da ampelografia e da enologia	M9 - Qualificação do material vegetativo	A29 - Assegurar a conservação dos campos experimentais de clones, mantendo a variabilidade genética das castas autóctones.	Criar mais campos de multiplicação de clones.
		A30 - Garantir por parte dos serviços oficiais o fornecimento de material vegetativo das castas tradicionais, nomeadamente dos clones do grupo selecionado.	
		A31 - Obter material vegetativo das variedades Verdelho, Arinto dos Açores e Terrantez do Pico com bons índices de produtividade, qualidade e sanitariamente sãos.	Identificação e caracterização molecular do germoplasma vitícola regional e seleção de clones a sanear.
			Estabelecimento <i>in vitro</i> e erradicação de vírus e eventuais fitoplasmas. Criação de coleções de plantas-mãe isentas de vírus nocivos, protegidas de vetores seus transmissores.

			<p>Criação de infraestruturas que permitam hospedar os clones isentos de vírus nocivos para avaliação e demonstração do potencial produtivo das castas saneadas.</p> <p>Criar condições para a produção de plantas enxertadas, certificadas, na Região, das principais castas em produção, dando maior ênfase às castas regionais, bem como bachelos.</p>
		A32 - Realizar prospeção e seleção sanitária de genótipos de castas tradicionais açorianas.	
	M10 - Qualificação de produtos vitivinícolas	A33 - Desenvolver estudos enológicos no sentido de obtenção de vinhos típicos e outros produtos vitivinícolas de elevada qualidade, dando especial atenção às castas brancas tradicionais (Verdelho,	Promover em parceria com a Universidade dos Açores e/ou outras entidades estudos sobre as leveduras indígenas existentes nas ilhas, sua seleção, multiplicação e comercialização.

		Arinto dos Açores e Terrantez do Pico).	Dotar tecnologicamente as adegas dos SDA's no sentido de realização de microvinificações.
		A34 - Estudar produtos inovadores originários das variedades Verdelho, Arinto dos Açores e Terrantez do Pico, de modo a diversificar a oferta.	Desenvolver os mecanismos para o surgimento de um produto promissor para a região: o vinho de uvas sobreamadurecidas.
		A35 - Diversificar o surgimento de novos produtos vitivinícolas (espumantes, aguardentes vínicas, bagaceiras, vinagres e outros).	Implementar tecnologia de produção de aguardente vínica.
		A36 - Promover a elaboração de vinho obtido a partir de uvas com origem em modos de produção integrado ou biológico.	Produção de vinhos biológicos.
E3 - Visibilidade interna e externa dos vinhos da Região	M11 - Incentivar a cooperação entre os intervenientes no setor	A37 - Incentivar e apoiar projetos de cooperação e promoção conjunta.	Legislação.
		A38 - Proceder à elaboração de um estudo no sentido de aprofundar a história do vinho dos Açores e o seu impacto socioeconómico na sociedade	Protocolar com a Universidade dos Açores e/ou outra entidade.

		açoriana, de forma mais sustentada.	
		A39 - Criar um diploma que estabeleça para a RAA um regime de apoio à promoção do vinho.	Legislação regional (por similitude com a Portaria n.º 90/2014 de 22 de abril).
	M12 - Incentivar a promoção	A40 - Criar uma <i>newsletter</i> para divulgação de notícias, promoção de produtos vitivinícolas regionais, cursos de formação, entre outros.	
		A41 - Aderir aos programas de promoção da ViniPortugal, através do pagamento da Taxa de Promoção.	
		A42 - Reforçar a aposta nas estratégias de comunicação e marketing.	
		A43 - Promover e intensificar a aposta nos canais comerciais digitais (lojas de venda online), bem como na exportação, por forma a obstar à excessiva dependência comercial relativamente ao turismo e ao canal HORECA regional.	

		A44 - Promover a implementação de estudos de mercado.	
E4 - Formação profissional	M13 - Formação profissional dirigida aos Técnicos do setor	A45 - Conferir formação aos Técnicos para apoio aos vitivinicultores.	Realizar ações de formação nos domínios de Ampelografia, da Sanidade da Videira e Enologia, entre outros.
		A46 - Formar Técnicos através de trabalhos de pós-graduação na área com desenvolvimento de trabalhos com validação científica que permitam: - A recolha e tratamento de informação útil e com aplicabilidade efetiva na Região; - A publicação de artigos científicos em revistas da especialidade como validação do trabalho desenvolvido na realidade Regional.	Estabelecer protocolos de colaboração entre empresas açorianas e entidades de investigação regionais e nacionais.
		A47 - Promover a atualização de outros Técnicos e operacionais que apoiam a execução dos trabalhos em cada ilha, através de ações de formação profissional e outras ações de	

		ensino não formal que fomentem a partilha e a transmissão de conhecimentos.	
M14 - Formação técnica aos vitivinicultores em várias temáticas	A48 - Apostar na formação profissional nas áreas de viticultura.	Campanhas de informação e formação no âmbito da gestão das infestantes na vinha e utilização adequada de herbicidas	
		Boas práticas agrícolas e enológicas	
	A49 - Promover intercâmbios de conhecimento com entidades nacionais e internacionais.		
	A50 - Promover cursos de formação (de curta duração) para produtores sobre temas da viticultura e da enologia.	Ações de sensibilização quanto ao uso/aquisição de material vegetativo certificado de qualidade, higiene na adega, entre outros.	
M15 - Formação aos agentes económicos	A51 - Realizar ações de formação em marketing e comercialização.		

		A52 - Realizar ações de formação/sensibilização e procedimentos.	
E5 - Promoção do Enoturismo	M16 - Enquadramento legal e regulamentação do Enoturismo na RAA.	A53 - Criação do "Livro Branco do Enoturismo" na RAA.	
	M17 - Cooperação institucional e interprofissional	A54 - Estabelecer ações que apontem para o turismo vitivinícola em regiões de montanha.	Consociar percursos com os turistas que visitam a região do Douro, atendendo às similitudes das mesmas regiões (ambas regiões de montanha e património da UNESCO).
	M18 - Criação de uma "Rota dos Vinhos dos Açores", associada ou não a outras rotas emblemáticas	A55 - Criação de legislação para o estabelecimento das regras de uma rota.	
		A56 - Criar pacotes turísticos dirigidos à "Rota dos vinhos dos Açores".	
		A57 - Criar novos "trilhos do vinho".	
		A58 - Fomentar ações de divulgação e/ou de promoção por entidades privadas.	Ações a realizar por Confrarias, Associações de Desenvolvimento Local, Autarquias ou outras.
A59 - Aumentar os "quiosques informativos" que permitam a			

		correta divulgação da informação.	
	M19 - Apoiar e incentivar o surgimento de pequenas unidades turísticas vocacionadas para o enoturismo	A60 - Apoiar a criação de pequenas unidades turísticas, consolidando a oferta. A61 - Apoiar a manutenção das unidades existentes e regulamentar o modo de funcionamento das mesmas.	Certificar pequenas adegas. Certificar salas de prova. Estimular a adesão das pequenas unidades de enoturismo à "Rota dos Vinhos dos Açores".
	M20 - Qualificar os serviços de restauração	A62 - Promover formações nos restaurantes dirigidas aos agentes da restauração. A63 - Promover ações de sensibilização nos restaurantes dirigidas ao consumidor. A64 - Promover o vinho dos Açores através da gastronomia típica açoriana.	

6.2 – Objetivos Estratégicos para cada uma das ilhas

De seguida apresentam-se breves referências a cada uma das ilhas onde o setor tem registado alguma dinâmica/motivação, fazendo-se uma caracterização sumária com alguns dados estatísticos da evolução do setor nos últimos anos e deixando propostas de ações de carácter mais específico, sem prejuízo de a todas elas se aplicarem os objetivos e propostas de ação sinalizadas no ponto anterior e genéricas para toda a Região.

6.2.1 – SANTA MARIA

Caracterização sumária:

As vinhas de Santa Maria localizam-se na Maia, S. Lourenço, Sul, Praia, Anjos e Lagoínhas (Tagarete), numa área total aproximada de 120 hectares.

O sistema de produção tradicional desenvolve-se em socalcos, em encostas com declive muito acentuado.

Na ilha predominam os Produtores Diretos e Híbridos Produtores Diretos (Isabella; Jaquez; Herbemont; Bastardinho; Mourisco, Resistência, entre outros).

Nas parcelas que se encontram a produzir produtores diretos, nomeadamente a casta Isabella, onde a reestruturação das vinhas não aconteça, deve-se apoiar tecnicamente estes produtores para a utilização de práticas mais sustentáveis e incentivar a produção de “Uva de Cheiro” para consumo em fresco, pelo facto de haver muita procura desta uva por parte de consumidores locais.

Existe uma generalizada falta de mão-de obra, nomeadamente, mão-de-obra qualificada para reconstrução de muros de suporte.

Sente-se uma enorme pressão urbanística, sobretudo nas Baías mais emblemáticas da cultura da vinha (São Lourenço e Maia).

Há uma enorme dificuldade em proceder ao emparcelamento e a expandir a cultura nas zonas de tradição vitícola por razões que se prendem com o registo das propriedades.

Como fator positivo, a existência de **Associações de Defesa do Património** das duas Baías, a **Associação “Ilhéu do Romeiro”**, em São Lourenço e a **“Associação dos Amigos da Maia”**, na Maia.

A recuperação das Baías deveria incluir políticas transversais, envolvendo diferentes Departamentos do Governo (Ambiente; Agricultura; Cultura e Turismo) e privados (Associações e agentes económicos).

O recente trabalho de reestruturação que se iniciou nas vinhas de Santa Maria pode ser ilustrado a partir dos gráficos abaixo:

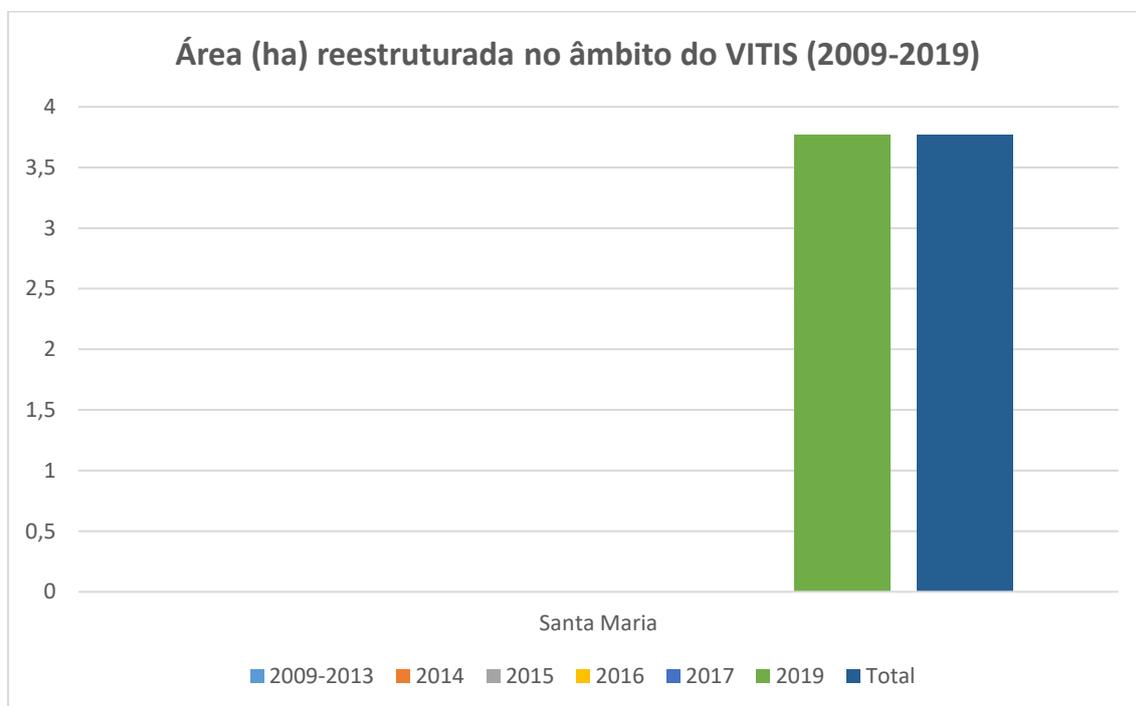


Figura 19 - Área (ha) de vinha reestruturada em Santa Maria no âmbito do VITIS (2009-2019). DRDR.



Figura 20 – Castas utilizadas na reestruturação das vinhas de Santa Maria. Fonte: CVR (declarações parecer – VITIS).

Verifica-se que a reestruturação das vinhas de Santa Maria se tem feito com recurso a 7 castas, designadamente Verdelho (61,31%), Arinto dos Açores (14,29%), Rufete (8,53%), Bastardo (7,14%), Malvasia-Fina (3,97%), Terrantez do Pico (3,57%) e Touriga Nacional (1,19%).

Propostas de ações:

- Atendendo às condições climatéricas diferentes nesta ilha sugere-se que seja ensaiado o Modo de Produção Biológico.
- Sugerem-se estudos de adaptação das castas brancas tradicionais, mas também de castas europeias tintas.
- Deve ser equipada uma adega para laboração das uvas das castas europeias instaladas.
- Realizar estudos/ensaio de microvinificações (sobretudo dos vinhos originados pelas três castas brancas autóctones, mas também algumas castas tintas europeias) e avaliar o seu perfil enológico.
- Proporcionar apoio Técnico ao nível vitícola e enológico.

- Realizar Workshops e/ou ações de Formação, de curta duração, dirigidas às principais operações e intervenções culturais na vinha (podas; enxertias; intervenções em verde; tratamentos fitossanitários e fertilização).
- Trabalhar no sentido da obtenção de vinhos certificados nos próximos anos.
- Realizar Workshops e/ou ações de Formação de curta duração, aos viticultores que trabalhem com Produtores Diretos (vinha e adegas) para manter a ligação dos agricultores à cultura da vinha e com isso contribuir para a melhoria da qualidade dos seus vinhos e sensibilizá-los à eventual reconversão.
- Eventualmente criar um Gabinete interdepartamental de Acompanhamento da Preservação da Paisagem natural e edificada das duas Baías (São Lourenço e Maia).
- Instalar, sob a tutela do Serviço de Desenvolvimento Agrário de ilha, um campo de multiplicação de clones das três castas brancas tradicionais (Verdelho, Arinto dos Açores e Terrantez do Pico), para observação da sua adaptação vegetativa e comportamento enológico.
- Avaliar a extensão da cultura da vinha a outras zonas da ilha, mais fáceis de trabalhar como o Sul, Panasco, Tagarete, Anjos e outras.

6.2.2 – SÃO MIGUEL

Caracterização sumária:

Na ilha de São Miguel predomina, no setor vitivinícola, a produção de vinho de cheiro. Este ainda tem muita venda e procura. E ainda se vende alguma uva para consumo em fresco.

Há, como em todo o setor regional, falta de mão-de-obra. A tendência é a diminuição da atividade. Não há apoios para a manutenção deste tipo de produção.

Tem havido pressão em ocupar as áreas de vinha com culturas agrícolas mais rentáveis (como Bananeiras).

O vinho doce (muito procurado em S. Miguel) pode ser mais uma solução para ajudar no escoamento dos produtos resultantes da transformação dos HPD, bem como a sua transformação em aguardente.

Já existem alguns produtores na ilha que trabalham com castas europeias (brancas e tintas), vocacionadas para a categoria IG.

