

Cono Sur - Colchagua www.conosur.com



Senior Winemaker Guillermo Sánchez Martínez

Wijngaardbezit

Cono Sur, in 1993 opgericht te Chimbarongo, Colchagua en eigendom van Concha y Toro, bezit ruim 100 wijngaarden, in totaal 1.800 ha. Daarnaast worden druiven aangekocht van contractboeren met 1.900 ha. Van de productie is 60% rood en 40% wit. Hoekstenen zijn innovatie, respect voor het milieu, marketing, public relations en het pinot noir project. De wijngaarden bevinden zich in de volgende gebieden:

- **Limari** – vnl. chardonnay, viognier, carmenère en syrah;
- **Aconcagua** – vnl. cabernet sauvignon, carmenère, syrah en malbec;
- **Casablanca** – vnl. sauvignon blanc, chardonnay, gewürztraminer en pinot noir;
- **San Antonio** – vnl. sauvignon blanc, chardonnay, pinot noir en syrah;
- **Maipo** – vnl. cabernet sauvignon en carmenère;
- **Cachapoal** – vnl. merlot, malbec, carmenère, syrah en cabernet sauvignon;
- **Colchagua** – vnl. viognier, pinot noir, merlot, malbec, carmenère, syrah en cabernet sauvignon;
- **Curicó** – vnl. sauvignon blanc, chardonnay, viognier, pinot noir en malbec;
- **Maule** – vnl. merlot, carmenère, syrah en cabernet sauvignon;
- **Bío-Bío** – vnl. chardonnay, riesling en pinot noir.



v.l.n.r. Paul Op ten Berg, Niek Beute, Guillermo Sánchez Martínez, Susana Gonzalez

Op de fiets

De fiets is het symbool van Cono Sur. Brand Manager Claudia Pfau drukt ons dan ook weer – net als 5 jaar geleden - na aankomst een fiets in de handen en daar gaan we, voor een tocht door de wijngaarden met Claudia en Senior Winemaker Guillermo Sánchez Martínez.



Pinot noir project

Voor dit in 1999 gestarte project heeft Cono Sur als consultant Martin Prieur (Domaine Jacques Prieur te Meursault) aangetrokken. Pinot noir stond hier al, de winery werd er naast gebouwd. Vanuit Colchagua heeft pinot noir zich verspreid over alle wijngaarden van Chili. Cono Sur is nu de grootste producent van pinot noir ter wereld.

Volgens Guillermo Sánchez zijn de wijngebieden in het kustgebergte, vooral Leyda en Casablanca, erg geschikt voor pinot noir. Veel pinot noir van Cono Sur staat dan ook daar. Bío-Bío is ondanks de vele neerslag ook een goed gebied voor pinot noir, want ook daar is rode klei te vinden en heeft Cono Sur pinot noir aangeplant, zowel op percelen met zandgrond als andere met klei. De resulterende wijnen zijn zeer verschillend. Men heeft het probleem van grijze botritis als gevolg van de vochtigheid in Bío-Bío nu onder controle. En het rendement is met 8-9 ton per hectare goed te noemen.

Cono Sur heeft in de Aconcagua vallei ook wijngaarden aangelegd, vanaf het begin biodynamisch. De volgende klonen worden gebruikt: 777, 113, 115, 116, 16 en GE2. De

beste resultaten echter worden behaald met de eigen Cono Sur kloon (Pommard kloon), die via klonale selectie in eigen wijngaarden wordt vermeerderd en die nu 70% van de pinot noir productie voor zijn rekening neemt.



Santa Elisa Estate

Deze 300 ha grote, aaneengesloten wijngaard van Cono Sur ligt in Chimbarongo, direct naast de winery. 80 ha hiervan heeft biologische wijnbouw, de rest milieuvriendelijk. In de wijngaarden laat men schapen rondlopen die het teveel aan begroeiing opeten. De alluviale bodem bestaat uit rode klei met de helft ronde keien van graniet en is zeer mineraal en onvruchtbaar. De pinot noir die hier wordt geproduceerd krijgt door de zon een andere stijl. De druiven bouwen meer anthocianen (kleur en tannines) op en hebben een dikkere schil. Er kan wel een gebrek aan zuren ontstaan en te veel alcohol, waar het canopy management en de irrigatie op worden afgestemd.

Irrigatie

Het water voor de druppelirrigatie komt van de Andes en de nabijgelegen Tinguiririca rivier, oppompen van grondwater is niet nodig. Waar de irrigatie bij andere druivenrassen een maand voor de oogst kan stoppen om stress te verkrijgen, is dat bij pinot noir onmogelijk: de zuurgraad moet intact blijven. De stress in de wijnstokken wordt gemeten met de Scholander Pump. Omdat hier dagelijks ochtendmist optreedt, is er een risico voor botritis. We komen bij het oudste blok met pinot noir, met stokken die geplant werden in 1968. Dit is de 'moeder' van alle pinot noir wijngaarden van Cono Sur. De plantdichtheid bedraagt 2,5 x 1 meter. Het rendement is 50 hl/ha, per plant 2 kg druiven.



