



Landscape of the Pico Island Vineyard Culture

Edição/ Edition: Secretaria Regional dos Recursos Naturais | Direção Regional do Ambiente | Azorina, SA

Textos/ Texts: Gabinete Técnico da Paisagem da Cultura da Vinha da Ilha do Pico

Criação gráfica/ Graphic design: Juliette Dimet

Fotografias/ Photos: Ivan Verdoodt; Margarida Leal [p.20]; Casa do Povo da Criação Velha [p.23]; Família Roches Lima [p.24]; Álbuns Família Dabney [p.26]; PauloH.Silva/SIARAM [capa/cover, p.68]

Ilustrações / Illustrations: Ana Veloso [p. 57, 59]; Juliette Dimet [capa/cover]

Impressão/ Printed by: O Telegrapho

Tiragem/ Copies: 2500

São Roque - 2014

Depósito Legal/ Legal deposit:

# Paisagem da Cultura da Vinha da Ilha do Pico

## Landscape of Pico Island Vineyard Culture

# Índice

## Index

<b>Introdução</b> Introduction	7
<b>Património Mundial da UNESCO</b> UNESCO world heritage	13
<b>Historia</b> History	21
<b>Apoios financeiros</b> Financial support	29
<b>Valores naturais</b> Natural Values	33
<b>Paisagem</b> Landscape	39
<b>Identidade cultural</b> Cultural Identity	61
<b>Centro de Interpretação da Paisagem da Cultura da Vinha da Ilha do Pico</b> Landscape of Pico Island Vineyard Culture Interpretation Centre	67

# Introdução

## Introduction

O arquipélago dos Açores, parte integrante de Portugal, goza de um estatuto que lhe confere autonomia política e administrativa, o que o caracteriza como Região Autónoma.

Está situado em pleno Atlântico Norte, a cerca de 1500 km da costa ocidental do continente europeu e a aproximadamente 3900 km do ponto mais próximo das costas da América do Norte.

É constituído por nove ilhas e alguns ilhéus, todos de origem vulcânica que, sob o ponto de vista geográfico e atendendo à sua proximidade relativa, estão distribuídas por três grupos: o grupo Oriental, com as ilhas de Santa Maria e São Miguel; o grupo Central, reunindo as ilhas Terceira, Graciosa, São Jorge, Pico e Faial e o grupo Ocidental, que engloba as ilhas Flores e Corvo.

O arquipélago ocupa uma Zona Económica Exclusiva (ZEE) de cerca de um milhão de km<sup>2</sup>. A ilha do Pico está localizada entre as longitudes 28° 01' 40,5 e 28° 32' 34,3" Oeste e as latitudes 38° 22' 55,4" e 38° 33' 40,5" Norte. Em extensão, é a segunda maior ilha dos Açores, com 42 km de comprimento e 15,2 km de largura, correspondendo a uma área de 447 km<sup>2</sup>. Ainda digno

de realce, é o facto de nesta ilha se situar o ponto mais alto de Portugal: a Montanha do Pico, com a altitude de 2351 m.

São 3 os concelhos existentes na ilha do Pico. O concelho das Lajes do Pico, criado em 1540, o concelho de S. Roque do Pico em 1542 e, por último, em 1723, o concelho da Madalena.

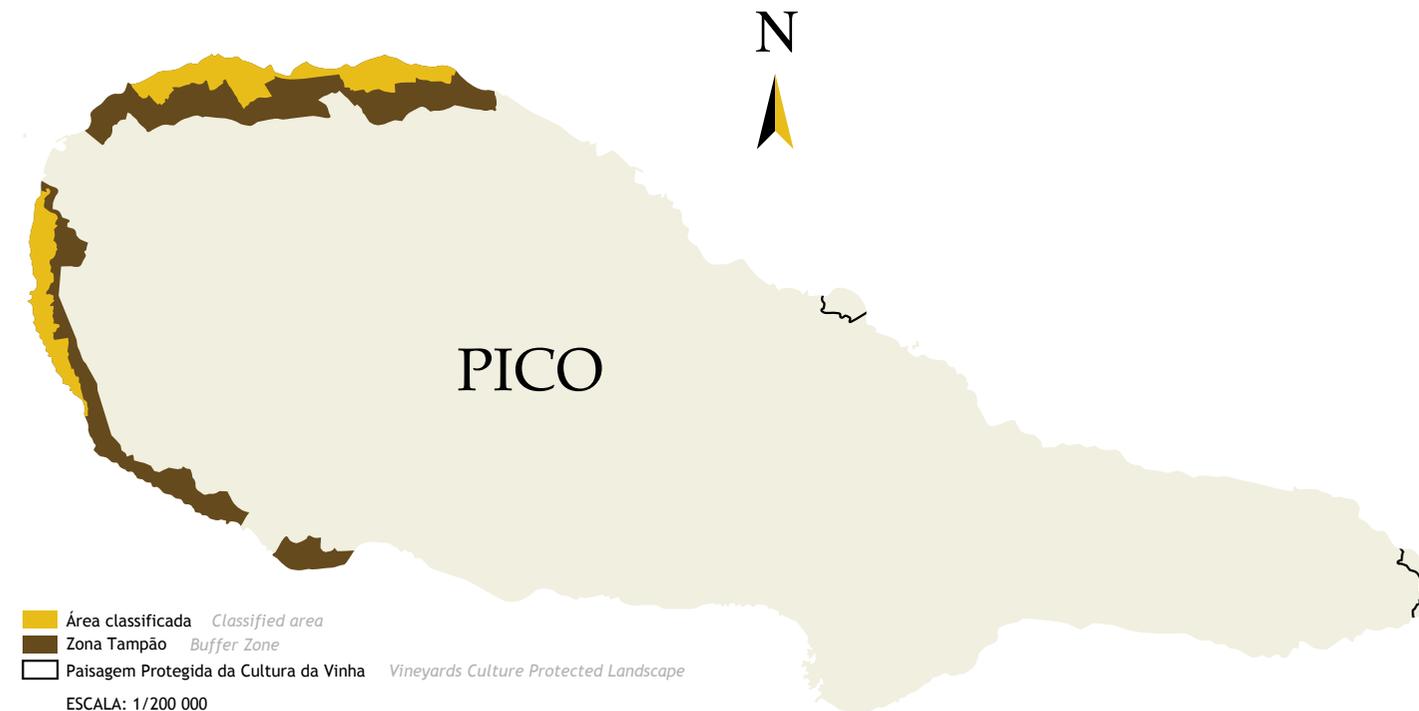
De acordo com os Censos de 2011, a população ronda os 14150 habitantes.

Com o Decreto Legislativo Regional nº 20/2008/A, de 9 de junho foi institucionalizado a figura de « Parque Natural do Pico », reunindo numa única estrutura a gestão de todas as áreas protegidas e classificadas da ilha do Pico. O Parque Natural do Pico, é o maior parque natural dos Açores, compreendendo 22 áreas protegidas, numa uma área territorial que abrange cerca de 35% da sua superfície terrestre, o que corresponde a cerca de 156 km<sup>2</sup>, à qual acrescem cerca de 79 km<sup>2</sup> de área de proteção marinha.

O Parque Natural do Pico é constituído por 4 Reservas Naturais, 1 Monumento Natural, 8 Áreas Protegidas para a

Gestão de Habitats ou Espécies, 6 Áreas de Paisagem Protegida e 3 Áreas Protegidas de Gestão de Recursos. Engloba ainda diversas áreas classificadas, com particular destaque para a Paisagem da Cultura da Vinha do Pico, as áreas da Rede Natura 2000, da convenção RAMSAR e Geossítios do Geoparque Açores.

O Parque Natural do Pico dado a sua singularidade, tem vindo a receber um conjunto de prémios, destacando-se a « Paisagem Vulcânica da ilha do Pico », vencedora em 2010 do concurso 7 Maravilhas Naturais Portugal, na categoria de Grandes Relevos, que inclui entre outras estruturas, a Montanha do Pico, a Gruta das Torres, os *lajidos*, os cones vulcânicos e as crateras do planalto central; foi finalista como Destino Nacional do Prémio EDEN em 2011; o Trilho Pedestre da Criação Velha foi considerado um dos oito melhores trilhos do mundo, pela revista inglesa *BootsnALL* e a *BBC Travel* referenciou a ilha do Pico como uma das cinco melhores ilhas secretas do mundo.



The archipelago of Azores is an integral part of Portugal, with a political and administrative autonomous status, which characterizes it as an Autonomous Region.

It is located in the middle of the Atlantic Ocean, nearly 1500 km from the western coast of the European continent and 3900 km from the nearest coastal point of North America.

The archipelago is composed by nine islands and a few islets, all of volcanic origin. According to the proximity of the islands, the archipelago is divided into three groups: the Eastern group which includes the islands of Santa Maria and São Miguel; the Central group, with Terceira, Graciosa, São Jorge, Pico and Faial, and the Western group, with Flores and Corvo.