O trabalho de reestruturação que tem ocorrido na ilha de São Miguel no período 2009-2019 pode ser ilustrado a partir dos gráficos abaixo:

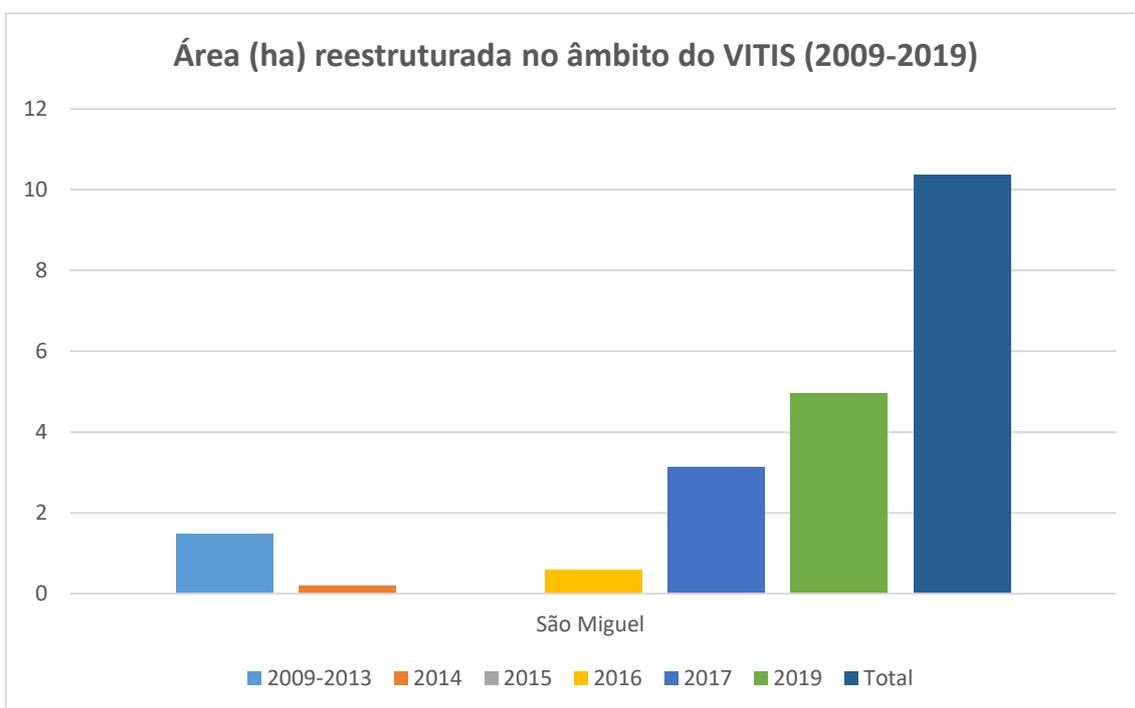


Figura 21 - Área (ha) de vinha reestruturada em São Miguel no âmbito do VITIS (2009-2019). DRDR.

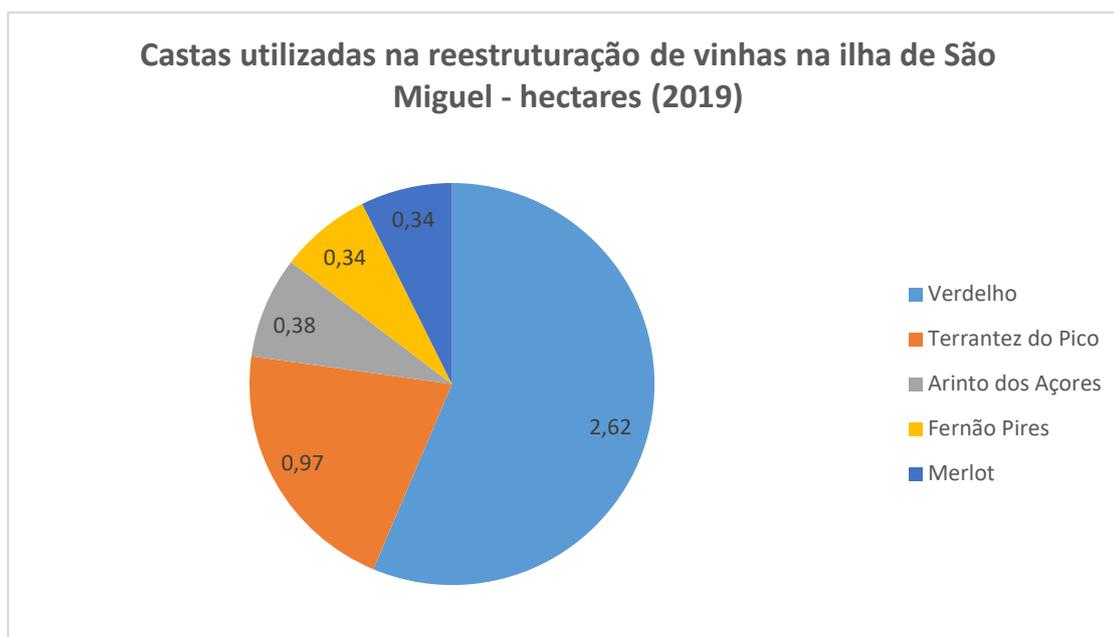


Figura 22 - Castas utilizadas na reestruturação das vinhas de São Miguel. Fonte: CVR (declarações parecer – VITIS).

Verifica-se que em 2019 a reestruturação das vinhas de São Miguel se fez com recurso a 5 castas, designadamente as castas Verdelho (56,34%), Terrantez do Pico (20,86%) Arinto dos Açores (8,17%), Fernão Pires (7,31%) e Merlot (7,31%).

Propostas de ações:

- Apostar no Enoturismo. Criação de um Roteiro das adegas e explorações vitícolas.
- Recuperar direitos de plantação para reocupar com vinha, áreas que foram convertidas em pastagens.
- Apoiar o investimento em novas tecnologias e mecanização, uma vez que nesta ilha há maior possibilidade de implementar o modo de condução da vinha em espaldar.
- Ampliar os campos de multiplicação de clones das três castas brancas autóctones, para fornecimento de material vegetativo de melhor qualidade aos viticultores; instalar campos de adaptação de castas europeias tintas, sob a tutela do SDA de São Miguel.

- Estudar/ensaiar o MPB em algumas zonas da ilha.
- Necessidade de realizar ações de Formação (workshops) aos viticultores. Melhorar as suas práticas.
- Apostar na Formação dos Técnicos nas áreas da viticultura e da enologia.
- Redefinir o zonamento das áreas com potencial aptidão vitícola.
- Sendo o modelo de “Quintas” ajustado à estruturação do setor na ilha, este deverá ser especificamente incentivado.

6.2.3 – TERCEIRA

Caracterização sumária:

A ilha Terceira é uma ilha de grande tradição vitivinícola, com diversas zonas do litoral da ilha ainda ocupadas por produtores diretos e HPD e outras que foram abandonadas.

Tem como núcleo principal a zona vitícola dos Biscoitos, na freguesia do mesmo nome, de onde outrora saíram quantidades significativas de vinho verde de grande qualidade.

Esta zona inclui uma das três regiões demarcadas dos Açores, a zona com denominação de Origem “Biscoitos”.

Nos últimos anos tem havido investimentos no âmbito da reestruturação das vinhas, com particular recuperação do encepamento com a casta Verdelho e algum Arinto dos Açores (que nesta ilha é conhecido por Terrantez).

Há entusiasmo por parte dos viticultores no programa VITIS. Já se encontram no mercado vinhos certificados pela CVR Açores e há

vontade de alguns produtores virem também a produzir novos vinhos a candidatar à certificação.

Alguns produtores pretendem licenciar as suas próprias adegas.

Há a preocupação com a construção ilegal na zona dos Biscoitos, em terrenos aptos à viticultura. Sugerindo-se, por isso, maior fiscalização e controlo no licenciamento de novas construções nesta zona, especialmente no núcleo afeto à Denominação de Origem, articulando a decisão entre todas as entidades envolvidas.

Foi sinalizada a dificuldade no processo de licenciamento industrial das pequenas adegas.

Existe uma **Associação de Vitivicultores** que é constituída por 12 sócios fundadores que são representativos das áreas mais importantes de viticultura da ilha.

Existe a **Adega Cooperativa Agrícola dos Biscoitos** (com 69 sócios), tem nova Direção, a qual está muito empenhada em dar um novo rumo a esta Associação.

Existe o **Museu do Vinho dos Biscoitos**, da Casa Agrícola Brum, com espaço etnográfico composto por um extenso espólio dedicado à cultura da Vinha e do Vinho nos Açores.

Existe a **Confraria do Vinho Verde dos Biscoitos** que poderá constituir um importante veículo de promoção dos produtos vitivinícolas da ilha.

No núcleo vitivinícola dos Biscoitos começa a surgir uma enorme pressão urbanística, o que fez disparar o custo dos terrenos, dificultando assim a aquisição de parcelas para a reestruturação vitícola, bem como o emparcelamento.

O setor na ilha precisa de mais união de todos, de trabalho e persistência.

A vitivinicultura na ilha Terceira pode ser uma boa alternativa na reconversão das explorações leiteiras.

O trabalho de reestruturação que tem ocorrido na ilha Terceira no período 2009-2019 pode ser ilustrado a partir dos gráficos abaixo:

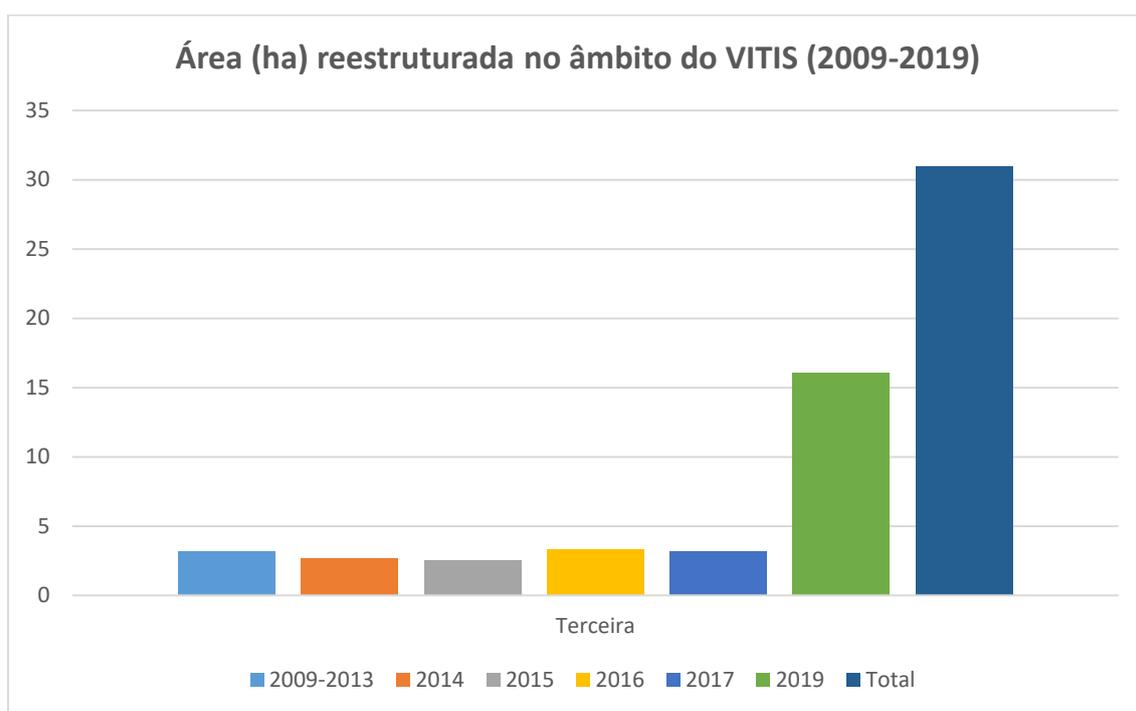


Figura 23 - Área (ha) de vinha reestruturada na Terceira no âmbito do VITIS (2009-2019). DRDR.

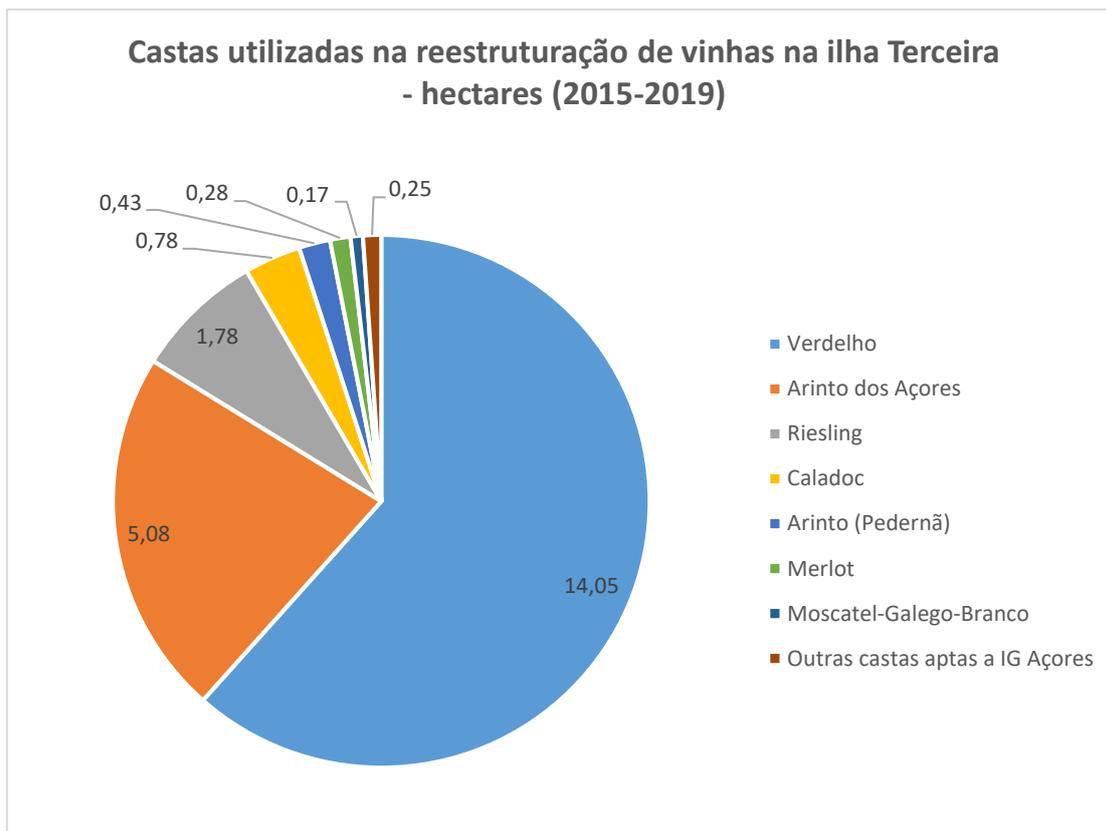


Figura 24 - Castas utilizadas na reestruturação das vinhas da Terceira. Fonte: CVR (declarações parecer – VITIS).

Verifica-se que no período 2015-2019 a reestruturação das vinhas da Terceira se fez com recurso a 15 castas, designadamente as castas Verdelho (61,56%), Arinto dos Açores (22,26%), Riesling (7,80%), Caladoc (3,42%), Arinto (Pedernã) (1,88%), Merlot (1,23%), Moscatel-Galego-Dourado (0,74%) e outras castas aptas a IG Açores (0,25%).

Propostas de ações:

- Devem instalar-se campos de multiplicação de clones das três castas brancas autóctones, sob a tutela do SDA da ilha Terceira.
- A adega do SDA deve ser devidamente equipada para a capacitar para a realização de microvinificações das castas brancas e tintas europeias.

- A Escola de Formação Profissional deve ser um parceiro na formação/sensibilização de jovens para o setor vitivinícola.
- Deve intensificar-se a realização de “*workshops*”, em temas como: podas, enxertias, intervenções culturais, tratamentos fitossanitários e outros.
- Apostar na Formação dos Técnicos nas áreas da viticultura e da enologia.
- Redefinir o zonamento das áreas com potencial aptidão vitícola.
- Estudar o comportamento de algumas castas europeias (brancas e tintas) em outras zonas da ilha com condições edafo-climáticas favoráveis á cultura da vinha.
- Enoturismo, um enorme potencial. Deve ser apoiado e desenvolvido.
- A zona do “Pesqueiro”, em São Bartolomeu, corresponde à maior zona de produção de vinho de cheiro da Ilha. Uma zona em que a vinha está estruturada fundamentalmente em “paredões”, numa arquitetura muito interessante deverá merecer apoios especiais e diferenciados, nomeadamente ao nível das ajudas às agroambientais.
- Disponibilizar mais apoio Técnico no terreno aos vitivinicultores (na viticultura e na enologia).
- Há necessidade de mais ações de esclarecimento e de divulgação.
- Os Serviços Oficiais da ilha deveriam ter um Gabinete Técnico de Aconselhamento ao setor vitivinícola, ao qual os viticultores pudessem acorrer na busca da resolução dos seus problemas.
- O mercado consumidor terceirense está sedento de produtos vitivinícolas de qualidade produzidos na ilha.
- Deve ser avaliada a possibilidade de ampliar a zona Demarcada da ilha a outras zonas de grande tradição vitícola como: Porto Martins; Serretinha; Feteira e São Bartolomeu, entre outras.

6.2.4 – GRACIOSA

Caracterização sumária:

A ilha Graciosa é uma das ilhas com grande tradição no setor vitivinícola de onde, em tempos recuados da História, se produziram muitos e bons vinhos e aguardentes.

Corresponde a uma das três Regiões Demarcadas dos Açores, sendo, praticamente, todo o litoral da ilha zona de aptidão vitivinícola, com enorme potencial de crescimento em termos de reestruturação do setor.

Existem várias explorações reestruturadas no contexto do programa VITIS, havendo entusiasmo e motivação dos viticultores para continuarem a aderir ao programa.

Como fator de preocupação transversal a todo o setor vitivinícola regional, aqui também é preocupante a falta de mão-de-obra.

