

Rapport for studietur til Portugal 6 – 10 oktober 2013

Dag 2. 7. oktober

På busturen fra Faro til Dorte og Karsten Larsens gård ved Rio Guardian floden tæt ved byen Serpa i Alentejo regionen, fik vi en solid grundviden om portugisiske forhold, af vores turguide Dorte. Portugisisk landbrug har fra 1993 til 2013 været igennem en udvikling fra 900.000 landbrug med en gennemsnitsstørrelse på ca 3 ha til nu under 320.000 brug med et gennemsnitsareal på 20 ha. Det samlede landbrugsareal i Portugal er knap 4 mill ha. Den sydligste del af Portugal med Algarvekysten er begunstiget med 3000 soltimer årligt og er derfor rigtig velegnet til dyrkning af appelsiner. Portugisiske appelsiner er efter Dortes mening de bedste der findes. Der dyrkes appelsiner på 24.000 ha. Portugal har i øjeblikket en arbejdsløshed på 18 % og en ungdomsarbejdsløshed på 40 %. Dette til trods, er jobs som frugtplukkere o.lign besat af rumænere og marrokanere og i grønsagproduktion også gæstearbejdere fra Thailand. Vi hørte om timelønninger på 2 € i hånden, dvs udbetalt efter arbejdsgiver har afholdt forskellige sociale ydelser. Som vi nærmede os familien Larsens gård fik vi historien om dengang, i begyndelsen af 80erne, hvor op imod 20 danske landmænd investerede i gårde i Portugal og specielt i Alentejo regionen. En driftig ejendomsmægler arrangerede fremvisningsture og disse ture blev klogt nok afviklet i februar, hvor vinternedbøren giver landskabet et grønt og frodigt udseende. Når man så kom ud og så landbrugsjord der i fedhed lå over den Lollandske muld, så var det svært ikke at få øje på mulighederne i kombination med en gang dansk "know how"! På det tidspunkt var Portugal endnu ikke indtrådt i EU (kom med i 1986) så kornpriser i Portugal blev fastsat statsligt på et højt niveau, for at sikre landet bedst mulig selvforsyning.

Det gik ikke de danske landmænd særlig godt – de fleste måtte opgive og solgte deres gårde igen. Karsten var i 1982, som nyuddannet landmand, blevet ansat som driftleder på en danskejet går på ca 60 ha. Det var ikke med intentionen at blive fastboende i Portugal, men efter 2 år flyttede hans kæreste Dorte også til Portugal og sammen købte de halvpart i den gård, hvor Karsten arbejdede og efter yderligere nogle år kunne de købe den tidligere ejer ud.

Portugals indtræden i EU gav portugisisk landbrug afsætningsmuligheder og der blev også tilskudsmuligheder fra EU's regional fonde til udvikling. Produktion af rødbeder til det engelske marked har gennem årene været en hjørnesten i Dorte og Karstens landbrug og omfatter i dag et areal på 45 ha årligt. I England vil forbrugerne have rødbeder året rundt, men den hjemlige produktion kan ikke køle opbevares så lang tid at den rækker til ny høst, så i en god månedstid i maj/juni er der afsætning for Karstens rødbeder til en supermarkedskæde i England. Produktionen er underlagt nøje kontrol fra den engelske aftagers side. Der skal føres dokumentation for alle handlinger igennem vækstsæsonen og der finder uanmeldte kontrolbesøg sted, lige som dokumentation skal fremsendes til aftager - i følge Karsten et stort papirarbejde, som han faktisk køber sig hjælp til at få gennemført. Igennem årene har der også været dyrket andre grønsagsafgrøder, som f.eks meloner. Bedriften blev udvidet for nogle år siden med tilkøb af en nærliggende ejendom på godt 200 ha og med forpagtninger er bedriftens samlede areal på 325 ha. Olivenproduktion er i dag en væsentlig del af gårdens drift, idet olivenplantager udgør 85 ha. Oliven høstes med maskine og leveres til oliemølle samme dag det høstes. Det er meget vigtigt for oliens kvalitet at der går så kort tid som muligt mellem høst og presning. Noget af Karstens olivenolie bliver aftappet på forbrugerflasker og kan bl.a købes i Coop's butikker i Danmark under navnet K.Larsen extra jumfru olivenolie – se mere på www.klarsen.eu Der er også kontraktavl af valmuefrø, som afsættes til medicinal industri og der dyrkes vårhvede og solsikker. Som et EU støttet skovrejsningsprojekt er der på noget af gårdens

marginaljord plantet pinjetræer. Planen var skovning efter 20 år, men Karsten mener ikke de når en fornuftig tykkelse på den tid.

