



RUBRICA
Perguntas e Respostas

#p10

newsletter escolar

Info Piquinho

julho _2021 | Diretor José Anacleto



Número_#01#

GRANDE ENTREVISTA

PAULO MACHADO | AZORES WINE COMPANY

“Levar os Açores ao mundo e trazer o mundo aos Açores.”



#p06

NOTA DOS EDITORES

News letter!

As boas notícias continuam! O número #UM# da **Info. Piquinho**, a “newsletter” da nossa escola, está “on”! Esta edição é novamente uma publicação “online” alojada no site institucional da Escola Básica e Secundária da Madalena. A **Info. Piquinho**, concebida pelos professores Ana Paula Silva, Elisabete Pereira e João Mota durante a oficina de formação “Literacia dos Media e Jornalismo: práticas pedagógicas com os media e acerca dos media”, tem desta vez como tema a Vinha, o Vinho e o Património vitivinícola da ilha cujas pedras brotam o néctar de Baco, continuando a contar com a colaboração dos estudantes dos cursos secundários de Ciências e Tecnologias e de Artes Visuais, que constituíram as equipas de reportagem da redação da EBSM. Bem vindos a esta viagem embriagante de essência insular pelos currais da vinha e pelo Património da Unesco.

Elisabete Pereira e Sílvia Costa

HISTÓRIA

Museu do Vinho da Ilha do Pico

Este Museu mostra aos seus visitantes a história do vinho local, desde a criação da vinha cultivada pelos primeiros povoadores #p04



VISITA GUIADA

Fomos ao Alambique do Lajido

Nesta visita, com o alambique por nossa conta, a **Info. Piquinho** ficou a conhecer o seu funcionamento #p08

EDITORIAL

Carla Pimentel Silva_Vice-presidente do Conselho Executivo

Cartões de cidadão **singulares**

“E isto não nos larga. Chega a impor-se a nossos olhos e fascina-nos (...) É aqui que a luz dos Açores atinge talvez a perfeição. Nada que a distraia – só o mesmo tom no vasto quadro feito com a mesma cor, variada até ao infinito em nuances delicadas. Sobre o cinzento do mistério paira o cinzento absorto do céu – sobre a pedraria escorre o cinzento das nuvens. Ao longe o paredão imenso realça a severidade do panorama excepcional. (...) Não é só a cor do céu, que é a mesma de todas as ilhas – é a cor da pedra (...) Não há uma deformação. Ao contrário. Há uma beleza nova que é preciso encontrar – mas depois de encontrada nunca mais nos larga...”

Raul Brandão in As Ilhas Desconhecidas



É mesmo isto – somos enfeitados pelas forças da nossa ilha! E a Escola Básica e Secundária da Madalena tem na sua população um feitiço milenar! Os cartões de cidadão dos nossos alunos

- têm epopeicamente formato de folha de vinha, aroma de vinho de cheiro e cor de marroço,
- têm epopeicamente gravado na memória os nomes dos avós e bisavós de cada aluno,
- têm epopeicamente somados chavões de lembranças como:

- Trabalhei de sol a sol!
- O pique foi o meu melhor amigo!
- As minhas mãos têm mais calos do que anos!
- No cabaz, um “charro assado” e bolo de dias que dava para 5 matarem a “larica”!

É urgente “enxertar” nos nossos alunos a eternização destas gentes que fizeram da vida uma luta constante de persistência e resiliência perante a mesquinhez da pedra infértil.

Nas reportagens e depoimentos presentes nesta Newsletter sobressaem

teores de continuidade e de apego à tradição que fazem de nós, picarotos, património da humanidade - em cada pedra de marroço, em cada curral de vinha, em cada cesto de vimes, em cada uva esmagada, em cada chapéu de palha... Sim. O nosso cartão de

cidadão tem formato único e matéria-prima singular. Acreditamos, tal como Raul Brandão, que “É aqui que a luz dos Açores atinge (...) a perfeição.” •CPS

LABORATÓRIO REGIONAL DE ENOLOGIA

O Laboratório Regional de Enologia, em funcionamento desde 1993 e modernizado em 2011, é uma referência na Região Autónoma dos Açores para o sector vitivinícola. Este laboratório desempenha funções na área da enologia, tais como a análise físico-química e sensorial de produtos, apoio técnico com possibilidade de aconselhamento e orientação desde a instalação da vinha até à colocação dos vinhos no mercado, a fim de atingir, junto dos clientes, um crescimento sustentado e inovador com prestígio nacional e internacional, qualificado no sector vitivinícola. •IP



EMENTA JANTAR VÍNICO

Gostava de experimentar os famosos vinhos do Pico harmonizados com gastronomia local?