Insecten en ganzen

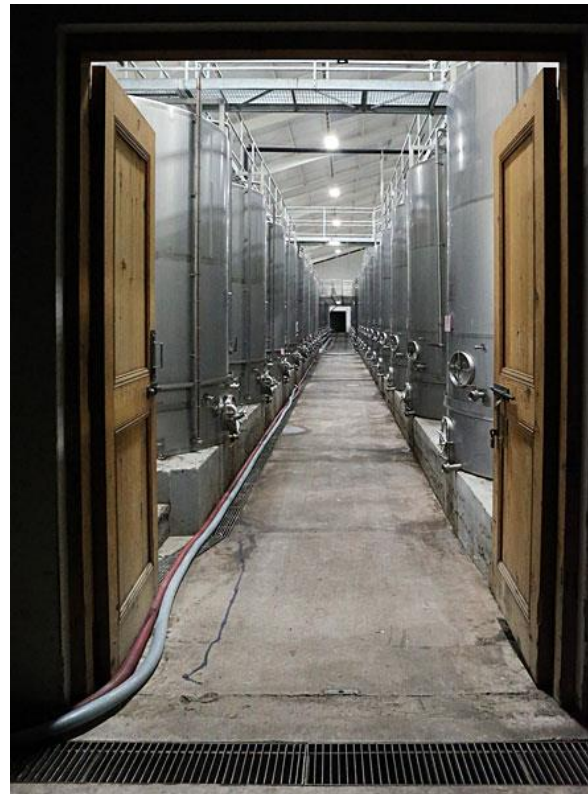
Op 150 hectare wordt biologisch gewerkt en men is bezig met het traject naar biodynamie. In de toekomst moet in alle wijngaarden van Cono Sur biodynamische wijnbouw worden gerealiseerd. In de wijngaard werken twee mensen fulltime, die de hele dag insecten monitoren. Om de onderkant van de wijnstokken zitten stroken karton. Ze zijn gedrenkt in knoflook en dierlijk vet, met aan de binnenkant lijm. Dit is een afschrikmiddel tegen de burrito, een 3 cm grote vliegende kever die op 1 tot 1,5 m diepte de wortels van de wijnstokken opeet. In het voorjaar kruipen de larven langs de wijnstok omhoog om de zachte scheuten op te eten. De geprepareerde stroken karton houden de larven tegen en zijn goedkoper en milieuvriendelijker dan chemicaliën. De burritos maken rechtsomkeert en worden vervolgens opgegeten door de honderden ganzen die in de wijngaard rondlopen.

Rode en witte spinnen

Men heeft ook last van minuscule rode spinnen die in de spleten van de wijnstokken leven en de bladeren opeten. Die vermenigvuldigen zich explosief, maar ze worden bestreden door witte spinnen, hun natuurlijke vijanden, los te laten die hun rode collega's deels vernietigen. Ze houden elkaar nu in evenwicht. We zien de bekende doosjes die motten een seksuele verwarring bezorgen. Ook worden er bloemen gezaaid die insecten aantrekken, waardoor ze de wijnstokken met rust laten.

Biodynamische vloeistof

In plaats van kunstmest wordt een vloeistof gebruikt, gemaakt van een mengsel van melk, koeienmest en suiker, dat gedurende 2-3 weken in jute zakken in een waterbassin is gefermenteerd. Deze zwarte, o.a. stikstof en levende organismen bevattende vloeistof wordt als een soort energy drink via druppelirrigatie in de wijngaard verspreid in de periode voorafgaande aan de veraison. Naast de bassins staat een agaveachtige plant met lange sterke bladeren, waarvan de vezels worden gebruikt (in plaats van plastic) om de wijnstokken op te binden.



Vinificatie

Tijdens de oogst worden de druiven zowel in de wijngaard als bij aankomst geselecteerd. De druiven voor de Ocio en 20 Barrels Pinot Noir worden volledig ontsteeld maar heel gelaten. In open tanks worden ze 8 dagen ingeweekt bij 8°C, waarbij de most extra kleur krijgt door 4-1 maal daags automatische picheage met perslucht (onderdompelen van de hoed). Daarna worden de druiven door mensen met lieslaarzen met de voeten gekneusd. De pinot noir wordt in open conische eikenhouten foeders vergist gedurende 6 dagen met geselecteerde gisten. Naweking 5 dagen.

Cabernet sauvignon en carmenère worden vergist in gesloten tanks met een soort ingebouwde douche. Syrah krijgt inweking in grote open vierkante rvs tanks, die zijn voorzien van dekzeilen tegen de fruitvliegjes.



boven en onder: apparatuur voor pigeage met perslucht



Voor het uitpersen van de druiven wordt gebruikt gemaakt van een moderne hydraulische, computergestuurde basket press. De tanks van 18.000 liter hebben een hoge aftapkraan, zodat de basket press eronder past. Na de gisting loopt de wijn door zwaartekracht naar de vatenkelder voor opvoeding gedurende 14 maanden op 100% nieuwe Franse barriques van 300 liter. Door de pinot noir zo lang mogelijk zonder zwavel te laten, voltrekt zich de malolactische gisting al in september in plaats van december. Met als resultaat een betere wijn.

De capaciteit van de Cono Sur winery in Chimbarongo is 12 miljoen liter wijn en de vatenkelder heeft plaats voor 4.000 vaten, voor 95% van Frans eiken en voor 5% Amerikaans (cabernet sauvignon en syrah). Er is een aparte kelder voor premium pinot noir met een capaciteit van ruim een half miljoen liter.

We zien kleine rvs tanks voor carmenère (Bicicleta serie), waar met nano oxygenation wordt gewerkt.



