

EDUCAÇÃO AMBIENTAL E DESENVOLVIMENTO REGIONAL

Uma Experiência com a Vinha dos Biscoitos

M. T. Ribeiro de Lima* e C. Terra**

* Universidade dos Açores/ Departamento de Ciências Agrárias, Terra Chã, 9701-851 – Angra de Heroísmo, tlima@mail.angra.uac.pt (pessoa de contacto)

** Escola Básica Integrada dos Biscoitos, Arrochela, Biscoitos, 9760-Praia da Vitória

RESUMO

O Arquipélago dos Açores tem uma grande tradição Vitivinícola, sobretudo as Ilhas do Pico, Terceira e Graciosa. A vinha foi no passado um sector de grande interesse económico, social, e que por razões várias veio a diminuir. A década de 90 do séc passado deu um novo impulso à vitivinicultura com a criação das regiões demarcadas.

Actualmente nos Biscoitos cerca de 85 % da área de vinha está abandonada, devido à falta de mão-de-obra e são as pessoas mais antigas que mantêm esta cultura. Os mais novos não estão minimamente sensibilizados para isso. A Universidade dos Açores e a Escola Básica Integrada dos Biscoitos através do CITA- A (Centro de Investigação Tecnológica Agrária dos Açores), Europe Direct e com o apoio da Secretaria Regional da Agricultura e Florestas, estão a desenvolver um programa, nesta escola, para a Sensibilização das Crianças para a Cultura da Vinha. O objectivo é a sua preservação, torná-la sustentável, manter e valorizar esta paisagem ímpar. Não nos limitaremos à observação, os alunos irão acompanhar o ciclo da vinha, aprendendo as diferentes operações e executando-as, inclusive a laboração do vinho.

Pensa-se que esta acção poderá deixar, às 14 crianças que a irão frequentar, sementes preciosas em ordem a criar o gosto pela vinha, sua importância social, económica, ambiental, cultural, turística. Assim está-se a contribuir no sentido da gestão e conservação da natureza da Região Vitivinícola dos Biscoitos.

PALAVRAS CHAVES: Biscoitos, vitivinicultura, ambiente, crianças, novas gerações, instrução, participação, actuação, trabalho, desenvolvimento.

SITUAÇÃO DA VITIVINICULTURA DOS BISCOITOS

Na Região Autónoma dos Açores a agricultura tem um papel crucial na economia regional.

O clima temperado e húmido, conjugado com a riqueza dos solos, proporciona uma múltipla vegetação e facilidade na diversificação cultural, favorecendo, por natureza, a produção agrícola e pecuária.

Nos Açores desde sempre, os terrenos impróprios para a cultura dos cereais foram utilizados para a plantação da vinha. São terrenos pedregosos, basálticos, resultantes de erupções vulcânicas mais ou menos recentes. Tais terrenos podem ter diferentes nomes, como biscoitos, lagedos e lagidos. São divididos por pedras soltas, em pequenas unidades chamadas curraletas.

Na primeira metade do séc. passado a área total de vinha nos Biscoitos era de 120 ha e cerca de 80 % eram tratadas. Actualmente a área cultivada é de cerca de 20 ha.

Assiste-se a uma diminuição progressiva devido a vários factores. Antigamente quem cultivava a vinha era a população normal, uns eram possuidores, eram eles e a família, e também havia muita mão-de-obra paga. Existiam trabalhadores de vinha e alguns deles eram sazonais. A cultura da vinha e do vinho era uma das ocupações significativas da população dos Biscoitos.

Esta situação mudou, inicialmente com a emigração da década de sessenta do século passado. Por um lado, muitos dos proprietários emigraram o que acarretou já o abandono de muitas vinhas (décadas de 60, 70 e 80). Simultaneamente muitos trabalhadores de vinha também emigraram. Começou assim a sentir-se a falta de mão-de-obra. Em continuação disto, houve o progresso geral das populações que também atingiu de alguma forma aqueles que trabalhavam as vinhas. Foi mais um factor para a recente situação.

Nunca se deixou totalmente de cultivar algumas vinhas, mas têm sido essencialmente os poucos produtores que fazem o trabalho. Claro que haverá um ou outro assalariado, alguns sazonais. Segundo informação actualmente existem 4 assalariados de vinhas nos Biscoitos.

