

AGRICULTOR RECICLADOR

A Aveleda vai começar a utilizar a Inteligência Artificial nas vinhas

ESTD 1870
Aveleda

Where dreams grow



José Carlos Fernandes, Diretor de viticultura da Aveleda, conta que, nos últimos anos, para mitigar as alterações climáticas, têm procurado criar vinhas mais resilientes

A Aveleda, uma das maiores produtoras e exportadoras de vinho em Portugal, e detentora de marcas como Casal Garcia, a marca de vinho verde mais vendida em todo o mundo, está a reinventar a sua oferta para responder aos novos hábitos de consumo, disponibilizando vinhos com menor teor alcoólico. José Carlos Fernandes, Diretor de Viticultura da Aveleda, partilha a sua visão sobre o futuro da fileira e conta-nos como a empresa centenária pretende usar a Inteligência Artificial na gestão da vinha, procurando tornar a produção de vinho cada vez mais sustentável.

Quais são os maiores desafios do setor do vinho para os próximos anos?

José Carlos Fernandes (JCF): Embora as alterações climáticas sejam um desafio importante, que nos obriga a adaptar as práticas culturais, isso é algo que já está no nosso radar há muitos anos, pelo que é um desafio ao qual já desenvolvemos know-how e que o encaramos diariamente e com resultados muito bons. As mudanças dos hábitos de consumo de vinho são outro grande desafio atual.

Como tem a Aveleda respondido a esta necessidade de reinvenção?

JCF: Nos últimos anos, temos vindo a desenvolver práticas culturais que vão de encontro aos desafios da reinvenção do setor face às alterações climáticas, mas para além disso temos vindo inovar na criação de muitos produtos que já vão ao encontro destes novos hábitos de consumo, em que se procuram vinhos muito mais fáceis, com menos álcool. Temos feito um trabalho bastante grande com a criação de novas categorias e novos perfis de vinhos. Temos, por exemplo, as sangrias e a gama *Casa Garcia Fruitzy*, que são bebidas aromatizadas à base de vinho, de baixo teor alcoólico (5,5%), e com aromas naturais e notas de frutas como o morango ou o melão. Estamos muito satisfeitos com esse percurso e a nossa ideia é continuar a inovar na nossa oferta para fazer face aos novos hábitos de consumo.

Qual é o impacto que as alterações climáticas têm na vossa atividade?

JCF: As alterações climáticas notam-se mais na frequência e intensidade dos fenómenos extremos. Antigamente, tínhamos uma ou outra vaga de calor, um ou outro temporal ou temperaturas extremas fora da época. Hoje, assistimos, por exemplo, a va-

gas de calor que não são de três a quatro dias, mas de três semanas, como aconteceu este ano. E depois verificamos que existem diferenças bastante grandes mesmo dentro da mesma região vinícola. Na região dos Verdes, onde temos a maior parte das nossas vinhas, temos oito quintas espalhadas por toda a região, de norte a sul, leste a oeste, notamos diferenças muito grandes da quinta de Celorico de Basto, à quinta em Ponte Lima ou à de Penafiel. O impacto não é tanto na vertente da qualidade sanitária da uva, mas mais na ótica de conseguirmos levar a uva à adega em perfeito estado e de equilíbrio da maturação para tirar o melhor partido possível de cada casta e de cada parcela.

E que medidas de mitigação ou adaptação estão a adotar no campo?

JCF: Nos últimos 15 anos, temos vindo a adaptar a própria forma de produção de uva, procurando criar vinhas mais resilientes através da implementação de várias estratégias. O controlo da canópia da vinha, ou seja, da parede vegetativa, tem um papel muito importante para tentarmos controlar melhor a velocidade do ciclo de produção, a maturação da uva e as pragas e doenças. A traça da uva, que até agora não era um problema, hoje é um grande desafio por causa do aumento da temperatura média. Depois, e embora seja uma estratégia já bastante massificada, o uso de coberto vegetal do solo é também importantíssimo e é algo que fazemos há muitos anos, seja com vegetação espontânea ou semeada. E temos vindo a apostar já há algum tempo no ensombramento das vinhas através da utilização de redes. Esta técnica é ainda pouco explorada, mas é uma ajuda para reduzir o *stress* hídrico e evitar fenómenos de escaldão. Além disso, a rega é cada vez mais uma ferramenta importantíssima. Nós hoje temos mais de 400 hectares de vinha com

sistema de rega gota a gota, algo que era impensável na região dos Vinhos Verdes há 20 anos.

Referiu que a traça da uva é hoje um desafio. Como é feita a gestão de pragas e doenças?

