

Een verkenningstocht van Chileense rode wijn

Proefavond 17/9/2009

1. De geproefde wijnen:

- Chono Shiraz – Elqui valley 2006
- Chono Carmenère – Central Valley 2005
- Chono Carmenère/Shiraz/Cabernet Sauvignon – Maipo Valley 2005
- Cucao Merlot – Colchagua Valley 2006
- Kuyen Shiraz/Cabernet Sauvignon/Carmenère – Maipo Valley 2006
- 'Instinker' van de dag: Beyerskloof Pinotage Reserve 2005 – Zuid Afrika

2. Noot van de wijnmeester:

We zetten het nieuwe seizoen in met heel veel kracht en rood fruit uit de nieuwe wereld. Onze verkenningstocht brengt ons naar Chili, een wijnland waar de invloed van de Franse wijnbouwers nooit veraf blijkt te zijn.

Naast de alom bekende Shiraz en Cabernet Sauvignon kon de typische Carmenère natuurlijk niet op de afspraak ontbreken. We proeven deze Chileense trots niet alleen in een blend met Shiraz en Cabernet Sauvignon maar ook in monocépage, een wijn die duidelijk de stempel draagt van de meester, Alvaro Espinoza. De wijnen komen van verschillende wijngebieden, zodat onze verkenningstocht ons direct ook een beetje inzicht kan geven over het geheel (hoewel 5 wijnen daarvoor natuurlijk veel te beperkt zijn ...). Ik ben alvast nieuwsgierig en kijk er naar uit om deze wijnen te proeven.

De instinker komt uit Zuid-Afrika gemaakt van de lokale trots, de Pinotage. Uiteraard geen onbekende meer na ons vorig seizoen maar zullen we er hem kunnen uithalen?

We zetten het nieuwe seizoen in met een licht gewijzigde omkadering. Op vraag van het lokale bestuur en met de steun en goedkeuring van het nationale bestuur heb ik aanvaard om de functie van secretaris en wijnmeester te combineren.

Een ganse uitdaging, zonder dat ik de ambitie of de pretentie heb om onze vorige wijnmeester, mijn vriend Freddy, zelfs maar te willen evenaren. Ik zal mij desalniettemin volledig inzetten om jullie telkens weer een leerzame, aangename en lekkere proefavond te bezorgen.

Gelukkig sta ik er niet alleen voor! Onze penningmeester, Raoul Hertegonne, nam alvast de taak op zich om de spits af te bijten en deze eerste proefavond te leiden. Dit infoblad toont aan dat hij dit met de hem gepaste ernst en inzet heeft voorbereid!

Veel proefplezier!

Gentil



Een verkenningstocht van Chileense rode wijn

Proefavond 17/9/2009

3. Algemene informatie

Chili ligt aan de westkust van Zuid-Amerika en strekt zich uit over 4.300 km langs de Grote Oceaan. Het land is echter slechts 90 tot 400 km breed. De wijngebieden strekken zich uit over 1.400 km van 27° tot 39° zuiderbreedte. De omvang en de geografische ligging van de wijnregio's staan borg voor de meest uiteenlopende klimatologische omstandigheden en bodemtypes zodat er ook verschillende wijnbouwmethoden worden toegepast.

Het wijnbouwgebied wordt in het noorden begrensd door de Atacama woestijn, in het oosten door het Andes gebergte, in het zuiden door Antartica en in het westen tenslotte door de Stille Oceaan. De gevreesde Phylloxera slaagde er niet in om deze hindernissen te overwinnen en dus staan hier nog originele, niet geënte wijnstokken aangeplant.

- *Belangrijkste kenmerken van de omgeving:*

Een mediterraan klimaat met veel neerslag in de wintermaanden en een lange periode van droogte van het einde van de lente tot het einde van de zomer.

Het gebied kent grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht! Een dagtemperatuur van 30° en meer tijdens de warmste maanden met een terugval tot 15° à 18° aan de kust en 20° aan de voet van het Andes gebergte.

