

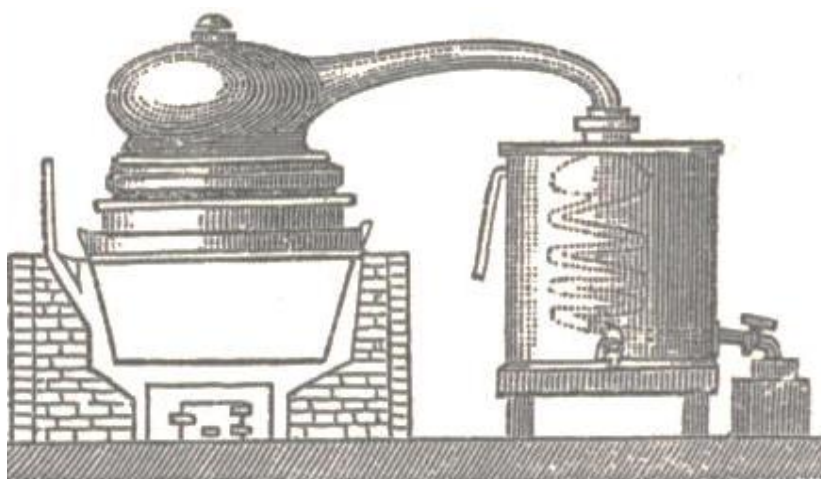


UNIVERSIDADE DOS AÇORES

DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA, FILOSOFIA E CIÊNCIAS SOCIAIS

OS ALAMBIQUES DA ILHA DO PICO, AÇORES

SISTEMAS TÉCNICOS, PATRIMÓNIO E MUSEOLOGIA



Susana Catarina Silveira Garcia

Ponta Delgada

2012

Susana Catarina Silveira Garcia

OS ALAMBIQUES DA ILHA DO PICO, AÇORES
SISTEMAS TÉCNICOS, PATRIMÓNIO E MUSEOLOGIA

Dissertação apresentada à Universidade dos Açores
para a obtenção do grau de mestre
em Património, Museologia e Desenvolvimento

Orientador:

Professor Doutor Rui de Sousa Martins

Ponta Delgada

2012

Na capa: Alambique de caldeira. *Manual do destilador e licorista*, 1. 1915. Lisboa.
Arnaldo Bordalo: 23.

Índice

Agradecimentos	6
Resumo	7
Abstract	8
1. Introdução	9
1.1. O TEMA E A PROBLEMÁTICA DO TRABALHO	9
1.2. FONTES DE PESQUISA DOS ALAMBIQUES E DAS AGUARDENTES	10
1.2.1. Uma experiência de terreno	11
1.2.2. Fontes bibliográficas e documentais	11
2. A ecologia da Ilha do Pico	14
2.1. SOLOS E CARACTERÍSTICAS DA OROGRAFIA	14
2.2. CLIMA E HIDROGRAFIA	15
2.3. FALTA DE ÁGUA DOCE E A UTILIZAÇÃO DOS POÇOS DE MARÉ	16
3. Aguardentes: Ecologia e História	18
3.1. CONDIÇÕES ECOLÓGICAS DA PRODUÇÃO DE AGUARDENTE	18
3.2. PERCURSO HISTÓRICO	19
4. Substâncias utilizadas na produção de aguardente	24
4.1. O VINHO E O BAGAÇO	24
4.1.1. Técnicas de cultivo da vinha	24
4.1.2. Técnicas de produção de vinho	27
4.1.3. Os consumos da uva e do vinho	30
4.2. OS FIGOS	32
4.2.1. Tipos de figueiras cultivadas	32
4.2.2. Técnicas de Cultivo	33
4.2.3. Amadurecimento e apanha dos figos	35
4.2.4. O consumo e comercialização dos figos	36
4.2.5. O vinagre de figo	38
4.3. PÊSSEGOS PARA AGUARDENTE	39
4.3.1. Técnicas de cultivo e diferentes utilizações	39
5. Os alambiques da Ilha do Pico	41
5.1. EVOLUÇÃO DOS ALAMBIQUES	41
5.2. LEVANTAMENTO DOS ALAMBIQUES	45
5.3. CLASSIFICAÇÃO E FUNCIONAMENTO DOS ALAMBIQUES	47
5.4. A FEITURA DE ALAMBIQUES NA ILHA DO PICO	48
6. A produção de aguardente	50
6.1. TIPOS DE AGUARDENTE	50

6.2. SISTEMAS TÉCNICOS DE PRODUÇÃO DA AGUARDENTE.....	50
6.2.1. Meios de produção.....	51
6.2.2. Atores.....	52
6.2.3. Energia.....	52
6.2.4. Relação da produção e distribuição	52
6.2.5. Processos técnicos	53
6.2.6. Produtos	56
7. A comercialização e patrimonialização das aguardentes	57
7.1. AS AGUARDENTES PRODUZIDAS.....	57
7.2. A COMERCIALIZAÇÃO	60
7.3. A PATRIMONIALIZAÇÃO	63
8. O alambique do Museu do Vinho	65
8.1. O CONVENTO DO CARMO	65
8.1.1. O Alambique do convento.....	65
8.2. INTEGRAÇÃO DO CONVENTO DO CARMO NO MUSEU DO PICO	66
8.2.1. Intervenção do Arquiteto Paulo Gouveia.....	67
8.2.2. A mata de dragoeiros	69
8.2.3. A nova museografia do Museu do Vinho	70
8.2.4. Festividades relacionadas com a cultura da vinha	71
9. A reconversão Museológica do alambique de João Bettencourt.....	73
9.1. JOÃO SILVEIRA BETTENCOURT: UM PRODUTOR DE AGUARDENTE.....	73
9.2. IDENTIFICAÇÃO DO ALAMBIQUE.....	74
9.3. CARACTERÍSTICAS E FUNCIONAMENTO DO ALAMBIQUE.....	75
9.4. AQUISIÇÃO DO ALAMBIQUE DE JOÃO SERAFIM PELO GOVERNO REGIONAL.....	76
9.4.1. Patrimonialização e Reconversão museológica.....	76
9.4.1.1. A Associação de festas do Lajido e a gestão do alambique	76
9.4.1.2. O Centro de Interpretação Ambiental da Paisagem da Cultura da Vinha da Ilha do Pico.....	77
10.A Adega “Rodilha” e a sua reconversão museológica	80
10.1. IDENTIFICAÇÃO DA ADEGA.....	80
10.2. EVOLUÇÃO E FUNCIONAMENTO DA ADEGA.....	80
10.3. AQUISIÇÃO DA ADEGA.....	83
10.4. A RECONVERSÃO DA ADEGA “RODILHA” EM MUSEU.....	83
11.Conclusão.....	85
12.Fontes	88
12.1. FONTES ORAIS.....	88
12.2. BIBLIOGRAFIA	91

12.3. FONTES NÃO IMPRESSAS.....	102
12.4. FONTES DOCUMENTAIS.....	103
12.5. SÍTIOS DA INTERNET.....	106
Anexos	108
Cartografia	109
Inventário dos alambiques	117
Fotografias	190
Documentos	237

Agradecimentos

Este trabalho sobre os alambiques da ilha do Pico só foi possível graças ao apoio de pessoas e instituições às quais pretendo exprimir o meu profundo reconhecimento.

Agradeço ao Professor Doutor Rui de Sousa Martins, da Universidade dos Açores, que aceitou orientar a minha dissertação, estando sempre disponível para o esclarecimento de qualquer dúvida ou problema e pela forma como me apoiou e colaborou no desenrolar da minha dissertação.

Quero agradecer ao Centro de Estudos Etnológicos Luís da Silva Ribeiro e aos Serviços de Documentação, da Universidade dos Açores, pela colaboração que me prestaram.

Agradeço igualmente as inúmeras facilidades de pesquisa concedidas pelas seguintes instituições: Câmara Municipal da Madalena (Presidente José António Soares), Museu do Pico (Diretor Dr. Manuel Costa), Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico (Enóloga Maria da Conceição Rocha Alvares), Parque Natural da Ilha do Pico (Diretor Dr. Paulino Costa) e Biblioteca Pública e Arquivo Regional João José da Graça (Diretor Dr. Luis São Bento).

Não posso deixar de agradecer a todas as pessoas que contatei e com generosidade partilharam comigo memórias sobre a produção de aguardente.

Num trabalho desta natureza é necessário recorrer a levantamentos técnicos, neste aspeto, a sua concretização só foi possível graças a colaboração do desenhador Ricardo Costa.

Às minhas irmãs, Marlene Garcia e Quirina Garcia, aos meus avós, Manuel Alberto, Maria da Boa Nova, Isaura Rosa e Manuel Salvador Rosa e ao Délcio Correia, que me acompanhou neste percurso, a todos o meu muito obrigado pelo apoio nos momentos que mais precisei. E por fim aos meus pais, Salvador Garcia e Maria de Jesus, o meu reconhecimento pelo apoio dado nos momentos mais difíceis deste percurso.

Resumo

Esta dissertação de Mestrado em Património, Museologia e Desenvolvimento, na especialidade de Museologia e Antropologia Cultural, tem por finalidade contribuir para o conhecimento dos alambiques, das aguardentes e dos licores na ilha do Pico, elementos importantes a nível económico, social, turístico e patrimonial, com incidência no campo da museologia etnográfica.

Os alambiques, a produção e consumo das aguardentes foram relacionados com a ecologia da ilha do Pico (caraterísticas dos solos e as condições climáticas), a evolução histórica e social da Ilha.

A confeção de aguardente tem origem na grande produção de uva, vinho e figos e mais tarde de pêsegos. Com o aumento do cultivo destes frutos começam a aparecer na ilha do Pico maior número de alambiques, cuja classificação diverge tendo em conta os tipos de construções, podendo variar também o aparelho de destilação.

Os alambiques produziam aguardente vínica, de bagaço, de figo e de pêsego, envolvendo sistemas técnicos especializados. Na atualidade a produção continua, com menos aguardentes e mais licores, sendo feitos por destilação, infusão e maceração.

As aguardentes e os licores, a partir da década de 80 passaram a ser vistos como bebida típica da Ilha do Pico, fazendo parte do seu património alimentar.

Na década de 90 iniciaram-se os processos de patrimonialização e a reconversão museológica de alambiques, como o caso do existente no Museu do Vinho, na Madalena do Pico (1991), o do Núcleo museológico do Lajido, em Santa Luzia (1993) e mais recentemente a Adega “Rodilha”, na Mirateca (2002).

Abstract

This Master's thesis in Heritage, Museology and Development, specializing in Museology and Cultural Anthropology, aims to contribute to the knowledge of the stills, of spirits and liqueurs on Pico island, important elements in the economy, society, tourism and inheritance, focusing on ethnographic field of museology.

The stills, production and consumption of brandy were related to the ecology of Pico Island (soil characteristics and weather conditions) and the historical and social evolution of the island.

The confection of brandy comes from the great grape, wine and figs production and peaches later. With the increasing cultivation of these fruits, more stills begin to appear in Pico and their classifications differ regarding the types of construction and the stills.

The stills produced brandy, bagasse and brandy of fig and peach, involving specializing technical systems. At present, the production continues, with less spirits and more liqueurs, made by distillation, infusion and maceration.

Since the 80's, the spirits and liqueurs are seen as typical drink of Pico Island, becoming part of its heritage food.

In the 90s, the process of conversion and Museological patrimony of stills began, as in the case of the Wine Museum in Madalena do Pico (1991), the Lagido Museological Nucleus in Santa Luzia (1993) and more recently the Cellar "Rodilha" in Mirateca (2002).

1. Introdução

1.1. O tema e a problemática do trabalho

Com esta dissertação, pretendo elaborar uma monografia sobre os alambiques¹, aguardentes² e licores da ilha do Pico, tema até agora por estudar.

A escolha por este tema surgiu no decorrer da minha licenciatura, em Património Cultural, devido a ter elaborado diversos trabalhos sobre este assunto e, ao realizar o metrado, pretendi continuar com o mesmo, visto ser um aspeto importante para a ilha do Pico.

A produção de aguardente na ilha do Pico foi no passado um fator importante para o desenvolvimento económico desta ilha. Esta teve importância, em conjunto com a produção de vinho, já que, quando ocorreu a decadência do vinho do Pico, devido às pragas da vinha, os vitivinicultores começam a produzir mais quantidades de aguardente (Capítulo 3).

O cultivo da vinha e das figueiras tornou-se um recurso económica para a ilha do Pico, devido ao solo possuir condições propícias para estas duas culturas, solo vulcânico. Estas culturas têm uma boa produção até uma cota de 200 metros de altitude, devido ao clima ser favorável nesta zona (Capítulo 2).

Com um solo, que tinha todas as características para a cultura da vinha e das figueiras, o homem do Pico começa a preparar o terreno, construindo currais para abrigar as culturas das intempereis. Este constrói currais retangulares e quadrangulares para a cultura da vinha e semicirculares para a proteção das figueiras (Capítulo 4).

A uma cota superior aos 200 metros, o homem do Pico começa a cultivar pessegueiros. Devido à abundância deste fruto, começou a produzir aguardente de pêssego.

Com as grandes quantidades de uva, figos e pêssegos para a produção de aguardente, começaram a construir alambiques, em todas as freguesias, excetuando as freguesias de São João, Silveira e a vila das Lajes.

¹ A palavra alambique é de origem árabe al'ínbig, quer dizer vaso para destilar. COURTINE, 1991: 23.

² Bebida alcoólica obtida por destilação. COURTINE, 1991: 19.

Podemos encontrar, na Ilha do Pico, diferentes aparelhos de destilação em cobre: alambique de caldeira, de colunas de destilação direta e o de retificação (pratos) (Capítulo 5).

A aguardente pode ser feita destilando o bagaço resultante da prensagem das uvas ou queimando vinhos de fraca qualidade. Os figos e os pêssegos, utilizados na produção de aguardente, têm de passar por um processo de fermentação³ e só depois podem ser destilados⁴.

A produção de aguardente compreende um conjunto de elementos como os meios de produção, a energia, os processos técnicos e os produtos. Só com todos estes elementos articulados é possível existir a produção de aguardente (capítulo 6).

Atualmente na Ilha do Pico existem produtores que fazem aguardentes e licores por destilação, infusão e maceração, com o objetivo de vender uma bebida típica desta ilha.

Para além da patrimonialização das aguardentes e licores, também houve a preocupação de musealizar alambiques públicos e privados que transmitem uma cultura que foi a responsável pelo desenvolvimento económico da ilha do Pico. Neste contributo é de salientar o Alambique do Museu do Vinho na Madalena do Pico, o Alambique do Núcleo Museológico do Lajido, em Santa Luzia, que acolhe o Centro de Interpretação Ambiental da Paisagem da Cultura da Vinha na ilha do Pico e o Parque Natural da Ilha do Pico (ambos sobre a tutela do Governo Regional) e a Adega “Rodilha” (propriedade particular) (Capítulos 8, 9 e 10).

1.2. Fontes de pesquisa dos alambiques e das aguardentes

Nesta monografia sobre os alambiques da ilha do Pico baseei-me sobretudo em depoimentos orais, recolhidos durante a pesquisa de terreno, mas também recorri a fontes bibliográficas e documentais

³*Transformação espontânea ou provocada de certos constituintes dos alimentos, sob a influência de leveduras ou de bactérias.* COURTINE, 1991: 85.

⁴*Tratamento de um líquido pelo calor, de forma a isolar os seus constituintes voláteis e recuperar uma parte deles por condensação. É a operação fundamental do fabrico de bebidas alcoólicas.* COURTINE, 1991: 18.

1.2.1. Uma experiência de terreno

A principal fonte deste trabalho consistiu na recolha de informação oral sobre as atividades relacionadas com a produção de aguardente, mas como na ilha do Pico ainda existe produção, pude acompanhar, pela observação direta o funcionamento do alambique.

Este trabalho de pesquisa foi sendo efectuado ao longo da minha Licenciatura em Património Cultural. Durante o curso foram vários os trabalhos que elaborei sobre esta temática, o que levou a um grande avanço a nível de pesquisa de terreno, visto já ter muito trabalho realizado. A pesquisa foi facilitada, visto ser natural e residente na ilha do Pico e ter contado com os meus familiares para percorrer toda a ilha para conseguir as informações necessárias.

Para estudar os alambiques da ilha do Pico (a produção e os processos produtivos) recolhi informações orais relacionadas com os *lambiqueiros* (pessoas que trabalham no alambique) e também com pessoas que cultivavam e cultivam vinhas, figueiras e pessegueiros.

Os depoimentos orais foram elaborados com base numa entrevista, utilizada durante a Licenciatura, que antecipadamente planeei com vista aos meus objetivos. Estes registos, de depoimentos orais, foram todos escritos.

Em termos metodológicos, recorri a observação direta. Percorri todas as freguesias da ilha, para observar os locais onde ainda existiam e existem alambiques sendo esta análise completada com levantamentos fotográficos e topográficos sistemáticos, efetuados no decorrer de vários anos, e também com a observação direta do processo da destilação na freguesia da Ribeirinha, Prainha e Bandeiras.

A utilização da observação direta e das fontes orais foi a fonte principal para a realização desta dissertação.

1.2.2. Fontes bibliográficas e documentais

A bibliografia é uma fonte importante para a realização da minha dissertação. Embora a bibliografia existente sobre alambiques seja pouca, encontrei referências a alambiques e a aguardente em obras publicadas sobre a ilha do Pico ou sobre os vinhos do Pico.

A documentação histórica dos Açores possui elementos relevantes sobre os alambiques, a exportação do vinho e da aguardente e faz referência as vivências do povo desta ilha.

Na perspetiva antropológica refere-se a tese de doutoramento de José Pedro Gaspar, podendo ser considerada um contributo importante para o estudo do vinho e da aguardente nos Açores, intitulado *Os bons e os maus:vinhos e categorias nativas nos Açores*.

No decorrer dos anos 80, começou haver interesse em estudar a produção de vinho e aguardente na ilha do Pico, tendo sido vários os historiadores da Universidade dos Açores que se debruçaram sobre este tema, como Doutor Avelino Freitas de Meneses, o Doutor Ricardo Madruga da Costa e mais recentemente a Doutora Susana Goulart Costa. Estes historiadores interessaram-se por investigar a produção do vinho e da aguardente do Pico e a sua exportação.

Recentemente um outro historiador, o Doutor Paulo Silveira e Sousa, vêm dar o seu contributo no estudo sobre a produção de vinho nos Açores, dando realce à vitivinicultura da Ilha do Pico, fazendo um estudo sobre os produtores que existia por concelho.

Para além dos investigadores, também temos de dar importância aos trabalhos feitos pelos estudiosos locais, sendo o Dr. Tomás Duarte Júnior um importante conhecedor da vitivinicultura na Ilha do Pico. O seu livro *O vinho do Pico* pretende dar a conhecer a importância da vinha nesta ilha e a forma como esta rebentou num solo de lajido e biscoito.

Para estudar a produção do vinho e da aguardente é necessário recorrer a estudos técnicos, daí a importância das obras sobre a *Industria da Fermentação, Alguns aparelhos de destilação em Portugal e Manual do destilador e licorista*⁵.

Uma outra fonte importante são os relatos dos que visitaram o arquipélago dos Açores. Neste ponto posso salientar os relatos que os irmãos Bullar fazem sobre a paisagem da ilha do Pico e o cultivo da vinha.

Os jornais da época, também são uma fonte importante, visto possuírem informação relevante. Nestes jornais encontramos informação sobre a venda de aguardente, mas também legislação sobre a exportação de aguardente e funcionamento dos alambiques. Neste ponto são igualmente fontes importantes os relatórios do Governador Civil, Santa

⁵Sobre as diferentes edições do Manual do destilador e licorista, veja-se Francisco Esteves, 2006.

Rita. Aqui podemos encontrar o que cada Freguesia produzia, o que exportava e também o número de alambiques que existia em cada freguesia e o seu funcionamento.

A documentação de arquivo também é relevante, pois nesta encontramos dados concretos sobre o estudo que pretendemos. Recorri aos serviços de documentação da Universidade dos Açores para pesquisar informação no fundo do arquivo de José do Canto, proprietário de vinhas e alambiques na ilha do Pico, visto este ter sido um grande exportador de aguardente para diversos locais. Na documentação existente encontrei informação sobre as produções de aguardente de cada ano, as receitas e despesas que tinha com o alambique e vinhas e também informação importante sobre a exportação de aguardente.

2. A ecologia da Ilha do Pico

2.1. Solos e características da orografia

A ilha do Pico possui uma orografia diferente das restantes ilhas do arquipélago dos Açores, visto possuir uma altitude de 2351 metros, devido à montanha do Pico e em seu redor existe inúmeros cones vulcânicos, os chamados cabeços.

Devido à formação da montanha e dos pequenos cones vulcânicos, esta ilha é composta por muitas formas rochosas, característica marcante da paisagem desta ilha, o basalto.

Este tipo de solo é visível em quase toda a ilha, mas tem maior predominância na faixa costeira de baixa altitude, local onde ocorreu o desenvolvimento da vitivinicultura.

A zona de maior desenvolvimento da vitivinicultura compreende uma cota inferior aos 200 m, [...] *A intensidade da natureza basáltica característica dos solos picoenses de altitude inferior, da zona litoral, determinou a sua pobreza e condicionou o seu aproveitamento quase exclusivo para a cultura da vinha e figueiras.*⁶

Os solos desta Ilha são na generalidade de natureza basáltica, sendo os mecanismos vulcânicos os responsáveis pelo tipo de rocha, mas também pela sua morfologia.⁷ As rochas da ilha do Pico são muito alcalinas e é visível a predominância de materiais efusivos relativamente aos metapiroclastos (bagacina).

Os solos da parte ocidental da Ilha podem ser divididos em dois tipos: *Lajido* e *Biscoito*. O *lajido*, segundo José Gaspar, é um solo utilizado para a cultura de vinha, figueiras e outros frutos, realizando uma maturação mais rápida. O *biscoito* tem uma maior utilização podendo-se realizar quase todas as culturas e, se for retirado o material mais grosso do solo, chega a terreno arável. Nestes dois tipos de solo a vinha consegue atingir uma boa maturação.⁸

A Ilha do Pico possui uma importante ligação entre a natureza vulcânica e os seus habitantes. O homem do Pico utilizou a pedra basáltica para construir muros, casas, adegas, atafonas e também foi nestes solos, com características exclusivas desta Ilha, que o homem cultivou a vinha.

⁶GASPAR, 2005: 10.

⁷NUNES, 2001: 31.

⁸Idem

2.2. Clima e Hidrografia

A Ilha do Pico possui um clima temperado marítimo, possuindo uma baixa amplitude térmica e valores elevados de precipitação e de humidade relativa do ar.⁹

A temperatura média durante o ano ronda os 17,4 °C, mas este é um parâmetro estudado recentemente, visto ser calculado só a partir de 1983/ 1984.¹⁰

A precipitação é calculada através dos postos odométricos, sendo os valores registados a baixa altitude entre 1001 mm/ano e 1895 mm/ ano, para as zonas de altitude mais elevada varia entre os 3168 mm/ano e 4547 mm/ano. Na zona do planalto da Achada (800 m), a precipitação tem uma média de 3883,6 mm/ano, tendo um volume de $185 \times 10^6 \text{ m}^3$.¹¹

A humidade relativa do ar está relacionada com a temperatura e com a precipitação, atinge o seu ponto alto entre os meses de setembro a março, com um valor aproximado de 75%. [...] *As condições de humidade prevalecem quando a precipitação média mensal é superior à temperatura média do mesmo mês e, o período seco implica a vigência de pluviosidade mensais inferiores à temperatura.*¹²

Com um clima desta natureza e devido a cota onde se encontrava a cultura da vinha e das figueiras, o homem do Pico, com as pedras que se encontravam no solo, foi construindo currais¹³ para proteger as cepas dos ventos mas também do sal do mar, visto queimarem os rebentos. Estes currais, para além de servirem de proteção, também originam um microclima quente mas também seco, muito importante para a maturação das uvas [...] *o sol escaldava e a escuridão das paredes dos muros aumentava o calor.*¹⁴

A cultura da vinha e das figueiras, como podemos verificar, encontra-se numa cota onde a precipitação anual é baixa, pois este tipo de cultura não necessita de muita água, daí ser notório que nas zonas onde foi desenvolvida a cultura da vinha não existem linhas de água, ao contrário da parte sul da ilha onde existem algumas linhas de água, embora estejam relacionadas com a precipitação.

⁹ VASCONCELOS, 2002: 30.

¹⁰ CRUZ, 1997: 398.

¹¹ CRUZ, 1997: 397.

¹² CRUZ, 1997: 155.

¹³ Ver capítulo 4.

¹⁴ BULLAR, 2001:165.

As linhas de água, mesmo as maiores, possuem escoamento apenas quando chove muito, daí as que existem secarem muito rápido. Assim que a precipitação para, algumas horas depois a água deixa de correr.

*As principais características da rede hidrográfica da Ilha do Pico correspondem a heterogénea distribuição geográfica que apresenta, ao fato da totalidade dos cursos de água serem do tipo efémero torrencial que caracteriza a maioria destes cursos de água. [...]*¹⁵

Na ilha do Pico também podemos encontrar, para além das linhas de água, 30 lagoas e lagoeiros.

*Estas zonas húmidas, para além do seu interesse paisagístico e ambiental representam atualmente alguma importância no contexto dos seus recursos hídricos da Ilha, na medida em que, dada a sua escassez, são utilizadas no abastecimento d água às populações, designadamente a Lagoa do Caiado. [...]*¹⁶

2.3. Falta de água doce e a utilização dos poços de maré

No arquipélago dos Açores a falta de água doce é muito notória, [...] *as características do ciclo da água derivam do clima temperado marítimo (temperaturas amenas, pluviosidade e humidade do ar elevadas, ventos intensos, presença de nuvens e de nevoeiro), da natureza vulcânica dos solos, do carácter montanhoso das ilhas e da poderosa influência do oceano.*¹⁷

A ilha do Pico, sendo uma das ilhas com muita falta de água, levou a população a construir, junto das suas casas, cisternas¹⁸, para possuir água para o seu dia-a-dia. Nas zonas mais a litoral são construídos os poços de maré.¹⁹

*A obtenção de água a partir dos poços constitui um processo pouco vulgar, especialmente significativo na Ilha do Pico. [...]*²⁰

As pessoas que não possuíam cisternas tinham de *acartar* água para o seu dia-a-dia, *aqueles que viviam mais perto, transportavam-na em gamotes ou em potes à*

¹⁵ NUNES, 1999: 121.

¹⁶ NUNES, 1999: 125.

¹⁷ R. Martins, 2012. [Http://siaram](http://siaram)

¹⁸ *As cisternas domésticas, construídas junto às habitações, têm planta interior retangular e são parcialmente enterradas, podendo ter depósitos de terra batida ou de pedra rebocada.* R. Martins, 2012. [Http://siaram...](http://siaram...)

¹⁹ M. Goulart, 2010. [Http://siaram...](http://siaram...)

²⁰ CALDAS, 2000: 408.

*cabeça percorrendo quilómetros diários, enquanto os que viviam mais longe e tinham meios para isso, transportavam-na em pipas nos carros de bois [...].*²¹

A escolha do local para a construção dos poços de maré é um fator muito importante. *Primeiro era necessário procurar indícios de escorrências de água doce nas zonas costeiras: através da observação de manchas espreiadas no mar junto à costa em dias de mar muito manso e sem vento, ou através da temperatura da água do mar junto á costa, e por intermédio de vestígios em fendas de rochas da costa.*²²

Desconhece-se a forma como eram construídos os poços de maré, mas sabe-se que abriam um buraco no solo até conseguirem achar água, podendo atingir os 20 metros de profundidade, depois começavam a construir as paredes do poço, que poderia ser circular ou quadrangular. A *boca do poço* era construída com lajes grandes e eram presas com ganchos de ferro. (Fig.1)

Na produção de aguardente a água era muito utilizada, pois era necessária para colocar dentro da caldeira, na tina que possuía a serpentina e também para lavar os recipientes. Como a maioria dos alambiques e adegas existiam em maior quantidade no litoral, os poços de maré são mais comuns nessas áreas. O transporte de água dos poços de maré para os alambiques foi documentado fotograficamente pela família Dabney nas últimas décadas do século XIX.²³

²¹ M. Goulart, 2010. [Http://www.siamam...](http://www.siamam...)

²² Idem

²³ *Areia Larga, poço de maré do séc. XVII da Casa dos Campos. Um homem carrega à cabeça um pote de água para os alambiques que ficavam instalados na construção rústica ao lado.* VIEIRA, 2005:181.

3. Aguardentes: Ecologia e História

3.1. Condições ecológicas da produção de aguardente

O solo da Ilha do Pico é composto na sua maioria por pedra basáltica, sendo muito pobre, mas o povo do Pico aproveitou-o para o cultivo da vinha e das figueiras.

Os irmãos Bullar quando visitaram a Ilha do Pico ficaram impressionados com a aridez e adversidade do solo onde se praticava o cultivo da vinha. [...] *aos olhos de estranhos parecerá quase tão grande milagre que as pedras nuas da montanha produzam vinha tão verdejante e uvas tão doces, como que da rocha brote a água cristalina.* [...] *Não há terra vegetal nos vinhedos.* [...] ²⁴

No Pico existem muitas áreas com condições ecológicas para o cultivo da vinha. Estas áreas possuem condições propícias para o desenvolvimento desta cultura: as características do solo, a altitude e a proximidade do mar.

O cultivo da vinha pode ser encontrado em 4 nichos ecológicos diferentes. O que podemos constatar é que numa área podem existir dois ou três nichos ecológicos. ²⁵

O primeiro nicho ecológico encontra-se em áreas junto ao mar (50 metros de altitude). Nesta área os solos são compostos por escoadas lávicas (Placas de basalto). Conhecidas por *chão lajido*. *Nestes lugares pode produzir-se uva de qualidade elevada, com que se fabricam vinhos considerados dos melhores que é possível obter nos Açores.* [...] ²⁶ Neste nicho ecológico podemos incluir três zonas: Lajido da Criação Velha, Ponta da Ilha (Manhenha) e Baía de Canas.

O segundo nicho inclui áreas de baixa altitude desde do litoral para o interior (100 metros).

Os solos deste nicho são compostos por pedra basáltica, onde nuns lugares é possível encontrar placas de basalto e noutros lugares pedra solta. A este tipo de solo de pedra solta dá-se a designação de *chão biscoito*.

Este nicho ecológico pode ser visto como o que possui excelentes condições para o cultivo da vinha. Para além do cultivo da vinha, este também possui condições favoráveis ao cultivo de figueiras. [...] *nalguns lugares, e em diferentes épocas históricas, a figueira chegou a ter uma preponderância superior à vinha.* [...] ²⁷

²⁴BULLAR, 2001: 164-165.

²⁵GASPAR, 2005: 110.

²⁶GASPAR, 2005: 110-111.

²⁷GASPAR, 2005: 115.

O terceiro nicho ecológico encontra-se em áreas de altitude superior, entre os 100 metros e os 200 metros.

Neste nicho o solo possui maior quantidade de húmus, visto que, para além do cultivo da vinha, também produziram outras culturas. A vinha cultivada neste nicho não produz uva para produzir um bom vinho.

Por fim o quarto nicho é comum onde o solo é de terreno arável. *Os terrenos localizados em zonas de menos altitude, em particular os que estão abaixo da cota dos 200 m, foram os preferidos para esta ação de limpeza, pois eram os que melhores garantias davam de poderem ser agricultados.*²⁸

Com a limpeza dos terrenos constroem montes de pedra designados de *moroços*.²⁹

Neste nicho ecológico os vinhedos cultivados encontravam-se por cima dos *moroços*, para aproveitar o calor das pedras, com objetivo das terras serem utilizadas na agricultura.

3.2. Percurso Histórico

A cultura da vinha na Ilha do Pico adaptou-se muito bem ao solo da Ilha. Pensa-se que esta cultura foi introduzida, por Frei Pedro Gigante (século XV), tendo trazido bacelos das ilhas do Chipre ou da Madeira.³⁰

Segundo o cronista Gaspar Frutuoso, as erupções vulcânicas tornaram [...] *a pedra mais quente, para criar muito arvoredo e vinha. Estava encontrada a vocação específica da Ilha. Em, toda a terra há muitas vinhas, que dão bom vinho, e melhor que em todas as ilhas.* [...] ³¹

Com muito trabalho, a população da ilha do Pico escolheu as melhores castas e introduziu-as em todos os locais possíveis para a planta germinar.

No decorrer do século XVII, em 1649, segundo o padre Manuel Luís Maldonado³², a ilha do Pico neste ano teve uma produção que rondou as trinta mil

²⁸ GASPAR, 2005: 119.

²⁹ *Os moroços têm paramentos laterais de aparelho irregular, construído com pedras maiores, enquanto o enchimento interno e a parte superior convexa são feitos com pedra miúda amontoada. Estes grandes maciços organizam-se no espaço e articulam-se com muros de vedação, delimitando e abrigando os terrenos de cultivo. Nas zonas de vinha, quando as paredes não arrumavam a pedra toda, também se ergueram moroços que, neste caso, são um elemento paisagístico secundário.* MARTINS, 2001: 28.

³⁰ LAUREANO, 2007: 34.

³¹ FRUTUOSO, 2005: 117.

³² MALDONADO, 1990: 312,368.

pipas, o que levou à falta de recipientes para colocar a uva existente, situação que acontece novamente em 1658, mas com uma produção ainda superior. Pensa-se que tenha chegado perto das quarenta mil pipas.

Em 1702, pensa-se que a produção de vinho rondava as vinte mil pipas, quantidades que colocavam esta ilha à frente de qualquer outra.³³

Com estes fatos verificamos que em anos de muita abundância a produção de vinho poderia chegar as vinte e cinco, trinta mil pipas e nos anos médios rondava as quinze ou vinte mil pipas.

Segundo Paulo Silveira e Sousa³⁴, as vinhas do Pico eram muito produtivas e davam o melhor vinho do que qualquer uma das outras ilhas.

Com a grande produção de vinho que existia, também começa a surgir a produção de aguardente, mas não com muita abundância.

As grandes quantidades de vinho e a sua qualidade levam a que o vinho do Pico comece a ser conhecido e a ser exportado. A sua exportação era feita pela ilha do Faial, visto no Pico não existir portos com condições para receber barcos de grande porte, resultando o binómio económico Pico – Faial³⁵ [...] *a dificuldade de escoamento do vinho picoense é o principal motivo pelo qual se recorria a sua transformação em aguardente, mesmo de vinhos de qualidade superior. O recurso a esta prática justificava-se por a aguardente ser de mais fácil conservação e armazenamento.* [...] ³⁶ Com este fato as expectativas baseadas na aguardente alteram a produção de vinho no grupo central. *É o que relata o provedor da Fazenda Real, em 1766, quando quantifica a produção do Pico em 2000 pipas, (...) acrescentando que, de 4 pipas de vinho produzidas, uma é transformada em aguardente.*³⁷

No século XVI, o vinho e a aguardente do Pico eram exportados para a Terceira e São Miguel, Flores e Corvo e também para o estrangeiro.

Na cidade de Ponta delgada, entre 1764 e 1799, entraram 3676 pipas de vinho e 1096 pipas de aguardente e, em Angra, entre 1756-1766, foram exportadas 3354 pipas de vinho e 1351 pipas de aguardente³⁸.

³³ GASPAR, 2005: 124.

³⁴ SOUSA, 2004:139.

³⁵ COSTA, 1997: 180-183.

³⁶ GASPAR, 2005: 128.

³⁷ COSTA, 1997: 214.

³⁸ GASPAR, 2005:126-129.

O vinho e a aguardente do Pico exportado para o estrangeiro tinha diferentes paragens como Brasil e América, e também foi consumido na Europa até à Rússia, [...] onde, segundo reza a história, era servido na mesa do Czar.³⁹

A meados do século XVIII, o responsável pela exportação de aguardente para o Brasil foi Nicolau Maria Raposo do Amaral (1770-1865), que devido aos seus conhecimentos torna-se um dos maiores armadores e comerciantes dos Açores.

Raposo do Amaral adquiria aguardente no grupo central, principalmente nas ilhas do Pico e São Jorge para exportar para o Brasil, visto as castas da ilha Graciosa serem de qualidade inferior.⁴⁰

Esta bebida foi incorporada nas exportações para o Brasil, porque era necessário rentabilizar as idas a esta colónia e os panos de São Miguel e das Flores não eram suficientes.

A exportação dos produtos açorianos ocorre com normalidade até ao aparecimento da lei de 19 de agosto de 1776 que [...] *interditava a exportação dos vinhos, aguardentes e vinagres dos portos açoreanos e da Madeira para a cidade do Rio de Janeiro, devido ao monopólio concedido à companhia das Vinhas do Alto Douro* [...].⁴¹

Com estas dificuldades, Raposo do Amaral decide exportar aguardente para a Bahia, acontecimento que ocorre até ao dia 9 de agosto de 1778. Apartir desta data, a lei que proíbe a exportação de aguardente para o Rio de Janeiro e revogada e Raposo do Amaral começa novamente a comprar aguardente ao grupo central para exportar para o Rio de Janeiro⁴².

Com a exportação para terras estrangeiras, o vinho e a aguardente do Pico começam a ser muito apreciados e surge o comércio de troca por produtos comestíveis: cereais, farinha, bacalhau e arroz, produtos indispensáveis para as ilhas do Pico e Faial.⁴³

Até 1852, a produção de vinho do Pico decorreu com normalidade, neste ano aparece o oídio⁴⁴ (*Oidium tuckerii* Berck) que marca o início de uma crise vitivinícola na ilha do Pico. *Na freguesia das Bandeiras (...) começou a aparecer nas vinhas um pó, ao princípio branco, que cobria os cachos desde o estado de florescência até ao de*

³⁹ LAUREANO, 2007: 28.

⁴⁰ CORDEIRO, 1985. MACHADO, 2006: 55.

⁴¹ MACHADO, 2006: 65.

⁴² MACHADO, 2006: 76.

⁴³ GASPAR, 2005:123.

⁴⁴ SOUSA, 2004:157.

*maturação, mudando depois para uma cor pardacenta e ultimamente preta, paralisando logo o desenvolvimento do fruto, ficando os bagos tão duros que só a maço se lhes poderia extrair o vinho e este mesmo inferior.*⁴⁵

Segundo Ermelindo Ávila⁴⁶, o mal das vinhas infestara toda a ilha, fazendo parecer e aniquilar totalmente um poderoso ramo de indústria e de comércio, que constituía a única fonte de riqueza, e a abundância e prosperidade de numerosas famílias que assim, ficaram reduzidas à mais extrema pobreza.

A doença da vinha foi tão devastadora que em 1857 não existiam vestígios da vinha existente na ilha Pico. Com isto, muitas pessoas emigrarão com destino ao Brasil ou Estados Unidos, sendo a única solução que encontravam⁴⁷.

[...] *O comércio principal desta Ilha, que há poucos anos era muito florescente com os excelentes vinhos da ilha do Pico, cuja exportação chegou a ser de doze mil pipas, tornou-se agora em completa nulidade por causa da moléstia que tem afectado as vinhas e arruinado totalmente esta cultura.*⁴⁸

Segundo António Silveira Macedo (1871)⁴⁹, os vinhedos do Pico são substituídos por culturas de figueiras e pessegueiros, que produzem uma boa aguardente, existindo no lugar do Cachorro (Bandeiras) um alambique de grande porte, sendo frequente alambiques em todas as freguesias. Neste período, produziram grandes quantidades de aguardente, o que levou ao aumento da exportação desta bebida, devido às doenças que apareceram na vinha.

Em 1889, os 34 aparelhos de destilação do concelho da Madalena utilizaram bagaço, figo e pêssegos no valor de 2.265\$000, enquanto os 28 aparelhos do concelho de São Roque do Pico alambicaram apenas figos, no valor de 708\$000.⁵⁰

A aguardente produzida na ilha do Pico não era apenas para exportar, esta era muito utilizada no consumo local. Segundo Manuel Salvador⁵¹, só tinham vinho para beber em épocas de festa, Natal e Páscoa, e pelas matanças de porco, mas mesmo nesta situação o que bebiam mais era a aguardente, visto a grande quantidade de vinho produzido no Pico ser para exportar.

⁴⁵ JUNIOR, 1995: 346.

⁴⁶ ÁVILA, 1995: 29.

⁴⁷ JUNIOR, 2001:74.

⁴⁸ DRUMOND, 1990: 382-383.

⁴⁹ MACEDO, 1871, 3: 75 e 105.

⁵⁰ *Inquérito...*, 1891: 340.

⁵¹ Manuel Salvador, (1937 -), Bandeiras.

Na ilha do Pico, em todas as freguesias existia *tabernas*⁵² (séc.XX), onde a bebida existente em maior quantidade era a aguardente de bagaço e mais tarde começa a aparecer a aguardente de figo e pêsego. Nas tabernas a aguardente era armazenada em barricas e colocada em garrações para irem servindo as pessoas, cada pessoa pagava por cada prova entre 50 centavos a 1 escudo, dependendo do tamanho do copo e do que a pessoa pedia.⁵³

A aguardente era uma bebida muito apreciada pelos homens do Pico. Segundo Manuel Serpa da Silveira⁵⁴, na maioria das casas, as pessoas tinham sempre uma garrafa com aguardente para *brindarem* os amigos e familiares que os iam visitar no Natal e durante todo o ano, mas também era hábito, antes de se deitarem ou no fim de um dia de trabalho beberem a sua prova de aguardente.

Para o homem do Pico, a aguardente foi, depois do aparecimento das pragas da vinha, o sustento de muitas famílias, visto para além de ser utilizada no consumo diário também era utilizada para trocar por produtos que não possuíam como o milho e o trigo.⁵⁵

⁵² Local onde os homens se juntavam e bebiam vinho e aguardente. (Manuel Ferreira Serpa da Silveira, (1929 -), Santa Luzia.

⁵³ José Costa, (1942 -), Madalena.

⁵⁴ Manuel Ferreira Serpa da Silveira, (1929 -), Santa Luzia.

⁵⁵ Manuel Alberto, (1939 -), Madalena.

4. Substâncias utilizadas na produção de aguardente

4.1. O vinho e o bagaço

4.1.1. Técnicas de cultivo da vinha

O solo da ilha do Pico é composto por grandes quantidades de pedra basáltica, sendo a humidade à superfície rara, motivo pelo qual revela ser muito seco.⁵⁶

Com estas características, este solo tinha boas condições para a prática do cultivo da vinha.⁵⁷

No solo do Pico, principalmente na parte oeste da ilha, pode ser observado dois subtipos de solo: *lajido* e *biscoito*. O solo *lajido* é muito utilizado para o cultivo da vinha e das figueiras, tendo a vantagem de adiantar a maturação da uva, devido à grande absorção de calor. O solo *biscoito* tem uma utilização mais vasta. Neste subtipo de solo podem ser realizadas muitas culturas. Este pode ser *desfeito*, retirando as pedras existentes, chegando a terreno arável.⁵⁸

Apesar das diferenças entre estes dois subtipos de solo, a uva consegue uma boa maturação em ambos.

Os locais onde o solo possui características para o cultivo da vinha são muito vastos. Esta cultura encontra-se em toda a ilha, com maior incidência na zona de Santana, Concelho de São Roque, São Caetano, concelho da Madalena, na ponta nascente da ilha, Manhenna, Ponta da Ilha, Engrade e Castelete e na Ponta do mistério, Baía de Canas⁵⁹, principalmente na zona costeira. (Mapa 1)

Nestas áreas, os solos possuíam todas as características para a cultura da vinha mas os ventos eram desfavoráveis. Para colmatar esta adversidade, construíram-se *currais*, com o objectivo de o vento não quebrar os tenros rebentos e proteger do rossio do mar, responsável pela queima dos rebentos.

As paredes de pedra seca existiam em grande quantidade nos lugares onde se plantava a vinha.⁶⁰

⁵⁶Esta temática foi desenvolvida para a disciplina de História das Técnicas.

⁵⁷ GASPAR, 2005:138.

⁵⁸ João António Serpa, (1938 -), Bandeiras.

⁵⁹ GASPAR, 2005:111, 115; VASCONCELOS, 2002:37.

⁶⁰ FORJAZ, 2001:34-35.

Os currais são construídos por paredes paralelas e os espaços entre elas são chamadas de canadas. No comprimento de cada canada foram feitas paredes perpendiculares aos abrigos, conhecidas por través ou travessão. Com o levantamento destas ficamos com as canadas subdivididas, onde cada espaço era denominado de *curral*⁶¹ (Fig.2).

Estas paredes, ao serem construídas, têm de possuir uma lógica. Segundo José Rodrigues⁶², estão construídas de forma a não impedir a passagem do vento, deixando alguns buracos entre as pedras que permitem a passagem deste entre as aberturas assim como dos raios do sol. Caso estas paredes não possuíssem as aberturas, o vento fazia ricochete e os rebentos ficavam estragados.

Com o terreno pronto, segundo José Costa⁶³, faz-se a plantação das castas, que deve ser feita nos meses de janeiro e fevereiro.

As castas cultivadas na ilha do Pico são muito diversificadas. Para as conhecermos é necessário fazer a distinção das introduzidas na época anterior ao aparecimento do oídio (*Oidium Tuckerii Berck*) e filoxera (*Filoxera Vastatrix Pl.*) e as que são introduzidas depois destas pragas.

Até meados de 1800, as castas introduzidas na ilha do Pico são europeias, estas são conhecidas pelos viticultores por *castas europeias antigas* ou *castas europeias tradicionais*. Destas castas são conhecidas o Arinto, Boal, Terrantez e Verdelho, sendo Arinto, Terrantez e Verdelho as mais utilizadas.

A partir de finais do século XIX, depois do aparecimento da praga da vinha, surgem novas castas, como vinha *Isabella* (Origem americana), vinha Seibel (origem francesa), Herbemont, Jacquez, Seibel 1020, Seibel 5000 e *marinha*. De todas estas castas, as mais cultivadas são os híbridos *Isabella* e Seibel (uva de cheiro).

A uva produzida pela vinha *Isabella*, Jacquez, Seibel e Seibel 1020 destina-se ao fabrico de vinho tinto, das restantes qualidades, Herbemont, Seibel 5000 e *marinha*, faz-se os vinhos brancos⁶⁴.

Desde 1980, surgem novas castas europeias, estudadas pelos serviços de desenvolvimento agrícola, como a vinha Generosa, Rio Grande e Seara Nova para a confecção de vinho branco e a vinha Agronómica, Complexa e Piriquita para o fabrico de vinho tinto.

⁶¹ GASPAR, 2005:139-140.

⁶² José Emílio dos Anjos Rodrigues, (1962 -), Santa Luzia.

⁶³ José Costa, (1942 -), Madalena.

⁶⁴ GASPAR, 2005:190.

As castas depois de plantadas são mondadas várias vezes até que fiquem prontas para a enxertia, nem todas são enxertadas, apenas as cepas americanas e europeias. Os híbridos franceses, como a vinha Seibel, não necessitam de ser enxertados, visto serem *produtores diretos*.⁶⁵

Quando começa a primavera podam-se as varas, que perderam as suas folhas durante o outono, deixando em cada bacelo entre dois a cinco olhos, de onde vai nascer os rebentos.

Durante o mês de abril e maio a vinha começa a rebentar, tem de se ter cuidados para o bacelo não adoecer e também com os ventos, o granizo, os frios tardios, que partem as tenras vides.

Com a entrada do verão, de julho a setembro com o sol quente, os cachos começam a *lourejar*. Para este processo ocorrer mais rápido é necessário levantar as uvas⁶⁶ e tirar algumas folhas para os cachos ficarem a apanhar os raios solares, para uma boa maturação.

*Nas vésperas da colheita, o ar enchia-se de ruídos, numa lida desusada por essa costa fora, denunciadora do grande acontecimento; lavavam-se lagares e balseiros, todos os utensílios necessários a recolha das uvas e feitura do vinho; (...).*⁶⁷

O cultivo da vinha, que foi passando de geração em geração, possui características que levaram a um processo de patrimonialização, sendo atualmente considerada Paisagem Protegida de interesse Regional da Cultura da Vinha da ilha do Pico.

