

Cadernos do Território

n. 04/2025

Série: Património Cultural Imaterial



As tradições do Vinho Madeira

Testemunhos de viticultores

António José Marques da Silva

Cátedra UNESCO / Universidade da Madeira / CITUR Madeira
antonio.jmsilva@staff.uma.pt

Naidea Nunes Nunes

Cátedra UNESCO / Universidade da Madeira / CLUL / CITUR Madeira
naidean@staff.uma.pt

ISSN 2184-6340

Rossana Andreia Neves dos Santos

Universidade da Madeira / CITUR Madeira
rossana.santos@staff.uma.pt



The designations employed and the presentation of material throughout this publication do not imply the expression of any opinion whatsoever on the part of UNESCO concerning the legal status of any country, territory, city or area or of its authorities, or concerning the delimitation of its frontiers or boundaries.

The ideas and opinions expressed in this publication are those of the authors and interviewed; they are not necessarily those of UNESCO and do not commit the Organization.

Ficha Técnica

Caderno do Território n. 04

Série: Património Cultural Imaterial – Vitivinicultura

Coordenação: Maria Filomena Gonçalves

Autores: António José Marques da Silva, Naidea Nunes Nunes e
Rossana Andreia Neves dos Santos

Composição e introdução: António José Marques da Silva

Paginação: Rossana Andreia Neves dos Santos

Revisão: Naidea Nunes Nunes e Rossana Andreia Neves dos Santos

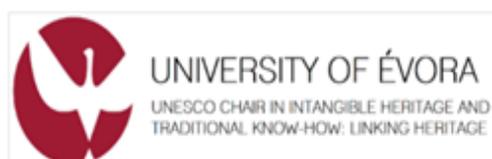
Fotografia (autor): Gregório Cunha

Fotografia (legenda): Viticultor Luís da Costa, desfolhando a sua
vinha no Estreito de Câmara de Lobos (ilha da Madeira)

Data de publicação: junho 2025

Publicação: Cátedra UNESCO em Património Imaterial e Saber-
Fazer Tradicional: Ligando Patrimónios | Universidade de Évora

ISSN 2184-6340



AS TRADIÇÕES DO VINHO MADEIRA: TESTEMUNHOS DE VITICULTORES

RESUMO

Este volume dos «Cadernos do Território» dá à estampa 24 entrevistas inéditas de viticultoras e viticultores, que exercem a sua atividade em várias localidades da ilha da Madeira. A recolha foi levada a cabo por António J. M. Silva (entrevistador) e Naidea N. Nunes (auxiliar no registo dos dados), durante a vindima de 2024. Este trabalho de campo inscreve-se na preparação da candidatura das Tradições do Vinho Madeira à Lista Representativa do Património Cultural Imaterial da Humanidade, promovida e financiada exclusivamente pela Reitoria da Universidade da Madeira. Trata-se do primeiro volume a ser publicado, com materiais de um conjunto mais amplo representativo de toda a fileira do Vinho Madeira.

Palavras-chave: Vinho Madeira, viticultores, saber-fazer tradicional, léxico técnico, desafios, sustentabilidade.

ABSTRACT

This volume of the *Cadernos do Território* presents 24 previously unpublished interviews with female and male vinegrowers who carry out their activity in various locations across Madeira Island. The data collection was conducted by António J. M. Silva (interviewer) and Naidea N. Nunes (assistant responsible for data recording) during the 2024 grape harvest. This fieldwork forms part of the preparation for the application to include the Traditions of Madeira Wine on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity, an initiative promoted and exclusively funded by the Rectorate of the University of Madeira. This is the first volume to be published, featuring materials from a broader set representing the entire Madeira Wine sector.

Keywords: Madeira wine, vinegrowers, traditional know-how, technical lexicon, challenges, sustainability.

NOTA

As transcrições das gravações das entrevistas feitas às viticultoras e aos viticultores da ilha da Madeira foram realizadas pelos estudantes do 1.º Ciclo em Estudos de Cultura, do Departamento de Línguas, Literaturas e Culturas, Faculdade de Artes e Humanidades da Universidade da Madeira. Esse trabalho ocorreu na unidade curricular de Oficina de Texto, no 1.º semestre do 2.º ano do curso, no ano letivo de 2024-2025, e foi realizado em conjunto com a docente da disciplina, Naidea Nunes Nunes. Optou-se por normalizar as transcrições ortográficas da fala dos entrevistados, sempre que necessário e possível. Esta decisão permite uma maior legibilidade e compreensão do que foi dito, apesar de se perder alguma riqueza sobretudo fonética e expressividade da variedade do Português falado na Madeira.

Índice

Introdução	3	12. Manuel Neto (Jardim da Serra, Câmara de Lobos)	56
1. Isabel Freitas (Estreito da Calheta, Calheta)	8	13. Andrew Blandy (Santa Luzia, Funchal)	59
2. Emanuel Nazário (Lombada dos Cedros, Calheta)	13	14. Herlander Alves (Santo António, Funchal)	63
3. José Sousa (Lombada dos Marinheiros, Calheta)	18	15. Bernardino Silva (Arco de São Jorge, Santana)	67
4. António Nascimento (Raposeira do Lugarinho, Calheta)	21	16. Manuel Pedro (Ilha, Santana)	71
5. Daniel Barradas (Estreito de Câmara de Lobos, Câmara de Lobos)	23	17. João Aguiar (São Jorge, Santana)	78
6. Eltanira Freitas (Estreito de Câmara de Lobos, Câmara de Lobos)	25	18. Rosalina Teixeira (São Jorge, Santana)	82
7. Hilário Abreu (Estreito de Câmara de Lobos, Câmara de Lobos)	29	19. Rui Alves (São Jorge, Santana)	85
8. João Rodrigues (Estreito de Câmara de Lobos, Câmara de Lobos)	31	20. Adelino Conceição (São Jorge, Santana)	87
9. José Ribeiro (Estreito de Câmara de Lobos, Câmara de Lobos)	35	21. António Castro (Estrada das Ginjas, São Vicente)	91
10. Lino Pinto (Estreito de Câmara de Lobos, Câmara de Lobos)	39	22. Manuel Pedro (Estrada das Ginjas, São Vicente)	95
11. Luís da Costa (Estreito de Câmara de Lobos, Câmara de Lobos)	47	23. Ferdinando Serrão (Lombo da Achada dos Judeus, São Vicente)	99
		24. Rosalina Andrade (Lombo da Achada dos Judeus, São Vicente)	104

Introdução

«Sem viticultores não há vinho!». Foi com esta afirmação contundente que Tiago Freitas, Presidente do Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira (IVBAM), rematou uma entrevista na televisão regional, durante a vindima de 2024. Nessa mesma altura, o grupo de trabalho multidisciplinar da Universidade da Madeira, encarregue de preparar a candidatura das Tradições do Vinho Madeira à Lista Representativa do Património Cultural Imaterial da Humanidade da UNESCO (Lista Representativa), andava a entrevistar os viticultores. É, de facto, destes homens, mas também mulheres, que as adegas exportadoras dependem para obter a matéria-prima com que se faz esta bebida histórica, conhecida em todo o mundo há mais de 250 anos.

Fomos ter com eles enquanto trabalhavam debaixo das suas latadas, na quietude das suas adegas e no aconchego dos seus lares, quando descansavam. Esperámos também por eles nos azafamados pontos de recolha das uvas e nas instalações das empresas, para onde peregrinam, levando a carrinha de caixa aberta carregada com o fruto de um ano de labor. As 24 entrevistas transcritas mais à frente representam apenas uma pequena amostra dos cerca de 1200 viticultores que existirão atualmente na Região Autónoma da Madeira (RAM), não se conhecendo ao certo o seu número exato. Sabemos que, todos juntos, exploram um «nanofúndio» com cerca de 400 hectares de extensão, ou seja, apenas um quinto dos 2000 hectares registados nos anos 1960. Um dos nossos objetivos era precisamente perceber as razões desta regressão drástica da vinha. Fomos procurar quem a cuida, nas principais zonas produtoras, desde Câmara de Lobos até à Calheta, passando por Santana e São Vicente. Não quisemos, porém, deixar de fora os últimos viticultores do Funchal, que foi, outrora, o solar da afamada Malvasia Cândida.

Optou-se por um modelo de entrevista semiestruturada, o roteiro incluindo sempre perguntas sobre o trabalho da vinha, os desafios enfrentados, bem como o futuro da atividade. Acabámos, porém, por ter de nos adaptar ao perfil diversificado dos nossos interlocutores e ao interesse demonstrado pelas temáticas com as quais eram confrontados. No fim de contas, eles

é que decidiram sempre o que queriam partilhar. Gostaríamos de os ter ouvido falar mais acerca do seu saber-fazer, passado de pais para filhos, mas também de todas as técnicas que desenvolveram, ao longo da vida, através da experiência do trabalho. Não podemos deixar de notar que foram raros aqueles que referiram o que aprenderam em formações organizadas pelo IVBAM ou em contacto com os técnicos de viticultura das casas exportadoras, apesar de sabermos que esse acompanhamento é constante. Ficámos, em contrapartida, muito interessados pelo que nos disseram sobre os acordos apalavrados com essas empresas. Foi-nos dado a entender que são reiterados ano após ano, na maioria dos casos, sem nunca assinarem um contrato. Apesar disso, as parcerias que resultam daí podem durar até à morte, ou mesmo passar de uma geração para outra. A menos que o combinado não seja cumprido, algo que dificilmente os agricultores perdoam, como nos foi dito várias vezes.

Porém, o que ouvimos mais foram queixas, um rol infindável delas, quase sempre as mesmas, como se depreende dos testemunhos de quem aceitou ser gravado. A mais repetida reporta-se à discrepância crescente entre o que se recebe pelas uvas e os custos de produção que aumentam inexoravelmente de uma vindima para outra. A mão de obra pesa muito na balança, embora a entreatajuda entre familiares, amigos e vizinhos permita atenuar este problema em muitos casos. Denota-se ainda a inquietação crescente, devido às consequências nefastas das alterações climáticas, no que respeita ao ciclo vegetativo da *Vitis vinifera*. Embora referido menos vezes, alguns dos entrevistados aludiram à necessidade de se melhorar os acessos aos seus terrenos. Anseiam encurtar a distância a percorrer com 30kg às costas, poio acima, poio abaixo. Heroico é o adjetivo que melhor qualifica este trabalho inglório. Sem o auxílio de tratores para aliviar o fardo dos viticultores, acartar as uvas até à estrada continua a ser um verdadeiro calvário. Em nenhuma outra parte do mundo, a vindima é tão penosa. Poucos são os apreciadores de Vinho Madeira que têm consciência disso.

Quando interrogados sobre o futuro, a visão foi sempre muito pessimista. Fomos recebidos por um dos entrevistados do Estreito de Câmara de Lobos que já desistiu de vez da vinha, na casa (novinha em folha) construída no terreno

ocupado anteriormente por cepas antigas. Com uma vista deslumbrante sobre as latadas envolventes e com o azul do mar em pano de fundo, tem todas as condições para se tornar num alojamento local, num futuro próximo. Depois de desligarmos o gravador, o nosso anfitrião ofereceu-nos um petisco: o típico dentinho de vaginha e cenoura, temperado com alho picado, pimenta da terra, azeite, vinagre e sal. Fomos também brindados com um copo de vinho misturado com laranja. Ora, o vinho era de Pias. Perante a nossa surpresa, explicou-nos que ficava mais em conta comprá-lo no supermercado. A verdade é que ele tem razão: não compensa fazer vinho seco, que se junta habitualmente com gasosa, para obter essa bebida típica dos arraiais madeirenses.

Na área circundante à sua propriedade, que fornece, ainda hoje, grande parte da Tinta Negra para o Vinho Madeira, vimos várias parcelas de grande extensão ao abandono. Estas são fáceis de identificar, mesmo a grande distância, até para um leigo. Basta procurar retângulos de cor castanho-escura que destoam dos tons verdes, dominantes até ao momento da vindima, entre o Garachico e o Estreito de Câmara de Lobos. Lino Pinto, na comunicação que apresentou no encontro «Viticultura e Tradições do Vinho Madeira» (Centro Cívico do Estreito de Câmara de Lobos, 14/12/2024), disse, e bem, que a «vinha não é uma alface, tem um ciclo longo que exige tempo e trabalho». Este viticultor está bem ciente de que a Tinta Negra dificilmente virá a ser substituída por outras castas mais valorizadas, apesar dos apoios concedidos pelo IVBAM para a reconversão das vinhas. Assim, quando se cortam as videiras «pelo troço», não há, por norma, volta a dar.

De uns anos para cá, outra tonalidade de verde, tingida de pintas amarelas e castanhas, tem ganhado cada vez mais expressão por essas bandas. A bananeira, confinada outrora à beira-mar, estreia-se hoje em cotas onde nunca foi vista antes. Sendo mais rentável e com várias colheitas anuais, tem vindo a substituir a vinha paulatinamente. A partir de setembro, as latadas pintam-se de roxo e quem sobe pela via rápida de Câmara de Lobos, em direção ao Estreito, pode observar os avanços desta «invasora», encosta acima. Recentemente, o IVBAM acabou mesmo por proibir a substituição da cultura da vinha pela da bananeira.

A bananeira está, porém, longe de ser o pior inimigo da videira. Planta-se, hoje, cada vez mais prédios em vez de bancelos. Esta tendência não tem, por sua vez, qualquer tipo de travão. Em várias ocasiões, tivemos a oportunidade de ouvir o presidente do concelho de Câmara de Lobos, Leonel da Silva, admitir que nenhum autarca, no seu perfeito juízo, iria inviabilizar investimentos imobiliários para proteger o terroir vinícola. No dia em que lhe fomos apresentar a candidatura do Vinho Madeira a Património Cultural Imaterial da Humanidade, que de resto apoia incondicionalmente, fez questão de frisar que é filho de um agricultor do Estreito de Câmara de Lobos e que, desde pequenino, «acartou» muitas caixas de uvas ao ombro.

Tal como acontece em todo o mundo, quem trabalha a terra sente que não é devidamente valorizado. Um dos viticultores que entrevistámos disse-nos, em privado, que o anterior autarca do concelho onde reside lhe confessou um dia: «a agricultura, para mim, está em segundo plano». Há que admitir que os cerca de 20 milhões de euros faturados pelas empresas que produzem Vinho Madeira são uma gota de água, face aos mais de 500 milhões de euros gerados pelo turismo anualmente. A pujança deste sector torna, por sua vez, o destino muito atrativo para quem queira investir em projetos imobiliários. Nas últimas décadas, este binómio tornou-se imparável. No encontro «Viticultura e Tradições do Vinho Madeira», o Reitor da Universidade da Madeira, Sílvio Fernandes, augurava que a Madeira seria a Singapura do Atlântico, daqui a 20 anos, se nada fosse feito para travar a sua betonização. O turismo é, sem margem de dúvidas, o pilar da economia regional e o ganha-pão de muitos ilhéus. Atualmente, a construção civil emprega grande parte dos viticultores e aqueles que se dedicam à vinha a tempo inteiro são a exceção que confirma a regra.

Seria um erro pensar que o abandono está circunscrito apenas ao sopé dos lombos da costa Sul da ilha da Madeira. Contudo, é para lá que afluí a maior parte dos turistas e reformados estrangeiros, sendo, de resto, a área onde a pressão demográfica foi sempre maior. Há, aliás, quem menospreze este problema, por acreditar que a salvação da viticultura reside nos patamares superiores, mais inóspitos. Esquecem-se que, nessas cotas, as árvores de fruta, como a anoneira, têm ganhado cada vez mais terreno sobre a

videira, o que tivemos oportunidade de verificar no Jardim da Serra. As «Zonas Altas» são também hoje muito procuradas por famílias que já não conseguem acompanhar a subida galopante das rendas e do preço das casas na «Cidade». O último reduto será, então, a costa Norte, por ser menos populosa e menos apelativa para quem visita a Madeira, como já é apregoado. Tivemos a oportunidade de ver, com os nossos próprios olhos, vinhas «secas» em São Vicente, o outro grande solar da Tinta Negra. O abandono foi sempre a principal preocupação que nos foi transmitida em todos os locais que visitámos, quer seja na vertente meridional ou setentrional. Pedro Lima está bem ciente deste problema. Segundo este técnico vitícola, que está diariamente em contacto com os produtores, estamos perante uma verdadeira bomba-relógio:

«... há uma geração aqui que saltou, que foi a ligação do avô, do pai, do filho ... o filho, neste caso o neto, e ele não sabe quais são as terras, ele não conhece as terras. E este salto geracional provocou aqui ... ou está a provocar agora ... porque o problema é que nós nunca sentimos este efeito no imediato. Sentimo-lo dez, vinte, trinta anos depois e agora trinta anos depois do avô... o filho, ou neste caso o neto, não sabe onde é que são as terras, não conhece, não quer saber e não tem esta ligação, a tal paixão».

É, de facto, notória a idade avançada daqueles que teimam em continuar a trabalhar a terra. Não podemos deixar de constatar que a maior parte das pessoas com quem falámos tinha o cabelo grisalho. São cada vez menos, entre as novas gerações, aqueles que querem enveredar pela agricultura, seja ela convencional ou biológica. O facto de a venda de uvas gerar uma margem de lucro muito reduzida, quando comparada com outros produtos agrícolas, não ajuda. Nem tão pouco o estereótipo persistente do «Vilão» acanhado, ignorante e rude, ajuda a criar vocações. Depois de desligarmos o gravador, um dos nossos interlocutores contou-nos, com mágoa, que a «Sra. Vereadora» lhe tinha dito um dia que nunca deixaria um filho seu ser agricultor. Tendo hoje, por regra, um nível de formação muito mais elevado do que os pais, os jovens rurais migram quase todos para «a Cidade», sonhando com carreiras socialmente mais

prestigiantes. Aqueles que não estudaram preferem trabalhar na construção civil, que lhes oferece hoje melhores ordenados, também devido à escassez de mão de obra. Outros saem da ilha para tentar a sua sorte «lá fora», engrossando a diáspora madeirense. Este êxodo em massa faz com que os viticultores acreditem que ninguém irá cuidar das suas vinhas, no dia em que «atirarem a toalha ao chão».

Num arquipélago ultraperiférico, a meio do Atlântico, que vive quase exclusivamente do turismo, o que vale a agricultura de subsistência? Como Leonel da Silva fez questão de nos lembrar, é disso que se trata: apenas de uma agricultura de subsistência. A orografia e o tamanho reduzido dos «poios» (socialcos) tornam a mecanização inviável. Competir com outras regiões do mundo (onde esta atividade está muito mais desenvolvida) seria em vão, sem os subsídios e os apoios de que depende todo o sector primário da Região Autónoma da Madeira (RAM), para continuar a existir. No entanto, isto não chega, como dizia Chris Blandy (que administra a adega mais antiga que produz Vinho Madeira), numa entrevista em 2018:

«A agricultura não vive, nem consegue ser sustentável, através de doações de dinheiro. Os subsídios são importantes, especialmente num contexto de microcultura, mas tem de haver um apoio mais estrutural a longo prazo, o que o Estado não está a fazer, e se está não há resultados visíveis. Porém, sente-se a necessidade de um projeto estruturante de modo a salvar esta região».

Então, que medidas adotar? Desafiámos alguns viticultores a proporem soluções concretas, mas eles próprios não sabem ao certo o que fazer. Quanto a nós, depois de ouvir tudo o que tinham para nos dizer, apenas temos uma certeza: há que pensar fora da caixa, mesmo que isso signifique enveredar por medidas radicais, muito diferentes daquelas ensaiadas até agora. Está à vista de todos que não está a resultar o que está a ser feito. As novas respostas aos problemas, sejam elas quais forem, não podem ser avulsas. Pois, precisa-se de uma abordagem mais holística, o que vai ao encontro da ideia de «projeto estruturante», que Chris Blandy refere na sua análise. A estratégia a adotar deverá também ser mais inclusiva, devendo

ser envolvida a outra ponta da cadeia (onde se encontram os importadores, os chefs, os sommeliers, os *wine lovers*, os colecionadores de garrafas centenárias, etc.) na resolução dos desafios que ameaçam a continuidade do sector.

Assim, todas as partes interessadas devem sopesar se vale mesmo a pena tentar inverter uma tendência que parece ser inelutável. No que diz respeito à UNESCO, este tipo de reflexão remete para uma simples sigla: ODS. São os chamados Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, que constam na Agenda 2030 da Organização das Nações Unidas e que devem orientar os promotores de uma candidatura à Lista Representativa. Vejamos se as Tradições do Vinho Madeira ajudam a cumprir os principais ODS, habitualmente tidos em conta em fase de avaliação: a segurança alimentar, a saúde pública, a igualdade de género, o desenvolvimento económico inclusivo, a sustentabilidade ambiental (incluindo a mudança climática), a paz e a coesão social.

Começamos pelo último ODS, por ser aquele que levou à fundação da UNESCO, depois da Segunda Guerra Mundial, em resposta ao trauma do Holocausto. Vendido em mais de 60 países, dispersos por cinco continentes, o Vinho Madeira ajuda seguramente a manter relações pacíficas entre povos, desde há muito tempo. É também importante para a integração da diáspora madeirense em países como o Reino Unido ou os Estados Unidos da América, com uma longa tradição de consumo. Favorece definitivamente o aproximar dos que emigraram e dos que ficaram para trás. À escala da região, permite interligar «a Cidade» e «o campo». Este elo é muito importante, devido ao facto de estes dois mundos estarem de costas viradas, apesar de dependerem fortemente um do outro, mesmo se de forma muito assimétrica. Dá, ao mesmo tempo, aso a sinergias entre indivíduos com perfis muito variados, sendo a sua origem social, o seu nível de formação e o seu percurso de vida, por vezes, muito díspares. Em certos casos, nada mais têm em comum para além da ligação ao Vinho Madeira, como se depreende do que foi partilhado em algumas entrevistas.

No que diz respeito ao desenvolvimento económico inclusivo, há que considerar a importância da viticultura para o orçamento de muitas famílias que vivem nas zonas rurais. Como

se depreende, uma vez mais, dos depoimentos transcritos mais à frente, não são apenas homens, mas também mulheres. São muitas a trabalhar na vinha, mas igualmente nas casas exportadoras de Vinho Madeira. Aliás, os funcionários com maior nível de instrução são, por norma, do sexo feminino, como tivemos a oportunidade de verificar durante o trabalho de campo nessas empresas. Nesse sentido, as tradições à volta do Vinho Madeira contribuem para promover a igualdade de género.

O complemento monetário gerado pela vindima é ainda mais importante para aquelas e aqueles que já deixaram os seus empregos e dependem da reforma para assegurar o seu sustento. Nessas idades, cuidar das latadas é uma motivação forte para se manterem ativos, sendo assim benéfico para a saúde, não apenas física, mas também mental. Este labor é essencialmente manual, com recurso muito esporádico a meios mecânicos. Assim, pode-se manter a pegada carbónica deste sector de atividade muito baixa, quando comparamos a Madeira com outras regiões vinhateiras. Isto ajuda, por sua vez, a travar as alterações climáticas que prejudicam tanto este ramo de atividade, como nos foi dito, repetidas vezes, pelos nossos interlocutores.

Apesar das queixas recorrentes acerca do valor pago pelas empresas, a vindima gera um pecúlio com o qual os camponeses podem sempre contar. Concomitantemente, dedicam-se a outras culturas. Estão bem cientes de que nunca é boa estratégia pôr todos os ovos no mesmo cesto, sendo a agricultura uma atividade tão incerta. Apesar da sua escala reduzida, a produção local permite atenuar a dependência quase absoluta dos ilhéus em relação ao exterior. A pandemia do COVID-19 abriu os olhos de quem governa para a fragilidade, insuspeita até então, das nossas cadeias de abastecimento. Garantir a segurança alimentar é hoje uma prioridade à escala global. Neste caso, para além das necessidades dos nativos, há ainda que assegurar as dos cerca de dois milhões de turistas que visitam anualmente a Pérola do Atlântico.

Manter os viticultores em atividade tem ainda outro benefício, não apenas para os próprios, mas para a população da RAM em geral. Equacionando o que ouvimos com o que testemunhámos durante o nosso trabalho de campo, acreditamos que todos virão a sentir na pele as consequências desastrosas

do abandono da terra, se nada for feito para o travar. Sem os vinhedos, o patamar altimétrico que medeia as zonas habitadas e a Laurissilva ficará rapidamente à mercê dos matos, das acácias e dos eucaliptos, altamente inflamáveis. Tudo indica que, a médio prazo, os grandes incêndios que testemunhámos, durante a vindima de 2024, vão se tornar recorrentes. Ora, este flagelo ameaça não apenas a sustentabilidade ambiental, mas também económica da região, como tivemos a oportunidade de constatar, quando estivemos no Lombo da Achada dos Judeus.

Poucos dias antes, o fogo cortou as estradas que dão acesso ao Pico do Arieiro, um dos locais mais procurados pelos turistas. Por falta de alternativas, muitas das empresas que os transportam habitualmente até lá rumaram ao norte. O intuito era dar a conhecer a paisagem vinhateira de São Vicente aos seus clientes, uma das mais bem preservadas da ilha, com a Laurissilva em pano de fundo. Uma ínfima parte da floresta endógena, classificada Património Mundial pela UNESCO, tinha ardido pouco antes. Nesse dia, ocorreu perguntarmo-nos, perante esse cortejo inusual de carros todo-terreno, o que irá acontecer no dia em que o principal cartaz do destino «Madeira» estiver reduzido a cinzas? O que restará, então, a não ser as paisagens agrárias para deslumbrar quem visita a ilha? Ora, nessas cotas, encontramos, ainda hoje, terrenos maioritariamente cobertos por latadas. Pelo menos, para já! Este cenário apocalíptico deve ser seriamente equacionado. A inclinação extrema das escarpas basálticas não dá qualquer hipótese aos bombeiros de travar o fogo em vastas extensões. Nesse verão, limitaram-se, muitas vezes, a evitar que chegasse até às casas, para não porem em perigo as vidas das populações locais. Pouco ou nada puderam fazer, na maior parte do tempo.

Com as alterações climáticas, referidas por muitos dos inquiridos, é de prever que as condições venham a estar reunidas, num futuro próximo, para que ocorra a tempestade perfeita, se nada for feito para evitar o desastre. A viticultura não irá por si só solucionar o problema, mas deve fazer parte da solução. E não bastará alocar recursos técnicos e financeiros para inverter a tendência, será também necessário repensar a forma de nos relacionarmos enquanto coletivo. No encontro «Viticultura e Tradições do Vinho Madeira», Leonel da Silva lamentava a falta de solidariedade dos municípios mais beneficiados pelo turismo, em relação aos concelhos rurais aos quais incumbe

exclusivamente o ónus de preservar os recursos paisagísticos, sem nenhuma contrapartida. Pela mesma ordem de ideias, devemos esperar que os filhos dos agricultores mantenham as latadas dos seus antepassados para o bem comum, sem nada em troca? O caminho rural do Lombo da Achada dos Judeus, que as empresas de touring estavam a usar naquele dia, para fugir aos incêndios, apenas existe porque os donos dos vinhedos que atravessa cederam parte dos seus terrenos. O intuito era melhorar as suas condições de trabalho, como nos foi dito por um deles. Está, no entanto, à disposição de todos, à semelhança da paisagem agrária que, sem a continuidade da viticultura a montante e das Tradições do Vinho Madeira a jusante, deixaria de existir muito rapidamente.

Mais do que obter o reconhecimento da UNESCO, a Universidade da Madeira quer, em primeiro lugar, chamar a atenção para todos estes problemas que põem em risco não apenas esta herança cultural, mas também o futuro de todos os madeirenses, quer sejam viticultores ou não.

1. Isabel Freitas

Estreito da Calheta (Calheta, Madeira)

22/08/2024

Áudio: 061 Áudio TCP 17 / Transcrição: Laura Sousa

(A) António Silva | (I) Isabel Freitas

A: Bom dia, qual é o seu nome?

I: O meu nome é Isabel Henriques de Freitas.

A: Muito bem, e é viticultora?

I: Sim, viticultora.

A: Muito bem, onde é que é a sua exploração?

I: Eu trabalho para uma exploração no Estreito da Calheta, na ilha da Madeira, que se chama Quinta das Vinhas.

A: Muito bem, e pode-me falar um pouco dessa quinta? Pode dizer o que a distingue das outras? Quais são as suas particularidades?

I: Com certeza... Na Quinta das Vinhas, nós temos dois hectares de vinha plantada. Não foi plantado por nós ou pela família, mas sim pelo Instituto do Vinho, que tinha os terrenos agrícolas arrendados à família proprietária da Quinta. Por uma questão de sustentabilidade, a família pretendeu fazer em modo de produção biológica, e por isso acabaram também com o contrato de arrendamento.

Por questões de sustentabilidade e por questões de respeito pelos hóspedes, porque tinham investido nos anos 90 em instalações turísticas, fizeram uma alteração na casa-mãe, em que temos seis suítes neste momento. Aquela casa é de 1685, é uma casa que tem quase tanta história como o Vinho Madeira, e hoje em dia temos capacidade para 50 pessoas. Não fazia sentido andar a pulverizar produtos de síntese química, pelo menos na propriedade.

A: Estava a referir a família, qual é o nome da família?

I: A família Welsh.

A: Que é uma família relacionada com o Vinho Madeira?

I: É uma família relacionada, na verdade, foram mais relacionados sempre com o Rum, William Hinton, porque são descendentes do William Hinton e continuam com a destilação do rum e com a produção do rum. Mas, de facto, ali na Quinta, uma vez que o Campo Experimental estava plantado e que nós tínhamos as sete variedades usadas para Vinho Madeira, que são Tinta Negra, Sercial, Verdelho, Malvasia Cândida, Boal e Bastardo. Está-me a faltar uma, porque são sete que tinha...

A: Verdelho.

I: Já disse.

A: Eu não sei se disse, não me lembro.

I: Não sei. Mas, uma vez que tínhamos já algumas, tínhamos já parcelas com estas castas, na altura tivemos de começar a perceber, obviamente, que no Campo Experimental a rentabilidade não é exigida e que ali nós teríamos que ter um ratio de produtividade e rentabilidade. Portanto, começámos com o processo de Certificação em 2017. Nos primeiros três anos tivemos basicamente a tentar conhecer o campo que tínhamos e as variedades que lá estavam, e em que estado fitossanitária estavam e de produtividade, para depois começarmos a fazer escolhas e começar a perceber quais eram as castas que íamos aumentar e se eventualmente haveria alguma que decidíamos tirar. Efetivamente, decidimos tirar a Tinta Negra porque, por ser uma casta que para nós, tendo outras seis, é uma casta muito vigorosa, nós tínhamos uma latada que nos dava imenso trabalho e as outras todas são castas muito mais sensíveis e depois nós não conseguíamos gerir. E também porque, obviamente, 80 % de todas as uvas produzidas na ilha para Vinho Madeira são Tinta Negra.

E, portanto, optámos por ficar com o Terrantez, que era a casta que nos faltava, com o Terrantez e com o Verdelho, o Sercial, a Malvasia, o Boal e...

A: Malvasia Cândida.

I: Malvasia Cândida, sim. Falei de Malvasia, Malvasia Cândida. A outra chama-se Boal, que é para diferenciar.

A: Também há a de São Jorge.

I: Sim, a Malvasia de São Jorge diz-se que vem do nosso Boal. É uma casta muito idêntica, acho. Acho que é muito pela localização dela. Mas, sim, nós temos o Boal, que para nós, na Quinta das Vinhas, representa 25 % de toda a nossa produção. Ou seja, é a casta mais bem-adaptada também àquela localidade. Os cachos são grandes e são pesados e, portanto, para nós é importante também ter esta quantidade. E investimos numa casta que já estava quase perdida, que é o Bastardo.

Tínhamos um talhão e meio de Bastardo, sendo que sabemos que é uma casta, como o nome indica, também difícil, porque ela é muito sensível à podridão. E com as percentagens de humidade que nós temos aqui ao longo do ano, e em mais no modo produção biológica, era um grande desafio e tem sido. Mas hoje temos quase 2 500 metros de Bastardo plantado.

Tirámos algumas linhas que estavam ali com variedades que não eram interessantes, que nem eram para Vinho Madeira também. E, portanto, hoje o que nós procuramos é ter castas com uma certa dupla aptidão, que possam ser usadas para Vinho Madeira, mas que também nos permitam fazer vinhos. E, em 2021, quando obtivemos a Certificação, fizemos um vinho em parceria com a Justino's, com Verdelho, um vinho de mesa branco. E o resto usámos para Vinho Madeira, sempre.

A: E no caso da Malvasia Cândida, é usada apenas para Vinho Madeira?

I: É apenas para Vinho Madeira.

A: Qual é a área de Malvasia Cândida?

I: Nós temos cerca de 2 000 metros de Malvasia Cândida. Acontece que são as plantas mais antigas que nós temos lá, que já têm 45 anos. São latadas. Eu julgo que uma das parcelas que menos produz são plantas que estão num estado fitossanitário menos bom, que têm muitas doenças da madeira, e que sabemos que é contagioso, obviamente, e que passam para todas as outras.

Ainda assim, não seguimos o conselho de muitos técnicos que nos foram visitar e decidimos mantê-las. Temos estado a fazer podas um pouco maiores cada ano, para não fazê-las sofrer tanto, e, inclusivamente, decidimos plantar plantas mais novas ao lado delas. Que

não sei se o resultado, em termos práticos, vai ser bom, porque nós também sabemos... As plantas ainda comunicam de alguma maneira.

Mas estamos a ver, em termos de resultado, qual vai ser. A Malvasia Cândida também é a primeira casta que foi introduzida na região, como sabem, veio de Creta. E ela é muito sensível ao oídio, no nosso caso, mas também é muito temperamental.

Tem anos... que se diz aqui que é aneira. Há anos que produz muito e outros que não produz. E, portanto, eu penso que também essa é uma das razões por que os agricultores, se calhar, foram aos poucos retirando esta casta da Madeira, mas para nós era importante mantê-la.

E eu sei que, inclusivamente, a Justino's tem apoiado alguns agricultores, e que, tal como também nos cederam algumas plantas, também tem na Ilha, em Santana, que também estão a tentar recuperar. E, portanto, o nosso objetivo é muito nesse sentido, com o Bastardo, com o Terrantez, que vamos ter que, por exemplo, retirar o nosso Terrantez, porque nós temos 2 500 metros de Terrantez, que não é de todo produtivo, mas também porque cada linha era um clone diferente, e os porta-enxertos, porque eram campos experimentais, e que vamos arrancar este ano, mas vamos replantar. Mas, interessa-nos muito esta coleção, e, portanto, vamos procurar manter. E, de resto, tentamos fazer um bocadinho de tudo. Nós tivemos, este ano, a atribuição do Green Key, no hotel também, em termos de boas práticas, e começámos também por fazer compostagem, por exemplo, que ainda não estamos a utilizar o composto nas nossas vinhas, porque a nossa primeira fase foi muito de educar, em termos ambientais, as pessoas que trabalham com os resíduos todos, de que primeiro ensinar a separar e ver o resultado, porque se a gente começa logo a compostagem, depois vão coisas que não nos interessam, e, portanto, temos vindo a fazer este trabalho um bocadinho pouco a pouco.

A: Poderíamos falar um pouco mais daqui a pouco sobre a relação entre a vinha e o turismo, mas antes disso, talvez, e como não vamos entrevistar, assim, tantas pessoas que trabalham na área da agricultura biológica, qual é a diferença, em termos de trato da vinha, entre a viticultura como ela é praticada em praticamente toda a ilha e na vossa exploração por ser biológica? Pode explicar concretamente?

I: Sim, sim, claro. Primeiro, na agricultura, no modo de produção biológica, a nossa base é sempre o solo, que devia ser para toda a gente, mas que começamos por ter boas práticas a nível do solo, ou seja, evitando aquilo que a maior parte dos agricultores fazem e que estava quase provado que era preciso fazer na vinha, que era movimentar muito o solo, arejá-lo, fazer valas em cada ano, incorporar estrumes e matéria orgânica. Nós procuramos não movimentar o solo para não mexer na estrutura dele, para não mexer na microbiologia do solo, porque sabemos que a longo prazo o resultado é diferente, será melhor. Notamos, inclusivamente, em todas as ervas e na flora que vai nascendo, diferenças.

No início, quase não tínhamos gramíneas nenhuma, nos terrenos, agora começamos a ter. E, sobretudo, só cortamos, só nos limitamos a cortar as infestantes e, obviamente, ficam no solo, porque muitas vezes as pessoas, inclusive os agricultores biológicos, acham que as nossas explorações têm um ar um bocadinho desmazelado, porque se vê sempre, são, às vezes, apelidados agricultores preguiçosos, porque deixamos as ervas em cima e porque parece uma exploração desarrumada, porque as pessoas estão habituadas a ver o solo à vista. Mas, para nós, é fundamental que o solo não esteja à vista, cada vez mais imitando a natureza e não expondo o solo a temperaturas elevadas, porque sabemos que, com o enrelvamento, também a temperatura e a humidade mantêm-se muito mais no solo e nós vemos isso, porque, muitas vezes, em dias mesmo quentes, os sítios onde temos enrelvamento, nós cavamos um pouquinho e pomos a mão e vemos que ainda tem humidade.

Em outros solos não é isso que acontece. Portanto, começamos por tratar, tentar tratar bem o solo. Relativamente à utilização de... obviamente que temos doenças, temos oídio e temos míldio... Não é possível não ter porque temos 60 % de humidade média na Madeira. Quer dizer, são doenças criptogâmicas da vinha que nós sabemos que existem em todo o lado, portanto nós não seríamos exceção. O que nós fazemos é trabalhar muito na prevenção, ou seja, fazemos muitas desfolhas, muitas desnetas, procuramos arejar o mais possível.

A: Peço desculpa, o que é uma desneta?

I: Uma desneta é uma desfolha, portanto, tem a ver com a própria ampelografia, com a vinha... que ela cresce... a folha é alternada e no meio

das folhas alternadas aparecem umas folhinhas, digamos, mais pequenas e que nós retiramos.

Retiramos normalmente junto ao cacho, sobretudo para permitir maior arejamento e não haver tanta acumulação de humidade nos cachos. E esse trabalho, obviamente, exige muita mão de obra, eu acho que isso também é uma das grandes dificuldades na parte biológica, porque é mais fácil fazer um tratamento agressivo e depois não estar lá ninguém a fazer esse tipo de manutenção, mas que para nós é fundamental.

A: A mão de obra é um dos problemas que muitos viticultores referem, no vosso caso é acrescido.

I: Hoje em dia não é acrescido, nós temos dois hectares de vinha e temos uma equipa, atualmente, três pessoas comigo, quatro que estão lá duas ou três vezes por semana. Mas as pessoas que estão na vinha também fazem a manutenção do hotel. Ou seja, nós procuramos rentabilizar para que não seja tudo só imputado à vinha, mas de qualquer maneira há alturas em que as pessoas têm de estar todas na vinha porque o ciclo das plantas não espera.

A: Por exemplo, a vindima, são apenas vocês que fazem ou têm de contratar?

I: Nós, às vezes, contratamos pessoas locais, sempre procuramos que seja sempre a gente local e também temos amigos e amigas da família que nos vêm ajudar. E, na verdade, como nós não temos só uma casta, como temos parcelas, ela não é vindimada toda na mesma altura, porque o ciclo das castas varia um bocadinho. E, portanto, nós começamos normalmente pelo Verdelho e depois vem o Terrantez. Então, nunca são as áreas todas a fazer e, portanto, vamos conseguindo gerir assim a coisa.

Mas, basicamente, a grande diferença é que temos de trabalhar na prevenção e nós temos uma estação meteorológica atualmente que tem sido muito útil para prevenir chuvas, humidades e ventos para sabermos qual é a melhor altura de fazer as nossas pulverizações também. Temos algumas plantas que são indicadoras e que trabalham em colaboração connosco, como as roseiras. Nós temos roseiras em todas as parcelas porque as roseiras também são muito sensíveis ao míldio e quando as roseiras parecem com manchas de míldio nós sabemos que está na altura de pulverizar as nossas vinhas também para o míldio.

