

A VINHA NA ILHA DE SANTA MARIA, AÇORES — RECUPERAÇÃO E RESILIÊNCIA DE VALORES PAISAGÍSTICOS, SOCIOCULTURAIS E PRODUTIVOS*

BÁRBARA MESQUITA**

Resumo: Na ilha de Santa Maria, a vitivinicultura teve expressão na agricultura e na economia desde os primórdios do povoamento. O cultivo da vinha é tradicionalmente feito em socalcos nas baías, num sistema de currais estruturados por muros de pedra, tirando proveito das condições ambientais. Nas últimas décadas, tem-se assistido, contudo, ao abandono das vinhas. A relevância destas paisagens, a par da sua adequação para os vinhedos, conduziu a diversas iniciativas de recuperação, sobretudo desde 2018. O presente estudo pretende fazer uma apresentação deste processo de recuperação. Partindo-se da contextualização temporal e espacial da vinha nos Açores, introduzem-se diferentes valores paisagísticos, socioculturais e produtivos intrínsecos às paisagens marienses. Tendo presente a necessidade da resiliência da paisagem, as reflexões conclusivas atendem ao contexto tempo-espaço e às iniciativas de recuperação. Para existir resiliência, consideraram-se essenciais duas condições: o reconhecimento dos valores paisagísticos; a continuidade da função produtiva que presidiu à construção desta paisagem.

Palavras-chave: vinha em currais; recuperação; paisagem; Santa Maria; Açores.

Abstract: On the island of Santa Maria, viticulture has been relevant in agriculture and in the economy since the settlement. The cultivation of the vine is traditionally done on terraces in the bays, in a system of corrals structured by stone walls, taking advantage of the environmental conditions. In recent decades vineyards have been abandoned. The relevance of these landscapes, along with their suitability for vineyards, has led to recovery initiatives, especially since 2018. This paper aims to present this recovery process. Starting from the temporal and spatial contextualization of the vineyard in the Azores, different landscape, social-cultural and productive values intrinsic to the vines of Santa Maria are presented. Taking into account the need for landscape resilience, the conclusive reflections are drawn upon the time-space context and the recovery measures. In order to achieve resilience, two conditions were considered essential: the recognition of the landscape values; the continuity of the productive function which originated the construction of this landscape.

Keywords: vineyard in corrals (currais); recovery; landscape; Santa Maria; Azores.

INTRODUÇÃO

O objetivo deste trabalho é apresentar o processo de recuperação da paisagem de vinha tradicional da ilha de Santa Maria, Açores. As vinhas marienses foram construídas através de socalcos e muros de pedra, principalmente localizados nas baías, em sistemas destinados à sustentação dos terrenos e à proteção das videiras. Trata-se de paisagens vinhateiras de reconhecido valor, mas que conhecem um abandono parcial.

* Se o *copyright* de tabelas, gráficos e outras imagens não for indicado, pertence à autora deste texto.

** Doutoranda em Geografia, com projeto de investigação na ilha de Santa Maria, Açores, no IGOT-ULisboa (Instituto de Geografia e Ordenamento do Território da Universidade de Lisboa).

Muito embora se trate de um texto sobre Santa Maria, não se pôde deixar de observar o contexto açoriano, ou, pontualmente, o madeirense e o canário. Com efeito, a vitivinicultura açoriana tem especificidades locais e, simultaneamente, características transversais a praticamente toda a região, e com extensões a outros territórios insulares atlânticos.

Após as palavras introdutórias, serão desenvolvidos, no ponto 1, elementos gerais de contextualização temporal e espacial da vitivinicultura na região dos Açores. Segue-se, no ponto 2, uma caracterização, não exaustiva, do cultivo da vinha em Santa Maria. Procurando enfatizar a singularidade das vinhas marienses, o trabalho foi orientado pela ideia de «valores», tendo sido considerados os seguintes: paisagísticos, socioculturais e produtivos. Trata-se de uma separação cujos limites são indefinidos, havendo temáticas que naturalmente se cruzam. Serve-se, contudo, o propósito de sistematizar a informação mobilizada. Neste ponto, haverá igualmente remissões para o contexto regional açoriano. O ponto 3 contém a enumeração de dificuldades e das principais iniciativas do processo de recuperação. Finaliza-se no ponto 4, com quadros-resumo dos valores identificados e algumas reflexões conclusivas¹.

Os conteúdos aqui apresentados resultam de: 1) revisão extensiva de literatura, que abrangeu simultaneamente publicações científicas e literatura genérica; 2) trabalho de campo, que englobou o reconhecimento de terreno e reuniões exploratórias com diferentes atores e *stakeholders*. De notar que a literatura existente incide principalmente sobre a vitivinicultura das ilhas do Grupo Central, justificando-se a necessidade de ter mais investigação sobre o cultivo da vinha e a produção de vinho nas restantes ilhas.

1. A VITIVINICULTURA NOS AÇORES — ELEMENTOS DE CONTEXTUALIZAÇÃO TEMPORAL E ESPACIAL

O povoamento insular, realizado no século XV, caracterizou-se genericamente por uma distribuição de terras pelos capitães-donatários a colonos detentores de certo capital social e económico. Este processo permitiu que um grupo de terratenentes concentrasse a posse de vastas propriedades e, conseqüentemente, pudesse controlar as principais produções agrícolas. Por outro lado, os produtos introduzidos nos Açores e na Madeira atenderam ao potencial de comercialização: plantas tintureiras, cereais, ou vinho — todos com valor nas economias da época. No período quinhentista, ambos os arquipélagos detinham já estruturas de tipo empresarial — do trabalho braçal até à venda final estava envolvida toda uma cadeia produtiva e comercial².

¹ Este estudo resulta dos trabalhos preparatórios para o projeto de doutoramento em Geografia, que tem a orientação da Professora Doutora Margarida Queirós, no Instituto de Geografia e Ordenamento do Território (IGOT) — Universidade de Lisboa.

² GIL, 1981: 371-374.

Santa Maria, a par de São Miguel e da Terceira, são as ilhas açorianas nas quais a estrutura fundiária de propriedade vinculada, característica do Antigo Regime, persistiu mais intensamente. Nestas ilhas, nos primeiros anos do século XIX, haveria poucas terras libertas, o que, à época, foi visto como obstáculo ao desenvolvimento das atividades agrícolas³.

A introdução da vinha e a produção de vinho nas ilhas terão primeiramente assegurado a manutenção dos hábitos alimentares e tradições religiosas dos primeiros povoadores. O vinho tornou-se, depois, um produto duplamente destinado ao consumo local e ao comércio com o exterior — era controlado oficialmente e tributado nas diferentes fases do seu comércio, gerando importantes receitas para os concelhos. Perante crises de abastecimento, as autoridades podiam recorrer ao controlo da produção vinícola através de medidas como o embargo da exportação⁴.

Nos Açores, as terras foram exploradas de forma quase integral — desde os terrenos mais pobres do litoral até às serras. Houve o aproveitamento em função dos cultivos permitidos pelos diferentes patamares ecológicos, gerando-se uma agricultura diversificada, que congregou plantas autóctones com plantas provenientes de regiões climáticas que variam entre as subtropicais e as temperadas⁵.

Assim, o cultivo da vinha nos Açores, já generalizado no século XVI, foi ajustado às condições físicas insulares: ocupou preferencialmente solos pedregosos e pouco evoluídos, nomeadamente de lavas recentes (caso dos «biscoitos»), e não colidiu com culturas essenciais como a dos cereais. Originou-se, desta forma, um padrão principalmente caracterizado por porções de vinhas descontínuas e de pequena dimensão. O transporte das uvas e/ou do mosto podia ser feito por terra ou por mar, consoante o tipo de acessibilidade às parcelas. De uma forma geral, mas com variações temporais e espaciais, o cultivo teve maior peso relativo na economia agrícola do Grupo Central, particularmente na Graciosa, Pico e São Jorge. Assumiu, ainda, muita importância no Faial, Santa Maria, São Miguel e Terceira, tendo sido residual no Corvo e nas Flores. Historicamente, foi na ilha do Pico, por um conjunto de condições físicas e humanas, que o cultivo da vinha e a produção de vinho atingiram maior relevância e reputação⁶.

Existindo um padrão geral de aproveitamento e uso das terras, o impacto paisagístico da vinha difere de ilha para ilha: as paisagens do Pico impressionam pela extensão; na Graciosa existe um mosaico diversificado de paisagem agrícola, onde as vinhas estão

³ COSTA, 2003: 255-256, 259.

⁴ LIMA, 1960: 233-234; SOUSA, 2004: 126; MENESES, 2011: 180-182, 185; MADRUGA, BORBA, 2017: 79-80. O papel regulador cabia tradicionalmente aos municípios que, em períodos de escassez, controlavam as exportações, facto também observado aquando da falta de cereais. A ilha de Santa Maria terá conseguido escapar a alguns dos flagelos cíclicos de falta de alimentos (COSTA, 2003: 200-201).

⁵ SOUSA, 2004: 127-128; 2015: 150.

⁶ MEDEIROS, 1994: 199-202, 209-210, 226; SOUSA, 2004: 126-128, 131.

integradas com os restantes cultivos; os Biscoitos, na Terceira, constituem uma porção de terra perfeitamente delimitada cujas características naturais são particularmente favoráveis ao cultivo da vinha⁷.

A produção de vinho no século XVII estava concentrada nas ilhas do Grupo Central, particularmente no Pico. No século XVIII, o vinho foi um produto que assegurou a integração do Faial, Pico e São Jorge no comércio internacional, tendo por destinos a América do Norte e o Brasil, e funcionando a Horta como o seu principal porto comercial. Por comparação com a Madeira e Canárias, os vinhos açorianos, com a exceção do licoroso do Pico, não alcançaram renome. Assim, as estruturas de produção e de comércio nunca atingiram dimensão comercial de relevo além-arquipélago. As vantagens da exportação de vinho enquanto lastro foram perdidas com a evolução para a navegação a vapor e consequente diminuição da relevância da localização dos Açores nas rotas atlânticas⁸.

A vinha açoriana foi-se ajustando em função de diferentes fatores: tipos de solos disponíveis; necessidades de consumo local; gestão do cultivo com outros produtos; tipos de procura externa e capacidades de escoamento — nomeadamente a proximidade a portos de maior dimensão e as rotas da navegação atlântica. No Grupo Central, a viticultura e a produção de vinho contribuíram para o crescimento de atividades económicas diversas, principalmente a partir do final do século XVI, com consequências como a criação do concelho da Madalena (Pico), em 1723, ou o desenvolvimento do porto da Horta (Faial) em escala comercial de grandes rotas. O alargamento do cultivo das vinhas nos Açores ocorreu genericamente ao longo do século XVI, e perdeu expressão aquando das pragas sobre os vinhedos, a partir de meados do século XIX⁹.

Algumas dinâmicas semelhantes às descritas caracterizaram a vitivinicultura madeirense. Assim, também nesta ilha, os tipos de solos e de microclimas contribuíram para a definição das áreas de vinha. Em termos comerciais, o mercado consumidor foi-se moldando de acordo com as conjunturas económicas e políticas do Atlântico, sofrendo alterações provenientes dos destinos da exportação¹⁰. Aliás, em termos históricos,

⁷ Observa-se que o plantio da vinha na Graciosa faz o aproveitamento das terras mais quentes e secas da beira-mar, mas em articulação com outras culturas como árvores de fruto, batata, milho e, até mesmo, matos nas extremas dos terrenos (SOUSA, 2015: 153-154).

⁸ SOUSA, 2004: 129-131. O autor alerta para o facto de haver poucos estudos sobre o mercado regional do vinho açoriano. Por outro lado, tem dominado a tendência de generalização, importando aferir os contextos locais de cada ilha quando se estudam os produtos agrícolas e seus ciclos económicos. Nesta mesma linha, importa notar que a ideia de ciclo de um produto de exportação não deve ser extrapolada para a conclusão de práticas de monocultura — nas economias insulares atlânticas nunca vigoraram produtos únicos e houve sempre os destinados às economias de subsistência (VIEIRA, 2003: 39-40).

⁹ MENESES, 2011: 178-185. Este autor sugere que a constituição do concelho da Madalena até teria sido tardia face ao desenvolvimento económico ocorrido. Este facto pode assentar na sujeição socioeconómica ao Faial e na consolidação da viticultura picoense na segunda metade do século XVII (MENESES, 2011: 184).

¹⁰ VIEIRA, 1990: 11; 2003: 65.

é visível que as diferentes regiões vitivinícolas europeias têm a sua dinâmica produtiva e comercial na estreita dependência da procura de vinho para o abastecimento dos navios comerciais e militares¹¹.

Ao longo da sua história, a agricultura açoriana teve sempre em vista os cultivos diversificados, vitais à subsistência, e as produções destinadas aos negócios e à exportação¹². O vinho enquadrado-se, como já se viu, nesta dupla orientação. A par do autoabastecimento, o vinho foi produto de exportação, num período que se prolongou, com diferentes intensidades e características, até ao século XIX. Conjuntamente com os cereais, o vinho figurou nas principais exportações até ao início do século XIX. A sua comercialização com o exterior funcionava na estreita dependência das relações comerciais atlânticas e, particularmente, no papel desempenhado por alguns portos do arquipélago. No último quartel do século XIX, o vinho encontrava-se eminentemente destinado ao consumo local e regional, perdendo relevo nas exportações açorianas¹³.

