

I. Ligging
II. Geschiedenis
III. Wijnbouwzones
IV. Klimaat
V. Bodem
VI. De Wet
VII. Druiven
VIII. De grote Revolutie.
IX. De grote Domeinen
X. Viña Santa Carolina
XI. Besluit

I. LIGGING

Chili ligt in **ZUID-AMERIKA of Latijns Amerika** genoemd, aan de westkust van het continent. Het wordt begrensd als volgt:

- ten noorden: Peru en Bolivië
- ten westen: de Grote Oceaan of de Pacific
- ten oosten: Argentinië en het Andesgebergte.
- ten zuiden: Vuurland en de Zuidpool

Chili is het langste land ter wereld. Met zijn 4300 km. lengte van noord naar zuid en zijn breedte van slechts 140 à 180 km. is het inderdaad naar wereldnormen een lang, smal land. Het beslaat 750.000 km² (België is er 30.000 km²).

De bevolking is niet zo dik gezaaid: 14.000.000 inwoners voor zo'n grote oppervlakte is wel niet overbevolkt. Met moet er wel rekening mee houden dat 70% van deze bevolking op slechts 1/3 van het land woont, namelijk in het centrale deel. Het hoge noorden is de droogste woestijn ter wereld: de *Atacamawoestijn.*
We bevinden ons hier in het zuidelijk halfrond: het noorden is warmer en dichter bij de evenaar. De jaargetijden zijn andersom dan bij ons. De wijnoogsten grijpen dan ook plaats in de maand maart .

Het woeste zuiden, onder de stad Puerto Montt, die als eindpunt van de bewoonbare wereld wordt beschouwd, bestaat uit ondoordringbaar dichte wouden, inhammen, kreken, eilanden in een zeer guur klimaat. We zijn hier in *Patagonië* en verder zuidwaarts wordt het *Vuurland.* Enkel nomadische herders kunnen hier overleven.
Het zuidelijk punt van Chili is *Kaap Hoorn* en de *Straat van Magellaan.*
Ook *Antartica*, een deel van de zuidpool, is grondgebied van Chili. Verder maken de bekende *Paaseilanden* ook deel uit van Chili.



De hoofstad van <u>La Républica de Chile</u> is de gigantische stad **Santiago.** Met zijn 4.500.000 inwoners de grootste van het land, voor Vina del Mar (315.000), Valparaíso (267.000) en Concepción (218.000).
De bevolking bestaat voor 65% uit mestiezen, dit zijn nakomelingen van Spaanse overheersers en Indiaanse vrouwen. Voor 30% zijn er blanken en 3% indianen (Mapuches).

Ten noorden bevindt zich de Atacamawoestijn. Hier worden vooral de ertsen opgegraven die een belangrijk deel uitmaken van Chili's economie. Vooral salpeter en koper, maar ook andere delfstoffen als ijzer, kobalt, zink en tin.

Onder de rivier Copiapó ligt midden-Chili of de **Centrale Vallei.** Dit is een gebied van 200 km. boven Santiago tot 200 km. eronder.
De streek wordt doorkruist door vele stromen die van Oost naar West stromen, van het Andes gebergte doorheen de vallei en doorheen het kustgebergte tot de Grote Oceaan. De *Aconcagua, Maipo, Mataquito, Maulé* en de *Bio-Bio* zijn de belangrijkste rivieren die vele afdammingen tellen en waterkrachtscentrales die energie leveren voor de industrie.

II. GESCHIEDENIS

Voor de Spaanse inval was Chili bewoond door **Inka's** in het noorden en door **Araucanen** in het zuiden.

<u>De noordelijke indianenstammen</u> waren oorspronkelijk afkomstig van de Atacama-indianen. Ze waren meer ontwikkeld dan hun zuiderburen, maar werden toch ingelijfd bij het grote Inca-Rijk van de Vier Windstreken (Tahuantinsuju) . Na de dood van de elfde Inka *Huayna Capac* werd het rijk verdeeld onder zijn twee zonen: *Huascar* en *Atahualpa.* In 1532 werd deze laatste vorst vermoord door de Spanjaarden, onder leiding van de conquistador *Francesco Pizarro.* De laatste Sapa Inca (zoon van de zonnegod) werd gewurgd, ondanks het hoge losgeld in goud en zilver.

<u>De zuidelijke Chili-indianen,</u> de Araucanen, zouden verwant zijn met de Amerikaanse Irokezen; U weet wel, die Indianen die leefden van de landbouw rond de grote noordelijke meren in de VS in de huidige staat New-York.
Onze ruige Araucanen leefden in zo'n woeste, ondoordringbare streek , ten zuiden van de Maulo rivier , dat de Inka's niet konden tot daar doordringen. Ook in de 16° eeuw zouden de Indianen erin slagen de Spanjaarden lange tijd op te houden.

Na chaotische tijden en enkele interne burgeroorlogen en opstanden tegen de Spaanse bezetters, kon een leger Chili bevrijden in 1818. Reeds enkele jaren daarvoor had de vrijheidsstrijder Simón Bolivar het land Venezuela bevrijd: aldaar werd de eerste onafhankelijke republiek in Zuid-Amerika uitgeroepen.
Chili werd beschouwd als onafhankelijke republiek tussen 1811 en 1814, maar werd dan herveroverd door de Spanjaarden. Onder leiding van ***Bernardo O'Higgings*** en van ***Generaal José de San Martin*** kwam een sterk leger over de Andes. Op 12/2/1817 werd een beslissende veldslag gewonnen nabij Chacabuco in de Maipo vallei.

De rest weet U nog. Weerom veel sociale en politieke onrust in het land. In 1970 komt de Marxist *Salvador Allende Gossens* aan de macht, tot hij in 1973 omkomt bij een staatsgreep. De volgende president *Augusto Pinochet Ugarte* houdt het uit tot 1988, nadat een referendum stemde voor een andere kandidaat.
Twee jaar na de stemming kwam toch de verkozen *Patricio Aylwin* aan het hoofd van het land.

III. WIJNBOUWZONES

Een officiële indeling bestaat niet.
Er is geen AOC in Chili.
Wel deelt men het land in in ***kultuurzones***. Iedereen aanvaardt de klassificatie van de vooraanstaande Don Rodrigo Alvarado Moore.

Er zijn twee bergketens:

*het hoge **Andes** (7.000km lang en de hoogste top 7.000 m. hoog, de Aconcagua) op de grens met naburige Argentinië
*een lager kustgebergte, de **Cordillera de la Costa**, dat parallel loopt met de kust.

Daartussen ligt een zeer vruchtbare vallei, de **Centrale Vallei,** waar het zeer droog is, gezien de regenwolken die van over de zee komen in het westen, blijven hangen aan de westzijde van het kustgebergte.