E temos tentado, sobretudo, enriquecer todo o nosso ecossistema porque, por mais que nós não queiramos a vinha ou outra cultura qualquer sozinha é sempre uma monocultura. E as monoculturas não são boas, não existem na natureza, são coisas que o homem definiu e criou, mas nós precisamos de muito mais biodiversidade. Portanto, nós hoje estamos a fazer este trabalho de tentar enriquecer o nosso ecossistema com diferentes plantas. Nós temos imensas sebes de alecrim, o rosmaninho, porque atraem polinizadores, porque atraem este tipo de insetos.

A: Vocês têm abelhas?

I: Nós não temos abelhas por uma questão de área porque há regulamentação relativamente aos hotéis e aos alojamentos e, portanto, não temos os três quilómetros necessários, porque se não teríamos. Mas, de qualquer maneira, hoje também comprámos uns terrenos ali ao lado que nos vão permitir conter as nossas fronteiras, fazendo uma faixa de biodiversidade. Vamos fazer uma horta e árvores de frutos em permacultura, porque também nos vai permitir conter invasões de eventuais químicos de vizinhos e salvaguardar um pouco também as nossas águas, porque depois as águas também infiltram e também são uma fonte de contaminação.

A: É uma dificuldade, de facto. Podemos produzir biológico, mas se ao lado o vizinho estiver a usar químicos acaba...

I: Exato. E a Madeira tem isso porque com a nossa orografia, obviamente, mesmo a água das nossas levadas, que é de boa qualidade, quando chega às zonas mais baixas pode já não vir de boa qualidade porque houve quem lavasse a máquina na levada, porque quando se rega por inundação depois infiltra nos solos. Portanto, isso é um cuidado que eu acho que é difícil, mas que nós também temos de ter. Por exemplo, a maior parte das pessoas não fazem análise à água, aqui quase nem se faz. E era fundamental a gente perceber o que é que está a fazer.

A: Muito bem. Vamos falar só um pouco da parte do turismo, da conjugação de vinho e turismo, que também é muito interessante. Acha que pode ser um futuro para a viticultura na Madeira? Pode ser uma forma de dar continuidade? Estou a perguntar porque muitos viticultores que nós entrevistámos dizem que

estão no limite de desistirem. E nota-se quando andamos nos vinhedos, mesmo nas zonas mais produtivas, já se vê muitas vinhas abandonadas, inclusive no Estreito [de Câmara de Lobos].

I: Sim. Nós cada vez mais vemos abandono de vinhas e de parcelas agrícolas. Eu acho que existe aqui um lado obviamente também cultural de que a nossa parte imobiliária não tem ajudado porque os terrenos estão muito valorizados. E, portanto, um filho de um agricultor que viu o pai trabalhar toda a vida sem grande resultado financeiro ou para os mínimos de sobrevivência, hoje consegue vender o mesmo terreno por um valor que ele não vai ganhar a vida toda com a vinha. E, portanto, isto é um aliciante que nós temos de perceber como é que vamos poder combater estas coisas.

A: Sobretudo no concelho da Calheta.

I: Exato. Para além de que o abandono das parcelas, que nós agora estamos a viver estes incêndios, mas quem diz incêndios diz aluviões, e também induz muito este desprendimento dos solos e tudo isso quando a gente também sabe que a agricultura ajuda a criar faixas para evitar incêndios. Porque é vegetação baixa, é controlável, enfim. Mas eu acho que a questão do turismo com as vinhas, com o vinho...

A: É compatível, é sempre compatível.

I: Acho que é completamente compatível. Acho que nós cada vez mais assistimos, em toda a Europa e também em termos de Portugal todo, a muitas empresas e herdades que têm hectares de vinha e estão também a virar-se para o turismo. Porque é um complemento, o que é importante. Porque só a vinha, em termos de custo, tem custo, de facto. E é preciso que as pessoas sejam muito uniformes e sempre muito boas. E mesmo assim, às vezes, não é rentável. E, portanto, eu acho que com o turismo temos um bocadinho melhor dos dois mundos, porque conseguimos complementar. E nós ali, na Quinta das Vinhas, temos quatro hectares. Dois estão com vinha e dois com tudo o que é turismo. E vimos e tínhamos tido esta... Mesmo na nossa imputação dos custos internos, perceber o que é que imputamos às vinhas e o que é que imputamos ao vinho e ao turismo. Porque há muitas pessoas que hoje nos visitam, não só pelo lado turístico, mas porque gostam da envolvência da vinha e do

vinho. Porque cria... Nós estamos numa cidade que está a virar um bocadinho barulhenta e cheia de gente. E as pessoas, às vezes...

A: Estamos [a gravar a entrevista] no Funchal.

I: Sim, estamos no Funchal. Mas toda a nossa envolvência do Funchal... Nós temos um turismo que cada vez mais visita a Madeira e não vai ficar só num sítio. Fica dois ou três dias no Norte, fica no Sul. E muitas das pessoas que chegam ali dizem assim: «Finalmente a gente tem silêncio. E aqui estamos tranquilos». E, portanto, acho que este registo é importante para este tipo de turismo. Claro, há pessoas que não gostam do silêncio, nem de estar no meio da natureza, mas acho que é útil. E nós estamos numa ilha em que temos tanto alojamento local.

A: Sim.

I: Por exemplo, acho que, para os agricultores, mesmo pequenos, que tenham um bocadinho de água, se recuperarem um palheiro e possam ter turismo, que é uma maneira de preservar a vinha e de ter alguma rentabilidade. E acho que isso é muito importante. E que as pessoas têm de estar sensíveis a isso e perceber que é a única maneira de a gente conseguir manter o património da vinha.

A: Nesse sentido, acha que se a UNESCO reconhecesse o Vinho Madeira como Património Cultural Imaterial da Humanidade, poderia ser uma ajuda para enfrentar os desafios do sector nas próximas décadas?

I: Eu acho que sim. Eu acho que serviria, pelo menos, para ser um começo para que as pessoas comecem a valorizar o Vinho Madeira de outra maneira. Porque nós, por exemplo, ali na Quinta das Vinhas, nós fazemos visitas às vinhas e provas de Vinho Madeira, todas as segundas e quintas. Não só para os nossos hóspedes, mas também para as pessoas de fora que decidam vir. Mas de uma forma geral, os nossos hóspedes, quando vêm, a primeira coisa que lhes digo, tirando algumas exceções de pessoas que obviamente já provaram Vinho Madeira e que sabem, é explicar o que é o conceito, o que é o Vinho Madeira, que não é todo o vinho produzido na Madeira. É um vinho que é fortificado, como vocês todos sabem. E quando eu digo que o Vinho Madeira tem quase tantos anos como a ilha,

tem 500 anos, as pessoas ficam parvas e, às vezes, até me dizem: «Ah, mas o Vinho do Porto aparece no século XVIII». Portanto, o Vinho Madeira já se faz há muito mais tempo. Claro que as técnicas foram alteradas, até porque nós estamos numa ilha hoje cheia de túneis e de estradas, que obviamente também fomentam outros tipos de transportes. E se nós pensarmos que no século XVI não eram as uvas que eram transportadas, era o vinho já pisado nos borrachos. As coisas obviamente mudaram muito. Mas eu acho que esta valorização é preciso dar.

E não sei se isto é um bom exemplo, mas no fim de semana passado tivemos, a Justino's, justamente, levou o importador e distribuidor de Vinho Madeira na China e foram almoçar connosco. E eu tive alguns pesadelos, porque eu sempre que faço este tipo de visitas para pessoas que percebem, começam a pensar qual é a abordagem que têm de dar, falando de coisas diferentes, ou de pessoas que já sabem o que é o Vinho Madeira, não estamos a falar com gente básica, não sei o quê. E uma das coisas que eu disse foi «esta visita hoje para mim é para falar de imperfeição».

E as pessoas ficaram a olhar para mim. Eu disse sim, porque as pessoas têm de perceber que na natureza as coisas não são perfeitas. E eu sinto que as pessoas querem ter produções, nós todos queremos ter uma produção com uma sanidade fantástica, mas que nem todos os anos nos permitem isso. E, ou seja, nós temos no meio das nossas vinhas, obviamente, cachos com oídio, cachos com podridão.

Só que a questão, como em tudo na vida, tem de ser balanceada, é o equilíbrio. Nós devemos ter focos, não podemos ter a maioria das coisas. E isto para dizer o quê? Porque perante esta gente que vem da China, eu pensei: «eles precisam também de perceber que nem tudo o que é cacho é bom, que a gente vai perder uma parte, e isso também tem de ser valorizado na garrafa, quando se vai comprar. Porque o agricultor produz o bom e o mau, o que está saudável e o que não está, não é?». E é isso que as pessoas têm muita dificuldade em perceber, portanto eu acho que esse vosso passo é importante e que é preciso.

A: Portanto, temos o seu apoio.

I: Completamente. Muito obrigada.

A: Muito obrigado.

2. Emanuel Nazário

Lombada dos Cedros (Calheta, Madeira)

04/09/2024

Áudio: 068 Áudio TCP 24 / Transcrição: Laura Santos

(A) António Silva | (E) Emanuel Nazário

A: Bom dia, qual é o seu nome?

E: Emanuel Nazário Jardim Gomes.

A: Onde é que estamos?

E: Raposeira do Lugarinho.

A: Muito bem, o senhor é viticultor?

E: Sim, senhor.

A: Há muitos anos?

E: Há dez anos!

A: Há dez anos. Já é algo de família ou foi você que...

E: Meu pai já tinha vinha!

A: Sim.

E: E, entretanto, eu também já plantei alguma.

A: E você trata da sua e do seu pai ou só da sua?

E: Não, meu pai trata a dele.

A: Ah!

E: E eu trato da minha.

A: Muito bem.

Que área o senhor tem, pode-me dizer?

E: 2 mil e 200 metros de Verdelho e 500 metros de Terrantez.

A: Ah, tem Terrantez, muito bem.

E: Aqui na Madeira é Folgazão.

A: Ah, é Folgazão, não sabia.

E: Sim, senhor.

A: Muito bem! Há muita gente com Terrantez, aqui na Raposeira?

E: Aqui, não.

A: Pois, as outras pessoas, que entrevistámos, falam em Verdelho e Boal.

E: Penso que sou o único, mas a minha vinha não é na Raposeira, é nos Cedros.

A: Ah, a sua vinha é na Lombada dos Cedros. É aqui perto, não é?

E: É aqui perto.

A: Muito bem. Você costuma vender as uvas sempre à mesma casa?

E: Sim, senhor, sempre!

A: Há quantos anos?

E: Desde que eu tenho... há dez anos.

A: Há dez anos. E como é que se passa, todos os anos, combinam um preço, tem um contrato?

E: Ah, não temos contrato, nem combinamos os preços. É o preço que corre.

A: É de palavra?

E: Exatamente, é de palavra.

A: É de palavra. Portanto, é quanto basta para trabalhar nesta área, tem de ser uma pessoa de palavra!

E: Exatamente, sim!

A: Porque vocês, no início do ano, combinam que vão vender as uvas?

E: Não. Geralmente, temos a visita do Engenheiro Pedro [Lima, técnico de viticultura da Madeira Wine Company].

A: Sim.

E: Vem ver as uvas como é que estão. Também dá alguma opinião, sobre tirar apontamentos.

A: Dá, dão apoio.

E: Sim.

A: No tratamento.

E: E, então, quando a gente pensa alguma coisa, liga-se a ele para a nossa ajuda, quando a gente percebe que precisa.

A: Sim.

E: Sempre há, por exemplo, alguém que, nalguma novidade que aparece na vinha, a gente...

A: Portanto, não é...

E: Estamos informados.

A: Portanto, não é só vender a uva... No entanto, é um contrato vosso, vão se apoiando uns aos outros, para a vindima.

E: Exatamente. Sim, senhor. A gente é assim mesmo.

A: Muito bem, estou a perceber. Ah, vamos falar do trabalho em si. Estamos, agora, a apanhar as uvas. Qual é o trabalho que tem ao longo do ano, para chegarmos a este ponto?

E: A vinha, é assim... Depois da vindima, até dezembro, praticamente não há trabalho.

A: Ok.

E: Depois, ela tem trabalho o ano inteiro.

A: Pode explicar assim, para quem não percebe...

E: Temos de fazer a pré-poda, em dezembro. Há quem não faça, mas depois, quando fizer, vai demorar muito mais tempo a fazer a poda. A pré-poda é a limpeza, nós só deixamos o que é mesmo para produzir uvas.

A: Quando fala da limpeza, é dos galhos?

E: Velhos, estragados, verdes.

A: Sim.

E: Então, tentamos deixar só aqueles que é para uvas.

A: O que é que vem a seguir?

E: Depois, vem a poda.

A: Sim!?

E: Amarrar a vinha.

A: Hum, hum.

E: Elas precisam de ser guiadas. Elas não têm olhos.

A: O que é que usam para amarrá-las?

E: Geralmente, uso fio de... há quem use um material que se chama espadana.

A: Sim.

E: Que é natural, isso dá mais trabalho. Então, eles usam um fio, fio agrícola mesmo.

A: Sim.

E: Para fazer a amarração das vinhas.

A: Sim.

E: E, depois das vinhas estarem amarradas, temos de fazer tratamentos de inverno, para precaver aqueles bichos que dão no inverno.

A: Muito bem.

E: E, depois, na rebentação, temos de fazer vários tratamentos. É, assim, se a gente não fizer os vários tratamentos, de certeza que não vamos ter qualidade. Vai-se estragar e não é uva de qualidade. Pode apanhar míldio e, então, até praticamente um mês antes da poda, da apanha da uva...

A: Aí um mês antes, param os tratamentos!

E: Exatamente, porque os remédios têm de ter as suas preocupações também. Têm de respeitar os intervalos de segurança.

A: Sim.

E: Antes de apanhar as uvas.

A: Muito bem.

E: Com os pesticidas que a gente usa.

A: Claro. Ah, quais são as dificuldades que sente no seu trabalho?

E: A dificuldade é na apanha!

A: Na apanha?

E: Na apanha, para conseguir pessoas. É sempre difícil conseguir a mão de obra, para a apanha.

A: A mão de obra são pessoas contratadas?

E: Geralmente, a gente se entre ajuda.

A: Entre ajuda, o que já começa a ser raro, na Madeira.

E: Não, aqui faz-se quase sempre isso.

A: Ah! Aqui, nesta zona!

E: Aqui, vindimamos, num dia um, no outro dia ajudamos outro.

A: Sim.

E: E por aí além.

A: Sim.

E: Ainda se consegue, porque, se for mesmo pessoas contratadas, aqui não se consegue.

A: Ah, é uma grande dificuldade a mão de obra aqui, nesta zona, não é?

E: Exatamente.

A: Certo... muito bem. Ah, queria lhe perguntar se, para além disso, tem outras dificuldades?

E: Não, porque é assim... Como a área não é muita, consegue-se com a nossa própria mão, eu e minha mulher.

A: Sim.

E: Mantendo a vinha, a dificuldade é só a apanha. A parte da apanha.

A: Muito bem. Tem filhos?

E: Tenho!

A: E acha que eles, daqui a uns anos, vão continuar a cuidar da vinha?

E: Ah, penso que não. Esperava que sim, mas penso que não.

A: Porquê? Se posso perguntar?

E: Porque já não é assim, não dá para viver da vinha.

A: Sim.

E: E, depois, tem outros trabalhos. De certeza que não vai sobrar tempo. A gente, o tempo que sobra, não vamos de férias.

A: Sim.

E: Vão gozar umas feriazinhas, numa folgazinha, enquanto a gente estamos no terreno.

A: Você acha que, daqui a vinte anos, vai haver gente a tratar vinha nesta zona? Pelo que vê agora.

E: Pelo que eu vejo é assim: as pessoas que ainda têm, se não ficarem doentes, vão continuar de certeza. Mas, vai acabar por terminar.

A: A questão aqui é a renovação, não é se as pessoas estão a cuidar. É se vão continuar, é a questão de continuar a haver.

E: Não vemos ninguém mais novo, com interesse.

A: OK.

E: Por causa do nível do rendimento.

A: OK.

E: Por causa do nível do rendimento.

A: Sim.

E: A gente... só pedimos dinheiro uma vez por ano.

A: Sim, sim.

E: Enquanto, quem tem outro trabalho, é todos os meses! Eu tenho outro trabalho.

A: Sim, isto é um extra?

E: É um extra. Por isso é que, muitas vezes, estando de folga fazemos o trabalho aqui e tem trabalho praticamente todos os dias.

A: Mas este rendimento é importante ou não?

E: Muito importante.

A: Não é um passatempo?

E: Não, não.

- A: É um trabalho.
- E: É um trabalho que faz falta.
- A: Exatamente. E há muita gente aqui para quem é importante este trabalho, para completar os rendimentos, não é?
- E: Sim, como a maior parte, neste caso, a maior parte das pessoas que têm vinha já são reformadas.
- A: A reforma não é muito grande. As pessoas queixam-se.
- E: Exatamente.
- A: Então, assim, já é mais um extra.
- E: Então, assim, já é mais um extra para ajudar.
- A: Exatamente.
- E: É porque as pessoas do campo são diferentes das pessoas da cidade. Na cidade, reformam-se e gozam a reforma, no campo não. Reformam-se e continuam a trabalhar.
- A: É verdade. Isso, por acaso, é uma grande diferença.
- E: Por isso, vejo que ainda vai ficar alguma coisa cultivado. Mas, quando as pessoas, infelizmente, não puderem ou falecerem, vai acabar por desaparecer. A não ser que haja outros incentivos.
- A: Quais?
- E: Estava a falar até do meu caso: plantar mais uma área de vinha, mas a utilização não podia ser...
- A: Porquê?
- E: Porque, não sei, autorizarem a plantar o Terrantez.
- A: O que leva à minha próxima pergunta: imagine que, amanhã, você fosse o Secretário Regional da Agricultura. O que é que fazia para ajudar o sector, no seu ponto de vista?
- E: Para ajudar o sector.... Complicado, é complicado porque é assim: isto são terrenos pequenos, a gente não pode fazer isto com máquinas, é tudo manual. O incentivo é assim: tem e funciona, se a pessoa tiver um trabalho e fizer este frete. Se não, só disto já não vai conseguir. A não ser que tenha uma grande área, mas, para ter uma grande área, precisa de muita mão de obra também.
- A: O que é outro problema!
- E: É outro problema!
- A: Portanto, não é fácil de solucionar.
- E: No lugar do Secretário, não consigo até.
- A: É uma resposta honesta.
- E: É, não consigo! Não estou a ver qual é a solução mesmo. Sim, segundo o que sei, as pessoas que plantaram vinhas, há trinta e três, trinta e cinco, trinta e sete anos, nunca viveram só da vinha.
- A: Sim.
- E: Tinham sempre outra agricultura a fazer. Eu sempre fui agricultor e as outras pessoas tinham era, um exemplo, em vez de plantar batatas e sementes... continuaram a ter a vinha.
- A: Mas, para vender?
- E: Completamente, exatamente, mais um complemento. Também para fazer mais algum dinheiro, e foi a solução. Mas, mesmo as pessoas que se dediquem a isto exclusivamente, a vinha aqui não tem rendimento suficiente.
- A: E a semente ainda compensa, vendê-la?
- E: Segundo o que consta, dizem que agora compensa.
- A: Ah, está bem!
- E: É assim, acho que isto está, no valor que anda, a 70 cêntimos, houve algumas a 60 cêntimos, segundo o que dizem, compensa.
- A: Este ano!
- E: Este ano! Este ano, mas há muitos anos que não compensa.
- A: Não compensava.
- E: Não compensava, não dava muito, dava pouco, mas as pessoas também não podiam fazer outra coisa. Aí não se produz banana, não se produz.

- A: Não, o clima aqui não dá?
- E: Ainda se produz alguma, mas... não é...
- A: É vinha, essencialmente a vinha!
- E: Exatamente, a vinha é que se dava aqui. Não está a haver ninguém que queira se dedicar exclusivamente à vinha.
- A: Sim.
- E: Uma grande área, para ter rendimento, para ter uma grande área, precisa de uma mão de obra...
- A: E as parreiras aqui são pequenas.
- E: E as parreiras aqui são pequenas.
- A: Olhe, estamos a fazer esta entrevista, por causa de uma candidatura do Vinho Madeira a Património Imaterial da Humanidade, que vamos entregar à UNESCO. E faz parte do processo perguntar às pessoas se concordam com a candidatura, que seja apresentada. Da sua parte, concorda?
- E: Sim, eu sou da opinião que isso pode melhorar em alguns aspetos. Não faço bem ideia do que possa melhorar, neste caso. Fez-me a pergunta, se eu fosse Secretário...
- A: Sim.
- E: Por isso, alguém que faça...
- A: Eu também posso explicar, que é também o meu papel fazer isso. Poder contribuir para mudar a forma como é visto, por exemplo, o vosso trabalho de viticultor, porque as pessoas conhecem a garrafa, conhecem o vinho, mas poucas pessoas sabem todo o trabalho que está por detrás. Sobretudo, o papel do viticultor no processo. Neste aspeto, pode ajudar.
- E: Pode haver até mais alguma compensação pelo trabalho feito.
- A: Sim.
- E: Acho que a uva até merecia mais um bocadinho de valor pago ao produtor.
- A: Ao produtor, sim entende-se.
- E: É que as coisas aumentaram todas e, praticamente, a gente está a vender a uva praticamente ao mesmo preço de há dez anos atrás.
- A: Dez anos atrás....
- E: Dez anos atrás, eu comprava um saco de guano por 10 €. Agora, vou comprar por 22 a 23 €, que é o dobro.
- A: Portanto, o preço não acompanha os custos.
- E: O preço não acompanhou o custo dos adubos.
- A: A produção...
- E: E os produtos que a gente compra também aumentaram. Então, o valor da uva não acompanha isso.
- A: Está bem, sim senhor. Olhe, muito obrigado pelo seu tempo.
- E: De nada, disponha.
- A: Obrigado.

3. José Sousa

Lombada dos Marinheiros (Calheta, Madeira)

14/08/2024

Áudio: 048 Áudio TCP 04 / Transcrição: Naidea Nunes

(A) António Silva | (J) José Sousa

A: Boa tarde, qual é o seu nome?

J: José Luís Gouveia de Sousa.

A: Onde é que o senhor mora?

J: Moro na Lombada dos Marinheiros, Freguesia da Fajã da Ovelha, Concelho da Calheta.

A: O senhor é viticultor?

J: Sou viticultor, sou e faço outras coisas também, mas sou viticultor.

A: Tem, assim, que área?

J: Neste momento, uns 2 mil metros quadrados de Verdelho.

A: É na Lombada dos Marinheiros?

J: Não, na Lombada dos Marinheiros e também na Raposeira [do Lugarinho].

A: Na Raposeira, também?

J: Sim senhor, na Raposeira.

A: E, é Verdelho?

J: Verdelho. E tenho Boal, porque plantei 500 metros de Boal. Mas, ao segundo ano, ainda não produziu nada.

A: E costuma vender para as casas de Vinho Madeira, não é?

J: Vendo o Verdelho para as casas de Vinho Madeira, sim senhor. E vendo para a CAF [Cooperativa Agrícola do Funchal].

A: Muito bem. Podia explicar, para alguém que não percebe nada do assunto, o que é que se passa antes de chegar ao ponto de recolha e de

entregar as uvas? O que é que aconteceu ao longo do ano? Vamos começar em janeiro.

J: Em janeiro ou fevereiro, é podar a vinha. Fazer uma limpeza, cavar e, depois, deixar crescer. E, na altura, regar e deitar... deitar adubos também. E também tem de deitar remédios. Tem de deitar...

A: Isso é mais tarde?

J: Sim, tem de deitar antes de começar o oídio. Temos de deitar de 12 em 12 dias, se não dá o oídio. Temos de deitar...

A: Explique, para quem não sabe o que é o oídio.

J: O oídio tem 3 nomes. Antigamente, era cinza. E, depois, na Ponta do Sol, eles diziam mangra. E, agora, é o oídio, a palavra mais fina, o oídio. Mas é a cinza ou a mangra. É a mesma coisa. E míldio é outra coisa. Míldio dá mais nas folhas e ataca também o cacho. Mas, quando se vê um cacho com cinza, é o tal oídio.

A: E, portanto, já falámos dos tratamentos, já falámos da poda...

J: E, agora, vem as vindimas.

A: Sim... não há desfolha?

J: Tira-se alguma folha.

A: Qual é o objetivo?

J: Nunca se tira a folha que está pegada ao cacho, nunca. Que é essa folha que vai sustentar o cacho. Há pessoas que tiram, sem saber. Mas, tira-se sempre do cacho para baixo. Do cacho, não é a que está ao pé do cacho. Todos os cachos têm uma folha. Mas, tira-se sempre a de baixo. E há alguns raminhos, que chamam os netos, que é o que está tirando a força ao cacho, para o cacho crescer e ficar mais gordo, para o bago dar mais grado. E cortar as pontas também. Também se corta as pontas da vinha agora, numa certa altura, não é no princípio.

A: Sim.

J: Assim, a parreira consome menos energia e vai transmitir ao cacho. O cacho precisa de energia.

A: As suas cepas são muito antigas ou nem por isso?

- J: Tem umas que têm uns 50 anos. E há umas, que até a terra não é minha, que já têm perto de 30 anos.
- A: 30 anos? É a média aqui na Madeira, não é?
- J: Não sei quem é que vai arrancar para plantar outras. Não vai ser muito fácil.
- A: Que idade é que tem?
- J: Eu tenho 71 anos.
- A: E qual é a média de idade dos viticultores, aqui, nesta zona?
- J: Tem pessoas com 80 anos, mas já têm filhos a trabalhar, a ajudar.
- A: Mas, acha que esses filhos, mais tarde, vão continuar a tratar da vinha?
- J: Tem alguns que sim, porque a vinha é sempre uma fonte de receita. Então, eu penso que vai haver alguém que vai manter.
- A: Sabe que há zonas aqui na ilha, onde há muita vinha, que está a ser abandonada. É um problema que se nota aqui?
- J: Sim, isso é. Há algumas vinhas que podem ser abandonadas.
- A: Porque é que acha que isso acontece? Qual é a razão?
- J: Não há tantos filhos como havia naquele tempo. As famílias eram numerosas, agora não. E, depois, também é assim: a malta nova quer vender o que é dos velhos e, depois, vão gastar o dinheiro todo. Mas, não tratam de arranjar, de aguentar os terrenos.
- A: Também estamos aqui num dos concelhos onde há mais pressão, a nível do turismo, de comprar terrenos para construir. Isso também é um problema, não?
- J: Há muitos terrenos de vinha que vão ser vendidos para fazer casas.
- A: Eu vou dar um exemplo. Estamos na Calheta. A Calheta deve ser a zona que, neste momento, produz mais Boal para fazer Vinho Madeira. E, no entanto, são os mesmos terrenos que são apetecíveis para construir casas, daquelas casas caras.
- J: Pois, eles vêm de lá de fora, cheios de dinheiro e pagam o terreno. E os herdeiros vendem a terra.
- A: E mesmo um agricultor, se ele quisesse comprar um terreno para plantar vinha, hoje em dia, seria impensável, não?
- J: Eu penso que sim. Sim, é muito caro. Os terrenos vão ser muito caros. Eles não vão dar aquilo de graça. Eles sabem que há outro que dá mais dinheiro. A venda é quem dá mais dinheiro.
- A: Portanto, isto vai ser um problema.
- J: Vai ser um problema porque vai haver menos vinhas e menos canas-de-açúcar e menos bananeiras, porque os terrenos vão ser para casas.
- A: Vou fazer outra pergunta, mas que está relacionada, afinal de contas. Acha que a profissão de viticultor e de agricultor, em geral, é valorizada?
- J: Eu penso que, no trabalho das vinhas, o Verdelho devia dar mais um dinheirinho. Está muito barato. É muito barato para o agricultor. Dá muito trabalho. Tem de andar de roda da vinha o ano inteiro.
- A: O Verdelho dá mais trabalho do que as outras castas, é isso?
- J: O Verdelho dá. O Boal dá mais quantidade, porque é maior.
- A: Mas, então, porque é que há tão pouco Boal? Porque Boal, tanto quanto eu sei, são 14 hectares em toda a Madeira.
- J: É que para o Boal tem de ser terrenos mais à beira-mar, mais quentes. O Verdelho dá a uma cota de 500, 600 metros. Embora seja o cacho mais miúdo, mas dá. Agora, quero plantar Verdelho e não autorizam.
- A: Não autorizam?
- J: Eu queria plantar Verdelho e tive que plantar Boal.
- A: Eles estão a autorizar Boal, mas não Verdelho. Quando diz não autorizam, suponho que está a falar do Instituto do Vinho.

J: Sim, é que está cheio. A cota está cheia.

A: Pois. Portanto, isso condiciona as vossas escolhas.

J: A última palavra que vem a autorizar não é bem só do Instituto do Vinho daqui da Madeira, é do continente. Vem uma carta de lá a dizer que não pode.

A: Está bem. Mas, acha que, mesmo socialmente, as pessoas têm noção da importância da agricultura? A nossa ilha vive muito do turismo, mas, por outro lado, os turistas também procuram estas paisagens. E estas paisagens não existem sem agricultores, se não isto era mato.

J: Pois, era mato. Está-se aqui num terreno que era de macieiras, mas pegou lume e eu semeei trigo. Mas veja como o terreno está bom. Ali não semeei trigo, está perdido, abandonado.

A: E, provavelmente, se vier um incêndio...

J: Vai pegar. E aqui está melhor. Este é um exemplo de que, se a gente trabalhar a terra, é melhor. Não fica tão abandonado. Eles dão um incentivo do parcelar e tudo, mas parece que tinha de haver mais coisas.

A: Não é suficiente. Acha que é só uma questão de dinheiro?

J: O dinheiro é importante, mas às vezes uma palestra, uma palavra de reconhecimento ao agricultor, era bom, era bom. Uma palavrinha, era bom.

A: A candidatura tem a ver com isso. Toda a gente sabe o que é o Vinho Madeira, conhece o líquido, o produto. Mas, as pessoas não têm noção do trabalho que existe antes de chegar à garrafa. Todo este trabalho que é feito pelo viticultor. Sem ele, não haveria Vinho Madeira. E, no fundo, o objetivo da candidatura é chamar a atenção para isso. E também para outros trabalhos de que as pessoas se esquecem. Por exemplo, ninguém pensa que, sem um tanoeiro, não haveria Vinho Madeira. E, hoje em dia, há muito poucos. Eles contam-se pelos dedos de uma mão. E é para chamar a atenção para todo o saber-fazer que está antes.

J: Envolver o pessoal todo nessas coisas.

A: É isso. A ideia é mesmo essa. Nesse sentido, como viticultor, apoia a ideia de apresentarmos o Vinho Madeira a Património Imaterial da Humanidade, para ser reconhecido lá fora?

J: Eu acho que sim. É bom, é importante para a Madeira. É importante para os agricultores que têm vinhas. É importante.

A: Muito obrigado.

4. António Nascimento

Raposeira do Lugarinho (Calheta, Madeira)

04/09/2024

Áudio: 067 Áudio TCP 23 / Transcrição: Laura Santos

(A) António Silva | (N) António Nascimento

A: Bom dia, qual é o seu nome?

N: Sou António Abel Nascimento.

A: Onde é que estamos?

N: Estamos aqui, na Raposeira [do Lugarinho], Fajã da Ovelha.

A: Muito bem. O senhor é viticultor?

N: Sim, sim. Sou há muito tempo, já.

A: Há quantos anos?

N: Ah, desde que eu tenho a minha vinha, 2014, mas já tenho a de meu sogro, já desde 2000... 1998. Há uns 30 anos.

A: Há mais de 30 anos! E costuma vender uvas sempre à mesma casa?

N: A princípio, não era. De uns anos para cá, mais ou menos uns 7 anos, é sempre a mesma casa, a Madeira Wine [Company].

A: Para a Madeira Wine [Company].

N: É.

A: E, quando vende as uvas, como é que acontece? Fazem um contrato? É de palavra? Como é que é?

N: Não, é contrato, é!

A: Ah! Assinam um contrato?

N: Sim, Sim.

A: Ah, está bem. Muito bem.

N: Pois.

A: E qual é, portanto, não sei se já perguntei, qual é a área que tem?

N: De uva?

A: Sim!

N: 2700 metros!

A: 2700 metros, muito bem. E, portanto, que uva é?

N: É Verdelho e Boal.

A: Ah, Verdelho e Boal.

N: Tenho as duas qualidades.

A: Tem muito Boal?

N: Tenho mais Boal. Não, mais Verdelho que Boal!

A: Boal é mais raro que Verdelho.

N: Sim, e tenho menos área de Boal.

A: Sim!

N: Tenho mais quantidade, mais área de Verdelho.

A: Muito bem. Como é que está a vindima este ano?

N: Este ano, está um pedacinho baixo. Não foi igual como no ano passado. Vamos esperar a ver se para o ano é melhor.

A: Mas a uva está com qualidade?

N: Está com qualidade. Produziu menos, assim na rebentação...

A: Sim.

N: No princípio, talvez, não sei... Foi do verão mais quente, sim qualquer coisa ou que correu mal. No princípio, não vingou tão bem.

A: Pode explicar, para alguém que não perceba mesmo nada, o que é necessário para chegar ao ponto onde estamos agora, para apanhar as uvas? O que se deve fazer ao longo do ano?

N: Ah, isso... Ao longo do ano, tem de ser os tratamentos, de princípio da vinha, quando

- começa a rebentação. Vai começar no princípio já os tratamentos certinhos.
- A: Sim.
- N: Falha uma data de tratamentos já não há nada a fazer, já se perdeu tudo. Pelo menos, a princípio, não tem floração. Ali no mês de junho, está ali a... em bago da ervilha, e é preciso muito cuidado nessa altura.
- A: Eu esqueci-me de perguntar, a sua vinha é espaldeira? Como aqui, é?
- N: É espaldeira, é!
- A: Ah, é toda em espaldeira. Muito bem, é uma técnica tradicional do cultivo, aqui na zona?
- N: Sim, sim. Já cultivo desde anos passados, sempre assim.
- A: Sempre assim. É o único método que é usado aqui na zona, desde há muito tempo?
- N: Desde há muito tempo. A vinha é melhor de trabalhar, apanha mais luz. Esta zona é mais fria, não sei mais ventosa, se não for assim não dá.
- A: Ah, muito bem, sim senhor. Quais são as dificuldades que sente no seu trabalho? Quais são os seus desafios?
- N: Dificuldades, não.... não são assim tão por aí além. A gente...
- A: Por exemplo... vou lhe dar um exemplo: as pessoas queixam-se muito desta fase da vindima, com a dificuldade de arranjar mão de obra.
- N: Ah!
- A: Para fazer vindima. Vocês aqui têm este tipo de problema?
- N: Aqui, não. Não é tanto problema, que aqui as pessoas costumam ajudar-se uns aos outros!
- A: Ah, ajudam-se uns aos outros!
- N: Eu tenho a minha produção, ajudo o vizinho. O vizinho traz uns, depois o pessoal também gosta de estar nisto.
- A: Ah!
- N: Por enquanto, não há esse problema.
- A: Portanto, para vocês a mão de obra não é um problema?
- N: Não é um problema, por enquanto... E a manutenção, antes da vindima, a gente mesmo fazemos, eu e a minha esposa.
- A: Também é preciso, termos pessoas...
- N: Eu sozinho faço isso, não preciso chamar ninguém.
- A: É só mesmo na vindima que precisa de uma ajuda extra?
- N: Exatamente.
- A: E vale a solidariedade...
- N: Das pessoas.
- A: Das pessoas.
- N: São muito unidas. Sobre essa parte não tenho queixa e da falta de mão de obra.
- A: Muito bem, sim senhor. Agradeço muito a entrevista.
- N: OK, olhe muito obrigado. Então, vamos esperar para o ano, que seja um bom ano.
- A: Sim. Esqueci-me de lhe dizer só uma coisa, é porque estamos a fazer esta entrevista. Estamos a preparar uma candidatura para inscrever o Vinho Madeira na Lista do Património Imaterial da Humanidade. Acha que esta inscrição pode ajudar a dar a conhecer mais a atividade que está por trás do Vinho Madeira, os vicultores, nomeadamente? O trabalho deles?
- N: Com certeza, é muito bom a entrevista para dar conhecimento, é muito bom. Acho importante, sim.
- A: Muito Obrigado!
- N: OK, muito obrigado.

5. Daniel Barradas

Estreito de Câmara de Lobos (Câmara de Lobos, Madeira)

19/08/2024

Áudio: 052 Áudio TCP 08 / Transcrição: Afonso Rodrigues

(A) António Silva | (D) Daniel Barradas

A: Boa tarde, qual é o seu nome?

D: Daniel Barradas.

A: Você é de onde?

D: Sou do Estreito de Câmara de Lobos.

A: É viticultor?

D: Sim.

A: Em termos da vinha, que área cultiva?

D: Mais ou menos, 5 mil metros quadrados.

A: Qual é a casta de produção?

D: Tinta Negra Mole.

A: Pode explicar o processo que faz para chegar a esta altura do ano com caixas de uvas cheias? O que é necessário fazer ao longo do ano?

D: Para começar, é preciso ser teimoso e persistente. O processo passa primeiro pela poda, em fevereiro e março. Após esse processo, é necessário amarrar a vinha devido ao vento, para não estragar os rebentos.

A: É tudo em latada?

D: Exatamente, latada na horizontal, não na vertical. Depois, temos de ter cuidado com as ervas que começam a crescer por baixo da latada. Pois, não utilizamos produtos químicos para a erva. Andamos, eu e meus irmãos, a mondar o terreno, para ficar em condições e para não usarmos produtos químicos, para não danificar a vinha.

A: Não usa produtos químicos?

D: Para a erva não. É uma teimosia que a gente tem, tanto eu como os meus irmãos. Tomamos essa decisão e paciência, vai um umas horas, vai outro mais um bocadinho. Conforme a gente vai podendo, vamos fazendo isso. Assim, começa-se a notar alguns problemas lá na vinha, no Estreito. Algumas vinhas que estão a ser abandonadas, não acredito que seja apenas por causa da produção da própria uva, mas sim talvez por alguns erros nos métodos adotados e acabamos por notar mais tarde.

A: Quais são as alterações na vinha que se têm notado?

D: Os rebentos demoraram a arrebentar, temos algumas zonas que ainda não rebentaram cachos de uvas, o que é muito mau nesta altura, é que nem para vindimar em janeiro do ano que vem. Notámos também algumas vinhas que, ainda antes da uva começar a amadurecer, a própria folha já está a secar, o que não é normal. Pois, cada coisa tem o seu tempo. Mas, apesar de tudo, temos tido um bom resultado e vamos continuar assim.

A: Vocês estão sujeitos às mesmas condições climáticas, muito pela mudança do clima, mas quais as diferenças que notam a esse nível na vossa vinha?

D: A diferença vê-se no resultado final.

A: Qual a grande dificuldade com que se depara?

D: A grande dificuldade passa pelos viticultores não terem o apoio necessário de quem realmente percebe desta área e que esteja a acompanhar todos os processos no terreno. Depois, temos outra grande dificuldade, por exemplo: o terreno em que apanhámos as uvas hoje passa-se com uma caixa de uvas na parte mais afastada da estrada para chegar ao carro leva 7 a 8 minutos, com a caixa às costas.

A: E suponho que o terreno seja muito inclinado.

D: É inclinado, para ter uma pequena ideia, no percurso que a gente faz, desce-se mais de 50 metros. É a inclinação do terreno, é a vereda, as latadas já têm muitos anos. Ao descer com as caixas cheias de uvas às costas, até ao carro de carga, as pernas começam a tremer. A mínima coisa que a latada esbarra na caixa é um Deus me livre.

