



A VITIVINICULTURA NA REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA. SUA EVOLUÇÃO E SITUAÇÃO ACTUAL

*João BRAZÃO*¹

RESUMO

Este trabalho tem por objectivo fazer uma análise do sector vitivinícola da Região Autónoma da Madeira ao longo dos tempos, abordando-se os aspectos que provocaram crises no sector, as áreas de produção, o comércio do vinho Madeira e a problemática da reestruturação da vinha.

Perante a grande disseminação dos produtores directos e com a entrada de Portugal na Comunidade Europeia, houve necessidade de criar medidas para fomentar a reestruturação e reconversão da vinha na Região Autónoma da Madeira. Por consequência, aborda-se os diferentes programas específicos e respectivos resultados.

Em jeito de conclusão e de uma forma resumida, apresenta-se as perspectivas para o sector vitivinícola regional, quer ao nível dos vinhos licorosos, quer ao nível da produção de vinho de mesa.

1 – CARACTERIZAÇÃO DA REGIÃO

A realidade agrícola no Arquipélago da Madeira só é possível nas ilhas da Madeira e de Porto Santo. A ilha da Madeira tem uma superfície total de 728 km², sendo a maior e mais importante do arquipélago, enquanto a ilha de Porto Santo possui 40 km² de superfície total.

1.1 – A orografia

O relevo da ilha da Madeira é fortemente marcado por inúmeros vales de erosão e falésias no seu litoral. Cerca de 47% da sua área total situa-se acima dos 700 metros de altitude, zona esta que, em termos de ocupação de solo, só permite matas e florestas.

A maior parte da superfície desta ilha, cerca de 66%, tem declives superiores a 25% e apenas 11,5% tem declives inferiores a 16%. Nas zonas com declives compreendidos entre os 16 e 25%, que ocupam a maior parte da superfície agrícola da ilha, a agricultura só é possível devido aos socalcos (“poios”) que foram construídos artesanalmente pelos madeirenses.

Ao contrário da ilha da Madeira, a ilha do Porto Santo é pouco acidentada. A sua orografia não é um condicionalismo da prática agrícola, uma vez que 86,4% da sua área total encontra-se abaixo dos 200 metros.

¹ Secretaria Regional de Agricultura, Florestas e Pescas
Direcção Regional de Agricultura
Direcção dos Serviços de Produção Agrícola - Divisão de Viticultura
Caminho das Voltas – Bom Sucesso – 9050 Funchal - Portugal

1.2 – O clima

Dadas as características orográficas da ilha da Madeira, que origina muitas exposições e a sua situação geográfica, o clima apresenta diferenças consideráveis entre a costa sul e a costa norte.

A temperatura média anual do ar varia com a altitude e com a exposição, de cerca de 19°C na costa sul e de 17,5°C na costa norte.

O valor médio da precipitação anual aumenta com a altitude, sendo, também, mais elevada na costa norte do que na costa sul. Vai de valores de 500 mm na costa sul e de 1 200 mm na costa norte, a valores superiores a 3 000 mm em zonas do interior da ilha.

Segundo a classificação de Köppen, o clima é mesotérmico com chuva e sem quedas regulares de neve, na maior parte da ilha com Verão pouco quente mas extenso (tipo Csb) ou, em estreita faixa da costa sul, com Verão quente (Csa) (Carta dos Solos da Ilha da Madeira, 1992).

A ilha do Porto Santo apresenta características climáticas bastante diferentes das da ilha da Madeira. A temperatura média mensal varia entre os 15,6°C e os 22,6°C. A precipitação média anual é de 361,5 mm. O vento e a precipitação são factores limitantes para a agricultura e contribuem de uma forma acentuada para a erosão que se verifica nesta ilha. Dum modo geral, o clima do Porto Santo é temperado, oceânico, húmido e semi-árido.

1.3 – O solo

Os terrenos agrícolas da ilha da Madeira tiveram a sua origem em rochas vulcânicas, principalmente basaltos, traquites, tufos e escórias. A sua formação e evolução foram, de uma maneira directa, influenciadas pela intervenção do homem sobre o perfil pedológico dos solos. A necessidade de reduzir, ou mesmo anular, os grandes declives nas áreas de encosta de zona agricultada, através da construção de socalcos ou “poios” e a fim de poder dispor das indispensáveis parcelas para o seu cultivo, o homem introduziu um certo artificialismo na constituição do solo. (Carta dos Solos da Ilha da Madeira, 1992).

Dum modo geral, os solos da ilha da Madeira são argilosos, ácidos e ricos em matéria orgânica.

Quanto aos solos da ilha do Porto Santo, incluem-se na ordem dos Solos Incipientes e Solos Calcários. Devido à consistência branda do solo, à ausência de coberto vegetal e de relevo e à exposição da ilha aos ventos do Atlântico, tem-se verificado uma degradação dos solos do Porto Santo, sob a forma de erosão.

2 – INTRODUÇÃO HISTÓRICA

A cultura da vinha no arquipélago da Madeira parece ser tão antiga como o início do seu povoamento, sendo bastante provável que os primeiros colonizadores, por indicação do infante D. Henrique, trouxessem de Portugal Continental algumas castas de videiras lá cultivadas (Silva & Menezes, 1966). Segundo estes mesmos autores, um navegador italiano chamado Cadamosto visitou a Madeira em 1445 e referiu a existência de vinhas plantadas de fresco.

Esta cultura começou por fazer-se, fundamentalmente, nas zonas baixas e secas da parte sul da ilha da Madeira, visto os melhores terrenos, aqueles que podiam ser irrigados através das “levadas”, serem destinados à cultura da cana sacarina, pela sua grande importância económica para a época (França, 1981).

No século XVI, quando a indústria do açúcar começou a decair na Madeira, devido à concorrência do Brasil, a cultura da vinha sofreu um certo incremento. No entanto, só a partir de 1640 a produção vitícola recebeu um maior impulso, quando os ingleses, estabelecendo-se nesta ilha em maior número para se dedicarem ao comércio dos vinhos, se tornaram os principais fomentadores desta cultura (Silva & Menezes, 1966). Em breve, o comércio dos vinhos tornou-se a maior fonte de riqueza regional, passando a viticultura a ser a principal actividade agrícola, ocupando quase totalmente a área cultivada, assim como, toda a população agrícola (França, 1981).