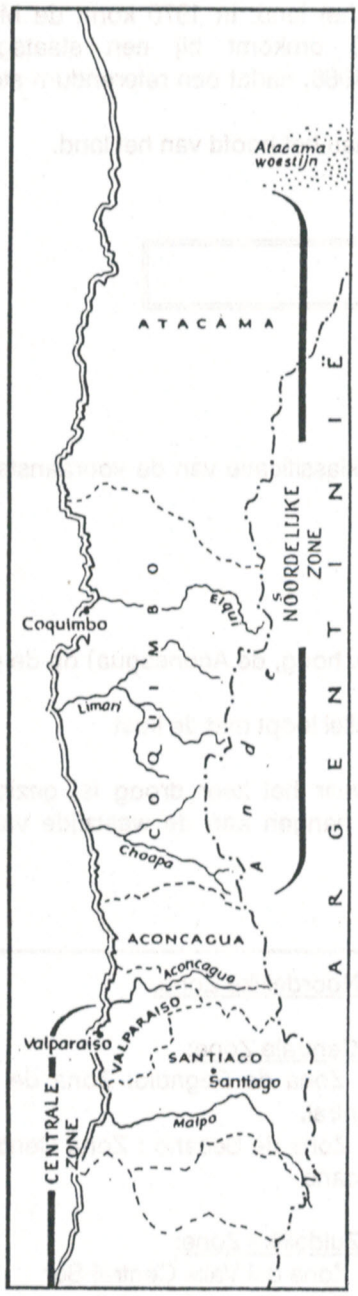
Schema hoofdzones en onderzones:

a) Noordelijke Zone.

b) Centrale Zone:
1. Zona de Regadio: Zona del Valle Central.
2. Zona de Secano : Zona Central de Secano.

c) Zuidelijke Zone:
1. Zona del Valle Central-Sur
2. Zona Centro-Sur de Secano
3. Zona Sur.





Er zijn drie hoofdzones over gans Chili:

a) NOORDELIJKE ZONE

Ligt boven de provincie Aconcagua, ten noorden van Santiago vanaf de rivier de Choapa.
De zone beslaat vooral de provincie Coquimbo tot tegen de Atacamawoestijn. In deze zone is het zo droog dat bevloeien een noodzaak is.

Men kweekt hier vooral de wereldberoemde Chileense *tafeldruiven.* Inzake wijnproduktie komt voornamelijk de Muskaat-druif voor, welke aanleiding geeft tot een hoog alcolische en aromatische brandy **PISCO** (7.300 hectare)
De lucht is er steeds zeer helder en de warmte van de zon geeft zeer rijpe druiven.

b) CENTRALE ZONE

Is de beste wijnzone. Ze ligt tussen de rivier de Aconcagua, ten noorden van Valparaiso en Santiago, en gaat tot de Maule rivier onder de stad Lontué, welke de hoofdstad is van de provincie Talca.

Uit deze zone komen de voornaamste rode en witte wijnen. Ze omvat ook de voornaamste bodega's. Vooral het dal van de *rivier de Maipo* staat voor kwaliteit.

In de Centrale Zone zijn er twee onderzones volgens al of niet irrigatie is toegelaten:

1. Zona de regadio; Zona del Valle Central.

Dit is de *geïrrigeerde zone*, in de Centrale droge Vallei. Men mag er de wijngaarden bevloeien, wat gebeurt via een uitgebreid net van kanalen, welke nog zou stammen uit de Inkatijd. Het frisse en zuivere, smeltende sneeuwwater van de nabij Andes-toppen zorgen voor de bevoorrading, via de vele rivieren die lateraal stromen van oost naar west.
De totale oppervlakte is 65.000 hectare.

Dit is het hart van de Chileense wijnproduktie, gelegen in de brede centrale depressie tussen de Andes en Cordillera de la Costa. De streek omvat alle bevloeide areas van de V,VI en VII° Regio en van de Metropolitan Regio. Deze stemmen overeen met de voormalige provincies Aconcagua, Valparaiso, Santiago, O'Higgins, Colchagua, Curicó en Talca.

De gemiddelde regenneerslag gaat van 300 mm. in het noorden van de streek tot 730 mm. in het zuiden. Irrigatie zal dus nodig zijn van november tot mei (de zomermaanden in Chili komen overeen met onze wintermaanden). In de praktijk wordt er echter slechts bevloeid in het begin van de vegetatiecyclus van de druivestok, omdat later irrigeren het druivesap te sterk zou verdunnen. De gemiddelde opbrengst van de wijngaard komt toch maar uit op 6.000 liter per hectare (60 hectoliter/ha.)

De beste wijngaarden staan in de **Maipo Vallei**, juist ten zuiden van Santiago, waar de meest bekende wijnen worden gemaakt. Andere areas waar rode druiven het goed doen zijn **Peumo**, ten westen van Racangua; Nancagua, nabij **San Fernando**; **Lontué** en **Molina**, ten zuiden van Curico; en **Talca**, verder naar het zuiden.

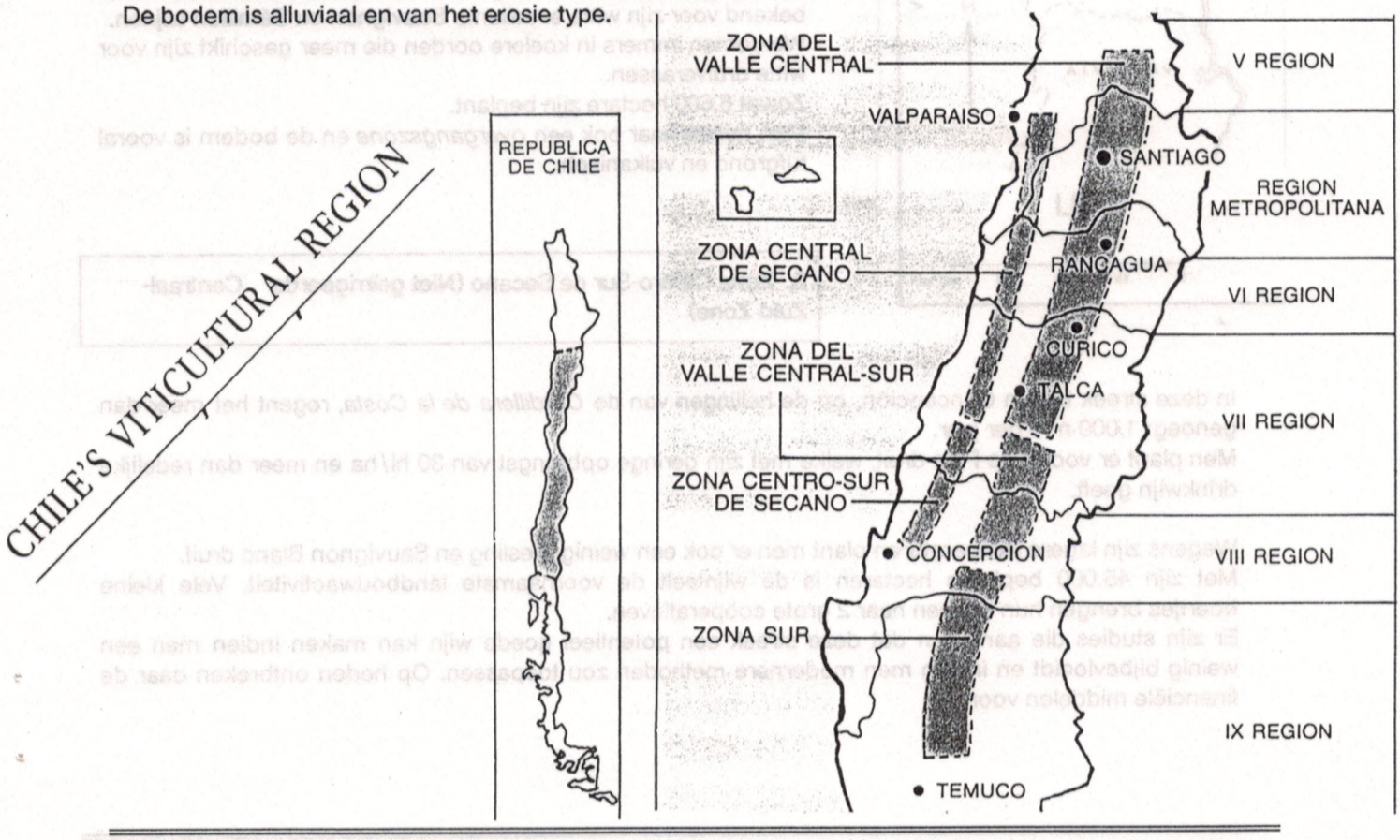
De **Aconcagua vallei** daalt af van de hoogste top van de Andes en is een aparte streek, ten noorden van Santiago, loopt achter een rij van ruwe heuvels. De weg passeert doorheen het slagveld van *Chacabuco*, waar O'Higgins en San Martin in 1817 de Spanjaarden versloeg en komt vervolgens in de vruchtbare vallei, open aan de koele winden van de Oceaan.

