

Azorské ostrovy

Evropská Havaj

Minerální sopečné víno, po čertech dobrý drink v přístavní krčmě, zemětřesení na vlastní kůži nebo pohled na vesnice, které vypadají jako zkamenělí dalmatini – prostě si naostřete všechny své smysly. Na Azorách dostanou tolik podnětů, že jim to vystačí na rok dopředu.

Text a foto: **Markéta Foktová**

O devítce se říká, že je to číslo dokonalosti. Stejný počet je i hlavních Azorských ostrovů. Každý je jiný a dohromady hrají všemi barvami. Nedělám si legraci, Azořané skutečně pojmenovali Azory podle barev. Největší z ostrovů, São Miguel, je zelenější než sedma, Pico obléká zásadně černý dress code a Faial je známý jako modrý ostrov díky množství hortenzií, které ho zdobí. Pro dokonalé pohledy nemusíte chodit daleko. Naleznete je na každém kroku a může za ně dokonalost přírody ve všech svých podobách – ty drsné nevyjímaje.

Devět ostrovů, devět světů. Stejně, jak se od sebe odlišují jednotlivé kousky země, odlišují se geneticky Azořané od pevninských Portugalců. Je to proto, že v minulosti tu uprostřed Atlantiku žili Vlámové, Španělé, Francouzi a samozřejmě také zotročení Afričané a maorští vězni. To z místního genofondu udělalo směs, kterou na Pyrenejském poloostrově nenajdete. Azorské ostrovy jsou vůbec plně rarit. Jednu z nich pocítíte na vlastní kůži už po několika hodinách pobytu tady. Málokde na Zemi se mění počasí tak rychle a s takovou intenzitou jako zde.

Nos si tu spálíte stejně snadno, jako promoknete na kůži. Deštník nechte doma, ve větru vám bude k ničemu, zato pláštěnka, kvalitní obuv a krém na opalování jsou nezbytné. A touha po dobrodružství, protože toho si tu užijete dosyta. Adrenalin Azořané sají už s mateřským mlékem. Může za to doslova živá půda, která se díky neutuchající vulkanické



Vinice na ostrově Pico



Větrný mlyn Moinho do Frade obklopený vinařskou krajinou světového dědictví UNESCO

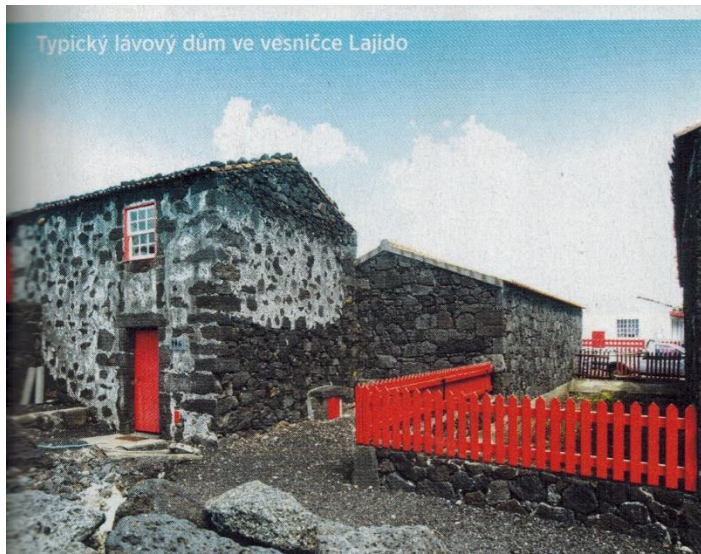
činnosti místním houpe pod nohama pravidelně. Je to proto, že se ostrovy rozkládají na spoji tří tektonických desek – seвероamerické, eurasijské a africké.

