

DE WIJNEN VAN CHILI

Historiek

De wijnproductie begon in Chili met de komst van de Spanjaarden in het land. De eerste jaargang was 1551. De dominante druif was de Pais. Vanaf 1851 werden de Franse druivenvariëteiten in Chili ingevoerd en hebben sindsdien de Pais zowat van de kaart geveegd. Opmerkelijk is dat in dit land nooit Phylloxera is opgetreden zodat de wijnstokken niet geënt worden op Amerikaanse onderstokken maar, als enige in de wereld, stokken uit één stuk zijn.

Wegens de teloorgang van de wijnbouw in Europa als gevolg van de Phylloxera plaag in de jaren vanaf 1870 weken vele Europese wijnbouwers uit naar Noord- en Zuid-Amerika, o.m naar Chili. In 1877 werden de eerste Chileense wijnen naar Europa geëxporteerd en maakten daar hun faam met prijzen op verschillende exposities in de laatste decennia van de 19^{de} eeuw.

Toch bleef de export eerder beperkt en groeide nauwelijks. De politieke crisis in 1979 zorgde zelfs voor een tijdelijke terugval. In hetzelfde jaar echter introduceerde Viña Miguel Torres, een bijhuis van Bodegas Torres in Spanje, moderne vinificatietechnieken die spoedig door de andere huizen in Chili werden gevolgd. Dit betekende de definitieve doorbraak van Chili als internationaal wijnland. Verder hebben de vele en grote buitenlandse investeringen van de laatste decennia in belangrijke mate bijgedragen tot de ontwikkeling van de wijnbouw en van de commercialisering van Chileense wijnen over de hele wereld. De export groeide inderdaad exponentieel: van 43 miljoen liter in 1990 naar 310 miljoen liter in 2001! Hiervan gaat 60% naar de EU. Op vijf jaar tijd is de oppervlakte van het aantal wijngaarden verdubbeld.

Geografische situering en klimaat

De beste wijnstreek van Chili ligt in het midden van het land. Een beetje ten noorden en ten westen van de hoofdstad Santiago de Chile maar grotendeels ten zuiden ervan. De breedte- ligging van het wijng gebied is te vergelijken met deze van Zuid Afrika. Het is een streek die vooral droog en warm is gedurende een lange zomer en herfst maar toch niet zó warm dat de druiven het niet naar hun zin zouden hebben. Er is immers de verkoelende invloed van de Stille Oceaan aan de Westkant en ook en vooral van het Andes gebergte aan de Oostzijde dat koelte brengt door de hoogtefactor. Het meest opvallende kenmerk van het klimaat is wel het grote temperatuurverschil tussen dag en nacht. In de zomer loopt dit op tot 20° C. Dit beïnvloedt de groei en rijpingstijd van de druiven in gunstige zin.

Hoewel er in de korte wintermaanden behoorlijk wat regen valt (behalve in het noorden) is het toch zo dat er zonder irrigatie in Chili geen wijnbouw mogelijk zou zijn. Er wordt bij de irrigatie hier en daar nog gebruik gemaakt van de kanalen die door de Inca's zijn aangelegd vanuit de Andes naar de zee toe, waar ze nederzettingen hadden. De gemiddelde regenval is 450 mm per jaar in het voor wijnbouw geschikte gebied, maar deze regen valt wel in 3 tot 4 maanden van mei tot augustus.

De totale oppervlakte met wijndruiven beplant is 103.000 ha waarvan 78.000 ha rood en 25.000 ha wit.

De Chileense wijnen behoren tot de meest biologische en ecologische ter wereld. Bladluizen en Phylloxera zijn onbekend en vanwege de droge zomers heeft men er zelden last van meeldauw en andere ziekten zodat besproeiing tot een minimum kan beperkt blijven.

Indeling

De verschillende wijnregio's zijn:

In het uiterst droge Noorden:

- ❖ Atacama regio met de onderregio's *Copiapó* vallei en de *Huasco* vallei waar vooral tafeldruiven worden gekweekt en wijn die gebruikt wordt voor distillaten.

In het meer gematigde midden ten Noorden van Santiago:

- ❖ Aconcagua regio met twee subregio's *Aconcagua* vallei en *Casablanca* vallei. Op 5 jaar tijd is de prijs per ha hier gestegen van 2000 € naar 20.000 €. De regio is genoemd naar de rivier met dezelfde naam en ook de naam van de hoogste berg van Zuid Amerika die zo'n 7.000 m hoog is en de bron is van de gelijknamige rivier.

