

CURRALETAS DA SERRETA



Cada comunidade rural, ao redor da ilha, esforçava-se por ter os primeiros da terra necessários a uma vida aceitável. Estas curraletas, realizadas na zona mais agreste da ilha Terceira, procuram, mesmo assim, criar condições de cultivo para a vinha e árvores de fruto, numa zona relativamente abrigada, conhecida como fajã da Serreta. A luta com o solo e as condições climáticas levou a este mosaico, muito menos organizado que outros e hoje quase abandonado, mas capaz de mostrar a capacidade inventiva e de trabalho dos povoadores e habitantes.

LAGOA DO NEGRO



A videira é uma trepadeira que gosta de água, nas raízes, e de secura, por onde estende as ramagens e irão crescer os cachos. Para se perceber como é possível cultivar vinha nos Biscoitos importa vir ao interior da ilha, onde chove muitíssimo mais, e perceber que é por estes lugares que entra no solo a água que irá alimentar as vinhas, lá em baixo, junto ao mar.

Água doce, pura e fresca, que escorre por entre as camadas de solo, dispostas mais ou menos horizontalmente, em resultado de múltipla actividade vulcânica de milénios, desde o interior até à costa.



PAREDÕES DE VINHA NO PESQUEIRO

Se, na zona norte da ilha, perante a aragem fria do Atlântico Norte, o método escolhido foi o colocar as videiras no interior de curraletas quadrangulares, na zona oeste de ilha Terceira o clima é muito outro, principalmente muito mais húmido e morno.

Além disso as terras são de melhor qualidade, prestando-se a cereais e outros cultivos. A solução encontrada é a dos paredões. São aglomerados de pedras, maiores ou menores, que resultaram do esforço de libertar o chão das escoadas de lava mais recentes e finas. Podendo ser mais ou menos largos, criam como que uma situação de tabuleiros, levemente inclinados para o sol e protegidos de algum vento mais dominante. O pé de vinha, é plantado no solo bom, mas, logo a seguir, é desviado para cima das pedras. O resultado é simples: 100% do terreno é aproveitado.

ORATÓRIO PARTICULAR NO MOSTEIRO DE SÃO GONÇALO

Dos oito conventos e mosteiros que Angra teve, o de São Gonçalo é o que mantém o esplendor mais autêntico na sua igreja, absolutamente barroca e joanina, desde os azulejos de painel às talhas douradas.

Mosteiro feminino, de clausura, algumas monjas da comunidade mandavam colocar oratórios particulares, ao longo dos corredores, reproduzindo, em menor escala, os grandes altares da igreja e pintando, elas próprias, as portas, se se sentissem com capacidade para tal. De novo se vê a decoração joanina de parras e uvas, aqui mais intimista.



TANQUE DO AZEITE



A Câmara de Angra, segundo documento do século XIX, mandou construir este enorme tanque destinado a medir a capacidade de uma pipa ou barril, sem lhe retirar o produto que estivesse dentro. Baseava-se no princípio de Arquimedes: "qualquer corpo, mergulhado num líquido, sofre um impulso vertical, de baixo para cima, igual ao peso do volume do líquido deslocado." Porque nem todos os tanqueiros ou comerciantes eram absolutamente honestos, alguns colocavam os tempos um pouco mais dentro, sendo que a vasilha, posta ao alto, continuava a mostrar a mesma altura das outras, embora tivesse menos líquido no interior. O tanque comprovava, sem margem para erro, a honestidade do comerciante, para mais em épocas onde cada município tinha o seu sistema de medidas com valores particulares.

TROÇO DE ESCOADA LÁVICA

Por momentos vale a pena imaginar o que terá sido esta escoada, negra, quente e mostrando pedaços de vermelho vivo fumegante, dirigindo-se, lentamente, para os Biscoitos. De um lado e outro existem terrenos de melhor qualidade, mas é sobre as zonas de "biscoito" que a vinha é normalmente colocada. O ponto de início desse uso tem a ver com a temperatura habitual e as condições do clima.

Enquanto que, no interior da ilha, são as espécies endémicas que povoam estes troços, logo que as condições o permitem, o biscoito é reorganizado e surgem, na zona litoral, as curraletas ou paredões, conforme as situações.



MUSEU DO VINHO DA CASA AGRÍCOLA BRUM

Chamaram-lhe "Chico Maria Doido". Era, de seu nome, Francisco Maria Brum, descendia de flamengos do Faial, e entendeu que devia salvar as castas e cepas de vinha, longamente cultivadas na ilha, perante o ataque da filoxera, em meados do século XIX, que destruiu, vinhas, negócios e territórios. Trouxe cepas da zona do Porto Martins (a sudeste) e plantou, contra a opinião de quase todos. O resultado foi uma casa agrícola que, por entre altos e baixos, resistiu às modas e às pressões, produzindo vinhos vários de que se deve salientar o Chico Maria, homenagem ao "doido" e visionário, ao mesmo tempo que mantém um espaço museológico visitável, porque as memórias devem ser protegidas e passadas de geração em geração. Inclui-se, aqui, um campo ampelográfico e mostra de certos aspectos particulares do cultivo, como a sideração, com tremço, semeado nas covas das curraletas, para melhorar a fertilidade.



