

Chile – deserves a 2nd Look

Andreas Jechsmayr Jänner 2019

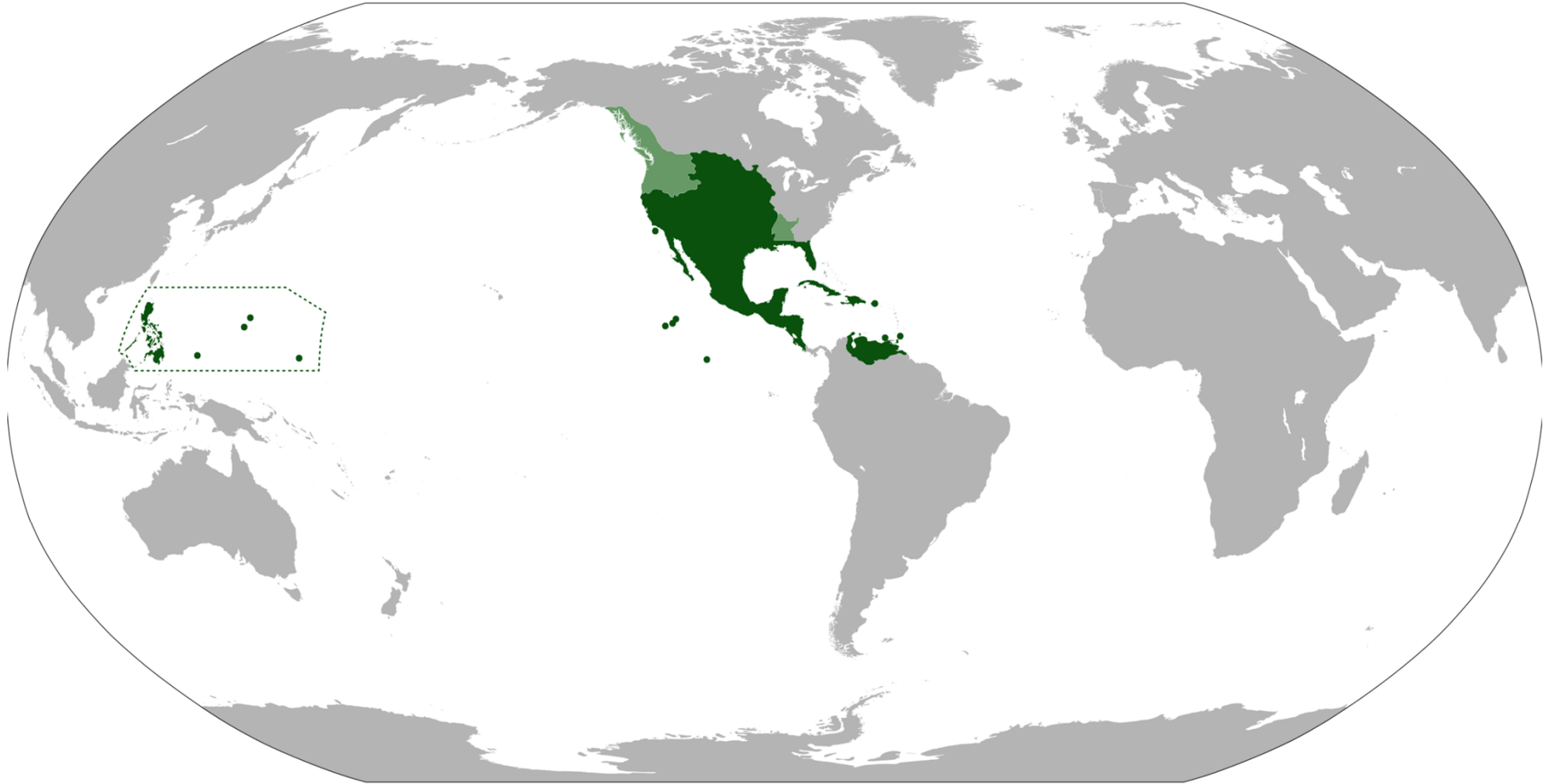


Generelle Informationen zum modernen Chile

- Chile ist unter den 10 größten Wein produzierenden Ländern
- Der zweitgrößte Produzent hinter Argentinien auf der südl. Hemisphäre
- Es wird mehr Wein exportiert als im eigenem Land getrunken
- Sehr viel „Bulk“ Wein, in den Ankunftsändern abgefüllt.
- Viele „Supermarkt“ und „Discount“ Schnäppchen
- Auf vielen Weinkarten wenig Bedeutung, Argentinien dominiert von den südamerikanischen Ländern

Geschichte des Weinbaues

- Bereits 1519 verfügte Spanien, dass in Mexico (Neuspanien) der Weinbau voran getrieben werden sollte in (durch eingeführte Vitis Vinifera Sorten)
- Weinbau verbreitete sich über Kolonisten und Missionaren, Peru war einst das Zentrum des südamerikanischen Weinbaus, wobei die Trauben immer mehr für Weinbrand verwendet wurde (Pisco)
- 1541 wird Santiago gegründet und 1560 die ersten Weinberge rund um die Stadt gepflanzt.
- Jesuiten importieren die Traube Pais (Mission) von den kanarischen Inseln
- Im 16. und 17. Jahrhundert wurde fast kein mehr aus der alten Welt importiert
- Peru erzeugte gegen Ende des 17 Jhdt. fast nur noch Weinbrand, Chile schließt die Lücke für Export und Konsum in Südamerika



Moderne Geschichte des chilenische Weines

- 1818 die Unabhängigkeit von Spanien, mit kolonialen sozialen Stratifikationen (soziale Schichtung) bestehend, landwirtschaftliche Plantagen und Weinberge stehen unter Kontrolle einer kleinen, gelandeten Eliteklasse
- 1830 Import von französischen Rebsorten, die Hauptsäulen der Kolonialzeit Pais und Moscatel (Muscat di Alexandria) werden abgelöst
- 1851 Gründung vom ersten modernen Weingut Vina Ochagavia, noch immer im Betrieb – Vater des chilenischen Weinbaus
- Mitte des 19 Jhdt. Bereits 30.000 Hektar Weinbaufläche
- Weingüter werden als Zeichen des Reichtums, Großindustrielle leisten sich Weingüter und kontrollieren die Produktion im Land
- Chilenen trinken nur chilenischen Wein, kaum importierter Wein in Restaurants und Handel
- Concha y Toro, Santa Rita und San Pedro kontrollieren mit 85 % den Inlandsverbrauch (Concha y Toro 9.000 Hektar)
- 100.000 Flaschen Produktion sind klein, 500.000 Flaschen Produktion sind Mittelbetrieb
- „Icon Wines“ – sorgen für internationale Wahrnehmung, genau so wie „Reserva“ Wines in den untersten Regalen der Discounter
- Kleine Produzenten haben es sehr schwer sich zu vermarkten