Mais abaixo duas sugestões de deliciosas combinações!



TASCA O PETISCA

Entradas:

Bicos de cracas
 Lapas grelhadas
 Patinha
 — vinho: Verdelho 2018 (CVIP)

Petiscos:

Pica-pau de atum fresco
 Linguiça com doce de amora
 — vinho: Arinto 2019 (CVIP)

Prato principal:

Barriga de atum grelhada
 — vinho: Gruta das Torres (CVIP)
 Filet Mignon grelhado
 — vinho: Terras de Lava Reserva

Sobremesa:

Gelado com licor de amora
 — vinho: Licoroso 10 Anos (CVIP)



O ANCORADOURO

Entradas:

Salada de camarão
 — vinho: Cancela do Porco

Prato principal:

Filete de veja selado com puré de ervilha
 — vinho: Verdelho Arinto
 Naco da vazia com molho de mostarda e batata no forno com ervas aromáticas
 — vinho: Syra

Sobremesa:

Pudim de mel com ananás flamejado
 — vinho: Lajido 2007

VINHOS PREMIADOS EM 2021

Sabia que os vinhos do Pico além de estarem na moda têm qualidade reconhecida? Aqui estão alguns dos galardões que reconhecem o vinho feito por cá.



A Cerca dos Frades - Colheita Seleccionada Terrantez do Pico 2019, Tito's Adega - Medalha de Ouro, na categoria Vinhos Tranquilos da I Edição do Concurso Cidades do Vinho



Czar 2013, Fortunato Garcia - Medalha de Prata, na categoria Vinhos Licorosos da I Edição do Concurso Cidades do Vinho.



Licoroso 10 anos, Adega Cooperativa da Ilha do Pico - Grande Medalha de Ouro, na categoria Vinhos Licorosos da I Edição do Concurso Cidades do Vinho



Projetos Vinho Espumante, Adega Cooperativa da Ilha do Pico - Medalha de Ouro, na categoria Vinhos Espumantes da I Edição do Concurso Cidades do Vinho

HISTÓRIA do

O vinho do Pico é um dos mais adorados da região dos Açores, sendo que este tem uma origem antiga, mas para conhecer melhor a sua história, deve-se visitar o Museu do Vinho da ilha do Pico.

Este museu situa-se no concelho da Madalena, mais precisamente na Rua do Carmo, e encontra-se aberto de terça-feira a domingo entre os dias 1 de outubro a 31 de março (horário de inverno) e entre 1 de abril a 30 de setembro (horário de verão).

O Museu do Vinho da ilha do Pico tem como função mostrar aos seus visitantes a história do vinho local, desde a criação da primeira vinha cultivada pelos primeiros povoadores à importância que este tipo de atividade teve e tem entre a população picarota. O complexo compreende cinco áreas: Casa Conventual dos Carmelitas; Edifício dos Alambiques/Receção; Edifício do Lagar; Mirante e Vinha; Mata de Dragoeiros. De destaque, a localização geográfica privilegiada deste museu e o poder visual da paisagem natural observada a partir dele que têm vindo a transformar este local num importante ponto turístico do concelho da Madalena.

Mas de onde vieram os primeiros tipos de vinhas e vinho da ilha?

A ilha começou a ser povoada no século XV, mas, tendo chão petrificado há milhares de anos, não demonstrava ter condições para o cultivo dos principais alimentos da altura como o trigo. Pelo contrário, tinha as condições perfeitas

(...) Esta história do vinho do Pico, que é uma importante peça na nossa cultura, tem vindo cada vez mais a interessar pessoas de países estrangeiros, que querem aprender sobre a nossa cultura e, é claro, provar o vinho da ilha. (...)

para produzir vinho de alta qualidade, o que os povoadores perceberam logo. Pensa-se que a primeira qualidade de vinha que se instalou no Pico (Verdelho) foi trazida da ilha italiana da Sicília, pois esta apresentava condições climáticas e a nível da qualidade do solo idênticas à ilha montanha.

No século que se seguiu a população da ilha já produzia muito vinho de boa qualidade, mas apenas na primeira metade do século XVII é que se terá iniciado o seu cultivo na costa ocidental. Tão intensa terá sido a plantação, a dado momento, que até foi proibido o abate de árvores, único combustível existente na ilha.

Para proteger a vinha das intempéries, as pessoas começaram a construir muros de pedra basáltica, que impediam que o vento e o rossio do mar prejudicassem a produção de uva, sendo que também criava um ambiente de estufa mantendo uma amplitude térmica baixíssima, o que dava origem a mostos com teor alcoólico entre 14 e 17 graus.