BISCOITOS E CURRALETAS

O método das curraletas é usado, nos Açores, por diversas razões. Arrumar a pedra em excesso, procurar igualar a temperatura, dentro de cada curraleta, com a das vizinhas, e proteger a videira e os cachos novos da fúria do mar. Sobre tudo impressiona o trabalho enorme de construir dezenas e dezenas de curraletas, todas de parede simples (singela, como é costume dizer-se), o que permite à aragem morna passar de uma curraleta a outra, e, ao garantir que a vinha corre junto ao chão, evitar, tanto quanto possível o efeito das bactérias e fungos. O negro da pedra, recozida pela actividade vulcânica, garante o calor necessário, mesmo que o tempo esteja enevoado, ao captar a radiação solar. O cultivo da vinha existe, nos Biscoitos, desde o século XVI.



ALTAR DA FAMÍLIA ORNELAS NA IGREJA MATRIZ DA PRAIA DA VITÓRIA



O barroco português joanino é caracterizado, entre outros aspectos, por colunas salomónicas abundantemente decoradas por videiras, parras e cachos de uvas, usados frequentemente nos templos católicos por alusão ao vinho, sangue de vida, e às uvas, como fruto que regressa todos os anos, de uma planta aparentemente morta grande parte do tempo.

Esta capela, pertencente à família de Francisco Ornelas da Câmara (herói da restauração de 1640 e que comandou o cerco à fortaleza do Monte Brasil) é um exemplo de grande qualidade da arte barroca dos inícios do século XVIII, nos Açores, e mantém um bom estado notável, se nos recordarmos dos sismos por que passaram a ilha Terceira e a Praia.

ALTAR DA CAPELA DE SANTO CRISTO

Durante séculos existiu, no pequeno largo fronteiro a esta capela, um cruzeiro, de pedra, com uma imagem de Cristo crucificado. No século XVIII, achando que as intempéries afectavam, demais, a imagem de pedra, um grupo de fiéis entendeu mandar edificar a capela, para nele colocar o cruzeiro. Surgiu, assim, esta capela de Santo Cristo, onde, novamente, se nota o quinto joanino, de colunas salomónicas, videiras, parras e uvas, desta vez por mãos menos eruditas e com fundo azul, rodeando o cruzeiro de pedra, colorido e desgastado.



PINTURA A FRESCO NA IGREJA MATRIZ DE SÃO SEBASTIÃO



São Martinho tornou-se célebre pelo episódio em que cortou com o gládio a sua capa em duas metades, para poder dar abrigo a um mendigo quase nu. Pouco mais à frente, no caminho, segundo mendigo aparece e ele dá a segunda metade, seguindo caminho sem nada para se cobrir. O mendigo era Cristo e, perante esse acto de bondade, o tempo que fazia, agreste e anunciador do Inverno, tornou-se subitamente ameno e agradável. Os viticultores usam o 11 de Novembro, dia do Santo, de acordo com o calendário católico, para provar o vinho novo, seguindo a tradição e o ditado popular. Dai resultou uma associação, em definitivo, do Santo à vitivinicultura. Este fresco, datável dos inícios do século XVI, pertence ao único conjunto conhecido nos Açores e representa o episódio.

IMPÉRIO DO SENHOR ESPÍRITO SANTO DA VILA DE SÃO SEBASTIÃO

São cerca de seis dezenas de pequenos impérios, só na ilha Terceira, a atestar a fé e a crença dos Açorianos na Terceira Pessoa da Santíssima Trindade Cristã. Os momentos altos das celebrações e festas, em torno do Senhor Espírito Santo, incluem o Bodo, a Função e as Esmolas. Em todas essas manifestações, além da carne, existe pão e vinho, em abundância, reflectindo, nos actos das pessoas envolvidas, e mil vezes repetidos, ao longo de gerações, a relação entre vinho e religião. As decorações exteriores são demonstração disso.



RELHEIRAS NO PORTO DE SÃO FERNANDO

São variadíssimos os locais onde se podem ver estes sulcos, marcados profundamente pelo passar de muitos e muitos rodados de carros de bois. Em certas zonas da ilha têm a ver mais com a procura e transporte de lenha, porém aqui, no antigo Porto de Martim Anes, (nome do povoador que por aqui se instalou) agora Porto Martins, tudo leva a crer que estão relacionados com o transporte de bens desde terra firme para as embarcações fundeadas próximo e o bem principal era o vinho, em barris. Os fundos são baixos e, quanto mais próximo chegasse o barril ao batel, menos trabalho dava a carregar. É que o Porto Martins, além das azeitonas, que ainda se produzem, foi lugar de muitas vinhas, de vinho e de curraletas.



OLEIRO DE SÃO BENTO

Os oleiros da ilha Terceira, de que este é um dos últimos, realizam, desde há séculos, diversas formas em barro destinadas a usar com vinho. Destacamos duas: a taladeira de vinho (ou tabuladeira, para os eruditos) típica da ilha e dos Biscoitos, com duas pequenas asas e um bico, e o alguidar de alcatra, fundamental, quer pelo material de que é feito quer pela forma, para se cozinhar o prato mais famoso e orgulho de qualquer terceilense: a alcatra. Vale a pena deixar nota que este barro não é uma argila sedimentar, resultando, antes, de alteração da camada superficial do solo, pela passagem de lava incandescente, o que permite o uso sem qualquer vidrado, pois a pasta não inclui metais pesados, venenosos.