Pre Phylloxera

- Während die Reblaus in Europa wütet, steigen Exporte nach Europa (Chile ist Reblaus frei, Wurzel echte Vitis Vinifera)
- Preise in Paris und London
- 20. Jhdt.: Depression im Ausland, Prohibition, Kriege lassen Exportnachfragen sinken
- Fortschritte bringt 1979 Miguel Torres in Curico, neue Technologien (temperaturgesteuerte Gärung, Edelstahltanks, pneumatische Pressen, **Vertical Shoot Position** – VSP System – Reberziehung, neue Barrique´s – keine alten Großfässer,... neuer Wein Stil wurde entwickelt
- 80iger Jahre ändern sich von Überproduktion und wenig Pro-Kopf-Verbrauch im Inland zu Export Boom nach Europa und UK
- Ausländische Investoren: Lafite Rothschild – Los Vascos, Grand Manier – Lapostolle, Bruno Prats (Cos d'Estournel) und Paul Pontallier (Ch. Margaux) – Vina Aquitania, Mouton Rothschild mit Concha y Toro – Almamiva, Robert Mondavi mit E. Chadwick von Errazuriz – Sena,....
- Alte Anlagen (Pais) werden gerodet und mehr verkaufsfähige Rebsorten angesetzt
- Von 1990 bis 2000 stieg die Produktion von 350.000 auf 642.000 hl, der Export von 7% auf 40%, 2012 und 2013 war die Produktion bei 1.250.000 hl und ein Exportanteil von 60%.
- Hauptmärkte sind USA, UK, China und Japan.
- In Chile wurden die Gilde der Flying Wine Maker mehr oder weniger gegründet: Louis-Michel Liger-Belair berät Errazuriz, Jacques Prieur berät Cono Sur, Viele Winzer kommen zur Erntezeit von der nördlichen Hemisphäre in die Südliche, was Chile mehr Wissen und Know how bringt.

Alter Stil, neuer Stil

In den 90iger Jahren

- Alkohol am Etikett 12%
- Farbe eher mittel
- Mittelkräftig im großen Holzfass ausgebaut
- Kantige, Tannin betont, auch teilweise ein wenig grün

Heute

- 14,5% - 15% Alkohol
- Tiefe, dichte intensive Farbe
- Mächtige, Körperbetonte Weine mit (zu)viel neuem Holz
- Konsumgerechte Faser
Schmeichler
- **Trend im gehobenem Segment rückläufig**

Geografie und Klima

4300 Kilometer langer Küstenstreifen

Niemals breiter als 350 Kilometer

Von der Grenze Perus bis zum Kap Horn an der Drake – Passage

17° bis 53° südlicher Breite

Isoliert durch den Pazifik, die Anden im Osten zu Argentinien und die Atacama Wüste im Norden zu Peru

Süden ist eine zerklüftete Küste aus Fjorden, Gletscher und Berge

Punta Arenas – die südlichste Stadt der Welt



Geografie und Klima

- 5 geografische Sektoren:
 - Norte Grande, Norte Chico, Zona Central, Zona Sur, Zona Austral
 - Trotz der Länge leben ein Drittel der Menschen in Santiago (Zona Central)
 - Chile ist in 15 Verwaltungsregionen unterteilt. Der kommerzielle Weinbau findet derzeit in neun Bereichen statt:
 - Atacama (Region III, Norte Chico)
 - Coquimbo (Region IV, Norte Chico)
 - Valparaíso (Region V, Zona Central)
 - Santiago (Región Metropolitana, Zona Central)
 - O'Higgins (Region VI, Zona Central)
 - Maule (Region VII, Zona Central)
 - Bío Bío (Region VIII, Zona Sur)
 - La Araucanía (Region IX, Zona Sur)
 - Los Lagos (Region X, Zona Sur)
 - Wichtig: DO können in an deren Regionen liegen – Osono Valley ist in Zona Sur – ist jedoch als DO in der Zona Austral registriert.