Desde então a Madeira foi sendo conhecida pela fama dos seus vinhos, em especial dos vinhos provenientes da casta *Malvasia Candida*. Além desta, as principais castas cultivadas na Madeira que, devido à excelente qualidade dos seus vinhos e produtividade se impuseram, foram: o *Verdelho*, o *Sercial*, o *Boal*, o *Terrantez* e a *Tinta da Madeira*.

No entanto, não é só a qualidade da casta que define o vinho da Madeira mas também o seu processo de vinificação. Inicialmente os vinhos eram envelhecidos por um processo natural, nas adegas, em cascos de madeira e durante vários anos. Eram os chamados vinhos de “canteiro”.

Uma maior procura deste vinho no mercado europeu e colonial fez com que os exportadores de vinho da Madeira procurassem um processo de envelhecimento mais rápido. A partir do conhecimento empírico de que os vinhos que passavam o Equador e voltavam à Madeira, nos porões das naus, adquiriam qualidades gustativas e aromáticas especiais devido à acção do calor e da agitação a que estavam sujeitos, os quais se chamou “vinho de roda”, levou ao aparecimento das “estufas”, no final do séc. XVIII. A “estufagem” tem por finalidade envelhecer o vinho artificialmente, submetendo-o a temperaturas de cerca de 50°C durante 90 a 100 dias.

Em determinados casos, o mau uso que se fazia das “estufas”, imprimia um gosto a torrado aos vinhos, o que em muito contribuía para o descrédito do vinho da Madeira (Seabra, 1983). No entanto, se por um lado o abuso das estufas originava vinhos de baixa qualidade e que em nada contribuía para a credibilidade deste vinho generoso, por outro permitia que os negociantes honestos valorizassem rapidamente os vinhos novos, desenvolvendo neles qualidades que por outro meio só tardiamente se manifestariam (Silva & Menezes, 1966).

O comércio do vinho da Madeira é feito sob a forma de cinco tipos de vinho: **Malvasia** (doce), **Boal** (meio-doce), **Verdelho** (meio-seco), **Sercial** (seco) e **Madeira**. Os quatro primeiros tipos recebem o nome da variedade das uvas que os produzem e o último é resultante da mistura de várias castas. Actualmente, os vinhos com direito a denominação de casta no rótulo são envelhecidos naturalmente em cascos de madeira, sendo os restantes constituídos por lotes de vinho envelhecidos artificialmente em “estufas”.

3 – AS CRISES OCORRIDAS NA VITIVINICULTURA MADEIRENSE

3.1 - As fraudes nos vinhos

A grande fama adquirida pelo vinho Madeira além fronteiras contribuiu para a valorização das colheitas e o fomento da exportação. No entanto, a ganância e a falta de escrúpulos de alguns comerciantes levou a que se verificasse, por vezes, falsificações dos vinhos, o que provocou um descrédito do vinho Madeira nos mercados tradicionais e que em muito contribuiu para a diminuição da exportação deste vinho (Silva & Menezes, 1966).

Muitas vezes, estas falsificações eram realizadas fora da Madeira, como por exemplo, refere Silva & Menezes (1966) que alguns comerciantes faziam exportar para Tenerife vinho da Madeira e lotavam-no, lá, com vinho da terra, muito barato, para depois o venderem todo como vinho da Madeira, sendo o principal destino deste último vinho a Ásia.

Não preparado para esta mudança e pouco fazendo para o evitar, o madeirense deixou perder a sua fonte de riqueza (Vieira, 1990).

3.2 – O OÍDIO

A crise que se adivinhava na viticultura madeirense, provocada por uma diminuição da procura de vinho, é “antecipada” pelo aparecimento do oídio (Oidium Tuckeri), a que os agricultores chamaram de “mangra” (Seabra, 1983). Supõe-se que esta doença foi introduzida na região por um súbdito francês que, em 1851, entre a colecção de plantas que vendeu na cidade do Funchal, encontravam-se algumas variedades de videira, colhidas em França, infectadas com esta doença (Silva & Menezes, 1966).

Esta doença provocou uma drástica destruição dos vinhedos, o que levou a que em apenas três anos (1852-1854) a média da produção das vinhas da Madeira passasse de 50.000 hectolitros para 600 hectolitros (Seabra, 1983).

A crise que sucedeu a esta doença das vinhas foi da mais graves que assolou o arquipélago da Madeira e ocorreu numa época onde a cultura da vinha era a principal fonte remuneradora. Uma das consequências desta crise foi a emigração, que em alguns anos atingiu proporções assustadoras (Silva & Menezes, 1966).

Descoberto o enxofre como meio para combater esta doença, algumas vinhas foram recuperadas, não evitando, no entanto, que os agricultores virassem a sua atenção de novo para a cultura da cana sacarina (Seabra, 1983).

3.3 – A FILOXERA

Conhecidas variedades americanas de videira que eram resistentes ao oídio, foram introduzidos na Madeira bachelos de Vitis Labrusca (*Isabella*) que, segundo F. de Almeida e Brito, citado por Silva & Menezes (1966), foram portadores de uma praga que gravíssimas consequências trouxe à viticultura madeirense, a Filoxera Vastatrix.

A existência de filoxera na Madeira é detectada em 1872, estimando-se que em 1883 cerca de 80% dos vinhedos estavam infestados com esta praga (Seabra, 1983).

Devido à ineficácia demonstrada pelos produtos químicos no combate a esta praga e por se ter considerado ser possível eliminar as suas consequências nefastas enxertando as várias castas de Vitis Vinifera em videiras americanas, iniciou-se a substituição das videiras em pé franco por produtores directos (Seabra, 1983). Com a finalidade de produzir bachelos para serem distribuídos pelos viticultores, estabeleceram-se dois viveiros de estacas e barbados (Silva & Menezes, 1966).