2. O CULTIVO DA VINHA EM SANTA MARIA — CARACTERIZAÇÃO

2.1. Valores paisagísticos

Os tipos de viticultura tradicionalmente praticados em Portugal estão, como se sabe, adaptados às diferentes regiões, originando paisagens distintas, nas quais se observam alguns traços comuns¹⁴. Na viticultura dos arquipélagos dos Açores e da Madeira é possível identificar afinidades com regiões continentais, nomeadamente com a duriense¹⁵. O caso da paisagem de vinha do Pico tem vindo, aliás, a ser também estudado na perspetiva comparada com o Alto Douro Vinhateiro¹⁶.

Igualmente, nas ilhas Canárias, encontram-se exemplos de técnicas trazidas do continente europeu e que foram adaptadas aos meios insulares. Os solos pouco erodidos, resultantes de erupções vulcânicas — os *malpaíses* — foram aproveitados para o cultivo da vinha, numa articulação eficaz entre as características físicas do meio e o seu aproveitamento através dos muros de pedra seca para a proteção dos ventos dominantes¹⁷. Os socacos — *bancales* — são uma das principais características da paisagem agrícola das Canárias, estando presentes em diversas ilhas e em tipos que variam na função das condições ambientais ou dos cultivos praticados.

¹¹ BONARDI, 2019: 15.

¹² MADRUGA, BORBA, 2017: 79.

¹³ JOÃO, 1991: 41, 43, 47, 49; 1992: 293, 300.

¹⁴ Adota-se aqui a definição de «paisagem» da Convenção Europeia da Paisagem de 2000, e que define no seu artigo 1.º: a paisagem «designa uma parte do território tal como apreendido pelas populações e cujo carácter resulta da ação e da interação de fatores naturais e/ou humanos» (EUROPA. Conselho da, 2000).

¹⁵ VIEIRA, 1990: 103.

¹⁶ COSTA, 2018; 2019; VISEU, 2018. Estes estudos estão enquadrados em publicações do CITCEM.

¹⁷ MACÍAS HERNÁNDEZ, 2005: 352, 354, 360.

A técnica tradicional de cultivo de vinha nos Açores, recorrendo a parcelas simultaneamente protegidas e divididas por muros de pedra — genericamente designadas «currais» —, agregadas em reticulados, está presente em diferentes ilhas do arquipélago. No Pico, estes valores paisagísticos foram formalmente reconhecidos pela UNESCO, com a atribuição do estatuto de Paisagem da Cultura da Vinha da Ilha do Pico — Património Mundial, em 2004.

Em Santa Maria, o pendor das falésias levou a que os «currais» vinhateiros das principais extensões de vinha fossem construídos em sistemas de socalcos, gerando-se paisagens deveras singulares. Estes socalcos declivosos, amparados por paredes de pedra, são considerados quase exceção no arquipélago, estabelecendo-se um paralelo com a Madeira e as Canárias¹⁸. Os muros de pedra marienses têm uma dupla função: suporte dos terrenos, minorando os processos da erosão, e proteção das plantas do efeito de ventos marítimos.

Os socalcos são uma das mais importantes heranças agrícolas mundiais e acumulam conhecimento de milénios da história humana. Constituem sistemas paisagísticos particularmente importantes em ecossistemas frágeis, como é o caso dos de montanha, resultando de um trabalho intenso e duro para converter terrenos declivosos em solos agrícolas produtivos¹⁹. O sistema dos socalcos marienses, exemplo do que atrás foi dito, destaca a «densa compartimentação murada» dos «currais», dotando de interesse particular a paisagem que originaram. As principais manchas de cultivo são as da Maia e de São Lourenço, num esquema construtivo que se repete em ambos os lugares, embora seja mais fragmentado no segundo caso²⁰.

Os socalcos murados destinados à viticultura encontram-se disseminados pela Europa, em diversas regiões continentais, mediterrâneas e atlânticas. A sua localização está sempre marcada pela proximidade a vias fluviais ou marítimas, numa relação direta com os sistemas de transporte. Este fator é particularmente importante para compreender a existência de vastas áreas de socalcos de vinha em regiões costeiras e insulares. Considerando a densidade e extensão dos socalcos de vinha, os Açores encontram-se entre as regiões mais relevantes da Europa²¹.

Na ilha de Santa Maria, o cronista quinhentista Gaspar Frutuoso observou a existência de vinha e a produção de vinho, permitindo concluir que estas atividades remontam ao século XV²². Nos finais do século XV, a paisagem da ilha estaria já profundamente

¹⁸ GASPAR, 2005: 328; ALBERGARIA, 2021: 270, 273. No caso da ilha da Madeira, os terraços estreitos que caracterizam a paisagem agrícola são designados por «poios».

¹⁹ AGNOLETTI, 2019: V.

²⁰ FERNANDES, JANEIRO, MESTRE, 2000: 44.

²¹ BONARDI, 2019: 7-9, 14-15.

²² ALBERGARIA, 2021: 275.

humanizada e, no século XVI, a vinha seria cultivada em larga escala. No decorrer do século XVII, o cultivo intensificou-se, ocupando preferencialmente terrenos pedregosos e com boa exposição solar²³.

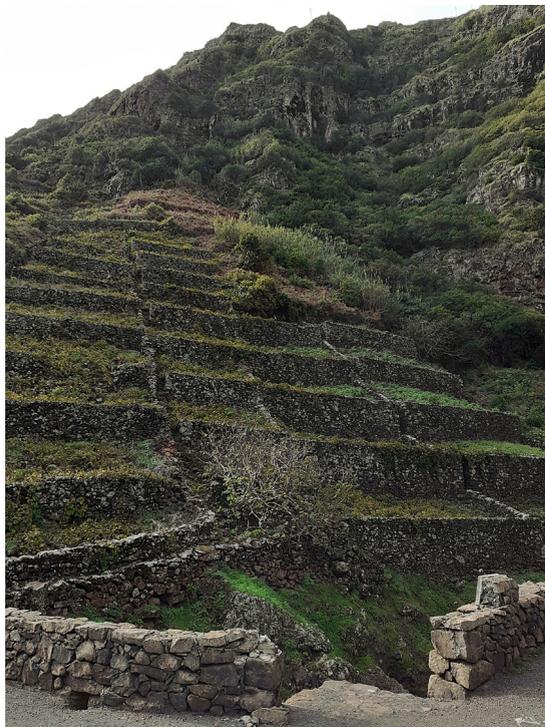


Fig. 1. Maia, novembro de 2021



Fig. 2. São Lourenço, outubro de 2021

²³ CONSTÂNCIA, 1982: 233-235, 237.

Nesta ilha de pequena dimensão, muito embora a extensão das vinhas e a produção vinícola possam ter tido um peso inferior a outras do arquipélago, está certamente entre aquelas onde a marca paisagística é das mais impactantes²⁴. A vinha foi plantada, principalmente, nas baías e fajãs, ocupando arribas íngremes que dificilmente se poderiam destinar a outro tipo de plantio. Originou escadarias em socacos, principalmente a sul e leste da ilha, semelhantes na sua construção a algumas regiões do território continental²⁵. Nestas arribas, os «currais» estão distribuídos entre o mar e o ponto onde a inclinação ainda permite o cultivo, originando propriedades estreitas no sopé, mas que se alongam pela encosta acima.

Deve referir-se que foram também plantadas vinhas no interior da ilha, habitualmente a cotas entre 100 e 200 m, as denominadas «vinhas por terra dentro». Nestes casos, as vinhas são preferencialmente protegidas com sebes vivas. O vinho que destas se obtém é tido como de qualidade inferior ao das arribas²⁶.

Sendo Santa Maria a ilha açoriana de povoamento mais antigo, observam-se aspetos dos primórdios desta cultura, nomeadamente os lagares escavados na rocha. A localização destes lagares, atualmente em diferentes estados de conservação, ou já desaparecidos, foi descrita com detalhe por Gaspar Frutuoso, podendo a sua existência estar refletida na toponímia²⁷.

O já assinalado impacto paisagístico assume as suas maiores proporções em São Lourenço e na Maia, onde a extensão de vinhas ocupa, ainda hoje, e apesar do processo de abandono, largas porções das baías. Outro lugar onde este tipo de paisagem de vinha ainda resiste, embora em abandono, é a localidade de Sul. Aqui, é particularmente ilustrativo como foram ocupados terrenos de muito difícil acesso, obrigando a um árduo trabalho físico, não só na construção da paisagem, como na manutenção dos vinhedos e nas operações das vindimas²⁸.

²⁴ Santa Maria, com uma área de 97,2 km², é a terceira ilha de menor dimensão do arquipélago (Corvo: 17,1 km²; Graciosa: 61,2 km²). De acordo com os Censos 2021 — Dados Provisórios, Santa Maria tem 5408 habitantes, sendo a quarta com menos população (Corvo: 384 habitantes; Flores: 3428 habitantes; Graciosa: 4091 habitantes). Cf. INE. *Censos 2021 — Dados Provisórios*. Disponível em <https://www.ine.pt/scripts/db_censos_2021.html>. [Consult. 04 jan. 2022].

²⁵ MEDEIROS, 1994: 203.

²⁶ GASPAR, 2005: 334, 336.

²⁷ Este tipo de lagar, de dimensões variáveis, foi amplamente utilizado no território continental português, e existem evidências do seu uso na ilha da Madeira (VIEIRA, 1990: 65; 2003: 21). Em Santa Maria, foi recentemente realizada uma inventariação e estudo dos lagares rupestres, da autoria de RAMALHO (2021) e com edição da Câmara Municipal de Vila do Porto. Foram descritos dezassete lagares, um número muito superior aos habitualmente referenciados.

²⁸ A paisagem vinhateira de Santa Maria está exemplarmente documentada no trabalho fotográfico de José Guedes da Silva, publicado em três edições da Câmara Municipal de Vila do Porto: *Pedras da Maia — Santa Maria* (1995); *O Sul de Nossa Senhora da Boa Morte* (1999); *Basalto Azul — S. Lourenço, ilha de Santa Maria* (2001). A tese de RUGHI contém um detalhado dossiê fotográfico das vinhas da Maia e de São Lourenço (2019: 56-71).

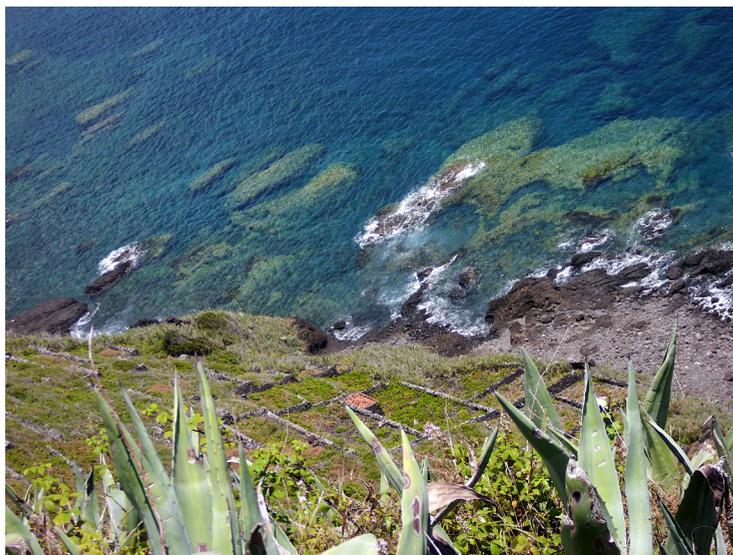


Fig. 3. Localidade de Sul, julho de 2017

Atualmente, a Maia e São Lourenço integram o Parque Natural da Ilha de Santa Maria²⁹. Ambas as baías têm o estatuto de «área de paisagem protegida». Igualmente as plantações de vinha na costa norte da ilha integram o território do parque: a Costa Norte tem o estatuto de «área protegida de gestão de recursos»³⁰.

Nas arribas, as vinhas encontraram condições muito adequadas, e o vinho produzido com estas uvas foi sempre tido como de muito boa qualidade. Com efeito, o sistema de «currais» em socalcos foi incrementado com «calçada» criando-se, desta forma, condições ecológicas tão favoráveis que o cultivo de algumas castas podia dispensar os habituais tratamentos. Em diferentes períodos históricos, autores diversos observaram a fertilidade da ilha, indicando a sua autossuficiência em termos de vinho. As maiores manchas de vinha, da Maia e São Lourenço, com orientação a nascente, detinham condições particularmente adequadas de exposição solar. Em ambas as localizações, a vinha era plantada até à altitude aproximada de 100 m. Enquanto as vinhas da Maia surgem mais fragmentadas, as de São Lourenço compõem uma paisagem compacta e uniforme³¹. Existiu, ainda, o aproveitamento para o cultivo da vinha de outras baías e respetivas arribas, de menor dimensão, nomeadamente a Cré, Raposo e Tagarete na costa norte de Santa Maria.

²⁹ Os diplomas aplicáveis são: Decreto Legislativo Regional n.º 47/2008/A, de 7 de novembro — cria o Parque Natural da Ilha de Santa Maria; Decreto Legislativo Regional n.º 39/2012/A, de 19 de setembro — primeira alteração ao Decreto Legislativo Regional n.º 47/2008/A.

³⁰ Disponível em <<https://parquesnaturais.azores.gov.pt/pt/parques/2/areasprotegidas>>. [Consult. 23 fev. 2022].

³¹ GASPARG, 2005: 328-331, 340.