Export

Cono Sur is met 48 miljoen flessen per jaar de 2^e grootste wijnexporteur van Chili. De wijnen gaan o.a. naar Japan, Canada, UK, Nederland, Finland en Ierland. De Nederlandse importeur is Mitra. De gevoerde lijnen zijn:

- **Sparkling** (uit Bío-Bío, van riesling, chardonnay en pinot noir), 1 wit, 1 rosé;
- **Bicicleta** (sauvignon blanc, chardonnay, riesling, viognier, gewürztraminer, merlot rosé, pinot noir, merlot, carmenère, syrah, cabernet sauvignon), 11 wijnen;
- **Organic** (cabernet sauvignon en carmenère van gecertificeerde wijngaarden, sauvignon blanc, chardonnay en pinot noir van duurzame wijnbouw), 2 wit, 2 rood;
- **Reserva Especial** (sauvignon blanc, chardonnay, riesling, viognier, gewürztraminer, carmenère rosé, pinot noir, merlot, carmenère, malbec, syrah, cabernet sauvignon), 5 wit, 5 rood;

- **Single Vineyard** (sauvignon blanc, chardonnay, riesling, viognier, gewürztraminer, carmenère rosé, pinot noir, merlot, carmenère, malbec, syrah, cabernet sauvignon), 8 wijnen;
- **20 Barrels Limited Edition** (sauvignon blanc, chardonnay, pinot noir, merlot, syrah, cabernet sauvignon), 6 wijnen;
- **Ocio** (pinot noir), 1 wijn;
- **Cosecha Noble** (laat geoogst met botrytis), 1 wijn.

Verder produceert Cono Sur wijnen met het label Los Gansos, die te koop zijn bij Jumbo en C1000.



Adolfo Hurtado

Geproefd

Hoofd Wijnmaker & General Manager Adolfo Hurtado leidt de proeverij. Alle 16 geproefde wijnen zijn te koop bij Mitra. De vermelde prijzen zijn consumentenprijzen incl. BTW.



***- Cono Sur Sparkling Brut

92% chardonnay en 8% pinot noir van 2012 uit de Quitralmán wijngaard in Bío-Bío, met minerale rode kleibodem. Handmatige pluk op 5-9 maart. Gevinifieerd met de Charmat methode op de winery van het Santa Elisa Estate in Chimbarongo. 4 maanden op de gist op barriques, 4 maanden na de 2^e gisting op rvs tank. Alc. 12,3%, zuren 8,3 g/l, dosage 9,5 g/l. Cono Sur is bezig met proefnemingen voor de productie van mousserende wijn volgens de méthode traditionnelle, van uitsluitend chardonnay. € 13,99.

K bleek geelgroen, zeer fijne mousse

G fijn, groene appel en citrus

S licht, sappig, levendig, zuiver, citrus, appel, iets brioche

A zuiver, iets romig

T zomerse terraswijn, licht en speels

*****+ Cono Sur Single Vineyard Sauvignon Blanc 2013**

100% sauvignon blanc van het El Centinela Estate, Block 10 Loma Roja, Casablanca Valley. Kloon nr. 1 Davis. Van een helling met minerale rode kleibodem. Het is hier 3 graden koeler dan in de rest van Casablanca en in de zomer komt er ochtendmist van de oceaan. Handmatige pluk op 8 april. Vergist zonder malo. Rijping 4 maanden op rvs tanks. Alc. 12%. € 14,99.

K licht groengeel

G vrij stuivend, expressief, buxus

S iets tropisch, vrij krachtig geconcentreerd

A granny Smith, perzik

T doet wat denken aan ugni blanc



*****(*) Cono Sur 20 Barrels Sauvignon Blanc 2013**

100% sauvignon blanc, eveneens uit het El Centinela Estate in Casablanca, op 7 km van de oceaan. Sancerre kloon 177 en 297. Handmatige pluk op 12 april. Vergist zonder malo. Rijping 3 maanden op rvs tanks. Alc. 12,8%, restsuiker 3,7 g/l. € 19,99.

K meer geconcentreerd geel

G krachtig en vol, zeer rijp fruit

S passievrucht, iets zout door de ochtendmist van de oceaan, wat restzoet

A enige complexiteit, impressie van was

T een wijn die uitleg nodig heeft: zout, zilt, mineraal en zoet geven spanning, een echte aspergewijn die

rijper lijkt dan hij is

***** Cono Sur Bicicleta Chardonnay 2013**

100% chardonnay, voornamelijk van Chimbarongo, aangevuld met druiven van Bio-Bío en Casablanca. Geogst van 17 maart tot 14 april. Vergist zonder malo. Rijping 3-12 maanden op rvs tanks. 13,4% alc. € 5,99.

K gemiddeld geconcentreerd goudgeel

G bescheiden, verlegen, zuiver citrus- en perzikfruit

S zeer aangenaam, grapefruit, mineraal, speksel opwekkend

A een kleine zoetimpresie

T verrassend goede 'unoaked' chardonnay

******- Cono Sur Single Vineyard Chardonnay 2013**

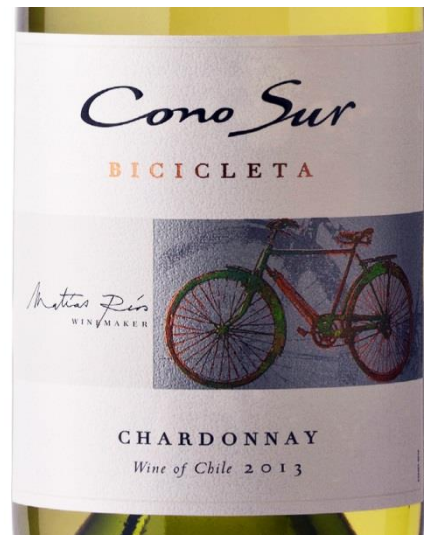
100% chardonnay van het El Centinela Estate in Casablanca, block 5, Quebrada Alta. Handmatig geplukt op 16 april. 70% werd vergist op rvs tanks, 30% werd 2 weken vergist op nieuwe barriques van Frans eiken. Geen malo. Alles kreeg 6 maanden rijping op rvs tanks. Alc. 13,5%. Wordt niet gevoerd door Mitra.