Sentimos a falta de ajuda para arranjar as veredas e estradas, que fiquem em condições para facilitar na apanha e transporte das uvas. Se isso acontecesse, talvez havia mais pessoas a trabalhar nas vinhas. É assim, apanhar até é fácil. Cuidar tem aquela situação que temos de estar sempre a tratar da vinha, o dia da apanha até é um dia engraçada, estamos ali a beber uma cervejinha e a comer um dentinho, almoço e tudo. Agora, a parte de conseguir transportar é muito difícil. Eu acho que, se eles pensassem um bocadinho de que isto é uma coisa que marca a gente, que até na América usaram o nosso Vinho Madeira para brindar à independência dos Estados Unidos, acho que se deviam preocupar em pôr as veredas em condições. Por exemplo, foram alguns vizinhos que cimentaram lá o terreno, as veredas, para a gente conseguir acartar as uvas com um carrinho de mão. Já facilita bastante, mas há zonas em que custa muito.

A: Esta entrevista serve como testemunho para a candidatura que estamos a preparar do Vinho Madeira a Património Cultural Imaterial da Humanidade. O objetivo justamente é mostrar que, para além do vinho, que toda a gente conhece, há todo este trabalho que é invisível, mas sem o qual não haveria vinho e sobretudo o papel dos viticultores, que é essencial para toda esta matéria-prima. Sem matéria-prima, esta tradição morre. Nesse sentido, perguntamos se dá o seu consentimento para apresentarmos a candidatura à UNESCO?

D: Claro que sim!

A: Muito obrigado!

D: Obrigado, eu.

6. Eltanira Freitas

Estreito de Câmara de Lobos (Câmara de Lobos, Madeira)

20/08/2024

Áudio: 054 Áudio TCP 10 / Transcrição: Fabrizio Pita

(A) António Silva | (E) Eltanira Gracia

A: Bom dia, qual é seu nome?

E: Eltanira Gracia.

A: Portanto, é uma senhora viticultora.

E: Sim, senhor.

A: E de onde é que é?

E: Estreito de Câmara de Lobos.

A: Estreito de Câmara de Lobos, muito bem. E há quantos anos é que trata de uvas?

E: Pode ser... uns vinte anos, por aí.

A: Vinte anos.

E: Sim, mais o marido.

A: Ele, entretanto, faleceu.

E: Faleceu e eu estou cuidando do que é nosso.

A: E você continua...

E: A cuidar, a cuidar, mais o filho.

A: Mais o filho.

E: Sim, senhor.

A: Muito bem. E quantos metros quadrados tem de vinha?

E: Tenho mais ou menos uns oitocentos a mil metros, por aí.

A: Oitocentos a mil metros. E qual é a casta que cultivam? O tipo de uva é Tinta Negra?

E: Tinta Negra, que a gente chama Negra Mole, mas é Tinta Negra.

A: Negra Mole.

E: É, Tinta Negra.

A: Portanto, foi o que veio trazer hoje de manhã.

E: Sim.

A: Muito bem. E pode explicar, para alguém que não percebe nada do que é o trabalho de viticultor, o que é que tem de se fazer durante o ano para chegar a este dia e entregar as caixas de uvas?

E: OK. Primeiro, lá para o mês de fevereiro, março, começa-se as podas.

A: Hum.

E: Podo, amarro uma vinha, depois, passado um tempo, ajuntamos as vides. Depois, cuidamos da fazenda, deitamos guano ou estrume de cavalo, para dar uma vitamina à vinha. Depois, começa-se a deitar remédios para a vinha, de quinze em quinze dias. Não se pode falhar, senão a vinha estraga-se. São pelo menos umas seis a sete camadas, conforme o tempo. Depois, esfolha-se e põe-se os cachinhos pendurados para facilitar o corte da uva. Depois, quando ela está começando a ficar madura, se corta. Às vezes, a gente... temos de cortar a mais madura, e há umas verdes que ficam para trás. Depois, se traz para as casas de Vinho Madeira.

A: Como é que estava a uva este ano? Estava boa?

E: Este ano a uva não estava muito boa.

A: Não.

E: Estavam muitas a secar, muitas estavam a apodrecer pelo meio, muitas já estavam maduras e outras estavam ainda verdes. Por isso, houve que fazer várias vindimas, numa fazenda. Eu estou a fazer esta semana a terceira vindima.

A: A terceira vindima. Quando é que foi a primeira?

E: Quatro de agosto.

A: Quatro de agosto?

E: Sim, senhor.

A: É normal ser tão cedo?

E: Não é, porque era para abrir no dia dezanove, mas não pôde ser. Teve de ser mais cedo, porque se não muita uva se perdia.

A: Sim.

E: É muito calor.

A: Portanto, porque é que acha que este ano foi mais cedo?

E: Por causa do calor.

A: Por causa do calor?

E: E a uva puxa mais e amadureceu mais depressa.

A: Ah, está bem.

E: E tem outra, quando a gente vê a uva começar a amadurecer, não se rega a vinha.

A: Sim.

E: Para ir amadurecendo aos poucos...

A: Ah...

E: Porque, se a pessoa rega, a vinha começa a inchar e a apodrecer.

A: Ah, boa.

E: Quer dizer, eu já fui vendo isto com o meu marido, quando ele dizia: «quando a uva está amadurecendo, não se rega». Eu tinha um vizinho que regou um lado e outro não, o que regou tirou uvas podres.

A: Sim.

E: E, no outro, estavam sequinhas.

A: Então...

E: Eu penso que a água ajuda a uva a inchar...

A: Portanto, é um trabalho que se aprende com a experiência, não é?

E: Com a experiência. Por isso, eu tive um bom professor. [risos]

A: [risos]

E: É assim.

A: Há muitos anos que trabalha com esta casa [Justino's Madeira], que entrega uvas?

E: O meu marido também trazia uvas de tias e tios. Já tem uns trinta a quarenta anos...

A: Trinta ou quarenta anos?

E: Sim, é porque a gente já somos conhecidos aqui. Faz de conta que somos já da família.

A: Mas tem um contrato ou como é que é?

E: Não, a gente vem... Quer dizer, os clientes têm aqui o nome, a gente vem...

A: Ah, está bem.

E: É isso, é isso.

A: E o preço é todos os anos o mesmo?

E: Este ano aumentou mais um bocadinho.

A: Mas é discutido todos os anos?

E: Não sei, porque há anos que é... No ano passado, foi mais barato.

A: Sim.

E: Este ano fizeram um acordo para pôr uma coisinha mais... porque é assim, a mão de obra está cara.

A: Sim, sim.

E: O remédio está caro.

A: Sim.

E: E é que a gente ainda faz muita coisa com a nossa mão, se não...

A: Sim, sim.

E: Não dava.

A: Sim, sim.

E: Não dava.

A: Não estava a falar do valor. É mais a forma como se fazem os contratos.

E: É isso. Por isso, este ano...

A: É algo que vocês já falavam...

E: Este ano aumentaram.

A: Mas é falado de boca?

E: Não. Quer dizer, os preços as casas das uvas põem. Este ano...

A: Sim.

E: Eles concordaram em aumentar trinta cêntimos, para ajudar o agricultor.

A: Sim, mas não é isso o que queria dizer. A forma como fazem o acordo é de boca, vocês falam?

E: Não, aqui não. A gente sabe pelos médios de comunicação.

A: Ah...

E: É.

A: OK.

E: A gente não chega e diz: «quanto é?». A gente sabe pelos meios de comunicação...

A: Já sabem.

E: Que este ano ia aumentar trinta cêntimos.

A: Sim.

E: E é assim.

A: Está bem, está bem. Muito obrigado por me explicar isso. E... você acha que... a senhora, posso perguntar pela sua idade?

E: Eu tenho sessenta.

A: Sessenta, ainda é nova. Acha que, daqui a vinte anos, ainda vai haver muita gente a tratar de videiras?

E: Não, não creio, porque esta juventude não quer vir para a agricultura. Eu já tenho um filho com trinta e tal anos e outro com vinte e sete e...

A: Ele ajuda?

E: Ajuda, agora, se eu não tivesse, para eu pagar tudo, não dava.

A: E acha que os seus filhos vão pegar na vinha um dia e continuar, ou não?

E: Eles não têm muita vontade, mas ajudam. Mas, daqui para o futuro, não sei, não sei.

A: Está bem.

E: Se eles tiverem vontade. Agora, os netos creio que não.

A: Você acha que... o Vinho Madeira é conhecido em todo o mundo...

E: É.

A: Mas as pessoas será que têm noção de todo este trabalho que está antes?

E: As pessoas que compram uma garrafa de vinho penso que não têm noção disso.

A: Não têm noção disso.

E: Porque o vinho dá muitas voltas.

A: Sim.

E: Muito trabalho.

A: Pois.

E: E ainda por cima, quando há terrenos que são à beira da estrada...

A: Sim.

E: Muito bom, mas quando são uma ladeira, para acartar às costas.

A: Sim, sim.

E: Também é duro.

A: É.

E: É.

A: Para lhe explicar o que estamos a fazer, estamos a preparar uma candidatura do Vinho Madeira a Património da Humanidade...

E: É.

A: Imaterial.

E: E, por acaso, o Vinho Madeira é muito saboroso.

A: Neste caso, é mesmo para explicar às pessoas como é que é feito... todo o trabalho que está antes do vinho.

E: Sim, senhor.

A: Para não ser só o vinho. Nesse sentido, pergunta-se se dá o seu apoio à candidatura?

E: Ah, sim, dou sim senhor, porque sempre é uma ajuda para os vicultores.

A: Sim senhora, muito obrigado, é só isto.

E: Obrigada, muito obrigado.

A: De nada.

7. Hilário Abreu

Estreito de Câmara de Lobos (Câmara de Lobos, Madeira)

19/08/2024

Áudio: 053 Áudio TCP 09 / Transcrição: Afonso Rodrigues

(A) António Silva | (H) Hilário Abreu

A: Boa tarde, qual é o seu nome?

H: O meu nome é Hilário de Abreu.

A: De onde é?

H: Sou do Estreito de Câmara de Lobos.

A: O senhor é viticultor?

H: Sou agricultor. Neste momento, tenho cinco parcelas de terreno com vinha.

A: Quantos metros quadrados?

H: Uma média de dois mil e tal metros quadrados.

A: Quais são as castas que cultiva?

H: Castas de Tinta Negra e Sercial. Mas, de Sercial este ano não há nada, mesmo nada, nada, nada. O que eu vou fazer é deixar mais um ano e, se não tiver resultados, vou abandonar a casta Sercial.

A: Presumo que a Tinta Negra já produz há vários anos. O senhor é viticultor há quantos anos?

H: Eu já trabalhei em construção. Agora, só faço de agricultura aquilo que é meu. De meus pais, que era de meus avós, eu fazia, mas eles já faleceram, já partiram os bens. Agora só faço o que é meu.

A: Trata de uvas há quantos anos?

H: Há uns 10 anos. Sercial há uns 8 anos. Eu preparei o terreno e fiz as latadas e, então, requeri no Instituto do Vinho para ter o Sercial. Eu plantei Sercial. Mas, Sercial este ano foi o único ano que não deu nada, foi muito mau. Eu gastei guano, tempo para podar e amarrar, e deitar remédio e não produziu nada.

A: Já agora, pode-me explicar todo o processo que tem com a produção das uvas até chegar à vindima?

H: Primeiramente, começo a podar e amarrar a vinha. Eu começo a podar a meados de janeiro até princípios de fevereiro. Depois, começo a amarrar e depois já tenho de deitar o remédio para o pulgão. Se a gente não deita remédio para o pulgão, a vinha começa com o pulgão que come a vinha toda. A gente... acabando de amarrar, já se começa a deitar remédio para o pulgão e, depois, a vinha já começa a rebentar. Antes rebentava em abril, mas agora já rebenta em março. Março, a vinha já está rebentada.

A: Há quantos anos é que deu conta dessa mudança?

H: Há uns 4 ou 5 anos para cá, já começou a arrebentar mais cedo. Começa-se a tratar já mais cedo também. É por isso que a gente está a apanhar as uvas mais cedo. A vindima, antes, era em outubro e com chuva.

A: E estamos a meados de agosto!

H: Eu já apanhei uvas que trouxe para aqui no fim de julho. Entraram aqui muitas toneladas de uvas em finais de julho. Agora, ficou lá o quê? Umhas cinco caixinhas de uvas, daquelas que rebentaram mais no tarde. Estão gradinhas, estão boas, mas estão verdes. Não estão boas de apanhar. A vinha rebentou por duas vezes. Não rebentou normal, mas isto não foi só a vinha. Foi tudo, foi pereiros, foi a ameixeira, a ameixa que é a amarela, a branca, e a de S. João, que é do mês de São João, neste mês já nasceu mais. Isto do clima está bastante mudado. Na altura, quando eu era pequeno, nos tempos de meus avós, chovia muito, o tempo era mais fresco. Não era como agora, agora até parece que se anda maldispostos, com este estado do tempo. E agora com este lume e tudo, naquela altura a gente tinha-se o tempo próprio. A poda da vinha era feita em março. Até meus avós diziam: «a primeira sexta-feira de março, eu vou para a poda». A primeira sexta-feira de março e já se está a podar em janeiro. Agora, em março, já está começando a luzir as uvas. Aconteceu este ano, em março já estava uvas a luzir. Depois, abril e maio e junho já estavam as uvas quase todas maduras. E julho, já apanhar uvas em julho, nunca se viu.

A: E pouca quantidade?

H: Pouca quantidade. O ano passado eu apanhei uma média de 5 mil quilos. Eu recebi uma coisinha de dinheiro que sempre dava para a despesa. Este ano não dá para os remédios. E é com a família toda a deitar a mão, a ajudar. E a gente tem de pôr o almoço para todos. Não é a seco. É assim, este ano cá é mesmo uma tristeza. Não dá, já viu o que é tratar 400 e tal metros quadrados de Sercial e não tirar um cêntimo? É uma tristeza!

A: Vendo o que está a acontecer este ano, dá-lhe vontade de continuar?

H: Já contei a um compadre meu que também tem uvas, ele cá é tudo pago, não lhe fica nada. Já lhe disse que, se continuar assim, mais um ano, o ano que vem as parreiras são cortadas pelo troço e acabou. É tudo cortado, não faço mais nada! Fico com o terreno para plantar, sem ser vinho, umas batatas, umas sementes, umas verduras. Isso eu vou fazendo enquanto eu posso e a vinha vou deixar.

A: Que idade tem?

H: 70 anos.

A: Nem vou perguntar se o seu filho vai continuar?

H: Não, não. Ele trabalha na construção, por conta própria, e ganha bem. Sabe o que ele me disse uma vez: «Eu a trabalhar uma semana, ganho mais do que o pai num ano!». E eu acredito!

A: Acha que daqui a 20 anos, quando olhar lá para cima para o Estreito, ainda vai ver vinha?

H: Penso que a ilha da Madeira vai estar tudo num deserto porque ninguém sabe mandar. Eles só querem é dar subsídios à juventude, para eles andarem na droga, em vez de terem de trabalhar. E se procurar um rapazinho para trabalhar, ele não vem. Ele diz: «Eu estou recebendo que a Segurança Social está me dando dinheiro». E ainda lhe vêm trazer comer a casa. E estão todos assim, não trabalham. Trabalhámos uma vida inteira no duro, para ter alguma coisa, e esta juventude não quer trabalhar, não faz nada. E isto vai cada vez a

pior. Morrem as pessoas de idade, fica tudo em pasto e cheio de silvado.

A: Se o Senhor fosse o Secretário Regional da Agricultura, o que fazia para resolver os problemas que acabou de dizer?

H: Acabar com os subsídios, para haver mais mão de obra.

A: Considera o seu trabalho árduo suficientemente valorizado?

H: Eu trabalho para me sustentar a mim e à minha família, a minha vontade de trabalhar com a vinha está a acabar. Como já lhe disse, tenho de podar, amarrar, deitar remédios na vinha, enfolhar. Tenho de cavar as mantas e deitar guano, regar, é tanto trabalho. A vinha tem muito trabalho todo o ano. E a pessoa se cansa de trabalhar tanto.

A: Não sei se percebeu a minha pergunta, acha que as pessoas quando compram uma garrafa de Vinho Madeira têm noção de todo esse trabalho?

H: Eu já gostei disto, antes dava para a despesa e ainda se ganhava uma coisinha de dinheiro. Agora, não vale a pena trabalhar. E eu trabalho porque a reformazinha não dá. É 400 euros. E é sempre à rasca para a gente viver. É uma miséria!

8. João Rodrigues

Estreito de Câmara de Lobos (Câmara de Lobos, Madeira)

15/08/2024

Áudio: 049 Áudio TCP 05 / Transcrição: Naídea Nunes

(A) António Silva | (J) João Rodrigues

A: Bom dia, qual é o seu nome?

J: João Manuel [Rodrigues].

A: E vive onde?

J: Vivo aqui, no centro do Foro, no centro do Foro de Baixo.

A: Portanto, estamos no Estreito de Câmara de Lobos. Ainda podemos dizer que é Estreito de Câmara de Lobos, correto?

J: Estreito de Câmara de Lobos.

A: Muito bem. E estamos junto, praticamente, à Levada do Norte. É bastante perto. O senhor tem... estamos aqui na sua propriedade. Qual é a área da sua propriedade?

J: Dez mil e cem metros.

A: Dez mil e cem metros! É... para a Madeira já é uma boa vinha. Há muitos agricultores que não têm isso.

J: Sim, sim. Há muitos agricultores que não têm quase metade, às vezes um quartinho, às vezes até mil metros, depende do terreno.

A: E há quantos anos é que se dedica à viticultura?

J: Já estou na viticultura... já vai fazer 13 anos na vinha.

A: 13 anos? É... portanto, adquiriu a vinha? Era dos seus pais?

J: Era dos meus pais e um filho meu comprou mais um pedaço, depois o outro comprou outro pedaço e pronto.

A: Ah, está bem. Então, antes disso, dedicava-se a outra profissão?

J: Era carpinteiro de cofragem.

A: Muito bem.

J: Na construção.

A: E, portanto... E, agora, dedica-se mesmo à viticultura?

J: Agora, estou... A idade também já não vai ajudando... As pernas já não dão para... Ando devagarinho aí na fazenda, mas já não dá para cuidar de... os remédios estão muito caros.

A: É?

J: É, remédios e outras coisas. A gente precisa de um homem e não há.

A: Sim.

J: Não existe homens para vir trabalhar. Não... e os que vem são caros e não sabem fazer.

A: Já agora, para quem não sabe, antes de entregar as uvas nas empresas, o que é preciso fazer, ao longo do ano? O que é que necessita fazer? Para as pessoas terem uma ideia do trabalho que isto implica.

J: Olha, isto implica, primeiro lugar, podar, amarrar...

A: Quando é que isso acontece?

J: Acontece no mês de janeiro, fevereiro e março. Há quem escolha o fim de janeiro, outros a princípio e fim de fevereiro, outros a princípio de março. Depois vão... poda-se, depois tem-se de amarrar. Depois, tem-se que andar a deitar... claro, sachar um pouco e deitar guano. Há quem tenha guano de estrume, depende do tratamento. E, depois, vai-se deitar o remédio, enfolhar, vindimar, mandar para a casa. Para a gente ficar com o coração na mão. Passa ou não passa, que o Instituto pega muito com as uvas.

A: Pega, em que sentido? É por causa do grau?

J: Pega, em sentido... Por causa do grau. A gente também não se pode... não se vai pôr... que nem toda a gente... a tal coisa... há pessoas que não sabem ver a coisa. Fala-se a uma pessoa para vir trabalhar. A pessoa vem e apanha verdes e podres, apanha tudo. A gente manda

- coisa... e eles veem que é... claro, se fosse eu a comprar, também exigia.
- A: Sim, sim.
- J: Mas o agricultor não tem culpa. Há pessoas é que não sabem trabalhar. Não há pessoas dedicadas para isto.
- A: Eu esqueci-me de perguntar uma coisa importante. Que uvas é que tem aqui? Que castas?
- J: Negra Mole. Chama-se Negra Mole. O Instituto chama Tinta Negra.
- A: Tinta Negra. Este ano como é que está a produção?
- J: Olhe, isto é uma coisa que eu vou-lhe dizer. Isto é uma hipótese que eu vou-lhe dizer. Só o ano passado, eu tive 10 mil. Este ano, não tenho 3 mil.
- A: 3 mil? Portanto, tem muita uva podre?
- J: Não, não é uva podre. A vinha não arrebentou, no tempo próprio.
- A: Não arrebentou. OK.
- J: E arrebentou tarde. Esta, aqui, veja. A gente está a vindimar. Está aqui em baixo... tem parreiras que ainda está em flor.
- A: Ah, ainda estão em flor.
- J: Ainda está em flor.
- A: Isso não é normal.
- J: Cá nada!
- A: Quando é que, normalmente, fica em flor? Se fosse um ano normal?
- J: Em maio.
- A: Maio. Portanto, estamos agora em agosto. Tem bastantes meses de atraso. Porque é que acha que isso está a acontecer?
- J: Com o clima.
- A: O clima.
- J: Dizem que é o clima. E vem também aquele calor e aquele... Que é a tal coisa. A cereja não vem. As árvores nem sequer arrebentaram.
- A: Sim, que esta zona também é uma zona forte de cereja, não é?
- J: Eu tenho, lá dentro, 5 mil e tal metros de terra... de cerejeiras e ameixieiras. Mas, o que eu trouxe de lá foi para aí o quê? Uns 30 quilos da ameixa de São João, não deu mais. E cerejas? Cerejas não apanhei uma.
- A: E também acha que tem a ver com a mudança do clima?
- J: As cerejeiras nem sequer arrebentaram.
- A: Ah, está bem. Está bem... não, está mal. E você, por acaso, há bocado, falou do trabalho, mas... eu estou a ver que tem aqui tudo em latada. Isto também tem um trabalho extra.
- J: Claro, tem um trabalho extra.
- A: Pode explicar?
- J: Exato. É preciso estacas, é preciso arame, de vez em quanto... claro, com os remédios e o tempo... Aquele salitro dos remédios apodrece muito o arame.
- A: Sim.
- J: De vez em quanto, temos de comprar arame e andar a fazer latadas.
- A: Não é preciso levantá-las? Elas não têm tendência a abater?
- J: Isso abate, claro que abate.
- A: Isto é mesmo trabalho o ano todo?
- J: Todo o redor do ano temos trabalho.
- A: Sim. Muito bem. E nós sabemos todos que há problemas, porque toda a gente nos diz nas entrevistas. Imagine que você estivesse à frente da Secretaria da Agricultura. O que é que fazia para melhorar a vida dos viticultores?
- J: Olhe, uma coisa que eu digo é... Isto, primeiro lugar, eu digo: a gente vai-se sair das obras e a gente trabalha na agricultura, a trabalhar dentro dessas coisas. Em primeiro lugar, eu acho que

- não era preciso tanto engenheiro na agricultura. Segundo lugar, eles deviam de dar o valor à agricultura. Não era coisas que eu vejo por aí, sem necessidade, e eles a apoiarem. Eles deviam apoiar mais era a agricultura, porque a gente vive-se é da agricultura.
- A: Sim. E, em concreto, o que é que acha que deviam fazer? Medidas concretas?
- J: Medidas concretas era um valor... Vá lá, eu não digo elevado, não digo para a pessoa enriquecer. Para a pessoa viver o normal. Isto é o mínimo, o mínimo, o mínimo. Com nove graus, a nove graus, subir o valor para um euro e meio, tabulado. Para um euro e meio a um euro e setenta. Entre estes dois preços. Para nove graus, nove graus. Então, daí para cima, tiram a sua propriedade, conforme o grau.
- A: Vou-lhe fazer outra pergunta.
- J: A gente não se vai mais longe.
- A: Sim.
- J: O guano era nove euros e noventa e nove.
- A: Sim.
- J: Está a vinte e dois, noventa e nove. Vinte e sete, noventa e nove. E a gente... Há quarenta anos, que eu trabalhava aqui no João Gonçalves, quando eu entrei para casar, há quarenta e quatro anos, as uvas eram apanhadas nos cestos de vimes.
- A: Sim.
- J: Que ia para acolá, para o Veiga França, Madeira Wine [Company] e as outras companhias. Era a duzentos e vinte escudos. E eu ganhava setecentos e cinquenta escudos por dia. E um quilo de uvas era duzentos e vinte escudos. Veja quantos quilos de uvas era para pagar um homem?
- A: Sim.
- J: E, agora, um homem é sessenta, setenta e oitenta, que eles querem. Veja quantos quilos de uvas é preciso para pagar um homem?
- A: Portanto, os valores das uvas não acompanharam o custo.
- J: Não acompanharam. O Rubingão [?], que era aqui em cima, quando eu trabalhava aqui em cima, era a oitenta e tal escudos, um vidro que vinha em... numa garrafa de alumínio. Agora, veja quanto é.
- A: Sim.
- J: Quarenta e tal euros, um vidro de próspero [?]. Não acompanhou, a uva nunca acompanhou remédios e guanos. Depois, a carear tudo e a uva ficou cada vez menos.
- A: Você disse, há bocado, que quem comprou o primeiro terreno foi o seu filho, correto?
- J: Sim, sim.
- A: O seu filho, um dia, vai pegar nisto?
- J: Ah, eu desconfio.
- A: É?
- J: Eu desconfio.
- A: Mas, ele comprou.
- J: Ele comprou este prédio aqui.
- A: Portanto, ele tinha a intenção de se dedicar a isto, não?
- J: Sim, sim, porque ele está na Inglaterra e ele trabalha lá na agricultura.
- A: Ah, é na agricultura. Mas, não acha tão viável que ele um dia venha para aqui, tratar de tudo?
- J: Ele já comprou casa e tudo lá e eu acho que ele vai abandonar isto.
- A: Ah, está bem. Está bem. Está bem... não, está mal. Acha que, em geral, conhecendo os vizinhos, é uma situação que é só sua ou é uma situação geral? A vinha, daqui a uns anos, alguém vai tratar dela? A questão é esta.
- J: Ah, está muitos... muitos a cortar. Acolá, tem um prédio, de cima a baixo, eles for lá cortar tudo. Aqui, desta casa, aqui por baixo, está outra vez um poio, ponta a ponta, cortaram-na rente e está a vinha em cima da latada, seca. Nem sequer limpam. É cortar e deixar para ali.

A: Será que as pessoas vão envelhecendo e, depois, veem que não podem cuidar e que não tem ninguém que pegue?

J: Não, novos. Gente nova.

A: É?

J: É gente nova. Não é gente... porque os velhinhos não têm nada que faça, para não estar parados, vão se entretendo. Como eu, já estou ficando velho. Já passei dos 60, para onde é que eu vou trabalhar? Para a construção? Já quero levantar as botas e não posso. Vou andando para aí.

A: Está bem. Sim, Senhor. Olhe, eu... vou lhe explicar só o que é que estamos a fazer. Estamos a preparar uma candidatura para as tradições do Vinho Madeira a Património Imaterial da Humanidade. O Vinho Madeira é conhecido em todo o mundo, mas o que as pessoas não conhecem é o trabalho que implica chegar à garrafa e não conhecem também as dificuldades que o...

J: A gente sempre disse... Se o Governo trabalhasse um dia, de manhã à noite, como a gente aqui, ele ia acreditar. Ia dar valor à agricultura, mas é a tal coisa, ou bem estudar ou bem trabalhar na agricultura. Então, as duas coisas não pode ser, ao mesmo tempo. Portanto, não era pedir muito. Eles que olhasse sequer mais um pedacinho para a agricultura.

A: Está bem. E a última pergunta. Do seu ponto de vista, o facto de ser reconhecido como Património Imaterial da Humanidade, será que pode ajudar as pessoas a perceberem melhor as vossas dificuldades?

J: Claro, há pessoas que coisa... é eles perguntarem a uns e a outros, para ver se o resultado não é todo igual. As mesmas pessoas que dizem se não é tudo igual, os custos que têm.

A: Até ver, é.

J: Porquê? Portanto, eles deviam de olhar nem que seja mais um pedacinho. Olha, isto não se vai mais longe. Eu estava na Inglaterra e, no dia dos meus anos, deu-me na cabeça alguma coisa. Fui ao supermercado lá, o Staples. É assim o nome, eu não sei falar inglês, não sei

explicar bem. Fui lá e comprei uma garrafa de Vinho Madeira da Justino's.

A: Da Justino's, OK.

J: Olha, fui lá, peguei na coisa, trouxe. Nem sequer olhei para o preço. Quando cheguei à caixa, para pagar, 27 libras. 27 libras. Ora, para estar lá a 27 libras, eles não vão pôr 20 nem 15 nem coisa numa garrafa, no produto. Aquilo, para chegar lá, aquilo já deve chegar a um bom preço.

A: Sim.

J: Eles pagam, OK. Agora, acho que é 1,35 €, que aumentaram este ano. Acho que para 1,35 € por quilo. Será que não podiam aumentar a uva ou coisa também para os agricultores? É só os supermercados que já têm os preços lá em cima? A gente vende-se uma saca de sementes, vai lá para um negociante, está no mercado a retalhar. Vende-se a 50 e a 60 cêntimos ao quilo. Ele está vendendo a 1,5 €, 1 €, 1,30 €. Ele ganha o dobro do que a gente. Eu tenho tanta ameixa lá dentro e não vou lá apanhar. Está a cair tudo no chão, da branca. Porquê? Eles querem a 50 cêntimos e estão a vender a 1,5 €, 2 € e 3 €, que eu já vi. Porquê? O agricultor é que se lixa a trabalhar. Está um mercado no Funchal, o Mercado dos Lavradores. O nome está reles, não era aquele nome. Era Mercado dos Negociantes, porque o agricultor não pode ir lá vender.

A: Sim, Senhor. Podemos ter o seu consentimento para apresentarmos a candidatura?

J: Pode ter o meu consentimento. Posso mesmo ser chamado pelo Governo, que eu digo-lhe na mesma o que estou a dizer.

A: Muito obrigado.

9. José Ribeiro

Estreito de Câmara de Lobos (Câmara de Lobos, Madeira)

15/08/2024

Áudio: 050 Áudio TCP 06 / Transcrição: Fabrizio Pita

(A) António Silva | (J) José Ribeiro

A: Bom dia, qual é seu nome?

J: José.

A: José quê?

J: José Pedro [Ribeiro].

A: Ok, muito bem. Vive aqui no Estreito? Como é que se chama este lugar?

J: Isto aqui é Quinta Santo António.

A: É Quinta Santo António, muito bem. E o senhor tem vinha?

J: Tenho pouca.

A: Tem pouca?

J: Tenho pouca porque muita secou e a outra tivemos de cortar para fazer algumas coisas.

A: Ah, secou, mas quê? Doença?

J: Doença, sim, doença. A vinha estava muito doente.

A: Está muito doente?

J: Eh... está, está, está muito doente.

A: Qual é a razão?

J: Pfff, sei lá! Cá para mim, são os remédios que eles mandam mesmo para secar a vinha.

A: Ah é?

J: Penso eu, não? É a minha... a minha... a minha ideia, não sei.

A: Não sei, é o primeiro viticultor que se queixa disso.

J: Eh... eh... e muita vinha doente.

A: Ok.

J: E vejam por aí que a vinha está toda avermelhada e amarela.

A: Sim, sim. Isso é sinal de que não está saudável.

J: Exatamente, exatamente.

A: A folha tem de estar verde.

J: Exatamente.

A: Sim.

J: É isso.

A: Eh... Mas já, já vendeu uvas para as casas de Vinho Madeira?

J: Sim, sim, já vendi. Já... e a minha família vende. Eu é que já não tenho. Tenho muito pouco. Não... não vendo para lá.

A: E como é que está a uva este ano? Tem noção? Está boa? Esta má?

J: Pfff, como... como tudo. Há lugares bons, lugares maus, mas está mais ou menos. Está um pedacinho mau porque a vinha está um pedaço doente.

A: Sim.

J: Não... sei... a que se deve aquilo.

A: O que se nota é que a vindima está a começar mais cedo, este ano.

J: Sim, sim, sim, sim, sim.

A: Não é normal...

J: Não é, não é, não é.

A: Nesta zona, em meados de agosto...

J: Acho que todo o mundo fez o melhor.

A: Pois.

J: E já ficou muito pouco.

A: E parece-me que não estão a vindimar tudo ao mesmo tempo.

J: Não, não, não. Nunca foi também.

A: É, isso é normal?

J: Este ano parece que é mais complicado, porque muita vinha arrebentou tarde e outra arrebentou mal.

A: Sim. Portanto, você já é um viticultor, digamos que, que já abandonou a vinha, não é?

J: Sim. Não, para vinha, não. Só mesmo se o Estado agir com as próprias companhias e pagarem o suficiente para que as pessoas possam fazer isso, mas como está não dá para fazer. Muitas pessoas já têm abandonado as vinhas porque não dá para fazer. Como é que vão pagar vinho [sic; as uvas], hoje em dia, praticamente ao mesmo preço que há trinta anos atrás?

A: Sim.

J: Não pode ser. Isso é uma coisa que não cabe na cabeça de ninguém.

A: Sim.

J: Eu lembro-me que meu pai vendeu uvas aqui, há trinta e tal anos atrás, a um euro e dez, que eram duzentos e vinte escudos. E, ainda este ano... este ano parece que vão subir qualquer coisa, não sei o que vão subir, mas ainda o ano passado muita gente vendeu uvas a um euro e até a menos de um euro.

A: Sim.

J: Como é que, há trinta anos atrás, que o custo de vida... um homem ganhava seiscentos, setecentos escudos, que era... o que é... Agora nem sequer sei em escudos o que era, três euros e meio, dois euros e meio.

A: Escudos... Duzentos escudos acho que era igual a um euro.

J: Exatamente. Então, eram dois euros e tal, três euros e tal. Trabalhavam... uma pessoa para vindimar e não tinha os caminhos que tem agora.

A: Sim.

J: Que agora tem praticamente caminhos em todo o lado, porque se tu chamas um homem agora para vir vindimar e acartar uvas ele não vem.

A: Sim.

J: Ele não vem. E também eu não ia.

A: Sim, também já me disseram que o que se paga agora a um homem é muito mais do que era...

J: A gente está pagando até setenta euros num dia para um homem acartar uvas, e não é para muito longe, porque eles não vêm!

A: Sim.

J: Eles não vêm.

A: Sim.

J: Está a perceber?

A: Portanto, o preço é realmente um dos problemas.

J: Pois, e, normalmente, é a minha ideia, o que sobe nas coisas também tem de subir no que a pessoa vai vender ou comprar, não é?

A: Sim.

J: Tem de subir, mas não é o caso. Se um homem ganhava quatro euros ou cinco euros, há trinta anos atrás, agora ganha setenta e a uva ainda está mais barata do que nesse tempo? Isto cabe na cabeça de alguém? Isso só cabe na cabeça das companhias que compram.

A: Sim.

J: Eles ainda abusam é dos agricultores, é a minha ideia.

A: Sim, sim.

J: Não estou dizendo que é a ideia dos outros.

A: Certo.

J: Mas eu cá penso que eles ainda burlam o agricultor. Eles ainda podem dizer: «aquelas pessoas são mesmo tontas, vender uvas a este preço». E, se tivesse uma fazenda grande, eu abandonava. Eu não fazia nada, eu não fazia!

A: Até que o senhor abandonou mesmo.

J: O pouco que eu tinha já... tinha aqui uma parreirinha, mas tinha de fazer umas obrazinhas. Tive de cortar a vinha.

A: O que é que tinha como uvas, já agora?

J: Ah?

A: Castas, que castas é que tinha?

J: A Negra Mole.

A: Negra Mole.

J: A gente aqui é sempre Negra Mole.

A: É sempre Negra Mole. Ah, está bem.

J: É a uva do Vinho Madeira, dizem que é.

A: Sim.

J: E no dia que não haja Negra Mole, eles vão fazer Vinho Madeira?

A: Pois. E o senhor é... não sei a sua idade, mas ainda é novo.

J: Não sou muito novo, já tenho sessenta.

A: Não parece.

J: Ah, obrigado [risos], vai beber mais um vinho, então.

A: [risos] O que quero dizer é que o senhor está a abandonar a vinha não porque está velho, mas porque simplesmente vê que não dá, não é?

J: Não, não dá. Às vezes, até aqui... meus irmãos fazem porque a família ajuda a fazer e vamos lá numa brincadeira e ajudamos e não cobramos nada. Eles ainda fazem aquilo, mas se fosse para pagar toda a gente não dava para fazer.

A: Hum.

J: Não dá, não dá. Se for para pagar pessoas, não dá.

A: Você pensa que, na próxima geração, vai continuar a haver gente a tratar destas vinhas?

J: Cá nada e eles que não sejam tontos.

A: Sim.

J: O que eles chamam, os grandes compradores de uvas, que eles têm na mão os agricultores, é

que são tontos. É que uma pessoa tem de ser mesmo tonta para trabalhar para aquela gente.

A: Sim.

J: Que eles não dão nada a ninguém. Eles podem dizer que vão subir dez cêntimos ou vinte cêntimos, mas eles não dão nada a ninguém.

A: Mm.

J: Primeiro, se eles vão dar, é o Estado que tem de dar. É a gente que está pagando ao Estado para o Estado dar a eles. Isto ninguém dá nada a ninguém.

A: Você acha também que, além do preço, o trabalho dos viticultores não é valorizado, não é dado o seu justo valor, socialmente?

J: Pelo menos, pelo menos as pessoas que têm as fazendas, não. Agora, uma pessoa que vai trabalhar fora, ele diz: «eu prefiro trabalhar dois ou três dias por semana fora, com uma pessoa que paga sessenta ou setenta euros, do que fazer a minha própria fazenda».

A: Pois.

J: E isso é normal, não?

A: Sim, sim, sim.

J: Que ele não vai tirar da fazenda. Primeiro, para você vender qualquer coisa tem de ter fatura.

A: Sim.

J: Não pode vender uma abóbora, não pode vender isto ou aquilo, tem de ter uma fatura, se não ninguém compra.

A: Sim.

J: O que se pode fazer?

A: Portanto, o futuro está negro, não é?

J: E a próxima geração que não seja tonta, que não façam mesmo nada.

A: Sim.

J: Eles se quiserem vinho [*sic*, uvas], comprar vinho [*sic*, uvas], eles que façam a própria fazenda deles.

A: Sim.

J: Para mim, é assim.

A: Está bem. Ainda não lhe expliquei o que estamos a fazer. É uma candidatura para o Património Imaterial da Humanidade e o objetivo é justamente chamar a atenção para o trabalho que implica chegar ao ponto onde se tem uvas para fazer vinho. Essa parte penso que muita gente não conhece. Pensa que, se as pessoas perceberem realmente a importância da viticultura, pode mudar alguma coisa?

J: Hum, não sei. Isso depende daqueles de lá de cima.

A: Sim.

J: Porque, se aqueles de lá de cima não têm o poder, não vai ser o pequenino que tem.

A: Então, vamos fazer assim... imagine que você é aquele que está lá em cima. Imagine que o senhor é Secretário Regional da Agricultura, o que é que fazia? O que é que fazia para melhorar a situação?

J: Olhe, talvez ainda fazia pior do que eles, não é? Não sei porque eu não estou lá.

A: Certo.

J: Não posso dizer uma coisa que não...

A: OK.

J: Mas, pelo que eu vejo, e porque já trabalhei na fazenda, eu acho que pensaria melhor um pedacinho nas pessoas que têm agricultura.

10. Lino Pinto

Estreito de Câmara de Lobos (Câmara de Lobos, Madeira)

15/08/2024

Áudio: 051 Áudio TCP 07 / Transcrição: Ana Abreu

(A) António Silva | (L) Lino Pinto

A: Bom dia, qual é o seu nome?

L: Bom dia, chamo-me Lino Nóbrega Pinto.

A: Onde é que vive?

L: Vivo cá em cima na Quinta de Santo António, mas é conhecida a zona como Figueira de Lameiro.

A: Portanto, estamos no Estreito de Câmara de Lobos, correto?

L: Sim, Estreito de Câmara de Lobos.