JCF: A Aveleda está a fazer um trabalho muito grande de investigação na área das pragas e doenças. Partimos sempre de uma folha em branco e procuramos usar todas as estratégias nos diferentes locais para avaliar exatamente qual é a melhor estratégia a cada ano. É preciso perceber que uma estratégia que funcionou este ano pode não funcionar no próximo. Recorremos desde a confusão sexual, ao controlo da vegetação,

«A Aveleda tem a meta de não aplicar herbicidas em, pelo menos, 50% da área dos Vinhos Verdes no próximo ano»

procurando evitar ao máximo a aplicação de inseticidas. No caso da traça, se nós tivermos a parede vegetativa bem orientada, com boa incidência de luz nos cachos e nas folhas, a traça não se desenvolve tanto. São várias técnicas culturais que nós podemos adotar para mitigar o problema, mas cada ano é um novo ano. Temos sempre essa filosofia. Acredito muito nisso e tem dado bons resultados.



A Quinta da Aveleda possui cerca de 600 ha distribuídos por quatro regiões vitícolas

Que ferramentas de viticultura de precisão estão a aplicar nas vossas quintas?

JCF: Em todas as propriedades temos estações meteorológicas e sondas de leitura de humidade do solo. Depois temos vindo a utilizar bastante o Índice de Vegetação por Diferença Normalizada (NDVI) baseado em imagens de satélite e os drones para acompanharmos o que se passa na vinha. Estamos agora na fase de cruzar as informações recolhidas nas nossas visitas ao campo e os dados que as imagens de satélite nos dão e notamos que há uma grande diferença, na medida em que ainda não é uma ferramenta 100% fiável. E, portanto, estamos a criar o nosso próprio padrão, o que tem exigido muito de nós, porque temos que percorrer todas as vinhas para fazer esse cruzamento de dados. Eu diria que na área da tecnologia ainda estamos a aprender. O próximo passo é pôr as ferramentas de Inteligência Artificial (IA) ao serviço das operações culturais. Por exemplo, as pulverizações podem ser feitas com o auxílio da IA para calcular débitos, para termos a garantia de estarmos a fazer tratamentos adequados à própria parede vegetativa. No nosso setor, estas tecnologias ainda estão pouco desenvolvidas e muito dispersas e, por isso, estamos a criar um projeto interno para utilizar a inteligência artificial. No próximo ano a Aveleda vai começar a utilizar a inteligência artificial nas vinhas. É algo que vamos introduzir, estudar e testar, aproveitando o que já existe no mercado e desenvolvendo algumas ferramentas nós próprios através de parcerias.

Quais são as metas e as ações de gestão de resíduos na Aveleda com vista à descarbonização?

JCF: Nós temos indicadores internos que medem o impacto da nossa atividade, até porque temos várias certificações ambientais e importa salientar que o respeito pela natureza é uma das principais filosofias da

Aveleda. E há sempre espaço para melhorar. Por exemplo, vamos começar a fazer o controlo de infestantes de forma mecânica, e não através da aplicação de herbicidas e, para isso, já vamos adquirir alguns equipamentos. E, claro, cada vez mais procuramos aplicar menos fertilizantes e produtos químicos de síntese. É preciso mudar a mentalidade, mas estamos a fazer esse esforço. A Aveleda tem a meta de não aplicar herbicidas em, pelo menos, 50% da área dos Vinhos Verdes no próximo ano. O nosso objetivo não é ter uma certificação biológica, mas sim diminuir a pegada de carbono. Gostaríamos muito de começar a usar tratores principalmente elétricos, mas esta área ainda está pouco desenvolvida. De qualquer forma, estamos atentos a essa nova realidade que está a começar a surgir. Nós também estamos a adquirir equipamentos de pulverização para ao invés de estarmos a passar linha a linha, passarmos linha sim linha não, diminuindo o uso de combustível. Portanto, estamos a fazer um esforço em várias áreas para diminuir ainda mais a nossa pegada, que já é baixa. No entanto, aqui na região dos Vinhos Verdes com as necessidades de tratamentos e de intervenções que temos, é um desafio. Na prática, o nosso intuito não é deixar de fazer essas operações, é fazê-las melhor, utilizando menos recursos.

Em que ano aderiu a Aveleda ao Sistema Valorfito?

JCF: Foi logo no início, talvez há cerca de 20 anos.

Que quantidade de embalagens de fitofármacos entregam anualmente para valorização no Sistema Valorfito?

JCF: No ano de 2024 entregamos 1.500 Kg de embalagens e que são referentes aos 600 hectares de vinha que exploramos as diferentes regiões vitícolas.

