

## Petição com mais de 3 mil assinaturas pede aprovação urgente da Rede de Áreas Marinhas Protegidas

Ontem, Dia Nacional do Mar, foi entregue ao Presidente da Assembleia Legislativa Regional dos Açores uma petição a pedir urgência na aprovação da proposta de criação da Rede de Áreas Marinhas Protegidas dos Açores (RAMPA).

Esta petição, encabeçada pelo professor José Azevedo, docente e investigador da Universidade dos Açores na área da Biologia Marinha, e apoiada pelo sector do turismo, cientistas, cidadãos nacionais e estrangeiros, colheu até à data mais de 3.150 assinaturas, em pouco dias, e pede à Assembleia Regional que não adie a implementação de medidas para a defesa efectiva da biodiversidade marinha, sendo a mais emblemática a proibição total da pesca em aproxi-

madamente 15% do mar dos Açores.

“Há décadas que se estudam e discutem as reservas marinhas nos Açores mas com poucos resultados. Por isso há cada vez menos peixe e marisco no mar dos Açores. Agora que existe uma nova proposta em cima da mesa, reunindo vários anos de trabalho científico e consultando as partes interessadas em todas as ilhas e sectores de atividade, surgem as habituais pressões para se fazerem ainda mais estudos e se adiar, mais uma vez, a decisão. É incompreensível. Se continuarmos como até aqui, vamos acabar com um deserto marinho que não servirá a nenhum açoriano.” refere o professor José Azevedo.

Bruno Sérgio, biólogo marinho e membro da comissão de centros de

mergulho de São Miguel, reforça: “Querem saber qual o futuro de todas as ilhas dos Açores sem Áreas Marinhas Protegidas? Basta ver o estado atual da costa da Ilha São Miguel. Não há peixe, não há polvos, não há lapas, não há marisco!”.

### Proibição de pesca em 15% do mar açoriano

E continua: “Na Madeira aposta-se claramente na protecção do mar e no seu valor não extractivo, faz 37 anos, e pondera-se aumentar essas mesmas áreas costeiras. As reservas existem e têm fiscalização efectiva. Nos Açores não podemos continuar à espera por mais tempo, pois já esperamos mais

de 60 anos, com dezenas de reuniões entre os sectores intervenientes. Esperamos que daqui a poucos anos as Áreas Marinhas Protegidas nos Açores, à semelhança de outras também inicialmente polémicas, como em Sesimbra ou na Madeira, sejam uma realidade, acarinhadas pela pesca, pelos impactos positivos da implementação das mesmas.”

O professor termina com uma nota de optimismo: “Acredito que as Áreas Marinhas Protegidas serão implementadas, e que daqui a poucos anos olharemos para trás e veremos a proibição de pesca em 15% do mar dos Açores como vemos hoje a proibição da caça à baleia: uma decisão óbvia, com resultados claramente positivos a nível da economia e biodiversidade.”

## Lançado no Pico “o último Czar do século XX” a 7.500 euros cada garrafa

O empresário picoense Fortunato Garcia, produtor do famoso vinho Czar, acaba de lançar dois vinhos especiais, um dos quais “o último Czar do século XX”.

Sabendo-se que não há Czar todos os anos, nesta década são cinco os anos sem Czar, no entanto, por vezes existem dois anos consecutivos.

Após o Czar 2013 ter sido considerado um dos melhores vinhos portugueses do ano, surge agora o 2014. Um vinho que foi engarrafado nove anos após a sua colheita.

Tantos anos em barricas velhas fez com que 45% do vinho evapore, a famosa parte dos anjos.

No entanto, na opinião do produtor, justifica-se esta perda tão grande, com a riqueza que o vinho adquire.

Passas, mel, laranja caramelizada, nozes, limão tangerino, são as notas predominantes no nariz.

Na boca, o equilíbrio entre o álcool, como sempre natural, a acidez estonteante os açúcares restantes e o sal, faz com que a persistência e, por consequência, a longevidade deste vinho, fique e perdure no palato durante longos minutos, que até parece que é o provador que não o quer deixar ir embora.

O centro da língua não para de salivar, pedindo sempre mais, pois a



frescura da acidez, aliada à salinidade causam esta sensação.

O outro vinho tem uma história diferente.

Vai ser intitulado “O último Czar do século XX”.



Vinho que é uma homenagem ao seu mentor, José Duarte Garcia, ainda produzido com este em vida, e que foi vindimado em 1999.

Numa das barricas deste ano, o pai de Fortunato não a quis adicionar ao lote, pois era a que mais gostava.

Assim, esta ficou para trás para momentos especiais entre a família e amigos, conta ao nosso jornal o empresário picoense.

Em 2004, é decidido passar o resto do vinho para garrafas, pois a barrica começava a ficar demasiado vazia.

“Talvez demasiadas patuscadas na adega”, ri-se Fortunato.

O restante desta barrica irá agora ser engarrafado, em 86 garrafas de cristal Vista Alegre, com gravação a ouro de 21,3K.

A sua comercialização irá ser iniciada em 2024, 25 anos após colheita.

A importância deste lançamento, segundo Fortunato ao Diário dos Açores, é que, após as pragas que atingiram as vinhas do Pico, principalmente a filoxera em 1872, o então famoso vinho passado do Pico desapareceu.

Vinho que durante séculos passou pelas mesas de reis, papas, imperadores e Czares.

Em seu lugar, aparece o que passou a ser conhecido como o Verdelho do Pico.

No entanto, José Duarte Garcia, teimosamente, desde os anos 60, deu continuidade ao que também chamava vinho verdelho, mas sendo elaborado da mesma forma que o vinho passado era, nos seus tempos mais áureos.

Vinho de colheita mais tardia e completamente natural, sem nenhuma adição de nenhum tipo. Um puro sumo de uva, fermentada claro.

É assim que todos os Czares são produzidos até hoje, daí que, devido às condições atmosféricas incertas todos os anos, nem sempre se tem Czar.

Este vinho de 1999 será o último Czar do século passado a ser comercializado.

Para além de ser o último Czar do século XX, as garrafas irão ser personalizadas, com o nome que o comprador entender gravar. Só uma garrafa por nome.

Como o ouro tem de ser cozido, para se firmar no cristal, somente quem efectuar a pré-compra, até ao dia 31 de Dezembro, antes de se dar luz verde à Vista Alegre para a produzir, terá o seu nome gravado a ouro.

Depois, pode-se gravar, mas não se poderá encher com o metal precioso.

O custo é de 7.500 euros cada garrafa ou de 6.500 euros em pré-compra.