Berge Berge Berge

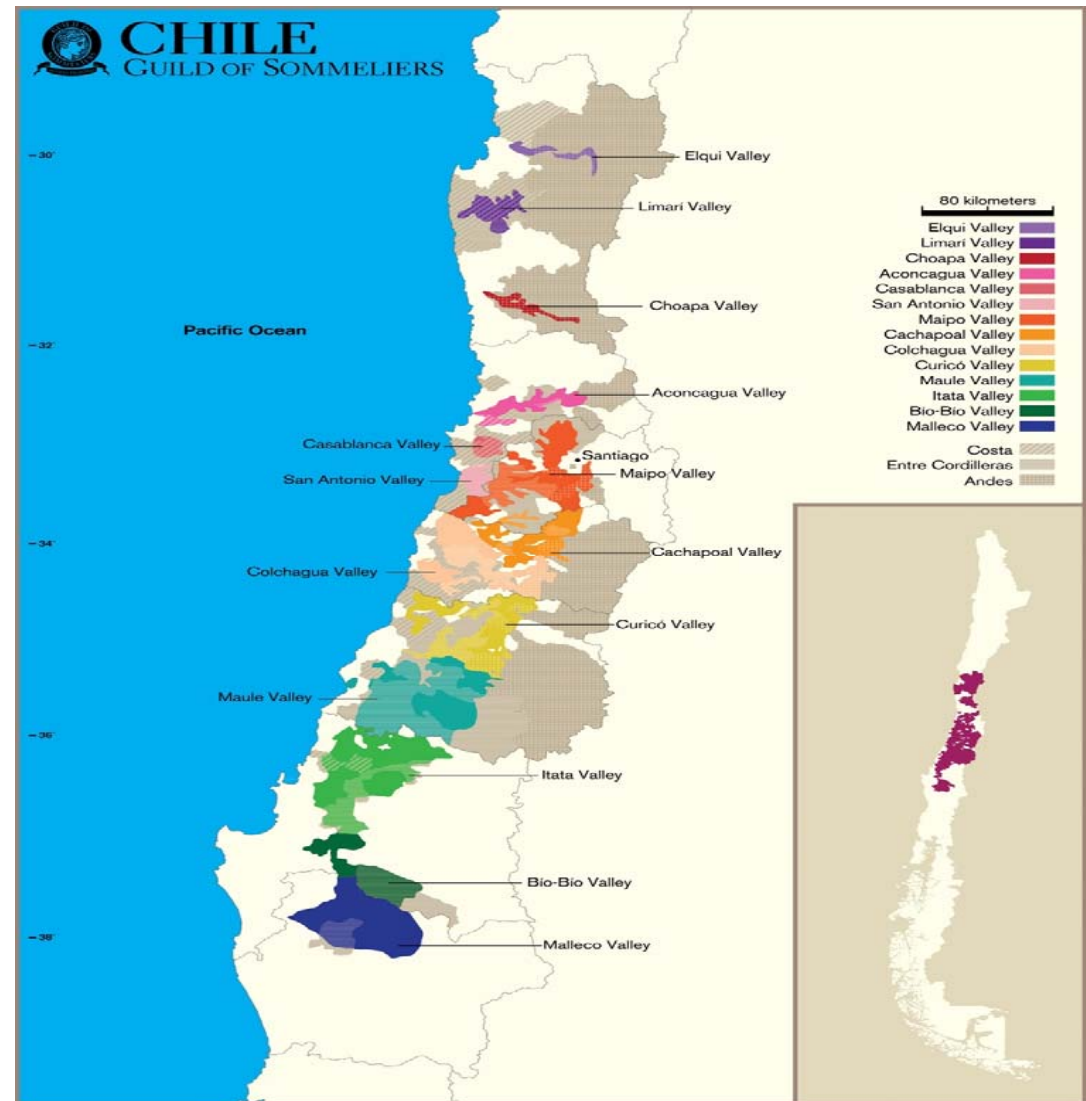
- 80% von Chile ist mit Bergen bedeckt
- Im Osten die Anden (mit Erhebungen bis 6.000 m), im Westen die Cordilleras de la Costa (3.100 m), Schutz vor Wetter und Regen vom Pazifik
- In der Mitte liegt ein Senke, die sich fast über die gesamte Länge des Landes erstreckt, teilweise laufen die Gebirgsketten auch zusammen.
- Drei Klimazonen für den Weinbau:
 - Norte Chico: Heiß, Trocken, Atacama Wüste
 - Zona Central: warm und maritim
 - Zona Sur: kalt, regnerisch und maritim

Humboldt-Strom und El Niño

- Humboldt Strom, eine Kaltwasser Strömung die von Süden nach Norden entlang der Küste fließt, kühlt das Klima
- Im Süden teilweise um 10 – 15 Grad weniger als in Santiago, zur Sommerzeit, generell mildere Temperaturen an der Küste als im Landesinneren
- El Niño wärmt den Humboldt Strom – tritt alle paar Jahre auf, zerstört Fischbestände, Trockenheit am Land
- Die Flüsse Chiles kühlen die Meeresbrisen ab
- Bergtäler sehr zerklüftet, mehr Nebel von der Küste, maritimes Klima nimmt ab
- Wind von den Anden kühlt, jedoch kommt es zu mehr Wolkenbildung, Verschiebung von Sonnenstunden wirken sich im Landesinneren auf Weinbau aus

Geographie und Böden

- Sehr unterschiedliche Bodenstrukturen, ozeanische Nazca Platte drückt sich unter die südamerikanische Platte, die Anden wurde so in die Höhe geschoben
- Ebenfalls Aufsplittings an der Küste, Schiefer, Granit mit roten Ton überlagert
- An den Anden – Basalt und Andesit (schwarzes Vulkangestein), vor allem im Süden Bio-Bio und Osorno.
- An Küste und im Landesinneren metamorphe Schieferschichten, jedoch auch Kalkböden durch Ablagerungen der Muschelkalkmeeres (Ablagerungen)
- Ebenfalls Sand und Schwemmböden (Flüsse von den Anden kommend vulkanisches Gestein, in Küstennähe Sandgestein)



Weingesetz Chile

- Wein aus Trauben muss mind. 11,5% Alkohol aufweisen
- Zulässige önologische Verfahren und Zusatzstoffe sind genau geregelt, Gesetz Nr. 18.455, Dekret Nr. 78
- Chiles DO System
 - Denominacion de Origen (DO) seit 1994 Agrardekret Nr. 464
 - Vier DO Stufen: Weinregion (Region Viticola), die Subregion, die Zone und das Gebiet (Areas)
 - Ähnlich wie in Südamerika: Gebiete werden in Unterregionen gegliedert
 - Beispiel: Region Viticola **de Coquimbo**, Subregion: **Norte Chico**, Zone: **Valle de Elqui DO** und Areas: **La Serena, Vixuna, Paiguano**
 - Beispiel: Region Viticola **de Valle de Central**, Subregion: **Zona Central**, Zone: **Valle de Rapel DO**, Subzones: **Valle del Cachapoal DO, Valle de Cholchagua DO** Areas von Cachapoal: **Rancagua, Requinoa, Rengo, Peumo, Machali, Cotauco**
 - 6 Region Viticola: Atacama, Coquimbo, Aconcagua, Valle Central, Sur und Austral
 - 75 % der Trauben müssen aus der Region geerntet sein, ebenso Mindestregelung bei Rebsorten und Jahrgangsangaben
 - Mindestanforderung in der EU – 85 %, kein bilaterales Abkommen wie z. Beispiel USA, wo die 75 % beibehalten werden
 - Restzuckergehalt nach EU Standard (seco, dulce, usw.)
 - Viele „Qualitätsbezeichnungen (Reserva, Gran Reserva, Seleccion, Reserva Especial,...), zumeist auf Grund von höherer Mindestalkohol und Lagerzeit.
 - Im herkömmlichen bedeutet im Supermarkt Reserva 9,99 \$ und Gran Reserva 14,99 \$