Een enorme lichtintensiteit en een relatieve vochtigheid van 55 à 60% in de zomer. (In de valleien stromen rivieren van het Andes gebergte naar de Stille Oceaan).

Een lange groei- en rijpingsperiode waarbij er een uitstekend evenwicht is tussen de intensieve fotosynthese overdag en de goed eontwikkeling van aroma's gedurende de koelere nachten.

- *Druivenrassen:*

Er wordt een indrukwekkend aantal cépages verbouwd en men blijft ook zoeken naar de perfecte plek voor elke druif. Naast de Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay en Sauvignon Blanc, vindt men er ook Pinot Noir, Syrah (Shiraz), Riesling, Gewürztraminer en Chenin Blanc.

De Chileense rode specialiteit, de Carmenère, werd vroeger voor Merlot aanzien. De druif is nochtans verschillend: ze moet 2 weken langer rijpen dan de Merlot en heeft een andere kleur en blad. De druif heeft een volle smaak die vergeleken kan worden met een blend van Cabernet Sauvignon en Merlot.

- *Geschiedenis:*



Een verkenningstocht van Chileense rode wijn

Proefavond 17/9/2009

Reeds in de 16^e eeuw, na de komst van de Spaanse veroveraars, werden wijnstokken in Chili aangeplant. Het eerste oogstjaar was 151 en de wijn was bedoeld voor de kerkdiensten van de geestelijken. Spoedig merkte men dat de wijnstokken zich uitstekend aanpasten aan het Chileense klimaat.

In de 19^e eeuw werden Franse druivenvariëteiten ingevoerd en toen later de Europese wijngaarden massaal werden verwoest door de Phylloxera emigreerden heel wat bekwame wijnmakers naar Chili.

Vanaf 1980 werden er dankzij de investeringen in nieuwe technieken, apparatuur en deskundigheid succes geboekt en gaat de export in stijgende lijn.

Geen land verandert zo snel als Chili! Vijf jaar geleden stonden wijngebieden als Elqui, Limari, enz. zelfs nog niet op de kaart. Wijngaarden vond men op vlakke stukken in de valleien, nabij de rivieren zodat irrigatie door het graven van kanaaltjes eenvoudig te regelen was.

Tegenwoordig zoekt men het eerder op de uitlopers van het Andes gebergte en aan beide zijden van het Coastal gebergte waar het water tien meter diep uit de grond moet worden gepompt en waar terrassen moeten worden aangelegd.

- *Classificatie:*

Volgens de wijnwet van 1995 geldt als regel dat 1/ minimaal 75% van de wijn afkomstig moet zijn van het aangegeven gebied, 2/ dat minimaal 75% van de wijn van het aangegeven jaar moet zijn en 3/ dat minimaal 75% van de wijn van de aangegeven druif moet zijn.

Indien een wijngoed wordt vermeld, dan moet 100% van de wijn van dit wijngoed afkomstig zijn.

Voor de export moet minstens 85% van de wijn gemaakt zijn van de vermelde cépage.

Alle druivensoorten zijn toegestaan.

4. Bespreking van de wijngebieden:

- **Coquimbo gebied**

In het Coquimbo gebied onderscheiden we 3 valleien: de Elqui vallei, de Limari vallei en de Choapa vallei.

De Elqui vallei ligt ongeveer 70 km ten oosten van La Serena en 470 km ten noorden van Santiago de Chili. De rivier Elqui mondt uit in de Stille Oceaan



Een verkenningstocht van Chileense rode wijn

Proefavond 17/9/2009

na 140 km door de bergen te stromen. Door de lange, warme en zonnige perioden gedurende het ganse jaar is de vallei uitermate geschikt voor de groenten- en fruitteelt en voornamelijk van de druiven om de lokale Chileense sterke drank Pisco te maken.

- **Aconcagua gebied**

De Aconcagua vallei (214 ha) wordt positief beïnvloed door de nabijheid van de oceaan. Het klimaat is er warm en droog, met veel zon en koele nachten tijdens de rijpingsperiode van de druiven. Door aanhoudende droogte is soms irrigatie gewenst. De bodem bestaat uit keien, klei en rotsgesteenten. Het gebied brengt vooral mooie Cabernet Sauvignon wijnen voort ...

