

# Vinhos do Pico ganham prémios internacionais mas mau tempo compromete vinha deste ano

A Picowines e os vinhos do Pico voltaram a ser reconhecidos e galardoados a nível internacional, desta vez no Concurso Enológico Internazionale Città del Vino 2022, em Itália.

O “Lajido 2007” foi vencedor de uma Grande Medalha de Ouro, com 93.4 pontos atribuídos, o “Terras de Lava Branco 2019” e o “Frei Gigante 2018” mereceram também no concurso uma Medalha de Ouro, com pontuações de 87.8 pontos e 87 pontos, respectivamente.

“Este reconhecimento é para toda a família da Cooperativa, cooperantes e colaboradores, que todo o ano trabalham incansavelmente para colocar nos vários mercados, os melhores vinhos aqui produzidos! Um brinde a todos”, afirma Daniel Rosa, Vice-presidente da Cooperativa do Pico.

Trata-se de uma boa notícia que, no entanto, não esconde a desilusão que este ano grassa entre muitos viticultores picoenses, uma vez que o mau tempo dos últimos tempos tem danificado bastante as vinhas.

O Presidente da Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico (CVIP), Losménio Goulart admite ao jornal Ilha Maior que a produção deste ano está “seriamente comprometida” e o sector pode passar por mais um ano difícil: “Alguns agricultores têm demonstrado a sua preocupação com os prejuízos provocados pelas condições climáticas, que prejudicaram o desenvolvimento das videiras. 2022 não será, seguramente, um bom ano. A vitivinicultura nos Açores, e particularmente no Pico, é muito difícil. É só para teimosos. Analisando os mais de 60 anos de laboração da CVIP chega-



O famoso Lajido 2007 vence Grande medalha de Ouro e o Pico coberto de neve esta semana, numa foto do nosso colaborador António Simas Santos, a contribuir para os danos na vinha



mos à conclusão, que a cada 10 anos, temos dois bons, três razoáveis e cinco maus. A tendência dos maus está a agudizar-se, porque nos últimos anos há sempre condições climáticas que acabam por prejudicar”.

“Os prejuízos nas videiras vão exigir mais investimento dos viticultores em tratamentos. Alguns viticultores já fizeram uma segunda poda para tentar salvar a produção e evitar um prejuízo tão grande”, afirma Losménio Goulart ao Ilha Maior, insistindo que “as uvas e os vinhos dos Açores não podem ser baratos devido à dependência das condições climáticas. Os encargos com a produção são sempre os mesmos e com tendência a crescer devido à subida de preços generalizados, mas as receitas variam muito

e nos últimos anos têm sido menores do que se esperava. Só com subsídios não é possível manter a vinha. É preciso ter produção para ser rentável e as uvas têm de ser bem pagas, porque para produzir uma tonelada de uva perdemos muitas outras devido às condições climáticas”.

Segundo o jornal Ilha Maior, embora ainda seja cedo para avaliar a totalidade das consequências, o vento forte e o rocío afetaram zonas vitícolas em toda a ilha, sobretudo as mais próximas do mar, com especial incidência entre Santa Luzia e São Mateus, e alguns viticultores dão como perdida a produção deste ano.

Além dos problemas provocados pelo vento e pelo rocío do mar, as neblinas da última semana podem pro-

vocar a chamada ‘queima’, sobretudo nas vinhas onde os produtores não realizaram atempadamente os tratamentos exigidos para situações desta natureza, e dar a machadada final numa produção que se antevia de boa qualidade e elevada quantidade, permitindo recuperar de dois anos que ficaram aquém do esperado, acrescenta o semanário picoense.

Este cenário de pouca confiança surge depois de no ano passado a produção ter sido catastrófica devido aos danos provocados pela tempestade Lola que atravessou os Açores em abril e vindimou mais de dois terços das vinhas.

As castas com rebentação mais precoce, como o Verdelho, e o vento e o rocío podem ter provocado danos irreversíveis e a vindima comprometida Terrantez, são as mais afectadas, sobretudo esta última cuja produção estava mais adiantada, mas que está seriamente comprometida. Neste momento, os viticultores ainda alimentam alguma esperança em relação à casta de Arinto, com rebentação mais tardia, esperando recuperar uma parte da produção afectada com os tratamentos realizados e a realizar, associados a segundas podas.

Além das castas tradicionais brancas, as condições climáticas adversas provocaram, também, danos irreversíveis nas produções de Merlot e de Syrah. Um dos viticultores ouvidos por Ilha Maior com uma parcela de vinha de oito alqueires no Porto de Ana Clara, na Candelária, perdeu toda a produção e olha para os estragos com pouca confiança de recuperação, depois de no ano passado ter sido afectado pela tempestade Lola.

## Adega de Santana conquista 3 medalhas de ouro

POR RÓMULO ÁVILA, NO PICO

A Adega de Santana, na ilha do Pico, conta com mais três medalhas no seu palmarés: Licor de Nêveda - Medalha de Ouro, tinha arrecadado prata no ano passado; Licor de Limão - Medalha de Ouro, tinha arrecadado bronze no ano passado; e Licor de Amora - Medalha de Ouro, já o era em 2021, pelo que foi o revalidar do galardão.

São já nove os prémios arrecadados pela Adega de Santana, com sede em Santo António.

César Ferreira, da área de marketing e comunicação da Adega afirmou, ao Jornal do Pico que “em 2020 demos, digamos assim, o pontapé de saída na participação em concursos nacionais, obtendo uma medalha de prata com a icónica e característica Aguardente de Figo, sendo que no final de 2021 voltou a ser galardoada igualmente com medalha de prata. De salientar, que no mesmo evento a nossa Aguardente de Tangerina 10 anos arrecada-



não apenas a Medalha de Ouro como obtém a distinção de Melhor das Me-

lhores, posicionando-se assim como a melhor, ou pelo menos uma das

melhores Aguardentes Não Vínicas de Portugal”.

“No que em licores diz respeito, já tínhamos em 2021 arrecadado três medalhas de bronze, uma de prata e uma de ouro, sendo que estas que agora nos foram atribuídas vêm confirmar a qualidade inequívoca dos nossos produtos”, afirmou.

Para o responsável estes prémios “representam não apenas essa confirmação como ainda nos dota do estímulo extra, se bem que não seria propriamente necessário, e a certeza de que é certo o caminho que decidimos trilhar”.

“Fazer mais, claro que sim, fazer melhor, embora a fasquia já esteja muitíssimo elevada, acreditamos ser sempre possível e será pois assim o nosso objectivo, ou seja, será, a par da divulgação e elevada representação da nossa terra, o motor que nos move”, frisa César Ferreira ao nosso semanário.

Exclusivo Jornal do Pico/  
Diário dos Açores