Gesetzesänderung 2012 Nr. 464

- Atacama und Austral wurden als offiziell gelistete Weinbaugebiete hinzugefügt
- Drei neue Abteilungen basierend auf Costa (Küste), Entre Cordilleras (zwischen den Bergen) und den Anden
- Änderungen auf Grund des Bodens und des Klimas weniger Kilometer, sowie Wachstumsbedingungen.
- Der Verbraucher soll den Wein Stil erkennen können
 - Beispiel: unabhängig vom geografischen Breitengrad soll der Verbraucher bei der Angabe Costas eine hellfarbigen, leichteren Wein Stil erkennen
 - Wenn eine diese Zusatzangaben verwendet werden, muss ein Mindestanteil von 85 % aus der angegebenen Zusatzangabe im Wein enthalten sein

Rebsorten

- Die meist angelautete Rebsorte ist Cabernet Sauvignon
- 125.000 ha Rebfläche (2015), CS umfasst ein Drittel
- Merlot, Carmenere, Syrah und Pais folgen
- Viele Pisco und Tafeltrauben im Norden des Landes
- Bei Weißwein: Sauvignon Blanc und Chardonnay
- 75% Rotwein, 24% Weißwein, Rose, Sparklings, Süßwein

Carmenere

- Kam im 19 Jhdt. mit den anderen französischen Rebsorten nach Chile
- Wurde als „Merlot Chileno“ angebaut und produziert
- Ampelograph Michel Boursiquot demaskierte die Rebsorte als aus die Bordeaux stammende Carmenere, Entdeckung war reiner Zufall bei Besuch auf Vina Carmen
- Den Winzer vielen die Unterschiede zum Merlot im Weingarten auf (wurden mit echtem Merlot zusammen gepflanzt), dachten aber an eine speziellen Klon
- Reift einen Monat nach Merlot, mach schwere Lehmböden, braucht viel Wärme
- Chilenischer Carmenere ist oft sehr grün, blättrig, Säure und Tannin betont
- Als Boursiquot die Rebsorte erkannt hatte, wurden richtige Lagen mit Böden für die Rebsorte gesucht – die Qualität verbesserte sich schlagartig

Carmenere

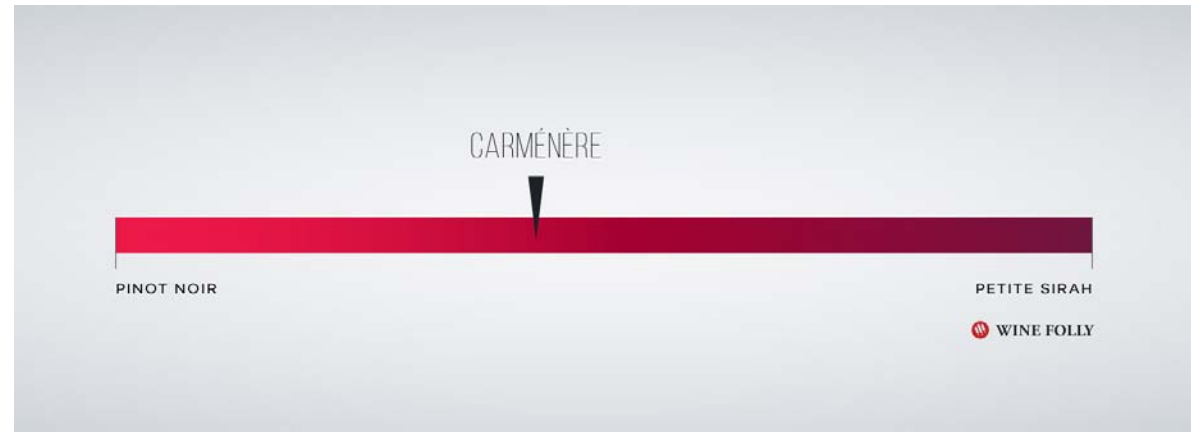
- Name leitet sich wahrscheinlich vom Rotpigment Karmin ab
- Wahrscheinlich eine Kreuzung aus Cabernet Franc und Gros Cabernet
- Hoher Pyrazin Spiegel, der mit höherer Reife abnimmt, Pyrazin ist für grasige, erdige Noten im Wein verantwortlich (Gras, Paprika, Stachelbeeren, grüne Blätter, pfeffrig, Kaffee,...)
- Colchagua ist mehr als ein Drittel des gesamten Carmenere Bestandes Chile ausgepflanzt
- Klassischer Carmenere ist Pyrazin-Charakter, mit Noten nach Bitterschokolade, dunklen reifen Früchten und sehr tiefer Farbe
- Icon Carmenere: Kai von Errazuriz, Carmin de Peumo von Concha y Toro, Purple Angel von Montes
- Passt sehr gut zu stark gewürzten indischen Küche und chilenisches Gericht „Pastel de Choclo“ (Zuckermais gekocht mit Rindfleisch, Zwiebel und Oliven)

Carménère

ORIGIN:
Bordeaux, France

SYNONYMS:
Cabernet Gernischt

COLOR:
Medium Ruby



RASPBERRY



GREEN PEPPER



BLACK PLUM



COCOA POWDER



PAPRIKA



FRUIT



BODY



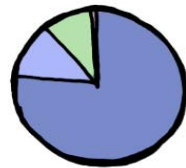
TANNIN



ACIDITY



ALCOHOL



- CHILE
- CHINA
- ITALY
- OTHERS

WINE FOLLY

Carménère

ORIGIN:
Bordeaux, France

SYNONYMS:
Cabernet Gernischt

COLOR:
Medium Ruby



RASPBERRY



GREEN PEPPER



BLACK PLUM



COCOA POWDER



PAPRIKA

Pais (Mission)

- Blütezeit ist vorüber, Anbau deutlich nachgelassen – 7.000 ha
- Name der Traube auf DO Weinen verboten
- Pípenos: Blend aus Pais Trauben, meist sehr frisch, gelegentlich auch leicht sprudelnd, sehr köstlich und gekühlt getrunken, aus 100y – 200y – 300y Pais Rebanlagen
- Miguel Torres hat den ersten Pais Rose Sparkling kreiert
- Kleiner Produzenten versuchen der Sorte als Rotwein mehr Respekt zu verleihen
- Zumeist sehr helle Farbe mit viel Tannin

Region Viticola de Atacama DO (Norte Grande und Norte Chico)