Dyrkningsmæssigt er området underlagt en årsnedbør på ca 450 mm som primært falder i vinterhalvåret, så vanding er et must med mindre man vil tage til takke med kornudbytter på ca. 2 tons pr ha. Specielt april nedbøren er afgørende for kornudbyttet, det er den tid hvor hveden skrider og kernefyldningen går i gang.

Tilsåning af markerne begynder i slutningen af oktober/begyndelsen af november. Inden da har jorden ligget pløjet i 1-2 måneder. Den meget lerholdige jord skal have sol og udtørring for at den ved begyndende opfugtning bliver tjenlig til såbed. Lerindholdet skønnes at være på 50 % eller mere, men også med et stort kalkindhold, så jordens pH er neutral til basisk. Vinterhalvårets temperaturer svinger fra let nattefrost enkelte gange og op til + 20 C°. Selvom hvede sås i november, så er det vårhvedesorter man sår. Vinterhvedesorter kan ikke få kuldepåvirkning nok til at lykkes. Der vandes med indtræksmaskiner og med et centerpivot anlæg der dækker ca 50 ha. Olivenplantagerne er anlagt med drypvanding og har et vandingsbehov på ca 300 mm pr år.

Dyrkning af afgrøder i sommerhalvåret kræver enorme vandmængder, op til 600 mm kunstvanding, så det tæller på omkostningssiden. Alligevel så vi en del majsmarker under centerpivot vanding, som var ved at være høstmodne i begyndelsen af oktober. De har været igennem en periode i juli/august hvor dagtemperaturen når over 40 grader og nattemperaturen ikke kommer under 30 grader. Der blev sået større arealer med majs i Portugal i forsommeren 2013 fordi kornpriserne sidste efterår/vinter var så høje.

Besøget hos Dorte og Karsten Larsen sluttede med frokost på gårdens terrasse bl.a med den portugisiske specialitet friturestegt klipfisk, men naturligvis også med rødbeder og olivenolie og mange andre lækkerier

Alqueva dæmningen og Alqueva´s Great Lake – Europas største kunstige sø på 250 km²

Dæmningsprojektet hedder Alqueva Multipurpose Project, fordi formålet er at sikre vandforsyning, give mulighed for kunstvanding af 100.000 ha landbrugsjord, producere elektricitet på et 518 MW vandkraftværk og give området et turistpotentiale/arbejdspladser, ved at udvikle infrastrukturen.

Helt tilbage i 1950'erne, under diktator Antonio de Oliveira Salazar, blev der gjort forundersøgelser til dæmningsprojektet og i årtier blev projektet diskuteret, men først efter nellikerevolutionen i 1974 blev der taget egentlige skridt mod en realisering af projektet og endelig i midt 90'erne kunne den portugisiske regering vedtage en anlægslov så arbejdet blev påbegyndt. Selve dæmningen blev færdig i 2002 og første etape af vandkraftværket på 259 MW blev taget i brug i 2004. Først i 2010 var søen fyldt op og den anden etape af vandkraftværket blev igangsat. Kraftværket består herefter af 4 reversible turbiner på hver 129,5 MW. Når der er brug for strøm og strømprisen er høj produceres der strøm og når efterspørgslen og dermed prisen på strøm er lav, så bliver turbinerne til pumper og vand pumpes tilbage i den store sø fra et mindre reservoir neden for dæmningen. Dæmningen har 2 kæmpe sluser der kan åbnes når vandstanden i søen bliver for høj og gennemstrømningen i turbinerne ikke kan holde vandstanden nede. Disse sluser var første gang i brug i vinteren 12/13. Strategisk sikring af vandforsyning i området beror på at kapaciteten i søen kan forsyne området med vand i mindst 3 på hinanden følgende tørkeår.

Udbygningen af det netværk af vandkanaler og rørledninger der skal skabe mulighed for fremføring af vand til vandforsyning og til kunstvanding er i den afsluttende fase og vi så f.eks at nedgravning af rør på Dorte og Karstens gård var i gang.