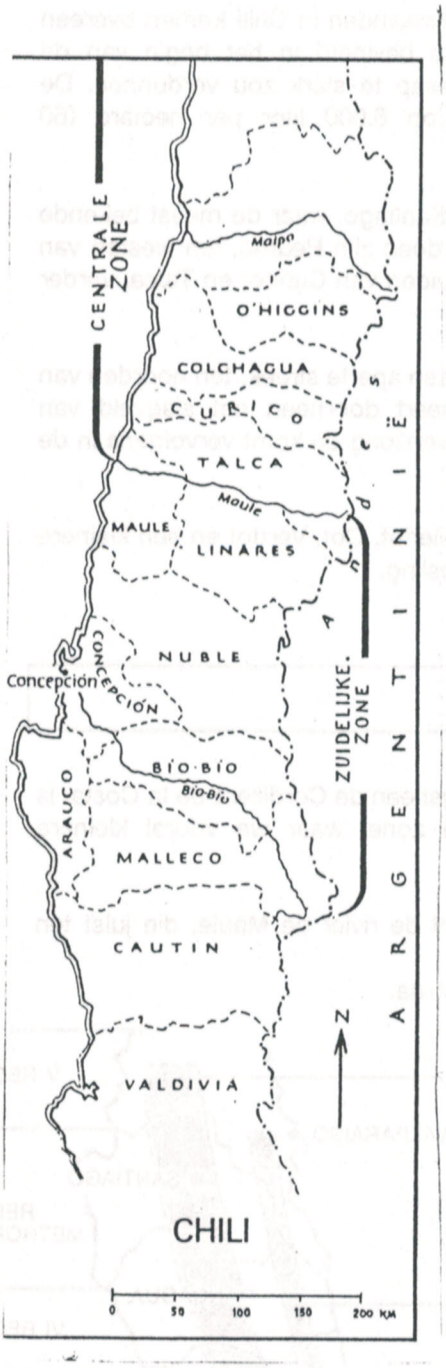
De zone is vooral beplant met rode druiven : Cabernet Sauvignon, Merlot, Cot, Verdot en een kleinere hoeveelheid witte druiven als Sémillon, Sauvignon Blanc, Pinot en Riesling.
De bodem is vooral klei-kalk mengeling (argilo-calcaire).

2. Zona de Secano; Zona Central de Secano.

Dit is de *niet-geirrigeerde zone*, die mag geen bevloeiing krijgen, langsheen de Cordillera de la Costa. Is vooral beplant met de **Pais druif**. Er is regen genoeg in deze zone, waar we vooral kleinere eigendommen vinden.

De zone gaat van de stad Vina del Mar (juist boven Valparaiso) tot de rivier de Maule, die juist ten zuiden van Talca stroomt.
De oppervlakte is ongeveer 9.000 hectare. De opbrengst slechts 40 hl/ha.
De bodem is alluviaal en van het erosie type.





c) ZUIDELIJKE ZONE

Gaat van onder de Maulé rivier tot de Bío-Bío en nog lager tot Temuco.
De zone bevat de wijngaarden van Region VIII en IX. Dit is nog goed voor 8.282 hectaren, alhoewel de wijnen van niet zo'n hoge kwaliteit zijn. De ondergrond is hard en de bovenlaag bestaat uit veel modder en klei. Het is een zeer woeste streek.

Men onderscheidt drie onderzones in deze zuidelijke zone.

1. Zona del Valle Central-Sur (Centraal-Zuid Zone)
2. Zona Centro-Sur de Secano (Niet geïrrigeerde Centraal-Zuid Zone)
3. Zona Sur (Zuid Zone)

1. Zona del Valle Central-Sur (Centraal-Zuid Zone)

Omvat de wijngaarden van *Regio VII en VIII*. De grenzen zijn ten noorden de rivier de Maule en ten zuiden de oude provincie Nuble: de zone ligt dus vooral in de provincie Linares.

Het is een *bevloeide streek* en vooral de noordelijke wijngaarden zijn gelijkaardig aan de Centrale Zone, alhoewel de regenval hier meer uitgesproken is.
Dezelfde rode druiverassen groeien hier. Maar de streek is meest bekend voor zijn witte excellente **Sauvignon en Sémillon wijnen.**
We komen immers in koelere oorden die meer geschikt zijn voor witte druiverassen.
Zowat 6.600 hectare zijn beplant.
Men noemt haar ook een *overgangszone* en de bodem is vooral tufgrond en vulkanisch.

2. Zona Centro-Sur de Secano (Niet geïrrigeerde Centraal-Zuid Zone)

In deze streek boven Concepción, op de hellingen van de *Cordillera de la Costa*, regent het meer dan genoeg: 1.000 mm per jaar.
Men plant er vooral de **Pais druif**, welke met zijn geringe opbrengst van 30 hl/ha en meer dan redelijke drinkwijn geeft.

Wegens zijn lagere temperaturen plant men er ook een weinig Riesling en Sauvignon Blanc druif.
Met zijn 45.000 beplante hectaren is de wijnteelt de voornaamste landbouwactiviteit. Vele kleine boertjes brengen hun druiven naar 2 grote coöperatieven.
Er zijn studies die aantonen dat deze streek een potentieel goede wijn kan maken indien men een weinig bijbevloeidt en indien men modernere methoden zou toepassen. Op heden ontbreken daar de financiële middelen voor.

3. Zona Sur (Zuid Zone).

Deze zone omvat de wijngaarden van de Regio VIII ten zuiden van Concepción en van de Regio IX tot aan de rivier de Cautín. Verder zuidwaarts is het klimaat niet meer geschikt voor wijngaarden.
De streek is zeer woest en kent vooral de **Pais** druif.

IV. KLIMAAT

Eerst moet U weten dat we ons hier op het zuidelijke halfrond van onze wereldbol bevinden. We zijn dus de evenaar overgevlogen. De jaargetijden in Zuid-Amerika zijn dus omgekeerd als bij ons.
De druiven groeien van september tot februari. *Eind februari tot begin maart* is het Chileense herfst en beginnen de wijnoogsten.
Dit heeft al voor gevolg dat Chileense wijn die een jaartal vermeldt zowat zes maand ouder is dan Franse.