Pico – ebenová kráska

Ostrov Pico někomu může přijít zakletý. Je pokrytý černými horninami, jako by ho sežehl oheň z pekla. Je to fascinující místo s jedinečnými vlastnostmi. V porovnání s ostatními ostrovy je úplným mladíčkem. Vznikl sice teprve před třemi sty tisíci lety, zato se na něm nachází nejen nejvyšší hora Azor, ale také celého Portugalska i Středoatlantského hřbetu. Stratovulkán Montanha do Pico se tyčí nad hladinou moře do výšky 2351 metrů. V zimních měsících je vrchol často jediným místem na Azorách, kde leží sníh. Pokud ale budete výšku hory měřit od mořského dna, dostanete se až na hodnotu pěti tisíc metrů. Každý dobře trénovaný turista si po registraci v návštěvnickém centru Casa da Montanha může k vrcholu udělat procházku. Cesta nahoru začíná ve výšce 1100 m a měří necelých pět kilometrů, které byste měli ujit asi za čtyři hodiny. Až půjdete nahoru, pochopíte, proč je hora Pico jedním ze sedmi přírodních divů Portugalska.

Celý ostrov je nejvýznamnější přírodní rezervace Azorských ostrovů, posetá kráterovými jezery, bažinami, rozsáhlými lávovými poli a jeskyněmi. Je ale také unikátní vinařskou oblastí světa. Portugalská vína jsou vyhlášená, ale málokdo měl možnost ochutnat minerální jiskrný mok z Pika. Zdejší vinice patří do rodiny památek UNESCO. Na vinné Verdelho si pochutnávala evropská šlechta i ruští carové. Vinice samotné jsou charakteristické svou architekturou, která tak trochu připomíná patchworkovou deku. Vypadají jako obrovská plocha malých čtvercových políček obehnaných zvětřalými čedičovými kameny. V každém políčku sedí několik rostlin vinné révy, které jsou kamennými zdmi chráněné před silným větrem a solnou mlhou. Těmto ohrádkám se říká *currais*. Kvůli skalnatému sopečnému terénu je zcela nemožné dostat sem jakoukoli techniku. Veškeré práce na vinicích probíhají ručně a zcela autenticky jako před pěti sty lety, kdy je zdejší houževnatí rolníci zakládali.

Vše o historii vína se dozvíte v Muzeu vína, které rozhodně nepatří k těm nudným. Nachází se uprostřed ikonické vinice a zdobí ho krásná červená lávka s vyhlídkou. Až budete pod spalujícím sluncem hledat kousek stínu, schovejte se do zahrady s dračími stromy. Pod jejich korunami je příjemný chládek



Typický lávový dům ve vesničce Lajido



Při jízdě kolem ostrova Pico uvidíte spoustu těchto kamenných domů s typickou bílou barvou mezi čedičovými horninami

Tradiční vesnice jsou vybudované z lávových kamenů, z nichž některé jsou natřené na bílo.

a také sezení jako stvořené pro degustaci. Nejstaršímu z nich je čtyři sta let. Jeho listy bednáři používali na utěsnění nádob a vinaři zase k vázání roubů. Využití našla i rudě zbarvená míza, které se začalo říkat dračí krev. Nejen že se z ní vyráběly pečutní vosky či léčivé přípravky, ale hodila se i jako barvivo.

Černobílé vesnice

Pokud netrpíte tísni z uzavřených prostor, vydejte se s čelovkou zjistit, jak to vypadá, když si příroda hraje s ohněm. Gruta das Torres je největší lávový tunel v Portugalsku a měří více než pět kilometrů. Podobně silný zážitek budete mít i z návštěvy několika tradičních vesnic, jakými jsou například Lajido a Cachorro. Domky rozesté po krajině připomínají smečku dalmatinů. Stavebním materiálem se tu pochopitelně staly opět lávové

kameny, které majitelé natírali na bílo. Některé z nich ponechali v původním odstínu a strakatý vzhled byl na světě. Černobílá kombinace je ikonická nejen v módě, ale i v architektuře. Když tomu ještě dodáte dominující prvek třeba v podobě sytě červených dveří a okenic, wow efekt je na světě. Stejně ohromující je však i pohled na domky, které vlastníci ponechali v jejich temné podobě a stejně jako sousedé je ozdobili rudými doplňky. Procházka vesnicí, kde jsou všechna rustikální stavení pojednaná v tomto duchu, je skutečně mysteriózním útokem na smysly.