Tirsdag den 8. oktober. 2013

By og kirkegård

Efter morgenmaden på Hotel Bejense i Beja var der lige tid til en kort byvandring med vores guide Dorte inden vi kl. 10 skulle besøge **Vale da Rosa**. Bejas centrum er en smuk renoveret gågade, men grundet såvel krise og ikke mindst et nærliggende indkøbscenter er butikkerne i centrum hårdt ramt. Mange er lukkede og forfaldet i byens gamle centrum breder sig. Fraflytningen er stor og huslejeregler bevirker at der ofte ikke er penge til renovering. Bl.a. må huslejen ikke stige med mere end inflationen + 10 % - hvilket skal ses i lys af en længere periode hvor huslejen først var helt fastfrosset og senere kun måtte stige med inflationen. Så der er et stort efterslæb på vedligehold. Typisk for området boede godsejerne tidligere i byen, hvor de nød bylivets glæder mens landarbejderne tog sig af det hårde arbejde og området er derfor ikke så præget af store smukke landsteder.

Vi besøgte ligeledes byens centrale kirkegård hvor graden af jordisk gods tydeligt viste sig i størrelse af familiegravstederne. Via gravsteder søgte man at vise sin rigdom. Et familiegravsted på 1½m² koster ca. 10.000 kr. Efter gamle traditioner forventes det at en enke går i sort indtil et evt. nyt giftermål og når ens forældre dør er det ikke ualmindeligt med en sørgeperiode på 2-3 år i sort. Begravelsesceremonien er kortvarig og uhøjtidelig, men efter 5 dage afholdes en kirkelig mindehøjtidelighed.

Uden for byen ligger en større lufthavn – som dog ligger nærmest øde hen uden flytrafik. Det tyske luftvåben har tidligere trænet flyvninger under radarhøjde i området, da det er et af få områder i Europa hvor det er tilladt, men da portugiserne satte prisen op forlod tyskerne området.

Vale da Rosa

Vale da Rosa i Alentejo regionen er storproducent af vindruer med og uden kerne. På rundvisningen blev vi guidet af Ricardo som arbejder med marketing og distribution. Inden vi kunne bevæge os rundt måtte vi dog ikklædes håret og plastkittel ligesom vi måtte underskrive et dokument hvor vi garanterede at vi ikke havde Kolera, influenza, diarre, hoste mv. da det var et krav afledt af en af de mange certificeringer virksomheden var omfattet af.

Vale da Rosa en af de største drueproducenter til konsum. Der dyrkes 230 ha, hvoraf de 100 er med kernefrie typer. I alt dyrkes 12 druevarianter hvoraf 6 er kernefri. For hele tiden at være på forkant med sorterne og strække sæsonen er der 70 typer i test. Firmaet er et gammelt familiefirma med ca. 100 år på bagen og med et afsæt i Brasilien under revolutionen. I 1973 lykkedes det at blive leverandør til Marks & Spencer i England – en status der tillige i sig selv er et kvalitetsstempel. **Vale da Rosa** anser sig da også som markedsledende i kvalitet. Virksomheden sælger for ca. 7,5 mil. Euro med en målsætning om salg for 10 mil. Euro i 2016.

Drueproduktionen er på 5500 tons årligt med et potentiale på 6000 tons. 35 % af produktionen eksporteres til 12 EU lande samt Kina og Vietnam. Da plukkearbejdet er meget arbejdskrævende er der i højsæsonen ansat 750 mod ca. 350 uden for sæsonen. Grundet de mange typer druer og plastoverdækning kan sæsonen strækkes over 5½ måned. Arbejdsstyrken er hovedsagelig ufaglært og virksomheden prioriterer portugisisk arbejdskraft – også af PR-grunde. Kun 18 % er udlændinge. Druerplukkeren har egen id og kan spores frem til forsendelsen, hvilket sikre at de enkelte plukkere ikke kan snyde med kvaliteten uden følger.

En plukker aflønnes med 530 -560 Euro pr. måned. Årlige lønomkostninger er ca. 4 mil. Euro. Arbejdstiden er normalt fra 7.30 – 15.30

Anvendelse af kernefrie druer er relativt nyt i Portugal og **Vale da Rosa** er eneste producent på området der udvider. Da kernefrie druer også har et noget lavere udbytte vil prisen være højere da en kernefri drue er mindre. Kernefrie druer er ikke fremavlet via genetisk manipulation som mange antager, men har været kendt i hundrede af år. Selv kender vi dem også fra f.eks. rosiner. Via diverse gødningstiltag m.v. kan kernens vækst også mindskes.

Dyrkningsteknik reduceres vinstokkens ca. 80 klaser til 50 og klaserne trimmes løbende for at sikre en høj kvalitet. Da man i Portugal primært har erfaring fra vindyrkning har man søgt teknisk bistand fra bl.a. Israel og Chile.