Com a experiência verificou-se que muitas das variedades americanas introduzidas não se adaptaram aos terrenos da região ou eram incompatíveis com as castas tradicionais da Madeira, tendo permanecido, para o efeito, apenas, a Vitis Riparia, o *Herbemont*, o *Cunningham* e o *Jacquez* (Seabra, 1983).

Há muito que a filoxera deixou de preocupar os agricultores madeirenses, uma vez que a propagação das castas Vitis Vinifera é possível através da enxertia em variedades americanas resistentes. No entanto, nos dias de hoje e em situações muito raras podemos observar os sintomas desta praga nas folhas de algumas vinhas, mas sem se notar efeitos negativos directos.

3.4 – OS PRODUTORES DIRECTOS

No período após o oídio e filoxera verificou-se uma profunda alteração do encepamento da região. O facto de se ter constatado que muitos híbridos e variedades de videiras americanas, para além de serem resistentes à filoxera e às doenças criptogâmicas mais importantes, produziam abundantemente, levou a que os agricultores cultivassem estas variedades em detrimento das castas tradicionais (Seabra, 1983).

Como já atrás foi referido, as principais variedades americanas que se adaptaram às condições da Madeira, como porta-enxerto, foram a Vitis Riparia, o *Herbemont*, o *Cunningham* e o *Jacquez*, sendo esta última que actualmente tem maior expressão. Outras variedades americanas podem ser encontradas na região, tais como, a Vitis Labrusca (*Isabella*) que se encontra principalmente na freguesia do Porto da Cruz do concelho de Machico e as *Seibel* e *Conderc*, vulgarmente conhecidas por “Tinta Francesa” e “Curraleira”, respectivamente (Seabra, 1983).

4. CARACTERIZAÇÃO DO SECTOR VITIVINÍCOLA ATÉ O INÍCIO DA DÉCADA DE 80

4.1 – A vinha

Tal como na actualidade, a cultura da vinha praticava-se em todos os concelhos da Região, sendo os concelhos de São Vicente e Santana os mais importantes do ponto de vista vitícola, conforme podemos constatar no gráfico da figura 1. Segundo dados do Recenseamento Agrícola de 1977, a área total de vinha na ilha da Madeira era de 1 940 hectares (ha), repartida por 15 705 explorações de vinha contínua, com uma área média de 1 350 m².

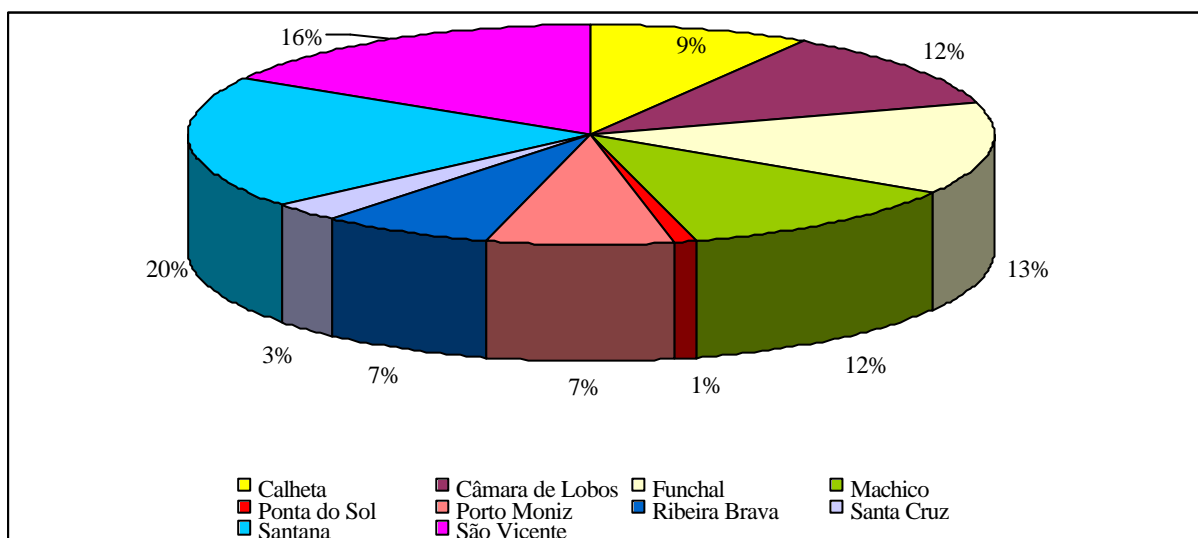


Fig. 1 – Distribuição da área de vinha na ilha da Madeira, em 1977.
(Fonte: Recenseamento Agrícola de 1977)

A inexistência de um cadastro vitícola ou de qualquer outra fonte estatística, não nos permite referir com a precisão que julgamos necessária, a área ocupada por cada casta. No entanto, de acordo com estimativas feitas pelos serviços responsáveis pela agricultura, verifica-se que no final da década de 70, a área com híbridos produtores directos era de cerca de 1 240 ha, ocupando aproximadamente 64% da área vitícola. Ao nível das castas europeias, a casta *Tinta Negra Mole* era a casta mais representativa, ocupando uma área aproximada de 600 ha e representando, portanto, cerca de 86% do total destas castas.

Deste modo, poderíamos agrupar as vinhas da região vitícola da Madeira em dois grandes grupos:

- de castas europeias (*Vitis vinifera*), que são recomendadas e/ou autorizadas para a produção de vinho de qualidade (vinho generoso Madeira);
- de outras castas, onde se inclui os híbridos produtores directos, cuja produção se destina a vinho de mesa de qualidade inferior ("vinho seco").

Numa análise ao sector vitícola madeirense, no início da década de 80, deparamo-nos com muitos problemas, alguns dos quais ainda extensivos aos dias de hoje, tais como:

- elevada percentagem de híbridos produtores directos no encepamento da região;
- as castas nobres encontram-se pouco disseminadas, reduzindo-se algumas delas a pequenos núcleos espalhados pela ilha;
- deficiente dimensionamento da maioria das explorações e sem possibilidade de mecanização;
- vinhas envelhecidas;
- população agrícola com idade avançada e com deficiente ou mesmo nenhuma preparação profissional.