Jestli na vás doteď vulkanická krajina neudělala dojem, rozhodně se vám rozklepou nohy v návštěvnickém centru Casa dos Vulcões. Nejen že se v interaktivní kopuli vydáte na cestu do středu Země, abyste viděli, jako to tu všechno začalo, ale pak na seizmickém simulátoru na vlastní kůži pocítíte vnitřní energii naší planety. Zažijete si několik zemětřesení v různých sílách, která postihla Azorské ostrovy v průběhu několika staletí. Doporučuji tuto atrakci absolvovat nalačno. Kdo se rád bojí, určitě si na Pico, ale i na dalších ostrovech přijde na své – hlavně v noci. Pod rouškou tmy asi tak hodinku po setmění se najednou éterem začnou linout strašidelné zvuky připomínající vrzání v kombinaci se žabím kvákáním. Tyto až hororové skřeky

#sLaZkou2019

Lidé a Země 59



Interpretační centrum Capelinhos Volcano, které je umístěné v přízemí starého majáku

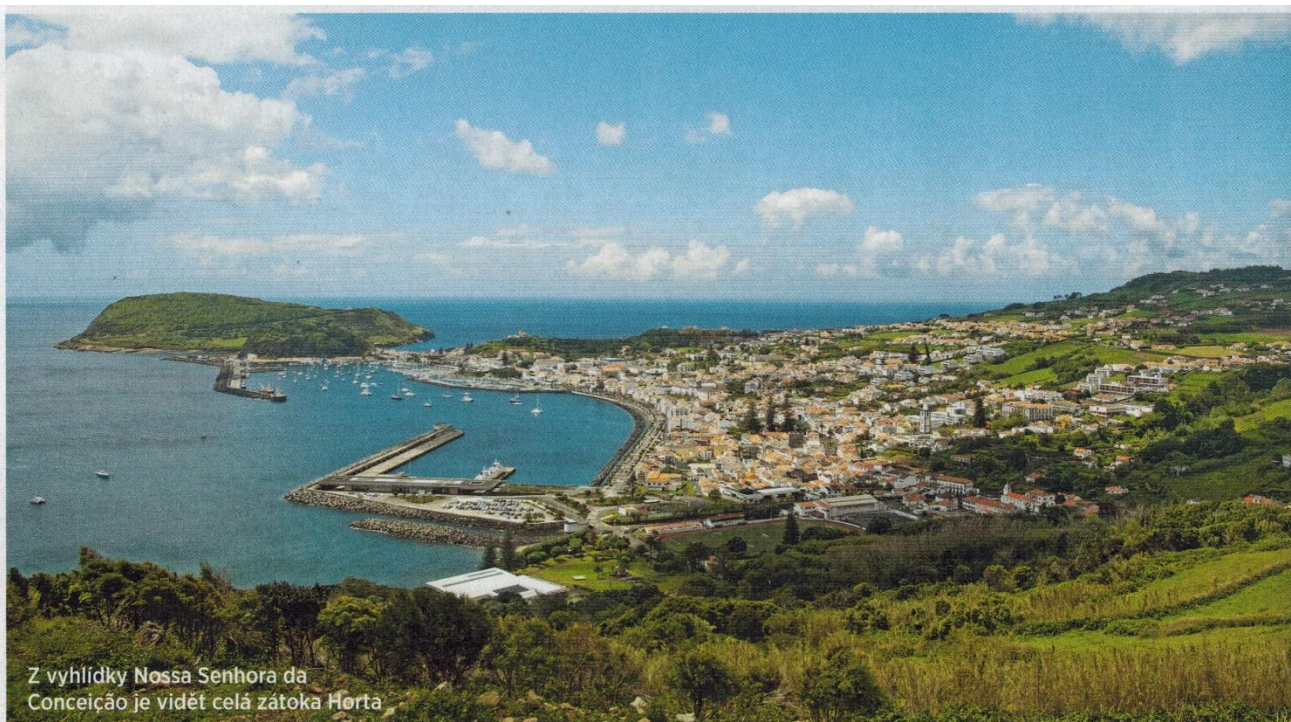
nepocházejí z úst žádné nadpřirozené bytosti, ale ze zobáčků mořských ptáků buňňáků atlantských, kterým místní říkají *cagarros*.