O Museu do Vinho da ilha do Pico tem como função mostrar aos seus visitantes a história do vinho local, desde a criação da primeira vinha cultivada pelos primeiros povoadores à importância que este tipo de atividade teve e tem entre a população picarota.



Horários:

Verão (01 de abril a 30 de setembro) - 3ª a Domingo das 10:00 às 17:30
Inverno (01 de outubro a 31 de março) - 3ª a Domingo das 09:30 às 17:00



Contactos:

Museu do Vinho
Rua do Carmo
9950-364 Madalena
Telefone: +351 292622147
Email: museu.pico.info@azores.gov.pt
<http://www.museu-pico.azores.gov.pt/museu/museu-do-vinho/>

O Vinho Licoroso Branco Seco, de grande qualidade, era exportado para o norte da Europa, Brasil, Índias Ocidentais, Terra Nova, Antilhas, Estados Unidos, entre outros. No decorrer da década de setenta, iniciou-se o Plano de Reconversão Vitivinícola dos Açores, com a introdução de novas castas: o Verdelho dos Açores, o Arinto e o Terrantês do Pico. A par dos vinhos brancos, tintos e rosé, renasceu, então, o Verdelho dos Açores, que encontrou na Cooperativa Vitivinícola do Pico o seu principal impulsionador, agregando a grande maioria dos produtores da ilha. Outros vinhos se seguiram, tendo enorme sucesso entre os consumidores.

Em 2004, a Paisagem Protegida dos Vinhos do Pico foi classificada pela UNESCO como Património Cultural da Humanidade, como reconhecimento pelo trabalho incansável feito pelas gentes do Pico, sendo uma paisagem única em todo o mundo, pela sua extensão e beleza.

Esta história do vinho do Pico, que é uma importante

peça na nossa cultura, tem vindo cada vez mais a interessar pessoas de países estrangeiros, que querem aprender sobre a nossa cultura e, é claro, provar o vinho da ilha, tendo o Museu do Vinho da Ilha do Pico um papel muito importante na preservação das tradições e cultura da ilha que lhe dá o nome e a uva. •IP



SABIA QUE...

... o licoroso do Pico foi preferência dos Czares da Rússia?

... da Rússia vinham barcos buscar o vinho para consumo e até para receitas médicas?

... a CNN classifica como um dos segredos da gastronomia portuguesa o licoroso do Pico?

... a par da Muralha da China, a Paisagem da Cultura da Vinha do Pico foi considerada um dos 8 passeios pedestres mais exclusivos do mundo?

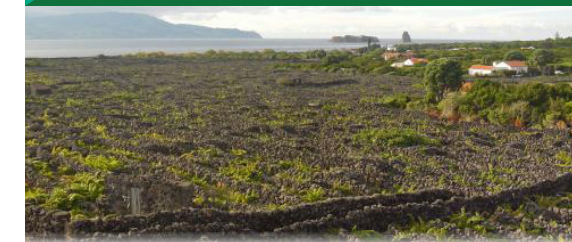
... em 2019 no Pico mais 700 hectares de vinha estavam já em produção?

... em 2018 o quilo de Arinto dos Açores foi pago a 3,60€, o de Verdelho a 4,70€ e o de Terrantês do Pico a 4,80€?

... mais de 80% dos vinhos certificados dos Açores são produzidos no Pico?

O vinho, a vinha e o Pico estão definitivamente na moda! •IP

PAISAGEM DA CULTURA DA VINHA



A nossa preciosa Paisagem da Cultura da Vinha tem uma área de 987 hectares que abrange parcialmente as Costas Norte, Sul e Oeste da Ilha.

Em 2004, a UNESCO classificou este território por ser constituído por diversas representações de arquitetura tradicional ligada à vinha, ao desenho da paisagem e da diversidade faunística e florística. Aqui estão presentes espécies e comunidades endémicas que são raras e necessitam de ser protegidas. Após esta classificação, foi criado o Gabinete Técnico da Paisagem Protegida de Interesse Regional da Cultura da Vinha da Ilha do Pico.

Estes longos muros de pedra rendilhados, bem espaçados entre si, foram erguidos para proteger do vento e das ondas do mar as valiosas videiras que são plantadas em currais em chão de lava negra, sendo as referências mais emblemáticas o Lajido de Santa Luzia e o Lajido da Criação Velha.

