

EDUCAÇÃO AMBIENTAL E DESENVOLVIMENTO REGIONAL

A ADOLESCÊNCIA E A CULTURA DA VINHA

M. T. Ribeiro de Lima¹, L.A. Silva¹, J. Neves^{1*}

¹Universidade dos Açores, Departamento de Ciências Agrárias, Centro de Investigação de Tecnologias Agrárias dos Açores (CITAA). Terra Chã, 9701-851 – Angra de Heroísmo, tlima@mail.angra.uac.pt

* Bolseiro da DRCTC

A produção da casta de Verdelho nos Biscoitos (Terceira) está muito diminuída devido às transformações populacionais das últimas décadas. Mais ou menos 85% da área de vinha está abandonada. A parte que é cultivada depende das gerações mais antigas, pois, a mão-de-obra jovem e adolescente praticamente não existe. De facto, adolescentes, jovens e quase todos os adultos menos idosos, não se interessam pela cultura da vinha. Mas há um valor a conservar e sendo possível a recuperar.

Neste sentido, a Universidade dos Açores em parceria com a Escola Básica Integrada dos Biscoitos, através do Centro de Investigação de Tecnologias Agrárias dos Açores (CITAA), e ainda com o apoio da Secretaria Regional da Agricultura e Florestas, lançaram um projecto com vista a salvar estes valores. Ele está a decorrer naquela Escola e em trabalhos de campo em vinha, com a finalidade de sensibilizar crianças e adolescentes para esta cultura.

Palavras-chave: Biscoitos, vitivinicultura, ambiente, adolescentes, desenvolvimento.

INTRODUÇÃO E OBJECTIVOS

Nos Açores há necessidade de contagiar elementos das novas gerações com conhecimentos teóricos e práticos sobre a vinha e o vinho. Foi o que se fez no projecto “Vinhas da Terceira/ Uma Experiência nos Biscoitos”.

O seu objectivo é: provocar conhecimentos sobre o ambiente no que se refere à vinha e ao vinho. Mais especificamente, busca-se o desenvolvimento científico e prático, informação e comunicação de conhecimentos e actividades, preservação do património, salvaguarda de fontes de produção, contributos económicos e sociais,

paisagem tratada, promoção turística. Tudo situado no esforço da educação ambiental. Todas as actividades estão abrangidas na interdisciplinaridade dos estudos dos alunos. Dado que estes passam o seu tempo essencialmente na escola, é por aí que tem de iniciar-se as tarefas. Estas exigem dimensão teórica e prática, a qual se desenvolve no processo integrado de visitas, informação e estágios no campo. Tudo se desenvolve na preparação da vinha para o ciclo vegetativo (poda), observação dos estados fenológicos, controlo da maturação, vindima e preparação do mosto.

O processo decorre com adolescentes da Escola Básica Integrada dos Biscoitos, numa vinha da Secretaria Regional da Agricultura e Florestas, do Serviço de Desenvolvimento Agrário da Ilha Terceira (SDAT), na Região Vitivinícola dos Biscoitos.

SITUAÇÃO DA VITICULTURA DOS BISCOITOS

Desde sempre, nos Açores e nas suas zonas litorais, os terrenos impróprios para a cultura dos cereais foram utilizados para a plantação da vinha. São terrenos pedregosos, basálticos, resultantes de erupções vulcânicas mais ou menos recentes. Tais terrenos podem ter diferentes nomes, como biscoitos, lagedos e lagidos. São divididos por paredes de pedras soltas, em pequenas unidades chamadas curraletas.



Figura 1 - Vinha do SDAT nos Biscoitos - curraletas

Na primeira metade do séc. passado, a área total de vinha nos Biscoitos era de 120 ha, e cerca de 80 % eram tratadas. Actualmente a área cultivada é de cerca de 20 ha. Cerca de 85 % das suas vinhas estão abandonadas ou ameaçadas pela construção

imobiliária. Devido a vários factores, assiste-se a uma diminuição progressiva da cultura da vinha. Antigamente, quem cultivava a vinha era a população normal. Uns eram possuidores, eram eles e a família que trabalhavam. Outros eram assalariados, e alguns deles eram sazonais. A cultura da vinha e do vinho constituía uma das ocupações significativas da população dos Biscoitos.

Há necessidade de criar nas novas gerações o gosto por esta herança cultural e a participação prática e actuante na vinha. Esta pode ser um “hobbie”, uma actividade secundária, um extra.

