

PROJETOS EXEMPLARES
Vinhos da Terceira crescem cá dentro e lá fora

página 06



CONFRARIA
Valorizar o verde dos Biscoitos numa fase de expansão

página 03



ASSOCIAÇÃO DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL

GRATER – ASSOCIAÇÃO DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL

OLHAR O MUNDO RURAL

N.º 65 . abril/2026 • grater@grater.pt • www.grater.pt • www.facebook.com/grater.pt • distribuição gratuita

ESTE SUPLEMENTO INTEGRA O JORNAL DIÁRIO INSULAR E NÃO PODE SER VENDIDO SEPARADAMENTE



EXPO ATLANTIC TERROIR REGRESSA PARA LEVAR OS VINHOS DOS AÇORES MAIS LONGE

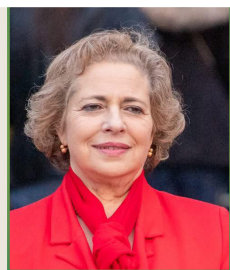
EXPO Atlantic Terroir
 TERCEIRA • AÇORES
 VINHAS • VINHOS • GASTRONOMIA • ANIMAÇÃO
 10 A 12 DE ABRIL DE 2026
 PARQUE MULTISSETORIAL DA ILHA TERCEIRA
 ENTRADA LIVRE

Logos: GOVERNO DOS AÇORES, Angra do Heroísmo CÂMARA MUNICIPAL, PRAIA DA VITÓRIA, CÂMARA DO COMÉRCIO E INDÚSTRIA, GRATER, SIGA

ENTREVISTA COM O PRESIDENTE DA COMISSÃO VITIVINÍCOLA DA CÂMARA DO COMÉRCIO DE ANGRA

Começa amanhã, com a GRATER como um dos parceiros, a segunda edição da Expo Atlantic Terroir, um evento que se afirma como representativo de toda a fileira da vitivinicultura regional. Rui Martins explica o que se pode esperar desta edição e defende o potencial de crescimento do setor na ilha Terceira, que deve ir além dos Biscoitos. páginas 04 e 05





FÁTIMA AMORIM
Vice-presidente do Conselho de Administração da GRATER

EDITORIAL

Setor do vinho como pilar estratégico

A segunda edição da Expo Atlantic Terroir afirma-se como a consolidação de um projeto que, desde a sua primeira realização, em 2025, evidenciou o enorme potencial do nosso território e daquilo que melhor o distingue. Se a edição inaugural marcou o início de um caminho, esta nova edição reforça a ambição coletiva de afirmar o setor vitivinícola como um pilar estratégico do desenvolvimento regional.

O sucesso alcançado em 2025 foi possível graças a um forte espírito de parceria, que hoje se renova e se reforça. A realização da Expo Atlantic Terroir 2026 resulta, uma vez mais, do empenho conjunto da Governo Regional, da Câmara Municipal de Angra do Heroísmo, da Câmara Municipal da Praia da Vitória, da Câmara do Comércio e Indústria de Angra do Heroísmo, da Confraria do Vinho Verdelho dos Biscoitos e da GRATER. Esta articulação institucional constitui um exemplo claro de como a cooperação entre entidades permite valorizar recursos, potenciar sinergias e concretizar projetos com impacto no território.

O vinho continua a assumir-se como uma das mais autênticas expressões da nossa identidade. A sua singularidade reside não apenas na qualidade reconhecida, mas também no modo como é produzido. Na ilha Terceira, a vitivinicultura desenvolve-se nas emblemáticas curraletas, que moldam a paisagem e testemunham a resiliência das nossas gentes. Este sistema tradicional, profundamente adaptado às condições naturais, confere aos nossos vinhos um carácter distintivo.

Mais do que um espaço de promoção, a Expo Atlantic Terroir 2026 será um verdadeiro palco de experiências. O público terá oportunidade de participar em provas de vinhos da ilha Terceira, dos Açores e de outras regiões, promovendo o encontro entre diferentes origens e saberes. A estas experiências juntam-se momentos dedicados à gastronomia e à música, criando um ambiente de celebração e partilha. O programa integra ainda a realização da Gala da Vitivinicultura dos Açores e do Fórum Regional Açores da Associação de Municípios Portugueses do Vinho (AMPV), reforçando a dimensão técnica, institucional e de reflexão estratégica do evento.