- Atacama Wüste ist ein trockener Landstrich im Süden von Peru und im Norden von Chile (1.000km) aus Sanddünen, Salzwüsten und Mondlandschaften
- Valle de Hoasco und Valle de Copiapo (benannt nach den Flüssen), 8.000 ha
- Hauptsächlich Tafeltrauben für den Export und Trauben zur Pisco Erzeugung in Form von Pergola Erziehung
- Oliven und Kupferbergbau (Weltweit größtes Kupfervorkommen) – große Wirtschaftskraft
- Sehr wenig Qualitätsweinbau, Vina Ventisquera
- Pisco in Chile seit 1931 Ursprungs geschützt, in Peru seit 1991
- Pisco ist nach der Stadt Pisco im Norden von Peru benannt, daher erkennt die EU Pisco aus Chile mit Ursprungsbezeichnung nicht an
- Peruanische Pisco ist etwas feiner und aromatischer als der Chilenische
- Rebsorten: Moscatel (Muscat de Alexandria), Moscatel Rosato, Moscatel de Austria (Torrantes Sanjuanito), Torontel (Moscatel Amarillo, Nachkomme von Pais x Muscat de Alexandria)
- Pisco sour und Pisco (Pisco mit Cola)
- Größtes Problem ist die Wasserversorgung in der Wüste auf Grund der Rechte und Streitigkeiten mit dem Bergbau

Atacama DO

Valle de Hoasco



Valle de Copiapo



Region Viticola de Coquimbo (Norte Chico)

- Erstreckt sich vom 30-32° südliche Breite
- Umfasst drei Weinbaugebiete, die jeweils etwas 150 km von einander getrennt sind, Valle de Elqui, Valle de Limari, Valle de Choapa
- Trockene Region zwischen dem Wüstenklima im Norden und dem maritimen Klima um Santiago, die trotz der Trockenheit *Vitis vinifera* unterstützt.
- Elqui Tal riesige Probleme mit Wasser, Stauseen erreichen nur noch 10 bis 20 Prozent Kapazität
- 2015 wurden im Elqui und Limari einige Tausend Hektar Weinberge aufgegeben auf Grund der Wasser Knappheit, beide Täler sind Traubenlieferant für die Pisco Erzeugung
- Coquimbo ist der bergigste und engste Sektor in Chile
- Sehr gute Qualitätsweine (de Martino)

Valle de Elqui DO

Areas: La Serena, Vicuna, Paiguano

- 500 ha Weinbaufläche
- Trockenstes Gebiet in Coquimbo und das nächste zur Atacama Wüste
- Neuer Hotspot für Qualitätsweine
- Ebenso Anbau von Zitrusfrüchten, Papaya
- Kein Entre Cordilleras Gebiet, Weingärten an den Hängen der Anden, Anbau von 500m bis 2.200m Seehöhe
- Temperaturschwankungen von 32° bis 16° Celsius Day/Night



Valle de Limari DO

Areas: Ovalle, Monte Patria, Punitaqui, Rio Hurtado

- 3.000 ha Weinbau, einziger Costas Bereich in Coquimbo
- Top Weinbaugebiet für Chardonnay
- Wolkenloses, trockenes Klima
- Eine der wenigen Gegenden mit kalkhaltigem Boden und roter Lehmauflage (Terra rosa in Australien)
- Mehr Nähe zur Küste, daher Klima kühler und gemäßigter
- Herzstück des Weinbaues in Limari ist 10 bis 30 km von der Küste entfernt, Vormittags der Comanchaca Nebel, Nachmittage und Abende sind klar und wärmer (24° - 25° im Jänner zur Erntezeit, selten mehr)
- Seit über 100 Jahre Weinberge für Pisco
- Concha y Toro, Marcelo Papa (Winzer der Marke Castello del Diablo)
- Syrah und Cabernet Sauvignon, an der Küste ist Chardonnay die meist angepflanzte Rebsorte „Cool Climate“



Valle de Choapa DO

Areas: Salamanca, Illapel

- Etwa 100 ha
- Im südlichsten Teil von Coquimbo
- Seit 2015 eine Hand voll Winzer
- De Martino ist der größte Weinbaubetrieb
- Domain de Manson, MOVI – Mitglied, „Stamp-sized“ winery



Region Viticola de Aconcagua (Zona Central)

- 3 Unterregionen:
 - Valle del Aconcagua, Valle de Casablanca, Valle de San Antonio
 - 2 zwei Gebiete außerhalb der bestehenden Teilregion: Valle de Marga-Marga und Zapallar
 - Das Aconcagua Tal liegt etwa 65 km nördlich von Santiago, benannt nach dem Aconcagua Fluss, der am Fuße des Berges Aconcagua entspringt, der höchste Berg Südamerikas, 15 km von der argentinischen Grenze (Mendoza) entfernt

Valle de Aconcagua DO

Areas: Hijuelas, Panquehue, Llaillay, San Felipe, Santa Maria, Calle Larga, Quillota, San Esteban

- Etwa 1.500 ha Rebfläche
- Neben Weinbau Zitronen und Avocado Plantagen
- Fluss Aconcagua entspringt in den Anden zum Pazifik und umfasst Costas, Entre Cordilleras und Anden, das Tal ist Eng und kurvig
- An der Costas werden frische duftige Weißwein produziert auf Grund der Schieferböden, im Landesinneren kräftige spät reifende Rotweine (im Osten auf Grund des heißen Klimas Grenache und Mourvèdre, in den Cordilleras ist das Klima etwas gemäßigter, gut für Cabernet Sauvignon – Bordeaux Stil)
- Vina Errazuriz wurde 1870 gegründet, 1994 die Partnerschaft mit Robert Mondavi – Sena
- Sena besiegte 2004 Lafite und Margaux bei einer Blindverkostung in Berlin, einer der Erfolgreichsten Icon Wines aus Chile
- Carmenere, Cabernet Sauvignon und Syrah sind die meist angepflanzten Weine des Tales, Sauvignon blanc gewinnt an Bedeutung