Mais recentemente alargou-se a escolaridade obrigatória até aos 16 anos. Este facto faz com que as novas gerações vivam totalmente, ou quase, distantes deste tipo de actividades. É que crianças e adolescentes não tomam parte nas tarefas da vinha e do vinho.

A Escola Básica Integrada dos Biscoitos (EBIB) está a proceder a um inquérito, que envolve os alunos na sua recolha, para nos inteirarmos do número de alunos do 5º ao 9º anos que têm vinhas. E também saber o número dos que colaboram ou ajudam nos amanhos dessas vinhas e do vinho, ou nas dos outros, familiares ou vizinhos. O inquérito engloba alunos residentes nos Biscoitos e freguesias limites, pois muitos dos alunos desses lugares têm vinhas nesta zona. Irão ser inquiridos 302 alunos. Este levantamento será importante para conhecermos a realidade em que a escola se insere e a relação dos alunos com as vinhas.

Registaremos um facto um tanto ou quanto paradigmático que se passou aquando duma da primeira ida da responsável pelo projecto da Universidade dos Açores à EBIB. Encontrou um funcionário da escola que também é proprietário de vinhas nos Biscoitos e que tem filhos adolescentes. Ao falar-lhe no projecto, o senhor manifestou o seu agrado, mas disse logo: eu para os meus filhos desejo um trabalho melhor.

Há necessidade de criar nas novas gerações o gosto por esta herança cultural e a participação prática e actuação na vinha. Esta pode ser um “hobbie”, uma actividade secundária, um extra, como iremos referir mais adiante.

De uma maneira geral estas novas gerações não costumam trabalhar, muito em especial no que diz respeito à agricultura, e ainda mais em especial à vinha.

O trabalho da vinha é todo manual e difícil. É dos mais difíceis que há na actualidade e só um contágio afectivo e um contacto inteligente e cuidado com a vinha e o vinho é que podem conduzir as novas gerações a ligar-se a essa actividade.

Portanto, deve reconhecer-se que nestas novas gerações há uma mentalidade distante da vinha e do vinho porque significa sacrifícios. Os novos não pensam que podem ou devem fazer alguma coisa neste sector. Quando muito é para os “outros” e não para eles. Acresce que estas novas gerações encontram tudo feito e disponível no mercado. Ou ainda pior, em casa e à mesa. Por isso mesmo, eles não pensam que haja alguma coisa a fazer neste campo e, muito menos, por eles. Residentes nos Biscoitos, entre os 10 e 19 anos, existem cerca de 180 adolescentes e jovens. Trata-se de uma massa humana crescente em número, em afastamento, bem como em desvalorização da

vinha e do vinho. É que, daqui a 10 anos, os actuais serão adultos, ou quase, e atrás deles haverá mais jovens, adolescentes e crianças.

Daqui nasce o grande problema de modificar a situação e fazer com que ela melhore e se torne contributiva para estas vinhas e este vinho. E porquê? De imediato trata-se de um valor histórico, ambiental e cultural. E até turístico. Mas muito mais do que isto, há necessidade de valorizar as fontes de riqueza local e regional. Talvez não faça sentido pensar-se a nível nacional devido às nossas limitadas dimensões. Mas dado o desenvolvimento actual da tecnologia dos vinhos, a produção de tipos bons de vinhos dos Biscoitos acarretará vantagens ao menos ao nível económico daquela localidade. E claro, para a ilha Terceira. Contribuirá ainda para a nossa micro economia.

Além disso, deve pensar-se que é de prever que para o futuro haverá necessidade de muitas pessoas se ocuparem em trabalhos físicos. Por um lado, serão alguns e algumas que não encontrarão escoamento profissional noutros sectores.

Por outro lado, é sempre crescente o número de pessoas empregadas em “seviços” mas que precisam de complementos de actividade. Para bastantes serão “hobbies” de grande valor psicológico e familiar, uma ocupação de tempos livres e recursos de actividade física.

Todavia haverá também muitas pessoas que terão necessidade de alguma fonte extra de rendimento para tornar possível, ou facilitar, a sua economia doméstica. Assim, as vinhas dos Biscoitos podem prestar um grande serviço físico, psíquico, económico, cultural, ambiental e paisagístico.