Desde o início do ano que o Sistema Valorfito também está a recolher também embalagens vazias de fertilizantes. Considera positivo poderem entregar estes resíduos no sistema Valorfito?

JCF: É bastante importante, era realmente uma das lacunas que existia. Temos que tentar abranger todo o tipo de embalagens que se utiliza, isso seria o ideal. Visito muitas quintas, porque compramos muita uva e, muitas vezes, vejo lixo de embalagens de

«Em tão pouco tempo o trabalho do Valorfito foi extraordinário»

pequenos resíduos espalhadas pelas quintas. Há aqui um trabalho bastante grande de sensibilização para deixar de existir esse lixo nas vinhas. Essencialmente são embalagens de fertilizantes e não tanto das embalagens de fitofármacos.



A Quinta da Aveleda é detentora da marca Casal Garcia, a marca de vinho verde mais vendida em todo o mundo

E tem alguma sugestão para tornar o sistema Valorfito ainda mais eficiente?

JCF: Em tão pouco tempo o trabalho da Valorfito foi extraordinário. Recorrendo a uma expressão corriqueira diria que estamos a falar de barriga cheia, mas é preciso investir mais na sensibilização dos operadores e nem falo só sobre o sistema Valorfito. Há muito trabalho a fazer para todas as embalagens. É uma questão cultural, tal

como o lixo doméstico. Sobre o sistema Valorfito quase diria que, muitas vezes, é preciso doer-nos um bocadinho para funcionar melhor. O que falta percorrer é um cruzamento de dados entre aquilo que se compra e aquilo que se entrega. Se eu compro X embalagens de um produto, tenho que entregar X embalagens vazias, a conta tem que fechar. Esse balanço garantiria que o sistema funcionaria melhor, sobretudo, no caso dos pequenos produtores.

1 500 Kg

de embalagens vazias entregues
no Sistema Valorfito em 2024

Quem é a Aveleda?

Foi em Penafiel que há mais de 150 anos se começou a escrever a história de uma das maiores produtoras e exportadoras de vinhos em Portugal: a Aveleda. Hoje, a empresa que ao longo de gerações foi sabendo aliar a tradição à inovação, é um caso de sucesso no mundo vínico, sendo muito mais do que apenas a icónica marca Casal Garcia, a marca de vinho verde mais vendida em todo o mundo. Há quase uma década, a 4ª e atual geração da família Guedes à frente do negócio da Aveleda decidiu alargar o negócio a mais regiões vinícolas do país, pelo que, atualmente, a empresa possui cerca de 600 hectares distribuídos pela região dos Vinhos Verdes, Douro, Bairrada, Lisboa e Algarve. Como resultado da expansão a mais quatro regiões vinícolas, a Aveleda produz anualmente mais de 22 milhões de garrafas de vinho. A vasta oferta de vinhos, espumantes e aguardente vínica desde o segmento de entrada de gama até aos vinhos *premium*, chega a mais de 85 destinos, exportando a empresa cerca de 70% da sua produção. Entre os maiores consumidores dos vinhos da Aveleda estão os Estados Unidos da América, o Brasil, o Canadá e a Alemanha.

AUTOAVALIAÇÃO AGRICULTOR RECICLADOR



DISTRIBUIDOR RECICLADOR

«O Sistema Valorfito vai ao encontro da necessidade de proteger o meio ambiente»



A Alpagro – Inovação Agrícola, Ponto de Retoma Valorfito em Ferreira do Alentejo, revela que a adesão dos agricultores à entrega das embalagens dos novos fluxos de resíduos para valorização tem sido positiva, o que vem confirmar a crescente preocupação ambiental do setor.

Prestes a completar três anos em novembro, a Alpagro – Inovação Agrícola consolidou-se em Ferreira do Alentejo como resposta direta ao crescente dinamismo do setor, impulsionado, em grande medida, pelo projeto de regadio de Alqueva. *“A escolha de Ferreira do Alentejo junta o melhor de dois mundos”*, explica Leonardo Duarte, engenheiro agrónomo e cofundador. *“Por um lado, é a minha terra e a ligação é muito forte. Por outro, a localização é estratégica para o desenvolvimento do setor primário no Baixo Alentejo.”* Mas não se pense que a dupla de sócios, Leonardo Duarte e Alexandre Vaz (responsável pela gestão), chegou só agora ao mundo agrícola. A anterior experiência de trabalho numa empresa de fitofármacos em Beja foi decisiva para investirem no seu próprio negócio. *“Conhecíamos bem a atividade agrícola da região. A concorrência é forte, mas o grande dinamismo do setor deu-nos a confiança necessária para avançar com este enorme desafio”*, salienta. Passados quase três anos, o balanço é positivo. A Alpagro dispõe de um espaço físico e conta com sete colaboradores, prestando aconselhamento técnico em loja. O negócio centra-se, naturalmente, nas culturas de regadio, com destaque para o olival e o amendoal, mas também nos cereais de outono-inverno, pastagens e