É que a situação mudou, inicialmente, com a emigração da década de sessenta do século passado. Por um lado, muitos dos proprietários emigraram o que acarretou já o abandono de muitas vinhas (décadas de 60, 70 e 80). Por outro lado, simultaneamente, muitos trabalhadores de vinha também emigraram. Começou assim a sentir-se a falta de mão-de-obra. Em continuação disto, houve o progresso geral das populações, o qual também atingiu, de alguma forma, aqueles que trabalhavam as vinhas. Foi mais um factor para a recente situação. Nunca se deixou totalmente de cultivar algumas delas, mas têm sido essencialmente os poucos produtores quem faz o trabalho. Claro que haverá um ou outro assalariado, alguns sazonais. Segundo informação, actualmente existem 4 assalariados de vinhas nos Biscoitos. Curiosamente, na Casa Agrícola Brum, a Adega Regional mais antiga e a maior dos Biscoitos, na primeira metade do século passado existiam cerca de 26 trabalhadores de vinha.

Nos Biscoitos são ainda as pessoas dos grupos etários dos 50 -60 que se ocupam das vinhas e dos vinhos.

Nos anos oitenta, alargou-se a escolaridade obrigatória até aos 16 anos. Este facto faz com que as crianças e adolescentes vivam totalmente, ou quase, distantes deste tipo de actividades. É que nem uns nem outros participam nas tarefas da vinha e do vinho. E por isso, não aprendem a fazer e muito menos a amar.

Daqui nasce o grande problema de modificar a situação e fazer com que ela melhore e se torne contributiva para estas vinhas e este vinho. E por quê? De imediato trata-se de um valor histórico, ambiental e cultural. E até turístico. Mas, muito mais do que isto, há necessidade de valorizar as fontes de riqueza local e regional. Talvez não faça sentido pensar-se a nível nacional devido às nossas limitadas dimensões.

De uma maneira geral, estas novas gerações não costumam trabalhar, muito em especial no que diz respeito à agricultura, e ainda menos à vinha.

Portanto, deve reconhecer-se que nestas novas gerações há uma mentalidade distante da vinha e do vinho porque significa sacrifícios. Os novos não pensam que podem ou devem fazer alguma coisa neste sector. Quando muito é para os “outros” e não para eles. Acresce que estas novas gerações encontram tudo feito e disponível no mercado. Ou ainda pior, em casa e à mesa. Por isso mesmo, eles não pensam que haja alguma coisa a fazer neste campo e, muito menos, por eles.

Nos Açores, o trabalho da vinha é todo manual e difícil. É dos mais difíceis que há na actualidade, e só um contágio afectivo e um contacto inteligente e cuidado, com a vinha e o vinho, podem conduzir as novas gerações a ligar-se a essa actividade.

Residentes nos Biscoitos, entre os 10 e 19 anos, existem cerca de 180 adolescentes e jovens. Trata-se de uma massa humana crescente em número, em afastamento, bem como em desvalorização da vinha e do vinho. É que, se nada se fizer, daqui a 10 anos, os actuais serão adultos, ou quase, e atrás deles haverá mais jovens, adolescentes e crianças, praticamente distantes de toda esta actividade.

Mas, dado o desenvolvimento actual da tecnologia dos vinhos, a produção de diferentes tipos de vinhos de qualidade nos Biscoitos, pode acarretar vantagens, ao menos a nível económico daquela localidade. E claro, para a Ilha Terceira. Além disso, deve pensar-se que é de prever que, para o futuro, haverá necessidade de muitas pessoas se ocuparem em trabalhos físicos. Por um lado, serão alguns e algumas que não encontrarão escoamento profissional noutros sectores. Por outro lado, é sempre crescente o número de pessoas empregadas em “serviços” mas que precisarão de complementos de actividade. Para bastantes poderão ser “hobbies” de grande valor psicológico e familiar, uma ocupação de tempos livres e recursos de actividade física.

Todavia, haverá também muitas outras pessoas que terão necessidade de alguma fonte extra de rendimento para tornar possível, ou facilitar, a sua economia doméstica. Assim, as vinhas dos Biscoitos poderão prestar um grande serviço físico, psíquico, económico, cultural, ambiental e turístico.