Esta paisagem de muros de cerca de um metro de pedras negras que dão vinho e que poderia dar duas vezes a volta ao Equador tornou-se, assim, cartão de visita da ilha do Pico. •IP

COMISSÃO VITIVINICOLA REGIONAL - AÇORES



C.V.R. Açores



A Comissão Vitivinícola Regional dos Açores surgiu de uma associação em 1995.

A CVRAçores tem representação na Madalena, ilha do Pico, e esta pretende promover um controlo de qualidade dos vinhos e sua certificação. Para o efeito, é exigida uma imparcialidade e independência nos processos, excelência e eficiência na prestação de serviço e, para além disso, procura-se inovação conducente ao sucesso. Esta associação controla todos os processos do produto, inclusive garantindo a autenticidade das diferentes castas para que os vinhos sejam realmente "nossos" e que sejam portadores da devida qualidade para serem comercializados. Esta comissão foca-se nos interesses da Região aplicando a certificação e, conseqüentemente, a divulgação do prestígio dos vinhos produzidos por cá.

"Existimos para garantir a genuinidade, a qualidade, fomento e o controlo dos vinhos, a definição do seu processo produtivo e a promoção e defesa interna e externa dos vinhos certificados" (Comissão Vitivinícola Regional dos Açores, 1995). •IP

GRANDE ENTREVISTA

Paulo Machado



Neste número da Info.Piquinho estaremos à conversa com Paulo Machado sobre vinhos, vinhas e vida. Reconhecido na ilha e certamente fora dela pela responsabilidade que assume na Azores Wine Company, muito tem para partilhar com todos sobre a vitivinicultura no Pico.

IP: Como surgiu na sua vida a vinha e o vinho do Pico?

PAULO MACHADO: Surgiu de uma forma natural, tal como acontecia e continua a acontecer com muitos picarotos.

A cultura da vinha e do vinho na ilha do Pico está profundamente enraizada nos hábitos sociais, culturais e económicos, condicionando mesmo o quotidiano de muitas famílias. Desde criança que me habituei a participar nas atividades vitivinícolas familiares.

Sempre tive um fascínio por esta atividade e um desejo de aprender mais com o intuito de poder alterar e tornar as operações mais fáceis, no entanto, mais tarde percebi que não há muito a alterar, sendo mesmo mais importante recuperar os saberes e práticas antigas.

Quando chegou a hora de escolher uma área de formação, optei por agricultura e em especial viticultura e enologia.

Profissionalmente estou nesta área de atividade desde 1997, tendo desempenhado várias funções e cargos, e julgo eu, com um contributo positivo para a revolução que aconteceu nos últimos anos.

Por curiosidade o primeiro vinho que engarrafei foi elaborado sob a minha orientação, na Escola Cardeal Costa Nunes, a partir de uvas produzidas numa vinha instalada pelos alunos do Curso PROFIJ – Operador Vitivinícola nos terrenos da escola.

Ao longo do meu percurso tive a sorte de encontrar e trabalhar com pessoas extraordinárias, que para além de conhecimento me transmitiram muitos princípios que tenho tentado pôr em prática.

IP: Da ideia à conceção ou da videira ao copo, como se trilhou o caminho da Azores Wine Company?

PM: O projeto Azores Wine Company nasce da vontade de 3 pessoas com percursos de vida intimamente ligados ao vinho e aos Açores, que se juntaram porque acreditaram que os vinhos dos Açores eram únicos, extraordinários e que mereciam ser (re)conhecidos e valorizados pela sua qualidade em todo o mundo.

É um projeto com um profundo respeito por tudo o que foi feito até agora e com uma visão muito clara de valorização da ilha, da viticultura, das castas autóctones e das pessoas.

Desde a sua formação, em 2014, foram recuperados 125ha de vinhas que estavam abandonadas, foi construída uma adega que será uma referência internacional pela sua arquitetura e múltiplas funcionalidades.

É um edifício que encerra a essência da tradicional adega do Pico, que para além de ser um espaço de vinificação é também um local de convívio onde se recebem visitas e partilham-se refeições, e onde muitas vezes é possível dormir.

Os nossos vinhos estão à venda em mais de 20 países, uma vez que desde o início o nosso foco foi a internacionalização: “levar os Açores ao mundo e trazer o mundo aos Açores”.

Contribuímos para a mudança do paradigma económico do setor do vinho. O aumento do preço da uva e consequente criação de valor para os viticultores foi o verdadeiro motor de toda a dinâmica que estamos a assistir.

IP: Quais são as perspetivas para a produção vitivinícola de 2021, tendo em conta os efeitos do clima adverso nas vinhas?

PM: Este é um daqueles anos em que parece que tudo de mau pode acontecer na viticultura.