Na ilha existe a **Adega e Cooperativa Agrícola da Ilha Graciosa** (com 14 associados) devidamente equipada para laborar as uvas produzidas na ilha. No entanto, foi identificada a necessidade em existir um enólogo residente para apoio à própria unidade de transformação e aos produtores associados.

É de referir a existência, desde 2013, do observatório atmosférico *Eastern North Atlantic* (ENA), uma das mais modernas instalações de pesquisa climática do Programa ARM, do Departamento de Energia dos Estados Unidos da América. Situada no litoral norte da ilha, numa zona de grande aptidão vitícola, esta infraestrutura produz já informação meteorológica de alta qualidade e é capaz de integrar outros instrumentos específicos para pesquisa agroclimática e/ou agrometeorológica, que poderão apresentar relevante interesse em

eventuais estudos agroclimáticos e/ou agrometeorológicos centrados na cultura da vinha.

Na ilha é uma limitação o facto de existir apenas uma casa comercial que vende produtos fitofarmacêuticos.

O emparcelamento está muito condicionado por haver dificuldade em encontrar os proprietários de muitos terrenos abandonados. As parcelas são muito pequenas e dispersas.

Faltam Técnicos Superiores para apoiar os agricultores, no terreno.

A ilha é reserva da Biosfera. Este estatuto ambiental deve constituir uma imagem promocional forte desta ilha.

A ilha tem um Enorme potencial no Enoturismo.

O trabalho de reestruturação que tem ocorrido na ilha Graciosa no período 2009-2019 pode ser ilustrado a partir dos gráficos abaixo:

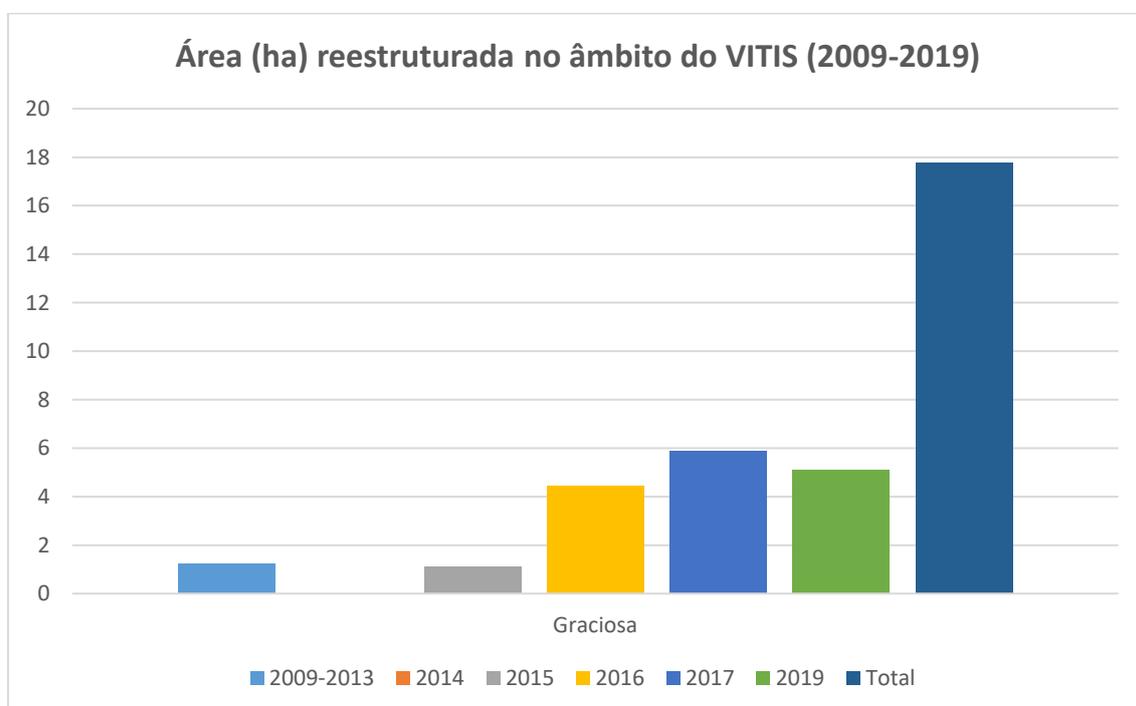


Figura 25 - Área (ha) de vinha reestruturada na Graciosa no âmbito do VITIS (2009-2019). DRDR.

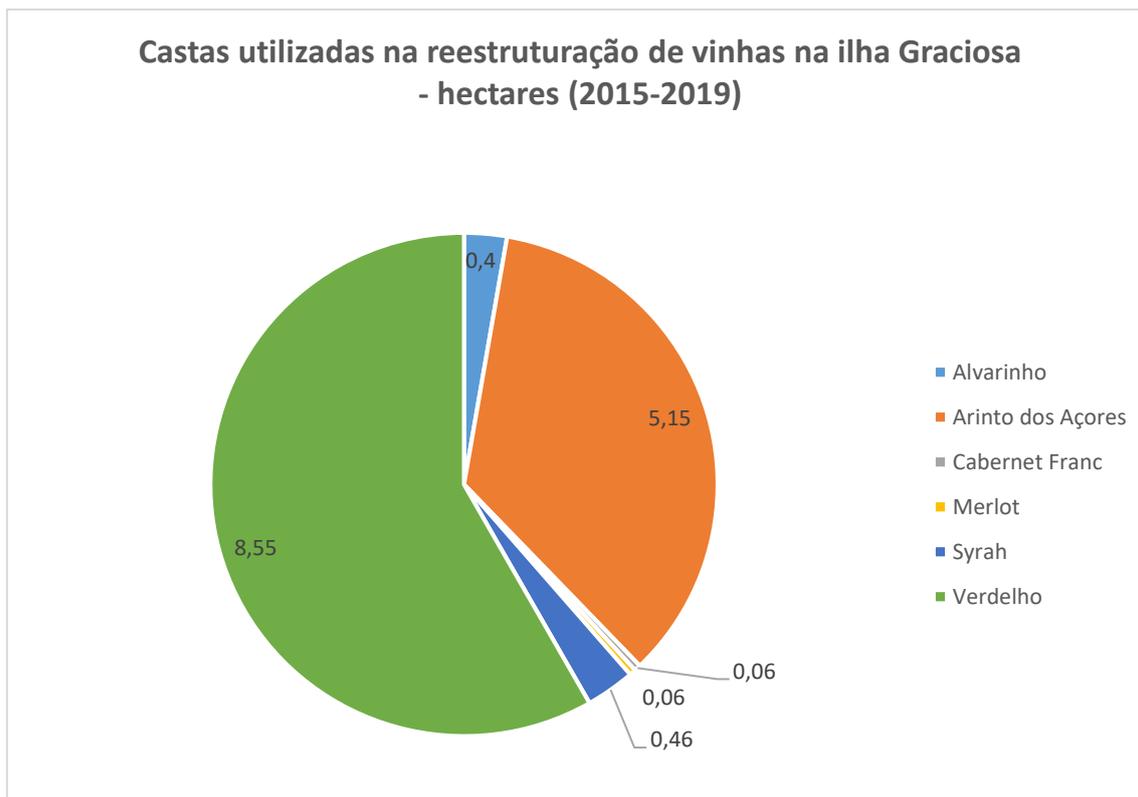


Figura 26 - Castas utilizadas na reestruturação das vinhas da Graciosa. Fonte: CVR (declarações parecer – VITIS).

Verifica-se que no período 2015-2019 a reestruturação das vinhas da Graciosa se fez com recurso a 6 castas, designadamente as castas Verdelho (58,2%), Arinto dos Açores (35,1%), Syrah (3,1%), Alvarinho (2,7%), Cabernet Franc (0,4%) e Merlot (0,4%).

Propostas de ações:

- Ampliar os campos de clones das três castas brancas autóctones (Verdelho, Arinto dos Açores e Terrantez do Pico), para poder fornecer material vegetativo aos viticultores de melhor qualidade.
- Promover ensaios/estudos de microvinificações.
- Intensificar a realização de *workshops* sobre Boas práticas vitivinícolas.
- Estudar a viabilidade e rentabilidade em modo de produção biológico.

- Incentivar a recuperação das áreas de vinha abandonada de modo a preservar a paisagem tradicional da cultura da vinha da Região.
- Associar a imagem dos vinhos produzidos na ilha ao forte cartaz ambiental de Reserva da Biosfera.

Como nota final deixamos ainda a preocupação de uma eventual perda da variabilidade genética da casta tradicional Verdelho, por eliminação do campo de clones instalado na Graciosa, sob a tutela do Serviço de Desenvolvimento Agrário, dada a eventualidade de construção de uma estrada, cujo traçado elimina este campo. Em nossa opinião, este projeto deverá ser revisto e equacionado outro traçado para essa construção.

6.2.5 – SÃO JORGE

Caracterização sumária:

Na ilha de São Jorge, no momento presente, predomina a viticultura de subsistência, onde existe um elevado número de pequenos produtores que vinificam a sua própria produção, para autoconsumo, vendendo o excedente para amortizar algumas despesas que tenham no cultivo da vinha.

A dimensão média das parcelas é reduzida. O sistema de condução pode ser vinha aramada ou vinha prostrada (sobre rochas). As castas predominantes são híbridas ou produtores diretos, no entanto nos últimos 4 anos graças ao programa VITIS foram introduzidas castas nobres como o Arinto dos Açores e o Verdelho. Como curiosidade existe um produtor que possui algumas plantas de Alvarinho que até se adaptou bem às condições edafo-climáticas da ilha.

Na ilha não existe Cooperativa Vitivinícola onde os produtores possam entregar as uvas, por essa razão os viticultores vinificam as suas uvas em casa ou nas suas próprias adegas.

As zonas de produção mais representativas localizam-se nas Fajãs da zona sul da ilha, devido à sua exposição, nomeadamente a Fajã de São João, a Fajã dos Vimes, a Urzelina e a Queimada.

Os processos de vinificação são arcaicos e muitas vezes não são os mais corretos.

Os conhecimentos enológicos são rudimentares. Tendo-se já realizado alguns *workshops* com o apoio do LRE (Laboratório Regional de Enologia).

A existência da **Confraria do Queijo de São Jorge** (muito afamado e conhecido internacionalmente) pode constituir uma mais-valia na promoção dos vinhos dos Açores.

O recente trabalho de reestruturação que se iniciou nas vinhas de São Jorge pode ser ilustrado a partir dos gráficos abaixo:

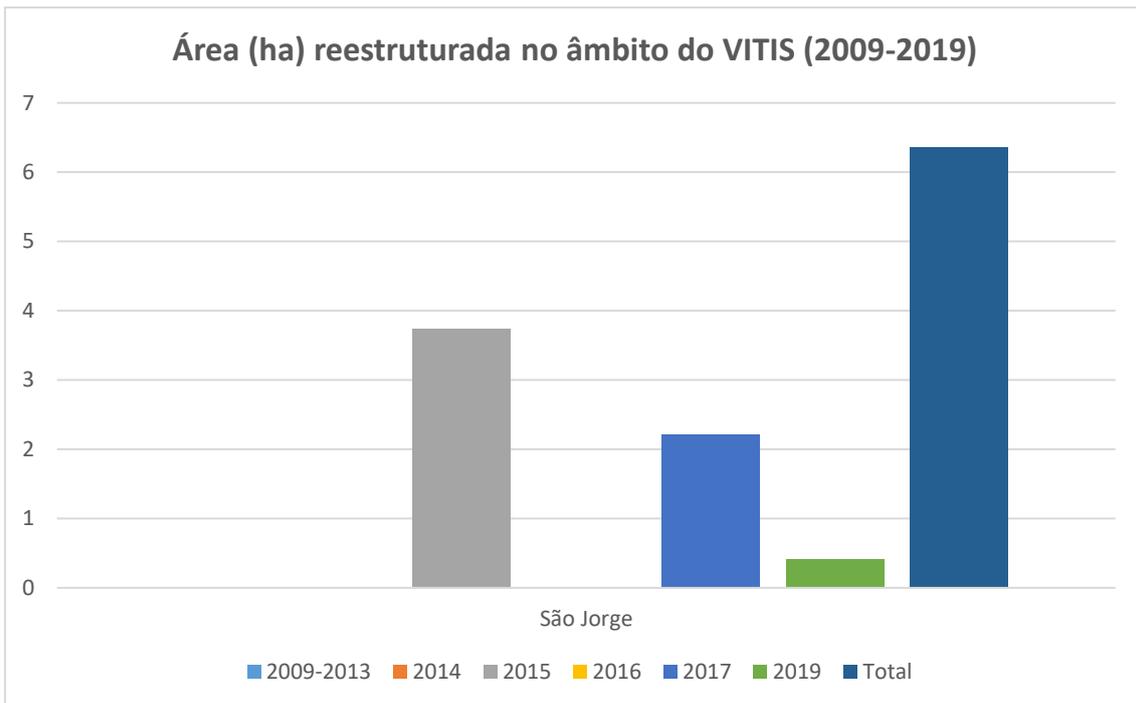


Figura 27 - Área (ha) de vinha reestruturada em São Jorge no âmbito do VITIS (2009-2019). DRDR.

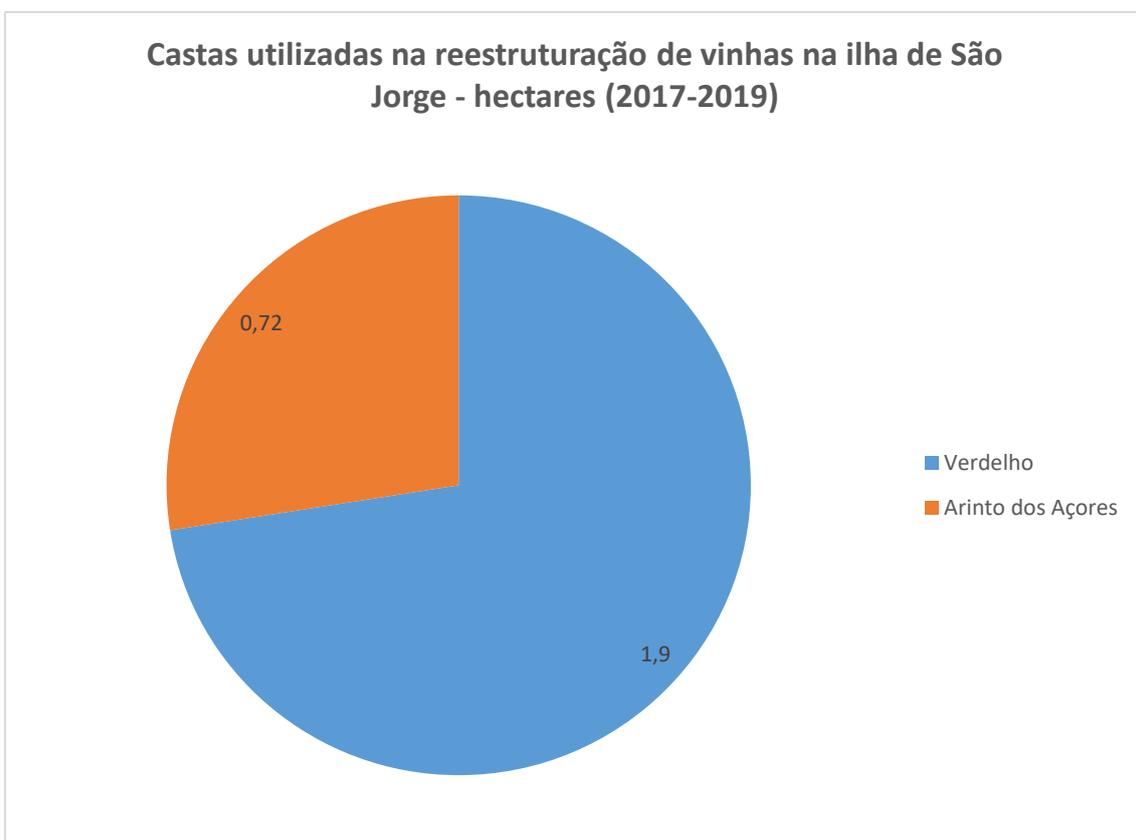


Figura 28 - Castas utilizadas na reestruturação das vinhas de São Jorge. Fonte: CVR (declarações parecer – VITIS).

Verifica-se que a reestruturação das vinhas de São Jorge se tem feito essencialmente com recurso a 2 castas, designadamente Verdelho (72,52%) e Arinto dos Açores (27,48%).