A paisagem vinhateira açoriana obrigou primeiramente à remoção e arrumação das pedras, num esforço que se tornava mais ou menos árduo de acordo com o tipo de solos: de lajido ou mais evoluídos. Seguiu-se a construção dos diferentes elementos necessários às vinhas e que, no caso de Santa Maria, são principalmente: «quartéis», «currais» ou «curraletas», as parcelas de poucos metros quadrados, muradas e de geometria regular, destinadas ao cultivo³²; «paredes de encosto» ou «paredes secas», os muros em pedra, com altura variável e genericamente entre um a três metros, que sustentam os socalcos ou terraços escavados em terrenos declivosos; os «traveses» e os «girões», paredes de proteção em pedra que dividem os «currais»; «escadórios» e carreiros estreitos de acesso; «valados» que permitem a drenagem; «calçada», a pedra solta que cobre os «quartéis»; e «casolas», «covachos» ou «caldeiras», os espaços livres circulares com diâmetro de 50 a 60 cm, em número variável de acordo com a dimensão do «quartel», onde crescem, em cada um, dois a três pés de videiras. Genericamente, as paredes de sustentação diminuem de altura consoante ocorre afastamento do mar, ou nos pontos mais elevados das arribas³³.

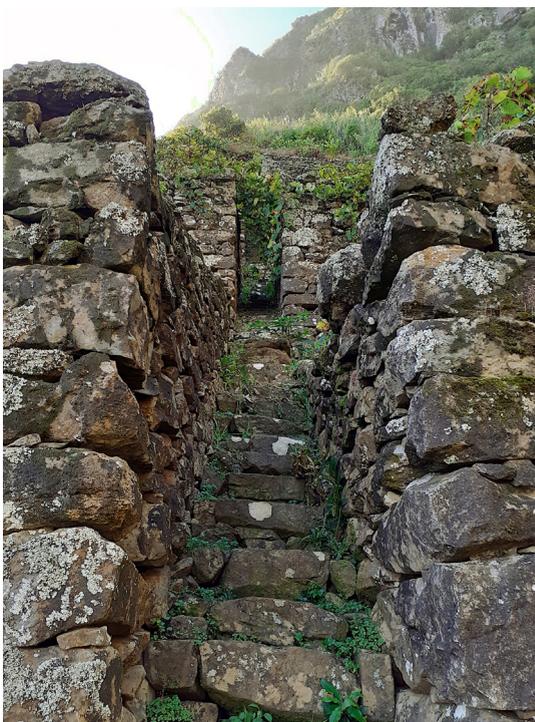


Fig. 4. Escadório na Maia, novembro de 2021

³² De acordo com GASPARG, a designação «quartel» é de uso mais antigo em Santa Maria, tendo vindo a ser substituída por «curral» (2005: 337).

³³ MEDEIROS, 1994: 216-218; SILVA, 1995, 1999; GASPARG, 2005: 336-341; ALBERGARIA, 2021: 270-272. De notar que esta terminologia observa repetições, ou variações, nas diversas ilhas vinhateiras do arquipélago.



Fig. 5. Interior do curral de vinha — Maia, novembro de 2021

Associados a estes elementos, existem os destinados às funções de abrigo e/ou guarda de utensílios e à produção. No caso dos primeiros, trata-se de «casotas» ou «cafuas» de planta circular e podendo ter um assento, e que são escavados na parte inferior do socalco³⁴. Este tipo de abrigo não é, no entanto, exclusivo das vinhas e está disseminado por toda a ilha. Os abrigos podem ainda ser pequenas casas com as quatro paredes em pedra seca e telhados cobertos com as tradicionais telhas de meia-cana. Os segundos são os lagares, incluindo os escavados na rocha, as adegas, e, para o transporte, os pequenos embarcadouros e portos. O acesso às vinhas é feito preferencialmente pelas cotas mais baixas, onde também se situam adegas e casas.

Finalmente, são de registar alguns objetos necessários à vindima e à produção do vinho, como os «cestos de almude», os «cestos de mão» ou os «quintos» (barris)³⁵.

Os lagares escavados na rocha permitiam o transporte do mosto, já liberto do engaço, em barris de madeira, facilitando as operações da produção de vinho em terrenos de muito difícil acesso. Já o fabrico e a armazenagem do vinho decorriam, principalmente, em adegas situadas nas áreas residenciais afastadas das vinhas³⁶.

Na inventariação do património imóvel açoriano, Maia e São Lourenço foram inscritas como «unidades paisagísticas construídas», num reconhecimento do interesse

³⁴ GASPAR, 2005: 342.

³⁵ Glossários constantes de SILVA, 1995, 1999.

³⁶ GASPAR, 2005: 343-344.

destes dois conjuntos. Em São Lourenço, foi também inventariada uma adega, classificada como «construção utilitária». As funções associadas a este tipo de património são as de cultivo de vinha e de habitação sazonal³⁷.

Assim, tradicionalmente, as construções nas baías de São Lourenço e da Maia, junto às vinhas, eram adegas ou residências temporárias para o período das vindimas. Nas últimas décadas, a sua função alterou-se para a de casas de veraneio habitadas sazonalmente. Este tipo de uso levou ao aumento da construção e a uma consequente pressão urbanística que coloca novos problemas, nomeadamente de acesso viário, saneamento e recursos hídricos. Estes problemas obrigam a uma gestão territorial complexa, na medida em que se trata da orla costeira e de espaços pertencentes ao parque natural.



Fig. 6. Habitações de veraneio em São Lourenço, novembro de 2021

2.2. Valores socioculturais

O cultivo da vinha em Santa Maria, remontando ao povoamento, permitiu um acumular de práticas aperfeiçoadas ao longo de gerações. Este conhecimento, construído nas diferentes ilhas vinhateiras, contém um corpo comum que convive com variações locais de nomenclatura e de técnicas. Em Santa Maria, infelizmente, uma parte deste conhecimento tem-se perdido com as transições geracionais e o abandono gradual das vinhas. Por outro lado, ocorreu uma simplificação de procedimentos, e as práticas tradicionais não são já utilizadas na sua íntegra.

³⁷ INSTITUTO AÇORIANO DE CULTURA (2005). O trabalho de campo para o levantamento do património de Santa Maria foi realizado em 2000.

Começa por destacar-se o conhecimento gerado na interação constante com o meio, que permitiu a compatibilização entre as condições físicas e os objetivos do cultivo. Para tal, como já foi dito, foram principalmente aproveitadas áreas de boa exposição solar e sem grande préstimo para outras culturas. Geraram-se paisagens culturais caracteristicamente composta por reticulados de muros que sustentam os socalcos embutidos no declive das vertentes. Estas construções, se por um lado respeitam as necessidades da vinha, por outro, evitam a erosão e estabilizam as arribas através dos seus muros, redes de acesso e de drenagem.

Os *quartéis* murados permitem proteger as plantas do ar salgado marítimo, e a cobertura de *calçada* tem a dupla função de concentrar o calor irradiado pelo basalto, reduzindo a humidade, e dispensar, ou facilitar, a monda. Cria-se, desta forma, uma espécie de microclima com um ar mais seco e reforço da temperatura, adequado à manutenção das plantas e maturação dos frutos. As vinhas eram regularmente mondadas e podadas; a maior parte do ano cresciam horizontalmente e junto ao chão — *rasteiros* —, tendo em vista a proteção dos rebentos. As operações de limpeza eram designadas por «dar a volta à vinha». A partir dos meses de verão, era tradicionalmente utilizado o processo de «subir as vinhas», com recurso a canas, para suspender os cachos, facilitando a maturação dos bagos. Na operação de levantar as vinhas, era deixada certa proximidade à pedra para incrementar a maturação através do calor irradiado. A técnica da «virada», consistia em retirar as pedras que cobrem o solo, sachar e proceder à sua recolocação. Aquando da substituição das vinhas velhas, através do plantio de novos pés, o revestimento era obrigatoriamente retirado para se «virar as terras». O chão empedrado era também utilizado em São Miguel e na Terceira; no caso de Santa Maria, a disponibilidade de pedra nas proximidades seria insuficiente para as construções, obrigando a operações de rachar e transportar rocha³⁸. As práticas estão adequadas ao local de cultivo: o tipo de proteção das videiras depende de a localização ser mais ou menos abrigada, nomeadamente arribas ou terras interiores, podendo recorrer a paredes de pedra seca ou a sebes vivas. Nos locais mais expostos, as vinhas são deixadas no chão e levantadas apenas no princípio do verão. As mais protegidas são erguidas aquando da poda, podendo ficar amarradas a canas para continuarem afastadas do chão³⁹.

Seguidamente, destaca-se, enquanto valor, o aparecimento de um novo produto vínico em virtude da adaptação imposta pelas pragas de oídio e filoxera de meados do século XIX, que, como é sobejamente sabido, afetaram as diferentes regiões vinícolas europeias. Trata-se do «vinho de cheiro», tão enraizado no consumo açoriano, e que foi o resultado da substituição das castas europeias pelas americanas, naturalmente mais resistentes⁴⁰.

³⁸ MEDEIROS, 1994: 217-218; FERREIRA, 1997: 35, 37; SILVA, 1999; GASPAR, 2005: 337, 339-341; ALBERGARIA, 2021: 271-272; REIS, 2021: 100.

³⁹ GASPAR, 2005: 337.

⁴⁰ Em Portugal Continental, este tipo de vinho, popularizado em alguns lugares, é designado de «morangueiro».

A introdução das castas americanas no arquipélago terá ocorrido a partir de São Miguel, cerca de 1854. Iniciou-se com a híbrida Isabela, chegada num lote de plantas exóticas, enquanto planta ornamental. Pela sua resistência natural, muito embora sujeita ao oídio se plantada em locais mais húmidos, foi alvo de atenção em contexto de destruição pelas pragas e posterior reconversão dos vinhedos⁴¹.

Na região dos Açores, as vinhas de castas europeias eram produtoras diretas até ao período de pragas, a partir do qual as castas americanas ou as híbridas passaram a ser os porta-enxertos e/ou a produzir diretamente as uvas. A alteração forçada no cultivo e na produção teve consequências óbvias nas economias locais. Afetou mais as ilhas onde a vinha assumia uma importância significativa, nomeadamente Graciosa e Pico: aqui, diversas alterações de posse e uma certa fragmentação de propriedades ocorreram neste período⁴². Em termos de organização administrativa territorial, houve consequências como a extinção do concelho da Madalena, no Pico, entre 1895 e 1898, e, na Graciosa, deu-se a extinção do concelho da Praia, em 1855⁴³.

Como foi dito, existiu uma fase anterior de cultivo e produção a partir das castas europeias. Estas foram introduzidas no arquipélago, principalmente a partir da Madeira e do território continental, sendo a mais conhecida a Verdelho, cujo vinho foi também produzido em Santa Maria. No século XIX, a adaptação às então consideradas novas castas foi gradual e passou por um período de adaptação ao paladar dos consumidores. O consumo e a preferência por este vinho ficaram fortemente enraizados, não apenas pelo seu aroma, mas por se tratar de um vinho pouco graduado que permite ser bebido em maior quantidade⁴⁴. A título de curiosidade, vale a pena referir que, de acordo com relato de viajante estrangeiro, no início do século XIX, os hábitos de consumo dos camponeses faialenses eram de um vinho jovem e fraco, que se misturava com água. Em 1876, o abundante «vinho de cheiro» era vendido nas tabernas de São Miguel⁴⁵. O consumo de vinhos fracos, tanto por motivos de preço como para proporcionar ser bebido em maior quantidade, foi aquele que vigorou junto da população com menor poder de compra.

O consumo dos vinhos de castas americanas ou híbridas, resistentes às pragas, tornou-se comum em todo o arquipélago e, a partir do final do século XIX, era um produto autêntico e tradicional. Passaram a existir locais de proveniência bastante apreciados nos circuitos comerciais da região, nomeadamente os vinhos de Santa Maria, São Miguel e Terceira (Biscoitos)⁴⁶.

⁴¹ SOUSA, 2004: 150-151.

⁴² MEDEIROS, 1994: 214, 219.

⁴³ MEDEIROS, 1994: 214; SOUSA, 2015: 160.

⁴⁴ MEDEIROS, 1994: 200; GASPAR, 2005: 89, 93, 327; ALBERGARIA, 2021: 278.

⁴⁵ SOUSA, 2004: 126, 176-177.

⁴⁶ MEDEIROS, 1994: 207, 212-214, 223.

Na opção de castas predominantes, parece ter havido uma evolução diferente nas ilhas do Grupo Oriental e Central: enquanto em Santa Maria e São Miguel, de acordo com informação oficial da década de setenta do século XX, já não se registavam vinhas com castas europeias, o mesmo não se passava na Graciosa, Pico, São Jorge e Terceira, onde o seu cultivo persistiu através do Verdelho e do Arinto⁴⁷. É de sublinhar que os viticultores micalenses, na sua generalidade, não retêm memória do cultivo das castas europeias, muito embora na ilha possa ter restado um cultivo residual. No caso mariense, terá resistido a casta europeia Bastardo ou Bastardinho, e existem memórias e registos do vinho Verdelho⁴⁸. No entanto, terá existido uma certa variedade de uvas cultivadas nas fajãs, observando-se, na primeira metade do século XX: Isabela, Verdelho, Diagalves, Bastardo, Sabrainho, Mourisco, Alicante e Moscatel⁴⁹.