Esta paisagem compreende uma área de 3078 ha, sendo a parte classificada como património Mundial 987 ha, com uma zona tampão de 1924 ha. Com estes dados é notável que nem toda a paisagem protegida da cultura da vinha da ilha do Pico foi candidata a Património Mundial.⁶⁸

As áreas candidatas a Património Mundial são as que mantém conservadas as melhores representações desta paisagem, sendo uma na costa norte e outra na costa ocidental.

Estes locais possuem uma relação entre o homem e a natureza no decorrer de vários séculos. Os *currais* levantados com pedra seca existente no solo e toda a

⁶⁵ GASPAR, 2005:187.

⁶⁶ O levantar a uva era uma técnica que utilizada, para colocar as uvas ao sol, sendo o seu amadurecimento ser mais rápido e também para terem uma melhor qualidade. Esta técnica era feita com estacas, feitas com canas e com mais ou menos 40 cm, ou com as pedras maiores que existiam nas vinhas.

⁶⁷ Duarte Jr., 2001:82.

⁶⁸ TAVARES, 2001:11.

vegetação envolvente dão-nos uma ideia de algo notável e singular. Com isto vemos que o homem teve uma enorme capacidade de se adaptar ao sítio.⁶⁹

Todo o espaço de cultivo da vinha estava associado um património edificado diverso, como poços de maré, rola-pipas, portos, casas conventuais com adegas e ermidas. Em todas era visível o quotidiano do homem do Pico.

A paisagem da cultura da vinha da Ilha do Pico torna-se Património Mundial da UNESCO em 2004, visto possuir um *testemunho único, ou pelo menos, excepcional de uma tradição cultural*.⁷⁰

4.1.2. Técnicas de produção de vinho

No final do mês de agosto início de setembro, as uvas estão maduras e pode-se começar a vindima.

Segundo Manuel Alberto⁷¹, é muito importante o estado de maturação da uva, visto este aspeto condicional a qualidade do vinho.

A época da vindima era uma grande folia, juntava-se vizinhos, amigos e familiares, todos se ajudavam.

As mulheres iam apanhando os bonitos cachos de uva para os cestos de asa (Fig.3) e os homens *acartavam* para os carros de boi, em cestos redondos (Fig.4), lançando-as dentro do esbagoador (Fig.5) colocado sobre a dorna.⁷²

Em cima do carro de bois (Fig.6) um homem esbagoava as uvas, separando o engaço das uvas e retirando os bagos verdes e podres.

Quando a adorna estava cheia, dois ou três homens, iam no carro de bois para a adega, onde as uvas eram depositadas no lagar (Fig.7), sendo pisadas pelos pés de homens, para depois serem colocadas em balceiros (Fig.8) a fermentar durante uma semana. Na atualidade as uvas são espremidas com um moinho manual, conhecido por moinho de moer a uva (Fig.9), e vão caindo no balceiro⁷³.

Estes homens, enquanto iam colocar a uva na adega, comiam pelo caminho e os que ficavam na vinha almoçavam no local dizendo *é hora do meio-dia, vamos comer*. A refeição era peixe frito ou cozido com inhame, queijo, pão de milho e bolo de milho.

⁶⁹ TAVARES, 2001: 17.

⁷⁰ TAVARES, 2001: 30.

⁷¹ Manuel Alberto, (1939 -), Madalena.

⁷² José Emílio dos Anjos Rodrigues, (1962 -), Santa Luzia.

⁷³ Manuel Ferreira Serpa da Silveira, (1929 -), Santa Luzia.

Quando acabavam de comer começavam a apanhar de novo, com o intuito de os cestos estarem cheios quando o carro de bois chegasse.⁷⁴

As vindimas eram dias de muita canseira, mas também existia muita alegria, pois começavam com o nascer do sol e terminavam com o por do sol, “ (...) *naquela postura de gesto balance de milhentas vezes executando no baixa-levanta* (...) ”.⁷⁵

Durante o período de fermentação, segundo João Serpa⁷⁶, o mosto tinha de ser mexido duas vezes ao dia, com o auxílio do mexedor de balceiros (Fig.10). Este processo era efetuado para controlar a fermentação e para que o mosto, que estava na superfície e que tinha tendência a secar, não azedasse.

No fim da fermentação o vinho era retirado pelo borreiro⁷⁷, sendo coado com um cesto redondo colocado dentro do funil, e colocado dentro de pipas (Fig.11) ou tonéis (Fig.12). O bagaço resultante era depositado no lagar, no cincho (Fig.13), onde era exprimido, com o auxílio da prensa, para retirar o vinho que existia⁷⁸. Na atualidade o vinho é retirado com uma moto-bomba (Fig.14) que puxa o vinho para a pipa. O bagaço é conservado, atualmente, em sacos vindimos e, em épocas anteriores, em cestos redondos caso fosse para produzir aguardente. No fim de todo este processo, o vinho é colocado a *descansar* dentro das pipas. No primeiro vazante de janeiro o vinho é tirado a limpo para retirar as impurezas ainda existentes.

O vinho branco, das castas já mencionadas, tem uma produção diferente da produção de vinho tinto.

As uvas eram colocadas em lagares, onde eram pisadas pelos pés dos homens. O sumo ia saindo, sendo filtrado por um cesto de asa colocado na bica do lagar (Fig.15) e era depositado em tonéis. Estas uvas depois eram colocadas no cincho do lagar para serem exprimidas, para retirar o sumo ainda existente. Este sumo, depois de passar por um processo de fermentação era passado a limpo no primeiro vazante de janeiro, sendo colocado em pipas de carvalho por serem as melhores para conservar o vinho⁷⁹.

A partir desta altura, quantos mais anos o vinho estivesse em repouso, melhor era para engarrafar.

Em 1949 um grupo de vitivinicultores junta-se e formam a Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico, na freguesia da Madalena (Fig.16), recebendo pela

⁷⁴ Manuel Salvador, (1937 -), Bandeiras.

⁷⁵ DUARTE JR., 2001:83.

⁷⁶ João António Serpa, (1938 -), Bandeiras.

⁷⁷ Abertura que existia na parte inferior do balceiro.

⁷⁸ Cerca de 1885-89, a família Dabney documentou... *um lagar na zona da Areia Larga, com data de 1806 (?)*... VIEIRA, 2005: 180.

⁷⁹ Manuel Alberto, (1939 -), Madalena.

primeira vez as castas dos seus associados em 1961. (Doc.1) Esta cooperativa é composta por um local de venda de produtos, um laboratório, sala de engarrafar, sala grande com as tinas de inox para a fermentação, sala de receção das uvas e um armazém grande onde colocam os recipientes com os vinhos.

A cooperativa recebe as uvas dos seus associados, sendo atualmente um total de 230, pagando a cada vitivicultor as suas uvas de acordo com g/Kg (Doc. 2).

No processo da vindima, a enóloga⁸⁰ da CVIP, a meados do mês de agosto, faz o controlo da maturação das uvas, onde pretende avaliar o álcool provável, acidez total, PH e o índice de maturação.

Segundo a enóloga, este processo de controlo de maturação não é realizado em todas as vinhas dos associados, apenas é realizado em algumas, supondo que as restantes tenham o seu processo idêntico às vinhas avaliadas.

Após este controlo é elaborado um mapa da vindima (receção das uvas na adega), sendo realizada na última semana de agosto até meados de setembro. Este mapa indica em que dia da semana a adega recebe cada tipo de casta, visto não ser possível receber todas as castas ao mesmo tempo (Doc.3).

Na receção das uvas brancas (Verdelho, Generosa, Seara Nova, Rio Grande e Fernão pires), estas são colocadas em prensas pneumática, onde ocorre a separação do sumo da uva, das cascas e do engaço. O sumo resultante é colocado dentro de tinas de inox, que tem capacidade de 2500 l até 20000 l.

Após o período de fermentação, o vinho é colocado a envelhecer em tinas de inox (vinhos de mesa) no mínimo seis meses e em pipas de carvalho (Vinho Lajido). Durante o seu envelhecimento é passado a limpo e filtrado até obter a nitidez pretendida.

No caso do vinho licoroso Lajido, durante a fermentação é-lhe adicionado aguardente vínica (aguardentação dos vinhos). Segundo a enóloga⁸¹ esta aguardente é adquirida a Destilaria Torrejana, de Torres Noveis, visto na ilha do Pico não haver muita produção de aguardente vínica, mas sim aguardente de bagaço. Com a introdução desta aguardente a fermentação é interrompida e coloca-se em pipas de carvalho americano, no mínimo três anos. A fermentação, no caso da angelica, não chega a começar, sendo colocado logo a percentagem de aguardente necessária. NoLajido

⁸⁰ Maria Alvares, (1976-), Madalena.

⁸¹ Maria Alvares, (1976-), Madalena.

depende do que se tem e do que se pretende, mas quanto mais cedo for interrompida a fermentação mais doce fica o vinho.

Segundo a enóloga, a aguardente vínica é introduzida com o objectivo de aumentar o grau e manter alguns açúcares residuais.

A receção das uvas, para a confeção do vinho tinto, difere da receção das uvas brancas.

As castas para a confeção do vinho tinto são as uvas de cheiro (Isabella, Seibel, Merlot, Syrah, Carbenet, Agronómica e Piriquita). Estas uvas, quando entram na CVIP passam por um desengaçador, onde é retirado o engaço dos bagos. O sumo resultante e os bagos vão a fermentar durante 4 a 5 dias. Ao fim deste tempo de fermentação, o mosto é prensado ocorrendo a separação do vinho das maçãs vónicas. O vinho é colocado dentro de tinas em inox e as maçãs vónicas são colocadas em sacos.

O vinho branco e o tinto são filtrados e certificados. Depois de ser engarrafado ficam em estágio na garrafa, visto entrarem duas novas componentes, a garrafa e a rolha, no mínimo um mês. O Lajido fica em estágio durante um ano.

Os vinhos brancos produzidos pela CVIP são Angelica, Frei Gigante, o Lajido (verdelho) e Terras de Lava (Generosa, Seara nova, Rio Grande e Fernão Pires). Os vinhos tintos são o Cavaco (uvas de cheiro), Moroços (Uva de Cheiro e Castas europeias com menor grau de álcool provável como Agronómica e Piriquita) e por fim o Terras de lava (Merlot, Carbenet e Syrah).

As maçãs vónicas resultantes da prensagem do vinho tinto, a CVIP confeciona a sua própria aguardente, no alambique do Lajido⁸², em Santa Luzia, e coloca a envelhecer em carvalho, para no futuro possuir mais um produto.

4.1.3. Os consumos da uva e do vinho

O vinho e a uva (uva de cheiro), em épocas recuadas, podiam ser considerados *o ganha-pão* de grande parte da população da ilha do Pico.

Segundo Manuel Silveira⁸³ o vinho e a uva eram trocados por milho e trigo, cultura escassa na ilha do Pico, ou então vendiam no mercado da Horta (Faial) para terem algum dinheiro, que era utilizado em alturas de grande necessidade.

⁸² Propriedade da Secretaria Regional do Ambiente e Mar (Ver capítulo 8).

⁸³ Manuel Ferreira Serpa da Silveira, (1929 -), Santa Luzia.

Em épocas recuadas eram várias as utilizações que a uva tinha, pois para além de entrar na alimentação, também podia ser utilizada para confeccionar diferentes produtos alimentares como o vinho, vinagre, doce e aguardente.

O vinho, tal como está descrito no ponto anterior, é muito utilizado como bebida à refeição, principalmente pelos senhores ricos. A população em geral apenas utilizava vinho nas matanças de porcos, em festas importantes, como Natal e Páscoa.

Segundo Manuel Alberto⁸⁴, esta bebida como tinha uma produção muito elevada, levou a que se começasse a produzir aguardente vínica, no caso de restar vinho de um ano para o outro, sendo esta uma técnica utilizada para não desperdiçar o vinho.

Em alguns casos o vinho, quando não era bem confeccionado, apanhava oxigénio do ar e tendia a tornar-se vinagre e também avinagravam o vinho, sendo um produto muito utilizado na alimentação, principalmente para o tempero das comidas e ainda muito utilizado nos nossos dias. Segundo Maria da Boa Nova⁸⁵, o vinagre era muito utilizado para fazer vinha d'alhos e no molho cru, feito com salsa, água, vinagre e sal, utilizado quando as pessoas comiam peixe frito e cozido.

Uma outra forma de se aproveitar as grandes quantidades de uva era a confeção de doce, que era muito utilizado para comer com pão às refeições. Segundo Isaura Rosa⁸⁶, o doce de uva era feito em casa pelas mulheres, estas retiravam o bagulho da uva e a casca e colocavam num tacho, $\frac{3}{4}$ Kg de açúcar para 1 Kg de uva, levava-se ao lume e mexe-se até fazer *ponto estrada*⁸⁷.

⁸⁴ Manuel Alberto, (1939 -), Madalena.

⁸⁵ Maria Boa Nova Lopes, (1935-), Madalena.

⁸⁶ Isaura Rosa, (1934 -), Bandeiras.

⁸⁷ O ponto estrada era o termo utilizado para saber quando o doce estava pronto. Este acontece quando se passa a colher e faz uma estrada no doce.

4.2. Os figos

4.2.1. Tipos de figueiras cultivadas

Na ilha do Pico existiam vários tipos de figueiras, com diferentes denominações, como a *figueira vindima ou bagalhoiça*, *figueira cota*, *figueira lomgar*, *figueira bico de mel*, *figueira chata* e *figueira de figo branco*. Estes são os nomes dados tradicionalmente.⁸⁸

É uma incógnita a origem destes nomes, mas pensa-se que a figueira vindima ou bagalhoiça tenha esta designação devido a ser uma figueira que produz na época das vindimas, sendo um dos tipos mais cultivados por os seus figos serem os melhores para produzir aguardente. Desconhece-se a origem do nome da figueira cota, já a figueira lomgar, segundo a fonte oral⁸⁹ que utilizei, calcula-se que tenha esta denominação porque o figo tem o pé longo. A figueira de bico de mel tinha esta designação porque, quando o figo está maduro, verte um líquido semelhante ao mel. A figueira chata tem esta denominação devido à forma do seu figo, este é chato e preto. Por fim a figueira de figo branco era conhecida desta forma devido ao seu figo quando está maduro ser branco no interior. Como vemos a maioria das denominações das figueiras estão relacionadas com o tipo de figo que produzem.

Estas figueiras produzem durante o verão, sobretudo no mês de agosto e inícios do mês de setembro. O figo branco amadurece mais cedo pelo que se pode apanhar estes figos durante o mês de julho.

⁸⁸Esta temática foi desenvolvida para a disciplina de Antropologia Cultural dos Açores.

⁸⁹ Manuel Alberto, (1939 -), Madalena.

4.2.2. Técnicas de Cultivo

A – Espaços de cultivo e técnicas de plantio

Em épocas recuadas, eram grandes as manchas de cultivo de figueiras, sendo com maíus predomínio nas zonas do Cabrito, Arcos, Lajido, Cachorro e Cais Mourato e com uma área menor em Santo António do Monte, Candelária e Mirateca⁹⁰ (Mapa 2).

Nestas zonas de cultivo de figueiras foram construídas paredes, diferentes das construídas nas vinhas, sendo estas em forma semicircular. Estas paredes eram altas, podendo ser superiores a um metro de altura e tinham uma amplitude variável (Fig.17). Estes abrigos são construídos de forma à parte exterior do semicírculo ficar virada para o mar ou para o lado onde o vento é predominante⁹¹.

Os currais de figueiras, como são conhecidos, tem a mesma função que os currais de vinha, ou seja, protegem as figueiras dos ventos e do rossio da água do mar.

Segundo Manuel Alberto⁹², a plantação das figueiras é uma técnica muito minuciosa, esta é feita durante o inverno, podendo ser feita em diferentes tipos de solo, como o solo arável e o solo lajido.

A técnica usada para a plantação é muito simples: cortava-se da figueira uma pequena parte, *garfo*, com mais ou menos trinta ou quarenta centímetros e, com o *pique*,⁹³ (Fig.18) fazia-se uma cova no chão ou nas fendas das lajes e introduzia-se a pequena parte da figueira, sendo esta a partir dos ramos mais novos.

A maioria das plantações desta fruta era feita nos campos de vinha, no litoral, porque, segundo os mais antigos, os figos que nasciam junto à costa tinham melhor qualidade, mas estas também podia ser plantadas mais no interior, só que os figos não tinham a mesma qualidade que os que nasciam no litoral⁹⁴.

O cultivo das figueiras é uma cultura que se desenvolveu em épocas recuadas, relacionada com o cultivo da vinha. Esta cultura atingiu o seu auge no início do século XIX, mas a meados deste século decaiu devido a uma praga que apareceu designada de bolor.

⁹⁰ José Costa, (1942 -), Madalena.

⁹¹ GASPAR, 2005: 146.

⁹² Manuel Alberto, 72 anos, Madalena.

⁹³ O pique é uma alfaia com uma ponta aguda, que tinha um cabo feito em madeira e a extremidade em ferro.

⁹⁴ Manuel Salvador, (1937 -), Bandeiras.

Na atualidade ainda é possível visualizar vestígios do cultivo das figueiras (Fig.19), sendo ainda visível um vasto campo composto por currais semicirculares, que permitem verificar a grandeza que esta cultura tinha em épocas recuadas.

Com o aparecimento dos subsídios para a paisagem da cultura da vinha, muitas pessoas mantêm a paisagem e plantam novamente as figueiras, mas nunca podemos pensar em colheitas como as do século XVIII e XIX, visto que as mentalidades e as vidas mudaram.

B – Cuidados a ter com as figueiras

As figueiras são uma árvore de fruto que merecem alguns cuidados, porque em certos casos é muito frágil.

Após a plantação, as figueiras para conseguirem despontar, têm de sofrer uma série de tratamentos.

Segundo Manuela Silveira⁹⁵, o tratamento das figueiras começa pela limpeza do terreno onde estas se encontram, retirando todas as ervas que estão em torno desta para não prejudicar o desenvolvimento da planta.

Estas plantas não podem apanhar água salgada, porque *os olhos*⁹⁶secam e a planta acaba por secar. Por se tratar de uma planta muito sensível, necessita de um abrigo. Num determinado espaço (Santa Luzia e Bandeiras) foram construídos os chamados *currais semicirculares*.

Em épocas recuadas não havia necessidade de utilizar sulfatos, mas com as mudanças de clima começou a surgir uma doença, em que a folha ficava com malhas amarelas e escuras, acabando por cair. Esta doença é denominada de bolor. Na figueira que aparecia esta doença, os seus figos não eram utilizados.

O bolor das figueiras começou a ser tratado com produtos de origem química, como o sulfato de cobre, sendo suficiente um único tratamento, feito no mês de junho.

Atualmente, para colmatar esta doença, usam um produto conhecido por calbordalesa⁹⁷, sendo o tratamento feito de quinze em quinze dias, começando em maio e terminando em julho.⁹⁸

⁹⁵ Manuel Ferreira Serpa da Silveira, (1929 -), Santa Luzia.

⁹⁶ Chama-se olho ao rebento onde nasce o novo galho que produzirá o fruto.

⁹⁷ Preparado químico composto por sulfato de cobre, cal e água. Este é um fungicida utilizado para combater os parasitas das plantas.

⁹⁸ João Serpa, (1938 -), Bandeiras; Manuel Alberto, (1939 -), Madalena.

4.2.3. Amadurecimento e apanha dos figos

A apanha dos figos era uma época de muita folia, mas também de muito trabalho.

O *untar os figos* é uma tarefa muito importante, para o amadurecimento deste fruto. Quando o bico deste fruto começava a ficar vermelho era a altura de começar a untar, mas temos de ter em atenção que os figos não eram untados todos no mesmo dia devido a sua maturação, daí que o processo acontecesse em dois dias da semana. Segundo Manuel Salvador⁹⁹, realizava-se à segunda-feira e à quinta-feira.

A apanha dos figos levava alguns dias, pois tudo dependia do tempo. Caso estivesse um tempo chuvoso, os figos, depois de untados para consumo, deviam ser apanhados ao fim de oito dias. Estes não eram figos muito maduros. Caso fossem para a produção de aguardente, deviam ser apanhados ao fim de nove dias, pois, quanto mais maduros os figos, melhor para a produção de aguardente.

O mesmo não acontecia se os dias fossem de bom tempo e de sol. Neste caso os figos deviam ser apanhados ao fim de dez ou onze dias, tanto para consumo como para a produção de aguardente, tudo dependia do modo com se encontravam.

Com isto verificamos que os figos em tempo chuvoso são apanhados mais cedo que em tempo de sol. Este fato acontece porque com a chuva os figos abriam e azedavam.

Em épocas de grande colheita de figos, a sua apanha era feita em grupo, grupos compostos por mais de cinco pessoas.

A colheita dos figos era desde o nascer até ao pôr-do-sol. Esta era feita duas vezes por semana, tendo em atenção os dias que eram untados. Pois se os figos fossem untados na segunda-feira, se o tempo fosse de chuva eram apanhados na segunda-feira seguinte, se o tempo fosse bom eram apanhados na quinta-feira seguinte. Logo podemos verificar que os dias de untar os figos coincidiam com os dias da apanha. Mas temos de ter em atenção que os figos não eram untados todos no mesmo dia, devido a sua maturação, daí a técnica de untar os figos ser feita em dois dias da semana.

Os figos, para a produção de aguardente, eram apanhados para cestos de asa que depois eram vazados para dentro das *celhas de acartar*(Fig.20), onde eram levados à cabeça utilizando uma *rodilha*¹⁰⁰ (Fig.21), e voltavam a vazar dentro de balseiros, onde

⁹⁹ Manuel Salvador, (1937 -), Bandeiras.

¹⁰⁰ A rodilha era colocada na cabeça com o objectivo de não magoar devido ao peso das celhas. Estas eram feitas com sacas de serapilheira dobradas até fazer uma tira, em volta desta tira amarava-se uma corda para esta não se desmanchar e por fim enrolavam-na para colocar a cabeça.

ficavam a fermentar¹⁰¹ nas adegas. Quando os terrenos das figueiras ficavam próximo das adegas, estes eram levados a cabeça. Quando as adegas ficam distantes, as celhas eram transportadas em carros de bois.

Atualmente, já não existe todo este trabalho, nem esta canseira dos tempos de outrora, pois os figos cultivados são poucos e são utilizados na alimentação humana.

Com o passar dos tempos, a grande produtividade de figos, que existia, decresce. Este facto deve-se à falta de rentabilidade da aguardente, à baixa produtividade das figueiras, por causa do bolor e à abertura de novos focos de emprego.

4.2.4. O consumo e comercialização dos figos

Os figos quando estavam maduros tinham várias utilidades. A grande maioria era utilizada na produção de aguardente, mas também nas refeições, doçaria ou também para serem secos e, em alguns casos, para a alimentação dos animais.

A alimentação, em tempos recuados, era muito precária, pois existiam poucos alimentos, sendo muitos trocados.

Os figos eram muito usados na alimentação, muitas vezes estes serviam como o segundo prato numa refeição.

Não era aconselhável comer este fruto acompanhado com vinho e outras bebidas de álcool, dizia-se fazer mal à digestão.

A água era muito aconselhável quando se comia figos, mas esta água era do poço de maré, visto não existir outra. Isto é visível num ditado antigo “ Quem figos comeu e água não bebeu não sabe o que perdeu”¹⁰².

Este fruto também era seco. Quando tinha uma produção reduzida, era apenas utilizado para o consumo da casa.

Esta técnica de conservação era aplicada nos dias em que as mulheres faziam o bolo de milho. Quando se tirava o bolo do forno, cobria-se o fundo do forno com rama de funcho e colocavam-se os figos em cima. Estes ficavam de um dia para o outro dentro do forno, ou seja, só eram retirados quando o forno estava frio. Quando os tiravam do forno, se houvesse alguns ainda *móis*, eram colocados em cima de uma tábua ao sol para acabarem de secar.

¹⁰¹ Maria Boa Nova Lopes, (1935 -), Madalena.

¹⁰² José Costa, (1942 -), Madalena.

Os figos secos eram muito utilizados nas consoadas de Natal e no próprio dia de Natal, como aperitivo.

Os figos também eram utilizados para fazer doce, pois nesta época não se comprava queijo ou manteiga porque estes produtos eram caros. O doce era utilizado para comer com o pão e o bolo de milho.

Este doce era feito pelas mulheres. Estas retiravam o bico e o pé do figo e partiam o figo em quatro partes que eram colocadas num tacho com um pouco de água a cozer. Ia-se mexendo para que não *aferrassem* ao fundo. Quando estão cozidos, eram colocados num ralador e, depois de moídos, juntava-se o açúcar. Para um quilo de figos deita-se meio quilo de açúcar, um pau de canela e raspa de limão a gosto. Levava-se ao lume para fazer ponto. Para se saber se o doce estava no ponto, colocava-se um pouco de doce num prato e, quando este arrefecesse, passava-se uma colher no meio. Se não correr (ponto estrada) estava pronto (Bandeiras e Santa Luzia)¹⁰³

Os figos, para além da alimentação humana, também serviam para a alimentação dos animais, sendo pouco o milho que havia para deitar aos animais. O milho era escasso e o que havia era comprado ou trocado por vinho e aguardente, dado que eram produtos que havia com muita abundância.

O milho que havia era moído para fazer o pão e o bolo de milho, principais alimentos dos habitantes.

Os figos como eram produzidos em grande quantidade, muitas vezes eram deitados aos porcos e às galinhas, fato que só ocorria depois das pessoas já terem guardado o suficiente para a sua alimentação durante o ano seguinte.¹⁰⁴

A borra resultante da destilação dos figos era utilizada na alimentação dos animais. Quando faziam a aguardente, a borra era usada na alimentação dos animais, especialmente os suínos.

Como vemos, em épocas anteriores, tudo era aproveitado já que eram épocas de pouca abundância de comida, mesmo para os animais.

¹⁰³ Isaura Rosa, (1934 -), Bandeiras.

¹⁰⁴ João António Serpa, (1938 -), Bandeiras.

4.2.5. O vinagre de figo

O vinagre de figo foi um produto confeccionado em épocas recuadas, ficando conhecido na exposição industrial da ilha do Faial em 1878¹⁰⁵, produzido e exposto por António Joaquim de Serpa Peixoto, residente no Concelho da Madalena.

Na confecção do vinagre de figo, tal como os outros tipos de vinagre, era utilizado o sumo do figo.

Segundo Manuel Alberto¹⁰⁶, os figos quando estavam maduros eram colocados em balseiros para fazer a fermentação, por um período de 12 a 15 dias. Quando esta estava concluída, retirava-se o sumo resultante desta fermentação e colocava-se num recipiente que era denominado de *vinagreira*¹⁰⁷ (Fig.22), onde nesta, acabava por azedar. Segundo Manuel Salvador¹⁰⁸ se dentro da vinagreira fosse colocado um pau de azevinho com a casca, o processo de azedar era mais rápido.

O vinagre de figo e o vinagre de vinho tinto eram os mais confeccionados e possuíam algumas diferenças. O vinagre de figo era claro e muito forte, enquanto o vinagre de vinho tinto era escuro e não possui uma acidez tão forte como a do vinagre de figo.

Este tipo de vinagre tal como o vinagre de vinho tinto eram muito utilizados para o tempero de comidas e para alguns molhos, tal como já foi mencionado. Segundo Isaura Rosa¹⁰⁹ o vinagre de figo, por ser mais forte, era utilizado poucas quantidades, daí ser um vinagre muito usado para tempero de comida.

¹⁰⁵ Jornal “O Fayalense”, 1978, n.º46.

¹⁰⁶ Manuel Alberto Lopes, (1939 -), Bandeira.

¹⁰⁷ A vinagreira é um recipiente feito de carvalho e levava um quinto de bebida, sendo metade de uma meia pipa (Bandeiras).

¹⁰⁸ Manuel Salvador, (1937 -), Bandeiras.

¹⁰⁹ Isaura Rosa, (1934 -), Bandeiras.

4.3. Pêssegos para aguardente

4.3.1. Técnicas de cultivo e diferentes utilizações

O cultivo do pessegueiro, segundo Manuel Silveira¹¹⁰, teve início com o aparecimento das doenças da vinha, oídio e filoxera. Este fruto era muito cultivado na freguesia das Bandeiras e Santa Luzia, englobando as zonas mais litorais como Cabrito, Arcos, Lajido, Cachorro e Cais Mourato e as zonas mais interiores.

Segundo João Serpa¹¹¹ o pessegueiro é uma árvore que não é difícil de nascer, podendo ser plantada em vários tipos de solo. Esta árvore de fruto podia ser plantada nos campos de vinha, *chão lajido*, mas também em campos de cultivo, no interior da ilha e não necessitava de abrigos, como a vinha e as figueiras.

Os pessegueiros são uma árvore que nasce do caroço dos pêssegos, sendo estes semeados em viveiros. Quando nasciam as plantas, eram plantadas onde o produtor pretendia.

Após a plantação, esta árvore de fruto só produz ao fim de dois anos, altura em que eram feitos os enxertos¹¹². Os enxertos fazem-se utilizando uma parte de outro pessegueiro, mais velho, designado de *pua*. Faziam uma fenda na árvore e juntavam usando uma filaça. Um enxerto para produzir pode levar até dois anos.

Todos os anos, após a árvore começar a dar fruto, no mês de março faz-se a poda. Esta consiste em retirar todos os ramos velhos e secos, para os frutos terem boa qualidade.

Segundo Manuel Alberto¹¹³, no mês de agosto e setembro, época em que os pêssegos estavam maduros, realizava-se a apanha. Esta não era feita toda no mesmo dia, visto os pêssegos só serem apanhados quando estavam bem maduros, sendo os melhores para confeccionar aguardente, por serem mais doces.

Este, tal como os outros frutos mencionados anteriormente, era utilizado nas compotas e na produção de aguardente.

Segundo Maria da Boa Nova¹¹⁴, o doce de pêssego era confeccionado pelas donas de casa. Estas retiravam a pele e o caroço dos frutos e partiam-nos em pedaços. Quando

¹¹⁰ Manuel Ferreira Serpa da Silveira, (1929 -), Santa Luzia.

¹¹¹ João António Serpa, (1938 -), Bandeiras.

¹¹² Os enxertos são feitos para melhorar a qualidade do fruto, sendo este maior e mais doce.

¹¹³ Manuel Alberto Lopes, (1939 -), Bandeira.

¹¹⁴ Maria Boa Nova, (1935-), Madalena.

esta etapa estava concluída colocavam-nos num tacho com o açúcar em lume brando até fazer o ponto estrada.

A grande maioria dos pêssegos não eram utilizados para uso doméstico, mas na confeção de aguardente, pois era uma forma de aproveitar o fruto e este não se estragar.

Na confeção de aguardente de pêssego, o fruto antes de ser colocado a fermentar era-lhe retirado o caroço. Este era retirado com a utilização de um maço de madeira. Colocavam o pêssego em cima de um cepo de madeira, chamado de *picadeiro*, com o maço¹¹⁵ (Fig.23) batiam no fruto este esmagava e retirar o caroço¹¹⁶.

O caroço dos pêssegos era retirado porque na confeção da aguardente dava um gosto amargo.

Atualmente não existe vestígios de campos de cultivo de pêssegos pelo que estas informações surgem apenas de fontes orais.

¹¹⁵ Martelo em madeira com duas cabeças.

¹¹⁶ Manuel Salvador, (1937 -), Bandeiras.

5. Os alambiques da Ilha do Pico

5.1. Evolução dos Alambiques

Na ilha do Pico, os alambiques em épocas anteriores podiam ser considerados uma forma dos picarotos fazerem aguardente, para terem algum lucro.

A maioria dos alambiques existentes na Ilha do Pico pertencia a pessoas naturais da ilha, mas havia algumas exceções, como os grandes alambiques, que pertenciam a proprietários de outras ilhas.

António Francisco Taveira Brum da Silveira (1795-1827) nasce na cidade da Horta (Faial) e morre em Ponta Delgada (São Miguel) filho de Jerónimo Sebastião Brum da Silveira e Pórras Taveira (?-1806) e de Jerónima Pulcheria de Montojos Paim da Câmara (?-1827). Foi um grande proprietário de alambiques na ilha do Pico, sendo as suas propriedades geridas pela mãe, que residia na ilha do Faial, visto residir em Ponta Delgada.

No início do século XVII, a família faialense Brum da Silveira possuía vinhas no Faial e no Pico e dois alambiques na ilha do Pico, um no lugar dos Fogos, na freguesia da Candelária e outro no lugar do Cais de Mourato, na freguesia das Bandeiras.¹¹⁷

Nesta época, a casa de António Francisco Taveira Brum da Silveira tinha muito movimento, pois as despesas já eram muitas, sendo com o transporte de aguardente e vinho do Pico para o Faial e para São Miguel, e também no arranjo dos alambique e com o pagamento aos trabalhadores.¹¹⁸

Esta exploração era organizada, visto que possuíam mapas de contas com todos os movimentos discriminados, bem como outros documentos, para quando fosse necessária a prestação de esclarecimento ao proprietário.

No início de 1800, mais propriamente em 1804, o pagamento de algo que estava em dívida era feito em aguardente¹¹⁹. Logo podemos verificar que nesta época era grande a produção desta. Com o desenrolar dos anos os pagamentos começam a ser feitos em dinheiro.

¹¹⁷ Conta da receita e despesa da Casa de António Francisco Taveira Brum da Silveira, 1818-1819 – UACSD/FAM-ABS-JC/Documentação não inventariada/Cx.190.

¹¹⁸ Idem

¹¹⁹ Pagamento de letra em aguardente, 1804 - UACSD/FAM-ABS-JC/Documentação não inventariada/Cx.116.

António Francisco Taveira Brum da Silveira, para manter a sua exploração, possuía uma despesa muito elevada, pois durante o inverno pagava a carpinteiros para reverem os tetos dos *armazéns* dos alambiques e para fazer alguns concertos neste. Pagava aos tanoeiros para consertarem as vasilhas para estarem em condições na altura da produção e às pessoas que iam concertar os alambiques (aparelho de destilação). Quando não era possível concertar no Pico, eram levados para a ilha do Faial, acontecimento que ocorreu com o alambique dos Fogos¹²⁰.

Na altura da produção de aguardente, a despesa também era alguma, pois era necessário pagar a pessoas para trabalharem no alambique (o *lambiqueiro*) e comprar lenha para produzir aguardente. No ano de 1824, gastou 7\$915¹²¹.

Este proprietário exportava muitas quantidades de aguardente para Lisboa, várias vezes no ano, e para o Rio de Janeiro, facto que ocorreu em Janeiro de 1810¹²².

Em 1842, D. Maria Guilhermina Brum da Silveira (1826-1887), natural de Ponta Delgada (São Miguel) filha de António Francisco Taveira Brum da Silveira (1795-1827) e de Maria Guilhermina Taveira Brum da Silveira casa com José do Canto (1820-1898) filho de José Caetano Dias do Canto e Medeiros (1786-1858) e de Margarida Isabel Botelho (1793-1827).

José do Canto foi muito importante para os negócios do século XIX nos Açores. Foi bibliófilo ilustre, notável colecionador de plantas, mas também foi um dos responsáveis pelo desenvolvimento da agricultura micaelense, tendo-se revelado também nas ilhas do Faial e Pico, sendo considerado um grande proprietário.¹²³

Ao longo da sua adolescência, José do Canto vai sendo preparado para a importância da modernização da agricultura e, aos 21 anos ao casar com Maria Guilhermina não sabia o que a vida lhe reservava, pois era um agricultor atento, adorava a botânica e sonhava com a aristocracia inglesa.¹²⁴

Aos 23 anos reúne um grupo de pessoas e funda a Sociedade Promotora da Agricultura Micaelense, tendo o objetivo de esclarecer todos os agricultores, fazendo

¹²⁰ Conta com tanoeiros e outros, 1817-1821 - UACSD/FAM-ABS-JC/Documentação não inventariada/Cx.188.

¹²¹ Despesas com as vinhas dos Fogos e casas do mesmo sítio, 1824-1825 - UACSD/FAM-ABS-JC/Documentação não inventariada/Cx.190.

¹²² Conhecimento de embarque para o Rio de Janeiro de três pipas de aguardente e uma pipa de vinho velho doce, datado de 5 de Janeiro de 1810 (UACSD/FAM/ABS-JC/Documentação não inventariada/Cx.100.

¹²³ SOUSA, 1981:115.

¹²⁴ MÓNICA, 2010: 690.

debates sobre as culturas futuras como o tabaco, o ananás e o chá e escrevendo nos jornais.

Este era um homem que só pensava em terras desbravadas, em alfaías agrícolas e apostava em novas culturas.

Com o seu casamento, José do Canto toma posse de todos os bens que sua mulher tinha herdado nas ilhas do Faial e Pico

A partir de 1842, José do Canto começa a ser o responsável pelos bens que a mulher tinha herdado do pai, iniciando a sua atividade como responsável dos bens que possuíam nas ilhas do Faial e Pico.

O início da sua atividade, como dono destas propriedades, não foi fácil, visto no ano de 1843 ter sido informado de que esse ano ia ser de má colheita, sendo produzido metade do que produzira no ano anterior¹²⁵, fato que acontecia esporadicamente, sendo notório que nos anos a seguir a produção voltou ao normal. Assim, no ano de 1847/1848, a produção de aguardente foi de 180 canadas, o equivalente a 419,4 litros¹²⁶.

Até 1851/1852 as colheitas foram boas, onde neste ano obtiveram uma produção de 520,75 litros de aguardente. No entanto, com o aparecimento do *oídio* e mais tarde a *Filoxera*, entre os anos de 1852/1862, pensa-se não ter havido produção.

Com este fato muitos dos alambiques deixam de ter produção, devido à falta de matéria-prima.

Durante muitos anos este tipo de produção foi o sustento de muitas famílias, mas com o passar dos tempos e com o aparecimento das doenças na vinha, a produção decresce, visto que a aguardente produzida nesta época era na grande maioria de bagaço.

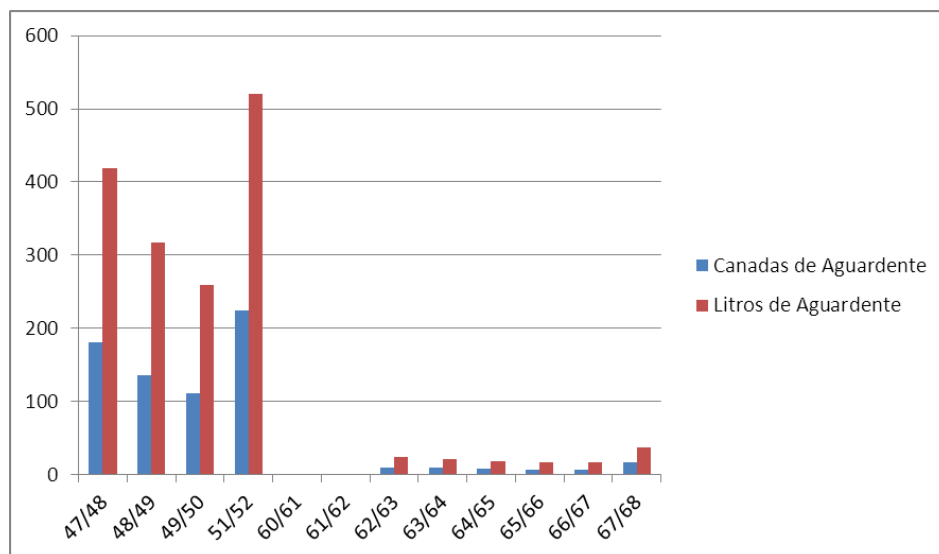
O homem do Pico não baixou os braços e começam a cultivar figueiras e a produzir aguardente de figo. No ano de 1859 a única fruta que existia em abundância era os figos e pensava-se que eram muito bons¹²⁷.

Com a introdução desta nova fruta na produção de aguardente, a partir de 1862/1863, os alambiques de José do Canto começam novamente a produzir, supostamente aguardente de figo, mas muito longe das produções passadas, pois nesse ano teve uma produção de 10 canadas, o equivalente a 23,3 litros.

¹²⁵ Correspondência de António Ferreira Garcia de Andrade - UACSD/FAM-ABS-JC/JC/001/002.

¹²⁶ Contas da Ilha do Faial, 1847-1848 - UACSD/FAM-ABS-JC/Documentação não inventariada/Cx.39.

¹²⁷ Jornal o Fayalense, nº7, 1859.



Quadro 1. Produção de aguardente entre 1847 e 1868

Com o aumento da produção de aguardente de figo, os alambiques começam novamente a trabalhar em força.

Com o decreto de 27 de agosto de 1855, surge uma nova lei para os estabelecimentos industriais classificados de insalubres, incómodos, perigosos ou tóxicos que exigia que estes possuíssem o alvará de licença para realizar a laboração.

No verão de 1860 surge o problema da demora para a concessão dos alvarás de licença, pelo que o rei autoriza o funcionamento daquelas fábricas enquanto não houvesse decisões definitivas sobre o assunto, mas os fabricantes teriam de apresentar ao governador civil uma certidão autenticada, demonstrando que o seu processo se encontrava pendente no ministério.¹²⁸ Esta autorização dada pelo governador civil tinha validade até ao processo em causa ser resolvido ou no fim de seis meses, caso não fosse apresentado o alvará de licença.

Segundo o inquérito industrial de 1890, no concelho da Madalena funcionavam 34 aparelhos de destilação, enquanto no concelho de São Roque do Pico trabalhavam apenas 28 aparelhos.¹²⁹ No ano anterior, o concelho da Madalena produziu aguardente no valor de 3.409\$700 e o de São Roque do Pico no valor 1.763\$000.¹³⁰

¹²⁸ *Jornal o Fayalense*, nº46, 1860.

¹²⁹ *Inquérito...*, 1891: 339. Nos alambiques existentes no concelho da Madalena trabalhavam 10 mestres e 33 operários, enquanto nos alambiques de São Roque do Pico trabalhavam 9 operários. No pessoal que trabalhava no concelho da Madalena, 3 sabiam ler. Idem: 334,335.

¹³⁰ *Inquérito...*, 1891: 341.

Com o processo de destilação a decorrer normalmente, em 1892 o ministro da fazenda decreta que a aguardente produzida no continente e nas ilhas adjacentes poderiam ter um imposto de produção de 50 reis por litro de álcool puro, com exceção da aguardente proveniente de vinho, borra, bagaço, figo, medronhos e outros frutos, estas não podiam ter uma graduação superior a 20°. ¹³¹

A aguardente, quando era produzida para o consumo local, a sua destilação era livre, mas, caso essa mesma aguardente fosse encontrada nas alfândegas, os proprietários teriam de pagar uma multa de 100 reis por litro.

Com todas estas exigências, em 1964, segundo o inquérito industrial ¹³², a ilha do Pico possuía 7 alambiques em funcionamento, dos quais 4 eram no Concelho de São Roque e 3 no Concelho da Madalena, o Concelho das Lajes não possuía alambiques. Os alambiques existentes no concelho de São Roque englobavam 13 funcionários dos quais 5 eram técnicos de escritório e 8 eram operários. Os 3 existentes no concelho da Madalena perfazem um total de 6 funcionários, onde 3 eram técnicos de escritório e os restantes três eram operários.

Com isto vemos que, ao longo do tempo, a produção de aguardente foi sendo dificultada com as leis e os decretos que iam surgindo, pelo que muitas pessoas acabaram por fechar os seus alambiques visto ser impossível ter a sua exploração legalizada de acordo com a legislação em vigor.

5.2. Levantamento dos alambiques

Os locais de investigação incidiram nos três concelhos existentes na ilha do Pico, a saber, Lajes, São Roque e Madalena, incorporando todas as freguesias e locais onde houve e há alambiques.

Este levantamento foi feito com base em depoimentos orais e na observação direta dos alambiques ou dos seus espaços e ruínas, deslocando-me a todas as freguesias da ilha do Pico e aos locais onde existe e existiu alambiques para os poder identificar.

No concelho da Madalena, foram identificados trinta e oito alambiques, distribuídos da seguinte forma pelas seis freguesias: Bandeiras (8), Madalena (2), Criação Velha (7), Candelária (16), São Mateus (2) e São Caetano (3). Os aparelhos de

¹³¹ Jornal o Picoense, nº38, 1892.

¹³² *Inquérito...*, 1964: 92-106.

destilação são tradicionais exceptuando-se um existente na freguesia das Bandeiras, designado por alambique de lentilhas (pratos). Destes trinta e oito alambiques, quatro estão em ruínas, sete mudaram de função, sendo atualmente moradias, dois foram reconvertidos em museu, dezasseis encontram-se em boas condições, mas apenas nove possuem as peças para funcionarem corretamente e nove encontram-se em funcionamento, dos quais apenas dois não possuem licença. Estes apenas produzem para consumo próprio.

No concelho de São Roque, foram identificados vinte e quatro alambiques, distribuídos da seguinte forma pelas cinco freguesias: Santa Luzia (9), Santo António (2), São Roque (5), Prainha (5) e Santo Amaro (3). Dos vinte e quatro alambiques, sete sofreram alterações, sendo transformados em moradias ou cafés (Lajido de Santa Luzia), três encontram-se em ruínas, sem qualquer material, quatro existem prontos a funcionar e dez funcionam habitualmente. Destes, seis possuem as licenças para funcionar e os restantes apenas funcionam para produzir aguardente para consumo próprio e um destes nove foi musealizado (Lajido de Santa Luzia)¹³³.

Os aparelhos de destilação existentes neste concelho são todos tradicionais e funcionavam a lenha com exceção de dois nos quais o aquecimento era feito a gás (São Roque e Prainha).

No concelho das Lajes foram identificados dez alambiques, que se distribuem por quatro das sete freguesias: Ribeiras (1), Calheta de Nesquim (2), Piedade (3), Ribeirinha (4). Dos dez alambiques, quatro encontram-se ainda em funcionamento, um foi transformado em moradia e os restantes apresentam boas condições e possuem as peças para o seu funcionamento.

Na generalidade, os alambiques encontrados neste concelho eram de caldeira (tradicionais) mas, na freguesia da Ribeirinha (Lajes) existe um de coluna. Este possui um carácter

industrial, designado de alambique de coluna de destilação contínua, pois tem um caldeira de vapor, uma coluna de destilar e um refrigerador. A coluna de destilar permite fazer rotações de 360°, para deitar a borra para o exterior. Este alambique é utilizado para fazer aguardente de bagaço, porque permite um produto com maior pureza.

¹³³Inventário dos alambiques, São Roque do Pico.

	Funcionam	Ruínas	Mudaram de função	Desativado	Museu	Total
Madalena	9	4	7	16	2	38
São Roque	10	3	7	4	1	24
Lajes	4	-	1	5	-	10

Quadro 2 - Identificação dos alambiques por concelhos e sua situação atual (Mapa 5).

5.3. Classificação e funcionamento dos alambiques

De acordo com o levantamento efectuado, posso classificar as construções onde estão os alambiques em quatro categorias: espaço especializado numa construção (Fig.24), construção especializada (Fig.25), alambique com armazém anexo (Fig.26) e alambique integrado num complexo de construções (Fig.27) (Mapa 3).

Os dois primeiros tipos de classificação correspondem aos alambiques que não possuem construções anexas. O Primeiro surge quando num imóvel existe um espaço para o alambique; o segundo encontra-se quando a construção apenas serve para a produção de aguardente. Como na última referência não existiam construções anexas, as pessoas teriam de realizar as fermentações ou guardar os frutos nas suas habitações e só os levavam para o alambique no dia que iam realizar a destilação¹³⁴.

Outra tipologia é o alambique com armazém anexo, que é composto pelo imóvel onde estão os alambiques e em anexo possui um armazém onde poderiam fazer a fermentação dos frutos, como figo e pêsegos.

Nesta situação muitas pessoas realizavam a fermentação em recipientes próprios, mas algumas faziam-no em recipientes pertencentes ao próprio alambique, onde no final pagavam o aluguer deste com uma quantidade de aguardente, que era estabelecida entre o proprietário do alambique e o dono dos frutos¹³⁵.