Esta edição da revista da GRATER acompanha esse percurso, destacando o papel do setor vitivinícola na dinamização económica, na coesão territorial e na valorização dos recursos endógenos. Num contexto global exigente, é através da qualidade, da autenticidade e da cooperação que se constroem oportunidades duradouras.

A Expo Atlantic Terroir 2026 é, assim, mais do que um evento: é um ponto de encontro, um espaço de partilha e uma afirmação coletiva. Celebrar esta segunda edição é reconhecer o caminho iniciado em 2025 e, sobretudo, renovar a confiança no futuro que continuamos, juntos, a construir.

OPINIÃO

VINHO DOS AÇORES: IDENTIDADE, CRESCIMENTO E FUTURO



PEDRO COMPORTA
Enólogo

Num arquipélago onde o mar define paisagens, cultura e vida, o vinho dos Açores nasce como uma expressão única da relação do Homem com a natureza. Os seus solos vulcânicos, sujeitos à influência do Atlântico, aliados às técnicas tradicionais de cultivo dão origem a vinhos com uma personalidade singular no mundo.

Sobretudo nos últimos anos, os vinhos Açorianos têm vindo a conquistar uma crescente atenção de apreciadores de vinho, não só a nível nacional como também internacional. Este reconhecimento é um resultado do trabalho dos produtores locais que acreditaram no potencial do território e investiram na recuperação e plantação de vinha, muitas vezes em condições desafiantes.

Em pouco mais de uma década, a área de vinha com aptidão para produção de vinhos certificados nos Açores passou de cerca de 120 hectares para valores próximos dos 1.200 hectares. Este crescimento, que tem uma origem clara no programa VITIS, representou muito mais do que um simples aumento da área produtiva. Trouxe consigo uma renovação geracional, reforçou a confiança no futuro do setor e devolveu à vitivinicultura um papel relevante na economia regional.

Paralelamente, assistimos hoje a uma crescente profissionalização do setor, com o aparecimento de novos produtores e projetos, muitos deles com uma visão moderna e ambiciosa sobre a

viticultura e a enologia. O resultado tem sido evidente: vinhos cada vez melhores, mais consistentes e diferenciados.

Para garantir a continuidade e sustentabilidade do progresso que temos vindo a testemunhar, é essencial reforçar algo que nem sempre é fácil: cooperação. A colaboração entre produtores, associações e entidades públicas será determinante para consolidar o crescimento do setor.

Outro desafio que não deve ser ignorado é o consumo. É importante transmitir aos Açorianos o valor dos produtos regionais e da qualidade do vinho que hoje se apresenta em prateleiras e cartas de restaurantes. Consumir produtos locais é uma forma direta de apoiar a economia, preservar a paisagem e garantir a continuidade das atividades agrícolas na Região.

No caso do vinho, sabemos que os preços podem ser, muitas vezes, superiores aos de vinhos de outras regiões do país, pois produzir nos Açores implica custos muito mais elevados e desafios únicos. Ainda assim, valorizar o que é nosso deve ser um compromisso coletivo. Aqui, a restauração tem um papel decisivo, tanto na promoção dos vinhos Açorianos, como na adoção de políticas de preços justos que estimulem o seu consumo.

O turismo representa também uma grande oportunidade para o setor. Os visitantes procuram experiências autênticas e produtos que representem a cultura e a produção local. Promover os vinhos Açorianos junto de quem nos visita é uma forma de valorizar e dar visibilidade ao trabalho e investimento de todos os viticultores regionais.

Se conseguirmos combinar qualidade, cooperação e promoção inteligente, o futuro do vinho dos Açores pode ser muito promissor, porque cada vinho produzido no arquipélago é mais do que uma bebida: é a expressão de um território atlântico único, da sua história e das pessoas que continuam a acreditar nele.



ESPAÇO ASSOCIADO

CONFRARIA DO VINHO VERDELHO DOS BISCOITOS Valorizar o vinho da zona demarcada numa nova fase de afirmação

O grão-mestre da Confraria do Vinho Verdelho dos Biscoitos defende a aposta no enoturismo e propõe uma base de dados digital sobre a vitivinicultura dos Açores e os seus contextos".



Houve uma altura em que o verdelho dos Biscoitos esteve ameaçado de desaparecimento, mas esse tempo já lá vai e agora o vinho feito na zona demarcada vive, como outros produzidos nos Açores, uma era de valorização.