The Azorean archipelago is an Exclusive Economic Area that covers about one million square kilometers.

Pico Island is located between longitudes 28° 01'40, 5 : 28° 32'34, 3" West, and latitudes 38° 22'55, 4 and 38° 33'40", 5' North. It is the second largest island of the Azores, with

42 km long and 15.2 km wide, which corresponds to an area of 447 km<sup>2</sup>. This island also holds the highest point of Portugal: Pico Mountain, with an altitude of 2351 m.

The island's territory is divided into 3 municipalities: Lajes do Pico - created in 1540, São Roque do Pico - 1542, and Madalena - 1723.

According to the 2011 census, there are about 14 150 inhabitants in the island.

*Pico Natural Park* was institutionalized with the Regional Legislative Decree N° 20/2008/A, of June 9<sup>th</sup>: a single juridical structure for the management of all protected and classified environmental areas of Pico island. Pico Natural Park is the largest natural park in the Azores, comprising 22 protected areas, on 35% of its land surface, which corresponds to about 156 km<sup>2</sup>. Apart from land, there are more 79 km<sup>2</sup> of marine protection.

Pico Natural Park includes 4 Nature Reserves, 1 Natural Monument, 8 Habitats/Species Management Areas, 6 Protected

Landscapes and 3 Protected Areas with Sustainable Use of Natural Resources. Some of the described areas have special classifications, with particular emphasis to the World Heritage Landscape of Pico Island Vineyard Culture, the Natura 2000 areas, RAMSAR sites and Azores Geopark geosites.

Due to its uniqueness and value, Pico Natural Park has received different awards, with special highlight to the "Pico Island Volcanic Landscape," winner of the 2010 contest, "7 Natural Wonders of Portugal", in the category great reliefs, which includes - among other structures -, Pico Mountain, Gruta das Torres volcanic cave, the *lajidos*, and the central volcanoes alignment. This Natural Park was also one of the finalists for the EDEN Destination National Award, in 2011; the walking trail *Vinhas da Criação Velha* was considered one of eight best trails of the World by the British magazine *BootsnAll*, and the BBC Travel considered Pico Island, as one of the five best secret islands in the world.





# Património Mundial da UNESCO

## UNESCO World Heritage

A inscrição da Paisagem da Cultura da Vinha da Ilha do Pico na lista Património Mundial em 2004, é o reconhecimento internacional de que se trata de uma paisagem singular, refletindo uma versão única da atividade vitivinícola numa pequena ilha vulcânica e a sua evolução desde a chegada dos primeiros povoadores no século XV.

A área classificada como Património Mundial abrange uma área de 987 ha, envolvida por uma zona tampão de 1924 ha, compreendendo a costa norte e oeste da ilha e integra simultaneamente, a Rede de Áreas Protegidas do Parque Natural do Pico, na categoria de Paisagem Protegida.

Trata-se de uma paisagem que persistiu aos longos dos séculos, cuja configuração foi desenhada pela presença de atividade vitivinícola, tendo o seu início com a chegada dos

povoadores à ilha, no século XV. A sua singularidade decorre do elemento fundamental que a compõe: o reticulado de muros. Muros construídos para abrigar as videiras do vento e do rossio, a única cultura capaz de subsistir num solo improdutivo. Em termos do ordenamento do território, verifica-se que imediatamente a seguir à orla costeira, e ao longo da mesma, encontramos os terrenos cultivados com culturas mediterrânicas, como a vinha e a figueira, associadas a adegas isoladas ou pequenos núcleos. Nas cotas ligeiramente superiores, surgem os povoados de maior dimensão, dispersos por toda a ilha, quase paralelos à linha da costa.

Associado à cultura da vinha, foi construído um diversificado património, constituído por solares, adegas, armazéns, poços de maré, rola-pipas, portos, casas conventuais,

ermidas, casas de abrigo, entre outras estruturas, todas elas expressando as vivências do cotidiano de uma população dedicada ao trabalho árduo da vitivinicultura.

Assim, praticamente cada núcleo costeiro é composto por estes elementos, sendo que os edifícios eram construídos com alvenaria seca de basalto, alguns deles revestidos com argamassas de barro e cal e as suas coberturas, compostas de estrutura de madeira coberta com telha de canudo de barro. Atualmente, muitos dos edifícios destes núcleos costeiros, como sejam as adegas ou os armazéns, perderam a sua funcionalidade original e foram convertidos em casas de veraneio.





### **Critério III**

A Paisagem da Cultura da Vinha da Ilha do Pico é um testemunho único ou, pelo menos, excepcional de uma tradição cultural. Com efeito, existe uma diversidade de manifestações de carácter socio-cultural especificamente associadas ao período da vindima e que se refletem quer na gastronomia, quer nas músicas e danças folclóricas. Algumas destas danças típicas espelham as práticas observadas durante a vindima. Além disso, a vitivinicultura na ilha do Pico originou um intercâmbio sociofamiliar que alterou profundamente o isolamento característico das ilhas.

### **Critério V**

A Paisagem da Cultura da Vinha da Ilha do Pico constitui um exemplo distinto de uma paisagem representativa de uma cultura sob uma certa vulnerabilidade. Por um lado, os fatores geomorfológicos e climáticos condicionaram e condicionam a cultura e a produção vinícola, desde os primórdios até à atualidade. Por outro, a escassez de mão de obra, resultado da emigração, da deslocação para meios urbanos e dos elevados custos de produção inerentes à especificidade desta cultura, tem provocado algum abandono das áreas de cultivo.

The inscription of the Cultural Landscape of Pico Island Vineyards in the World Heritage list in 2004, is the international recognition that it is a unique landscape, reflecting a unique version of the wine activity in a small volcanic island and its evolution since the arrival of the first settlers in the fifteenth century.

The World Heritage area covers 987 ha, surrounded by a buffer zone of 1924 ha and comprises part of the northern and western coast of the island, which incorporates the Protected Area Network of Pico Natural Park, in the category Protected Landscape.

This landscape persisted along the centuries. Its configuration was conditioned by the presence of the wine activity, starting with the island settlement in the fifteenth century. Its uniqueness comes from a fundamental landscape element: the stone wall's network. These stone walls were built to protect the vineyards from wind and sea spray. The vineyards were the only culture to subsist in this unproductive soil.

In terms of land use, along and immediately after the shoreline, we find lava fields planted of cultures, such as vines and fig trees, associated to small coastal thorps, where wine cellars, distilleries, and small seasonal houses can be found.

On this part of the island – the western and northwestern side –, the villages and districts are located in the upper part of the island, far away from and parallel to the coast line, along the main road that goes around the island.

These coastal thorps, the built heritage is associated to the vineyard culture, consisting of manor houses, cellars, warehouses, tidal wells, “rola-pipas”, small ports, convent houses, chapels, shelters, among other structures. All of them express the experiences of daily life of a population dedicated to the hard work of viticulture.

The buildings were built with basalt stone, some of them covered with clay and lime, and their roofs have a wooden structure covered by ceramic tiles. Currently, many of these buildings – such as cellars or warehouses –, have lost their original function and were converted into summer houses.



### **Criteria III**

The Landscape of Pico Island Vineyard Culture “bears a unique or at least, an exceptional testimony to its cultural tradition.” Indeed, the various manifestations of socio-cultural characteristics specifically associated to the harvest are reflected in the gastronomy, music and folkloric dances. A few of these typical dances mirror the practices observed during the harvest. It also originated a socio-familiar interchange between each island, that profoundly changed the characteristic isolation of the Azores.

### **Criteria V**

The Landscape of Pico Island Vineyard Culture constitutes “an outstanding example of a culture with certain vulnerability”. On one hand, the climatic and geomorphologic factors conditioned and still condition the cultivation and the production of wine, from the settlement until nowadays. On the other hand, the scarcity of workers, resulting from emigration, their dislocation to urban areas and the elevated costs of production inherent to this type of cultivation, has provoked a gradual abandonment of these areas of cultivation.





# Historia History

A vitivinicultura é contemporânea da chegada dos primeiros povoadores aos Açores (cerca de 1460). Apesar das suas aparentes semelhanças, cada uma das ilhas açoreanas tem características individuais. A ilha do Pico, particularmente na vertente ocidental, é disso exemplo, pelas especificidades da sua paisagem, única a nível mundial. Desde os primórdios do povoamento, o uso daquela parte da ilha era dificultado pela pobreza dos solos que, pela sua natureza, impediam o crescimento dos alimentos. De facto, grandes quantidades de lava formam um enorme deserto de pedra difícil de ultrapassar.

Aqui, a natureza do solo tornou impossível a cultura de cereais em grande escala, ao contrário do que acontecia noutras ilhas. Mas por outro lado, graças ao microclima favorável e às características da rocha vulcânica, foi possível produzir-se um vinho de qualidade.