PAINÉIS POLICROMADOS DO SANTUÁRIO DE NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO



O Livro dos Números, do Antigo Testamento, narra o episódio em que Josué e Caleb, indo espíar a terra prometida, cortaram um cacho de uvas de enorme tamanho, no vale de Escol, e trouxeram-no, para mostrar, a Moisés e ao povo, como era fértil aquela terra.

Este painel, esculpido no início do século XVII e atribuído ao Mestre da Sé de Angra, representa o episódio, actualizando-o, como era normal, na época, e está aí o maior interesse: no regresso da Terra Prometida, (Livro dos Números 13:23) os dois homens envergavam armaduras habituais nos militares de Espanha.

Do outro lado, o painel par mostra a Arca da Aliança, transportada por vários indivíduos, desta vez envergando trajos orientais. Ambos os impérios ibéricos acabam por estar, assim, aqui representados.

MARCAS DE TANOEIROS NO LIVRO DA CÂMARA DE ANGRA



Nos primeiros anos do século XVIII a Câmara de Angra mandou que todos os tanoeiros, da cidade, marcassem os barris e outras vasilhas de seu fabrico. Cada um tinha a sua marca e vieram perante o escrivão, com os seus ferros ainda cheios de fuligem, para que ficassem registados.

O livro, actualmente guardado na Biblioteca Pública e Arquivo Luís da Silva Ribeiro, mostra quatro páginas de curiosas e lindas marcas, atestando o vigor desta actividade, na cidade.

TESOURO DA SÉ CATEDRAL DO SANTÍSSIMO SALVADOR DE ANGRA

É profunda e antiga a relação entre vinho e religião. O conjunto de vasos sagrados que aqui se vê, bem como algumas alfaias diversas, destinadas a outras situações, que não a consagração, mostra o esforço da comunidade em garantir que a sua catedral tenha a qualidade desejada.

Concentremo-nos nos cálices de prata, dourada ou não, que atravessam os séculos XVII, XVIII e XIX e na Custódia/Ostensório, do século XVII, desmontável, que encaixa sobre um belo cálice trabalhado a cinzel.