Por fim, temos os alambiques integrados num complexo de construções. Neste caso temos o imóvel onde estão os alambiques, o armazém e a casa do proprietário. Em alguns casos também encontramos a casa do *lambiqueiro*, visto muitas vezes o responsável pelo alambique não ser o seu proprietário.

¹³⁴Carlos Andrade, (1932-), Criação Velha.

¹³⁵Manuel Eduíno Sousa, (1946-), Candelária.

Esta tipologia é comum em locais de grande produção de vinha e de figueiras, onde muitas vezes o proprietário possuía muitos hectares de terra, mas também em alguns casos estas grandes superfícies pertenciam a famílias abastadas, daí o responsável pelo alambique não ser o proprietário, mas sim o feitor.¹³⁶

Nestas diferentes construções podemos encontrar diferentes aparelhos de destilação: alambique de caldeira(tradicional), o alambique de lentilhas (*pratos*) e o alambique de coluna de destilação contínua (Mapa 4).

O alambique tradicional é o mais utilizando, possuindo uma fornalha que tem uma caldeira onde colocam os elementos para destilar, coberta por um *capacete*(capitel) com um *braço* (mangueira) que se liga à serpentina. Esta serpentina está mergulhada dentro de uma tina com água, onde o vapor, que passa pelo *capacete* e *braço*, ao entrar na serpentina passa a líquido, produzindo-se assim a aguardente (Fig.28).

No alambique de lentilha (*pratos*), designação que lhe é dada pelas características do capacete que assenta em cima da caldeira, coloca-se na caldeira o caldo e abafa-se com os *pratos*. Quando os *pratos* começam a aquecer, liga-se um sistema de água, que corre sobre estes, para se dar o arrefecimento e assim temos a aguardente (Fig.29)¹³⁷.

O alambique de coluna de destilação contínua tem um funcionamento idêntico ao alambique de caldeira, mas possui uma única caldeira para os diversos alambiques existentes (Fig.30). O calor chega a coluna de destilar através de uma canalização. Esta coluna é tapada com o capacete cujo braço (Fig.31) liga-se ao refrigerador, que se encontram num recipiente em cobre com água em toda a volta. O capacete fixa-se a caldeira através de pinças (Fig.32), que não deixe entrar ar para o interior. Quando a aguardente está feita, a borra é retirada fazendo-se girar a caldeira possui¹³⁸.

O alambique tradicional e o alambique de lentilha funcionam com fogo de lenha ou excepcionalmente a gás (fig.33) e o alambique de coluna é aquecido a vapor.

5.4. A feitura de alambiques na Ilha do Pico

Na ilha do Pico, tal como já foi mencionado, existiam inúmeros alambiques, sendo na sua maioria confeccionados na própria Ilha.

¹³⁶ LAUREANO, 2007:26.

¹³⁷ João António Serpa, (1938 -), Bandeiras.

¹³⁸ Manuel Fraga de Sousa, (1946-), Ribeirinha.

Em épocas recuadas eram poucas as pessoas que se deslocavam a Portugal Continental para comprar mercadoria. Em algumas situações, quando sabiam que alguém se ia deslocar, mandavam comprar o que necessitavam, fato que ocorreu na freguesia das Bandeiras.

Nesta freguesia residia o senhor João Silveira Bettencourt, mais conhecido por João Serafim¹³⁹ que devido a ser comerciante na ilha deslocava-se muitas vezes a Lisboa onde comprava o cobre para fazer os alambiques. Para além de ser comerciante, este senhor também desenhava alambiques, desenhos que eram feitos numa tábua de madeira.¹⁴⁰

Como não sabia confeccionar os alambiques que desenhava, deslocava-se à serralharia de José Garcia Silveira, conhecido por José Chamarrita, residente na freguesia das Bandeiras, para este os confeccionar. Eram muitos os produtores de aguardente que se deslocavam a esta freguesia para arranjar alguma peça do alambique ou para a construção do seu alambique: *caldeira, capacete, braço e a serpentina*.¹⁴¹

Os alambiques não eram compostos apenas com as peças de cobre, também era necessário fazer a *fornalha*, onde é colocada a caldeira, e o *tanque*, mergulhava a serpentina. A *fornalha* e o *tanque* eram feitos com pedra trabalhada e para tapar as fendas usavam barro e cal. Estas construções eram feitas por pedreiros, destacando-se Jorge Sousa, mais conhecido por Jorge da Tia Ana, residente na freguesia das Bandeiras.¹⁴²

¹³⁹ Ver capítulo 8.

¹⁴⁰ José Costa, (1942 -), Madalena.

¹⁴¹ Manuel Salvador, (1937 -), Bandeiras.

¹⁴² João António Serpa, (1938 -), Bandeiras.

6. A produção de aguardente

6.1. Tipos de aguardente

Em épocas recuadas, na ilha do Pico, eram poucos os tipos de aguardente produzidos, sendo aguardente de bagaço, de vinho, de figo e de pêssego.

A aguardente de bagaço pensa-se que tenha sido a primeira bebida destilada na ilha do Pico, sendo confeccionada com o bagaço resultante da produção de vinho.¹⁴³

Para além da aguardente de bagaço também se fez aguardente de vinho, a qual era apenas confeccionada quando sobrava vinho do ano anterior, sendo esta uma forma utilizada para não *desperdiçar* o vinho.¹⁴⁴

Até 1852, pensa-se que as maiores quantidades de aguardente produzidas eram de bagaço, tendo sido a partir desta época, que este tipo de aguardente começou a decrescer¹⁴⁵, acontecimento que poderá ter ocorrido devido ao aparecimento do oídio e mais tarde da filoxera nas vinhas.

Com isto, o homem do Pico não baixa os braços e opta por começar a cultivar figueiras e mais tarde os pessegueiros, com o intuito de aumentar a produção de aguardente de figo e começar uma nova produção com a aguardente de pêssego.

Com o aumento do cultivo das figueiras e dos pessegueiros, devido a queda na cultura da vinha, começam a produzir grandes quantidades destes tipos de aguardente, com o objectivo de começar a colmatar a falta de aguardente de bagaço.

6.2. Sistemas Técnicos de Produção da aguardente

O sistema técnico de produção articula seis conjuntos de fenómenos: meios de produção, atores, energia, relações sociais de produção, processos técnicos e produtos.¹⁴⁶

¹⁴³ Manuel Alberto, (1939 -), Madalena.

¹⁴⁴ Manuel Salvador Rosa, (1937 -), Bandeiras.

¹⁴⁵ Contas do Faial da autoria de João António Morriçon, 1849 - UACSD/FAM-ABS-JC/Documentação não inventariada, fol. Nº 6/Cx. 42.

¹⁴⁶ MARTINS, 1999: 59-60.

6.2.1. Meios de produção

Os meios de produção abrangem a matéria-prima, os instrumentos produtivos e o espaço.

O espaço corresponde a determinadas características ecológicas, onde existem recursos e desenvolvem-se atividades produtivas. Na generalidade os alambiques encontram-se em locais onde o solo era propício a produção de vinha e de figueiras como no caso da Madalena e São Roque.

A matéria-prima é tudo aquilo que constitui objecto de um processo de transformação. [...] ¹⁴⁷ Na produção de aguardente a matéria-prima é a uva, os figos e os pêsegos, mas também a água que é colocada na caldeira junto com os frutos.

Os instrumentos de produção são os meios utilizados para transformar a matéria-prima, como os materiais instrumentais, os instrumentos somáticos, utensílios, máquinas, meios de transporte, vestuário e alimentos.

Os materiais instrumentais são muito importantes na confecção da aguardente, fazem parte destes materiais os combustíveis (lenha).

Os instrumentos somáticos são os órgãos do corpo utilizados na execução de operações do processo técnico. ¹⁴⁸

Na produção de aguardente os instrumentos somáticos são muito utilizados, pois é graças aos membros superiores que o homem coloca o fruto na caldeira, acende o lume, retira a borra e pega nas vasilhas que aparam a aguardente.

Para produzir aguardente é necessário utensílios, sendo utilizados na extração e preparação da aguardente, como também na feitura e armazenamento. Os utensílios utilizados neste processo são as pipas, celhas, barça, pesa licor e os tonéis ou garrafão para guardar a aguardente.

Os alambiques são aparelhos que entram numa fase do processo técnico, pois sem estes era impossível chegar a produção de aguardente.

No domínio das construções podemos incluir o edifício onde está o alambique e as estruturas técnicas, como a fornalha e o tanque das serpentinas, que suportam o alambique.

¹⁴⁷ MARTINS, 1999: 60.

¹⁴⁸ Idem

O vestuário usado pelas pessoas era pobre, os homens usavam meias de lã, albarcas, calças de cotim, camisa com suspensórios e o chapéu, as mulheres usavam as meias de lã, as albarcas, calções, saia de lã, camisa e chapéu.

A alimentação era pobre muitas vezes comiam peixe cozido e batatas ou bolo e queijo.

O vestuário e a alimentação eram muito importantes para o desenrolar dos processos técnicos.

6.2.2. Atores

Os meios de produção referidos são movidos e articulados pelo *lambiqueiro*, cuja sua eficácia depende dos conhecimentos técnicos e do uso que dá aos meios de produção.

Neste processo de alambicar temos vários atores, começando na pessoa que apanha os frutos e os mete a fermentar e depois o *lambiqueiro*, responsável por todos o processo de alambicar. Não era qualquer pessoa que produzia aguardente, pois era necessário saber algumas técnicas e regras, para chegar ao produto final pretendido.

6.2.3. Energia

A produção de aguardente na ilha do Pico utilizou desde os nossos antepassados a energia da força muscular do homem, como também a dos combustíveis sólidos (a lenha). Com o passar dos tempos surgem novas técnicas e aparecem os alambiques a gás, estes funcionam tal como os alambiques tradicionais, mas a energia utilizada difere.

6.2.4. Relação da produção e distribuição

Os elementos do sistema tecnológico combinam-se no processo produtivo, onde os atores estabelecem formas de especialização e de divisão do trabalho, divisão que se articula em diferentes modalidades de cooperação e interdependência.

Na produção de aguardente o trabalho era repartido, com a pessoa que trabalha no alambique (*lambiqueiro*) e as pessoas que estavam ajudar, a nível dos meios produtivos, na força do trabalho, dos produtos e da sua distribuição.

6.2.5. Processos técnicos

Os frutos utilizados na produção de aguardente como, a uva, os figos e os pêsegos, têm de passar inicialmente por um processo de fermentação¹⁴⁹.

*O fabrico de vinho, ou vinificação, é o processo de fermentação mais antigo e mais conhecido que existe, [...].*¹⁵⁰

Para efetuar a destilação do bagaço e do vinho, a uva tinha de passar por um processo de fermentação. Depois de ser apanhada, tal como já foi referido, a uva é esbagoada e esmagada, para passar por um processo de fermentação durante cinco a seis dias. No fim deste período, tal como já foi mencionado, o bagaço é conservado, para produzir aguardente e o vinho é conservado em pipas.

Uma outra tipologia de aguardente, relacionada com o vinho, é a aguardente vínica. Esta é confeccionada quando sobra vinho de um ano para o outro, então utilizam esta técnica para não *desperdiçar* o vinho. A aguardente vínica não necessita de passar por um processo de fermentação, pois este processo ocorre quando se realiza a vinificação, transformação da uva em vinho.

Na produção de aguardente, para além da utilização do vinho e do bagaço, também é comum utilizar alguns frutos, como os pêsegos e os figos, tendo estes de passar por um processo de fermentação.

Segundo José Costa¹⁵¹, a aguardente de figo podia ser efetuada com figos frescos e com figos secos, sendo o sabor do produto final o mesmo.

No processo de fermentação dos figos frescos, é necessário cortá-los a meio, sendo de seguida colocados dentro do balseiros, podendo este processo demorar 15 dias. No caso dos figos secos estes eram cortados e colocados em balseiros juntando-lhe água para serem fermentados, porque ao serem secos perdiam grandes quantidades de água. Após um longo período de fermentação, mais ou menos um mês, os figos secos encontram-se prontos para a destilação.

¹⁴⁹Esta temática foi desenvolvida para as disciplinas de Antropologia Cultural e História das Técnicas.

¹⁵⁰SILVEIRA, s.d:13.

¹⁵¹ José Costa, (1942 -), Madalena.

A aguardente de figos secos era confeccionada ocasionalmente com os figos que as casas comerciais não conseguiam vender ou que eram dados por *incapazes*, daí ser conhecida a aguardente de figos secos. A secagem de figos secos feitos em casa não possuía quantidades que permitisse a realização deste tipo de aguardente¹⁵².

A fermentação dos pêssegos difere da fermentação dos figos, visto ser um fruto com caroço.

Segundo Manuel Salvador¹⁵³, os caroços dos pêssegos tinham de ser retirados na altura em que este fruto era colocado a fermentar, visto darem um gosto amargo a aguardente.

Após esmagar, com a utilização de um cepo de madeira, que possui uma cova onde o pêssego ficava encaixado e um martelo de madeira, este são colocados num balseiro a fermentar.

Com o processo de fermentação terminada, os frutos encontravam-se prontos para a destilação.

*Para separar o álcool contido no sumo dos frutos, depois de fermentado, tem de se proceder, [...] á destilação.*¹⁵⁴

A destilação passa por dois processos de alambicar destinto. A primeira destilação corresponde à obtenção do caldo e a segunda destilação à obtenção da aguardente, propriamente dita. Para a realização destes dois processos é necessário ter dois aparelhos distintos, visto o primeiro processo ser feito num alambique e o segundo ser feito num outro alambique conhecido por *alambique de restilo*. O que nos leva a verificar que os edifícios que possuíam apenas um único alambique, após a conclusão do primeiro processo, este tinha de ser lavado e deixar arrefecer para ser realizado o segundo processo¹⁵⁵. Também era comum existir edifícios com três aparelhos de destilação, pois dois aparelhos eram utilizados para a obter do caldo e o terceiro era utilizado para a obter a aguardente.

¹⁵² Manuel Ferreira Serpa da Silveira, (1929 -), Santa Luzia.

¹⁵³ Manuel Salvador, (1937-), Bandeiras.

¹⁵⁴ Manual do destilador e licorista, 1915, P.21.

¹⁵⁵ João António Serpa, (1938 -), Bandeiras.

	1 Aparelho	2 Aparelhos	3 Aparelhos	4 Aparelhos
Lages	6	2	0	2
São Roque	9	10	4	1
Madalena	8	14	15	1
Total	23	26	19	4

Quadro 3. Número de aparelhos de destilação por imóvel.

Este processo da destilação inicia-se quando o *lambiqueiro*¹⁵⁶ enche a caldeira do alambique (Fig.34) meia de água, coloca a lenha na fornalha (Fig.35), acende o lume e só depois *carrega*¹⁵⁷ o alambique com a fruta.

Segundo José Emílio¹⁵⁸, depois do lume bem ateado e os frutos começarem a ferver coloca-se o *capacete* (*abafa-se* o alambique) (Fig.36), liga-se a *mangueira* (*braço*) (Fig.37) à *serpentina* (Fig.38) e começa por fazer-se o *caldo*¹⁵⁹.

Quando se coloca o *capacete* no alambique faz-se uma papa, numa celha, composta com farinha de milho e figos, já fermentados, ou água para impedir a entrada de ar para o interior ou a saída de vapor para o exterior.

É muito importante nesta fase da *cozedura* (*queimadura*) manter o lume bem *ateado*.

Os vapores que surgem na caldeira sobem até ao capacete, onde ocorre a condensação, ao passarem para o braço sofrem um arrefecimento, onde se dá a separação do álcool, e ao entrar nas serpentinas transforma-se em estado líquido, produzindo assim o caldo.¹⁶⁰

Corre da conta do *lambiqueiro* verificar quando não existe álcool nas frutas, retirando o *capacete* e a *borra*.

O resto da fruta e água resultante da primeira cozedura, a chamada *borra*, que se encontra dentro da caldeira, é expelida para o exterior pelo *cano borreiro* (Fig.39) e depositado num curral, ou seja, o curral da borra (Fig.40).

Da primeira cozedura das frutas resultou o caldo, produto já com 15° aproximadamente. Este caldo é depositado no alambique de *restilo*, todo o processo de destilação deste produto é igual ao anterior, ou seja, o caldo é submetido a alta

¹⁵⁶ Homem que trabalha no alambique.

¹⁵⁷ Expressão utilizada para encher o alambique.

¹⁵⁸ José Emílio, (1952-), Santa Luzia.

¹⁵⁹ Termo utilizado para designar o produto resultante da primeira destilação.

¹⁶⁰ João António Serpa, (1938-), Bandeiras.

temperatura e sofrerá um processo de evaporação e por força do arrefecimento das serpentinas, uma liquidificação. A partir deste momento tudo corre novamente ao cuidado do *lambiqueiro*. Começa a fazer-se a aguardente.¹⁶¹

Tanto o caldo como a aguardente é aparado para dentro de uma barça (Fig.41), sendo utilizada a mesma para ambos os casos.

Com a prática de lambicar, estes homens, já sabiam que, dependendo da quantidade de caldo e grau obtido, teriam uma determinada quantidade de aguardente.

Segundo João Serpa¹⁶², ao deitar um pouco de aguardente em cima de um pau em labareda dentro do forno, se este líquido aumentar a labareda ainda tem álcool, então podemos deixar correr mais, se este deixou de fazer labareda é sinal de que *quebrou*, ou seja, a partir deste momento corre a água destilada, que está dentro da caldeira do alambique, para equilibrar o grau da aguardente. Assim chegamos ao volume final deste produto, 21° ou 22°, confirmado com o *pesa licores* (Fig.42).

Temos a aguardente pronta a consumir.

6.2.6. Produtos

A produção de aguardente está organizada em redor da feitura de certos tipos de aguardente (aguardente vínica, aguardente de bagaço, aguardente de figo e aguardente de pêssego), cujo seu consumo está relacionado com sistemas tecno funcionais ou simbólicos.

¹⁶¹ José Emílio, (1952-), Santa Luzia.

¹⁶² João António Serpa, (1938-), Bandeiras.

7. A comercialização e patrimonialização das aguardentes

7.1. As aguardentes produzidas

Em épocas recuadas, tal como já foi mencionado (capítulo 3), produziam grandes quantidades de aguardente de bagaço e mais tarde de figo e pêssego. Nos nossos dias os licores produzidos por infusão e maceração são designados igualmente por *aguardentes*.

Em tempos de outrora existiam alguns produtores de vinho e aguardente, que produziam para vender localmente e exportar.

Um exemplo deste caso foi José Bettencourt Corrêa e Ávila, que em 1906 arrematou a vinha das casas, em São Mateus, pertencente a Manuel Maria Terra Brum, 3º Barão da Alagoa¹⁶³.

Manuel Maria Terra Brum era tio de José Bettencourt Corrêa e Ávila, quando faleceu, como não tinha filhos, os seus bens foram arrematados em hasta pública e como o seu sobrinho era um grande admirador das lides do vinho, dá continuidade ao trabalho feito pelo tio.

José Bettencourt Corrêa e Ávila [...] *soube administrar com sensatez o património adquirido, conseguindo aumentar significativamente a produção. O vinho ganhou tal fama que, no período em que D. José da Costa Nunes foi bispo em Macau, o vinho utilizado nas missas era o verdelho produzido na vinha das casas.*¹⁶⁴

Nesta propriedade existem três *armazéns* de pedra, sendo dois destinados para guardar o verdelho, vinho tinto e aguardente e o terceiro era destinado aos alambiques, contendo três aparelhos de destilação, e o lagar. Todas as bebidas que eram vendidas e exportadas por este proprietário tinham rótulos próprios. Este alambique deixou de funcionar na década de 90. (fig. 43).¹⁶⁵

Uma outra figura, também muito importante na produção de aguardente no decorrer do século XX, foi Manuel Joaquim Neves (1911- 2004). Este senhor possuía

¹⁶³ Laureano, 2007:29.

¹⁶⁴ Laureano, 2007:30.

¹⁶⁵ Inventário dos alambiques, Madalena do Pico, nº M 34.

um alambique na freguesia de Santo Amaro e uma pequena loja junto ao alambique, onde vendia aguardente ao copo, a garrafa e ao garrafão¹⁶⁶.

Manuel Joaquim no seu alambique produzia aguardente de bagaço, groselha, maçã, vínica e figo, pelo processo de destilação, mas usava o processo de infusão para confeccionar os licores (*aguardentes*)¹⁶⁷ de amora, de néveda, de pêssego e de mel.

O alambique de Manuel Joaquim Neves era um local de paragem obrigatória, na década de 90, pois passava por lá muitos turistas e pessoas da própria ilha para comprarem aguardente. Este alambique deixou de funcionar em 2007.

Atualmente, as aguardentes produzidas são a vínica, a de bagaço e a de figo, embora em quantidades muito inferiores às quantidades produzidas em épocas recuadas. Destes tipos de aguardente, a vínica é a base da maioria das *aguardentes* (licores).

Os licores produzidos são confeccionados na sua maioria com essência ou com a *própria fruta, pois estes são adicionados à aguardente vínica, para obter a* aguardente pretendida como: a de amora, nêspira, ananás, funcho, tangerina, mel, limão, néveda entre outras.

Na ilha do Pico atualmente existe três grandes produtores de aguardente: Hélder Vargas da Silveira, Leonardo Ávila (Santo António) e José Costa (Cachorro - Bandeiras).

Hélder Silveira é residente na freguesia de Santo António do Pico e produz no seu alambique a aguardente que comercializa. Este produz por ano em média de nove a dez mil litros de aguardente, sendo de bagaço, figo, vínica, nêspira e tangerina. A aguardente vínica que produz é utilizada na produção de licor de amora, mel, néveda, ananás, funcho e limão¹⁶⁸.

Os licores são produzidos por um processo de infusão, onde o produtor junta a aguardente vínica o fruto pretendido e o açúcar durante um período de três meses, ao fim deste tempo tem o licor que pretende pronto para consumir.¹⁶⁹

As aguardentes e os licores produzidos por este proprietário são engarrafadas e rotuladas num anexo ao alambique.

¹⁶⁶Inventário dos alambiques, São Roque do Pico, nº S 22.

¹⁶⁷ Estes são na realidade o que chamamos licores, mas os produtores chamam de aguardente por levar menos quantidade de açúcar que os licores.

¹⁶⁸ Hélder Silveira, (1952-), Santo António.

¹⁶⁹ Leonardo Ávila, (1961-), Santo António e Hélder Silveira, (1952-), Santo António.

José Costa reside na Vila da Madalena, possui uma adega típica no lugar do Cachorro (Fig.44), freguesia das Bandeiras designada de *Adega típica*. Nesta adega, situada num ponto turístico da ilha, os turistas podem encontrar lembranças da Ilha (artesanato), os vinhos do Pico e a aguardente produzida por este proprietário. Este produz a sua aguardente no seu alambique, no Lajido de Santa Luzia, produzindo por ano uma média de 4500 litros de aguardente. As aguardentes produzidas por este produtor são a de bagaço, figo e vínica, sendo utilizada aproximadamente dois mil litros de aguardente vínica para a produção do licor de amora, néveda, funcho, tangerina e mel, confeccionados tal como o proprietário anterior produz, por infusão.¹⁷⁰

Por fim Leonardo Ávila, residente na freguesia de Santo António, para além de ser produtor de aguardente, possui um empreendimento de enoturismo, designado de Adega “A Buraca” (Fig.45).

Este empreendimento foi inaugurado a 11 de Novembro de 2007 e possui esta designação devido a história da construção desta adega. *No local de construção desta adega teve de ser fazer uma cave era necessário escavar o solo e retirar o entulho, contatei um empreiteiro para o fazer, mas parte dele teve de ser retirado á mão e principalmente á noite. Eu para me deslocar até esse local comunicava á minha esposa a razão da minha saída de casa e ela principiou como que em ar de brincadeira a comentar "vens da buraco" ou "vais para o buraco" e daí até surgir o nome de buraca foi rápido.*¹⁷¹

A Buraca sendo um empreendimento turístico possui uma loja de artesanato (Fig.46) e algumas exposições, que tem o objetivo de mostrar aos turistas as atividades relacionadas com o vinho como a oficina do tanoeiro (Fig.47), uma tenda de ferreiro (Fig.48), espaços expositivos dedicados aos trabalhos da lã, da palha e dos vimes (Fig.49). Saindo desta seção e seguindo pelo exterior encontramos uma cozinha com um espaço tradicional e um espaço Industrial (Fig.50), a casa do lagar (Fig.51), o edifício de envelhecimento das aguardentes e do vinho verde (Fig.52), a casa de engarrafar (Fig.53) e a sala de provas (Fig.54). Nesta sala os turistas podem provar as aguardente produzidas pelo produtor, como também comidas típicas e as compotas.¹⁷²

Para visitar adega “A Buraca” os visitantes tem duas visitas distintas, uma mais simples, onde possuem uma visita guiada ao edifício e no final podem provar as aguardentes e licores e uma visita mais completa que para além da visita guiada tem

¹⁷⁰ José Costa, (1942 -), Madalena.

¹⁷¹ Leonardo Ávila, (1961-), Santo António.

¹⁷² Idem

provas de comidas típicas da ilha como a linguiça, a morcela, o queijo, o inhame, bolo de milho, pão de milho, compotas, aguardentes, licores e vinho do Pico.

As aguardentes que os turistas provam na adega “A Buraca” são produzidas pelo proprietário no seu alambique, onde produz por ano uma média de quatro mil litros de aguardente de bagaço e vínica, utilizando três mil e quinhentos litros aproximadamente de aguardente vínica para fazer a *aguardente* de amora, ananás, baguinha de faia, figo, funcho, maracujá, mel, milho, néveda, nêspira e pera, para além de todos estes tipos de aguardente, também produz o licor de amora, amora especial (possui mais quantidade de amora que o licor de amora normal), baguinha de faia, nêspira e tangerina.

Todas as aguardentes e licores produzidos por Leonardo Ávila, com a exceção da aguardente vínica e de bagaço, são confeccionados pelo processo de infusão e de maceração. No processo de maceração os frutos e as ervas são fervidos com água e açúcar até atingirem o estado líquido, sendo depois misturado com a aguardente vínica.¹⁷³

As aguardentes produzidas por Leonardo Ávila são engarrafadas e rotuladas no seu empreendimento, na sala de engarrafar.

7.2. A Comercialização

Em épocas recuadas, tal como foi mencionado (capítulo 3), o vinho e a aguardente do Pico eram conhecidos e comercializados em muitos lugares como América, Brasil, Índia, Europa, Rússia e também no Arquipélago dos Açores.

Atualmente a aguardente e vinho do Pico continuam a ser procurados devido a *fama* que outrora estes produtos tiveram.

A comercialização das aguardentes e vinho do Pico não é tão vasta como ocorreu no século XVIII e XIX, segundo a enóloga da Cooperativa Vitivinícola da ilha do Pico¹⁷⁴ o vinho produzido por esta associação é comercializado em todo o arquipélago dos Açores, para Portugal Continental e para os estados Unidos da América.

A aguardente não possui uma comercialização tão vasta como o vinho, esta apenas é vendida na Região Autónoma dos Açores. Segundo os produtores de

¹⁷³ Leonardo Ávila, (1961-), Santo António.

¹⁷⁴ Maria Alvares, (1976-), Madalena.

aguardente¹⁷⁵ na ilha do Pico o seu maior destaque de comercialização é o mercado regional, mas comercializando mais nas ilhas do Pico e Faial.

Hélder Silveira (Santo António) comercializa todas as suas aguardentes em todo o arquipélago dos Açores, sendo a sua distribuição feita por distribuidores (Emater e distribuidores locais)¹⁷⁶, embora também venda às pessoas que vão a sua casa para adquirir o seu produto.

Este produtor por ano vende todo o produto que produz, sendo o Licor de mel o mais procurado, vendendo por ano uma média de quatro a cinco mil litros, o menos comercializado é o licor de limão.¹⁷⁷

José Costa (Cachorro – Bandeiras), ao contrário de Hélder Silveira, tem como mercado principal as ilhas do Pico e Faial, mas também vende para São Jorge, Terceira e São Miguel.

A comercialização dos seus produtos é feita por distribuidores, mas também vende na sua loja no lugar do Cachorro na freguesia das Bandeiras.

Segundo José Costa o seu produto nunca chega a acabar, pois este produtor tem a preocupação de ter *stock* de um ano para o outro, no caso de haver um ano de ma colheita ter sempre produto para comercializar

Dos produtos produzidos por José Costa os mais comercializados são a aguardente de bagaço e o licor de amora e o menos comercializado é o licor de tangerina.

Leonardo Ávila (Santo António) comercializa a sua aguardente em todo o mercado regional e também na loja do seu empreendimento (Buraca). (Mapa 5)

Segundo Leonardo Ávila os turistas que compram mais quantidades de aguardente são os turistas portugueses, os turistas estrangeiros não compram tanto, devido a não ser fácil o seu transporte.¹⁷⁸

Este produtor por ano comercializa todo o seu produto, sendo um total de três mil litros exportados. De todos os seus produtos o que tem maior procura é a aguardente de amora, baguinha de faia, mel e néveda, os produtos com menos procura é a aguardente de ananás e de pera.¹⁷⁹

¹⁷⁵ Leonardo Ávila, (1961-), Santo António; José Costa, (1942 -), Madalena; Hélder Silveira, (1952-), Santo António.

¹⁷⁶ A Emater é sediada na Ilha Terceira e possui um posto de venda na Ilha do Pico.

¹⁷⁷ Hélder Silveira, (1952-), Santo António; O mel utilizado é comprado a um produtor local.

¹⁷⁸ Leonardo Ávila, (1961-), Santo António.

¹⁷⁹ Idem

Segundo os produtores mencionados é difícil exportar aguardente para o estrangeiro devido ao preço dos impostos, mas ela chega a muitas paragens através dos turistas que visitam a ilha do Pico.¹⁸⁰

	Hélder Silveira Santo António	Leonardo Ávila Santo António	José Costa Cachorro
Aguardentes:			
Bagaço	*	*	*+
Vínica	*	*	*
Figos	*		*
Nêspera	*		
Tangerina	*		
Licores:			
Amora	*	*+	*+
Ananás	*	*-	
Baguinha de faia		*+	
Figo		*	
Funcho	*	*	*
Limão	*-		
Maracujá		*	
Mel	*+	*+	*
Milho		*	
Nêspera		*	
Néveda	*	*+	*
Pera		*-	
Tangerina		*	*-

Quadro 1 - Aguardentes e licores comercializados

+ Bebida mais vendida
- Bebida menos vendida

¹⁸⁰ Leonardo Ávila, (1961-), Santo António; José Costa, (1942 -), Madalena; Hélder Silveira, (1952-), Santo António.

7.3. A Patrimonialização

Na ilha do Pico as aguardentes e licores são considerados património gastronómico, devido a importância dada pelos produtores de aguardente a esta bebida e por ser uma bebida típica característica da Ilha do Pico.

As aguardentes e licores, ao serem consideradas Património gastronómico da ilha do Pico, tornam-se um recurso de atração turística, pois o turismo é o principal impulsionador da divulgação das aguardentes e licores da ilha do Pico, logo podemos verificar que o património e o turismo são inseparáveis.¹⁸¹

Os principais locais turísticos da ilha relacionados com a cultura do vinho fazem referência às aguardentes e licores, como o Museu do Vinho, na Madalena, o Núcleo Museológico no Lajido, em Santa Luzia, *Adega típica*, no Cachorro e a *Adega A Buraca*, em Santo António. Todos estes locais explicam aos seus visitantes a cultura da vinha e a produção de aguardentes e também podemos encontrar expostas para venda as aguardentes e licores.

As aguardentes e licores são muito apreciadas pela população, mas também pelos turistas, onde muitos adquirem uma garrafa como recordação ou para oferecer.¹⁸²

Os turistas ao adquirirem uma garrafa de aguardente ou licor, e pelo rótulo que estas possuem, podem observar a relação que existe entre a montanha do Pico, a rocha basáltica e o fruto, o que permite identificar o tipo de aguardente.

Segundo Leonardo Ávila¹⁸³, o seu rótulo pretende transmitir aos turistas o local onde foi adquirida e o fruto de que é feita a aguardente ou licor (fig.55). O senhor Hélder Silveira, quando criou os seu rótulos, pretendeu evidenciar a montanha do Pico, para ser fácil de identificar a ilha onde foi adquirida a aguardente e o licor e, tal como o proprietário anterior o rótulo possui árvore do fruto, para identificar o tipo de bebida (Fig.56)¹⁸⁴.

Por fim, o Senhor José Faria possui um rótulo específico para o licor de amora, pois este possui a montanha do Pico com as gaivotas, como forma de representar a ilha do Pico e a silva com as amoras para identificar o tipo de licor. Nas restantes bebidas, produzidas por este proprietário, os rótulos possuem a montanha do Pico e as gaivotas, tal como o rótulo do licor de amora. Nestas o proprietário coloca em destaque, num

¹⁸¹ *A importância da gastronomia como Património Cultural, no Turismo Baiano*. L. Barroco, s.d.

<http://www.obsturpr>.

¹⁸² Leonardo Ávila, (1961-), Santo António.

¹⁸³ Idem

¹⁸⁴ Hélder Silveira, (1952-), Santo António.

dente de baleia, uma imagem do homem do Pico, onde podemos observar que é um homem que possui no seu rosto o cansaço do trabalho. Neste tipo de rótulo o proprietário não coloca a árvore do fruto, apenas escreve o tipo de aguardente e licor (Fig.57)¹⁸⁵.

¹⁸⁵ José Costa, (1942 -), Madalena.

8. O alambique do Museu do Vinho

8.1. O Convento do Carmo

8.1.1. O Alambique do convento

O atual Museu do Vinho ocupa as instalações do antigo convento do Carmo, século XVII/XVIII, casa de veraneio da ordem dos carmelitas, situado na Rua do Carmo, no lugar dos Toledos, freguesia da Madalena (Mapa 6).

Este designado convento é composto por dois edifícios paralelos, a adega e o armazém, o terreno, onde encontramos os currais de vinha, e uma mata de dragoeiros. A adega tem dois pisos, o piso superior era destinado a habitação e o inferior servia como loja de arrumos. O edifício paralelo era um armazém com alambiques, possuía um único piso e tinha uma cisterna de apoio¹⁸⁶, atualmente ainda no local.

Com a extinção desta ordem, em 1834, o convento passou para a posse de particulares, sendo o seu último dono Manuel Machado Joaquim, residente na freguesia da Madalena.

Segundo Manuel Furtado¹⁸⁷, em 1982 a Câmara Municipal da Madalena compra ao senhor Manuel Machado Joaquim a casa conventual e 2/5 de terreno, onde se encontrava os currais de vinha, ficando assente que o proprietário não poderia vender o resto do terreno sem o aval da Câmara Municipal (Doc.4). Sabe-se que mais tarde o resto do terreno foi adquirido (armazém anexo, resto do terreno de currais e mata de dragoeiros), mas desconhece-se o autor desta compra, a informação que é conhecida é que todo aquele conjunto pertence a Câmara Municipal da Madalena (Doc.5).

A compra destes imóveis surge devido a grande importância histórica deste conjunto de imóveis, onde outrora se praticou o cultivo da vinha e a produção de aguardente pelos frades carmelitas.

Esta compra teve como objectivo organizar um museu relacionado com a temática do vinho no concelho da Madalena, uma vez que esta foi sempre a principal atividade económica deste concelho, desde o seu povoamento.

O Alambique existente, no armazém, é composto por três aparelhos de destilação e manteve a sua produção até ao ano de 2001.

¹⁸⁶ BRUNO, (2001): 169-170.

¹⁸⁷ Manuel Furtado, (1947-), Madalena.

Este alambique era de uso público, pois qualquer pessoa podia produzir a sua aguardente nele. Possuía o seu *lambiqueiro*, o Sr. Lourenço Paim, mais conhecido por Sr. Paim, natural e residente na freguesia da Madalena, e os proprietários dos produtos pagava ao *lambiqueiro* cem escudos por cada litro de aguardente produzida (década de 80/90).¹⁸⁸

Nas épocas de produção de aguardente, de outubro a janeiro, eram cerca de 50 os produtores que produziam a sua aguardente neste alambique.

Em 2001, devido às leis dos estabelecimentos industriais, o alambique do Museu do Vinho deixa de ter a sua vertente produtiva, por não cumprir as condições de higiene, comodidade, salubridade e técnico-funcionais, que se encontram no Regulamento Geral de Segurança e Higiene do Trabalho nos Estabelecimentos Industriais¹⁸⁹.

Um ano depois, após uma nova vistoria ao alambique do Museu do vinho é lhe fornecida a licença para laborara, visto possuir as condições necessárias, ou seja, cumprir as condições de higiene, comodidade, salubridade e técnico-funcionais (Doc.6). No entanto, a direção toma a decisão de este não voltar a funcionar e ficar apenas com a vertente museológica.

8.2. Integração do Convento do Carmo no Museu do Pico

Este conjunto de imóveis, pertencentes a Câmara Municipal da Madalena, a partir de 1991¹⁹⁰ passa a ser uma extensão do Museu do Pico, sendo este considerado Museu de ilha. Pensa-se que esta incorporação ocorre devido ao museu do vinho ser um espaço que representa as atividades culturais, económicas e sociais das pessoas desta parte da Ilha, sendo a cultura da vinha um testemunho único da vivência deste povo.

Em 2001, o Museu do Pico passa para Museu regional¹⁹¹, sendo composto por três polos, o Museu dos Baleeiros, na vila das Lajes, do Museu da Indústria Baleeira, na vila de São Roque e o Museu do vinho, na vila da Madalena.

¹⁸⁸ Salvador Garcia, (1962-), Bandeiras.

¹⁸⁹ Portaria nº53/71, de 3 de Fevereiro e alterada pela portaria nº 702/80, de 22 de setembro.

¹⁹⁰ Decreto Regulamentar Regional nº 40/91/A de 25 de Novembro.

¹⁹¹ Decreto Regulamentar Regional nº 13/2001/A de 7 de Novembro.

Neste momento encontra-se a decorrer os procedimentos entre a Câmara Municipal da Madalena e a Direção Regional da Cultura, com vista à regularização da propriedade dos espaços em questão.

8.2.1. Intervenção do Arquiteto Paulo Gouveia

Com a incorporação do Museu do vinho, no Museu de ilha, surge a necessidade de se realizar algumas modificações como a adaptação, restauração e reabilitação dos edifícios existentes e a construção de novos edifícios, obra da responsabilidade do arquiteto Paulo Gouveia.

Paulo Gouveia é um arquiteto relativamente isolado, não só no seu temperamento, mas também na forma como olhou para a arquitetura vernácula e a refletiu na sua arquitetura, sendo focada em algumas das suas obras realizadas nos Açores.

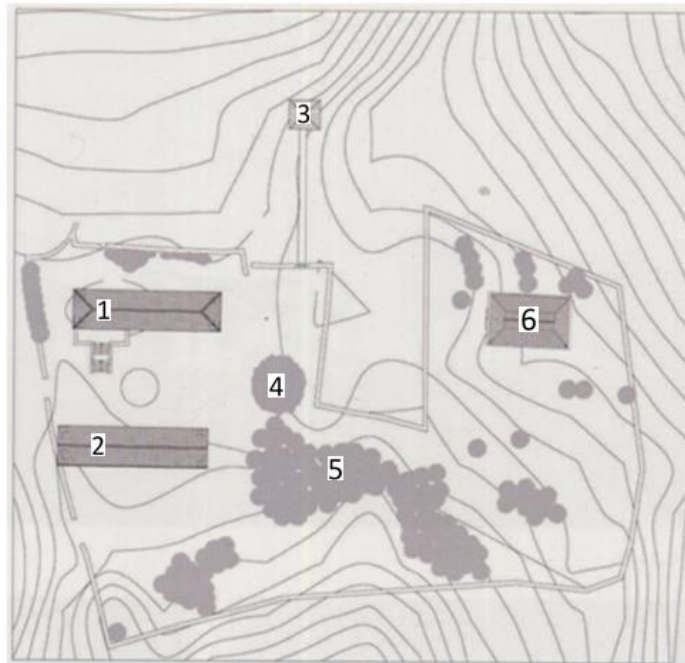
A intervenção do Arquiteto no Museu do vinho, na ilha do Pico, [...] *corresponde a um tipo de intervenção radicalmente oposta, na medida em que o espaço exterior da propriedade está ele próprio musealizado e até será, desse ponto de vista, mais importante que o espaço interno dos edifícios pré-existentes. Talvez por isso haja, nesta obra, como que uma inversão do enfoque patrimonial.*¹⁹²

No seu projeto, como a área coberta era reduzida (Adega e armazém), desenha um terceiro edifício, sendo a sua disposição em redor do maior dragoeiro existente naquela área. Junto com este novo edifício, que ligava a casa conventual ao armazém, também foi projetado a construção de um mirante e do edifício do lagar, nos espaços envolventes.¹⁹³

Na execução do seu projeto ficou por construir o edifício nuclear, que era responsável por agregar todo o conjunto de imóveis existentes e que era destinado à administração, reservas e exposições. Toda a restante obra elaborada é notório o olhar do arquiteto, sobre a arquitetura vernácula.

¹⁹² DRC, 2012:22.

¹⁹³ DRC, 2005: 84 e GOUVEIA, 1998-1999:239.



- 1- Adega
- 2- Armazém de alambiques
- 3- Miradouro
- 4- Dragoeiro centenário
- 5- Mata de Dragoeiros
- 6- Casa do lagar

Fig.1 – Planta do Museu do Vinho (Madalena)

Os edifícios existentes possuíam por si só características vernáculas, mas, com a intervenção do arquiteto, foi notório o expressivo carácter vernáculo, dado pelos aventais das janelas “em bico”, bem como o anexo térreo, também em pedra.

Segundo José Manuel Fernandes¹⁹⁴, para o lado do mar pode-se aceder ao passadiço que termina num mirante (Fig. 58) e ao fundo do terreno podemos ter acesso a casa do lagar (Fig.59), onde é visível um lagar de três bicas, proveniente do solar do Arriaga, no Guindaste. Este foi doado a este Museu pela família *Street* de Arriaga.¹⁹⁵

Este projeto do Arquiteto Pulo Gouveia [...] *trata-se do que poderia ser uma das obras mais representativas do autor, pela sua pujança, sentido do lugar, materiais e formas utilizadas.* [...] ¹⁹⁶

¹⁹⁴ DRC, 2012:38.

¹⁹⁵ Informação fornecida pelo Museu do Pico.

¹⁹⁶ DRC, 2012:38.

8.2.2. A mata de dragoeiros

O dragoeiro (*Dracaenadracol.*) é uma árvore que pode atingir os quinze metros de altura e tem um tronco robusto, que pode atingir os cinco metros de perímetro. Esta árvore pertence a flora da Macaronésia que fazem parte as ilhas de Cabo Verde, Canárias, Açores e Madeira.

Esta árvore é considerada uma espécie endémica das Canárias, Madeira e Cabo Verde, mas existe a dúvida se esta espécie é natural dos Açores.¹⁹⁷

[...], *em todas as ilhas, excepto o Corvo encontramos bastantes dragoeiros, de porte monumental, quase todos na faixa litoral da costa sul.*¹⁹⁸

As ilhas dos Açores com maior número desta espécie são São Jorge e Pico. Nesta última esta árvore é considerada espontânea ou subespontânea.

Segundo Goes¹⁹⁹, na Ilha do Pico, perto da Vila da Madalena existem quatro dragoeiros de porte monumental, estando um na Madalena, dois no lugar do Cabeço Chão e outro nas Bandeiras.

O Museu do vinho, localizado na Vila da Madalena, além de ser um exemplo de recuperação cultural, também é fortemente marcado pela “mata” de dragoeiros (Fig.60), onde é destacado um gigantesco exemplar (Fig.61). Este dragoeiro é considerado o centro de todo o projeto arquitectónico, tal como já tinha sido mencionado.

[...]. *Os dragoeiros do Museu do vinho, lugar fortemente marcado por uma atmosfera rural e bucólica, emprestam a este espaço uma dimensão exótica e primordial.*²⁰⁰

Neste espaço, os dragoeiros junto com os lajidos, o rendilhado dos currais e a arquitetura existente transformam este lugar num ponto obrigatório de visita turística.

Os dragoeiros, na ilha do Pico, tinham diferentes utilizações. As suas folhas, depois de secas, eram utilizadas pelos tanoeiros para vedarem as pipas e para os vitivinicultores amarrarem os enxertos. Com estas mesmas folhas as senhoras faziam os tapetes, conhecidos por *capachas*.²⁰¹ Atualmente estas folhas do dragoeiro são utilizadas na laboração de peças de artesanato, como presépios e bonecas (Fig.62) (Escola de Santo Amaro e Bandeiras).

¹⁹⁷ SILVA, 2005: 11.

¹⁹⁸ GOES, 1994: 28.

¹⁹⁹ GOES, 1994: 36.

²⁰⁰ SILVA, 2005: 6.

²⁰¹ GARCIA, 1993:35.

Esta é uma árvore que outrora estava relacionada com aquela que hoje é considerada uma das maiores culturas da ilha do Pico, a cultura da vinha.

8.2.3. A nova museografia do Museu do Vinho

Em 2011, o Museu do vinho fica mais rico, com a implementação de um projeto museográfico de longa duração, inaugurado a 10 de agosto de 2011. Este projeto museográfico tem como objectivo explicar a história do verdeelho, desde a sua introdução, ao seu desaparecimento e reconversão, à sua projeção internacional, bem como estabelecer uma abordagem histórica, pedagógica, didática e lúdica ao universo sensorial do vinho.

A visita ao Museu do vinho tem início no primeiro piso da adega, seguindo para o rés-do-chão da mesma e prolonga-se pelo miradouro, casa do lagar e por fim os alambiques.

No piso superior da adega encontramos uma exposição relativa ao vinho do Pico na atualidade, desde a caracterização edafoclimática da ilha até a definição dos vinhos produzidos.²⁰² Neste local podemos observar a introdução do vinho a nível mundial e na Ilha, observar os seus diferentes sabores, cheiros e cores, perceber o papel do vinho na vida quotidiana, desde a gastronomia, às artes e à religião. Explica-se ainda a importância da Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico, na produção do vinho.

No piso inferior, encontramos uma exposição relativa a história do verdeelho, desde a sua introdução na ilha, no século XV, até ao momento da sua decadência, a partir de meados do século XIX.²⁰³ Neste piso podemos ver a recriação da introdução da vinha na ilha do Pico e da construção das primeiras vinhas (Fig.63), da construção dos currais (Fig.64) e das tarefas relacionadas com a vinha (Fig. 65), recriação de uma oficina de tanoeiro (Fig. 66), caracterização da arquitetura popular, com uma maquete de uma zona de adegas (Fig.67), uma recriação do ambiente do transporte das uvas (Fig.68), uma maquete com a exportação do vinho do Pico a partir da ilha do Faial e a ser utilizado nas refeições na corte Russa (Fig.69) e, por fim, uma recriação do desespero dos agricultores perante as doenças da vinha (oídio e filoxera) (Fig.70) e a introdução das cepas americanas de casta Isabela (Fig. 71).

²⁰² PIMENTEL, s.data: 2.

²⁰³ Idem

Ao sair desta secção do Museu podemos prosseguir a nossa visita para o miradouro, onde observamos os currais de vinha, como também a magnífica vista sobre o canal e a ilha do Faial.

A visita prossegue para a casa do lagar passando pela magnífica “mata “ de dragoeiros. Na casa do lagar podemos observar temas da vindima, em painéis a explicar como eram as vindimas, o transporte das uvas para o lagar e o funcionamento do lagar, e também podemos observar os utensílios utilizados na produção do vinho.

Seguimos a visita em direção aos alambiques, (Fig.72) local onde esta ilustrado o processo de lambicar, complementado com a apresentação dos utensílios utilizados na destilação (Fig.73). Neste local podemos observar os aparelhos de destilação e a sua composição (fornalha, caldeira, capacete, braço e a tina para colocar a serpentina), podendo-se explicar o processo de funcionamento de um alambique, a função de cada peça e também a forma como a aguardente era armazenada, utilizando a barça.