Indlagringen sker senest 2 timer efter plukningen. Her køles druerne ned til 2-5 graders C. Druer til eksport udsættes for termisk kuldechok ved nedkøling til 1 grad C over 8-10 timer. Druernes holdbarhed er herefter i lukket atmosfære op til 30 -45 dage og sikre at de kan eksporteres med skib til bl.a. Kina og Vietnam. Investeringen i kølerum med kapacitet til 250 tons har været på ca. 1 mil Euro.

Etableringen af 1 ha druer koster ca. 85.000 Euro og efter 3 år kan høstes 5 tons pr. ha. Det maksimale potentiale, der nås efter 16- 20 år, er på 35 tons pr. ha for alm. druer og 25 tons pr. ha for de kernefrie typer. Plukningen sker ad 2 omgange for at sikre optimal kvalitet. Ukrudtsbekæmpelsen sker primært pr. håndkraft får vi oplyst. Druerne kunstvandes via drypslanger med ca. 300 mm/år og gødes med flydende gødning via samme system. Overdækningen med plast holder ca. 3 år. Nyeste tiltag er eksperimenter med "ringning" af vinstokken, idet forsøg har vist at der derved bliver mere næring i toppen til gavn for drueproduktionen.

Efter et næsten 3 timers meget interessant besøg på **Vale da Rosa** tog vi væsentlige klogere på drueproduktion afsked med vores rundviser Ricardo og modtog en meget flot pose med PR-materiale og en bakke meget flotte stenfrie druer.

Ref. Per Skodborg Nielsen

Tirsdag den 8/10 – eftermiddag - besøg hos portugisisk landmand der driver ekstensivt landbrug.

Næste besøg gav os en rigtig god ide om, hvilke forhold mange landmænd i Portugal producerer under. Landmanden – vores besøgsvært skulle faktisk selv havde vist rund – men blev forhindret, da han ifølge konen skulle bruge tiden på, at servere i restauranten hvor vi indtog frokost forinden.

En spændende volumenmæssig stor frokost med forret. Egnsspecifik hovedret af svinekød (sorte svin) med muslinger og kartofler. Desserten var velsmaget, men meget voluminøs – nærmest en stor budding som lignende en chokolademousse – de færreste kunne spise op.

Landmanden og konen havde en hyggelig veldrevet og velbesøgt restaurant (Alternia) i byen Grandola, hvor vi indtog en dejlig frokost. Her lod man mærke til den portugisiske iver med at servere og opvarte gæster. Det forlød at det var en bedre forretning for landmanden, at servere for kunder end at drive landbrug. I alt fald passede han landbrug om dagen og gæster om eftermiddagen/aftenen. Restauranten gav også et vidnesbyrd om, at man var optaget af kork i denne egn. Der var mange flotte udskæringer i korkdekorationer, som for øvrigt var hans hobby. I bussen gav landmanden et kort oplæg til vores besøg på ejendommen, hvor han ikke mindst undskyldte, at han ikke kunne afse tid til at vise os rundt, da han skulle servere - tjeneren havde ferie. Desuden gav han udtryk for, at han var lidt flov over ejendommens vedligeholdelse og at vi skulle tage udgangspunkt i, at det jo var et meget ekstensivt landbrug og ikke måtte sammenlignes med nogle af de moderne produktionssteder, vi havde set eller skulle se. Det vigtigste for ham var dog, at stedet fungerede som det var !

Ejendommen er på ca 270 ha. Der er 100 køer og 70 får hvor lam beholdes og sælges efter opfodning til slagt. Tyrekalve sælges som små, da foderpris for opfodning er for stor til, at det er rentabelt. Ejendommen har desuden en produktion af kork. Ejendomme er ejet gennem flere generationer og i øjeblikket er det den ældre moder der beboer ejendommen. Ejendommen var udsat for udfordringer i forbindelse med revolutionen i 1974 – man fik på daværende tidspunkt lov til, at beholde jord og blive boende, hvorimod alle dyr herunder kvæg og grise blev konfiskeret. På ejendommen har der de senere år været forsøgt, at opstarte en besætning af malkegeder på 200 dyr med osteproduktion for øje. Dette er imidlertid stoppet pga sygdom i besætningen.