A abertura e o grande valor deste projecto, “As vinhas da Terceira/Uma experiência nos Biscoitos – Quinta à Biscoitinha”, traduzem-se nas significativas palavras escritas pela professora Cecília Terra responsável pela turma de alunos que frequentam estas actividades.

“A Escola Básica Integrada dos Biscoitos situa-se numa zona vinhateira com larga tradição na ilha Terceira. É nesta freguesia que se situa o Museu do Vinho e que permanece alguma produção de qualidade.

Esta escola tem, ao longo dos anos, manifestado preocupações na defesa ambiental e na sensibilização dos seus alunos para a protecção da natureza e das culturas tradicionais. Participa, activamente, no Projecto Eco-Escolas e tem sido reconhecida com o seu galardão - a bandeira verde.

É também missão da escola promover uma cultura de cidadania activa, que integra várias competências e capacidades nos seus alunos, de forma a contribuir para a formação de cidadãos intervenientes no seu meio envolvente.

Este projecto, proposto pela Universidade dos Açores numa parceria com um grupo de alunos desta escola, tem como objectivos chamar a atenção para este património natural e cultural, alertando os alunos para a preservação da vinha cada vez mais ameaçada pelas construções e pelo abandono.

Pretende-se, igualmente, tornar este grupo de alunos agentes dinamizadores junto dos seus colegas e da comunidade em geral.

Numa primeira etapa os alunos tomaram contacto com várias espécies de vinha e adoptaram uma pequena vinha de terrantês, na qual estão a acompanhar os vários estados fenológicos. Procederam à poda, à limpeza de ervas daninhas e já observaram o estado da ponta verde, das folhas separadas e dos cachos visíveis.

Nas visitas de estudo regulares, efectuadas com um técnico dos Serviços Agrários, aprenderam algumas técnicas de enxerto (fenda inglesa e cavalo rachado), cuidados a ter com as vinhas, doenças a evitar e diferenças entre as castas europeias e americanas.

Todos estes momentos têm sido registados em fotografia as quais estão a ser usadas na produção de trabalhos sobre o tema. Para além da elaboração de cartazes, estes alunos pretendem produzir apresentações em “powerpoint” e um pequeno filme com o qual procurarão dinamizar algumas sessões de esclarecimento junto da comunidade educativa, de modo a contribuírem para uma das metas do projecto educativo desta escola que se prende com a defesa do meio ambiente.

Numa articulação curricular, e nas etapas que se seguem neste projecto, procuraremos envolver várias disciplinas, nomeadamente a História, a Língua Portuguesa, as Ciências da Natureza a Educação Musical e a Educação Visual e Tecnológica, de forma a explorar em várias vertentes esta temática. Da poesia ao desenho, do estudo da História local e regional, da importância da vinha na ilha e na região, das canções alusivas à vinha e ao vinho até à compreensão dos aspectos relacionados com a própria planta.

A adesão a este projecto experimental tem contado com o entusiasmo de todos os intervenientes e permite, para além dos objectivos enunciados, um maior conhecimento entre instituições e uma abertura da Universidade às várias comunidades escolares que, certamente, contribuirá para um enriquecimento mútuo.

É também finalidade deste projecto aproveitar alguns terrenos da escola para, em conjunto com várias entidades, revitalizar a cultura de algumas espécies de videiras.

Acreditamos que estes alunos podem também, e uma vez que muitos possuem vinha, ser, no futuro, agentes activos da sua conservação e protecção contribuindo para que esta região continue a desenvolver a sua actividade vitivinícola.”

A abertura e o grande valor deste projecto manifestam-se também nas diferentes impressões dos alunos envolvidos na experiência:

“É interessante quando se aprende coisas novas e, ainda mais interessante, quando fazemos coisas mais práticas e diferentes como nós próprios trabalharmos com as próprias mãos na vinha. Também seria interessante escolhermos um pé de vinha e cada um, ou em par, tratarmos dele depois de adquiridos os conhecimentos necessários.”

Miriam Homem

“Tenho adorado este projecto porque, para além de ser ao ar livre, aprende-se muitas coisas.

Até o meu avô que já é lavrador há muitos anos fui com ele à vinha para ajudá-lo e chamei a atenção para várias coisas que nem ele sabia.

Este projecto serve para melhorarmos o Ambiente.”

Maria Clara Costa

“Eu gosto deste projecto porque nós vamos aprender mais coisas sobre a vinha.

