

Hoofdstuk 1

2019, de Alentejo, Portugal

Hoewel Vera op weg is naar haar werk kan ze het niet laten te stoppen als ze langs een plek komt waar de Portugese *descortidores* (kurkeikschillers) bezig zijn. Hoewel ze inmiddels al zo'n vijf jaar in de Alentejo woont en ze het diverse keren heeft gezien, vindt ze het schillen van de kurkeiken nog steeds een fascinerend gezicht. Op dit moment is er een groep van zo'n vijf mannen bezig van een aantal kurkeiken de bast te verwijderen. Ze zijn verdeeld in groepjes van twee en drie, afhankelijk van de kurkeik waar ze mee bezig zijn. Het verwijderen van de bast gebeurt volledig met de hand. Twee mannen staan op ladders, een ander balanceert op een dikke zijtak, terwijl de rest op de grond staat. Ze zwaaien geroutineerd met hun bijlen en pellen de schors van de eik zonder de boom te beschadigen, een vaardigheid die vaak van generatie op generatie wordt overgedragen.

Hoewel het nog geen middag is, is de temperatuur al opgelopen tot rond de dertig graden en Vera zou voor geen goud met de mannen willen ruilen. Gedurende twee à drie maanden zijn ze van vroeg in de ochtend tot 's avonds non-stop bezig met de kurkoogst en het enige wat in de loop der jaren in het hele proces is veranderd, is de ladder. Was die vroeger nog van hout, tegenwoordig is deze van aluminium. De rest van het handwerk is al eeuwenlang ongewijzigd.

Het oogsten van de kurk is een karwei dat zeer zorgvuldig moet gebeuren. Elke verkeerde bijlslag kan tot beschadiging van de boom leiden en dat kan een volgende oogst in gevaar brengen. Portugal heeft de meeste kurkbomen ter wereld en de kurkoogst is een belangrijke economische pijler. Net geschilde kurkeiken zijn herkenbaar aan de orangerode kleur van de kale stam. Hierop wordt met witte verf het jaartal gekalkt waarin ze geschild zijn, zodat duidelijk is wanneer er opnieuw geogst kan worden.

Het duurt negen jaar voor de bast, die van binnenuit groeit, zodat het cijfer zichtbaar blijft, weer dik genoeg is op opnieuw te oogsten. Het is een product waar men een lange adem voor nodig heeft, maar tevens

één die volgende generaties jaren, zo niet eeuwenlang kan voorzien van een inkomen.

Het gezoem van een bij, die haar open raam heeft gevonden en nu in de auto rondvliegt, doet haar opschrikken uit haar mijmeringen. Een blik op het klokje op het dashboard maakt haar duidelijk dat ze moet ophouden zich als een toerist te gedragen. Ze wordt op haar werk verwacht en als ze nu niet opschiet, is ze te laat met alle gevolgen van dien.

Zonder langer te aarzelen, start ze haar motor en rijdt de weg op in de richting van de wijncoöperatie net buiten Reguengos, waar ze werkt. Over een kwartier staat daar een groep van dertig toeristen voor de poort en het is haar taak hen rond te leiden en hopelijk aan het eind van de tour tijdens de proeverij een flinke hoeveelheid wijn te verkopen.

De coöperatie is groot en nauwelijks te vergelijken met de biologische wijngaard waar ze in de Algarve haar eerste ervaring met wijn maken heeft opgedaan. Soms betreurt ze het dat het er allemaal zo machinaal aan toegaat. Het is echter juist die grootte, die haar de mogelijkheid biedt vrijwel fulltime het hele jaar rond als gids te werken en dat is heel wat waard in een streek waar de banen niet voor het oprapen liggen, zeker niet als buitenlandse.

De rondleiding begint zoals altijd met een korte video, die in tien minuten tijd het hele productieproces laat zien, zodat de mensen een beeld krijgen van wat er komt kijken bij het maken van wijn. Aansluitend volgt er een korte wandeling door een deel van de aangrenzende wijngaard, waarna de groep een bezoek brengt aan de productieruimte. In deze grote loods staan de gigantische roestvrijstalen wijnvaten opgesteld, variërend in inhoud van vijfduizend tot vijftigduizend liter. Het geheel oogt door al het roestvrijstaal in combinatie met de wit betegelde wanden en vloer bijna steriel, maar de kenmerkende geur van gistende druiven is bijna bedwelmend. Dit vormt een groot contrast met de kille uitstraling van de productielijn en levert altijd dezelfde verraste uitroepen op. In een apart gedeelte staan de eikenhouten vaten voor de *reserva* wijnen, die er op hun manier even indrukwekkend uitzien al zijn ze be-

duidend kleiner. De toeristen kijken nieuwsgierig en vol ontzag naar de boven hen uit torende vaten en Vera beantwoordt geduldig hun vragen, waarna ze de groep voorgaat naar de ruimte waar de proeverij wordt gehouden. Ze glimlacht naar een collega, die haar kant op komt. 'Miguel wil je straks spreken,' zegt hij in het voorbijgaan, doelend op de directeur van de onderneming. Ze steekt haar duim hand op als teken dat ze het begrepen heeft, maar leidt dan haar groep naar de diverse tafels, waar ze hen uitnodigt plaats ...