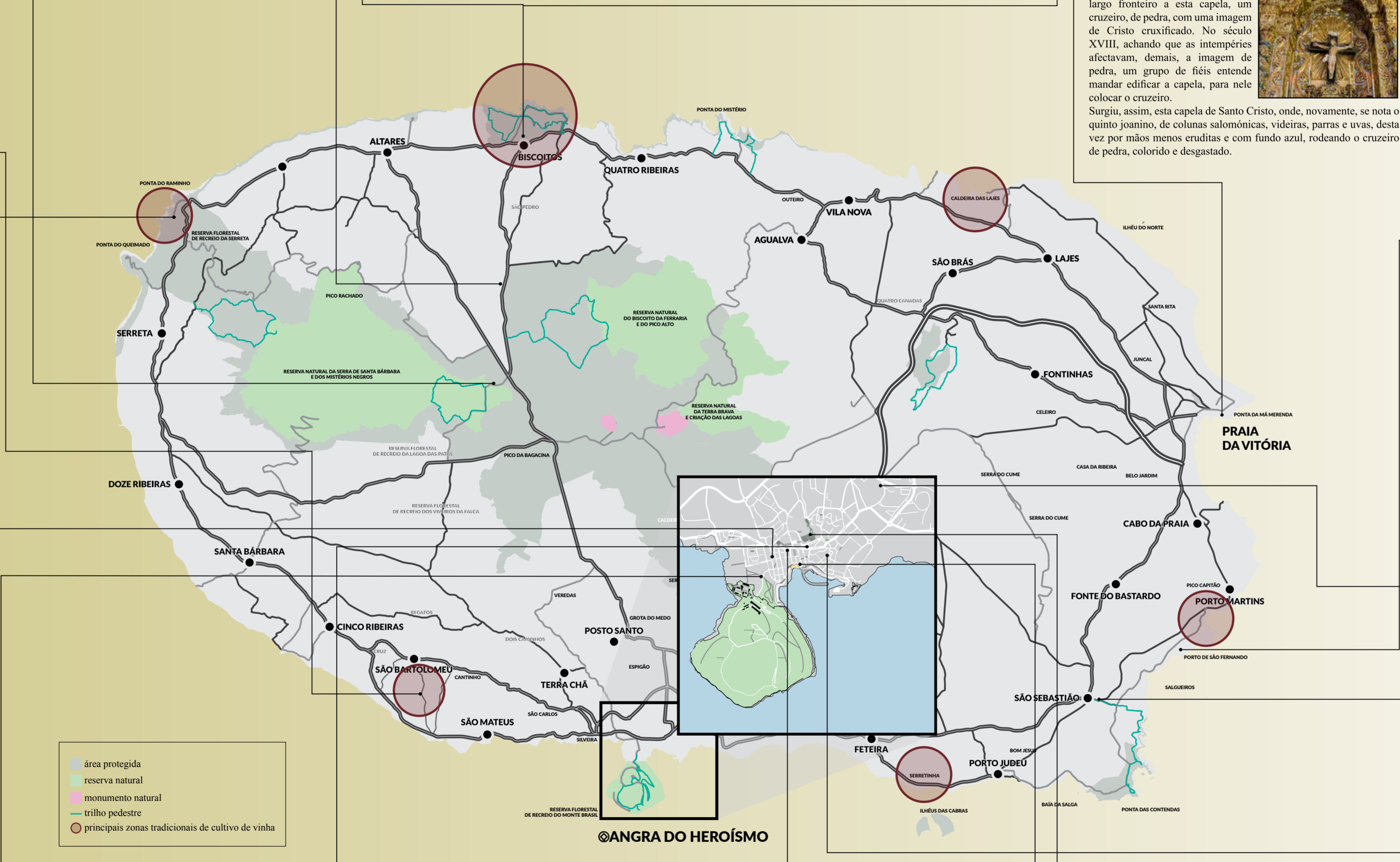


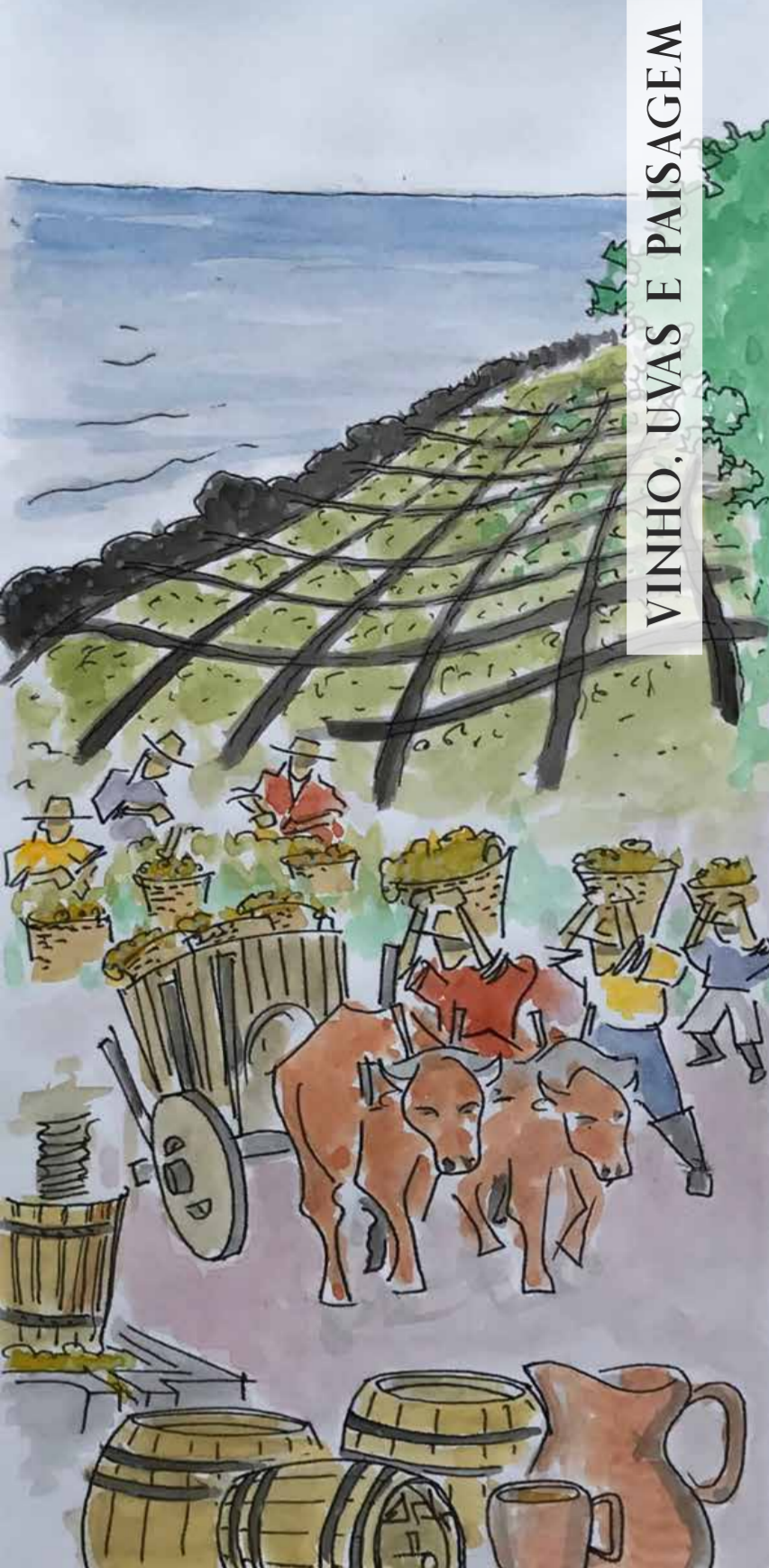
RUA DOS MINHAS TERRAS



Eram irmãos, tinham por alcunha "Minhas Terras" e eram construtores de barricas e tonéis, nesta mesma rua. Na Quaresma de 1641, quando uma força armada espanhola vinha, como de costume, desde o Monte Brasil para guardar a porta do mar, onde hoje é o pátio da Alfândega, esses irmãos tanoeiros largaram um brado de aclamação por el-Rei D João IV, recém colocado no trono de Portugal pelo golpe de 1 de Dezembro anterior.