K iets meer geconcentreerd goudgeel met groen

G fijne, elegante citrus, ananas en toast met precisie

S dit wordt interessant! Hetzelfde effect van de zoute mist, maar met meer fruitvulling

A goede lengte



T betere balans dan bij de vorige wijn, het zilte is in evenwicht met het citrusfruit, geur en smaak liggen op lijn, het hout heeft vrijwel geen invloed, goede textuur, niet te zwaar



****** Cono Sur Single Vineyard Riesling 2013**

Van 100% riesling uit Bío-Bío, Quitralman Estate, block 23 Rulos del Alto. Minerale rode kleibodem. Handmatig geoogst op 20 april en gevinifieerd in Chimbarongo. Opvoeding 4 maanden op rvs tanks. Alc. 13,7%. Dit was de eerste wijngaard die in deze streek werd aangeplant. Cono Sur is de grootste producent van riesling in Chili. Productie 42.000 flessen. € 14,99.

K flink goudgeel

G iets pétrol, perzik, appel, citrus

S krachtig, stenig, prima fruit, rijp en rijk, citroengras en ijzerkruid

A veel lengte met aangename bitters van perzikpitten en abrikoos

T zeer fraaie wijn, schoon en zuiver, met geconcentreerde complexiteit

*****(*) Cono Sur Bicicleta Pinot Noir 2013**

100% pinot noir uit Chimbarongo, Maule, Bío-Bío en Casablanca. Geoogst van 21 tot 23 april, 80% handmatig en 20% machinaal. Rendement 70 hl/ha. 4 dagen koude inweking bij 8°C. Vergisting 5 dagen bij 28°C. De ene helft kreeg gemiddeld 8 maanden rijping op 2-3 jaar oude barriques, de andere helft rijpte 8 maanden op rvs tanks. Productie bijna 3 miljoen flessen. Alc. 13,5%. € 7,49.

K voor pinot noir veel kleur met paars, dankzij het klimaat

G zeer fruitig en typisch pinot noir, met kersen en frambozen

S overtuigende inzet, soepel en kruidig, iets koffie en chocolade, in balans en op dronk

A goede lengte met frisse (maar niet droge) tannines en plezierige bitters

T veel waar voor het geld



****** Cono Sur Single Vineyard Pinot Noir 2012**

100% pinot noir uit San Antonio, Campo Lindo Estate, block 21 Viento Mar. Gemiddeld vruchtbare, vlakke bodem met graniet en klei op 15 km van de kust (ochtendmist). Handmatige pluk op 5 april. Vergist in open tanks. Opvoeding 11 maanden op barriques van Frans eiken, waarvan een kwart nieuw. Alc. 13,9%. € 14,99.

K veel kleur, iets evolutie

G animaal, kersen, aardbeien

S uitstekende fruitconcentratie, sappig, kruidig, prima tannines, lekkere bite van kersen

A prima lengte met wat vadouvan (gefermenteerd kruidenmengsel uit India)

T mooi ontwikkeld, geen houtdominantie, door de rijpe tannines en het gulle fruit is pinot noir hier eerder op dronk dan in Europa

******+ Cono Sur 20 Barrels Pinot Noir 2012**

100% pinot noir uit Casablanca Valley, 85% van El Triángulo Estate, 15% van Campo Lindo Estate. Dit waren de eerste pinot noir wijngaarden van Casablanca die werden geplant, in 1989. Zandbodems met wat klei en graniet. Handmatige pluk van 10-12 april. Macération carbonique. Vergist in kleine open tanks. Opgevoed op nieuwe barriques van Frans eiken gedurende 12 maanden, gevolgd door 1 maand op rvs tank. Alc. 14,4%. Gedecanteerd. € 19,99.

K diepe kleur met nog wat paars
G nog wat gesloten, meer complexiteit
S zuiver fruit, vrij stevig, meer tannines, evenwichtig

A veel lengte, blijft op lijn, iets alcohol maar niet te veel

T het hout geeft de wijn energie zonder te overheersen, eetwijn met Côte de Nuits stijl



******(*) Cono Sur Ocio Pinot Noir 2012**

100% pinot noir uit Casablanca Valley, 85% van El Triángulo Estate, 15% van San Juan de Huica Estate. Zandbodems met wat klei en graniet. Handmatige pluk van 8 maart tot 5 april. Opvoeding 12 maanden op nieuwe barriques van Frans eiken en 2 maanden op tank, in augustus 2013 gebotteld. Selectie van de beste vaten. De productie varieert van 6.000 tot 12.000 flessen. Alc. 14,5%. Gedecanteerd. € 39,99.

K diep robijnrood met paars
G superieur fruit van kersen, aardbeien en frambozen, complex en zeer verfijnd
S fluwelen mondgevoel, aardse tonen, truffel, voorbeeldige tannines
A complex en zeer lang, met o.a. bietjes, tomaat

en dierlijke aroma's

T nu al zeer drinkbaar, de stijl doet denken aan die van Chambolle-Musigny Amoureuuses

*****(*) Cono Sur Organic Cabernet Sauvignon Carmenère 2012**

Blend van 55% cabernet sauvignon, 32% carmenère, 9% syrah, 3% malbec en 1% carignan uit Colchagua (Santa Elisa Estate, biologisch), Las Lomas en Limarí. Handmatige pluk van 23 april tot 15 mei. Opvoeding 10 maanden, waarvan 70% op 1-2 jaar oude barriques van Frans eiken en 30% op rvs tanks. Alc. 14%. Dit is het type wijn waar de Chilenen van houden. € 8,49.



K zeer diep paarsrood
G tamelijk geconcentreerd fruit met munt en peper
S floraal, peper, inkt, gulle sappigheid, warm en speels mondgevoel

A goede lengte met drop, specerijen en afgeronde tannines

T karaktervolle eetwijn met slim uitgekende samenstelling

*****(*) Cono Sur Single Vineyard Syrah 2012**

100% syrah uit San Antonio, Campo Lindo Estate, block 25 La Palma. Handmatige pluk op 20 mei. Vergist bij 25-27°C, 14 maanden opgevoed op barriques van Frans eiken. Alc. 14%. € 14,99.