Para José Aurélio Almeida, grão-mestre da Confraria do Vinho Verdelho dos Biscoitos, está redescoberta a "singularidade, a tipicidade e a qualidade" destes vinhos. "Com este resultado, que se fica a dever ao muito que foi feito, por imensas pessoas, tanto por iniciativas individuais como coletivas, e chegados ao atual patamar, entendo que temos a obrigação de usufruir da oportunidade facilitada e continuar esta relevante história", afirma.

Com 33 anos, a confraria tem como missão preservar um património com séculos. O grão-mestre acredita que a próxima década será "profícua" e avança algumas hipóteses de projetos. "Um deles consiste numa base de dados, digital e aberta, que reúna a diversa informação, histórica, cultural, científica e técnica, alusiva à vitivinicultura dos Açores e aos seus contextos", adianta.

"Com cariz fundamental, temos o envolvimento das faixas etárias mais jovens, proporcionando-lhes conhecimentos e experiências que os liguem à viticultura, aos vinhos e aos seus contextos, tanto visando uma possível atuação neste setor como capacitando-os em termos de consumo inteligente e moderado do vinho, como produto multifacetado", acrescenta.

A par desta visão de futuro, o enoturismo surge como uma das

áreas com maior potencial de crescimento. "Mais do que âncora, que será para um determinado público, penso que o Verdelho dos Biscoitos deve ser visto, no âmbito do turismo, como uma peça fundamental de um pacote diversificado que realce a genuinidade, singularidade e qualidade da ilha Terceira", considera.

Para potenciar esse caminho, José Aurélio Almeida sublinha a necessidade de articulação entre agentes públicos e privados. "Existe todo um potencial que podemos enunciar como específico, composto por experiências enoturísticas, com apontamentos de contemplação, mas também de imersão nas nossas vinhas, de experimentação de algumas práticas de campo e de adegas e das incontornáveis provas vinicas. Esta base deve ser conjugada com outros elementos gastronómicos locais, com a história de uns e de outros, com as envolvências culturais e festivas que também os enriquecem e ainda com a natureza, tanto terrestre como marítima", descreve.

No plano da preservação e promoção do património vitivinícola da Terceira, o trabalho da Confraria do Vinho Verdelho dos Biscoitos ganha abrangência. "Com um foco especial na zona demarcada dos Biscoitos, mas também trazendo para a ribalta os paredões

de São Bartolomeu, sem esquecer o Porto Martins, a Caldeira das Lajes e a Serretinha, entre outros pontos, inclusivamente alargamos a esfera de interesse para as dimensões geológicas, hídricas, históricas e socioculturais, tanto a nível sistémico como até a determinados objetos de relevo", aponta.

Entre as iniciativas desenvolvidas destaca-se o roteiro "Vinho, Uvas e Paisagem", produzido com a ART – Associação Regional de Turismo e com a colaboração da Câmara de Comércio e Indústria de Angra do Heroísmo, da Câmara Municipal de Angra do Heroísmo e da Câmara Municipal da Praia da Vitória.

DESAFIOS

No que diz respeito à autenticidade e qualidade do verdelho dos Biscoitos, José Aurélio Almeida destaca "a compilação, apresentação, debate e difusão de conhecimento científico e de boas práticas".

"Atuamos também na sensibilização e reforço das vantagens em adesão dos vinhos a certificações legais, como a Denominação de Origem Biscoitos e a Indicação Geográfica Açores, e a selos distintivos, como a Marca Açores e a Geofood", salienta.

As Jornadas do Vinho Verdelho dos Biscoitos, que reúnem espe-

cialistas, técnicos, produtores e enófilos, são um dos instrumentos dessa estratégia. A Confraria do Vinho Verdelho dos Biscoitos integra ainda o consórcio que idealizou e organiza a Expo Atlantic Terroir, encarada como uma "ferramenta muito poderosa para o reforço da visibilidade e fortalecimento de todo o ecossistema da vinha e do vinho, da ilha Terceira mas também dos Açores".

Apesar dos avanços, persistem desafios significativos. Um deles é "estancar o ritmo de ocupação da área da Zona Demarcada dos Biscoitos por construções que, na prática, não têm funções agroprodutivas", assinala o grão-mestre. Outro é o "desafio duplo de atrair e manter mão-de-obra, com complemento de soluções tecnológicas, que, em conjunto, permitam a continuidade em exploração das áreas atuais ou até o seu aumento".

