

Op de website van Perswijn staat een reisverslag van René van Heusden:

<http://www.perswijn.net/core/content.php?option=viewitem&id=19&rd=1917&le=120>

## Chileens dagboek – deel 9: Go west!

Na het bezoek aan Cono Sur zijn we eindelijk ´verlost´ van Colchagua. Na een overnachting in Santiago zal de volgende dag helemaal in het teken staan van Errázuriz.

**Dit is het bedrijf dat als geen ander het beeld bepaalt van de Valle de Aconcagua, een gebied op 100 kilometer ten noorden van Santiago. Hoewel het bedrijf ook in andere regio´s wijngaarden heeft, betreft het zijn meeste fruit uit de eigen achtertuin. Een achtertuin die zich steeds verder uitstrekt.**

Viña Errázuriz, vandaag de dag een van Chili´s koplopers in kwaliteit, begon in 1870 aan de oostkant van de vallei, tegen de Andes aan. Die oostelijke Alto-kant, het meest landinwaarts gelegen, is het warmste deel van de vallei. Eduardo Chadwick, de huidige leider het bedrijf, heeft echter beseft dat een wat koelere omgeving zijn voordelen heeft. Hij heeft daarom voor eigen rekening wijngaarden in het meer centrale deel aangeplant, zoals Arboleda en de befaamde Seña. Op zoek naar de beste omstandigheden voor het telen van zijn druiven ontwikkelt Errázuriz sinds een paar jaar ook een nieuw landgoed vlakbij de Stille Oceaan. In dat deel van de vallei dat naar Chileense maatstaven een *cool climate* heeft.

### Puur natuur

De route van Santiago naar Errázuriz voert langs de haven Valparaíso, de mondaine badplaats Viña del Mar en de schitterende kust van de Stille Oceaan. Het kost weinig moeite om de verkoelende werking daarvan te voelen. Even ten noorden van Viña del Mar begon Errázuriz in 2004 met het project Chilhue. Die naam betekent zo veel als ´zeemeeuw´.

Het landgoed ligt tussen 100 en 300 meter boven zeeniveau en beslaat in totaal 1000 hectare, waarvan er sinds 2005 ongeveer 250 zijn aangeplant als wijngaard. De officiële naam daarvan is Manzanar. In de nabije toekomst zal de aanplant nog stijgen tot 300 hectare, maar de rest van het terrein blijft natuurgebied. Gelukkig maar, want de flora en fauna zijn in deze omgeving bijzonder rijk. Zie de rondcirkelende adelaars. Samen met de nodige vossen zorgen ze ervoor dat konijnen nauwelijks problemen opleveren. En ja, net als in Zuid-Afrika kun je je als producent ook in Chili profileren door aandacht te besteden aan biodiversiteit. Een voordeel van het isolement is trouwens dat de Manzanarwijngaard tot nu toe gevrijwaard is gebleven voor schadelijke rode spinnen.

### Koele bries

Errázuriz´ nieuwe Costawijngaarden liggen min of meer *in the middle of nowhere* en daarmee ook in *splendid isolation*. Dat de oceaan hier maar 12 kilometer vandaan ligt, voel je aan de wind. Er staat hier altijd een constante bries die ervoor zorgt dat het hier koeler is dan in het toch als koel bekendstaande Casablanca verder naar het zuiden. Hoe zat het ook weer met die terroirverschillen? Chili is wat dat betreft niet lang, maar breed.

Over breedte gesproken, kijk je vanuit Chilhue in de richting van de Andes, dan zie je de bijna 7000 meter hoge berg Aconcagua oprijzen, de hoogste van heel Zuid-Amerika. De mensen van Errázuriz die ons rondleiden, laten niet na er subtiel op te wijzen dat hun baas Eduardo Chadwick die in eigen persoon beklommen heeft. We zijn hiervan natuurlijk danig onder de indruk. Het zou zelfs best wel eens waar kunnen zijn.