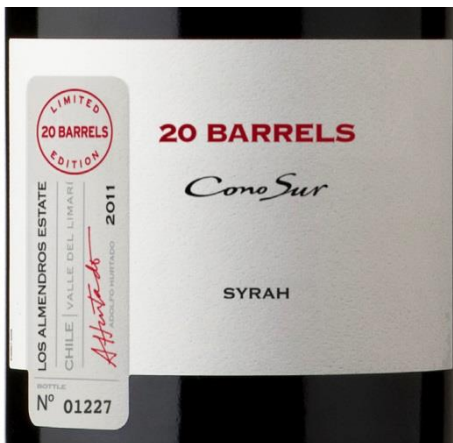
K zeer diep

G floraal, bosfruit, levendig spel, nog gesloten

S iets nat papier, wat stroeve tannines, zit op slot

A goede lengte met stevige structuur

T nog erg jong, heeft nog zeker 2 tot 3 jaar nodig om zich te ontplooiën



******+ Cono Sur 20 Barrels Syrah 2011**

Van 94% syrah van Almendro Estate (Limari), aangevuld met 4% cabernet sauvignon van Puento Alto Estate (Maipo) en 2% carmenère (Peumo).

Onvruchtbare alluviale en colluviale bodems, zeer mineraal en met veel zouten. Geogst op 10 mei en over 680 km vervoerd in geïsoleerde vrachtwagens, geleend van de fruitindustrie. Vergist in open tanks, opgevoed 14 maanden op nieuwe barriques van Frans eiken, daarna 1 maand op tank. Alc. 13,9%. € 19,99.

K zeer diep

G pruimen en zwarte bessen, krachtig, meer concentratie en kwaliteit, specerijen en bloesem

S vol en stevig met veel karakter, fraaie balans, zacht en romig mondgevoel

A de verfijnde balans blijft erg lang nahangen

T machtig mooi geheel met een groots concentraat

*****(*) Cono Sur Bicicleta Cabernet Sauvignon 2013**

Blend van 88% cabernet sauvignon, 3% merlot, 2% carmenère, 2% syrah, 2% petit verdot, 2% malbec en 1% alicante bouchet. Druiven uit Colchagua, Cauquenes, Maule en Maipo. Geogst tussen 10 april en 5 mei, 70% met de hand en 30% mechanisch.

Rendement 70 hl/ha. 4 dagen inweking bij 4-8°C. Vergist op rvs tanks gedurende 10 dagen bij 29°C. 20% kreeg 8 maanden rijping op barriques van Frans eiken, 2-3 jaar oud. De rest rijpte 8 maanden op rvs tanks, waarvan driekwart met houtstaven. Alc. 13,4%. € 5,99.

K diep paars

G open, zeer aantrekkelijk en geconcentreerd bessenfruit, floraal

S heerlijk spel van fruit met tannines, ook abrikozen en perziken

A goede lengte

T prachtige instapwijn, de beste van de Bicicleta serie, heerlijk drinken

******- Cono Sur Single Vineyard Cabernet Sauvignon 2011**

100% cabernet sauvignon uit Maipo Valley, El Recurso Estate, block 18, El Recurso. Arme, stenige alluviale bodem op 2 km van de Maipo rivier.

Handmatige oogst op 18 april. Rendement 42 hl/ha. Opvoeding 12 maanden op barriques van Frans eiken, waarvan 70% nieuw. Alc. 13,6%. € 14,99.

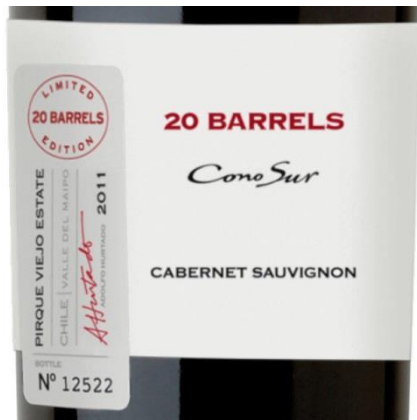
K vrij diep robijnrood met wat paars en een iets lichte rand

G cassis en wat munt

S stijlvol concentraat van zwarte bessen, bloemen en eucalyptus, evenwichtig geheel



A pas in de finale komt de ruggengraat tevoorschijn, met wat specerijen
T frisse stijl, niet zwaar, heerlijk drinkbaar



******+ Cono Sur 20 Barrels Cabernet Sauvignon 2011**

Van 95% cabernet sauvignon (Pirque Viejo, geplant in 1960 en Tocornal) met 3% syrah (Peumo) en 2% carmenère (Viconto). Handmatig geoogst op 22 april. Opvoeding 17 maanden op nieuwe barriques van Frans eiken en 1 maand op rvs tanks. Alc. 13,5%. Wordt niet gevoerd door Mitra.

K zeer diep robijnrood met paars
G diep en complex, krachtig fruit
S stevige, rijpe inzet, gespierd en stijlvol, zeer zuiver, lenige tannines

A zeer veel lengte, in rechte lijn na geur en smaak

T fraaie eetwijn met complexe tonen, een stevige jongen met veel structuur, Pauillac stijl

Conclusie Cono Sur

Een producent met zeer veel aandacht voor milieu en natuur. Dat levert zuivere wijnen op die niet zwaar zijn en zich prima aanpassen aan gerechten met een moderne kookstijl. Enkele wijnen vallen bovendien op door een aantrekkelijke prijs.