A guarda recuou, tentou saber quem dissera, juntou-se população e seguiram-se mais aclamações. Perante o burburinho a tropa acabou por regressar à fortaleza, fechando-se os portões. Começou, assim, a revolta contra a presença espanhola aquartelada na fortaleza de São Filipe do Monte Brasil.





VINHO, UVAS E PAISAGEM

PAISAGEM PROTEGIDA DA VINHA DOS BISCOITOS

A freguesia dos Biscoitos, ao norte da ilha Terceira, retira o nome de um certo tipo de solo, negro e facilmente quebrável em pedaços, resultante de lava e escórias vulcânicas, suficientemente recentes para aparecerem à superfície a nu, ainda sem qualquer tipo de camada superficial, capaz de permitir a agricultura de vegetais ou cereais. É um espaço povoado, aqui e ali, por manchas de arbustos de pioneiras, como a urze (*Erica azorica* Hochst. ex Seub.), ou por Perrexil (*Crithmum maritimum* L.), enquanto que, nas zonas que sofreram alguma intervenção humana aparece, hoje em dia, exuberante, uma invasora, trazida na época do forte comércio da laranja com a Inglaterra, a Faia do Norte ou Incenso (*Pittosporum undulatum* Vent). Após o povoamento das ilhas dos Açores, pelos portugueses, no século XV, estas zonas, de difícil uso para outras finalidades, começaram a ser reconfiguradas, lentamente, para permitirem o cultivo da vinha, deixando de ser terreno perdido e sem préstimo. O solo, organizado em camadas, apresenta o característico aspecto pedregoso e inóspito à superfície, mas, por via da origem vulcânica, existem camadas subjacente mais antigas, portanto mais transformadas, o que permite alguma fertilidade, ao mesmo tempo que, na base, chega alguma água, vinda de um



longo caminho, desde o interior da ilha, correndo mais abaixo. Essa estrutura é extremamente favorável à viticultura, pois que o negro da rocha permite ganhos de calor, as camadas intermédias dão suporte de vida à planta e a água, correndo mais abaixo, completa o que de mais necessário existe, e onde as trepadeiras mais gostam, aparecendo junto às raízes, fresca e doce. As curraletas, laboriosamente executadas com recurso a paredes finas e com percursos desenhados e localizados de modo a não prejudicar o cultivo, mas garantir a passagem, criaram uma extensão de cerca de 165 hectares, hoje integrada nas áreas à responsabilidade do Parque Natural da Ilha Terceira, onde coexistem com ecossistemas e habitats naturais. Assim e apesar da rara exposição a Norte, de se localizar junto ao mar, e numa faixa litoral fortemente influenciada pelo oceano e pelos vendavais, a reconfiguração do solo permitiu a conjugação dos diversos factores em presença, aparentemente adversos, a favor da cultura da vinha, sobretudo de castas brancas. No âmbito das sugestões de passeio na Ilha Terceira existe um trilho pedonal, que permite percorrer a Paisagem Protegida da Vinha dos Biscoitos, observando tudo isto.

A CONFRARIA DO VINHO VERDELHO DOS BISCOITOS



A Confraria do Vinho Verdeho dos Biscoitos, a mais antiga confraria dos Açores, é uma associação báquica, fundada, na ilha Terceira, a 10 de Março de 1993. Foi fundada por dezoito confrades fundadores, entre produtores, enófilos e membros activos da comunidade, empenhados em salvar este importante legado económico, cultural e identitário. Tem sede na Freguesia dos Biscoitos e os confrades trajam uma capa de cor azul (cor da bandeira da Região), debruada a ouro (cor de

verdelho). Para o emblema a Confraria escolheu as armas da Região Autónoma dos Açores, com a variante de os animais serem de cor castanho, inspirada nos bois do Ramo Grande. A tamboladeira baseia-se na “Taldeira” de barro, típica da Ilha Terceira, usada na prova de vinho novo. Constando dos seus princípios e estatutos a intenção de defender, prestigiar, valorizar, promover e divulgar o Vinho Verdeho dos Biscoitos, bem como todo o vinho de qualidade da Região Autónoma dos Açores, a pressão dos seus membros contribuiu, por exemplo, para que, actualmente, a mancha de território óptimo, para produção do verdelho, seja uma paisagem protegida legalmente, integrada no Parque Natural da Ilha Terceira.