A estes junta-se um objetivo permanente, mais estrutural. "Ajustar a cada tempo, com os olhos orientados para o futuro, a relação entre as dificuldades e as vantagens inerentes a esta nossa realidade e aos seus potenciais. Produzir vinho nos Biscoitos não pode ser visto como um sacrifício, mas sim como um prazer e uma mais-valia. E isso implica a sua contínua valorização, interna e externa", defende José Aurélio Almeida.

ENTREVISTA

RUI MARTINS, DA ORGANIZAÇÃO DA EXPO ATLANTIC TERROIR

“É um evento da Terceira mas com uma lógica regional”

O presidente da mesa de vitivinicultura da Câmara do Comércio e Indústria de Angra do Heroísmo, Rui Martins, também produtor de vinhos, explica as novidades da segunda realização da Expo Atlantic Terroir, um evento que conta com a participação da GRATER na organização. Sobre a Terceira, assinala que “há mais mundo além dos Biscoitos”.



Quais são os principais objetivos estratégicos para a segunda edição do evento?

Os objetivos estratégicos são muito idênticos aos da primeira edição: divulgar os vinhos da Terceira e da Região Autónoma dos Açores, dar a conhecer esses vinhos ao público consumidor e envolver todo o setor, trazendo produtos ligados à vitivinicultura para serem apresentados aos consumidores.

É só uma feira de vinhos, ou é mais abrangente?

Não é só de vinhos, é de vitivinicultura. Ou seja, desde que plantamos a videira até ao que chega ao copo do consumidor. O rótulo, a rolha, o trator que trabalha as vinhas, o fitofármaco, a nutrição da vinha... abrangemos todos estes setores, incluindo serviços e enoturismo. Tentamos dinamizar todos os produtos agregados à vitivinicultura.

É isso que vos distingue de outros eventos?

Penso que sim. Vivemos em nove ilhas e queremos afirmar-nos como um evento dos Açores. Não existe nenhum tão completo e tão abrangente. Isso permite que fornecedores do estrangeiro, ou até mesmo nacionais, possam, com uma deslocação aos Açores,

abranger diversos produtores que estão cá, de diversas ilhas. Este é o conceito que queremos. Por exemplo, ir à Graciosa para ver um produtor, que é a Adega Cooperativa, é complicado para essas empresas. Então preferem vir a um evento destes, em que estão pessoas da Terceira, do Pico, de São Jorge, da Graciosa, de Santa Maria, que são as ilhas que estão neste momento a produzir vinho, e conversar com eles. Estão aqui todos em comunhão de ideias e podem expor os seus produtos. É uma forma de pensar diferente, não é apenas o consumidor final que vai provar o vinho. Somos mais abrangentes.

Quantas entidades e produtores estão confirmados nesta edição? Contamos com perto de duas dezenas de produtores regionais, das ilhas Terceira, São Jorge, Graciosa

e Pico e com mais de 30 empresas de vinhos presentes no evento. Além disso, damos sempre lugar à parte institucional, aos nossos patrocinadores: a GRATER, a Câmara do Comércio e Indústria de Angra do Heroísmo, da qual fazemos parte, a Câmara Municipal de Angra do Heroísmo, a Câmara Municipal da Praia Vitória, o Instituto da Vinha e do Vinho dos Açores e outras instituições que queiram estar connosco neste momento.

Que impacto económico é que esperam gerar para os produtores e para a economia local?

No ano passado, os principais sponsors participaram com cerca de 50% a 60% do custo do evento e todo o resto foi valor que a feira gerou, o que é muito bom. Este ano vamos ter um menor investimento, temos que apertar um

pouco mais o cinto, porque, como acontece com outros setores, o Governo Regional tem uma menor participação. Vamos diminuir algum investimento, mas sempre com a mesma qualidade. O impacto, para além daquilo que gastamos na feira, é da imagem que provocamos no mercado nacional. Recebemos, em 2025, cerca de 10 jornalistas de diversas revistas especializadas na área dos vinhos e na área da cultura da vinha. Tivemos programas televisivos e muitos artigos sobre o evento. Por aí também conseguimos chegar a outros consumidores, que não alcançaríamos noutras circunstâncias.

Em termos de chegar aos mercados nacionais e internacionais, quais são os objetivos?