O «vinho de cheiro», proveniente de castas americanas e/ou híbridas, continuou a ser produzido e consumido em Santa Maria. Era, aliás, o tipo de vinho tradicionalmente servido nos *Impérios* das importantes festividades do Espírito Santo, celebradas em toda a região açoriana. Em Santa Maria, este vinho, conjuntamente com as sopas e os diferentes pães e biscoitos, completava a tríade de ingredientes cereal-carne-vinho proveniente das esmolas dadas pela população na época das colheitas e das vindimas. Os alimentos confeccionados para os bodos dos impérios eram, depois, repartidos pelos mais carenciados no domingo de Pentecostes⁵⁰.

No que respeita ao vinho dado como esmola para estas festividades, e de acordo com Jaime Figueiredo, tratava-se do «vinho mosto, o bom vinho doce», de baixo grau alcoólico e parecido com o «verdasco, que se produz em toda a região nortenha». O vinho era oferecido numa quantidade que dependia da abundância da colheita. O mesmo autor indica que também se servia o vinho por ocasião dos trabalhos preparatórios das festividades, nomeadamente na escolha do cereal e na preparação da farinha⁵¹.

A persistência do «vinho de cheiro» nos Açores é interessante na medida em que, há décadas, que a produção e a comercialização de vinhos de castas americanas foram inviabilizadas na Europa. Em Portugal, data de 1935 e 1938 a legislação que tornou ilegal a plantação de vinhas americanas (designadas «produtores diretos americanos»).

⁴⁷ De acordo com informação estatística constante de MEDEIROS, 1994: 223-224. GASPAR, 2005: 91.

⁴⁸ De acordo com os testemunhos recolhidos por FERREIRA, o «vinho bastardo» era o melhor e, conseqüentemente, servido nas missas (1997: 62); GASPAR, 2005: 91, 344, 512-514.

⁴⁹ FIGUEIREDO, 1990 [1954]: 31.

⁵⁰ FIGUEIREDO, 1990 [1954]: 32; 1957: 14-15, 53-57, 86-88. Veja-se ainda os versos do padre Serafim de Chaves na sua descrição das Festas do Espírito Santo em Santa Maria (CHAVES, 1983: 63):

«Aparte em aposento reservado,
Espécie de telónio, mesureiro,
Serve o copeiro o bom vinho de cheiro
E o biscoito de orelha tão falado.
Com agrado oferece à ordeira gente
Que entra e sai, sem convite, alegremente.»

⁵¹ FIGUEIREDO, 1957: 56, 77, 85-86.

Salvaguardando-se a produção para consumo familiar, a legislação classificou o vinho destas castas como «de inferior qualidade, desequilibrado e sem condições de conservação»⁵². Alegadamente, a sua composição química também poderia ser prejudicial à saúde, o que, entretanto, já não corresponde ao conhecimento atual. Após a adesão à União Europeia, o hábito de consumo vigente nos Açores, a par da compensação pela insularidade, levou a uma exceção para a produção e consumo destes vinhos, embora circunscrita ao espaço do arquipélago. Com efeito, a regulamentação comunitária não permite fabricar vinhos com as castas Isabela, Jacquez e Herbemont, entre outras⁵³.

É de ressaltar que as castas americanas, devido à resistência natural das plantas e dos aromas peculiares das suas uvas, estão atualmente a despertar interesse em diversos países europeus. Em França, país onde, na década de trinta do século XX, estas castas foram proibidas, gerou-se recentemente um movimento para a sua legalização e revitalização na produção vinícola⁵⁴.

2.3. Valores produtivos

A economia da vinha e do vinho nos Açores é um tema cujo estudo tem vindo a ser bastante aprofundado. São identificados períodos de produção e comercialização cujas características derivam de diferentes condicionalismos: circuitos comerciais; regime de propriedade; pragas que afetaram o cultivo (e, conseqüentemente, o tipo de vinho produzido); hábitos de consumo; viabilidade económica; técnicas utilizadas⁵⁵. Historicamente, estes condicionalismos estiveram presentes em todas as regiões vinhateiras; e, no caso português, os mesmos estão associados a momentos de transformações na vitivinicultura⁵⁶.

Genericamente, as produções vinícolas insulares atlânticas, designadamente as dos Açores, Canárias e Madeira, sofriam limitações específicas, como os custos de produção mais elevados, ou a divergência de interesses económicos regionais face aos nacionais. Detinham, por outro lado, uma forte vantagem: como portos de refresco, onde se carregavam porões, eram pontos importantes da navegação atlântica. Neste contexto, os Açores têm sido genericamente considerados como uma região com vinhos de menor notoriedade e cuja produção estava essencialmente concentrada na Graciosa, Pico e São Jorge. As áreas de cultivo fisicamente limitadas e conseqüentemente escassas eram fator

⁵² PORTUGAL. Ministério da Agricultura, 1935, 1938.

⁵³ UNIÃO EUROPEIA. Parlamento e Conselho Europeu, 2013.

⁵⁴ ASTIER, 2017.

⁵⁵ Os autores assinalam insegurança nas estatísticas disponíveis, o que dificulta a reconstituição da economia vitivinícola açoriana. Há, ainda, motivos para crer que exista subestimação da produção de algumas ilhas, nomeadamente Santa Maria, ou exagero nas exportações anuais do vinho açoriano. Finalmente, os estudos privilegiam a dimensão de exportação, sendo escassos, ou omissos, no que respeita à produção para consumo local. Veja-se a este propósito: MEDEIROS, 1994: 211-213, 215; COSTA, 2003: 285-287; SOUSA, 2004: 117-118, 120, 124, 131, 139; GASPARG, 2005: 442-443.

⁵⁶ SOUSA, 2004: 115-116.

impeditivo para concorrer com os restantes exportadores. Assim sendo, as referências aos vinhos açorianos são marginais se comparadas com os arquipélagos das Canárias e da Madeira⁵⁷.

Em realidades produtivas que diferem de acordo com períodos históricos e contextos locais, indicam-se, seguidamente, alguns factos genéricos que ilustram a importância da produção vinícola açoriana.

No século XVI, o vinho produzido nos Açores esteve presente nos circuitos comerciais em estreita relação com a cabotagem. Esta navegação fazia o transporte entre ilhas, ou diversos locais da mesma ilha, assegurando as comunicações regionais. Ao longo do século XVII, os Açores tornam-se centros de diversas produções: pastel, trigo, vinho e aguardente assumem relevo no tráfego internacional. Neste mesmo século, há evidências da integração do vinho açoriano nas grandes rotas oceânicas, ou, mais em particular, nas atlânticas. Muito embora considerado como um produto de qualidade limitada, o seu comércio externo era permitido pelo aproveitamento de escalas. Este vinho tinha o centro produtor no Pico, contou com o envolvimento de mercadores estrangeiros e teve destinos como o Brasil, ou as Antilhas. Por outro lado, a comercialização do vinho dinamizou atividades associadas, como o fabrico de pipas e outros recipientes. Nas primeiras décadas do século XVIII, em que os mercadores ingleses predominavam nas trocas, os Açores eram um ponto de passagem principalmente no comércio com o Brasil. Chegavam ao arquipélago produtos brasileiros como açúcar e tabaco, estando o vinho e a aguardente entre os produtos exportados. O arquipélago tinha os circuitos comerciais preferencialmente organizados em torno do Faial, São Miguel e Terceira. Nesta época, a ilha de Santa Maria está igualmente referenciada nos circuitos comerciais com o exterior⁵⁸. No primeiro quartel do século XIX, a economia dos Açores continuava a ter no vinho, a par dos cereais e das laranjas, uma das principais exportações. O vinho era destinado a mercados como a Inglaterra, o Brasil ou os Estados Unidos da América. No final do século XIX, com o «vinho de cheiro» a substituir o antigo verdelho no consumo regional, procurou-se que este então novo vinho encontrasse mercados mais vastos — foi exportado de São Miguel para o Brasil, sob a marca *Açor*⁵⁹.

Decorrente desta evolução, na primeira vintena do século XIX, a vinicultura era uma atividade consolidada e com peso na economia do arquipélago. Contudo, a literatura circunscreve-se ao comércio com o exterior, não estando estudado o consumo local. No entanto, a produção para o autoconsumo é precisamente uma das características das ilhas de menor dimensão como Santa Maria. Esta ilha teria, no conjunto do arquipélago, pouco peso económico, mas com certo relevo na exportação de cereais,

⁵⁷ SOUSA, 2004: 117-119, 132.

⁵⁸ SILVA, 1999: 207-208, 212, 215.

⁵⁹ LIMA, 1960: 234-238; GIL, 1982: 365-366; 1983: 143, 164, 171, 177-178; MEDEIROS, 1994: 202, 207-208, 215-216; SILVA, 1999: 207-208, 212, 215; MADRUGA, BORBA, 2017: 105.

barro e objetos em barro⁶⁰. Para 1801, um estudo detalhado do porto de Ponta Delgada evidencia o número de barcos com proveniência de Santa Maria, inferindo-se a intensidade do comércio de proximidade. Releva-se a quantidade e variedade dos produtos desta ilha, que parecem ser todos de produção local, nomeadamente: trigo, cevada, barro, telhas, loiças e vinho (24 pipas)⁶¹. No século XX, e de acordo com informação de 1938, as exportações de Santa Maria destinadas ao comércio de cabotagem eram compostas pelos produtos excedentários na ilha e incluíam «pipas de vinho de cheiro e alguns quintos de verdelho»⁶².

Atendendo à importância da vitivinicultura na região, o oídio e as pragas subsequentes tiveram um forte impacto nas economias locais. Em São Miguel, a chegada do oídio é indicada em 1850, e quase deixou de haver uvas em 1852. Esta quebra afetou, por um lado, os produtores agrícolas e, por outro, as receitas públicas associadas. No ano de 1887, a filoxera é tida como existente em força na Terceira e em São Miguel. Levou à prática de enxertar a casta Isabela noutras americanas mais resistentes. A partir de 1886, surgia a antracnose, outra doença que atacava principalmente as vinhas mais afastadas do litoral e que veio agravar os prejuízos⁶³.

Para o período imediatamente anterior à chegada do oídio, tomando como referência o ano de 1853, a produção de Santa Maria totalizaria quatrocentas pipas, e não se destinava à exportação. A sua produção era a mais pequena das ilhas vinhateiras (não inclui Corvo e Flores), seguindo-se a Terceira com seiscentas pipas⁶⁴. Já as estatísticas de produção para o concelho único da ilha, Vila do Porto, no período entre 1845 e 1863, revelam uma quebra de 1030 para 30 barris, acompanhando a diminuição ocorrida em todos os restantes concelhos do distrito de Ponta Delgada. Santa Maria, no ano de 1873, teve a produção mais baixa do arquipélago: estimada em 65 hectolitros⁶⁵. Existe, aliás, um testemunho de viajante, datado de 1870, observando que as vinhas de São Lourenço, em terrenos pedregosos que apenas permitiam a vinha, à época pouco produziam devido ao oídio⁶⁶.

Num relatório de 1891, dos serviços agrónomos do distrito de Ponta Delgada, indicava-se que todos os vinhedos estavam a ser atacados pela filoxera, excetuando uns

⁶⁰ COSTA, 2003: 251-252, 282, 285, 306, 321-322.

⁶¹ CID, 1979: 147-148, 159-160.

⁶² FIGUEIREDO, 1990 [1954]: 32-33.

⁶³ SOUSA, 2004: 124-125, 154, 168-172. O autor salvaguarda que a progressão das pragas no arquipélago não é um processo uniforme, nem existem certezas de datas.

⁶⁴ MORELET, 1860: 109, 113-114. Este autor indica que a capacidade da pipa comercialmente utilizada nos Açores era de 400 litros. De notar que, cerca de cem anos mais tarde, em Santa Maria, a capacidade da pipa é indicada em 480 litros, FERREIRA, 1997: 40.

⁶⁵ Estatística relativa à produção de vinho no distrito de Ponta Delgada, que incluía a Vila do Porto, SOUSA, 2004: 154-155. Estatística de PERY, a partir de SOUSA, 2015: 161. Tomando como referência MORELET: 1 pipa = 400 litros, seria uma produção de aproximadamente dezasseis pipas.

⁶⁶ MACHADO, 1870: 24.

poucos hectares plantados sobre as areias, em Santa Maria. A par deste facto, é interessante notar que, no *Catálogo da Exposição Distrital de Artes e Indústrias de Ponta Delgada*, de 1895, de trinta vinhos expostos, catorze eram originários de Santa Maria. O clima mais seco desta ilha poderá tê-la tornado menos sujeita a pragas⁶⁷. Assim, e apesar do decréscimo, as condições naturais da ilha e a introdução de castas resistentes poderão ter permitido uma recuperação mais fácil da produção.