Faial – ostrov, který sblížil svět

Až budete mít pocit, že jste prochodili Pico křížem krážem, sedněte na loď a vydejte se na druhý ostrov z Azorského trojúhelníku, kam patří ještě São Jorge. Cesta na Faial je rychlá, vzdálenost přibližně osmi kilometrů ujedete za půl hodinky. Člověk by neřekl, jak důležitou roli dokáže v celosvětové historii sehrát tak malý kousek země. Faial nejdříve sloužil jako zásobovací místo pro portugalské lodě obchodující s brazilským zlatem, koncem devatenáctého století se stal hlavním komunikačním uzlem a v roce 1919 se první letadlo, které překonalo Atlantik, zastavilo ve zdejším přístavu Horta. Během druhé světové války byla navíc Horta důležitou námořní základnou, která poskytovala úkryt některým spojeneckým lodím, jež se zúčastnily invaze v Normandii.

Pět kuriozit ostrova São Miguel

- Je tu **největší množství aktivních sopek** na Azorách – 5.
- Speciální **metodou „fumo“** zde pěstují ananasy, které by tu kvůli klimatickým podmínkám vůbec neměly šanci na dozrání.
- Nativoko tu žije **více krav než lidí**. Farmáři založili program „šťastné krávy“, aby co nejvíce podpořili kvalitu mléka, ze kterého vyrábějí sýr v té nejvyšší kvalitě.
- Najdete tu **nejstarší čajovou plantáž Evropy** – Fábrica de Chá Gorreana.
- Mají tu **dvojitě jezero**, které spojuje úzký průliv. Jedna část je zelená, druhá modrá.



Z vyhlídky Nossa Senhora da Conceição je vidět celá zátoka Horta

Azorské speciality

- **Polotvrký sýr** z kravského mléka značky *Queijo de São João*, který si vysloužil status chráněného označení původu.
- **Krvavá klobása *morcela***, která je podávaná s plátky ananasu.
- **Nasládlé pečivo *bolo lêvedo***, které můžete konzumovat s marmeládou stejně jako se sýrem.
- ***Cozido das furnas*** – směs několika druhů mas, klobás, brambor a zeleniny, která se na ostrově São Miguel vaří zakopaná pod zemí.
- ***Biscoitos de orelha*** neboli sušenky ve tvaru ucha.
- **Klobása *alheira*** vyrobená z telecího masa, kachny, kuřecího masa, křepelky nebo králíka.



PŘEČTĚTE SI ON-LINE

Honza Čermák
Azorové Vánoce (São Miguel)

Vůbec nejdůležitější je ale moment, kdy se Horta zapsala do dějin komunikace díky podmořským kabelům, které zde byly položeny. Z Horthy se stal středobod příjmu a přenosu zpráv mezi evropským a americkým kontinentem předávaných prostřednictvím elektrických impulzů. V roce 1928 zde fungovalo už patnáct podmořských telegrafních kabelů, které byly připojené k Anglii, USA, ke Kanadě, k Irsku, Francii, ke Kapverdám, k Itálii a Německu. Z Horthy rychle vzniklo kosmopolitní město plné života. Faial nepřispěl pouze ke globalizaci všech druhů informací, ale doslova rozsvítil mnoho evropských i amerických měst. Velrybí olej, který byl jedním z produktů zdejšího velrybářského průmyslu, se totiž používal ve veřejném osvětlení.

Také Faial má svůj turistický highlight, který se týčí k nebi. Je to maják Ponta dos Capelinhos. Na samotné stavbě by nebylo zase nic tak zásadně úchvatného, kdyby se nestala ikonickým symbolem erupcí stejnojmenné podmořské sopky Capelinhos, které se zde kontinuálně odehrávaly od 27. září 1957 do 24. října 1958. Těchto třináct děsivých měsíců navždy přepsalo dějiny a charakter ostrova. Přírodní katastrofa vymazala z mapy několik