

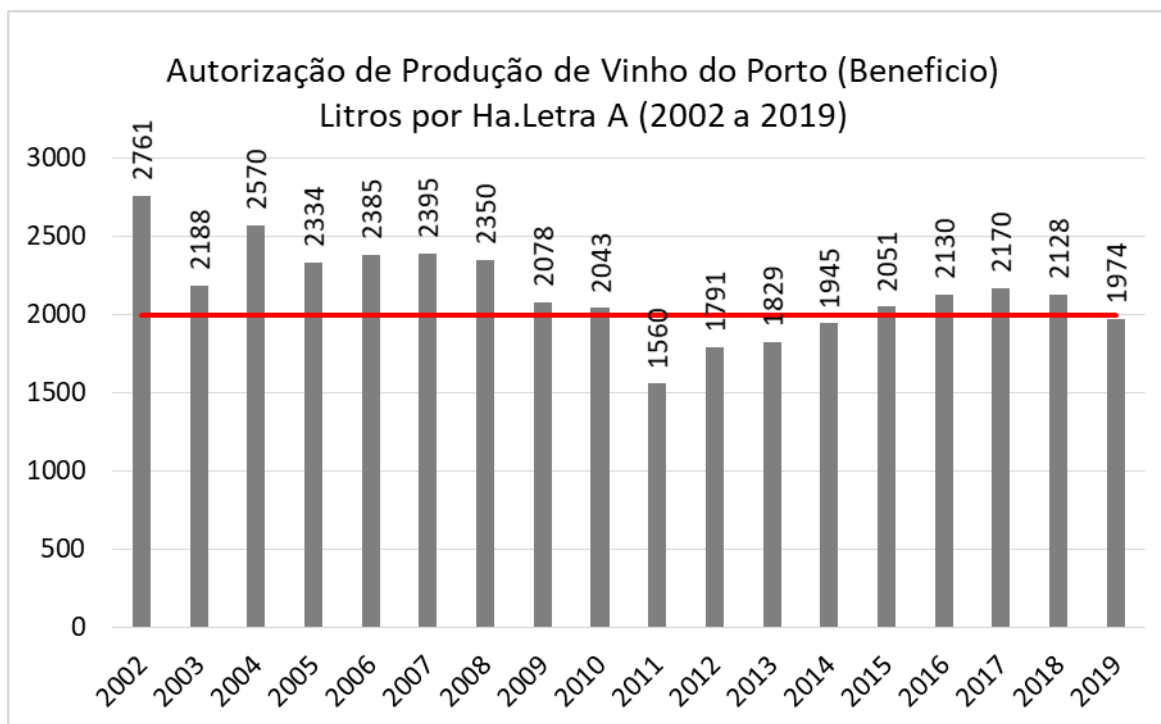


NEWSLETTER

Estimado Duriense

Antes que os dias nos sejam tomados pela rainha das tarefas e as mãos se nos colem com o açúcar que mais tarde deleitará o nosso palato, deixamos aqui uma reflexão que, queremos, seja de todos, pois de todos é o Douro e a todos cabe defender o seu futuro.

Estamos em pré-vindima, o preço das uvas já se ouve em burburinho, perspectivam-se aumentos na produção, 22 milhões de litros - anunciam os jornais, o quantitativo de benefício baixou 7% e encontramos-nos outra vez abaixo da fasquia de 2000 litros por hectare (Letra A).



Repetem-se as conversas de sempre, desfiam-se os rosários de quem compra e quem vende. Os primeiros sabem de cor o que perdem em cada rolha, cada centímetro quadrado de rótulo e pedaço de vidro, os segundos sabem que o que lhes pagam não chega para afirmar uma viticultura sustentável em todas as suas vertentes: ambiental, social e económica. Resignam-se ao que lhes é oferecido principalmente porque a maior parte perdeu a capacidade de quantificar o custo dessa viticultura desejável.