Het hoeft geen betoog dat een land van 4.300 km. lang alle klimaatsvormen kent.

In het hoge noorden is het snikheet tropisch en is er een woestijn (Atacama). In de meest noordelijke stad van Chili, Arica, valt er 1 mm. neerslag per jaar.

In het koude zuiden, onder de laatste bewoonde stad Puerto Montt, komen we in een gebied vol kreken en fjorden. Een onbewoonbaar woest deel dat aansluit bij het Argentijnse Patagonië en overgaat in Vuurland en in het Zuidpoolgebied. Voorbij Kaap Hoorn loopt het Chileense grondgebied verder tot de eeuwige ijsvelden.

In het Centrale deel van het land , in de Centrale Vallei, waar de beste wijnbouw gebeurt, is er een zeer droog klimaat.

In Chili zal dus irrigatie nodig zijn in die Centrale Vallei. Men mag globaal zeggen dat er een mild Middellands Zeeklimaat heerst. Het verschil is dat de temperaturen in de Centrale Vallei veel extremer zijn. Overdag kan ze oplopen tot 30 à 35°C. 's Nachts daalt ze abrupt tot 10 à 15°C. De winters zijn eveneens zeer mild.

Het klimaat is zo goed en de grond zo vruchtbaar dat er werkelijk alles groeit: van Sequoia bomen tot Monkey Puzzle Tree, alsook alle groenten en vruchten.

Een andere belangrijke invloed op het klimaat is de koude **Humboldt stroom.** Dit is een stroming in de Grote Oceaan die vergelijkbaar is met onze Golfstroom. De Humboldtstroom brengt koude lucht vanuit de Oceaan over het land. Dit doet zich gevoelen in de Centrale Vallei door sterke temperatuursschommelingen. Maar vooral in de Zuidelijke Zones is de Cordillera de la Costa lager en doet de koude bries zich nog meer gevoelen. Vooral in de valleien waar er geen beschermde kustgebergte is doet de koude wind zich voelen.
Bekend voor dit fenomeen is de noorderlijke Aconcagua vallei waar men de wind "Lley Lley" noemt.

Waarschijnlijk is de Humboldt verantwoordelijk voor de steeds heldere lucht en hemel in Chili (uitgezonderd de vervuilde steden). Er is weinig bewolking en er zijn weinig schimmels en andere ziekten voor de wijnstokken.

Gemiddelde jaarlijkse neerslag.

Centrale Vallei:	300 mm.
Santiago:	370 mm.
Zuid-zone:	730 mm.
Concepción:	2540 mm.
Oostende:	700 mm.
Ardennen:	1300 mm.
Bordeaux:	830 mm.
Lissabon:	692 mm.

Vermits het weinig regent in de zomermaanden zullen de onderlinge wijnjaren weinig verschil tonen. Door het uitstekende klimaat is ieder millésime gelijk (en goed, zegt men...). Het jaartal op de fles is dus van ondergeschikt belang.

In de Centrale Vallei regent het praktisch niet van november tot mei. De irrigatie wordt daar vergemakkelijkt door de talrijke stromen die van oost naar west stromen, van het Andesgebergte naar de zee. Het zuivere en frisse, smeltende sneeuwwater bevloeit de wijngaarden via een dicht net van kanalen, waarvan enkele nog uit de tijd van Inka's zouden stammen.

De heldere lucht zorgt voor grote temperatuursverschillen tussen dag en nacht. Dit verkort de groeiperiode van de druif met 2 tot 3 weken t.o.v. Europa. De wijnstok schiet knop in September en de druiven zijn reeds rijp eind Februari. De oogst begint ten laatste in Maart.
De vorming van polyfenolen en tannine in de wijn wordt ook hierdoor bevorderd. De witte rassen zouden aldus meer aromatische stoffen opslaan. Zeker is dat er weinig of geen schimmel bestaat in Chili.

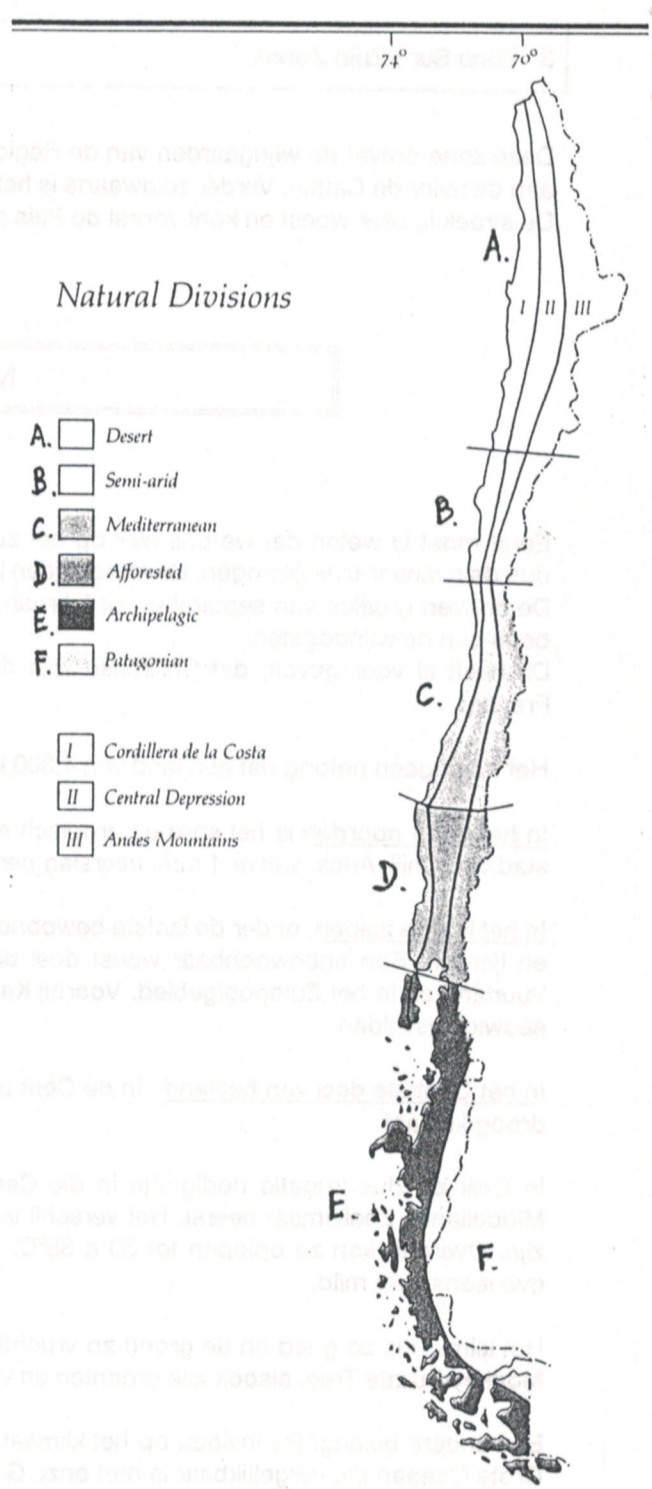
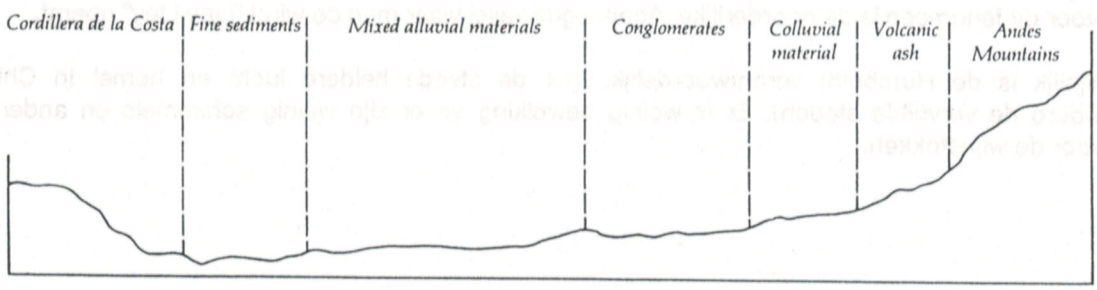