Neste processo, as ordens religiosas tiveram um desempenho fundamental. Frei Pedro Gigante, pároco da Vila das Lajes, terá sido o primeiro a plantar vinha, num local que ficou conhecido por Silveira por ter sido protegido dos predadores introduzidos com recurso à utilização de silvas. No século XVI, as ordens religiosas franciscana, jesuíta e carmelita,

contribuíram para o desenvolvimento cultura da vinha, na zona Oeste da ilha do Pico. Sendo possuidores de casas de Verão e de grandes propriedades, estes detentores de ancestrais conhecimentos aperfeiçoaram uma receita para a fabricação de vinho, mediante o doseamento de diversas castas nos lagares. A produção atingiu o seu auge em meados do século XIX. A quantidade de vinho então produzido era de tal ordem que, para além de suportar o consumo local, servia ainda como moeda de troca para aquisição de bens essenciais e assegurava um significativo nível de exportação. Este precioso bem era exportado através do Porto da Horta, na Ilha do Faial, para o Brasil, as Índias Ocidentais, a Alemanha, a Inglaterra, a Rússia e outros destinos. Nesta época, a produção de vinho oscilava entre as 12000 e 15000 pipas. Subsequentemente a este período áureo, o Oidium e a Filoxera, geraram o declínio da vitivinicultura na ilha do Pico. Para elucidar a situação, bastará referir que, em 1866, em vez das habituais 12 a 15 mil pipas, foram produzidas apenas 100 .

Esta crise levou muitos produtores e trabalhadores à emigração, o que se traduziu no abandono de grandes áreas de

vinha. Como consequência, o sistema de propriedade mudou, reduzindo-se as grandes propriedades a um grande número de pequenas propriedades.

Estes tempos conturbados abriram a possibilidade aos mais desfavorecidos de poderem adquirir uma vinha e produzir vinho. Não se pense que só a ambição esteve subjacente a esta atitude, pois ela é simultaneamente prova da enorme capacidade de resistência de um povo às calamidades e exemplo da perseverança na manutenção de uma tradição.

Desde o início de 1950, múltiplas medidas foram desenvolvidas com o intuito de preservar esta riquíssima herança cultural e natural. Estes esforços surgem no sentido de contrariar o abandono das vinhas, consequência dos intensos fluxos migratórios. Assim, em 1951, foi criada a « Adega Cooperativa Vitivinícola do Pico » com a finalidade de revitalizar e salvaguardar a produção de vinho. Com o objetivo de conservar a riqueza associada à cultura do vinho na ilha do Pico e de permitir o seu estudo, em 1982, foi criado o *Museu do Vinho*. Em simultâneo, iniciou-se a promoção da *Festa das Vindimas* que, desde

então, ocorre em Setembro de cada ano, com vista a revitalizar os aspetos socioculturais ligados à produção do vinho. Ainda com vista à preservação do património edificado, foi criada a associação « Círculo de Amigos da Ilha do Pico » Em 1986, foi produzida legislação com a finalidade de proteger a arquitetura tradicional herdada dos núcleos das adegas. Dois anos depois, em reconhecimento da importância de todo o legado sociocultural relacionado com a produção de vinho, foi classificada como Paisagem Protegida uma extensa área costeira em redor da ilha do Pico, processo iniciado muito tempo antes.

Com o intuito de preservar a integridade da paisagem, que não permite a introdução das máquinas, recorre-se, nas zonas de lajido, a trabalho braçal. Assim, a situação actual é marcada por uma profunda hesitação de cariz económico entre as ancestrais formas de produção de vinhos de qualidade e as modernas e mecanizadas técnicas. Na realidade, como resultado de uma cultura feita em pequenas áreas, os trabalhadores continuam a amanho cuidadosamente as vinhas dentro dos currais, como se de um delicado jardim se tratasse.



The viniculture is contemporary with the arrival of the first settlers of the Azores around 1460. Although the islands seem alike, they all have individualistic characteristics. The Island of Pico, the western part in particular, is an example of the peculiarity of its landscape, unique in the world.

Since the time of the first settlers, the land was arduous, a desert of lava formations that made the growth of food impossible because of the lack of soil.

The nature of the land made it impossible to cultivate cereals in a large scale, like on the other islands. But thanks to a favourable microclimate and the characteristics of the volcanic rock formations, it was possible to produce high quality wines.

In this process, religious orders played a fundamental role. Friar Pedro Gigante, the parish priest of the village of Lajes, is considered to be the first to plant vines, in a location later known as Silveira ("brambles"), since brambles were used to protect the vines from predators. In the XVI<sup>th</sup> century, the Franciscan, Jesuits and Carmelite orders, also contributed to the wine production, planting vines on the western part of the island of Pico. Having in their possession summer houses and large properties, they put very ancient formulas into practice and improved the wine recipe, carefully dosing different casts into the stills.

The production reached its climax in the midst of the nineteenth century. The amount of wine produced then was such, it not only satisfied local consumption but was also a trading element for essential goods and assured a significant level of exportation. This precious merchandise was





exported from the port of Horta (Island of Faial), to Brazil, Western Indies, Germany, England, Russia and other destinations. At that time, the production of wine oscillated between 12,000 to 15,000 barrels annually.

Subsequently to this golden era, the Oidium and Filoxera diseases caused a decline in vine-growing and winemaking on the Island of Pico.

In 1866, instead of the normal 12,000 to 15,000 barrels, only 100 barrels of wine were produced.

This crisis forced many workers to emigrate, therefore provoking the abandonment of large vineyards areas. In consequence, the property system was modified, reducing large properties into a number of smaller parcels, giving workers the opportunity to acquire their own vineyards and produce their own wines. This was not simply an ambitious enterprise, so much as a proof of the enormous capacity of the people's will power to face calamities and also a striking example of perseverance in maintaining traditional values.

Since the beginning of 1950's, multiple measures were developed to preserve this extremely rich cultural and natural heritage. These efforts appear in order to oppose the abandonment of the vines, consequence of the intense migratory fluxes. In 1951, the "Adega Cooperativa Vitivinicola do Pico" was formed to revitalize and safeguard the wine production. Preserving the wealth associated with the wines of the Island of Pico and permitting its study, the Wine Museum was created in 1982, also promoting the Wine Festival, which, since then, has occurred every September with the purpose of revitalizing the socio-cultural aspects of wine production. Finally in view of preserving the architectural heritage, the association "Amigos da Ilha do Pico" was formed.

In 1986, a number of laws were established in order to protect the traditional architecture in the *adega* (cellar) nucleus. Two years later, in recognition of the importance of all of the socio-cultural aspects of Pico's wines, the extense coastal area around the island of Pico was classified as Protected Landscape, a process initiated long before.

Also with the objective of protecting the integrity of the landscape, the introduction of machinery is not permitted in the *lajido* zones, so the work must be carried out by hand. The current situation is truly marked by an economical dilemma, between from the ancestral techniques of producing high quality wine and the modern and mechanized techniques. As a result, the workers continue to handle carefully their vineyards, as if they were a delicate garden.