4.2 – O vinho

No que diz respeito à produção de mosto e à exportação de vinho Madeira, através do quadro 1, pode-se constatar um decréscimo no período compreendido entre 1968 e 1980. Este decréscimo pode ser explicado pelo facto da Comunidade Económica Europeia, principal mercado de exportação do vinho Madeira, ter recusado a entrada de vinhos em cuja composição entrem produtores directos.

Quadro 1 – Produção de mosto e exportação de vinho Madeira

Anos	Produção de mosto (hl)	Exportação de vinho Madeira (hl)
1968	182 144	47 430
1970	143 198	45 920
1974	110 232	40 850
1976	77 460	42 040
1978	96 725	43 740
1980	114 962	32 205

Fontes:

- Memorando do projecto de candidatura ao Programa de Reestruturação e Reconversão da Vinha
- Instituto do Vinho da Madeira (IVM)

É de referir que em 1980 a produção total de mosto era composta por 32,8% de mosto de castas europeias e por 67,2% de produtores directos.

A partir de 1979, como forma de incentivar a produção de castas europeias, principalmente das castas nobres, e de garantir um rendimento mínimo ao produtor destas castas, é fixado, por Portaria, um preço mínimo à produção, tendo em conta o grau álcool provável e a variedade da uva.

Da análise do gráfico da figura 2, verifica-se uma maior valorização das chamadas castas nobres da Madeira relativamente à *Tinta Negra Mole* e outras castas autorizadas e um preço relativamente baixo das uvas de híbridos produtores directos. Enquanto que um quilograma de uvas da casta *Sercial*, com um grau álcool provável de 10 % em volume, era pago, em 1980, a 61\$90, a mesma quantidade de uvas de híbridos produtores directos, com o mesmo grau álcool provável, era valorizada em 12\$10. Esta fixação de um preço mínimo da uva à produção deixou de efectuar, a partir de 1993, sendo os preços fixados pelas empresas de vinho Madeira através de acordos directos com os produtores.

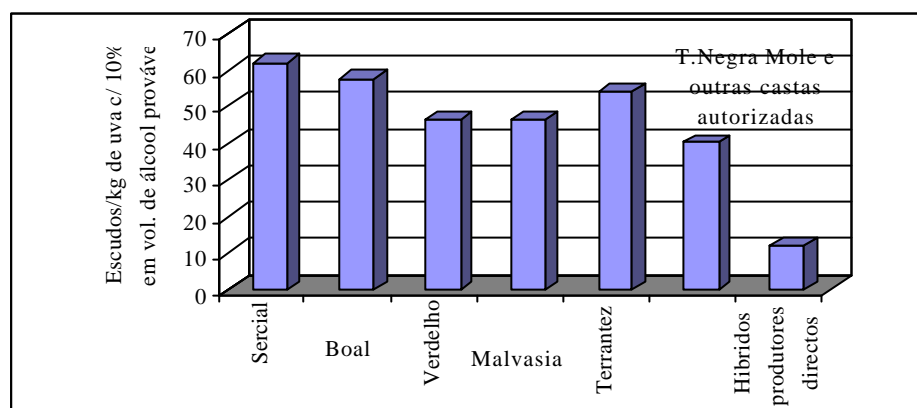


Fig. 2 – Preço mínimo da uva à produção, em 1980. (Fonte: IVM)

Quanto aos principais mercados do vinho Madeira, verifica-se através da figura 3 que, em 1980, os países da Comunidade Económica Europeia (CEE) eram os maiores consumidores deste vinho, absorvendo 72% do total do consumo de vinho Madeira. Seguiam-se os países da EFTA com 13% e de Portugal com 8% do total do consumo. Os Estados Unidos da América (EUA) e o Canadá constituíam outro importante mercado, sendo responsáveis por 5% do total do consumo de vinho Madeira, em 1980.

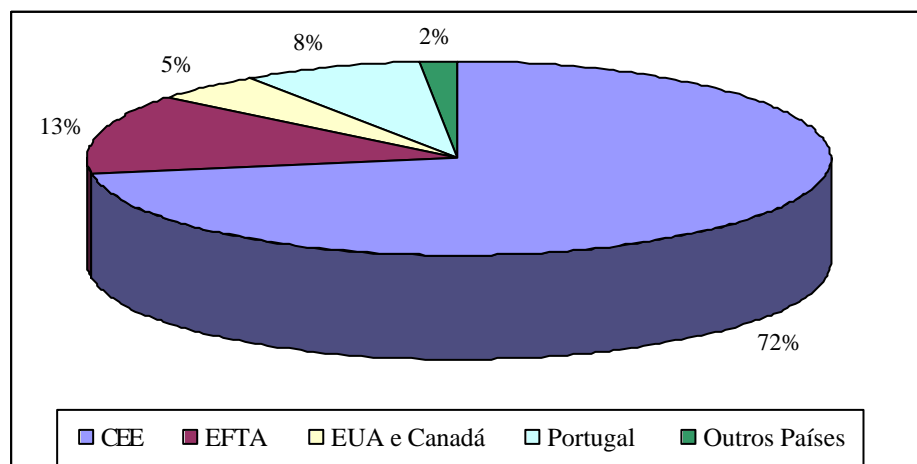


Fig. 3 – Principais mercados do vinho Madeira, em 1980. (Fonte: IVM)

5 – ACÇÕES DE REESTRUTURAÇÃO E RECONVERSÃO DA VINHA

5.1. Objectivos gerais

Perante a situação da viticultura no início da década de 80, como já referido no ponto 4.1, deste trabalho, houve necessidade de desenvolver acções tendentes à reestruturação e reconversão do sector, acções estas que, por falta de meios financeiros, tiveram e têm de se comparticipadas pela União Europeia.