forragens, milho, citrinos e vinha. O sucesso inicial da Alpagro deve-se, em parte, à seleção de parceiros comerciais sólidos. *“Felizmente conseguimos logo desde o início bons parceiros comerciais, porque na nossa área sem bons parceiros é de todo impossível instalarmo-nos e o negócio avançar”*.

Mas, afinal, o que distingue a Alpagro no mercado? A resposta está na inovação e sustentabilidade ambiental. *“Procuramos ao máximo parcerias com fornecedores que tragam novidades tecnológicas, nomeadamente, produtos mais benéficos para o ambiente”*, assegura e, neste sentido, a empresa está a apostar em disponibilizar aos agricultores produtos resíduo zero e de fácil manuseamento. *“Por um lado, a sustentabilidade ambiental está na ordem do dia e veio para ficar e, por outro, o setor agrícola tem uma preocupação ambiental cada vez maior”*.

Já a profissionalização do setor tem alterado a dinâmica da assistência técnica. Leonardo Duarte, o único elemento da equipa da Alpagro a prestar aconselhamento no terreno, explica a abordagem que adotam. *“Culturas como o olival, o amendoal e os citrinos recorrem muito a empresas de consultoria externa, pelo que o nosso papel é de sinergia e*

partilha, promovendo um trabalho conjunto de troca de impressões técnicas e divulgação de novidades. É nesta lógica que tentamos criar valor e diferenciação”.

Sistema Valorfito vai ao encontro da filosofia da Alpagro

Desde o início da sua atividade em 2022, a



Equipa da Alpagro – Inovação Agrícola, Ponto de Retoma Valorfito em Ferreira do Alentejo

Alpagro aderiu ao Sistema Valorfito como Ponto de Retoma, uma opção que consideraram natural, dada a filosofia da empresa. “O Sistema Valorfito vai ao encontro da nossa necessidade de proteger o meio ambiente e por isso a adesão era obrigatória”, revela Leonardo Duarte. Para aumentar a capacidade de armazenamento, a empresa adquiriu um contentor marítimo, e os resultados são visíveis: em 2024, a empresa recolheu 8.687 kg de embalagens vazias de fitofarmacêuticos. O engenheiro reconhece que a sensibilização para a entrega das embalagens é hoje mais fácil, uma vez que os agricultores já conhecem bem o sistema Valorfito e o seu funcionamento. “O trabalho da Alpagro foca-se apenas em reforçar como deve ser feito o manuseamento e a lavagem das embalagens para facilitar a receção na loja, e sobretudo, sublinhar a importância da entrega célere das embalagens, algo que nem sempre acontecia, mas que conseguimos alterar com sucesso.”

Desde o início do ano, os Pontos de Retoma Valorfito passaram a receber também embalagens vazias, primárias e secundárias, de fertilizantes, rações e batata de semente, além das embalagens de fitofarmacêuticos e sementes. A Alpagro vê esta evolução como “necessária, criando uma solução onde antes não existia.” E quanto à adesão

dos agricultores, Leonardo Duarte está confiante: “Mesmo sendo uma novidade, a entrega deste tipo de embalagens está a ser bastante positiva. A minha perceção é que, num futuro próximo, a entrega destas embalagens será semelhante à dos fitofarmacêuticos.”



Contentor marítimo onde a Alpagro armazena as embalagens vazias de produtos fitofarmacêuticos

2022

ano de adesão como
Ponto de Retoma ao Valorfito

8 687 Kg

de embalagens vazias entregues
ao Sistema Valorfito em 2024

Entregue as embalagens vazias

de produtos fitofarmacêuticos, biocidas,
sementes, fertilizantes, rações e batata
de semente num ponto de retoma Valorfito.

Faça como a Família Prudêncio®



Informe-se em www.valorfito.com
ou num Ponto de Retoma Valorfito.
valorfito @tual

SIGERU . Sistema Integrado de Gestão de Embalagens
e Resíduos em Agricultura, Lda.

R. General Ferreira Martins, nº 10 - 6º A . 1495-137 Algés
T. +351 214 107 209 // contacto.valorfito@sigeru.pt

Nº 47 • outubro 2025 • www.valorfito.com