# Apoios financeiros

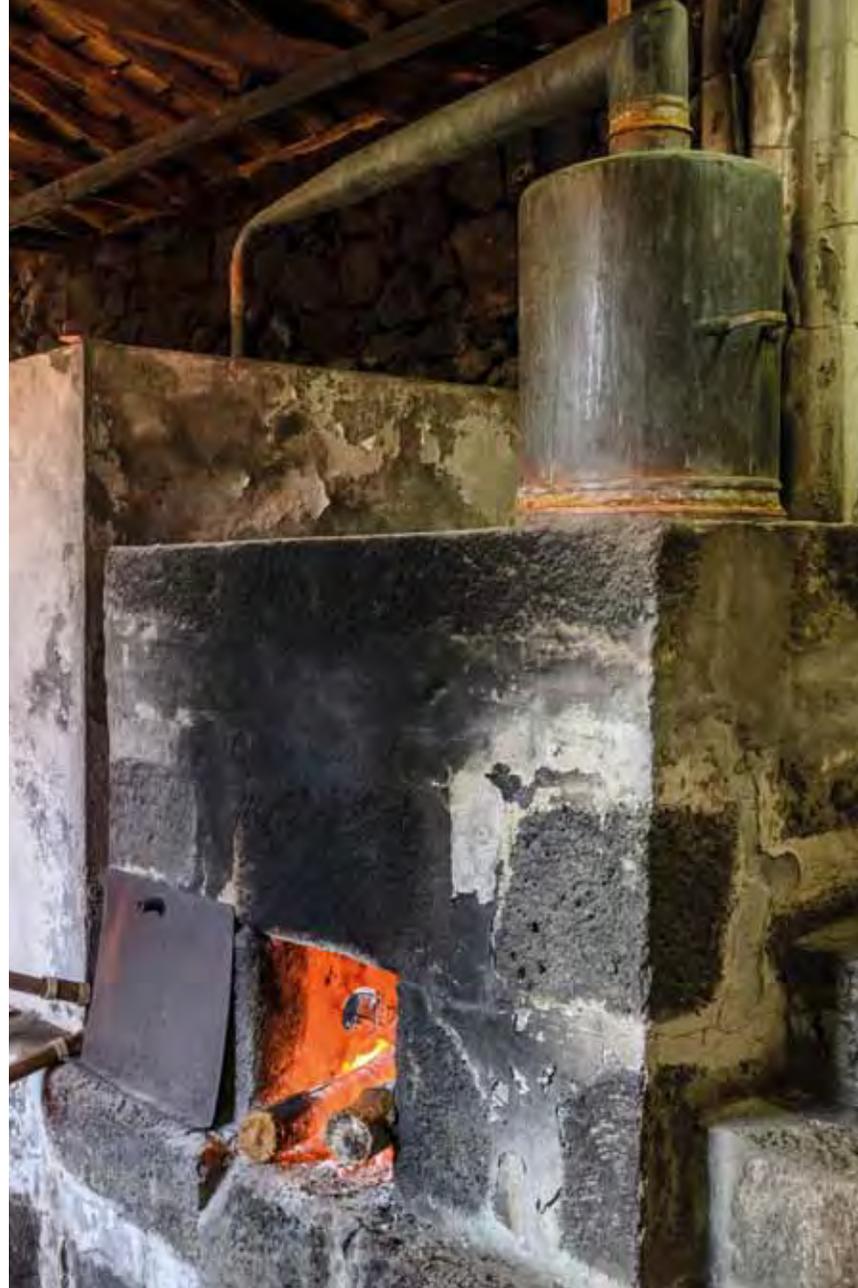
## Financial support

Foram publicados 3 diplomas relativos à concessão de apoios financeiros que visam a salvaguarda da paisagem cultural com o desenvolvimento do sector vitivinicultura:

- 1- Decreto Regulamentar Regional nº 23/2004/A, de 1 de julho, alterado pelo Decreto Regulamentar Regional nº 7/2006/A de 9 de fevereiro e republicado pelo Decreto Regulamentar Regional nº 6/2008/A, de 28 de março: estabelece o regime de apoios para a manutenção da paisagem tradicional da cultura da vinha em currais no interior da zona classificada e zona tampão;
- 2- Decreto Regulamentar Regional nº 12/2004/A, de 24 de abril, alterado pelo Decreto Regulamentar Regional nº 8/2006/A de 9 de fevereiro e republicado pelo Decreto Regulamentar Regional nº 5/2008/A, de 27 de março: estabelece o sistema de apoios para a reabilitação da paisagem tradicional da cultura da vinha em currais no interior da zona classificada e zona tampão;
- 3- Decreto Regulamentar Regional nº 11/2004/A, de 24 de abril, alterado pelo Decreto Regulamentar Regional nº 10/2006/A de 9 de fevereiro: estabelece o sistema de apoios a conceder aos núcleos do Cabrito, Arcos, Lajido, Cachorro, Cais do Mourato, Pocinho, Porto do Calhau, Fogos e Ana Clara e restante zona classificada. Os apoios destinam-se à reconstrução de imóveis ou à eliminação de dissonâncias ou anomalias arquitetónicas.

Refira-se que no ano de 2008, foram sujeitos a alteração os diplomas relativos à manutenção da paisagem tradicional da cultura da vinha e o da reabilitação da paisagem tradicional da cultura da vinha, estabelecendo a zona tampão (da aérea classificada Património Mundial) como elegível para a concessão dos apoios financeiros.

Desde a criação dos incentivos, em 2004 e até ao final de 2013, foram aprovadas 118 candidaturas de reabilitação, correspondendo a uma área de cerca de 116 hectares de vinha, num apoio financeiro global superior a 2,3 milhões de euros, sendo que em simultâneo existem 214 beneficiários ao abrigo dos apoios financeiros para manutenção de cerca de 156 hectares de vinha, a que corresponde um apoio financeiro global próximo dos 2,4 milhões de euros.



Three Regional Regulatory Decrees were published regarding the granting of financial assistance aimed on the safeguarding of the cultural landscape together with the economic development of the viticulture sector:

- 1- The Regional Regulatory Decree n° 23/2004/A of July 1<sup>st</sup>, changed by the Regional Decree n° 7/2006/A of February 9<sup>th</sup> and republished by Regional Decree n° 6/2008/A of March 28<sup>th</sup>: establishes the support arrangements for the maintenance of the traditional landscape of vineyard culture in *currais* inside the classified area and buffer zone;
- 2- The Regional Regulatory Decree n° 12/2004/A of April 24<sup>th</sup>, as amended by Regional Decree n° 8/2006/A of February 9<sup>th</sup> and republished by Regional Decree n° 5/2008/A of March 27<sup>th</sup>, establishes the support system for the rehabilitation of the traditional landscape of vine culture in *currais* inside the classified area and buffer zone;
- 3- The Regional Regulatory Decree n° 11/2004/A of April 24<sup>th</sup>, changed by Regional Decree n° 10/2006/A of February 9<sup>th</sup>, establishes the support system to be provided for the reconstruction of ruins and correction of architectonic anomalies existing in the buildings located in the small thorps of Cabrito, Arcos, Lajido, Cachorro, Cais do Mourato, Pocinho, Porto do Calhau, Fogos e Ana Clara, and rest of the World Heritage area.

In 2008, a change in the legislation, related to the maintenance and rehabilitation of the traditional landscape of vineyard culture in *currais* established that the buffer zone could be eligible for the granting of financial support.

Since the beginning of its implementation in 2004 and until the end of 2013, 118 rehabilitation projects were approved, corresponding to an area of about 116 hectares of vineyards, totaling more than € 2.3 million, and at same time there are 214 beneficiaries under the financial support for maintenance projects of about 156 hectares of vineyards, which corresponds to an overall financial support of approximately € 2.4 million.



## Valores naturais Natural Valors

### **Campos de lava**

Na Paisagem da Cultura da Vinha da Ilha do Pico, existem inúmeros vestígios de erupções de natureza basáltica (pouco explosiva) com a sua origem quer na Montanha do Pico, quer nos inúmeros cones vulcânicos estrombolianos existentes um pouco por toda a ilha. Estas erupções originaram, para além de diversos tipos de materiais piroclásticos, escoadas lávicas do tipo a-a, localmente designadas por *chão de biscoito*, caracterizadas pela sua superfície escurecida, bem como escoadas lávicas do tipo *pahoehoe*, localmente designadas por *chão de lajido*, caracterizadas pela sua superfície lisa e por possuírem um vasto conjunto de micro-relevos e estruturas portadoras de uma beleza extraordinária, tais como lavas encordoadas, *pahoehoe toes*, tumuli, cristas de pressão, tubos lávicos, entre outros.

Devido à natureza vulcânica da ilha e à presença de escoadas lávicas do tipo basáltico, este local, bem como toda a ilha, apresenta um diversificado património espeleológico, através da presença de cavidades vulcânicas (grutas lávicas e algares).

Toda esta paisagem foi construída através do sucessivo empilhamento de mantos lávicos que, intercalados com piroclastos provenientes de fases mais explosivas, formaram o relevo desta ilha.



### **Habitats naturais**

As características geofísicas e edafoclimáticas do Pico, modeladas pela intervenção humana com intensidade e significado variáveis consoante os locais e épocas, deram origem a grande variedade de biótopos, ecossistemas e paisagens, mais ou menos humanizadas, que propiciam a existência de um elevado número de habitats que albergam uma grande diversidade de espécies, na sua maioria endémicas e com elevado valor científico. Podem ser encontradas manchas de vegetação primitiva, relíquia do período Terciário, dominadas por espécies *fósseis-vivos*, ainda preservadas.

### **Clima**

O clima do arquipélago dos Açores é fortemente influenciado pelo Anticiclone dos Açores, bem como pelas características topográficas e geológicas das diversas ilhas.

Dada a sua localização em pleno Oceano Atlântico, os Açores têm um clima com características tipicamente marítimas, que se traduz em temperaturas amenas, com pequena amplitude térmica, pluviosidade elevada e acentuada humidade relativa do ar. A temperatura média anual ronda os 17,4°C. Devido à orografia e geologia da ilha do Pico, as variações da temperatura estão fortemente relacionadas com a altitude, a exposição às radiações solares, a proximidade do mar e o tipo de solo.