Ejendommen – vi blev vel modtaget af " Raun " – landmandens søn. En mørkglødet portugiser med lyst til at fortælle om ejendommen. Han bruger dog mest sin tid på olivenbrug andre steder, da det er dette han er uddannet i. Han fortæller - kun en lille del af ejendommens arealer kan vandes. Arealer er meget ekstensive drevet og består for en stor dels vedkommende af græssteppe med spredt bevoksning af korkeg, steneg og fyrskov (ca 130 ha). Mange af træerne er over 200 år gamle – der gættes ligefrem på at nogle kan være 300 – 400 år. Agern fra korkeg/steneg ædes af kvæg, når nødder falder på jorden og er et vigtigt supplement til foder. Andre steder så vi Sorte grise på friland, hvor fødeemnet var agern – efter sigende skulle sådanne

svin have en tilvækst på op til 1 kg om dagen. Produktionsformen er, at smågrise af " sorte grise " – nærmere bestemt en portugisisk race, bliver sluppet fri på arealer med landbrugsproduktion og træer og skal så finder de fødeemner der er tilbage efter høst.

De vejer typisk 30-40 kg når de bliver sat til at søge føde. Slagtevægt er typisk op til 160 kg. Kødet som vi fik lejlighed til at smage flere gange var fast, smagfuldt og mørkt – lidt hen af vildsvin.

Klimatisk er ejendommen udsat for en lang tørkeperiode, da det typisk ikke regner fra midt i juni til midt i september. De stenede muldfattige arealer hvor udgangspunktet er sand , og hvor der ikke er langt til klippegrund er således udsat for kraftig tørke, som begrænser plantevækst. Temperaturer i denne periode kommer ofte op på 35-37 grader celsius. Der er etableret en kunstig sø, som opsamler regnvand i vinterperioden. Dette kan i nogen grad bruges som vand til afgrøderne. Der rådes således over en cirkelvander, hvilket vi også så. Der er dog kun en mindre del af arealerne, der kan vandes herved. Her prioriteres avl af foder til dyr – ensilage/grøntfoder. Hvor der kan vandes avles 1-2 slæt kløvergræs. Alternativ shorgun, rajgræs evt. iblandet triticale/havre. Der avles ikke majs, da vandforbruget er for stort. Græsarealer med træer som ikke kan vandes er del op i 9 større folde, så der kan skiftes mellem arealer. Hvor der ikke er så mange træer, kan der til tider laves lidt høslæt.

Økonomien i kvægproduktion? Tidligere fik man 800-900 EU for en slagteko – nu er prisen nede på 500 EU – så det var ikke med overvældende begejstring, at Raun fortalte om dette emne. Han gav dog udtryk for, at de modtog ca. 40.000 Euro fra EU i årlig tilskud på hele ejendommen. Der var også en del regler at skulle leve op til, bl.a. regler med øremærker m.m.

Kork – dette var et af hovedemnerne på dette besøg. Vi fik en god beskrivelse af fremgangsmåden, når korkeg skulle afbarkes for kork. Moderne plantager med korkeg laves sådan, at der kan afbarkes med maskine. Dette er både billigere og nemmere – men kvaliteten er oftest dårligere.

Her er der tale om gamle træer som står spredt i landskabet. Korken afbarkes på den rigtige årstid. Det sker typisk i forsommeren inden det bliver for varmt. Juli og august er for varme måneder – her kan barken " ikke slippe " træet. Hvis der sker afbarkninger her, vil træet risikere at dehydrere og tage skade. Korktræet skal være mindst 40 cm i omkreds 1 gang der afbarkes. Arbejdskraften består typisk af 2-3 mand som har dette arbejdsområde som speciale og som rejser rundt for at " afbarke " korktræer. På ældre træer arbejdes der med at lave tre-fire flager af bark. Typisk op i en højde af 2-3 meter hvor træet er tilstrækkeligt tykt. Der bruges intet sikkerhedsudstyr og det foregår med en speciel håndøkse. Håndværket er oldgammelt og er udviklet gennem tiden. Øksen består af et skaft af steneg som kan absorbere stød, og øksehovedet er specielt formet med en spids i enden, som kan bruges til at brække flagerne af når de er løsnet. Man må ikke gå for hård ind i træet, idet det giver skader som kan ses og som efterfølgende giver dårlig vækst af ny kork. Korkeg må højst afbarkes hver 9-10 år, da træet ellers ikke kan klare den hårde medfart. Alle træer fik således påført årstal for sidste afbarkning. Fx betød 9 på et træ at der var afbarket i 2009.

To mand kan, hvis der går godt, lave 35 til 40 kg kork om dagen. Det tager ca 1 time for 2 mand pr. træ.