Sempre tive um fascínio por esta atividade e um desejo de aprender mais com o intuito de poder alterar e tornar as operações mais fáceis. No entanto, mais tarde percebi que não há muito a alterar, sendo mesmo mais importante recuperar os saberes e práticas antigas.

Poucas regiões estão tão sujeitas a fatores incontrolláveis como os Açores. As zonas de maior potencial vitícola situam-se junto ao mar porque aí as condições de insolação são melhores, mas é também aí que os efeitos nefastos das tempestades são maiores. O risco é assumido pelos viticultores mas muitas vezes pende para o prejuízo.

Este ano muitas vinhas foram afetadas pela tempestade “Lola” com graves prejuízos quantitativos e nas últimas semanas verificou-se uma forte pressão da doença “Míldio”, com consequente quebra de produção e da qualidade das uvas.

A produtividade por área de vinha será média/baixa, mas como existem cada vez mais vinhas em produção, no global, penso que não será um ano muito diferente do anterior.

IP: Tendo em conta o aumento de produtores de uva na ilha, há capacidade logística para responder a essa quantidade de produção?

PM: Esse é na verdade o grande desafio para o vinho do Pico.

Transformar uvas em vinho é relativamente fácil. Se houver muita uva basta aumentar a capacidade de vinificação e armazenamento, mas isso não resolve o problema mais premente dos vinhos dos Pico.

Produzir uvas no Pico é extremamente dispendioso, pois temos uma viticultura sem mecanização, totalmente dependente da intervenção humana, acrescentando o facto da produtividade por área ser muito baixa, o que advém de fatores como: - baixa densidade de plantação porque os solos assim determinam; - as castas autóctones são pouco produtivas; - dificuldades de gestão vitícola diretamente relacionadas com condições climáticas adversas.

No Pico não é possível produzir uvas baratas, logo os vinhos terão que ser vendidos a preços que compensem todo o trabalho dos produtores de uvas.

Vender barato não é difícil. Vender algumas garrafas de vinho de alta qualidade a um preço médio/alto também não é impossível. O processo complica-se quando temos muitas garrafas de vinho de alta qualidade que só podem ser vendidas num patamar de preço médio/alto.

Em breve a produção de vinho de alta qualidade no Pico poderá atingir 1,5 milhões de garrafas. É preciso ir ao encontro do público disposto a comprar estes vinhos e isso será mais fácil se o esforço de prospeção e venda for repartido por vários “players”.

O que se espera é que haja muitos e bons produtores, que apostem numa boa promoção com equipas comerciais reforçadas e profissionais.

Uma grande região de vinhos não se faz com 2 ou 3 produtores, é necessário consistência na produção e uma boa proteção da genuinidade dos vinhos.

IP: Sendo o vinho do Pico frequentemente galardoado, qual a importância dos prémios recebidos ao nível de reconhecimento nacional e internacional e para o crescimento das empresas locais?

PM: É muito importante. Hoje vivemos num mundo global onde a informação é abrangente e circula em alta velocidade e rapidamente um acontecimento faz esquecer os anteriores. É fundamental que os vinhos do Pico marquem presença de forma consistente nos principais concursos de

vinhos e nas revistas internacionais da especialidade.

Os prémios e boas pontuações influenciam os consumidores e valorizam toda a cadeia produtiva.

Desde o início que os vinhos da Azores Wine Company têm obtido excelentes pontuações e neste momento temos os brancos mais bem pontuados de sempre de Portugal. Esta consistência eleva o reconhecimento da região e aumenta a procura pelos vinhos dos Açores.

IP: O apoio a jovens que se iniciam agora neste ramo pode ser o futuro dos vinhos do Pico? Ou a competitividade impedirá que os jovens tenham o seu lugar neste mercado?

PM: Acreditamos que o vinho do Pico poderá atingir novamente uma importância económica, crucial para a ilha, e isso só se faz com bons projetos e com “sangue novo”.

Existe espaço para todos. Persistiva-se que haja em breve muita uva para transformar e, tal como disse anteriormente, o esforço comercial tem que ser repartido por mais empresas.

Desde sempre que apoiamos os jovens que iniciam os seus projetos nesta área. A diversidade de interpretação e a criatividade só poderão beneficiar os vinhos do Pico.

Cada vez mais a ilha é procurada pela sua oferta enoturística, apesar de estarmos a dar os primeiros passos, mas em breve será uma realidade e os projetos mais pequenos terão um papel decisivo na diversidade dessa oferta.

IP: Quais foram os efeitos mais sentidos nas adegas vitivinícolas do Pico em tempos de pandemia? Será necessário procurar novos mercados ou novas estratégias de marketing?