A Prodouro deu já o primeiro passo para solucionar este problema, estando neste momento a estudar o **“custo de trabalho para produzir uvas na região”**. Pretende-se criar uma ferramenta acessível e extremamente valiosa para o trabalho dos viticultores que possa aferir o custo real de produção. Uma ferramenta que permita valorizar de forma justa e sustentável a viticultura duriense.

Estamos empenhados em corrigir o erro veiculado pelo relatório «Rumo Estratégico para os Sectores do Vinhos do Porto e Douro» (2017; tabela 2.4.10) que condena descaradamente a vinha tradicional e promove a mecanização gratuita da vinha, para igualdade absurda de produção de uvas. Lá iremos.

Tabela 2.4.10 Sistemas de plantação de vinha: Número de plantas, produção e custos (valores padrão, por hectare)

Rubricas	Vinha em patamares	Vinha em micro-patamares	Vinha ao alto	Vinha tradicional
Número de videiras	3.000	4.250	4.500	7.500
Produção de uvas (kg)	4.000	4.000	4.000	4.000
Mão-de-obra direta (dias)	45	50	55	100
Custo com mão-de-obra (€)	1.800,00	2.000,00	2.200,00	4.000,00
Tração (20€/hora)	400,00	200,00	200,00	0,0
Outros (€)	350,00	300,00	300,00	300,00
Custo variável total (€)	2.550,00	2.500,00	2.700,00	4.300,00
Custo variável por kg uva (€)	0,64	0,63	0,68	1,08

Vivemos tempos de mudança. Falamos em viticultura de precisão, trabalhamos de forma cada vez mais profissional, os nossos vinhos caminham a passos largos na conquista dos mercados. A evolução do DOC Douro fez aumentar ligeiramente os preços e trouxe uma nova esperança aos agricultores, que durante anos, sobreviveram à custa do «benefício» e entregaram o excedente ao desbarato. Esta lufada de ar fresco, não passa disso mesmo, pois está longe de compensar o real custo de produção das uvas e continua-se a viver à custa do «benefício». Numa região com baixa produtividade e elevados custos de produção não é sustentável e muito menos justo que as mesmas uvas sejam valorizadas para Porto e desvalorizadas para DOC Douro. O sonho está a ser construído em cima de um “castelo de cartas”.

Cada um de nós se sente na mó de baixo desta engrenagem, mas se alargarmos o campo de visão, se fizermos uma reflexão séria, quem sufoca é a região, pois não tenhamos dúvidas: toda a actividade económica, desde o vinho ao turismo, passando por todas as empresas de fitofármacos, de terraplanagens, etc. depende em primeiro lugar da vinha.

Na opinião da Prodouro urge encontrar soluções para que a região saiba valorizar a sua uva (Porto e/ou Douro) não só em vindimas mais escassas (como em 2018) mas também em anos mais abundantes como aquele que se perspectiva agora. Estamos conscientes dos erros cometidos no passado que causaram o desequilíbrio da balança oferta-procura (ex. aumento da área de vinha início séc. XXI), saibamos aprender com esses erros não os voltando a cometer.

Trata-se aqui de uma questão de consciencialização. O consumidor deve reconhecer que está a beber vinho produzido na maior e mais antiga zona de viticultura de montanha do mundo, onde a mecanização é difícil e em muitos casos impossível. Deve reconhecer o drama que vivemos com a falta de mão-de-obra e como a valorização do produto que está a consumir tem também uma componente social, pois permite melhorar as condições aos trabalhadores e consequentemente contribuir para a sua fixação numa região em risco demográfico. Deve reconhecer que esta maravilhosa paisagem que apaixona turistas de todo o mundo não é possível sem a mão humana.

Não é aceitável encontrar nas prateleiras vinhos do Douro a baixo preço. Os agentes económicos devem ser capazes de acrescentar valor, só assim se consegue progredir e tornar esta região próspera. Não deixemos que a galinha dos ovos de ouro se transforme num pechisbeque barato, é **fundamental valorizar a uva e o vinho.**

Boas vindimas e bons negócios.

A Direção da Prodouro