O alambique do Museu do Vinho, com esta nova museografia, pretende salientar a importância que o processo de *lambicagem* teve na ilha, como elemento acessório importante da vitivinicultura.

Neste novo projeto museográfico podemos observar a história da vinha e do vinho na ilha do Pico e a relação funcional que existente entre as diferentes estruturas edificadas do Museu.

É de salientar que a localização geográfica do Museu do Vinho associado à paisagem natural, vinha, dragoeiros, o mar e a montanha, e a presença de uma arquitetura secular de pedra vulcânica em harmonia com uma nova arquitetura, têm vindo a transformar este local num polo importante do desenvolvimento turístico-cultural da ilha do Pico.

8.2.4. Festividades relacionadas com a cultura da vinha

O Museu do Vinho é um local onde podemos observar aquela que foi uma das maiores culturas, em épocas passadas.

Este museu tem a preocupação não só de expor e mostrar o tempo áureo da cultura da vinha, mas também de, ao vivo, os visitantes poderem praticar o trabalho do tempo de outrora.

Todos os anos, o Museu do Pico organiza na 2ª semana de setembro, a *Vindima no Museu do Vinho*.²⁰⁴

Esta atividade tem o objectivo de lembrar as memórias da vitivinicultura, em épocas recuadas, aproveitando a vindima que é feita neste museu, nos seus terrenos anexos.

Na conclusão da apanha, todas as pessoas que participaram, festejam a vinha e o vinho, com provas gastronómicas, música e danças folclóricas.²⁰⁵

Esta iniciativa é uma forma de, nos dias de hoje, a população mais nova e os turistas perceberem a importância e a alegria que existia nesta cultura.

No presente ano para além da vindima realizada no Museu do Pico, a *Adeliaçor* (Associação para o Desenvolvimento Local de Ilhas dos Açores) também está a organizar a Festa das Vindimas 2012, que decorre entre os meses de Fevereiro a Novembro. Esta festa tem como colaboradores o Parque Natural de Ilha, o Museu do Vinho, os Serviços de Desenvolvimento Agrário da ilha do Pico e a Confraria do Vinho da ilha do Pico.

A festa das Vindimas 2012 é organizada com o intuito de valorizar os produtos locais, tendo o objectivo dignificar o vinho e a vitivinicultura.²⁰⁶

Neste ano, 2012, a festa das vindimas acolhe atividades ao longo de todo o ano, sendo as ações centradas na arte da vindima.

De todas as atividades propostas destacam-se os cursos de iniciação à prova de vinhos 1 e 2, o dia do viticultor com a observação da poda, enxertia, da floração, vingamento do cacho e a vindima, feita em três dias distintos, a comemoração do dia Nacional do Vinho e Comemoração da Classificação do Património Mundial da Cultura da Vinha do Pico. A festa termina no mês de Novembro com a comemoração do dia de São Martinho e do dia europeu do enoturismo (Doc.7).²⁰⁷

²⁰⁴ Jornal *O Dever*, 2011:11.

²⁰⁵ Idem

²⁰⁶ Jornal *Ilha Maior*, 2012, n.º950.

²⁰⁷ Jornal *Ilha Maior*, 2012, n.º950 e Jornal *O Dever*, 2012, n.º4686.

9. A reconversão Museológica do alambique de João Bettencourt

9.1. João Silveira Bettencourt: um produtor de aguardente

João Silveira Bettencourt, filho de Serafim Silveira Bettencourt e de Mariana Amélia, nasceu na freguesia das Bandeiras, a 28 de Junho de 1895, onde passou toda a sua vida e faleceu em 1990 na mesma freguesia²⁰⁸.

Em 1927, constrói a sua moradia nesta freguesia, com dois pisos. Na loja, piso inferior da casa, fez uma mercearia, onde tudo estava organizado e discriminado.

Este homem, com o terceiro ano de escolaridade possuiu ao longo da sua vida vários negócios, sendo o principal a produção de aguardente, com a compra de um alambique, na freguesia de Santa Luzia aos 18 anos, quando se encontrava a cumprir o serviço militar, na ilha do Faial. Na tropa era corneteiro especialista mas deixou esta profissão, porque via no alambique o início da sua vida.

Este alambique foi adquirido por ele a um senhor do Faial, que segundo a fonte oral²⁰⁹ era conhecido por Cabral.

Em 1924, elabora o alvará para poder realizar a destilação de líquidos alcoólicos (Doc.8), tarefa da qual nunca desistiu. Realiza negócios com casas continentais e Açorianas, mais concretamente com as ilhas do Faial, São Jorge, Terceira e São Miguel, especificamente com Francisco Tosta (Terceira), Basílio Simões (Terceira), Domingos Dias e Machado (São Miguel) e Costa e Martins (Faial). Esta bebida era vendida a seis escudos (moeda em vigor em território português antes da entrada em vigor do euro em 2000) à canada (2,5 l).

João Bettencourt era agricultor como todas as pessoas da época, cultivando todos os seus alimentos.

Além desta tarefa e de ser produtor de aguardente, era também comerciante, o que o levava muitas vezes a Lisboa, trazendo mercadoria que não existia na ilha, muito variada, como fatos (vendendo em toda a ilha) e cobre para fazer os alambiques, que ele próprio desenhava. Era portanto desenhador. A construção dos alambiques era feita por José Garcia da Silveira, conhecido por José Chamarrita, residente na freguesia das Bandeiras. João Bettencourt era uma pessoa que não tinha medo do trabalho, fazia de tudo um pouco, trabalhou de ferreiro, na confecção das suas ferramentas, de carpinteiro

²⁰⁸Esta temática foi desenvolvida para o seminário de Etnomuseologia.

²⁰⁹José Costa, (1942-), Madalena, neto de João Silveira Bettencourt.

em tetos e na construção de três embarcações, um barco, uma lancha e uma *chata*, era ainda tanoeiro e construía as suas próprias pipas. Durante algum tempo foi contra mestre do barco “Chalupa Helena”, pertencente à empresa Hertz, sediada no Concelho de São Roque.

Aos 70 anos, ainda teve forças para abrir um poço de maré ao lado do seu alambique, isto em 1965, e andou por este imóvel até aos 80 anos, passando depois para o neto.

Oseumeio de transporte era uma bicicleta adquirida em 1944, com livrete de circulação nº 15.

9.2. Identificação do alambique

O alambique de João Serafim localiza-se no Lajido de Baixo, lugar de veraneio pertencente à freguesia de Santa Luzia, concelho de São Roque (Mapa 6).

Este foi construído no início do século XX, sendo o seu construtor desconhecido.

O proprietário anterior deste grupo de imóveis foi João Silveira Bettencourt, tendo sido este adquirido pela Direção Regional do Turismo e Ambiente.

Atualmente este conjunto de imóveis tem a função que sempre teve, destilação de fruta, possuindo também um carácter museológico.

Este edifício tem importância por ser um dos sete alambiques existentes nesta freguesia de Santa Luzia, onde, destes sete, quatro encontravam-se no lugar do Lajido, sendo o alambique de João Bettencourt um desses e os restantes estavam no lugar dos Arcos e Cabrito. Neste conjunto o alambique de João Silveira Bettencourt era o segundo na escala de produção de aguardente.

Este alambique está inserido num complexo de imóveis, um armazém, a casa do *lambiqueiro* e uma casa solarenga.

9.3. Características e funcionamento do alambique

Em 1924, João Bettencourt elabora o alvará para poder realizar a destilação de bebidas alcoólicas, visto ser o segundo com maior produção, segundo fonte oral²¹⁰, num ano este alambique produziu 200 pipas de aguardente.

A população para realizar a sua aguardente tinha de pagar, sendo o pagamento feito em bebida. Quem tinha pipas suas pagava um valor, quem usava as pipas do alambique pagava outro valor. A diferença era de meia canada de um caso para o outro. O aluguer era de quatro canadas para os que não tinham pipas e três canadas e meia para os que tinham pipas próprias. Isto ocorre na produção de aguardente de figo. No caso da aguardente de bagaço era de três canadas para os que não tinham pipas e de duas canadas e meia para os que tinham pipas²¹¹.

Este alambique, antes de 1940, não possuía as características de hoje. Era composto por uma casa solarenga feita em pedra basáltica, telha de canudo e o forro de faia ou incenso. O piso superior era composto por três quartos e uma cozinha e o inferior possuía uma loja de arrumos e o curral da vaca (Fig.74). A casa do *lambiqueiro* também era de dois pisos (Fig.75), mas de menores dimensões. No piso superior tinha um quarto e a cozinha e no piso inferior era o lugar onde colocavam as pipas com figos a fermentar. Por fim, tínhamos o alambique, um armazém grande feito de pedra que possuía quatro máquinas de destilação e ainda lugar para colocar pipas a fermentar (Fig.76).

Em 1940, o presidente da Câmara de São Roque, Emílio Andrade, compra uma parte, lugar onde estava o antigo curral da borra, para fazer o caminho existente hoje, construindo posteriormente um novo armazém com alambiques (Fig.77) ao lado da casa do *lambiqueiro*, ficando o alambique antigo como armazém para colocar pipas.

O novo complexo fica composto por casa solarenga, casa do *lambiqueiro*, armazém, e o alambique (Fig.78)²¹². Este é construído em pedra com cobertura com telha de canudo, sendo o forro de faia. Contém três máquinas de alambicar.

Mais tarde em 1965, o proprietário constrói um poço de maré ao lado do alambique (Fig.79).

²¹⁰ José Costa, (1942-), Madalena, neto de João Silveira Bettencourt.

²¹¹ Manuel Ferreira Serpa da Silveira, (1929 -), Santa Luzia.

²¹² José Costa, (1942-), Madalena, neto de João Silveira Bettencourt.

Em 1993, este imóvel é vendido ao Governo regional, Direção Regional do Turismo e Ambiente e, em 1998, a Associação de festas do Lajido faz o pedido para o explorar, dado que se encontrava parado, colocando-o em funcionamento.

9.4. Aquisição do Alambique de João Serafim pelo Governo Regional

Em 1993, a Secretaria Regional do Turismo e Ambiente compra o conjunto de imóveis no Lajido com o fim de preservar o património e a cultura.

O principal objectivo que presidiu à compra deste imóvel prendeu-se com o facto de este conjunto possuir significado e potencial turístico, por ser um conjunto relevante de valor patrimonial e histórico composto por vários edifícios e área de vinha (Doc.9).

A venda deste conjunto de imóveis pela família de João Serafim ocorreu devido a serem quatro herdeiros e não haver forma de conciliar as partilhas, pois para manter este conjunto era necessário muito capital. O neto, Manuel Faria, procura informação sobre apoios, não adquirindo qualquer resposta, mas tinha como ponto de partida não separar aquele conjunto, pois a sua separação era uma descaracterização daquele património.

Mais tarde, voltam a falar com o Diretor Regional do Turismo e então nasce a ideia da compra deste conjunto edificado pela Secretaria Regional do Turismo e Ambiente.

9.4.1. Patrimonialização e Reconversão museológica

9.4.1.1. A Associação de festas do Lajido e a gestão do alambique

Este alambique desde a época que foi adquirido pelo governo, em 1993, até 1998 esteve fechado sem qualquer funcionamento.

Em 1998, a Associação de festas do Lajido, no dia 15 de Outubro, envia um requerimento ao Governo Regional, visando a exploração do imóvel. O pedido foi deferido.

Segundo um membro da associação²¹³, o interesse pela sua abertura deveu-se a não deixar perder uma cultura/técnica habitual naquela freguesia. Após a cedência de exploração pelo Governo Regional, a associação procedeu à reconstrução do imóvel, conservação do património já existente, utensílios, e a sua abertura ao público, facto que é revelador da preocupação com a gestão museológica e patrimonial, visto não deixarem a cultura desaparecer.

Para além da gestão museológica e patrimonial, também existe a gestão cultural, com a organização da festa deste lugar no terceiro fim de semana de agosto.

Com a abertura deste alambique os turistas podem conhecer uma realidade diferente e a população ajudar a preservar uma cultura que tende cada vez mais a desaparecer. Quanto aos produtores de aguardente, têm de pagar um euro por cada litro de aguardente produzido. Este lucro divide-se, 60% do lucro do dia para pagar o dia do *lambiqueiro*, os restantes 40% ficam na associação para manutenção deste grupo de imóveis²¹⁴.

9.4.1.2. O Centro de Interpretação Ambiental da Paisagem da Cultura da Vinha da Ilha do Pico

Com a criação do Parque Natural da Ilha do Pico, em 2008, houve a necessidade encontrar um espaço para a sua sede, tendo sido escolhido a casa solarenga do núcleo Museológico do Lajido. Este Núcleo Museológico do Lajido é composto, como já foi referido, por um armazém, uma casa de alambiques, a casa do *lambiqueiro* e a casa solarenga.²¹⁵ Este edifício, [...] *de características solarengas, tendo sofrido obras de consolidação estrutural e remodelação, cujo projeto de arquitetura é de autoria dos SAMI – arquitetos. Foi inaugurada a 29 de Junho de 2010, tendo já sido nomeada para um prémio nacional da especialidade.*²¹⁶

O piso superior desta casa solarenga foi destinado à sede do Parque Natural da Ilha do Pico e no piso inferior elaboraram o Centro de Interpretação Ambiental da Paisagem da Cultura da Vinha da ilha do Pico.

A visita a este centro possibilita a realização de uma visita guiada a todo o núcleo Museológico, onde no piso inferior da casa solarenga podemos receber

²¹³ José Rodrigues, (1952-), Santa Luzia.

²¹⁴ José Rodrigues, (1952-), Santa Luzia.

²¹⁵ <http://siam.azores.gov.pt/patrimonio-cultural/vinhas-pico/lajido-sta-luzia/texto.html>

²¹⁶ <http://siam.azores.gov.pt/patrimonio-cultural/vinhas-pico/nucleo-museo-sta-luzia/texto.html>

informações não só deste núcleo, mas também de todo o Parque Natural de Ilha. Neste local existe uma área de exposições e um local de visionamento de um vídeo relacionado com o Parque Natural, sem esquecer a cultura da vinha. Ao sair para o exterior, podemos ter contato com os currais de vinha e de figueiras, percebendo um pouco da sua cultura e, por fim, visitar o armazém e o alambique. Atualmente apenas não se pode visitar a casa do *lambiqueiro* devido ao seu estado de degradação.

Este núcleo museológico é visto como um local de interação com a população, uma vez que estes edifícios (armazém e alambique) são atualmente utilizados pela mesma. [...] *Neste local, o armazém ainda se mantém como apoio à atividade do alambique que funciona em pleno a partir do mês de setembro e até finais de Outubro, é naquele espaço que muitos viticultores destilam as castas das suas uvas, vinho, borra e inclusivamente figos.*²¹⁷

Com todo este funcionamento podemos afirmar que o Núcleo Museológico do Lajido é um núcleo vivo.

Tendo em conta que o Parque natural tem mais visitantes durante o verão (época alta), devido aos turistas que vêm conhecer a ilha do Pico, houve a necessidade de organizar atividades durante o inverno (época baixa), para a população conhecer o Parque Natural, onde poderá usufruir de um conjunto de atividades. Este projeto designa-se de *Parque Aberto*.²¹⁸

Este projeto contém um conjunto de ações, como a realização de percursos pedestres, para conhecer a biodiversidade e geodiversidade e também a paisagem da cultura da vinha; visitas guiadas aos centros; um *workshop* sobre a poda da vinha e diversas exposições. Estas iniciativas abrangem toda a população da ilha.

Para o público infanto-juvenil também foram organizadas algumas atividades, para além das mencionadas, como *Uma aventura na montanha* e *Uma aventura na gruta*, onde o público, para além de visitar estes dois locais, também poderia pernoitar nos respectivos centros.

O projeto *Parque Aberto* realizou-se durante o período de Novembro de 2011 a Março de 2012.

²¹⁷Idem

²¹⁸ Jornal *ODever*, 2011:10.

Outros projetos estão a ser estudados para o Parque Natural, como *Parque Natural-Parceiros para o Desenvolvimento Sustentável*. Este tem o intuito de divulgar os valores naturais, paisagísticos, culturais do parque e ainda as suas infraestruturas.²¹⁹

²¹⁹ Jornal *O Dever*, 2011:11.

10.A Adega “Rodilha” e a sua reconversão museológica

10.1. Identificação da adega

A adega “Rodilha” está localizada no lugar da Mirateca, na freguesia da Candelária, situada na costa sul do Pico (Mapa 6).

Esta adega foi construída em finais do século XIX, com pedras que vieram do lugar do Guindaste, tendo pertencido a dois *armazéns*, ou seja, duas construções retangulares adoçadas, um servia de adega e o outro de alambique. Pensa-se que existiam três aparelhos de destilação. Estes *armazéns* pertenceram ao Sr. Linhares (Augusto César de Sá Linhares) da Ilha do Faial²²⁰ e foram destruídos por um violento ciclone que passou na ilha do Pico a 28 de agosto de 1893.²²¹

Na Mirateca, a nova adega foi construída por António Rodrigues Homem, em 1894, tendo sido adquirida em 2002 por José Carlos Costa, atual proprietário.

Este imóvel é composto por três *armazéns*, cada um com uma função diferente: um servia para fermentação de figos, outro para *lambicar*, contendo 3 aparelhos de destilação e um outro com um lagar de pedra.²²²

Esta adega teve importância porque o alambique era muito utilizado pela população da Candelária, para produzir a sua aguardente, mas também para confeccionar o vinho.

10.2. Evolução e funcionamento da adega

Esta adega quando foi construída não possuía as características que tem hoje.

Em 1894 fizeram duas construções de planta retangular adoçadas, divididas por uma parede, com empena/fachada para o caminho, virada a poente e cobertura de duas águas. O *armazém* da esquerda era o do lagar e o da direita era onde estavam os três aparelhos de destilação. Ao lado esquerdo do *armazém* do lagar construíram um tanque²²³, de planta circular e de abertura lateral, que dava apoio ao trabalho da adega,

²²⁰ Sousa,2004:204.

²²¹ José Carlos Costa, (1960-), Candelária.

²²² Inventário dos alambiques, Madalena do Pico, nº M 28.

²²³ Os poços de maré passavam a ficar distantes e a água tornava-se absolutamente necessária à laboração dos alambiques e das adegas (José Carlos Costa, 1960-, Candelária).

principalmente aos alambiques e também servia para a população utilizar no seu dia-a-dia.

No início do século XX, ao lado direito do alambique, *foi construído um armazém de encosto, cuja utilidade era a de armazenar figos, havendo apenas um vão alto acima do chão que era utilizada em dias de chuva, para o transporte dos figos.*

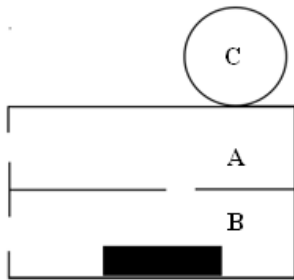
A meados do século XX constroem na proximidade, à esquerda do *armazém* de lagar, um novo *armazém*, com mais um lagar de pedra para uso do proprietário, mas também para outros agricultores da localidade. Este lagar, de planta retangular e empena/fachada virada para sul, trabalhava por *turnos*, pois cada agricultor tinha o seu horário para ir espremer a sua uva.²²⁴ Pensa-se que a construção deste *armazém* surge devido ao aumento da produção de vinho e também por esta ser uma adega muito procurada.

Atualmente a adega “Rodilha” é composta por três *armazéns*, os dois de construção mais antiga (o de *lambicar* e o do lagar de pedra) e o *armazém* de fermentar os figos. O *armazém* de lagar, construído posteriormente, pertence a outro proprietário.

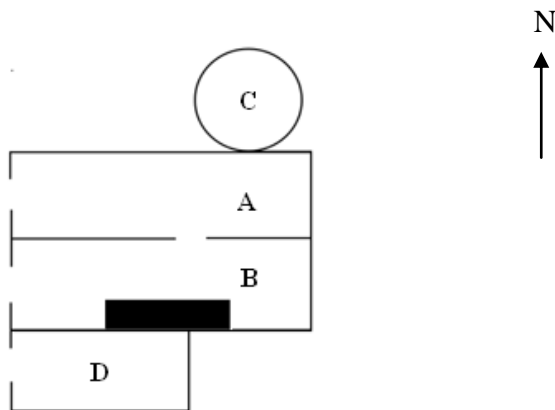
O alambique existente nesta adega era muito utilizado pela população desta localidade, pois esta era uma zona onde existia muita produção de vinha e figueiras. As pessoas que utilizavam o alambique e a adega pagavam ao proprietário, mas desconhece-se o valor e a forma como se efetuava o pagamento.

²²⁴ José Carlos Costa, (1960-), Candelária.

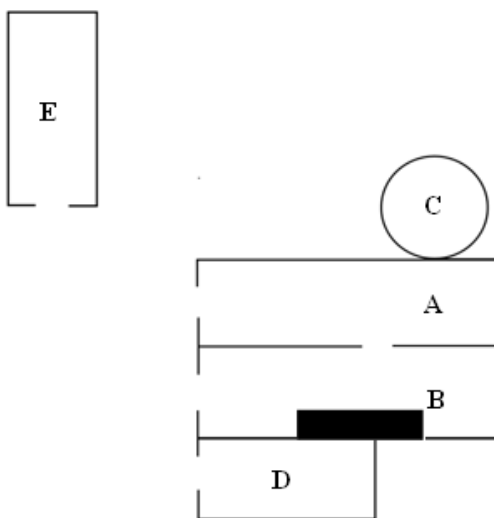
1º Fase



2º Fase



3º Fase



Legenda:

A-Armazém de lagar

B- Armazém de alambiques

C- Tanque

D – Armazém de fermentar figos

E- Armazém de Lagar

■ - Alambiques

Esquema 1- Etapas de desenvolvimento da Adega “Rodilha”

10.3. Aquisição da adega

O proprietário inicial desta adega foi António Rodrigues Homem, tendo sido herdada por sua filha, após o seu falecimento. Esta, ao emigrar para os Estados Unidos da América, vende os três *armazéns* a proprietários diferentes, sendo um vendido a João do Chico (A), outro a Francisco Rosa (B) e o terceiro a Manuel Francisco da Rosa (D).

O João do Chico também emigra para o Canadá e vende (A) a Leonardo Nunes Garcia da Rosa e, mais tarde, Francisco Rosa vende (B) a Humberto Costa, da Ilha Terceira e o terceiro (D), por herança, passa para Mário Garcia de Melo.

Em 2002, José Carlos Costa, funcionário da Segurança Social na Madalena do Pico, compra o *armazém* que pertencia a Mário Garcia de Melo (D), acabando por adquirir mais tarde os outros dois *armazéns* (A) e (B).²²⁵

10.4. A reconversão da Adega “Rodilha” em Museu

Com a compra dos três *armazéns* e o gosto revelado por tudo o que é antigo, José Carlos Costa pensa em organizar um pequeno museu privado, com a designação de Adega “Rodilha” (Fig.80). O nome rodilha surge de um artefacto muito utilizado pelos homens e mulheres, quando acartavam alguma coisa à cabeça, servindo este para não magoar.²²⁶

A inauguração deste museu ocorreu a 5 de Janeiro de 2009, para mostrar um passado *donde os nossos avós reconstruíram sacrificadamente as suas vidas e fixamos o olhar naquilo que podemos reconstruir a partir de cada dia, porque há ciclones que destroem num instante, outros vão destruindo devagarinho, sem quase darmos conta.*²²⁷

Este museu abre ao público com visitas guiadas, por marcação prévia, sendo esta marcação feita segundo a disponibilidade do proprietário.

O património existente consiste, na sua maioria, em artefactos que o proprietário possuía, mas também alguns foram adquiridos. Segundo o proprietário, já não existe espaço para mais objetos.

Neste Museu encontramos objetos, desde a habitação ao trabalho no campo e ao divertimento, tudo artefactos relacionados com as vivências passadas. Estes artefactos

²²⁵ José Carlos Costa, (1960-), Candelária.

²²⁶ José Carlos Costa, (1960-), Candelária.

²²⁷ José Carlos Costa, (1960-), Candelária.

estão organizados consoante as atividades para que eram utilizados, tais como: no *armazém* de lagar (A) temos, à entrada o espaço da pesca (Fig.81), possuindo uma lancha, tenazes, arpão, luz petromax, rede e caniços. Ao fundo da sala um espaço dedicado a produção de vinho (Fig.82), onde podemos encontrar a caixa com os utensílios utilizados para fazer os enxertos, a balança de sulfato, máquinas de sulfatar, material do tanoeiro, esbagoador, moinho de moer a uva, adorna, potes, pipas, barricas, carro de bois e o lagar. No *armazém* de alambique (B) há um espaço dedicado à agricultura (Fig.83), possuindo algumas alfaias como pique, alvião, foice, machados, *sementeira*²²⁸, nervo de baleia que servia de corda, cestos de asa e redondos e o carro de bois. Ao lado do espaço referido, temos o espaço da vitivinicultura (Fig.84), com um lagar recente constituído por dois depósitos de cimento e uma prensa de ferro. Também nesta sala existe um espaço dedicado dos jogos tradicionais (Fig.85) e o espaço do tear (Fig.86). Ao fundo deste *armazém* encontra-se uma divisória que nos conduz à cozinha tradicional (Fig.87). Ali podemos encontrar a queijeira, boleira, salgadeira, fogão de lenha, mesa de passar a ferro assim como o respetivo ferro, e um alambique possuindo neste momento apenas um aparelho de destilação com uma barça e o pesa licores (Fig.88). Por fim no *armazém* de fermentação (C) encontramos o espaço do pão (Fig.89), possuindo uma atafona de boi, uma atafona manual, medidas de milho, vasilha de guardar o milho, balanças, albarda de meter em cima do burro, caliveira, grade, arado em madeira e debulhadora de milho. Ao fundo do *armazém* existe o espaço do quarto antigo (Fig.90) com camas de ferro, berço de madeira, mesa-de-cabeceira, baús, cómodas, oratório, rádio, relógio de parede, máquina de costura, lamparina de azeite. Estas são algumas das peças que podemos observar nos cantos expositivos desta adega.

Neste Museu, o proprietário pretende *que outros levem o carroto da história mais adiante, até um descansadoiro qualquer, ponto de encontro de cultura e de gerações, embarcadouro de sonhos e de outras viagens.*²²⁹

²²⁸ Saca que se usava a cintura com as sementes.

²²⁹ José Carlos Costa, (1960-), Candelária.

11. Conclusão

No decorrer da dissertação concluiu-se que os alambiques na ilha do Pico surgem com grande força na época em que aparece a doença da vinha, primeiro o *Oidium* e mais tarde a *Filoxera*. Com estas pragas o homem do Pico sentiu a necessidade de fazer algo para conseguir o sustento da sua família, então começa a produzir aguardente de bagaço, figos e pêssegos.

O cultivo da vinha e das figueiras não era realizado num terreno qualquer, estas plantas germinavam em terrenos onde o solo era do tipo *lajido* e *biscoito*, sendo comuns numa cota inferior aos 200 metros.

Esta cota possui características propícias a estas culturas, visto a precipitação anual ser baixa e a temperatura anual rondar os 17° C, características comuns ao cultivo da vinha e das figueiras.

O cultivo dos pêssegos é comum numa cota superior aos 200 metros, pois nesta cota o terreno é arável, sendo o melhor para o cultivo desta árvore de fruto.

Com o aumento do cultivo da vinha, figueiras e pessegueiros começou haver uma grande produção de vinho e aguardente, exportados para a Ilha Terceira e São Miguel, mas também para outras paragens como Brasil, América, Índias Ocidentais e da Europa até à Rússia. A exportação do vinho e aguardente do Pico era feita pelo porto da cidade da Horta, devido à ilha do Pico não possuir um porto.

Com as doenças da vinha a produção de aguardente aumenta, sendo a grande maioria para exportar, para colmatar a falta de vinho, mas também era utilizada no consumo local.

A uva utilizada na produção de aguardente passa por um processo de fermentação que, após este terminar é retirado o vinho e o bagaço resultante, é destilado, produzindo aguardente de bagaço. Os figos e os pêssegos eram fermentados e só depois são destilados, produzindo aguardente de figo e de pêssego. Por vezes o vinho também é destilado. Este facto ocorre quando resta muito vinho de um ano para o outro, produz-se aguardente vínica.

Na ilha do Pico existiam e existem inúmeros alambiques, destacando-se historicamente, o proprietário António Francisco Taveira Brum da Silveira, que possuía alambiques que produziam aguardente apenas para vender e exportar. Este possuía um alambique no lugar dos Fogos, Candelária, e outro no Cais do Mourato, nas Bandeiras.

Quando a sua filha ao casar com José do Canto, as suas propriedades do Pico e Faial ficam a ser geridas pelo seu genro.

Em todas as freguesias da Ilha, exceptuando a freguesia de São João, existiam alambiques, sendo a freguesia das Bandeiras e Santa Luzia os locais onde existiam em maior número.

As construções onde existiam alambique podem ser classificadas em quatro categorias: espaço especializado numa construção, construção especializada, alambique com armazém anexo e alambique integrado num complexo de construções. Nestas construções podemos encontrar diferentes aparelhos de destilação: alambique de caldeira(*tradicional*), alambique de lentilha (pratos) e alambique de coluna de destilação contínua.

A confeção da aguardente neste aparelho envolve um processo técnico e nem todos tinham conhecimento, sendo este conhecido e colocado em prática pelo *lambiqueiro*.

No processo técnico de confeção de aguardente existe um encandeamento de várias etapas como a apanha do fruto, a fermentação e a produção de aguardente. Com esta sequência completa temos a aguardente pronta para consumir.

Na década de 80 e 90 existiam produtores de aguardente que possuíam grandes produções, como José Bettencourt Corrêa e Ávila e Manuel Joaquim Neves.

Manuel Joaquim Neves junto ao seu alambique possuía uma loja onde vendia aguardente ao copo, a garrafa e ao garrafão.

Atualmente na ilha do Pico existem três grandes produtores de aguardente e licores: Hélder Vargas, Leonardo Ávila e José Costa. Estes produtores produzem aguardente para vender na própria ilha, mas também para outras ilhas, como Terceira, São Miguel, São Jorge e Faial.

Leonardo Ávila também vende as suas aguardentes e licores no seu empreendimento de Enoturismo, Adega *A Buraca* e José Costa vende as suas produções na sua *Adega Típica*, no Cachorro – Bandeiras.

As aguardentes e licores são considerados património gastronómico por serem uma bebida típica da ilha do Pico.

A partir da década de 90 surge a reconversão Museológica dos alambiques, abrindo ao público o Museu do vinho, onde podemos ver o alambique existente e a relação que este tem com a vinha, o núcleo Museológico do Lajido de Santa Luzia onde podem observar um conjunto edificado relacionado com a produção de aguardente,

estando em funcionamento nos nossos dias e a Adega “Rodilha”, na Candelária, onde podemos observar um alambique e todos os utensílios que eram utilizados para o seu funcionamento.

Com a realização deste trabalho, a cultura da vinha da ilha do Pico fica mais rica, devido a inexistência de um trabalho sobre esta temática e sendo este o único que dá alguma importância aos alambiques, aguardente e licores e que faz a ligação que sempre existiu entre a cultura da vinha e a produção da aguardente, temáticas que não podem ser separadas.

12. Fontes

12.1. Fontes orais

Carlos Garcia Andrade

Estrada Regional nº2

9950 Criação Velha

Data Nas. 16/10/1932

Carlos Teixeira Melo

Rua Manuel Inácio Nunes nº9

9940 Santo Amaro

Data Nas. 02/06/1928

Hélder Vargas da Silveira

Estrada Regional - Santo António

9940 São Roque

Data Nas. 05/02/1952

Isaura de Sousa da Rosa

Rua 23 de Novembro 9950-024 Bandeiras

Data Nas. 28/08/1934

João António Serpa (João d'Aldina)

Rua do Mistério 9950 Bandeiras

Data Nas. 10/03/1938

José Bettencourt da Costa

Sítio do Granel nº11

9950 Madalena

Data Nas. 01/09/1942

José Emílio dos Anjos Rodrigues

Estrada Regional - Santa Luzia

9940 São Roque

Data Nas. 06/02/1952

Leonardo Ávila Silva

Estrada Regional Nº 37 – Santo António

9940 São Roque

Data Nas. 30/06/1961

Manuel Afonso de Simas Melo

Rua Barão Manuel Nunes Melo nº5

9940 Santo Amaro

Data Nas. 09/02/1938

Manuel Alberto da Silveira (Filho do Manuel Padre Nosso)

Rua dos Biscoitos 9950 Madalena

Data Nas. 16/02/1939

Maria da Boa Nova Lopes

Rua dos Biscoitos 9950 Madalena

Data Nas. 14/11/1935

Maria da Conceição Rocha Alvares

Avenida Padre Nunes da Rosa, nº29

9950-302 Madalena

Data Nas. 12/01/1976

Manuel Eduíno Garcia de Sousa

Monte de cima

9950 Candelária

Data Nas. 13/07/1946

Manuel Ferreira Serpa da Silveira

Rua da eira nº1

9940 Santa Luzia

Data Nas. 09/09/1929

Manuel Flamínio Teles da Rosa

Rua Capitão Mor Garcia G. Madruga nº1

9930 Lajes do Pico

Data Nas. 19/12/1955

Manuel Fraga de Sousa

Lugar da baixa - Ribeirinha

Data Nas. 27/11/1946

Manuel Gonçalves da Areia

Estrada Regional – Fors nº4

9930 Calheta

Data Nas. 07/08/1940

Manuel Pereira Furtado

Rua Dr. Freitas Pimentel nº 12-B

9950-334 Madalena

Data Nas. 24/12/1947

Manuel Salvador Garcia da Rosa (Salvador Velho)

Rua 23 de Novembro 9950-024 Bandeiras

Data Nas. 13/11/1937

Óscar Manuel Nunes de Freitas Gomes

Rua do Poço nº15

9940 Cais do Pico

Data Nas. 07/07/1939

Salvador Manuel de Sousa Garcia

Rua 23 de Novembro 9950-025

Data Nas. 30/01/1962

Sidónio da Silva Jorge

Canto do cabecinho

9940 Prainha

Data Nas. 29/01/1949

12.2. Bibliografia

“Adeliaçor inaugura a festa das vindimas 2012”, *O Dever*, Ano 95º, nº4686, 1 de Março, Lajes do Pico.

« Aguardente (A) », *Gazeta das Aldeias*, nº1672, Porto, Sociedade Gazeta das Aldeias.

« Aguardente de bagaço », *Gazeta das Aldeias*, nº 1906, Porto, Sociedade Gazeta das Aldeias.

“Álcoois (Os) ”, *O Picoense*, Ano II, nº 22, 25 de Outubro de 1891, São Roque do Pico.

ÁVILA, Ermelindo. 2010. *Álbum da Ilha do Pico*. Ponta Delgada, PUBLIÇOR.

ÁVILA, Ermelindo. 1995. *Crónicas da minha ilha*. Ponta Delgada, Jornal de Cultura.

ÁVILA, Ermelindo. 1993. *Figuras e factos – Notas históricas*. Lajes do Pico, Associação de defesa do Património da ilha do Pico.

ÁVILA, Ermelindo. 1988. *Ilha do Pico: suas origens e suas gentes (Notas Históricas)*. São Roque do Pico, Câmara Municipal de São Roque.

BERNARD, Marie e Antoine. 1910. *Alambics continus : guide de distillation*. Paris, s.edt.

BRAVO, Eng. Pedro Núncio. 1961. « Aguardentes », *Gazeta das Aldeias*, nº 2445, Porto, Sociedade Gazeta das Aldeias.

BRAVO, Eng. Pedro Núncio. 1961a. “ Destilação de vinhos”, *Gazeta das Aldeias*, nº 2444, Porto, Sociedade Gazeta das Aldeias.

BRAVO, Eng. Pedro Núncio. 1957. “ Destilação de vinhos”, *Gazeta das Aldeias*, nº 2363, Porto, Sociedade Gazeta das Aldeias.

BRETAUDEAU, Jean. 1985. *Podas e enxertias da sárvores de frutos*. Lisboa, Litexa Editora, Lda.

BREVANS, J. de. 1948. *La fabrication des liqueurs*. Paris, Librairie J.B. Baillière.

BRUM, Vânia. 2011. “Entrevista: Parque Natural do Pico um Parque Aberto...”, *O Dever*, Ano 95º, nº 4674, 8 de Dezembro, Lajes do Pico.

BRUM, Vânia, 2011 a, “Parque natural do Pico mais próximo da população”, *O Dever*, Ano 95º, nº 4670, 10 de Novembro, Lajes do Pico.

BRUNO, Jorge Augusto Paulus (coord.). 2001. *Lajes do Pico – Inventário do Património Imóvel dos Açores*. Angra do Heroísmo, Direção Regional da Cultura, IAC e Câmara Municipal das Lajes do Pico.

BRUNO, Jorge Augusto Paulus (coord.). 2001 a. *Madalena do Pico – Inventário do Património Imóvel dos Açores*. Angra do Heroísmo, Direção Regional da Cultura, IAC e Câmara Municipal da Madalena.

BRUNO, Jorge Augusto Paulus (coord.). 2001 b. *São Roque do Pico – Inventário do Património Imóvel dos Açores*. Angra do Heroísmo, Direção Regional da Cultura, IAC, Câmara Municipal de São Roque do Pico

BULLER, Joseph e Henry. 2001. *Um inverno nos Açores e um verão no Vale das Furnas*. Ponta Delgada, Instituto Cultural de Ponta Delgada.

CABRAL, Antero. s.d. *Legislação sobre géneros alimentícios*, 2 vol. Lisboa, Livraria Bertrand.

CALDAS, João Vieira [et all]. 2000. *Arquitectura popular dos Açores*. Lisboa, Ordem dos Arquitectos.

CASTILHO, A. 1948. “Destilação de figossecos”, *Gazeta das Aldeias*, nº 2129, Porto, Sociedade Gazeta das Aldeias.

Catálogo da exposição Paulo Gouveia: A reinvenção do vernáculo. 2012. Pico, s.edt.

CHAGAS, Frei Diogo das. 2007. *Espelho Cristalino em jardim de várias flores*. Ponta Delgada, Centro de Estudos Gaspar Frutuoso, 2º edição.

COLLARES JUNIOR, J.P. 1858. *Relatórios e apreciação sapresentadas por diversas comissões encarregadas de estudar o sistema de destilação agrícola de M. Champonnois aplicado à beterraba e outras plantas, e descrição dos aparelhos de destilação*. Lisboa, Tip. de G. M. Martins.

« Conservação e tratamento do vinagre », *Gazeta das Aldeias*, nº 1907, Porto, Sociedade Gazeta das Aldeias.

CORDEIRO, Carlos. 1985. « Relações comerciais de Nicolau Maria Raposo com o Brasil (1775/ 1784) » in *Boletim do Instituto Histórico da Ilha Terceira*, Vol. XLII. Angra do Heroísmo, União Gráfica Angrense : 244-346.

COSTA, Ricardo Manuel Madruga da. 2011. « Ordenanças, finanças municipais e recursos produtivos da ilha do Pico em começo de oitocentos : um breve esboço » in *Arquipélago - História*, 2º série, Vol. XIV – XV. Ponta Delgada, Universidade dos Açores : 67-113.

COSTA, Ricardo Manuel Madruga da, 2004. « Uma perspectiva da vitivinicultura na ilha do Pico nas duas primeiras décadas do século XIX » in *O Faial e a Periferia Açoriana nos séculos XV a XX*. Horta, Núcleo Cultural da Horta : 109-133.

COSTA, Susana Goulart. 1998. “A economia picoense entre os séculos XV e XVIII: um exemplo ambíguo de uma periferia” in *O Faial e a periferia Açoriana nos séc. XV e XX*. Horta, Núcleo Cultural da Horta : 81-101.

COSTA, Susana Goulart. 1997. *Pico Séculos XV-XVIII*. Ponta Delgada, Associação de Municípios da ilha do Pico.

COURTINE, Robert J. (Coord.). 1990. *Larousse gastronómico*, 2 vols. Lisboa, Círculo de Leitores.

CRUZ, José Virgílio de Matos Figueira. 1997. *Estudo hidrogeológico da Ilha do Pico*. Ponta Delgada., s. edt.

« Destilação do bagaço », *Gazeta das Aldeias*, nº 1974, Porto, Sociedade Gazeta das Aldeias.

“ Destilação dos bagaços ou vinhaços”, *Gazeta das Aldeias*, nº 2239, Porto, Sociedade Gazeta das Aldeias.

“Do vinho e dos baleeiros”. 2009. *Açores: Património da Humanidade: Angra do Heroísmo e as vinhas do Pico pela lente da National Geographic*, nº98. S.l., National Geographic.

DUARTE JUNIOR, Tomás. 2001. *O Vinho do Pico*. Ponta Delgada, CoingraLda.

DUARTE JUNIOR, Tomás. 1995. *O Concelho da Madalena : aspetos da sua história*. Madalena, Câmara Municipal da Madalena.

DUPLAIS, P. S.d. *Traité de la fabrication des liqueurs et de la distillation des alcools*. Paris, Gauthier-Villars.

EMILIO, Manuel (Coord.). 1892. “Os Alcools”, *O Picoense*, Ano 2, nº 38, 27 de Março, São Roque do Pico.

ESTEVES, Francisco. 2006. “Prefácio: História Breve deste manual”, in *Manual do destilador e licorista. Contendo numerosas receitas... Sintra*, colares Editora, 16ª ed: 7-11.

“Festa das Vindimas pretende projetar imagem do vinho”, *Ilha maior*, Ano XXIV, nº 950, 2 de março de 2012, Madalena do Pico.

FERNANDES, José Manuel. 2008. *História ilustrada da arquitectura dos Açores*. Angra do Heroísmo, Instituto Açoriano de Cultura.

FERNANDES, José Manuel e Ana Janeiro. 2009. *Arquitetura contemporânea nos Açores*. Ponta Delgada, Presidência do Governo Regional: Direcção Regional da Cultura.

FERREIRA, José Idalmiro Ávila. 2005. *Notas Históricas de Santo António do Pico*. São Roque do Pico, Câmara Municipal de São Roque.

FERREIRA, José Idalmiro Ávila. 1992. *Esta terra esta gente*. São Roque do Pico, Câmara Municipal de São Roques.

FORJAZ, Vitor Hugo (coord.). 2004. *Atlas Básico dos Açores*. Ponta Delgada, Observatório Vulcanológico e Geotérmico dos Açores.

FORJAZ, Victor Hugo. 2001. “Rochas da Ilha do Pico” in Jorge Paulos Bruno (Coord.). *Madalena Pico: inventário do património imóvel dos Açores*. Angra do Heroísmo, Instituto Açoriano de Cultura: 31-35.

FRANCA, Zilda Terra Tavares de Melo, 2002. *Origem e evolução petrológica e geoquímica do vulcanismo da Ilha do Pico, Açores*. São Roque do Pico, Câmara Municipal.

FRANCA, Zilda [et all]. 2005. *Geologia dos Açores : uma perspectiva actual*. Ponta Delgada, OVGA.

FRUTUOSO, Gaspar. 2005. *Saudades da terra*, Livro VI. Ponta Delgada, Instituto Cultural de Ponta Delgada.

GASPAR, José Eduardo Pedro, 2005. *Os bons e os maus: vinhos e categorias nativas nos Açores*. Lisboa. Tese doutoramento, Antropologia (especial. Antropologia Económica), Dep. de Antropologia, Instituto Superior de Ciências do Trabalho e da Empresa

GASPAR, José Eduardo Pedro, 1988. *A arte da tanoaria*. Ponta Delgada, Serviço de Documentação da Universidade dos Açores : Departamento de História.

GARCIA, Albino Terra, 1993. “Pico.UmaIlhadiferente. O Dragoeiro”, *Açorianíssima*, Ano II, nº24, Ponta Delgada, (s.edt.).

GARCIA, José Duarte, 1987. « Vinhoverdelho do Pico », *Despertar – Boletimparoquial*, Ano XII, nº84, RibeiraChã, Centro Social Paroquial da Ribeira Chã: 43-46.

GOES, Ernesto. 1994. *Dragoeiros dos Açores*. Ponta Delgada, Coingra, Lda.

GOUVEIA, Paulo. 1995. *Arquitectura baleeira nos Açores*. Angra do Heroísmo, Governo Regional dos Açores: Gabinete de Emigração e Apoio às Comunidades Açorianas.

GOUVEIA, Paulo. 1998-1999. “Museu do Vinho, Madalena, Pico: projeto de adaptação, restauro e reabilitação de Paulo Gouveia”, *Atlântida*, Vol 44. Angra do Heroísmos, InstitutoAçoriano de Cultura : 239-242.

GUIMARÃES, J.A. Gonçalves, 2002. « A arte de artificiar os vinhos », *Douro – Estudos e Documentos*, nº14, Ano 7. Porto, GEHVID – Grupo de Estudos de História da ViticulturaDuriense e do Vinho do Porto : 197-213.

HUBERT, François. 1990. « Vignoble de Pico : quelques réflexions pour une musée de site », *Arquipélago–Ciênciassociais*, nº5. Ponta Delgada, Universidade dos Açores : 93-123.

Inquérito industrial: Arquipélago dos Açores. 1964. Lisboa, Instituto Nacional de Estatística.

Inquerito Industrial de 1890, 5. 1891.Lisboa, Imprensa Nacional.

JOAO, Maria Isabel. 1991. *Os Açores no século XIX: economia, sociedade e movimentos autonomistas*. Lisboa, Ed. Cosmos.

JÚNIOR, J.J. d’Azevedo. 1859. “Chronica Agrícola”, *Fayalense*, Ano 3, nº 7, 11 de Setembro, Faial.

LAMARCHE, C. De. 1919. *Pomares e bons frutos: sua conservação e comércio*. Lisboa, Livraria Clássica Editora.

LAUREANO, Paulo e Maria João de Almeida. 2007. *Memórias do vinho*. s.l., Civilização editora.

MACEDO, António Lourenço da Silveira. 1871. *História das quatro ilhas que formam o distrito da Horta*. Horta, Tip. de Graça Júnior.

MACHADO, Margarida Vaz do Rego. 2011. “José do Canto: património e influência de um grande proprietário micaelense na ilha do Faial” in *O Faial e a periferia açoriana nos séculos XV a XX*. Horta, Nucleo Cultural da Horta: 227-238.

MACHADO, Margarida Vaz do Rego. 2005. *Uma fortuna do Antigo Regime: a casa comercial de Nicolau Maria Raposo de Amaral*. Cascais, Patrimonia Historica.

MALDONADO, Pe. Manuel Luís. 1990. *Fénix Angrense*, 2 vols. Angra do Heroísmo, Instituto Histórico da Ilha Terceira.

Manual do destilador e licorista, 2 vols. 1915. Lisboa, Arnaldo Bordalo, 12ª ed.

MARTINS, Rui de Sousa, 2001. “Construções de falsa abóbada nas paisagens de pedra seca da Madalena do Pico” in Jorge Paulus Bruno (Coord.). *Madalena do Pico – Inventário do Património Imóvel dos Açores*. Angra do Heroísmo, Câmara Municipal da Madalena: 27-30.

MARTINS, Rui de Sousa, 1999. *A cerâmica modelada feminina dos Açores*, Cascais, Patrimónia, Associação de Projetos Culturais e Formação Turística.

MARTINS, Rui de Sousa, 1987. *Projeto de musealização de uma olaria de Vila Franca do Campo*. Ponta Delgada, Universidade dos Açores.

MENESES, Avelino de Freitas de, 1995. *Os Açores nas encruzilhadas de setecentos (1740-1770)*, 2 vols. Ponta Delgada, Barbosa e Xavier, Limitada.

MENESES, Avelino de Freitas de, 1995a. *Estudo de História dos Açores*, 2 vols. Ponta Delgada, Jornal de Cultura.

MENESES, Avelino de Freitas de. 1988. *O Município da Madalena (Pico): 1740-1764*. Pico, s.edt.

MÓNICA, Maria Filomena. 2011. “José do Canto: subsídios para a história micaelense, 1820-1898”, *Análise social*, Vol. 36, nº 160, Lisboa, s.edt.: 969-973.