Propostas de ações:

- Disponibilizar mais apoio Técnico oficial junto dos vitivinicultores.
- Repensar o zonamento com aptidão vitivinícola na ilha (possibilitando a extensão da atividade a outras zonas da ilha).
- Ensaiar/estudar a viticultura em Modo de Produção Biológico (com castas europeias, mas também, eventualmente, com Híbridos Produtores Diretos).
- Criar campos de multiplicação de clones das três castas brancas autóctones (Verdelho, Arinto dos Açores e Terrantez do Pico), sob a tutela do SDA de São Jorge.
- Associar a cultura da vinha, em algumas zonas da ilha (como as Fajãs) ao importante cartaz ambiental de Reservas da Biosfera.
- No contexto do Enoturismo pode ser interessante adotar-se o conceito de "adegas pedagógicas".
- Potenciar a promoção dos vinhos dos Açores associando-os ao queijo de São Jorge, por via da Confraria do queijo de São Jorge.
- Intensificar a realização de workshops temáticos (práticas vitícolas e enológicas).

6.2.6 – FAIAL

Caracterização sumária:

Eng.º Tieres Vieira,
Técnico Superior do Serviço de Desenvolvimento Agrário do Faial

«A Viticultura na ilha do Faial tem reduzida expressão cingindo-se praticamente às freguesias do Capelo e da Praia do Norte.

Nas décadas de 90 do século passado e primeira do século XXI parece ter-se registado uma diminuição significativa de produtores e áreas de cultura da vinha.

A alteração mais significativa de nova adesão dos viticultores ao cultivo da vinha aconteceu nos últimos 10 anos, através do programa VITIS (5 novos produtores com uma área de cerca de 20 hectares).

Considerando a dimensão do setor na ilha, a área de produção introduzida através do VITIS é muito significativa, no entanto, sendo a maioria dos projetos de 2016, tardam, no geral, em aparecer resultados ao nível da produção, pelo que, desde logo, se afigura necessário um acompanhamento especial a estes produtores, tentando evitar eventuais insucessos que descredibilizem todo o processo. Esse acompanhamento deveria ter particular incidência na disponibilização de formação e apoio técnico e no controlo do cumprimento das condicionantes dos apoios atribuídos e dos compromissos assumidos.

Considerando as restrições à plantação de novas áreas de vinha, o zonamento da cultura está praticamente restrito às freguesias de Praia do Norte e Capelo, em parte desta área o solo tem uma componente significativa de cinzas do vulcão dos Capelinhos pelo que seria importante perceber se estes solos transmitem alguma característica físico-química mensurável que, somada naturalmente à imagem do vulcão, possa ser aproveitada na promoção do produto.

Ainda considerando a especificidade dos solos associada ao Vulcão dos Capelinhos importaria considerar a alteração/aditamento do sistema de incentivos à manutenção de paisagens tradicionais da cultura da vinha situadas em áreas de paisagem protegida e em fajãs costeiras, integradas nos parques naturais de ilha e em reservas da Biosfera,

permitindo aplicar para esta área um regime de apoio semelhante sem necessidade da cultura estar instalada em currais ou socialcos».

O recente trabalho de reestruturação que se iniciou nas vinhas do Faial pode ser ilustrado a partir dos gráficos abaixo:

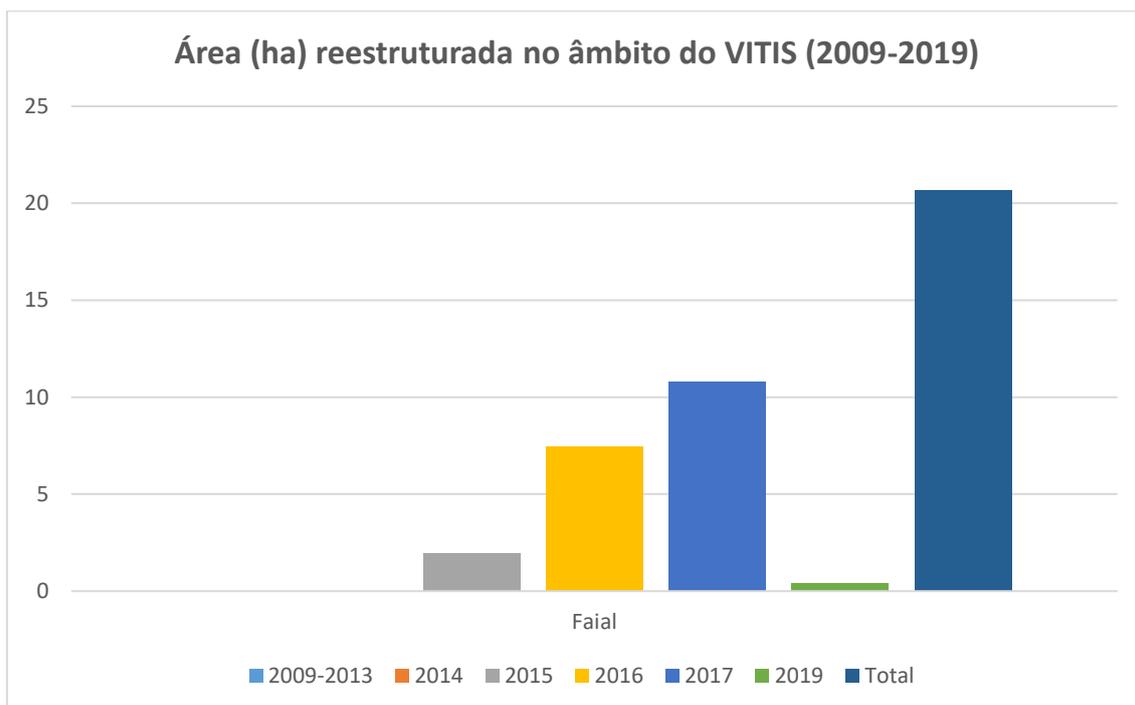


Figura 29 - Área (ha) de vinha reestruturada no Faial no âmbito do VITIS (2009-2019). DRDR

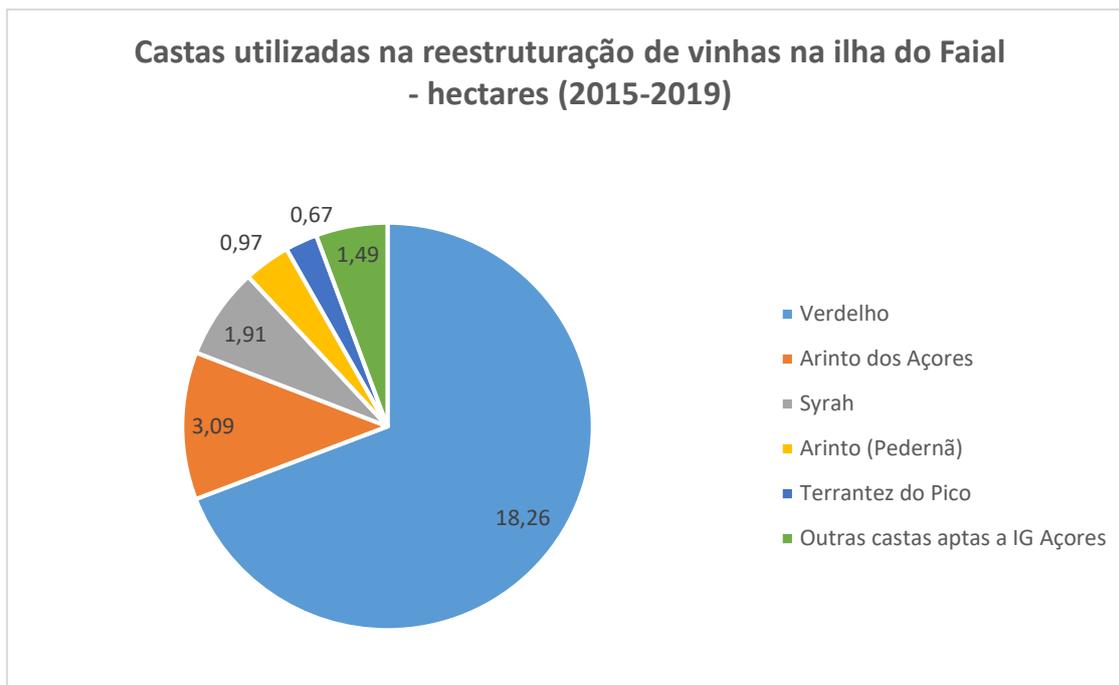


Figura 30 - Castas utilizadas na reestruturação das vinhas do Faial. Fonte: CVR (declarações parecer – VITIS).

Verifica-se que a reestruturação das vinhas do Faial se tem feito com recurso a 9 castas, designadamente Verdelho (69,19%), Arinto dos Açores (11,71%), Syrah (7,24%), Arinto (Pedernã) (3,68%), Terrantez do Pico (2,54%) e outras castas aptas a IG Açores (1,49%).

Propostas de ações:

- Disponibilizar mais apoio Técnico oficial junto dos vitivinicultores.
- Repensar o zonamento com aptidão vitivinícola na ilha (possibilitando a extensão da atividade a outras zonas da ilha).
- Ensaiar/estudar a viticultura em Modo de Produção Biológico (com castas europeias, mas também, eventualmente, com Híbridos Produtores Diretos).
- Criar campos de multiplicação de clones das três castas brancas autóctones (Verdelho, Arinto dos Açores e Terrantez do Pico), sob a tutela do SDA do Faial.

- Acompanhar/estudar o comportamento das três castas brancas autóctones em particular nos terrenos arenosos das imediações do Vulcão dos Capelinhos (investigar os efeitos das cinzas vulcânicas no perfil enológico das uvas aqui produzidas).
- Associar a cultura da vinha, nesta zona da ilha, à imagem do Vulcão dos Capelinhos, em termos de Enoturismo. Tirar partido da existência do Centro de Interpretação do Vulcão dos Capelinhos.
- No quadro legislativo dos incentivos à vitivinicultura, estabelecer paralelismo da vinha cultivada nas areias do vulcão, no conceito de “áreas protegidas/classificadas” e majorando ainda mais, se o modo de produção for o de MPB.

6.2.7 – PICO

Caracterização sumária:

A Vitivinicultura na ilha remonta ao início do povoamento, tem enorme tradição de produção de vinhos brancos de excelente qualidade (licorosos), tendo alguns deles chegado aos quatro cantos do Mundo, nomeadamente a mercados como o Brasil, Estados Unidos, Alemanha e até à mesa dos Czares, na Rússia.

A ilha do Pico é a ilha dos Açores com maior número de viticultores, maior área de vinha cultivada, maior número de agentes económicos, maior capacidade de transformação e maior volume de negócios em produtos vitivinícolas.

Aqui existe a **Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico**, com 282 associados, com produção média anual de cerca de 2 000 hectolitros e com um volume de negócios médio anual acima de 1 M€.

Esta Cooperativa comercializa atualmente 14 marcas de produtos vitivinícolas (entre licorosos, vinhos brancos, tintos, rosés, espumantes, licores e aguardentes), exportando, fundamentalmente para o mercado regional e nacional, mas também para países estrangeiros como EUA, Canadá, Finlândia, Alemanha e Noruega, entre outros.

Surgiram, também neste período, novas empresas, algumas delas que podem ser consideradas já de média dimensão, mas outras que embora de menor dimensão estão a produzir com muito boa qualidade e profissionalismo. Com a mais-valia associada de terem como proprietários jovens da ilha que optaram por encontrar no setor a sua realização profissional.

Para além do importante crescimento verificado ao nível da transformação, o setor aumentou enormemente a sua pujança, sobretudo na última década, reestruturando mais de 9 centenas de hectares de vinha, optando por instalar (maioritariamente) as castas autóctones (Verdelho, Arinto dos Açores e Terrantez do Pico), as que foram responsáveis pela fama outrora alcançada dos vinhos do Pico e dos Açores no Mundo.

Embora se cultive vinha, por quase toda a orla litoral da ilha, é na faixa litoral noroeste da ilha (entre as Freguesias de São Roque e de São Caetano que existe a maior área de vinha cultivada com castas europeias (brancas e tintas) e onde o fenómeno mais recente da reestruturação vitícola tem acontecido.

É nesta zona da ilha que existe uma área muito particular e relevante que foi classificada em 1994 como Região Demarcada e reconhecida, em 2004, pela UNESCO, como **Paisagem Património Mundial**, sendo hoje um dos fortes cartazes turístico-culturais da ilha e fator decisivo no enorme impulso que o setor teve no Pico, nas duas últimas décadas.

Estão sedeados e funcionam na ilha dois importantes organismos que vieram trazer um enorme valor acrescentado à organização e estruturação do setor vitivinícola regional, a **CVR Açores** (criada em 1995) e responsável pelo controlo certificação dos vinhos produzidos na Região, bem como pela proteção e defesa das Denominações de Origem e Indicação Geográfica, e o **Laboratório Regional de Enologia** (criado em 2011) que realiza análises enológicas e assegura o aconselhamento técnico nas áreas da viticultura e enologia.

Existe a **Confraria do Vinho do Pico**. Poderá ser um parceiro ativo e importante na divulgação dos nossos Produtos vitivinícolas.

Em função da importante dinâmica que o setor vitivinícola regional tem vindo a conhecer nos últimos anos e dada a importância em conferir à organização do mesmo uma consolidação mais firme e apta a

responder aos novos desafios que o setor enfrenta, justifica-se a criação do **INSTITUTO DA VINHA E DO VINHO DOS AÇORES** e que a sua sede se situe na ilha do Pico, atendendo a que é nesta ilha que, incontornavelmente, o setor tem maior expressão no contexto regional e efetivamente maiores condições de crescimento e de consolidação.

O trabalho de reestruturação que tem ocorrido na ilha do Pico no período 2009-2019 pode ser ilustrado a partir dos gráficos abaixo:

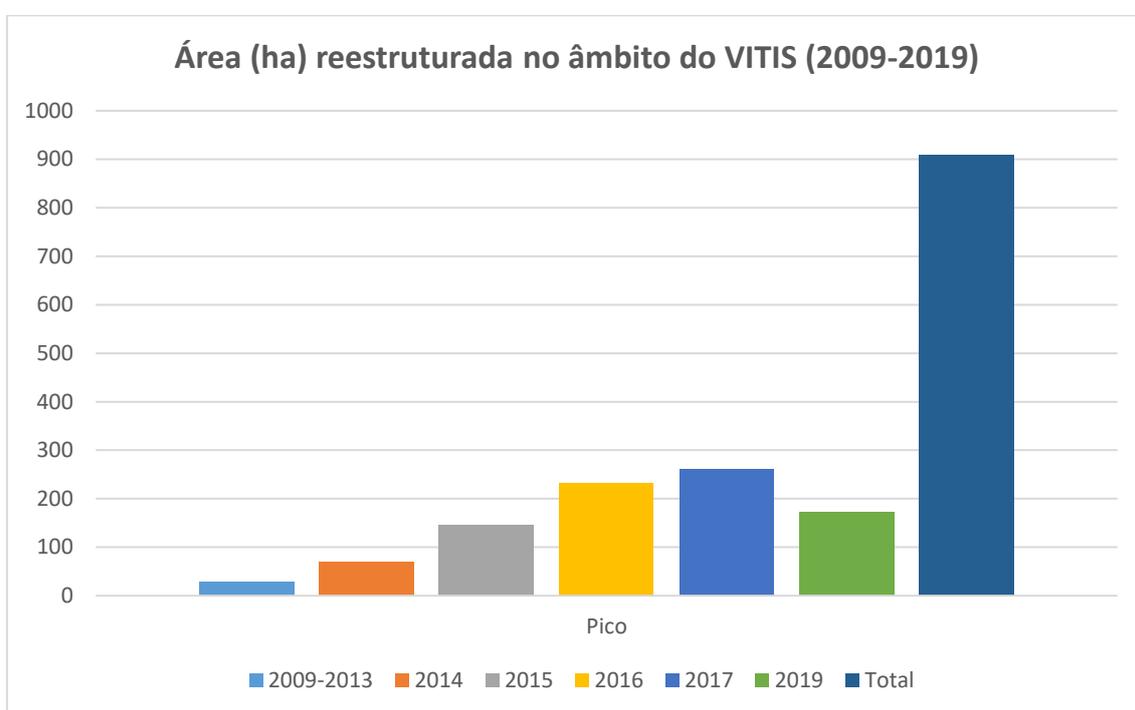


Figura 31 - Área (ha) de vinha reestruturada no Pico no âmbito do VITIS (2009-2019). DRDR