Fig. 4
Schematic cross-section of the Central Valley



V. BODEM

De bodem is globaal gezien niet erg diep. Het grondwater staat relatief hoog. Normaal moet er met ondiepe bodem en hoog grondwater toch niet bevloeid worden? Blijkbaar in Chili wel.

De beste drie bodems zijn volgende.

1. Kalk en klei, met kleine stenen om een goede drainage toe te laten. Vindt men vooral in de Centrale Vallei.
2. Alluviale aanslibbingsgronden en zand langs de rivieroevers.
3. Granietbodems, vooral op de Cordillera de la Costa.

Vermits er geen wettelijke gecontroleerde herkomstbenaming bestaat in Chili, verdeelt men het wijnland in KULTUURZONES. Zie hoger hiervoor.

Men opperde het idee dat sommige bodems betere druiven konden geven. In de Maipo vallei vindt men vooral kalk en zand met klei vermengd: dit moest de geschikte bodem zijn voor de Cabernet Sauvignon.
Curico is een koelere streek en moest dus het moederland worden van de witte Chardonnay en de Sauvignon Blanc. Men is zelfs onder Temuco gaan proberen witte druiven aan te planten. De koudere streken zouden een langere rijpingsperiode geven en meer aroma's creëren.

VI. DE WET

Een AOC bestaat niet.
Wel loopt men rond met enige gedachten (over wijn natuurlijk).

Er bestaat een wet die slechts het volgende zegt:

1. Produktiemaximum is 60 liter wijn per inwoner! Dit was een poging om het alcoholisme te beperken. De overschot moet opgeruimd worden door distillatie of verkocht worden in de export(!). Dura lex sed lex...

2. Voor de export moet een witte wijn meer dan 12° alcool bevatten en de rode meer dan 11.5°. Beide moeten helder zijn.

3. Er zijn 4 exportklassen:
   a. COURANT : 1 jaar oud
   b. SPECIAL : 2 jaar oud
   c. RESERVA : 4 jaar oud
   d. GRAN VINO : 6 jaar oud

4. Opgelet nu!: wijn moet gemaakt worden van de Vitis Vinifera soort (da's van zijn eigens want dat is de wijndruiven familie; hebt U nooit een hybride geproefd?).

> "...in de vinificatie van wijn en in zijn bewerking, is het verboden om alcohol toe te voegen, alsook suiker onder enige vorm of kunstmatige zoetstoffen...Produkten bekomen door vinificatie mogen alleen gezoet worden door suiker bekomen uit de druiven..."

Als ik goed begrijp is Chaptalisatie verboden, maar mag er aan een wijn andere zoetprodukten worden toegevoegd zoals geconcentreerde most en zoiets als de Duitse Süssreserve.
Een verhelderende geest wordt verzocht zich te melden.

5. Er bestaan wel 3 herkende Denominaciones de Origen:(appelation d'origine)

a. PISCO: een brandy wijn gemaakt in de Regio III en IV, uit de distillatie van wijn uit druiven van die streek.

b. PAJARETE: is een versterkte wijn uit Regio III en IV uit de toegelaten druiven.

c. VINO ASOLEADO: een versterkte wijn geproduceerd in de niet geïrrigeerde area tussen de Mataquito-rivier en de rivier Bio-Bio, uit daar geteelde druiven.

Welke zijn dan die gedachten waar men mee rondloopt?

Van lopen gesproken.
U weet dat de Inka's beroemde lopers waren. Ze hadden geen alfabet, maar konden wel rekenen. Toch staat hun economisch en bestuurlijk stelsel nog tot voorbeeld van menig hedendaagse regering (dat is niet verwonderlijk). De Inka's hadden een duizenden kilometer lang wegenwet, met vele hangbruggen uit touwen over de diepe ravijnen. Hierlangs brachten de gezanten te loop de boodschappen van de Grote Zonnegod over aan de bevolking, vanuit hun hoofdstad Cuzco en later uit Machu Picchu (nu nog een overeind gebleven ruïne)

Er zijn 5 doelstellingen in de Chileense wijnwereld:

1. De irrigatie beperken.

De bandeloze bewatering van het land intomen tot de maanden van het begin van de vegetatie om de most niet te verdunnen. Invoeren van een druppel per druppel systeem door rubber buizen die via gaatjes met mondjesmaat de druiveplant bevochtigen.

2. Het rendement beperken.

Zowel voor witte als rode druiven de opbrengst aan banden leggen. Van 16.000 kg. per hectare naar 12.000 kg. komen. Dat is toch een daling van 25%. Ik dacht dat het rendement laag was met zijn 60 hl/ha tot 30 hl/ha voor zuiderlijke streken.

3. De densiteit van planten terug verhogen.

Vroeger had een Chileense wijngaard de gelijke van sommige Franse streken: 10.000 planten per hectare. Veel en dicht is goed omdat men dan een concentratie krijgt van de most, vermits de planten moeten vechten voor water en voedingsstoffen. Het werk werd toen met een paard gedaan. Door de vele aanplanten in de betere zones en vooral om de mechanisatie op het veld te vergemakkelijken is men breder uit elkaar gaan aanplanten. De gemiddelde plantingsdensiteit viel tot 2.000. Het werk wordt nu met een tractor gedaan.
Nu wil men door een wet terug de dichtheid van de wijnstokken in de wijngaarden gaan optrekken.

4. Bepaalde edele druiverassen bevorderen.

Vooral de Chardonnay kent de laatste jaren een enorm succes. Ook Merlot zou men promoten.

5. Eikenvaten aanprijzen.

Vooral de Amerikaanse eik is populair, maar vele bedrijven werken reeds met Franse eik. Deze zouden het inheemse Rauli hout moeten vervangen.