Tudo isto nos leva a constatar a importância e a necessidade de fazer algum investimento no sentido educativo e prático. Em ordem a sensibilizar e educar as crianças para a cultura da vinha e do vinho, a Universidade dos Açores por iniciativa de Teresa Lima está a desenvolver um projecto intitulado “As vinhas da Terceira/Uma experiência nos Biscoitos”

UMA EXPERIÊNCIA NOS BISCOITOS

Arrancou-se com este projecto em Março de 2007. Em primeiro lugar, havia necessidade de dispormos duma vinha. Nesse sentido contactou-se o Director do SDAT, Eng.º José António Ávila, que de imediato nos disponibilizou esse espaço. Disponibilizou também o Técnico Espínola Godinho para ensinar as práticas vitivinícolas. Seguidamente necessitava-se das crianças. Nessa ordem contactou-se a direcção da Escola Básica Integrada dos Biscoitos que também aceitou estabelecer uma parceria com a Universidade dos Açores.

A experiência começou com uma turma do 5º ano de escolaridade. Eram 14 alunos (8 meninas e 6 meninos). Actualmente este trabalho continua com esta turma, agora no 7º Ano. E mais uma turma que entrou em Fevereiro de 2008 e que actualmente se encontra no 6º Ano, com cerca de 20 estudantes (11 meninas e 9 meninos). E ainda mais uma nova turma do 5º Ano, também com cerca de 20 alunos. Pretende-se que estes alunos acompanhem todos os estádios e actividade da vinha e da laboração do vinho do 5º ao 9º Ano de escolaridade.

A presença das meninas é crucial, tendo em conta o significado que tem o pensar e o actuar do sector feminino nas famílias e nos ambientes. As mulheres são um grande factor de mentalização, de contágio, de participação e actuação. Mais tarde, como educadoras dos filhos, estas meninas que agora participam nestas experiências, criarão uma atmosfera de gosto e ligação afectiva e física à vinha e ao vinho. E isto está já a verificar-se.

De ano para ano, estamos a conseguir pôr em prática um dos objectivos deste projecto, o qual é alargar esta acção às outras turmas da mesma Escola. Esse objectivo é atingir a comunidade biscoitense e as freguesias circunvizinhas, chegando mesmo às futuras gerações adultas. Temos estado a executar um investimento mental e actuante de informação, formação e exercitação de modo a que os objectivos sejam conseguidos. Isto quer dizer, criar um desenvolvimento de mentalidade, empenhamento, um saber-fazer para que a vinha seja cultivada, mantida e desenvolvida.

Era crucial transmitir a estes adolescentes que não se pode aprender só a brincar, mas é necessário trabalhar para conseguir uma aprendizagem eficiente e profícua. Na época das vindimas poderiam trabalhar numa vinha, não como brincadeira, mas como uma tarefa necessária e útil. E isso também tem vindo a acontecer. Por exemplo, alguns alunos dizem: - “Oh professora, ajudei a vindimar ao meu avô”. Outros, “ajudei a podar

a vinha do meu avô...” Alguns quando passam com os seus familiares, junto à vinha onde está a decorrer a experiência, levam-nos a visitá-la. Tudo isto mostra que está a estabelecer-se uma ligação afectiva à vinha.

A abertura e o grande valor deste projecto traduzem-se nas significativas palavras escritas, em 2007, pela Prof^a Cecília Terra da dita Escola. “Numa articulação curricular, e nas etapas que se seguem neste projecto, procuraremos envolver várias disciplinas, nomeadamente a História, a Língua Portuguesa, as Ciências da Natureza a Educação Musical e a Educação Visual e Tecnológica, de forma a explorar em várias vertentes esta temática. Da poesia ao desenho, do estudo da História local e regional, da importância da vinha na ilha e na região, das canções alusivas à vinha e ao vinho até à compreensão dos aspectos relacionados com a própria planta.

Acreditamos que estes alunos podem também, e uma vez que muitos possuem vinha, ser, no futuro, agentes activos da sua conservação e protecção contribuindo para que esta região continue a desenvolver a sua actividade vitivinícola.”

Os professores da referida Escola têm ao longo destes 3 anos posto em prática muitas das actividades interdisciplinares relacionadas com a vinha. Em 2008, a turma que actualmente se encontra no 7º ano executou na Área do Projecto um Roteiro Pedestre para as Vinhas e Adegas dos Biscoitos.

A abertura e o grande valor deste projecto manifestam-se também nalgumas das diferentes impressões dos alunos envolvidos na experiência:

“... acho o projecto interessante porque aprendo mais e mais tarde posso ensinar os meus filhos.” Paulo Barcelos.

“Tenho adorado este projecto porque, para além de ser ao ar livre, aprende-se muitas coisas. Até o meu avô que já é lavrador há muitos anos fui com ele à vinha para ajudá-lo e chamei a atenção para várias coisas que nem ele sabia. Este projecto serve para melhorarmos o Ambiente.” Maria Clara Costa.