Viña Maquis - Colchagua www.maquis.cl



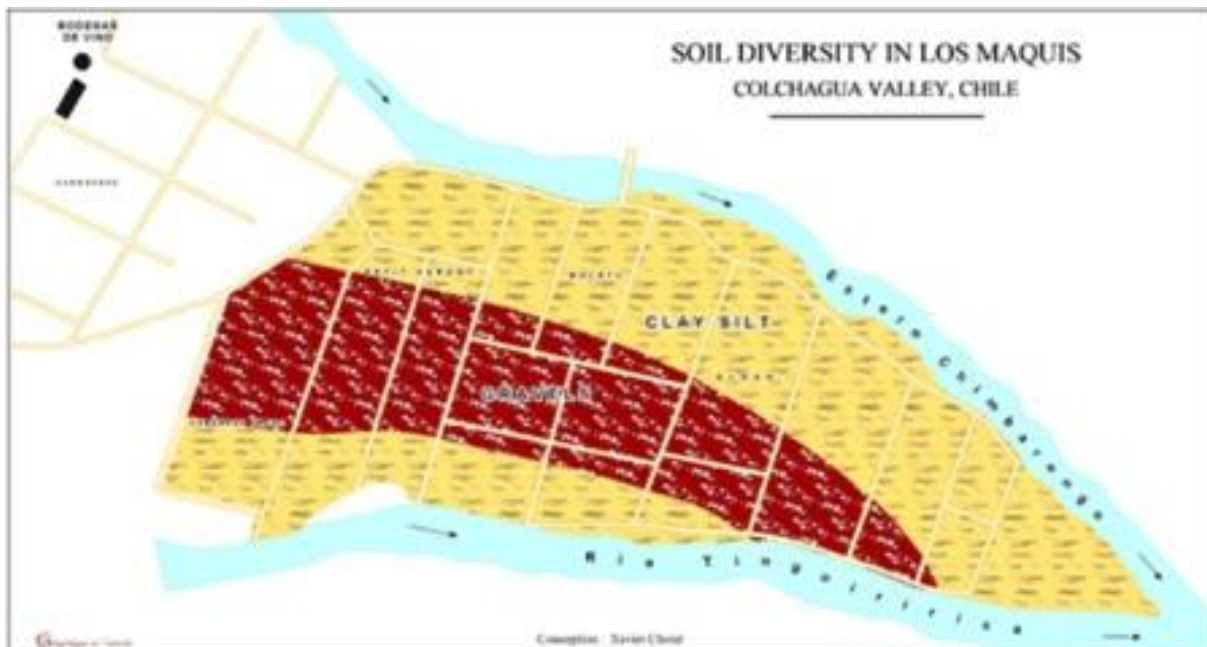
wij werden bij Viña Maquis ontvangen door Ricardo Rivadeneira Hurtado, eigenaar, algemeen directeur en wijnmaker

Geschiedenis

In de 18^e eeuw waren op het huidige Viña Maquis Estate in Colchagua Valley paters Jezuïeten gevestigd. Daarna werd het landgoed eigendom van 2 presidenten. Begin 20^e eeuw kocht de familie Hurtado het grondgebied aan en werden de eerste wijngaarden aangeplant. In 1927 werd de oorspronkelijke winery gebouwd door Ignacio Hurtado. Hij was toen ingenieur en 23 jaar oud. De druiven werden de eerste 60 jaar verkocht aan gerenommeerde wijnproducenten in de omgeving. Om politieke redenen werd het bezit van de familie afgenomen. In 2002 besloot de familie om de wijngaarden opnieuw te beplanten met de beste rode klonen die in Chili en Frankrijk te koop waren. Vervolgens werd besloten om van dit geweldig goede druivenmateriaal zelf wijnen te gaan produceren. Dat resulteerde in de bouw van een ultramoderne winery op basis van zwaartekracht. Daarop volgde de lancering van de iconwijn Maquis Lien, een blend van de beste rode druiven uit eigen wijngaard. Lien betekent zilver in de taal van de Mapuche en verwijst naar de oude Spaanse zilveren munten, die gebruikt werden om juwelen van te maken. Op de etiketten worden deze historische juwelen afgebeeld.

Tussen twee stromen

Er is hier sprake van een voor Chili unieke bodem. Alluviaal en rijk, met een 1,5 tot 5 m diepe bovenlaag die tot 40% klei bevat en daaronder grind. Door het hoge percentage klei wordt het water maandenlang vastgehouden, waardoor de planten geen stress hebben. Het teveel aan water loopt de rivieren in, waardoor irrigatie niet altijd nodig is. De stress van de wijnstokken wordt gemeten door de druk in de bladeren vast te stellen met de Scholander Pump. Aan weerszijden van de wijngaarden lopen - 10 tot 12 meter beneden het wijngaardniveau - de Chimbarongo kreek en de Tinguiririca rivier, zodat er een zacht klimaat heerst en de omstandigheden gunstig zijn voor wijnbouw. Afhankelijk van het jaar kan hier 250 tot 1.000 mm regen vallen, met een gemiddelde van 600 mm. Het groeiseizoen is in verhouding erg lang. Daardoor en door de grote hoeveelheid klei zijn de druiven erg fruitig en hebben ze geen groene tonen. De omstandigheden zijn hier ideaal voor cabernet franc en carmenère.



De Maquis wijngaard tussen 2 rivieren, met grind (rood) en klei/slib (geel)

Wijngaarden

Deze omvatten 115 ha en zijn beplant met syrah, carmenère, cabernet franc, cabernet sauvignon, petit verdot en malbec. Geen witte druiven dus. Sommige percelen hebben stokken van bijna 100 jaar oud. Er wordt zo weinig mogelijk gespoten met chemicaliën. Het streven is naar kleine, compacte druiventrossen en een laag rendement. Elk jaar

wordt meer kennis verworven over de bodem, en deze wordt gebruikt bij de vinificatie. De wijnen moeten zo natuurlijk mogelijk zijn.



