

La vigna dell'isola di Pico, Patrimonio dell'Umanità (UNESCO)

RIGUARDO A



Photo: António Sá

La vigna dell'isola di Pico, Patrimonio dell'Umanità (UNESCO)

Cosa ne dite di assaggiare un vino che nasce dalla roccia basaltica? Sembra strano che possa venir fuori un vino delizioso da un tale suolo, eppure, in passato, questo vino andava direttamente sulla tavola degli zar di Russia.

La coltivazione della **vigna nell'isola di Pico** è iniziata alla fine del XV^o secolo, con i primi insediamenti nel territorio. Grazie al terreno vulcanico, ricco di nutrienti, al microclima secco e caldo dei pendii riparati dal vento da muri di pietra aspra e scura, e riscaldata dai raggi del sole, le viti, del vitigno verdelho, hanno trovato qui condizioni straordinarie per maturare. Più tardi il vino venne esportato in molti paesi dell'Europa e dell'America, ed è arrivato sino alla tavola della corte russa. I vigneti, che contraddistinguono il paesaggio dell'isola, producono anche un vino fresco, fruttato, secco e leggero, che si abbina perfettamente a un piatto di pesce o di frutti di mare e anche il vinho de cheiro (vino fragolino), la cui presenza a tavola è d'obbligo nei giorni di festa.

Questi terreni, che formano il **Paesaggio della Coltivazione della Vigna dell'isola di Pico**, risultato della lava e di pratiche di coltivazione ancestrali, sono stati classificati, nel 2004, come **Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO**. Le località di Lajido da Criação Velha e di Lajido de Santa Luzia sono i migliori esempi dell'arte di suddividere i terreni, che il riconoscimento premia. Questi vigneti piantati su terreni di lava sono inquadriati da stretti muri di pietra, chiamati **"currais" o "curraletas"**, che li proteggono dal vento marittimo, ma lasciano passare il sole necessario alla maturazione.

Numerose sono le specie di flora e fauna che fanno parte di questo habitat, con grande presenza di specie endemiche delle foreste di Laurissilva, caratteristiche della Macaronesia.

Altre testimonianze della viticoltura sono le **"Rilheiras"**, i solchi lasciati dalle ruote dei carri trainati dai buoi che trasportavano l'uva e i barili, e, nei porti e piccoli porti in riva al mare, la **"rola-pipas"**, una rampa scavata vicino al mare, sulla quale rotolavano i barili di vino che venivano, poi, trasportati su barche all'isola di Faial. In stretta connessione con la coltivazione dell'uva, esiste un patrimonio architettonico di palazzi, cantine, magazzini, poços de maré (pozzi vicino al mare), conventi e cappelle, che merita di essere visitato durante un soggiorno sull'isola.

Dopo aver ammirato il disegno di questo gigantesco labirinto di pietra in riva al mare è giunto il momento di **assaggiare il vino**. Secco o dolce e rincuorante, è ancora più buono se bevuto in una cantina pittoresca. Nelle **Cantine di Pico**, a volte adattate all'agriturismo, i muri in pietra vulcanica s'intrecciano con il mare e la vegetazione. La memoria viva del ciclo del vino verdelho conosce un nuovo capitolo nel **Museo del Vino**, installato in un antico

convento Carmelita, nella località di Madalena, che contiene una collezione di attrezzi agricoli, alambicchi e botti. Le fronde del bosco di dragoeiros (alberi del drago) danno un tocco scenografico al torchio che ha resistito al passaggio del tempo.

Continuando, nel tempo, a produrre vini di alta qualità, di recente la **Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico** ha lanciato nuovi vini, come il "Lajido", legittimo erede del vecchio "verdelho", e notevoli vini da tavola, rossi e bianchi.

I vini dell'isola di Pico vantano una grande tradizione. Il VLQPRD, aperitivo, i vini da tavola, bianchi e rossi, il vinho de cheiro (vino fragolino), l'angélica (liquore) e le acquaviti di Pico, si trovano in qualsiasi ristorante o supermercato, ed è facile assaggiarli e acquistarli.

Da non perdere

> scattare una fotografia accanto a uno dei tipici Mulini con la cupola rossa

INFORMAZIONI UTILI

Ulteriori informazioni su:

- www.siamam.azores.gov.pt/patrimonio-cultural/vinhas-pico
- www.whc.unesco.org
- www.picowines.net
- www.adegasdopico.com