



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DA  
REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES  
Gabinete da Presidência

VOTO DE CONGRATULAÇÃO

O vinho Czar 2014, produzido no Pico pelas mãos de Fortunato Garcia, foi eleito “Vinho do Ano” durante a gala da 27.ª edição dos prémios “Os Melhores do Ano”, que decorreu no passado dia 9 de fevereiro, no Porto.

A distinção foi atribuída pela prestigiada *Revista de Vinhos*, que, todos os anos, desde 1996, distingue os grandes protagonistas e projetos que elevam o vinho, a gastronomia e o enoturismo, escolhendo os trinta vinhos de produção nacional, nas mais diversas categorias e regiões, que são considerados pelo seu painel de provadores como os melhores de entre os melhores do ano.

Numa cerimónia considerada por muitos como os “Óscares do Vinho e da Gastronomia”, o Czar 2014 – adjetivado como “vinho licoroso *sui generis* da ilha do Pico” – foi eleito o “Melhor Vinho de 2023”.

O Czar é feito com uvas colhidas à mão das castas Verdelho, Arinto dos Açores e Terrantez do Pico, a partir de dois hectares de vinhas centenárias situadas no Lajido da Criação Velha, no coração da Zona Protegida e Património Mundial da UNESCO, plantadas em chão de lava nos currais de pedra negra que resistiram aos séculos e à passagem do tempo.

Trata-se de um vinho não fortificado único no mundo, produzido de forma tradicional e honrando os processos centenários da vindima da ilha do Pico.

Na verdade, a vindima que origina o Czar é atrasada o máximo possível, para permitir a colheita das chamadas “uvas passadas”. As características peculiares dessas uvas, as condições naturais do clima e do solo vulcânico, as leveduras indígenas ultrarresistentes das castas permitem fermentações de oito a dez meses, transformando a maioria dos açúcares em álcool e resultando em vinhos completamente naturais, que atingem um mínimo de 18 % de volume de álcool.



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DA  
REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES**  
*Gabinete da Presidência*

Após a fermentação em barricas com capacidade de 225 litros, o vinho é passado para as barricas de envelhecimento, onde permanece durante quase uma década sem qualquer tipo de intervenção. Dos 225 litros iniciais, apenas se retiram 150. O que se evapora é a famosa “parte dos anjos”, justificando-se uma perda tão grande pela riqueza que os vinhos adquirem.

Tal como todos os vinhos da marca, o Czar 2014 resulta deste método de produção único no mundo, sendo um vinho totalmente natural. Puro sumo de uva fermentada, sem adição de qualquer tipo de álcool, açúcar ou leveduras, é engarrafado nove anos após a sua colheita, com um volume alcoólico de 19 %.

A forma de produção do Czar, aliada às condições atmosféricas incertas da ilha, faz com que nem sempre seja possível ter Czar, e, na última década, a marca chegou a estar cinco anos sem atingir a qualidade de um vinho Czar.

A vulnerabilidade resultante de uma produção tão pequena e de qualidade imprevista nunca representou um motivo para desistir ou alterar o processo, funcionando antes como um incentivo à melhoria.

De facto, com um trabalho de duas gerações, Fortunato Garcia continuou o legado herdado do pai, José Duarte Garcia, a quem começou a acompanhar nas vinhas quando tinha apenas seis anos de idade. Com a morte do pai, em 2007, Fortunato assumiu o projeto. Prolongou o tempo de envelhecimento com a expectativa de melhorar a qualidade e a complexidade do vinho, mas manteve-se fiel aos conhecimentos transmitidos, honrando os processos centenários ligados aos “vinhos passados” do Pico.

Esta é, aliás, também uma das características que marca o Czar. A ligação emocional do seu produtor ao seu pai e mentor, que, desde pequenino, fazia Fortunato subir ao cimo das barricas para as cheirar ainda vazias e perceber se tinham mofos ou, mais tarde, para escutar a barrica e perceber se a fermentação ainda estava no ativo.



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DA  
REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES**  
*Gabinete da Presidência*

Esta relação sensorial e afetiva com a vinha e com a adega também está presente no vinho. Porque há vinhos que, na verdade, são muito mais que uma bebida. Têm alma e identidade, carregam história e contam estórias. E assim é o Czar. Assim são os vinhos do Pico.

Pelo presente voto, congratulamos, assim, a distinção agora obtida pelo Czar 2014 e, mais do que isso, reconhecemos e enaltecemos os valores que através dele se perpetuam: a preservação de uma história, que continua a ser escrita, de uma ilha com seiscentos anos de cultivo e produção de vinhos, numa paisagem elevada ao estatuto de Património Mundial da Humanidade pela UNESCO; a homenagem aos homens e às mulheres que, ontem como hoje, erguem currais de um imenso chão de pedras e dele fazem brotar vinhos raros de qualidade além-fronteiras; a afirmação da identidade Picarota e Açoreana.

Assim, nos termos regimentais e estatutários aplicáveis, a Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores aprova um Voto de Congratulação pela eleição do Czar 2014 como “Vinho do Ano 2023”.

Voto apresentado pelo Grupo Parlamentar do Partido Socialista e aprovado, por unanimidade, pela Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores, na Horta, em 9 de abril de 2024.

O Presidente da Assembleia Legislativa  
da Região Autónoma dos Açores

Luís Carlos Correia Garcia