Vroege pluk

Er wordt handmatig geplukt, per blok en met selectie van de rijpste druiven. Dat betekent soms wel 5 plukgangen. Bij Maquis wordt de carmenère vroeg geplukt, ook voor de beste wijnen. Dit in tegenstelling tot de meeste andere producenten, die de druiven voor de beste carmenère wijnen juist zeer rijp en laat plukken, om groene tonen te vermijden. Maquis heeft vaak alles al in de tanks als de anderen nog met plukken moeten beginnen. Eerder plukken geeft minder risico, en dat is hier mogelijk.



Vinificatie en opvoeding

De druiven worden bij aankomst op de winery door 16 mensen geselecteerd. De oude winery uit 1927 is nog steeds in gebruik als opslagruimte voor wijn. De nieuwe winery uit 2002 is zeer modern en het ontwerp is op zwaartekracht gebaseerd. Tijdens de vergisting zorgen 14 mensen voor handmatig overpompen van de gistende most. Twee

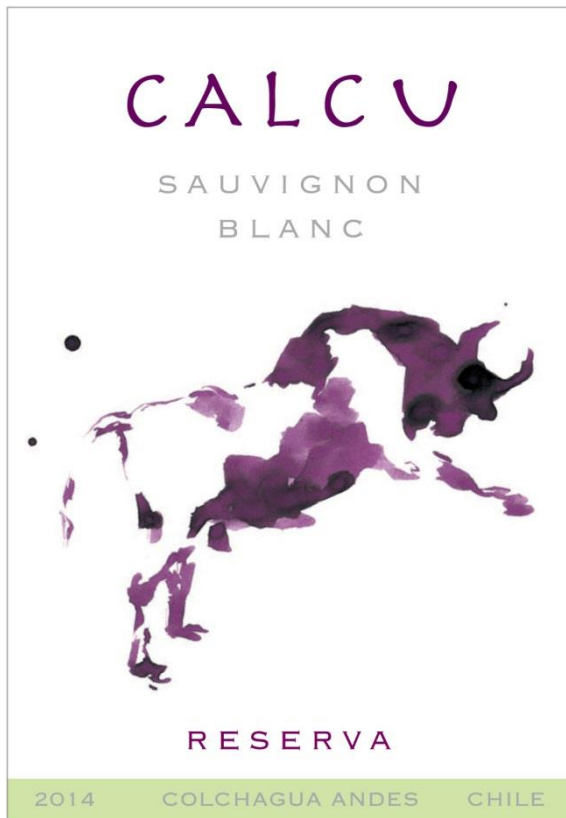
moderne verticale persen (basket press) doen er daarna telkens 3,5 uur over om kleine hoeveelheden druiven uit te persen. Dat resulteert in de best denkbare perswijn. Drie mensen zorgen ervoor dat de vaten steeds tot aan de opening gevuld blijven. Ze zorgen ook voor regelmatig oversteken om de wijn lucht te geven. Zo min mogelijk ingrijpen, dat is hier het credo.

Productie en export

Viña Maquis produceert in aparte wineries twee series wijnen met verschillende labels, Maquis (van eigen druiven) en Calcu (van gekochte druiven). Sauter Wijnen importeert twee wijnen, Calcu Cabernet Franc Reserva en Calcu Malbec Reserva. De andere wijnen zijn voor zover bekend niet in Nederland op de markt.

Geproefd

Xavier Choné, internationaal consultant voor wijn en wijnbouw met standplaats Bordeaux, verzorgde samen met chef-oenoloog Rodrigo Romero de proeverij. Hij werkt sinds 2004 als consultant voor Maquis en daarnaast ook voor o.a. Opus One, Dalle Valle, Léoville Las Cases, Cheval Blanc en Domaine de la Romanée-Conti.



***(*) Calcu Sauvignon Blanc Reserva 2013

100% sauvignon blanc, 50% Davis kloon 1, 50% kloon 242. Van 2 percelen in het Esmeralda Agua Buena Estate op 500 m hoogte aan de voet van de Andes, met een arme granietbodem. Veel aroma vorming door erg koude nachten. Geen skin contact, 'dat geeft soms fenolen'. Een maand vergist op rvs tanks bij 12-14°C. Niet aangezuurd. Alc. 12,5%.

K geelgroen, troebel (tankmonster, reeds geblend, wordt over 3 weken gebotteld)
G zeer aromatisch, rijp fruit, citrus, venkel, mineraal

S knisperend citrusfruit van erg goede kwaliteit, sappig en krachtig, mooie balans
A lange finale, schilbitters van citroen en grapefruit, iets vet en zout

T levendige wijn, smaak en geur liggen in elkaars verlengde

****- Calcu Rosé Reserva 2013

50% malbec (krachtige aroma's), 40% syrah (body) en 10% petit verdot (fris fruit) van percelen aan de oever van de Chimbarongo kreek. Korte inweking op de schillen. Vergist bij 13-16°C. Opvoeding op rvs tanks met batonnage. 2013 was een koel jaar: slechts 12,4% alc.