Prisen på kork varierer efter kvalitet. Topkvalitet bruges til vinpropper som presses/skæres ud af en barkside i rigtig kvalitet og tykkelse. Dårlig kvalitet bruges til fx skosåler, isolering, gulv o.lign. Korken koges og moses hvorefter de formes til det som anvendelsen kræver. Lidt ringere kvalitet kan godt indbringe 30 Euro for 15 kg kork. Kvaliteten af kork er også nøje forbundet med træets tilstand. Hvor der er ringe vækstforhold, dårlig JB-kvalitet, mangel på vand og næringsstoffer bliver kvaliteten af kork oftest for dårlig. Kork er en vigtig indtægt for ejendommen. Priser er dog for nedadgående, da mange vinflasker produceres med plastik eller skruelåg. En god vin skal ifølge en portugiser altid være med korkprop ellers er den ikke værd at drikke!

Landbruget har endvidere ca. 50 ha med eukalyptusskov- træart som er indført fra Australien. Primært med tømmer som formål. Træer skal opnå en alder på 10-12 år inden de kan skoves. De rodskyder igen og kan herefter høstes på ny. Anvendelse til træ, træpæle og papir. Eukalyptus bliver mest dyrket på meget kuperede arealer. Nye skud kan også bruges til bolcher.

Besøget på denne ejendom gav os en ide om de forskelligheder der er på landbrug i EU. Fx fra Danmark til Portugal. Da Raun blev spurgt, hvordan han ser fremtiden på dette brug, var han meget realistisk – " han håbede, at der var en fremtid, men var klar over at det vil blive vanskeligt". Han mente, at det var den mest skånsomme landbrugsproduktion de praktiserede i forhold til naturen, men at det måske ikke ville være rentabelt i fremtiden. Han vil dog ønske at denne produktionsform vil kunne fortsætte som tidligere generationer har gjort – dog med mere moderne maskiner.

For de jagt- og hundeeinteresserede var ejendommen et eksempel på Portugisernes interesse for jagt på stenhøns og "stående" hunde. Store marker med spredt vegetation og hønsefugle kræver hurtigt søgende hønsehunde. På denne ejendom kunne man bl.a. se Breton og "sætter" som netop er specialister i opsøgende jagt på store vider efter hønsefugle. Disse hunde sås en del steder. Fx havde Dorte og Karsten også Breton incl. en uimodståelig 8 ugers hvalp.

På tilbagevejen til Beja gav Dorte os en spændende informationer i bussen. Bl.a. kørte vi forbi lavbundsarealer langs floder, hvor der blev dyrket ris. Ris udsås først når temperaturer er over 26 grader C. Herefter lukkes vand ind på arealer. Vand virker som et termisk materiale, der holder temperaturen konstant – ellers vil risen ikke kunne gro. Der tilføres gødning med traktor eller fly, hvis arealer står under vand. Det er en forholdsvis dyr driftsform, men udbytter er høje 7- 8 tons. Alt ris skal tørres på tørreri.

Af kulturelle indslag gav Dorte en malerisk beskrivelse af portugisisk tyrefægtning. Specielle tyre bliver udvalgt som små og passes og plejes så de kan bruges i tyrefægtningen som ca 5 årige dyr. I modsætning til Spanien bliver tyren ikke dræbt under forestillingen, men får sat nogle flag i nakken. Til slut skal tyren fanges af en flok unge svende, som er ikklædte farverige dragter. Første

mand i rækken skal se om ham kan holde tyren og skal nærmest springe op til hovedet af tyren. Ganske farlig underholdning, men en kultur som er ældgammel og som portugisere ønsker bevaret.

Aftenen sluttede af i en gammel restaurant med møre bøffer og lokal vin. I sandhed en ny god dag i Portugal.

Ref. : Michael Fleng

Onsdag den 9. okt. 2013 (ved Torben B. Hansen og Martin Ringsing, Agri Nord):

Besøg på landbrug med vinproduktion og olivenpresseri:

Dagen startede med besøg på et 300 ha stort landbrug med produktionsmæssig hovedvægt på vin- og olivenolieproduktion. På bedriften var foretaget store investeringer i egen 'vinfabrik' og olivenoliepresseri. Produktionen i marken var stærkt afhængig af kunstvanding fra 40 vandboringer. Vinhøsten var netop begyndt, mens olivenhøsten først starter op til november. Gennem rundvisning i mark og bygninger fik vi en grundig orientering om de to produktioner. Bedriften beskæftigede i alt 30 medarbejdere.

Landbruget havde fået tildelt adskillige priser for både sin vin- og olivenolieproduktion.