Estas acções visam criar condições, não apenas para a reconversão dos produtores directos em castas de qualidade mas também para a sua substituição por culturas alternativas onde a cultura da vinha se revele menos aconselhável e permitir, na medida do possível, a reestruturação fundiária e conseqüente ordenamento agrícola, o que permitirá substituir parte do trabalho manual por trabalho mecânico, racionalizando a produção, aumentando a produtividade e melhorando o nível de vida dos agricultores.

5.2. Programas específicos de ajudas

Vários programas de incentivos financeiros foram lançados para incentivarem o desenvolvimento da viticultura regional. Dentro destes programas distinguem-se o Plano de Desenvolvimento Vitícola, o Programa de Reestruturação e Reconversão da Vinha, o Programa Operacional Reestruturação da Vinha e o Programa de Melhoramento das Estruturas Vitivinícolas do PDAR.

O Plano de Desenvolvimento Vitícola beneficiou 309 explorações, abrangendo uma área total de 66,34 ha. Note-se que cerca de 75% destas explorações situam-se nos concelhos de Santana e de São Vicente, onde predominam os híbridos produtores directos.

Ao Programa de Reestruturação e Reconversão da Vinha, candidataram-se 65 explorações. A área reestruturada ou reconvertida ao abrigo deste programa foi de 16,28 ha, estando 83% desta área localizada nos concelhos de Santana e de São Vicente. O montante de subsídio atribuído foi de cerca de 24 milhões de escudos, o que corresponde a uma ajuda média de 1,47 milhões de escudos por hectare.

O Programa Operacional Reestruturação da Vinha, que decorreu entre 1993 e 1995, aceitou 220 candidaturas, mas só 160 beneficiaram das ajudas previstas, pelo facto das restantes terem desistido do mesmo. A superfície de vinha reestruturada ao abrigo deste programa foi de 51 ha, sendo nos concelhos com maior percentagem de híbridos produtores directos onde se verificou um maior número de candidaturas. Em média, este programa atribuiu uma ajuda de 4,18 milhões de escudos por hectare.

Ao Programa de Melhoramento das Estruturas Vitivinícolas, que decorre desde 1995 e prolongar-se-á até 1999, já concorreram 110 viticultores, tendo sido aprovado um subsídio total de 140,43 milhões de escudos, para uma área total de 25,4 ha. Em fase de apreciação, pela comissão técnica de análises dos projectos, encontram-se 34 candidaturas, totalizando uma área de 3,33 ha e prevendo-se a atribuição de 65,13 milhões de escudos em subsídios.

Várias explorações foram também reconvertidas para vinhas de castas europeias ao abrigo de outros programas, nomeadamente o Reg.(CEE) 2328/91, referente à melhoria da eficácia das estruturas agrícolas, e o Programa de Reestruturação e Reconversão da Cultura da Bananeira, tendo-se verificado, até 1997, novas plantações de vinha numa área aproximada de 27,1 ha.

Em resumo, de acordo com estes dados fornecidos pelos diversos departamentos dos Serviços Oficiais, estima-se que a área total de vinha reestruturada nos últimos 15 anos foi de aproximadamente 140 ha e de cerca de 60 ha para novas plantações de vinha pela reconversão de outras culturas.

5.3. Trabalhos experimentais de apoio

Se não existe qualquer dúvida quanto à importância dos programas de ajudas financeiras, não temos também dúvidas à cerca da importância dos trabalhos de experimentação vitícola em curso na Direcção Regional de Agricultura - Direcção de Serviços de Produção Agrícola - Divisão de Viticultura, no sentido de melhor conduzir as acções de reestruturação.

Ao nível da Viticultura as principais linhas de trabalho de experimentação estão dirigidas para a selecção clonal das variedades tradicionais da Região e para a experimentação de outras castas tendo em vista a produção de vinho de mesa. Estes trabalhos iniciaram-se em 1984 com a instalação de três campos experimentais onde foram plantadas as castas tradicionais da Madeira, assim como, inúmeras castas de regiões vitícolas diversas, como por exemplo de Portugal Continental, da França, da Itália e da Alemanha.

O objectivo do trabalho de selecção das castas tradicionais da Madeira é a obtenção de material de qualidade, quer ao nível da produção, quer ao nível sanitário, para posterior propagação e fornecimento aos viticultores. Deste modo, as vinhas serão plantadas com material vegetativo que permitirá às empresas produtoras de vinho Madeira trabalharem com massas vínicas de melhor qualidade, garantindo, assim, a rentabilidade das explorações vitícolas e a competitividade dos nossos vinhos.

Quanto à produção de vinho de mesa de qualidade, julgando-se haver todo o interesse em fomentar este tipo de produção por forma a dar outra dinâmica ao sector vitivinícola regional, iniciou-se um estudo de adaptação de diversas castas europeias às nossas condições edafo-climáticas, tendo como objectivo avaliar os respectivos potenciais produtivos e qualitativos.

Dos resultados obtidos no final da 1ª fase destes trabalhos (em 1994), quer ao nível das características agronómicas, quer ao nível das características enológicas, seleccionaram-se os melhores clones das castas tradicionais da região, bem como as melhores variedades para a produção de vinho de mesa. Numa 2ª fase, os campos experimentais foram replantados com os clones e as variedades seleccionadas, prevendo-se obter os primeiros resultados a partir de 1998.

Um outro trabalho bastante importante que se tem tentado desenvolver nesta Região é a caracterização ampelográfica das principais castas regionais, trabalho este que tem sido realizado, essencialmente, por estudantes finalistas dos cursos de Engenharia Agrícola, das Universidades Portuguesas.

Paralelamente a estes trabalhos, procedem-se a outros na área das técnicas culturais, nomeadamente:

- implementação dum esquema de tratamentos fitossanitários adaptado às nossas condições;
- estudo de compassos de plantação e novos sistemas de condução e poda;
- estudo dos porta-enxertos mais adequados;
- introdução de enxertos-prontos, possibilitando de certo modo um maior controlo do material que é fornecido aos agricultores.

Ao nível da Enologia tem-se realizado diversos ensaios de microvinificação no sentido de avaliar a qualidade das produções obtidas nos trabalhos de Viticultura atrás referidos.

