

## Chili – hot winepepper –

**Chili is een gezond wijnland en je vindt er betaalbare wijnen!**

Chili is een sterk oprukkend wijnland en nummer 2 in België voor rode wijn, na Frankrijk. Dit Zuid-Amerikaans land is goed beschermd door natuurlijke barrières en is tot nu toe gespaard gebleven van allerlei ziekten in de wijngaarden. Het gebruik van pesticiden is dan ook quasi overbodig.



Het is één van de enige landen die niet getroffen werden door phylloxera of druifluisziekte. De druivenstokken zijn dan ook nog ongeënte varianten van soms meer dan 100 jaar oud. Hierdoor kunnen de voedingsstoffen rechtstreeks worden opgenomen. In het noorden is er de Atacamawoestijn, de droogste plek op aarde. In het oosten heb je de hoge toppen van het Andesgebergte. Het smeltwater wordt gebruikt voor de bevoeiing van de landbouwgronden. Een verbazingwekkend dicht netwerk van kanaaltjes zorgt voor een perfecte irrigatie. Het systeem dateert nog uit de Incaperiode en behoedt Chili tegen droogte. In het zuiden heb je Patagonië, dat uitloopt tot aan de Zuidpool en in het Westen is er uiteraard de Grote Oceaan. Het land strekt zich van noord naar zuid uit over 4300 kilometer en is soms amper 90 km breed. Biowijnbouw ligt hier binnen handbereik. Het klimaat is droog en warm. De zomers kennen nauwelijks of geen regen. Een grote lichtintensiteit met een vochtigheidspercentage van 55-60% zorgt voor een intensieve fotosynthese. Dit zorgt voor een lange rijpingsperiode.

De nachten zijn koel en geven de nodige rust aan de wijnstokken. Naast wijn zijn koper, vis en vers fruit belangrijke exportproducten. Chili heeft een kwart van de wereldkopervoorraad.

Van de geproduceerde wijnen wordt 60% uitgevoerd. In 2005 bedroeg de exportwaarde van wijn meer dan 900 miljoen US\$. We kennen Chili via de (h)eerlijke wijnen van de Oxfamwereldwinkel maar Vinam (Sint Amandsberg) en Chileboutique (Mariakerke) zijn andere specialisten in de import van Chileense wijnen.

Na het einde van de Pinochetdictatuur zijn alle nieuwe technieken snel het land binnengekomen en nu investeren grote wijnhuizen uit alle delen van de wereld in Chili. Bovendien zijn ze prijswaardig zeer goed. Chilenen drinken niet zo heel erg graag wijn. Hun nationale dranken zijn bier en pisco. Dit is een brandewijn van geperste muskaatdruiven (Moscatel d'Alexandrie). DO Pisco kan 35% alcohol bevatten, maar er is er ook van 46%. Deze laatste rust 15 jaar op eik. De pisco especial en reservado gebruikt men om er pisco sour mee te maken. De alcoholbommen worden zoals cognac gedronken.

Mogen we dit aperitiefreceptje voorstellen: meng citroensap en pisco half om half, voeg er vloeibare rietsuiker aan toe en ijs. Shake het wat en voeg er als laatste ingrediënt een klein beetje eiwit aan toe en shake verder tot het ijs gesmolten is. Het eindresultaat is een betoverend frisse aperitief met een wit schuimvlokken kraagje.



De meest voorkomende druif is de Cabernet Sauvignon, die je ook in Bordeaux vindt, gevolgd door Merlot. Voor witte wijn wordt vooral Chardonnay en Sauvignon Blanc gebruikt. Dit zijn wereldwijd ook de meest voorkomende druiven. In de 19<sup>e</sup> eeuw was de Franse cultuur hier mode en dus ook de Franse druivensoorten. De trots van Chili is evenwel de Carmenère. Deze komt niet meer zo veel voor maar levert prettig drinkbare wijnen op van hoge kwaliteit. De wijnhuizen Concha y Toro en San Pedro leiden de export.

Voor binnenlands gebruik worden andere druiven aangeplant, zoals de Pais. Ook de vinificatie is anders. Chilenen verkiezen wijnen die wat geoxideerd zijn en rustiek overkomen. Dit is onder meer te wijten aan het ontbreken van moderne technieken van vinificatie tijdens het Pinochettijdperk en het gebruik van oude vaten.

De wijnstreken bevinden zich allemaal in een cirkel met een diameter van 80 km rond de hoofdstad Santiago. De bekendste zijn Aconcagua en Casablanca Valley – Maipo Valley (oudste wijngedebied) – Rapel Valley en de Valle de Bio-Bio.

In Chili vind je witte, rode en roséwijnen. Schuimwijnen zijn evenwel zeldzaam.

Oxfam en Chileboutique hebben er wel in hun gamma. Het zijn schuimwijnen van Chardonnay, op identieke wijze gevinifieerd als champagne. De wijnen uit Chili zijn betaalbaar en de verhouding prijskwaliteit is goed. Zo situeren de prijzen voor de rode wijnen zich bij Oxfam tussen 3.99 en 7.35 euro. De witte variëren tussen 3.49 en 6.49 euro.

De bio schuimwijn heeft een prijskaartje van 9.85 euro.

Chili ligt op het zuidelijk halfrond en zo is de oogst 2008 al binnengehaald. De eerste wijnen komen er dan ook binnenkort aan.