As ilhas economicamente mais afetadas foram necessariamente as mais dependentes da vitivinicultura: Pico, Faial e São Jorge, mas mais intensamente as duas primeiras⁶⁸. O oídio, associado a uma série de maus anos agrícolas, em 1857-1858-1859, provocou fomes e um conseqüente aumento da emigração do Pico para o Brasil e os Estados Unidos da América. Os grandes proprietários e morgados do Faial e do Pico assistem à desvalorização das terras, e os lavradores mais abastados veem reduzir um dos seus principais produtos de mercado. É feita alguma reconversão dos terrenos para cereais, mas, no caso do Pico, pelas características físicas e tradição agrícola desenvolvida, era difícil substituir a vinha. Em São Jorge, apesar de alguns esforços, nunca mais a produção de vinho atingiu a centralidade anterior às pragas. Os antigos terrenos de vinha foram reconvertidos para pastos ou cultura do milho. O quadriculado dos muros começou a cobrir-se de silvados e matos, provocando uma grande alteração da paisagem das vertentes a sul, e conseqüente desvalorização destas propriedades. As suas plantações em pequena escala e em prédios de reduzida dimensão dificultavam a reconversão, pelo que a vinha se foi tornando uma cultura local e destinada ao autoconsumo. As ilhas menos dependentes da vinha, como a Terceira ou a Graciosa, terão sentido as conseqüências de forma mais atenuada. Na Graciosa, devido às suas condições ecológicas de ilha mais seca, prosseguiu-se com as produções agrícolas tradicionais: vinho, comumente tido como de menor qualidade, e conseqüentemente afastado de mercados internacionais, cevada e trigo. Neste período de crise vinícola, a Graciosa assumiu importância no abastecimento do mercado regional⁶⁹.

Os meados do século XIX foram, deste modo, determinantes para a vitivinicultura açoriana: deu-se o quase desaparecimento das castas europeias — o Verdelho foi-se mantendo sobretudo no Pico e na Graciosa; fez-se a substituição pelas castas americanas consideradas inferiores, mas resistentes e produtivas; e ocorreu a conseqüente alteração de mercados e do gosto dos consumidores locais. Estas circunstâncias criaram

⁶⁷ Informação a partir de SOUSA, 2004: 184-185.

⁶⁸ MENESES, 2011: 186.

⁶⁹ SOUSA, 2004: 156-162, 173-174, 191-192; 2015: 151-152, 158, 160, 164. Este autor observa que o fabrico de aguardente na Graciosa permitiu obter um produto de conservação e valor comercial superiores ao do vinho. Assim, ficavam parcialmente ultrapassadas as dificuldades de produzir numa ilha mais pequena e com menor capacidade de acesso aos mercados e às redes comerciais (SOUSA, 2015: 154, 156).

um contexto em que o mercado interno (local e regional) se tornou o mais importante. Este mercado, apesar de diminuto, oferecia rentabilidade ao pequeno e médio produtor, que era, na verdade, a dimensão da maioria dos viticultores das ilhas⁷⁰.

No Faial, Graciosa, Pico e São Jorge, os vinhedos eram uma significativa fonte de rendimentos para as elites possuidoras de terras. Estas famílias passavam os verões nas propriedades vinhateiras e recorriam a feitores que organizavam todo o processo, incluindo o recrutamento de mão de obra. Este trabalho, com carácter sazonal, era possível em períodos onde a sempre presente emigração açoriana não se fazia sentir tão intensamente. As décadas iniciais do século XIX são precisamente um período de crescimento da plantação e da produção em todo o arquipélago⁷¹.

Em Santa Maria, a posse das vinhas estava igualmente concentrada nos principais proprietários de terra. Muito embora não existam estudos aprofundados da posse e usos das terras agrícolas, há registos que permitem inferir semelhanças com as ilhas do Grupo Central. O caso de São Lourenço, através dos testemunhos recolhidos, denota semelhanças: propriedades pertencentes a elites da ilha; cultivo e produção vinícola organizado por vinhateiros; e trabalho realizado pelas gentes que precisavam do rendimento das tarefas da viticultura⁷². É de notar que, em Santa Maria, no decorrer do século XIX, a divisão das propriedades rústicas, em consequência do aforamento, teria já tido efeitos benéficos na atividade agrícola⁷³. Eventualmente, após as pragas nos vinhedos, e já na entrada no século XX, a pertença dos currais de vinha estava substancialmente dividida por um número maior de proprietários.

No que respeita à qualidade atribuída aos vinhos açorianos, com a exceção dos que mereceram reconhecimento, a sua fraqueza foi apontada aos cuidados e métodos de cultivo, produção e conservação⁷⁴. Perante este cenário, esforços de modernização e aperfeiçoamento foram encetados pelos viticultores açorianos⁷⁵. No caso de São Miguel, aproveitando a reconversão operada com as castas híbridas, ocorreu, no final do século XIX, o incremento técnico. Trabalhou-se no sentido de contornar características como, por exemplo, a maturação irregular dos bagos na casta Isabela. Numa conjuntura exportadora favorável, e sendo estes novos vinhos apreciados no Brasil e em França, os viticultores micaelenses, tendo em vista ampliar a comercialização, recorreram, em 1886, à orientação técnica francesa. Em 1887, perante a produção excedentária, houve exportação para o Brasil e a França de um vinho pouco alcoólico da marca Açor. No entanto, terá sido um sucesso curto e de alcance reduzido⁷⁶.

⁷⁰ SOUSA, 2004: 148-152, 172.

⁷¹ SOUSA, 2004: 143-144.

⁷² FERREIRA, 1997.

⁷³ CONSTÂNCIA, 1982: 240.

⁷⁴ MEDEIROS, 1994: 208; SOUSA, 2004: 207; 2015: 156.

⁷⁵ SOUSA, 2004: 125.

⁷⁶ SOUSA, 2004: 178-179, 185, 189; GASPAR, 2005: 94-95, 100.

Vale a pena anotar que isto foi possível num período anterior à ilegalização das castas híbridas americanas em França, posta em prática na década de trinta do século XX.

A preferência regional pelos vinhos das castas americanas garantiu um mercado açoriano para o consumo. No caso de Santa Maria e de São Miguel, são três as castas híbridas que ganharam preponderância: Isabela (também designada «vinha de cheiro» ou «americana»), Jacquez e Herbemont. É de notar que, em Santa Maria, existe uma inversão na designação das castas Jacquez (Herbemont nas restantes ilhas) e Herbemont (Jacquez nas restantes ilhas)⁷⁷.

Ao longo da primeira metade do século XX, nos Açores, observou-se um aumento da superfície de vinha (excetuando em São Jorge). Nas décadas de cinquenta e sessenta do século XX, surgem adegas cooperativas no Pico e na Graciosa⁷⁸. Os vinhedos de elevada produtividade, a existência de mercado local e regional, os preços que viabilizavam a produção e garantiam o retorno do investimento podem ser fatores explicativos para este aumento.

Nesta expansão, o «vinho de cheiro» ganhou terreno e teve a sua produção assegurada particularmente em Santa Maria, São Miguel e Terceira. A produção a partir de Verdelho era mais dispendiosa que a das castas americanas e, assim, na Terceira e no Pico, foi-se reduzindo a área afeta a esta vinha. Por outro lado, a atividade da vitivinicultura aumentou a sua importância em São Miguel e na Terceira⁷⁹.

Entre 1950 e 1970, Graciosa e Santa Maria encontravam-se no leque das principais ilhas vinhateiras e com capacidade de exportação. Era enviado vinho da Graciosa para o Faial, São Jorge, São Miguel e Terceira. O vinho de Santa Maria era remetido para São Miguel, onde, apesar do custo do transporte, era vendido por melhor preço⁸⁰. Em Santa Maria, a produção vinícola conheceu uma curva ascendente ao longo deste século e até 1960⁸¹. Já no ano de 1998, observou-se que o «vinho de cheiro» produzido era insuficiente para o consumo na ilha⁸².

O principal mercado para o vinho açoriano é, até presentemente, o próprio arquipélago, tanto para as castas híbridas como para as europeias. O vinho das castas híbridas tem preços mais baixos — videiras mais produtivas e com uma resistência que permite evitar alguns tratamentos⁸³. A Isabela e as restantes castas americanas ou híbridas foram solução

⁷⁷ GASPAR, 2005: 100-101, 344-345.

⁷⁸ SOUSA, 2004: 210-211, 214.

⁷⁹ SOUSA, 2004: 211-213; 2015: 151.

⁸⁰ GASPAR, 2005: 479-480.

⁸¹ ALBERGARIA, 2021: 280.

⁸² GASPAR, 2005: 345-346, 512-514.

⁸³ GASPAR, 2005: 476, 479.

para ultrapassar o período das pragas: além de se terem adaptado às condições ecológicas, produziram vinhos para o mercado regional⁸⁴. Assim, e ao longo do século XX, a produção do arquipélago era escoada e gerava o rendimento necessário aos viticultores.

A recolha de testemunhos orais evidenciou a importância do trabalho nas vinhas, nas décadas de quarenta e cinquenta do século XX. Perante alguma escassez de oferta laboral em Santa Maria, as vinhas representavam possibilidade de remuneração, na maior parte das vezes paga em géneros, e que complementava magros rendimentos. Foi uma altura em que o vinho da ilha tinha muita procura, um preço que assegurava o lucro, e a produção conhecia escoamento garantido tanto dentro de Santa Maria como para São Miguel⁸⁵.

Para este período há relatos de atividades complementares: o fabrico de pipas e tonéis pelos carpinteiros da ilha, simultaneamente tanoeiros, e a produção de «aguardente da terra», vendida na ilha — embora se assistisse a uma redução dos alambiques⁸⁶.

Em Santa Maria, o vinho das uvas plantadas nas arribas da Maia e de São Lourenço era o mais apreciado. No entanto, as «vinhas de terra dentro» revelavam-se mais produtivas⁸⁷. Desta forma, para rentabilizar, existia a prática de lotear o vinho. Por outro lado, com o vinho da casta Herbemont (localmente designado Abremon ou Bremon — e Jacquez nas restantes ilhas), um tinto menos apreciado, mas mantido porque servia para lotear com o «vinho de cheiro» (casta Isabela), acentuando a cor, e do seu mosto era produzido o «vinho abafado». Esta prática era corrente em São Miguel e Santa Maria para o fabrico do típico «vinho de cheiro» que só raras vezes é feito exclusivamente de Isabela: acentuava-se a cor de vinho tinto, mas sem alterar o aroma típico, indo ao encontro da preferência dos consumidores locais⁸⁸. Esta prática detinha ainda a vantagem de tornar o vinho mais graduado. O loteamento pode ser feito em separado, respeitando os diferentes períodos de maturação dos frutos de cada uma das castas. O vinho branco da casta Jacquez, localmente designado «Jacquês» (casta Herbemont nas restantes ilhas), é produzido em maior quantidade; a facilidade de a planta pegar de estaca foi condição para a disseminação desta videira na ilha. Acresce a sua resistência superior à das uvas tintureiras, que torna possível ser cultivada sem recurso aos

⁸⁴ SOUSA, 2004: 187-188, 190. Apesar de tudo, e de acordo com este autor, no final do século XIX, observam-se anos em que a produção do «vinho de cheiro» também ficava comprometida devido às doenças da vinha.

⁸⁵ FERREIRA, 1997: 37, 39, 42, 46; REIS, 2021: 99-101.

⁸⁶ FERREIRA, 1997: 40-41, 49.

⁸⁷ Em termos históricos, esta mesma constatação foi feita para o Pico e para a Graciosa. No Pico, os terrenos de lagido, mistério e biscoitos eram quase exclusivos para as vinhas, e, destas, obtendo-se vinhos de melhor qualidade. Já no chão de terra, a produção era mais abundante, mas de qualidade inferior, e convivendo com o cultivo do milho e da batata-doce. Na Graciosa, a vinha plantada em terras lavradas permitia aumentar a produtividade, mas obtinha-se vinho de qualidade inferior. Veja-se, a este propósito, SOUSA, 2004: 205-207; 2015: 154-155. É de salientar que, na ilha da Madeira, existe uma distinção entre vinhas do norte e vinhas do sul, e de acordo com a altitude. O vinho considerado de qualidade superior era o das vinhas plantadas nas «meias terras abaixo» da vertente sul (VIEIRA, 1990: 27, 105; 2003: 71).

⁸⁸ Localmente, esta prática de misturar para obter a mesma graduação e cor designava-se «passar o vinho a limpo» (FERREIRA, 1997: 40). Sobre este procedimento, existem também testemunhos recolhidos por REIS, 2021.

habituais tratamentos. Genericamente, é um vinho sem expressão comercial e destinado ao consumo privado. No entanto, em Santa Maria, há alguma comercialização de «Jacquês»⁸⁹.

De acordo com informação oficial, no concelho de Vila do Porto, a superfície cultivada com vinha, em 1885, era de 103 ha⁹⁰. Os dados do Recenseamento Geral Agrícola de 1989 registam, em Santa Maria, 132 ha de vinha e, em São Miguel, 471 ha, para um total de 2297 ha em toda a região⁹¹. No decorrer do século XX, apesar das vicissitudes, em Santa Maria a área de vinha aumentou.

Em 1994, o decreto-lei n.º 17/94, de 25 de janeiro, criou as zonas vitivinícolas da Região Autónoma dos Açores e, em 1995, foi constituída a Comissão Vitivinícola Regional dos Açores (CVR Açores). Atualmente, existe a Indicação Geográfica «Açores», e três Denominações de Origem Protegida (DOP): Graciosa, Biscoitos (Terceira) e Pico.

Na ilha de Santa Maria, ao abrigo do VITIS, iniciou-se o processo de reconversão de vinhas tradicionais, numa extensão inicial de 4 ha em 2020, que obriga à mudança para castas europeias.