MÓNICA, Maria Filomena. 2000. “José do Canto” in *José do Canto no centenário da sua morte*. Ponta Delgada, Coingra: 194-202.

“Monopólio dos álcoois (O)”, *O Pico*, Ano 6º, nº 3, 13 de setembro de 1891, São Roque do Pico.

“Monopólio dos álcoois (O)”, *O Picoense*, Ano II, nº 11, 26 de julho de 1891, São Roque do Pico.

“Monopólio dos álcoois (O)”, *O Picoense*, Ano II, nº 13, 9 de agosto de 1891, São Roque do Pico.

“Monopólio dos álcoois (O) ”, *O Picoense*, Ano II, nº 15, 23 de agosto de 1891, São Roque do Pico.

“Monopólio dos álcoois (O) ”, *O Picoense*, Ano II, nº 18, 13 de setembro de 1891, São Roque do Pico.

NATIVIDADE, J. Vieira. 1927, *Poda de fruteiras*. Porto, Marques Abreu.

“Nossos vinhos (Os) ”, *O independente*, Ano III, nº18, 12 de agosto de 1888, São Roque do Pico.

“Nota fobre figueiras”, *Gazeta das Aldeias*, nº2810, Porto, Sociedade Gazeta das Aldeias.

“Novo monopólio”, *O Picoense*, Ano I, nº24, 21 setembro de 1890, São Roque do Pico.

“Novo regimento do álcool (O) ”, *O Picoense*, Ano II, nº10, 19 de julho de 1891, São Roque do Pico.

NUNES, João Carlos Carreiro. 1999. *A atividade vulcânica na Ilha do Pico do Plistocénico Superior ao Holocénico: mecanismo eruptivo e Hazard vulcânico*, 2 vols. Ponta Delgada, s.edt. Tese de Doutoramento no ramo de Geologia, especialidade de Vulcanologia, Departamento de Geociências, Universidade dos Açores

“Parte Oficial”, *Fayalense*, Ano 3, nº 46, 17 de Junho 1860, Faial.

“Parte oficial”, *Fayalense*, Ano 2º, nº24, 9 de janeiro de 1859, Faial.

“Parte oficial”, *O Fayalense*, Ano 3º, nº46, 17 de junho de 1860, Faial.

PEIXOTO, Fernando, 2006. « Os interesses da aguardente », *Douro – Estudos e Documentos*, nº21, Ano 12. Porto, GEHVID – Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto : 89-106.

PEYNAUD, Emile. 1993. *Conhecer e trabalhar o vinho*. Lisboa, Litexa Editora, Lda.

“Phyloxera (O)”, *A voz*, Ano I, nº8, 12 de março de 1899, Madalena do Pico.

PIMENTEL, Elisabete (Coord.), s.d. *Proposta de programa museológico para o Museu do Vinho da Ilha do Pico*. Lajes do Pico. Museu do Pico. Documento Pólicopiado

“Projeto de decreto sobre a aguardente”, *Gazeta das Aldeias*, nº1730, Porto, Sociedade gazeta das Aldeias.

“Providências oficiais: taxa a aplicar, durante o corrente ano sobre vinhos e derivados”, *Gazeta das Aldeias*, nº2102, Porto, Sociedade gazeta das Aldeias.

“Remédios para combater o phyloxera”, *O Pico*, Ano II, nº67, 19 de setembro de 1886.

RIBEIRO, Margarida. 1989. *Alguns aparelhos de destilação em Portugal*. Lisboa, A Persistente.

ROSA, Manuel Vieira da. 2003. *Desabafos escritos*. Horta, João Luís - Centro de cópias.

Roteiro dos Museus dos Açores. 2005. Ponta Delgada, Direção Regional da Cultura.

SACADURA, João Paulo. 2006. *Património da humanidade em Portugal*, 3 vols. Lisboa, Verbo:145-187.

SILVA, Emanuel Félix Borges da, [et al.]. 2005. *Dragoeiros do Museu do Vinho*. Pico, Oficina Desing.

SILVA, Hélder Marques, Eduardo Carqueijeiro (Coords.).2001. *Paisagem da cultura da vinha da Ilha do Pico: candidatura a Património Mundial*. Horta, Secretaria Regional do Ambiente.

SILVEIRA, Henrique Francem. s.d. *Indústrias de fermentação*. Lisboa, Biblioteca de Instrução profissional.

SILVEIRA, Manuel José de Arriaga Brum da. 1821. *Memoria geographica, estatistica, politica e historica sobre as ilhas do Fayal, e Pico*. Lisboa, Impressão de Alcobia.

SOARES, Maria do Rosário Silva. 2008. *Saberes, sabores e patrimonialização do sistema alimentar da Ilha de São Miguel*. Ponta Delgada, Universidade dos Açores. Dissertação de Mestrado em Património, Museologia e Desenvolvimento

“Sobre adegas e lagares”, *Gazeta das Aldeias*, nº1871, Porto, Sociedade Gazeta das Aldeias.

SOUSA, Fernando Aires de Medeiros, 1982. *José do canto- Subsídios para a História Micaelense*. Ponta Delgada, Universidade dos Açores.

SOUSA, Fernando Aires de Medeiros, 1981. “José do Canto vivo”, *Arquipélago – História*. Ponta Delgada, Universidade dos Açores: 115-136.

SOUSA, Paulo Silveira e, 2004. “Para uma História da Vinha e do Vinho nos Açores”, *Boletim do Instituto Histórico da Ilha Terceira*, LXII vol. Angra do Heroísmo, SerSilito – Empresa Gráfica, Lda: 115-217.

VALAGÃO, Maria Manuela gago Ponte (Coord.). 2006. *Tradição e inovação alimentar: dos recursos silvestres aos itinerários turísticos*. Lisboa, Colibri – INIAP.

VALAGÃO, Maria Manuel Gago Pontes.1990. *Práticas alimentares numa sociedade em mudança: estudo de caso numa freguesia do Alto-Douro*. Lisboa, Universidade Nova de Lisboa, Faculdade de Ciências e Tecnologia.

VASCONCELOS, Lisa Maria de Brito Kilberg, 2002. *Ensaio sobre a influência dos aerossóis minerais na produção vitivinícola: o caso da zona vitivinícola do Pico*. Angra do Heroísmo. Dissertação apresentada com vista à Obtenção do grau de Mestre em Gestão e Conservação da Natureza apresentada à Universidade dos Açores, Departamento de Ciências Agrárias

VIEIRA, João António Gomes. 2005. *Família dabney: memória de um legado (1804-1892)*. Lisboa, Intermezzo – Audiovisuais: 155-200.

“Vindima no Museu do Pico”, *O Dever*, Ano 95º, nº 4655, 28 de julho, Lajes do Pico.

ZBYSZEWSKI, Georges. 1963. *Carta Geológica de Portugal, Notícia explicativa da folha A da Ilha do Pico*. Lisboa, Serviços Geológicos de Portugal.

ZBSZEWSKI, Georges, 1963. *Carta Geológica de Portugal, Notícia explicativa da folha B da Ilha do Pico*. Lisboa, Serviços Geológicos de Portugal.

12.3. Fontes não impressas

GARCIA, Susana. 2010. *Os Alambiques da Ilha do Pico – Açores*. Ponta Delgada, Universidade dos Açores, trabalho apresentado na disciplina de Museologia e Antropologia Cultural, Mestrado em Património, Museologia e Desenvolvimento.

GARCIA, Susana. 2009. *O cultivo das figueiras e o consumo dos figos na freguesia das Bandeiras – Ilha do Pico*. Ponta Delgada, Universidade dos Açores, trabalho apresentado na disciplina de Antropologia Cultural dos Açores, Licenciatura em Património Cultural.

GARCIA, Susana. 2009a. *O projecto de Musealização do Alambique do João Serafim no Lagido – Ilha do Pico*. Ponta Delgada, Universidade dos Açores, trabalho apresentado no seminário de Etnomuseologia, Licenciatura em Património Cultural.

GARCIA, Susana. 2007. *Um alambique nas Bandeiras – Ilha do Pico*. Ponta Delgada, Universidade dos Açores, trabalho apresentado na disciplina de Antropologia Cultural, Licenciatura em Património Cultural

12.4. Fontes documentais

Borrador para a entrada e saída do vinho – contas com taverneiros, 1812 - UACSD/FAM-ABS-JC/Documentação não inventariada/Cx.188

Caderno de contas com taberneiros, 1809-1810 - UACSD/FAM-ABS-JC/Documentação não inventariada/Cx.188

Caderno de despesas com as vinhas do Cais do Mourato, 1817 - UACSD/FAM-ABS-JC/Documentação não inventariada/Cx.203

Conhecimentos, 1829, 1830 - UACSD/FAM-ABS-JC/Documentação não inventariada/Cx.63

Conta-corrente com Vinhas dos Fogos - UACSD/FAM-ABS-JC/Documentação não inventariada/Cx.42

Conta-corrente de José do Canto com António Ferreira Garcia de Andrade, 1845 - UACSD/FAM-ABS-JC/Documentação não inventariada/Cx.131

Conta-corrente de José do Canto com Tomás Pereira da Rosa, 1885 - UACSD/FAM-ABS-JC/Documentação não inventariada/Cx.42

Conta-corrente de Maria Guilhermina Taveira Brum da Silveira com António Ferreira Garcia de Andrade, 1841 - UACSD/FAM-ABS-JC/Documentação não inventariada/Cx.42

Contas-correntes: São Lourenço, Fogos, Cais do Mourato, Capelo; Despesas com obras em prédios, 1852 - UACSD/FAM-ABS-JC/Documentação não inventariada/Cx.131

Conta com tanoeiros e outros, 1817-1821 - UACSD/FAM-ABS-JC/Documentação não inventariada/Cx.188

Conta da receita e despesa da Casa de António Francisco Taveira Brum da Silveira, 1818-1819 – UACSD/FAM-ABS-JC/Documentação não inventariada/Cx.190

Conta de compra de aguardente, [17--] - UACSD/FAM-ABS-JC/Documentação não inventariada/Cx.116

Conta geral da receita e despesa da Casa de António Francisco Taveira Brum da Silveira, 1820 - UACSD/FAM-ABS-JC/Documentação não inventariada/Cx.188

Conta de venda e líquido rendimento de duas pipas de aguardente [17--] - UACSD/FAM-ABS-JC/Documentação não inventariada/Cx.42

Contas da Ilha do Faial, 1864-1865 - UACSD/FAM-ABS-JC/Documentação não inventariada/Cx.201

Contas da Ilha do Faial, 1865-1866 - UACSD/FAM-ABS-JC/Documentação não inventariada/Cx.55

Contas da Ilha do Faial, Mapa geral das pensões, foros e ordenados que anualmente paga na Ilha do Faial... da autoria de António Ferreira Garcia de Andrade - UACSD/FAM-ABS-JC/Documentação não inventariada/Cx.54

Contas do Faial da autoria de João António Morrisson, 1849 - UACSD/FAM-ABS-JC/Documentação não inventariada/Cx.40

Correspondência de António Ferreira Garcia de Andrade - UACSD/FAM-ABS-JC/JC/001/002

(JC corresponde à Secção José do Canto; 001 corresponde à série Correspondência; 002 à subsérie Correspondência Recebida)

Correspondência de João António Morrison - UACSD/FAM-ABS-JC/JC/001/002

Correspondência relativa a venda de aguardente, da autoria de Ana Francisca Joaquina da Caridade (?), Joaquim José Gomes, 1798 - UACSD/FAM-ABS-JC/Documentação não inventariada/Cx.116

Despesas com as vinhas dos Fogos e casas do mesmo sítio, 1824-1825 - UACSD/FAM-ABS-JC/Documentação não inventariada/Cx.190

Despesas com vinhas do Capelo, 1822-1826 - UACSD/FAM-ABS-JC/Documentação não inventariada/Cx.206

Despesa por conta da Casa de António Francisco Taveira Brum da Silveira, 1820 - UACSD/FAM-ABS-JC/Documentação não inventariada/Cx.27

Despesas por conta da Casa de António Francisco Taveira Brum da Silveira, 1822 - UACSD/FAM-ABS-JC/Documentação não inventariada/Cx.39

Instrução por onde se deve regular o administrador dos bens... da autoria de José do Canto, 1843 - UACSD/FAM-ABS-JC/Documentação não inventariada/Cx.128

Maços com contas das vinhas, 1866-1868 - UACSD/FAM-ABS-JC/Documentação não inventariada/Cx.139

Maço composto por documentos relativos à Quinta de São Lourenço..., 1859-1851 - UACSD/FAM-ABS-JC/Documentação não inventariada/Cx.201

Nota de venda de aguardente, 1863-1864 - UACSD/FAM-ABS-JC/Documentação não inventariada/Cx.28

Nota de vinte e uma pipas e cinco meias pipas de vinho e aguardente... 1855 - UACSD/FAM-ABS-JC/Documentação não inventariada/Cx.39

Nota do vinho remetido para São Miguel pela escuna Açores, 1846 - UACSD/FAM-ABS-JC/Documentação não inventariada/Cx.39

Pagamento de letra em aguardente, 1804 - UACSD/FAM-ABS-JC/Documentação não inventariada/Cx.116

Relação das despesas com as vinhas do Cais do Mourato, dos Fogos e do Capelo, 1819-1820 - UACSD/FAM-ABS-JC/Documentação não inventariada/Cx.203

Transporte da conta de Francisco Joaquim; Elizia Tomásia, moradora a Sto. Amaro; Contas com taberneiros; conta de venda de vinho, vinagre..., 1816-1820, 1827 - UACSD/FAM-ABS-JC/Documentação não inventariada/Cx.120.

12.5. Sítios da Internet

Aguardente

<http://www.mezochi.net/Aguardente.htm>

Aguardentes de uva (As)

<http://vinho.ihler.org/Technique/vinifsp.php?emission=/Technique/regles.php>

Alambiques de banho-maria

http://www.coppercrafts.eu/index.php?option=com_virtuemart&page=shop.browse&category_id=67&Itemid=80&lang=pt

Alambiques em cobre artesanais

http://www.copper-alembic.com/products_byclass.php?cat_id=10&lang=pt

Barroco, Lize Maria Soares. S.d..A importância da gastronomia como Património Cultural, no Turismo Baiano

<http://www.obsturpr.ufpr.br/artigos/alimbeb1.pdf>

Costa, Manuel Paulino. 2010. Centro de Interpretação da Paisagem Protegida da Cultura da Vinha do Pico, Pico, Parque Natural do Pico.

Http://siaram.azores.gov.pt/patrimonio-cultural/vinhas-pico/nucleo-museo-sta-luzia/_texto.html

Destilação

http://www.qmc.ufsc.br/qmc5230/aula02/aula02_01.html

Goulart, Mónica. 2010. Poços de maré, Pico, Gabinete Técnico da Paisagem Protegida da Vinha do Pico.

<http://www.siam.azores.gov.pt/energia-recursos-hidricos/pocos-mare/pocos-mare.pdf>

Goulart, Mónica. 2010a. Poços de maré, Pico, Gabinete Técnico da Paisagem Protegida da Vinha do Pico.

http://siam.azores.gov.pt/patrimonio-cultural/vinhas-pico/pocos-mare/_texto.html

História da destilação e das aguardentes

<http://www.g-sat.net/garrafeira-1676/historia-da-destilacao-e-das-aguardentes-24922.html>

Martins, Rui de Sousa. 2012. Para uma Antropologia da água doce no arquipélago dos Açores, São Miguel, Departamento de História, Filosofia e Ciências Sociais – Centro de Estudo Etnológicos.

http://siam.azores.gov.pt/energia-recursos-hidricos/antropologia-agua_doce/Antropologia-da-Agua-Doce-RuiMartins.pdf

Milagres do vinagre (Os)

[Http://topazio1950.blogs.sapo.pt/100670.html](http://topazio1950.blogs.sapo.pt/100670.html)

Oliveira, Fernando. 2010. Lajido de Santa Luzia, Pico, Parque Natural do Pico

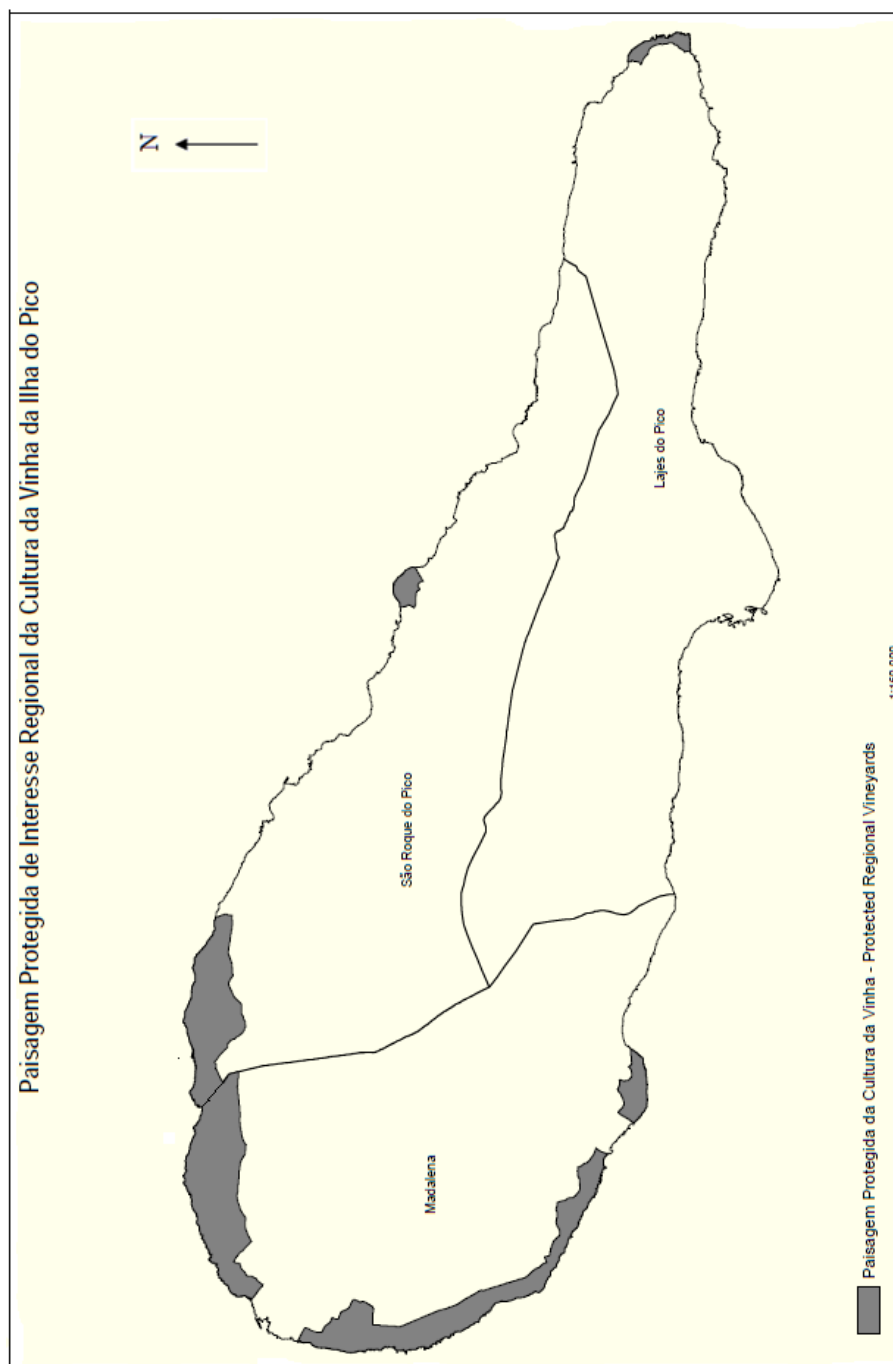
http://siam.azores.gov.pt/patrimonio-cultural/vinhas-pico/lajido-sta-luzia/_texto.html

Venda de alambiques

<http://www.albinovieira.com/alambiques.php>

Anexos

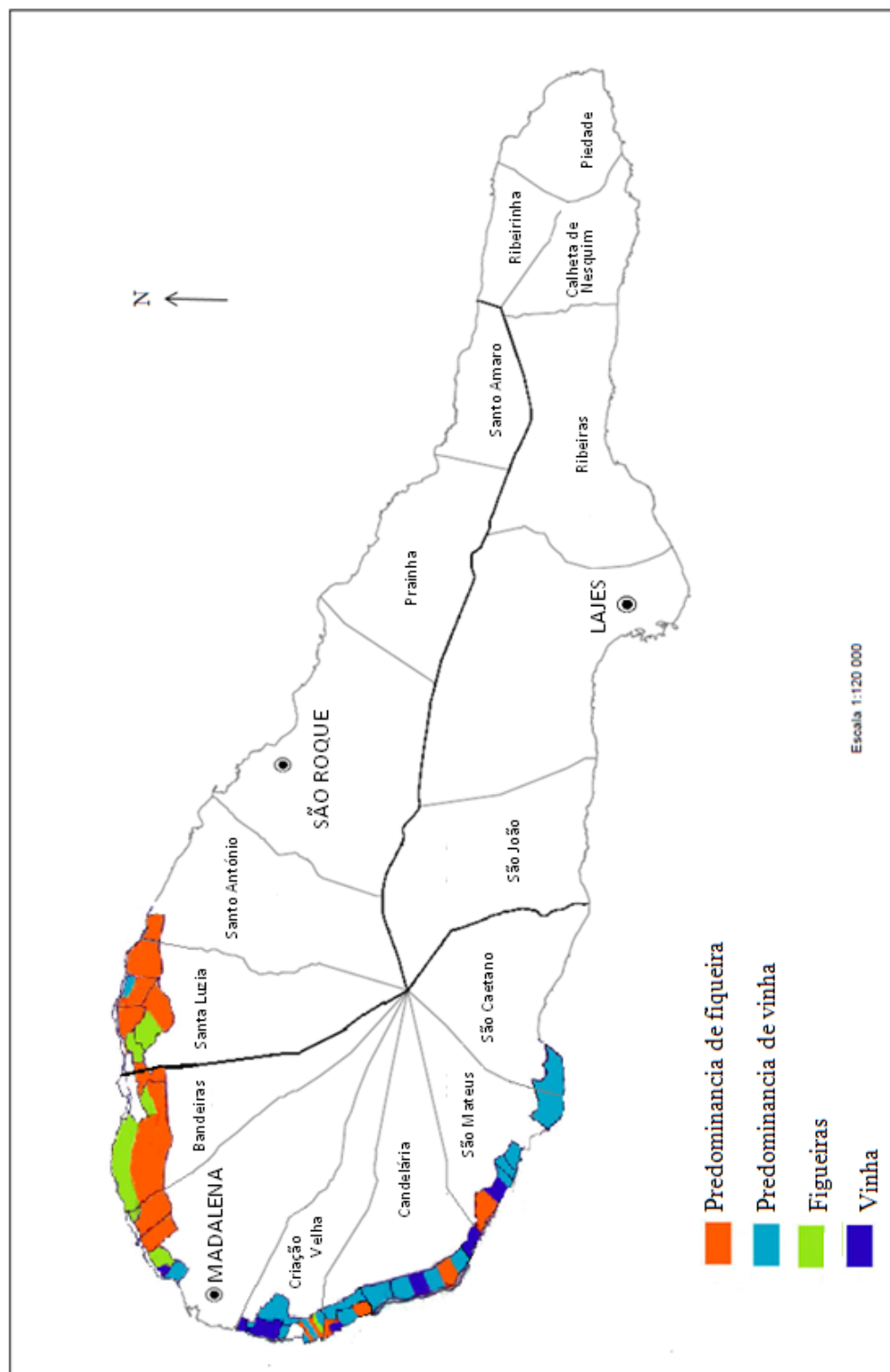
Cartografia



Mapa 1 – Paisagem da Cultura da Vinha da Ilha do Pico

PARQUE NATURAL DA ILHA DO PICO

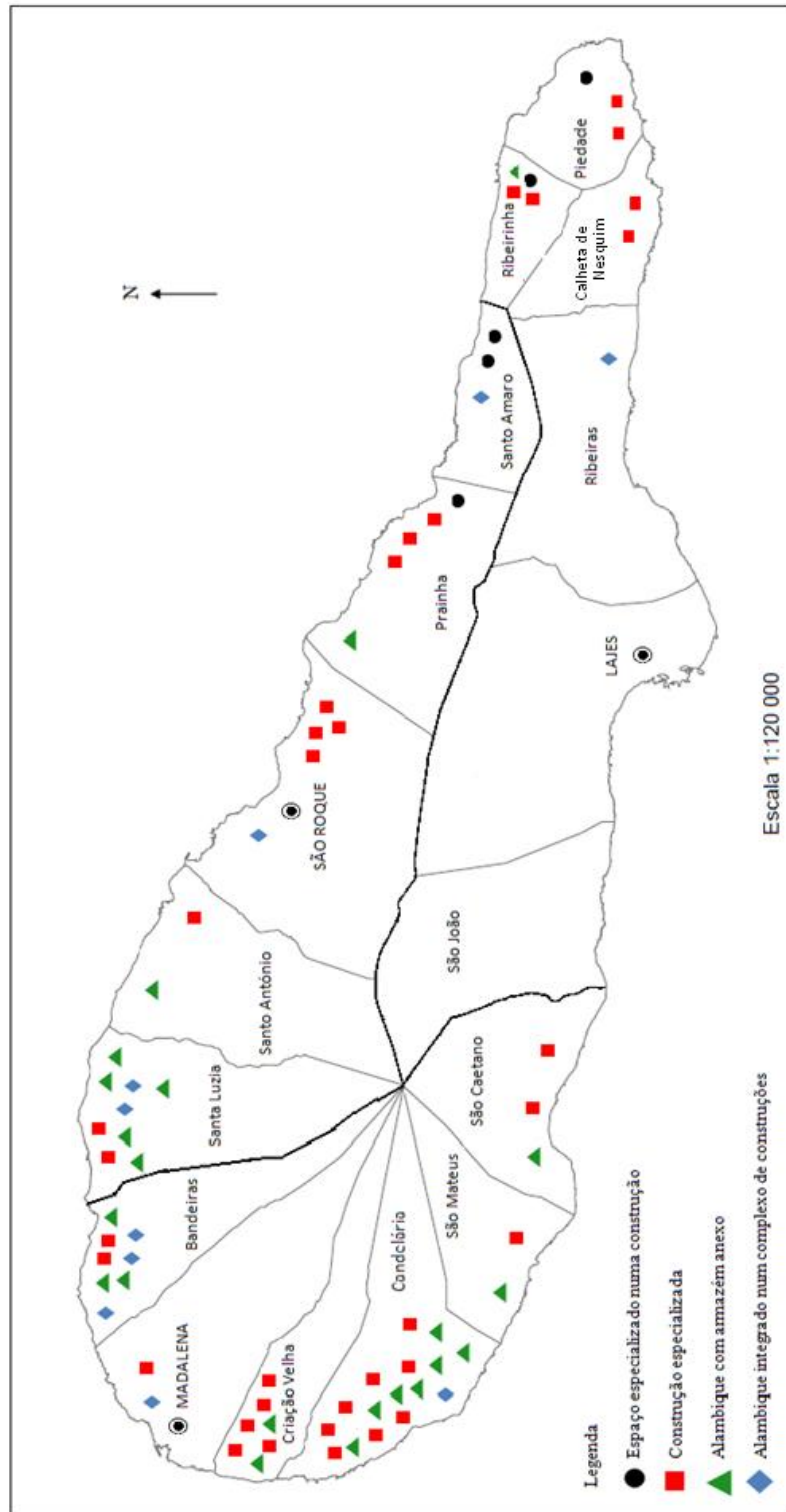
Ilha do Pico



Mapa 2 - Espaços de cultivo de figueiras e vinha na zona ocidental da ilha do Pico

Fonte cartográfica: DIVISÃO DE TOPOGRAFIA, DESENHO E CARTOGRAFIA – SRHE e Parque Natural da ilha do Pico

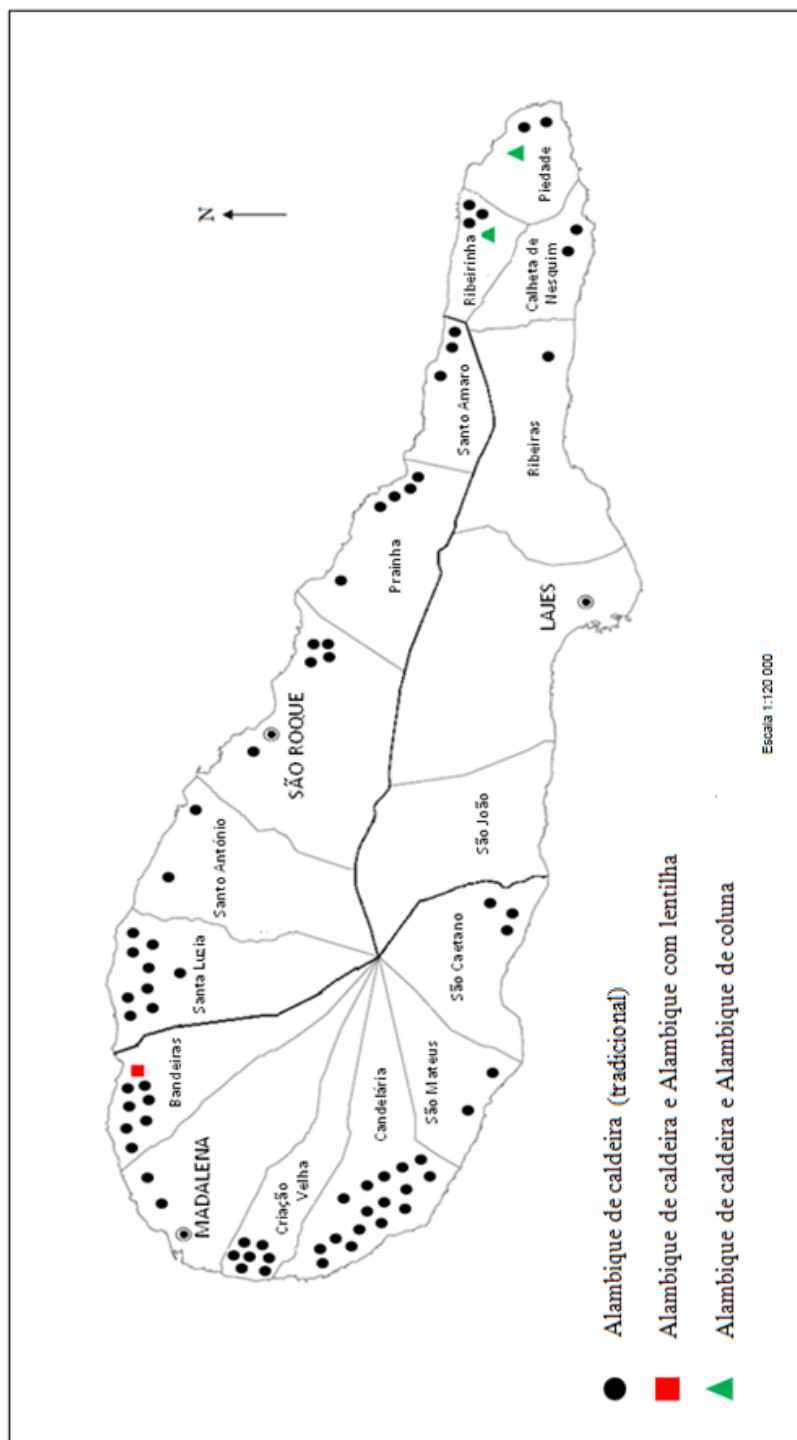
Ilha do Pico



Mapa 3 – Distribuição dos tipos de alambique

Base cartográfica: DIVISÃO DE TOPOGRAFIA, DESENHO E CARTOGRAFIA - SRHE

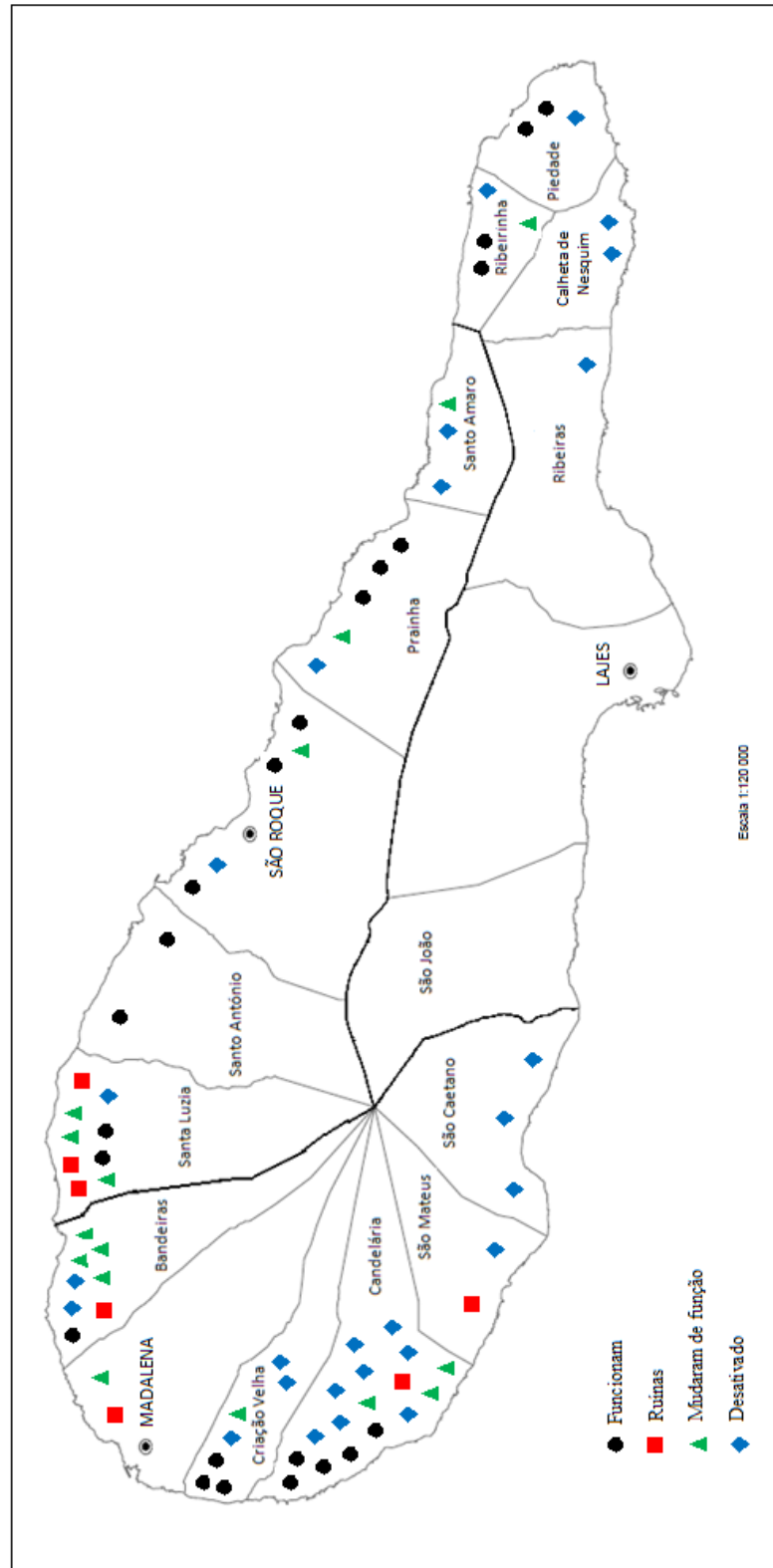
Ilha do Pico



Mapa 4 – Aparelhos de destilação

Base cartográfica: DIVISÃO DE TOPOGRAFIA, DESENHO E CARTOGRAFIA - SRHE

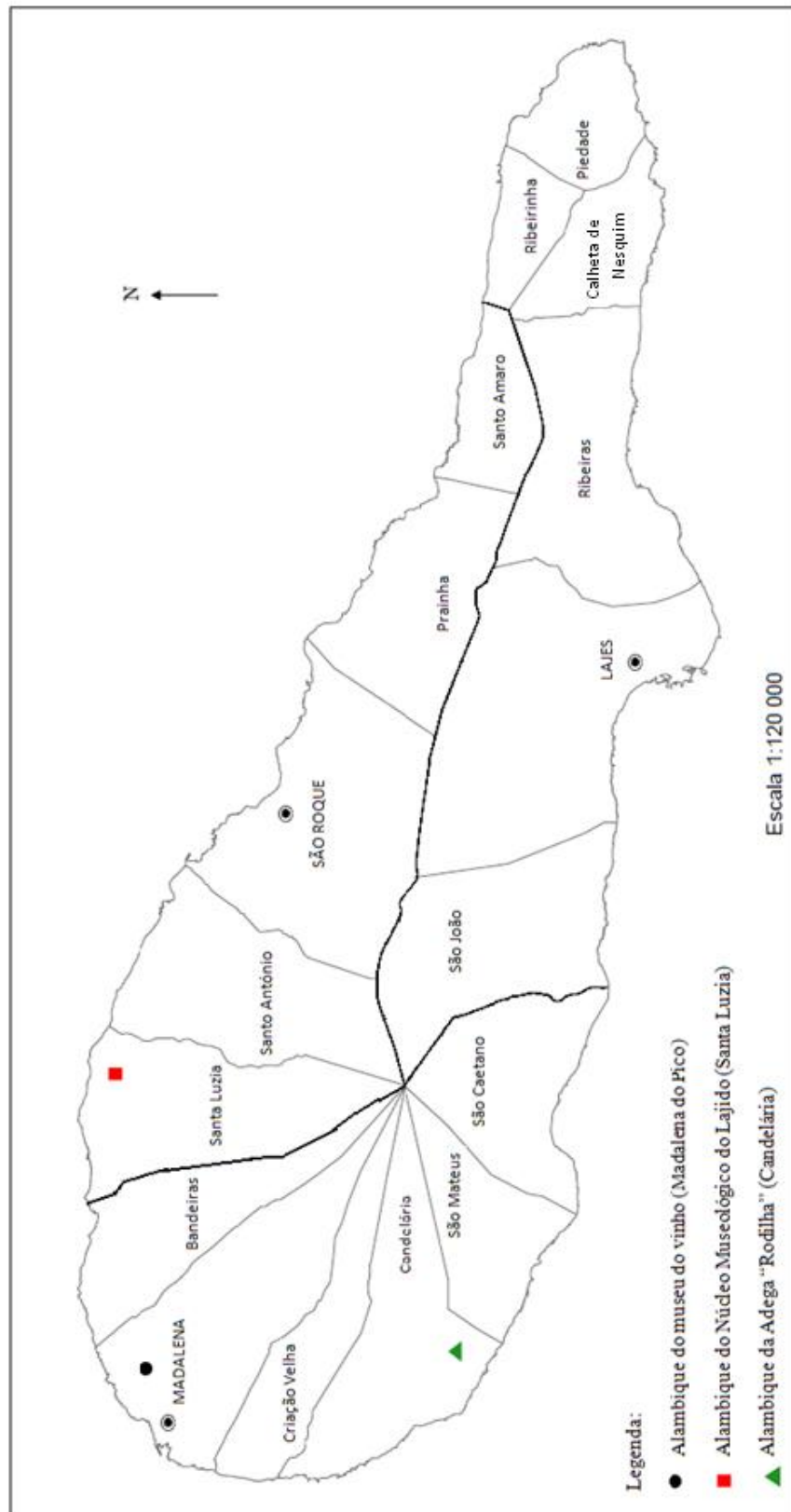
Ilha do Pico



Mapa 5— Situação dos alambiques da ilha do Pico em 2010

Base cartográfica: DIVISÃO DE TOPOGRAFIA, DESENHO E CARTOGRAFIA - SRHE

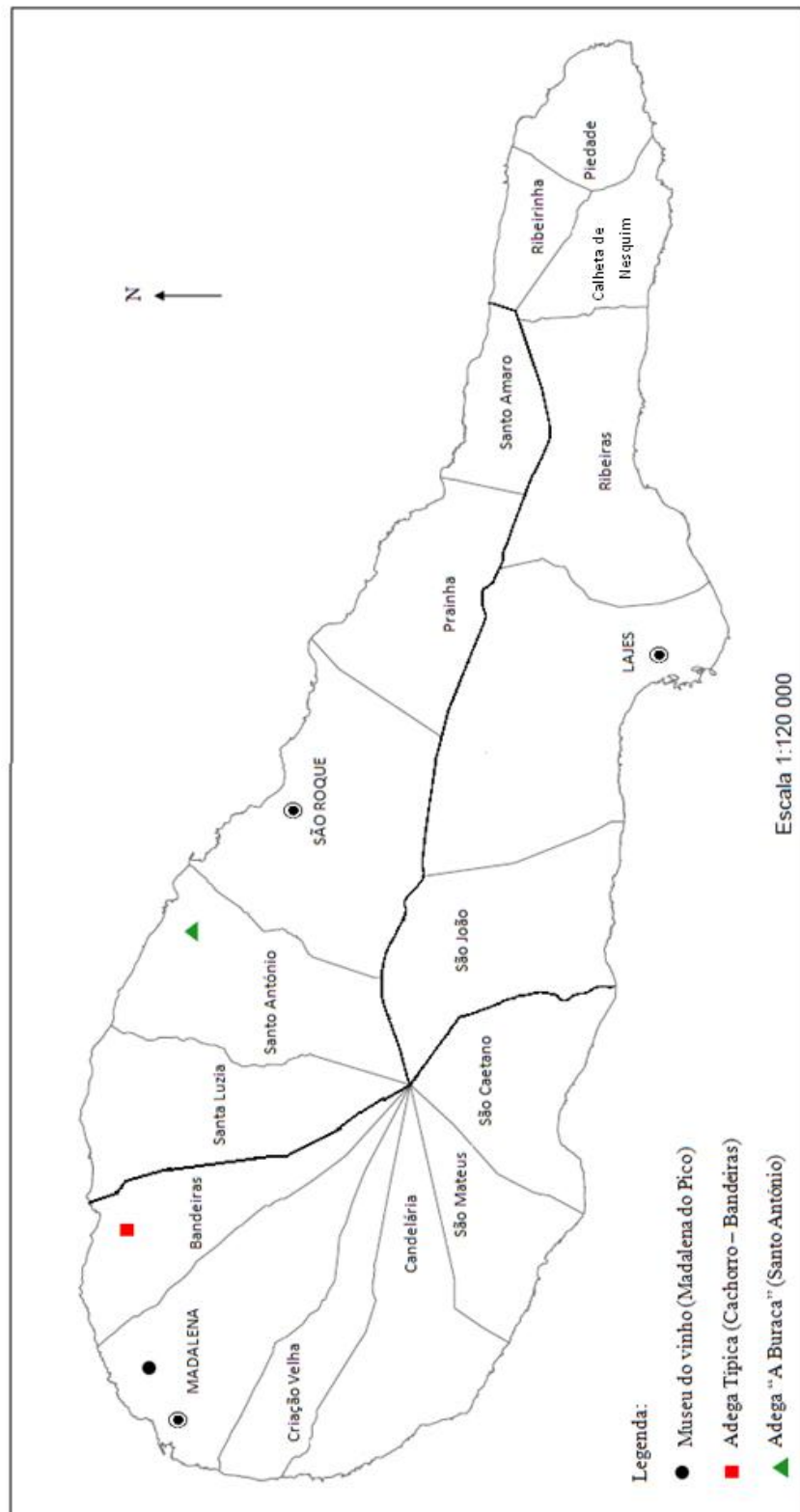
Ilha do Pico



Mapa 6. Localização dos alambiques musealizados

Base cartográfica: DIVISÃO DE TOPOGRAFIA, DESENHO E CARTOGRAFIA - SRHE

Ilha do Pico



Mapa 7 – Locais de venda de aguardentes e licores

Base cartográfica: DIVISÃO DE TOPOGRAFIA, DESENHO E CARTOGRAFIA - SRHE

Inventário dos alambiques

Inventário dos alambiques²³⁰

Lajes do Pico

Nº de inventário: L 1

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do João Silva

1.3. **Localização:**

1.3.1. **Concelho:** Lajes

1.3.2. **Freguesia:** Ribeirinha

1.3.3. **Lugar:** Ribeirinha de baixo

1.4. **Situação Atual:** Funcionamento

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** -

1.6. **Estado do Edifício:** Bom

1.7. **Novas funções:** -

1.8. **Proprietário:** João da Silva

1.8.1. **Residência:** Ribeirinha de Baixo



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Construção especializada

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Em blocos e caiadas

2.5. **Paredes interiores:** Caiadas

2.6. **Telhado:** Duas águas

2.7. **Compartimentos:** Um

2.8. **Construções Anexas:** -

2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Dois alambiques de caldeira(tradicional)

2.10. **Produção:** Industrial

2.11. **Licença:** Possui



Legenda

■ Caldeira

■ Serpentina

3. Bibliografia:

²³⁰ Os alambiques estão inventariados por concelhos. Cada alambique possui uma numeração utilizando a letra inicial de cada concelho e um número.

Nº de inventário: L 2

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do Elvino

1.3. **Localização:**

1.3.1. **Concelho:** Lajes

1.3.2. **Freguesia:** Ribeirinha

1.3.3. **Lugar:** Ribeirinha de baixo

1.4. **Situação atual:** Mudou de função

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** Década de 80?

1.6. **Estado do Edifício:** Bom

1.7. **Novas funções:** Casa de veraneio

1.8. **Proprietário:** Elvino Silva

1.8.1. **Residência:** Ribeirinha



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do Alambique:** Construção especializada

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Pedra seca

2.5. **Paredes interiores:** Rebocadas

2.6. **Telhado:** Duas águas

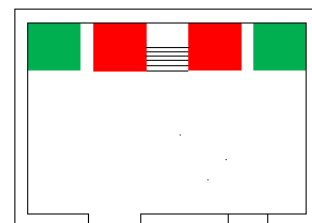
2.7. **Compartimentos:** Um.

2.8. **Construções Anexas:** -

2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Dois alambiques de caldeira(tradicional)

2.10. **Produção:** Autoconsumo

2.11. **Licença:** -



Legenda

■ Caldeira

■ Serpentina

3. Bibliografia: -

Nº de inventário: L 3

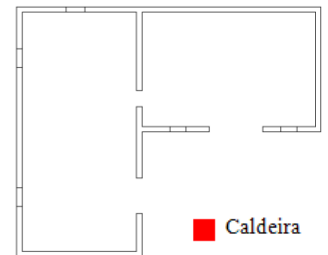
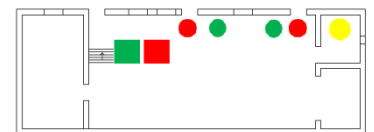
1. Elementos de identificação do Alambique

- 1.1. **Classificação:** Alambique misto – Caldeira (1) e coluna (2)
- 1.2. **Denominação Local:** Alambique do Manuel do Nordeste
- 1.3. **Localização:**
 - 1.3.1. **Concelho:** Lajes
 - 1.3.2. **Freguesia:** Ribeirinha
 - 1.3.3. **Lugar:** Ribeirinha de Baixo
- 1.4. **Situação actual:** Funcionamento
- 1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** -
- 1.6. **Estado do Edifício:** Bom
- 1.7. **Novas funções:** -
- 1.8. **Proprietário:** Manuel José Machado
 - 1.8.1. **Residência:** Ribeirinha



2. Características do alambique:

- 2.1. **Classificação do Alambique:** Alambique com armazém anexo
- 2.2. **Planta:** Rectangular
- 2.3. **Pisos:** Um
- 2.4. **Paredes exteriores:** Em blocos e caiadas
- 2.5. **Paredes interiores:** Caiadas
- 2.6. **Telhado:** Meia água
- 2.7. **Compartimentos:** Um
- 2.8. **Construções Anexas:** Um edifício de apoio com planta em L, com sala de armanzenaraguardente
- 2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Um alambiques de caldeira (tradicional) e dois alambiques de colunas de destilação contínua
- 2.10. **Produção:** Industrial
- 2.11. **Licença:** Possui



- Caldeira
- Serpentina
- Caldeira de vapor
- Coluna de destilar
- Refrigerador

3. Bibliografia: -

Nº de inventário: L 4

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do Fraga

1.3. **Localização:**

1.3.1. **Concelho:** Lajes

1.3.2. **Freguesia:** Ribeirinha

1.3.3. **Lugar:** Ninho d'Águia

1.4. **Situação actual:** Desactivado

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** Década de 70?