Existe alguma ideia de que mercados é que queremos atingir. No

entanto, isso ainda está muito à consideração de cada produtor. Temos pouca quantidade de vinho a ser produzido na Terceira e devemos ser muito seletivos nos mercados que queremos atingir. Isto por duas razões: quer pela quantidade, quer pelo valor. O Pico já produz quase um milhão de garrafas de vinho, cerca de 900 mil garrafas no ano passado. Já consegue ter um volume de produção que lhe baixa muito os custos. A Terceira ainda não está nesse patamar e tem custos acrescidos que tem que fazer refletir no vinho, que se torna um pouco mais caro do que é habitual no Pico. Temos de procurar mercados que ofereçam essa capacidade de encaixar esse tipo de vinho. São nichos de mercado muito específicos, mas os Estados Unidos, o norte da Europa e a Inglaterra são sempre muito apetecíveis para este tipo de ações.

Que novidades destaca em relação à última edição?

A exploração mais profissional do bar. As pessoas estão habituadas a chegar, comprar a bifana e o vinho, ou a água, ou o sumo... Este ano há uma logística diferente, isto para bem do vinho e da explicação que podemos dar aos nossos vinhos. Assim, vamos ter a área da restauração a funcionar, com cerca de seis restaurantes, e o bar vai ser explorado pelo Grupo Torel, um grupo hoteleiro de cinco estrelas que está instalado na ilha. Fizemos uma parceria com eles, vão trazer também uma equipa de fora mais especializada no serviço de bar, e vamos dar uma roupagem diferente à venda dos vinhos na praça da restauração. No que se refere aos jantares vínicos, não serão no mesmo local. Estabelecemos uma parceria com o restaurante da Associação Agrícola da Ilha Terceira e vamos trazer dois chefs nacionais, o Gastão Reis e o João Santos.

Que destaque têm os produtores da Terceira e da Graciosa nesta feira?

Têm o destaque que todos terão no evento, que é a possibilidade de darem a degustar os seus vinhos ao consumidor final. Nos jantares vínicos, por opção dos investidores e por ser um evento aqui da ilha, também optámos por ter vinhos da Terceira. É uma forma de dinamizarmos o setor, de darmos a conhecer a pessoas que vão a esses jantares especificamente por causa dos vinhos, que certamente



serão bons “repeaters” do gosto pelo vinho. Como é uma feira a nível regional, tentamos não desequilibrar muito a atenção que damos a cada um. É um evento da Terceira, feito na Terceira, mas com uma lógica regional.

Como é que analisa os casos da Graciosa e dos Biscoitos? O potencial está já aproveitado ou ainda um pouco adormecido?

Este é um setor muito dinâmico. Aquilo que é certo hoje poderá não ser aquilo que é certo amanhã. No entanto, a Graciosa já tem uma grande evolução nesta área. Se calhar falta alguma parte do enoturismo, mas penso que chegará lá. Os Biscoitos têm grandes investimentos nos últimos anos, a nível de particulares, e têm a Adega Cooperativa dos Biscoitos, que também dinamiza muito o setor. Por outro lado, como é uma área de veraneio, as pessoas, para construir, são obrigadas a cuidar de alguma vinha. Portanto,

a vinha e o património têm um cuidado diferente. No entanto, a vitivinicultura na Terceira não é só Biscoitos. Há uma criação muito recente dessa imagem. O Porto Martins, a zona da Caldeira das Lajes, a Serretinha e outras zonas da ilha também eram viradas para a cultura da vinha e fazia-se muito bom vinho por aí. A ideia de que os Biscoitos estão sozinhos na vitivinicultura na Terceira não é verdade. Existem outros locais que devem ser trabalhados e, aí sim, há um potencial enorme a ser desenvolvido. A Terceira, quando sair do nicho dos Biscoitos, ganha dimensão. Além disso, existe diferenciação para quem produz nos Biscoitos a nível de apoios. Há mais dificuldade em produzir fora dos Biscoitos.

Seria positivo criar mais apoios para outras áreas da Terceira?