Por forma a podermos realizar estudos ao nível das tecnologias do processo produtivo de vinho de mesa, foram recentemente adquiridos equipamentos adequados, os quais dão-nos a possibilidade de realizar vinificações com volumes até os 2 500 litros de mosto.

Neste momento estamos a um projecto para o financiamento dum trabalho de selecção de leveduras nas castas tradicionais da Madeira. Este projecto contará com a colaboração da Universidade de Évora.

6 – SITUAÇÃO ACTUAL DO SECTOR VITIVINÍCOLA

6.1 – A vinha

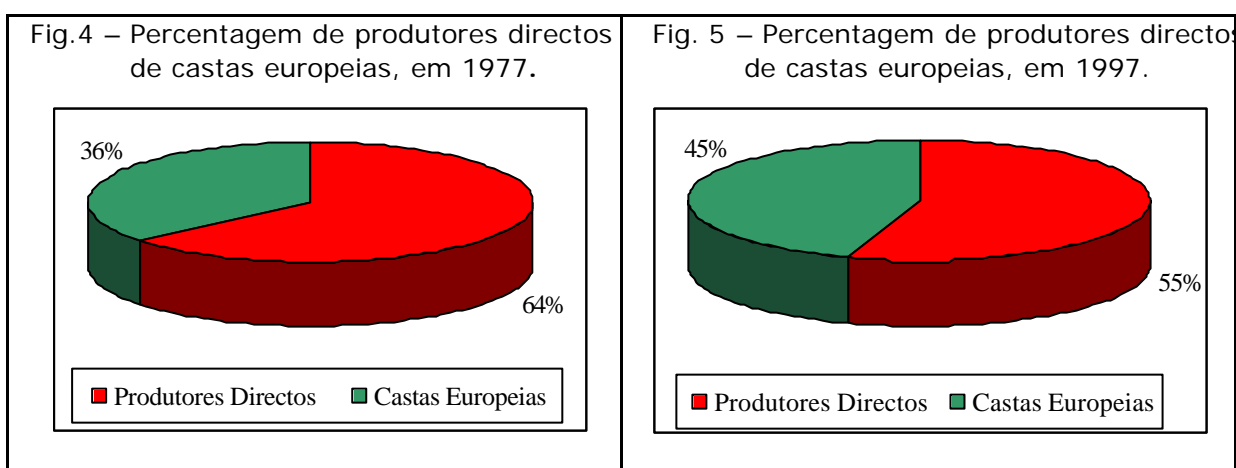
Tal como já referimos neste trabalho, não existe um ainda um cadastro vitícola nem fontes estatísticas que nos permita conhecer com precisão as áreas ocupadas com a cultura da vinha. De acordo com dados do Serviço Regional de Estatística da Madeira e com os dados disponíveis nos serviços oficiais da agricultura, estima-se que a área total de vinha na Região Autónoma da Madeira seja de aproximadamente 2 000 ha, verificando-se que cerca de 45% desta área é ocupada por vinhas cujo encepamento é constituído por castas europeias.

Quadro 2 – Evolução da área de vinha no período 1977-1997

Anos	Área de vinha com produtores directos (ha)	Área de vinha com castas europeias (ha)
1977	1 240	700
1997	1 100	900

Como se pode observar no quadro 2, e como consequência das acções de reestruturação da vinha, verificou-se, nos últimos 20 anos, uma diminuição da área de vinha com produtores directos a qual foi acompanhada por um aumento da área de castas europeias.

As figuras 4 e 5 mostram as percentagens da área de vinha ocupada com produtores directos e com castas europeias, nos anos 1977 e 1997, respectivamente. Verificou-se haver uma variação de 9 % nas áreas de vinha com produtores directos e com castas europeias, sendo esta variação negativa para o primeiro caso e positiva para o segundo.



No mapa em anexo, assinala-se a distribuição geográfica das principais castas recomendadas e autorizadas para a produção de V.L.Q.P.R.D. na Ilha da Madeira.

6.2 – O vinho

Quanto à produção de mosto manifestada, o gráfico representado na figura 6 vem confirmar a tendência atrás referida. No entanto, considera-se que nos últimos anos a produção de mosto de produtores directos é, na realidade, superior ao manifestado no Instituto do Vinho da Madeira (IVM), pelo facto desta produção não estar autorizada para vinho Madeira, o que faz com que alguns viticultores deixem de manifestar as suas produções provenientes destas variedades.

Verifica-se uma diminuição da produção total de mosto manifestada entre 1980 e 1997, o que se julga dever-se essencialmente à diminuição da produção de produtores directos devido ao abandono de algumas vinhas e à não declaração de produção destas variedades americanas.

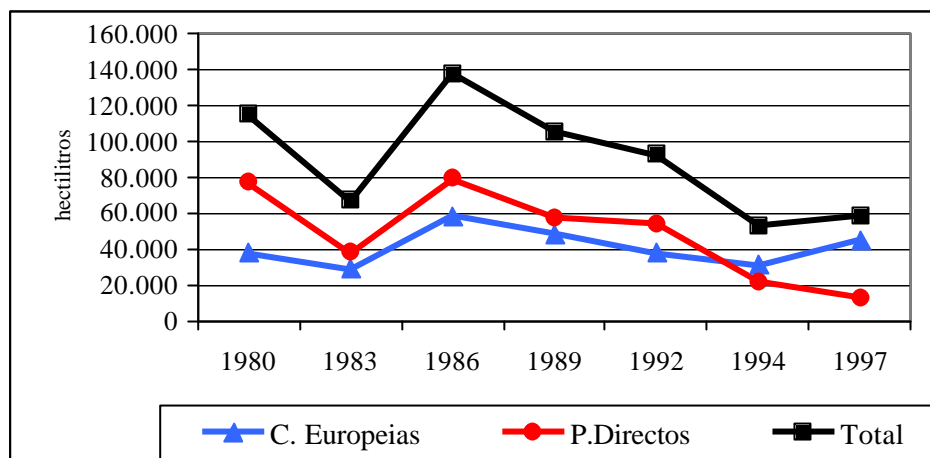


Fig. 6 – Produção de mosto manifestada no Instituto do Vinho da Madeira (Fonte: IVM)

O quadro 3 mostra-nos que o aumento da produção de mosto de castas europeias deve-se em parte ao incremento da produção da maioria das castas tradicionais da Região. Note-se que a produção de “Malvasia” referida no mesmo quadro não corresponde à totalidade da produção da casta *Malvasia Cândida*, uma vez que neste grupo incluem-se as produções de todas as “Malvasias”, nomeadamente, a *Malvasia de S. Jorge* que representa a maior produção destas castas. Relativamente à produção de “Outras Castas Europeias”, os valores apresentados referem-se essencialmente à casta *Tinta Negra Mole*.