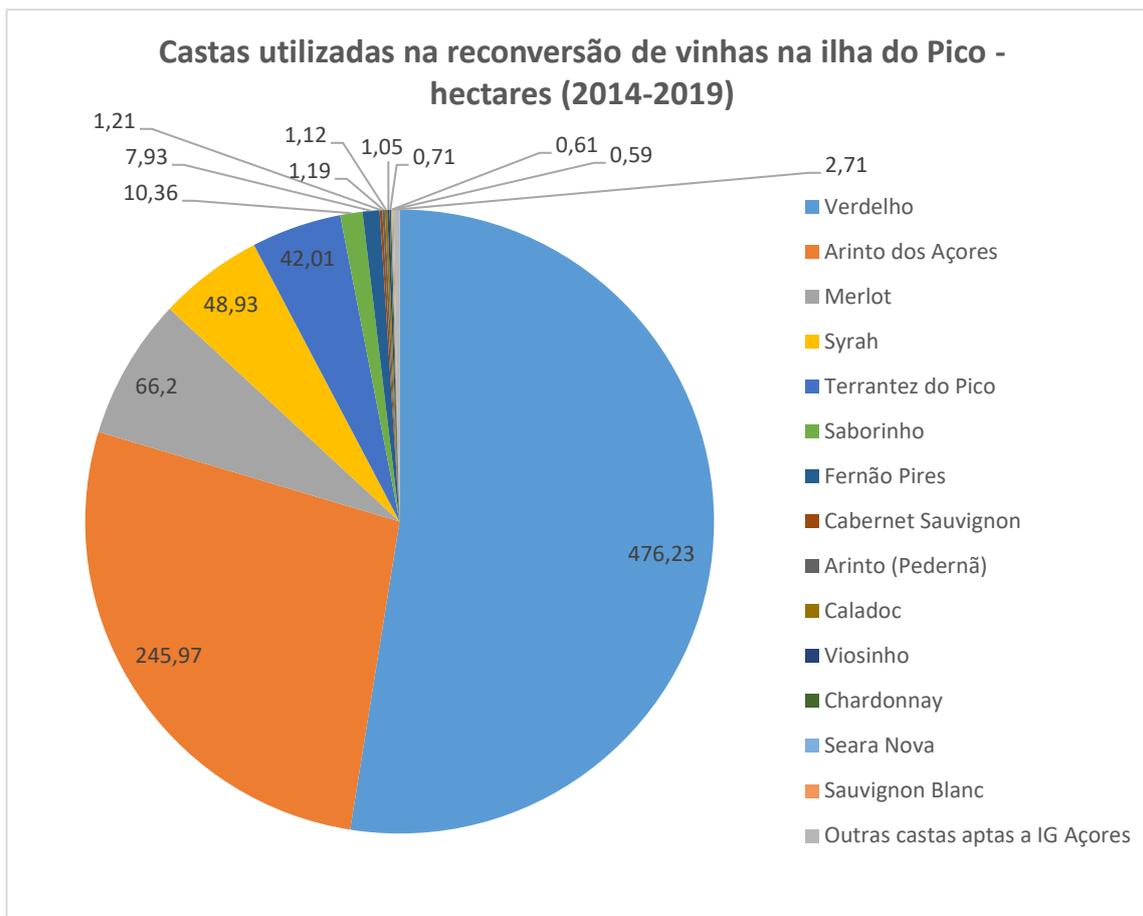


Figura 32 - Castas utilizadas na reestruturação das vinhas do Pico. Fonte: CVR (declarações parecer - VITIS).

Verifica-se que no período 2014-2019 a reestruturação das vinhas do Pico se fez com recurso a um total de 30 castas. Apesar disso, verifica-se que a escolha pelas castas tradicionais predomina, constituindo 84,27% da área plantada, respeitando 52,52% à casta Verdelho, 27,12% à casta Arinto dos Açores e 4,63% à casta Terrantez do Pico. A restante área foi reestruturada com recurso às castas Merlot (7,30%), Syrah (5,40%), Saborinho (1,14%), Fernão Pires (0,87%), Cabernet Sauvignon (0,13%), Arinto (Pedernã) (0,13%), Caladoc (0,12%), Viosinho (0,12%), Chardonnay (0,08%), Seara Nova (0,07%), Sauvignon Blanc (0,07%) e outras castas aptas a IG Açores (0,30%).

Propostas de ações:

- Estimular o surgimento de empresas prestadoras de serviços de mão-de-obra (sendo este um fator que começa a escassear na ilha) e/ou outras iniciativas que motivem a fixação de pessoas na ilha e que se destinem às tarefas manuais que este setor exige.
- Concomitantemente, intensificar a Formação Profissional (para Técnicos, para vitivinicultores e para jovens, neste último caso, por via da Escola Profissional do Pico com currículos afins com a atividade vitivinícola).
- Apoiar a componente da manutenção das novas vinhas instaladas de forma mais justa e com majorações para as zonas de "viticultura mais difícil" (lagidos e zonas de currais), por forma a manter os viticultores comprometidos com a produção de matéria-prima, particularmente das três castas brancas tradicionais (Verdelho, Arinto dos Açores e Terrantez do Pico).
- Promover (incentivando) um ajustado equilíbrio que deverá encontrar-se nos próximos anos entre a produção de uvas e a sua capacidade de laboração, na prossecução de vinhos certificados, de qualidade e de "gama alta".
- Dinamizar e conferir maior substância à "Rota do vinho do Pico".
- Reforçar os Recursos Humanos (Técnicos Superiores e outros) no quadro de ilha do SDA, para que possa haver uma dedicação mais exclusiva de Técnicos a este setor, nomeadamente no domínio da Experimentação, Vulgarização e Formação Profissional, mas também e com uma atenção mais premente, à monitorização do programa VITIS.
- Incentivar a revisão a curto prazo do Plano de Ordenamento da Paisagem Protegida da Cultura da Vinha da Ilha, do Pico (POPCCVIP), uma ferramenta de grande importância para a gestão desta Área

Protegida, como forma de garantir a conservação do estatuto de Paisagem Património Mundial.

- Incentivar a criação de um Plano de Gestão específico para o bem classificado para o bem classificado como Património Mundial da UNESCO.

7 – OPINIÕES SOBRE O PRESENTE E O FUTURO DA VITIVINICULTURA NOS AÇORES

Eng.ª Maria José Aranda e Silva

Técnica Superior da DRDR

Passado

Profissionalmente acompanho o setor vitivinícola da Região desde 1990, altura em que a vitivinicultura era incipiente em termos de qualidade da produção, existência de marcas, regulação do mercado, aliado ao sucessivo e gradual abandono das áreas de cultivo em todas as ilhas, mas com maior impacto no Pico, Graciosa, Terceira e S. Miguel.

Vivia-se uma era em que a experimentação desenvolvida pelos Serviços de Desenvolvimento Agrário tinha particular significado quando comparada com as exigências dos viticultores e recordo que havia acompanhamento técnico no tratamento dos dados estatísticos dos campos experimentais, como o do Eng.º Mário de Carvalho, autor do livro “A Estatística Aplicada à Experimentação Agrícola”, editado em 1988.

Existiam campos de experimentação nas ilhas do Pico, Terceira, Graciosa e S. Miguel, com técnicos afetos ao setor e cujo principal objetivo era o estudo das castas brancas, tintas e de mesa que melhor se adaptavam às condições edafoclimáticas da Região.

O primeiro programa de incentivos para a vitivinicultura da RAA surge em 1985, com a publicação da Portaria n.º 51/85, de 23 de julho. Dados ainda existentes relativos a trabalhos realizados no passado longínquo, permite dizer que naquela altura foram apoiadas as primeiras 214 explorações da Região, com financiamento apenas do Governo Regional de então.

Nº de explorações e área apoiada no âmbito da Portaria nº 51/85 (apoio regional)

Ilhas	Nº Projetos	Nº explorações	Área (ha)
Terceira	8	8	1,86
Graciosa	1	1	2,47
Pico	205	205	73,15

Fonte: DRDR, 2021

Com a publicação da Decisão C (92) 1947, de 5 de outubro de 1992, foi aprovado pela Comissão das Comunidades Europeias, o Programa Operacional de Reestruturação da Vinha, que vê a sua aplicação regional ser regulamentada pelo Despacho Normativo nº 303/92, de 24 de dezembro e dá-se o início do apoio comunitário para a reestruturação das vinhas na Região. Com essa extensão dos apoios comunitários aos Açores, foi possível realizar investimentos nas áreas de vinha com os seguintes resultados:

Nº de explorações e área apoiada no âmbito Portaria nº 25/95, de 27 de abril.

Ilhas	Nº Projetos	Nº explorações	Área (ha)
Terceira	15	15	3,90
Graciosa	23	23	16,82
Pico	52	52	26,59

Fonte: DRDR, 2021

Nº de explorações e área apoiada no âmbito Portaria nº 86/97, de 30 de outubro

Ilhas	Nº Projetos	Nº explorações	Área (ha)
Terceira	8	8	1,89
Graciosa	6	6	3,84
Pico	10	10	4,26

Fonte: DRDR, 2021

Em resumo, entre 1985 e 1997 foram apoiados 144,80 hectares de vinha, nas ilhas do Pico, Terceira e Graciosa, num total de 328 explorações.

Posteriormente e já no âmbito do VITIS entre 2009-2020 foram apoiadas:

N.º de candidaturas e área apoiada 2009-2013		
Ilha	Nº Candidaturas	Área (ha)
São Miguel	3	1,49
Terceira	7	3,19
Graciosa	3	1,22
São Jorge	-	-
Faial	-	-
Pico	56	28,15
TOTAL	69	34,05

N.º de candidaturas e área apoiada 2014-2017		
Ilha	Nº Candidaturas	Área (ha)
São Miguel	6	3,91
Terceira	31	11,7
Graciosa	17	11,45
São Jorge	6	5,94
Faial	9	20,21
Pico	401	707,62
TOTAL	470	760,83

N.º de candidaturas e área apoiada 2020		
Ilha	Nº Candidaturas	Área (ha)
Santa Maria	6	3,77
São Miguel	9	4,97
Terceira	36	16,1
São Jorge	1	0,41
Graciosa	7	5,1
Faial	1	0,44
Pico	120	172,34
TOTAL	180	203,13

As duas últimas décadas trouxeram-nos novos instrumentos capazes de dar relançamento à vitivinicultura regional, mesmo assim, considera-se que é um período demasiado extenso para conseguir os resultados que presentemente se tem e isto está relacionado, em princípio, com o facto de existir uma enorme escassez de mão-de-obra qualificada para as técnicas culturais de um método de produção que trabalha vinhas no chão, circundadas de um reticulado de pedra solta e também porque o vinho obtido a partir de castas não aptas à produção de vinho (Isabella, Jaquez e outras) continuavam a ser muito mais rentáveis em termos de preço de venda do produto final e por isso mais apelativas para os viticultores.

Extensas áreas de vinha com castas “americanas” continuavam a dar muito menos trabalho e muito mais produção, em todas as ilhas e no mercado existente à época, era impossível ver numa prateleira de um qualquer supermercado da Região um vinho produzido nos Açores, muito menos a partir de castas nobres europeias. Ir a um restaurante local e ver na carta de vinhos um produto regional era inimaginável.

Na senda da luta por um lugar na economia agrícola da RAA e cientes da importância que a vitivinicultura outrora tinha tido nos Açores, do reconhecimento além-fronteiras e perspetivando que num futuro não muito longínquo, seria possível relançar a cultura da vinha e voltar a produzir vinhos de elevada qualidade e com identidade, em 1994 e após um trabalho bastante exaustivo das entidades regionais ligadas ao setor, foi publicado o **Decreto-lei n.º 17/94 de 25 de janeiro**, que criou zonas vitivinícolas na Região Autónoma dos Açores, nomeadamente “Biscoitos”, na ilha Terceira, “Graciosa” e “Pico”.

Foi, sem dúvida, um passo gigante dado há 27 anos, dando-se novamente um recomeço com sérias intenções de obter progressos aos

mais diferentes níveis, seja do encepamento, da sanidade vegetal, da produção, da comercialização, da organização da produção e outros.

Em agosto de 1995, é constituída a **Comissão Vitivinícola Regional dos Açores**, com estatutos publicados no Jornal Oficial (III Série -N.º 18 - 29/9/1995). A CVRAçores tem sede na vila da Madalena, na ilha do Pico e tem como objetivos garantir a genuinidade e a qualidade dos vinhos, o fomento e o controle dos vinhos, a definição do seu processo produtivo e a promoção e defesa interna e externa dos vinhos certificados da Região.

Cerca de dez anos depois e porque começou a surgir apetência por parte dos viticultores para reestruturar áreas de vinhas com castas não incluídas na lista de castas autorizadas para produção de vinhos com Denominação de Origem e em áreas de vinha que não as previstas no Decreto-lei n.º 17/94, ocorre o reconhecimento da **Indicação Geográfica "Açores"**, através da Portaria n.º 853/2004 de 19 de julho, para os vinhos tranquilos, tintos e brancos produzidos em todo o Arquipélago, o que deu nova dimensão ao setor e abre novas perspectivas de dimensão económica da vitivinicultura, a ilhas como S. Miguel, S. Jorge e Sta. Maria.

Com o surgimento dos **Programas de ajudas ao investimento – VITIS**, os viticultores iniciaram um processo de mentalização de que efetivamente a aposta passava por voltarmos às castas que outrora deram nome e grandeza aos vinhos dos Açores e embora que sendo um processo lento, em 2021 podemos afirmar que dos 1.700 hectares de área de vinha plantados na RAA, cerca de 75% são de castas pertencentes à Lista Nacional de Castas e aptas a originar vinhos com Denominação de Origem "Graciosa", "Pico" ou "Biscoitos" ou com Indicação Geográfica "Açores".

A par dos apoios do VITIS não podemos esquecer que as ajudas no âmbito do PRORURAL 2007-2013, pagamentos agroambientais e

PRORURAL+2014-2020 (com prolongamento até 2022) pagamentos agroambiente e clima, assim como do POSEI, dão alguma sustentabilidade ao rendimento destes agricultores, já que a cultura da vinha realizada nos moldes tradicionais acarreta elevados custos de mão-de-obra.

Presente

Em 2021 a vitivinicultura apresenta-se como um setor com uma posição económica já com alguma relevância na economia agrícola, mas ainda com debilidades que merecem ser devidamente acompanhadas:

- Existência de muitas explorações com pequena dimensão e cuja cultura é realizada de forma tradicional, ou seja, em curraletas e lajidos, o que intrinsecamente traz elevados custos de manutenção da cultura;
- Escassez de mão obra especializada ou minimamente capaz de realizar trabalhos de instalação ou manutenção da cultura, incluindo a manutenção dos muros de pedra característicos da paisagem
- Exigências da União Europeia na rotulagem do produto final, que muitas vezes são dificilmente compreendidas pelos agentes do setor
- Dificuldade no fornecimento de material vegetativo, dada a quase inexistência de viveiristas que forneçam material vegetal das castas tradicionais dos Açores
- Muitas explorações com elevadas taxas de infeção com vírus do urticado e do enrolamento tipo III

Relativamente às áreas de vinha que ainda existem por reestruturar, na maioria desconhece-se a titularidade e outras os viticultores estão já muito envelhecidos ou emigraram.

É importante realçar que atualmente os vitivinicultores dos Açores integram o Sistema de Informação da Vinha e do Vinho (SIVV), base de dados nacional, na qual muitos dos processos funcionam, como por exemplo o cumprimento das normas relativas a entrega das Declarações de Colheita e Produção, assim como Declarações de Existências, cadastro de todas as parcelas de vinha existentes nas explorações, autorizações de novas plantações, declarações de plantação e outras funcionalidades.

A montante do SIVV, as parcelas de vinha têm que estar declaradas no Sistema de Identificação Parcelar (SIP) do IFAP., I.P, o que permite um rigor na gestão do potencial vitícola da Região.

Atualmente os vinhos dos Açores já são facilmente comercializáveis em superfícies comerciais da RAA e no exterior, nos aeroportos das diversas ilhas, nas lojas on-line da especialidade e também ao nível da hotelaria e restauração, cada vez mais existe disponibilidade para consumo destes produtos regionais, embora que a preços demasiado elevados e nem sempre a qualidade justifica os preços praticados.

Todos nós sabemos que o mercado dos vinhos está intrinsecamente ligado ao mundo das opiniões dos especialistas na matéria, dos influenciadores do setor e a regulação deste mercado não existe. Ou seja, existem vinhos bons a preços justos, mas na maioria dos casos existem vinhos de uma gama normal a preços demasiado elevados. Certo é que a lei da oferta e da procura está ainda muito desregulada e temos pouca produção para as solicitações atuais.

Constata-se a existência de limitações ao crescimento da produção de vinho, quer por imposição europeia relativa ao aumento das áreas de vinha, quer por razões já referidas de titularidade das parcelas.