Será sempre a Cooperativa que tem mais potencial de liderança. Será aquela que, talvez, tem que

mudar um pouco o seu pensamento de como quer a vitivinicultura na ilha. Por outro lado, também temos a Confraria do Vinho Verdelho dos Biscoitos, que já alterou um pouco o nome, porque também se apercebeu de que não pode ser só o verdelho dos Biscoitos. Existe mais mundo para além daquilo que são os Biscoitos. Acho que está a haver uma mudança de pensamento e de atitude, mas estas coisas não se alteram de um dia para o outro. Se calhar, há 10 anos, aquilo que diziam estava certo, porque, em primeiro lugar, tínhamos que desenvolver os Biscoitos, mas neste momento já não é assim. A ilha já tem potencial noutros sítios para se desenvolver. É uma marcha que se vai fazendo, um dia mais depressa, outro dia menos... Agora, a ilha, quando tomar dimensão, ao invés de ter 3% da produção regional, vai ter outra capacidade e outro preço para apresentar ao consumidor final.

DIMAS ADEGA

De pequeno produtor a marca familiar em expansão

Um longo caminho foi feito desde que, em 2013, Dimas Pires iniciou a atividade como vitivinicultor. Atualmente, tem um negócio que ganhou dimensão e que envolve toda a família. “Faço a parte da produção. O Rafael, que está a estudar Medicina, assegura os contactos e vai gerindo a parte do turismo. O Renato será o enólogo”, conta.

Um dos passos importantes foi a construção da adega de laboração, localizada no Posto Santo, um projeto apoiado através de uma candidatura apresentada à GRATER. A comparticipação foi de 50%, representando um montante de 24.127,04 euros, atribuído no âmbito do programa PRORURAL+. A partir daí, Dimas Pires ganhou condições para aumentar a produção e criar vinhos com Indicação Geográfica Protegida (IG).

Este ano, vai lançar várias referências: Costa Norte branco, tinto e rosé, bem como o Rosa de Setem-



bro verdejo e rosé. “Como fazemos cinco anos de termos registado a patente da adega, vamos sair com um vinho que vai se chamar o Figurante”, acrescenta o vitivinicultor.

O nome desse vinho remete para o esforço permanente que a vi-

nha exige. “Na lenda, o Figurante é um homem que foi condenado a trabalho infinito. Na verdade, a vinha é um trabalho contínuo: acabamos em setembro de vindimar e começamos logo a preparar o próximo ano. Fazemos a limpeza das vinhas em outubro,

depois vem o tempo dos herbicidas, mais tarde substituem-se as plantas que morreram. É um trabalho infinito, que nunca termina”, descreve.

Também está nos planos o lançamento de um licoroso, previsto para daqui a três anos.

São já muitos milhares de litros que saem da adega de Dimas Pires, que tem vinhas sobretudo nos Biscoitos, mas também em São Bartolomeu. Este ano, foram cerca de 14 mil garrafas, além de cerca de 10 mil litros de vinho de cheiro, colocado à mesa das festas da ilha.

Essas produções, afirma, irão “possivelmente, nos próximos três anos, aumentar muito”. Vai adquirindo mais terrenos e a vinha plantada recentemente estará, então, pronta para “produzir a sério”.

O caminho permanece claro: continuar a “inovar e trabalhar”, para deixar aos filhos um negócio capaz de atravessar gerações.

MARCA QUE NASCEU NOS BISCOITOS

APOSTA NA EXPORTAÇÃO

A singularidade dos vinhos Materramenta

Com os vinhos Materramenta, há duas regras de ouro: as uvas são produzidas em regiões demarcadas dos Açores e apenas são utilizadas castas autóctones.

A marca surgiu em 2016, recuperando o nome do primeiro dono das terras dos Biscoitos, antecessor, no início do século XVI, de Pero Anes do Canto.

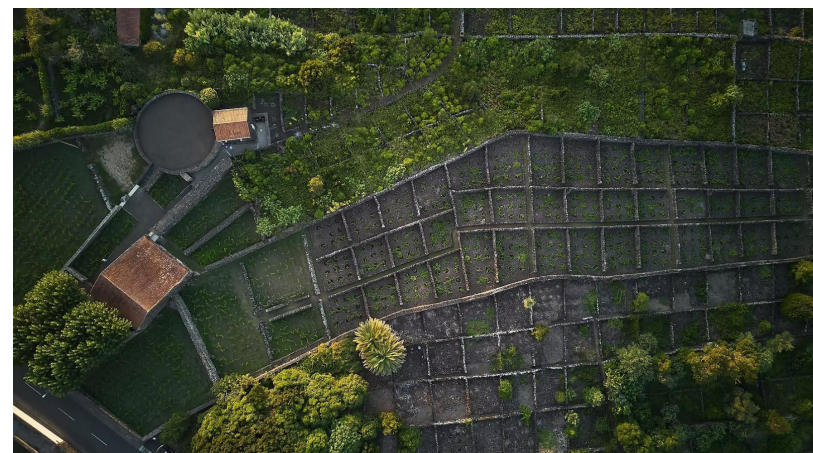
No espaço de uma década, expandiu-se o raio de ação e os olhos estão colocados em apostar com maior intensidade na exportação. Têm-se repetido as presenças em feiras e os contactos que daí resultam.