No Pico, a precipitação apresenta valores anuais médios na ordem dos 1100 mm, atingindo os valores mais elevados entre Janeiro e Fevereiro. Os ventos dominantes são dos quadrantes W e S. Tal como a intensidade da precipitação, a velocidade do vento aumenta com a altitude. A humidade relativa apresenta valores elevados durante todo o ano, variando os valores médios registados entre os 73% e os 84%, o que resulta numa nebulosidade geralmente elevada.



## Lava fields

There are countless vestiges of basaltic eruptions (less explosive) in Pico's Vinicultural Landscape, originated either from Pico Mountain, either from the various volcanic cones found all around the island. These eruptions gave place to several types of pyroclastic materials, such as a-a type lava drains, locally designated as *biscuit ground*, characterized by their rough surface and *pahoehoe* lava ditches, locally designated as *slab ground*, characterized by their smooth surface and a vast set of micro-relief, and structures of rare beauty such as interlaced lava, *pahoehoe toes*, tumuli, pressure crests, and lava tubes, among others.

Due to its volcanic nature and to presence of basaltic type lava ditches, the whole island presents us with a diversified speleological patrimony, such as the presence of volcanic caves (lava tubes and lava pits).

The whole landscape was shaped by successive piling of lava layers that, when mixed with pyroclasts derived from more explosive phases, formed the relief of the island.



## Natural habitats

Pico's geophysical and edaphic-climatic characteristics, shaped by human intervention, with variable expression and intensity according to the place and time, originated a big variety of biota, ecosystems and landscape, more or less humanized, favourable to the existence of a high number of habitats that accommodate various species, most of which endemic and of high scientific value. Primitive vegetation landmarks from the Tertiary period can be found, with a great percentage of "live-fossils" species, still preserved.

## Climate

The climate of the Azorean archipelago is strongly influenced by the Azores High and also topographical and geological characteristics of the islands. The Azores, situated in the Atlantic Ocean, possess a typical maritime climate, expressed through mild temperatures with low thermal amplitudes, heavy precipitation and an accentuated relative humidity of the air. The average temperature is 17,4 degrees Celsius.

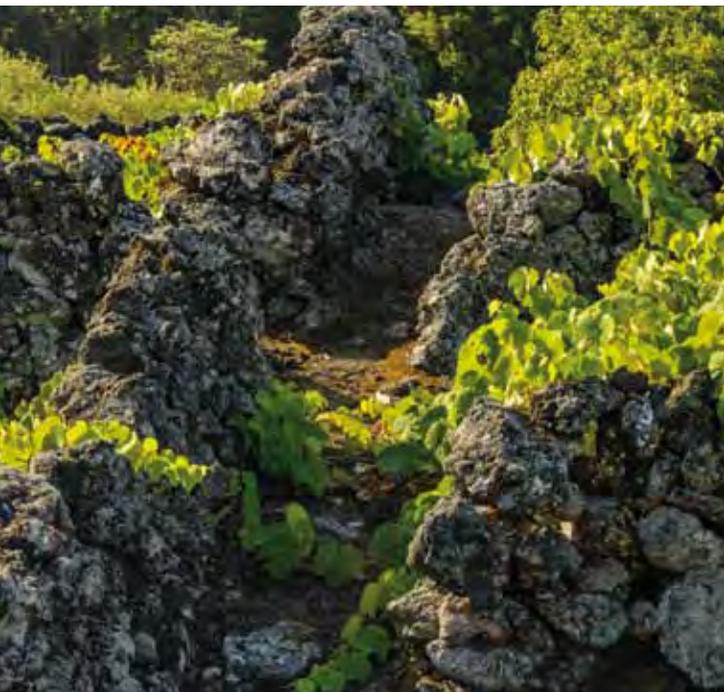
Due to Pico's orography and geology, the variations of the temperature are strongly influenced by the altitude, exposure of solar radiation, proximity to the sea and types of soil.

In Pico, the precipitation shows an annual average of 1100 mm, reaching its highest values between the months of January and February. The dominating winds blow from the Southern and Western quadrants and, as well as the intensity of precipitation, the wind velocity increases with altitude. The relative humidity exhibits high values throughout the year, the average values varying between 73% and 84%, which results in a high nebulosity.



## Paisagem Landscape

As vinhas que produzem o vinho do Pico, eram e são plantadas nas fendas existentes em finas bancadas de basalto, o que confere à paisagem daí resultante um carácter único. Como já foi referido anteriormente, com árduo labor e muito esforço, o Homem introduziu bacelos numa vastidão de rocha negra e dura, até então considerada totalmente improdutivo. Devido à ocorrência de ventos fortes provenientes de todos os quadrantes e ao rossio do mar, foram elevados muros de abrigo com a pedra basáltica retirada do próprio local, que deram origem a uma estrutura reticulada, planeada para tirar o máximo proveito do terreno e para facilitar o transporte e armazenamento das colheitas, bem como o escoamento do produto final. Bem junto à linha da costa, um longo e acidentado caminho foi sendo definido no basalto pela passagem do rodado dos carros de bois. Outro, com alinhamento aproximadamente equidistante do primeiro, a atravessar mais elevadas cotas do interior, delimitava superiormente a área de produção, para cima do qual se via obrigada a morar a maior parte dos trabalhadores. Na área de produção, estavam instaladas as vinhas, delimitadas por paredes altas e dobradas, que se estendiam encosta acima, do mar para a majestosa montanha. A propriedade está dividida em *jeirões*, separados pelos muros das veredas transversais, as *servidões*, onde desembocam as *canadas*. As *canadas* são o elemento estrutural da vinha, sendo intercetadas perpendicularmente por muros mais pequenos, os *traveses*, os quais formam uma sequência de retângulos, os característicos *currais*. De curral para curral, progride-se através de estreitas passagens designadas *bocainas*, desencontradas à direita e à esquerda, com o objetivo de impedir a livre circulação do vento. Muitos destes muros permaneceram inalterados, apesar de estarem implantados numa zona sísmica.



Como curiosidade, é de referir que estes muros de pedra negra na sua dimensão inicial, se dispostos de forma contínua, um após o outro, teriam uma extensão equivalente a duas vezes o perímetro da Terra, medido sobre a linha do Equador.

Em toda área, mas fundamentalmente na costa norte, em associação com a vinha, por vezes era feita a cultura da figueira, visando a produção de aguardente. Para proteção dos ventos dominantes, foram levantados muros semicirculares de pedra, o que também contribui para a peculiaridade da paisagem aí observada.

Em virtude da área de produção ser muito extensa e face à escassez de meios e vias de transporte, que obrigava a longas caminhadas de cesto e selhas de uva à cabeça, foram espaçadamente edificados *descansadouros*, que mais não eram do que paredões reforçados, rematados com pedra alisada, a uma altura que permitia ao carregador fazer a descarga e carga sem ajuda.

The vines that produce the wines of Pico, were and are still planted in the cracks upon the thin plates of basalt stone, which makes the resulting landscape unique. With hard labour and much effort, Man introduced twigs of vine in the vastness of black hard stone, which was considered to be unproductive. Due to strong winds coming from all quadrants, salt spray and heavy rainfall, the people built high walls with the basalt stone found on the location, which originated a reticulated structure, planned to take the maximum advantage of the land and to facilitate transportation, storage of the harvest and the flowage of its final products. Near the coastline, a long and hilly road was defined in basalt stone with the passage of ox carts. Another road, aligned with of the first and crossing the highest interior lands, delimited the area of production, above which the workers lived. In the area of production, where the vines were planted, high doubled sheltering walls stretched up the coast, from the sea up to the majestic mountain. The property is divided into *jeirões*, separated by the walls of transversal footpaths, the *servidões*, where the *canadas* lead to. The *canadas* are vine structural element, being perpendicularly intercepted by smaller walls, *traverses*, forming a sequence of rectangles, the characteristic *currais*.

From *curral* to *curral* one progresses through exiguous paths, called *bocainas*, diverging from left to right to give shelter from the wind. Many of these walls remain unaltered even though they are implanted in a seismic zone.

It is curious to say that, if one was to arrange these walls into one continuous line, they would extend along the equatorial line, twice around the perimeter of Earth.

In the whole region, but mainly on the northern coast, in association with the vines, the harvesting of figs is carried out for the production of *aguardente* (spirit). With the same aim of protection against the winds, the fig trees were sheltered with stone walls, but this time curved in a semi-circle around the trees, which also contributes to the peculiar landscape. Since the area of production was very extensive and because of the lack of means and ways of transportation, which forced the workers to carry the baskets of grapes over their heads through long distances, *descansadouros* (walls crowned with polished stone) were constructed here and there, so that workers could place their baskets to rest, load and unload them without any help.



### Os aglomerados rurais

Nas zonas costeiras da ilha, ao mesmo tempo que se foi desenvolvendo a vitivinicultura, surgiram pequenos aglomerados de adegas, relativamente distantes e independentes dos aglomerados principais que se localizam mais longe da costa e junto dos campos aráveis. Estas zonas serviam de habitação sazonal durante a época do ano em que era mais intensa a laboração na vinha, ou seja, na altura das vindimas.