A: E estamos aqui numa vinha que pertence à sua família. É uma vinha muito linda por sinal, que área é que tem esta vinha?

L: Esta vinha é dividida em três partes. As três partes no conjunto têm 8000 metros, 0,8 hectares.

A: Que é já bastante aqui para a Madeira. Para os padrões da Madeira, já é significativo.

L: Sim, já é um pedacinho significativo.

A: E está muito bem tratada. Tem aqui um passeio de calçada madeirense que nunca vi em nenhuma vinha na Madeira.

L: É da casa de meu avô, que já tem bastantes anos. Ele... antes era mais bonito porque nestes quadrados todos tinha árvores e minha tia acabou com isso tudo. Era só arbustos. Estes quadrados eram árvores, arbustos antigos.

A: Muito bem. Estou a ver que é uma vinha à moda antiga, de latada.

L: Baixa.

A: Baixa, bastante baixa por acaso. Deve dar já uma boa dor de costas para apanhar as uvas.

L: Dá, dá, dá. A gente está a sofrer por antecipação, por causa disso.

A: E vejo que é Tinta Negra, não é? Que é o normal aqui.

L: Tenho umas experiências aí, mas a parte comercial é Tinta Negra.

A: As experiências... o que tem de experiências?

L: Tenho Boal, Boal Alicante, tenho Tinta de Lisboa e é isso.

A: E a Boal, a esta cota, dá-se bem?

L: Por acaso, dá-se.

A: Dá-se?

L: Dá-se.

A: O tempo também está a mudar, não é? Nota isso?

L: Noto, noto. Por exemplo, meu pai plantou anoneiras aqui em baixo e lembro-me que, quando era pequeno, minha mãe dizia que a bananeira dava aqui em cima, mas demorava um ano a dar. Agora, já não é bem assim, já não demora tanto tempo. As culturas que davam mais em cotas mais baixas estão a subir de cota e está à vista que se está a perder cota.

A: Sim.

L: Por causa das alterações climáticas, estamos a notar que ela já não está a completar o ciclo completo. O ciclo normal da vinha, de vinha... repostativo e isso tudo, já não está a completar um ciclo completo.

A: Já nos disseram, em várias entrevistas, que a vinha, hoje em dia, já não tem a capacidade de descansar, que o tempo já não dá o tempo de descansar, o tempo suficiente.

L: O que eu noto é que ela aguenta com folha bastante tempo até novembro/dezembro, mas depois o início de arrebentação é muito mais cedo do que antes.

A: Hum.

L: A gente antes tinha início de arrebentação em meados de fevereiro, final de fevereiro e, hoje em dia, já se tem em janeiro.

A: Hum.

L: E toda a vinha que borbulha antes da poda é força que ela está perdendo.

A: Hum.

L: Ela está gastando força, não... num momento não vai prestar e vai ser retirada na poda e, depois, a gente faz a poda. Ela tem de voltar a ter força para rebentar a vinha que nós deixamos, a vinha na poda que deixamos.

A: Hum.

L: Por isso, o que estamos a notar é que o abrolhamento muito mais precoce do que nos outros anos, este ano foi tremendo. Este ano foi complicado.

A: Foi complicado em que sentido? Explique.

L: Porque a vinha não abrolhou uniformemente. Eu aqui não me posso queixar muito, porque aqui não está tão reles, mas houve lugares que a vinha em junho não estava fechada, onde já era para estar toda... houve uma arrebentação, não se sabe se é por falta de horas de frio. A água penso que não foi problema de água. É assim, a gente desconfia que é as alterações climáticas, faltas de horas de frio para a vinha completar o ciclo anual de repostativo.

A: Hum, também estivemos a falar com um vizinho ainda há pouco. Também tem bastante videira e ele queixa-se do facto das videiras estarem doentes. Você tem esse problema?

L: Doentes, não.

A: Não, está saudável?

L: Está. Só se for doença do lenho, mas a nível de doenças este ano está... pode aparecer um bocadinho de botrytis.

A: Sim?

L: Míldio não, míldio graças a Deus não tem este ano, mas botrytis vai aparecer. Está aparecendo.

A: Muito bem. O que eu noto... Já entrevistei alguns viticultores, é que é um viticultor ainda bastante jovem, que idade é que tem?

L: Eu tenho 38 anos.

A: Vou-lhe dizer já, é o viticultor mais jovem que eu entrevistei até agora.

L: Obrigado.

A: É assim, muitos deles têm um certo medo de, depois de eles morrerem, e alguns estou a falar de viticultores, já entrevistei viticultores com mais de 80 anos, têm medo que, depois de morrerem, ninguém trate da vinha. Acha que realmente... que é uma preocupação ou acha que há uma nova geração...

L: É uma preocupação e também me aflige essa preocupação, pelo seguinte... porque estes terrenos são do meu avô, meu avô já faleceu, é de meu pai, de minha tia e de meu tio e, neste momento, se meu pai morrer, aqui não é tanto problema, mas tenho terrenos de minha mãe que são vários herdeiros e voltar a fazer parcelar... aquilo vou ter de ir buscar assinaturas à Venezuela, Estados Unidos e não sei o quê, Brasil... E esta parte aqui de cima, do terreno da minha mãe, vai ser complicado legalizar.

A: Hum.

L: Eu não queria deixar isto se perder, para mim era uma dor de coração deixar esta vinha sem cuidar. Desde pequeno trabalho aqui, a acartar uvas ou a vindimar, desde os meus 6 anos. Eu lembro-me, quando era pequeno... eu ter uns 6/7 anos, que meu pai me levava à casa de vinhos, para entregar as uvas mais ele. E, ainda hoje em dia, quem faz as entregas das uvas sou eu, é um momento bastante simbólico na vindima. É fruto do trabalho de um ano, um ano de trabalho e dá-me um orgulho enorme chegar lá com as uvas. E tive uma situação do Coronel, o dono da Justino's...

A: Já foi há muitos anos.

L: Sim, já. Eu cheguei lá com as uvas e ele veio ao pé de mim e ele era assim: «estas uvas são suas?». Eu disse: «são, sim senhor». E ele era assim: «muitos parabéns, estão muito bonitas». E deu-me uma mãozada e aquilo marcou-me. É assim, a gente trabalhar a gente trabalha, mas

- também tem de ser reconhecido o grandessíssimo trabalho que nós temos debaixo da latada. E, este ano, o Governo acordou um pedaço para isso, mas nós já andamos há mais de 20 anos nisto, a trabalhar tipo vai-se fazer, não é que dê um prazer. Dá um prazer enorme, só que não dá rendimento. A nível de rendimento... E, depois, tivemos os problemas da recusa das uvas, em... nos anos 2010, e isso tudo. Agora, não há problema porque eles estão com a certeza de que... está tudo assegurado. Em princípio, está tudo assegurado, a produção.
- A: Eu vou lhe dizer, honestamente, o que eu noto de falar com outros viticultores é a questão do dinheiro isso é um facto e ninguém está aqui para trabalhar para aquecer, mas também é a outra parte que falou. Isto para si é mais do que dinheiro, isto é algo que herdou da sua família. É algo que o toca em termos de memórias e está a falar de alguma coisa que se passou certamente há 15 ou 20 anos...
- L: Não, 30.
- A: Trinta anos, é algo que manifestamente o marcou. A ideia de que para além do dinheiro que é importante, e tem de se lutar por isso, também é o conhecimento da importância deste sector que é da viticultura para a vinicultura, da importância da uva chegar em bom estado e poderem lhe dar os parabéns por ter feito essa parte do trabalho. Acha que é suficientemente valorizada essa parte do trabalho?
- L: Não, não é.
- A: Já agora explique para alguém que não percebe nada quando chega com aquela caixa entregue e dão-lhe os parabéns, o que é que aconteceu antes, o que é que você fez antes disso.
- L: Olhe, isto começa tudo em fevereiro. Em fevereiro, começamos com as podas. Depois tem a empa, que é o tutoramento da vinha, amarrar a vinha. Depois, em março, temos de fazer a empa, fazer o primeiro tratamento para o gorgulho e para a cochenilha de algodão. Depois, começamos os tratamentos em verde, em abril, meados de abril, e depois, consecutivamente, temos de começar a fazer a monda da vinha, porque isto enche tudo de ervas. Isto está assim agora, mas isto foi tudo mondado, tudo mondado em toda a vinha.
- Depois, temos de continuar com os tratamentos e, depois, ah ainda tem outra coisa, que é ajuntar as vides, depois da poda, que também é preciso. É muito importante! Depois, temos a desfolha, depois a vindima e, depois da vindima, temos de acartar as uvas daqui lá para cima.
- A: Hum, que é um trabalho em si.
- L: Sim é, e que ninguém quer fazer.
- A: É que as pessoas que estão a ouvir esta entrevista, provavelmente não estão a visualizar, mas o acesso à sua propriedade não está diretamente à frente da estrada. Têm de andar ainda quantos metros até lá, é numa vereda?
- L: Uns 200 metros.
- A: 200 metros e como levam as caixas?
- L: Às costas ou de carrinho de mão.
- A: Quanto pesa uma caixa?
- L: Neste momento, agora pesam uns 25 a 30 kilos, mas antes eram acartadas daqui para lá do cimento onde vocês fizeram a entrevista ao Senhor João...
- A: Sim...
- L: Era às costas e eram caixas de 50/60/70 kilos, era muito mais longe, mas depois passou a estrada.
- A: Que isto também é uma coisa que não falámos. As pessoas também não estão a visualizar, mas estamos num terreno extremamente inclinado, suponho que todo o trabalho aqui é feito à mão, não é?
- L: Sim, sim, não se consegue mecanizar. A única coisa que eu tenho aqui mecanizado é o podão, que é elétrico, e o motor da vinha, que é para fazer os tratamentos.
- A: Vamos dizer, em termos de percentagens, que é manual. O que é mecanizado?
- L: Quase tudo manual.
- A: Vamos dizer 90 %.
- L: 90 a 95 %.

A: 95 % manual, portanto isto, o custo aqui de produção é muito superior a qualquer região de Portugal, não?

L: É, muito superior, porque lá eles conseguem fazer a cava com trator, conseguem fazer a monda, conseguem fazer... há lugares que fazem a poda e já tiram parte das vides que estão mais... já fazem com trator, fazem a despona da vinha em espaldeira...

A: Sim, isto aqui é latada?

L: Isto aqui é latada, isto aqui é diferente.

A: A latada que tem também uma manutenção que ainda deve dar bastante trabalho, suponho, para manter os...

L: Os arames.

A: Isto são estacas de madeira?

L: São estacas de «castanho».

A: É «castanho».

L: É de castanheiro, isso é também outra coisa que está em via de extinção. Já ninguém faz estacas de «castanho».

A: Também há poucos castanheiros aqui na Madeira, não é? Hoje em dia, cada vez menos.

L: Há cada vez menos, mas isso era uma tarefa que era feita pelos antigos, que tinham de abrir o tronco do castanheiro com cunhas, não havia motosserras.

A: Sim.

L: Eram cunhas, eles iam dando de malho e iam abrindo às frações o tronco do castanheiro, depois aparavam e dava as estacas.

A: Isto se quisesse comprar, hoje em dia, ainda se compra em algum lado?

L: Não, não. Hoje em dia, vamos desenrascando com os pontões e madeira de palete.

A: Madeira de palete, OK.

L: Sim, aqui estes.

A: Ah, sim, sim. Mas são remendos?

L: São, são, são...

A: Nunca vai poder segurar a latada com isso, tem de ser...

L: Em último caso, vamos ter de comprar aqueles postes tratados.

A: Pronto, e voltamos à questão do custo de produção, que é muito elevado.

L: Sim, sim.

A: O preço, temos de falar disso também.

L: É muito importante.

A: É muito importante. Acha que o preço atual paga? Hoje, comparando com 20/30 anos atrás, o preço compensa mais ou menos do que pagavam nessa altura?

L: Olhe, o preço pode estar ligeiramente mais alto, mas compensa menos.

A: OK.

L: Porque nós utilizamos muito a mão de obra e aqui há 25 anos eu trazia aqui um homem a 25 euros ou a 5 contos...

A: Sim.

L: E hoje em dia é 55/60 euros.

A: Sim.

L: E não aumentei 50 % do total do preço das uvas que tiro, veja a descompensação que dá.

A: Certo.

L: E o Governo esqueceu-se da gente. Acho que é a única explicação, porque a gente tinha-se o preço da Tinta Negra e esteve uns 20 anos sem ser alterado. Só agora, há uns 2/3 anos é que foi alterado.

A: Vou-lhe fazer assim uma pergunta muito direta. Imagine que era Secretário Regional da Agricultura e que tinha de lidar com esta pasta. O que faria concretamente para resolver os vossos problemas?

L: Olhe, em primeiro lugar, reunir com os vicultores, o que é muito difícil, mas tentar reunir com os vicultores e tentar eleger um

representante ou tentar eleger um grupo de viticultores que definissem as ideias gerais dos viticultores. E sentar-se com o Governo, com o Instituto do Vinho e com as empresas produtoras de Vinho Madeira e vinho tranquilo também. E acertar também o que está a falhar, porque nós estamos com problemas de mão de obra, os enxames são caros, os fitofármacos também, não há mão de obra. Eu acho que uma das ideias que podia-se fazer é o Governo constituir uma equipa, como faz para a banana, para ir trabalhar às fazendas dos viticultores que já não têm maneiras de cuidar da vinha. E a nível do preço...

A: Vocês acham que como viticultores tão suficientemente envolvidos nas decisões?

L: Não, isso garantidamente não, porque houve uma reunião agora antes do início da vindima, em final de junho ou princípio de julho, com as casas, com o Instituto do Vinho e com a Secretária da Agricultura, e onde estavam os representantes dos viticultores? Não tinha nenhum viticultor! Acho que isso é uma falha do Governo, aliás até digo outra coisa: aqui há uns 10/15 anos, foi fundada uma associação de produtores de Vinho Madeira, mas isso ficou no papel. Isso nunca andou para a frente.

A: Também anotei que referiu que havia dificuldade em reunir os viticultores, em congregá-los.

L: São muitos.

A: São muitos.

L: São mais de mil e tal.

A: Mais de mil e tal. Está bem!

L: São muitos.

A: Muito bem. É assim, como eu disse há bocado, é certamente o viticultor mais jovem que eu entrevistei e tem os meus parabéns por isso. Da sua perspectiva e considerando a sua idade, tem uma noção diferente normalmente dos outros que entrevistei... acha que daqui a 20 anos vai continuar a haver viticultores a tratar das vinhas, aqui no Estreito de Câmara de Lobos?

L: Não, não, muito pouco. Você, mesmo agora, me disse que sou o viticultor mais novo que entrevistou e os viticultores que eu conheço

são de 60/70, alguns 80 anos. E os filhos não querem saber disto, porque isto dá muitas dores nas costas.

A: Sim, é essa a razão?

L: É, dá muitas dores nas costas e não dá rendimento.

A: É que há muitos, vou fazer um pouco de advogado do diabo, há muitas pessoas dessa geração que vão trabalhar para a construção civil, que também dá muitas dores nas costas. Porque é que eles vão para a construção civil e não para a vinha, que também dá dores nas costas?

L: Mas é a dor nas costas que se paga melhor, por isso eu acho que tem de haver também um pedacinho de boa vontade e muitos filhos de viticultores não têm boa vontade para se sacrificarem como os pais se sacrificavam para fazer a vinha. E, às vezes, a gente diz que «1 kilo de uvas a 1 euro está bem pago». Está bem pago para quem não produz. É como a cereja, a gente diz ah a cereja é cara e eu digo «pois é cara, vai apanhá-la», «ah, eu vou apanhar». Quando eles apanham, querem vender, 10 kilos, a 2 euros ao kilo, porque dá trabalho e o trabalho tem de ser valorizado. E, este ano, o Governo olhou para os viticultores de Tinta Negra, mas acho que ainda tem de olhar mais. E o que se passou este ano com as alterações climáticas para o ano vai ser muito pior.

A: Vamos falar um pouco da valorização que é de facto o dinheiro, que é um problema, mas muitas vezes o dinheiro está muito ligado à valorização social, que é a capacidade das outras pessoas perceberem: «ah, isto realmente tem valor». E, se elas percebem isso, elas de facto estão prontas a abrir a bolsa. E isso também se aplica aos governantes. A minha pergunta é esta: acha que a atividade é valorizada socialmente ou não? A atividade de viticultor? O Vinho Madeira é valorizado, é vendido em todo o mundo, mas a vossa atividade...

L: Agora, vou-lhe fazer a pergunta de outra maneira.

A: Sim.

L: Você acha que os viticultores são importantes na produção do Vinho Madeira?

- A: Se... desculpe?
- L: Você acha que os viticultores são importantes na produção do Vinho Madeira?
- A: Eu acho...
- L: Mas muita gente não acha.
- A: Sim...
- L: Muita gente não acha... porque sem trigo não há pão...
- A: Certo.
- L: Sem uvas não há vinho...
- A: Certo.
- L: Pode-se ter boas uvas e fazer-se um mau vinho, mas fazer um bom vinho com más uvas não se faz.
- A: Sim.
- L: Tem de haver ali uns pauzinhos de perlímpimpim. Por isso, eu, na minha opinião, eu acho que a sociedade... há um problema aqui na Madeira, porque no Vinho do Porto toda a gente no continente tem uma garrafa de Vinho do Porto em casa. Na Madeira, não. Eu acho que o Vinho Madeira, para grande parte dos madeirenses, é desconhecido.
- A: O nome conhece, mas não conhece, às tantas, o vinho.
- L: Não conhece o vinho, a história. A Madeira, desde o início da povoação, está ligada ao Vinho Madeira. A cana-de-açúcar, o açúcar e isto traz tudo uma bagagem de história e de orgulho. Nós bridámos à Independência dos Estados Unidos com Vinho Madeira, o Shakespeare utilizou-o numa peça, fez uma referência ao Vinho Madeira, os Czars russos bebiam Vinho Madeira. Isto é uma coisa que não vem de agora...
- A: Sim.
- L: Para algum... para algumas pessoas podem ter conhecido o Vinho Madeira há meia dúzia de anos, mas o Vinho Madeira já anda aqui há 500 anos.
- A: Mas aí está, nessa história do que é conhecido do Vinho Madeira, fala-se muito pouco dos viticultores, não?
- L: Sim, sim, são a parte minoritária da roda do Vinho Madeira. Não estão sendo suficientemente valorizados.
- A: Há um aspeto que é, por exemplo... que acho que pouca gente conhece. Como é que fazem os contratos com as casas? É escrito ou é...
- L: Boca a boca.
- A: É boca a boca. Sabe que isso é único no mundo?
- L: Vou... vou lhe dizer outra coisa. Eu perguntei, ao António Maçanita, qual é a parte mais importante da relação do viticultor e a casa...
- A: É capaz de explicar quem é o António Maçanita, para quem não sabe.
- L: O António Maçanita é um enólogo, um *winemaker*, que produz vinhos em Portugal Continental, nos Açores e na Madeira. Ele produz no Alentejo, fita preta, no Douro, nos Açores, Wine Company, e na Madeira, na Companhia Profetas e Vilões.
- A: Obrigado.
- L: E ele compra-me uvas e a falar com ele, aqui há 2 anos, eu perguntei a ele o que era mais importante na relação do viticultor com o produtor. E ele falou-me do sócio dele que já tinha falecido por acaso, que dizia que a coisa mais importante na relação era a palavra e quem não tem palavra está lixado neste meio.
- A: E, portanto, vocês... você, no vosso caso, continua a vender as uvas só com a palavra?
- L: Sim, no ano passado, fiz um contrato com a Madeira Wine [Company]... a Blandy's... mas este ano já não quiseram renovar. Não é que já não queiram receber uvas minhas, mas não quiseram um contrato escrito. Eu falei com o Engenheiro Filipe e ele disse-me: «para mim, a tua palavra basta».
- A: OK.
- L: Também cheguei a fazer com a CAF... a Madeira Vintners. Cheguei a fazer com a CAF, mas depois eles deixaram de comprar Tinta

- Negra e isso ficou em águas de bacalhau, não continuou. É assim, já houve empresas que me quiseram comprar a produção toda e não vendi e eu podia ter vendido.
- A: Mas porquê?
- L: Porque queriam a minha produção toda, não queriam que vendesse a outras empresas.
- A: Sim, mas porque você recusou. Qual a sua motivação? Se quiser explicar, se não quiser também...
- L: Não, eu posso explicar. É assim, quando nós temos um filho nós concentramos o comer todo para aquele filho, mas quando temos 5 ou 6 temos de dividir...
- A: Hum.
- L: O que é que me aconteceu, eu ia ter um filho...
- A: Sim.
- L: Mas quando eu quisesse ter 5 ou 6 já não podia ter, porque ia estar queimado.
- A: Hum, estou a perceber.
- L: Porque há empresas que castigam os viticultores, quando não mandam uvas um ano para eles. E conheço uma que faz isso, que é a Justino's. O Engenheiro Juan disse-me que este ano já não ia fazer isso, que já não conseguia fazer isso. Mas, por exemplo, se eu tinha uvas para mandar para aquela empresa e não mandava nesse ano, no ano a seguir eles castigavam-me.
- A: Portanto, isto não é uma relação de um ano. Apesar de ser negociado ano a ano, há um historial que fica...
- L: Um historial bastante grande...
- A: Sim.
- L: Há um historial bastante grande e os viticultores não têm memória curta.
- A: É porque você, eu lembro-me, a entrevista já é longa, mas falou-me do Coronel há bocado.
- L: Sim, sim.
- A: Estamos a falar que você já tem relação com essa empresa há muito, muitos anos.
- L: A Justino's, eu tenho relação desde 2003...
- A: Sim.
- L: Mas a Madeira Wine [Company] ainda tenho uma mais antiga.
- A: Mais antiga?
- L: Mais antiga.
- A: E os seus pais já negociavam com as mesmas empresas?
- L: Sim, sim, sim. As mesmas não, era mais a Madeira Wine [Company].
- A: Sim, com a Madeira Wine [Company], já me disse.
- L: Porque a gente antes tinha só a Madeira Wine [Company] como empresa.
- A: Sabe, não é tanto o nome da empresa que me interessa aqui perceber, são relações realmente que passam...
- L: Porque é assim... Nesta altura e antes, aqui há uns 20/30 anos atrás, já andava o pessoal das empresas a rondar os viticultores para ver as uvas e chegar a um acordo de preço e peso, que iam fornecer a essas empresas.
- A: Hum.
- L: Havia um agente da empresa que fazia esse trabalho em julho, agosto, que era de acompanhar os viticultores e já fazer uma pré-reserva das uvas para essa empresa.
- A: Sim.
- L: Isso, hoje em dia, já não se verifica, porque...
- A: Mas há alguma tendência de uma família trabalhar com uma empresa e continuar a vender uvas ao longo de gerações ou...
- L: Sim, sim.
- A: Sim, é comum aqui?
- L: Sim, é comum, é comum. A Barbeitos tem clientes que fornecem as uvas deles, que

- forneciam ao avô do Ricardo, do Doutor Mário Barbeito.
- A: Pois.
- L: E já são filhos e netos. É uma relação de longevidade.
- A: Que passa gerações, que atravessa gerações. E isso também é algo muito característico da viticultura da Madeira, é próprio. Vocês não têm noção, porque isto é o vosso mundo e provavelmente não têm muita noção do que acontece lá fora. Tal como a propriedade, você tem uma propriedade grande, mas tem noção que para o continente isto é pequeno.
- L: Sim, eu sei. Eu tive lá agora no continente em junho, na Feira Nacional da Agricultura, fomos lá visitar umas vinhas e isso tudo e aquilo é outro mundo.
- A: Sabe que, aqui na Madeira, há mais ou menos 400 hectares de vinha para o Vinho Madeira. Há propriedades no continente que têm esse tamanho. Isto é um mundo totalmente diferente, não é?
- L: Mas também veja uma coisa, a gente produz vinho que vale o triplo ou o quádruplo do que eles produzem lá...
- A: É verdade, é verdade.
- L: E outra coisa também muito importante, as uvas na Madeira são das mais bem pagas em Portugal.
- A: Sim senhor, mas apesar de tudo não chega.
- L: Não, eles lá conseguem mecanizar. Eles cá não conseguem mecanizar quase nada.
- A: Sim.
- L: Mesmo o pessoal que tem espaldeira, é difícil de mecanizar, são socalcos, poios.
- A: Por causa do declive. Pronto, só para explicar para quem está a ouvir. O nosso objetivo aqui é preparar uma candidatura do Vinho Madeira a Património Imaterial da Humanidade. Não é dar a conhecer o Vinho Madeira, porque ele é conhecido em todo o mundo, já há muito tempo, mas justamente dar a conhecer, a toda a gente, tudo o que está por detrás, que é o trabalho de todas as pessoas. Pois, quando se compara com outros vinhos, ninguém percebe o real valor desse trabalho e, nesse sentido, falamos muito de valorização nesta entrevista. Acha que esse tipo de exposição, através da UNESCO, pode ajudar a chamar a atenção para esta realidade, que é a realidade do viticultor, do seu papel para que haja Vinho Madeira?
- L: Pode chamar a atenção, mas não sei se vai ter efeitos práticos. Acho que não depende da UNESCO os viticultores fazerem a vinha. É a tal coisa, depende do valor que vai ser pago e depende se há viticultores para fazer a vinha, porque se os pais morrerem é a tal coisa, os filhos não querem continuar, vai ficar aí, aqui na Madeira, tudo em silvado.
- A: Portanto, acha que não vale a pena apresentarmos a candidatura?
- L: Sim, apresentem. Acho que é uma mais-valia.
- A: Ah, pronto.
- L: É uma mais-valia. Tudo o que vier para ajudar, tudo o que vier para ajudar é bem-vindo.
- A: Nós temos de pedir às pessoas que... se consentem que nós apresentemos. Que nós não fazemos isso por iniciativa própria, temos... estamos cá... só tem validade se as pessoas entenderem que vale realmente a pena. Você, como viticultor, consente apresentarmos a candidatura?
- L: Sim, consinto, consinto.
- A: Muito obrigado.
- L: Obrigado, obrigado por terem vindo aqui à minha exploração.

11. Luís da Costa

Estreito de Câmara de Lobos (Câmara de Lobos, Madeira)

12/08/2024

Áudio: 043 Áudio TCP 03 | Transcrição: Carolina Silva

(A) António Silva | (L) Luís da Costa

A: Qual é o seu nome?

L: Luís da Costa.

A: Onde é que vive?

L: No Jardim da Serra.

A: Aqui já é Jardim da Serra?

L: Aqui é Estreito, oh, mais vale Jardim da Serra... o Jardim da Serra é esta parte acima, aqui. Este terreno é Estreito.

A: É Estreito, portanto estamos no Estreito, agora.

L: Estamos no Estreito.

A: Muito bem.

L: Você anda cinco minutos e já está no Jardim da Serra, no Covão lá dentro, na Levada do Norte.

A: Muito bem, estamos ao pé da Levada do Norte e você é dono de uma vinha, que deve ser a mais difícil de trabalhar da Madeira e talvez do mundo!

L: O mais difícil, para mim, é acartar às costas.

A: É?

L: É.

A: Mas porquê? Descreva a vinha, que área é que tem?

L: Ah, cinco mil e tal metros, mais ou menos um meio hectare e tal.

A: Tem noção da inclinação da vinha?

L: A vinha sempre foi assim.

A: Ok, mas vamos dizer isso de outra maneira. Precisa de escadas de quantos metros, para poder tratar dela?

L: Eu trabalho, às vezes, o dia inteiro. Eu a trabalhar e trazendo os homens, quem trabalha na escada é mais ou menos sempre eu, ou quase.

A: Certo.

L: É de seis metros.

A: Seis metros.

L: Seis metros, ah, até, às vezes, é preciso mais.

A: É preciso mais, não é?

L: Para unir uma à outra.

A: Ah, unir uma à outra?!

L: Tenho uma escada que tem doze metros. Às vezes, quando eu vejo que é mais altinho, consigo pôr até oito metros, oito a nove metros de escada.

A: E acha que a altura máxima, onde tem de trabalhar aqui, é quanto?

L: Altura de quê?

A: Juntando as duas escadas, tem de subir até quantos metros, no máximo?

L: Depende, o máximo que eu possa subir é uns oito ou nove metros.

A: Oito ou nove metros. Tem noção que, se cair da escada, morre?

L: Olhe, mas um dia vai-se morrer. A gente caminha de casa nunca se sabe se vai chegar a casa, não é verdade?!

A: Tem dificuldade em arranjar pessoal para trabalhar consigo, nesta vinha?

L: Por enquanto...

A: Porque não faz isto sozinho?

L: Não, isto é difícil de arranjar.

A: Sim.

L: A mão de obra está ficando mais cara.

- A: Sim.
- L: E as pessoas são mais de idade.
- A: Sim.
- L: As pessoas novas não querem se meter na agricultura.
- A: E a pessoa de idade..., isto é físico. Nós acabámos de percorrer a vinha, não é para velhos.
- L: Não, a gente trabalha, mas cinquenta, cinquenta e tal anos até sessenta.
- A: Sim.
- L: Aquele homem que eu andei hoje a ajudar lá, nove [horas] e meia, eu ajudei quase como uma troca.
- A: Sim.
- L: Ele pediu-me que me ajudava e eu não queria ir. Ele pediu-me uma troca, para eu ajudá-lo hoje e, depois, ele vai me ajudar.
- A: Ah, isto então é uma forma de ter pessoal, não é?
- L: Não, é uma maneira... Ele ajuda-me outros dias e eu pago-lhe, mas ele pediu-me hoje que o ajudasse e eu ajudei o máximo.
- A: Está bem, porque isto toda a gente me diz que é cada vez mais difícil arranjar pessoal.
- L: Mas a vinha, hoje em dia... já consegue-se plantar batatas...
- A: Sim.
- L: Aqui na Madeira chama-se semilha, já consegue dar mais dinheiro do que a vinha.
- A: É?
- L: Mais do que as uvas.
- A: A semilha, consegue?
- L: A semilha, consegue ser vendida a melhor preço do que as uvas e eu consigo vender a fruta a melhor dinheiro que as uvas.
- A: Porque você também tem fruta aí, não é?
- L: Tenho, tenho mais ou menos...
- A: O que é que tem?
- L: Uns mil metros de árvores de fruta.
- A: OK. Mas, falando da vinha, é uma vinha que começou de raiz, que herdou de seu pai?
- L: Já começou com meu pai, mas já tem, aqui a vinha já tem quarenta e tal anos. Foi a primeira vinha que ele plantou, a perto de cinquenta anos, acolá.
- A: Cinquenta anos.
- L: No..., mais ou menos nos anos oitenta, que ele lá plantou a primeira. Só que, no princípio, a vinha era rentável...
- A: Sim.
- L: Um quilo de uvas dava..., dez quilos de uva davam para pagar um homem, na altura, de mão de obra.
- A: Já agora, explique...
- L: Agora, já querem... quase cinquenta quilos.
- A: Já agora explique, para quem está a ouvir, que tipo de uvas é que tem aqui, que castas?
- L: Tinta Negra e Sercial.
- A: Tinta Negra, mas é sobretudo Tinta Negra ou sobretudo Sercial?
- L: Mais a Tinta Negra.
- A: OK, está bem. E é, pelo que sei, é a uva mais comum aqui no Estreito, não é?
- L: Normalmente, é a que mais tem, é a que melhor produz, é a Tinta Negra e a parte de cima é o Sercial. Mas, este ano, o Sercial..., tivemos temperaturas muito altas, no inverno... Ele conseguia..., para arrebentar tem sido difícil e não há boa produção.
- A: Diga-me só há quanto tempo, provavelmente já disse, mas eu não fixei, há quanto tempo já está nesta atividade?
- L: Eu saí da escola com uns quatorze anos e já vou fazer cinquenta e três anos. Já estou há quase quarenta anos.

A: Há quarenta anos, portanto já tem uma boa perspectiva, já tem uma boa ideia para poder dizer se o...

L: Já com a temperatura, com tudo...

A: É isso que estou a perguntar...

L: Com o clima, já se consegue...

A: Você acha que o tempo mudou, ou que está diferente?

L: Mais aqui, na parte sul, mas isto muda com os anos. Já no tempo de meu pai, havia tempo seco...

A: Sim.

L: E pode voltar com os anos, vir um inverno outra vez normal. Isso, a Madeira é complicada com as temperaturas, tem-se as quatro estações no mesmo dia.

A: OK. Portanto, não sente essa diferença de quando era jovem para agora, em termos de clima.

L: Não, quando era jovem este vale era tudo cerejeira.

A: Era tudo cerejeira?

L: Daqui para dentro. Conseguia sair daqui mais de cem toneladas de cereja, era tudo às costas. Depois, a cerejeira teve anos secos, doença e coisa... secou, plantaram ameixieiras. E, depois, as pessoas, para trabalharem noutros lados era mais rentável, emigraram e abandonaram a agricultura.

A: Mas a vinha continuou.

L: A vinha..., mas a vinha já foi mais rentável do que é hoje.

A: Mas porque é que continua, então, se não é rentável?

L: Olhe, continuo. Eu vou cuidando, que também tenho a esperança que vai melhorar de preço.

A: OK, OK.

L: Sabe?

A: Sim.

L: Eu tenho a esperança, muitos estão a abandonar.

A: Sim, tenho noção disso.

L: Vai chegar uma altura que vai haver concorrência para comprar. Ainda hoje, já me chegaram a vir umas três ou quatro pessoas, quatro empresas, me oferecer dinheiro pelas uvas. Mas, está vendido, está vendido.

A: Ok.

L: Ainda hoje, pediram-me seis toneladas de uvas. Eu disse que as minhas uvas estão vendidas. Se não conseguia doze, eu disse que não consigo nada.

A: Vamos falar disso um pouco, trabalha com a Justino's, correto?

L: As uvas, eu trabalho com a Justino's.

A: Há quantos anos?

L: Já se vende uvas aos Justino's desde dois mil, do tempo de meu pai.

A: Desde o tempo do seu pai, é uma coisa que já vem do tempo do seu pai.

L: Pois, na altura, não era a gente... Eu não tinha carro. Às vezes, um levava para uma casa, levava para outra, conforme as pessoas que transportavam as uvas. Depois, eu peguei a falar pessoalmente. Meu pai morreu e falei com a Justino's. Já estou há uns bons anos a vender uvas a eles.

A: Está bem e vocês fazem, como dizer, como é que fazem o negócio? Todos os anos discutem preços, têm um contrato?

L: Houve uma altura em que não se podia discutir preços. Agora, já se vai discutindo, que já vai havendo menos quantidade.

A: OK, OK.

L: E, agora, há concorrência no comprar, mas chegou uma altura que a gente tinha muitas uvas...

A: Sim.

L: Eles tinham de oferta o que queriam. Eles tinham matéria-prima a botar no lixo.

A: Sim.

L: Agora é o contrário.

A: Sim. E vocês assinam um contrato, é de boca, como é que é?

L: Não, a gente não assina um contrato. A gente vende, quando se vende tem o preço.

A: Sim, é falado. É um negócio apalavrado?

L: Com, aqui, com o Senhor Engenheiro, eu vou falando e a gente faz um preço, a gente os dois.

A: Então, é um negócio de aperto de mão, como se diz.

L: Não, a gente faz... a palavra tem de valer.

A: É a palavra? É a palavra.

L: Ele faz um contrato comigo, há papéis. Depois, há os papéis.

A: Sim.

L: Há a palavra e, depois, os papéis.

A: Mas o que é que conta mais, a palavra ou o papel?

L: Depende das pessoas.

A: Estou a falar no caso do contrato com o Engenheiro.

L: Antigamente, havia a palavra e valia muito. Hoje em dia, os papéis valem e há lugares que nem dos papéis se vale.

A: E para si, para si, agora a sua opinião, o que é que vale mais?

L: Não, eu tenho palavra. Eu vendo, quando eu vendo uma coisa, está vendido, está vendido.

A: Pronto, é disso que estou a falar.

L: Eu cheguei ao Mercado dos Lavradores, que eu vou lá pôr anona...

A: Sim.

L: E, ao chegar, vieram quatro ou cinco me pedir se vendia as anonas. Eu disse: já está vendido.

A: Sim, sim.

L: Tinha lá dentro o carro, já tinha a quem...

A: Você é um homem de palavra?

L: Por enquanto.

A: OK.

L: Eu não estou a meio disso tudo, mas eu estou respondendo.

A: Está a responder ao que quer, ninguém está a obrigar a nada.

L: Eu sei, ninguém está a me obrigar a responder, mas...

A: Eu só estou a perguntar.

L: Mas, por enquanto, a gente tem palavra. Não sei, hoje ou amanhã, o que é que se vai pensar a fazer.

A: Você sabe o que faz...

L: A única dificuldade que a gente tem neste vale... Isto é um vale que tem um clima muito bom.

A: Sim.

L: Isto era um vale que, se tivesse uma estradinha agrícola...

A: Sim.

L: Dava para a agricultura, dava para o turismo passar...

A: Sim.

L: Que eles têm um...

A: Vem cá muitos turistas?

L: Aqui tem dia de passar duzentos turistas...

A: Duzentos turistas?!

L: Nesta levada já teve dias de passar mais de duzentos... não é todos... é raro o dia... até dia de Natal chegou a passarem turistas aqui.

A: Então, não param para olhar para a sua vinha?

L: Não... eu não sei que dia estava aqui, passaram uns alemães e eles vieram dar uma voltinha aqui, só nesta beirinha. E eles chegaram aqui e puxaram a carteira, que era para me darem qualquer coisa...

A: Sim.

L: E eu disse que deixasse.

A: Sim.

L: Eu disse... Eu expliquei a eles... Eles sabiam falar um pedacinho espanhol. Expliquei a eles que a agricultura não dá para ficar rico, mas dá para viver.

A: Sim.

L: Não se vai pedir uma coisa para ter uma vida de luxo.

A: Claro.

L: Mas dá para viver. O que der para viver está bom. Eu não me queixo.

A: Sim, sim.

L: Aqui ter um ordenado, ter mais que um ordenado é melhor.

A: Certo, certo.

L: O que me custa é acartar as coisas. Se tinha um caminho por aqui dentro, neste vale, se tivesse caminho de carro...

A: Sim.

L: Eu conseguia fazer bom dinheiro.

A: Eu vou pôr a questão assim: imagine que sou o Senhor Presidente da Câmara de Lobos, tem um minuto para explicar o que precisa.

L: Olhe, eu falei com o Pedro Coelho...

A: Sim.

L: Já falei várias vezes. Uma vez eu falei no caminho agrícola e lá ele deixou-me dentro de uma sala e pegou a andar e deixou-me sozinho dentro da Câmara.

A: Sim.

L: Foi a coisa que eu achei que ele mais me faltou ao respeito. Depois, falámos, fomos uns quinze agricultores, mas podia ir mais, mas muitos já estão chateados e não vão. Vamos falar e ele prometeu o caminho. Um dia trouxe ele e o Secretário da Agricultura, não foi este que está agora.

A: É uma Senhora, agora.

L: Não, agora é uma Senhora. Eu conheço, já conheço ela pessoalmente. Já a convidei para vir aqui, mas ela ainda não veio.

A: Ok.

L: Que é a Rafaela [Fernandes], a Secretária. Eu, depois, eu trouxe-os aqui e o Pedro Coelho, que está em deputado no Continente, na Assembleia da República, disse-me que a agricultura, para ele, está em segundo plano. E foi! Ele nada fez por isto.

A: Ok.

L: Eu digo, eu posso dizer a você, como dizer na cara dele, tendo falado com ele... já falei e conheço agora o que está aí, que é Presidente da Câmara agora, mas eles querem que entre para dentro, mas para fora não querem sair. Tem aquele caminho agrícola acolá, tem muitos terrenos acolá que era dos meus avôs e eu deixei. Dei tudo e, no resto... Demos um palheiro em pedra, que valia uns trinta mil euros, e eu pedi para eles fazerem uma estradinha, para casa de meus avôs, e nem isso eles fizeram. Não tem palavra, a Câmara.