O projeto também já abraça Pico e Graciosa. “Estamos com os vinhos da Graciosa. Ficámos com todas as uvas brancas no ano passado. Fizemos um acordo,

uma parceria com a própria cooperativa. Continuamos também com a parceria no Pico”, afirma o produtor e fundador, Luís Vasco Cunha.

Recentemente, o projeto foi distinguido com o prémio “Singularidade” da revista Grandes Escolhas, considerados por muitos os “óscars” do vinho em Portugal.

Luis Vasco Cunha pretende continuar a inovar. Apostou em duas cubas de cimento, “uma coisa que é nova por aqui”, e foi reforçada a equipa. Há uma busca por verdadeiros produtos de nicho, como o vinho colocado no Algar do Carvão em outubro de 2024, de que em breve se vão provar pelo menos algumas garrafas. “É um vulcão com vinho dentro”, assinala. Através da GRATER, foi possi-



vel, no início do projeto, montar a adega com todos os equipamentos necessários, numa candidatura a fundos do PRORURAL+. O investimento elegível foi de 59.820,00 euros e a despesa pública de 29.910,00 euros.

Os números continuam a crescer. Os últimos são 17 mil garrafas na Graciosa, oito mil na Terceira e um número ainda não certo no Pico.

Uma aposta sólida tem sido também o enoturismo. “É um cami-

nho que faz parte. Uma forma de dar o vinho a provar e de rentabilizar. No fundo, o que a maioria das pessoas procura quando viaja são experiências. É isso que estamos a proporcionar, uma experiência de contacto com a terra, com a nossa história, de prova de produtos locais, da nossa gastronomia”, explica Luís Vasco Cunha.

No enoturismo, como em tudo o resto, a regra de ouro irá permanecer. Chama-se autenticidade.

NOTÍCIAS

MAIOR PRODUÇÃO DE UVA DAS ÚLTIMAS DUAS DÉCADAS

Vitivinicultura bate recordes em 2025 nos Açores

Foi a maior produção de uva das últimas duas décadas, atingindo 1.048 toneladas. A Terceira ocupa o segundo lugar na Região, com cerca de 36 mil quilos.

O setor da vitivinicultura nos Açores atravessa um dos seus melhores momentos. Em 2025, a Região registou a maior produção de uva das últimas duas décadas, chegando às 1.048 toneladas, excluindo Flores e Corvo.

A ilha do Pico destaca-se, com mais de 956 mil quilos, cerca de 92% do total regional. A Terceira surge em segundo lugar, registando cerca de 36 mil quilos.

O número de agentes económicos inscritos no IVV Açores atingiu também um novo máximo, com 35 operadores, a maioria no Pico. A Terceira mantém-se como a segunda ilha mais representada, com sete agentes.



De acordo com dados da Secretaria Regional da Agricultura e Alimentação, as marcas e referências comerciais continuam a multiplicar-se. No ano passado, estavam registadas 99 marcas e 174 referências, o valor mais alto de sempre.

A área de vinha certificada, numa década, passou de 216 hectares para 1.227 hectares nas várias denominações DOP e IGP. O Pico tem 862 hectares homologados, mas a expansão chega também à Graciosa, Terceira, Faial, Santa Maria, São Jorge e São Miguel.

Para o Secretário Regional da Agricultura e Alimentação, António Ventura, estes resultados mostram o “empenho dos vitivinicultores, cooperativas e adegas” e reforçam a importância do Plano Estratégico da Vitivinicultura e do recém-criado IVV Açores.

CURIOSIDADES do mundo rural

A paisagem dos Biscoitos feita de curraletas

No início havia apenas um solo difícil, basáltico, mas o esforço dos locais transformou-o em terreno produtivo, capaz de receber vinha e de abrir a porta à produção de um vinho com características únicas.