Estamos a aprender a fazer enxertos, em que ponto estão as uvas e quando vão estar prontas para apanhar.”

João Sousa

“Eu acho que este projecto é importante para nós aprendermos mais e podermos dar o valor. Gosto muito das visitas. Divertimo-nos muito.”

Elisa Godinho

“Eu gosto da vinha porque é um projecto engraçado e pode-se aprender coisas sobre as uvas. Aprendemos o cavalo rachado e vimos várias espécies de uva.”

Rúben Cabral

“Eu estou a gostar do projecto da vinha e estou a aprender mais do que aprendi com o meu pai.

Com este projecto nós podemos ajudar os nossos pais e temos mais contacto com as vinhas. Eu gosto de acompanhar os estados fenológicos.”

Jéssica Teixeira

““Eu acho que é bom salvar uma vinha senão ela morre e depois não dá uvas nem vinho. Fomos fazer várias visitas com as professoras e um senhor que sabe muitas coisas e demos à nossa vinha o nome de “Quinta à Biscoitinha”.

Eu gosto da vinha e ela agora já está nos cachos separados.”

Denise Dinis

“Nós quando vamos à vinha vamos acompanhados pela nossa professora Cecília Terra, pela professora da Universidade, Dr.^a Teresa Lima e pelo senhor Espínola. Vamos à vinha para perceber e aprender mais coisas sobre as vinhas, mais propriamente os seus estados fenológicos. Mas, para além disso, também aprendemos vários poemas sobre as uvas. A nossa espécie é o terrantês.”

Bárbara Vieira

“Olá, eu sou o Flávio e sou do 5.º A e nós estamos a fazer um projecto de uma vinha que é a “Quinta à Biscoitinha”. As uvas são de terrantês.”

Flávio Picanço

“Eu acho que a vinha é um projecto bom. Podemos conhecer mais coisas da vinha e saber os estados fenológicos. Já temos fotos e este projecto é muito fixe. Não faz mal saber mais coisas da vinha, faz bem.”

Francisco Poim

“Eu adoro este projecto das vinhas. Eu acho interessante ver a vinha crescer. Gostei nas visitas, de ouvir falar sobre as vinhas e também de limpar as ervas daninhas. Gostei muito dos poemas que escrevemos no caderno.”

Vânia Dinis

“Eu gosto deste projecto porque acho importante. Serve para produzir vinho para vender.

Eu gosto muito de tratar das vinhas e os outros também deviam gostar de tratar delas.

Eu gosto de ajudar o meu vizinho a cuidar das vinhas que ele tem.”

Ana Coelho

“Olá, eu sou o Paulo e acho o projecto interessante porque aprendo mais e mais tarde posso ensinar os meus filhos.”

Paulo Barcelos

“Eu acho que o objectivo deste projecto com a Universidade dos Açores é bom para nós. Podemos saber mais: como se poda, enxertos, tipos de vinhas e assistir aos estados fenológicos.

Se a professora só falasse na vinha sem a gente ver era uma seca mas, a professora, leva-nos a ver pessoalmente e assistir a tudo.”

Bruno Lourenço

Estas impressões dos alunos reflectem o apoio e interesse por este projecto e dão-nos algumas pistas para percebermos aquilo que pode ser feito a partir de agora e passarem à actuação e acção prática.

COMO SURTIU ESTE PROJECTO?

Os Biscoitos é uma freguesia que tem cerca de 85 % das suas vinhas abandonadas e ameaçadas pela construção imobiliária. Há que trabalhar com muita persistência e determinação para evitar o colapso da viticultura nesta região.

Há alguns anos, a Universidade dos Açores preocupa-se com o abandono progressivo das vinhas e com a escassez de mão-de-obra. E também com a falta de motivação das gerações mais novas para se ligarem a esta actividade. A ideia era

realmente sensibilizar, contagiar, instruir e treinar as crianças e os adolescentes neste sentido.

E foi com o desenrolar do Projecto ENOTURMAC, “O Vinho como Produto Turístico”, que esta ideia foi amadurecendo. Através do ENOTURMAC (INTERREG III B Açores-Madeira-Canárias) realizaram-se muitas acções para sensibilizar a população açoriana para a importância da vinha, do vinho e da gastronomia num turismo sustentável. Elas trouxeram, pela primeira vez, uma nova dinâmica para pensar a vinha e o vinho como produtos turísticos. A problemática da escassez de mão-de-obra foi diversas vezes abordada. Pensamos que há que instruir as gerações mais novas de modo a criar uma mentalidade e uma atmosfera de ligação e participação na vinha.