## Proeftuin

Chilhue zelf wordt gezien als een ideale omgeving voor het telen van druivenrassen als sauvignon blanc, chardonnay en pinot noir. Daarnaast is er ook een experimentele aanplant van pinot gris, viognier en syrah. Gelet op de nuances in bodem en ligging is er voor elk ras wel een plaats te vinden waarop die het beste kan gedijen. Voor syrah is dat bijvoorbeeld de arme rotsbodem op de top van de heuvel. Voor alle aangeplante rassen geldt dat ze geënt zijn op wortelstokken. In verband met de klimatologische omstandigheden en als bescherming tegen nematoden (schadelijke rondwormen). Om erosie te vermijden staat een deel van de stokken op terrassen. Verder kom je zowel horizontale als verticale rijen tegen. Kortom, alle registers worden opengetrokken om er iets moois van te maken. We moeten daarom ook nog even een blik werpen op het grote reservoir met irrigatiewater. Het heeft een diepte van 15 meter en een inhoud van 800.000 kubieke meter, genoeg voor anderhalf groeiseizoen. Ook zo dicht bij zee valt er immers veel te weinig water voor *dry farming*.

## Icoonkelder

’s Middags rijden we door de Aconcagua vallei naar Panquehue. Het ligt op zo’n 100 kilometer van de kust verwijderd. In het centrale deel ervan komen we langs de Arboleda- en de beroemde Señawijngaard. In Panquehue, waar Errázuriz zijn hoofdkwartier heeft, is het door de fel stralende middagzon inmiddels zo warm geworden, dat iedere vorm van schaduw welkom is. Een vertroostende gedachte is wel dat het door de ligging zo dicht bij het Andesmassief ’s nachts weer gevoelig zal afkoelen.

We gebruiken de uitstekend verzorgde lunch op een schaduwrijk terras bij de met palmen omgeven oude wijnmakerij in Spaanse stijl. Met uitzicht op percelen van de wijngaard Max I – de oudste van de in totaal zeven wijngaarden met de naam Max (een hommage aan stichter Don Maximiano Errázuriz) en de nieuwe iconkelder. Errázuriz liet die recentelijk speciaal bouwen voor zijn topwijnen, voorzien van alle denkbare technische snufjes en uiteraard volgens esthetisch verantwoord ontwerp. Een architecturaal hoogstandje dus en te vergelijken met de Waltraudkelder die Torres liet bouwen voor zijn single vineyard wijnen.

## Proef op de som

In de geheel glazen proefruimte van de iconkelder blijkt de airconditioning gelukkig perfect te functioneren; anders zou het er een regelrechte broeikas zijn. De jonge wijnmaakster Carolina Herrera, zelf verantwoordelijk voor Viña Arboleda, loodst ons met charme en kennis door een serie wijnen van haar collega en chef wijnmaker van Errázuriz, Santiago Francisco. Met zowel een paar vaste waarden als enkele nieuw ontwikkelde wijnen. Het is getalsmatig slechts een bescheiden keuze uit het totale gamma, maar wel een spannende.

### *Sauvignon Blanc Single Vineyard 2010, Aconcagua Costa \*/\*\**

Plezierige, zij het nog niet extreem complexe Sauvignon uit de wijngaard Manzanar (Complexiteit, kan dat eigenlijk wel bij Sauvignon?). Aroma’s van vooral tropisch fruit en gelukkig veel minder van de plantaardige soort die je in Chili (en elders) nogal eens tegenkomt. Sappige smaak met wit fruit, citrus, wat mineraliteit, speelse zuren en een aangenaam rond mondgevoel.

### *Chardonnay Wild Ferment 2009, Casablanca \*\**

Chardonnay met spontane alcoholische vergisting op vat (Frans, nog slechts 10% nieuw) en 33% malolactische vergisting (percentage loopt steeds verder terug). Moraal: deze wijn wordt steeds meer op elegantie en verteerbaarheid gemaakt. Licht strogeel met groene reflex. Zacht zuivelachtige neus, appel. Smaak met wat vanille, mineralen, frisheid, behoorlijke complexiteit en een hoge doordrinkfactor.

### *Pinot Noir Wild Ferment 2009, Casablanca \*\**

Serieuze poging om Chileense Pinot te maken volgens het Bourgognemodel. Fruit komt uit het koele Casablanca. Adviseur is Bourguignon Michel Liger-Belair, terwijl de wijn zelf vergist in open gistkuipen, *pigeage* krijgt en in vaten van tonneliers uit de Bourgogne rijpt. Hij doet denken aan een betere exponent van de Côte de Nuits. Goede kleur, onmiskenbaar pinotaroma, puur en precies, rood fruit, fijne aardse toets. Volle smaak, weer heel fruitig en puur, fraîcheur, beheerst houtgebruik (slechts een kwart nieuw). Goed!