Nos Biscoitos, a casta eleita ao longo dos séculos foi o verdejo, protegida dos ventos e da maresia pelos pequenos “quadrados” de pedra, as curraletas.

A ideia remonta aos primeiros tempos do povoamento. Dizem os especialistas que as curraletas criam quase um microclima.

Como escreveu Paulo Mendonça, numa publicação dos “Montanhei-

ros”, numa ilha vulcânica, “o terreno excluído, não fértil, é pedra”, mas a “cultura da vinha nos Biscoitos surge precisamente aí, não competindo com outras culturas”. “Curiosamente a videira é uma planta com características que, à priori, não encontra condições básicas para o seu desenvolvimento naquele lugar, pois trata-se de uma planta sensível ao vento, à ressalga, necessitando de temperaturas altas e constantes para uma boa maturação das uvas e fundamentalmente precisa de água na raiz, daí ser fácil associar vinhedos a vales abrigados junto a rios. Os Biscoitos, situados jun-



to ao mar na costa norte da ilha e assentes em correntes de lava, era suposto não reunir as condições indicadas para a cultura da vinha”, acrescenta. Como explica, “foi a necessidade e o engenho dos homens vindos de outras paragens e geradores

da primeira geração de açorianos que inteligentemente moldaram a natureza de modo a que a videira se acomodasse”. As curraletas fazem do terroir dos Biscoitos algo único. Quando se abre uma garrafa, abre-se também essa história.

EXPO
**Atlantic
Terroir**
TERCEIRA · AÇORES

PROGRAMA

ENTRADA LIVRE

10, 11 E 12 DE ABRIL DE 2026
PARQUE MULTISSETORIAL DA ILHA TERCEIRA



SEX. 10 DE ABRIL

| | HORA | ZONA |
|-----------------------------|-------------|---------------------------------|
| Abertura Oficial | 16h00-17h00 | |
| Abertura Restauração | 16h00-02h00 | Praça da Restauração |
| Exposição Comercial | 17h00-22h00 | Exposição Comercial |
| Provas para profissionais * | 17h00-18h00 | Espaço Provas CEMAH |
| Provas para o público ** | 18h00-20h30 | Espaço Provas CEMAH |
| Showcooking | 20h30-21h30 | Espaço Saberes & Sabores |
| Jantar Vínico * | 20h30-22h30 | Restaurante AAIT |
| Concerto - Alma Popular | 22h30-24h00 | Palco Caixa de Crédito Agrícola |
| DJ Artur M | 24h00-02h00 | Palco Caixa de Crédito Agrícola |
| Encerramento | 02h00 | |

SÁB. 11 DE ABRIL

| | HORA | ZONA |
|--|-------------|---------------------------------|
| Abertura Restauração | 11h00-02h00 | Praça da Restauração |
| Exposição Comercial | 14h00-22h00 | Exposição Comercial |
| Programa Atlântida RTP Açores | 16h30-18h00 | Espaço Saberes & Sabores |
| Provas para o público ** | 17h30-20h30 | Espaço Provas CEMAH |
| Showcooking | 20h30-22h00 | Espaço Saberes & Sabores |
| Jantar Vínico * | 20h30-22h30 | Restaurante AAIT |
| Filarmónica União Praisense e convidados recordam temas dos ABBA | 22h30-24h00 | Palco Caixa de Crédito Agrícola |
| DJ K7 | 24h00-02h00 | Palco Caixa de Crédito Agrícola |
| Encerramento | 02h00 | |

DOM. 12 DE ABRIL

| | HORA | ZONA |
|------------------------------------|-------------|---------------------------------|
| Abertura Restauração | 11h00-24h00 | Praça da Restauração |
| Exposição Comercial | 13h00-21h00 | Exposição Comercial |
| Fórum Regional Açores AMPV 2026 | 14h00-16h00 | Espaço Saberes & Sabores |
| Provas para o público ** | 16h00-19h00 | Espaço Provas CEMAH |
| Gala da Vitivinicultura dos Açores | 19h30-21h30 | Palco Caixa de Crédito Agrícola |
| Stand up Açores | 22h00-23h30 | Palco Caixa de Crédito Agrícola |
| Encerramento | 24h00 | |

* Mediante inscrições.

** Mediante aquisição de copo oficial Expo Atlantic Terroir.

Programa sujeito a alterações.