Quadro 3 – Produção de mosto, por variedade, segundo o manifesto (hectolitros)

Anos	Sercial	Verdelho	Boal	Malvasia	Outras Castas Europeias	Produtores Directos	Total
1990	893,7	427,2	524,5	945,6	37 466,9	36 866,9	77 124,7
1991	1 135,3	314,5	502,3	503,6	38 479,2	59 133,5	100 068,4
1992	758,5	386,3	625,5	892,3	35 136,1	54 544,7	92 343,4
1993	654,1	407,9	364,5	646,4	28 929,4	28 103,6	59 105,9
1994	667,9	391,6	370,8	1 097,2	28 554,7	21 783,5	52 865,7
1995	627,5	870,3	883,8	1 085,8	29 863,8	27 012,8	60 344,0
1996	964,9	653,3	768,4	1 455,7	43 751,6	12 526,1	60 120,0
1997	683,2	859,1	1 023,5	1 817,5	41 162,5	13 104,6	58 650,4

Fonte: IVM

No que diz respeito ao comércio do vinho Madeira, através do gráfico representado na figura 7, constata-se que tem havido um ligeiro aumento do volume de vinho comercializado entre os anos de 1980 e 1997. Este aumento deve-se essencialmente à maior procura deste vinho no mercado nacional.

Relativamente ao vinho comercializado em Portugal, tem-se verificado que, nos últimos cinco anos (1993-1997), uma média de 89,9% foi vendido na própria Região Autónoma da Madeira aos inúmeros turistas que visitam esta Região.

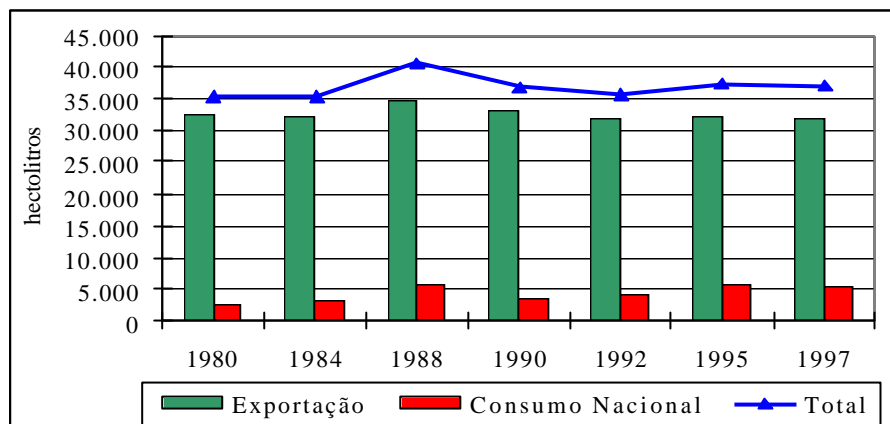


Fig. 7 – Comércio do vinho Madeira. (Fonte: IVM)

No gráfico da figura 8, verifica-se que a maioria do vinho que é exportado faz-se sob a forma de não engarrafado (a granel), havendo, no entanto, uma tendência para o aumento do volume de vinho que é exportado em garrafas, como consequência duma cada vez maior preocupação em melhorar a qualidade da apresentação deste produto.

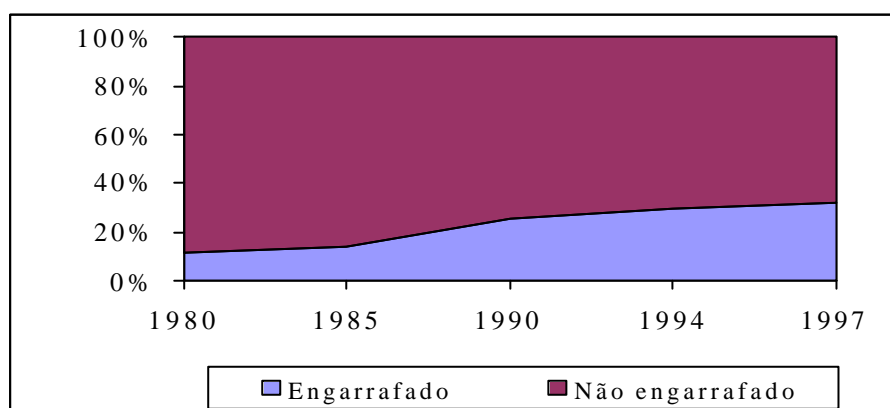


Fig. 8 – Forma de exportação do vinho Madeira. (Fonte: IVM)

Quanto aos principais mercados, os países da União Europeia são os maiores consumidores de vinho Madeira, tendo estes, nos últimos dois anos (1996-1997), absorvido uma média de 73% do vinho comercializado, como nos é possível observar na figura 9.