*Carmenère Single Vineyard 2009, Aconcagua \*\**

Afkomstig uit Max V. Lijkt op het eerste gezicht een jonge vintage port. Intens paarsrood en met een concentratie van heb ik jou daar. Intens fruit, fluwelige textuur, zacht en soepel, beetje tabak. Letterlijk een mondvol wijn, eten en drinken tegelijk. Mes en vork a.u.b.

*Shiraz Max Reserva 2009, Aconcagua*

Het blijft lastig in Chili, het maken van een Syrah met elegantie. Zelfs Errázuriz lijkt er moeite mee te hebben. Althans, als je de Noord-Rhône als referentie aanhoudt. Deze Max Reserva komt gestoofd, alcoholisch en een tikje overrijp over met zelfs een vleugje jodium. De smaak geeft een zoete en kruidige impressie met een chocolaatje na. Wijn voor als het streng vriest, maar alleen al daarom niet mijn persoonlijke smaak.

*Cabernet Sauvignon Max Reserva 2009, Aconcagua \*\*+*

Cabernet sauvignon is bij de Chilenen wel in goede handen. Deze versie is aangevuld met 15% cabernet franc. Hechte kleur. In geur en smaak heel expressief, intens zwart fruit (cassis), rijpe, zoete kern, eersteklas tannine, beschaafd hout, spanning en lengte. *True to type.*

*The Blend 2007, Aconcagua \**

'Speeltje van de wijnmaker' én wellicht een icoon in de maak. What's in a name? Tot nu toe ieder jaar wat anders! In 2007 bestond The Blend uit 45% syrah, 30% cabernet franc, 20% carmenère en, best verrassend, 5% roussanne! Roussanne is een van de Rhônedruiven waarmee in Panquehue geëxperimenteerd wordt, naast marsanne, viognier, grenache en mourvèdre. Jaar met lage opbrengst en concentratie. Heel rijke wijn, heel geconcentreerd – misschien wel wat té – maar met tegelijkertijd ook opmerkelijke zuren. Op een nieuw vat meer of minder is kennelijk niet gekeken, want het hout is nadrukkelijk present. Had de wijnmaker de Amerikaanse markt in het achterhoofd? Dit is mij allemaal wat te overdadig.

*Don Maximiano Founder's Reserve 2007, Aconcagua ♥*

Errázuriz' klassieke icoonwijn, voor het eerst geproduceerd in 1983. Bestond tot 2003 volledig uit cabernet sauvignon, maar is sindsdien een assemblage waarin cabernet domineert. De assemblage van 2007 bestaat uit 82% cabernet sauvignon en telkens 6% cabernet franc, petit verdot en syrah. Hoe anders smaakt deze echte icoon! Een en al puurheid en spanning. Intens aroma van zwarte bessen, 'stoffige' tannine, fijne cedertoets. Uitgebalanceerd, complex en lang. Duidelijke knipoog richting de Médoc.

*Wijnen van Errázuriz worden in Nederland geïmporteerd door Jean Arnaud en verkocht door leden van Gastrovino.*

## **Euforie**

Terug naar Santiago. Er blijkt tijdens mijn afwezigheid een probleempje met de waterleiding in mijn kamer te zijn opgetreden. De hotelstaf had dat gelukkig eerder al ontdekt en was zo attent geweest de koffer maar vast naar een andere kamer te verhuizen. Met reisgenoot Huib Edixhoven uit eten in de buurt. Keuze genoeg. We komen uiteindelijk terecht op het terras van een visrestaurant met in de bediening gezette heren in kapiteinskledij. Tja.

Niettemin een alleszins decente maaltijd, een paar smakelijke flessen erbij en het kost drie keer niks. Huib doet zijn reputatie als dubbelganger van Che Guevara alle eer aan door een paar fijne havanna's te voorschijn te toveren. De kapitein van dienst brengt er een passend digestief bij. Het beroepsleven van een wijnschrijver kan op zo'n zwoel nachtelijk terras mooi zijn. En dan morgen ook nog naar Mendoza!