3. O PROCESSO DE RECUPERAÇÃO

3.1. Dificuldades

O declínio do cultivo da vinha nos Açores deve ser enquadrado no decréscimo geral da atividade agrícola. Na década de sessenta do século XX, na Graciosa e no Pico, foi feito um esforço de revitalização, nomeadamente através de adegas cooperativas. Estes processos enfrentaram, desde logo, diversas dificuldades ao nível dos mercados e dos custos elevados das explorações (inviabilidade de mecanização e preço da mão de obra). Na Graciosa, observou-se até o declínio da adega cooperativa na década de oitenta. A retoma da atividade tem enfrentado duplamente as limitações inerentes ao «vinho de cheiro», e o ritmo lento da reconversão para castas europeias⁹².

Outros tipos de dificuldades foram identificados: os terrenos afetos às vinhas são muito desiguais, o que dificulta um tipo comum de vinho; e, apesar da existência de diferentes áreas de cultivo, genericamente, o clima húmido e a orografia são pouco favoráveis e tornam o rendimento por hectare inferior ao das restantes regiões vinícolas portuguesas. A modernização operada no setor, no final do século XIX, em Portugal, teve componentes que dificilmente se adequavam à realidade dos Açores, nomeadamente a mecanização e a dimensão das propriedades. A produção açoriana tornou-se pouco competitiva, restando o mercado regional e o cultivo preferencial

⁸⁹ GASPAR, 2005: 341, 345-346, 465-470, 487-488.

⁹⁰ Informação estatística constante de SOUSA, 2004: 178.

⁹¹ Informação a partir de MEDEIROS, 1994: 223-224.

⁹² MEDEIROS, 1994: 221-222, 225, 227.

das castas americanas. Apesar dos constrangimentos, o arquipélago observou um aumento da área de cultivo no início do século XX, tal como sucedeu no restante território português⁹³.

O processo de recuperação e/ou reconversão da vinha em Santa Maria, mais tardio que o de outras ilhas vinhateiras, enfrenta as condições de partida transversais ao contexto açoriano, mas agravadas pelo difícil acesso às parcelas de vinha.

Nesta ilha, ainda antes do oídio e da filoxera, na segunda metade do século XIX, já se observava o abandono das vinhas e se faziam esforços para a sua recuperação, nomeadamente daquelas localizadas nos Anjos, Figueiral e Abegoarias, as áreas de povoamento inicial da ilha e com proximidade à Vila do Porto⁹⁴. Estas são, aliás, também situadas junto ao mar, mas a cotas mais baixas, e com relevo menos vigoroso, estando atualmente destinadas a outros usos.

No entanto, ao longo da história, Santa Maria faz parte das ilhas vinhateiras, precisamente por dispor de áreas ecologicamente adequadas. Como referido, em determinadas partes da ilha, as manchas dos vinhedos adquiriram uma extensão considerável para a escala do território açoriano. É, a par da Graciosa, uma ilha tendencialmente menos húmida, e que foi produtora de vinhos apreciados no arquipélago.

O acesso aos «currais» de vinha marienses terá acentuado o seu abandono e passagem a mortórios. A ocorrência de movimentos de vertente é um fenómeno que pode ter levado ao abandono de algumas vinhas situadas na orla costeira⁹⁵. A dificuldade física do acesso envolve esforços adicionais de mão de obra e, conseqüentemente, maiores custos de manutenção e de vindimas. Em virtude destas características, foi estabelecida uma majoração nos apoios à reconversão das vinhas marienses.

Habitualmente, já no século XX, este trabalho sazonal nas principais extensões de vinha da Maia e de São Lourenço recorria à mão de obra local, e era parcamente remunerado. A disponibilidade de força de trabalho ficou diminuída com a emigração para o Canadá e os Estados Unidos da América, a par da criação de novas atividades económicas na ilha⁹⁶. Assim, a dificuldade em tornar rentável a produção de vinho é recorrentemente indicada como o principal obstáculo à recuperação das paisagens vinhateiras marienses. Desta forma, a sobrevivência da atividade deriva da motivação pessoal de alguns antigos vinhateiros e proprietários de vinhas⁹⁷.

⁹³ Dificuldades identificadas para o período entre o final do século XIX e 1950, SOUSA, 2004: 182, 184, 194-195, 208-210; 2015: 151, 166, 170-171.

⁹⁴ GASPAR, 2005: 335.

⁹⁵ GASPAR, 2005: 332.

⁹⁶ Em Santa Maria, a construção do aeroporto, na década de quarenta do século XX, ainda no contexto da Segunda Guerra Mundial, terá sido a mais relevante.

⁹⁷ FERREIRA, 1997: 37, 41-43, 45; REIS, 2021: 102-103.

Foram também ocorrendo alterações do regime da posse das parcelas vinhateiras: de pertença das principais famílias proprietárias da ilha, num processo gradual de transferência, foram divididas e vendidas, resultando em propriedades na sua maioria de pequena dimensão⁹⁸.

Os emigrantes marienses desempenharam um papel considerável na transformação das propriedades na Maia e em São Lourenço: aproveitando a localização nas baías, antigas construções de apoio às vinhas passaram a casas de veraneio⁹⁹. Este processo, se, por um lado, aumentou a pressão urbanística, paralelamente, contribuiu para manter o cultivo da vinha ou, pelo menos, para impedir a completa degradação dos «currais» murados.

O abandono da atividade acarretou a perda dos conhecimentos e das técnicas tradicionais de cultivo, manutenção e produção, observando-se que os cuidados prestados e a minúcia das tarefas do cultivo decaíam¹⁰⁰. Adicionalmente, verificou-se um progressivo desinteresse no consumo de «vinho de cheiro», a par da maior preferência pelos vinhos oriundos de Portugal Continental¹⁰¹. Atualmente, em Santa Maria, não existem estruturas cooperativas, ou outras oficiais, destinadas ao apoio à vinificação.

As propriedades marienses são de dimensão reduzida: entre 2000 e 800 m² no caso de parcelas maiores, e 50 m² no caso das mais pequenas. Existe simultaneamente um problema de atualização do cadastro: muitas heranças estão indivisas e/ou existe mesmo um desconhecimento de quem são os proprietários.

O Recenseamento Geral Agrícola de 1989 registava, em Santa Maria, 132 ha de vinha¹⁰². Para o início do século XXI, existe a indicação de uma área de exploração de cerca de 60 ha e de um total de 225 explorações¹⁰³. Na Maia e em São Lourenço, consideram-se atualmente recuperáveis aproximadamente 80 ha.

3.2. Principais iniciativas

Tal como notado por Medeiros¹⁰⁴, a vinha açoriana caracteriza-se por uma «inserção harmoniosa na paisagem rural do arquipélago», justificando-se ser do maior interesse classificar e salvaguardar os valores paisagísticos, socioculturais e produtivos inerentes. O reconhecimento foi consagrado mundialmente pela UNESCO no caso

⁹⁸ FERREIRA, 1997: 41, 62; ALBERGARIA, 2021: 278, 280-281.

⁹⁹ No caso de São Lourenço, este processo está parcialmente documentado em FERREIRA, 1997. Seria, contudo, necessário um estudo detalhado da evolução da posse de propriedade.

¹⁰⁰ É de sublinhar que, em virtude da evolução histórica do cultivo da vinha, em Santa Maria, tal como em São Miguel, as práticas e o conhecimento estavam preferencialmente dirigidos para as vinhas híbridas e americanas.

¹⁰¹ MEDEIROS, 1994: 221; FERREIRA, 1997: 42, 71.

¹⁰² MEDEIROS, 1994: 224.

¹⁰³ BASTOS, 2003: 69.

¹⁰⁴ MEDEIROS, 1994: 227.

da paisagem picoense. Neste trabalho, procurou-se evidenciar e justificar a importância das paisagens vinhateiras marienses, assim como da tradição vitivinícola que ainda subsiste.

Em Santa Maria, a perda da viabilidade económica da vitivinicultura é a justificação corrente e consensual para o abandono das parcelas. Pode, assim, concluir-se que foi a tradição produtiva e o consumo local que impediram a extinção da atividade. A par da tradição local que ainda resta, há um interesse paisagístico e patrimonial das vinhas marienses, que reconhecidamente extravasa o nível local. Essencialmente são estes fatores que têm contribuído para que, na ilha, pelo menos desde a década de noventa do século XX, se vão mobilizando esforços dirigidos à recuperação das paisagens de vinha.

Em 1995, a Secretaria Regional da Agricultura e Pescas anunciou os apoios destinados à viticultura da Região Autónoma dos Açores. Com recurso às verbas do então Quadro Comunitário de Apoio 1994-1999, foram criados incentivos à reestruturação de vinha e incremento da qualidade do vinho. Para a produção de vinhos e licorosos de qualidade as ajudas restringiram-se às ilhas Graciosa, Pico e Terceira. No que respeitava aos apoios dirigidos a vinhos e uvas de mesa, as ajudas podiam ser acedidas pelos viticultores de todo o arquipélago. As condições estabelecidas para o acesso obrigavam a que se fosse possuidor de vinhas abandonadas, assim como ao compromisso da recuperação dos respetivos currais ou lagidos¹⁰⁵.

Em 2018, arrancou o Projeto de Revitalização e Valorização da Paisagem Cultural da Vinha de Santa Maria. Trata-se de uma parceria mobilizadora de diferentes entidades locais e regionais, nomeadamente: Câmara Municipal de Vila do Porto, empresa Sustain Azores, Universidade dos Açores, Parque Natural da Ilha de Santa Maria, Serviço de Desenvolvimento Agrário e Direção Regional da Cultura. O objetivo principal reside na recuperação da paisagem cultural das baías da Maia e São Lourenço. Sendo uma paisagem não formalmente reconhecida, foi iniciado um processo de classificação junto da Direção Regional da Cultura dos Açores¹⁰⁶.

Em termos da agricultura, existem diversos apoios dirigidos ao cultivo da vinha, nomeadamente através do Regime POSEI — Apoio às regiões ultraperiféricas e do PRORURAL+. Especificamente, tem vigorado anualmente o VITIS — Regime de apoio à reestruturação e reconversão de vinhas, cujo objetivo é o «aumento da competitividade do setor vitivinícola através da reestruturação da vinha e melhoria da qualidade do vinho»¹⁰⁷. Existem apoios disponíveis para a exploração, nomeadamente na manutenção de vinha orientada para a produção de vinhos com denominação de origem e vinhos com indicação geográfica, e para a manutenção das «curraletas». Na campanha anual de 2020-2021, as três castas prioritárias foram: Arinto dos Açores, Terrantez do Pico

¹⁰⁵ REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES. Secretaria Regional da Agricultura e Florestas, 1995a, 1995b.

¹⁰⁶ As iniciativas apresentadas a partir deste parágrafo resultam da informação obtida nas reuniões exploratórias.

¹⁰⁷ REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES. Secretaria Regional da Agricultura e Florestas, 2019.

e Verdelho¹⁰⁸. Dentro dos apoios ao investimento, existem os destinados aos equipamentos. A ilha de Santa Maria, pelas características das suas principais manchas de vinha, foi alvo de adequação e/ou majoração de apoios destinados a: preparação dos terrenos; sendo a reconstituição dos muros especificamente para «muros de suporte de terras». No âmbito das medidas existentes, em 2020, foi possível avançar com a reconversão de quatro hectares de vinha. Tem existido um trabalho articulado e orientação técnica entre os Serviços de Desenvolvimento Agrário de Santa Maria e os serviços congéneres do Pico. Foi realizada formação junto dos produtores interessados e encontra-se em preparação um projeto de instalação de estruturas de vinificação, enquadrado na cooperativa agrícola.

Pela participação no projeto europeu RURITAGE, financiado pelo programa Horizonte 2020 e coordenado pela Universidade de Bolonha, através dos casos das paisagens de vinha da Maia e de São Lourenço, foi desenvolvido um processo de inovação sistémica que enfoca a importância do equilíbrio entre a conservação e a requalificação do património rural. Este trabalho sistémico procura que as ações de regeneração tenham em conta os interesses ambientais, agrícolas e culturais inerentes a estas paisagens¹⁰⁹.

Foram levadas a cabo iniciativas de reconhecimento, inventariação e estudo do património, bem como de divulgação da paisagem de vinha. A título de exemplo, pode referir-se o trabalho de integração de Santa Maria nas rotas de enoturismo nacionais e regionais. Um exemplo desta orientação para fins turísticos está materializado nas «Rotas Açores — Itinerários Culturais e Paisagísticos», com a integração de São Lourenço na «Rota das Vinhas»¹¹⁰.

Finalmente, foi recomendado o acompanhamento dos trabalhos sobre *heroic viticulture* promovidos pelo Center for Research, Study, Safeguarding, Coordination and Valorisation of Mountain Viticulture — CERVIM, na medida em que as vinhas marienses se enquadram nesta tipologia¹¹¹.

O *IV Congresso Mundial ITLA — Territórios de Terraços e Socalcos*, organizado nas Canárias, em 2019, promoveu diversas viagens de reconhecimento aos territórios da Macaronésia, e que incluíram a ilha de Santa Maria. Neste âmbito, o Governo Regional dos Açores indicou a relevância paisagística do cultivo das vinhas marienses e a importância de implementar medidas para a sua recuperação e valorização¹¹².

¹⁰⁸ REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES. Direção Regional do Desenvolvimento Rural, 2019.

¹⁰⁹ RUGHI, 2019: 21-22.

¹¹⁰ Disponível em <<https://rotas.azores.gov.pt/wineroute/>>. [Consult. 20 mai. 2022].

¹¹¹ ALBERGARIA, 2021: 273.

¹¹² AÇORES. Governo, 2019.