VII. DE DRUIVEN

Overzicht

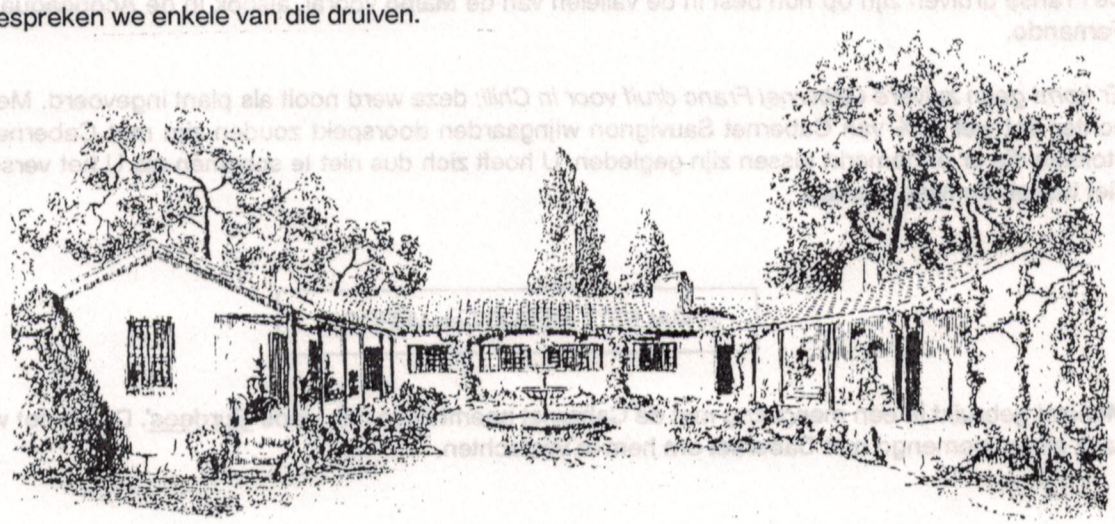
WIT	
1. Semillon:	6.000 ha.
2. Sauvignon:	5.000 ha.
3. Riesling:	250 ha.
4. Chardonnay:	500 ha.
5. Muscat:	1.000 ha.

ROOD	
1. Pais:	30.000 ha.
2. Cabernet:	8.000 ha.
3. Merlot:	1.000 ha.
4. Malbec:	1.000 ha.
5. Carignan:	1.000 ha.
6. Pinot Noir:	250 ha.

In 1985 gaf dit een totaal wijnoppervlakte van 67.000 hectare. Op heden spreekt men toch van een totaal van **110.000 hectare.** Exacte cijfers over beplante oppervlakten bestaan niet.

Voor de Sémillon zouden nu 16.000 tot 35.000 hectare aangeplant zijn. De Chardonnay is de rijzende ster met nu 2.500 hectare. Cabernet Sauvignon steeg naar 13.000 hectare.

Nu bespreken we enkele van die druiven.



Pencil drawing of the house of the Ezzaguirra family of Los Vascos

RODE DRUIVERASSEN

1. PAIS

Deze druif is elders onbekend. Men vermoedt wel dat ze familie zou zijn van de Californische Mission-druif of van de Argentijnse Criolla-druif.

Het is de belangrijkste Chileense druif inzake beplantte oppervlakte: 35% van de totale wijngaarden zijn Pais.
Het is niet zo'n kwalitatief hoogstaande druif. Maar de Chilenen zijn er tuk op als gewone huiswijn *(vino familiar).* Alsook is het een gemakkelijke te kweken druif, zonder ziektes en zonder veel zorg: "...wie Pais zaait, zal wijn oogsten".

Vooral maakt men Vino Pipeño uit de Pais: een onbewerkte, ongeklaarde, ongefilterde wijn die pas is uitgegist en nog troebel is: niet voor gevoelige magen.
Ook wordt hij veel gebruikt om Chicha te maken: een gedeeltelijk uitgegiste most die naar frambozenazijn smaakt; de rode variant van de Duitse federweiser. Chicha is waarschijnlijk het vroegere Inka-bier. De Inka's maakten hun *"Quechuan"* echter door op maïs te kauwen en deze in een recipient te spuwen, te mengen met water en te laten gisten. Nu gebeurt alles wel smakelijker.

In bevloeide wijngaarden is de druif zeer produktief. De wijnen hebben daar niet veel kleur en oxyderen zeer snel. Op minder vruchtbare bodems, zoals in de Cordillera de la Costa, geeft hij betere wijnen en een lager rendement.

2. CABERNET SAUVIGNON

Deze edele druif werd ingevoerd uit Bordeaux en doet het uitstekend op de Chileense bodems. Steeds vindt men ze in geïrrigeerde gebieden. Het is basisdruif van de betere Chileense bodega's. Vooral voor de uitvoer naar het buitenland dient deze druif, want Chilenen drinken liever Paiswijnen. De Franse druiven groeien altijd *"en espalderas"*, volgens dubbele Guyot: de druivetwijgen worden langs twee bovenliggende draden geleid en de scheuten van de onderste bindt men vast aan de bovenste ijzerdraad.

De Franse druiven zijn op hun best in de valleien van de **Maipo** vooral, alsook in de **Aconcagua** en **San Fernando.**

Er komt geen zuivere Cabernet Franc druif voor in Chili: deze werd nooit als plant ingevoerd. Men schat echter dat wel 10% van Cabernet Sauvignon wijngaarden doorspekt zouden zijn met Cabernet Franc stokken die er ongemerkt tussen zijn gegleden. U hoeft zich dus niet te schamen als U het verschil niet ziet tussen de twee planten.

3. MALBEC, MERLOT en VERDOT.

Meestal gebruikt in een mengeling met de Cabernet noemt deze mix vinos **'Burdeos'**. De Merlot wordt vaak alleen gemengd met Cabernet om hem te verzachten.

4. CARIGNAN

Deze druif uit het Franse zuiden (Languedoc-Roussillon) groeit vooral in niet bevloeide zones als alternatief voor de Pais.

5. PINOT NOIR

Onze Bourgondische vriend stelt het niet zo goed in Chili, vanwege zijn lage opbrengst. Enkele domeinen maken wel een goede wijn, maar meest wordt gebruikt om schuimwijn te maken.

WITTE DRUIVERASSEN

1. MOSCATEL

De zoete muscat druif bestaat in Chili onder verschillende gedaantes. Nu groeit ze vooral in de Noordelijke Zone om er **Pisco** te geven. Meer verspreid is ze als zeer geurige tafeldruif: Chili voert wereldwijd uit!

2. SEMILLON

Deze meest aangeplante witte druif wordt gemengd met de Sauvignon om 87% van de Chileense witte wijn te geven. Dikwijls groeien de twee rassen samen door elkaar in dezelfde wijngaard.
De Sémillon wijngaarden worden geïrrigeerd en geven een hoog rendement.

3. SAUVIGNON

Groeit best in de Zona del Valle Central-Sur.
Onlangs stelde men echter vast dat er drie soorten Sauvignon gedijen in Chili.

a. Green French: de echte Franse Sauvignon Blanc van de Loire

b. Sauvignonasse: een niet echte variante, meer produktief en veel groene smaken.

c. Grey Sauvignon: zeer florale sterk geurende druif die slechts verkleurt juist voor oogst.

4. CHARDONNAY

Deze Bourgondische jonge dame gaat een nieuwe toekomst tegemoet in Chili. Van enkele honderd hectare een paar jaar geleden spreekt men nu van *2.500 hectare.*
De klei-kalk gronden doen haar mijmeren over haar geliefde Côte de Beaune. Voeg daarbij het prachtig zonnetje waarin ze zich kan koesteren en de gezonde Chillense luchtkuur en alle zorgen omtrent een voorgaande virusziekte in Chili zijn vergeten. Een tweede leven lacht haar toe...

