

Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>		Área: <b>26400 mm2</b>	Âmbito: <b>Nacional</b>	Tiragem: <b>120150</b>
Título: <b>Não há vinhos biológicos</b>			Temática: <b>Cartaz</b>	GRP: <b>8.1</b>
2007/10/25	<b>VISAO - SETE</b>	Pág. <b>16</b>	Imagem: <b>1/1</b>	Periodicidade: <b>Semanal</b>
				Inv.: <b>1730.00</b>

**VINHOS**

# NÃO HÁ VINHOS BIOLÓGICOS

POR JOSÉ ANTÓNIO SALVADOR

**E**m rigor não há vinhos biológicos. O que podemos encontrar na melhor das hipóteses são vinhos elaborados a partir de uvas produzidas em vinhedos

tratados com respeito pelas regras da agricultura biológica. «Basta a adição de sulfuroso (enxofre) ao

vinho para este logo deixar de ser biológico», recorda-me António Magalhães, engenheiro agrónomo responsável pela viticultura do grupo Taylor's/Fonseca na região do Douro. Se não adicionássemos sulfuroso ao vinho, o viticultor correria o risco de fazer vinagre e, mesmo assim, mau vinagre.

Não há vinho sem intervenção humana e elementos estranhos à uva: correcções necessárias por falta de acidez ou excesso de álcool, filtrações, colagens, etc. O afinamento e acabamento do vinho até chegar à garrafa compreende uma série de procedimentos que não são compatíveis com o classificativo «biológico». É certo que o grupo Taylor's produz para o mercado inglês um Porto Ruby Reserva, comercializado sob a marca Terra Prima, «proveniente de uvas biológicas, cujo mosto foi amuado com aguardente de origem biológica». Mas este é um caso isolado sem seguidores à vista.

É mais correcto falar de viticultura biológica, anota António Magalhães: «Temos seis hectares de vinha biológica na Quinta de Santo António e dois grandes fornecedores de uvas de agricultura biológica certificada que usamos para a produção de vinho do Porto.» «A agricultura biológica», sublinha, «é uma filosofia do modo de produção, que não devemos confundir com a designada protecção integrada». Para este perito, a protecção integrada é um conceito politizado para a atribuição de subsídios no âmbito das medidas agro-ambientais apoiadas por Bruxelas com a qual se pretende reduzir o uso de pesticidas. A agricultura biológica é muito mais que isso, mas António Magalhães prefere o conceito de «agricultura sustentável por ser sustentável economicamente, sustentável ambientalmente e sustentável socialmente, enquanto tem em atenção os trabalhadores e populações das aldeias circundantes aos vinhedos». Esta agricultura/viticultura sustentável praticamente não existe na Europa, sendo mais desenvolvida nos Estados Unidos, onde as preocupantes alterações climáticas levaram a Universidade californiana de Davis a estudar cerca de quarenta castas do mundo tolerantes à secura. Entre as variedades seleccionadas encontram-se quatro castas do Douro: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão e Tinta Amarela. Este esforço de pesquisa inscreve-se na opção por uma «viticultura sustentável» e foi desencadeado pelo decréscimo sucessivo da produção dos vinhedos californianos causado pelas mudanças climáticas e consequente desadaptação das castas encepadas. Também o professor australiano Richard Smart, especialista em viticultura amiga do ambiente, defende que as castas brancas começadas por V, tais como Viosinho, Verdelho e Viognier são das mais tolerantes à secura. Ora as duas primeiras estão igualmente no Douro, sobremaneira a Viosinho, originária desta região portuguesa.

É no Douro que a viticultura portuguesa está mais modernizada. São cada vez mais as empresas que praticam uma viticultura não agressiva para o ambiente. É no Douro que encontro actualmente as melhores castas, as melhores uvas, as melhores vinhas, as melhores adegas, os melhores enólogos e os melhores vinhos do nosso país. Quem por preguiça, ignorância ou teimosia optar pelo conservantismo está condenado ao fracasso... e a ficar sem presente nem futuro.