Arrancou-se com este projecto em Março do corrente ano. Em primeiro lugar havia necessidade de dispormos duma vinha, nesse sentido contactou-se o Chefe do Serviço de Desenvolvimento Agrário, Engº João Ávila, que de imediato nos disponibilizou esse espaço. Seguidamente necessitava-se das crianças. Nessa ordem contactou-se a direcção da Escola Básica Integrada dos Biscoitos que também aceitou estabelecer uma parceria com a Universidade dos Açores. O projecto foi acolhido com total adesão.

A experiência começou com uma turma do 5º ano de escolaridade. Eram 14 alunos (8 meninas e 6 meninos). A presença das meninas é crucial, tendo em conta o significado que tem o pensar e o actuar do sector feminino nas famílias e nos ambientes. As mulheres são um grande factor de mentalização, de contágio, de participação e actuação. Mais tarde, como educadoras dos filhos, estas meninas que agora participam nesta experiência, criarão uma atmosfera de gosto e ligação afectiva e física à vinha e ao vinho. A vinha poderá não constituir uma maneira de viver, mas poderá ser um útil subsídio económico.

Este projecto pretende ter continuidade com esta turma e estender-se às outras da Escola. O objectivo é atingir a comunidade biscoitense e as freguesias circunvizinhas, chegando mesmo às futuras gerações adultas. Há que executar um enorme investimento mental e actuante de informação, formação e exercitação de modo a que os objectivos sejam conseguidos, ou seja, criar um desenvolvimento de mentalidade, empenhamento, um saber-fazer para que a vinha seja cultivada, mantida e desenvolvida.

É crucial transmitir a estas crianças que não se pode aprender só a brincar, mas é necessário trabalhar para conseguir uma aprendizagem eficiente e profícua. Na época

das vindimas poderiam trabalhar numa vinha, não como brincadeira, mas como uma tarefa necessária e útil.

ACTIVIDADES DESENVOLVIDAS PELOS ALUNOS

A experiência decorre numa vinha cultivada dos Serviços de Desenvolvimento Agrário da Terceira, nos Biscoitos, na Canada das Vinhas. Foi disponibilizada uma curraleta que dispõe de 12 videiras da variedade Terrantês da Terceira, segundo a classificação do Instituto da Vinha e do Vinho. É uma das castas tradicionais dos Açores e entra, embora em menor percentagem, nos vinhos brancos dos Biscoitos, e em maior percentagem nos vinhos do Pico. Nesta Ilha é conhecida por Arinto. Os alunos chamam a esta pequena área “Quinta à Biscoitinha”. Isto traduz já uma certa afectividade deles a este torrão.

A primeira ida à vinha foi a 19 de Março de 2007. As videiras encontravam-se no estado de repouso, também conhecido por dormência. Um dos alunos ao olhar para a vinha disse: A vinha está seca... O que significa um afastamento das crianças em relação à vinha.

Nesta aula foram lhes ensinadas as técnicas de poda e enxertia. Eles próprios podaram na curraleta que lhes está destinada. A reacção a quem quer executar esta tarefa foi muito positiva. Foi-lhes explicado que sendo a videira uma liana a poda destina-se a evitar que ela cresça em demasia e não se obtenham frutos de qualidade. O técnico, Sr Espínola, ensinou-lhes em primeiro lugar a usar a tesoura: a mão direita segura a tesoura, a mão esquerda fica atrás a segurar a vara que se vai cortar para evitar acidentes. E também lhes disse: na poda a vara principal fica com 4 olhos, a secundária com 2 olhos.