5. RIESLING

Deze zeldzame Rijndruif vondt haar ontstaan in Chili bij Undurraga die ze meebracht uit Duitsland en ze liet rijpen op eiken vat. Torres gistte ze in inox en, maakte delicate wijnen.
We spreken wel over de **Rijnriesling,** want men kent ook de Riesling Italico die minder edele wijnen geeft.

Nota zeer bene:

1. Men kent geen Phylloxera in Chili.

U weet dat deze druifluis het ganse Europese wijnkontinent verwoestte eind 19° eeuw. De oplossing werd gevonden door de Europese stokken te enten op Amerikaanse onderstammen, die blijkbaar ongevoelig waren voor het houtverwoestende beestje.

De verklaring waarom de Phylloxera vastatrix niet binnen geraakte in Chili is drievoudig.

a. Chili heeft onoverkomelijke grenzen: Het Andes, de woestijn, de Oceaan, de Zuidpool. Dit betekent dat de luis overkomt al zwemmend, vliegend of kruipend door de woestijn.

b. Een meer plausibele verklaring, maar min romantisch, is dat de controle aan de Chileense grenzen op alle voedingsmiddelen, maar vooral fruit en groenten, dermate streng is dat de luis er niet door kwam.

c. Mogelijk is dat het grondwater in Chili zo hoog staat en dat het sneeuwwater van de Andes zo koud is dat de luis ten onder gaat: ze verstijft van de koude en verdrinkt.

Zeker is dat alle Chileense wijnstokken ongeënt zijn.
Vermits ze geen verschillende entstam hebben komt de sapstroom beter op gang, de druiven krijgen meer voeding en groeien beter en gezonder. Chileense wijnstokken kunnen ook veel ouder worden en nog produktief blijven: 100 jaar is geen uitzondering. Ze geven ook reeds vroeger goede druiven af: na 3 jaar.

2. Chili kent weinig druiveziektes.

Door zeer heldere hemel en de frisse Humboldtstroom is er geen grijse rotting (pouriture grise). Deze schimmel, Botrytis Cinerea, immers tast enkel de druiven aan als het warm en nat is.
Mildiou of meeldouw is er onbekend. Er is geen grey-rot.
De twee enige ziektes die soms voorkomen zijn *oidium* en het *rode spinnetje*, die het gebladerte aantast en de knoppen opvreet.

VIII. DE GROTE REVOLUTIE

Daarmee bedoelen we dan niet een van de frequente Zuid-Amerikaanse staatsgrepen, maar wel het *wijnkundig wonder* dat zich voltrokken heeft in Chili eind van de jaren 80.

Samen met de komst van de Spaanse wijnmaker Miguel Torres is er een en ander veranderd aan de Chileense wijnhemel.

1. HET EIK- EN STAALMIRAKEL.

Iedere bodega die het zich financieel kan permitteren laat de wijn nu gisten in *inox roestvrije stalen* tanks.

Vooral voor de witte wijnen past men inox toe. De oenologen begrepen dat een "koude fermentatie" resulteerde in frisse en fruitige witte wijnen: de lage gistingstemperaturen (< 20°) bevrijden veel meer en betere aroma's uit de most.

Voor de rode paste men ook inox toe, alhoewel vele bodega's hiervoor nog niet de geldelijke fondsen hebben. Men verkortte wel de rijpingsperiode van de rode wijnen op vat.
In de eerste plaats zag men het nut van kleine eiken barriken. De wijnen rijpen hoofdzakelijk op *Amerikaanse eik* en soms op Franse eik. (Santa Carolina rijpt zijn witte wijnen enkele maanden op eiken vaatjes van William Fèvre van Chablis).

2. HET VERLEDEN EN DE GROTE TWEESTRIJD.

Voorheen gebruikte men overal in Chili gistingsvaten uit *beukenhout* afkomstig uit Zuid-Chili. Deze "Rauli" is beukenhout waaruit de open gistingsvaten (cubas) bestaan in Chili. Ook de grote rijpingsvaten (fudres) worden gemaakt uit Rauli-hout.

Ik denk dat het woord "voorheen" misplaatst is. In de meeste bodega's en zeker in alle kleinere, worden de rode wijnen nog steeds in Rauli gegist. De reden is geld.

Rauli is beukenhout en heeft een andere structuur dan eik. De houtvezels zijn meer poreus. De wijnen krijgen meer zuurstof en oxyderen sneller.
Door herhaald zwavelen van de reeds oude vaten wordt de zwavel opgenomen door het wijnsteenzuur dat de wand van het vat bekleedt. Er vormt zich een dikke korst die niet meer te reinigen is en die een oxydatieve smaak geeft aan de wijn.

Het ergst in deze zaak (voor ons dan) is het feit dat de Chilenen van dergelijke wijnen houden: de witte geoxydeerd en de rode droog en mager. Dit leidt ertoe dat de Bodega's 2 soorten wijn maken: een Rauli-wijn voor het binnenland en een eik-wijn voor de export.

IX. DE GROTE DOMEINEN

Enkele bekende namen:

1. Viña Concha y Toro.

De grootste en bekendste: 1.391 hectare! Ligt in Pirque in de Maipovallei. Slechts 1 cooperatieve is groter: de "Coop. Agr. de Curicó" (1.414 ha).

2. Viña Cousino Macul.

De beste en de oudste. Macul wordt vergeleken met de groten der aarde. Hij gebruikt slechts druiven van zijn eigen 267 ha; De anderen werken meestal ook als négociant en kopen druiven van kleinere eigenaren. Macul ligt natuurlijk in de Maipovallei. Is bekend voor zijn eerste Chardonnay in Chili en geloofd voor zijn kleine rendementen ('t is toch overal hetzelfde: niet veel soep, goede soep.)

3. José Canepa.

Boerderij en 493 ha. wijngaard. Veel inox. Koopt eiken vaten in Frankrijk.

4. Errazuriz Panquehue.

Ligt in de Aconcagua vallei op 150 km. ten noorden van Santiago. Topkwaliteit van 1.000 hectare: de grootste wijngaard ter wereld in privé handen.
Joint venture met de Fransiscan Brothers uit de Napavallei.

5. Santa Rita.

Een van de oudste en een van de grootste. In de Maipovallei: 225 ha. eigendom en 775 ha. in bruikleen. Is praktisch volledig overgegaan op inox en eik.
Indrukwekkende kelders waar O'Higgings na een nederlaag op de Spanjaarden in 1814 zich verschuilde en geruime tijd bleef feest vieren met 120 companen.

6. Miguel Torres Chile.

De pionier van de Chileens hergeboorte. Bracht de eerste kleine eiken vaten van 300 liter binnen, voerde de eerste inoxkuipen in en vernieuwde de kultuurmethodes in de wijngaard. Bezit zelf 150 hectare in Curico.

7. Los Vascos.

Heeft zijn eigen vallei, de Caneten, 150 km. ten zuiden van Santiago, nabij Colchagua. De vallei is 2.000 hectare waarvan 200 hectare wijnbouwgrond. De rest is rijst, tarwe, bonen en andere gewassen.
Het domein haalde het wereldnieuws toen Château Lafite Rothschild in 1988 voor 50% aandeelhouder werd. Elie de Rothschild liet een ijzeren vliegveldachtige hangar bouwen met gloednieuwe inox gistingskuipen en kleine Franse eiken vaten.

