

Vinha da Ilha do Pico, Património da Humanidade

E que tal provarmos um vinho que cresce na rocha basáltica? Parece estranho que tais condições produzam um néctar delicioso, mas a verdade é que em tempos recuados, este vinho ia diretamente à mesa dos czares da Rússia.

A cultura da vinha na Ilha do Pico começou no final do séc. XV, quando se iniciou o povoamento da ilha. Graças ao **solo vulcânico**, rico em nutrientes, ao **micro clima seco e quente** das **encostas protegidas do vento por muros de pedra** áspera e escura e aquecidas pelos raios do sol, as vinhas, da **casta verdeiro**, conseguiram aqui condições excepcionais de maturação. Mais tarde, foi exportado para muitos países da Europa e América, e chegou até a mesa da corte russa. As **vinhas**, que **marcam a paisagem da ilha**, produzem ainda um **fresco vinho frutado, seco e leve**, que é o **companheiro ideal de um prato de marisco ou peixe** e também o **vinho de cheiro**, cuja presença é obrigatória nas mesas em dias de festa.

Estes terrenos, Paisagem da Cultura da Vinha da Ilha do Pico, misto de natureza lávica e práticas culturais ancestrais foram em 2004 classificados como **Património da Humanidade pela UNESCO**. Os **sítios do Lajido da Criação Velha e do Lajido de Santa Luzia** são os maiores exemplos desta **arte de parcelar a terra** que esta distinção veio reconhecer. Estas vinhas plantadas em chão de lava são enquadradas por apertadas paredes de pedra solta, chamadas de **“currais”** ou **“curraletas”**, que as protegem do vento marítimo mas deixam entrar o sol necessário à sua maturação.

Inúmeras são as espécies de flora e fauna que fazem parte deste habitat natural, com uma rica presença de **espécies**

endémicas das florestas da Laurissilva características da Macaronésia.

Outros testemunhos da atividade vinícola são as **“Rilheiras”**, sulcos deixados pelas rodas dos carros de bois que transportavam uvas e barris, e nos portos e portinhos junto à beira-mar a **“rola-pipas”**, rampa escavada junto ao mar, através da qual se rolavam as barricas de vinho que eram, posteriormente transportadas em barcos para o Faial. Também associado à cultura da vinha, foi construído um património edificado como solares, adegas, armazéns, poços de maré, conventos e ermidas, merecedores de uma visita durante a estadia nesta ilha.



Depois de apreciarmos o desenho deste gigantesco labirinto de pedra à beira mar é altura de **provar o vinho**. Seco ou doce e reconfortante, **sabe ainda melhor numa pitoresca adega**. Nas **Adegas do Pico**, por vezes adaptadas ao **turismo rural**, as paredes de pedra vulcânica entrelaçam-se com o mar e a vegetação. A memória viva do ciclo do verdeiro tem novo capítulo no **Museu do Vinho**. Instalado na **Madalena**, num antigo convento carmelita, tem coleção de alfaías, alambiques e pipas. A sua frondosa mata de dragoeiros dá um remate cénico ao lagar que resistiu à passagem do tempo.

Continuando ao longo dos tempos a produzir vinhos de excecional qualidade, recentemente a **Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico** tem lançado novos vinhos, nomeadamente

o **“Lajido”**, legítimo herdeiro do velho “verdelho”, e distintos vinhos de mesa, branco e tinto.

Os **vinhos do Pico** têm tradição. O **VLQPRD**, **aperitivo**, os **vinhos de mesa, brancos, tintos, o vinho de cheiro, a angélica** e as **aguardentes do Pico**, podem ser encontrados em qualquer restaurante ou supermercado, tornando-se fácil prová-los e trazê-los connosco.

Fonte: <https://www.visitportugal.com/>