Olivenolieproduktionen:

Nyplantninger bærer frugt efter to år. For at få den optimale produktion er det nødvendigt med beskæring af de unge træer. Dette sikrer optimale mængde lys for olivenproduktionen. Under træerne var udsået kløver af hensyn til kvælstofforsyningen og for at forbedre jordens bæreevne i forbindelse med høsten, som strækker sig over 2-3 måneder med opstart i november.

Indtil træerne er 5-6 år håndplukkes træerne. Herefter foregår høsten maskinelt. Helt gamle træer med stor stamme er ikke velegnede for maskinel høst. Høstmaskine blev fremvist (foto 1).



Foto 1: Maskine til høst af oliven

Høstmaskinerne består af en klo, der klemmes om stammen samt af en stor presenning monteret på vinger som slås ud umiddelbart inden træet rystes. Ved hjælp af presenningen opsamles olivenfrugterne og hældes derfra over i en vogn. Af hensyn til kvaliteten er det meget vigtigt at olivenfrugterne høstes rettidigt. Overmodne oliven giver et for produktionen u hensigtsmæssigt højt syretal. I alt rådes over fem høstmaskiner på bedriften.

For at sikre den rette kvalitet er det vigtigt at olien presses af frugterne straks (og senest 24 timer) efter bærhøsten. Inden der koldpresses fjernes grene og blade, og frugterne vaskes (maskineri hertil fremgår af foto 2). Herefter knuses frugterne, og der opstår en olivenpasta med indhold af

både frugtkød og sten. Pastaen koldpresses således at olie og vand frigives. I separationstank skilles olie fra vand. Olien fra den første presning er den olie der betegnes *jomfru olivenolie*. Olien med det laveste syreindhold er den fineste olivenolie og betegnes *ekstra jomfru olivenolie*



Foto 2: Anlæg til Modtagelse, vask m.m af nyhøstede olivenfrugter

Det udskilte frugtvand føres som gødning tilbage på markerne, mens olivestenene anvendes til opvarmning.

Pr. træ høstes ca. 60 kg olivenfrugter, hvilket svarer til at der pr. ha kan høstes 10-12 tons frugt. Til produktion af 1 liter olie medgår 6-7 kg olivenfrugter. Pr. ha produceres således 1.500–2.000 l olie.

På gårdens presseri produceredes i 2012 i alt 6,5 mill. kg olie, og der blev således presset olivenfrugter fra også mange andre landbrug.

Rundvisningen vedr. olivenolieproduktionen sluttede af i tapperiet. 40 % af den producerede olie i presseriet blev hældt på flasker – langt det meste på mørke flasker for at beskytte mod sollys, som kan forringe oliens kvalitet.

Vinproduktionen

Vi var i marken for at se vinhøster i funktion - en helt ny New Holland til en pris af 420.000 Euro. Det var den første af sin art i Portugal. Maskinens kapacitet er ca. 1 ha/time. Maskinen er i stand til at afribbe kun de gode bær – klasestilkene med evt. indtørrede overmodne druer høstes ikke med, men bliver siddende tilbage på vinstokken (foto 3). Ca. to måneder efter høst afklippes klaserester manuelt.

Den videre forarbejdning til vin påbegyndes straks efter druerne er høstet. Druerne fyldes i pressetanke, hvor de - ved produktion af rødvin - henstår i 5-6 dage. Det er den røde farve fra druernes skind, som i løbet af denne proces giver rødvinen sin karakteristiske røde farve.

En del af vinen lagres på egetræfade i ca. et år. Dette er et omkostningstungt led i produktionen, idet et egetræsfad koster 480-600 Euro i indkøb. De amerikanske fade er de billigste. Efter lagringen på egetræsfade lagres vinen på flasker i typisk fire-fem år.



Foto 3: Netop afhøstet vinstok. Klasestilke med de for vinproduktionen uønskede overmodne druer sidder tilbage.

Byvandring i Beja

Under byvandring i Beja så vi "landbrugskongen" Denices borg fra 1400-tallet. Borgen lå højt placeret i Beja, hvorfor der var en fantastisk udsigt ud over det omkringliggende flade landskab. Under Denice var korkproduktionen "opfundet" og han tog initiativ til at plante kork- og stenege. Mange af disse træer indgår stadig i produktionen.

Beja er en af de meget gamle byer i Portugal. Dvs. der bl.a. kunne findes ruiner og spor fra bl.a. romertiden. Over en udgravning, var der opført et museum med glas i gulvet der gav et godt indtryk af indretning af et romersk bad.