Valle de Casablanca DO

Area: Casablanca

- 6.000 ha, 33° südl. Breite, nur Costa, 130 Winzer, erstes Cool Climate in Chile
- Sehr nahe an der Küste 30 km, der Humboldt Strom kühlt das warme Klima, Nachts viel Nebel und am Nachmittag kühlende Winde
- Starke Frostgefährdung im Frühjahr (November), die den Winzer immer wieder Sorgen bereitet, Windräder sind allgegenwärtig
- Rebsorten vor allem Chardonnay und Sauvignon Blanc, Syrah und Pinot Noir, 75 Prozent Weißwein
- Führende Betriebe sind Vina Casablanca, Casas del Bosque, Kingston Family Vineyards, Veramonte der Familie Huneeus
- Casablanca verlangt Wurzelstöcke gegen Nematoden, kleine Würmer, die Wurzeln der Reben genau so schädigen können wie die Reblaus
- Kühle Regionen wurden lange für gering angesehen, Casablanca zeigte als erstes das Potential, das darin liegt



Valle de San Antonio DO

Zona: Valle de Leyda Areas: Cartagena, Algarrobo, San Juan

- 2.300 ha Weinbaufläche, unweit der Küste, Weißwein, sowie auch Rotwein Bereitung, Klima ähnlich wie Marlborough in Neuseeland
- 3 Subzones: Valle de Leyda, inoffiziell Lo Abarca, Rosario
- Meisten Weinberge 15 km von der Küste entfernt, Fäulnisgefahr
- Sehr kühle Wachstumsaison, Syrah wird meist Mitte Mai geerntet
- Schwemmböden und ein wenig Kalk
- Produzenten: Casa Merin, Matetic (Demeter zertifiziert)



Region Viticola de Valle Central (Zona Central)

- Umfasst die Täler Maipo, Rapel, Curico und Maule
- Halbtrockenes mediterranes Klima, im Winter nimmt Regen zu
- Landwirtschaftliches Zentrum Chiles
- Niederschlag nimmt zu, je weiter man in den Süden geht
- Wärmste Gegend ist Rapel Valley

Valle de Maipo DO

Areas: Santiago, Pirque, Buin, Puente Alto, Isla de Maipo, Talagante, Melipilla, Alhue, Maria Pinto, Colina, Calera de Tango, Til Til, Lampa

- 12.500 ha (etwa die Hälfte ist CS), Maipo Fluss fließt im Zick Zack von den Anden Richtung Pazifik
- Tägliche Temperaturschwankungen bis zu 20° Celsius möglich, verstärkt durch Andenwinde
- Zentrum ist die Hauptstadt Santiago
- Maipo wird inoffiziell in drei Bereiche geteilt: Alto Maipo an den Anden (südamer. Piemont), Maipo Media (zentraler Bereich), Maipo Costa/Maipo Bajo (tiefsten gelegenen Weinberge im Südwesten)
- Die meisten historischen Weingüter liegen hier: Santa Carolina, Cousino Macul, Castillo del Diablo von Concha y Toro, Santa Rita, ...
- Einige der besten Cabernet Sauvignons Chiles (und Bordeaux ähnliche Blends) entstehen hier in Alto Maipo (Don Melchior, Almaviva, Vinedo Chadwick, Antiyal von Alvaro Espinoza, Casa Real von Santa Rita,...
- Nordufer des Maipo Flusses schottrige Böden, gut für CS, Südufer mehr Schwemmböden
- In Maipo Media weniger CS, mehr Carmenere auf Grund von Leimböden
- Maipo Costas besitzt kühleres Klima, die Weinberge sind noch sehr jung



Valle de Rapel DO

Subzonen: Valle del Cachapoal, Valle de Colchagua

- Valle de Rapel wird in zwei Subzonen definiert, Valle del Cachapoal und Valle de Colchagua
- Kupferbau
- Gemüsekammer Chiles für den Export
- Fluss Rapel entsteht am Zusammenfluss von Cachapoal und Tinguiririca



Valle del Cachapoal DO

Areas: Rancagua, Requinoa, Rengo, Peumo, Machali, Colauco

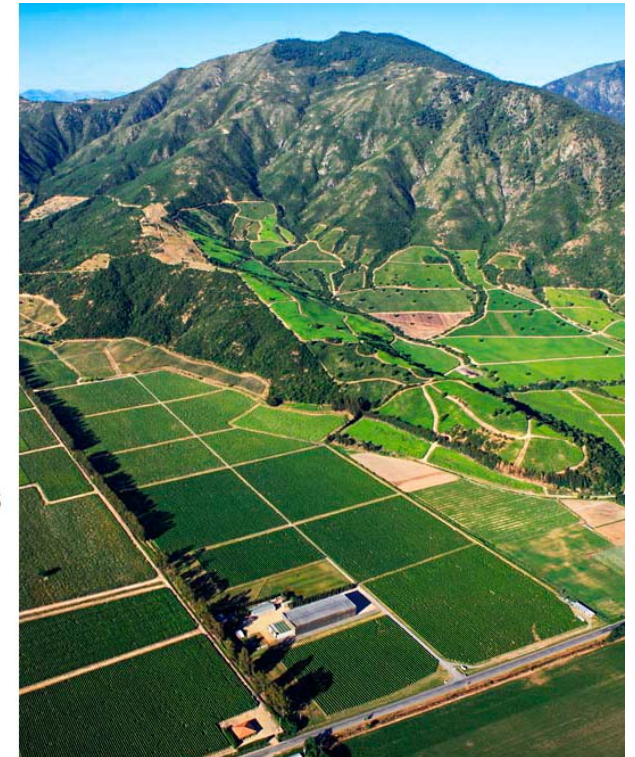
- Cabernet Sauvignon, Carmenere und Merlot sind die am meisten gepflanzten Rebsorten
- Cachapoal ist kleiner als der DO Nachbar Colchagua und ist reines Entre Cordilleras Gebiet
- Um einiges wärmer als Colchagua und Maipo im Norden
- Aufgrund der Hitze reift Carmenere sehr gut, spätreifend, liebt die Ton- und Schwemmlandböden, Ernte erst im Mai
- Es gibt keinen Frost, keine Fäulnis oder zu viel Regen
- Einige Top Carmenere werden hier produziert, „Herencia“ von Santa Harras und „Carmin de Peumo“ von Concha y Toro
- Cabernet Sauvignon und Syrah reifen gut an den Hängen der Anden in Alta Cachapoal
- Alta Cachapoal wird immer interessanter und viele Neuanpflanzungen, diese werden in den Anden bis 1.000m über den Meeresspiegel gepflanzt