PM: Os efeitos foram sentidos de forma evidente. A maioria dos vinhos do Pico são vendidos pela restauração ou por garrafeiras. Quando a restauração fechou, o que aconteceu quase em simultâneo em todo o mundo, não era fácil contrariar este efeito devastador nas vendas.

No nosso caso, a aposta passou por reforçar a promoção e presença nas redes sociais e rapidamente montar uma loja on-line, com toda a logística inerente, para garantir um serviço eficaz aos nossos clientes.

Hoje o panorama está a reverter, o mundo começa a adaptar-se a

Sabias que



Após ser premiada, no dia 14 de Novembro de 2017, pelo principal evento nacional na área vitivinícola, a Madalena do Pico foi considerada a Cidade do Vinho desse ano.

Destacando-se dos outros concorrentes pela sua Paisagem da Cultura da Vinha, que, em 2004, foi distinguida pela UNESCO como Património da Humanidade, o concelho açoriano obteve a maioria dos votos dos membros da Associação de Municípios Portugueses do Vinho.

O vinho picoense, que captou a atenção dos integrantes da AMPV, depende do suor e do trabalho árduo da população da ilha que nunca abandonou as tradições que nos são tão queridas e é com certeza a vinha que se ergue do solo basáltico que o torna um vinho com um sabor único e intrínseco. A verdade é que a cultura vitivinícola do Município da Madalena tem vindo a crescer, sobretudo depois deste título, e é um dos principais setores que move a economia local.

uma nova condição de viver e de consumir vinho, além da reabertura gradual da restauração.

IP: Que futuro imagina para o vinho do Pico e para a ilha?

PM: Futurologia não é o meu forte. Se me fizessem esta pergunta há 20 anos atrás nunca preveria o que aconteceu nos últimos 7 anos.

Se não acontecer nada de extraordinário, a médio/longo prazo imagino que: -a produção de uvas vai estabilizar, podendo a área de vinha crescer um pouco mais se a população da ilha aumentar; - aparecerão mais alguns projetos de transformação, alguns locais de pequena/média dimensão e outros maiores associados a empresas exteriores;

-o preço das uvas será ajustado em função de fatores como idade das vinhas e localização;

- irá aumentar a diversidade dos vinhos em função da existência de mais produtores;

- o preço médio dos vinhos será sempre num patamar médio/alto;

- incrementar-se-á a produção e estágio de vinhos licorosos;

- incrementar-se-á o enoturismo pelo surgimento de projetos complementares à produção, diversidade de oferta de vinhos e de gastronomia;

- aumentará o valor da terra;

- acontecerá uma dinamização económica da ilha.

IP: Futurologia também não é o nosso forte, mas acreditamos que, certamente, os astros guardarão muitos sucessos para esta empresa. A Info.Piquinho agradece a disponibilidade.

VISITA GUIADA

Alambique do Lajido

A Info.Piquinho foi visitar o Sr. José Rodrigues, tesoureiro da Associação de Festas do Lajido, ao Alambique desta associação.

Percorrendo os caminhos do Lajido desde criança, também ele faz já parte do património deste alambique desde a sua reabertura, em 1998, depois de praticamente um ano de renovações. José Rodrigues foi alambiqueiro durante uns anos, dedicando-se depois e até hoje à gestão da associação responsável por este complexo.

Antigamente, existiam três alambiques no lugar do Lajido, em Santa Luzia. Cada um deles cessou atividade em determinado tempo, restando apenas este, que se localizou na agora Casa do Museu até por volta de 1957 e que há cerca de vinte e cinco anos foi adquirido pelo Governo Regional dos Açores.

Após o seu encerramento para renovações, o espaço reabriu à comunidade com dois novos alambiques, adquiridos pela Associação de Festas do Lajido, que procedeu à sua gerência através de acordo com o GRA. Além destes dois novos alambiques, providenciou-se a aquisição de um quarto, de tamanho mais pequeno, para suprir as necessidades dos mais variados produtores, já que os restantes três são de tamanho superior.

Nesta visita, com o alambique por nossa conta, o Sr. José explicou à Info.Piquinho alguns aspetos referentes ao seu funcionamento atual como, por exemplo, que o pico de atividade se realiza de setembro a novembro, época das vindimas, é claro!