A esse propósito é importante referir que estão inscritos na Comissão Europeia, **1.700 hectares de área de vinha plantada**, independentemente do encepamento ser de castas europeias ou castas

de híbridos produtores diretos. Não esqueçamos que ainda está em vigor a derrogação prevista no n.º2 do artigo 18.º do REGULAMENTO (CE) N.º 247/2006 do Conselho de 30 de Janeiro de 2006, que estabelece medidas específicas no domínio agrícola a favor das regiões ultraperiféricas da União Europeia (POSEI) com a seguinte redação:

“2. Em derrogação do n.º 1 do artigo 19.º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, as uvas provenientes de castas de híbridos produtores diretos cujo cultivo seja proibido (Noah, Othello, Isabelle, Jacquez, Clinton, Herbemont), colhidas nas regiões dos Açores e da Madeira, podem ser utilizadas na produção de vinho que só poderá circular dentro dessas regiões.”

De acordo com os últimos dados fornecidos pelo Instituto da Vinha e do Vinho, I.P., estão inscritas no SIVV 3.895 parcelas de vinha a que corresponde uma área de 1.355,15 ha.

Parcelas e área de vinha inscrita no SIVV

Ilha	Nº Parcelas	Área (ha)
Sta. Maria	57	8,97
S. Miguel	436	76,83
Terceira	831	98,54
Graciosa	311	54,60
S. Jorge	198	34,01
Pico	1 981	1 046,30
Faial	81	35,88
TOTAL	3 895	1 355,15

Fonte: SIVV

Tal significa que existem cerca de 344,85 ha que não estão cadastrados no SIVV, provavelmente pelas razões já apontadas relativas à dificuldade de titularidade das parcelas.

Atualmente uma exploração que não esteja no SIVV, para todos efeitos não “existe”, pelo que está IRREGULAR em termos comunitários.

Em minha opinião, importa salientar, que com este cenário dificilmente será possível reestruturar muito mais área de vinha do que aquela que já se encontra reestruturada, pelo que há que canalizar todos os esforços no sentido de manter as áreas existentes e valorizar a produção.

Futuro

Gostaria de deixar um contributo relativo ao que será possível fazer em termos de uma estratégia para a vitivinicultura da RAA, considerando que para o efeito será muito útil estabelecer objetivos estratégicos, elaborar uma análise SWOT para cada um dos objetivos e decorrente dessa análise enunciar as necessidades que seriam posteriormente consignadas em ações no referido Plano 2022-2031.

Em todo o trabalho a ser realizado, considero de especial importância que seja tido em consideração e que haja interligação com as metas da UE para os próximos anos, consubstanciadas no Pacto Ecológico Europeu¹, na Estratégia do Prado ao Prato², na Estratégia da Biodiversidade para 2030³, assim como o Programa Regional para as Alterações Climáticas (PRAC)⁴.

¹ <https://www.consilium.europa.eu/pt/policies/green-deal/>

² https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:ea0f9f73-9ab2-11ea-9d2d-01aa75ed71a1.0007.02/DOC_1&format=PDF

³ https://ec.europa.eu/environment/strategy/biodiversity-strategy-2030_pt

⁴ https://docs-agric.azores.gov.pt/Portal/file_04-12-2019_10-29-27.0940535.pdf https://docs-agric.azores.gov.pt/Portal/file_04-12-2019_10-20-14.6377811.pdf

1. INTRODUÇÃO

O reconhecimento da qualidade do vinho produzido numa região vitivinícola depende em primeiro lugar das características das uvas produzidas e das práticas de vinificação adotadas (tecnologia, cultura e tradição). Mas a qualidade da uva é, por sua vez, o resultado da harmonização entre a(s) casta(s) e os fatores físicos do clima, do relevo e do solo e sua natureza geológica. Esta interação entre as práticas culturais, as condições ambientais locais e a vinha é conceptualizada na expressão de "terroir", palavra de origem francesa que pretende ligar a especificidade e qualidade do produto vinho ao ambiente geográfico e socio-cultural onde ele é produzido, merecendo hoje uma aceitação generalizada no mundo da vinha e do vinho, para além de outros segmentos da produção agrícola.

Por outro lado, embora se saiba que a vinha é uma cultura adaptada a uma ampla diversidade de solos, constata-se igualmente que muitas das vinhas mais famosas do mundo se encontram instaladas em terrenos pobres e pedregosos, onde qualquer outra cultura seria muito pouco viável. Tal é o caso, quase extremo, das vinhas açorianas implantadas nos terrenos de "biscoito" e de "lagido" que são as designações tradicionais no arquipélago para as superfícies de lava escoriaécea, de dimensão heterogénea, variando do cascalho ao bloco, e os mantos de lava basáltica, em cujas fissuras as videiras logram substrato de sobrevivência e de produção, mesmo que de rendimentos modestos.

Para além deste modelo mais tradicional do "terroir" açoriano, de significativo valor cultural e paisagístico e onde se produzem alguns vinhos interessantes e de qualidade reconhecida, existem, nalgumas ilhas, unidades paisagísticas cujas características edafo-climáticas e fisiográficas sugerem um potencial para a produção vitivinícola que

merece ser objeto de uma avaliação cuidada com vista ao desenvolvimento de novas áreas que possam oferecer condições mais favoráveis no que diz respeito ao manejo e à produtividade da vinha, podendo permitir um significativo crescimento desta atividade nos Açores, com vinhas estabelecidas em moldes mais produtivos e competitivos, conforme tem acontecido em diversas regiões do mundo, nomeadamente na Nova Zelândia, onde em poucos anos a indústria vitivinícola sofreu um significativo crescimento e notoriedade produzindo atualmente alguns vinhos de mais elevada reputação, nomeadamente no mercado do Reino Unido, estando estas vinhas localizadas em regiões climáticas muito diversas, que variam entre os ambientes “frios” (900 GD) e os “quentes” (1600 GD), cada uma com as suas especificidades e características únicas.

Nos Açores, referimo-nos especificamente a unidades de paisagem localizadas na zona baixa das ilhas, em geral dedicadas à pastagem cuja produtividade tende a ser marginal devido ao *stress* hídrico que muitas vezes ocorre durante o período de verão. Tais áreas, de declives suaves a moderados que facilitam a mecanização das operações culturais, compreendem solos bem drenados de tipologia variada pertencentes em geral à Ordem *Andisol*, conforme foi identificado por Madruga *et al.* (2015) embora numa base ainda preliminar, que carece de aprofundamento e de uma definição cartográfica de maior detalhe que permita uma identificação fundamentada e tecnicamente documentada das classes de aptidão para a vinha.

2. TRABALHOS E METODOLOGIAS

O uso de sistemas de informação geográfica (GIS) para a análise espacial de regiões vitícolas tem vindo a ser amplamente reconhecido como de grande interesse, tanto em escalas micro como macro.

Preconiza-se pois o desenvolvimento de uma análise detalhada de caracterização das condições edafológicas, climáticas e fisiográficas que permita definir adequadamente o potencial vitivinícola das áreas territoriais identificadas no estudo preliminar que foi levado a cabo, cujas áreas se apresentam na tabela abaixo.

Tabela. Áreas (ha) com potencial para a produção vitícola, identificadas por ilha e classe térmica.

Área (ha) por classe de maturação climática			
Ilha	I	II	III
S. Miguel	7215	681	0
Terceira	7770	1618	0
Faial	2150	1377	8
Graciosa	2260	63	0
<i>Total:</i>	<i>19,395</i>	<i>3,739</i>	<i>8</i>

O estudo de zonamento proposto deverá ser desenvolvido numa base em SIG, incorporando a análise e caracterização do clima dos solos e da fisiografia da paisagem. A partir de uma análise espacial conduzida a uma escala adequadamente detalhada pretende-se criar uma base de conhecimento do potencial das áreas identificadas como detentoras de potencial para a vitivinicultura.

2.1. Caracterização climática

Deverá ser desenvolvida uma análise dos principais parâmetros climáticos da área em estudo os quais serão depois integrados em critérios metodológicos adequados ao estudo da aptidão climática para a vinha tendo em conta as exigências e processos fisiológicos da cultura, em concordância com o descrito na literatura. A caracterização térmica e hídrica das regiões vitivinícolas é importante para definir o tipo de castas mais apropriadas em cada uma e é um fator adicional

para a interpretação do tipo de vinhos aí produzidos. Índice de Winkler (IW), índice heliotérmico de Huglin (IH) e índice de frescura noturna à maturação (IF) deverão ser explorados no sentido de uma caracterização climática mais abrangente e completa.

2.2. Caracterização edáfica

Deverá ser realizada a cartografia dos solos das áreas em estudo e a caracterização laboratorial das principais unidades-solo. Para tal, serão identificadas as unidades paisagísticas e identificados perfis de solo para o seu estudo morfológico detalhado e recolha de amostras para caracterização laboratorial relativamente às propriedades físicas e químicas de maior relevância, das quais se destacam as seguintes: espessura do solo, textura, condições de drenagem interna e externa, capacidade de retenção de água, pH, capacidade de troca catiónica e teores nutritivos (macro e micronutrientes). Serão ainda realizadas análises complementares com vista à classificação pedológica das unidades-solo identificadas a partir das suas "propriedades ândicas", tendo em conta a apreciação deste carácter como potencial fator de diferenciação enológica.

Ainda no âmbito da caracterização edáfica será estudada a natureza litológica e geológica do material originário.

2.3. Caracterização do relevo

A topografia influencia a cultura da vinha com base na elevação, declive, exposição do relevo e morfologia da paisagem envolvente a qual pode ainda definir a ocorrência de microclima. A topografia será analisada com base em cartas de declive desenvolvidas a partir do modelo tridimensional da área em SIG, sendo definidas classes de declive que contribuam para a classificação da aptidão das áreas tendo

igualmente em perspectiva aspetos de circulação e mecanização das operações culturais.

3. RESULTADOS A ATINGIR

Deste modo, os resultados de caracterização a apresentar deverão servir como ferramenta de suporte à decisão na seleção dos locais para implantação de uma rede de áreas experimentais de pequena dimensão, com vista à investigação prática e ao desenvolvimento de novas castas e tecnologias vitivinícolas nas diversas ilhas da Região, com base num modelo que se poderia designar por “laboratório vivo da vinha e do vinho dos Açores” englobando o conjunto dos locais experimentais a estabelecer em áreas representativas, através de parcerias que possam desde logo congrega a participação dos agricultores interessados. Esta rede experimental, com estreita ligação aos Serviços de Ilha e criada numa perspectiva abrangente de Arquipélago, teria como órgão de gestão técnico-científica a entidade de coordenação da Vinha e do Vinho da Região, com o apoio e o contributo das demais entidades envolvidas.

Bibliografia citada

Madruga, J., Azevedo, E. B., Sampaio, J. F., Fernandes, F., Reis, F. e Pinheiro, J. 2015. Analysis and definition of potential new areas for viticulture in the Azores (Portugal). SOIL, 1, 515–526,
<https://doi.org/10.5194/soil-1-515-2015>

Prof. Doutor Eduardo Brito de Azevedo
Eng.º Francisco Vieira Reis
Eng.ª Msc. Maria da Conceição Rodrigues

Universidade dos Açores

Tal como em qualquer outro enquadramento, também nos Açores, o clima integra, e de forma determinante, o conjunto de fatores físicos que configuram o conceito de "terroir". No entanto, para além deste conceito integrador, de que resultam as potencialidades para a vitivinicultura das diferentes regiões, as condições do estado do tempo observadas ao longo do período cultural determinam quase que exclusivamente o êxito, a rentabilidade e a qualidade da produção de cada ano.

Nesse sentido, nos Açores, tal como em qualquer outra região, a abordagem das relações da produção vitivinícola com os elementos do clima deve ser vista sob duas perspetivas: na **perspetiva climatológica** e na **perspetiva meteorológica**.

PERSPETIVA CLIMATOLÓGICA

Atendendo às especificidades do clima dos Açores, ao clima de cada uma das suas ilhas, e, em particular, à profunda diferenciação climática observada em cada uma delas, sugerem-se as seguintes ações/medidas/iniciativas:

- a) **Adaptação do período cultural de referência** - Pese embora na generalidade das regiões vinhateiras à latitude dos Açores este período ser considerado de Abril a Outubro, no arquipélago, atendendo à prática e aos estádios fenológicos observados, sugere-se a adoção de um período de igual duração mas antecipado de um mês, tendo, por conseguinte, o seu início em Março e o seu fim em Setembro (mês das vindimas);
- b) **Identificação de zonas climáticas de referência** - atendendo à experiência e ao conhecimento adquiridos no que

se refere às potencialidades das zonas para a produção de diferentes castas adaptadas às condições dos Açores, identificar numa das ilhas (previsivelmente na Ilha do Pico), 5 zonas características de patamares climáticos distintos, caracterizar os respetivos espectros bioclimáticos ao longo de todo o ano (incluindo o período de dormência), designadamente através do conceito de grau-dia, horas de frio acumuladas, etc.;

- c) **Artificialização climática na cultura da vinha** – estudar para cada uma das zonas identificadas o balanço energético e as condições de ventilação decorrentes das soluções tradicionais de condução da vinha, designadamente da utilização de “curraletas” em pedra vulcânica de cada ilha, ou outras;
- a) **Correlação entre indicadores bioclimáticos e estádios fenológicos** – estudar as correlações entre os bioindicadores climáticos e estádios fenológicos da vinha nas zonas climáticas de referência;
- b) **Definição de classes térmicas de referência** - com base nas ações identificadas nos pontos anterior, estabelecer 5 classes de clima térmico de maturação, designadamente através do conceito *graus-dia de crescimento* acumulados para todo o período de referência;
- c) **Zonagem climática de referência** – com base nas 5 classes identificadas no ponto anterior, e com recurso às tecnologias de modelação e generalização climática insular (modelo CIELO), identificar para cada ilha dos Açores as zonas que satisfaçam determinados critérios bioclimáticos (p.exp. o cúmulo térmico correspondente a cada intervalo);
- d) **Zonagem de aptidão cultural para a vinha** – com base nos resultados dos pontos anteriores, bem como nos outros que contribuem para a definição de “*terroir*”, designadamente o

declive, o tipo de solos, etc. identificar por ilha, com base em tecnologias SIG, as zonas que satisfaçam, simultaneamente, limites estabelecidos;

- e) **Ficha edafo-climática das diferentes zonas de produção** – tendo como base os diferentes fatores que contribuem para a especificidade de uma zona de produção vitivinícola, elaborar fichas normalizadas descritivas desses fatores, a serem fornecidas aos produtores, as quais permitirão uma valorização da imagem do produto.

PERSPETIVA METEOROLÓGICA

Atendendo à grande variabilidade intra-anual e inter-anual das condições meteorológicas observadas em cada uma ilha dos Açores, sugerem-se as seguintes ações/medidas/iniciativas.

- a) **Acompanhamento das condições meteorológicas ao longo de um ano específico de produção** – tendo como base as diferentes zonas climáticas de referência identificadas no domínio da climatologia (ver pontos anteriores), montar um sistema de observação meteorológica automatizado que permita o acompanhamento diário das condições observadas ao longo do ano (incluindo período de dormência);
- b) **Identificação das anomalias face às condições do clima de referência** – desenvolver algoritmos que permitam a comparação entre valores observados e valores de referência para cada uma das zonas;
- c) **Acompanhamento das condições meteorológicas e anomalias observadas e seus efeitos sobre a produção** – desenvolvimento de algoritmos tendo em vista avaliar e o efeito da evolução meteorológica sobre a produção e qualidade expectáveis do vinho (balanços hídricos sequenciais,

temperaturas acumuladas, evolução de indicadores bioclimáticos, etc.);

- d) **Acompanhamento das condições meteorológicas e anomalias observadas e a sua relação com medidas fitossanitárias** – desenvolvimento de algoritmos e mecanismos tendo em vista avaliar o efeito da evolução meteorológica sobre as condições sanitárias da vinha e da uva, bem como de medidas a adotar ao longo do tempo (avisos fitossanitários, etc.);
- e) **Generalização espacial da informação observada por Ilha** – utilização de metodologias numéricas para a disponibilização da informação de natureza meteorológica e indicadores bioclimáticos a todo o território de cada ilha;
- f) **Fichas Climáticas para cada ano de produção** – tendo como base a evolução das condições climáticas de um ano específico de produção, elaborar fichas normalizadas descritivas dessas condições, a serem fornecidas aos produtores, as quais permitirão caracterizar a produção específica de cada ano, permitindo a comparação entre anos diferentes de produção, bem como uma valorização da imagem do produto.

Doutor Paulo Barros

Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, IP

A certificação das Denominações de Origem dos vinhos dos Açores revelou-se incontornável na afirmação da qualidade dos vinhos regionais. Ao progresso notável que se registou nos últimos anos na qualidade dos vinhos, não são despiciendos o rigor e a disciplina que a certificação imprimiu, sendo esta um complemento indissociável de toda a estrutura vitivinícola da RAA.

A procura internacional dos vinhos dos Açores, e mesmo no continente português, não está condicionada pela qualidade indiscutível dos vinhos certificados que são produzidos nos Açores, mas sim pelos custos decorrentes da insularidade e da sua posição geográfica ultraperiférica.