De Casablanca vallei ten noordwesten van Santiago (2.500 ha) is vergelijkbaar met de Aconcagua vallei maar hier bedraagt de jaarlijkse neerslag ongeveer 450 mm. De wijngaarden gaan tot maximum 400 meter hoog. Ongeveer 80% van de wijngaarden bestaat uit Chardonnay en de rest is vooral aangeplant met Sauvignon Blanc.

- **Valle Central**

De ondergrond bestaat hoofdzakelijk uit klei en zand. Het klimaat is zonnig en hier en daar is irrigatie noodzakelijk !

De Maipo vallei is het gebied met de langste wijnbouwtraditie en ligt dwars over het land van het Andes gebergte in zuidelijke richting naar de Stille Oceaan, onder Santiago. Aan de oostkant op 1000 m en aan de westkant op 500 m boven het zeeniveau: deze natuurlijke helling binnen de vallei geeft verschillen in de wijnbouw. Er heerst een warm mediterraan klimaat met een droge zomer van december tot maart en een gemiddelde neerslag van 330 mm per jaar. Aan de voet van het Andes gebergte heeft men temperatuurverschillen tot 20° in het wijnseizoen. Men vindt hier vooral Cabernet Sauvignon, Merlot en Carmenère. De wijnen smaken elegant en klassiek en vooral de cabernet Sauvignon heeft een constant hoge kwaliteit.

De Rapel vallei is 9.100 ha groot en is gelegen op 600 m hoogte aan de westkant en 1000 m hoogte aan de oostkant. Het klimaat is lichtvochtig mediterraan. Het is een veelzijdig gebied met veel microklimaten. De gemiddelde neerslag is 710 mm per jaar en een sterke wind zorgt voor grotere temperatuurverschillen: gemiddelde van 14° op jaarbasis en 32° maximum in januari. De grond bestaat uit vruchtbare klei, leem, kalk en zand. De blauwe druiven overwegen (Cabernet Sauvignon en Merlot) en de Merlot van deze streek wordt tot de beste van Chili gerekend. Ook Caramenère en Shiraz worden hier verbouwd.

De Rapel vallei heeft 2 subregio's: de Cachapoal vallei waar kruidige, aristocratische wijnen, worden gemaakt. De caramenère doet denken aan chocolade en aardbeienmarmelade. De Colchagua vallei brengt zachte en



Een verkenningstocht van Chileense rode wijn

Proefavond 17/9/2009

delicate Caramenère voort. De Shiraz is zeer geconcentreerd en krachtig. De Cabernet Sauvignon is bescheidener maar bijzonder van smaak.

De Curico vallei is ruim 10.000 ha groot en is vooral gelegen in het vlakke middengedeelte en de kuststreek. Het verschil tussen dag- en nachttemperatuur is meestal ongeveer 15° wat een langzame rijping van de druiven tot gevolg heeft, wat ze krachtig maar toch zacht van smaak maakt. We treffen hier vooral voortreffelijke Chardonnay aan.

De Maule vallei is 16.000 ha groot of ongeveer 30% van de ganse wijngaardoppervlakte in Chili. In de winter is er hevige neerslag (met gemiddeld 730 mm op jaarbasis), gevolgd door een lang droog seizoen met zonnig weer en hoge temperaturen (een jaargemiddelde van 14° en een maximumtemperatuur van 32° in januari) met een verschil van 15° à 18° tussen dag en nacht en in de winter kans op nachtvorst. We vinden hier blauwe en witte druiven: Merlot, Sauvignon Blanc, Chardonnay, ...

- Zuidelijke valleien

Hier heeft men de Itata en de Bio-Bio vallei waar men vooral frisse, fruitige Chardonnay, Pinot Noir, Riesling en Gewürztraminer maakt.

5. Bespreking van de geproefde wijnen:

De wijnen van deze avond zijn allemaal van de hand van topspecialist oenoloog Alvaro Espinoza. Deze 'wonderman' wordt gevolgd door de internationale wijnmedia. Hij is vaak de bron voor wat er gebeurt in Chili op wijngebied. Naast zijn eigen projecten, is hij actief op meerdere goede 'wineries' over gans Chili.