A CASTA VERDELHO E OUTRAS



Pelo clima e latitude os Açores são essencialmente propícios a videiras de vinho branco. Muitas castas foram introduzidas desde cedo e, já no século XVI, o grande cronista Gaspar Frutuoso refere “parreiras e uvas de todo o vidonho, moscatel, verdelho, mourisco, açaria e outras”, que seriam, por exemplo, terrantez da Terceira, arinto do Pico ou verdelho roxo. O verdelho tornou-se, com o tempo, o

mais famoso e aquele onde se sente melhor o poder do “terroir” agreste, marinho e atlântico. A casta verdelho é uma *Vitis vinifera* branca, de vigor moderado, sensível ao mildio e ao oídio, que foi quase banida por completo do restante território europeu, por ocasião a chegada da Filoxera, em meados do século XIX. Nos Açores, manteve-se em algumas ilhas, como a Terceira, Graciosa e Pico não existindo, neste momento, em São Jorge, onde era famoso o produzido nos Casteletes. As suas uvas, translúcidas, levemente oblongas e em cachos pequenos, dão um vinho com acidez e alguma salinidade, marcantes deste “terroir”, muito próximo do mar. Videira muito antiga, nas ilhas, tem sido confundida com outras castas de nomes semelhantes, existentes na Madeira, continente português, Espanha e Itália. Permite vinhos generosos muito bons e acompanha, sobretudo, pratos com sabores vigorosos como a sempre referenciada alcatra terceirense, onde faz ressaltar, com a sua frescura, os temperos de pimenta, cravinho e louro. As condições de cultivo e a produtividade moderada têm sido obstáculo a maior desenvolvimento da sua produção moderna. A concorrência do ser humano, procurando lugar para casas de veraneio ou habitação, no seu território mais favorável, também não tem ajudado. Presentemente existem programas de apoio, que mostram algum sucesso.

PERCURSO PEDESTRE DAS VINHAS DOS BISCOITOS

DIFICULDADE: FÁCIL | DISTÂNCIA: 7,5 KM | DURAÇÃO MÉDIA: 2H

Desde o século XVI que se produz vinho nesta zona, numa paisagem quadriculada de curraletas, que transformou este terreno, com difíceis condições de humidade, salinidade e de solo rochoso de basalto, num território capaz para a instalação de vinhas, avultando a casta de verdelho. O trilho inicia-se no chafariz público, cruzamento da E.R. nº1-1ª com a Rua Longa. 38°47'45.4"N 27°14'50.8"W. Suba pelo pequeno carreiro até ao miradouro da Rua Longa e observe, a norte e noroeste, este “terroir” de verdelho. Regresse, depois, ao ponto de partida, e siga pela Canada da Rua Longa, até à Baía do Rolo. Aqui embarcavam-se produtos com destino a outros portos da ilha, nomeadamente Angra. À sua direita encontrará o Forte da Rua Longa, construído durante a guerra civil liberal (1828-35). Continue em frente, pelo Caminho do Mar. Junto à estrada, veja as trincheiras da Segunda Guerra Mundial, quando o oceano estava povoado por submarinos e se temia alguma invasão. Logo a seguir, também à direita, poderá fazer um desvio, sobre a rocha basáltica, até à Baía das Pombas onde surge, à superfície, água doce do aquífero basal, a mesma que, descendo do interior da ilha, humedece as raízes das videiras. O nome deriva de aves, como o Pombo da Rocha (*Columba livia atlantis*), que aqui vêm beber. Regressando ao Caminho continue até ao parque de estacionamento da zona balnear e visite, aí, durante o verão, a zona onde alguns produtos locais estão à venda. Chegou ao porto da Calheta dos Biscoitos. Do lado de terra verá um velho barracão, com porta larga e um cabrestante ao lado, testemunhos da actividade baleeira.



Baía do Rolo



Perrexil

Siga, pela direita, passando pelo pequeno Forte de São Pedro dos Biscoitos, que defendia o porto, e continue, junto ao mar, pelo Caminho do Canto do Feno, durante 1 km. Observe algumas das espécies costeiras da vegetação natural dos Açores, bem adaptadas à rocha e à salinidade, como o Feno ou Bracel, (*Festuca petrae* Seub.), muito usada para fabrico de pinéis com que se caíam as casas, ou o Perrexil (*Crithmum maritimum* L.) de que se faz um saboroso curtume. Vire depois à esquerda, passando por um canal e entrando na zona das vinhas. A partir daqui observe, de perto, as curraletas, vendo o covacho onde é plantada a videira, protegida dos ventos salgados pelos muros simples, de pedra seca, e, desse modo, usufruindo da temperatura que a lava negra preserva. O final deste troço leva-o à Canada das Vinhas, que deve percorrer até à Canada da Salga, onde vira à esquerda. O nome deste arruamento deriva de, por aqui, terem existido os estancos do sal do capitão do Donatário da Praia. Siga em direção ao mar. Chegando aí vire à direita e siga em frente, entrando na Canada de Santo António. Percorra-a, passando pela Praça de Toiros dos Biscoitos, de curioso formato rectangular, e pela ermida de Santo António, datada de 1690, seguindo até ao estacionamento automóvel. Atravessa-o e continue em frente por um trilho, entrando novamente nas curraletas. Observe vinhas abandonadas, mas que mantêm a estrutura de curraletas, algumas das quais ainda com as antigas adegas de vinha, pequenas construções onde se guardam os cestos e apetrechos, contrastando com as casas de veraneio, recém-construídas. Por aqui poderá ver algumas vinhas, de novo em produção. Siga até à Canada Brás da Silva e, atravessando-a, volte a entrar nas vinhas, para observar a organização das curraletas em “tornas”, ou seja, fiadas de curraletas ligadas por uma vereda. O final deste troço de vinhas desemboca na Ribeira do Chamusco, forma antiga de abastecimento de água e caminho de acesso. Virando à esquerda percorra esta ribeira até encontrar novamente a Baía do Rolo. Fim! Sugerimos que completamente este passeio com uma visita ao Museu do Vinho. (Versão, adaptada pela Confraria do Vinho Verdeho dos Biscoitos, do percurso proposto pelo Parque Natural da Ilha Terceira)



