
Vinha da Ilha do Pico, Património da Humanidade

OVER



Foto: António Sá

Vinha da Ilha do Pico, Património da Humanidade

Heeft u ooit al eens wijn geproefd die groeit op basaltrotsen? Het is moeilijk te geloven dat onder deze omstandigheden zo'n heerlijke drank kan worden geproduceerd. In vroegere tijden ging deze wijn rechtstreeks naar de tsaren in Rusland.

De **wijnbouw op het eiland Pico** dateert van het einde van de 15e eeuw toen de eerste kolonisten op het eiland aankwamen. Dankzij de vulkanische bodem die rijk is aan voedingsstoffen, het droge en warme microklimaat van de bergellingen die door ruwe stenen muren van de wind worden afgeschermd en door de zon opgewarmd, beschikken de verdelho-druiven hier over uitzonderlijke omstandigheden om te rijpen. Later werd de wijn uitgevoerd naar vele landen in Europa en Amerika en reisde die zelfs tot aan het Russische hof. De wijngaarden zijn kenmerkend voor het landschap op het eiland en brengen een frisse, fruitige, droge en lichte wijn voort die goed past bij vis of zeevruchten, alsook de "vinho de cheiro" (wijn gemaakt van een Amerikaanse druivensoort) die meestal wordt gedronken op feesten.

Het **wijngaardlandschap van het eiland Pico**, een mengsel van lavabodem en eeuwenoude technieken, werd in 2004 door **UNESCO erkend als Werelderfgoed**. Lajido da Criação Velha en Lajido de Santa Luzia zijn twee voorbeelden van de kunst om de wijngaarden in kleine percelen onder te verdelen die met deze onderscheiding werden bekroond. De op lavabodem geplante wijngaarden worden met muurtjes van losse stenen, "**currais**" of "**curraletas**" genaamd, omgeven. De muren beschermen de wijnranken tegen de zeewind maar laten de zon door die nodig is voor de rijping.

Deze natuurlijke habitat omvat ontelbare plant- en diersoorten, waaronder verschillende inheemse soorten die typisch zijn voor de laurierwouden van Macaronesië.

Andere getuigenissen van de wijnbouw zijn de "**Rilheiras**", diepe groeven gemaakt door de ossenkarren die de druiven en de wijnvaten transporteerden. In de haventjes aan zee kunt u de "**rola-pipas**" nog zien, een helling vlak bij de zee waarover de wijnvaten rolden die nadien per boot naar Faial werden vervoerd. De talrijke landhuizen, wijnkelders, magazijnen, zeewaterputten, kloosters en kapellen die met de wijnbouw zijn verbonden zijn zeker een bezoek waard als u op het eiland bent.

Nadat u de tekening van dit reusachtig labirint heeft bewonderd is het tijd om de **wijn te proeven**. De droge of aangenaam zoete wijn smaakt nog beter in een pittoreske wijnkelder. In de **wijnkelders van Pico**, waarvan sommige ook dienst doen als turismo rural (toerisme in landelijke gebieden) zijn de muren uit vulkanisch gesteente verweven

met de zee en de vegetatie. De levendige herinnering aan de cyclus van de verdelho-wijn heeft een nieuw hoofdstuk gekregen in het **Museu do Vinho**. Dit wijnmuseum in Madalena, gehuisvest in een oud karmelietenklooster, bezit een collectie landbouwgereedschap, distilleerkolven en wijnvaten. Het dichtbegroeide drakenbloedbos geeft een vleugje magie aan het pershuis dat de tand des tijds heeft doorstaan.

De **wijnbouwcoöperatie Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico** produceert nog steeds wijnen van topkwaliteit en heeft onlangs nieuwe wijnen op de markt gebracht, waaronder de "Lajido, een wettige erfgenaam van de oude "verdelho", en verschillende witte en rode wijnen.

De wijnen van Pico hebben een lange geschiedenis. De VLQPRD, een aperitiefwijn, witte en rode wijnen, de "vinho de cheiro", de "angélica" (versterkte wijn) en de brandewijnen van Pico zijn in om het even welk restaurant of supermarkt te vinden. U kunt ze overal proeven en mee naar huis nemen.

Niet te missen

> een foto nemen bij een van de typische molens met een rode koepel.

NUTTIGE INFORMATIE

Meer informatie op:

- www.siam.azores.gov.pt/patrimonio-cultural/vinhas-pico
- www.whc.unesco.org
- www.picowines.net
- www.adegasdopico.com