Men was nooit eerder zo gefocust op kwaliteit als nu ...

De eerste wijngaarden van Chono werden aangeplant door de vader van Alvaro Espinoza, eveneens een belangrijk oenoloog. De naam Chono verwijst naar één van de primitieve stammen van Zuid-Chili. Zij hadden een geweldige passie voor de landbouw en de zee. Het logo (de Chono-boot) verwijst hier naar.

- Chono Shiraz – Elqui Valley 2006

Dit is een 100% monocépage wijn van Shiraz, afkomstig van een unieke terroir in Elqui Valley, ongeveer 500 km van de hoofdstad Santiago de Chili. De wijngaard is dicht aan zee gelegen, met een koel klimaat. Het resultaat is een wijn met veel finesse.

- Chono Carmenère – Central Valley 2005



Een verkenningstocht van Chileense rode wijn

Proefavond 17/9/2009

Deze wijn is een 100% monocépage Carmenère. Zoals hoger reeds vermeld is Alvaro Espinoza de specialist bij uitstek als het om Carmenère gaat ... Hij vinifieerde in de vroege jaren '90 als eerste de Carmenère als monocépage. Vandaag is de druif de trots en unicum van Chili.

In de wijn treffen we aroma's van rijpe cassis, zoete kersen en zwarte peper. In de mond krijg je een mix van rijpe donkere vruchten met een vleugje fondant chocolade. Het is een ware karakter Carmenère.

- Chono Carmenère/Shiraz/Cabernet Sauvignon – Maipo Valley 2005

Deze wijn is een blend van 44% Carmenère, 41% Shiraz en 15% Cabernet Sauvignon. Deze wijn behoort tot de top-cuvée van de Chono-reeks.

- Cucao Merlot – Colchagua Valley 2006

Deze wijn is een 100% monocépage Merlot. Cucao is de naam van een klein Zuid-Amerikaans vogeltje dat in Chili symbool staat voor geluk.

Dit symbool siert deze wijn die een 'allemands' vriend is, in de goede zin van het woord. Een sappige neus van lekker rood fruit en een zachte, gecompliceerde maar stijlvolle en elegante afdrank kenmerken hem.

- Kuyen Shiraz/Cabernet Sauvignon/Carmenère – Maipo Valley 2006

Deze wijn is een blend van 66% Shiraz, 17% Cabernet Sauvignon en 17% Carmenère en is afkomstig van de Kuyen wijngaard waar wordt gevinifieerd volgens het biodynamica principe.

'Kuyen' betekent in het oude Chileense Mapucho indiaans maan. Deze naam werd gekozen als eerbetoon aan de oude tradities en de kosmische visie op mens en aarde ...

Het is een donkere, leemachtige wijn, met vijg en gebak en gelaagd met toetsen van bitterzoete kokos, gegrild rundsvlees en houtskool. De wijn heeft een lichtgespiede afdrank.

- Instinker: Beyerskloof Pinotage Reserve 2005 – Zuid-Afrika

De instinker van dienst komt van Beyerskloof, gelegen in het prestigieuze Stellenbosch. De wijnmaker Beyers Truter werd in 1991 wijnmaker van het jaar. Hij verhiel de Pinotage tot een gewaardeerde cépage door een scrupuleuze opvolging van de wijn vanaf de wijnstok tot het op fles brengen van de wijn.

Het is een eerder klein wijngoed en Beyers richtte de kelder in met een minimum budget. Als anekdote: hij vond een wijnpers in Robertson die



Een verkenningstocht van Chileense rode wijn

Proefavond 17/9/2009

*gebruikt werd voor schaaivoeding en betaalde er twee kisten wijn voor ...
Vandaag levert de wijnpers schitterend werk!*

*Initieel was de Pinotage bedoeld als een gemakkelijk te drinken wijn, modern
fruitig. Later kreeg hij een diepere kleur en geur en een belofte tot
ontwikkeling.*