Descrevendo estes aglomerados de uma forma geral, pode-se verificar a sua implantação ao longo dos caminhos costeiros e canadas mais significativas, sendo os primeiros paralelos e as segundas perpendiculares à linha de costa, respeitando a topografia do terreno, terreno este que nestes casos é formado por vastos campos de lava.

Nestes aglomerados envolvidos por vastos currais de vinha e figueiras e com uma imagem muito rural, existe um número considerável de adegas, alambiques e armazéns, algumas casas solarengas e uma ermida, que apesar de nunca ser um edifício de grandes dimensões, acaba por localizar-se numa zona relativamente central do aglomerado, tendo um papel marcante pela sua importância religiosa. Pontualmente, ao longo destes aglomerados, encontramos poços de maré que eram a fonte de fornecimento de água, bem este tão escasso na ilha à época da sua construção.

Outro dos pontos importantes destes aglomerados, é a existência de pequenos portos e embarcadouros, essenciais na época em que a circulação terrestre era mais difícil do que por mar, devido à dureza e por vezes inexistência de estradas e caminhos.

### Rural agglomerates

In the coastal areas of the island, small agglomerates of cellars emerged at the same time vine-growing and winemaking cultures were developed, relatively far away and independent from the main agglomerates located away from the coast and closer to cultivating land. These areas were inhabited seasonally, during the time when a more intense labour was needed, that is, during the grape-harvest.

Describing these agglomerates in a general way, one can clearly notice their location along coastal paths and wider *canadas*, parallel and perpendicular to the coastline, respectively, in accordance with the topography of the territory, which, in these case, is composed of extensive lava fields.

In these agglomerates, surrounded by *currais* vineyards and fig tree with a very rural image, there are several cellars, distilleries and warehouses, some manorial houses and a chapel, which although not being a big structure, is usually located in the centre of the agglomerate, due to its religious importance. Occasionally, along these agglomerates, there are tidal wells that used to be the source of water supply, a scarce resource before their construction.

Another important feature of these agglomerates is the existence of small harbours and lading docks, essential at a time when land transportation was harder than by sea, due to difficult or inexistent roads and paths.

## Portos e ancoradouros

É pelo mar que se dá a conhecer o vinho do Pico, seja a uma escala regional, nacional ou internacional, tendo como testemunhos os inúmeros ancoradouros/portos na Paisagem da Cultura da Vinha da Ilha do Pico.

O mar constitui-se como um instrumento multifacetado, já que, por um lado, surge como uma barreira que reduz a acção do indivíduo ao seu espaço físico à ilha e, por outro, é a via pela qual permite a exteriorização da mesma.

Atendendo a que a ilha do Pico era agreste e acidentada, tornava-se difícil a comunicação interna e externa. Na ausência de uma enseada segura na ilha, foram utilizados os múltiplos ancoradouros e calhetas que existiam na ilha. Todavia, « os ancoradouros que servem todo o ano (...) são pequenos e apenas para barcos de pequena tonelagem. Por conseguinte, o Pico encontra-se numa posição de isolamento sazonal, que o obriga à preferencial utilização, pela proximidade geográfica, da enseada faialense ».

## The ports and ancoradouros

Only by sea can Pico's wine become known, whether at a regional, national or international level, as by the innumerable *ancoradouros* (harbours) of Pico's Vineyard Culture Landscape testify

The sea is a multi-faceted instrument since on one hand, it emerges as an obstacle that reduces people's actions to their physical space, the island, and, on the other hand, it is a route for exteriorization.

Acknowledging Pico's harsh and irregular relief communication with the interior and exterior was difficult. Several lading docks and inlets can be seen throughout the island due to the absence of a safe bay. However, "the *ancoradouros* that can be used all year round (...) are small and only good for lowtonnage boats. Pico is, therefore, in a seasonal isolated position, forced to use Faial's bay, thanks to its proximity."



## As adegas, alambiques e armazéns

A imagem dos aglomerados costeiros é fortemente marcada por uma concentração de edifícios de relativamente pequena dimensão, construídos em pedra negra, que surgem do meio dos *lajidos* e das vinhas.

Materialmente, este tipo de edificado é composto por paredes de alvenaria seca de basalto e a sua cobertura tem estrutura de madeira coberta com telhas de canudo em barro. Em termos de volumetria, é dominante a planta retangular com um ou dois pisos, consoante a tipologia do edifício. Na sua maioria, tratam-se de *adegas*, edifícios que servem de adega, lagar e, simultaneamente, de habitação sazonal durante o Verão, podendo ser compostas por um ou dois pisos. Nos casos em que a adega é simultaneamente habitação, a parte habitável é no piso superior, ficando a zona de lagar e adega implantada no rés-do-chão.



Os alambiques são assim chamados porque são edifícios que albergam alambiques no seu interior, ou seja, destilarias. Geralmente, os alambiques podem ser edifícios autónomos com um só piso ou podem possuir anexos, tais como poços de maré e cisternas para fornecimento de água necessária para o seu funcionamento, e armazéns que contêm barricas e balseiros onde se armazenam as frutas em fermentação para depois serem *queimadas*.

Os armazéns são muito semelhantes aos edifícios já descritos, diferindo apenas na sua volumetria: são edifícios mais compridos e têm poucas aberturas.

## Cellars, distilleries and warehouses

Coastal agglomerates are heavily marked by a concentration of relatively small black-stone buildings emerging in the middle of *lajidos* and fields of vineyard *currais*.

These types of structures are built with basalt stone and have a wooden structure roof covered in traditional clay tiles. They are usually rectangular, one or two-storey, depending on the type of building. Most of them are called *adegas*, one or two-storey buildings used as cellars and presses and, simultaneously, as a seasonal home over summer. In the cases where the cellar is simultaneously used as a home, the latter is on the top storey, and the cellar and press on the ground floor.

Distilleries are usually autonomous one-storey buildings, sometimes comprising annexes, such as tidal wells and water-tanks to supply the necessary water for its functioning, and warehouses containing barrels and vats in which fermenting fruit is stored for *burnings*.

The warehouses are very similar to the described buildings, only with a volumetric difference: they are longer and have fewer openings.



### **As casas solarengas**

Na área classificada, as construções naturalmente relacionam-se com a atividade vinhateira, sendo possível encontrar edificações que sobressaem na paisagem pela sua dimensão e pelo seu enquadramento paisagístico – as casa solarengas – (...) a descoberta das potencialidades que o solo de lava oferecia para o cultivo dos bacelos veio dar origem a uma atividade económica notável, cujo período áureo terá ido desde os princípios do século XVIII a meados do século XIX, (...) riqueza e dinâmica desenvolvida neste período pelas famílias fidalgas faialenses, (...) neste contexto de grande proprietário, semi-absentista, que só na época de veraneio visita as suas propriedades e, por intermédio de um encarregado, o feitor, as explora, (...) (Inventário do Património Imóvel dos Açores – Madalena Pico, 2001).

Podemos destacar características comuns às casas solarengas: são construídas normalmente em extensas propriedades vitivinícolas, de chão lajido, junto ao litoral, possuem pátio/terreiro tendo poço de maré, sendo a sua localização anterior ou posterior ao corpo principal, têm um muro alto e largo que delimita o pátio/terreiro e gozam de um território visual organizado para a cultura da vinha.



Refira-se ainda, que as casas solarengas implantadas em propriedades de vinha, normalmente dispõem de outras construções, que são de apoio à atividade vitivinícola, nomeadamente o alambique e o armazém. Assim, a volumetria do edificado caracteriza-se por:

- 1- Um edifício principal, destinado à habitação de veraneio, constituído por 2 pisos, sendo o 1º dirigido à atividade vitícola e o 2º à habitação. Sendo a planta em L remete para um 2º edifício onde ficaria localizada a cozinha, forno e copa. Algumas destas casas teriam capela. O acesso é por uma escadaria em basalto, colocada num dos topos do edifício principal, coberto por alpendre;
- 2- Edifícios de 1 piso, destinado ao apoio da actividade vitivinícola: adega, lagar e alambiques. Normalmente, possuem um poço de maré ou cisterna, jardim e árvores.

## Manorial homes

In the proposed region, the constructions are naturally related to the vine activity, and it is possible to see outstanding structures in the landscape, due to their dimension and prime looks – the manorial homes. (...) the discovering of the potentials of lava soil for the newly-planted vines originated a remarkable economical activity, with a golden period lasting from the beginning of the eighteenth until the middle of the nineteenth century, (...) wealth and dynamics were developed during this period by noble families of Faial, (...) concerning landlords, semi-absent, who only visited their estate in the summer, having a steward in charge of the exploration of the estate, (...)” (Inventário do Património Imóvel dos Açores – Real Estate Patrimony Inventory of Azores – Madalena Pico, 2001).