1.6. **Estado do Edifício:** Razoável

1.7. **Novas funções:** -

1.8. **Proprietário:** Manuel Fraga de Sousa

1.8.1. **Residência:** Ribeirinha de baixo



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Espaço especializado numa construção

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Dois

2.4. **Paredes exteriores:** Pedra à vista e com as juntas rebocadas

2.5. **Paredes interiores:** Rebocadas

2.6. **Telhado:** Duas águas

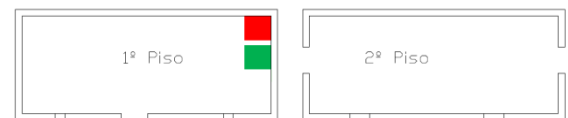
2.7. **Compartimentos:** Um

2.8. **Construções Anexas:** -

2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Um alambique de caldeira (tradicional) no primeiro piso

2.10. **Produção:** Industrial

2.11. **Licença:** -



Legenda

■ Caldeira

■ Serpentina

3. Bibliografia: -

Nº de inventário: L 5

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do Palmeira

1.3. **Localização:**

1.3.1. **Concelho:** Lajes

1.3.2. **Freguesia:** Piedade

1.3.3. **Lugar:** Calhau

1.4. **Situação atual:** Funcionamento

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** -

1.6. **Estado do Edifício:** Bom

1.7. **Novas funções:** -

1.8. **Proprietário:** Raul Palmeira

1.8.1. **Residência:** Calheta



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Construção especializada

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Em blocos e caiadas

2.5. **Paredes interiores:** Caiadas

2.6. **Telhado:** Meia água

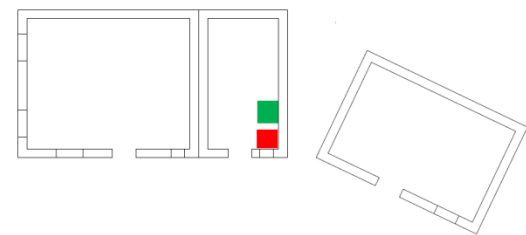
2.7. **Compartimentos:** Um

2.8. **Construções Anexas:** Possui uma casa de veraneio adossada e ao lado uma construção nova (cozinha), do género de uma cozinha

2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Este possui um alambique de caldeira (tradicional)

2.10. **Produção:** Industrial

2.11. **Licença:** Possui



Legenda

■ Caldeira

■ Serpentina

3. Bibliografia: -

Nº de inventário: L 6

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. Classificação: Alambique de caldeira

1.2. Denominação Local: Alambique do José César

1.3. Localização:

1.3.1. Concelho: Lajes

1.3.2. Freguesia: Piedade

1.3.3. Lugar: Lugar da Fonte

1.4. Situação atual: Desactivado

1.5. Se não funciona, em que data deixou de operar: Década de 80?

1.6. Estado do Edifício: Razoável

1.7. Novas funções: -

1.8. Proprietário: Serafino Azevedo

1.8.1. Residência: Calheta de Nesquim



2. Características do alambique:

2.1. Classificação do alambique: Espaço especializado numa construção

2.2. Planta: Rectangular

2.3. Pisos: Dois

2.4. Paredes exteriores: Alvenaria de pedra à vista e com as juntas rebocadas

2.5. Paredes interiores: Rebocadas

2.6. Telhado: Duas águas

2.7. Compartimentos: Um

2.8. Construções Anexas: -

2.9. Características do (s) aparelho (s): Um alambique de caldeira (tradicional) no primeiro piso

2.10. Produção: Industrial

2.11. Licença: -



3. Bibliografia: -

Nº de inventário: L 7

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. Classificação: Alambique misto – caldeira (2) e coluna (2)

1.2. Denominação Local: Alambique dos Matos Souto

1.3. Localização

1.3.1. Concelho: Lajes

1.3.2. Freguesia: Piedade

1.3.3. Lugar: Manhenga

1.4. Situação atual: Funcionamento

1.5. Se não funciona, em que data deixou de operar: -

1.6. Estado do Edifício: Bom

1.7. Novas funções: -

1.8. Proprietário: Matos Souto

1.8.1. Residência: Piedade

2. Características do alambique:

2.1. Classificação dos alambiques: Construção especializada

2.2. Planta: Rectangular

2.3. Pisos: Um

2.4. Paredes exteriores: Em Blocos e caiadas

2.5. Paredes interiores: Caiadas

2.6. Telhado: Duas águas

2.7. Compartimentos: Um

2.8. Construções Anexas:-

2.9. Características do (s) aparelho (s): Este alambique encontra-se registado e possui 2 alambiques de coluna e dois de caldeira (tradicional)

2.10. Produção: Industrial

2.11. Licença: Possui



- Caldeira
- Serpentina
- Caldeira de vapor
- Coluna de destilar
- Refrigerador

3. Bibliografia:

Nº de inventário: L 8

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do Palmeira

1.3. **Localização:**

1.3.1. **Concelho:** Lajes

1.3.2. **Freguesia:** Calheta

1.3.3. **Lugar:** Caminho das canadas

1.4. **Situação atual:** Desativado

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** Década de 80?

1.6. **Estado do Edifício:** Bom

1.7. **Novas funções:** -

1.8. **Proprietário:** Raul Palmeira

1.8.1. **Residência:** Calheta de Nesquim



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Construção especializada

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Pedra seca

2.5. **Paredes interiores:** Rebocadas

2.6. **Telhado:** Duas águas

2.7. **Compartimentos:** Um

2.8. **Compartimentos:** Um

2.9. **Construções Anexas:** -

2.10. **Características do (s) aparelho (s):** Um alambique de caldeira(tradicional)

2.11. **Produção:** Industrial

2.12. **Licença:** -



Legenda

■ Caldeira

■ Serpentina

3. Bibliografia: -

Nº de inventário: L 9

1. Elementos de identificação do Alambique

- 1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira
- 1.2. **Denominação Local:** Alambique do Manuel Almeida
- 1.3. **Localização:**
 - 1.3.1. **Concelho:** Lajes
 - 1.3.2. **Freguesia:** Calheta
 - 1.3.3. **Lugar:** Rua do Jogo da Bola
- 1.4. **Situação atual:** Desativado
- 1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** Década de 80?
- 1.6. **Estado do Edifício:** Razoável
- 1.7. **Novas funções:** -
- 1.8. **Proprietário:** Manuel Almeida Freitas
 - 1.8.1. **Residência:** Calheta de Nesquim



2. Características do alambique:

- 2.1. **Classificação do alambique:** Construção especializada
- 2.2. **Planta:** Rectangular
- 2.3. **Pisos:** Dois
- 2.4. **Paredes exteriores:** Rebocadas
- 2.5. **Paredes interiores:** Rebocadas
- 2.6. **Telhado:** Duas águas
- 2.7. **Compartimentos:** Um
- 2.8. **Construções Anexas:** -
- 2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Um alambique de caldeira(tradicional)
- 2.10. **Produção:** Auto consumo
- 2.11. **Licença:** -



Legenda
■ Caldeira
■ Serpentina

3. Bibliografia: -

Nº de inventário: L 10

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. Classificação: Alambique de caldeira

1.2. Denominação Local: Alambique do José Jorge

1.3. Localização:

1.3.1. Concelho: Lajes

1.3.2. Freguesia: Ribeiras

1.3.3. Lugar: Ribeiras

1.4. Situação atual: Desativado

1.5. Se não funciona, qual a data que deixou de funcionar: Década de 80?

1.6. Estado atual do Edifício: Razoável

1.7. Novas funções: -

1.8. Proprietário: Raul Brum Simas Jorge

1.8.1. Residência: Madalena



2. Características do alambique:

2.1. Classificação do alambique: Alambique integrado num complexo de construções

2.2. Planta: Rectangular

2.3. Pisos: Um

2.4. Paredes exteriores: Pedraseca

2.5. Paredes interiores: Pedra seca

2.6. Telhado: Duas águas

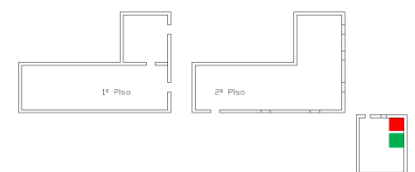
2.7. Compartimentos: Um

2.8. Construções Anexas: Possui uma habitação de dois pisos. No piso inferior guardavam as pipas e a um canto existe um lagar todo em pedra e o piso superior tem três divisões

2.9. Características do (s) aparelho (s): Um alambique decaldeira (tradicional)

2.10. Produção: Industrial

2.11. Licença: -



Legenda

■ Caldeira

■ Serpentina

3. Bibliografia: -

Madalena do Pico

Nº de inventário: M 1

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. Classificação: Alambique misto – caldeira (2), lentilha(1)

1.2. Denominação Local: Alambique do Cristiano

1.3. Localização

1.3.1. Concelho: Madalena

1.3.2. Freguesia: Bandeiras

1.3.3. Lugar: Cachorro

1.4. Situação atual: Funcionamento

1.5. Se não funciona, em que data deixou de operar: -

1.6. Estado do Edifício: Bom

1.7. Novas funções:-

1.8. Proprietário: Manuel Pereira do Amaral

1.8.1. Residência: Madalena



2. Características do alambique:

2.1. Classificação do alambique: Construção especializada

2.2. Planta: Rectangular

2.3. Pisos: Um

2.4. Paredes exteriores: Alvenaria de à vista

pedra com as juntas rebocadas

2.5. Paredes interiores: Rebocadas

2.6. Telhado: Duas águas

2.7. Compartimentos: Um

2.8. Construções Anexas:-

2.9. Características do (s) aparelho (s):Dois alambiques de caldeira (tradicional) e um de lentilha (Pratos)

2.10. Produção: Industrial

2.11. Licença: -



Legenda:

- Caldeira
- Serpentina
- Alambique de lentilha (pratos)

3. Bibliografia: -

Nº de inventário: M 2

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do Meneses

1.3. **Localização**

1.3.1. **Concelho:** Madalena

1.3.2. **Freguesia:** Bandeiras

1.3.3. **Lugar:** Cachorro

1.4. **Situação atual:** Desativado

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** Década de 90?

1.6. **Estado do Edifício:** Razoável

1.7. **Novas funções:** -

1.8. **Proprietário:** Fernando Meneses

1.8.1. **Residência:** Horta



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Alambique num complexo de construções

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Dois

2.4. **Paredes exteriores:** Alvenaria de pedra à vista com as juntas rebocadas

2.5. **Paredes interiores:** Rebocadas

2.6. **Telhado:** Duas águas

2.7. **Compartimentos:** Um

2.8. **Construções Anexas:** Possui uma casa adossada de dois pisos. No piso inferior temos o armazém onde colocavam as pipas e ao fundo existe um lagar em pedra

2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Quatro alambiques de caldeira (tradicional)

2.10. **Produção:** Industrial

2.11. **Licença:** -



Legenda

■ Caldeira
■ Serpentina

3. Bibliografia: -

Nº de inventário: M 3

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do Carvalho

1.3. **Localização**

1.3.1. **Concelho:** Madalena

1.3.2. **Freguesia:** Bandeiras

1.3.3. **Lugar:** Cachorro

1.4. **Situação atual:** Desativado

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** Década de 80?

1.6. **Estado do Edifício:** Bom

1.7. **Novas funções:** -

1.8. **Proprietário:** Pedro Leite Pacheco

1.8.1. **Residência:** São Miguel



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Alambique num complexo de construções

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Pedra seca

2.5. **Paredes interiores:** Rebocadas

2.6. **Telhado:** Duas águas

2.7. **Compartimentos:** Um

2.8. **Construções Anexas:** Possui uma casa em forma de U com dois pisos

onde a parte inferior servia de armazém para as pipas, tal como o armazém que existe em frente ao alambique. Por trás do alambique existe outra habitação que era a casa do *lambiqueiro*.

2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Três alambiques de caldeira (tradicional)

2.10. **Produção:** Industrial

2.11. **Licença:** -

3. **Bibliografia:** BRUNO, Jorge Augusto Paulus (coord.). 2001. *Madalena do Pico – Inventário do Património Imóvel dos Açores*. Angra do Heroísmo, Câmara Municipal da Madalena: 20.



Nº de inventário: M 4

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. Classificação: Alambique de caldeira

1.2. Denominação Local: Alambique do António da Bela

1.3. Localização

1.3.1. Concelho: Madalena

1.3.2. Freguesia: Bandeiras

1.3.3. Lugar: Cachorro

1.4. Situação atual: Mudou de função

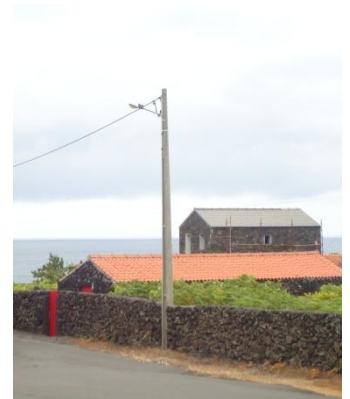
1.5. Se não funciona, em que data deixou de operar: -

1.6. Estado do Edifício: Bom

1.7. Novas funções: Casa de veraneio

1.8. Proprietário: Francisco Ávila

1.8.1. Residência: Califórnia



2. Características do alambique:

2.1. Classificação do alambique: Construção especializada

2.2. Planta: Rectangular

2.3. Pisos: Um

2.4. Paredes exteriores: Pedra seca

2.5. Paredes interiores: Rebocadas

2.6. Telhado: Duas águas

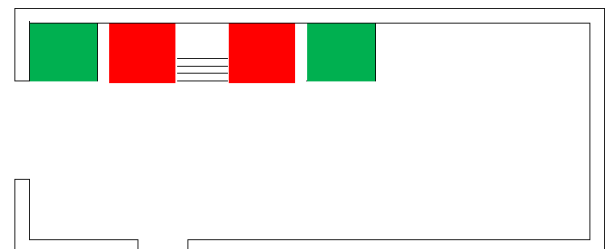
2.7. Compartimentos: Um

2.8. Construções Anexas:-

2.9. Características do (s) aparelho (s): Dois alambiques de caldeira(tradicional)

2.10. Produção: Industrial

2.11. Licença: -



Legenda

■ Caldeira

■ Serpentina

3. Bibliografia: -

Nº de inventário: M 5

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do Sampaio

1.3. **Localização**

1.3.1. **Concelho:** Madalena

1.3.2. **Freguesia:** Bandeiras

1.3.3. **Lugar:** Cachorro

1.4. **Situação atual:** Desativado

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** Década de 80?

1.6. **Estado do Edifício:** Ruínas

1.7. **Novas funções:** -

1.8. **Proprietário:** Fernanda Vieira

1.8.1. **Residência:** Bandeiras



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Alambique com armazém anexo

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Pedra seca

2.5. **Paredes interiores:** Pedra seca

2.6. **Telhado:** Duas águas

2.7. **Compartimentos:** Um

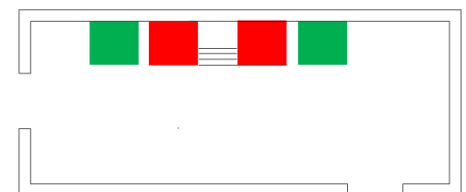
2.8. **Construções Anexas:** Um armazém adossado que está em

boas condições

2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Dois alambiques de caldeira(tradicional)

2.10. **Produção:** Autoconsumo

2.11. **Licença:** -



Legenda

■ Caldeira
■ Serpentina

3. Bibliografia: -

Nº de inventário: M 6

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do António Melo

1.3. **Localização**

1.3.1. **Concelho:** Madalena

1.3.2. **Freguesia:** Bandeiras

1.3.3. **Lugar:** Cachorro

1.4. **Situação atual:** Mudou de função

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** -

1.6. **Estado do Edifício:** Bom

1.7. **Novas funções:** Casa de veraneio

1.8. **Proprietário:** Mark Anthony Silveira

1.8.1. **Residência:** Santo António

2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Alambique com armazém anexo

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Pedra seca

2.5. **Paredes interiores:** Rebocadas e caiadas

2.6. **Telhado:** Duas águas

2.7. **Compartimentos:** Um

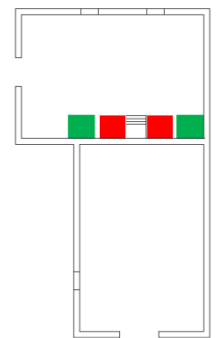
2.8. **Construções Anexas:-**

2.9. **Características do (s) aparelho (s):**Dois alambiques de caldeira (tradicional)

2.10. **Produção:** Autoconsumo

2.11. **Licença:** -

3. Bibliografia:



Legenda

- Caldeira
- Serpentina

Nº de inventário: M 7

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do Lima

1.3. **Localização**

1.3.1. **Concelho:** Madalena

1.3.2. **Freguesia:** Bandeiras

1.3.3. **Lugar:** Cais Mourato

1.4. **Situação atual:** Mudou de função

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** Década de 80?

1.6. **Estado do Edifício:** Bom

1.7. **Novas funções:** Casa de veraneio

1.8. **Proprietário:** Pedro Mendonça Lima

1.8.1. **Residência:** Bandeiras



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Alambique integrado num complexo de construções

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Alvenaria de pedra à vista e as fendas rebocadas

2.5. **Paredes interiores:** Rebocadas

2.6. **Telhado:** Duas águas

2.7. **Compartimentos:** Um

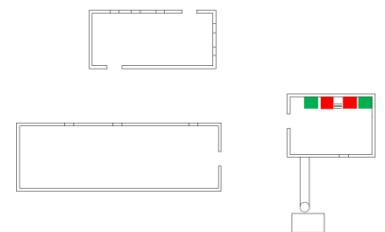
2.8. **Construções Anexas:** Possui uma habitação de dois pisos e um armazém em frente ao alambique

2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Este possuía 2 alambiques de caldeira (tradicional)

2.10. **Produção:** Industrial

2.11. **Licença:** -

3. **Bibliografia:** BRUNO, Jorge Augusto Paulus (coord.).2001. *Madalena do Pico – Inventário do Património Imóvel dos Açores*. Angra do Heroísmo, Câmara Municipal da Madalena: 192.



Legenda

- Caldeira
- Serpentina

Nº de inventário: M 8

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. Classificação: Alambique de caldeira

1.2. Denominação Local: Alambique do Henrique

1.3. Localização

1.3.1. Concelho: Madalena

1.3.2. Freguesia: Bandeiras

1.3.3. Lugar: Cais Mourato

1.4. Situação atual: Mudou de função

1.5. Se não funciona, em que data deixou de operar: -

1.6. Estado do Edifício: Bom

1.7. Novas funções: Casa de veraneio

1.8. Proprietário: Hermenegildo da Silva Pereira

1.8.1. Residência: Bandeiras



2. Características do alambique:

2.1. Classificação do alambique: Alambique com armazém anexo

2.2. Planta: Rectangular

2.3. Pisos: Um

2.4. Paredes exteriores: Alvenaria de pedra á vista e as fendas rebocadas

2.5. Paredes interiores: Rebocadas e caiadas

2.6. Telhado: Duas águas

2.7. Compartimentos: Um

2.8. Construções Anexas:-

2.9. Características do (s) aparelho (s):Três alambiques de caldeira (tradicional)

2.10. Produção: Industrial

2.11. Licença: -



Legenda

- Caldeira
- Serpentina

3. Bibliografia: -

Nº de inventário: M 9

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique dos frades carmelitas

1.3. **Localização**

1.3.1. **Concelho:** Madalena

1.3.2. **Freguesia:** Madalena

1.3.3. **Lugar:** Carmo

1.4. **Situação atual:** Mudou de função

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** Década de 90?

1.6. **Estado do Edifício:** Bom

1.7. **Novas funções:** Pólo do Museu do Vinho

1.8. **Proprietário:** Região Autónoma dos Açores

1.8.1. **Residência:** -



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Alambique integrado num complexo de construções

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Pedra seca

2.5. **Paredes interiores:** Rebocadas

2.6. **Telhado:** Duas águas

2.7. **Compartimentos:** Dois. Alambique e armazém para vasilhame

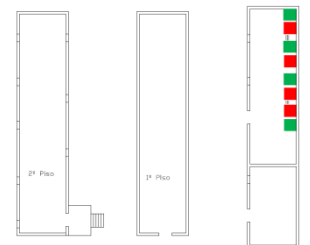
2.8. **Construções Anexas:** Possui uma habitação de dois pisos e adossado ao

alambique existe o armazém

2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Quatro alambiques de caldeira (tradicional)

2.10. **Produção:** Industrial

2.11. **Licença:** -



Legenda

■ Caldeira
■ Serpentina

3. **Bibliografia:** BRUNO, Jorge Augusto Paulus (coord.2001. *Madalena do Pico – Inventário do Património Imóvel dos Açores*. Angra do Heroísmo, Câmara Municipal da Madalena: 169.

Nº de inventário: M 10

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. Classificação: Alambique de caldeira

1.2. Denominação Local: Alambique do António Alferes

1.3. Localização

1.3.1. Concelho: Madalena

1.3.2. Freguesia: Madalena

1.3.3. Lugar: Cabeço Chão

1.4. Situação atual: Desativado

1.5. Se não funciona, em que data deixou de operar: Década de 70?

1.6. Estado do Edifício: Ruínas

1.7. Novas funções: -

1.8. Proprietário: Heltino Manuel da Rosa

1.8.1. Residência: Santo António

2. Características do alambique:

2.1. Classificação do alambique: Alambique com armazém anexo

2.2. Planta: Rectangular

2.3. Pisos: Um

2.4. Paredes exteriores: Pedra seca

2.5. Paredes interiores: Pedra seca

2.6. Telhado: Duas águas

2.7. Compartimentos: Um

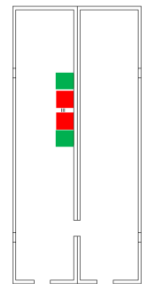
2.8. Construções Anexas: -

2.9. Características do (s) aparelho (s): Dois alambiques de Caldeira (tradicional)

2.10. Produção: Industrial

2.11. Licença: -

3. Bibliografia: -



Legenda

- Caldeira
- Serpentina

Nº de inventário: M 11

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do Carlos Pereira

1.3. **Localização**

1.3.1. **Concelho:** Madalena

1.3.2. **Freguesia:** Criação Velha

1.3.3. **Lugar:** Rua Direita

1.4. **Situação atual:** Funcionamento

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** -

1.6. **Estado do Edifício:** Bom

1.7. **Novas funções:** -

1.8. **Proprietário:** Carlos Manuel Garcia Pereira~

1.8.1. **Residência:** Rua Direita



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Construção especializada

2.2. **Planta:** Quadrado

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Compartimentos:** Um

2.5. **Paredes exteriores:** Em blocos e caiadas

2.6. **Paredes interiores:** Caiadas

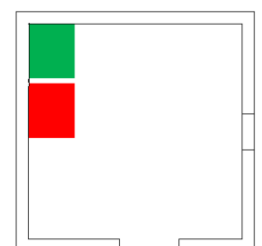
2.7. **Telhado:** Meia água

2.8. **Construções Anexas:** Casa de moradia do proprietário

2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Um alambiques de Caldeira (tradicional)

2.10. **Produção:** Autoconsumo

2.11. **Licença:** -



Legenda

- Caldeira
- Serpentina

3. Bibliografia: -

Nº de inventário: M 12

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique da Maria Gourett

1.3. **Localização**

1.3.1. **Concelho:** Madalena

1.3.2. **Freguesia:** Criação Velha

1.3.3. **Lugar:** Rua Direita

1.4. **Situação atual:** Funcionamento

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** -

1.6. **Estado do Edifício:** Bom

1.7. **Novas funções:** -

1.8. **Proprietário:** Maria Gourett Amaral Garcia Pereira

1.8.1. **Residência:** Rua Direita



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Construção especializada

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Em blocos e caiadas

2.5. **Paredes interiores:** Caiadas

2.6. **Telhado:** Duas águas

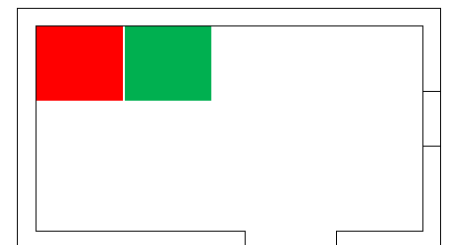
2.7. **Compartimentos:** Um

2.8. **Construções Anexas:-**

2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Um alambiques de caldeira (tradicional)

2.10. **Produção:** Industrial

2.11. **Licença:** -



Legenda

- Caldeira
- Serpentina

3. Bibliografia: -

Nº de inventário: M 13

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do Manuel Neves

1.3. **Localização**

1.3.1. **Concelho:** Madalena

1.3.2. **Freguesia:** Criação Velha

1.3.3. **Lugar:** Ao pé da igreja

1.4. **Situação atual:** Desativado

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** Década de 80?

1.6. **Estado do Edifício:** Razoável

1.7. **Novas funções:** -

1.8. **Proprietário:** Manuel Feliciano da Neves

1.8.1. **Residência:** Rua Direita



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Construção especializada

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Pedra seca

2.5. **Paredes interiores:** Rebocadas

2.6. **Telhado:** Duas águas

2.7. **Compartimentos:** Um

2.8. **Construções Anexas:** Casa de moradia do proprietário

2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Três alambiques de Caldeira (tradicional)

2.10. **Produção:** Industrial

2.11. **Licença:** -



Legenda

■ Caldeira

■ Serpentina

3. Bibliografia: -

Nº de inventário: M 14

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do Manuel Gaspar

1.3. **Localização**

1.3.1. **Concelho:** Madalena

1.3.2. **Freguesia:** Criação Velha

1.3.3. **Lugar:** Rua direita

1.4. **Situação atual:** Desativado

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** -

1.6. **Estado atual do Edifício:** Razoável

1.7. **Novas funções:** -

1.8. **Proprietário:** Manuel Gaspar

1.8.1. **Residência:** Rua Direita



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Alambique com armazém anexo

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Pedra seca

2.5. **Paredes interiores:** Rebocadas

2.6. **Telhado:** Duas águas

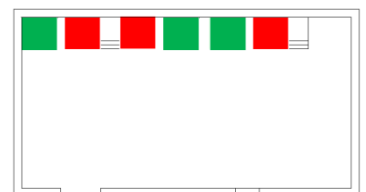
2.7. **Compartimentos:** Um

2.8. **Construções Anexas:** Armazém com lagar, mas já destruído

2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Três alambiques de Caldeira(tradicional)

2.10. **Produção:** Industrial

2.11. **Licença:** -



Legenda

- Caldeira
- Serpentina

3. Bibliografia: -

Nº de inventário: M 15

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. Classificação: Alambique de caldeira

1.2. Denominação Local: Alambique do Augusto

1.3. Localização

1.3.1. Concelho: Madalena

1.3.2. Freguesia: Criação Velha

1.3.3. Lugar: Canada do Monte

1.4. Situação atual: Funcionamento

1.5. Se não funciona, em que data deixou de operar: -

1.6. Estado do Edifício: Bom

1.7. Novas funções: -

1.8. Proprietário: Augusto João da Silva

1.8.1. Residência: Canada do Monte



2. Características do alambique:

2.1. Classificação do alambique: Alambique com armazém anexo

2.2. Planta: Rectangular

2.3. Pisos: Um

2.4. Paredes exteriores: Em blocos e caiadas

2.5. Paredes interiores: Caiadas

2.6. Telhado: Duas águas

2.7. Compartimentos: Um

2.8. Construções Anexas: Casa de moradia do proprietário e um armazém

2.9. Características do (s) aparelho (s): Três alambiques de caldeira
(tradicional)

2.10. Produção: Autoconsumo

2.11. Licença: Possui



Legenda

- Caldeira
- Serpentina

3. Bibliografia: -

Nº de inventário: M 16

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do João Lima

1.3. **Localização**

1.3.1. **Concelho:** Madalena

1.3.2. **Freguesia:** Criação Velha

1.3.3. **Lugar:** Areia Larga

1.4. **Situação atual:** Mudou de função

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** -

1.6. **Estado do Edifício:** Bom

1.7. **Novas funções:** Casa de veraneio

1.8. **Proprietário:** João Lima

1.8.1. **Residência:** Criação Velha



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Construção especializada

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Pedra seca

2.5. **Paredes interiores:** Caiadas

2.6. **Telhado:** Duas águas

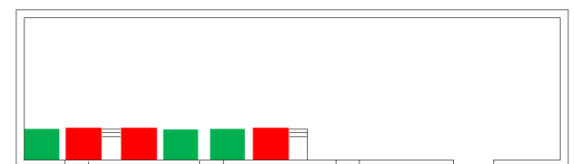
2.7. **Compartimentos:** Um

2.8. **Construções Anexas:** -

2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Três alambiques de caldeira
(tradicional)

2.10. **Produção:** Industrial

2.11. **Licença:** -



Legenda

- Caldeira
- Serpentina

3. Bibliografia: -

Nº de inventário: M 17

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. Classificação: Alambique de caldeira (*Tradicional*)

1.2. Denominação Local: Alambique do Manuel Alberto

1.3. Localização

1.3.1. Concelho: Madalena

1.3.2. Freguesia: Criação Velha

1.3.3. Lugar: Criação Velha

1.4. Situação atual: Desativado

1.5. Se deixou de funcionar, em que data deixou de operar: Década de 90?

1.6. Estado do Edifício: Bom

1.7. Novas funções: -

1.8. Proprietário: Manuel Alberto Silva

1.8.1. Residência: Criação Velha

2. Características do alambique:

2.1. Classificação do alambique: Construção especializada

2.2. Planta: Rectangular

2.3. Pisos: Um

2.4. Paredes exteriores: Pedra seca

2.5. Paredes interiores: Rebocadas

2.6. Telhado: Duas águas

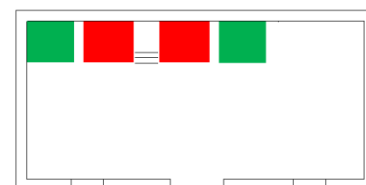
2.7. Compartimentos: Um

2.8. Construções Anexas: -

2.9. Características do (s) aparelho (s): Dois alambiques de Caldeira (tradicional)

2.10. Produção: Autoconsumo

2.11. Licença: -



Legenda

■ Caldeira

■ Serpentina

3. Bibliografia: -

Nº de inventário: M 18

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. Classificação: Alambique de caldeira

1.2. Denominação Local: Alambique do Vasco

1.3. Localização

1.3.1. Concelho: Madalena

1.3.2. Freguesia: Candelária

1.3.3. Lugar: Monte

1.4. Situação atual: Desativado

1.5. Se não funciona, em que data deixou de operar: Década de 80?

1.6. Estado do Edifício: Bom

1.7. Novas funções: -

1.8. Proprietário: Vasco Maciel

1.8.1. Residência: Monte



2. Características do alambique:

2.1. Classificação do alambique: Alambique com armazém anexo

2.2. Planta: Em L

2.3. Pisos: Um

2.4. Paredes exteriores: Alvenaria de pedra á vista e com as juntas rebocadas

2.5. Paredes interiores: Rebocadas

2.6. Telhado: Duas águas

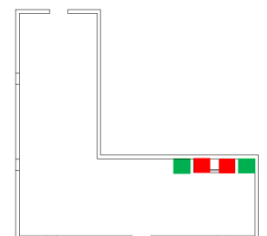
2.7. Compartimentos: Um

2.8. Construções Anexas: -

2.9. Características do (s) aparelho (s): Dois alambiques de caldeira (tradicional)

2.10. Produção: Industrial

2.11. Licença: -



Legenda

- Caldeira
- Serpentina

3. Bibliografia: -

Nº de inventário: M 19

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do Pedro

1.3. **Localização**

1.3.1. **Concelho:** Madalena

1.3.2. **Freguesia:** Candelária

1.3.3. **Lugar:** Monte

1.4. **Situação atual:** Funcionamento

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** -

1.6. **Estado do Edifício:** Bom

1.7. **Novas funções:** -

1.8. **Proprietário:** António Rodrigues Pereira

1.8.1. **Residência:** Monte



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Construção especializada

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Em blocos e caiadas

2.5. **Paredes interiores:** Caiadas

2.6. **Telhado:** Duas águas

2.7. **Compartimentos:** Um

2.8. **Construções Anexas:** Uma casa de apoio

2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Dois alambiques de Caldeira (tradicional)

2.10. **Produção:** Industrial

2.11. **Licença:** Possui



Legenda

■ Caldeira
■ Serpentina

3. Bibliografia: -

Nº de inventário: M 20

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do Normando

1.3. **Localização**

1.3.1. **Concelho:** Madalena

1.3.2. **Freguesia:** Candelária

1.3.3. **Lugar:** Calhau

1.4. **Situação atual:** Funcionamento

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** -

1.6. **Estado do Edifício:** Razoável

1.7. **Novas funções:** -

1.8. **Proprietário:** Normando Brás

1.8.1. **Residência:** Monte



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Alambique com armazém anexo

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Pedra seca

2.5. **Paredes interiores:** Rebocadas

2.6. **Telhado:** Duas Águas

2.7. **Compartimentos:** Dois. Alambique e armazém

para colocar o vasilhame

2.8. **Construções Anexas:** Adossado ao alambique existe um armazém para

colocar as pipas

2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Três alambiques de caldeira

(tradicional)

2.10. **Produção:** Autoconsumo

2.11. **Licença:** -



Legenda

- Caldeira
- Serpentina

3. Bibliografia: -

Nº de inventário: M 21

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do Capela

1.3. **Localização**

1.3.1. **Concelho:** Madalena

1.3.2. **Freguesia:** Candelária

1.3.3. **Lugar:** Calhau

1.4. **Situação atual:** Mudou de função

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** Década de 80?

1.6. **Estado do Edifício:** Razoável

1.7. **Novas funções:** Restaurante, mas atualmente está fechado

1.8. **Proprietário:** Manuel dos Santos Teixeira Capela

1.8.1. **Residência:** Monte



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Alambique com armazém anexo

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Alvenaria de pedrarebocada e caiada

2.5. **Paredes interiores:** Rebocadas e caiadas

2.6. **Telhado:** Duas águas

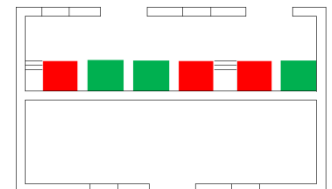
2.7. **Compartimentos:** Um

2.8. **Construções Anexas:** Adossado ao alambique existe um armazém para colocar as pipas

2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Três alambiques de caldeira (tradicional)

2.10. **Produção:** Industrial

2.11. **Licença:** -



Legenda

- Caldeira
- Serpentina

3. Bibliografia: -

Nº de inventário: M 22

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do Manaca

1.3. **Localização**

1.3.1. **Concelho:** Madalena

1.3.2. **Freguesia:** Candelária

1.3.3. **Lugar:** Monte

1.4. **Situação atual:** Funcionamento

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** -

1.6. **Estado do Edifício:** Bom

1.7. **Novas funções:** -

1.8. **Proprietário:** José Honório Silveira Pereira

1.8.1. **Residência:** Monte



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Construção especializada

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Em blocos e caiadas

2.5. **Paredes interiores:** Caiadas

2.6. **Telhado:** Duas águas

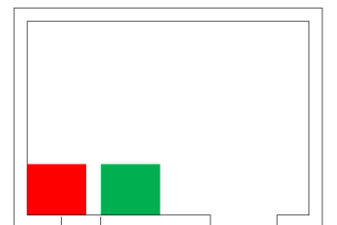
2.7. **Compartimentos:** Um

2.8. **Construções Anexas:** -

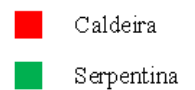
2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Um alambiques decaldeira(tradicional)

2.10. **Produção:** Autoconsumo

2.11. **Licença:** Possui



Legenda



3. Bibliografia: -

Nº de inventário: M 23

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do Manuel Vieira

1.3. **Localização**

1.3.1. **Concelho:** Madalena

1.3.2. **Freguesia:** Candelária

1.3.3. **Lugar:** Monte

1.4. **Situação atual:** Desativado

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de funcionar:** Década de 90?

1.6. **Estado do Edifício:** Bom

1.7. **Novas funções:** -

1.8. **Proprietário:** Manuel Vieira

1.8.1. **Residência:** Monte



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Alambique com armazém anexo

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Alvenaria de pedra e rebocadas

2.5. **Paredes interiores:** Rebocadas

2.6. **Telhado:** Duas águas

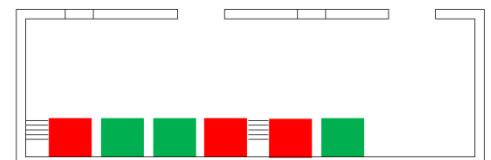
2.7. **Compartimentos:** Um

2.8. **Construções Anexas:** Adossado ao alambique existe um armazém para colocar as pipas

2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Três alambiques de caldeira (tradicional)

2.10. **Produção:** Industrial

2.11. **Licença:** Possui



Legenda

- Caldeira
- Serpentina

3. **Bibliografia:** BRUNO, Jorge Augusto Paulus (coord.).2001. *Madalena do Pico – Inventário do Património Imóvel dos Açores*. Angra do Heroísmo, Câmara Municipal da Madalena: 117.

Nº de inventário: M 24

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. Classificação: Alambique de caldeira

1.2. Denominação Local: Alambique do Manuel Inácio

1.3. Localização

1.3.1. Concelho: Madalena

1.3.2. Freguesia: Candelária

1.3.3. Lugar: Monte

1.4. Situação atual: Mudou de função

1.5. Se não funciona, em que data deixou de operar: Década de 70?

1.6. Estado do Edifício: Bom

1.7. Novas funções: Serve para arrumos

1.8. Proprietário: Manuel Inácio

1.8.1. Residência: Monte



2. Características do alambique:

2.1. Classificação do alambique: Construção especializada

2.2. Planta: Rectangular

2.3. Pisos: Um

2.4. Paredes exteriores: Pedra seca

2.5. Paredes interiores: Pedra seca

2.6. Telhado: Duas águas

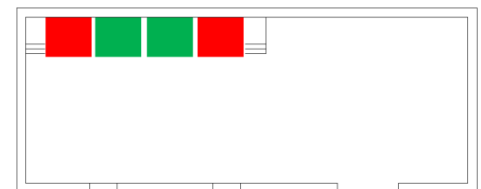
2.7. Compartimentos: Um

2.8. Construções Anexas: -

2.9. Características do (s) aparelho (s): Dois alambiques de Caldeira (tradicional)

2.10. Produção: Industrial

2.11. Licença: -



Legenda

- Caldeira
- Serpentina

3. Bibliografia: -

Nº de inventário: M 25

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do Manuel Nuno

1.3. **Localização**

1.3.1. **Concelho:** Madalena

1.3.2. **Freguesia:** Candelária

1.3.3. **Lugar:** Campo Raso

1.4. **Situação atual:** Desativado

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** Década de 90?

1.6. **Estado do Edifício:** Bom

1.7. **Novas funções:** -

1.8. **Proprietário:** Manuel Nuno Rodrigues Machado

1.8.1. **Residência:** Candelária



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Alambique com armazém anexo

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Pedra seca

2.5. **Paredes interiores:** Pedra seca

2.6. **Telhado:** Duas águas

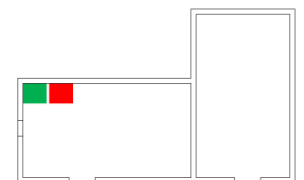
2.7. **Compartimentos:** Um

2.8. **Construções Anexas:** Armazém anexo

2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Um alambique de caldeira (tradicional)

2.10. **Produção:** Auto consumo

2.11. **Licença:** -



Legenda

- Caldeira
- Serpentina

3. Bibliografia: -

Nº de inventário: M 26

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do Manuel Adelino

1.3. **Localização**

1.3.1. **Concelho:** Madalena

1.3.2. **Freguesia:** Candelária

1.3.3. **Lugar:** Campo Raso

1.4. **Situação atual:** Funcionamento

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** -

1.6. **Estado do Edifício:** Bom

1.7. **Novas funções:** -

1.8. **Proprietário:** Manuel Adelino Melo

1.8.1. **Residência:** Candelária



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Construção especializada

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Pedra seca

2.5. **Paredes interiores:** Caiadas

2.6. **Telhado:** Duas águas

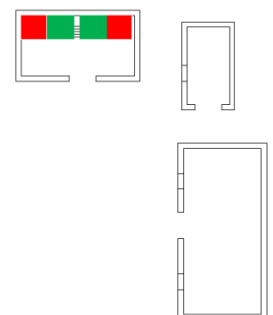
2.7. **Compartimentos:** Um

2.9. **Construções Anexas:** Casa de veraneio

2.10. **Características do (s) aparelho (s):** Dois alambiques de Caldeira (tradicional)

2.11. **Produção:** Autoconsumo

2.12. **Licença:** -



Legenda

■ Caldeira
■ Serpentina

3. Bibliografia: -

Nº de inventário: M 27

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do Liduino

1.3. **Localização**

1.3.1. **Concelho:** Madalena

1.3.2. **Freguesia:** Candelária

1.3.3. **Lugar:** Guindaste

1.4. **Situação atual:** Desativado

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** Década de 90?

1.6. **Estado do edifício:** Bom

1.7. **Novas funções:** -

1.8. **Proprietário:** Liduino Inácio Goulart

1.8.1. **Residência:** Candelária



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Alambique integrado num complexo de construções

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Pedra seca

2.5. **Paredes interiores:** Pedra seca

2.6. **Telhado:** Duas águas

2.7. **Compartimentos:** Um

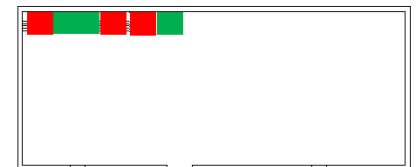
2.8. **Construções Anexas:** Possui uma habitação de dois pisos, casa que

dizem onde nasceu Manuel de Arriaga

2.9. **Características do (s) aparelho(s):** Três alambiques de caldeira(tradicional)

2.10. **Produção:** Industrial

2.11. **Licença:**-



Legenda

- Caldeira
- Serpentina

3. **Bibliografia:** BRUNO, Jorge Augusto Paulus (coord.). 2001. *Madalena do Pico – Inventário do Património Imóvel dos Açores*. Angra do Heroísmo, Câmara Municipal da Madalena: 98.

Nº de inventário: M 28

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. Classificação: Alambique de caldeira

1.2. Denominação Local: Alambique do José Carlos

1.3. Localização

1.3.1. Concelho: Madalena

1.3.2. Freguesia: Candelária

1.3.3. Lugar: Guindaste

1.4. Situação atual: Mudou de função

1.5. Se não funciona, em que data deixou de operar: Década de 90?

1.6. Estado atual do Edifício: Bom

1.7. Novas funções: Museu

1.8. Proprietário: José Carlos Costa

1.8.1. Residência: Candelária



2. Características do alambique:

2.1. Classificação do alambique: Alambique com armazém anexo

2.2. Planta: Rectangular

2.3. Pisos: Um

2.4. Paredes exteriores: Pedra seca

2.5. Paredes interiores: Em pedra e rebocadas

2.6. Telhado: Duas águas

2.7. Compartimentos: Um

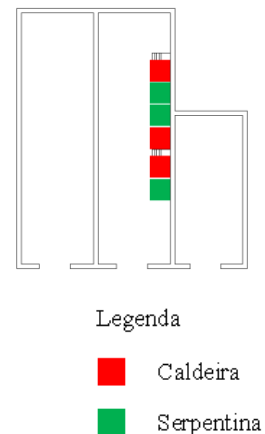
2.8. Construções Anexas: Dois armazém, um de cada lado do

alambique

2.9. Características do (s) aparelho (s): Três alambiques de caldeira(tradicional)

2.10. Produção: Industrial

2.11. Licença:-



3. Bibliografia: BRUNO, Jorge Augusto Paulus (coord.). 2001. *Madalena do Pico – Inventário do Património Imóvel dos Açores*. Angra do Heroísmo, Câmara Municipal da Madalena: 100.

Nº de inventário: M 29

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. Classificação: Alambique de caldeira

1.2. Denominação Local: Alambique do Eduardo

1.3. Localização

1.3.1. Concelho: Madalena

1.3.2. Freguesia: Candelária

1.3.3. Lugar: Candelária

1.4. Situação atual: Desativado

1.5. Se não funciona, em que data deixou de operar: Década de 90?

1.6. Estado do Edifício: Ruínas

1.7. Novas funções: -

1.8. Proprietário: Manuel de Sousa Nunes

1.8.1. Residência: Candelária



2. Características do alambique:

2.1. Classificação do alambique: Construção especializada

2.2. Planta: Rectangular

2.3. Pisos: Um

2.4. Paredes exteriores: Pedra seca

2.5. Paredes interiores: Rebocadas

2.6. Telhado: ?

2.7. Compartimentos: Um

2.8. Construções Anexas: -

2.9. Características do (s) aparelho (s): Um alambique de caldeira (tradicional)

2.10. Produção: Autoconsumo

2.11. Licença: -



3. Bibliografia: -

Nº de inventário: M 30

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do Manuel Peixoto

1.3. **Localização**

1.3.1. **Concelho:** Madalena

1.3.2. **Freguesia:** Candelária

1.3.3. **Lugar:** Fogos

1.4. **Situação atual:** Funcionamento

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** -

1.6. **Estado do Edifício:** Bom

1.7. **Novas funções:** -

1.8. **Proprietário:** Maria Peixoto

1.8.1. **Residência:** Candelária



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Alambique com armazém anexo

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Pedra seca

2.5. **Paredes interiores:** Caiadas

2.6. **Telhado:** Duas águas

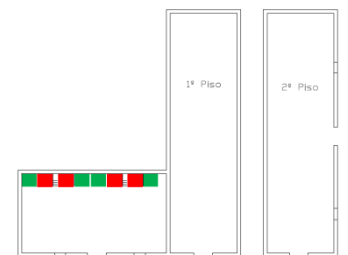
2.7. **Compartimentos:** Um

2.8. **Construções Anexas:** Possui uma casa de dois pisos, onde no piso inferior era o armazém de arrumar as pipas

2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Três alambiques de caldeira(tradicional)

2.10. **Produção:** Industrial

2.11. **Licença:** -



Legenda

■ Caldeira
■ Serpentina

3. Bibliografia: -

Nº de inventário: M 31

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. Classificação: Alambique de caldeira

1.2. Denominação Local: Alambique do António Rodrigues

1.3. Localização

1.3.1. Concelho: Madalena

1.3.2. Freguesia: Candelária

1.3.3. Lugar: Fogos

1.4. Situação atual: Desativado

1.5. Se não funciona, em que data deixou de funcionar: Década de 90?

1.6. Estado do Edifício: Bom

1.7. Novas funções: -

1.8. Proprietário: João Lino Vieira Goulart

1.8.1. Residência: Candelária



2. Características do alambique:

2.1. Classificação do alambique: Construção especializada

2.2. Planta: Rectangular

2.3. Pisos: Um

2.4. Compartimentos: Um

2.5. Paredes exteriores: Pedra seca

2.6. Paredes interiores: Pedra seca

2.7. Telhado: Duas águas

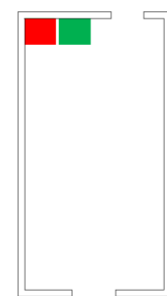
2.8. Compartimentos: Um

2.9. Construções Anexas: Casa de dois pisos

2.10. Características do (s) aparelho (s): Um alambique de caldeira(tradicional)

2.11. Produção: Industrial

2.12. Licença:-



Legenda

■ Caldeira
■ Serpentina

3. Bibliografia: -

Nº de inventário: M 32

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do Luís Vieira

1.3. **Localização**

1.3.1. **Concelho:** Madalena

1.3.2. **Freguesia:** Candelária

1.3.3. **Lugar:** Fogos

1.4. **Situação atual:** Desativado

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de funcionar:** Década de 90?