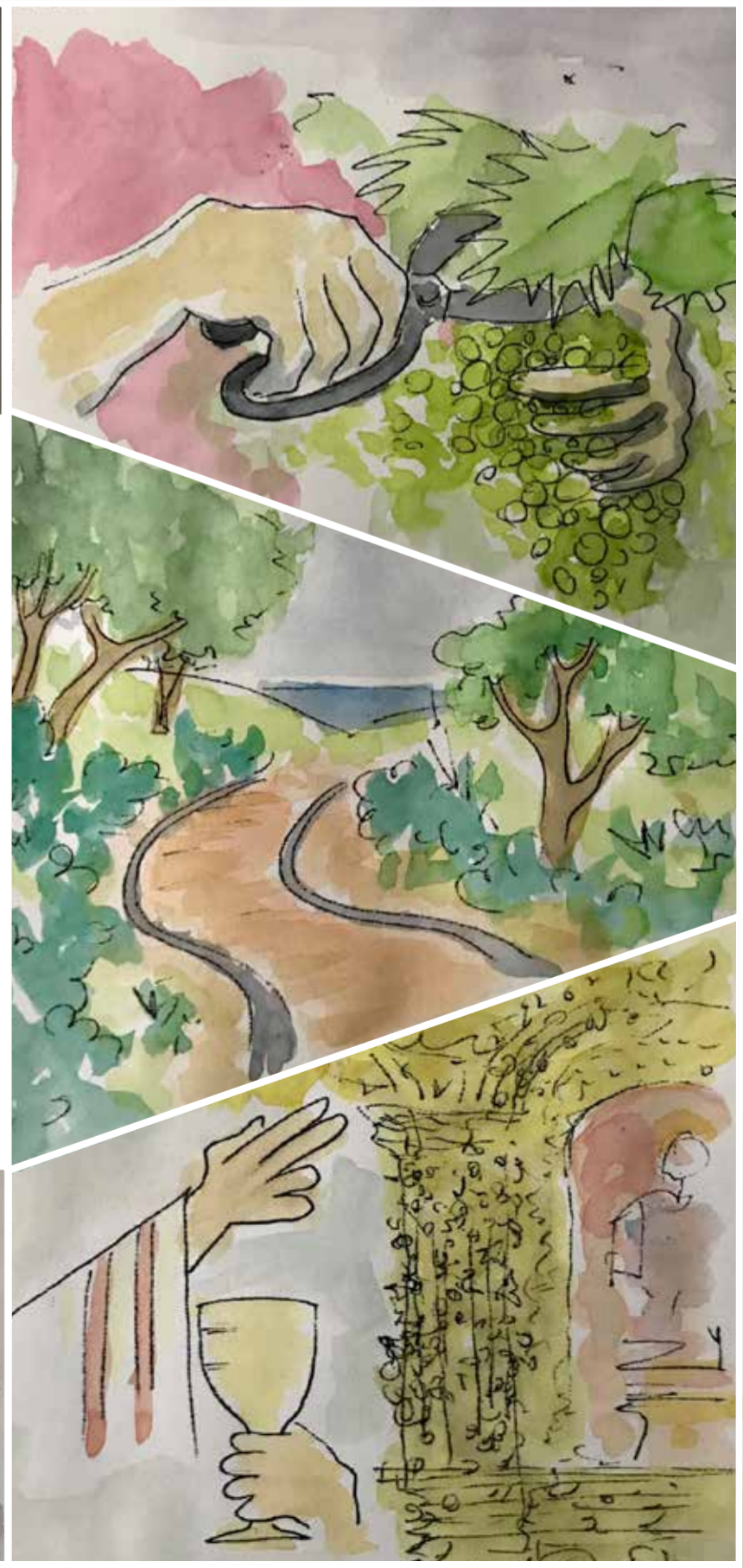
Covacho



Não deixe de...

Partindo do vinho concentremo-nos no vinho de verdelho, aquele que maior fama traz aos Biscoitos e que, noutras ilhas, também é o mais renomado. É um monocasta e não é um vinho qualquer. Fruto de videiras que convivem com os maus humores do Oceano, tem personalidade, acidez, corpo. Por tudo isso não deve ser bebido muito fresco. Perde sabor e vinho não é refresco. A temperatura aconselhada é entre os 10 e os 12 graus. Menos ainda deve ser tomado a acompanhar pratos de sabor leve. Ao contrário do habitual para vinhos brancos experimente-o, num dos restaurantes da ilha, com um bom bife, com um prato de carne assada e bem temperada, com morcela terceirense, sarapatel, linguíça da Terceira, peixe assado e bem temperado com pimentas, cracas, lapas grelhadas ou, definitivamente, Alcatra! Em alternativa, pode passar por um estabelecimento local, superfície comercial ou talho, e abastecer-se para o seu próprio piquenique. Existem várias zonas de merenda espalhadas pela ilha, normalmente com paisagens bonitas em volta. Alguns enchidos podem comer-se crus, cortadinhos, acompanhados com pão. Se tiver trazido queijo, seja da ilha de São Jorge ou do tipo ilha (de São Jorge), que são fabricados, por exemplo, na Graciosa, Pico, Flores e Terceira, seja o mais amateigado, de que a Terceira tem bom, mas que também pode encontrar, feitos em outras ilhas, faça o mesmo: fatias fininhas e um pedaço de pão, a acompanhar. Acrescente ao que estiver a comer dois ou três goles suaves de vinho, de vez em quando, completando a mistura e deixando passear os sabores pela boca e