Valle de Cholchagua DO

Areas: San Fernadno, Chimbarongo, Nancagua, Santa Cruz, Palmilla, Peralillo, Lolol, Marchigüe, Litueche, La Estrella, Paredones, Pumanque

- 30.000 ha Rebfläche, davon zwei Drittel Entre Cordilleras (sehr flache Tal Ebene)
- Flächen mäßig das zweit größte DO Gebiet nach Valle de Maule
- Cabernet Sauvignon, Carmenere, Syrah, Merlot dominieren
- Meiste Vorkommen von CS und Carmenere
- An der Küste Neuauspflanzungen von SB
- Cholchagua ist in Bewegung, viele traditionelle Häuser wie Cono Sur, Casa Silva, Viu Manent, jedoch auch neue Investitionen von Lapostolle, Los Vascos, Hacienda Araucano, Montes, Neyen, Koyle (Biodynamiker),... die für viel Energie sorgen
- Apalta ist eine der viel versprechenden Zonen in Cholchagua, aber noch immer inoffiziell, Apalta (Erdbeben)
- Südlich des Tinguiririca Flusses, nach Süden offen, von drei Seiten von Bergen geschützt – Hufeisen förmig
- Reduziertere Sonnenstunden, kühleres Klima, Granitböden, ergeben üppige, dichte dennoch strukturierte Rotwein
- Clos Apalta von Lapostolle, Alpha M von Montes
- Teilweise alte Rebstöcke von 1920



Valle de Curico DO

Zonen: Valle de Teno, Valle del Lontue

Areas: Molina, Romeral, Rauco, Sagrada Familia, Vichuquen

- 20.000 ha Weingärten, schwere Lehmböden, in den 80iger Jahren aufkommender Stern, jetzt viel Massenware
- Valle de Teno und Valle de Lontue gehören zu den politischen Bezirken von Maule, sind jedoch DO Zonen von Curico
- Vichuquen ist Curico einziger Costas Bereich, Schieferböden, sehr viel versprechende für Weißwein, doch sehr abgelegen an der Küste
- Klima schon etwas kühler, Winter sehr regnerisch
- Schon mehr Weißwein Anbau, jedoch noch immer sehr viel Cabernet Sauvignon
- Sauvignon Blanc an zweiter Stelle, noch immer wird Sauvignon Vert (der italienische Friulano) offiziell als Sauvignon Blanc gepflanzt
- Merlot, Syrah, Carmenere, Chardonnay hat ebenfalls Stellenwert
- 1979 startete Miguel Torres sein Unternehmen in Chile und war stark am Erwachen des Landes beteiligt
- Manso de Velasco – Cabernet Sauvignon von 100 Jahre alten Rebstöcken

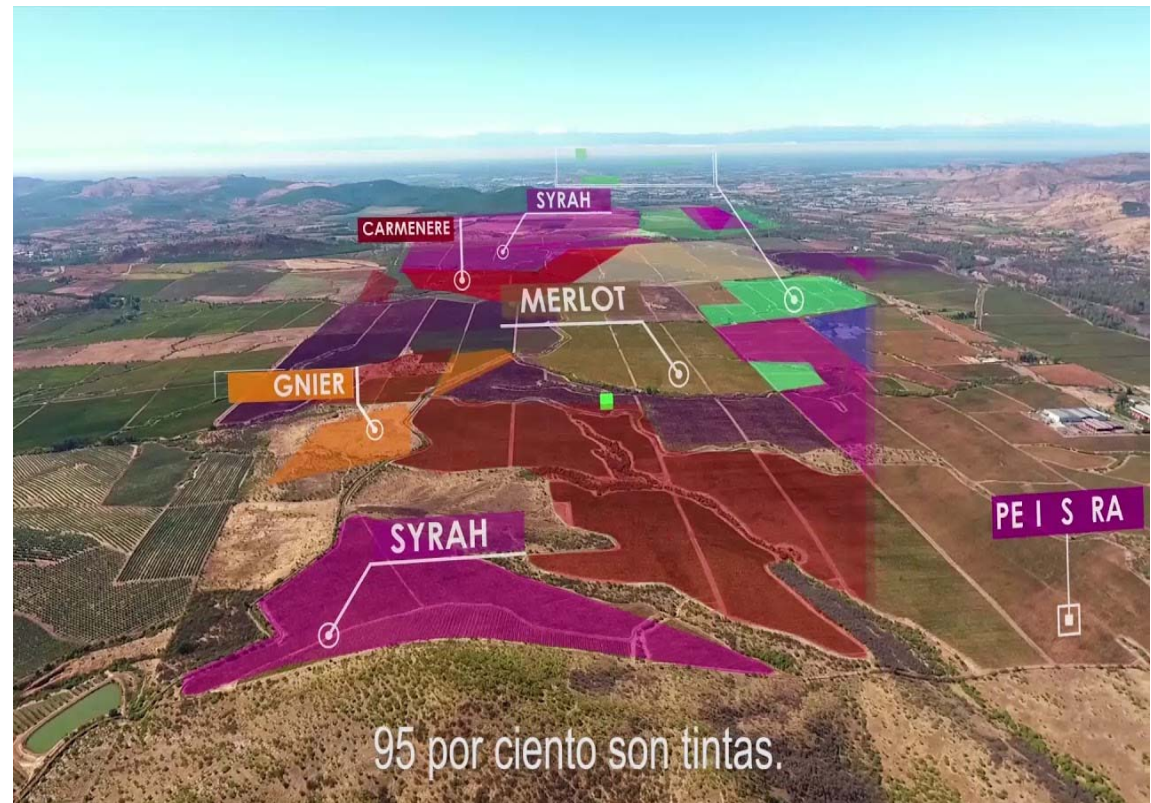


Valle de Maule DO

Zonas: Valle de Claro, Valle del Loncomilla, Valle del Tutuven

Areas: Empedrado, Curepto, Talca, Penciahue, San Rafael, San Javier, Villa Alegre, Parral, Linares, Longavi, Retiro, Cauquenes, San Clemente, Colbun