A: Ok, portanto, não se sente muito apoiado?

L: Não, pela Câmara e pelo pessoal que está na Câmara, até hoje, eu não me sinto apoiado.

A: Eu vou-lhe fazer agora outra pergunta. O Senhor... Eu só vou maçá-lo mais um pouco. Você está cansado, mas ainda é um homem novo.

L: Tenho cinquenta e três anos. Tenho quase a sua idade. Para o mês que vem, faço cinquenta e três anos.

- A: Tem noção de que há poucos viticultores que têm a sua idade? Que muitos já são muito mais velhos?
- L: Mais velhos.
- A: São mais velhos. Aqui, no Estreito, também, não é?
- L: Para ver um novo, é raro.
- A: É raro.
- L: É filho já de agricultores. Para comprar terrenos para fazer a agricultura é difícil.
- A: É difícil, porque é um trabalho duro, não é?
- L: E os terrenos são caros.
- A: Os terrenos são caros. Porque é que os terrenos são caros?
- L: O terreno à beira da estrada é caro.
- A: Mas porquê?
- L: Não sei... Hoje, eles deram um valor aos terrenos. Você quer comprar uma casa dentro do Funchal, por causa dos estrangeiros...
- A: Sim.
- L: Tem concorrência, eles pagam a preço de ouro.
- A: Sim.
- L: Vai um jovem com vinte ou trinta anos, onde é que vai comprar uma casa?
- A: E também já acontece aqui, no Estreito?
- L: Já vai acontecendo. Então, eles vão dando valor.
- A: Sim.
- L: Se eles não conseguem comprar na zona boa, mais abaixo, vão para zonas mais altas.
- A: Vamos imaginar que você tem agora oitenta ou noventa anos, acha que esta zona, aqui não... porque aqui é impossível construir...
- L: Mas acolá tem terrenos...
- A: Mas acolá provavelmente vai ser casas, não?
- L: Eu tenho terrenos à beira da estrada também...
- A: Sim, sim.
- L: Mas aqui, um terreno à beira da estrada, aqui, é muito caro.
- A: É muito caro. Portanto, para um viticultor, é quase impossível hoje em dia...
- L: Se você comprar um terreno, como tem a Quinta do Jardim da Serra...
- A: Sim.
- L: Tem à volta de... acho que noventa mil metros ou cem mil metros...
- A: Sim.
- L: Você quer milhões...
- A: Sim, sim, sim.
- L: Então, como é que vai conseguir?
- A: Sim, sim.
- L: Não consegue.
- A: Não dá.
- L: Você vai pedir à Câmara, vai pedir ao banco para meter-se na agricultura? Não vale a pena.
- A: Os bancos... é difícil convencer os bancos a dar crédito aos viticultores?
- L: Não sei. Nunca pedi para agricultura.
- A: Nunca pediu.
- L: Não, eu trabalhei com meu pai. Comprei alguns terrenos. Tenho ali um que tem dois mil metros de anoneiras...
- A: Sim.
- L: E tangerineiras. Tem acolá um também, daqui para dentro, de meu pai tem dois... mais, uns seis mil metros, aqui na parte de dentro do vale.
- A: Sim.
- L: Daqui a uns anos, eu tenho de abandonar.
- A: Você tem filhos?

L: Não, sou solteiro.

A: E, se tivesse, acha que eles pegavam nisto?

L: Vai do ensino que se desse.

A: Como é que é?

L: Isto é uma coisa por gosto. É por gosto, é pelo gosto que a gente tem. Isto é uma coisa que é preciso ter experiência.

A: Sim.

L: E muita prática. Você chega ali, ao pé de uma vinha daquelas, e o que é que você percebe? Nada.

A: Nada, exato, correto.

L: Os tratamentos... o tratamento que tem de ser feito. Eu fui acolá apanhei ameixa e sabia vender...

A: Sim.

L: Hoje em dia, é preciso negociar para vender. Eu cheguei a levar anonas de acolá e consegui vender, mas eu acertava, já apanhava e já estava vendido.

A: Sim.

L: Vendia a uma pessoa e a outra, mas já uma punha o preço do outro. O outro oferecia mais, eu dizia: «tu queres é tanto, não queres já tenho a quem vender».

A: Pois.

L: Um faz o preço ao outro.

A: Você acha que, quando tiver oitenta ou noventa anos, vai continuar a ver gente a tratar de vinha?

L: Já não chego à idade da minha mãe.

A: Não sabe, não sabe.

L: Não. Eu estou nisto. Já estive para largar, por causa de não ter caminho...

A: Sim.

L: E cuidado da vinha e a vinha dá um dinheirinho. O ano passado eu tive mais dinheiro, por ter mais uvas que este ano. Este ano não dá, mas a vinha está bonita.

A: Sim.

L: Vai-se esperar outro ano.

A: O que eu sei lhe dizer é que o Engenheiro está a olhar para ela com muito carinho.

L: Ele está a ver uma coisa que eu fiz acolá, que ele me vai perguntar por causa de que foi e eu vou-lhe explicar.

A: OK.

L: É que aqui passa gente na beira da levada e eu tenho de respingar com uma coisinha de sulfato. Não é por eles apanharem um cacho de uvas. Mas, se eles apanham o cacho de uvas, eles levam a vinha e tudo. A vinha Negra Mole, Tinta Negra, não é uma vinha que se apanha um cacho com a mão. Quanto mais na ponta da parreira, mais rija é de apanhar.

A: Ah, está bem.

L: Tem mais alguma pergunta?

A: Não, não tenho, muito obrigado. Só tenho de lhe explicar porque é que estamos a fazer isto, é o mínimo. Nós estamos a fazer isto porque estamos a tentar fazer com que o Vinho Madeira seja reconhecido como Património Imaterial da Humanidade. Não é o vinho, o vinho toda a gente o conhece, a questão é o vosso trabalho. É que pouca gente imagina que, para chegar àquela garrafa, é preciso este trabalho todo e o nosso trabalho é esse.

L: Mas a cena, imagine, já veio aqui jornalistas da China...

A: Sim.

L: A esta fazenda, já veio da China, já veio da Argentina, da França...

A: Sim.

L: De Hong Kong veio uma. E donde é que veio mais?

A: Mas, oiça lá...

L: Da Suíça.

A: Acha que, na Madeira, eu não estou a falar da China, nem do Japão, nem da Suíça...

L: Mas, vieram aqui ver a fazenda.

A: Acha que, na Madeira, as pessoas têm noção do trabalho que vocês têm para chegar à garrafa? Os outros madeirenses, que não trabalham com isto, acha que eles têm noção?

L: É como a gente. A gente não sabe. Você tem noção donde vem o uísque? Não tem.

A: Não.

L: Acho que é da Escócia. De que é feito, acho que é de uma fruta que eles fazem...

A: Sim.

L: Não é?

A: Eu não sei.

L: Há gente que nem sabe... Você acha que... um dia perguntaram a uma criança donde vinha os ovos e ela disse que era do supermercado. Não sabia sequer que era das galinhas.

A: Mas você estava a me dizer que tinha dificuldade em fazer perceber a pessoas que são mesmo daqui, para falar da autarquia, que são pessoas que são de cá, as dificuldades que tinham e as necessidades que tinham. Acha que as pessoas realmente daqui têm noção do que é este trabalho?

L: Têm. As pessoas, que lidam aqui na zona, veem a gente a transportar, a acartar. Eu conseguia, agora não, mas já de acolá, daquele lugar onde tem o palheiro, chegar aqui em cima, ao lado desta vereda, com oitenta e cinco quilos às costas.

A: É muito.

L: Eu cheguei a trazer dali... este ano... cheguei a trazer quase oitenta quilos às costas, numa caixa. O que é mais difícil é isso. Eu não tenho dificuldade em produzir.

A: Sim.

L: Em transportar.

A: Em transportar.

L: Se aqui tinha um caminho, eu nunca largava isto da mão.

A: OK.

L: E era mais rentável, que a gente paga um homem para transportar, já paga cinquenta, sessenta euros...

A: Sim.

L: E era o nosso ganho. O que a gente paga, mesmo se tivesse acolá duzentos metros de caminho, a gente conseguia ganhar. Duzentos metros em cada meio quilo de uvas conseguia-se ganhar cento e cinquenta a duzentos euros, só no transportar. Isso é o que me mata a cabeça.

A: Sim, senhor.

L: Sabe? Eu tenho terrenos acolá, tenho aqui um terreno e estou abandonando este para cultivar acolá, no do meu avô. Não tenho papéis, não posso pedir subsídios, nem nada. Tem aqui... para chegar daqui, de acolá aqui, você leva, para cá e para lá, leva quase uma hora.

A: Mas é isso talvez que as pessoas não têm noção, não é?

L: Não. Muita gente deste vale o que é que fez? Deram em abandonar porque é difícil de acartar.

A: Exatamente.

L: Muito difícil. Você vai acolá, tem acolá ameixas, você fica tonto. É uma coisa fora do normal. E este vale, a fruta deste vale consegue ser, ter mais sabor, mais qualidade que a fruta já daquela zona...

A: E a própria uva, a própria uva deste vale é especial.

L: Você pode perguntar ao Engenheiro.

A: Sim, sim. Ele diz que é boa.

L: Consegue ser das melhores uvas da Madeira.

A: Sim.

L: Já consegui apanhar uva daqui a onze graus em uva.

A: Sim.

L: Chegar lá já com onze graus.

A: Onze graus é bom.

L: Mas, é. Agora, a gente está aqui. Ele estava a destinar para vinho rosé e vinho tinto. Ele fez um vinho rosé e foi um vinho bom.

A: Ok.

L: Acertou bem.

A: Muito bem, antes de acabar vou só lhe perguntar: acha que podemos apresentar uma candidatura à UNESCO do Vinho Madeira? Merece, é uma coisa que merece?

L: À UNESCO, eu não sei... Bem, o Vinho Madeira já tem quinhentos anos.

A: Merece, então?

L: É uma coisa que já tem História.

A: Sim.

L: A Independência da América foi feita com uma garrafa de Vinho Madeira.

A: É verdade.

L: Acho que abriram uma garrafa de vinho no espaço, não sei se você soube dessa.

A: Não, não soube.

L: Eu ouvi dizer, não sei se é verdade. Foram numa nave espacial... e ouvi falar que conseguiram abrir, levaram uma garrafa de Vinho Madeira e beberam no espaço.

A: Já agora, pergunto, você gosta de Vinho Madeira?

L: Gosto.

A: Gosta? OK.

L: Eu gosto do que faço.

A: OK, muito bem, é uma boa resposta.

L: E consegui apanhar, ainda este ano, uma anona com dois quilos e duzentas e sessenta gramas.

A: É obra!

L: Se não gostasse do que eu fazia... e, depois, todo o trabalho que é por gosto produz melhor.

A: Sim, senhor. Muito obrigado.

12. Manuel Neto

Jardim da Serra (Câmara de Lobos, Madeira)

26/08/2024

Áudio: 064 Áudio TCP 20 | Transcrição: Rodrigo Serrão

(A) António Silva | (M) Manuel Neto

A: Bom dia, qual é o seu nome?

M: Manuel de Jesus Gonçalves, mas sou conhecido por Manuel Neto.

A: E o Senhor é de onde?

M: Sou de... natural do Estreito de Câmara de Lobos, mas vivo na Freguesia do Jardim da Serra. Aliás, sem ter mudado de sítio, mudei de freguesia.

A: Muito bem! O senhor é viticultor?

M: Bem, pessoalmente não, mas faço parte... sou dirigente de uma cooperativa chamada CAL - Cooperativa Agrícola de Produção e Consumo de Liberdade. Está sediada no centro da freguesia do Jardim da Serra. Temos uma vinha que tem uma área de cerca de cinco mil e quinhentos metros quadrados. A casta principal é o Sercial, temos também umas linhas de Verdelho e Terrantez. A existência destas três variedades tem a ver com a preocupação que um dos fundadores, o principal fundador da cooperativa e dirigente até há pouco tempo, o padre Mário Tavares. Era uma preocupação que ele tinha de fazer uma espécie de Campo de Ensaio, para ver qual ou quais das variedades estavam mais adaptadas e produtivas aqui no Jardim da Serra. E o que se verificou foi que a variedade mais importante, mais produtiva, é o Sercial. Aliás, ela já existe aqui há muito tempo, porque o Sercial sobreviveu a estas altitudes. Estamos a falar aí de seiscentos e cinquenta até oitocentos metros de altitude. O Sercial sobreviveu e, depois, quando foi necessário, digamos, reintroduzir nas zonas onde ele tinha desaparecido, falo das zonas mais baixas, do lado da vertente Sul da ilha, foi aqui que os técnicos agrícolas e os agricultores vieram buscar o material genético, os garfos. Enquanto,

noutras zonas, ele tem tido ciclos em que ora alguém cultiva ora abandona. Aqui temos mantido com bastante persistência esta variedade.

A: É uma variedade rara, em termos do panorama geral das variedades utilizadas para Vinho Madeira? Pode-se dizer que é raro, ou não?

M: É uma das castas raras.

A: Em termos de área...

M: Sim, sim. Eu não sei como estamos agora, mas aí já neste século talvez, não sei... não sou muito rigoroso na data, mas para aí em 2018 os dados que eu tinha é que o Jardim da Serra produzia mais de cinquenta por cento do Sercial produzido na Madeira. Entretanto, aconteceu aqui... que vários produtores foram, pela idade, abandonando as vinhas. Mas, em contrapartida, também houve aparecimento de vinhas novas, por exemplo no Hotel da Quinta do Jardim da Serra. O hotel fez uma recuperação de vinhas, não sei se deve ter uns três hectares. Entretanto, na Quinta das Romeiras, uma área que estava dedicada à floricultura e silvicultura foi... Essas árvores foram arrancadas e plantaram Sercial, numa área bastante grande, numa área julgo que superior àquela que também tem na Quinta das Romeiras, que é o Tinta Negra.

A: Estava a referir o Hotel. Esse Sercial que é cultivado nos terrenos do Hotel é biológico?

M: Também é biológico!

A: É biológico.

M: Aliás, no biológico temos a cooperativa.

A: Ah! Vocês... também é biológico!

M: Sim! E a Quinta da Serra também é biológico, para além de que, junto ao Centro Cívico, também há um produtor. Aliás, eles tinham vinhas ali na zona da Encarnação, na passagem da via rápida para o Estreito. Esses terrenos tinham vinhas, mas foram utilizados para uma infraestrutura e a licença que eles tinham, depois, trouxeram e usaram para plantar uma vinha nova, aqui junto ao Centro Cívico. Portanto, houve... tivemos assim algumas perdas, por abandono na área do Sercial, mas também tivemos outros novos produtores e até

com uma certa escala. Não sei se as coisas não estarão, hoje, mais ou menos equilibradas. A Cooperativa, inicialmente, não fazia agricultura biológica, mas, no início deste século, portanto na primeira década deste século, passou a fazer cultura ali para controlar as pragas. As doenças, no caso biológico, não existem tantos produtos e, depois, são sobretudo calda bordalesa e enxofre e existe uma atenção muito grande no cultivo. Isto tem de ser mais na prevenção, isto é, como a medicina preventiva, medicina digamos curativa, tem de haver uma grande prevenção nisso, fazendo tratamentos de inverno. Por exemplo, a calda bordalesa deve-se aplicar na fase antes da rebentação, para evitar microrganismos que depois a vão afetar. Na vinha, os tratamentos têm de ser feitos nos tempos certos. Tem de haver também uma grande preocupação, uma grande atenção na desfolha, na própria desfolha da vinha. E, claro, no nosso Sercial, como ele é tardio, apanha com o calor tórrido do verão e a colheita, a vindima só acontece lá para outubro, na melhor das hipóteses em final de setembro e normalmente em outubro. Ora com isso, muitas vezes, apanha as primeiras chuvas e as humidades facilmente passam a podridão. As nossas uvas são só biológicas. Eram vendidas para a Madeira Wine [Company], mas como eles não tinham a produção de vinho BIO, fazíamos BIO, mas não saía vinho BIO. Entretanto, a empresa Justino's começou a fazer vinho biológico e passou a comprar-nos as uvas, julgo que durante uns 6, 7, 8 anos. Agora, voltámos a ter de vender (por várias razões) a outras empresas, inclusive à Madeira Wine [Company], mas continuamos com a vinha. De modo que, agora, contabilizando isto tudo, tanto para o biológico como para a agricultura convencional, eu acho que os agricultores estão a ser muito mal pagos. E isso é uma das razões pelas quais se vê o abandono da atividade agrícola, na área da viticultura.

A: As uvas, em termos de preço, essas empresas pagam melhor as uvas produzidas BIO ou não fazem a diferença?

M: Sim, fazem a diferença.

A: OK!

M: Julgo que deveriam fazer ainda mais a diferença, porque quem faz BIO tem outros custos com mão de obra e tem mais riscos!

A: Estou-lhe a perguntar isto porque, há poucos dias atrás, entrevistei uma Senhora que é viticultora em São Vicente e ela disse que, no entender dela, o cultivo biológico não é rentável, no contexto da Madeira.

M: Eu não sei se é rentável, a produção. Por aquilo que eu sei, a nível de aplicação dos produtos, no modo convencional, tem até mais custos do que o biológico, nesse capítulo. Agora, na mão de obra e na atenção e no risco, porque se não aplicarmos o enxofre e a calda bordalesa há muitas pragas no modo biológico, o custo é maior.

A: Nota-se muito aqui, nesta parte mais em altitude de Câmara de Lobos, que é conhecida pela cultura da vinha, o abandono da atividade.

M: Nota-se sim, é bem visível. Quase que o Estreito era uma latada... era uma latada e, claro, no meio disso, havia uma casinha aqui, outra acolá. Agora, dentro das vinhas, começaram a aparecer várias casas, uma casa aqui, outra acolá, um aglomerado de casas. E estamos a ver que a paisagem rural e agrícola de Câmara de Lobos, olhando sobretudo para o Estreito e também o lado sul do Jardim da Serra, estamos a verificar que o verde está a desaparecer e, no lugar disso, está a aparecer é casario. Além do casario, também temos outras culturas mais rentáveis, como a banana. Hoje, as bananeiras já chegaram ao Estreito. Antes, estavam, digamos, ficavam ali na zona da Bela Vista, a Vendinha, onde é ali o restaurante O Lagar, mas agora já está a subir para o Pico do Rato, já está na zona do Viola. Portanto, os bananais também estão a substituir as vinhas. Quer dizer, a banana está a ter vantagem sobre a vinha, mas esta atividade de construção está a ter vantagem sobre toda a atividade agrícola porque aí é que está a grande rentabilidade. Se não houver boa consciência nesta área, boas decisões, qualquer dia o lado sul da ilha é apenas uma mancha urbana e resta-nos os picos.

A: E tudo isso relacionado com o turismo, que é o primeiro sector económico da ilha, mas ao mesmo tempo o turismo que visita a Madeira é muito virado para o património natural, a própria

paisagem, de certa maneira essa tendência acaba por matar o turismo, a longo prazo?

M: Sim, eu acho que estamos a matar a galinha dos ovos de ouro. Pois, uma das componentes do nosso ouro é a paisagem agrícola e outra é a paisagem florestal. E tanto uma como outra estão a saque! Essas formas de saque são diversas! Estas que estamos a ver é cada vez mais construção! A outra são os incêndios! E também algumas decisões políticas de quem devia proteger a paisagem estar com essas decisões a contribuir para que essa paisagem seja destruída. Eu refiro-me aqui ao Teleférico do Curral ao Jardim da Serra, estamos a matar a galinha dos ovos de ouro também aí. Porque o que os turistas procuram na Madeira é clima e paisagem natural, produtos agrícolas regionais, a nossa disponibilidade e agradabilidade em receber. Portanto, vamos fazer ali uma quinquilharia aérea que terá um impacto muito mau na paisagem, é um risco enorme para quem vive no Curral das Freiras, porque, mesmo sem haver qualquer intervenção humana, as derrocadas são frequentes e cada vez maiores. Por isso, quanto mais houver intervenção humana, mais derrocadas vão acontecer. Não me parece que isso traga vantagem, porque, no futuro, quem tiver paisagem mais autêntica, mais conservada, mais próxima das origens, essas ilhas, esses lugares, depois de devassados perdem todo o interesse. E o que se dizia que era para o turismo, o próprio turista vai abandonar. Mas, destaco mais uma vez o perigo que é para quem vive no Curral das Freiras, que já é uma zona de risco definida pelo Plano Diretor Municipal (PDM). Existe uma Carta de Risco para cada concelho e aquilo é uma das principais zonas de risco, conforme se vê na área da Fajã das Galinhas. E suspende-se o PDM para permitir que uma intervenção daquelas seja feita.

A: Voltando à questão dos incêndios, um dos enólogos que entrevistei, perguntei-lhe se fosse a Secretária Regional da Agricultura o que faria para inverter a situação. E ele disse que uma solução era vocacionar essa faixa altimétrica dos 600, 700, 800 metros para a viticultura, porque era uma forma eficaz de lutar contra o abandono da terra que, por sua vez, era uma forma eficaz de lutar contra os incêndios. O que acha dessa ideia?

M: Eu acho que sim e, quando se fala de florestação e reflorestação, devia começar no portal de cada um de nós, a partir daí. Nós temos um risco enorme de incêndios porque muitas das áreas agrícolas hoje são matagais. Por isso, temos de voltar às áreas agrícolas abandonadas. Aproveitando esses terrenos mais a norte, faz-se um tampão verde agrícola e cria-se uma atividade produtiva que ajuda a manter esse tampão e a impedir os incêndios. Impede que os incêndios cheguem à Laurissilva, como aconteceu este ano, em que já chegou.

A: Nós estamos a fazer esta entrevista no quadro de uma candidatura à UNESCO, para classificar o Vinho Madeira como Património Cultural Imaterial da Humanidade. Pensa que pode ser uma forma de chamar a atenção e de dignificar o trabalho dos viticultores e de quem faz os produtos? O produto é conhecido em todo o mundo, mas será que as pessoas têm noção dos sacrifícios e do esforço que é necessário para chegar àquela garrafa que conhecem?

M: Eu acho que estes projetos e estas iniciativas são necessárias e importantes para os agricultores serem reconhecidos e recompensados e claro que hoje os produtos estão muito associados a histórias, digamos. A história é quase uma componente de marketing muito importante. Eu acho que sim, pois isso também se destina a um público de algum modo que pode pagar. Portanto, acho que a Madeira tem de ter a política de um tipo de turismo que tem condições para pagar bem. Acho que sim e que, quando se junta a componente científica, ainda se credibiliza mais estes projetos.

A: Podemos contar com o seu apoio?

M: Sim, com certeza. Estamos aí!

A: Muito obrigado!

13. Andrew Blandy

Santa Luzia (Funchal, Madeira)

27/08/2024

Áudio: 065 Áudio TCP 21 | Transcrição: Henrique Serrão

(A) António Silva | (B) Andrew Blandy

A: Bom dia, qual é o seu nome?

B: Meu nome é Andrew Blandy. Sou da família Blandy, que tem uma presença cá na ilha, já há duzentos anos e mais. Somos produtores de vinho, desde 1811.

A: Portanto, pelo nome é uma família inglesa, de origem inglesa?

B: Sim, de origem inglesa, embora essa família inglesa teve origem em França.

A: Ah, em França? Não sabia.

B: Portanto, supostamente as nossas raízes... temos um livro que mostra um terreno e um castelo de uma propriedade em França, de um Château de Blandy, supostamente ou qualquer coisa deste género. Não sei exatamente os pormenores, mas eu penso que a nossa família foi de França para Inglaterra, depois emigrou para cá.

A: Muito bem! Portanto, dos produtores do Vinho Madeira, penso que deve ser a última família com ascendência na Inglaterra, porque antigamente havia muitas famílias de origem inglesa a produzir Vinho Madeira, aqui no Funchal, devem ser a última?

B: Sim, pelo que eu saiba.

A: Está bem. Estamos aqui, na Quinta de Santa Luzia, propriedade da vossa família há duzentos anos. Tem aqui a vinha, há quanto tempo?

B: A vinha foi plantada em 2004/2005, acho que foi nessa altura, mais ou menos. A visão do projeto inicial... O projeto inicial era meu, embora foi um pouco em conjunto com a Madeira Wine [Company], porque a Madeira Wine estava à procura de um vinhedo no centro do Funchal e estavam interessados em

ter uma área, essencialmente, para visitas. Se eu me recordo bem, o projeto inicial era converter a área de bananeira para vinha e termos um centro de visitas cá, para acolher visitas. O projeto inicial em si era bastante difícil de começar, porque tínhamos planeado uma área de Malvasia Cândida bastante grande, se eu me recordo bem. E o IVBAM não tinha os enxertos para essa variedade, essa quantidade. Foi plantado, então, uma variedade de enxertos prontos que tivessem em stock, por exemplo Sercial, Verdelho, Terrantez, se eu não estou enganado. Foi plantado também Malvasia Cândida e talvez mais uma ou outra, mas eu estou a esquecer o nome. E, então, convertemos e conseguimos fazer a conversão, nunca avancei com a ideia do centro de visitas, não me senti muito à vontade com essa parte do projeto. Nessa altura, tínhamos pensado possivelmente em abrir uma entrada no Caminho do Comboio, ter uma construção talvez para expor o Vinho Madeira...

A: De acolhimento, um edifício para acolher os visitantes?

B: Não, não era por causa disso, era maior o projeto em si, mas não me calhava bem, não me sentia muito à vontade... em mim... comigo próprio, com essa fase do projeto. Eu tinha 24/25 anos quando herdei a propriedade, eu era bastante novo e, se... sou honesto, se eu tinha tomado a decisão agora que eu tomei nessa altura, talvez a decisão era diferente, porque a bananeira naquela altura era bastante subsidiada e continua a ser. E para ser honesto, dá mais rendimento do que a vinha, neste momento. Portanto, é um pouco ponderar as decisões, porque eu talvez fui um pouco, como se diz, «naïf»...

A: Romântico!

B: Romântico, talvez muito e talvez um pouco irracional e querendo ser muito pragmático e muito homem de negócios, quando tinha apenas 24 anos. Apesar de ter estudado Gestão de Recursos Naturais com o mestrado, talvez estas coisas nestas alterações na quinta e tal, é para ponderar bem, mas lá está, temos a vinha plantada.

A: E cuidada!

B: É cuidada e temos a Madeira Wine [Company] a cuidar dela e fazem um bom trabalho e temos agora maioritariamente a plantação de Boal e Verdelho.

A: Boal e Verdelho, penso que era a casta que se estava a esquecer há bocado.

B: Talvez. E temos também uma pequena plantação de Terrantez.

A: Sim, Boal, Terrantez, Malvasia Cândida, são castas que, na Madeira, começam a ser raras. São castas que são muito ligadas a este lado da ilha, que é muito povoado... por outras razões... podemos talvez falar um pouco sobre isso. Tem noção de quantos viticultores existem aqui no Funchal?

B: Muito poucos, imagino. Eu entendo e respeito a decisão de muitos viticultores venderem a sua propriedade para a construção de prédios.

A: Portanto, é uma das razões?

B: É uma das razões. Imagino que a pressão imobiliária deve ser muito grande, porque manter uma propriedade verde não é fácil, não é para todos. Custa dinheiro, é mais um desejo... uma ligação, uma vontade, mas a propriedade tem de ser mantida com algum apoio financeiro, não é? Eu entendo perfeitamente que nem todos têm esse recurso e respeito perfeitamente esta onda...

A: Tendência?

B: Tendência, talvez a palavra correta. Sim, tendência.

A: Sim, também referiu as bananeiras?

B: Certo!

A: Também é a forma como é subsidiada que acaba por entrar em concorrência, aqui nesta zona com a videira? Se um agricultor tiver uma opção entre uma e outra, mais rapidamente opta pela bananeira?

B: Sim, porque a bananeira... Eu também, a minha lógica na altura era que a bananeira é a fruta mais subsidiada na União Europeia. Eu pensei: «a União Europeia não pode continuar a subsidiar uma fruta, com este valor de dinheiro em cada ano e o Governo Regional

subsidiar também». Mas eles continuam a subsidiar. A uva também é subsidiada, mas como produz menos por metro quadrado, porque a bananeira tem mais em termos de peso por metro quadrado, tem maior rendimento. Então, maior subsídio, não sei exatamente os números.

A: Sim, sim. Pensa que... não sei se tem filhos? Posso lhe perguntar isso?

B: Não tenho filhos!

A: OK, pensa que quem viva daqui a vinte, trinta ou quarenta anos... oxalá que viva muitos anos... quem estiver à frente desta quinta vai continuar a ter cá vinha?

B: Não sei, uma das coisas que eu respeito e que eu espero que continue, seja quem for a estar à frente da quinta, é que quem esteja seja livre de fazer o que quiser fazer. Ou seja, cada geração mudou esta quinta, o meu pai, o meu avô vendeu terrenos para sustentar a quinta, e eu ainda não vendi nenhum terreno. Oxalá que não tenha de entrar nessa via de vender terrenos. Mas, cuidar de uma quinta não é para todos. E já refleti bastante, também ponderei às vezes se é para mim ou se não é. E cada pessoa tem de chegar eventualmente à sua conclusão, se é para si ou não. E também a pessoa que mais cuida da quinta tem de tomar decisões necessárias para sustentar a quinta. Se é vinha, se é bananeira, se é casas, se é estufas, se é lagoas com plantas, com algas, se é seja o que for. Cada geração deve estar livre, se é vender terrenos. O meu pai disse uma coisa que eu acho que é muito, muito verdadeiro, muito verdade, que é: «uma pessoa não deve estar apegada a uma propriedade». Ou seja, se um dia alguém quer vender a propriedade, vende-se a propriedade! Embora isto esteja na nossa família há duzentos anos, ou quase duzentos anos, é o que é. Já foram vendidas propriedades da nossa família também, não é a única. Quer dizer, temos de ser um pouco realistas. É claro que há que ponderar, não é tomar uma decisão de um dia para o outro, mas é de ponderar muito bem. Mas, o que eu estou a dizer é que eu respeito a decisão, seja o que for da pessoa, se essa pessoa quiser vender, alugar ou o que for.

A: Fica aqui gravado para ela.

B: Sim, sim, tem de ser.

A: Sim, muito bem. Eu vou fazer-lhe outra pergunta que já não tem a ver com a propriedade, mas com o Vinho Madeira em geral. Por causa desse historial que a sua família tem com o Vinho Madeira, acha que ainda tem um valor indiscutível para a história da Madeira? É algo extremamente importante, mas acha que é algo que ainda hoje é importante na cultura madeirense, o Vinho Madeira?

B: Eu tenho dificuldade em responder a essa questão, porque essa é mais uma questão talvez para vocês estudarem.

A: Como madeirense, o que pode dizer?

B: Sim, eu acho que, nos últimos anos, tem sido feito um esforço para salientar o produto, o Vinho Madeira como um produto nosso. E eu acho que devemos valorizar todos os nossos produtos, porque é um produto nosso. Eu ainda vejo que é um produto de um pouco... como é que eu diria isto, que ainda não é para todos.

A: OK.

B: Que ainda não é... tem viticultores...

A: Sem dúvida, entrevistámos bastantes!

B: Certo, mas talvez a minha noção é que há pouca gente a consumir Vinho Madeira, cá na região.

A: OK, portanto, no fundo, envolve muitas pessoas na parte da produção, mas o consumo está deslocalizado. Ou seja, é produzido essencialmente para exportação. Será que é isso que quer dizer? Estou a tentar interpretar as suas palavras.

B: É isso, é a minha perceção.

A: Certo.

B: A minha perceção é que, entre os meus amigos, por exemplo, o Chris [Blandy] por exemplo, faz um esforço bastante grande para vender o produto...

A: O Chris, só para contextualizar quem ouviu a entrevista, é a pessoa que está neste momento à frente da Madeira Wine Company.

B: Sim, ele é o meu primo em 2.º grau, e ele faz um esforço bastante grande para vender o Vinho Madeira aos amigos dele, ao grupo dele. Mas, quando eu vou à casa de um amigo, ou seja, o que for, não é muito habitual bebermos Vinho Madeira. Tenho um amigo que abre talvez uma garrafa de vinho para a festa de anos dele, mas ele tem uma ligação com uma casa de produção de Vinho Madeira.

A: É um pouco...

B: Não sei, isto é a minha perceção.

A: Há uma festa que decorreu, há poucas semanas, em New Bedford. É organizada por portugueses e alguns dos fundadores da festa são madeirenses. Todos os anos, juntam-se lá 250 mil pessoas, muitas descendentes de madeirenses. E, todos os anos, uma empresa daqui da região manda para lá trinta pipas de Vinho Madeira, que é vendido nessa festa.

B: Uau!

A: É... tinha conhecimento?

B: Não, não tinha. Isso é interessante.

A: É a festa do «Blessed Sacrament», é uma festa muito importante para a comunidade, não apenas madeirense, mas também para as outras comunidades daquela região. É um local de encontro e de troca intercultural. Eu estou a chamá-lo à atenção para isto, porquê? Porque, de facto, falamos do consumo do Vinho Madeira aqui na Madeira, que de facto não é muito importante, sem ser pelos turistas. Mas, no exterior, não será importante para a identidade madeirense, o facto de a Madeira ser conhecida em todo o mundo, por causa do Vinho Madeira? Ele é vendido em sessenta países, neste momento, e muita gente apenas sabe onde é a Madeira por causa do futebol, mas também por causa do Vinho Madeira. Acha que também isto não é importante, do ponto de vista cultural?

B: Sim, claro. Acho que sim, acho que é bem conhecido e muita gente já tem conhecimento do Vinho Madeira. Têm conhecimento da fama do Vinho Madeira, mas o Vinho Madeira também foi consumido por reis e rainhas e classes altas e médias, etc.. Estive a ler um livro em que descobri que o uma garrafa do Vinho

Madeira, garrafas do Vinho Madeira foram consumidas numa fábrica de escravos, em Leoa, no rio da Serra Leoa. E isto chocou-me. Portanto, a fama do Vinho Madeira foi para os Estados Unidos, foi bebido por George Washington. Há várias histórias em que a elite da sociedade, impérios e classes ricas, etc., no mundo inteiro, consumiam Vinho Madeira. Mas, também tem esse lado negro, em que foi encontrado nesse lugar.

A: Entendo, mas mesmo assim acha que o Vinho Madeira merecia estar inscrito na Lista Representativa do Património da Humanidade da UNESCO, apesar desse lado negativo?

B: Não sei, não sei o que é...

A: Só para lhe explicar, é uma lista da UNESCO que valoriza não o produto em si, mas as práticas sociais e culturais que lhe estão associadas e também o seu papel na realização dos objetivos sociais da ONU, porque a UNESCO é uma organização da ONU. E, também, é missão da UNESCO valorizar tudo o que é importante para a promoção do diálogo entre culturas. São estes os objetivos dessa lista.

B: Eu acho que é importante preservar qualquer coisa que seja cultural de uma ilha, é importante. Se é chegar ao ponto de ser património da UNESCO, não sei. Isso não sei, mas preservar o que é nosso, isso acho que merece atenção.

A: Sim Senhor, obrigado pela entrevista.

B: Obrigado, eu.

14. Herlander Alves

Santo António (Funchal, Madeira)

26/08/2024

Áudio: 065 Áudio TCP 21 / Transcrição: Pedro Gonçalves

(A) António Silva | (H) Herlander Alves

A: Boa tarde, qual é o seu nome?

H: O meu nome é Herlando Alves... completo ou basta o primeiro e o último?

A: Completo.

H: Completo, Herlando Afonso Nunes Vieira Alves.

A: Muito bem. Estamos aqui no Funchal... centro do Funchal, praticamente... Penso que estamos na estrada, no caminho...

H: Caminho de Santo António, n.º. 62 A.

A: Muito bem! E estamos aqui, nesta propriedade, temos aqui vinhas? Correto?

H: Correto. Esta propriedade foi... é uma propriedade única de cerca de quarenta e seis mil metros quadrados, que aqui há uns 15/20 anos, 15 anos, passou aqui esta estrada que está aqui em frente, que é a estrada das Madalenas. Dividiu a propriedade em três partes, um talhão que temos ali encostado ao caminho de Santo António, mais pequeno com cerca de mil e seiscentos metros quadrados, e temos duas áreas grandes: uma sendo esta onde nós estamos, que está dedicada à parte comercial da empresa, a firma Ferreiras; temos outra com quatorze mil e setecentos metros quadrados; e temos outra ali que tem vinte e dois mil e setecentos metros quadrados, que está dedicada à agricultura, entre a vinha e a banana. É a única agricultura que nós fazemos aqui... do passado, que já vem do tempo dos ingleses que colonizaram a ilha da Madeira. Isto pertencia à família Leacock do Funchal. Foi adquirida por nós em 1982.

A: Muito bem, portanto uma família ligada ao vinho.

H: Sim!

A: Há muito, muito tempo. Portanto, a área que dedicam à viticultura será...

H: A área que nós dedicávamos à viticultura era quase para mais... Portanto, tinha uma parte de banana e uma parte de vinha, digamos entre os dez, doze mil metros quadrados de viticultura, digamos. Estou aqui há trinta anos, não estou desde oitenta e dois, mas estou desde noventa e dois. Estou aqui há trinta anos e, nessa altura a vinha era efetivamente... a nossa vinha, nós tínhamos castas de Tinta Negra e tínhamos algumas Malvasias.

A: Malvasia Cândida ou de São Jorge?

H: Cândida, não a de São Jorge, Cândida. Mas a nossa Negra Mole, a nossa produção era mais a Tinta e a Negra Mole.

A: OK!

H: A Negra Mole. Só que, no evoluir dos tempos, a banana começa a ganhar... também e não só aqui no Funchal. A banana começou a ganhar algum terreno à vinha, devido, digamos, desde 1986, que entrámos na CE e os produtores de banana da Madeira começaram a ter um subsídio interessante por cada quilo de banana. Portanto, torna-se mais rentável a produção da banana do que a produção do vinho.

A: É por isso que acha que, no Funchal, praticamente já não há produtores de uvas?

H: Não, isso é eventualmente uma das razões. Na minha opinião, e sou eu a falar, eu não sou o proprietário, sou apenas o administrador quer da empresa, quer da parte agrícola, das empresas da família. Isto tudo pertence a uma família residente na África do Sul e eu administro os bens deles cá. A razão principal que não é a nossa, que não é a nossa, neste momento, ressalvo neste momento, a razão principal é que o mais rentável, hoje em dia, é construir apartamentos e vendê-los. Isto é a razão principal a nível das grandes quintas madeirenses que estão a se desfazer todas.

A: Já não é um problema que se limita ao Funchal, portanto?

H: Já não é um problema que se limita ao Funchal, começa-se a alargar, porque se o

Senhor tiver uma área em que possa acontecer um edifício, construir dez ou quinze apartamentos, ganha mais hoje em dia na especulação imobiliária do que ganha a vender vinho. Não tenha dúvidas nenhuma disso. Isso é uma das razões que ainda não nos assiste para já, a nossa quinta é classificada.

A: Ah é?

H: É património cultural, é património da região, foi classificada pela...

A: Está-se a referir ao edifício?

H: Edifício, a própria quinta e os arredores dela.

A: Muito bem!

H: Agora, neste momento, nós optamos mais pela banana, porque as nossas castas, se isto foi adquirido em oitenta e dois, conforme lhe disse, as nossas castas são muito mais antigas do que estes quarenta anos que nós temos. Ou seja, tem cinquenta anos...

A: Sim.

H: E a reconversão das castas implica um parar de produção durante três, quatro anos. Tirar a casta antiga e meter uma casta nova, para ela se desenvolver e começar a produzir, no mínimo são três anos.

A: Não há apoios para isso?

H: Não há apoios para paragem da produção. Eventualmente, tenho o apoio se eu for comprar as videiras para plantar. Eventualmente, até são acessíveis, mas depois tenho uma paragem de produção e, hoje em dia, existem castas que os lagares, digamos já não... Portanto, uma das grandes produções de vinho da Madeira era o Jacquez. Hoje em dia, está proibido, hoje em dia está proibido, não é? Mas nós continuamos a produzir, embora a nossa produção este ano tenha sido zero, praticamente.