“Eu acho que o objectivo deste projecto com a Universidade dos Açores é bom para nós. Podemos saber mais: como se poda, enxertos, tipos de vinhas e assistir aos estados fenológicos. Se a professora só falasse na vinha sem a gente ver era uma seca mas, a professora, leva-nos a ver pessoalmente e assistir a tudo.” Bruno Lourenço.

A abertura e o valor manifestam-se ainda no próprio entusiasmo do grupo de professores desta Escola que normalmente acompanham estas turmas à vinha. Este ano, eles próprios também aprenderam a podar.

METODOLOGIA

A metodologia seguida pelos adolescentes nos trabalhos da vinha, ao longo das diferentes estações, é praticamente a mesma dos viticultores da Região dos Biscoitos.

Em Outubro/Novembro, executam-se os trabalhos de limpeza e amanho do solo. Em Fevereiro/Março executam-se as podas, enxertias e replantações.

A videira é uma liana. A poda destina-se a evitar que ela cresça em demasia e não se obtenham frutos de qualidade. A técnica usada foi a seguinte: a mão direita segura a tesoura, a mão esquerda fica atrás, para evitar acidentes, a segurar a vara que se vai cortar. Na poda a vara principal fica com 4 olhos, a secundária com 2 olhos.

Quanto à enxertia, a vinha deve ser enxertada por causa da filoxera, insecto que pica e faz morrer as videiras. Escolhem-se bons sarmentos que se cortam em bocados com dois olhos, aos quais se dá o nome de puas. Estas encaixam-se nos caules de pés de castas americanas. O enxerto leva cerca de 2 a 3 anos para produzir uvas de qualidade aceitável. O cavalo é a casta americana (resistente) e o garfo é a pua da casta europeia que pretendemos enxertar.

As duas técnicas de enxertia que se praticam com frequência na Região dos Biscoitos são: o “cavalo rachado” e a “fenda inglesa”. No “cavalo rachado” começa-se por cortar todos os ramos do resistente, deixando praticamente cerca de 5 cm do caule. Com a navalha de enxertia, executa-se um corte ao meio desse caule na longitudinal de cerca de 2,5 cm. Afasta-se com a navalha essa fenda, de modo a que se introduza a pua que previamente foi cortada em forma de V. Ata-se bem este encaixe com ráfia e passa-se o isolkote, um produto que vai impermeabilizar esta ligação. Estes materiais são biodegradáveis. Na fenda inglesa também se começa por cortar todos os ramos deixando só 5 cm do caule. É necessário que o cavalo e o garfo tenham a mesma espessura. Tanto num como no outro, são executados cortes oblíquos. E de seguida sobrepõem-se essas duas secções de modo a ajustarem-se completamente. Depois ata-se com ráfia e passa-se o isolkote.

Normalmente, passadas 3 semanas após a poda, começa o rebentamento da vinha. Desde desta altura até à vindima, observam-se os estados fenológicos.

Após o aparecimento das 3 folhas, iniciam-se os tratamentos com fungicidas de contacto contra o míldio e escoriose. Depois da alimpa ou formação do bago de chumbo, os tratamentos são feitos à base de cobre. Em Junho, com o aumento da

temperatura, executam-se os tratamentos sistémicos e tratamentos com enxofre molhável.

A seguir ao pintor, fazem-se regularmente colheita de alguns bagos para fazer o controlo físico-químico da maturação de modo a marcar a data correcta da vindima. Em Setembro são as vindimas.

Ao longo do ano e sempre que necessário executa-se a monda manual.

ACÇÕES EXECUTADAS

A primeira ida à vinha foi a 19 de Março de 2007. As videiras encontravam-se no estado de repouso, também conhecido por dormência. Um dos alunos ao olhar para a vinha disse: -“A vinha está seca...” O que significava nessa altura um afastamento das crianças em relação à vinha.

Nessa ida foram lhes ensinadas as técnicas de poda e enxertia. Eles podaram na curraleta que lhes estava destinada.

Fez-se referência ao ataque de filoxera que destruiu as vinhas das variedades de *Vitis vinifera* na segunda metade do século XIX nos Açores e na maior parte dos países vitícolas do Mundo. E foi Chico Maria Brum que nessa época recuperou a cultura de Verdelho e de outras castas europeias nos Biscoitos.