Common features of these manors can be withdrawn: usually built in extensive vine-growing and winemaking properties, stone ground, near the coast, have a patio/garden with a tidal well located in front or behind the main building, a tall and wide wall that delimits the patio/garden and behold an incredible view to the vineyard culture.

Manor homes built in vineyard properties usually have other structures which are used in supporting the vine-growing and winemaking activities, namely distilleries and warehouses. Therefore, the volumetry of these structures is composed of:

- 1- A main building, mainly used in summer, two-storey home, the ground floor being for vine activities and the top floor for accommodation. Usually L-shaped leading to a second building, which has a kitchen, furnace and pantry. Some of these houses would have a chapel. Access by a basalt staircase, placed on one side of the house, covered by a porch.
- 2- One-storey buildings, destined for winemaking activities: cellar, press and distilleries. Usually comprising a tidal well, water-tank, garden and trees

## O religioso

A religiosidade, elemento fundamental da vivência do povo açoriano, está patente na enorme quantidade de monumentos religiosos existentes um pouco por toda a ilha. A área em apreço não é exceção, sendo frequentes os oratórios e ermidas, onde podem ser encontrados trabalhos de alvenaria de grande beleza, talhados em rocha basáltica.

## Religion

Religion, a fundamental aspect of the Azorean people, is strongly present through a massive number of religious monuments found throughout the island. The area in appreciation is not an exception, being quite frequent the oratories, country churches, where exceptionally beautiful works of basaltic stone masonry are encountered.





### As casas de abrigo

Nas zonas de vinha, a pedra solta foi arrumada na construção dos muros e utilizada na construção de *abrigos*, tendo como principal função servir de abrigo ao viticultor e aos instrumentos de trabalho.

O abrigo é construído em pedra seca num curral, com cobertura de meia água e porta de entrada, estando normalmente associada uma cisterna. Quanto à técnica construtiva, consiste na « seleção e recolha, no próprio local, de elementos pétreos, com dimensões manuseáveis, e na sua utilização seletiva, sem prévia transformação, não se recorrendo a argamassas nem incorporando outros materiais »

### Shelters

In the vineyard areas, loose stones were used in the construction of walls and *shelters*, mainly destined to shelter viticulturists and their working tools.

The shelter is built with stone, within a *curral*, with one slopping roof, a door and, usually, a water-tank associated to it.

Concerning the building technique, it consists on “selecting and gathering, on site, of stones with a maneuverable dimension that are selected according to the need, with no transformations and no cement-type products or other materials”.

### Os poços de maré

Devido à escassez de água, o Picoense sentiu necessidade de escavar a rocha em busca deste precioso bem, construindo inúmeros poços de maré.

«O poço, de secção quadrangular ou aproximadamente circular, é escavado na rocha (...) procurando captar os veios de água que correm em galerias subterrâneas com pendente para o mar (...). Devido à proximidade do mar, a água acumulada resente-se da influência das marés e apresenta, por vezes, um grau de salinidade apreciável» AAVV - Arquitetura Popular dos Açores, 2000).

Na área da Paisagem da Cultura da Vinha da Ilha do Pico são variadíssimos e, em número elevado, os poços de maré, que não só forneciam água para as tarefas domésticas como também para o funcionamento dos alambiques.





### **Tidal wells**

Due to the lack of fresh water, the islanders excavated the cliffs in search of this precious good, which originated the construction of tide wells.

“The rectangular or circular well is excavated in the rock (...) seeking to capture streams of water that run through underground caverns leading towards the sea (...). Due to sea proximity, the accumulation of water is influenced by the tides and has a high degree of salinity at times.” (AAVV – Popular Architecture of Azores, 2000).

In Pico’s Vineyard Culture Landscape there are innumerable and diverse tidal wells that used to supply water for household tasks, as well as for the functioning of distilleries.

### **As rilheiras**

Rilheiras constituem marcas da passagem intensa dos rodados de carros de boi sobre as lages de lava: à época era o único meio de transporte, para os produtos agrícolas. Na área da Paisagem da Cultura da Vinha do Pico, encontram-se extensas rilheiras, estando algumas situadas na orla costeira, fruto do transporte dos produtos a exportar, nomeadamente as pipas de vinho, até aos rola-pipas e pequenas enseadas.

### **Rilheiras**

*Rilheiras* are tracks marked over lava slabs due to the constant passage of ox-pulled carts, the only transport available for agrarian products. There are extensive *rilheiras* in the Landscape of Pico Island Vineyard Culture area, some located by the sea-front, for the transportation of products ready for export, namely barrels of wine, to the “rola-pipas” and small bays.

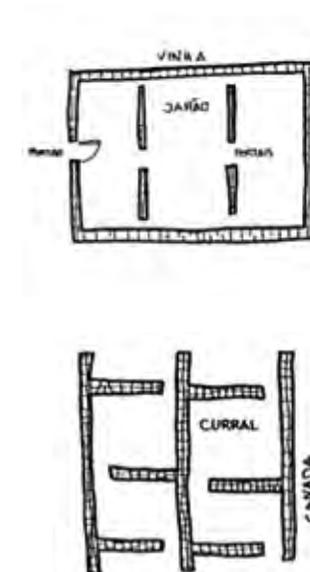


## Rola-pipas

Rola- Pipas são rampas talhadas na pedra áspera para facilitar o transporte das pipas do caminho até ao mar, testemunhando de forma exuberante a atividade vinícola.

## Rola-pipas

*Rola-Pipas* are ramps carved in rough stone to facilitate the transport of barrels to the port, witnessing in an exuberant way the winemaking activities.



## Os muros negros

Toda a Paisagem da Cultura da Vinha é marcada por reticulados de vários tipos de muros negros, construídos a partir de pedra seca.

Na impossibilidade de aproveitar este território para o cultivo de cereais, o homem, dedica-se a arrumação da pedra, construindo os currais, que terão a função de proteger as videiras do rossio do mar. A retícula dos muros é constituída por:

- 1- Vinha murada com paredes dobradas com altura de cerca de 2 m para vedação do prédio. Portão de entrada.
- 2- A vinha é dividida em *jeirões*, através de paredes também dobradas com altura não inferior a 1 m, e portais intermédios.
- 3- Os *jeirões* são subdivididos em canadas - muros paralelos de paredes singelas com altura inferior a 1 m.
- 4- As canadas subdividem-se em currais, pela construção dos *traveses*, que são paredes singelas ou dobradas, dependendo da quantidade de pedra que é necessário retirar ao solo. Os currais tem áreas compreendidas entre os 9 e 12 m<sup>2</sup>, tendo plantadas uma média de 3 pés de vinha.

Os *traveses* deixam sempre uma passagem em relação às paredes das canadas, havendo situações em que se colocam de forma desencontrada, evitando assim o encanamento do vento.



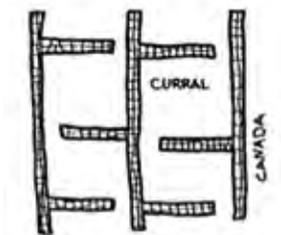
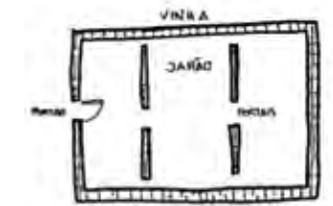
## Black stone walls

All of the Vineyard Culture Landscape is marked by black walls, built with loose stones, forming a square-structured network.

Not being able to use this land for crop plantation, man devoted himself to collecting stones, building *currais* that would help protect the vines from the ocean influence. The network of walls comprises:

- 1- A vineyard walled with double walls with an approximate height of 2 m to enclose the building. Entry gate.
- 2- The vineyard is sub-divided into *jarões* by double walls with a height of not more than 1 m, and intermediate portals.
- 3- The *jarões* are subdivided into *canadas* - single walls with a height inferior to 1 metre.
- 4- The *canadas* are subdivided into *currais* by the *traveses* which can be single or doubled walls, depending on the amount of stone necessary to be removed from the ground. The *currais* have an area of 9 to 12 m<sup>2</sup> and, on average, 3 vine stems.

The *traveses* always have a passage way in relation to the walls of the *canadas*, existing however circumstances where they would block the passage, thus avoiding wind piping.