Este estabelecimento serve principalmente pequenos produtores locais, mas igualmente de toda a ilha. Anualmente, o alambique do Lajido recebe perto de 100 homens da terra e da vinha. Por sessão, utilizam o espaço até dois produtores de cada vez. A marcação pode ser realizada através de contato telefónico com o alambiqueiro. Chegado o dia da marcação, cabe ao utilizador

trazer a lenha e a fruta, carregá-las no alambique e queimar o produto de forma a destilar a iguaria final, a aguardente. Assim, depois de colocada a lenha no forno, “larga-se o lume” e carrega-se a fruta. Quando o produto começa a ferver, coloca-se o capacete e a manga para abafar e deixa-se correr o líquido destilado, ao qual se chama “caldo” ou “água fraca”. De seguida, é feita uma nova destilação para o produto final, a aguardente, que deve possuir 21 graus. Potente, não acham?

Cada produtor tem direito a destilar até trinta litros de produto. O Sr. José explica-nos, entretanto, que, hoje em dia, praticamente só se queima o bagaço da uva, pois queimar os figos não compensa monetariamente. Relativamente a preços, ficamos a saber que cada produtor paga 1€ por cada litro destilado, ao que se acresce cerca de 3,80€ de imposto, no caso do bagaço (no caso dos figos, este imposto é bastante mais elevado, razão pela qual hoje em dia a aguardente de figo é mais rara).

O produto final da queima do bagaço da uva é, então, utilizado, como bebida espirituosa, como sabem, muito apreciada pelos locais e visitantes, mas igualmente como base para aguardentes de sabores ou licores (dependendo da quantidade de açúcar adicionado), acrescentando-se açúcar, água, frutas ou plantas, sendo as mais utilizadas a néveda, o medronho, a tangerina, a amora, o ananás ou a canela. Estes procedimentos são realizados em casa, ao gosto do produtor ou proprietário da aguardente e, neste aspeto, o paladar e a imaginação são o limite!

Recordando o dia da queima, o Sr. José revela-nos que este é, muitas vezes, um dia de festa (embora, neste momento, as condicionantes provenientes do combate à propagação da covid19 não permitam o mesmo tipo de



Antigamente, existiam três alambiques no lugar do Lajido, em Santa Luzia. Cada um deles cessou atividade em determinado tempo, restando apenas este, que se localizou na agora Casa do Museu até por volta de 1957 e que há cerca de vinte e cinco anos foi adquirido pelo Governo Regional dos Açores.

convívio). Ao fim de semana, por exemplo, era comum as pessoas convidarem família e amigos para um almoço de convívio de carne ou peixe assados no local, já que, como o sr. José nos diz, “isto não é lugar de caldo de peixe”.

Além dos quatro alambiques e das suas várias peças que se encontram, neste momento, desmontadas, outro aspeto interessante que a Info.Piquinho observou nesta visita foi o teto do edifício. O Sr. José explicou-nos que “este é um teto ripado, uma técnica também utilizada nas cozinhas antigas sem chaminé, em que as tábuas são separadas por três ou quatro centímetros para permitir a ventilação do espaço e a saída do fumo”. Em termos de segurança, o alambique está igualmente equipado com extintores.

Finalizando a visita, ficamos a saber que o renascimento das vinhas trouxe alguma diferença ao número de utilizadores do alambique, embora a maioria dos novos produtores venda a matéria-prima resultante da vindima à Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico, entre os locais mais conhecida simplesmente por adega.

Por último, o sr. José relembra que este é um alambique que serve os pequenos produtores locais e que existe para defender o povo. E com esta importante mensagem, terminamos a nossa visita guiada. Foi uma excelente oportunidade de conhecer um pouco mais sobre um edifício e uma atividade que acompanha a vida das pessoas desta terra, através de várias gerações.

Obrigada, Sr. José, pela visita! •IP

// Este estabelecimento serve principalmente pequenos produtores locais, mas igualmente de toda a ilha. Anualmente, o alambique do Lajido recebe perto de 100 homens da terra e da vinha.(...)
Cabe ao utilizador trazer a lenha e a fruta, carregá-las no alambique e queimar o produto de forma a destilar a iguaria final, a aguardente. //

RECEITA DE NÊVEDA DO AVÔ MANUEL EDUÍNO

1. Colocar a néveda num frasco com 2 litros de álcool etílico para uso alimentar e 2 litros de água;
2. Deixar a fermentar durante 5 ou 6 dias ou até que seja necessário;
3. Para o licor, colocar num recipiente 2 litros de água e ¾ kg de açúcar;
4. Mexer até que todo o açúcar esteja completamente dissolvido;
5. Colocar um pano/toalha e coar a aguardente de néveda para o recipiente onde se encontra a água com açúcar;
6. Mexer e consumir com moderação!