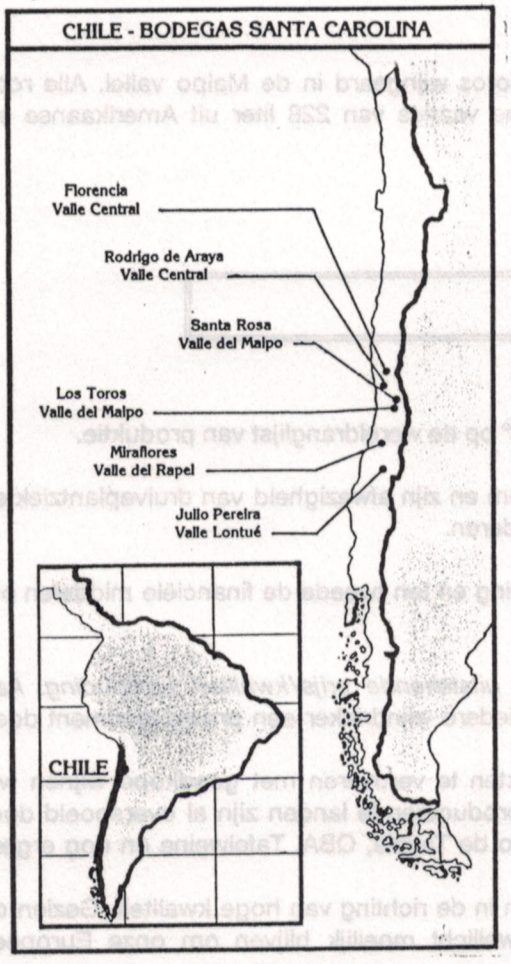
8. Viña Undurraga.

In de Maipo vallei. Had de eerste Vaslin pers. 300 ha. Prachtig domein en dito park.

X. VIÑA SANTA CAROLINA

Santa Carolina is een van de grootste vier Chileense wijndomeinen.

Het werd gesticht in 1875 door *Don Luis Pereira Cotapos*. Hij noemde het domein Santa Carolina ter ere van zijn vrouw *Doña Carolina Iñiguez de Pereira*. In 1963 werd het wijngoed een vennootschap met nu 500 aandeelhouders. Het grote Chileense wijngoed maakt deel uit van een consortium van tafelfruit, gelei, margarine, olie, kaas, melk en hout.



De historische ondergrondse kelders van de bodega in Santiago heeft gewelfde plafonds met boogarken en zijbeuken. De stenen zijn niet met cement opgebouwd, maar worden samengehouden door een mengsel van zand, kalk en eiwit. Ze werden tot Nationaal Monument verklaard.
Het gigantisch bedrijf bezit 300 hectare en heeft onlangs nog 100 ha. bijgekocht nabij Linares om te beplanten met Chardonnay. Het heeft toezicht over 1.000 hectare van kleine eigenaars.

De wijngaarden zijn verdeeld over 4 valleien:

1. Maipo-vallei, 15 km. buiten Santiago: *Santa Rosa* en *Los Toros*.

2. Rapel-vallei, 130 km. ten zuiden : *Miraflores*.

3. Lontué-vallei, zuid onder Curico: *Julio Pereira*.

4. Valle central, ten noorden van Santiago: *Florencia* en *Rodrigo de Araya*.

Santa Carolina heeft drie vinificatiecentra. Deze kunnen samen 26.000.000 miljoen liter wijn stokeren:

- 9 milj. liter in cementen kuipen
- 17 milj. liter in houten containers.
- 250.000 liter in inox.

De houten containers variëren van cubas van 60.000 liter tot vaten van 850 liter. Ze zijn gemaakt uit encina (groene eik), of Amerikaanse eik of rauli. Sinds kort werkt men samen met William Fèvre uit Chablis en laat men sommige witte wijnen rijpen op Franse eiken fusten.
De temperatuurgecontroleerde inox tanken hebben een capaciteit van 20.000 liter. Ze worden gebezigd voor de koude fermentatie van de witte wijnen in de oogsttijd. De rest van het jaar gebruikt men ze om schuimwijn te maken volgens de Charmat methode.

Santa Carolina plukt regelmatig diploma's en medailles op buitenlandse beursen.

De Sauvignon Blanc 1990 Special Reserve kaapte op Vinexpo 91 de gouden medaiile weg. De wijn komt van de "Santa Rosa del Peral" wijngaard in de Maipo vallei. De stokken zijn van de prephylloxera periode. De druiven werden 's morgens met de hand geplukt als de temperatuur het laagst is. De helft van de trossen werden op zijn geheel geperst met de steeltjes en de halft liet men macereren bij lage temperatuur. Na de gisting in inox werd de wijn snel gebotteld om oxydatie te vermijden.

De Chardonnay Reserva 91 wijn gistte eveneens in inox kuipen. Hij werd gemaakt door William Fèvre (en zijn team, wellicht). Hij rijpte 4 maand op eiken Franse vaatjes welke Willy liet overkomen vanuit zijn geliefd Chablis. De druiven gedijen eveneens op de Santa Rosa wijngaard in de Maipo vallei.

De Rosé wijn stamt 100% uit de Cabernet sauvignon druif en is een rosé de pressée: de rode druiven worden voorzichtig geperst en het roze sap gist verder als een witte wijn.

De rode Merlot en Cabernet Sauvignon zonder speciale label groeien in de Maipo vallei (Santa Rosa) of in de vallei van San Fernando als het om een Burdeos gaat, een mengwijn van beide druiven. De gewone "varietals" (wijn uit 1 enkel druivesoort) rijpen tot 2 1/2 jaar op grote oude foeders uit Amerikaanse eik.

De Cabernet Sauvignon Special Reserva groeit in Los Toros wijngaard in de Maipo vallei. Alle rode wijnen gisten in grote houten kuipen. Ze rijpen op kleine vaatjes van 228 liter uit Amerikaanse eik gedurende 2 1/2 jaar.

XI. BESLUIT

Chili is een wijnland met een mooie toekomst. Het staat 13° op de wereldranglijst van produktie.

Door zijn schitterend klimaat en zijn zeer vruchtbare bodem en zijn afwezigheid van druiveplantziekten zullen zijn wijnen zeker de betere op onze wereldbol benaderen.

De enige twee noden zijn vooreerst een strikte wijnwetgeving en ten tweede de financiële middelen om de raadgevingen van de oenologen uit te voeren.

De grote troef van de Chileense wijn is natuurlijk zijn *uitstekende prijs/kwaliteit verhouding.* Aan dergelijke lage prijzen zo'n goede wijnen aankopen doet iedere wijndrinker een proefexperiment doen met Chileens wijn.
De vraag is echter of de politiek om de Europese markten te veroveren met goedkope wijnen wel blijvend succes kan oogsten. Onze eigen Europese wijnproducerende landen zijn al overspoeld door hun eigen Vin de Pays, Vin de Table, VDQS, VQPRD, Vino de Tavola, QBA, Tafelweine en nog ergere Wijnen uit de Europese Gemeenschap.
Ik hoop dat Chili met zo'n potentieel het zal blijven zoeken in de richting van hoge kwaliteit. Gezien de plaatselijke, inheemse smaken en voorkeuren zal het wellicht moeilijk blijven om onze Europees gevormde papillen te voldoen...

Salud y pesetas... (Ralph Pacqueu)