4. REFLEXÕES CONCLUSIVAS

*Aqui ninguém vive do vinho. Mesmo que se quisesse, era difícil. Aqui, faz-se o vinho para ir vivendo e honrando o legado. Se não se fizer nada, dentro de poucos anos esta extraordinária paisagem vinhateira vai ser completamente comida pela vegetação. Há séculos de história condensados naqueles quartéis de pedra seca. Num mundo cada vez mais igual, são lugares como estes que nos distinguem do resto do mundo*¹¹³.

Retomando aquele que é o objetivo central do presente estudo — identificar os valores emanados das paisagens vinhateiras de Santa Maria —, finaliza-se com um resumo destes valores, aos quais se seguem reflexões conclusivas.

Partindo da ideia genérica e potencialmente consensual de que as paisagens vinhateiras de Santa Maria devem manter um carácter funcional e ser recuperadas, valorizadas e conservadas na dupla ótica da sustentabilidade e resiliência, passa-se a descrever num formato de quadro-resumo os valores identificados, e que desejavelmente devem estar presentes no desenho dos processos associados à recuperação das vinhas.

Tabela 1. Valores paisagísticos das paisagens de vinha da ilha de Santa Maria, Açores

Valores paisagísticos
<p>Património construído, como os muros de pedra seca, escadórios, lagares, entre outros.</p> <p>Foi já reconhecido no <i>Inventário do Património Imóvel dos Açores</i> (2005) que existe uma relevância forte das paisagens de vinha de Santa Maria, surgindo a Maia e São Lourenço como «unidades paisagísticas construídas»; e estando em curso junto da Direção Regional da Cultura dos Açores um pedido de classificação destas paisagens.</p>
<p>Cultivo de vinha em socialcos, num modelo de agricultura adequado às características físicas do território, que permite um grau elevado de eficiência agroecológica. Será bastante relevante atender aos processos em curso em unidades paisagísticas com afinidades, nomeadamente nos territórios insulares da Madeira e das Canárias.</p>
<p>Convivência de diferentes usos do território, que origina paisagens de forte impacto visual, genericamente caracterizadas por uma harmonia entre os diferentes elementos que as compõem. Esta característica obriga à necessidade da gestão e do ordenamento do território equilibrarem os diferentes usos.</p>
<p>«Cunrais» de vinha enquanto espaços que integram o Parque Natural da Ilha de Santa Maria, estando inseridos em «áreas de paisagem protegida» (Baía da Maia e de São Lourenço) ou «área protegida de gestão de recursos» (Costa Norte). Será relevante valorizar as funções ecológicas de uma paisagem humanizada que permite, por exemplo, minorar os efeitos da erosão das arribas. A conservação tem necessariamente de ser multifacetada e sistémica, atendendo a todos os elementos presentes na paisagem.</p>

¹¹³ GARCIAS, 2018.

Tabela 2. Valores socioculturais das paisagens de vinha da ilha de Santa Maria, Açores

Valores socioculturais
Conhecimento — parcialmente perdido — de práticas e técnicas de cultivo e manutenção de vinha , acumuladas e aperfeiçoadas ao longo de gerações, na sua interação com o meio. A recuperação, valorização e aprofundamento deste conhecimento são essenciais para os objetivos de recuperação paisagística.
Importância histórica da produção e do comércio do vinho produzido em Santa Maria , com relevância em termos de estudos e de investigação, mas que permite, ainda, a identificação de sinergias com diversas atividades económicas. Existe toda uma herança histórica e patrimonial que pode ser mobilizada para alavancar ações destinadas à recuperação das vinhas.
Riqueza cultural composta por tradições de cultivo, produção e consumo que remontam ao povoamento, ou que podem ser mais recentes (caso do «vinho de cheiro»). A importância que o vinho tem assumido na cultura açoriana, transversal a domínios, como a gastronomia ou as festividades, encerra um conjunto de valores que se justifica manter e revitalizar.

Tabela 3. Valores produtivos das paisagens de vinha da ilha de Santa Maria, Açores

Valores paisagísticos
Potencial para produzir vinhos de qualidade e dirigidos a mercados mais vastos, atendendo às condições criadas pela Indicação Geográfica «Açores» e eventuais possibilidades de futuras «DOP — Denominações de Origem Protegida» e pelos incentivos dados à reconversão das vinhas.
Manutenção da produção tradicional , como o «vinho de cheiro», ou o «abafado». Enquanto produtos tradicionais, desenvolvidos e consumidos localmente, justificam uma atenção renovada, mesmo não estando enquadrados nos incentivos agrícolas.
Produção vitivinícola enquanto atividade de rendimento agrícola , que pode beneficiar, mesmo que complementarmente, os proprietários de vinha.

Os valores identificados podem ser equacionados e mobilizados sob diferentes perspetivas que, seguramente, darão diferentes formas e rumos ao processo de recuperação da atividade vitivinícola que está já em marcha. Sendo os motivos de conservação do património material e imaterial suficientemente fortes para preservar estas paisagens, seriam, por si só, incapazes de abarcar toda a riqueza que está em causa. Assim, manter estas paisagens produtivas e consonantes com a sua função de origem tem sido a opção preferencial e seguramente um passo importante para reverter o seu abandono.

Em processos de recuperação de paisagem é sempre útil ter em conta realidades semelhantes ou aproximadas. Neste estudo, olhou-se já pontualmente para o caso das Canárias, onde se vislumbram diversas afinidades. Nomeadamente, os socalcos de La Gomera, que revelam paisagens idênticas às marienses, têm assim sido equacionados e valorizados sob a perspetiva da manutenção dos sistemas agroecológicos que lhes estão subjacentes.

Os socalcos são uma forma de uso do solo ecologicamente sustentável: preservam a paisagem e a diversidade biocultural e protegem a qualidade da água e do solo. Constituem, assim, uma forma de prática agrícola que pode cumprir objetivos de resiliência, garantindo a prestação continuada dos serviços dos ecossistemas¹¹⁴.

As paisagens em socalcos são justamente a expressão do conhecimento campesino de gestão agroecológica do território para conseguir produzir alimentos sob condições limitadoras como é o caso da escassez de solo fértil em regiões montanhosas. Nesta medida, a sua conservação, quando é feita após o abandono, requer que, numa primeira etapa, se recupere a funcionalidade. Caso não se observe esta condição, a recuperação e conservação consubstanciam-se em paisagens «mortas». Manter a produção agrícola perante dificuldades como o acesso às parcelas, ou a quase impossibilidade de mecanização, constitui um desafio. Uma das condições essenciais é, naturalmente, a valorização dos produtos resultantes destas agriculturas¹¹⁵.

No caso de La Gomera, observou-se que o rompimento com o modelo económico agropastoril anterior à década de oitenta do século XX levou ao abandono gradual dos socalcos (*bancals*), iniciando-se um processo de desapropriação social. Na ótica da análise patrimonial, esta é a consequência esperada quando a paisagem, que é dinâmica, deixou de cumprir a função socioeconómica para a qual foi construída. Desta forma, a preservação das paisagens implica não só o reconhecimento dos seus valores patrimoniais e culturais, mas, também, o sentimento de pertença coletiva que permite conservar e transmitir esses valores¹¹⁶.

Ainda nas Canárias, é reconhecido que a vitivinicultura persistiu após um período de contração do mercado externo graças a duas condições: o mercado local e a existência de solos pobres, dificilmente adequados a outras culturas. Face a estes dois aspetos, tornou-se possível garantir um legado de grande valor, que, além de preservado, tem vindo a ser revitalizado¹¹⁷.

Num reconhecimento geral das potencialidades que o património encerra, quer em termos socioculturais quer em termos económicos, o *Inventário Açoriano* assinala como a individualidade de cada ilha, o seu tipo de ocupação e as suas atividades se encontram sintetizados nesse mesmo património imóvel. Justificou-se, assim, a decisão de inventariar os diversos elementos «com qualidade intrínseca e significativa» e com «valor coletivo, social ou cultural»¹¹⁸. Desta orientação, resultou a inclusão das paisagens vinhateiras marienses.

¹¹⁴ AGNOLETTI, 2019: VI.

¹¹⁵ PERDOMO MOLINA, 2019: 16.

¹¹⁶ ROMERO MARTÍN, 2020: 127-128.

¹¹⁷ MACÍAS HERNÁNDEZ, 2005: 363.

¹¹⁸ BRUNO, 2005.

O trabalho em curso para Santa Maria inclui propostas de valorização da paisagem que abrangem os aspetos estéticos, mas não esquecendo a importância de manter a produção vitivinícola, o reforço do conhecimento da história, da transmissão da memória e da identidade cultural inerentes a este património vinhateiro. Nesta medida, os muros de pedra seca e o reconhecimento pela UNESCO desta arte enquanto Património Cultural Imaterial devem ser um dos elementos a valorizar nas paisagens vinhateiras de Santa Maria¹¹⁹.

A dificuldade em tornar rentável o cultivo da vinha e a produção do vinho parece ser o principal obstáculo em Santa Maria. Assim, a recuperação da paisagem, que assenta largamente na disponibilidade dos proprietários dos «quartéis» para levar a cabo o trabalho, tem progredido dentro de alguma complexidade. A disponibilização de apoios públicos, podendo estimular, não parece ainda constituir, por diferentes motivos, o elemento determinante e mobilizador. A maior adequação destes benefícios à realidade de Santa Maria, nomeadamente as majorações e a dinamização de estruturas de apoio, poderá, contudo, motivar um maior número de proprietários.

Conclui-se considerando que as iniciativas de recuperação beneficiarão se se articularem mais vigorosamente com o mosaico das atividades económicas da ilha. A escala e as características do cultivo da vinha observados em Santa Maria podem não viabilizar a recuperação sustentável e resiliente da paisagem caso o objetivo primordial seja a produção vitivinícola rentável. Neste sentido, parece coerente que, para alcançar o objetivo da recuperação paisagística, exista não só a integração das vinhas no setor agrícola, mas que se faça uso das complementaridades existentes com as atividades de conservação ambiental, patrimoniais-culturais, educativas-académicas e turísticas. No entanto, parece essencial não perder de vista aquele que foi o garante da sobrevivência desta atividade no arquipélago: o consumo local e regional dos vinhos produzidos nas diferentes ilhas.

¹¹⁹ RUGHI, 2019: 49-51.

AGRADECIMENTOS

Sem pretender vincular os nomes mencionados às conclusões do presente estudo, a autora agradece os contactos e reuniões exploratórias tão amavelmente concedidos por: Alessia Rughi — Universidade de Bolonha | Graça Morais — vereadora da Câmara Municipal de Vila do Porto | Isabel Albergaria — professora da Universidade dos Açores | Isabel Mendes — técnica do Serviço de Desenvolvimento Agrário de Santa Maria — Secretária Regional da Agricultura e do Desenvolvimento Rural | Joana Coutinho — fundadora e consultora da Sustain Azores | Manuel Amorim — mestrando da Faculdade de Ciências da Universidade do Porto | Paulo Ramalho — antropólogo | Rita Câmara — diretora do Parque Natural da Ilha de Santa Maria — Serviço de Ambiente e Alterações Climáticas de Santa Maria | Rosa Sousa — proprietária de vinhas em São Lourenço | Rui Andrade — proprietário de vinhas na Maia.

A autora está igualmente grata pelos comentários e sugestões de melhoria apresentados na revisão por pares.

BIBLIOGRAFIA

- AÇORES. Governo (2019). *Marta Guerreiro sublinha intercâmbio entre territórios da Macaronésia nas políticas de paisagem*. [Consult. 19 fev. 2022]. Disponível em <<https://www.azores.gov.pt/Gra/srrn-natureza/conteudos/noticias/2019/Junho/Marta+Guerreiro+sublinha+interc%C3%A2mbio+entre+territ%C3%B3rios+da+Macaron%C3%A9sia+nas+pol%C3%ADticas+de+paisagem.htm?lang=pt&area=ct>>.
- AÇORES. Governo (2022). *Rotas Açores | Itinerários Culturais e Paisagísticos*. [Consult. 20 mai. 2022]. Disponível em <<https://rotas.azores.gov.pt/wineroute/>>.
- AGNOLETTI, Mauro (2019). *Series Editor's Preface*. In VAROTTO, Mauro; BONARDI, Luca; TAROLLI, Paolo, eds. *World terraced landscapes: history, environment, quality of life*. Berlim: Springer, pp. V-VII. (ENVHIS; 9).
- ALBERGARIA, Isabel (2021). *A paisagem da vinha em Santa Maria: génese e evolução de uma «viticultura heroica» nos Açores*. In CHAVES, Duarte, coord. *Viagens à volta da mesa nas ilhas da Macaronésia — Itinerários turísticos do património gastronómico e vinícola*. Ponta Delgada: Edições Letras Lavadas, pp. 269-282.
- ASTIER, Marie (2017). *Des paysans cévenols font renaître des vins issus des cépages «interdits»*. «Reporterre». [Consult. 22 fev. 2022]. Disponível em <<https://reporterre.net/Des-paysans-cevenols-font-renaitre-des-vins-issus-des-cepages-interdits>>.
- BASTOS, Sérgio (2003). *Um olhar geográfico sobre Santa Maria*. Vila do Porto: Edição CADEP-CN — Clube dos Amigos e Defensores do Património-Cultural e Natural.
- BONARDI, Luca (2019). *Terraced vineyards in Europe: the historical persistence of highly specialised regions*. In VAROTTO, Mauro; BONARDI, Luca; TAROLLI, Paolo, eds. *World terraced landscapes: history, environment, quality of life*. Berlim: Springer, pp. 7-25. (ENVHIS; 9).
- BRUNO, Jorge Paulus (2005). *O Método*. In INSTITUTO AÇORIANO DE CULTURA. *Inventário do Património Imóvel dos Açores*. [Consult. 29 jan. 2022]. Disponível em <<https://www.iac-azores.org/iac2018/projetos/IPIA/metodo.html>>.