O futuro da vitivinicultura nos Açores, deverá ter, em nossa opinião, como fulcro de qualquer opção de desenvolvimento, a sustentabilidade económica, ambiental e social subjacente a todo o processo produtivo.

Para um consumidor que valoriza – e valorizará sobremaneira no futuro – os aspetos inerentes à sustentabilidade dos produtos que consome, a pegada ambiental que resulta do caminho que os vinhos e as matérias-primas têm de percorrer, sempre com longos trânsitos por via marítima ou aérea, não podem ser encarados como de somenos importância.

Afigura-se-nos, pois, realista admitir-se que a atual certificação de vinhos equacionada para um processo produtivo integralmente realizado na RAA possa ter de vir a ser repensada. Perspetivando-se um negócio em franco crescimento, e à semelhança do mesmo modo que o fizeram países produtores que enfrentam semelhantemente os custos económicos e ambientais decorrentes do comércio intercontinental, poderão ter que ser equacionadas medidas que

permitam colocar os vinhos, a preços concorrenciais, nos mercados consumidores. Talvez possa vir a ser necessário, compaginando com o esquema tradicional atualmente estabelecido, empreender medidas que visem permitir que a fase de engarrafamento possa ser transposta para a proximidade dos mercados de consumo, englobando uma etapa de transporte a granel, tudo isto sem perda da confiança que aporta a certificação da denominação de origem exercida localmente. Para tal, será necessário preverem-se mecanismos que garantam que a certificação exercida remotamente será em tudo equivalente, na afirmação da integridade do produto, à que é exercida nos moldes atuais.

O Laboratório Regional de Enologia, estrutura que se revela fundamental no apoio técnico aos viticultores nas áreas da Enologia e da Viticultura, instrumento incontornável no processo de certificação dos vinhos dos Açores, representa hoje uma mais-valia no contexto regional vitivinícola. Dotado dos mais modernos equipamentos de análise, com uma adequação racional dos meios colocados à sua disposição e a necessidade de resposta que lhe é solicitada, constitui uma estrutura técnico-científica que se posiciona na vanguarda comparativamente com estruturas semelhantes adstritas a organismos de controlo e de certificação de vinhos, tanto nacionais como estrangeiras.

Acreditado pela NP ISO IEC 17025:2018, com uma abrangência considerável de parâmetros analíticos, essencialmente dirigidos para a verificação do cumprimento do normativo legal aplicável, atingiu um estado de maturidade técnica e de expertise que o colocam como referência no panorama agroalimentar dos Açores. Será fundamental que esta estrutura, a integrar no futuro IVV Açores, seja dotado de recursos financeiros e humanos que permitam a sua operação, fundamentais para a continuidade do seu prestígio. Prova disso é o respeito pelos seus contributos no quadro da sua participação regular

na Comissão Nacional da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) e nos trabalhos da Subcomissão de Métodos de Análise desta organização intergovernamental internacional, a qual consocia atualmente 47 Estados-Membros ligados ao mundo vitivinícola, e, sendo referência mundial, lhe incumbe definir a metodologia analítica a adotar em todos os aspetos subjacentes às trocas comerciais internacionais de vinhos e outros produtos do setor vitivinícola.

De sublinhar, igualmente, a sua participação na administração da ALABE – Associação dos Laboratórios de Enologia, cargo que atualmente exerce por eleição, decorrente do prestígio e reconhecimento da sua relevância técnico-científica dentre a cerca de uma centena de laboratórios associados.

Instrumento essencial para a afirmação da qualidade dos vinhos regionais, revela o LRE potencial para alargar, ainda mais, a sua abrangência, alargando a sua resposta a parâmetros analíticos que melhor permitam afirmar a autenticidade e genuinidade dos produtos em que opera, apetrechando-se com valências para a análise isotópica e outros meios de análise enológica de vanguarda, designadamente, a ressonância magnética nuclear.

Aspetos a ter em conta na estratégia de desenvolvimento para a afirmação da reputação dos vinhos dos Açores na próxima década, deverão, em nosso entender, ser a proteção e a defesa das Denominações de Origem. Trata-se de não permitir que outros se apoderem indevidamente da riqueza que é gerada na Região e tal poderá constituir fator de diferenciação dos produtos vitivinícolas dos Açores e de afirmação internacional.

Na promoção, e perante um consumidor cada vez mais esclarecido, as Denominações de Origem dos Açores deverão espelhar a origem invulgar dos vinhos em território vulcânico, em região de

montanha, onde a beleza única da paisagem circundante se reflete na genuinidade e na singularidade dos vinhos.

Não podendo competir com a dimensão das campanhas de promoção que fazem os vinhos seus concorrentes, a aposta, deverá passar, em nossa opinião, por potenciar a formação especializada efetuada localmente (de construtores de opinião, de agentes de comercialização, de alunos de escolas de hotelaria, de *sommeliers*, etc.), com o intuito de criar embaixadores remotos da unicidade dos vinhos com as Denominações de Origem dos Açores.

De igual modo, no intuito de colocar os Açores na rota do turismo temático vitivinícola, somos de opinião que deverão ser incentivadas ações que apontem para o turismo vitivinícola em regiões de montanha. A título de exemplo, consociar percursos com os turistas que visitam a região do Douro – igualmente regiões de montanha, igualmente património da UNESCO –, promovendo essa complementaridade através de rotas aéreas específicas e apresentando-as às grandes agências de turismo internacionais.

A coexistência da tradição vitivinícola regional dos denominados “vinhos de cheiro” com os vinhos com as Denominações de Origem dos Açores afigura-se-nos como devendo ser um ponto de reflexão: se nos parece ser de preservar a tradição, embora que exigindo-se um constante esforço de melhoria da qualidade dos produtos tradicionais, prestando-se um apoio técnico permanente dos produtores nesse sentido, os “vinhos de cheiro” devem ter um posicionamento particular, não lhes conferindo relevância a ponto de poder prejudicar o esforço na valorização dos vinhos certificados.

Neste campo, relativamente à produção tradicional de pequena escala, parece-nos ser recomendável que uma orientação permanente, perante os vitivinicultores, em como aufeririam maiores proveitos se enveredassem por uma produção de vinho, isto é, passível de

certificação, resultaria em aumento da riqueza e da reputação dos vinhos dos Açores. De todo será de obstar a que os “vinhos de cheiro” possam criar confusão no consumidor quanto ao que deverão ser os vinhos de qualidade certificados. Portanto, apenas deverão, em nosso parecer, ser posicionados como uma curiosidade regional, orientada para um consumo local bem específico. Não será, contudo, de se perder de vista a importância comercial que estes produtos poderão vir a representar, no futuro, como curiosidade dentro do mundo vitivinícola, ou seja, como produtos de nicho, se a sua qualidade intrínseca não fizer desmerecer os níveis a que, de modo cada vez mais claro, estão posicionados os vinhos certificados.

Relativamente à iniciativa de criação dos Instituto da Vinha e do Vinho dos Açores, somos de opinião que deve ser abrangente de toda a atividade vitivinícola. Entenda-se, dispor de valências e atuar no domínio da vinha, do vinho (práticas enológicas, do controlo da qualidade dos produtos enológicos como meios preventivo da qualidade dos vinhos, etc.), da certificação de produto e consequente controlo, da investigação e desenvolvimento, da assistência técnica aos vitivinicultores como fator de progresso, das estatísticas de mercado e estudos de evolução de perfis de consumidor, etc. Como atrás referido, a defesa e proteção das Denominações de Origem deverão constituir áreas fundamentais de ação.

Sendo uma estrutura nova - para além de dever ser inovadora na conceção do seu modelo organizativo -, convirá, parece-nos, dever ter uma omnipresença regional para a afirmação da sua importância e abrangência, podendo ser multicêntrica. A título de exemplo, avocando para a sua esfera o Museu do Vinho, ou criando polos de interatividade com os agentes económicos em diferentes ilhas.

A interligação com as demais instituições vitivinícolas nacionais e internacionais será uma necessidade, em nosso entender, para a

afirmação da nova instituição e para a visibilidade da sua atuação, recomendando-se uma correspondente figuração no organograma.

De forma a permitir a segregação da estrutura técnica relativamente à gestão de topo, muito em especial das áreas que tratem da certificação de produto, parece-nos ser de recomendar a previsão no organograma funcional de uma estrutura intermédia de direção técnica, ou análoga, na dependência hierárquica da gestão de topo. Tal possibilitará que a revisão e decisão de processos de certificação no âmbito da norma ISO 17065 se processe através de uma estrutura de certificação autónoma relativamente à gestão de topo.

Numa perspetiva de futuro, e sendo fundamental que o futuro Instituto da Vinha e do Vinho dos Açores seja um repositório de competências e que lhe permitam ser:

- Uma estrutura organizacional útil para o tecido produtivo, de elevada funcionalidade e versatilidade, que origine progresso, incentive a melhoria da qualidade dos vinhos contribua para a criação de riqueza e a sua repartição justa pelos agentes económicos e demais intervenientes na fileira vitivinícola;
- um garante da sustentabilidade ambiental, económica e social de toda a esfera vitivinícola regional;
- um repositório de competências alargadas no âmbito vitivinícola, muito em especial nas ações de certificação, controlo, defesa e proteção das DO dos Açores, da promoção dos vinhos e produtos vitivinícolas da RAA;
- um instrumento criação de mão de obra especializada na esfera vitivinícola, apostando na fixação de camadas jovens na vinha e na elaboração de vinhos, contrariando o abandono das terras e rejuvenescendo tecnicamente os indivíduos e as empresas, no intuito de criar mais riqueza;

- um instrumento de promoção do empreendedorismo na área vitivinícola e áreas afins, fomentando a criação de empresas e o associativismo;
- um agente de progresso, posicionando-se como vetor da Transferência de Conhecimento entre as universidades e as empresas;
- uma estrutura viva e operante, que permita a proximidade aos vitivinicultores, e possibilite uma resposta pronta e eficaz aos desafios que lhe possam ser colocados;
- um instrumento de apoio à promoção, à consolidação das marcas e à exportação;
- uma estrutura útil, funcional, versátil, adaptável a novas solicitações, moderna e consistente, que origine progresso, em resultado de uma gestão adequada que materialize um compromisso entre múltiplos aspetos políticos, técnicos e funcionais.

8 – CONSIDERAÇÕES FINAIS

- Dada a limitação de tempo para a elaboração do presente Plano e a necessidade de em alguns aspetos aprofundar e integrar outros conteúdos, **sugere-se que o Plano seja revisto no prazo de 2 anos após a sua aprovação.**

- Mais se sugere que, de acordo com a dinâmica/ motivação que o setor venha a revelar em cada uma das ilhas, **sejam elaborados Planos específicos**, mais circunstanciados **para cada uma das ilhas**, que constituirão anexos ao PEVRAA.

- O **quadro legal** vigente, em matéria de **incentivos** ao setor vitivinícola regional, **deverá ser revisto** e considerar maior diferenciação, de acordo com as características de implantação da cultura em cada ilha.

- Relativamente ao posicionamento oficial da Região **quanto à continuidade do cultivo de castas Produtores Diretos e Híbridos Produtores Diretos** e produtos delas resultantes (uvas consumidas em fresco, vinhos e outros sub-produtos), **sugere-se que a Região deva assumir que estes produtos fazem parte do património histórico, social, económico e cultural e da identidade do povo açoriano** (são cultivadas nas ilhas há mais de 150 anos, correspondente aos períodos pós-oídio). Estas castas devem ser preservadas, criando-se uma forma de proteção que permita a produção e comercialização destes produtos, desde que salvaguardados os requisitos analíticos obrigatórios. São vinhos, de baixa qualidade, apreciados na população local e no mercado da saudade. Deve promover-se a mudança para vinhos de melhor qualidade.

Essa tradição é reconhecida pela própria União Europeia, que através do Regulamento (UE) n.º 228/2013 de 13 de março de 2013, autoriza

a utilização dessas uvas colhidas nos Açores na produção de vinho que só poderá circular nesta região.

Independentemente da postura a adotar pela Região para esta temática, será importante a existência de uma coerência de políticas, não esquecendo, neste âmbito, que a região tem beneficiado ao longo dos últimos anos de apoios para reconversão e eliminação gradual do cultivo destas castas (VITIS), conforme previsto no Regulamento (UE) n.º 228/2013 de 13 de março de 2013 (art. 25.º) e Regulamento (UE) n.º 1308/2013 de 17 de dezembro de 2013 (art. 46.º).

Apesar disso, nada impede o estabelecimento de uma política regional coerente e ajustada a este tipo de produtos.

- No presente Plano não há referência às ilhas das Flores e do Corvo, porque não há, atualmente, qualquer atividade vitivinícola nestas ilhas. Contudo, nada impede que alguma iniciativa possa vir a surgir neste contexto (por exemplo no âmbito do Enoturismo).

- Chama-se a atenção para sugestões/propostas de ação que eventualmente possam estar sinalizadas em outros conteúdos do plano para além das inscritas no capítulo 6 (Plano de Ação) poderem, igualmente, ser consideradas como recomendações a fazer ao Governo Regional, nomeadamente as que estão sinalizadas no capítulo 3 (Oportunidades), no capítulo 5 (Síntese dos Contributos Recebidos), bem como no subcapítulo 6.2 (Objetivos Estratégicos para cada uma das ilhas).

De realçar como medidas significativas a tomar conducentes à mais sólida estruturação do setor vitivinícola regional:

- A criação do **INSTITUTO DA VINHA E DO VINHO DOS AÇORES**
- A criação do **"LIVRO BRANCO" DO ENOTURISMO NA RAA**
- A criação do **OBSERVATÓRIO DA VINHA E DO VINHO dos AÇORES (OVVA).**

9 – LEGISLAÇÃO

Tabela 16 – Legislação relevante ao setor vitivinícola regional.

Âmbito	Normativo	Data de publicação	Objeto
<p>Organização do setor vitivinícola na Região:</p> <p>Constituição das zonas vitivinícolas, da CVR Açores e demais legislação relevante à produção e comércio dos vinhos e outros produtos vitivinícolas com direito às Denominações de Origem (DO) «Biscoitos», «Graciosa» e «Pico», e com direito à Indicação Geográfica (IG) «Açores».</p>	Decreto-Lei n.º 17/94 de 25 de janeiro	25/01/1994	<p>Aprovação do Estatuto das Zonas Vitivinícolas dos Biscoitos, Graciosa e Pico.</p> <p>Atribuição à CVR Açores das competências de defesa das IPR, correspondente às suas zonas vitivinícolas bem como do fomento, controlo e garantia da genuinidade e qualidade dos produtos com VLQPRD e VQPRD.</p> <p>Criação da comissão instaladora da CVR Açores à qual incumbe a elaboração e propositura dos estatutos da CVR Açores.</p>
	Constituição e Estatutos da CVR Açores	29/09/1995	Publicação em Jornal Oficial (III Série – N.º 18 - 29-9-1995).
	Portaria n.º 853/2004 de 19 de julho	19/07/2004	Estabelece a menção «Vinho regional» seguida da indicação geográfica «Açores» para o vinho de mesa tinto e branco.

Decreto Legislativo Regional n.º 21/2008/A de 18 de julho	18/07/2008	Estabelece a organização do sector vitivinícola na Região Autónoma dos Açores.
Decreto Legislativo Regional n.º 12/2011/A de 21 de abril	21/04/2011	Primeira alteração ao Decreto Legislativo Regional n.º 21/2008/A, de 18 de julho, que regula a organização do sector vitivinícola na Região Autónoma dos Açores.
Portaria n.º 33/2012 de 9 de março (Revogada pela Portaria n.º 30/2019)	09/03/2012	Reconhecimento e regulamentação dos vinhos com Indicação Geográfica (IG) Açores.
Portaria n.º 34/2012 de 12 de março (Revogada pela Portaria n.º 30/2019)	12/03/2012	Reconhecimento e regulamentação dos vinhos com Denominação de Origem (DO) Biscoitos, DO Graciosa e DO Pico.
Portaria da RAA n.º 34/2017 de 22 de março	22/03/2017	Estabelece o regime aplicável à designação, denominação, apresentação e rotulagem do vinho licoroso com denominação de origem (DO) "Graciosa", "Biscoitos" e "Pico".

