

Viña VIK

In één woord: indrukwekkend

‘Het geheel is meer dan de som der delen’ is het holistische motto van wat ongetwijfeld een van de indrukwekkendste en fascinerendste wijnbouwprojecten ter wereld moet zijn: Viña Vik in Chili. Ik was er te gast en beleefde hoe daar, met oog voor zo’n beetje ieder detail, een nieuw, duurzaam totaalconcept van wijnbouw, oenotoerisme en natuurbescherming wordt neergezet.

TEKST & FOTOGRAFIE:
Lars Daniels MV

Viña Vik, in de Millahue Valley in Cachapoal, is de droom van de steenrijke Noorse zakenman Alexander Vik, ook kunstfanaat, natuurliefhebber en sportfreak. In 2006 besloot hij een groot stuk land te kopen in de onbekende Millahue Valley in het centrale zuiden van Cachapoal, ietsje noordelijker dan het beroemde Apalta. Het gigantische project moet behalve uit meer dan 300 hectare wijngaarden en een hypermoderne, duurzame wijnmakerij ook gaan bestaan uit een zeer luxe hotelaccommodatie. Daarvoor werd een team van professionals met een indrukwekkende staat van dienst aange-

trokken. Patrick Valette, ex-Château Pavie in Saint-Emilion en onder andere ook betrokken bij Neyen in Apalta, is *the leader of the pack*. Gonzague de Lambert, die Valette al uit Saint-Emilion kent, doet de marketing en commercie, en Cristián Vallejo (voorheen onder meer Terramater) is de wijnmaker en wijnbouwdeskundige.

Onderstokken

Het geheel mag dan wellicht groter worden dan de som der delen, ik kan het nu alleen over de onderdelen hebben, want het

project is nog lang niet af. Maar die zijn al zó fascinerend. De wijnbouw kan staan voor een schoolvoorbeeld van moderne *precision viticulture*. De keuze voor deze vallei is niet zomaar: er is uitgebreid klimaat- en bodemonderzoek voor gedaan. Op basis daarvan is bepaald welk druivenras waar is aangeplant. Die druivenrassen zijn vooral cabernet sauvignon (48%) en carmenère (35%), aangevuld met syrah (12%), cabernet franc (4%) en merlot (1%). Daarvan zijn de beste Chileense selecties (in geval van cabernet sauvignon en carmenère) en geregistreerde Franse klonen (voor syrah, cabernet franc en merlot) gebruikt, iets dat vrij zeldzaam is

in Chili. Nog zeldzamer is dat alle rassen op zes verschillende geselecteerde onderstokken staan, en niet op hun eigen wortels, zoals meestal in Chili.

Valette is heel stellig over de voordelen van onderstokken ten opzichte van eigen wortels: ze zijn beter aangepast aan de verschillende bodems van een grote wijngaard zoals Vik en dragen daardoor sterk bij aan een homogene wijngaard. Dat lijkt wellicht vaag, of zelfs het evangelie van een halve Bordelais in Chili, maar ze maken maar één wijn bij Vik. Los daarvan is hij zeker niet de enige in Chili die tegenwoordig onderstokken prevaleert boven eigen wortels (zie ook het artikel op p. 14). Feit is natuurlijk wel dat het importeren en enten van klonen en onderstokken extra tijd en geld kost in Chili. Maar bij Vik is geld geen probleem.

Irrigatie op maat

Ook op het gebied van irrigatie wordt niets aan het toeval overgelaten. Doordat men de vochtigheidsgraad van de bodem per perceel en soms per plant meet, en de toestand van de bladeren per plant bekijkt, kan de watergift zeer nauwkeurig worden afgestemd op de waterbehoefte van de wijnstok. Dit betekent niet dat de kraan continu een beetje open staat, maar juist dat Vik de periodes van irrigeren weet terug te brengen tot slechts enkele per jaar. Vóór de *véraison* (verkleuring van de druiven) wordt niet of nauwelijks geïrrigeerd, daarna – afhankelijk van bodem en druivenras – in de meeste percelen slechts twee à drie keer, maar dan wel flink, alsof het een fikse regenbui betreft.

Dat deze wijze van irrigeren kan, heeft ook te maken met de voor Chili hoge plantdichtheid van de wijngaarden van Vik: 7500 tot 8500 stokken per hectare. Door de concurrentie worden de planten gedwongen dieper te wortelen, waardoor spaarzaamer irrigeren mogelijk wordt, mits het water van tijd tot tijd maar een serieuze diepte bereikt. Dit alles wordt natuurlijk niet alleen gedaan om water te besparen, maar vooral vanuit kwaliteitsoogpunt; doordat vóór de *véraison* niet geïrrigeerd wordt, produceert de druif minder suiker,



Patrick Valette

waardoor de alcoholpercentages in de hand kunnen worden gehouden. De periode van *véraison* tot rijping is, mede door deze manier van irrigeren, enorm lang (tot wel 100 dagen), wat gunstig is voor de aromatische en fenolische ontwikkeling van de druif.

Doordachte vinificatie

Het zal niet verbazen dat ook ten aanzien van de vinificatie een duidelijke filosofie hand in hand gaat met de grootst mogelijke zorg. Er wordt 's nachts geoogst, waarna de druiven vijf dagen koel inwerken. En bij de daarop volgende vergisting, uiteraard per perceel en druivenras, doen natuurlijke gisten hun werk. Tijdens de redelijk lange *cuvaison* worden kleur en tannine alleen onttrokken door *remontage* (waarbij wijn van onder uit het vat boven in het vat wordt teruggepompt). Na de alcoholische gisting wordt de wijn geassembleerd en rijpt hij 18 tot 24 maanden in nieuwe Franse barriques van diverse top-tonneliers, zoals Seguin Moreau, Sylvain, Vicard, Demptos en Radoux.

Topwijn

Al dit werk moet natuurlijk leiden tot een grote wijn, want daar draait het om. Sterker nog, Vik heeft de ambitie om 'de beste wijn van Zuid-Amerika' te maken.

En wat ik samen met reisgenoot Edwin Raben proefde, was van zeer hoge kwaliteit en volledig in lijn met de filosofie van Vik. Vik 2010 is voor Chileens doen wat streng en mooi compact in de geur, met rijp zwart fruit, grafiet, wat peper en kruiden. Het rijpe zwarte fruit komt op niet te zwoele wijze terug in de smaak, die opvallend fris is door goede zuren, en bovenal een erg goede structuur heeft door geweldige tannine. In combinatie met de lange afdronk zijn het de voorwaarden voor een serieuze goede, in de toekomst waarschijnlijk grote wijn, die nu al meedoet met de betere wijnen van Chili. Hij valt vooral ook op doordat hij anders is – noem het eleganter. En dat is precies wat Vik en Valette willen: de wijn moet een genot zijn om te drinken.

Toekomst

2013 wordt een groot jaar voor Viña Vik. Dan zal de *winery*, een prachtig ontwerp van de Chileense architect Smiljan Radic, af zijn en zal de wereld meer kennis gaan maken met de wijn van Vik, die overigens nog geen Nederlandse importeur heeft. Bovendien moet meteen daarna het luxe hotel-restaurant geopend worden, opdat meer mensen dit indrukwekkende project kunnen beleven. Ik kan alleen maar zeggen: daar moet u eens geweest zijn!

Meer informatie is te vinden op www.vik.cl en www.vikretreats.com.



Millahue Valley