1.6. **Estado do Edifício:** Bom

1.7. **Novas funções:** -

1.8. **Proprietário:** Luís Vieira Rocha dos Vais

1.8.1. **Residência:** Candelária

2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Construção especializada

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Alvenaria de pedra com as juntas rebocadas

2.5. **Paredes interiores:** Rebocadas

2.6. **Telhado:** Duas águas

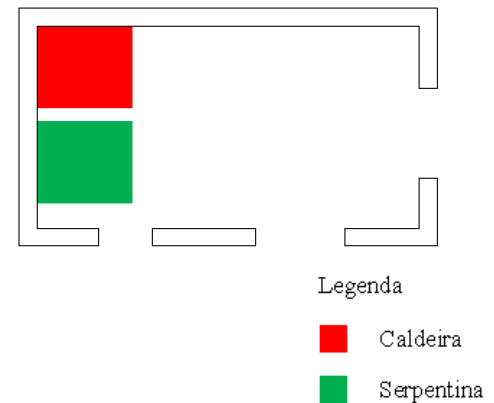
2.7. **Compartimentos:** Um

2.8. **Construções Anexas:** -

2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Um alambique de caldeira(tradicional)

2.10. **Produção:** Industrial

2.11. **Licença:**-



3. Bibliografia: -

Nº de inventário: M 33

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do Manuel Elidio

1.3. **Localização**

1.3.1. **Concelho:** Madalena

1.3.2. **Freguesia:** Candelária

1.3.3. **Lugar:** Candelária

1.4. **Situação atual:** Desativado

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** Década de 80?

1.6. **Estado do Edifício:** Bom

1.7. **Novas funções:** -

1.8. **Proprietário:** Manuel Elidiu Costa Nunes

1.8.1. **Residência:** Candelária



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Construção especializada

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Pedra seca

2.5. **Paredes interiores:** Pedra seca

2.6. **Telhado:** Duas águas

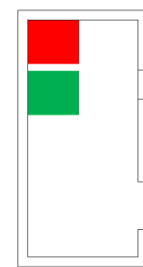
2.7. **Compartimentos:** Um

2.8. **Construções Anexas:** -

2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Um alambique de caldeira (tradicional)

2.10. **Produção:** Autoconsumo

2.11. **Licença:** -



Legenda

- Caldeira
- Serpentina

3. Bibliografia: -

Nº de inventário: M 34

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do Bettencourt

1.3. **Localização**

1.3.1. **Concelho:** Madalena

1.3.2. **Freguesia:** São Mateus

1.3.3. **Lugar:** São Mateus

1.4. **Situação atual:** Desativado

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** Década de 90?

1.6. **Estado do Edifício:** Bom

1.7. **Novas funções:** -

1.8. **Proprietário:** Isabel Bettencourt

1.8.1. **Residência:** Lisboa



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Alambique com armazém anexo

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Pedra seca

2.5. **Paredes interiores:** Rebocadas

2.6. **Telhado:** Duas águas

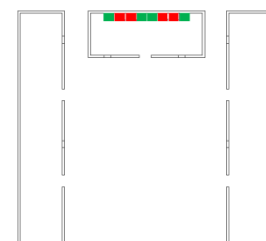
2.7. **Compartimentos:** Um

2.8. **Construções Anexas:** Dois armazéns ficando um de cada lado do alambique

2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Três alambiques de caldeira(tradicional)

2.10. **Produção:** Industrial

2.11. **Licença:**-



Legenda

■ Caldeira
■ Serpentina

3. **Bibliografia:** BRUNO, Jorge Augusto Paulus (coord.), *Madalena do Pico – Inventário do Património Imóvel dos Açores*, Angra do Heroísmo, Câmara Municipal da Madalena, 2001, p. 94.

Nº de inventário: M 35

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. Classificação: Alambique de caldeira

1.2. Denominação Local: Alambique do Manuel Eduardo

1.3. Localização

1.3.1. Concelho: Madalena

1.3.2. Freguesia: São Mateus

1.3.3. Lugar: São Mateus

1.4. Situação atual: Desativado

1.5. Se não funciona, em que data deixou de operar: Década de 80?

1.6. Estado do Edifício: Ruínas

1.7. Novas funções: -

1.8. Proprietário: Manuel Eduardo

1.8.1. Residência: São Mateus



2. Características do alambique:

2.1. Classificação do alambique: Construção especializada

2.2. Planta: ?

2.3. Pisos: ?

2.4. Paredes exteriores: ?

2.5. Paredes interiores: ?

2.6. Telhado: ?

2.7. Compartimentos: ?

2.8. Construções Anexas: -

2.9. Características do (s) aparelho (s): Dois alambiques de caldeira(tradicional)

2.10. Produção: Autoconsumo

2.11. Licença:-



Legenda

- Caldeira
- Serpentina

3. Bibliografia: -

Nº de inventário: M 36

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do Azevedo

1.3. **Localização**

1.3.1. **Concelho:** Madalena

1.3.2. **Freguesia:** São Caetano

1.3.3. **Lugar:** São Caetano

1.4. **Situação atual:** Desativado

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** Década de 90?

1.6. **Estado do Edifício:** Bom

1.7. **Novas funções:** -

1.8. **Proprietário:** José Azevedo

1.8.1. **Residência:** Terra do Pão



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Alambique com armazém anexo

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Em pedra rebocas

2.5. **Paredes interiores:** Rebocadas

2.6. **Telhado:** Duas águas

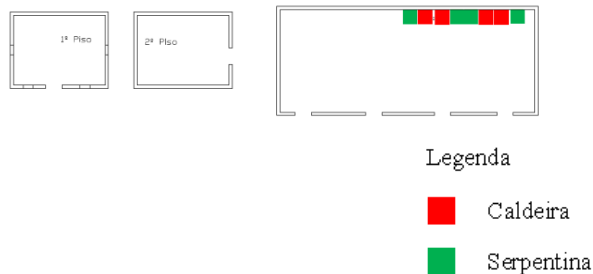
2.7. **Compartimentos:** Um

2.8. **Construções Anexas:** : Possui uma habitação de dois pisos. O piso superior era destinado a habitação e no inferior o armazém de apoio ao alambique

2.9. **Características do (s) aparelho (s):**Três alambiques de caldeira(tradicional)

2.10. **Produção:** Industrial

2.11. **Licença:**-



3. **Bibliografia:** BRUNO, Jorge Augusto Paulus (coord.).2001. *Madalena do Pico – Inventário do Património Imóvel dos Açores*. Angra do Heroísmo, Câmara Municipal da Madalena: 86.

Nº de inventário: M 37

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. Classificação: Alambique de caldeira

1.2. Denominação Local: Alambique das Catrinas

1.3. Localização

1.3.1. Concelho: Madalena

1.3.2. Freguesia: São Caetano

1.3.3. Lugar: São Caetano

1.4. Situação atual: Desativado

1.5. Se não funciona, em que data deixou de operar: Década de 80?

1.6. Estado do Edifício: Razoável

1.7. Novas funções: -

1.8. Proprietário: Leonel

1.8.1. Residência: São Mateus



2. Características do alambique:

2.1. Classificação do alambique: Construção especializada

2.2. Planta: Rectangular

2.3. Pisos: Um

2.4. Paredes exteriores: Alvenaria de pedra à vista com as juntas rebocadas

2.5. Paredes interiores: Rebocadas

2.6. Telhado: Duas águas

2.7. Compartimentos: Um

2.8. Construções Anexas: Cisterna

2.9. Características do (s) aparelho (s): Dois alambiques de caldeira (tradicional)

2.10. Produção: Autoconsumo

2.11. Licença: -



Legenda

- Caldeira
- Serpentina

3. Bibliografia: -

Nº de inventário: M 38

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. Classificação: Alambique de caldeira

1.2. Denominação Local: Alambique do Bento

1.3. Localização

1.3.1. Concelho: Madalena

1.3.2. Freguesia: São Caetano

1.3.3. Lugar: Terra do Pão

1.4. Situação atual: Desativado

1.5. Se não funciona, em que data deixou de operar: Década de 80?

1.6. Estado do Edifício: Mau

1.7. Novas funções: -

1.8. Proprietário: Cisaltino

1.8.1. Residência: São Caetano



2. Características do alambique:

2.1. Classificação do alambique: Construção especializada

2.2. Planta: Rectangular

2.3. Pisos: Um

2.4. Paredes exteriores: Pedra

2.5. Paredes interiores: Pedra

2.6. Telhado: Duas águas

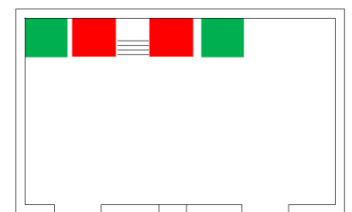
2.7. Compartimentos: Um

2.8. Construções Anexas: -

2.9. Características do (s) aparelho (s): Dois alambiques de caldeira (tradicional)

2.10. Produção: Industrial

2.11. Licença: -



Legenda

- Caldeira
- Serpentina

3. Bibliografia: -

São Roque do Pico

Nº de inventário: S 1

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. Classificação: Alambique de caldeira

1.2. Denominação Local: Alambique do João da Júlia

1.3. Localização:

1.3.1. Concelho: São Roque

1.3.2. Freguesia: Santa Luzia

1.3.3. Lugar: Lagido

1.4. Situação atual: Desativado

1.5. Se não funciona, em que data deixou de operar: Década de 80?

1.6. Estado do Edifício: Ruínas

1.7. Novas funções: -

1.8. Proprietário: Virgínia Santana e de Herdeiros

1.8.1. Residência: Continente



2. Características do alambique:

2.1. Classificação do alambique: Construção especializada

2.2. Planta: Rectangular

2.3. Pisos: Um

2.4. Paredes exteriores: Pedra seca

2.5. Paredes interiores: Pedra seca

2.6. Telhado: Duas águas

2.7. Compartimentos: Um

2.8. Construções Anexas:-

2.9. Características do (s) aparelho (s): Um alambique de caldeira(tradicional)

2.10. Produção: Industrial

2.11. Licença:-



3. Bibliografia: -

Nº de inventário: S 2

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. Classificação: Alambique de caldeira

1.2. Denominação Local: Alambique da Bricoque

1.3. Localização:

1.3.1. Concelho: São Roque

1.3.2. Freguesia: Santa Luzia

1.3.3. Lugar: Lagido

1.4. Situação atual: Mudou de função

1.5. Se mudou de função, qual a data que deixou de funcionar: Década de 80?

1.6. Estado atual do Edifício: Bom estado

1.7. Novas funções: Casa de veraneio

1.8. Proprietário: Direção Regional do Ambiente

1.8.1. Residência: Horta



2. Características do alambique:

2.1. Classificação do alambique: Construção especializada com armazém anexo

2.2. Planta: Rectangular

2.3. Pisos: Um

2.4. Paredes exteriores: Alvenaria de pedra á vista e com as juntas rebocadas

2.5. Paredes interiores: Rebocada

2.6. Telhado: Duas águas

2.7. Compartimentos: Três. Alambique e armazéns para arrumar o vasilhame

2.8. Construções Anexas: -

2.9. Características do (s) aparelho (s): Dois alambiques de caldeira (tradicional)

2.10. Produção: Industrial

2.11. Licença: -



3. Bibliografia: -

Nº de inventário: S 3

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do João Serafim

1.3. **Localização:**

1.3.1. **Concelho:** São Roque

1.3.2. **Freguesia:** Santa Luzia

1.3.3. **Lugar:** Lagido

1.4. **Situação atual:** Desativado

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** Década de 70?

1.6. **Estado do Edifício:** Ruínas

1.7. **Novas funções:** -

1.8. **Proprietário:** Direção Regional do Ambiente

1.8.1. **Residência:** Horta



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Construção especializada com armazém anexo

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Alvenaria de pedra á vista e com as juntas rebocadas

2.5. **Paredes interiores:** Rebocada

2.6. **Telhado:** Duas águas

2.7. **Compartimentos:** Um

2.8. **Construções Anexas:** Possui um armazém onde colocavam as pipas

2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Dois alambiques de caldeira(tradicional)

2.10. **Produção:** Industrial

2.11. **Licença:** -



3. Bibliografia: -

Nº de inventário: S 4

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do João Serafim

1.3. **Localização:**

1.3.1. **Concelho:** São Roque

1.3.2. **Freguesia:** Santa Luzia

1.3.3. **Lugar:** Lagido

1.4. **Situação atual:** Funcionamento

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** -

1.6. **Estado do Edifício:** Bom

1.7. **Novas funções:** Espaço museológico

1.8. **Proprietário:** Gabinete da Cultura da vinha da Ilha do Pico

1.8.1. **Residência:** Lagido



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Alambique integrado num complexo de construções

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Pedra seca

2.5. **Paredes interiores:** Rebocada

2.6. **Telhado:** Duas águas

2.7. **Compartimentos:** Um

2.8. **Construções Anexas:** Possui ao lado do alambique uma pequena casa,

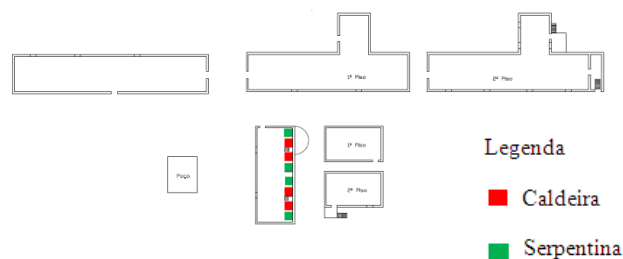
denominada de casa do *lambiqueiro*, em frente ao alambique existe o armazém onde colocavam as pipas, e onde existe um lagar e ao lado esquerdo deste armazém temos a casa do proprietário, com dois pisos.

2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Quatro alambique de caldeira (tradicional)

2.10. **Produção:** Industrial

2.11. **Licença:** Possui

3. **Bibliografia:** BRUNO, Jorge Augusto Paulus (coord.). *São Roque do Pico – Inventário do Património Imóvel dos Açores*. Angra do Heroísmo, Câmara Municipal de São Roque do Pico: 156.



Nº de inventário: S 5

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. Classificação: Alambique de caldeira

1.2. Denominação Local: Alambique do Manuel Pereira

1.3. Localização:

1.3.1. Concelho: São Roque

1.3.2. Freguesia: Santa Luzia

1.3.3. Lugar: Lagido

1.4. Situação atual: Mudou de função

1.5. Se não funciona, em que data deixou de operar: Década de 80?

1.6. Estado do Edifício: Bom

1.7. Novas funções: Café

1.8. Proprietário: Luís Sá Sebastião

1.8.1. Residência: Lagido



2. Características do alambique:

2.1. Classificação do alambique: Construção especializada

2.2. Planta: Rectangular

2.3. Pisos: Um

2.4. Paredes exteriores: Pedra seca

2.5. Paredes interiores: Rebocada

2.6. Telhado: Duas águas

2.7. Compartimentos: Um

2.8. Construções Anexas:-

2.9. Características do (s) aparelho (s):Três alambiques de caldeira(tradicional)

2.10. Produção: Industrial

2.11. Licença:-



3. Bibliografia: -

Nº de inventário: S 6

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do João da Júlia

1.3. **Localização:**

1.3.1. **Concelho:** São Roque

1.3.2. **Freguesia:** Santa Luzia

1.3.3. **Lugar:** Arcos

1.4. **Situação atual:** Desativado

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** Década de 70?

1.6. **Estado do Edifício:** Ruínas

1.7. **Novas funções:** -

1.8. **Proprietário:** Virgínia Santana (Herdeiros de João da Júlia)

1.8.1. **Residência:** Continente



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Alambique com armazém anexo

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Pedra seca

2.5. **Paredes interiores:** Pedra seca

2.6. **Telhado:** Duas águas

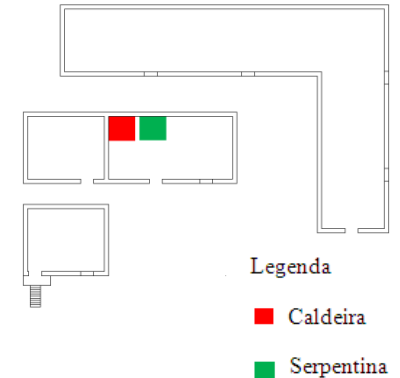
2.7. **Compartimentos:** Um

2.8. **Construções Anexas:** Possui um armazém onde colocavam as pipas e uma casa de dois pisos

2.9. **Características do (s) alambique (s):** Dois alambiques de caldeira(tradicional)

2.10. **Produção:** Industrial

2.11. **Licença:** -



3. Bibliografia: -

Nº de inventário: S 7

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do Silvestre

1.3. **Localização:**

1.3.1. **Concelho:** São Roque

1.3.2. **Freguesia:** Santa Luzia

1.3.3. **Lugar:** Arcos

1.4. **Situação atual:** Mudou de função

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** Década de 80?

1.6. **Estado do Edifício:** Bom

1.7. **Novas funções:** Arrumos

1.8. **Proprietário:** Luzia da Glória Ferreira

1.8.1. **Residência:** Santa Luzia



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Alambique com armazém anexo

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Alvenaria de pedra á vista com as juntas rebocadas

2.5. **Paredes interiores:** Rebocadas

2.6. **Telhado:** Duas águas

2.7. **Compartimentos:** Um

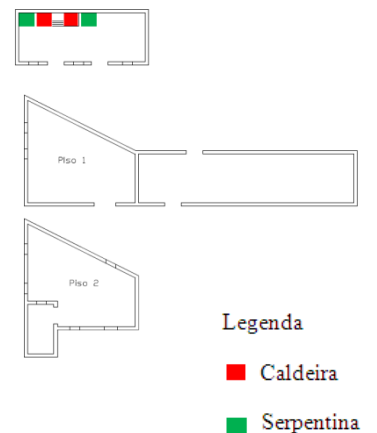
2.8. **Construções Anexas:** Possui um armazém onde atualmente possuem todas as peças para o funcionamento do alambique e uma casa de dois pisos

2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Dois alambiques de caldeira (tradicional)

2.10. **Produção:** Autoconsumo

2.11. **Licença:** -

3. Bibliografia: -



Nº de inventário: S 8

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do Rodolfo

1.3. **Localização:**

1.3.1. **Concelho:** São Roque

1.3.2. **Freguesia:** Santa Luzia

1.3.3. **Lugar:** Cabrito

1.4. **Situação atual:** Funcionamento

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** -

1.6. **Estado do Edifício:** Bom

1.7. **Novas funções:** -

1.8. **Proprietário:** Rodolfo Manuel Teixeira Ribeiro

1.8.1. **Residência:** São Roque



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Alambique integrado num complexo de construções

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Em pedra com as juntas tapadas

2.5. **Paredes interiores:** Alvenaria de pedra á vista com as juntas rebocadas

2.6. **Telhado:** Duas águas

2.7. **Compartimentos:** Um

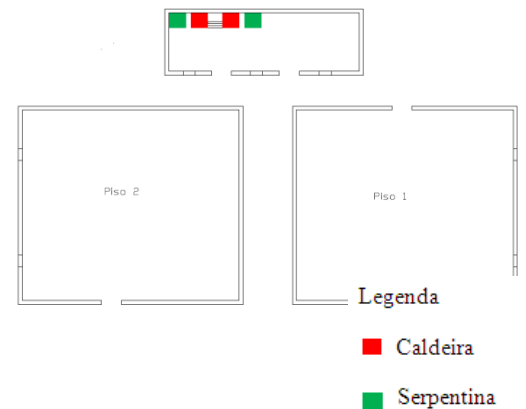
2.8. **Construções Anexas:** Possui uma habitação de dois pisos, onde no piso inferior colocavam as pipas

2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Dois alambiques de caldeira(tradicional)

2.10. **Produção:** Autoconsumo

2.11. **Licença:** -

3. Bibliografia: -



Nº de inventário: S 9

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do João da Júlia

1.3. **Localização:**

1.3.1. **Concelho:** São Roque

1.3.2. **Freguesia:** Santa Luzia

1.3.3. **Lugar:** Santa Luzia

1.4. **Situação atual:** Desativado

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** Década de 80?

1.6. **Estado do Edifício:** Razoável

1.7. **Novas funções:** -

1.8. **Proprietário:** Virgínia Santana (Herdeiros do João da Júlia)

1.8.1. **Residência:** Continente



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Alambique com armazém anexo

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Pedra seca

2.5. **Paredes interiores:** Rebocadas

2.6. **Telhado:** Duas águas

2.7. **Compartimentos:** Um

2.8. **Construções Anexas:** Possui um armazém onde colocavam as pipas

2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Três alambiques de

Caldeira(tradicional)

2.10. **Produção:** Industrial

2.11. **Licença:** Não possui



Legenda

■ Caldeira

■ Serpentina

3. Bibliografia: -

Nº de inventário: S 10

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do Hélder

1.3. **Localização**

1.3.1. **Concelho:** São Roque

1.3.2. **Freguesia:** Santo António

1.3.3. **Lugar:** Santa Ana de cima

1.4. **Situação atual:** Funcionamento

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** -

1.6. **Estado do Edifício:** Bom

1.7. **Novas funções:** -

1.8. **Proprietário:** Hélder Vargas Silveira

1.8.1. **Residência:** Santo António



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Alambique com armazém anexo

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Pedra seca

2.5. **Paredes interiores:** Rebocadas

2.6. **Telhado:** Duas águas

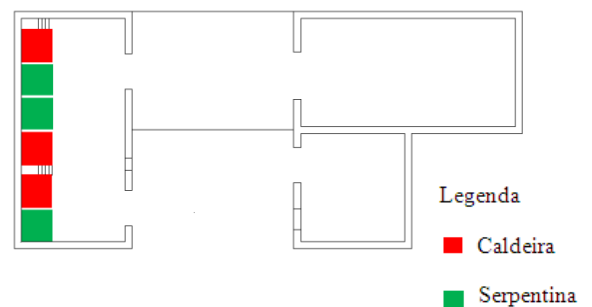
2.7. **Compartimentos:** Um

2.8. **Construções Anexas:** Possui um armazém onde colocam as pipas e uma meia água onde engarrafam a aguardente

2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Três alambiques de caldeira(tradicional)

2.10. **Produção:** Industrial

2.11. **Licença:** Possui



3. Bibliografia: -

Nº de inventário: S 11

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do Leonardo

1.3. **Localização**

1.3.1. **Concelho:** São Roque

1.3.2. **Freguesia:** Santo António

1.3.3. **Lugar:** Santa Ana de cima

1.4. **Situação atual:** Funcionamento

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** -

1.6. **Estado do Edifício:** Bom

1.7. **Novas funções:** -

1.8. **Proprietário:** Leonardo Ávila

1.8.1. **Residência:** Santo António



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Construção especializada

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Em blocos e caiadas

2.5. **Paredes interiores:** Caiadas

2.6. **Telhado:** Duas Águas

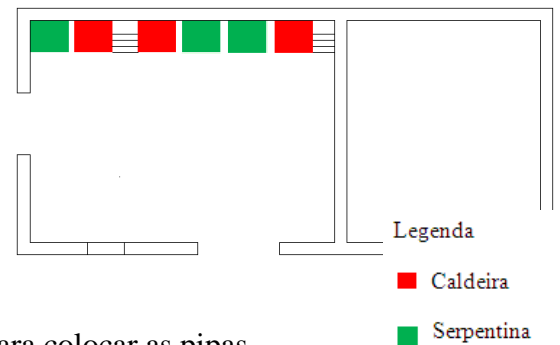
2.7. **Compartimentos:** Um

2.8. **Construções Anexas:** Possui uma meia água para colocar as pipas

2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Três alambiques de caldeira(tradicional)

2.10. **Produção:** Industrial

2.11. **Licença:** Possui



3. Bibliografia: -

Nº de inventário: S 12

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do Óscar

1.3. **Localização**

1.3.1. **Concelho:** São Roque

1.3.2. **Freguesia:** São Roque

1.3.3. **Lugar:** São Roque

1.4. **Situação atual:** Funcionamento

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** -

1.6. **Estado do Edifício:** Bom

1.7. **Novas funções:** -

1.8. **Proprietário:** Óscar Manuel Nunes Freitas Gomes

1.8.1. **Residência:** Rua do Poço - São Roque



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Alambique com armazém anexo

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Em blocos e caiadas

2.5. **Paredes interiores:** Caiadas

2.6. **Telhado:** Meia água

2.7. **Compartimentos:** Um

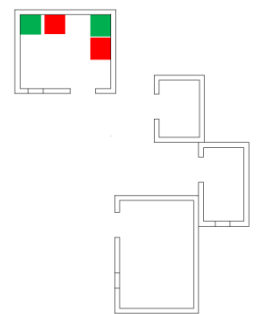
2.8. **Construções Anexas:** Possui uma casa de arrumos e uma adega,

onde possivelmente o *lambiqueiro* ficava em épocas de produção de aguardente

2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Um alambique de caldeira (tradicional) e um a gás

2.10. **Produção:** Autoconsumo

2.11. **Licença:** -



Legenda

■ Caldeira
■ Serpentina

3. Bibliografia: -

Nº de inventário: S 13

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. Classificação: Alambique de caldeira

1.2. Denominação Local: Alambique da Julinha

1.3. Localização

1.3.1. Concelho: São Roque

1.3.2. Freguesia: São Roque

1.3.3. Lugar: Caminho das Fontainhas

1.4. Situação atual: Desativado

1.5. Se não funciona, em que data deixou de operar: à dez anos

1.6. Estado do Edifício: Bom

1.7. Novas funções: -

1.8. Proprietário: Júlia Machado

1.8.1. Residência: Caminho das Fontainhas



2. Características do alambique:

2.1. Classificação do alambique: Construção especializada

2.2. Planta: Rectangular

2.3. Pisos: Um

2.4. Paredes exteriores: Alvenaria de Pedra, rebocadas e caiadas

2.5. Paredes interiores: Caiadas

2.6. Telhado: Duas águas

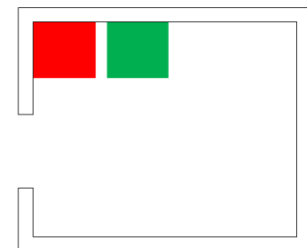
2.7. Compartimentos: Um

2.8. Construções Anexas: -

2.9. Características do (s) aparelho (s): Um alambiques de Caldeira(tradicional)

2.10. Produção: Autoconsumo

2.11. Licença: -



Legenda

■ Caldeira

■ Serpentina

3. Bibliografia: -

Nº de inventário: S 14

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do Fernando Soares

1.3. **Localização**

1.3.1. **Concelho:** São Roque

1.3.2. **Freguesia:** São Roque

1.3.3. **Lugar:** Rua do Cais

1.4. **Situação atual:** Funcionamento

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** -

1.6. **Estado do Edifício:** Bom

1.7. **Novas funções:** -

1.8. **Proprietário:** Fernando Emílio Soares

1.8.1. **Residência:** Rua do cais



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Construção especializada

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Pedra seca

2.5. **Paredes interiores:** Rebocadas

2.6. **Telhado:** Duas águas

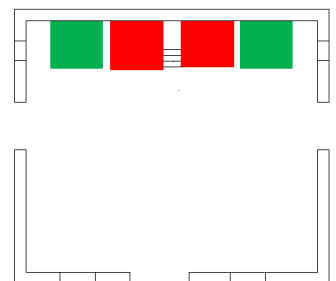
2.7. **Compartimentos:** Um

2.8. **Construções Anexas:** -

2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Dois alambiques de Caldeira(tradicional)

2.10. **Produção:** Industrial

2.11. **Licença:** Possui



Legenda

■ Caldeira

■ Serpentina

3. Bibliografia: -

Nº de inventário: S 15

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do Armando

1.3. **Localização**

1.3.1. **Concelho:** São Roque

1.3.2. **Freguesia:** São Roque

1.3.3. **Lugar:** Canada das Poças

1.4. **Situação atual:** Funcionamento

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** -

1.6. **Estado do Edifício:** Bom

1.7. **Novas funções:** -

1.8. **Proprietário:** Armando Simas da Rosa

1.8.1. **Residência:** Rua do Alves – São Roque



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Construção especializada

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Pedra seca

2.5. **Paredes interiores:** Rebocadas

2.6. **Telhado:** Duas águas

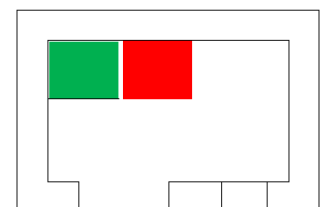
2.7. **Compartimentos:** Um

2.8. **Construções Anexas:** -

2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Um alambiques de Caldeira(tradicional)

2.10. **Produção:** Autoconsumo

2.11. **Licença:** -



Legenda

■ Caldeira

■ Serpentina

3. Bibliografia: -

Nº de inventário: S 16

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. Classificação: Alambique de caldeira

1.2. Denominação Local: Alambique do Novais

1.3. Localização

1.3.1. Concelho: São Roque

1.3.2. Freguesia: São Roque

1.3.3. Lugar: Caminho Novo

1.4. Situação atual: Mudou de função

1.5. Se não funciona, em que data deixou de operar:

1.6. Estado do Edifício: Bom

1.7. Novas funções: Casa de veraneio

1.8. Proprietário: António Sousa Novais

1.8.1. Residência: Rua da Barrela – São Roque

2. Características do alambique:

2.1. Classificação do alambique: Construção especializada

2.2. Planta: Rectangular

2.3. Pisos: Um

2.4. Paredes exteriores: Pedra seca

2.5. Paredes interiores: Rebocadas

2.6. Telhado: Duas águas

2.7. Compartimentos: Um

2.8. Construções Anexas:-

2.9. Características do (s) aparelho (s): Um alambiques de caldeira (tradicional)

2.10. Produção: Autoconsumo

2.11. Licença: -

3. Bibliografia: -

Alambique nº S 17

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. Classificação: Alambique de caldeira

1.2. Denominação Local: Alambique do Manuel Silva

1.3. Localização

1.3.1. Concelho: São Roque

1.3.2. Freguesia: Prainha

1.3.3. Lugar: Caramba

1.4. Situação atual: Desativado

1.5. Se não funciona, em que data deixou de operar:

1.6. Estado do Edifício: Razoável

1.7. Novas funções: -

1.8. Proprietário: Manuel Leal da Silva

1.8.1. Residência: Prainha de Cima



2. Características do alambique:

2.1. Classificação do alambique: Alambique com armazém anexo

2.2. Planta: Rectangular

2.3. Pisos: Um

2.4. Paredes exteriores: Pedra

2.5. Paredes interiores: Rebocadas

2.6. Telhado: Duas Águas

2.7. Compartimentos: Um

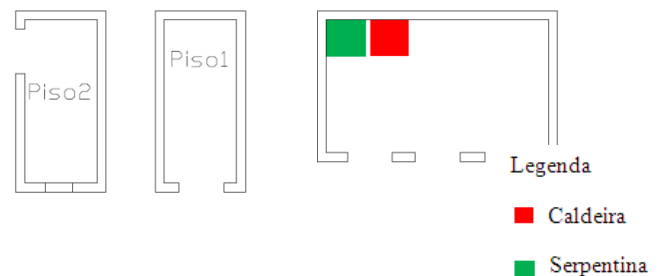
2.8. Construções Anexas: Possui uma habitação de dois pisos, onde

possivelmente o lambiqueiro ficava em épocas de produção de aguardente

2.9. Características do (s) aparelho (s): Um alambique de caldeira (tradicional)

2.10. Produção: Industrial

2.11. Licença: -



3. Bibliografia:

Nº de inventário: S 18

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do Manuel Duarte

1.3. **Localização**

1.3.1. **Concelho:** São Roque

1.3.2. **Freguesia:** Prainha

1.3.3. **Lugar:** Caminho do poço Diogo Vieira

1.4. **Situação atual:** Funcionamento

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar.** -

1.6. **Estado do Edifício:** Bom

1.7. **Novas funções:** -

1.8. **Proprietário:** Manuel Duarte Évora

1.8.1. **Residência:** Ladeira dos castanheiros - Prainha



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Construção especializada

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Pedra seca

2.5. **Paredes interiores:** Rebocadas

2.6. **Telhado:** Duas águas

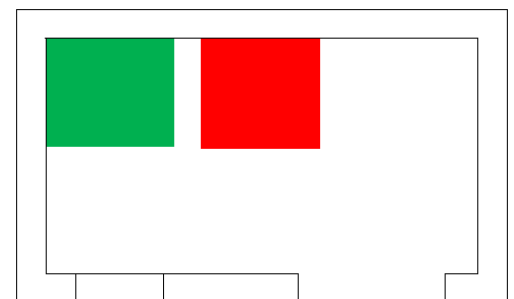
2.7. **Compartimentos:** Um

2.8. **Construções Anexas:-**

2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Um alambique de Caldeira (tradicional)

2.10. **Produção:** Industrial

2.11. **Licença:** Possui



Legenda

■ Caldeira

■ Serpentina

3. Bibliografia: -

Nº de inventário: S 19

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do Gualter

1.3. Localização

1.3.1. **Concelho:** São Roque

1.3.2. **Freguesia:** Prainha

1.3.3. **Lugar:** Caminho do poço Diogo Vieira

1.4. **Situação atual:** Funcionamento

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** -

1.6. **Estado do Edifício:** Bom

1.7. **Novas funções:** -

1.8. **Proprietário:** Gualter dos Santos Serpa

1.8.1. **Residência:** Ladeira dos castanheiros - Prainha



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Construção especializada

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Pedra seca

2.5. **Paredes interiores:** Rebocadas

2.6. **Telhado:** Duas águas

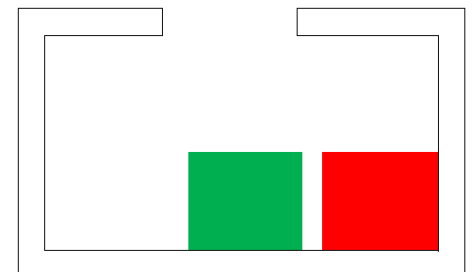
2.7. **Compartimentos:** Um

2.8. **Construções Anexas:** -

2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Um alambiques de Caldeira (tradicional)

2.10. **Produção:** Industrial

2.11. **Licença:** Possui



Legenda

■ Caldeira

■ Serpentina

3. Bibliografia: -

Nº de inventário: S 20

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do Norberto

1.3. **Localização**

1.3.1. **Concelho:** São Roque

1.3.2. **Freguesia:** Prainha

1.3.3. **Lugar:** Paço de cima

1.4. **Situação atual:** Mudou de função

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** Década de 90?

1.6. **Estado do Edifício:** Bom

1.7. **Novas funções:** Casade arrumos

1.8. **Proprietário:** Norberto Serpa

1.8.1. **Residência:** Paço de cima



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Construção especializada

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Dois

2.4. **Paredes exteriores:** Alvenaria de pedra e rebocadas

2.5. **Paredes interiores:** Rebocadas

2.6. **Telhado:** Duas águas

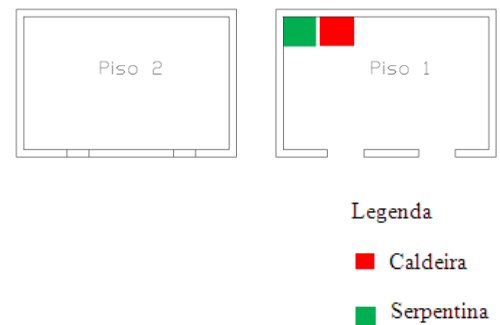
2.7. **Compartimentos:** Um

2.8. **Construções Anexas:-**

2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Um alambiques de caldeira(tradicional)

2.10. **Produção:** Autoconsumo

2.11. **Licença:** -



3. Bibliografia: -

Nº de inventário: S 21

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. Classificação: Alambique de caldeira

1.2. Denominação Local: Alambique do Sidónio

1.3. Localização

1.3.1. Concelho: São Roque

1.3.2. Freguesia: Prainha

1.3.3. Lugar: Canto da areia

1.4. Situação atual: Funcionamento

1.5. Se não funciona, em que data deixou de operar: -

1.6. Estado do Edifício: Bom

1.7. Novas funções: O edifício era uma garagem e o proprietário construiu um alambique

1.8. Proprietário: Sidónio da Silva Jorge

1.8.1. Residência: Canto da Areia

2. Características do alambique:

2.1. Classificação do alambique: Espaço especializado numa construção

2.2. Planta: Rectangular

2.3. Pisos: Um

2.4. Paredes exteriores: Em blocos e caiadas

2.5. Paredes interiores: Caiadas

2.6. Telhado: Duas águas

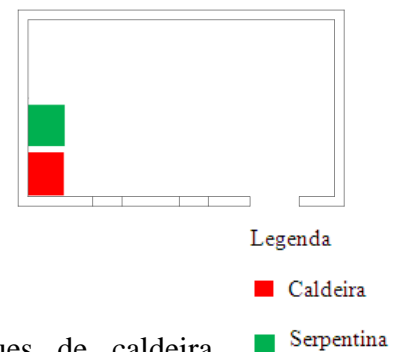
2.7. Compartimentos: Um

2.8. Construções Anexas: Casa do proprietário

2.9. Características do (s) aparelho (s): Um alambiques de caldeira (tradicional)

2.10. Produção: Autoconsumo

2.11. Licença: -



3. Bibliografia: -

Nº de inventário: S 22

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do Manuel Neves

1.3. **Localização**

1.3.1. **Concelho:** São Roque

1.3.2. **Freguesia:** Santo Amaro

1.3.3. **Lugar:** Santo Amaro

1.4. **Situação atual:** Desativado

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** 5 anos

1.6. **Estado do Edifício:** Bom

1.7. **Novas funções:** -

1.8. **Proprietário:** Manuel Joaquim Neves

1.8.1. **Residência:** Santo Amaro



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Construção especializada

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Alvenaria de pedra e rebocadas

2.5. **Paredes interiores:** Reboca

2.6. **Telhado:** Duas águas

2.7. **Compartimentos:** Um

2.8. **Construções Anexas:** Possui uma casa onde o *lambiqueiro* dormia

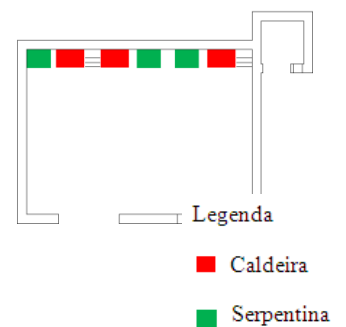
durante a época de alambicar e um pequeno armazém onde colocavam as pipas

2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Três alambiques de caldeira (tradicional)

2.10. **Produção:** Industrial

2.11. **Licença:** -

3. Bibliografia: -



Nº de inventário: S 23

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. **Classificação:** Alambique de caldeira

1.2. **Denominação Local:** Alambique do padre Gregório

1.3. **Localização**

1.3.1. **Concelho:** São Roque

1.3.2. **Freguesia:** Santo Amaro

1.3.3. **Lugar:** Poça

1.4. **Situação atual:** Desativado

1.5. **Se não funciona, em que data deixou de operar:** Década de 80?

1.6. **Estado do Edifício:** Razoável

1.7. **Novas funções:** -

1.8. **Proprietário:** Professor Tibério

1.8.1. **Residência:** Angra do Heroísmo



2. Características do alambique:

2.1. **Classificação do alambique:** Construção especializada

2.2. **Planta:** Rectangular

2.3. **Pisos:** Um

2.4. **Paredes exteriores:** Alvenaria de pedra e r
rebocadas

2.5. **Paredes interiores:** Rebocadas

2.6. **Telhado:** Duas águas

2.7. **Compartimentos:** Um

2.8. **Construções Anexas:** Possui uma casa de dois pisos onde no piso superior era a casa do dono e no inferior arrumavam as pipas

2.9. **Características do (s) aparelho (s):** Um alambiques de caldeira (tradicional)

2.10. **Produção:** Industrial

2.11. **Licença:** -



3. Bibliografia: -

Nº de inventário: S 24

1. Elementos de identificação do Alambique

1.1. Classificação: Alambique de caldeira

1.2. Denominação Local: Alambique do padre Glória

1.3. Localização

1.3.1. Concelho: São Roque

1.3.2. Freguesia: Santo Amaro

1.3.3. Lugar: Poça

1.4. Situação atua: Mudou de função

1.5. Se não funciona, em que data deixou de operar: Década de 80?

1.6. Estado do Edifício: Boa

1.7. Novas funções: Casa de veraneio

1.8. Proprietário: Manuel Morais

1.8.1. Residência: Terralta de Santo Amaro



2. Características do alambique:

2.1. Edifício especializado ou parte do edifício: Edifício especializado

2.2. Planta: Rectangular

2.3. Pisos: Um

2.4. Paredes exteriores: Pedra

2.5. Paredes interiores: Rebocadas

2.6. Telhado: Duas Águas

2.7. Compartimentos: Um

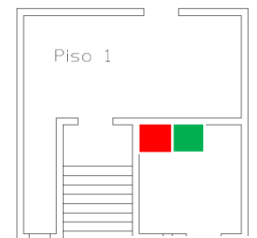
2.8. Construções Anexas: Possui a casa do proprietário e a loja de arrumar

as pipas

2.9. Características do (s) aparelho (s): Um alambiques de caldeira (tradicional)

2.10. Produção: Industrial

2.11. Licença: -



Legenda

■ Caldeira

■ Serpentina

3. Bibliografia: -

Fotografias



Fig.1 – Poço de maré. Cachorro - Bandeirás

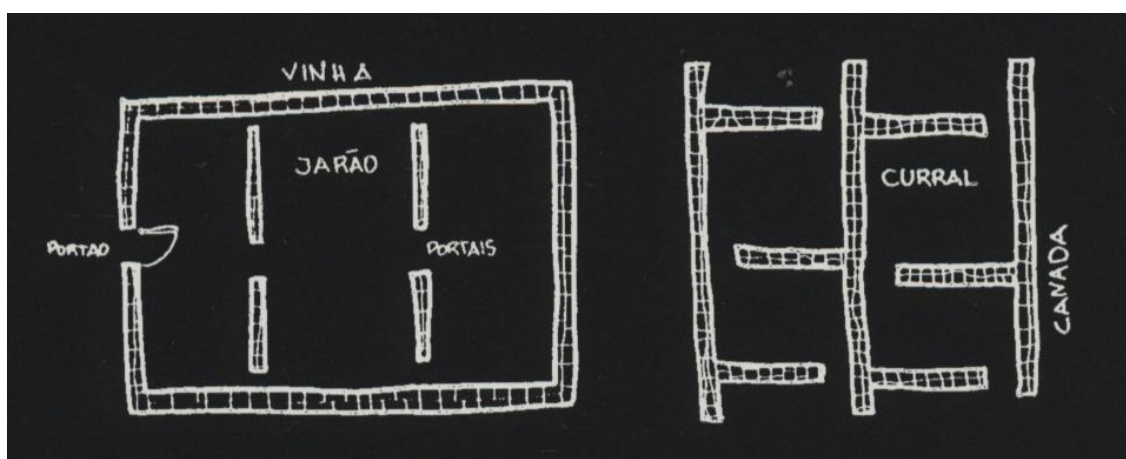


Fig.2 – Construção dos currais

CARQUELJEIRO, 2001: 91.



Fig.3 – Cesto de asa. Adega “A Buraca”. Santo António



Fig.4 – Cesto redondo. Adega “A Buraca”. Santo António



Fig.5 – Esbagoador. Museu do Vinho do Pico. Madalena



Fig.6 – Carro de bois. Bandeiras



Fig.7 – Lagar. Núcleo Museológico do Lajido. Santa Luzia



Fig. 8 – Balseiros. Bandeiras



Fig.9 – Moinho de moer a uva. Museu do Vinho do Pico. Madalena



Fig.10 – Mexedor de balseiros. Bandeiras



Fig.11 – Pipas. Núcleo Museológico do Lajido. Santa Luzia



Fig.12 – Tonel. Bandeiras



Fig.13 – Cincho do lagar. Adega “Rodilha”. Candelária



Fig.14 – Motobomba. Bandeiras



Fig.15 – Cesto de asa colocado na bica do lagar. Museu do Vinho do Pico. Madalena



Fig.16 – Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico. Madalena



Fig.17 – Currais semicirculares. Bandeiras



Fig.18 – Pique. Adega “A Buraca”. Santo António

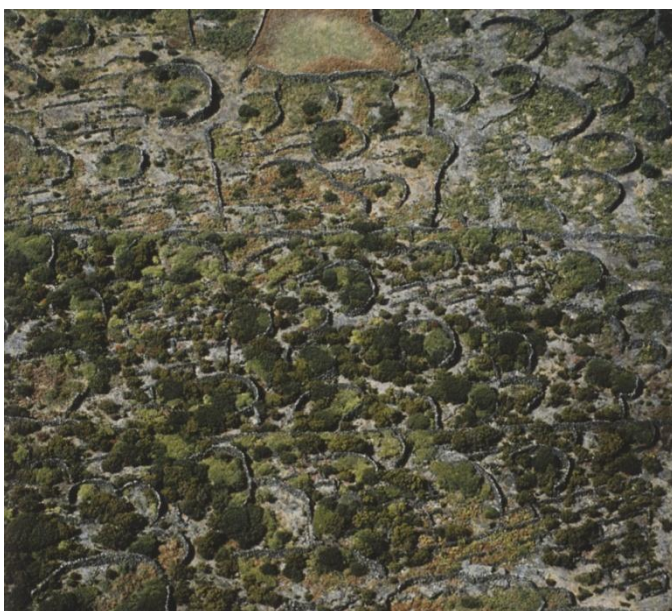


Fig.19 – Vestígios do cultivo de figueiras

CARQUEIJEIRO, 2001:41.



Fig.20 – Celhas de *acartar*. Bandeiras



Fig.21 – Rodilha. Adega “Rodilha”. Candelária



Fig.22 – Vinagreira. Bandeiras



Fig. 23 – Maço e picadeiro. Santa Luzia



Fig.24 – Construção onde existe um espaço de alambique.

Ribeirinha



Fig.25 – Construção especializada. Cachorro – Bandeiras



Fig.26 – Alambique com armazém anexo. Candelária



Fig.27 – Alambique integrado num complexo de construções.

Núcleo Museológico do Lajido. Santa Luzia



Fig. 28 – Alambique de caldeira (tradicional). Núcleo Museológico do Lajido. Santa Luzia



Fig.29 – Alambique com lentilha (pratos).

Cachorro – Bandeiras



Fig.30 – Alambique de coluna de destilação contínua. Piedade



Fig.31 – Capacete e braço do alambique de coluna. Piedade



Fig.32 – Pinças do capacete do alambique de coluna. Piedade



Fig.33 – Alambique a gás. Prainha



Fig.34 – Caldeira do alambique. Cachorro - Bandeiras



Fig.35 – Fornalha do alambique. Cachorro - Bandeiras



Fig.36 – Capacete do alambique de caldeira. Núcleo Museológico do Lajido.

Santa Luzia



Fig. 37 – Mangueira do alambique. Núcleo Museológico do Lajido. Santa Luzia



Fig.38 – Serpentina. Cachorro - Bandeiras



Fig.39 – Cano borreiro. Cachorro - Bandeiras



Fig.40 – Curral da borra. Núcleo Museológico do Lajido. Santa Luzia



Fig. 41 – Barça. Núcleo Museológico da Lajido. Santa Luzia



Fig.42 – Pesa-licores. Cachorro – Bandeiras



Fig.43 – Rótulos de vinho e aguardente de José Bettencourt Corrêa e Ávila

LAUREANO, 2007:30



Fig.44 – Adega típica. Cachorro - Bandeiras



Fig.45 – Adega “A Buraca”. Santo António



Fig.46 – Loja de artesanato da adega “A Buraca”

Fotografia da adega “A Buraca”



Fig.47 – Recriação de uma oficina do tanoeiro da adega “A Buraca”

Fotografia da adega “A Buraca”



Fig.48 – Recriação de uma tenda do ferreiro da adega “A Buraca”

Fotografia da adega “A Buraca”



Fig. 49 – Artes da lã, palha e vimes da adega “A Buraca”

Fotografias da adega “A Buraca”



Fig.50 – Recriação de uma cozinha tradicional/ Industrial da adega “A Buraca”



Fig.51 – Casa do lagar da adega “A Buraca”.