• Manuel Eduíno Sousa



PASSEIO PELA PAISAGEM DA VINHA

A paisagem da Cultura da Vinha da Ilha do Pico apresenta uma união entre a natureza lávica e práticas culturais ancestrais.

Passear neste local é uma experiência que nos permite recuar no tempo e imaginar o modo de vida dos nossos antepassados: a força bruta empregue no árduo trabalho de cada dia, o saber construído ao longo de muitos anos de experiência com sofrimento e alegria. Assim, um passeio atento pelas canadas do nosso Lajido da Criação Velha ensina-nos o quão difícil foi a vida antigamente e o quanto os antigos trabalharam para erguer figuras tão impressionantes como os muros que ladeiam os currais ou os maroiços.

Se ao passear pela costa, de um lado vejo a bela encosta que sobe sob os meus pés e culmina no piquinho, do lado oposto contemplo o doce mar que nos proporciona ganha pão, viagens e aventuras. De manhã o sol espreita ao lado da montanha e ao fim da tarde o sol esconde-se por trás do Faial, dois momentos fantásticos proporcionados pelo excelente jogo de cores com que a natureza nos brinda.

Luís Figueiredo



RUBRICA "PERGUNTAS & RESPOSTAS"

A paisagem da vinha da Criação Velha e a do Lajido são espaços dedicados ao cultivo, mas igualmente privilegiados pela sua vista deslumbrante. Costumas frequentar estes espaços? Que atividades praticas? Que sensações te despertam estes locais?

Poder estar em contato regular com as vinhas e com a paisagem cultural da Ilha do Pico é um privilégio. Frequento estes espaços sobretudo para fazer exercício físico, tal como caminhadas, e para lazer. Estes locais, que possuem uma vista admirável, trazem-me sentimentos de liberdade e paz.

Vitória Pinto

Não costumo frequentar estes locais com muita frequência, mas quando vou lá realizo corridas ou caminhadas que, na minha opinião, são as atividades que melhor aproveitam as qualidades destes locais. Para mim, as sensações que estes nos transmitem são tranquilidade, paz e alegria não só pela beleza dos seus currais de vinha mas também pela vista para o oceano.

Inês Rosa

Pessoalmente, gosto muito da nossa paisagem da vinha da Criação Velha e do Lajido, porque transmitem-me uma sensação de calma e paz através das suas cores e sons. Por vezes, quando tenho tempo livre, gosto de fazer atividade física nessas zonas, como andar a pé ou de bicicleta. Penso que é importante termos cuidados com a conservação destas paisagens, para que, no futuro, outros as possam visitar.

Carolina Gomes

A paisagem da vinha enriquece a Ilha do Pico. As vinhas não só marcam a ilha a nível paisagístico como a nível cultural e ao despertarem em nós admiração e conforto, levam-nos até lá para fazer caminhadas, tirar fotografias, fazer exercício físico ou até mesmo só para apreciar a sua natureza.

Sofia Marcos

PAUSA POÉTICA

Bacanal

O vinho é corrente
O rio somos nós
No seu leito
Antes da foz
Abrimos o peito
Navegamos a voz
Tocamos delícias
Gastamos carícias
Sem cautelas
Escorrem sereias
Todas belas
Só em meias
E em peias
Divertem-se sequiosas
Escorropicham saborosas
Em vinho libidinosas
E o rio que não é rio
Flutua em lengalenga

E o mar alaga
E a gente afaga...
E a gente afaga
E o mar alaga
Alaga...alaga...

Dancemos, pois, nós
E vós,
Amigas.

**Marta Oliveira e
Manuel Tomás, 2015**

Ficha Técnica

Info.Piquinho: julho 2021

Director:
José Anacleto

Redação:
Rua José Martins Garcia CP 9950-302
Madalena do Pico

Editores:
Elisabete Pereira, Sílvia Costa, Ana Paula Silva, José Anacleto

E-Mail: ip@eccn.edu.pt

Site: www.eccn.edu.pt

Colaboradores:
A Redação da Escola Básica e Secundária da Madalena é constituída por oito jornalistas do Ensino Secundário: Carolina Gomes, Inês Rosa, Luana Dias, Luís Figueiredo, Sofia Marcos, Tiago Ferreira e Vitória Pinto (Ciências e Tecnologias) e Daniela Ramalho (Artes Visuais).

Brafama:
José Anacleto

Impressão:
A "newsletter" não é impressa em suporte papel em prol da sustentabilidade ambiental.

Web:
Alojamento no site da página da escola e envio por email e/ou via aplicação das redes sociais à comunidade educativa e instituições locais e regionais.

Fotos:
Equipa Info.Piquinho / divulgadas online pelas entidades.