

Vinho

produz cultura

A Adega “A Buraca” está associada às raízes de Leonardo Ávila da Silva, marcadas pelo contacto com o vinho logo desde pequeno. Dedicar-se essencialmente à produção artesanal de vinho licoroso, licores e aguardente, algo que tem vindo a fazer há 30 anos.



Após a produção de algum vinho na própria casa, surgiu a oportunidade de expandir o negócio e criar condições específicas para o vinho, o que levou ao nascimento da adega.

A participação em algumas feiras de vinhos contribuiu para a “necessidade de apresentar uma maior diversidade de produtos”, ingressando assim na área dos vinhos de mesa.

Encontrando-se numa região rural na qual a atividade vinícola se destaca, Leonardo Ávila da Silva decidiu dar a conhecer um pouco de toda esta essência aos seus clientes, “iniciando provas de vinho e de pratos típicos da ilha”. O sucesso desta iniciativa levou à entrada no mundo da restauração, no verão de 2018, no qual são servidos pratos regionais açorianos de qualidade, acompanhados, claro está, pelos seus vinhos.

Relativamente à sua gama, esta caracteriza-se por uma ampla diversidade, destacando-se desde logo pelos licorosos: os “Buraca Wine”, que constituem um óptimo acompanhamento para aperitivos e que já foram “galardoados com a medalha de prata num concurso internacional de vinhos licorosos em Itália”. De seguida, os vinhos de mesa, o vinho branco “Cacarina 2014”, considerado como os “melhores vinhos brancos de Portugal”, de seguida, o “Verdelho” e um vinho “semi-artesanal branco e rosé, que tem vindo a ser apreciado essencialmente pelos turistas alemães”. São ainda produzidas as aguardentes “sem essências e sem produtos químicos”, prezando pela utilização de frutas naturais e de qualidade.

Na opinião de Leonardo Ávila da Silva, existem três fatores que distinguem os seus vinhos e os vinhos dos Açores, “a proximidade do mar que transmite a salinidade, a produção em solo basalto que transmite uma mineralidade só própria de zonas vulcánicas e a acidez”. Além disto, todo o acompanhamento da produção dos vinhos, desde a apanha da uva ao engarrafamento, é fundamental para preservar a sua respetiva qualidade. Em média, “são produzidas 10 toneladas de uva, numa área de 6 hectares, no entanto está previsto um aumento para 20 toneladas numa área de 10 hectares”, destaca.

Os produtos produzidos pela “A Buraca” podem ser encontrados no Faial, na Terceira e em São Miguel, no entanto, a elevada procura já justifica que no próximo ano o objetivo seja a entrada em novos mercados.

Para os visitantes, o Museu e o Restaurante da adega encontram-se abertos durante todo o ano, uma vez que cada vez mais o próprio vinho é um atrativo turístico e “a paisagem das vinhas é a recuperação de todo um património cultural que, único do mundo, demonstra aquilo que os nossos antepassados viveram e nos deixaram”, afirma Leonardo Ávila da Silva.

Na Adega “A Buraca”, o plano para o futuro passa pela esperança da entrada dos filhos do responsável na empresa e “pelas mais-valias que vão acrescentar, principalmente ao nível da restauração”.

Estrada Regional, n.º 35
9940-232 Santo António São Roque do Pico
Telefone: 292 642 119
Telemóvel: 917 398 083
E-mail: pico@adegaaburaca.com
www.adegaaburaca.com