	Aviso n.º 4/2018 de 25 de janeiro	25/01/2018	Publicação do modelo dos selos de garantia emitidos pela Comissão Vitivinícola Regional dos Açores, a utilizar nos produtos certificados do setor vitivinícola com direito a Denominação de Origem e Indicação Geográfica.
	Portaria n.º 30/2019 de 2 de maio	02/05/2019	Define o regime de produção e comércio dos vinhos e demais produtos vitivinícolas com direito às Denominações de Origem (DO) «Biscoitos», «Graciosa» e «Pico», e com direito à Indicação Geográfica (IG) «Açores», mantendo-se o seu reconhecimento.
	Orientação Técnica n.º 01/2019 do Instituto da Vinha e do Vinho	09/12/2019	Estabelece o Plano de Controlos aplicável aos Produtos Vitivinícolas certificados com Denominação de Origem / Indicação Geográfica.
	Decreto-Lei n.º 61/2020 de 18 de agosto	18/08/2020	Estabelece a organização institucional do setor vitivinícola e disciplina o reconhecimento, proteção e controlo das denominações de origem (DO) e indicações geográficas (IG) dos vinhos, vinagres, bebidas espirituosas de origem vínica e produtos vitivinícolas aromatizados. Estabelece, ainda, o regime de reconhecimento das organizações interprofissionais (OI) do setor vitivinícola e dos respetivos instrumentos de autorregulação.

	Portaria n.º 142/2021 de 8 de julho	08/07/2021	Define os princípios de atuação e deveres das entidades gestoras (EG), as regras aplicáveis aos cadernos de especificações e às menções tradicionais e as regras de utilização e comercialização dos produtos com direito a denominação de origem (DO) e indicação geográfica (IG) do setor vitivinícola.
PAC 2023-2027	Regulamento de Execução (UE) 2021/1786 da Comissão de 8 de outubro	08/10/2021	Retifica o Regulamento de Execução (UE) 2021/78 no respeitante a uma derrogação ao disposto no Regulamento de Execução (UE) 2016/1150, prevista no Regulamento de Execução (UE) 2020/600, em relação às alterações introduzidas nos programas de apoio nacionais no setor vitivinícola
	Regulamento (UE) 2021/2117 do Parlamento Europeu e do Conselho de 2 de dezembro	02/12/2021	Altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas, (UE) n.º 1151/2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, (UE) n.º 251/2014, relativo à definição, descrição, apresentação, rotulagem e proteção das indicações geográficas dos produtos vitivinícolas aromatizados e (UE) n.º 228/2013, que estabelece medidas específicas no domínio da agricultura a favor das regiões ultraperiféricas da União.

	Regulamento (UE) 2021/2115 do Parlamento Europeu e do Conselho de 2 de dezembro	02/12/2021	Estabelece regras para apoiar os planos estratégicos a elaborar pelos Estados-Membros no âmbito da política agrícola comum (planos estratégicos da PAC) e financiados pelo Fundo Europeu Agrícola de Garantia (FEAGA) e pelo Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural (FEADER), e que revoga os Regulamentos (UE) n.º 1305/2013 e (UE) n.º 1307/2013.
Apoios ao setor vitivinícola regional	Portaria n.º 53/2014 de 4 de agosto (Revogada pela Portaria n.º 22/2017)	04/08/2014	Estabelece na Região Autónoma dos Açores, as normas complementares de execução do regime de apoio à "reestruturação e reconversão de vinhas" (VITIS), para o período 2014-2018.
	Portaria n.º 22/2017 de 16 de fevereiro	16/02/2017	Estabelecer na Região Autónoma dos Açores, as normas complementares de execução do regime de apoio à "reestruturação e reconversão de vinhas" (VITIS), para o período 2014-2018.
	Portaria n.º 78/2019 de 8 de novembro	08/11/2019	Estabelece para a Região Autónoma dos Açores, as normas complementares de execução do regime de apoio à reestruturação e reconversão de vinhas (VITIS), para o período 2019 – 2023.
	Portaria n.º 96/2020 de 6 de julho	06/07/2020	Regulamenta a atribuição de um apoio extraordinário à Armazenagem de Vinhos Certificados, no âmbito da COVID-19.

	Portaria n.º 97/2020 de 6 de julho	06/07/2020	Regulamenta a atribuição de um apoio extraordinário à Comercialização de Vinhos de Mesa Certificados, no âmbito da COVID-19.
	Portaria n.º 98/2020 de 6 de julho	06/07/2020	Regulamenta a atribuição de um apoio extraordinário à Destilação de Vinho excedentário de Híbridos Produtores Diretos, no âmbito da COVID-19.
	Portaria n.º 134/2020 de 30 setembro	30/09/2020	Regulamenta a atribuição de um apoio ao Envelhecimento dos Vinhos Licorosos dos Açores, com vista a compensar os custos inerentes ao processo de envelhecimento dos vinhos licorosos.
Legislação de âmbito nacional relevante à produção e comercialização de produtos do setor vitivinícola	Decreto-Lei n.º 376/97 de 24 de dezembro	24/12/1997	Define a rotulagem, apresentação e designação que o vinho e os produtos do sector vitivinícola devem obedecer, sem prejuízo do que sobre a matéria é estabelecido na Organização Comum do Mercado Vitivinícola.
	Decreto-Lei nº 194/2006 de 27 de setembro	27/09/2006	Regula a produção, controlo, certificação e comercialização de materiais de propagação vegetativa de videira
	Portaria n.º 380/2012 de 22 de novembro	22/11/2012	Estabelece as castas de uvas aptas à produção de vinho em Portugal.
	Portaria n.º 26/2017 de 13 de janeiro	13/01/2017	Estabelece as regras complementares relativas à designação, apresentação e rotulagem dos produtos do setor vitivinícola com direito ou não a denominação de origem (DO) ou indicação geográfica (IG).

	Portaria n.º 130/2018 de 9 maio de 2018	09/05/2018	Procede à primeira alteração da Portaria n.º 26/2017, de 13 de janeiro, que estabelece as regras complementares relativas à designação, apresentação e rotulagem dos produtos do sector vitivinícola.
	Portaria n.º 325/2019 de 20 de setembro	20/09/2019	Procede à segunda alteração da Portaria n.º 26/2017, de 13 de janeiro, alterada pela Portaria n.º 130/2018, de 9 de maio.
Legislação de âmbito nacional relevante à produção e comercialização de bebidas espirituosas	Decreto-Lei 257/87 de 25 de junho	25/06/1987	Decreto-Lei nº 257/87 de 25 de junho - Define, estabelece as características e regula o acondicionamento e a rotulagem dos licores.
Legislação de âmbito nacional relevante à produção e comercialização de produtos pré-embalados	Decreto-Lei n.º 199/2008 de 8 de outubro	08/10/2008	Define as condições gerais de comercialização dos produtos pré-embalados e estabelece as regras relativas às quantidades nominais aplicáveis aos produtos pré-embalados transpondo para a ordem jurídica interna a Diretiva n.º 2007/45/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 5 de setembro.
Licenciamento Industrial na RAA	Decreto Legislativo Regional n.º 5/2012/A de 17 de janeiro	17/01/2012	Estabelece as normas para o exercício da atividade industrial na Região Autónoma dos Açores.

	Decreto Regulamentar Regional n.º 14/2012/A de 22 de maio	22/05/2012	Regulamenta o exercício da atividade industrial na Região Autónoma dos Açores, aprovado pelo Decreto Legislativo Regional n.º 5/2012/A, de 17 de janeiro.
	Decreto Regulamentar Regional n.º 9/2013/A de 1 de agosto	01/08/2013	Primeira alteração ao Decreto Regulamentar Regional n.º 14/2012/A de 22 de maio que regulamenta o exercício da atividade industrial na Região Autónoma dos Açores.
	Decreto Legislativo Regional n.º 25/2021/A de 12 de agosto	12/08/2021	Segunda alteração ao Decreto Legislativo Regional n.º 5/2012/A, de 17 de janeiro, que estabelece as normas para o exercício da atividade industrial na Região Autónoma dos Açores.
	Decreto Regulamentar Regional n.º 28/2021/A de 18 de novembro	18/11/2021	Aprova o Regulamento do Exercício da Atividade Industrial na Região Autónoma dos Açores.
Legislação de âmbito OIV relativo a práticas enológicas autorizadas	Comunicações das Instituições, Órgãos e Organismos da União Europeia 2019/C 409/01 de 5 de dezembro	05/12/2019	Lista e descrição das fichas do Código de Práticas Enológicas da OIV referidas no artigo 3, n.º 2, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934 da Comissão.

Legislação de âmbito nacional relativa a limites legais	Portaria n.º 334/94 de 31 de maio	31/05/1994	Limite dos parâmetros analíticos extrato não redutor, cinzas, cloretos e sulfatos.
	Portaria n.º 302/2011 de 2 de dezembro	02/12/2011	Estabelece, para o território nacional, os limites do teor de acidez volátil para os vinhos licorosos e para os vinhos com denominação de origem (DO) e com indicação geográfica (IG) que tenham sido sujeitos a um período de envelhecimento de pelo menos dois anos ou que tenham sido elaborados segundo métodos especiais, sem prejuízo da definição de limites mais restritivos pelas entidades certificadoras.
Legislação de âmbito europeu relevante à produção e comercialização de produtos do setor vitivinícola	Regulamento (CE) 607/2009 de 14 de julho	14/07/2009	Estabelece normas de execução do Regulamento (CE) n.º 479/2008 do Conselho no que respeita às denominações de origem protegidas e indicações geográficas protegidas, às menções tradicionais, à rotulagem e à apresentação de determinados produtos vitivinícolas.
	Regulamento (UE) 1308/2013 de 17 de dezembro	17/12/2013	Estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas e que revoga os Regulamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 103797/2001, (CE) n.º 1234/2007 do Conselho.

	Regulamento (UE) 251/2014 de 26 de fevereiro	26/02/2014	Regulamento (UE) n.º 251/2014 DO Parlamento Europeu e do Conselho de 26 de fevereiro de 2014 - Relativo à definição, descrição, apresentação, rotulagem e proteção das indicações geográficas dos produtos vitivinícolas aromatizados e que revoga o Regulamento (CEE) n.º 1601/91 do Conselho.
Legislação de âmbito europeu relevante à produção e comercialização de bebidas espirituosas	Regulamento (CE) 110/2008 de 15 de janeiro	15/01/2008	Relativo à definição, designação, apresentação, rotulagem e proteção das indicações geográficas das bebidas espirituosas e que revoga o Regulamento (CEE) n.º 1576/89 do Conselho.
	Regulamento (UE) 2019/335 de 27 de fevereiro	27/02/2019	Altera o anexo III do Regulamento (CE) n.º 110/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito ao registo da bebida espirituosa «Tequila» como indicação geográfica.
	Regulamento (UE) 2019/787 de 17 de abril	17/04/2019	Definição, designação, apresentação e rotulagem das bebidas espirituosas, à utilização das denominações das bebidas espirituosas na apresentação e rotulagem de outros géneros alimentícios e à proteção das indicações geográficas das bebidas espirituosas, à utilização de álcool etílico e de destilados de origem agrícola na produção de bebidas alcoólicas, e que revoga o Regulamento (CE) n.º 110/2008.

	Regulamento Delegado (UE) 2021/1096 de 21 de abril	21/04/2021	Altera o Regulamento (UE) 2019/787 do Parlamento Europeu e do Conselho no respeitante às disposições em matéria de rotulagem dos lotes.
	Regulamento Delegado (UE) 2021/1334 de 27 de maio	27/05/2021	Altera o Regulamento (UE) 2019/787 do Parlamento Europeu e do Conselho no respeitante às alusões a denominações legais de bebidas espirituosas ou indicações geográficas de bebidas espirituosas na designação, apresentação e rotulagem de outras bebidas espirituosas na designação, apresentação e rotulagem de outras bebidas espirituosas.
	Regulamento Delegado (UE) 2021/1335 de 27 de maio	27/05/2021	Altera o Regulamento (UE) 2019/787 do Parlamento Europeu e do Conselho no respeitante à rotulagem das bebidas espirituosas resultantes da combinação de uma bebida espirituosa com um ou mais géneros alimentícios.
	Regulamento Delegado (UE) 2021/1465 de 6 de julho	06/07/2021	Altera o Regulamento (UE) 2019/787 do Parlamento Europeu e do Conselho no respeitante à definição de alusões a denominações legais de bebidas espirituosas ou a indicações geográficas de bebidas espirituosas e à utilização dessas alusões na designação, apresentação ou rotulagem de bebidas espirituosas que não as aludidas.

Legislação de âmbito europeu relevante à produção e comercialização de produtos biológicos	Regulamento (UE) 2018/848 de 30 de maio	30/05/2018	Relativo à produção biológica e à rotulagem dos produtos biológicos e que revoga o Regulamento (CE) n.º 834/2007 do Conselho
Legislação de âmbito europeu relativa a regiões ultraperiféricas	Regulamento (UE) 228/2013 de 13 de março	13/03/2013	Estabelece medidas específicas no domínio da agricultura a favor das regiões ultraperiféricas da União e revoga o Regulamento (CE) n.º 247/2006 do Conselho.
Legislação de âmbito europeu relativo a práticas enológicas autorizadas	Regulamento Delegado (UE) 2019/934 de 12 de março	12/03/2019	Completa o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no que respeita às zonas vitícolas em que o título alcoométrico pode ser aumentado, às práticas enológicas autorizadas e às restrições aplicáveis à produção e conservação dos produtos vitivinícolas, à percentagem mínima de álcool dos subprodutos e à sua eliminação, bem como à publicação das fichas da OIV.
Legislação de âmbito europeu relativa a limites legais	Regulamento (CE) 149/2008 de 29 de janeiro	29/01/2008	Altera o Regulamento (CE) n.º 396/2005 do Parlamento Europeu e do Conselho ao criar os anexos II, III e IV que fixam limites máximos de resíduos para os produtos abrangidos pelo anexo I do mesmo Regulamento.
	Regulamento (CE) 839/2008 de 31 de julho	31/07/2008	Altera o Regulamento (CE) n.º 396/2005 do Parlamento Europeu e do Conselho no que se refere aos anexos II, III e IV relativos aos limites máximos de resíduos de pesticidas no

			interior e à superfície de determinados produtos.
Legislação relevante no âmbito da acreditação pelo Instituto Português de Acreditação, I.P. (IPAC)	Norma Portuguesa (NP) ISO/IEC 17067	02/05/2014	Estabelece aspetos fundamentais da certificação de produto e linhas de orientação para esquemas de certificação (avaliação da conformidade).
	Norma Portuguesa (NP) ISO/IEC 17065	20/05/2014	Estabelece requisitos para organismos de certificação de produtos, processos e serviços (avaliação da conformidade).
	OE023 - Laboratórios de alimentos e agroalimentar - âmbito de acreditação.	02/12/2015	Define os requisitos específicos para a acreditação de laboratórios de Alimentos e agroalimentar no que respeita à descrição do âmbito de acreditação, no que envolve a descrição do Produto a ensaiar, e em complemento do estabelecido no DRC005 – Procedimento para Acreditação de Laboratórios - e documentos conexos.
	Norma Portuguesa (NP) EN ISO/IEC 17025:2018	17/09/2018	Requisitos gerais de competência para laboratórios de ensaio e calibração.
	DRC006 - Procedimento para Acreditação de Organismos de Certificação	01/03/2019	Descreve o sistema de acreditação de entidades que realizem certificação de sistemas de gestão, certificação de produtos, processos ou serviços e/ou certificação de pessoas.

	DRC001 - Regulamento Geral de Acreditação	07/10/2019	Contém as regras gerais aplicáveis a todas as entidades acreditadas ou que pretendam vir a ser acreditadas pelo Instituto Português de Acreditação I.P. (IPAC).
	DRC005 - Procedimento para Acreditação de Laboratórios	06/11/2019	Descreve o sistema de acreditação de entidades que realizem atividades laboratoriais.
	OEC032 - Requisitos específicos de Acreditação - Esquemas de certificação de produtos agroalimentares	27/08/2021	Define os serviços de acreditação específicos para a certificação de esquemas regulamentares e proprietários do sector agroalimentar e complementa o disposto no DRC001 e DRC006.

10 - BIBLIOGRAFIA

Loureiro, V., Ferreira, M. M. (2021). Vinho dos Açores, epopeia atlântica heroica com raízes mediterrâneas. *Douro 09*: 191-253.

Parceria Europeia para a Proteção da Biodiversidade na Viticultura. *Plano de Ação para a Biodiversidade para vicultores*.

Sites consultados

<https://www.ivv.gov.pt/np4/estatistica/>

<https://www.oiv.int/en/statistiques/>

«Ao abrir uma garrafa de vinho dos Açores deve sentir-se a paisagem (natural e edificada), o solo vulcânico, a ferocidade do vento salino, a cultura e a história de um povo insular que durante mais de cinco séculos, no meio do Atlântico, se tem revelado resistente e resiliente face às agruras dos fenómenos naturais».

Exige-se da atual e próximas gerações que respeitem e valorizem o importante legado, construído com sangue, suor e lágrimas, pelos que nos antecederam, que nos foi oferecido para que dele pudéssemos cuidar. Saibamos todos estar à altura dessa enorme responsabilidade.