## Identidade cultural Cultural Identity

Ainda no âmbito da ilha, todas as freguesias, sem exceção, celebram em festa o dia do seu padroeiro ou padroeira, conjugando as cerimónias entre uma parte religiosa fundamental e outra pagã, de carácter popular. Especificando as tradições das zonas costeiras, nas quais se incluem a área da Paisagem da Cultura da Vinha do Pico, é notável o carácter de habitação sazonal que têm os aglomerados de adegas, interiorizado desde o seu início, nas atividades e hábitos da população picarota. As famílias ligadas à cultura vitivinícola têm por hábito fixar residência nas suas adegas durante o Verão e época das vindimas, à semelhança do que faziam os seus antepassados, enchendo estes aglomerados de vida, trabalho e movimento. Com este regime sazonal surgem as *festas da costa*, associadas à cultura vitivinícola. A essência destas festas são a vivência destas zonas, da sua história, da costa, dos passeios a pé, das idas às adegas, do encontro e convívio entre as pessoas, do saborear de uma gastronomia própria, do vinho do Pico e das aguardentes tradicionais de vários sabores. Como já foi dito, a religiosidade é um elemento preponderante e característico da cultura local: em todos estes núcleos de adegas existem ermidas, edifícios religiosos de pequena dimensão, também com o seu respetivo santo ou santa padroeira, cuja festa de louvor acontece sempre na época estival, que, na maioria dos casos, coincide com as vindimas. Anexa à vertente religiosa destas celebrações, existe sempre uma vertente popular muito forte que engloba bailes, arraiais com bandas filarmónicas, grupos folclóricos e a tradicional dança da chamarrita, que ainda hoje tem um peso muito forte no folclore da ilha, sendo esta a moda mais bailada. Não há festas da costa sem chamarrita! A chamarrita é um dos símbolos da cultura popular do Pico e dos Açores. É uma dança genuinamente açoriana, embora se possam fazer analogias com danças mandadas

que figuram no folclore de algumas zonas de Portugal Continental. A sua singularidade, está no facto de ter adquirido no Pico, um ritmo de dança e expressão musical, que se destaca das outras ilhas do arquipélago. Diz-se que a chamarrita mais viva e mais bonita é a do Pico. Para este tipo de dança são sempre necessários os tocadores de viola da terra (característica dos Açores), do bandolim, do violino ou da rebeca, do violão e, em alguns casos, do acordeão. A dança é composta por pares, homem e mulher, que se organizam numa roda e que se movimentam executando o *passo* próprio e segundo as *mudanças*, mandadas pelo *mandador*. Existem quatro tipos de chamarrita: a Nova, a do Meio, a de Cima e a do Caracol. Embora o ritmo da música seja sempre o mesmo e a génese desta dança seja sempre igual, as mudanças e o estilo de bailar variam de sítio para sítio.

Destas festas não se conhece a data de origem, ainda que se possa afirmar que surgiram simultaneamente e espontaneamente com a cultura da vinha na famosa *época do vinho Verdelho*. Se umas há que já não acontecem, talvez porque alguns núcleos de adegas e respetivas ermidas já desapareceram, arruinados pelo tempo e tempestades, outras há que

surgiram mais tarde e tendem a durar, tais são os hábitos festivos das gentes do Pico.

« E, depois de uma jornada tão fatigante, porque de festa se tratava, enquanto o vinho continuava pingando, alguém clamava, *viola ao terreiro* e mandava-se a chamarrita. »

Incontornável às vivências destas gentes, está uma gastronomia rica e variada composta por variados pratos confeccionados com produtos locais, dos quais sobressaem o *Caldo de Peixe*, os mariscos, essencialmente os crustáceos e moluscos, sendo os mais apreciados os cavacos e as lapas, as tradicionais *Sopas do Espírito Santo*. A estes, acrescentam-se os pratos de carne de porco, com a qual se fazem os enchidos e outros pratos específicos, e cuja preparação origina, durante o Inverno, pequenas e animadas festas caseiras, ou sejam, as indispensáveis *Matanças do Porco*. A acompanhar tudo isto, o tradicional *Queijo do Pico* e o *Vinho do Pico*.

By specifying coastal area traditions, in which the Landscape of Pico Island Vineyard Culture area is included, it becomes noticeable the seasonal lodging nature of cellar agglomerations, inserted since its beginnings, in the inhabitant's activities and habits. Families bonded to vine-growing and winemaking culture usually set up residence within their cellars during summer and grape harvest season, as their ancestors did, filling these agglomerations with life, work and movement. With this seasonal system, *coast festivals* associated to vine-growing and winemaking culture emerge. The essence of these festivals lays on the life experiences of this region, its history, coast, foot walks, outings to cellars, meetings and people social life, appreciation of their own cookery, Pico wine and traditional spirits of different tastes.

As referred above, religion is a prevailing and characteristic element of local culture: in all the cellar groups, one can see chapels, small religious buildings, with their patron, whose praising festival occurs in the aestival season which and in most cases, coincides with the grape harvest festival. Parallel to the religious aspect of these celebrations, there are very strong popular manifestation, that include balls, country festivals with philharmonic bands, folklore groups and the traditional *dança da chamarrita*, which today still has a



strong influence on the folklore of the island, this being the most danced. There are no coast festivals without *chamarrita*.

The *chamarrita* is one of the symbols of Pico's and Azorean popular culture. It is a dance unique to Azores, although some analogies to several folklore dances of mainland Portugal can be made. Its singularity results from a dance rhythm and musical expression acquired in Pico which distinguishes it from others in the Archipelago. It is known that the most beautiful and lively *chamarrita* is from Pico. This type of dance requires the local guitar (characteristic of Azores), mandolin, violin or rebeck, French guitar and, in some cases, the accordion. The dance is executed by pairs, man and woman, set in a circle and moving according to specific steps and *shifts*, ordered by the *shifter*. There are four types of *chamarrita*: Nova, do Meio, de Cima and Caracol. Although the rhythm and origin of the dance is the same everywhere, the *shifts* and dancing style vary from place to place. The date of origin of this festival is unknown, however it could be stated that they appeared simultaneous and spontaneously with the vineyard culture in the famous *época do vinho verde* (*verdelho* wine season). Some festivals ceased

to exist, most probably due to the fact that some cellar nucleus and related chapels have long disappeared, damaged by the time and storms, but others having emerged later, tend to last thanks to the festive habits of the people of Pico.

"And, after a tiring journey, as it was party time, while the wine was still dripping, someone cried out loud, "a guitar to the stage" and the *chamarrita* begins."

Associated with these people's life experiences is a rich and diverse gastronomy, composed by many dishes prepared from local products, of which we can highlight the *Caldo de Peixe* (fish broth), shellfish platter, mainly crustaceous and mollusks, being most appreciated the *cavacos* and *lapas*, and the traditional "Sopas do Espírito Santo" (Holy Ghost soup). Added to these recipes is pork meat, from which sausages and other more specific dishes are made, that while being prepared, during winter, small but lively household parties - the indispensable *Matança do Porco* (pork abate). The traditional *Queijo do Pico* (Pico cheese) and *Vinho do Pico* (Pico wine) are used as complements to these local dishes.





## Centro de Interpretação da Paisagem da Cultura da Vinha da Ilha do Pico Landscape of Pico Island Vineyard Culture Interpretation Centre

O Centro de Interpretação da Paisagem da Cultura da Vinha da Ilha do Pico localiza-se no coração do núcleo do Lajido de Santa Luzia, constituindo-se como ponto de partida para a compreensão do valiosíssimo património cultural classificado como Património da Humanidade pela UNESCO em 2004.

O visitante tem a oportunidade de ver a exposição permanente e o filme em exibição, e de caminhar numa vinha tradicional em produção, percebendo a peculiaridade desta paisagem e dos elementos que a compõe.

Nas imediações do Centro de Interpretação, é também possível visitar o interior de um armazém e de um alambique tradicionais ainda em funcionamento, bem como percorrer todo o núcleo do Lajido e assim compreender como este edificado está intimamente associado à cultura da vinha e da figueira.

Este Centro está instalado num antigo edifício de características solarengas, tendo sofrido obras de consolidação estrutural e remodelação, cujo projeto de arquitetura é da autoria dos SAMI-Arquitetos, tendo sido inaugurado a 29 de junho de 2010.

The Landscape of Pico Island Vineyard Culture Interpretation Centre is located in the small thorp of Lajido de Santa Luzia, being the first step to understand the value related to the cultural heritage classified as World Heritage Site by UNESCO in 2004.

The visitor has the opportunity to view the permanent exhibition and to watch a short film, as well as walk in the middle of a traditional vineyard: an experience that helps to realize and understand the uniqueness of this landscape.

In the surroundings of the Interpretation Center building, it is also possible to visit a warehouse and a traditional distillery which are still in use and walk through the streets of Lajido to understand how the buildings and the landscape elements are linked to the culture of the vine and the fig tree.

This Interpretation Center is located in an old building - a manor house -, which has suffered structural consolidation works and remodelling, by the architectural design of SAMI-Architects and it was inaugurated on June 29<sup>th</sup>, 2010.





Governo dos Açores



Organização  
das Nações Unidas  
para a Educação,  
Ciência e Cultura



Paisagem da Cultura da Vinha do Pico  
Inscrita na Lista do Património Mundial em 2004