Quanto à enxertia, aprenderam que a vinha deve ser enxertada por causa da filoxera, insecto que pica e faz morrer as videiras. Escolhem-se bons sarmentos que se cortam em bocados com dois olhos, aos quais se dá o nome de puas. Estas encaixam-se nos caules de pés de castas americanas. O enxerto leva cerca de 2 a 3 anos para produzir uvas de qualidade aceitável. Foi-lhes explicado que o cavalo é a casta americana (resistente) e o garfo é a pua da casta europeia que pretendemos enxertar. As duas técnicas de enxertia

que se praticam com frequência na Região dos Biscoitos são: o “cavalo rachado” e a “fenda inglesa”. Foram executadas e descritas pelo técnico referido acima, nos seguintes termos: no “cavalo rachado” começa-se por cortar todos os ramos do resistente, deixando praticamente cerca de 5 cm do caule. Com a navalha de enxertia, executa-se um corte ao meio desse caule na longitudinal de cerca de 2,5 cm. Afasta-se com a navalha essa fenda, de modo a que se introduza a pua que previamente foi cortada em forma de V. Ata-se bem este encaixe com rafia e passa-se o isolkote, um produto que vai impermeabilizar esta ligação. Estes materiais são bio degradáveis. Na fenda inglesa também se começa por cortar todos os ramos deixando só 5 cm do caule. É necessário que o cavalo e o garfo tenham a mesma espessura. Tanto num como no outro, são executados cortes oblíquos. E de seguida sobrepõem-se essas duas secções de modo a ajustarem-se completamente. Depois ata-se com rafia e passa-se o isolkote.

Esta operação não foi treinada pelas crianças, foi só observada. Na próxima época de enxertia terão oportunidade de executá-la. Nesta aula aprenderam também o que são castas americanas (*Vitis rupestris* e *Vitis labrusca*) e castas europeias (*Vitis vinífera*). Fez-se referência ao ataque de filoxera que destruiu as vinhas da casta *Vitis vinífera* na segunda metade do século XIX nos Açores e na maior parte dos países vitícolas do Mundo. E foi Chico Maria Brum que nessa época recuperou a cultura de Verdelho e de outras castas europeias nos Biscoitos. Caso contrário não teríamos a maior mancha contínua de Verdelho da Macaronésia (Arquipélagos dos Açores, Madeira, Canárias e Cabo Verde). Na aula captaram ainda o que era a Macaronésia e o significado deste nome que é macaro - fortuna, ésia – ilha, ou seja, “Ilhas Afortunadas”.

Nesse mesmo dia, quando regressávamos da vinha em direcção à Escola encontrámos uns homens de idade a podar uma vinha. Dissemos aos miúdos: venham ver estes senhores a podar a sua vinha. Um dos podadores respondeu-nos muito prontamente: ver não vale, têm é que fazer. Era isso mesmo que tinham acabado de executar. Mas temos consciência que eles terão que praticar muito mais. Este grupo de alunos até ao 9º ano de escolaridade seguirá todos os anos as tarefas da vinha e da elaboração do vinho.

Dia 12 de Abril de 2007 – Nesta aula falou-se do ciclo vegetativo da vinha. Isto é cada ano, a vinha forma uma vegetação herbácea composta de ramos e folhas que asseguram o desenvolvimento da cepa. O ciclo vegetativo começa com o choro ao nível dos cortes da poda. E que corresponde à entrada em actividade do sistema radicular da

cepa. Segue-se a rebentação dos gomos e formação da vegetação e termina no Outono com a queda das folhas. Chamam-se estados fenológicos a todas as etapas desde o gomo de Inverno até à maturação. Os alunos observaram os seguintes estados fenológicos: ponta verde, folhas separadas e cachos visíveis.

Foram explicados os tratamentos preventivos que se executam na vinha para evitar o desenvolvimento do míldio e oídio, que são doenças provocadas por fungos. Os alunos não executaram estas operações.

Dia 26 de Abril de 2007 – Os estudantes observaram o estado fenológico correspondente aos cachos separados e procederam à monda manual da vinha. A monda é importante para evitar que as ervas daninhas cresçam e façam concorrência à vinha. Tomaram conhecimento que existem herbicidas para destruir as mondas mas que são prejudiciais ao ambiente, e por isso pretendemos que a nossa vinha seja a mais biológica possível.

A propósito da casta Terrantês citou-se uns versos populares do Pico que dizem o seguinte:

As uvas de Terrantês
Não as comas nem as dês
Para vinho Deus as fez

A aluna Maria Clara Costa, secretária desta turma, registou-os no caderno de notas. Na sequência desta conversa citámos também quadras de Vitorino Nemésio sobre a vinha e o vinho do Porto Martins e dos Biscoitos.