- CHAVES de, Serafim (1983). *Império — Função do Divino Espírito Santo na Ilha de Santa Maria, Açores*. Vila do Porto: Edição da Câmara Municipal de Vila do Porto.
- CID, Isabel (1979). *O porto de Ponta Delgada em 1801. Subsídios para o seu estudo*. «Boletim do Instituto Histórico da Ilha Terceira». XXXVII, 139-229. [Consult. 7 fev. 2022]. Disponível em <<http://ihit.pt/pt/boletins>>.
- CONSTÂNCIA, João (1982). *A ilha de Santa Maria: evolução dos principais aspectos da sua paisagem humanizada (sécs. XV a XIX)*. «Arquipélago». 4, 225-244. [Consult. 29 jan. 2022]. Disponível em <<http://hdl.handle.net/10400.3/599>>. (Série Ciências Humanas).
- COSTA, Manuel (2018). *Paisagem da Cultura da Vinha da Ilha do Pico*. In LAGE, Otilia, coord. *Alto Douro e Pico — Paisagens Culturais Vinhateiras, património mundial em perspetiva multifocal: experimentação comparada*. Porto: CITCEM, pp. 47-61.
- COSTA, Manuel (2019). *Muros de basalto negro: um repositório da geodiversidade, da biodiversidade e da história da ilha do Pico*. In PEREIRA, Gaspar Martins; AMORIM, Maria Norberta; LAGE, Maria Otilia Pereira, coords. *Douro e Pico — Paisagens culturais património mundial*. Porto: CITCEM, pp. 7-19.
- COSTA, Ricardo (2003). *Os Açores em finais do regime de Capitania Geral — 1800-1820*. Ponta Delgada: Universidade dos Açores. Tese de doutoramento.
- EUROPA. Conselho da (2000). *Convenção Europeia da Paisagem*. Florença. [Consult. 06 fev. 2022]. Disponível <<https://www.coe.int/en/web/landscape/text-of-the-european-landscape-convention>>.
- FERNANDES, José; JANEIRO, Maria de Lurdes; MESTRE, Vítor (2000). *Santa Maria*. In TOSTÕES, Ana et al. *Concep. Geral Arquitectura Popular dos Açores*. Lisboa: Ordem dos Arquitectos, pp. 30-81.
- FERREIRA, Adriano (1997). *São Lourenço — Um recanto de sonho*. Santa Maria: Edição do Círculo de Amigos de São Lourenço.
- FIGUEIREDO, Jaime (1957). *Impérios Marienses — Folclore Açoriano*. Lisboa: C. de Oliveira, Limitada.
- FIGUEIREDO, Jaime (1990) [1954]. *Ilha de Gonçalo Velho — da Descoberta até ao Aeroporto*. Vila do Porto: Edição da Câmara Municipal de Vila do Porto.
- GARCÍAS, Pedro (2018). *Tens de vir a Santa Maria antes que estas vinhas desapareçam*. «Público». (28 jul. 2018). [Consult. 02 fev. 2022]. Disponível em <<https://www.publico.pt/2018/07/28/fugas/opiniao/tens-que-vir-a-santa-maria-antes-que-estas-vinhas-desaparecam-1838985>>.
- GASPAR, José (2005). *Os Bons e os Maus — Vinhos e Categorias Nativas nos Açores*. Lisboa: Instituto Superior de Ciências do Trabalho e da Empresa. Tese de doutoramento.
- GIL, Maria Olímpia (1981). *Os Açores e a nova economia de mercado (séculos XVI-XVII)*. «Arquipélago — Série Ciências Humanas». 3, 371-425. [Consult. 02 fev. 2022]. Disponível em <<http://hdl.handle.net/10400.3/588>>.
- GIL, Maria Olímpia (1982). *Açores — Comércio e comunicações nos séculos XVI e XVII*. «Arquipélago». 4, 349-415. [Consult. 02 fev. 2022]. Disponível em <<http://hdl.handle.net/10400.3/604>>. (Série Ciências Humanas).
- GIL, Maria Olímpia (1983). *Os Açores e o comércio Atlântico nos finais do século XVII (1680-1700)*. «Arquipélago». Número Especial, 137-204. [Consult. 19 fev. 2022]. Disponível em <<http://hdl.handle.net/10400.3/655>>. (Série Ciências Humanas).
- INSTITUTO AÇORIANO DE CULTURA (2005). *Santa Maria — Vila do Porto. Inventário do Património Imóvel dos Açores*. [Consult. 29 jan. 2022]. Disponível em <<https://www.iac-azores.org/iac2018/projetos/IPIA/index.html>>.
- INE (2021). *Censos 2021 — Resultados provisórios*. [Consult. 04 jan. 2022]. Disponível em <https://www.ine.pt/scripts/db_censos_2021.html>.
- JOÃO, Maria Isabel (1991). *Os Açores no século XIX — Economia, Sociedade e Movimentos Autonomistas*. Lisboa: Edições Cosmos.

- JOÃO, Maria Isabel (1992). *Economia e desenvolvimento dos Açores numa perspectiva histórica*. «Boletim do Instituto Histórico da Ilha Terceira». L, 289-305. [Consult. 20 jan. 2022]. Disponível em <<http://ihit.pt/pt/boletins>>.
- LIMA, Hélder (1960). *Os Açores na economia Atlântica — Contribuição para o seu estudo nos séculos XV, XVI e XVII*. «Boletim do Instituto Histórico da Ilha Terceira». XXXIV, 103-390. [Consult. 20 jan. 2022]. Disponível em <<http://ihit.pt/pt/boletins>>.
- MACHADO, Marianno (1870). *Uma viagem à ilha de Sancta Maria*. São Miguel: Tip. De M. A. Tavares Resende.
- MACÍAS HERNÁNDEZ, Antonio (2005). *El paisaje vitícola de Canarias. Cinco siglos de historia*. «Eria». 68, 351-364. [Consult. 06 fev. 2022]. Disponível em <<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=1987730>>.
- MADRUGA, João; BORBA, Alfredo (2017). *A Importância da Capitania-Geral na evolução económica dos Açores*. In MENDES, João; COSTA, Ricardo, eds. *Actas da Conferência Comemorativa dos 250 anos da Capitania Geral dos Açores*. Angra do Heroísmo: Instituto Histórico da Ilha Terceira, pp. 79-108.
- MEDEIROS, Carlos (1994). *Contribuição para o estudo da vinha e do vinho nos Açores*. «Finisterra». XXIX:58, 199-229. DOI: 10.18055/Finis1832.
- MENESES, Avelino (2011). *O vinho na história dos Açores — a introdução, a cultura e a exportação*. «Arquipélago». 2:XIV-XV, 177-186.
- MORELET, Arthur (1860). *Notice sur l'histoire naturelle des Açores*. Paris: J. B. Baillière et Fils.
- PERDOMO MOLINA, Antonio (2019). *Recuperando banales: ¿taxidermistas del paisaje o revitalizadores de su función productiva?* In PALERM SALAZAR, Juan, dir. *Re-Encantar Banales — Habitar en territorios de terrazas y banales — Conclusiones del IV Congreso Mundial ITLA 2019 y Declaración de La Gomera*. Canarias: Ed. Gobierno de Canarias, Canarias Cultura en Red, Observatorio del Paisaje de Canarias, p. 16. DOI: 10.5281/zenodo.5938505.
- PORTUGAL. Ministério da Agricultura (1935). *Lei n.º 1891*. «Diário do Governo Série I». 67 (1935-03-23) 423-425.
- PORTUGAL. Ministério da Agricultura (1938). *Decreto-Lei n.º 28 783*. «Diário do Governo Série I». 143 (1938-06-23) 1000-1001.
- PORTUGAL. Ministério da Agricultura (1994). *Decreto-Lei n.º 17/94*. «Diário da República Série I-A.», 20 (1994-01-25) 354-356.
- RAMALHO, Paulo (2021). *Lagares rupestres da ilha de Santa Maria*. Vila do Porto: Edição da Câmara Municipal de Vila do Porto.
- REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES. Secretaria Regional da Agricultura e Pescas (1995a). *Portaria n.º 25/95*. «Jornal Oficial da Região Autónoma dos Açores I Série». 17: Suplemento (1995-04-27).
- REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES. Secretaria Regional da Agricultura e Pescas (1995b). *Portaria n.º 47/95*. «Jornal Oficial da Região Autónoma dos Açores I Série». 29 (1995-07-20).
- REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES. Assembleia Legislativa (2008). *Decreto Legislativo Regional n.º 47/2008/A*. «Jornal Oficial da Região Autónoma dos Açores I Série». 217 (2008-11-13).
- REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES. Assembleia Legislativa (2012). *Decreto Legislativo Regional n.º 39/2012/A*. «Jornal Oficial da Região Autónoma dos Açores I Série». 147 (2012-09-19).
- REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES. Direção Regional do Desenvolvimento Rural (2019). *Aviso de abertura para a submissão de candidaturas VITIS — Campanha 2020-2021*. [Consult. 17 mar. 2023]. Disponível em <<https://portal.azores.gov.pt/documents/37730/962681/AvisoVITIS1.pdf/0daa48e-3-a701-1f1b-8b94-2e520b05be0b?t=1597335373658>>.
- REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES. Secretaria Regional da Agricultura e Florestas (2019). *Portaria n.º 78/2019*. «Jornal Oficial da Região Autónoma dos Açores I Série». 130 (2019-11-08).

- REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES. Secretaria Regional do Ambiente e Alterações Climáticas (2022). *Parque Natural de Santa Maria | Áreas Protegidas*. [Consult. 23 fev. 2022]. Disponível em <<https://parquesnaturais.azores.gov.pt/pt/parques/2/areasprotegidas>>.
- REIS, Rosélio (2021). *As vinhas*. In REIS, Rosélio. *Instantes do Passado II*. Lisboa: Chiado Books, pp. 99-103.
- ROMERO MARTÍN, Lidia (2020). Los bancales como señas de identidades de los gomeros: una mirada al territorio. In PALERM SALAZAR, Juan, dir. *Re-Encantar Bancales — Habitar en territorios de terrazas y bancales — Conclusiones del IV Congreso Mundial ITLA 2019 y Declaración de La Gomera*. Canarias: Ed. Gobierno de Canarias, Canarias Cultura en Red, Observatorio del Paisaje de Canarias, pp. 127-135. DOI: 10.5281/zenodo.5938505.
- RUGHÌ, Alessia (2019). *Valorizzazione del paesaggio vitivinicolo di Santa Maria: I casi dei vigneti di São Lourenço e di Maia*. Bologna: Università di Bologna. Dissertação de mestrado.
- SILVA, José (1995). *Pedras da Maia — Santa Maria*. Vila do Porto: Edição da Câmara Municipal de Vila do Porto.
- SILVA, José (1999). *O Sul de Nossa Senhora da Boa Morte*. Vila do Porto: Edição da Câmara Municipal de Vila do Porto.
- SILVA, José (2001). *Basalto Azul — S. Lourenço, ilha de Santa Maria*. Vila do Porto: Edição da Câmara Municipal de Vila do Porto.
- SILVA, Maria Júlia (1999). *A importância das Ilhas Atlânticas no comércio dos mercadores estrangeiros — sobretudo ingleses — nas primeiras décadas do século XVIII*. «Boletim do Instituto Histórico da Ilha Terceira». LVII, 205-234. [Consult. 21 jan. 2022]. Disponível em <<http://ihit.pt/pt/boletins>>.
- SOUSA, Paulo (2004). *Para uma História da vinha e do vinho nos Açores (1750-1950)*. «Boletim do Instituto Histórico da Ilha Terceira». LXII, 115-217. [Consult. 14 jan. 2022]. Disponível em <<http://ihit.pt/pt/boletins>>.
- SOUSA, Paulo (2015). *Produzir na Periferia: a Vinha e o Vinho na ilha Graciosa, 1800-1950*. In VI Colóquio O Faial e a Periferia Açoriana nos séculos XV a XX. Horta: Edição do Núcleo Cultural da Horta, pp. 149-174.
- UNIÃO EUROPEIA. Parlamento e Conselho (2013). *Regulamento (EU) n.º 1308/2013*. «Jornal Oficial da União Europeia». L347 (2013-12-20) 671-854. [Consult. 14 jan. 2022]. Disponível em <<http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj>>.
- VIEIRA, Alberto (1990). *Breviário de vinha e do vinho na Madeira*. Ponta Delgada: Marinho Matos — Eurosigno Publicações, Lda.
- VIEIRA, Alberto (2003). *A vinha e o vinho na História da Madeira. Séculos XV a XX*. Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico.
- WISEU, Albano (2018). *Alto Douro e Pico — Territórios de pedra, territórios de vinha: como o relevo pode condicionar ou definir a cultura vinica (1850-1970)*. In LAGE, Otília, coord. *Alto Douro e Pico — Paisagens Culturais Vinhateiras, património mundial em perspetiva multifocal: experimentação comparada*. Porto: CITCEM, pp. 38-46.