In het midden en ten Zuiden van Santiago:

- ❖ Central Valley regio is de eerste en grootste wijnregio en heeft de subregio's die voor ons het meest bekend in de oren klinken. Van Noord naar Zuid *Maipo*, *Rapel*, *Curicó*, *Maule*.

In het eerder koele Zuiden:

- ❖ Southern regio met de minder bekende regio's *Itata* en *Bío Bío*.

In iedere regio zijn dan verder nog een aantal *zones* afgebakend waarmee dan de wijngebieden min of meer op een Europese territoriale leest zijn geschoeid waarbij moet opgemerkt worden dat de zones tot nog toe nauwelijks als herkomstaanduiding gebruikt worden.

Druiven

De gebruikte druivenrassen voor kwaliteitswijn zijn voornamelijk de Bordelese rassen *Cabernet Sauvignon* en *Merlot* voor rood en *Sauvignon Blanc* voor wit. Natuurlijk is er ook de onvermijdelijke *Chardonnay* en ook meer en meer *Syrah*.

In plaats van *Merlot* werd in het verleden vaak *Carmenère* gebruikt, een oude versie van *Merlot* die alleen nog in Chili voorkomt en daarom het laatste decennium zo'n beetje de nationale trots is geworden en dus meer en meer als monocépage aan bod komt. Zijn smaakpatroon ligt ergens tussen die van de *Cabernet Sauvignon* en de *Merlot*. *Carmenère* werd in Chili voor het eerst aangeplant in 1850, samen met andere klassieke Europese druivenrassen.

Appellaties en classificatie

Zoals in de rest van de nieuwe wijnwereld is het wijnmakersbedrijf het belangrijkste element dat de kwaliteit van de aangeboden waar bepaalt. Veel wetgeving is er niet in Chili en classificatie al helemaal niet. Er zijn recent wel de territoriale afbakeningen ontstaan en verder enkele bepalingen die nuttig zijn om weten.

Als de regio op de fles is aangegeven moeten de druiven voor 75% ook daadwerkelijk uit die regio afkomstig zijn. Als een druivensoort is aangegeven moet dat voor 85% correct zijn. Behalve als het om een "estate" wijn gaat, die dus geproduceerd en gebotteld is op één met naam genoemd wijnbedrijf. In dat geval moet de druivensoort 100% correct zijn. Voor het aangegeven jaartal is het een min of meer aanvaarde regel dat die voor 95% juist moet zijn.

Verder komen nog volgende kwaliteitskenmerken op de fles voor:

- Special: gebotteld 2 jaar na de oogst.

- Reserva: gebotteld 4 jaar na de oogst.
- Gran Vino: gebotteld 6 jaar na de oogst.

Voor het bewaren en rijpen voor botteling wordt soms gebruik gemaakt van Franse eik maar vaker toch van vaten uit Californische eik.

De meeste wijnen worden door grote wijnhuizen gemaakt en gecommmercialiseerd. Meestal hebben ze uitgebreide wijngaarden in eigen bezit en kopen zij daarenboven nog druiven van de lokale wijnboeren. De vinificatie-uitrusting is meestal zeer modern en de gebruikte technieken up-to-date. Vele wijnhuizen hebben geheel of gedeeltelijk Europees kapitaal en maken gebruik van bekende Franse wijnmakers om hun topwijnen aan de internationale marktsmaak aan te passen en vooral om er een kwaliteitssfeer en dito prijs rond te kweken.

Bekende wijnhuizen

In de Aconcagua vallei: Errazuriz.

In de Casablanca vallei: Morandi, Veramonte.

In de Maipo vallei: Undurraga, Concha y Torro, Santa Rita.

In de Rapel vallei: Santa Monica, La Rosa, Montes, Conosur, Casa Silva, Casa Lapostolle.

In de Curicó vallei: Miguel Torres, Echevarría, San Pedro, Valdivieso.

In de Maule vallei: Carta Vieja, Balduzzi.

VIÑA MONTES - CHILE

Achtergrond

Dit eerder kleine wijnhuis, naar Chileense normen dan wel, werd gesticht in 1988 door vier partners met jaren ervaring in wijn maken en wijnhandel. Er werd meteen gekozen voor de hoogste kwaliteitsnormen die toen nog verre van algemeen waren in Chili. In 1989 hadden zij een productie van 7000 kisten.