A partir da poda, e com regularidade, os alunos acompanharam o ciclo vegetativo da vinha e observaram, até à vindima, os diferentes estados fenológicos: ponta verde, folhas separadas, cachos visíveis, cachos separados, floração, alimpa, grão de chumbo, grão de ervilha, fecho dos cachos, pintor. A partir deste último estado fenológico, acompanharam laboratorialmente a maturação das uvas. E sempre que necessário eles procederam à monda manual da vinha.

A vindima realizou-se a 11 de Setembro. Foi uma experiência formidável. O entusiasmo foi grande, como acontece nas vindimas, mas mais ainda porque estes alunos tinham acompanhado aquela vinha desde a poda em Março até à colheita, naquele dia. Havia já um contágio de emoções forte em relação a ela.

Em 2008, o SDAT disponibilizou-nos outra curraleta. A primeira ida à vinha foi a 19 de Fevereiro. Como habitualmente ela destinou-se a efectuar as podas e a enxertia. Estas tarefas foram executadas pelos alunos com muito entusiasmo e interesse. Para os do 6º ano foi um reencontrar a sua vinha, ainda adormecida e prepará-la para o novo ciclo vegetativo. Para os mais novos, foi o primeiro contacto com a sua curraleta. As

suas expressões eram de admiração e muita concentração. Até houve um que disse à boca pequena à sua professora: -“A nossa curraleta é maior do que a deles...”. É um espírito competitivo que irá fazer com que o entusiasmo por estes dois torrões basálticos seja muito salutar nas aprendizagens. As curraletas são sempre baptizadas pelos alunos. A primeira foi “Quinta à Biscoitinha” e a segunda foi “Aprender na Vinha”.



Figura 2 - Controlo da maturação.

Neste segundo ano o ciclo vegetativo foi acompanhado nas duas curraletas pelas respectivas turmas até à vindima. Esta realizou-se por cada uma das turmas no dia 12 de Setembro com um grande interesse e entusiasmo. Como é obrigatório fez-se a prova do mosto. E como as quantidades destes são pequenas, ele é lançado numa cuba grande onde há mosto a fermentar.



Figura 3 - 2008- vindima da turma 5º Ano

Neste ano de 2009, desde Março até à presente data temos estado a acompanhar o ciclo vegetativo das videiras, desta vez em três curraletas. No futuro pensamos continuar com novos alunos, todos os anos.

ESTADO DO CONHECIMENTO

Este trabalho da Universidade dos Açores surgiu, como já explicámos anteriormente, por necessidade de preservar a cultura da vinha, e não porque tivéssemos tido conhecimento que alguma instituição ou escola o estivesse a realizar. Mais tarde, por curiosidade, fizemos uma busca pela net, e não encontrámos nenhuma referência do género em Portugal Continental. Encontram-se sim, muitas visitas a Museus de Vinha e Vinho, mas isso não se afigura como sendo suficiente para abrir as mentes dos adolescentes ao trabalho na vinha, no sentido da sua conservação e desenvolvimento. Em França, a situação é completamente contrária, existindo muitos trabalhos do género que envolvem imensas escolas, por exemplo, em Cairanne (Vaucluse), Pomerols (Hérault), Banyuls (Pyrénées Orientales). Estes projectos são promovidos pela “Association Nationale des Elus de la Vigne et du Vin” (2009).

CONCLUSÃO

O entusiasmo e atmosfera que se criou entre os docentes da Escola Básica Integrada dos Biscoitos e da Universidade dos Açores, o técnico da Secretaria Regional da Agricultura e Florestas e os alunos, são grandes. São catalisadores importantes para a abertura das mentes das crianças, dos jovens e também dos adultos.

Recorde-se que o nosso lema será abrir a mente das gerações novas para a descoberta da importância da existência da vinha. Isto está a fazer-se através da instrução, participação, actuação, trabalho, para que este sector no futuro seja continuado e implicative

Pensa-se também estender estas experiências idênticas a zonas vitícolas da Ilha Terceira, nomeadamente Porto Martins e S. Bartolomeu. E também a outra Ilha dos Açores, nomeadamente Santa Maria, onde a vinha está em vias de extinção, de modo a salvar estes valores.

BIBLIOGRAFIA

2009 - “Association Nationale des Elus de la Vigne et du Vin”
http://www.elusduvin.org/news_images/L-ANEV-ET-LE-PROJET-DE-VIGNE-ECOLE-pdf_39.pdf, consultado a 30 de Abril de 2009.

Agradecimentos :

ao CITAA pelo apoio; à Direcção Regional da Ciência, Tecnologia e Comunicação (DRCTC) pela bolsa concedida para subsidiar a participação, com o presente trabalho, no 15º Congresso da APDR em Cabo Verde.