Fig.52 – Edifício de envelhecimento das aguardentes da adega “A Buraca”

Fotografia da adega “A Buraca”



Fig.53 – Casa de engarrafar da adega “A Buraca”.



Fig.54 – Sala de provas da adega “A Buraca”

Fotografia da adega “A Buraca”



Fig.55 – Rótulo de aguardentes e licores de Leonardo Ávila. Adega “A Buraca”



Fig.56 – Rótulo de aguardentes e licores de Hélder Silveira. Santo António



Fig.57 – Rótulos de aguardentes e licores de José Costa. Cachorro - Bandeiras



Fig.58 - Mirante do Museu do Vinho do Pico. Museu do Vinho do Pico.

Madalena



Fig.59 – Casa do lagar. Museu do Vinho do Pico. Madalena



Fig.60 – Mata de dragoeiros. Museu do Vinho do Pico. Madalena



Fig.61 – Dragoeiro. Museu do Vinho do Pico. Madalena



Fig.62 – Peças de artesanato feitas com as folhas de dragoeiro.
Museu do Vinho do Pico. Madalena



Fig.63 – Recriação da construção das primeiras vinhas. Museu do
Vinho do Pico. Madalena



Fig.64 – Recriação da construção dos currais. Museu do Vinho do Pico. Madalena



Fig.65 – Recriação das tarefas relacionadas com a vinha. Museu do Vinho do Pico. Madalena



Fig.66 – Recriação da oficina de tanoeiro.

Museu do Vinho do Pico. Madalena



Fig.67 – Maqueta representando uma zona de adega. Museu do

Vinho do Pico. Madalena



Fig.68 – Recriação do transporte das uvas. Museu do Vinho do Pico.

Madalena



Fig.69 – Maqueta explicativa da exportação do Vinho do Pico

A partir da ilha do Faial. Museu do Vinho do Pico. Madalena



Fig.70 – Recriação do desespero dos agricultores perante a doença da vinha.

Museu do Vinho do Pico. Madalena



Fig.71 – Recriação da introdução da cepa americana de casta Isabela.

Museu do Vinho do Pico. Madalena



Fig.72 – Alambique. Museu do Vinho do Pico. Madalena



Fig.73 – Utensílios utilizados no alambique. Museu do Vinho do Pico.
Madalena



Fig.74 – Casa solarenga. Núcleo Museológico do Lajido.

Santa Luzia



Fig.75 – Casa do *lambiqueiro*. Núcleo Museológico do

Lajido. Santa Luzia



Fig.76 – Armazém para colocar as pipas. Núcleo Museológico do Lajido. Santa Luzia



Fig.77 – Armazém de alambiques. Núcleo Museológico do Lajido. Santa Luzia



Fig.78 – Complexo de construções. Núcleo Museológico do Lajido.

Santa Luzia



Fig.79 – Poço de maré. Núcleo Museológico do Lajido. Santa

Luzia



Fig.80 – Adega “Rodilha”. Candelária



Fig.81 – Espaço da pesca. Adega “Rodilha”. Candelária



Fig.82 – Espaço dedicado a produção de vinho. Adega “Rodilha”.

Candelária

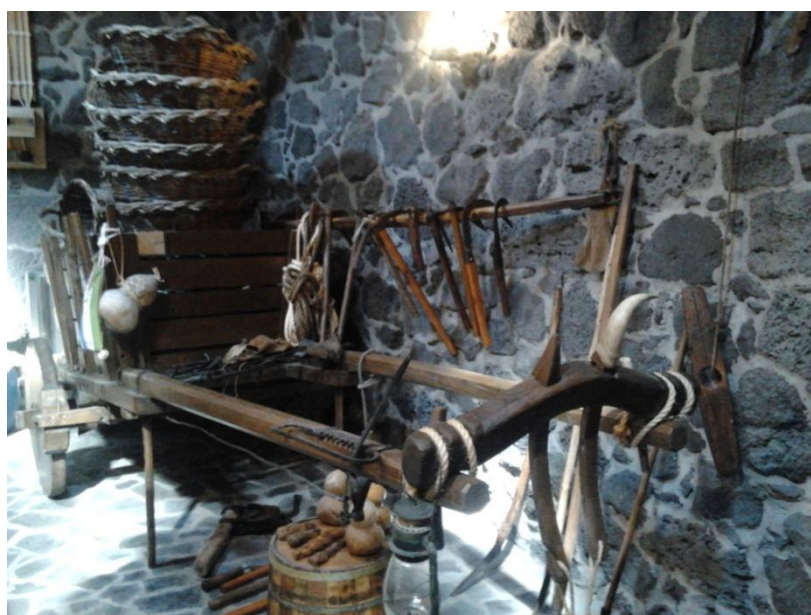


Fig.83 – Espaço dedicado a agricultura. Adega “Rodilha”



Fig.84 – Espaço da vitivinicultura recentemente. Adega “Rodilha”



Fig. 85 – Espaço dos jogos tradicionais. Adega “Rodilha”



Fig. 86 – Espaço do tear. Adega “Rodilha”



Fig. 87 – Recriação da cozinha tradicional. Adega “Rodilha”



Fig.88 – Alambique. Adega “Rodilha”

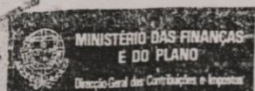



Fig. 89 – Espaço do pão. Adega “Rodilha”



Fig.90 – Espaço do quarto antigo. Adega “Rodilha”

Documentos

 <p>MINISTÉRIO DAS FINANÇAS E DO PLANO Direcção Geral das Contribuições e Impostos</p>		<p>01 ÁREA DA SEDE, ESTAB. PRINCIPAL, REPRESENT. PERMANENTE OU DOMICÍLIO</p> <p>Concelho ou bairro fiscal MADALENA</p>		 <p>IMPOSTO SOBRE O VALOR ACRESCENTADO</p>	
<p>DECLARAÇÃO DE REGISTO</p>		<p>02 NÚMERO DE IDENTIFICAÇÃO FISCAL (a)</p> <p>1 5 1 2 0 1 0 6 1 7</p>		<p>03 USO EXCLUSIVO DOS SERVIÇOS</p> <p>Código de Divisa Concelho Freguesia 1 20 05 04</p>	
<p>04 NOME COMPLETO DO SUJEITO PASSIVO, SEDE, LOCAL DO ESTABELECIMENTO PRINCIPAL, DA REPRESENTAÇÃO PERMANENTE OU DO DOMICÍLIO (a)</p> <p>Nome COOPERATIVA VITIVINÍCOLA DA ILHA DO PICO</p> <p>Rua, praça, avenida, lugar, etc. AVENIDA PADRE NUNES DA ROSA</p> <p>Localidade MADALENA</p> <p>Freguesia MADALENA</p> <p>Telefone 92262</p> <p>Concelho MADALENA</p> <p>Código postal 9950 MADALENA</p>					
<p>05 INFORMAÇÕES RELATIVAS À SITUAÇÃO, PERANTE OUTROS IMPOSTOS E TIPO JURÍDICO</p> <p>1 - SITUAÇÃO PERANTE A CONTRIBUIÇÃO INDUSTRIAL</p> <p>2 - TIPO DE CONTRIBUINTE</p> <p>1 - Sujeito ou isento temporariamente</p> <p>Grupo A <input type="checkbox"/> 1 Grupo B <input type="checkbox"/> 2 Grupo C <input type="checkbox"/> 3</p> <p>2 - isento definitivamente <input checked="" type="checkbox"/> 4</p> <p>3 - Não sujeito <input type="checkbox"/> 5</p> <p>Empresário em nome individual <input type="checkbox"/> 1 Sociedade por quotas <input type="checkbox"/> 2 Sociedade anónima <input type="checkbox"/> 3 Cooperativa <input checked="" type="checkbox"/> 4 Sociedade irregular <input type="checkbox"/> 5 Empresa pública <input type="checkbox"/> 6</p> <p>Filial no sucursal de empresa estrangeira <input type="checkbox"/> 7 Profissional livre <input type="checkbox"/> 9 Estado <input type="checkbox"/> 10 Autarquia local <input type="checkbox"/> 11 Outras pessoas colectivas de direito público <input type="checkbox"/> 12 Organismo sem finalidade lucrativa <input type="checkbox"/> 13 Outros <input type="checkbox"/> 8</p>					
<p>06 RESERVADO A PESSOAS SINGULARES SUJEITAS A CONTRIBUIÇÃO INDUSTRIAL</p> <p>Número de identificação fiscal de pessoa singular (Ministério das Finanças) 1</p>					
<p>07 RESERVADO A PESSOAS COLECTIVAS</p> <p>Pacto social ou estatuto, publicado no Diário da República, n.º <input type="checkbox"/> de 030949</p> <p>Última alteração ao pacto social ou estatuto publicada no Diário da República, n.º <input type="checkbox"/> de 131293</p> <p>Capital social 5 <input type="checkbox"/> 63 Contos</p>					
<p>08 CARACTERIZAÇÃO DAS ACTIVIDADES</p> <p>1 - Actividade principal PRODUÇÃO DE VINHOS COMUNS</p> <p>CÓDIGO DA ACTIVIDADE (a)</p> <p>• Para todos os sujeitos passivos, excepto profissionais livres - Actividade principal Código CAE 3313210</p> <p>• Apenas para profissionais livres, conforme numeração da tabela anexa ao Código do Imposto Profissional 4</p> <p>2 - Outras actividades VENDA DE VINHOS E ACESSÓRIOS</p>					
<p>09 DADOS RELATIVOS À ACTIVIDADE VERIFICADA</p> <p>Data do início da actividade Dia 1 Mês 08 Ano 1989</p> <p>• Possui ou é obrigado a possuir contabilidade organizada para efeitos de contribuição industrial? <input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3</p> <p>Efectua importações? <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5</p> <p>• Efectua exportações? <input type="checkbox"/> 6 <input checked="" type="checkbox"/> 7</p> <p>Tomando como referência os anos de 1983 e 1984 e relativamente àquele em que atingiu o maior VOLUME DE NEGÓCIOS (Vendas + Prestações de serviços), indique:</p> <p>• Dados referidos a 8 / 2 (b) meses do ano de 9 19 84 (c)</p> <p>• VOLUME DE NEGÓCIOS (Vendas + Prestações de serviços) 10 4029 Contos (c)</p> <p>• Se for exclusivamente contribuinte do grupo C, e apenas neste caso, indique também, referidos ao período indicado em 8 e 9</p> <p>— VOLUME TOTAL DE COMPRAS (mercadorias e outros bens armazenáveis destinados a consumo ou transformação) 11 Contos (a)</p> <p>— VOLUME DE COMPRAS de bens destinados a venda sem transformação mercadorias 12 Contos</p>					

Doc. 1 A – Documento da Fundação da Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico

Arquivo da Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico

10 TIPO DE OPERAÇÕES

A – No exercício da sua actividade efectiva: (assinale 1 ou 2 ou ambos, conforme a situação):

- Transmissões de bens e/ou prestações de serviços que conferem o direito à dedução 1
- Transmissões de bens e/ou prestações de serviços isentos que não conferem o direito à dedução

— Se assinalou apenas 1 passe ao quadro seguinte:

— Se assinalou apenas 2 não há lugar a entrega da declaração, salvo se pretender renunciar, no quadro 11, à isenção, podendo fazê-lo;

— Nos restantes casos, continue o preenchimento normalmente.

B – Vai efectuar a dedução do imposto suportado segundo a AFECTAÇÃO REAL? (Artigo 23.º, n.º 2)

Sim 3 → De todos os bens e serviços utilizados 5

Não 4 → De parte dos bens e serviços utilizados 6

Nestes casos, indique a percentagem estimada (prorata) que utilizará para efectuar a dedução do imposto suportado (artigo 23.º, n.º 4) 7

11 OPÇÃO POR REGIMES DE TRIBUTAÇÃO (se não pretende exercer qualquer opção, passe já ao quadro seguinte)

— Tratando-se de sujeito passivo que efectua operações isentas ao abrigo do artigo 9.º, a sua opção pela sujeição a imposto de tais operações, efectuada ao abrigo do Artigo 12.º, n.º 1, alínea a) 1 Artigo 12.º, n.º 1, alínea b) 2 Artigo 12.º, n.º 1, alínea c) 3

— Tratando-se de sujeito passivo, retalhista do grupo C da Contribuição Industrial, isento ao abrigo do artigo 53.º do Código, mas que RENUNCIA a tal isenção, indique o regime de tributação pelo qual opta: REGIME NORMAL 4 REGIME ESPECIAL PEQUENOS RETALHISTAS 5

— Se não se encontrar em nenhuma das situações previstas nos n.ºs 1 e 2, mas tratando-se de sujeito passivo isento ao abrigo do artigo 53.º, que não é retalhista do grupo C da Contribuição Industrial e que renuncia a tal isenção, assinala: 6

— Tratando-se de sujeito passivo, retalhista do grupo C da Contribuição Industrial não isento e que podendo usufruir do regime especial dos pequenos retalhistas (artigo 60.º), a ele RENUNCIA, optando, nos termos do artigo 63.º, pelo regime normal, assinala: 7

12 OPÇÃO RELATIVA AO PERÍODO DE IMPOSTO

Tratando-se de sujeito passivo não isento nem usufruindo do regime especial dos pequenos retalhistas, com volume de negócios anual inferior a 5 000 000\$, pretende optar pelo período mensal, nos termos do n.º 2 do artigo 10.º? Sim 1 Não 2

13 INFORMAÇÕES PARA EFEITOS DE REEMBOLSOS

INDIQUE, relativamente à conta escolhida para efeito de crédito de reembolsos, previstos nos n.ºs 5 e seguintes do artigo 32.º do Código do IVA

Zona Interbancária Número da conta

Banco Agência

14 RESERVADO AOS CONTRIBUÍNTES COM CONTABILIDADE

Número de identificação fiscal do:

1 Técnico de contas

2 Responsável pela escrita

TIPO DE CONTABILIDADE

Manual 4 Mecanografada 5 Informatizada 6

LOCAL DA CENTRALIZAÇÃO DA CONTABILIDADE

Sede 7 8

Indicar o local onde se encontra centralizada a escrita se diferente da sede

15 RELAÇÃO DOS DIRECTORES, ADMINISTRADORES, GERENTES, MEMBROS DO CONSELHO FISCAL E, QUANDO SE TRATE DE SOCIEDADES IRREGULARES, DOS SÓCIOS

1 - NOME 2 - MORADA	NUMERO DE IDENTIFICAÇÃO FISCAL	CARGO
ANTONIO DE BRUM VALVERDE - 9950 MADALENA - PICO	<input type="text" value="3 154416105167"/>	GERENTE
MANUEL INACIO DA SILVA VALVERDE - 9950 MADALENA - PICO	<input type="text" value="7 1557216317517"/>	DIRECTOR
JOSÉ BRÉCIA DA ROSA JÚNIOR CRISÓTEO VELHA - 9950 MADALENA - PICO	<input type="text" value="11 a)"/>	DIRECTOR
JOSÉ LINO VIEIRA GOUZARI CANDILARIA - 9950 MADALENA - PICO	<input type="text" value="15 10918173174"/>	CONSELHO FISCAL
ALBERTO RODRIGUES ALVERNANZ RUA CONSELHEIRO AVELAR - 9950 MADALENA - PICO	<input type="text" value="19 104145141616"/>	CONSELHO FISCAL
GRABIANO JAROSA PEREIRA MONTE - CANDILARIA - 9950 MADALENA - PICO	<input type="text" value="23 113181821616"/>	CONSELHO FISCAL
	<input type="text" value="27 "/>	
	<input type="text" value="31 "/>	

Doc. 1 B

PÁGINA 3/10

16	RELAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS E OUTRAS INSTALAÇÕES DIFERENTES DA INDICADA NO QUADRO 04			
	DENOMINAÇÃO	LOCALIZAÇÃO	REPARTIÇÃO DE FINANÇAS DA ÁREA DA LOCALIZAÇÃO	TIPO
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				

NÚMERO DE ESTABELECIMENTOS OU OUTRAS INSTALAÇÕES EM LOCALIZAÇÃO DIFERENCIADA

— Esta relação só é necessária quando os diferentes tipos que a seguir se indicam, não funcionem no mesmo edifício ou conjunto de edifícios integrados num complexo comercial, administrativo ou industrial. Sobre outras dispensas, consultar as instruções.
 — Se o estabelecimento ou instalações tiverem alguma designação por que são conhecidos, utilizar a coluna «DENOMINAÇÃO»
 — Na coluna «TIPO», utilizar os seguintes códigos:

01 — Estabelecimento de venda a retalho	07 — Outros escritórios
02 — Estabelecimento de venda por grosso	08 — Armazéns de retém
03 — Estabelecimento misto (grosso e retalho)	09 — Estaleiros de obras
04 — Instalação hoteleira (hotel, restaurante, café, etc.)	10 — Salão de exposições
05 — Fábrica	11 — Vários tipos integrados
06 — Escritório ou consultório de profissionais livres	12 — Outros

NO CASO DE TER UTILIZADO O QUADRO 17 OU FOLHA ANEXA PARA CONTINUAÇÃO DESTA RELAÇÃO, ASSINALE

OBSERVAÇÕES

1) EXTRAIOU O Nº FISCAL E PEDIU 2ª VLA PELA FICHA MOD 12 Nº 00121682
 de 29-01-1985

<p>A PRESENTE DECLARAÇÃO CORRESPONDE À VERDADE E NÃO OMITI QUALQUER INFORMAÇÃO PEDIDA.</p> <p>Local e data MADRENA <input type="text" value="05 02 85"/></p> <p>Assinatura do sujeito passivo ou do seu representante legal. <i>António de Bruun</i></p> <p>Assinatura e nome do técnico de contas ou do responsável pela escrita. <i>Manuel Furtado Medeiros</i></p> <p>Nome: MANUEL FURTADO MEDEIROS</p>	<p style="text-align: center;">19 AUTENTICAÇÃO DA DECLARAÇÃO</p> <p>Número de entrada <input type="text" value="548"/></p> <p>Carimbo da Repartição de Finanças e data da receção da declaração <input type="text" value="05 02 85"/></p> <p style="text-align: center;">05 02 85</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Doc. 1 C

Preços médios indicativos
a praticar para a campanha de 2011

(Aprovado na reunião da Direcção do dia 10/08/2011)

CASTAS	PREÇOS A PRATICAR
Castas Brancas Tradicionais (Arinto, Verdelho Terrantez)	Inferior 12,0° - 0,80 € Kg De 12 a 12,4° - 0,90 € Kg Igual e superior a 12,5° - 1,10 € Kg a)
Castas Europeias Brancas	0,08 € grau/kg
Castas Europeias Tintas	Inferior a 8,0°: 0,04 € grau/kg De 8,0° a 9,4°: 0,06 € grau/kg Igual e superior a 9,5°: 0,08 € grau/kg
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah e Saborinho	Inferior a 10,0°: 0,05 € grau/Kg De 10,0° a 10,9°: 0,08 € grau/kg Igual ou superior a 11,0°: 0,09 € grau/kg
Uvas de Cheiro	0,04 € grau/kg a)

a) Preços especiais para a campanha de 2011;

Os valores indicados são estimados e estão sujeitos a variações consoante a evolução do mercado.

Doc. 2- Tabela de preços da Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico

Arquivo da Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico

COOPERATIVA VITIVINÍCOLA DA ILHA DO PICO, C.R.L

MAPA DA CAMPANHA 2011

CASTAS	DIAS
VLQPRD Arinto, Verdelho e Terrantez (Recepção em Caixas da Cooperativa)	2, 3, 5, 9, 10, 12, 16, 17 de Setembro.
C. Europeias Brancas (Recepção em Caixas da Cooperativa)	1, 7, 13 de Setembro.
MERLOT, CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON, SABORINHO E SYRAH (Recepção em caixas da Cooperativa)	8, 14, 15, 21 e 22 de Setembro.
Outras castas europeias tintas (Agronómica, Piriquita e Complexa) (Recepção em caixas da Cooperativa)	20 e 27 de Setembro.
UVAS DE CHEIRO	9, 10, 16, 17, 19, 23, 24, 26 de Setembro. a)

• Solicita-se aos viticultores o maior cuidado na escolha das uvas conforme está explicado nas normas de funcionamento da Vindima 2011.

• a) Dias a marcar caso se justifique a existência de uvas.

Doc.3 – Documentação dos dias de receção das castas

Arquivo da Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico

Escritura de compra de
um imóvel e parcela de
terreno circundante com
a área de vinha percentosa
vinte e seis metros qua-
drados destinado a ins-
talação do museu do vinho

Das setenta e duas de Outubro
do ano de mil novecentos e setenta e seis
nesta Vila da Madalena e Secretaria da Câ-
mara Municipal da Madalena, perante mim
Manuel Augusto de Sá e outro, Secretário
Municipal de Sá, da Secretaria do Município
Administrativo e por isso habido e ri-
vales da mesma Câmara, com parecerem
como outorgantes:

Primeiro: Manuel Teresina, cidadão,
casado, e cónego, tributário de primeira
classe e presidente da Câmara Municipal
da Madalena, outorgando em nome desta,
como vares com assistência de parte da acta
da reunião ordinária de vinte e sete de maio
do corrente ano, que se fez neste acto e que
seja arquivada.

Segundo: Maria de Fátima da Silva,

Doc. 4 A - Escritura da compra da primeira fase do atual Museu do Vinho

Arquivo da Câmara Municipal da Madalena

esteira, chamintias, naturais da freguesia de
 do matos, concelho de madalena, residente
 e sua secretaria e das detentoras, freguesia
 concelho da madalena.

Os autografantes não usaram cuja identi-
 cade, reparações, por serem de um con-
 tinuado usado.

Este segundo autógrafo foi feito: que
 legítima, possui para do vidio urbano
 substituído de res-do-cabo e visíveis an-
 tar, são do Carino, na sua das saídas,
 freguesia e concelho da madalena, com
 apontando a parte e parte com Francis
 do machado y Joaquim, seu caminho e
 parte manum, machado y Joaquim, in-
 sito na matriz judicial urbana da freguesia
 da madalena sob o artigo quinto
 do Regulamento de 1867, com o valor ma-
 ximal corrigido de dez annos de
 leturas e vinte annos de de duas quin-
 as partes d'um vidio de cinco de cinco
 annos, são do Carino, sua das sa-
 das, da mesma freguesia, que no seu
 todo mede d'um cento e cinquenta annos,
 apontando a parte e parte com manum

Doc. 4 B

11

Machado Joaquim, foi com caminho e
 Teste com Manuel Gencalves Nunes, ins-
 crito na matriz vedial mistica da mesma
 freguesia sob o artigo oito mil seiscentos
 e quarenta e nove com o valor material
 corrigido caper vendente de dois mil e
 oitenta e sessenta, ambos não descriptos
 na Conservatoria do Mostro. Medial, que
 vendiquei pelas vertidas e vendidas de
 com fitas, e a vertido que se com archivado,
 a qual vende para a inst. pedo do Museu
 do Livro a totalidade do vidio usando
 identificado sob o artigo quinhentos e
 quarenta e sete, e mil seiscientos e trinta
 e seis metros quadrados do vedio mistico
 identificado sob o artigo oito mil seis-
 centos e quarenta e nove das matrizes
 urbana e mistica, da freguesia da freguesia
 e concelho da Macalena, no valor global
 de dois milhoes de escudos.

E que tendo recebido de comprador
 a importância ajustada de dois mi-
 lhoes de escudos, dá como efectuada
 a venda com todas as legais conse-
 quências.

Seo primeiro autaragante ainda se
dito; que pela presente escritura e por
na deliberação da Câmara Municipal
na reunião ordinária já referida que se
conveniu resolver para a, que se referão
por acordadas ainda as seguintes
cláusulas:

a) O terreno a adquirir situar-se-á
na frente do edifício adquirido para
o Museu do Vinho;

b) Na hipótese de venda do restante
predio mistico, a Câmara terá direito
de opção;

c) O vendedor não poderá mandar
construir no restante predio mistico
qualquer edificio ainda que seja para
afcio da agricultura, sem previo con-
sentimento desta Câmara;

d) A Câmara comprometter-se a dar
ao edificio o destino para que foi adqui-
rido, alterando no futuro a designação
se o entender ou mudar o destino, des-
de que a função se mantenha como
relativa de elementos relacionados com
a produção do vinho neste Concelho.

12

ou Ilha.

2) A Câmara comprometi-se, se tiver necessidade, de construir um edifício junto para abrigar os museus, a fim de lhe poder a garantir a dignidade do imóvel agora adquirido;

3) A Câmara providenciará de imediato todo o conjunto, para possibilitar uma preservação arquitectónica do mesmo;

4) Devrá constar do inventário do edifício as seguintes peças: duas portas, uma jilga, duas varçicas, quatro varçis de quinto, uma jilga antiga de barro, um armário antigo, uma mesa de jantar e dois bancos antigos.

Se o seguinte outorgante for ditto que aceita integralmente as cláusulas inseridas.

Foram cumpridas as disposições previstas no artigo 1.º do artigo que se encontra no outorga da Lei número de Xenta e nove de Novembro de mil e sete de cento e cinco de Outubro, com a sua publicação da acta da reunião extraordinária da


Assembleia Municipal do Concelho da
região de um do futuro do por
este ano, que também fica aqui
ta.

Esta escritura foi lida nas autarquias
e as mesmas expressões e seu con-
tudo, tudo em paz, alta e na presença
e todos eles, que não assinaram, na
ordem indicada, comigo, notário
na presença.

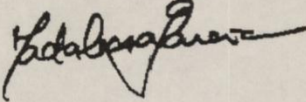
[Signature]
Manuel António de Jesus e Castro

Registo da Câmara Municipal do Pico
Arquivo Histórico - Série B.I. - Documento 479
Verdade nº 22

Doc. 4 F

 MINISTÉRIO DAS FINANÇAS DIRECÇÃO-GERAL DOS IMPOSTOS	CERTIDÃO DE TEOR SERVIÇO DE FINANÇAS: 2941 - MADALENA
IDENTIFICAÇÃO DO PRÉDIO	
DISTRITO: 20 - HORTA CONCELHO: 05 - MADALENA FREGUESIA: 04 - MADALENA ARTIGO MATRICIAL: 547 NIP:	
LOCALIZAÇÃO DO PRÉDIO	
Av./Rua/Praça: Rua dos Toledos Nº: 17 Lugar: Madalena Código Postal: 9950-362 MADALENA (PICO)	
DESCRIÇÃO DO PRÉDIO	
Tipo de Prédio: Prédio em Prop. Total sem Andares nem Div. Susc. de Utiliz. Independente Descrição: Uma casa de dois andars, uma dependencia. 1º andar - 2 divisões 2º andar - 5 divisões	
DADOS DE AVALIAÇÃO	
Avaliação nos termos do CCPIA: S.C. 170 m2 ; D. 80 m2 , L. 108 m2 Ano de inscrição na matriz: 1937 Valor patrimonial actual: €740,95 Determinado no ano: 2003	
TITULARES	
Identificação fiscal: 512070946 Nome: MUNICIPIO DA MADALENA Morada: LG CARDEAL COSTA NUNES S/N, MADALENA, 9950-000 MADALENA (PICO) Tipo de titular: Propriedade plena Parte: 1/1 Documento: OUTRO Entidade: DESCONHECIDO	
ISENÇÕES	
Identificação fiscal: 512070946 Motivo: PERMANENTE II - CODIGO CONTRIBUICAO PREDIAL Início: 1 Valor isento: €740,95	
Impresso no Serviço de Finanças de MADALENA em 2006-03-02	

O Chefe de Finanças




(Maria Madalena Garcia)

200504 - MADALENA - U - 547 Página 1 de 1

Doc. 5 A - Documento de propriedade do prédio e das construções do Museu do Vinho

Arquivo da Câmara Municipal da Madalena

 MINISTÉRIO DAS FINANÇAS DIRECÇÃO-GERAL DOS IMPOSTOS	CADERNETA PREDIAL RÚSTICA Modelo A SERVIÇO DE FINANÇAS: 2941 - MADALENA
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------

IDENTIFICAÇÃO DO PRÉDIO

DISTRITO: 20 - HORTA CONCELHO: 05 - MADALENA FREGUESIA: 04 - MADALENA
SECÇÃO: ARTIGO MATRICIAL Nº: 8649 ARV:

TEVE ORIGEM NOS ARTIGOS

Freguesia: 200504 Tipo: R Secção: Artigo: 8413 Arv/Col:

NOME/LOCALIZAÇÃO PRÉDIO

RUA DO CARMO

CONFRONTAÇÕES DO PRÉDIO

Norte: MANUEL MACHADO JOAQUIM Sul: O PROPRIETÁRIO E CAMINHO
Nascente: CAMINHO Poente: MANUEL GONÇALVES NUNES

ELEMENTOS DO PRÉDIO

Ano de inscrição na matriz: 1937
Valor Patrimonial Actual: €13,07 Determinado no ano: 1989
Área Total (ha): 0,000000
Descrição: UM PREDIO DE VINHA E ARVORES

TITULARES

Identificação fiscal: 109873734 Nome: MANUEL MACHADO JOAQUIM
Morada: R SECRETARIO TELES BETTENCOURT N 57, CABO BRANCO, 9950-305 MADALENA (PICO)

Tipo de titular: Propriedade plena Parte: 3/5 Documento: IMPOSTO SUCESSORIO Entidade: SERV FIN MAD

Identificação fiscal: 512070946 Nome: MUNICIPIO DA MADALENA
Morada: LG CARDEAL COSTA NUNES N 1, MADALENA, 9950-324 MADALENA (PICO)

Tipo de titular: Propriedade plena Parte: 2/5 Documento: OUTRO Entidade: ESC PARTICULAR CAMARA

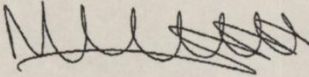
ISENÇÕES

Identificação fiscal: 512070946

Motivo: PERMANENTE II - CODIGO CONTRIBUICAO PREDIAL Início: 1988 Valor isento: €5,22

Obtido via internet em 2008-09-29

O Chefe de Finanças




(Rita Maria Medeiros Gonçalves dos Santos
Maciel)

200504 - MADALENA - R - - 8649 Página 1 de 1

Doc.5 B



ESTÁ CONFORME
O ORIGINAL


REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES
SECRETARIA REGIONAL DA ECONOMIA
DIRECÇÃO REGIONAL DO COMÉRCIO, INDÚSTRIA E ENERGIA
DIRECÇÃO DE SERVIÇOS DA INDÚSTRIA

2002-10-29
DL

AUTORIZAÇÃO DE LABORAÇÃO

CLASSE C

ACTIVIDADE: PRODUÇÃO DE AGUARDENTES NÃO PREPARADAS
C.A.E. 15912

EMPRESA: MUSEU DO PICO

LOCALIZAÇÃO: RUA DO CARMO (TOLEDOS) – MADALENA

Em vistoria realizada a 02/OUT/24 nos termos do artigo 32º do Decreto Regulamentar Regional nº 40/92/A, de 7 de Outubro, foi verificado que o estabelecimento industrial explorado por essa firma reúne condições pelo que lhe é passada a autorização de laboração.

A concessão desta autorização mantém-se enquanto se mostrarem cumpridas as condições de higiene, comodidade, salubridade e técnico-funcionais, contidas no "Regulamento Geral de Segurança e Higiene do Trabalho nos Estabelecimentos Industriais", aprovado pela Portaria nº 53/71, de 3 de Fevereiro e alterada pela Portaria nº. 702/80, de 22 de Setembro.

As alterações à unidade industrial sujeitas às normas disciplinadoras do exercício de actividade, sem prejuízo de outra legislação aplicável, devem ser comunicadas a esta Direcção Regional, nos termos do Decreto Legislativo Regional nº 14/88/A, de 6 de Abril e do Decreto Regulamentar Regional nº 40/92/A, de 7 de Outubro.

Ponta Delgada, 28 de Outubro de 2002

O DIRECTOR DE SERVIÇOS

(Daniel de Medeiros)

PB/PB

Rua Dr. Gil Mont'Alverne Sequeira, n.º 41-9504-517 PONTA DELGADA
Tels: +(351)296286639/296286999/296287310 Fax: +(351)296287659
Email: drcie@dracie.raa.pt Página Internet: <http://www.drcie.pt>

Doc.6 – Licença de laboração do alambique do Museu do Vinho

Arquivo do Museu do Pico

24 de fevereiro
Abertura da Festa das Vindimas
Museu do Pico
19h00 - Conferência de Imprensa e Pico de Honra

10 de março
Dia do Viticultor I – Workshop e saída de campo
10h00 às 13h00 - Observação da poda e enxertia (inscrições prévias)
Colaboração: Parque Natural da Ilha do Pico e Serviços de Desenvolvimento Agrário da Ilha do Pico

29 a 31 de março
Curso de Iniciação à Prova de Vinhos I
19h00 às 22h00 - Laboratório de Enologia

11 a 13 de abril
Curso de Iniciação à Prova de Vinhos II
19h00 às 22h00 - Laboratório de Enologia

18 e 19 de maio
Escola do Gosto
Museu do Vinho
20h00 às 22h00 - Workshop de Produtos Locais (inscrições prévias)

23 de junho
Dia do Viticultor II - saída de campo
10h00 às 13h00 - Observação da floração e vingamento do cacho (inscrições prévias)

01 de julho
Dia Nacional do Vinho e Comemoração da Classificação do Património Mundial da Cultura da Vinha do Pico
Armazém do Vinho - Lajido de Santa Luzia
19h00 - Recreação Histórica
20h00 - Apresentação dos Quiosques Multimédia Rota do Vinho
20h30 - Momento de Harmonização Eno-Gastronómica (inscrições prévias)
22h00 - Chamarritas
Colaboração: Parque Natural da Ilha do Pico e Confraria do Vinho do Pico

04 de agosto
Por do Sol @ Pico - Casa da Montanha
20h00 - Harmonização de Vinhos e Petiscos do Pico

08 de setembro
Dia do Viticultor III - saída de campo
10h00 às 13h00 - Vindima (inscrições prévias)

15 de setembro
Visita dos parceiros do projeto ITER VITIS

16 de setembro
Dia da Vindima
09h30 - Vindima e Almoço Tradicional
21h00 - Mini-wine Tour ao Luar e Serenata no Moinho do Frade - Griação Velha

22 de setembro
22h00 - Baile das Vindimas - Museu do Vinho

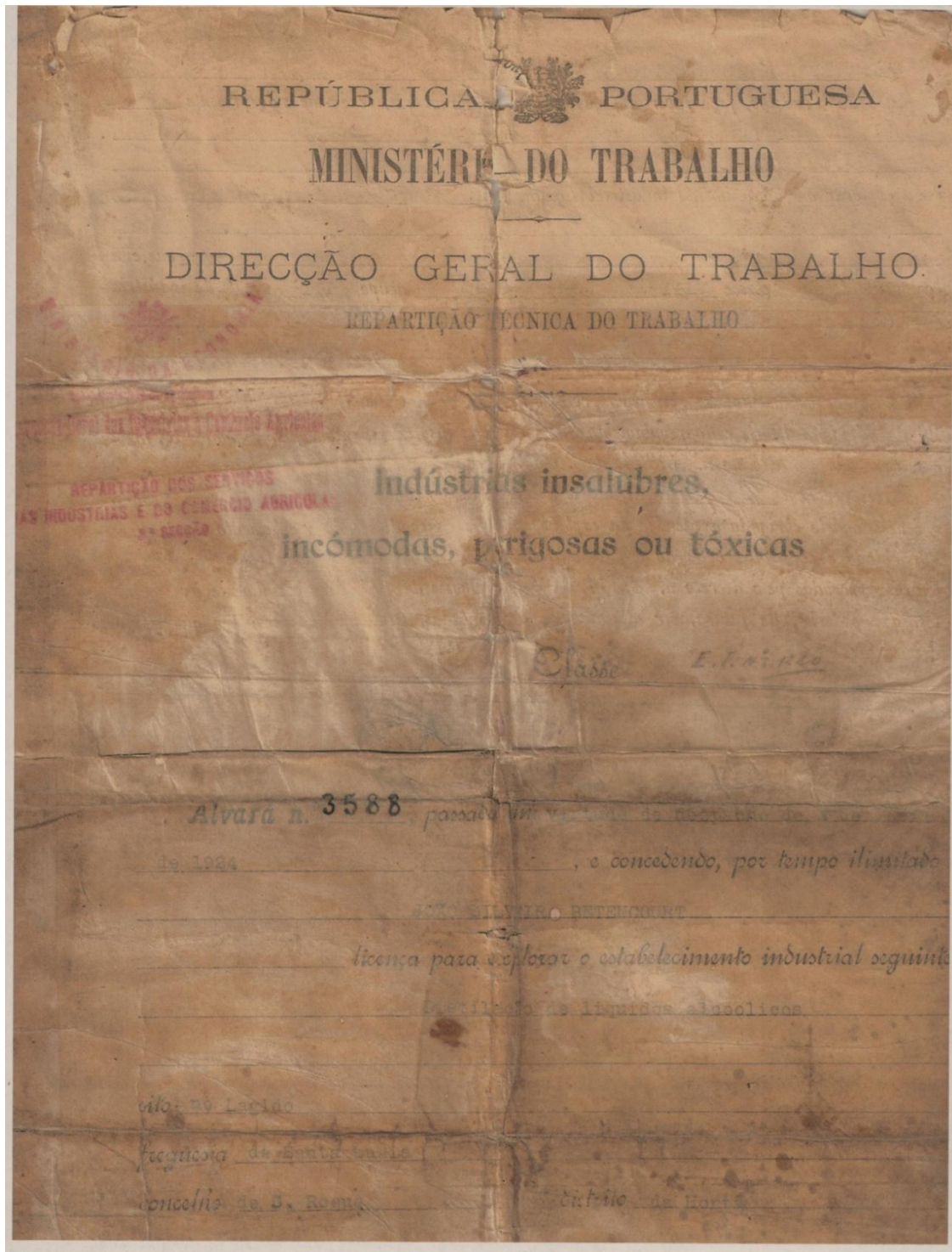
26 de setembro
Peddy Paper das Vindimas
Lajido de Santa Luzia
10h00 - Concentração dos alunos do 4.º ano das Escolas Básicas do Pico

20 de outubro
Jantar Vínico - São Roque

11 de novembro
Dia de São Martinho
Comemoração do Dia Europeu do Enoturismo
Museu do Vinho
19h00 - Sessão de Encerramento da Festa Vindimas 2012
19h30 - Magusto

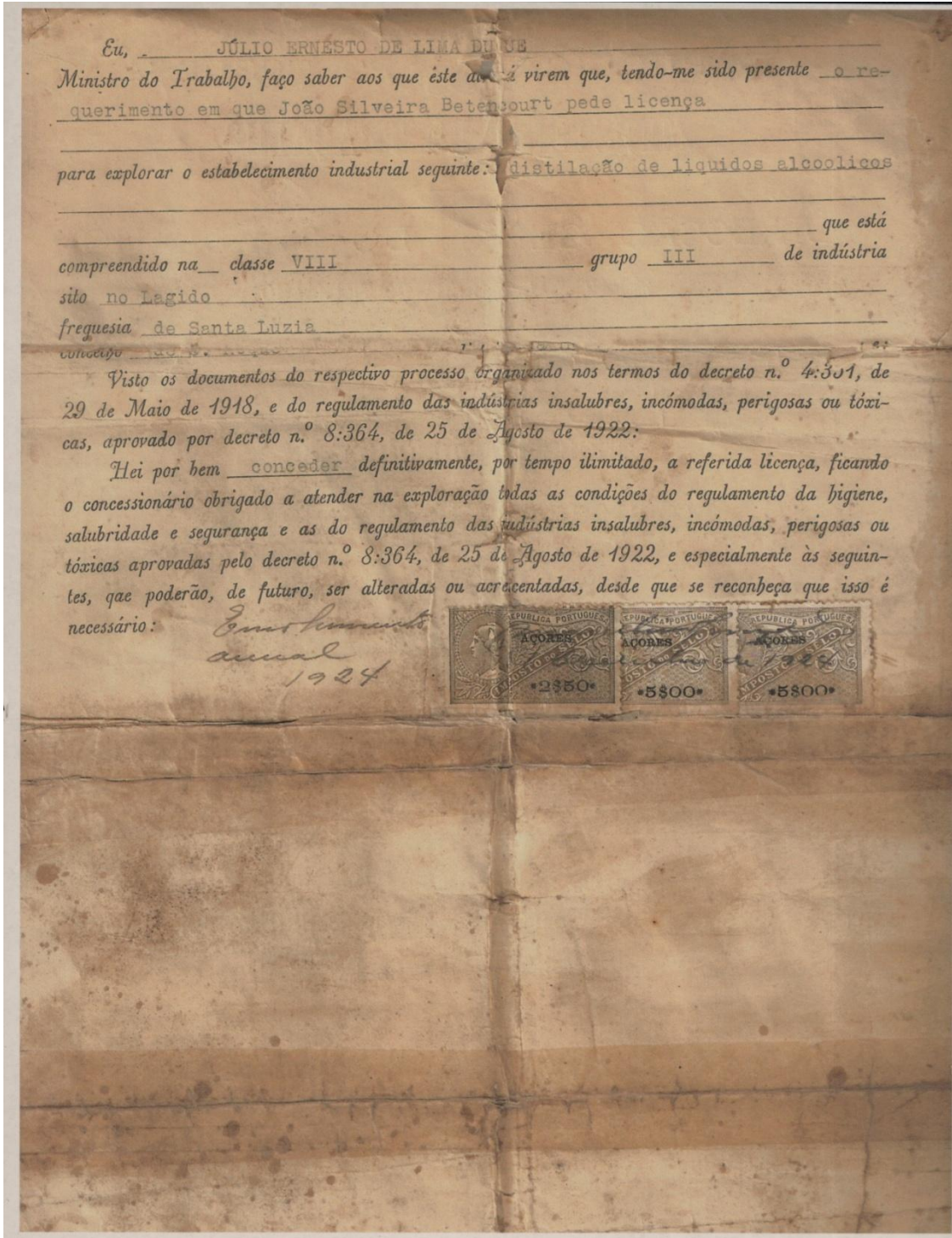
Mini Wine Tours - Julho, Agosto e Setembro
mediante inscrição: adeliacor@sapo.pt

Doc.7 – Programa da Festa das Vindimas 2012



Doc. 8 A - Alvará para a destilação de bebidas alcoólicas

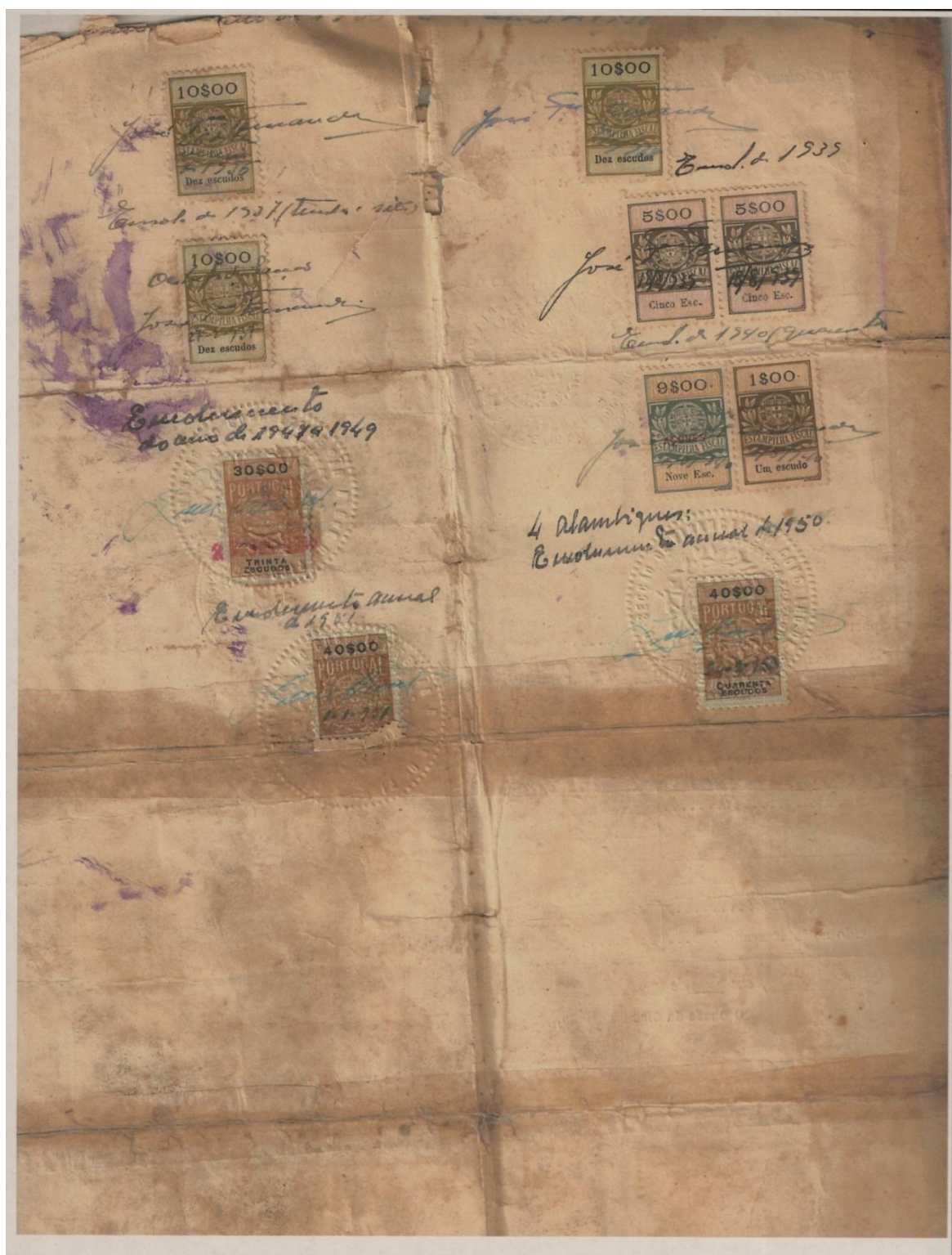
Arquivo de José Faria. Madalena




Doc. 8 B



Doc. 8 D



Doc. 8 E


REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES
SECRETARIA REGIONAL DO TURISMO E AMBIENTE
GABINETE DO SECRETÁRIO REGIONAL

Exmo. Senhor
Chefe de Gabinete de Sua
Excelência o Secretário Regional
das Finanças e Planeamento

URGENTE

9500 PONTA DELGADA

Sua referência Sua comunicação de Nomes referência 92 09 16 Horta 0520
76-37/02

ASSUNTO:

PEDE-SE O FAVOR DE NA RESPOSTA
INDICAR AS REFERÊNCIAS DESTA OFÍCIO

Tendo sido a cultura da vinha uma das principais actividades económicas da ilha do Pico durante décadas e existindo um conjunto de relevante valor patrimonial e histórico constituído por vários edifícios e área de vinha, que por essa razão assume especial significado e potencial turístico.

Na certeza já manifestada pelos proprietários de alienarem os imóveis separadamente para fins múltiplos, o que inevitavelmente conduzirá à descaracterização e perda de tão importante património, praticamente o último no género existente naquela ilha, seria de todo o interesse a sua aquisição por parte do Governo Regional.

Entendendo esta Secretaria Regional que o referido conjunto teria grande interesse para afectação a actividades de natureza turística, solicitou-se a elaboração de uma avaliação que junto se anexa, encarregando-me Sua Excelência o Secretário Regional do Turismo e ambiente de solicitar a V^a. Ex^a. se digne obter a necessária autorização junto de Sua Excelência o Secretário Regional das Finanças e Planeamento para a aquisição do mencionado conjunto, pelo valor de 13.492.180\$00.

Com os melhores cumprimentos.

O Chefe de Gabinete,

Marília Isabel Lima
Marília Isabel Lima

JAR

Doc. 9 – Documento da compra dos imóveis do Núcleo Museológico do Lajido

Arquivo da Direção Regional do Turismo