Het huis bezit 5 wijngaarden: 3 in de Curicó regio en 2 in de Rapel vallei met een totale oppervlakte van 600 ha. De aanplant bestaat uit Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Carmenère, Petit Verdot, Chardonnay en Sauvignon Blanc. Recent werd er ook Syrah en Pinot Noir aangeplant.

De bedoeling van het huis is de bestaande jaarlijkse productie van 300.000 kisten te behouden en enkel nog verder te werken op kwaliteitsverhoging. Met dit objectief voor ogen wordt een afzonderlijke wijnkelder gebouwd voor hun topproducten Montes Alpha M en Montes Alpha in de Apalta Vallei van de Rapel regio. Deze regio wordt beschouwd als de toplocatie voor rode wijnen in Chili en Montes was er mede pionier in het topsegment daarvan.

De productie wordt voor 95 % uitgevoerd naar 60 landen over de hele wereld, vooral Noord Amerika en Europa.

Wijngamma

Van hoog tot laag ziet het gamma van Montes er als volgt uit:

Montes Alpha M

Dit is de huidige top van het gamma. Gemaakt met druiven uit de Apalta in de Colchagua zone van Rapel die een uniek microklimaat heeft. De wijngaarden zijn voornamelijk westelijk georiënteerd op hellingen van 45° zodat juist voldoende zon wordt verkregen voor een perfecte rijping. Ook is er de dagelijkse koelende zeebries vanuit de Stille Oceaan die slechts 30 km meer westelijk ligt.

De gebruikte druiven zijn 80% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 5% Merlot, en 5 % Petit Verdot. De wijn rijpt meer dan een jaar op nieuwe Franse eik.

Montes Folly

Toen Montes hier begon met de aanplant van Syrah op de hogere en steilere hellingen van de Apalta (Colchagua) werd dit als gekheid beschouwd door de andere wijnhuizen. Vandaar de naam. Het is een 100% Syrah en zeer geconcentreerde wijn met een alcoholgehalte van 14%. Hand geplukt omwille van de steile hellingen en gegist met natuurlijke gisten, een lichte filtering en rijping op 100% nieuwe Franse eik. Een echte blockbuster. Bestaat nog maar pas en is nu enkel in jaargang 2000 en 2001 verkrijgbaar.

Montes Alpha

De oorspronkelijke benaming van het basisgamma van het huis met monocépages van Cabernet Sauvignon, Merlot en Chardonnay, vanaf 1999 aangevuld met Syrah.

In de loop der jaren hebben wijnen van dit gamma tientallen prijzen verkregen in internationale proeverijen. De eerste jaargang van Montes, de 1987 Alpha Cabernet Sauvignon werd recent nog tot de 18^{de} beste wijn van de wereld gekozen en de 1990 versie tot de 10^{de} beste van de wereld door een internationale jury in Londen.

Alle Alpha wijnen van dit gamma ouderen in Franse eiken vaten.

De Alpha Chardonnay wordt gevinifieerd in Franse eiken vaten en oudert 1 jaar. Slechts 40% ondergaat de malolactaat gisting. De druiven komen uit de Casablanca vallei die bekend is als de topregio voor witte wijnen in Chili.

De recente aanwinst in het gamma, de Syrah, wordt van druiven uit de Apalta gemaakt. Tot 10% Cabernet Sauvignon uit dezelfde regio wordt toegevoegd om het aroma eventueel nog complexer te maken.

Montes

Het huidige basisgamma van het huis Montes maar nog steeds boven de basiskwaliteit van de Chileense wijnen gepositioneerd. Zo wordt uiterst karig met filtering omgesprongen en wordt enkel handpluk toegepast. Rijping gebeurt hier wel in Amerikaanse eik.

De monocépages in dit gamma zijn: Cabernet Sauvignon (Colchagua vallei), Merlot (Colchagua Valei), Malbec (Colchagua Vallei), Sauvignon Blanc (Curicó en Casablanca vallei) en Chardonnay (Curicó vallei).

Montes Late Harvest

Een buitenbeentje in Chili en in het Montes gamma bestaande uit 50% Gewurztraminer en 50% Riesling druiven die midden juni, het midden van de (Chileense!) winter dus, geplukt worden en die voor 70% door Botrytis zijn aangetast. Bevat na vinificatie nog 100 gram restsuiker per liter wijn.

Meer info:

www.echile.nl/nl_wijn.htm

en

www.monteswines.com