A: Foi má, porquê?

H: Olhe, primeiro porque as castas são velhas, já não produzem uma uva que resista, digamos, às alterações climáticas que nós estamos a ter. Portanto, nós vimos de um período, de um verão que nunca mais chegava. A uva já devia ter começado a amadurecer aí para

junho/julho, para a gente fazer a vindima. Ela não amadureceu em junho, veio este calor infernal de julho, princípios de agosto, ela já não amadureceu. O bago da uva rasgou-se.

A: Sim.

H: E, depois, bicharada...

A: Pois.

H: É atraída logo pelo sumo da própria uva e, quando aquilo começa...

A: É um ciclo.

H: É um ciclo e um tormento de parar.

A: E da vossa parte, tem intenções de continuar com a viticultura ou vai ser uma coisa que, a médio prazo, vai....

H: A médio prazo poderá... nós queremos manter... temos uma ideia de desenvolver a propriedade. Mas, como a quinta se chama Quinta das Vinhas de São João, terá sempre, pelo menos pela vontade dos proprietários, terá sempre uma parte reservada à vinha. Vamos reconverter as castas, ali entre uma casta boa para vinho e uma casta para uva de mesa, que é muito boa. As nossas uvas são muito boas para mesa, principalmente a branca. A branca é muito boa, com ou sem apoios nós pensamos continuar a produção da vinha. Neste momento, estamos numa fase que nos dificulta, porque estamos envolvidos noutras situações. Não podemos olhar a sério para a vinha. Ela continua lá, está plantada, temos castas no mínimo com quarenta, cinquenta anos e elas têm de ser substituídas, têm.

A: Tem ideia de quantos produtores de uva existem ainda no Funchal?

H: Eu não tenho ideia, mas por conversa, no Funchal, eu não sei. Não chegam aos dedos de uma mão, não chegam aos dedos de uma mão, cinco, quatro, cinco produtores a sério...

A: Sim!

H: Não é ter uma videira em casa...

A: Não.

H: ... para tirar... OK...

A: Isto é para uma candidatura para o Vinho Madeira. Estamos a falar obviamente de viticultores que vendem uvas...

H: Sim! Nós chegámos a tirar aqui... vinte, vinte e cinco toneladas de uvas, nos bons tempos. Lembro-me que, há três anos, três/quatro anos, ainda fizemos dez toneladas e, depois, ela caiu para seis toneladas. O ano passado já foi muito fraquinho, três a quatro toneladas. Este ano não conseguimos...

A: Está bem.

H: ... a própria casta está cansada.

A: Sim, com essa idade.

H: Não tem, não tem capacidade de produção. Temos de reconverter. Portanto, digamos, queremos manter a própria quinta, Quinta das Vinhas. E não tem bom senso a quinta ser Quinta das Vinhas e não ter vinhas.

A: Tem algum plano mais, para o nível do turismo, por exemplo?

H: Por exemplo... por exemplo associado ao próprio turismo... ao próprio turismo enológico. Ter ali um enólogo e ele próprio poder fazer uma vindima, o desenvolvimento de um...

A: Pode ser um caminho, para o futuro?

H: Pode ser um caminho. Nós, neste momento, temos um projeto já para aqui. Temos um projeto para outro espaço pequeno ali, que são mil e seiscentos metros. Será o novo Showroom da empresa. Andamos a pensar na terra maior que temos aqui, que são vinte e dois mil e setecentos metros quadrados, o que fazer? Portanto, existem algumas ideias, mas, neste momento, não seria prudente da minha parte...

A: Claro, claro. O objetivo aqui...

H: O objetivo, independentemente daquilo que for decidido, terá vinha.

A: OK! Vou fazer uma última pergunta e já fica liberto. Tendo em conta esses projetos que tem para a quinta e continuar a ligação com o vinho, nomeadamente o Vinho Madeira, penso que a candidatura do Vinho Madeira a

Património Cultural Imaterial da Humanidade pode ajudar a dar perspetivas para esse tipo de futuro para o Vinho Madeira? A ligação com o turismo...

H: Olhe, muito honestamente, eu lhe digo que, independentemente das entrevistas que vocês façam aos produtores do Funchal, aos produtores de São Vicente, aos produtores da Boaventura e por aí fora, eles queixam-se sempre que a produção de vinha não é rentável. Esta é a queixa que o senhor vai ouvir sempre...

A: Já ouvimos. [risos]

H: [risos] O que me parece é que, primeiro os lagares eventualmente não pagam o preço justo da uva. Não pagam, eu sei, eu próprio fui ao lagar e despejei muita uva, acompanhei descargas e o Senhor não pode receber cêntimos por um quilo de uva. Quando recebe o mesmo ou talvez mais cêntimos por um quilo de banana, em que na banana a única coisa que o Senhor precisa é de deitar água e guano. A vinha tem de ser tratada! A vinha tem de ser tratada: em janeiro, tem de ser podada; tem que ser desfolhada; tem que ser tratada ao longo do ano, é para a mangra, para o enxofre, tudo. E o preço dos produtos, agora, é uma loucura, é uma loucura. Portanto, a produzir vinho por carolice, não se consegue levar o Vinho Madeira a Património Imaterial da Humanidade, porque as pessoas têm de estar incentivadas para o fazer e não estamos no caminho certo, na minha opinião. Não estamos nesse caminho. É um caminho que tem de ser percorrido se nós quisermos manter e devemos fazer isso, devemos fazer isso. Portanto, se formos ao Vinho do Porto, temos também uma situação parecida, talvez com mais apoios. Só que a produção este ano é de tal forma um excesso de produção que as próprias casas recetoras já não querem receber e é para deitar para o lixo. Aqui não, o Vinho Madeira tem nome, como se diz a Declaração da Independência dos Estados Unidos foi brindada com um cálice de Vinho Madeira, não foi do Porto. Portanto, isto é uma situação que, eu não sou madeirense, já estou cá há muitos anos na Madeira, mas é uma tristeza. Ao longo da vida, temos visto a nossa própria banana já não é a banana da Madeira. A banana da Madeira era a banana, era típica de São João, era pequenina com umas sardas,

digamos. Eram gostosas! Hoje em dia, toda a gente quer ter o cacho mais pesado e a banana maior. Portanto, desvirtua-se um pouco do nosso passado histórico e a ser apoiado terá de haver, na minha opinião, uma defesa das castas tradicionais madeirenses.

A: Muito obrigado.

H: Obrigado, eu, pela vossa atenção e pelo trabalho que desenvolvem.

A: Obrigado.

15. Bernardino Silva

Arco de São Jorge (Santana, Madeira)

12/08/2024

Áudio: 055 Áudio TCP 11 / Transcrição: Valdemar Gomes

(A) António Silva | (B) Bernardino Silva

A: Boa tarde, qual é o seu nome?

B: Bernardino.

A: Onde é que estamos aqui?

B: Arco de São Jorge.

A: Arco de São Jorge, muito bem. O senhor é viticultor?

B: Do princípio ao fim.

A: Sim senhor, do princípio ao fim. [risos] Boa, boa resposta! Que área de vinha é que tem?

B: A área, devo ter uma média de 6600.

A: Ah, já é bonzinho, seis mil e tal... é tudo junto ou são várias parcelas?

B: Não, não, tudo seguido.

A: Ah, tudo seguido, ainda melhor. E qual é a casta que cultiva?

B: Malvasia.

A: Malvasia de São Jorge.

B: De São Jorge.

A: Muito bem. E pode explicar, para alguém que não percebe nada de como é que se faz o vinho, o que é que é necessário fazer até chegar o ponto em que o viticultor entrega a caixa de uvas à casa do Vinho Madeira. Diga lá tudo.

B: Olhe, há muito que fazer aí e há muito que responder. [risos]

A: Ok, esteja à vontade. Tenho tempo.

B: Olhe, o princípio é assim: começa-se em janeiro, no fim de janeiro, ou logo no princípio de fevereiro.

A: Sim.

B: Começar a podar, começar a podar. E, depois, poda-se, amarra-se.

A: Vamos lá começar pelo podar. Podar é algo que qualquer um pode fazer? Tem técnica?

B: Tem, tem.

A: É uma coisa que se aprende? Quanto tempo é que se aprende... quando tempo se demora a aprender a podar?

B: Hum, aquilo com os homens gasta-se dez... dez, trinta euros.

A: Mas, mas eu quero dizer, você quanto tempo demorou a aprender a podar corretamente? Foi fácil?

B: Não, não foi fácil, não, não.

A: Quem é que lhe ensinou?

B: Porque, no princípio, quando plantámos, eu trouxe um homem para podar, mas o homem... penso que ele não sabia também. Como houve um curso de aprendizagem de vinha, eu fui...

A: Ah, fez formação?

B: Eu fui ao curso de poda. E aí, aprendi a podar.

A: Ah, muito bem.

B: E, então aí, já comecei foi a podar.

A: OK.

B: Comecei a podar só. Quer dizer, mais alguma pessoa que traga que pago.

A: Há muita gente aqui na povoação que sabe podar? Ou são uns poucos?

B: Aqui tem pouca pessoa que sabe podar.

A: Portanto, é uma especialidade.

B: Sim, sim, sim...

A: É um saber muito especializado.

B: Tem de ser um que saiba trabalhar, saiba o que está fazendo.

A: Muito bem. Portanto, já falámos da poda, o que é que vem a seguir?

B: Depois da poda, vem amarrar a vinha.

A: Amarrar a vinha, amarra com quê?

B: Primeiro... primeiro poda-se, junta-se as vides e, depois de estar tudo... a terra toda limpa, a gente começa-se a amarrar.

A: Sim, o que é que usa para amarrar? É...

B: Usa-se... quem quer usa a espadana e quem quer usa a ráfia.

A: Ráfia é o quê?

B: Ráfia é uma palha, tenho aqui. Já lhe mostro... deixe estar.

A: Só estou a segui-lo, porque estou a gravar. É uma fibra?

B: Sim, quase. Olhe.

A: Uma fibra. Ah, já estou a ver sim, é uma fibra vegetal, sim Senhor. Não usa folha de bananeira?

B: Não, não, porque isso arrebenta muito.

A: OK, muito bem. Então e continuando?

B: E, depois de amarrar a vinha, a gente... esperamos para sulfatar, deitar o trato na vinha.

A: Sim. Sulfatar é só uma vez? Ou...?

B: Vamos andando, dez, doze dias torna-se a deitar; mais dez, doze dias, torna-se a deitar. E quando tem seis, sete vezes, a gente tira-se uma folhinha, uma folha, para pôr uma coisinha de molho, e depois para tratar a vinha outra vez. Depois, ali no mês de julho, junho, julho, a uva começa a luzir. Aí, já não se pode deitar mais, já não se pode tirar mais folha.

A: Sim.

B: Só se pode ir tratando, mais duas vezes. Trata-se oito ou nove vezes a vinha.

A: Estou a ver.

B: E aí, ela vai luzir e a gente... temos de ir passando por aqui e por acolá, para endireitar os cachinhos. Porque está tudo um... e depois então, em agosto, ela está ficando toda luzida, a gente já se prepara para ir apanhar as uvas.

A: E costumam apanhar quando? É... costuma ser sempre tão cedo como este ano? Ou este ano é excecional?

B: Não, não, este ano foi o ano mais cedo.

A: Ah, foi mais cedo.

B: Mas não se pode comparar os anos, porque um ano é mais quente, outro ano é mais frio. Quando o ano é mais frio, a uva custa a amadurecer mais.

A: Mas, por norma, é agosto ou setembro?

B: Já se apanhou em setembro.

A: OK.

B: Na véspera de setembro, na véspera.

A: Sim.

B: Mas, no ano passado, já se apanhou este mês, mas vinte... vinte e tal do mês de julho, no ano passado... de agosto. Este ano foi mais cedo.

A: Sim.

B: Mas a questão de dar... de dar muita podridão na uva foi que em junho devia de vir a chuva, mas não veio, este ano, não veio este ano. E, então, quando a... como não veio em junho, a chuva veio em julho, que é quando a uva está amadurecendo. E quando a uva está amadurecendo, aquela chuva, ela já vai... tanto que a uva é muito junta... a uva é muito junta e aí vai ficando e vai ficando e vai ficando e foi... foi continuando a chover, e continuando a chover, foi aí que houve muita podridão. Quem diz aqui, diz noutra parte. Este ano foi uma lástima.

A: É o que dizem, é o que dizem.

B: E, depois de apanhar, olha vai-se escolhendo... Quando se apanha, escolham-se as podres e deitam-se fora.

A: Vindima só de uma vez ou em várias vezes?

B: Não, eu costume apanhar num dia só.

A: Ah, num dia só.

B: Sim, trato de trazer pessoal para apanhar num dia só, porque dois dias é mais despesa. É melhor apanhar de uma só vez. Mas é quando há pessoal, quando não há pessoal...

A: Quando não há pessoal, tem de se sujeitar, é isso mesmo.

B: Apanha-se hoje e apanha-se amanhã.

A: Posso lhe perguntar que idade é que tem?

B: Tenho 78.

A: Está bem conservado. Tem filhos?

B: Não veio nada.

A: E acha que alguém, um dia, vai pegar na sua vinha?

B: Eu penso que sim.

A: Era pena, tanto trabalho e não ter continuidade, não é?

B: Não, o problema mais é que não há pessoal para trabalhar.

A: Sim, sim.

B: Não há, porque isto é uma freguesia pequenina, mas, mesmo que a gente queira mais, não há. Vai-se à Boaventura e é igual, não há. Vai-se a São Jorge, não há.

A: Os jovens mais rapidamente vão trabalhar para a construção civil.

B: Não, aqui há pouca canalha. Aqui há poucos jovens.

A: Ah, aqui há pouca canalha. O problema é mesmo esse, falta de juventude.

B: Pode ter meia dúzia, mas um vai para aqui, outro vai para acolá, e acabou. Antigamente, tinha-se tudo Jacquez. Mas havia pessoal, eles vinham à nossa casa buscar trabalho. Hoje em dia, não.

A: Hoje em dia não, pois.

B: O tempo mudou bastante.

A: Os tempos mudaram, isso é verdade. [risos] Você acha que daqui a 20 anos vai haver ainda muita gente a tratar de vinha aqui no Norte?

B: Vinte? Não dou dez.

A: Não dá dez? Mas porquê?

B: Falta de trabalhadores. E, depois, isto é uma vinha que é muito... muito cara.

A: Cara em que sentido?

B: Mão de obra.

A: Ah, sim.

B: Mão de obra e trato, muito caros.

A: Sim. É caro porque é inclinado, tem maus acessos?

B: Não, o que é meu é bom de trabalhar.

A: Ah, é bom de trabalhar?

B: É bom de trabalhar, todos são.

A: Ah, ótimo.

B: Quer dizer, cada cerca vem ao caminho e temos de descer um pouco. Temos de descer, mas é chão.

A: É chão, OK. Portanto, a vinha até é boa, é boa de trabalhar.

B: Certo, claro. Não há nada, não há ninguém, o que é que se vai fazer?

A: Sim, e acha que o valor que pagam pelas uvas dá conta do trabalho que está por trás?

B: Não dá. Quer dizer, olhando, olhando... a gente fazer as contas do princípio da poda, até apanhar, até vir o dinheiro, penso que devia de haver mais um pouco de dinheiro, pagar mais um pouco. Como no subsídio que eles dão, eles dão um subsídio da fazenda, mas vai-se pegar naquilo, vai-se buscar o trato para uma vezinha só, de uma vez só eu compro mil... mil e poucos euros de uma vez. Dá para umas

- vezes... Se for a tratar bem, leva umas trinta a quarenta máquinas de trato na vinha.
- A: O nosso objetivo aqui é candidatar o Vinho Madeira a Património Cultural Imaterial da Humanidade, significa que não é o vinho em si, mas é justamente toda essa parte do trabalho que é necessário, para chegar ao vinho. O esforço dos viticultores, nesse sentido queria perguntar-lhe se o Senhor dá o seu apoio à candidatura, para que o Vinho Madeira seja conhecido como Património da Humanidade?
- B: Se ele nos dá um apoio?
- A: Não, não, se apoia a iniciativa, se é a favor ou contra?
- B: Para apoiar temos de ter mais rendimentos.
- A: Sim, você é a favor, então? Acha que é boa... tentamos...
- B: É bom haver esta vinha, bom, bom.
- A: Sim, sim.
- B: Que está a dar para o povo ter qualquer coisa, não há mais nada que possa ajudar.
- A: Não, não é isso que lhe estou a perguntar.
- B: Não, não há mais nada que venha doutro...
- A: Não, não, o que lhe estou a perguntar é se concorda que se faça a candidatura ou não concorda? É isso que lhe estou a perguntar.
- B: Não, não, eu concordo haver a candidatura.
- A: Ah, pronto, é só isso. É só isso. [risos] Muito obrigado.
- B: Agora tinha de vir era mais pessoal, para plantar mais vinha desta, para dar mais produção.
- A: A questão é essa, a questão é a profissão em si, hoje em dia, para os jovens é pouco valorizante. E é importante transformar, como é que hei de dizer, a forma como os jovens veem o trabalho. Por exemplo, no Sul, quem tem vinhas tem grandes dificuldades, porque quem poderia trabalhar para eles, prefere trabalhar nas obras porque é mais atrativo. E muitas pessoas têm filhos e os filhos já não querem pegar nas vinhas.
- B: Se eu tivesse filhos, eu não queria que eles trabalhassem na vinha.
- A: É verdade.
- B: Sabe porquê? Não dá. Agora, se ele tem um grande estudo e vai buscar um trabalho que dá mais, trabalho mais limpo.
- A: Sim, sim, sim.
- B: E chega a tirar pele de vida, uma pessoa que planta, desde o princípio, não dá, não dá para a pessoa.
- A: Portanto, você acha que isto não tem futuro?
- B: Isto não vai ter futuro, não, não, não. Porque... a costa Norte não vai ter, mas também se na costa Norte não tem futuro, no Funchal muito menos.
- A: Ah, isso é. [risos] Sim Senhor, muito obrigado.

16. Manuel Pedro

Ilha (Santana, Madeira)

20/08/2024

Áudio: 059 Áudio TCP 15 / Transcrição: Diogo Andrade

(A) António Silva | (M) Manuel Pedro

A: Boa tarde, qual é o seu nome?

M: Manuel José Marques Pedro.

A: E reside onde?

M: Resido na Ilha.

A: Na Ilha, portanto estamos no concelho de Santana.

M: Sim, Santana.

A: Muito bem. O Senhor vê-se bem aqui que é viticultor, tem uma propriedade de quantos metros quadrados de comprimento?

M: É devia ter... a propriedade é muito grande é noventa e tal mil, mas tenho oito mil e tal com sidras e citrinos e tenho cerca de vinte mil... vinte mil metros limpos com vinha.

A: Vinte mil metros de vinha? É bastante para a Madeira.

M: É dois hectares.

A: É, para a Madeira é bastante...

M: Eu penso que para uma pessoa só é.

A: É muito.

M: É uma área razoável.

A: E também o Senhor é modesto... muito bem e que castas tem aqui?

M: Ora, eu tinha só a Complexa, mas o Engenheiro Juan Teixeira, a pedido dele, resolvemos experimentar esta Malvasia Cândida.

A: Ah, foi o Engenheiro que lhe pediu.

M: Foi, confiou-me esta relíquia.

A: Sim.

M: E, então, experimentamos esta. Já em janeiro plantei acolá aquela com dois mil e novecentos metros, Syrah.

A: Sim.

M: E o resto ainda está em Complexa.

A: Complexa, muito bem. Vamos falar um pedacinho sobre essa Malvasia Cândida, onde foi buscar os rebentos?

M: Não sei, foi o Engenheiro Juan que me forneceu as plantas...

A: Que não é fácil de arranjar, hoje em dia.

M: Não, eu penso que, salvo erro, estas vieram de Itália.

A: Ah, de Itália! Lipari, talvez?

M: Não sei, veio de Itália.

A: Há uma zona, no Sul de Itália, que ainda tem Malvasia...

M: Sim, é das ilhas.

A: Sim, ao pé da Sicília. Muito bem! E tem noção de quanta área de Malvasia Cândida existe ainda na Madeira, hoje em dia?

M: Não faço a mínima ideia! Eu sei que tenho... Eu fiz uma plantação de trezentas plantas... No mesmo ano, foi duzentos e cinquenta para a Quinta das Vinhas [do Estreito da Calheta]...

A: Sim...

M: E tem na Fajã dos Padres, mas eu nunca lá estive e não sei o que lá pode ter.

A: Portanto, só há três produtores?

M: Por enquanto, sim. Eu não sei se isto se adapta em qualquer lado.

A: Sim, está bem.

M: Isto foi uma experimentação, a ver se resultava.

A: Sim.

M: Mas, com um bocadinho de esforço e cuidados, ela está a dar o que...

A: Bem, já fez a vindima, não é? Já fez uma vindima?

M: Foi ontem.

A: E, então, como foi a vindima?

M: Foi boa, foi boa.

A: Foi boa.

M: O Engenheiro está contente com aquilo que elas produziram.

A: Tiveram muita podridão ou não? Pouca?

M: Pouca. Eu penso que a podridão vem das pessoas que não tratam bem o fecho do cacho.

A: Ah, está bem! Sabe que esta uva tem má fama, aqui na Madeira.

M: A minha maior preocupação de todas é no fecho do cacho, que não feche o cacho com o oídio dentro.

A: Sim.

M: Se a uva fecha com oídio dentro, a gente vai ter um cacho bonito por fora, mas a mosca entra e sai e lá vai o cacho à vida.

A: Ah, muito bem! E quantos graus a uva tinha? Tem ideia?

M: Eu não sei. Eu ainda não reparei na folha do caderno.

A: Ah, está bem. É que são perguntas em que há tão pouca gente a quem se pode fazer, que eu estava a aproveitar. Muito bem! Há quantos anos trata desta vinha?

M: Ora, esta vinha... Complexa foi plantada já vai fazer... fez vinte e dois anos em maio.

A: Vinte e dois anos em maio.

M: Esta vinha tem vinte e dois anos.

A: Portanto, já são muitos anos a tratar desta vinha.

M: E a vinha tem boa aparência... Eu penso que, se chegar aqui uma pessoa que conhece de vinha, diz «bom» tem troncos grossos, mas é vinha que é muito boa. Há lugares em que plantaram no mesmo ano que eu e já não têm nada.

A: E pelo que estou a ver aqui, tem tudo plantado em espaldeira?

M: Tudo, tudo.

A: Tudo.

M: Isto foi a opção que a gente fizemos e gosto da espaldeira. Gosto de trabalhar assim.

A: E porque é que gosta da espaldeira? Já agora explique.

M: Eu gosto da espaldeira porque é melhor para tratos... Em latada, não se vai dizer que não dava mais, mas a qualidade não é a mesma.

A: Sim.

M: Não pode ser a mesma, porque veja a claridade deste espaço, a entrar sol, conta muito.

A: Portanto, a exposição ao sol é melhor.

M: Exposição ao sol.

A: É melhor.

M: E quem quiser ter uvas mais ou menos boas, isto ronda à volta de quinhentas horas de claridade boa.

A: Portanto, acha que as pessoas normalmente optam pela latada porque dá mais produção, será?

M: Dá mais produção e depende dos locais. Ouça, há terrenos, por exemplo, aquilo acolá está tudo em latadas. Aqueles taludes estavam todos com vinha e uva e, em espaldeira, não se pode ir para lá.

A: Sim.

M: E as pessoas, quando têm o terreno inclinado, optam pela latada, porque, se for a espaldar, eles têm dois, três espaldeiras e o resto do terreno fica perdido.

A: Já estou a entender, faz sentido, sim.

M: Faz sentido e todo o sentido é esse.

A: Você também aqui tem um investimento grande. Já estava feito, suponho. Os socalcos todos que estão por aí acima já estavam feitos?

M: Isto... eu tive aqui uma trezentos e vinte, uma cento e trinta e cinco e uma combota [?] com... por várias semanas, durante seis meses...

A: Ah, foi você que fez os socalcos?

M: Aquelas paredes velhas já estavam.

A: Ah.

M: Mas isto foi tirado rocha, foi tirado pedra, foi mecanizado... foram arqueando as pedras todas para aqui. Isto ficou um calhau de ribeiro, uma britadeira, um calhau de mar... Eu nem sequer sei o que dizer disso...

A: Sim...

M: Saiu a pedra e entrou no aterro dos tuneis, para encher... para pôr um pouco, porque isto era calhau.

A: Também tem ali uma grande infraestrutura, o que era aquilo antigamente?

M: Antiga fábrica de aguardente... antiga fábrica de aguardente do Norte, chama-se Engenho do Lambão.

A: Ah, muito bem, muito bem, sim Senhor.

M: Isto aqui era a taberna, a mercearia, e aquilo ali era a sala do moinho.

A: Muito bem. Agora já não está ligado à aguardente, mas sim ao vinho.

M: Mas eu nunca fui produtor de aguardente. Eu comprei isto e aquilo era dos antigos donos.

A: Sim, sim, sim.

M: Aquilo funcionou. Depois, passou a armazém do vinho. Esta era uma terra de muita vinha. Aquilo agora está abandonado, tenho lá umas cabras, mas aquilo era vinha até lá em cima à rocha.

A: Sim, sim, sim.

M: Aquilo agora está tudo em socalcos. Está um pouco acima, mas aquilo agora está tudo em socalcos.

A: Sim, é impressionante, visto daqui é impressionante. Então, diga lá, para alguém que não percebe nada, nada, nada disto, quando uma pessoa chega a uma casa e vende as uvas para Vinho Madeira, pode explicar o que é necessário ao longo do ano para isso acontecer? Todo o trabalho que é necessário?

M: Todo o trabalho: eu penso que têm de ter dedicação, têm de saber o que querem e saber o que fazer. Se não sabe o que quer nem o que vai fazer, nunca vai ter nada de jeito. Vai ter um investimento em qualquer coisa. As uvas podres, as doenças, as pragas... eu para mim... eu faço isto mais a minha mulher. Eu não tenho ninguém que faça. Não trago ninguém para trabalhar na vinha. Só trago gente para a vindima. E a gente é que cuida disto, das cidreiras e ainda faz mais alguma coisa lá por cima. A minha preocupação maior, na vinha, não é a poda, não é a vindima, é tratar da vinha no fecho do cacho, para que a uva feche como aquilo que está acolá.

A: Não se importa de explicar, para quem não percebe nada, o que é o fecho do cacho?

M: O fecho do cacho é quando a uva está em bago de ervilha. Ela tem de ser tratada nem que seja uma vez por semana, até ela fechar o cacho, para que não fique oídio dentro do cacho. Muita gente não sabe: «ah, é podridão. As minhas uvas estão apodrecendo, é devido ao tempo». Eu não tenho razão de reclamar do tempo. Chove aqui como chove nos outros lugares e veja, estão aí, estão como se está a ver. A minha preocupação é o fecho do cacho, que tem de estar limpo. É como uma ferida, se, por dentro, ainda ficou podre, vai arrebentar por algum lado.

A: Pois.

M: Isto é a mesma coisa. Isto não tem outra coisa a dizer. A explicação melhor é esta.

A: Muito bem.

M: Porque, se fica uma ferida dentro, já se sabe... enquanto não chove, ela não abre o bago, mas quando chove ela abre o bago naquela ferida,

onde há o oídio ou a mangra, qualquer uma serve. As pessoas... uns conhecem a doença como mangra, outros conhecem como oídio. O oídio é a canalha nova que conhece, os mais novos, os velhotes conhecem como mangra. E se a uva fechar com mangra, é onde vai aparecer o tal foco de podridão.

A: Estamos a falar do que dizem os velhos e do que dizem os novos, que idade é que tem o Senhor?

M:Eu já tenho sessenta e um anos, já vou para sessenta e dois, já estou a quase... já passei a metade da escada.

A: Está bem conservado, deixe que lhe diga. E, assim, como viticultor aqui da zona, é novo ou velho, comparado com os outros?

M:Eu não sei... eu não sei, não estou a ver.

A: Há mais viticultores, para além do Senhor, aqui?

M:Aqui, aqui só conheço um que tem ali... acolá, que é um pouco mais velho do que eu, mas não tem muita vinha, e uma rapariga que tem aí umas parreiras, do outro lado...

A: Sim.

M:Uva de casta, aqui na Ilha, de resto, mais ninguém tem.

A: Mais ninguém tem. E tem filhos?

M:Tenho três... três filhas.

A: E acha que vai haver alguém que vai pegar nisto, um dia?

M:Não sei, não sei, mas vai ser muito difícil. Quem está aqui não é sonhar de noite e amanhã ter o cacho de uvas maduro.

A: Não, não é.

M:Não é. E, eu penso, não sei... Elas bem querem organizar qualquer coisa aí. Isto está comprado, está pago, tem água, fatura de água que eu tenho aí, nesse corgo aí. Vem de lá de cima, toda a água que cai, aquelas águas... tenho um tanque lá em cima, que não é preciso bomba, carrega... E tenho mais um tanque deste lado...

A: Sim.

M:Está a ver?

A: Sim, sim.

M:Tenho um poço lá em cima e ainda sobra água a correr por aqui abaixo.

A: O problema não é a água, mas isso para além da água...

M:Não, isto aqui o problema não é a água, não é o acesso, não é a luz, está tudo...

A: Sim, isso é uma grande vantagem. Há muitos agricultores que se queixam de ter de acartar as caixas ao lombo...

M:Isto aqui não. Não tem um socalco que não tenha saída, para dizer assim: «eu preciso andar no bico dos pés para sair com uma caixa de uvas daqui». Aqui não, isto foi tudo mecanizado, feito com máquina e os acesos ficaram...

A: Pois, ficaram bem-feitos. Está bem, mas acha que é difícil alguém, um dia, pegarem nisto, não é?

M:Não sei...

A: Não sabe.

M:Isso... o futuro dirá.

A: O futuro dirá.

M:Porque eu penso que, não sei, mas talvez nenhuma das minhas filhas deixará o emprego para vir para aqui.

A: Pois.

M:Penso eu.

A: Elas trabalham fora daqui da Ilha?

M:Elas trabalham... Na Ilha, o que tem?

A: Não sei.

M:Zero!

A: Zero, OK.

M:Zero!

A: Está bem.

M: Isso aí tem meia dúzia de pessoas. As casas todas que você vê na Ilha, mais da metade, não têm uma pessoa dentro.

A: Ah, é?

M: Não tem...

A: Emigrantes?

M: É, emigrantes. Vêm aí um dia, mas os filhos dos emigrantes já não vêm. Também se eu não viesse na altura, elas já não vinham.

A: Pois.

M: Elas vieram. Uma foi para o continente com dezoito anos, já fez trinta e nove, ainda está para lá. Agora, está aí, veio aí duas semanitas, mas vai voltar para a vida dela. Outra é diretora comercial da CAF.

A: É da CAF.

M: A outra trabalha na Quadrantes.

A: Sim.

M: É radioterapeuta... Eu penso que... não vejo... «donde possa sair coelho».

A: A CAF faz Vinho Madeira.

M: Faz.

A: Ela trabalha ligada ao Vinho Madeira, não?

M: Não sei. Ela faz lá parte, penso que abaixo do patrão deve ser ela. Ela às vezes vai... já foi a vários lugares, por causa do Vinho Madeira.

A: Sim.

M: Fazer uma entrevista, mas não sei se está ligada ao Vinho Madeira, se não.

A: Está bem. Estava a perguntar porque, trabalhando nessa área, mais facilmente pegava nisto.

M: Não, eu sei, eu sei. Isso é coisas que um gajo não sabe, nem vou estar a perguntar.

A: Claro, muito bem. Só para explicar o que estamos a fazer, estamos a candidatar o Vinho

Madeira a Património Imaterial da Humanidade. Não é o vinho em si. O vinho já é conhecidíssimo em todo o mundo, mas é explicar às pessoas o trabalho que está antes de chegar à garrafa. E grande parte do trabalho é o trabalho dos viticultores que muita gente ignora.

M: Eu penso que os de cinquenta para cima, se não houver novos que peguem com vontade em algumas coisas... Isto arrisca-se a desaparecer, como a cana-de-açúcar. A cana-de-açúcar já teve aqui e, depois, ninguém queria cultivar. Agora, já querem porque já não há. Agora, uns abandonam porque o custo já não compensa, porque a mão de obra é muito cara. Passou a ser uma carístia e o problema é que não se encontra. Normalmente, a aguardente, há cinco ou seis anos atrás, custava dez ou onze euros e agora custa vinte e dois.

A: Sim.

M: É preciso saber o custo. Antes, contratava-se um homem para vir à vindima, por quarenta euros, por exemplo. Hoje em dia, já há lugares, que já ouvi falar, que é não sei quanto. E eles não se interessam que o patrão perca ou que ganhe. É assim, o que interessa é o dinheiro deles.

A: Você tem dificuldades em arranjar pessoal para a vindima?

M: Eu penso que... por enquanto não, mas não sei. Isto aqui vamos, porque não há. Não se tem ninguém.

A: Sim, sim.

M: Tem cada vez menos trabalhadores. Cada vez menos e mesmo alguns vão... recebem não sei de onde... cá para mim, aquilo é um acordo. Se eu recebesse aquilo, tinha de me sumir, que não dava para pagar o gasóleo para os carros. Mas, eles contentam-se com aquilo, orientam-se com aquilo. E, para o mês que vem, há mais e trabalho, vai-te embora.

A: Pois.

M: É uma dificuldade grande e eu penso que isto não está certo. Deviam ser ajudados e apoiados era quem trabalha, não a malandragem. É um invalido? Sim, Senhor. É um velho? Sim,

Senhor. Um pobre? Sim, Senhor. Um cambado? Sim, Senhor. Mas, há muita coisa que... dava-se um tempo, que se devia dar um tempo, um x de tempo, e a seguir: «amigo, ou você trabalha ou então, não sei».

A: Sim.

M: E eu paguei Segurança Social. Esborrachei um dedo, tive três semanas sem poder fazer nada. Isto esborrachou tudo aqui para cima, que foi preciso remendar tudo. Não me deram um cêntimo. A Segurança Social não me deu um cêntimo, como era empresário agrícola. A gente, na Madeira, como empresários agrícolas... Eles consideram uma pessoa que tem cinco, seis mil metros, empresários agrícolas. Não pode ser! Os custos... é por isso que muita gente... Na altura, quando eu fui tirar o curso, a gente era... porra era dois ou três turnos.

A: Desculpe, qual foi o curso que tirou?

M: Eu tirei o curso de jovem agricultor. Tirei o curso para a vinha, tirei o curso para tratamentos. Eu cá tirei um curso para tratamentos e já sabia tratar, que eu, na França, a gente...

A: Esteve emigrado na França?

M: Estive emigrado na França. E as roseiras, as rosas, o produto que se utiliza para tratamentos é idêntico, igual a isto. Não tem de enganar. A roseira não dá o míldio, mas dá o oídio e mais umas coisas. E, aquilo, pronto... fui guardando um bocado de conhecimento daqui e um bocado ali... tive de ir para lá, mas já sabia o que era vinha, já sabia o que era trato. Meu pai caminhou... foi para a França, a gente... erámos pequeninos, para ter algumas coisas, para comprar algumas coisas e fazer a casa onde eles viveram e abrigar a gente. E eu era o mais velho, mais a minha irmã, a gente é que tinha de puxar a carroça. Aquilo ali não havia muita solução e foi-se guardando aquilo um pedaço... Não esquecendo e não querendo esquecer, eu gostava que alguém aprendesse e soubesse fazer isto, mas não sei se vai chegar a tempo se não.

A: Vamos tentar apresentar a candidatura, para ver se pelo menos as pessoas percebem o valor que está aqui, em trabalho. Por que é assim: qualquer aumento de preço implica sempre o aumento de preço no final ao consumidor e o

consumidor para valorizar tem de saber, tem de conhecer...

M: Tem de saber, tem de saber porque tem de ser feito assim. Não é por receber mil ou mais de mil euros que eu vou fazer igual ou pior. Enquanto estiver aqui e puder estar aqui, isto vai continuar assim...

A: Vai continuar...

M: Vai continuar... futuramente, quando eu não puder, não sei. Pode ser mais uma fazenda ao abandono...

A: Pois.

M: Isto... isto parece que é mentira, mas pode acontecer... pode acontecer.

A: Quem olha para o estado como ela está cuidada pensa que é mentira.

M: Quando eu comecei aqui a trabalhar, você olhava para a fazenda toda era como aquilo que está acolá fora e lá para baixo.

A: Sim, sim.

M: Se visse o que estava acolá armado, daqui a lá baixo. Trazer terras e tirar pedra, daqui a lá abaixo. Largar aqui lume, no cordão de mato que havia aí e lenha. Essas coisas... ficou uma semana a arder.

A: Há quem diga que o trabalho dos agricultores madeirenses é heroico. Acha que está bem descrito assim, heroico?

M: Heroico...

A: Trabalho de herói.

M: Ah, eu penso que sim, mas cada um tem uma versão. Há quem se esforce, há quem não se esforce.

A: Sim.

M: Isto é assim: o que não se esforça tem o azar que não deu o que desse, de algum lado dá vinha.

A: Sim.

M: Se ninguém recebesse nada, ou não tivesse nada do outro lado, eles tinham de se vergar a trabalhar. «O vime verga enquanto é verde, depois de seco já não verga».

A: Já não verga. Está bem. Uma última pergunta. É da praxe, quando fazemos estas entrevistas, perguntar se as pessoas consentem que se prepare uma candidatura do Vinho Madeira a Património Imaterial da Humanidade. O Senhor, como viticultor, consente?

M: Eu consinto. Logo que seja para bem, para melhor, para mim, tudo bem. Oiça, é assim, qualquer ajuda, qualquer ajuda para este movimento de trabalho que tenho aqui, que não é feito por acaso... podem ver que o Engenheiro Juan conhece isto, que eu sempre vendi as uvas a ele, já depois que começou a produzir... você olha para um cabeça que... repare o que vai por aquela vinha fora...

A: Sim.

M: Aquilo não é por acaso. Aquilo nasceu acolá e está acolá, mas para estar acolá foi preciso alguém andar à volta daquilo.

A: Sim, sim, sim.

M: Isto é preciso ver que isto é preciso tirar grelo, é preciso tirar netas, para pôr assim a aparecer... E, logo que as uvas vão ficando... não maduras, mas a ficar pretas, a vinha está produzindo. A gente pega numa tesoura, num podão de poda...

A: Sim.

M: E rebaixa-se tudo para esta altura, para tirar a sombra toda, para ter arejamento e sol suficiente para...

A: Tem muita técnica....

M: Para o grau das uvas. E quem faz isto, na Madeira, acho que é só eu. Veio aqui um viticultor do continente e nem sequer fui eu que vim, foi o Engenheiro Juan e o Engenheiro Nuno. Ele foi para acolá ver aquela vinha, andou quase de joelhos a filmar e sozinho a ver a poda e acho que, agora, ele já faz a mesma poda que eu faço.

A: Hum...

M: Porque eu nunca... veja que tem uma poda nova...

A: Sim...

M: Eu aqui não vim para trás. Eu gosto de vir é para aqui para o troço. Uma poda para a vergar, porque aqui não havia outra coisa. E isto é uma parreira já doente, já tem escoliose. Se eu vejo uma poda de uvas que está aqui, esta poda foi deixada daqui acolá para a vergar, para puxar para a frente e a parreira velha para trás. A parreira nova, a poda nova, se não der uvas não vai ser o pau que vai dar. «Uma mulher de cinquenta anos para cima não dá filhos».

A: [risos]

M: E se der, é uma dificuldade.

A: Sim Senhor, muito obrigado.

M: Sim Senhor, obrigado, eu.

A: Os meus parabéns.

