



Azores Wine Company

Azorerna - en nygammal upptäckt bland världens vinregioner

Pico är en av de nio öarna i Azorerna och utgör den högsta punkten i den mittatlantiska centralryggen. Det är längs denna underjordiska bergskedja som de eurasiska, afrikanska, nord- och sydamerikanska kontinentalplattorna både möts och flyttar sig från varandra varje år. Rörelserna ger upphov till ett av jordens mest vulkaniska och seismiska centrum vilket naturligtvis skapar exceptionella förhållanden för odling i allmänhet och vinodling i synnerhet.

Pico är den yngsta av Azorernas öar och präglas helt av den mäktiga vulkanen Ponta do Pico. Detta 2 351 meter höga berg är Portugals högsta berg och en imponerande syn från flera av de andra öarna.

Vinet från Azorerna, mitt i Atlanten, har en lång tradition som sträcker sig ända tillbaka till de första bosättarna kom till ögruppen i början av 1400-talet. Det var nybyggare från Portugal som provade sig fram med olika typer av vinstockar. Till sist hittade de varianter som passade bäst för öarnas jordmåner och klimat.

Länge blomstrade vinnäringen på Azorernas och produktionen var betydande. Redan under 1500-talet började man prata om druvan verdelho. Vinerna fick ett gott renommé och nådde via havet det nyupptäckta Amerika. Tidigt beskrivs det hur skepp bunkrade vin i Porto de Pipas på ön Terceira på sina expeditioner mot den okända kontinenten i väst. Men verdelhovinets storhet

uppnåddes först när det blandades med andra druvsorter som malvasia, boal, alicante, sercial och bastardo enligt proportioner som utvecklades av Franciskaner- och Karmelitermunkar vilket senare fulländades av Jesuitermunkar.

Under 1700-talet exporterades vin från Azorerna till Nordamerika, Antillerna och även till Ryssland. När Tsar Nikolaj II störtades 1917 hittade man vin från Pico i hans källare. Under 1800-talet nådde vinet Brasilien där läkare rekommenderade det som medicin.

I mitten av 1800-talet hade Azorerna en årlig vinproduktion på närmare 10 miljoner liter och var en seriös utmanare till Madeira. Men så drabbades odlingarna på Pico av oidium som är en variant av mjöldagg och bara något år senare, 1853, av den förödande vinlusen Phylloxera vastratix. Det blev ett hårt ekonomiskt bakslag för den tidigare så framgångsrika vinodlingen som inte bara slog hårt mot Pico utan även de andra öarna. Innan detta hände var Pico en av de mest välmående av öarna där även valjakt hade bidragit till öns välstånd. Invånarna började gav sig nu av till USA och på bara några decennier försvann hälften av befolkningen på Pico västerut.

I dag är det Azores Wine Company med trion António Marçanitas, Felipe Rochas och Paulo Machados i täten som sett till att världen återigen fått upp ögonen för Picos viner.

Vinet odlas i ett vackert kulturlandskap som historiskt sett vuxit fram genom vinodlingen. Sedan 2004 är detta mycket speciella sätt att odla vin upptaget i UNESCOs lista över skyddade värdsarv.

De unika vinodlingarna på Pico kan liknas vid gigantiska stenlabyrinter där varje vingård omgärdas av en mer än manshög mur som byggts för att skydda den från vind. Gårdarna är sedan uppdelade i mindre, ofta bara några kvadratmeter stora, odlingslotter, så kallade currais. I dessa små odlingslotter planterades några få krypande vinstockar. Att vingårdarna fick detta utseende berodde på att man dels måste göra sig av med stenarna som fanns där man planterade de späda vinrankorna, dels att dessa måste skyddas från vinden. Murarna bidrar till ett perfekt mikroklimat inne i odlingslotterna där vinrankan skyddas från vinden och solvärmens lagras i de omsorgsfullt byggda stenmurarna av basalt.

Azores Wine Company har nu successivt börjat köpa upp gamla igenvuxna och svårtillgängliga currais-vingårdar för att återigen göra dem synliga. Därefter har ett omsorgsfullt återplanteringsarbete inletts. Det är en utmaning eftersom jordmånen karakteriseras av sten och snabbt dräneras. Hemligheten ligger i en teknik där man utnyttjar naturliga sprickor i lavastenen som görs större med hjälp av att man hamrar ner järnpålar. Sprickan fylls sedan med jord. Längs med vulkanens sida växer också en speciell sorts mossa som används som en slags

vattenreservoar. Mossan samlar dagg som rinner ner i marken och blandas ut med mineraler och näring som sedan fångas upp av vinrankan.

Nu har Azores Wine Company planer på ett eget vineri på Pico, mitt i en 30 hektar stor curras som de köpt helt nära öns flygplats. När det står klart kan öns många inresta valskådare räkna med att få sällskap av dito vinkännare.

Â

Â