pela garganta. O miradouro da Serreta, ao pôr do sol, é apenas uma das muitas sugestões onde pode fazer isto, mas a Terceira tem muito mais que uma dúzia. Escolha o seu preferido, ou vá passeando pela ilha e variando. Se escolher uma garrafa de Verdelho, generoso e com idade, não se espante se ele se casar bem com queijo ou doces fortes, como o nosso fantástico doce de vinagre, covilhetes de nata ou de leite, donas amélias, Conde da Praia,... enfim, será difícil decidir-se, vai ver. Sugerimos que faça isto cruzando as refeições em restaurante e os piqueniques com as visitas que recomendamos a monumentos e peças de arte, como o antigo Mosteiro de São Gonçalo e o tesouro da Sé, em Angra, ou a Matriz de Santa Cruz, na Praia da Vitória, ou, ainda, o fresco de São Martinho, em São Sebastião. Misture sabores de boca e sabores do espírito e verá que não se dá mal. Se estiver pelas ilhas na época das vindimas, entre os finais de Agosto e Setembro, poderá ter a oportunidade de se integrar em alguma e, certamente, de participar na Festa da Vinha e do Vinho dos Biscoitos, que, todos os anos, anima o Museu do Vinho, no primeiro fim de semana de Setembro, colhendo, pisando, bebendo sumo novo, começando ao ar livre a merenda dos vinhateiros. Convém nunca o esquecer que o vinho nasce das uvas, e as uvas nascem da videira, que nasce do chão. A origem do que está no seu copo, e da alegria que rodeia esse líquido dos deuses, começa aqui, na vindima.



VINHO, UVAS E PAISAGEM

A Bíblia regista aquela que terá sido, porventura, a primeira bebedeira da história da humanidade. Noé, saindo da Arca, pôs-se a cultivar a terra (Gênesis 9.18-21) e, depois de plantar videiras, fez vinho e bebeu demais, entende-se que desconhecendo os efeitos do álcool em excesso.

Ora a tradição coloca no monte Ararat o local onde a lendária Arca aterrou, no fim do dilúvio, e o monte fica no Cáucaso. Foi precisamente nessa zona, na Geórgia, que, recentemente, foram achados, por via arqueológica, testemunhos de cultivo de vinha e produção de vinho, datando essa actividade de cerca de 6 mil anos antes de Cristo, o que coloca o conhecimento da bebida com início há uns respeitáveis 8 mil anos. A partir daí uvas, videiras e vinho espalharam-se pelo Mundo, influenciando, desde logo e muito, as culturas de raiz mediterrânea, seja do ponto de vista decorativo e artístico, seja do ponto de vista religioso e simbólico. A videira, adormecida e aparentemente seca, durante o Inverno, reverdece e frutifica a partir da Primavera, tornando-se evidente e rico símbolo de vida e de renovação. O vinho, por sua vez, resulta de um elaborado processo que rapidamente se torna simbólico, seja pela possibilidade de se ver surgir, fruto do trabalho do Homem, um novo produto – dos mais antigos a par do pão – seja pelos efeitos da embriaguez, tornada sagrada nos rituais dionisíacos e de Baco. Enfim, no mundo judaico, o Sabbath é marcado pelo vinho, assim como o Kidush e, no mundo católico e ortodoxo, pelo menos, o vinho é central, entendido como o sangue de Cristo. Seja por via das religiões do mundo clássico antigo, seja por via da presença das duas religiões bíblicas, seja pela simples influência do mundo mediterrâneo, os portugueses integraram, desde cedo, nas artes plásticas, na poesia, no quotidiano alimentar, vinho, videiras, uvas e cachos de uvas. Os Açores tomam-se, assim, muito interessantes, pois eram espaços virgens e a organização do povoamento, a partir do século XV, implicou a criação de espaços de cultivos da vinha, ultrapassando as dificuldades do clima e do território, ao mesmo tempo que povoou o território de elementos artísticos. Propomos-lhe, por isso, percorrer a ilha Terceira com este tema em pano de fundo, visitando locais, observando elementos artísticos, percebendo manchas de paisagem, experimentando sabores.

À sua e à nossa SAÚDE!

As ilhas dos Açores são detentoras de uma biodiversidade ímpar, não sendo, assim, difícil de entender a importância da sua preservação. A ART, em linha com os pressupostos que saíram da Conferência Açores 2017, no rumo do Turismo Sustentável, tem vindo a adoptar atitudes sustentáveis e de melhorias para a diminuição dos danos causados à natureza. Damos a primazia aos materiais reciclados em todas as nossas produções.

José Toste, presidente da Associação Regional de Turismo

VERSÃO DIGITAL www.exploreterceira.com