17. João Aguiar

São Jorge (Santana, Madeira)

20/08/2024

*Áudio: 056 Áudio TCP 12 | Transcrição:
Valdemar Gomes*

(A) António Silva | (J) João Aguiar

A: Boa tarde, qual é o seu nome?

J: João Aguiar.

A: É cá de São Jorge?

J: Sim, Senhor.

A: É viticultor?

J: É, sou assim mais ou menos como aqueles que falaram.

A: OK, muito bem, qual é a sua...

J: Não tenho tanto terreno de agricultura.

A: É isso que eu ia perguntar.

J: Tenho menos, tenho menos.

A: Qual é a área?

J: Talvez uma área de uns dois, três mil metros.

A: Dois, três mil metros, muito bem. Também é latada?

J: É latada, mas não é desta marca [malvasia de São Jorge], é de Arnsburger.

A: Ah... a tal casta de Arnsburger?

J: É de Arnsburger, é.

A: Muito bem. Diga-me uma coisa, explique, para alguém que não percebe nada, qual é o trabalho do viticultor, antes de entregar as uvas para uma empresa, o que é que ele tem de fazer?

J: Oh, ele tem de tratar, tem de podar, tem de amarrar, tem de tratar. Se não tratar, não apanha nada.

A: Sim, sim.

J: E é isso.

A: E a latada, manter a latada dá muito trabalho?

J: Ah, o arame já se sabe que está cada vez mais caro. As estacas, se forem compradas na cooperativa, também é mais caro.

A: O arame, quando diz o arame, é para prender a...

J: Prender o arame é para fazer o corredor.

A: OK. E atam com quê a vinha? Por acaso, eu vejo mal, aqui é com quê? Plástico, bananeira...

J: A gente costuma amarrar com um fio que imita o plástico, mas não é bem plástico. Tem um fiozinho que, depende, mas também há um que imita o plástico, como um macarrão.

A: Sim.

J: Chama-se... trata-se por macarrão, mas aquilo tem outro nome, mas a gente chama macarrão. É mesmo quase imita um macarrão, corta-se aquilo aos pedaços e vai-se amarrando e cortando...

A: E você em casa o que é que usa?

J: Eu também, é isso, mas se não tiver esse macarrão, às vezes utilizo palha de bananeira.

A: Palha de bananeira!

J: Sim, ou espadana.

A: Que é o que se usava antigamente, correto?

J: Exatamente. Pois, agora a gente faz-se um enxerto é com ráfia e chicote, mas antigamente era com palha de bananeira e vimes.

A: Ah, não sabia.

J: Rachava-se o vime, ponha-se palha de bananeira, metia-se o garfo, embrulhava-se com o vime e ficava pronto. Agora, é com ráfia e depois o chicote de roda, que é aquela cola para vedação e está feito.

A: Como é que aprendeu essas técnicas? Foi com os pais?

- J: Com os pais, com os velhotes, é. Antigamente, houve uns que me ensinaram, e depois já ficaram mais velhotes, e sabe o que é que eles diziam? «João, anda aqui me ajuntar esta parreira, que antigamente eu é que te ensinei, mas agora estás me ensinando». Que agora já não fazia como eles faziam.
- A: OK.
- J: Quer dizer, já utilizava a ráfia, já dava a cola. E, antigamente, era vimes, bananeiras e palhas de bananeira. Depois, com a ráfia e a cola é mais rápido.
- A: O enxertar, por exemplo, toda a gente sabe fazer isso? Ou é um...
- J: Ah, aqui em São Jorge, já são contados.
- A: É uma arte!
- J: Aqui, em São Jorge, são contados. É uma meia dúzia deles e... já não se pode utilizar todos, nem todos sabem.
- A: OK.
- J: Pensam que sabem, mas não sabem.
- A: OK. A ideia que tenho é que é uma técnica muito complicada.
- J: É, é, muita gente pensa... Mas, mesmo que queira aprender, não tem aquela, aquele gosto como a gente tinha antigamente.
- A: Sim.
- J: E, hoje, se eu disser: «olha, faz.. vem cá..., pega..., anda aqui..., pega na navalha..., faz um garfo... isto assim..., assim..., assim...». Se ele se for a descuidar, já pega na ferramenta e corta logo as mãos, no fazer o garfo, que as ferramentas estão afilhadinhas. E ele já sabe, e ele já sabe que se não se meter bem a pau, já corta logo as mãos.
- A: Sim.
- J: Os Senhores Engenheiros que vêm, vão à vistoria. Eles começam... às vezes, pedem para emprestar uma navalha. Um dia estava sentado a fazer garfos, e o Senhor Engenheiro foi assim: «João, pega-me nesta navalha e afia-me esta navalha, que ela não está cortando nada».
- E eu disse, Senhor Engenheiro, já agora, que eu queria ver ele a fazer garfos: «Senhor Engenheiro, pegue nesta navalha e comece a fazer, para eu ver também». Ele pegou assim no garfo, põe assim, e o avião da navalha fez assim pahhh. [risos] Foi logo, estava perto do círculo, foi logo três pontas. Ele disse: «não afies mais a navalha, não afies mais a navalha, que ela já está cortando muito». E aí e tal, e o Senhor Engenheiro queria aprender e não chegou a aprender. Cortou logo as mãos. [risos]
- A: A faca avisou.
- J: É, mas aqui em São Jorge, olhe acolá aquela rapariguinha. Ela aprendeu com o pai a enxertar, e ela enxerta bem uma parreira. Aprendeu com o pai e prontos. É uma coisa que...
- A: Portanto, isto não é uma coisa que se aprende nos livros, é mesmo...
- J: Nãooo, os Senhores Engenheiros, eles não sabem enxertar vinha. Eles, às vezes...
- A: Ah, não sabem?
- J: Não sabem, não Senhor. Pode aprender como está dizendo, nos livros, mas trabalhar não sabe fazer o garfo, nem sabe fazer só aquela cunha, não sabe fazer.
- A: Já agora, e podar é para qualquer um? Podar...
- J: Podar, nem todo o mundo sabe podar vinha.
- A: Não?
- J: Pensam que sabem, mas não sabem.
- A: Sim.
- J: Pensam que sabem, mas não sabem. Pensam que sabem, mas não sabem. «Olhe, sei podar vinha!». Não sabe podar vinha nada.
- A: Pode explicar assim, para alguém que não percebe, qual é a técnica?
- J: Ah, a gente aqui... vem muita malta que, bem, às vezes engenheiros vêm estagiar. O Senhor Engenheiro diz: «vocês que deem o olho aí aos colegas...»; «oiça, mas os homens vão estar ensinando ou vêm trabalhar?».

- A: Sim.
- J: Que a gente já disse que chega uma altura que ou bem ensinando ou a gente trabalhar. [risos] Assim, nem trabalho, nem fica o trabalho feito, nem a gente trilhou. Quer dizer, a gente fica-se empatados com aquilo.
- A: Sim, sim.
- J: Ainda aqui estão, como é... é sobrinho? É primo... sabe o que é que ele fez melhor para a gente?
- A: Sim.
- J: Foi o almocinho, mas ele fazia o almocinho, mas era um almoço, daqueles almoços de andar nos passeios, coisas de atletismo, aquelas coisas, saladas ou coisas assim. Cá para a gente, para uma refeição de avergar o serrote, aquilo não sustenta para a gente.
- A: Sim. [risos]
- J: [risos] Mas olha, comia-se aquilo, e prontos. Calava-se a boca.
- A: É, é.
- J: Agora, ele podia podar bem, mas ele não sabia. Ele tirava só as pontas, ele não tinha mesmo mais... não sabia mesmo.
- A: Sim, sim.
- J: Dava-se uma desculpa. Olha, a gente fazia-se assim... olha fechava-se os olhos, e que ficasse para aí. Vai dar uvas e deixa-se vir a vinha.
- A: Você aprendeu com quem, foi com o seu pai?
- J: O meu pai... então, então, exato.
- A: O seu pai?
- J: O meu pai, sabe como é que ele fazia? Ponha-me acolá a podar vinha sozinho, e fugia, mas de vez em quando ele deitava o olho. Por exemplo, às vezes, eu via ele tirar mais um nó, que às vezes ficava muito comprida, dava-lhe mais um nó. Às vezes, tirava para pôr, já não podia pôr. Só se fosse para tirar, que depois já era muito tarde.
- A: Sim, sim.
- J: Por isso, às vezes, eu deixava dois. E ele lhe tirava uma...
- A: Que idade é que tinha, quando ele lhe ensinou?
- J: Oh, já a partir... já com sete ou oito anos, já andava a...
- A: Sete, oito anos?
- J: Sete, oito anos. Chegava da escola, e sabe qual era o meu trabalho? Ir apanhar primeiro um molho de erva, para então ir ler.
- A: Sim.
- J: Às vezes, a professora, quando eu ia ler... fazer o... fazer o... como é que se diz?... o ditado, cada erro era um bolo.
- A: [risos] Um bolo?
- J: Cada três, quatro, cinco erros, era um bolo, não na cara, era um bolo na mão, com a régua.
- A: Ah.
- J: E eu dizia assim: «Professora, eu cá estou comendo bolos, mas eu cá cheguei a casa, o meu trabalho não foi estudar, não fui ler, eu fui apanhar um molho de erva».
- A: Sim.
- J: Se não, não ceava à porta. Se não chegasse com um molhinho, era um molho de erva, um molhinho, umas ervinhas, mas tinha de apanhar aquilo.
- A: Sim, sim.
- J: Chegava da escola, não era jogar à bola no caminho, era apanhar erva.
- A: Posso perguntar que idade é que tem?
- J: Tenho 69 feitos, fiz em maio.
- A: Muito bem, parabéns. E tem filhos?
- J: Tenho dois filhos, tenho um cá comigo, anda para casar, e tenho um na Inglaterra.
- A: E acha que um deles vai pegar na sua vinha?

- J: Oh, eu tinha vinha em casa de Jacquez e Herbemont, fazia vinho para casa.
- A: Sim, sim.
- J: E, às vezes, vendia para fora. Antigamente, o Jacquez dava dinheiro.
- A: Sim.
- J: Mas aquilo agora passou ao contrário. Aquilo já ninguém vende nos bares, aquilo foi condenado, o Jacquez e o Herbemont. Cortei a vinha, fiz a tal Arnsburger, como eu estava a falar.
- A: Sim.
- J: E, agora, quando eu cortei a vinha, o que estava na Inglaterra ainda disse: obrigado.
- A: [risos]
- J: [risos] Veja lá! Quando eu disse que tinha cortado a vinha, ele disse que devia ter sido mais cedo. Ele ainda... já não têm aquela pachorra do pai.
- A: Sim, sim.
- J: Ah, já não têm.
- A: E, para além de tratar da sua vinha, porque as pessoas não estão a ver onde é que estamos, também trabalha na vinha para uma casa de Vinho Madeira.
- J: Sim, sim. Então, venho sempre aqui à poda e às vindimas. Já há muito ano que... e à enxertia. Se for preciso enxertar, eu mais aquele é que se enxerta. Não se preocupam com outra malta.
- A: Sim.
- J: O Instituto do Vinho tem muitos enxertadores, de Câmara de Lobos e do Estreito.
- A: Sim.
- J: Mas, para aqui, a gente mesmo resolve.
- A: Sim, sim, sim, sim.
- J: Ele aqui não se preocupa com isso.
- A: OK. Há quantos anos já trabalha aqui, para a casa Blandy's [Madeira Wine Company]?
- J: Eu já trabalho aqui há uns... 10 anos.
- A: 10 anos.
- J: Antes, tinha aqui era o Engenheiro Gonçalo.
- A: Sim, o que é que ele...
- J: Ele vinha aqui primeiro, ele praticamente é que plantou esta vinha.
- A: Ah, foi?
- J: E já quando ele plantou, a gente é que veio... vinha... era ele e o Engenheiro Tito, acho que era Tito, não era Tito? O Engenheiro Tito.
- A: Sim.
- J: O Engenheiro Tito era... o Gonçalo era o que fazia o aforramento dos... O Gonçalo trabalhava para a Blandy's e o Tito era o projeto. O Tito é que fez o projeto das estacas, dos arames e coisas...
- A: Portanto, você acompanhou esta vinha desde o início.
- J: Sim, desde o princípio, andei aqui nesta vinha, sempre desde o princípio.
- A: Esta é a Malvasia de São Jorge, para quem não está a ver. Muito bem, é a casta dominante aqui na zona?
- J: O pessoal aí de cima é que tem duas hortas que não é de São Jorge. Chama-se Verdelho, duas hortas, mas o resto é tudo desta casta.
- A: Desta casta, muito bem. Nós estamos a preparar uma candidatura do Vinho Madeira a Património Imaterial da Humanidade. A ideia é as pessoas perceberem todo o trabalho que está por trás da garrafa. Quero perguntar se dá o seu apoio, para a candidatura?
- J: Olhe, então, o que é que vou fazer? Não vou dizer que não. [risos]
- A: Muito bem. [risos] Muito obrigado.
- J: OK, muito obrigado.

18. Rosalina Teixeira

São Jorge (Santana, Madeira)

20/08/2024

Áudio: 058 Áudio TCP 4 / Transcrição: Rodrigo Gama

(A) António Silva | (R) Rosalina Teixeira | (X) Interveniente anónimo

A: Boa tarde, qual é o seu nome?

R: Rosalina Teixeira.

A: É de onde?

R: São Jorge.

A: São Jorge, muito bem. É viticultora?

R: Sim, sou viticultora.

A: Tem uma propriedade de quantos metros quadrados?

R: Tenho de quatro mil.

A: Quatro mil... E é sozinha, a tratar?

R: Sim, sou sozinha.

A: Grande mulher.

R: E estou dois dias fora para os Blandy's.

A: Além disso, ainda trabalha...

R: Aqui.

A: Na viticultura.

R: Sim, para os Blandy's.

A: Muito bem. Então, conhece bem o trabalho. O que é que faz o viticultor ao longo do ano, para chegar ao ponto de entregar as caixas cheias de uvas?

R: Tenho de adubar o terreno, tenho de tratar da vinha no inverno, tenho de podar, tenho de fazer os tratamentos e apanhar as uvas.

X: E receber o dinheiro.

R: E receber o dinheiro, depois de seis meses. [risos]

A: Eu não sei se incluiu tudo, porque está aí apoiada numa estaca. Em que é que está apoiada? Isso não tem manutenção?

R: Tem.

A: Ah.

R: As latadas, as espias...

A: Ah, ninguém fala nisso.

R: Ah... as espias. Era bom que o Governo apoiasse.

A: São feitas de quê? Qual é a madeira?

X: É de castanheiro.

R: «Castanho».

X: E tem eucalipto...

R: Eucalipto e...

A: Eucalipto e isso?

R: E há quem compre a dois euros cada estaca.

A: É aí que eu queria chegar. Isso tem um custo também?

R: Tem, tudo custa.

A: Não é só a mão de obra.

R: E eu faço o trabalho, não pago a ninguém para fazer, porque se for eu a pagar...

A: Eh, portanto, aqui é essencialmente a Malvasia de São Jorge?

R: Sim.

A: É o que tem também?

R: É o que também tenho, sim.

A: Eh o preço que pagam pela Malvasia, acha que é um preço justo?

R: Não, não é um preço justo.

A: Porquê?

R: Porque os produtos são muito caros, o trabalho, a manutenção e o Estado disse que nos ia apoiar por cada...

A: O Estado, quem?

R: Eh, o Instituto do Vinho, um euro por quilo, porque...

A: O Instituto...

R: Sim.

A: ... do Vinho.

R: Instituto da Madeira, o Instituto do Vinho...

A: ... do Vinho Madeira.

R: Que ia apoiar um euro de subsídio por cada quilo, mas já se sabe que isto fica só no papel.

A: Sim.

R: Os viticultores são... devia de se dar mais valor aos viticultores, porque isto é um trabalho muito duro. Você começa de janeiro e recebe o dinheiro em dezembro.

A: Ah...

R: Isto é tudo...

A: É um ano.

R: É um ano. Se eu começo em janeiro, na poda...

A: Sim.

R: E a tratar e, depois, só recebo o dinheiro em dezembro...

A: Sim.

R: E a pessoa fica aí durante esses meses...

A: Ah... A Senhora, peço desculpa de ser mal-educado em perguntar a uma Senhora a idade, mas que idade é que tem?

R: Quarenta e nove.

A: E... tem filhos?

R: Tenho dois filhos.

A: Dois filhos... E acha que vão pegar um dia na sua vinha?

R: Não, não.

A: Não?

R: Não. Minha mãe, meu pai... meu pai já trabalhava na viticultura, há já vinte anos, que ele tinha a Malvasia de São Jorge. Minha mãe faleceu há catorze anos, meu pai... meu pai vai fazer noventa... Também já não... já não pode e, então, eu fiquei com todos os negócios deles. Os terrenos, mas já não consigo cuidar dos terrenos todos, porque é muito... para já não há pessoal, e depois isto... o problema disto é o pessoal. Não é normal as outras empresas terem pessoas...

A: Como é que faz em termos de pessoal? É família ou é...

R: Eu não... Eu faço só.

A: Ah, faz sozinha.

R: Uma manhã eu trabalho só eu... Eu faço alguns enxertos, vou me desenrascando.

A: Mulher de armas!

R: É, mulher de armas... Tem de ser. [risos] Tem de ser, que esta vida... Tempos difíceis fazem homens fortes!

A: E mulheres fortes!

R: E mulheres fortes. [risos]

A: E para a vindima, como é que faz? É família ou contrata pessoas?

R: Não, eu apanhei... apanhei sozinha as minhas uvas.

A: Ah... sozinha.

R: Fiz duas vindimas. Não foi muito, foi mil quilos, mas isto é assim, isto também se vai... as vinhas vão tendo doenças e a gente vai renovando. Hoje, apanhei... andei o dia fora até às doze e, depois, fui apanhar as minhas uvas. Ainda apanhei muitas e a minha filha também que andou comigo, a mais velha. Tem vinte anos e ela também acarta comigo.

- A: E você acha que as pessoas, quando compram uma garrafa de Vinho Madeira, têm noção deste trabalho?
- R: Não, não têm.
- A: Será que elas têm noção que produzir aqui uma garrafa de Vinho Madeira dá muito mais trabalho do que, por exemplo, uma garrafa de Vinho do Porto?
- R: Mas aqui dá muito mais trabalho, que é muito mais às costas, tem de ser ao ombro, tem de ser acartado no ombro. Tem todos estes degraus, tem de subir, tem de descer, as terras são inclinadas. No Porto, é com tratores. E eles têm que... costumam dizer, os continentais, que os madeirenses têm muita baboseira, mas não é. Os terrenos são assim todos inclinados, aquilo vai tudo aos ombros e custa muito mais.
- A: E o objetivo da candidatura do Vinho Madeira para Património Cultural da Humanidade é justamente isso. É mostrar que, para além do líquido que é o que as pessoas percebem, que conseguem apreciar, consigam também dar o valor a todo esse trabalho, a todo esse saber-fazer, porque não é só o trabalho, isto também tem a sua arte.
- R: E requer ter gosto.
- A: E tem de ter gosto. E conhecimento.
- R: E conhecimento, isto é, a aprendizagem. A gente aprende sempre. A vida ensina e o trabalho ensina... e isto é uma coisa que a gente vai aprendendo. Eu cá acho que devia ser mais valorizado.
- A: Mais valorizado...
- R: Porque há muito trabalho. Há outras castas, mas esta... esta é aqui praticamente em São Jorge que eu tenho. E isto daqui a dez anos, não há ninguém que vá trabalhar...
- A: Não há ninguém...
- R: Porque se... se eu e aquele, o Rui e os outros todos têm a nossa fazenda e a gente vai para aqui, mas as minhas filhas já não querem fazer este trabalho, no futuro.
- A: Ah muito bem. Vou só fazer mais uma última pergunta. Dá o seu apoio para que nós apresentemos a candidatura?
- R: Claro que sim, todo o meu apoio a cem por cento. A gente precisa é disso, para a gente ver se aumenta o preço, para dar mais gosto e entusiasmo aos jovens.
- A: O dinheiro não é tudo, mas ajuda, não é?
- R: O dinheiro não é tudo, mas ninguém me dá nada de graça. É uma ajuda. Obrigada, boa tarde. [risos]
- A: Muito obrigado.

19. Rui Alves

São Jorge (Santana, Madeira)

20/08/2024

Áudio: 057 Áudio TCP 13 / Transcrição: João Vieira

(A) António Silva | (R) Rui Alves

A: Boa tarde, qual é o seu nome?

R: Boa tarde, Rui Miguel [Alves].

A: O Senhor é de onde?

R: São Jorge.

A: São Jorge. E é viticultor?

R: Sou viticultor.

A: Qual é a área que tem?

R: Vinte e dois mil metros.

A: Vinte e dois mil metros? Parabéns.

R: Muito obrigado.

A: Já deve dar muito trabalho.

R: Bastante. [risos de fundo]

A: E que castas é que cultiva?

R: Malvasia de São Jorge.

A: Malvasia de São Jorge, muito bem. Há quantos anos é que se dedica a isto?

R: Eu dedico-me a isto há oito anos.

A: Há oito, é recente, então.

R: Não, já tive muitas vinhas há 20 e tal anos...

A: Sim.

R: Ainda tenho dessas latadas com uvas que plantei há 20 e tal anos, mas depois...

A: Também era Malvasia?

R: Malvasia, mas depois tive um trabalho que eu tive uma empresa, uma serração, desisti das uvas, mas não me dei bem com a serração, tive de fechar e tornei a voltar às uvas.

A: E porque é que voltou às uvas?

R: Porque era uma fonte de rendimento e já é boa e eu já estou ficando velho para aturar muitas coisas e, assim, dedico-me a isto. Faço isto com gosto, gosto disto, como gosto bastante da agricultura e a uva... esta uva por si é rentável. Dediquei-me à Malvasia de São Jorge.

A: Muito bem. Pode explicar, para alguém que não percebe nada do seu trabalho, o que é necessário fazer para chegar ao ponto em que se entrega a uva às empresas de Vinho Madeira. O que se fez antes disso?

R: Em primeiro lugar, tem de ter bastante gosto por isto. Em segundo lugar, tem de ter uma força de vontade extraordinária para aguentar isto, porque isto é muito trabalhoso.

A: Já agora, que idade é que tem o Senhor?

R: Vou fazer cinquenta e nove agora este mês. Já estou ficando velho, não estou?

A: Eu também.

R: Ah, também? Então, é preciso se dedicar bastante a isto. Olhe, mas depois, para começar isto, saiba que isto é preciso cultivar a terra, preparar a terra, adubar a terra, fazer a poda, fazer a desfolha, tratar e depois apanhar para vender para as nossas empresas: Blandy's, Justino's e por aí fora.

A: Dito assim parece rápido, mas isto é o trabalho dum ano.

R: É um trabalho dum ano e tem de ser um trabalho, porque a gente sabe que a agricultura tem um problema grandíssimo, é que a agricultura consegue ser rentável, mas há anos que não é, porque o tempo conta, porque há um ano em que pode produzir bastante e há um ano que pode não produzir nada.

A: Este ano foi um bom ou mau ano?

R: Este ano não foi um ano bom, porque a arrebentação foi muito má. Além da arrebentação, foi muito má a nível de

- produção, também foi muito inferior ao ano passado. A Malvasia de São Jorge não foi assim tanto, outras castas foram piores. Malvasia de São Jorge vai ter menos, mas não é assim nada de... de... a nível de percentagem não vai ser tão grande como a gente estava pensando. Eu penso que toda gente vai apanhar mais ou menos o que apanhou o ano passado, mais coisa menos coisa.
- A: É a casta dominante aqui?
- R: Aqui em São Jorge, a casta dominante é a Malvasia de São Jorge, porque é a que produz. As outras não se conseguem ambientar aqui ao nosso clima. A Malvasia de São Jorge é a melhor.
- A: Disseram-me que aqui havia Sercial...
- R: Mas o Sercial produz muito pouco. Dá, mas é muito pouco, não gosta deste clima. Aquele que ainda consegue produzir também aqui uma coisinha é o Arnsburger, mas eles não querem...
- A: Arnsburger?
- R: Arnsburger.
- A: Não conheço.
- R: Mas as casas não querem, porque não está certificado [para Vinho Madeira].
- A: Não, não está. Isso eu tenho a certeza.
- R: Sim, sim.
- A: Muito bem. O Senhor tem filhos?
- R: Tenho duas filhas.
- A: E acha que elas um dia pegam na sua vinha? Pensa nisso, às vezes?
- R: As duas estão no continente, uma já acabou o curso, a outra está acabando. E a primeira coisa que elas me disseram foi: «Pai, o mini e as casas não se vende, o resto é para vender tudo». Portanto, está a ver o que é que as minhas filhas vão fazer com a vinha.
- A: Sim, sim.
- R: Já lhe dei a resposta? [risos]
- A: Está bastante claro. [risos] Você acha, vou fazer uma pergunta mais geral, você acha que daqui a vinte anos, aqui nesta freguesia, ainda há muita gente a se dedicar à vinha?
- R: Olhe, enquanto eu for vivo, o João Beco, o Senhor João, a Rosinha e mais uns dois ou três, que a gente ainda tenha força nas pernas para andar aqui, eu penso que isto vai se manter, mas eu fico muito triste em dizer isto, mas eu acho que a Malvasia de São Jorge, daqui a dez anos, só grandes empresas, tipo Blandy's é que conseguem manter uma coisa destas e que tem pessoal para fazer, porque nós, particulares, não vamos conseguir.
- A: Ela é só usada para Vinho Madeira, essa casta?
- R: A Malvasia de São Jorge há quem faça também já vinho, vinho de mesa.
- A: Eu não sabia.
- R: É um Senhor que fazia vinho da vinha do Porto Santo, do Caracol que também fez vinho, que é um continental, não sei o nome...
- A: Maçanita, talvez.
- R: O Maçanita, isso. Também já fez uma quantidade de vinho com uva de mesa, mas é quase tudo para Vinho Madeira.
- A: É quase tudo para Vinho Madeira.
- R: É quase tudo para Vinho Madeira, sim, sim.
- A: Última pergunta, porque você está com pressa, estão a trabalhar...
- R: Não! A gente está com pressa para ir embora. [risos]
- A: [risos] OK! [risos de fundo] Última pergunta, dá o seu apoio à candidatura do Vinho Madeira a Património Imaterial da Humanidade?
- R: Dou a 100 %.
- A: Muito obrigado.
- R: Muito obrigado.

20. Adelino Conceição

São Jorge (Santana, Madeira)

21/08/2024

*Áudio: 060 Áudio TCP 16 | Transcrição:
Valdemar Gomes*

(A) António Silva | (C) Adelino Conceição

A: Bom dia.

C: Bom dia.

A: Qual é o seu nome?

C: Adelino.

A: Adelino...

C: Adelino Mar... Conceição.

A: Muito bem. E é de onde?

C: São Jorge.

A: São Jorge. Muito bem. É viticultor?

C: Sim, sim.

A: Cultiva vinha atualmente? Já cultivou?

C: Já cultivei.

A: Já cultivou. Que área é que tinha?

C: Uns 30 mil metros.

A: 30 mil metros? É bastante. E que casta é que cultivava?

C: Malvasia e Complexa.

A: Quando diz Malvasia, é Malvasia de São Jorge.

C: Malvasia de São Jorge, exato.

A: Muito bem. Pode explicar, para alguém que nunca se dedicou a esta área, o que é necessário fazer para chegar a este dia e entregar uma caixa de uvas? O que é que tem de fazer o resto do ano, para isso acontecer?

C: Ora, há de cuidar da vinha, limpar, podar... ervas... adubar e tudo.

A: Quando é que se poda?

C: Fevereiro e março.

A: Fevereiro e março. E a poda qualquer um faz ou é um trabalho especializado?

C: Nem tudo sabe fazer. Alguém corta as pontas todas, as cepas. Aquilo é de deitar ao chão. Há muita gente que deixa tudo. É só deixar as pontinhas, se não dá muita sombra e pouca uva.

A: Faz muita diferença, depois, em termos de produção, ser bem podada ou não?

C: Sendo bem podada, dá melhor uva. Deixando poucas, dá mais uvas e também um pedacinho mais comprida. Se for deixar pouca e curta também vai tomar força de vinha e não dá uva.

A: E a forma de podar muda em função do tipo de casta ou é sempre igual, é a mesma técnica?

C: Há uma variedade que também se dá a poda conforme a força que ela tem. Se ela está pequenininha, não se pode dar a poda comprida. Também é conforme a força da planta.

A: E enxertar? É toda a gente que sabe enxertar?

C: Nem toda a gente sabe.

A: O Senhor sabe?

C: Eu, há muitos anos.

A: Quem é que lhe ensinou?

C: O meu pai.

A: Muito bem.

C: Quando eu andava na escola, já com 10 anos, já enxertava.

A: Como é que se faz? Pode explicar?

C: Ora, é cortar a cepa, pela medida que a gente sabe, acima do nó um pouco, e fazer a cunha e rachar também o cavalo. E, depois, meter lá a cunha e amarrar e pintar e esperar que ela grele.

A: E a sua vinha, era em latada ou era espaldeira?

C: Em latada.

A: Latada, é a moda antiga. Isso também tem o seu trabalho, não é? A manutenção da latada, dos esteios...

C: Mas, a latada produz melhor que a espaldeira.

A: É? Produz melhor?

C: Produz mais.

A: Ah!

C: Produz mais. Até que alguém fez uma latada...

A: Sim.

C: Não, fizeram uma espaldeira.

A: Sim.

C: E, depois, a vinha tomou força e passaram o arame por cima. Era espaldeira e latada.

A: Ah, as duas coisas.

C: As duas coisas.

A: Ah, boa! E em termos de qualidade, o que é melhor, latada ou espaldeira?... de qualidade da uva?

C: A melhor qualidade é a espaldeira.

A: Ah, é a espaldeira.

C: Amadurece melhor.

A: Sim.

C: Dá menos quantidade.

A: Sim. Há prós e contras, portanto.

C: Em espaldeira tem outro paladar.

A: Ah, tem outro paladar.

C: Tem outro paladar.

A: Mas, porque é que tem outro paladar? Tem a ver com apanhar mais sol?

C: Tem a ver com apanhar mais sol de um lado e do outro.

A: Sim.

C: E na latada, não.

A: Pois, pois.

C: Na latada, não apanha sol. Tiramos folha e alguns grelos...

A: Isso é outro trabalho, não é?

C: As folhas, exato. Esfolhar...

A: Sim.

C: Tiramos as folhas. Tirar alguma planta que não tem uva para ficar... dar mais sol.

A: Isso também tem técnica, não é? Não pode ser nem a mais nem a menos.

C: Depois a vinha, depois de podada, é de amarrar, mesmo a espaldeira em latada também é de amarrar e espalhar, para ela não ficar aos montes.

A: O que que você usa para amarrar?

C: Antes usava-se espadana. A espadana.

A: Espadana. É o quê?

C: Uma espadana é tipo aquelas línguas da floresta.

A: Ah, está bem. Fibra vegetal.

C: Mas, dá grande. Dá umas folhas assim grandes.

A: Ah, já estou a ver o que é. Sim, sim, sim.

C: Depois, também já se usa aquela fita que compramos para amarrar com fita e é agrafado, também.

A: Muito bem.

C: E também há outra que é com arame. Tem um aramezinho dentro e é forrado com papel.

A: Ah.

C: E tem uma maquininha pequenininha...

A: Sim.

C: A gente puxa, ele troce e a maquininha também corta o fio.

A: Já é moderno. Já é muito moderno. O que estava a falar antes deve ser como faziam os seus avós.

C: Com a espadana. Era molhos e molhos de espadana.

A: Sim, sim. Muito bem. E, estamos a falar dos mais velhos, vamos falar dos mais novos. Tem filhos?

C: Dois. Dois filhos.

A: Muito bem. E acha que eles, um dia, vão se dedicar à vinha ou não?

C: Para isso, eles não têm tempo.

A: Ah. Está bem. Não têm tempo. É um trabalho a tempo inteiro, não é?

C: Pois. Mas, quando têm dias vagos, horas vagas, eles aproveitam para ir ao terreno.

A: Sim.

C: O miúdo já tem, já comprou dois tratores.

A: Ah, então tem intenção de trabalhar.

C: Exato. Mas não dá para ele estar ali... Só depois da reforma, que ele deveria estar o tempo inteiro no terreno.

A: Pois. E acha que você, conhecendo... vendo a realidade à sua volta, acha que daqui a 20 anos ainda vai haver muita gente a tratar de vinha lá em São Jorge?

C: Cada vez há menos.

A: Cada vez menos? Porque não está a passar para outra geração, não é?

C: Cada vez há menos.

A: Há muitos jovens em São Jorge ou nem por isso?

C: Poucos.

A: Muito poucos.

C: Há muitos malandros.

A: Há muitos malandros. Malandros novos e velhos!

C: Exatamente. Exatamente.

A: Muito bem. Só para lhe explicar, estamos a fazer estas entrevistas para uma candidatura do Vinho Madeira a Património da Humanidade. O objetivo é mostrar, não o Vinho Madeira que toda a gente conhece no mundo inteiro, mas todo o trabalho que está por trás e as pessoas que dão vida a esse vinho. E também para explicar os problemas que vai haver no futuro, nomeadamente aquele que falou. E é por isso que estamos a preparar esta candidatura para submeter à UNESCO e faz parte do processo perguntarmos às pessoas se concordam que nós apresentemos a candidatura.

C: Eu, por acaso, já não cuido de vinha há mais de 15 anos.

A: Sim.

C: Eu acabei com a vinha. Havia muita uva e as casas também já abusavam de quem tinha.

A: Ah.

C: Mas, era uma verdade...

A: Sim.

C: Levava muita uva para trás.

A: Ah, levava muita uva para trás.

C: Não atingia o grau.

A: Ah.

C: Então, levava muita uva para trás... trabalhar para aquecer.

A: Exato, exato.

C: Eu depois destruí, mas cheguei a apanhar 20 e tal toneladas de uva.

A: Sim.

C: Todo o terreno meu. Ainda fazia mais umas 25 pipas de vinho Jacquez e vendia, claro. Vinho seco.

A: Sim, sim, sim.

C: Vinho seco.

A: Mas, não era para as casas de Vinho Madeira.

C: Não, não, não. Não, era para os bares, enfim.

A: Sim, sim.

C: Agora, isso tudo acabou... disso vinho seco.

A: Sim, sim.

C: Já... Se um quiser comprar um garrafão, não é fácil.

A: Sim, sim.

C: Alguém ainda faz, mas bem poucos, bem poucos fazem vinho para casa, agora. Vão comprando o vinho do tanque e pronto. Não tem a acidez como o nosso.

A: Sim. É um vinho diferente.

C: É verdade.

A: Sim, senhor. Muito obrigado.

C: OK.

A: Boa viagem para São Jorge!

C: Tudo bom.

21. António Castro

Estrada das Ginjas (São Vicente, Madeira)

12/08/2024

Áudio: 046 Áudio TCP 02 / Transcrição: Laura Freitas

(A) António Silva | (C) António Castro

A: Vou começar por perguntar: qual é o seu nome?

C: O meu nome é António Mendes de Castro.

A: E o Senhor, pelo que vejo, é viticultor, não é?

C: Sim.

A: Há quantos anos?

C: Uns quarenta e... quarenta... mais de quarenta anos.

A: Mais de quarenta anos. Disse-me, há bocado, que tem oitenta e dois anos, não é?

C: Não, oitenta e um.

A: Oitenta e um anos. Desculpe, foi sem maldade. Portanto, isto é metade da sua vida? Então, e qual é o trabalho necessário para chegar ao ponto onde estamos aqui, que é com as caixas de uvas cheias. O que é que fez ao longo do ano para chegarmos a este ponto?

C: Olhe isto, primeiramente, temos de podar a vinha.

A: OK.

C: Depois, pôr cada uma no seu sítio.

A: Podar também deve ter a sua técnica, não é?

C: Sim, também não se deve deixar muita vinha.

A: Sim.

C: Deve-se deixar o normal. Depois, a vinha começa a rebentar e temos de tratar dela.

A: Sim.

C: Deitar o inseticida, o fungicida...

A: Sim.

C: Por causa do ódio e do míldio. Os insetos também, que às vezes prejudicam as uvas e fazem amadurecer e apodrecer.

A: Apodrecer, e é só isso?

C: Depois, eh faz-se os tratamentos necessários e, depois, tira-se uma folhinha assim...

A: Sim, a desfolha?

C: Não muito, mas é só para pôr os cachos a jeito de apanhar sol. Porque com a folha tirada é meio caminho andado.

A: Sim, sim, muito bem. E, depois, como é que sabe que está no ponto de apanhar?

C: É quando ela está preta.

A: Está preta?

C: Pois.

A: Aqui, vejo que deixou os cachos porque tem alguns que ainda estão verdes?

C: Sim, sim.

A: Portanto, significa que, neste caso, vai ter de fazer a vindima várias vezes, não é? Portanto, isto não é só um trabalho, são vários?

C: Oh, claro. Vai-se apanhando conforme vai amadurecendo.

A: Costuma ser todos os anos assim ou isto é excepcional?

C: Ah, é todos os anos assim.

A: Ah, nunca amadurece tudo de uma vez?

C: Sim, a não ser quando tem menos quantidade. Menos quantidade às vezes amadurece tudo de uma vez.

A: Amadurece tudo de uma vez.

C: Sim, mas aqui tinha bastantes uvas.

A: Estou a ver que tem ali muitas vides cortadas? São vinhas que secaram?

C: Umas secaram, outras são pernadas que vão ser estendidas em cima da latada.

A: Sim.

C: Depois, a vinha não fica vermelha, fica branca.

A: Sim?

C: E, depois, se ela ficar branca, temos de a cortar.

A: Sim?

C: E, depois, a gente vai vigiando sempre elas, sempre, sempre, sempre, até chegar à medida de ter de cortar.

A: Sim, sim. Vejo que toda a latada é suportada em postos de madeira, isto é tudo uma estrutura em madeira, não é?

C: Nem toda, olhe aquele ali é madeira, mas não é de pinho tratado. Esta é pinho tratado, acolá já tem duas que é de urze. Esta ali é de castanheiro, o outro de cima é castanheiro, o outro também é de castanheiro.

A: Porque é que tem a latada tão baixa? Porque fica tão baixa? Para proteger a uva?

C: Não, é porque para fazer a latada mais alta os paus têm de ter mais altura.

A: Sim, ah, está bem. Portanto, fez a latada à altura dos paus, basicamente?

C: Eh, não é a minha altura, à altura dos paus.

A: Ah, OK. Está bem.

C: Os paus que estão aqui à volta.

A: Sim, custa também mais a apanhar, não é? O Senhor tem de estar curvado.

C: Oh, aqui ainda se apanha bem, agora em certos lugares que a gente tem que ajoelhar...

A: Exato, exato. E aqui o terreno não é assim tão mau, é mais ou menos plano.

C: Sim, aqui é bom, mas há lugares que são altos e baixos.

A: Estou a ver que tem aqui um rego no meio, o terreno é regado?

C: Ah este terreno, sabe o que é, é quando se cava a terra.

A: Sim.

C: Puxa-se a terra para cima, está a compreender?

A: Sim.

C: Para plantar batatas e sementes, como se chama.

A: Ah, costuma plantar por baixo da vinha?

C: Sim, sim. E aqui eu deixei esta parte daqui que é da minha nora, quando vem deitar comer às galinhas, que estão aqui ao lado de baixo. Ela passa sempre por aqui, ela abre o portão acolá e ela entra e sai.

A: Ah, está bem, mas as sementes que planta aqui não as rega?

C: Não.

A: Não? Não é necessário?

C: Normalmente, plantar sementes debaixo da vinha é no inverno.

A: OK.

C: Não é preciso regar.

A: OK, está bem. Muito bem. Ah e esta estrutura em metal é o que suporta a vinha? Está presa às estacas?

C: Isto é os paus na latada e, depois, essas estacas são metidas para não bambear muito, para não arrear muito, para se manter assim, sempre no ar.