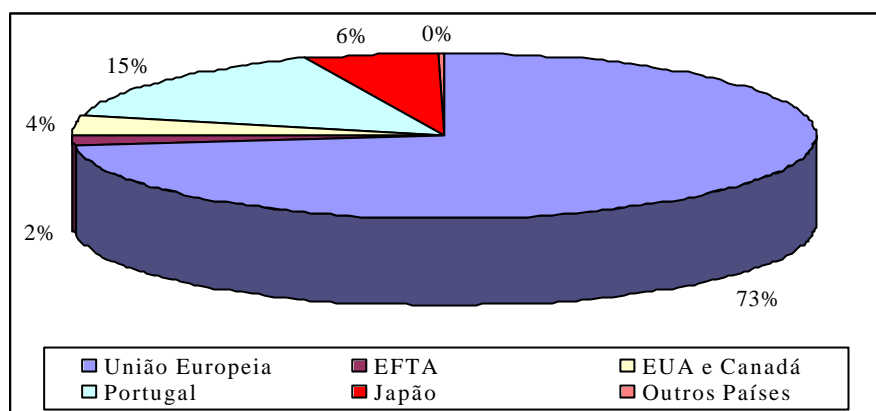


Fig. 9 – Principais mercados do vinho Madeira, nos últimos cinco anos (1993-1997). (Fonte: IVM)

Entre os países da União Europeia, a França é o maior consumidor de vinho Madeira, absorvendo, nos últimos dois anos, uma média de 51% do total das exportações para estes países, seguindo-se a Alemanha e a Grã-Bretanha com 13% e 12,2% deste mercado, respectivamente.

Relativamente ao ano de 1980, verifica-se o aparecimento de um novo mercado que é o Japão e que representa 8% do total das exportações. Verifica-se também um aumento significativo no vinho consumido no mercado português. Quanto ao mercado dos países da EFTA, a diminuição de consumo deve-se ao facto de alguns destes países terem sido, recentemente, integrados na União Europeia.

Numa breve referência à valorização do vinho Madeira, apresenta-se no quadro 4 os preços médios do vinho vendido no mercado nacional e do vinho exportado, verificando-se, nos últimos anos, uma tendência para que o primeiro vinho tenha um preço superior ao segundo.

Quadro 4 – Valorização média do vinho Madeira (Escudos/litro)

ANO	EXPORTAÇÃO		CONSUMO NACIONAL
	Engarrafado	Não engarrafado	
1980	188\$10	100\$00	177\$00
1985	648\$00	217\$40	230\$00
1990	829\$00	317\$20	1 280\$60
1994	947\$20	295\$40	1 817\$70
1997	1 133\$00	349\$10	2 030\$00

Fonte: IVM

No que se refere aos vinhos exportados, verifica-se uma maior valorização dos vinhos engarrafados. Nos últimos anos, tem-se notado um gradual aumento do diferencial entre o preço médio do vinho engarrafado relativamente ao não engarrafado, valorizando-se, deste modo, a qualidade do vinho engarrafado.

7 – PERSPECTIVAS

Tendo em atenção um mercado cada vez mais exigente em produtos de qualidade, perspectiva-se que os VLQPRD-Madeira tenham que apresentar cada vez maior qualidade, contribuindo para isto, o trabalho de selecção clonal que permitirá propagar o melhor material vegetativo existente na Região.

Os programas de ajudas e incentivos à reestruturação da vinha em muito contribuirão para que se aumente a área de vinha com castas capazes de produzir vinhos de qualidade, reduzindo deste modo a produção de vinhos provenientes de híbridos produtores directos.

Julga-se, também, que a produção de vinho de mesa de qualidade será uma vertente bastante importante no sector vitivinícola madeirense, atendendo a que nesta Região não existe um mercado tradicional deste tipo de vinho e, também, porque se trata dum produto cada vez mais procurado, essencialmente, pelos turistas que visitam esta Região. Esta produção poderá ser uma alternativa a uma parte da produção das castas europeias, nomeadamente o *Verdelho*, que tradicionalmente são destinadas à produção de vinho generoso. Note-se que a Região Autónoma da Madeira importa, anualmente, uma média de cerca de 5 milhões de litros de vinho de mesa do Continente Português

No entanto, parece não ser fácil para os viticultores apresentarem os seus vinhos a preços competitivos, atendendo aos elevados custos de produção das uvas inerentes a se tratar duma região ultraperiférica.

Consciente das enormes dificuldades sentidas pelos viticultores em criarem as suas próprias infra-estruturas de produção adequadas à produção de vinho de mesa de qualidade, a Secretaria Regional de Agricultura, Florestas e Pescas projectou uma adega em São Vicente com o objectivo de pôr à disposição dos viticultores todo o equipamento e apoio técnico necessário para este efeito.

Esta adega encontra-se na fase final de construção, iniciando-se em breve o apetrechamento da mesma com equipamentos de vinificação de alta qualidade e tecnologicamente actuais. Prevê-se que esta adega comece a laborar durante a vindima de o 1999.

Outro aspecto importante que não podemos deixar de referir é a necessidade urgente da elaboração do cadastro vitícola. Esta “base de dados” possibilitará, entre outros aspectos, o controlo e a gestão do potencial vitícola (condicionamento, reestruturação, abandono, etc.), a gestão e controlo dos fundos nacionais e comunitários ligados à superfície vitícola e o controlo de fraudes. Neste sentido a Direcção Regional de Agricultura da Madeira tem vindo a realizar esforços, junto do Instituto da Vinha e do Vinho, tendo em vista a apresentação de um projecto de candidatura para o financiamento da elaboração deste cadastro.



BIBLIOGRAFÍA

- BRAZÃO, J. (1994). *Análise ao sector vitivinícola da Região Autónoma da Madeira*.
- FRANÇA, R. (1981). *Estudo ampelográfico de algumas castas de Vitis Vinifera L. (Bastardo, Complexa, Sercial, Terrantez, Verdelho)*. Relatório final do curso de engenheiro agrónomo. Secretaria Regional de Agriculturas e Pescas. Região Autónoma da Madeira.
- SEABRA, H. (1983). *A Viticultura na Região Autónoma da Madeira – Sua Análise*. Relatório do estágio do curso de engenheiro agrónomo. Instituto superior de Agronomia. Universidade Técnica de Lisboa.
- SECRETARIA REGIONAL DA AGRICULTURA (1992). *Carta dos Solos da Ilha da Madeira*. Instituto Superior de Agronomia e Direcção Regional de Agricultura da Madeira. Lisboa.
- SILVA, Pe F. & MENEZES, C. (1996). *Elucidário Madeirense*. 3ª edição.
- VIEIRA, A. (1990). *Breviário da Vinha e do Vinho na Madeira*.