Dia 10 de Maio de 2007 - Observação de cachos separados na casta Terrantês e também do início da floração duma outra variedade mais avançada em termos de maturação, a casta Fernão Pires. Esta encontrava-se na curraleta ao lado. Tiveram oportunidade de captar *in vivo* que a evolução do ciclo vegetativo da videira depende da variedade.

Estas aulas irão continuar na vinha até à execução da vindima. Os alunos realizarão a vinificação e as tarefas relacionadas com a laboração do vinho. Pretende-se que ao longo do ano diferentes especialistas da vitivinicultura ministrem lições numa

linguagem adequada a estas crianças e às das outras turmas da escola. Pretende-se também organizar visitas às vinhas e adegas dos Biscoitos para os viticultores lhes falarem das suas experiências.

Além disso, no que se refere à saúde, é uma ocasião privilegiada de se abordar o problema do alcoolismo. Não se irá beber vinho na escola, mas ir-se-á aprender a desenvolver os diferentes sentidos através da prova de bagos de uva, de sumo de uva. E poder-se-á falar seriamente do abuso do álcool. O futuro consumidor verá no vinho uma fonte de prazer através da prova e não um produto do qual se abusa e faz mal. O consumidor esclarecido é mais selectivo na escolha do vinho e mais moderado no seu consumo.

ESTADO DO CONHECIMENTO

Este trabalho da Universidade dos Açores surgiu, como já explicámos anteriormente por necessidade de preservar a cultura da vinha e não porque tivéssemos tido conhecimento que alguma instituição ou escola o estivesse a realizar. Quando se começou a elaborar a actual comunicação, decidiu-se executar uma pesquisa na net e não encontrámos nenhuma referência do género em Portugal Continental. Encontram-se sim, muitas visitas a Museus de Vinha e Vinho, mas isso não se afigura como sendo suficiente para abrir as mentes dos mais novos ao trabalho na vinha, no sentido da sua conservação e desenvolvimento. Em França, a situação é completamente contrária, existindo muitos trabalhos do género que envolvem imensas escolas, sobretudo no sul, zona de terrenos pobres onde a principal cultura agrícola é a vinha. Os franceses reconhecem que a visão do trabalho da vinha é indissociável do esforço e do suor, mas isto confere um estatuto particular a esta actividade valorizando-a ainda mais. Note-se que as vinhas dos Açores são mais difíceis de trabalhar, uma vez que a natureza do terreno não permite a sua mecanização, como acontece em França. Por isso, nos Biscoitos, quem se ocupa da vinha tem um estatuto nobre.

“A criação de um vinho é uma operação complexa que necessita de conhecimentos técnicos e de sensibilidade” (Bender et al., 2001). A enologia é considerada como uma forma de arte, porque para elaborar um bom vinho, não se necessita somente de conhecimentos, mas também da mão delicada do artista.

De tudo isto há que preservar, tratar, instruir, exercitar e desenvolver todo o património vitivinícola dos Biscoitos, que são as suas vinhas e os seus vinhos. A propósito de património, deixo aqui este pensamento de Béghain (1998). “A mais alta virtude do património não é de nos recordar a nossa diferença ou a nossa condição mortal, mas de nos inscrever num território e num tempo, que são de todos; os de ontem e os de hoje.”

CONCLUSÃO

Esta experiência representa uma gota de água no oceano de trabalhos que terão de ser desenvolvidos pela Universidade dos Açores, a Escola Básica Integrada dos Biscoitos e a Secretaria de Agricultura e Pescas. Os professores e técnicos destas Instituições têm consciência disso. Trata-se duma experiência que nos permitirá delinear melhor as acções futuras. O entusiasmo e atmosfera que se criou entre os docentes, técnico e alunos são grandes.

O nosso lema será abrir a mente das gerações novas para a descoberta da importância da existência da vinha, através da instrução, participação, actuação, trabalho, para que este sector no futuro seja continuado e implicativo. Em suma, criar uma forte ligação afectiva e física à vinha e ao vinho dos Biscoitos.

BIBLIOGRAFIA

BÉGHAIN P. (1998) - *Le patrimoine : culture et lien social*. Presses de sciences Po, Paris.

BENDER G. et al. (2001) - *Professions de vin*. Monographic SA, Sierre.