- Mehr als ein Viertel der chilenische Produktion verantwortlich, jedoch 50 Prozent der chilenischen Rebfläche
- Sultana, Crimson, Flame Seedless, Pais ist die am zweit häufigste angebaute Rebsorte, hinter Cabernet Sauvignon
- Image als Massenproduzent
- Wandel durch Umdenken
- Cabernet Franc entwickelt sich gut im milden, regnerischen Herbstmonaten
- Alte Buschreben mit Carignan, alte Reben von Malbec und Semillon
- Sehr viel Maisanbau neben Wein
- Fast alle Produzenten Chiles besitzen Obst- oder Weingärten in Chile



Region Viticola del Sur (Zona Sur)

- Erstreckt sich vom 36° – 38° südliche Breite
- Nicht mehr das südlichste Weinbaugebiet
- Regnerisches, maritimes Klima
- Die Landschaft ist gemäßigter, grüner und nicht mehr so bergig
- Sur DO macht etwa 10 Prozent der Gesamtanbaufläche aus, hauptsächlich an den Flüssen des Itata und Bio-Bio
- Es werden in gleichen Teilen Rotwein sowie auch Weißwein Rebsorten angepflanzt

Valle de Itata DO

Areas: Portzuela, Coelemu, Chillan, Quillon

- Befindet sich im Norden von Sur, grenzt an Maule, 10.000 ha +, des was ma ned so genau
- Kühles wolkiges Wetter, rote Granitböden,
- Pais ist die am meist angebaute Rebsorte, Gobelet Buscherziehung weit verbreitet, wenig Bewässerung
- Muscat de Alexandria und Cinsault sind oft in 60 – 80 Jahre alten Anlagen anzutreffen (empfohlen zur Auspflanzung nachdem Chillán Erdbeben 1939)
- Muscat wird leicht und trocken produziert, Cinsault ergibt leichte duftige Weine
- Pais kann oft 100 Jahr und noch älter werden, oft jedoch „Field Blends“ mit anderen Rebsorten
- Pais aus Maule und Itata kommt in Mode, da viele Sommeliers authentische Weine neben den Bordeaux Blends, Pinot Stilen und Rhone Rebsorten suchen
- Oft werden alte Anlagen an der Küste verkauft anstatt erneuert zu werden – Regen, Fäulnisdruck, Krankheiten, es werden Kieferwälder für den Export angelegt
- Syrah und Cabernet Franc zeigen ebenfalls Potential



Valle del Bio-Bio

Areas: Yumbel, Mulchen

- Südlich von Itata
- Klima und Landschaft ident zu Itata
- Herbstregen und Temperaturschwankungen sind eine Herausforderung für die Winzer
- Hotspot für Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon Blanc und aromatische Weißwein
- Pais und andere historische Rebsorten nehmen noch eine Teil der Weinberge unter Beschlag, Bio-Bio modernisiert sich jedoch schneller als Itata



Valle del Malleco Do

Area: Traiguen

- Die südlichste DO von Sur, 625 km südlich von Santiago
- Erste Auspflanzungen erst 1997, 20 ha (2014) Chardonnay und Pinot Noir
- Klima windig, kühl, regnerisch, kontinental
- Unruhen zwischen der Regierung und den unterdrückten Mapuche
- Land wird oft gewaltsam besetzt oder zerstört, Risiko für Landbesitzer
- Land wird nicht oft verkauft, da es das einzige ist, was die Menschen hier besitzen
- Erste Erfolge durch Vina Aquitania „Sol de Sur“ und „Clos de Fous“ von Pedro Parra
- Malleco hat viel Potential für die Zukunft



Region Viticola Austral (Zona Sur)

- Region Austral ist die südlichste DO in Chile mit den Untergebieten Valle del Cautin und Valle de Osorno
- Casa Silva war erster Produzent in Austral, Lake Ronco, 900 km südlich von Santiago, Niederschlag 1.800 mm, Chardonnay, Sauvignon blanc und Pinot Noir werden angebaut
- Rafael Urrejola von Undurraga hat am Gletschersee General Carrera in der Chilenische Tundra Versuchsgärten angelegt, 1.250 Kilometer südlich von Santiago ist dies der südlichste Weinberg der Welt am 46 Breitengrad (es wurde noch kein kommerzieller Wein veröffentlicht)

Region Viticola Austral

Valle de Osorno DO



Rafael Urrejola// Gletschersee General Carrera



VIGNO

- Nach dem verheerenden Erdbeben 2010 schlossen sich ein Duzend Winzer zusammen um den Carignan zu aufrecht zu erhalten – **Vignadores de Carignan**
- Carignan wurde nach Erdbeben 1939 zu Auspflanzung empfohlen, als Alternative zu Pais, im Cuvee Farbe zu geben und die Säure von Pais zu bändigen
- Wein ging in „PIPENOS“ unter, dem Tisch- und Hauswein der Chilenen, Cuveetiert mit Pais und anderen Rebsorten
- Die Rebsorte wurde vergessen, heutzutage alte Reben, wieder belebt und kultiviert, Erbe aus vergangener Tradition
- Rebflächen von etwa 600 ha Carignan im Westen von Maule wurden wieder belebt – Marke Vigno
- Geografisches Gebiet der Herkunft wurde definiert, Rebstöcke müssen Minimum 30y alt sein, mindestens 65% Carignan im Blend, 2 Jahre Reife (keine Definition ob Flasche, Holzfass, neues oder altes Holz)
- Es gibt keine Verkostungspanels noch andere regulatorische Kontrollen
- Die Vignadores stehen in Verhandlung mit der Regierung, um VIGNO zur ersten DOC Chiles zu bewilligen
- Dies soll Weg weiter ebnen, um weitere DOC´s zu erlassen, Itata Cinsault oder Maule Pais????

MOVI – Movimiento de Vinateros Independientes

- 2009 schlossen sich 12 kleine qualitätsorientierte chilenische Weingüter zusammen – MOVI
- In einem Land wo riesige Weingüter dominieren, zeigt diese Vereinigung andere Perspektiven
- Bei Veranstaltungen von MOVI sind die Winzer anwesend und nicht durch ein Werbeteam vertreten
- Einige Mitglieder sind Bio dynamisch oder sogar Demeter zertifiziert
- Manche arbeiten bei größeren Weingüter und verfolgen Ihre eigenen Projekte
- Mittlerweile mehr Mitglieder als zu Gründung
- Garage Wine Co., Montsecano, von Siebenthal, Sigla, Kingston,...

Sources

- Guildsomm.com
- Purple pages by Jancis Robinson