

PICO

E DA PEDRA SE FAZ VINHO

Numa ilha de paisagem inóspita, nascida da lava e esculpida pelos elementos, os vinhedos do Pico, Património da Humanidade desde 2004, são um monumento ao engenho e à imaginação do homem, que aí criou sustento a partir do nada.





ADEGAS DO PICO



O ANCORADOURO



FORTE CUISINE

Para onde quer que se olhe, só se vê pedra, pedras negras empilhadas à mão, num rendilhado de muros que mais parece uma improvável instalação artística. Mas não, é aqui, nos currais, como são conhecidas as vinhas do Pico, que são cultivadas as uvas – Verdelho, Arinto e Terrantez – com as quais é produzido o afamado vinho da ilha, um néctar que chegou a ser servido à mesa dos czares russos e cuja primeira referência data de 1591, numa crónica de Gaspar Frutuoso. Um verdadeiro monumento ao engenho do homem e à sua capacidade de adaptação a ambientes adversos, reconhecido, em 2004, com a classificação da paisagem da cultura da vinha da ilha do Pico como Património da Humanidade pela UNESCO.

Lajido da Criação Velha e Lajido de Santa Luzia são dois dos locais obrigatórios para quem desejar conhecer melhor esta tradição. Em particular Santa Luzia, onde existe um centro de interpretação (com provas de vinhos), armazém de pipas tradicional e um alambique ainda em funcionamento, onde também é feita a famosa aguardente de figo. O moderno centro resulta da reconversão e ampliação de um edifício rural do século XVIII, de tipo solarengo, e só por si vale uma visita. À volta, abundam adegas, armazéns e diversos currais e curraletas, parcelas minúsculas, em socalco, onde as vinhas eram cultivadas no chão de lava preta, hoje de novo plantadas. «Os currais permitem conhecer a geologia dos diferentes locais da ilha. Só num simples muro, podemos conhecer toda a biodiversidade e geodiversidade da zona, para além dos aspetos socioculturais», explica Manuel Paulino da Costa, diretor do Parque Natural do Pico, enquanto nos guia pelas ruas da aldeia.

A cultura da vinha terá sido introduzida ainda no século XV, pelos primeiros >>

É nos currais, como são conhecidas as vinhas do Pico, que são cultivadas as uvas – Verdelho, Arinto e Terrantez – com as quais é produzido o vinho da ilha.



«Os currais permitem conhecer a geologia dos diferentes locais da ilha», garante Manuel Paulino da Costa, diretor do Parque Natural do Pico.



>> povoadores e mais tarde por monges franciscanos e carmelitas. Impossibilitados, pelo solo de lajido, de cultivar cereais como nas outras ilhas, improvisaram esta engenhosa solução, com as videiras a ser plantadas nas fendas das rochas. Foi ainda necessário protegê-las do vento forte e da maresia, surgindo assim os muros que, por serem feitos de basalto, funcionavam também como estufa, acumulando calor durante o dia e libertando-o à noite. Um processo que acentuava a doçura das vinhas e garantia a qualidade do vinho licoroso. Com o passar do tempo, foi criada toda uma estrutura de transporte, armazenamento e escoamento, que ainda hoje se mantém praticamente intacta: rola-pipas, ancoradouros e rilheiras, caminhos na rocha ao longo da costa, escavados pelos rodados dos carros de bois.

O vinho do Pico, um licoroso branco seco feito à base da casta Verdelho, atingiu o seu auge entre os séculos XVIII e XIX, altura em que colhia a preferência de muitas casas nobres do Norte da Europa, entre as quais se destacava a família real russa. Na segunda metade do século XIX, vieram as pragas que arruinaram grande parte das vinhas, lançando metade da população da ilha para a emigração.

Quem quiser conhecer ao pormenor toda esta história, tem o Museu do Vinho, instalado no antigo convento carmelita da Madalena, um dos pontos de paragem obrigatória da ilha. O outro é a Cooperativa Vitivinícola do Pico, também na Madalena, que, a partir dos anos 1950, deu nova vida à cultura do vinho. Acompanhados do presidente da direção, Ernesto Ferreira, provámos o famoso Lajido, «o primeiro Vinho Licoroso de Qualidade Produzido em Região Determinada» [leia mais na pág. 73], joia da coroa da cooperativa que, desde os anos 1990, produz também uma vasta gama de vinhos de mesa «com cada vez maior procura».



FONTE CUISINE



CASA DO OUVIDOR

O vinho do Pico, um licoroso branco seco feito à base de Verdelho, atingiu o auge entre os séculos XVIII e XIX, colhendo a preferência de muitas casas nobres do Norte da Europa.

>> como o Frei Gigante, o Terras de Lava ou o Basalto. «A elevação das vinhas a Património Mundial da Humanidade também deu novo ânimo à produção, com o surgimento de diversos produtores particulares», sublinha Ernesto Ferreira. É o caso de Pedro Saraiva, proprietário do restaurante O Ancoradouro, na Madalena, uma das referências gastronómicas da ilha, que lançou recentemente o Cancela do Porco, um branco monocasta de Verdelho. Por agora, só pode ser saboreado à mesa do seu restaurante, mas o objetivo passa também por vender no continente. «A ideia é chegar às cinco mil garrafas e começar a comercializar em alguns restaurantes de referência de Lisboa e Porto», sustenta, enquanto abre uma garrafa, que provamos a acompanhar o polvo dourado da casa, numa sala com vista sobre a vizinha ilha do Faial. Pois que venha depressa, é caso para dizer, que um néctar destes merece ser conhecido e reconhecido. Saúde! □



CANCELA DO PORCO

ALOJAMENTO

ADEGAS DO PICO

Rua do Cais, 17A
Prainha do Norte (São Roque)
Tel.: 933256277/910489657

Casas T0 a partir de 65 euros por noite
adegasdopico.com

CANCELA DO PORCO

Caminho da Cancela
Rua da Igreja, Bandeiras
(Madalena) | Tel.: 292622133

Casas T1 a partir de 100 por noite
canceladoporco.com

CASA DO OUIDOR

Rua do Moinho, 7, São Roque
Tel.: 292642109

Casas T2 a partir de 100 euros por noite
acasadoouvidor.com

RESTAURANTES

O ANCORADOURO

Rua Rodrigo Guerra, 7
Areia Larga (Madalena)
Tel.: 292623490

Preço médio: 20 euros
De terça a domingo, das 12h30 às 15h00 e das 19h00 às 22h00
canceladoporco.com

CANTO DO PAÇO

Rua do Ramal, Prainha
(São Roque) | Tel.: 292655020

Preço médio: 15 euros
Todos os dias, das 12h00 às 15h00 e das 19h00 às 22h00
cantodopaco.com

FONTE CUISINE

Caminho de Baixo, Lajes do Pico
Tel.: 292679500

Preço médio: 20 euros

Todos os dias, das 12h00 às 15h00 e das 19h00 às 22h00
aldeiadafonte.com

VISITAS

CENTRO DE INTERPRETAÇÃO DA PAISAGEM DA CULTURA DA VINHA E DO VINHO
Lajido de Santa Luzia (São Roque)
Tel.: 292207375

Entrada: 7 euros

MUSEU DO VINHO DO PICO

Rua dos Baleiros, 13, Toledos
(Madalena) | Tel.: 292672276

Entrada: 2 euros

COOPERATIVA VITIVINÍCOLA DA ILHA DO PICO

Avenida Padre Nunes da Rosa, 29
Madalena | Tel.: 292622262
picowines.net



MUSEU DO VINHO DO PICO