Ved besøg i 2 torvehaller fik vi et indtryk af hvorledes der tidligere har været en livlig handel med bl.a. fisk og grøntsager. Denne torvehandel er dog under afvikling da handelen efterhånden flytter til nyopførte supermarkeder.

Om efter middagen kørte vi til Odimeradalen ved Portugals Vestkyst. Her besøgte vi en stor grøntsags- og rullegræsproducent. Som mange af de andre store landbrugsbedrifter var denne også ejet af udlændinge. Afgrøderne blev dyrket på meget grovsandet jørd sand. Men med mulighed for vanding og regelmæssig tilførsel af gødning var der mulighed for flere afgrøder om året. Bla. var omdriftstiden for rullegræs nede på 6 mdr. Sandflugt var et problem og i nogle kulturer blev der etableret dækafgrøde for at modvirke dette.



*Venstre:
Selleri på sand med nedvisnet vårbyg
som dækafgrøde*

*Under:
Nyetableret græs til rullegræs*



Portugal

Torsdag den 10. Oktober 2013



Intet er umuligt. Det er den filosofi, som er grundlaget for virksomheden Frupor. Det gennemsyrrer strukturen i virksomheden og dens dedikerede team af fagfolk.

Beliggende i den smukke sydvestlige Alentejo, ikke langt fra Vicentina kysten, har Frupor vokset sig fra en ide af sin norske grundlægger til en moderne og blomstrende virksomhed, hvor drevet og pionerånden er til stede, som ved dens grundlæggelse.

Jordtypen på bedriften er hovedsagelig sandjord, og der vandes med både indtrækningsmaskiner og cirkelvander.

For at undgå sandflugt, er der etableret læhegn.

Arealer med lerjord andrager ca. 11 ha.

Med sine 120 multinationale ansatte, og om sommeren op til 200, producerer og eksporterer Frupor kinakål, snack-gulerødder, store gulerødder og pyntegrønt til flere europæiske lande men især til England og de nordiske lande, fortæller den erfarne driftsleder gennem 23 år Carsten Jensen.

Virksomheden er underlagt flere certificeringssystemer der sikre en høj kvalitet, og produkter der er produceret under etiske produktionsmetoder.



YOUR M&S



Kinakål

Kinakål, som er een af virksomhedens kerneprodukter, bliver produceret på 75 ha stort areal. Kålene bliver sået i væksthuse, hvor planterne bliver sprøjtet en gang om ugen mod skadedyr, for efter tre uger at blive plantet på friland med en plantetæthed på 59000 pr. ha.

Før udplantning bliver der jordbehandlet i kombination med Glyphosatbehandling.

Efter udplantning er der udover vanding også fokus på svampesygdomme.

Som et forholdsvist nyt tiltag, bliver der også produceret økologiske kinakål.

Der anvendes hvert år 1-2 tons kalk pr. ha.

Pyntegrønt

Pyntegrønt som også er en af Frupors hovedafgrøder, bliver produceret til frisk levering til store dele af nordeuropa.



Leatherleaf ferns



Tree ferns



Aspidistra



Sprengeri



Eucalyptus



Foxtail ferns

Året rundt bliver disse pyntegrønttyper til blomsterbuketter dyrket i skygehuse som dækker et areal på 40 ha.

Driftsleder Carsten Jensen fortalte, at disse kulturer var forholdsvis lette at dyrke. Mange af typerne kan passe sig selv, med deres frodige vækst. Den første bregnekultur blev plantet i 1994.



Bregner under skygge



Administrationsbygning med bournonville ved indgangen

Gulerødder

Det er Frupors formål at udvikle og dyrke til et voksende europæisk marked. Det ideelle klima og dyrkningsforhold giver de bedste betingelser for at dyrke disse antioxidantrige rodfrugter.

Anvendelsesmulighederne er mange: purerede supper, saft, snack til børn og voksne (sund slik), indgår i gryderetter og naturligvis i salater. Denne rodfrugt er rig på vitaminer og fiber.



Der er i guleroddyrkning både brug for anvendelse af ukrudts- og svampesprøjtninger. Her sætter lovgivning og opkøber dog store begrænsninger for anvendelse af disse midler. Ifølge driftsleder Carsten Jensen, er der især risiko for restkoncentrationer i rodfrugter.

Vin

På Frupors lerede arealer produceres der vin på 11 ha

Både rød- og hvidvin dyrkes og produceres under krævende kvalitetskrav