A: Ah, eu pensava que isto... pois não é. Pois, sem os fios, as vides iriam abaixo. Certo, muito bem. E estes atilhos são de quê?

C: São de plástico, chama-se fita atadora.

A: Ah, fita atadora.

C: Com uma máquina, com a atadora mesmo, isto mete-se na máquina, vai-se grammando, pau a pau, que é mais prático.

A: Que é para encaminhá-la, não é? Para conduzi-la?

C: Pois, para ela ficar aqui no lugar certo.

A: Sim.

C: No caso de dar vento, para não pegar nela e jogar para acolá.

A: Isto o vento aqui é um grande problema?

C: Claro que é, que isto aqui é costa Norte.

A: Sim e a chuva também imagino que seja, não?

C: Ah, a chuva nos últimos anos nem por isso.

A: Não? Está mais seco o tempo?

C: Ah, o tempo está mais seco. Por isso, já estamos a vindimar mais cedo.

A: Estamos a falar com uma pessoa que tem oitenta e um ano, nota que há grandes diferenças em termos do clima?

C: Com toda a certeza, porque antigamente começava-se na vindima era fim de agosto, princípio de setembro, desta vindima de Negra Mole... Tinta Negra, como se chama.

A: Sim, sim. E ah acha que o trabalho de um viticultor, hoje em dia, é mais difícil do que quando era jovem ou é igual?

C: Para mim, é mais difícil porque sou mais velho.

A: Sim, bem visto.

C: O trabalho é sempre igual, só que quando a pessoa é nova enfrenta melhor o trabalho do que eu agora, que já não posso.

A: E o trabalho é quase todo à mão, pelo que eu vejo, isso não dá para escapar.

C: Isto é tudo manual.

A: OK, é uma grande diferença, sabe, com outras regiões de Portugal, que não é assim. Metade do trabalho é feito por máquinas.

C: Mas lá aquilo tudo é chão e é com tratores.

A: Embora aqui a sua parcela ainda é mais ou menos, para a região não está mau.

C: Sim, sim, mas tem aquele pedaço acolá também.

A: Ah, também tem ali atrás, pois.

C: O meu irmão está lá, apanhando.

A: Está bem. Quem o ajuda são os familiares?

C: É o meu irmão.

A: Só o seu irmão? Não tem mais ninguém a ajudar?

C: Às vezes, vem outras pessoas ajudar, mas hoje é só ele.

A: Custa a contratar pessoas para apanhar as uvas?

C: Claro.

A: É difícil arranjar gente?

C: Ah, agora é difícil. Só o domingo ou feriado é que é mais prático para arranjar pessoal.

A: É pessoal que trabalha noutra coisa e está livre ao fim de semana?

C: É isso.

A: Muito bem. Também estou a ver que usa ferro da construção civil.

C: Daqui para baixo, só daqui para baixo.

A: Para aguentar mais peso, suponho?

C: Não, não é nada disso. Foi feito por último porque esta latada, quando era velha... esta é nova, que foi feita já este ano, mas isto aqui já foi latada que fiz depois da outra e, então, fiz com ferro.

A: Sim, muito bem. Você tem filhos?

C: Tinha um filho e uma filha, mas infelizmente o meu filho já faleceu.

A: Ah, os meus sentimentos, desculpe. Ia perguntar se achava que haveria ainda outras pessoas a tratar da vinha?

C: Eh, um dia que eu vá embora, não sei. Talvez, não sei... não sei. Talvez possa ser que a minha nora se dedique a isto, ou então chamar pessoal para cuidar da vinha, mas a minha nora é professora e está dando aulas. Não sei se vai poder porque isto dá muito trabalho. A minha

filha é fisioterapeuta e está a trabalhar no continente.

A: Sim, dificilmente, também poderá cuidar disto, porque é preciso estar cá o ano todo a tratar a vinha, não é? É um trabalho de um ano, mas as pessoas só veem a vindima, mas não tudo o resto, não é?

C: Pois e não só, pois isto... temos outra vez a estação de deitar o adube na terra, porque temos de deitar também no inverno, quando a terra está húmida para absorver o adube, que se espalha aí na terra.

A: Aqui, na povoação, os viticultores são pessoas da sua idade, são pessoas mais novas?

C: Sim, tem uns mais novos, outros mais velhos, outros ainda mais ou menos da minha idade.

A: Sim e acha que, na próxima geração, vai continuar? Ainda vai haver muitos viticultores ou vai haver cada vez menos?

C: Ah, eu penso que talvez vai ser cada vez menos.

A: Cada vez menos, está bem.

C: Sabe porquê? A juventude não gosta disto, e eles procuram ir para o estrangeiro, que sempre ganham mais. Nunca se sabe até quando!

A: Sim, mas sonham que lá fora é sempre melhor, pelo menos acham, não é? Entendo. Eu vou só explicar porque é que estamos a fazer isto e já vou deixá-lo trabalhar. Nós estamos a preparar uma candidatura para o Vinho Madeira ser reconhecido como Património Imaterial da Humanidade, que é para chamar a atenção para as dificuldades do sector, nomeadamente o que estive a explicar, que a profissão não é atrativa para os jovens. Portanto, o nosso objetivo é mostrar qual é o seu trabalho e explicar as dificuldades e as pessoas também perceberem e darem mais valor, apoiarem mais neste sentido. Por isso, queria lhe perguntar se acha que é uma boa iniciativa, se nós apresentarmos uma candidatura do Vinho Madeira a Património da Humanidade, pode ajudar?

C: É bom, então não é, Senhor. Se isto começar a ter bom nome lá fora, quanto mais bom nome

melhor, bom nome para nós e para as empresas também.

A: No início, estão sempre vocês. Sem vocês, não há nada.

C: Claro, tem de ser.

A: É isso, é assim mesmo. Está bem. Então, muito obrigado pela entrevista.

C: Não tem nada que agradecer.

22. Manuel Pedro

Estrada das Ginjas (São Vicente, Madeira)

20/08/2024

Áudio: 045 Áudio TCP 01 / Transcrição: Laura Freitas

(A) António Silva | (M) Manuel Pedro

A: Boa tarde, qual é o seu nome?

M: Manuel José Gonçalves Pedro.

A: Muito bem e o senhor é viticultor e vive aonde?

M: Vivo cá na zona, Estrada das Ginjas de São Vicente.

A: Muito bem. Antes de falar da vinha, vamos falar um pouco da forma como você se relaciona com as casas de Vinho Madeira. Como é que vende as uvas? Como é que começa o processo? Como é que contrata a venda?

M: O contrato já tenho há muitos anos com esta casa.

A: Qual é a casa?

M: Com a Justino`s.

A: Com a Justino`s. E como é que acontece, explique, para quem não sabe nada, como é que se passa?

M: Normalmente, quando eu vejo que a uva está madura para apanhar, maturação, contacto o Engenheiro que eles têm cá em São Vicente e começa a apanha. Apanham as maduras primeiro e, depois, continuam a apanhar o resto, mais tarde.

A: E os valores, como é que negociam os valores?

M: Os valores, os valores...

A: Têm um contrato escrito?

M: Não, não. Não tem contrato.

A: Não?

M: Já a nossa palavra vale há muitos anos. Já conheço a casa há muitos anos.

A: Portanto, é o quê? Um aperto de mão e um copo de vinho? Como é que é?

M: Eh, normalmente, sempre tem sido por palavra.

A: Mas, quer dizer, o contrato é um aperto de mão e fica o contrato feito?

M: Sim, porque eu também não gosto de andar saltando de casa. Aquela casa é aquela casa, não tenho de saltar para esta, para aquela, não, não.

A: Quantos anos é que trabalha com ela, disse-me?

M: Exatamente não sei, mas deve ter cerca de trinta.

A: Trinta anos...

M: Ou seja, entre vinte e cinco e trinta.

A: Portanto, você basicamente acompanhou a carreira toda do Engenheiro?

M: Praticamente. Eh, o Senhor Engenheiro ainda era um engenheiro novinho.

A: Ainda se lembra disso?

M: Lembro-me, lembro-me.

A: Portanto, é mesmo, como dizer, um relacionamento para o resto da vida, não é? Você vai tratar da vinha o resto da vida, suponho?

M: Esperamos.

A: E vão continuar a trabalhar juntos?

M: Sempre com a mesma casa.

A: Com a mesma casa!

M: Só, só saí fora da casa um ano ou dois, que a casa já não queria, já estava cheia.

A: Sim.

M: E o senhor Engenheiro disse eh... a casa chegava a 15 de setembro, 14 ou 15 de setembro, já fechava, que não tinha mais capacidade de receber uvas.

A: Sim.

M: Tinham comprado o seu stock e, então, estive uns dois ou três anos vendendo algumas uvas para outras casas. Só nesse sentido, tinha de esgotar o meu produto e o meu produto ia até final de setembro, primeira semana de outubro.

A: OK.

M: E, então... mas a partir daí a casa começou a comprar tudo.

A: E, então, qual é o seu produto, que uvas é que vende?

M: Tenho a Tinta Negra e o Verdelho.

A: E que quantidades é que tem, mais ou menos?

M: Depende do ano.

A: Mais ou menos?

M: Mil, dez mil...

A: Aliás, talvez seja mais fácil, porque isso é linear, qual é a área que tem de uma e outra? Isso não varia é sempre igual!

M: À volta de seis mil de Tinta Negra e...

A: Metros quadrados, é isso?

M: Setecentos metros de Verdelho.

A: Seis mil já é uma área bastante boa para aqui para a Madeira.

M: Sim, sim.

A: Muitos agricultores, que não têm áreas tão grandes...

M: Não sei, mas sempre há uns que têm muitos mais...

A: Mas são poucos!

M: São poucos!

A: O Senhor já tem uma boa exploração. E, então, explique... já sabemos que tem muita área e que isto dá muito trabalho ao longo do ano todo, certo?

M: Todo o ano tem trabalho, a vinha.

A: Então, explique todo o trabalho, começando em janeiro.

M: Eh, nós começamos em novembro.

A: OK, novembro.

M: Outubro, novembro já começamos.

A: E o que é que fazem?

M: Começamos, fazemos a limpeza da vinha, que aqui chamamos a espolda.

A: Espolda.

M: Tiramos o que não presta, o que não vai produzir vinho noutro ano. A sobrecarga que a vinha tem.

A: OK, está a falar da folha?

M: Não, da própria poda da vinha.

A: Ah, da poda!

M: Pelo menos aqui tem excesso. Só vou deixar uma... esta tem de sair. Só fica uma.

A: Está a falar de poda mesmo, OK.

M: Tem umas que ficam brancas, assim já retiramos todas.

A: Sim.

M: Depois, só fica aquela que vai dar uvas.

A: OK.

M: Quando chegar fevereiro ou março, normalmente começo princípio de março a poda e aí já é só podar, tirar e limpar e mais nada.

A: Portanto, a poda é feita em várias fases?

M: A gente chama-se espolda.

A: Espolda? Não lhe chamam poda?

M: Não, espolda, limpar o que não vai produzir uvas.

A: OK, está certo.

M: Uma palha seca, uma vide que não grelou, tudo isso é retirado.

A: O que é estéril?

M: Sim, normalmente, eu acho que, aqui na Madeira, mais esta costa Norte costuma fazer isso. Na zona do Estreito, não costumam fazer. Agora, já vão usando, mas pouco. Normalmente, não costumavam fazer isto na limpeza da vinha.

A: Ah, no Estreito, só fazem a poda?

M: É, o Engenheiro Juan está a confirmar.

A: OK.

M: E, então, nós começamos aí. Depois, começamos, a partir de janeiro, a cortar ervas, pôr adubos, calcário, se for preciso. Normalmente, conseguimos as análises a cada cinco anos, a ver se faz falta.

A: Sim, e isso é em que mês?

M: Janeiro. É preciso umas estacas, é preciso renovar um arame que está pobre, é preciso tudo isso para manter isto assim. Não se pode dizer que é de ano a ano, que não é assim.

A: Vamos continuar, e o que é que se passa a seguir?

M: A seguir, em janeiro eu costumo fazer o tratamento de inverno.

A: O que é que chama tratamento de inverno?

M: Isso, normalmente a vinha precisa de fazer um tratamento de inverno. É aquele produto que leva o óleo de inverno, não é. Normalmente, faço quase sempre em janeiro.

A: OK.

M: Quando apanho uma semaninha, sempre apanho um dia ou dois que não esteja chuvoso...

A: Sim, são produtos que têm de ser aplicados em tempo seco?

M: É isso mesmo, embora o terreno esteja húmido, mas que esteja bom o tempo para secar. Depois, começamos a poda. Há pessoas

que começam em fevereiro na poda. Isto agora os tempos está tudo mudado, já começam mais cedo.

A: Você nota isso, que o tempo mudou? Você já está na atividade há muitos anos, não é?

M: Sim, eu praticamente aqui... Princípio de janeiro estive cá o Presidente do Instituto do Vinho e já tinha vinha com grelos grandes cá.

A: Sim.

M: Era essa que não rebentou agora, ela grelou muito cedo. A temperatura estava alta, na altura que a vinha era para estar a dormir, como se diz.

A: Sim, sim.

M: Estava calor, então ela grelou antes. Depois dessa poda, deitei tudo ao chão e a vinha já não grelou.

A: É que você tem uma perspetiva que muita gente não tem, como faz este trabalho já há muitos anos. Sabe que há anos que não são anos, mas você tem a visão do que aconteceu nos últimos trinta anos e acha que o tempo mudou?

M: Mudou totalmente.

A: Mudou totalmente e afeta muito a sua atividade?

M: Sim, nesse sentido também, principalmente porque a vinha precisa dos tempos frios também, igual que seja árvores de fruto também.

A: Portanto, essa mudança foi negativa para a sua atividade?

M: Para a minha atividade foi.

A: Negativa, muito bem e não perguntei a sua idade, peço desculpa?

M: Eh sou de sessenta e um, portanto estou quase a fazer sessenta e três anos.

A: Sessenta e três e, quando olha assim para os outros viticultores à sua volta, são da sua faixa etária ou são mais novos?

M: São muito mais velhos.

A: Muito mais velhos. Está a falar de pessoas com...?

M: Setenta, oitenta anos, ainda tem vários aí.

A: E a geração mais nova? Vê a tratar de vinha?

M: Muito pouco, bastante reduzida.

A: Vou fazer uma pergunta pessoal, só responde se quiser. A sua vinha um dia está a pensar passar aos seus filhos?

M: Essa pergunta... já me fizeram várias vezes. Não posso responder, não sei.

A: Não sabe porque não depende de si, não é? Depende dos seus filhos. Vou falar em geral, não vou falar dos seus filhos. Acha que a geração mais nova é capaz de pegar nesta atividade e dar continuidade ou acha que vai ser difícil?

M: Difícilmente, não acredito.

A: Difícilmente, porquê na sua opinião? No seu ponto de vista?

M: Eh não passaram a necessidade que eu passei. Foi totalmente diferente, já passaram outra geração, já tiveram tudo mais à vontade.

A: Portanto, têm outras alternativas, é isso que quer dizer? E, portanto, será difícil, na sua perspetiva, haver outros a continuar a atividade, aqui no concelho, no futuro?

M: Penso que vai ser muito difícil, se continuar assim.

A: Já se nota hoje muita vinha a ser abandonada?

M: Já, muita, muita.

A: Nota-se aqui mesmo, nas Ginjas?

M: Aqui mesmo perto.

A: OK. Portanto, é um problema que realmente tem de ter uma solução agora, não daqui a vinte anos.

M: Neste momento, já tem de ser. Já devia ter sido feito um pedacinho antes.

A: Está bem. Eu vou lhe explicar porque estamos a fazer esta entrevista. É por causa da candidatura do Vinho Madeira a Património Imaterial da Humanidade. O objetivo não é dar a conhecer o Vinho Madeira. Toda a gente o conhece no mundo, mas o que as pessoas não sabem é o que é necessário para produzi-lo e sobretudo o papel dos viticultores, para chegar àquelas garrafas e sobretudo as dificuldades que vai haver no futuro para continuar a existir. É esse o nosso objetivo. Nesse sentido, queria perguntar se dá o seu apoio à candidatura? Acha que pode ajudar a incentivar os jovens a continuarem?

M: Eu dar, dou o meu apoio, mas não acredito que os jovens se vão lançar nisto.

A: Podemos tentar na mesma, autoriza-nos a tentar?

M: Pode tentar, mas eu não acredito muito.

A: Nós vamos tentar na mesma. Nós somos pessoas de fé, o Senhor também é?

M: Também... e de palavra!

A: E de palavra também é importante! Vou seguir a tradição e lhe apertar a mão, está bem?

M: OK.

A: Obrigado.

23. Ferdinando Serrão

Lombo da Achada dos Judeus (São Vicente, Madeira)

23/08/2024

Áudio: 062 Áudio TCP 18 / Transcrição: Naídea Nunes

(A) António Silva | (F) Ferdinando Serrão

A: Qual é o seu nome?

F: Ferdinando.

A: Ferdinando. E o Senhor é daqui?

F: Sou de São Vicente.

A: São Vicente. Nós estamos aqui... como é que se chama este local?

F: Lombo. O Lombo.

A: Muito bem. E o Senhor é dono desta vinha?

F: Não, não.

A: Não?

F: Sou simplesmente produtor.

A: Produtor, OK.

F: Esta é de um emigrante.

A: Ah, sim, Senhor.

F: E eu trato das vinhas.

A: Muito bem. E... mas tem vinhas suas?

F: Sim, sim.

A: Tem. Qual é a área que tem... trata?

F: 7 mil metros quadrados.

A: 7 mil metros quadrados, muito bem. Quais são as castas que tem na sua vinha?

F: Tenho a Malvasia de São Jorge.

A: Sim.

F: Verdelho.

A: Sim.

F: Tinta Negra. Temos um Jacquez.

A: Ah, tem Jacquez também.

F: Jacquez e um vinho que se chama Americano.

A: Mas, isso é para consumo próprio.

F: Isso é para consumo próprio, exatamente. Para trazer vinho para aqui, agora, para beber. O nosso vinho que se está a beber aqui, na vindima, é desse vinho, do Jacquez e é do Americano.

A: Isso, antigamente, produzia-se muito aqui, o Jacquez e o Americano?

F: Sim, vendia-se muito nos bares e tudo. Só que agora, infelizmente, já ninguém compra esse vinho.

A: Ah!

F: Também está em vias de extinção.

A: Sim. E, estava-me a dizer que cultivam cá Malvasia de São Jorge?

F: Sim, sim.

A: Muita?

F: 7 mil metros quadrados.

A: Está bem adaptada, aqui a esta zona?

F: Está. É uma zona mais ao fundo.

A: Ah, mais baixo. OK. Muito bem.

F: Mas produz bem.

A: Sim.

F: É uma vinha problemática, que dá muita doença, que se chama escoriose.

A: Ah!

F: Seca muito a vinha.

A: OK. E queria perguntar, assim para chegar a este ponto, onde estamos agora, que é de

- apanhar a uva. O que é que fez ao longo do ano? O que é preciso fazer numa vinha?
- F: Temos de ter terreno, plantar a vinha. Primeiro o terreno, plantar as vinhas.
- A: OK.
- F: Ao fim de 4 anos, que começa a produzir... começa a produzir ao fim dos 4 anos...
- A: Sim.
- F: E, depois, é o tratamento normal.
- A: Está a falar da poda...?
- F: Começamos nas podas, para ficar limpa. Que é isto que nós tiramos, este verde.
- A: Sim.
- F: Agora, quando apanharmos, daqui a um mês, começamos a fazer a poda.
- A: Sim.
- F: As podas, para ficar limpa.
- A: OK.
- F: Depois parámos.
- A: Sim.
- F: Chegámos ali à altura de, depende do tempo. Também o clima é que manda.
- A: Sim.
- F: No fim de fevereiro, início de março, fazemos a poda. Portanto, este aqui fica. Fica-se com 2 nozinhos só.
- A: OK.
- F: Para arrebentar um desses.
- A: É toda a gente que sabe fazer esse trabalho ou é especializado?
- F: Uns mais que outros, sabe como é que é. Uns mais que outros.
- A: OK.
- F: Mas não é difícil de aprender.
- A: OK.
- F: Prontos, com mais calma. Quem não sabe vai mais devagarinho, mas quem sabe já chega aqui e é sempre a andar. Logo que fazemos a poda, fizemos a amarra.
- A: Sim.
- F: Amarra de brinco, que é por causa do vento... que é com fita plástica.
- A: OK.
- F: Porque a gente fazemos isto. Se não, isto, com o vento, fica esta em cima desta.
- A: Eu reparei que vocês ali têm espaldas. Antigamente, usavam isso, não é?
- F: Para amarrar isto, levava-se o quê? Duas semanas.
- A: Ah, duas semanas. Isto é com uma máquina?
- F: Com uma máquina, é.
- A: É com uma máquina.
- F: Uma máquina que eu agrafo. Fazemos isto, carregamos e colocamos a fita em cima.
- A: Portanto, é muito mais rápido.
- F: É muito mais rápido.
- A: OK.
- F: É mais caro, mas é mais rápido.
- A: Ah, é mais caro.
- F: Pouparamos na mão de obra.
- A: Sim.
- F: Porque aquilo que está acolá é de graça.
- A: Exato, exato.
- F: Também temos de comprar máquinas, fita e isto tudo.
- A: Sim, sim.
- F: Mas pouparamos na mão de obra.

A: Compensa.

F: Claro.

A: OK, muito bem. E como é que está? E os tratamentos? Faz muitos tratamentos ao longo do ano?

F: Normalmente, isto... é dez tratamentos.

A: Dez tratamentos, está bem.

F: Alguns fazem nove, outros fazem dez, outros fazem onze. Depende também, às vezes, do tempo.

A: Sim.

F: Se o tempo for perigoso, temos de atacar mais vezes.

A: Este ano foi um ano difícil?

F: Foi um ano difícil.

A: Foi?

F: Foi, foi. O clima está diferente. A vinha rebentou, depois veio o frio, ela atrasou. Não veio toda numa vez.

A: Ah.

F: Mas, pronto.

A: Como é que está a uva, em termos de qualidade, este ano?

F: Está boa.

A: Está boa, sim.

F: O cacho não está muito grande, não é aqueles cachos grandes.

A: Sim.

F: Mas, está purinho.

A: Sim.

F: Não vem podre, que é um problema que temos muito aqui, na zona Norte. Que é o podre. Que faz a humidade.

A: Sim.

F: Também isto aqui é uma zona boa. Isto tem um muro, um rochedo que protege.

A: Sim, sim. Uma zona boa. E eu vejo que aqui é tudo latada, não é?

F: Sim, sim. Porque não temos terreno para espaldeira. Este aqui dá para espaldeira, mas não dá tanta produção como engatado.

A: Sim, isto é muito mais produtivo, ocupa muito mais área com fruta, sim.

F: O nosso terreno não dá para espaldeira. É pequeno e espaldeira há de duas ou três.

A: Não dá para o trabalho, está percebido. Sim, sim, entendo. Muito bem. E posso lhe perguntar qual é a sua idade?

F: Quarenta e três.

A: Ah, portanto, ainda é bastante novo para a média da idade dos vicultores, não é?

F: Sim, mas isto é problemático. Porque, hoje, estamos aqui muitos emigrantes, deitam-me a mão. Mas, muitos por aí é pessoal reformado que já não está a cuidar de vinhas. Isto, mais cinco, dez anos, vai ser... pode-se dizer que 90 % é assegurado por reformados.

A: Você nota que há muita vinha que já está a ser abandonada, aqui na zona?

F: Muito, muito.

A: É?

F: Há ali uma zona, que se chama As Ginjas...

A: As Ginjas, sim.

F: As Ginjas tem muitas zonas já abandonadas.

A: Sim.

F: Pronto, as pessoas não podem, não há quem cuide, estão trabalhando. Isto, se não for bem pensado, não dá lucro. Está a perceber?

A: E em termos de...

F: Temos muita dificuldade na mão de obra.

A: Sim.

F: Está percebido? Não há ninguém. Mesmo a pagar, não há ninguém para vir. É complicado.

A: Há zonas, como o Estreito, onde a vinha está a desaparecer também por concorrência da banana.

F: Aqui é mais o abandono, mas por falta de gente para trabalhar.

A: Sim, porque aqui é vinho ou é vinha, não há mais nada.

F: É vinho e mais nada. Bananeira, não dá.

A: Sim.

F: Cana-de-açúcar também o pessoal desistiu. Antigamente, era muito cana-de-açúcar.

A: Porque é que desistiram, já agora?

F: A nível financeiro, não compensava. Agora, acho que aumentaram qualquer coisa.

A: Sim.

F: Mas, também não vamos cortar as vinhas para plantar cana-de-açúcar.

A: Claro, claro, claro. Portanto, a vinha aqui é muito importante em termos económicos, não é?

F: Sim, sim. Prontos, é o que havia mais aqui. Eu estava mais aqui, antes, com a semilha, mas também desisti.

A: A semilha também, economicamente, é...

F: Não dá dinheiro.

A: Não dá dinheiro, sim.

F: E trabalhar para aquecer, é melhor estar em casa a ver televisão.

A: Claro, claro.

F: Temos de trabalhar, mas é para ter retorno, não é?

A: Portanto, posso assumir, como está a continuar a cultivar a vinha, que ainda é rentável, apesar de tudo.

F: Sim, sim. Mas é o que eu estou a dizer, eu hoje não tenho aqui ninguém a pagar, está a perceber?

A: Sim.

F: Deitam a mão, três, quatro. É rentável. Se for a pagar tudo...

A: Aí, já não.

F: Temos de fazer muitas contas.

A: Sim, sim, sim. Estou a entender. Sim, Senhor.

F: A gente chamamos para podar, espolda... podar, amarrar. Depois, temos de tirar a folha, dos trabalhos mais difícil. Está aqui o cacho, temos de tirar a folha para ele ficar direitinho, está a perceber?

A: Sim.

F: Se for tudo a pagar... tratar tudo a pagar, não vale a pena.

A: Sim.

F: Também os produtos aumentaram.

A: Sim.

F: O adubo químico, que se chama o guano, aumentou.

A: E o preço da uva, tem aumentado ou não?

F: Aumentou este ano. Este ano aumentou. Está a ficar um bom preço.

A: Ah, OK. Ótimo.

F: Agora, não se pode reclamar de tudo, está a perceber?

A: OK, OK.

F: A gente quer sempre mais, quer sempre mais.

A: Claro, isto é uma negociação, também é um negócio.

F: Exatamente.

A: Quando há um negócio, o que compra quer comprar barato e o que vende quer vender caro. É assim em qualquer negócio, não é?

F: Exatamente.

A: E se uma pessoa não chora, também sabe como é que é?

F: Não chora não mama, é um termo que nós usamos aqui.

A: Exatamente. Mas, apesar de tudo, está cá e continua. É porque é uma atividade que tem pernas para andar.

F: Tenho o meu trabalho e isto é após o meu trabalho, está a perceber?

A: Ah, é após o trabalho.

F: Porque largar o meu trabalho só para cuidar disto...

A: Também não seria viável.

F: Está a perceber.

A: Já agora, posso perguntar em que é que trabalha?

F: Trabalho como condutor, numa carrinha de turismo.

A: Ah, muito bem. Portanto, isto é um complemento para si.

F: Sim, sim.

A: Muito bem. Sim, Senhor. Desejo-lhe boa sorte para esta vindima e para as próximas.

F: Obrigado.

A: E muito obrigado.

F: De nada.

24. Rosalina Andrade

Lombo da Achada dos Judeus (São Vicente, Madeira)

23/08/2024

Áudio: 063 Áudio TCP 19 | Transcrição: Naídea Nunes

(A) António Silva | (R) Rosalina Andrade

A: Bom dia, qual é o seu nome?

R: Rosalina Andrade.

A: Muito bem, e estamos aonde?

R: Isto aqui é o sítio do Lombo, São Vicente.

A: São Vicente, muito bem. A senhora é viticultora?

R: Sim.

A: Que área de vinhas é que tem?

R: Que eu cuido, tenho de uma herança que é dos meus pais, cuido à volta de 15 mil metros.

A: 15 mil metros quadrados?

R: Sim, e meus, mesmo meu, tenho 5 mil metros.

A: Muito bem. E que castas é que tem?

R: Mais é Negra Mole e agora estou a apostar no Verdelho.

A: Ah, no Verdelho?

R: Sim, o meu de 5 mil metros é de Verdelho. Verdelho e um bocadinho de Sercial, mas mais Verdelho.

A: OK. Pode explicar, para alguém que não percebe nada de viticultura, qual é o trabalho que é necessário para chegar a este ponto que estamos hoje, que é de encher uma caixa de uvas e vendê-la? O que é que se fez ao longo do ano?

R: Ao longo do ano, não é bem, é um ano que começa logo após a vindima. Começa com a limpeza da vinha. A limpeza, tirar o que não serve, fica só o que é bom. Entretanto, ali por

volta de fevereiro, fevereiro, março, começa a poda. Fazemos novamente a poda, que é o que a gente deixa o bom. É a poda que é para dar as uvas. Fazemos a poda, a seguir à poda, é preciso amarrar a vinha. Amarramos a vinha toda, para ela ficar ali no ponto. E ela começa a arrebentar. Ah, e depois, é preciso fazer a adubação do terreno, limpezas e adubação. Com a vinha a arrebentar, começa os tratamentos, que são à volta de 9, 10 tratamentos.

A: 9, 10 tratamentos.

R: Sim, sim. Fazemos mais ou menos 13, 15 dias, depende do local, porque é assim, nem todos os locais são bons. Tem lugares mais doentios, temos de fazer com mais frequência, às vezes, 8, 10. Depende como também a vinha está. Se a vinha está boa, a gente não vai andar a atacar com muitos produtos. Se não, aguenta bem uns 15 dias.

A: Aqui, nesta zona, a vinha é muito propensa a pragas e doenças ou nem por isso?

R: Esta zona aqui, como é alta, é bem arejada, não tanto. É mais os lugares que é mais cova. Mas é assim, a gente já conhece o local, a gente já sabe o que fazer.

A: Certo.

R: E, depois, os tratamentos, vem a desfolha. Fazer a desfolha, quando começa o cachinho... Para ser mais fácil de apanhar e também para amadurecer.

A: Qual é a técnica?

R: A técnica é trabalhar, é lhe dar duro. É trabalhar duro.

A: Sim, sim. Estava a falar da desfolha, se há algum critério para tirar as folhas?

R: Sim, sim, em princípio há. O cacho forma-se e a gente do cacho para trás pode limpar tudo. A partir daqui do talo, a gente limpa tudo e o cacho fica ali. Porque, se a gente limpa muito para a frente, dizem que já tira o açúcar da uva.

A: Ah, está bem, muito bem. Posso-lhe perguntar qual é a sua idade?

R: Tenho 48.

A: 48 anos. Portanto, para uma viticultora, considerando as pessoas que já entrevistei antes, até é jovem.

R: Mas, é assim, eu também nunca fiz outra coisa.

A: É verdade?

R: Eu sempre trabalhei nisto com o meu pai. O meu pai já tinha, como lhe disse, esta herança. Estou cuidando deste, mas ele ainda tem mais. A outra irmã está cuidando de mais um bocadinho. E eu sempre trabalhei nisto. E, depois, entretanto, o meu pai já estava velhinho, com 88 anos e eu continuei. Ele faleceu e eu continuei. Mas, agora, já tenho mesmo um terreno meu. Por isso, eu vou continuar. Já se sabe, isto agora é de herdeiros, cada um vai tomar conta do que é seu.

A: Claro, claro.

R: E, agora, é a vindima.

A: É o momento alegre do ano?

R: Sim, sim, visto que temos grandes amigos aí a colaborar.

A: A mão de obra que...

R: A mão de obra é um pedaço difícil, mas a gente junta-se muito. O grupo de amigos, apanha-se as deles, depois apanha-se as nossas. Sempre vem um ou outro e sempre se consegue uma pessoa ou outra para trabalhar. Eu, normalmente, nas minhas, tenho sempre à volta de 5 pessoas, a pagar.

A: A pagar, claro.

R: Mas, depois, consigo algum amigo que... troca-se. Eu já estou, desde 4 de agosto, a apanhar uvas. Ainda não descansei um dia. Já está difícil nos pezinhos. Já está um pedacinho... é o tornozelo, é o peso. É todos os dias, todos os dias. E, depois, já sei que não posso parar. Na deles, eu venho na boa, mas na minha isto... é preciso preparar, porque é pequeno-almoço, almoço... bebidinhas, isto é muito...

A: Muita logística à volta.

R: É, isto não é só ver, olha, apanha-se. É muita coisinha à mistura.

A: Trazer as caixas...

R: É preciso ir buscar as caixas. Mas, é agradável. Mas, eu também estou nisto porque eu gosto.

A: Isso é importante.

R: Exato.

A: É metade do caminho andado, como se costuma dizer.

R: É isso mesmo.

A: Acha que, daqui a 20 anos, aqui nesta zona, vai continuar a haver gente a tratar de vinha? Como é que vê as coisas?

R: Isto é assim, é uma população um bocado envelhecida, que eu vejo aqui nos sítios. Eles têm terrenos, mas é tudo pessoal de 60 e tal, 70 e tal anos, o que é mais uns aninhos e eles não podem trabalhar. E os filhos todos têm os seus trabalhos, não estou a ver aguentarem isto. Vai haver sempre alguma coisa. E eu refiro-me mesmo a mim, que tenho um filho com 22 anos, que andou na escola, estudou, fez... Como é que é? Esteve na faculdade... Como é que é o nome? Ele fez um curso e, agora, foi para a Inglaterra. Eu pensava que ele continuava... esteve na universidade, fez um curso técnico...

A: Qual é a área de formação dele?

R: Ele tem de... técnico agrícola.

A: Ah, técnico agrícola, ainda por cima.

R: Sim, e a intenção dele era engenharia, engenheiro agrónomo, mas, entretanto, arranjou uma namorada, na Inglaterra. O meu filho já gostou daquilo. Por causa do Brexit, ele veio para cá. Ele trabalhou comigo, mas voltou outra vez para a Inglaterra. Porque ele gostou daquilo. Mas ele, com 22 anos, trabalhou comigo. E tenho aqui um mais pequenininho... que... ele sabia fazer... ele sabia trabalhar. É assim, se aquilo não der certo, claro que ele volta para cá e sabe trabalhar. E eu refiro a mim mesma isto. Agora, outros, como isto é assim uma coisa que um... Isto dá, dizem que isto não dá... não dá? dá. Mas, é assim, temos de trabalhar, há que se dedicar. Pode ser que eles, aumentando o preço das uvas, como já fizeram este ano, seja um incentivo.

- Pode ser, não sabemos. Isto de ano para ano está sempre mudando.
- A: É, as regras estão sempre a mudar.
- R: Exato, mudam muito as leis.
- A: É difícil para uma pessoa, quando as regras estão sempre a mudar, planear a longo termo. Isto é um trabalho... estamos a falar de uma planta que tem um ciclo vegetativo muito longo. Não se pode olhar só a um ano ou a dois. Tem de ter um plano para dez anos ou vinte.
- R: Comecei no meu projeto há três anos e tal e agora já tenho vinha a produzir. Terminei agora, este ano, e vejo que... é assim, aquilo é bom. E também a gente consegue agora... temos mão de obra... máquinas... máquinas. A gente vai amarrar a vinha, temos uma máquina. Se fosse à mão, antigamente, era com aquelas fitinhas. Para carregar as uvas, a gente arranja um dumper, mas também nem todos os terrenos são acessíveis.
- A: Exato.
- R: O que eu fiz no meu terreno faz com que o dumper vá às cercas todas. Ele anda ali... até que... como é que eu hei de explicar? O que eu consigo lá fazer, com cinco, seis pessoas, se não tivesse aquilo, ia precisar de quinze.
- A: Portanto, preparou o terreno, como era um projeto novo...
- R: Sim, sim, sim, é um projeto novo e como já estou dentro da área... Agora há terrenos que são... não vou dizer que não produzam bem, mas de difícil acesso. E acartar às costas, hoje em dia...
- A: Já ninguém, já ninguém quer.
- R: Não é que não se possa e que não haja gente. Ninguém se quer dedicar, são malandros. O Governo tem culpa, que lhes dá subsídios e não os põe a trabalhar.
- A: Sim. Só para lhe explicar o que é que estamos a fazer. É para uma candidatura do Vinho Madeira a Património Imaterial da Humanidade. Não é para dar a conhecer o Vinho Madeira, porque ele é conhecido em todo o mundo. É para dar a conhecer as pessoas que estão por trás do vinho e o que elas necessitam fazer para se chegar ao ponto em que se chega ao vinho. E, essencialmente, é a parte dos viticultores, que é a parte mais desconhecida.
- R: Sim, em parte sim. Muita gente pensa que o Vinho Madeira... olha para a garrafa e pensa... isto é bonitinho. Mas, isto não é só ir à torneira e encher a garrafa. Há um processo ali longo. Apesar de... a gente entrega as uvas. Eles vêm, levam as uvas e fazem lá a transformação deles. Isso também a gente não vê. A gente não vê aquele trabalho deles.
- A: É verdade.
- R: Eles têm um processo longo, mas para chegar lá é outro. Mas, eu acho que nem tanto. Eu acho que já estão a procurar mais os agricultores. Já lhe estão a dar mais o valor e tem de continuar a ser assim.
- A: Estava-me a referir aos consumidores, as pessoas que compram as garrafas.
- R: Sim, sim, sim.
- A: Eu vou-lhe explicar isto desta maneira: o Vinho Madeira é fortificado. No Porto, também há vinho fortificado, mas o custo humano para produzir uma garrafa aqui é totalmente diferente.
- R: Sim, sim, sim.
- A: É aí que eu quero chegar.
- R: Exato, já percebi.
- A: Neste sentido, e já estamos a acabar a entrevista, quero-lhe perguntar se concorda que nós apresentemos a candidatura do Vinho Madeira a Património Imaterial da Humanidade?
- R: Se calhar, pode ser uma boa ideia. Pode ser mais uma maneira de a Madeira ficar mais conhecida. Mas, depois, também já pode implicar muita coisa, como não quererem que a gente use produtos.
- A: Não tem nada a ver com isso. Não tem nada a ver com isso.
- R: Porque, é assim, no continente e mesmo no Porto Santo, conseguem ter uvas quase sem tratamento. A gente aqui não consegue. O meu

medo é que venham em cima: não podes usar este produto. Se a gente não usar produtos, não se vai ter vinha.

A: Não, o Património Imaterial é essencialmente... Não é o vinho em si, não é a vinha em si, são as práticas sociais e culturais que estão à volta. Por exemplo, neste momento da vindima, todo o tempo que vocês passaram aqui a socializar... é a parte humana...

R: Ah, já percebi, já percebi.

A: E é isso que é cada vez mais valorizado.

R: Falam cada vez mais no biológico, mas o biológico não é sustentável. Não é sustentável, não é rentável. E, é assim, quem trabalha também quer ter rendimentos.

A: Claro. A sustentabilidade... há várias e uma delas é económica. Qualquer prática...

R: Exato. Numa altura, o Instituto do Vinho estava a reclamar X de quilos por metro. Isto não é bom para o agricultor. O agricultor quer é que produza, quer é quantidade de peso, para ganhar... para tirar o seu rendimento. O que eu acho é que é preciso olhar para a frente e para trás.

A: Sim.

R: Olhar só para a frente... Não é só ficar bonitinho, ficar bonitinho na fotografia, e o resto?

A: E vamos imaginar um cenário. Imaginamos um cenário onde, de facto, os agricultores produzem biológico, mas são pagos ao preço justo por isso.

R: Sim, é bom que haja quem se dedique a isso, porque há pessoas que gostam de... e vão pagar. Mas, também nem toda a gente pode pagar esses valores. E é a isso que me refiro. É bom haver biológico. Há pessoas que não querem produtos... tudo bem! Mas não pode ser só isso, tem de haver de tudo.

A: Muito bem.

R: É isso. Temos de dar o valor a todos.

A: Muito obrigado.

R: Obrigada, eu.