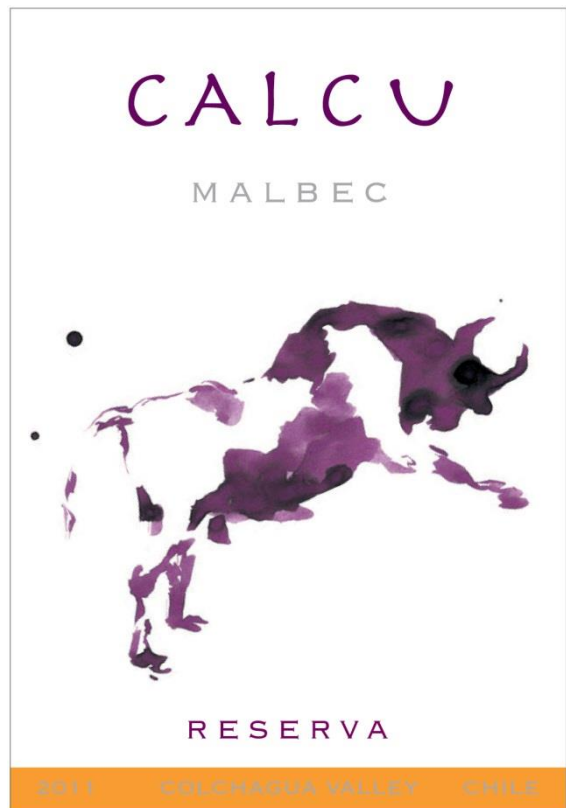
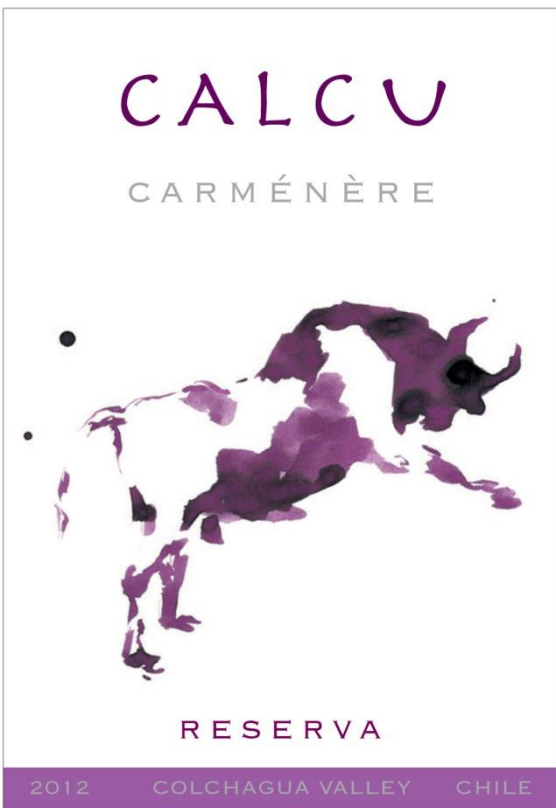
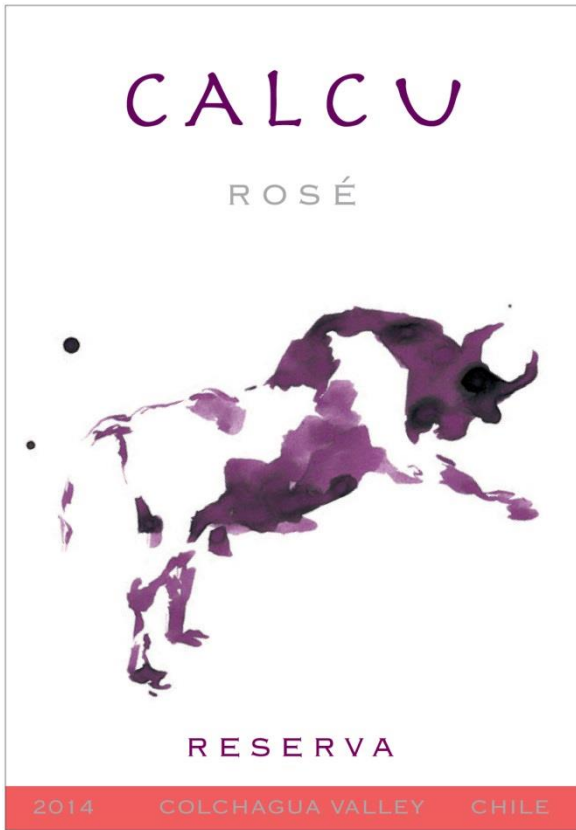
K bleek roze, troebel (tankmonster)

G fijn, klein rood fruit, floraal, nogal krachtig

S zeer aangenaam fruit, zuiver, iets salmiak, stevige zuren, droog, medium body

A tamelijk lang, rozebottel

T serieuze rosé, elegant, sappig, stevig, karaktervol en puur; een van de beste rosé wijnen van Chili, een grote verrassing om deze hier aan te treffen



***(*) Calcu Carmenère Reserva 2012

100% carmenère, 90% uit het Maquis Estate en 10% uit de Marchigüe wijngaard in het westen van Colchagua, op 25 km van de oceaan. Bijna een maand eerder geplukt dan bij de meeste andere wijnbedrijven. 5 dagen inweking bij 9°C. Vergist op rvs tanks bij 22-25°C gedurende 15 dagen. 20% werd 9 maanden opgevoed op 3^e jaars barriques van Frans eiken, 80% rijpte op rvs tanks. Alc. 13,5%.

K jeugdig, vrij diep met veel paars

G iets rokerig, as, inkt, fris fruit, levendig en elegant

S floraal, zeer transparant en open, met knisperende zuren en zachte tannines

A gemiddelde lengte, de bitters storen niet

T geur en smaak vertonen hetzelfde beeld: fris en puur natuur, maar ondanks het vroege plukmoment niet groen

***(*) Calcu Malbec Reserva 2011

100% malbec van een blok in het Maquis Estate. 5 dagen inweking bij 9°C. Vergist op rvs tanks bij 22-24°C gedurende 13 dagen. 20% werd 9 maanden opgevoed op 3^e jaars barriques van 50% Frans en 50% Amerikaans eiken, 80% rijpte op rvs tanks. Alc. 12,5%.

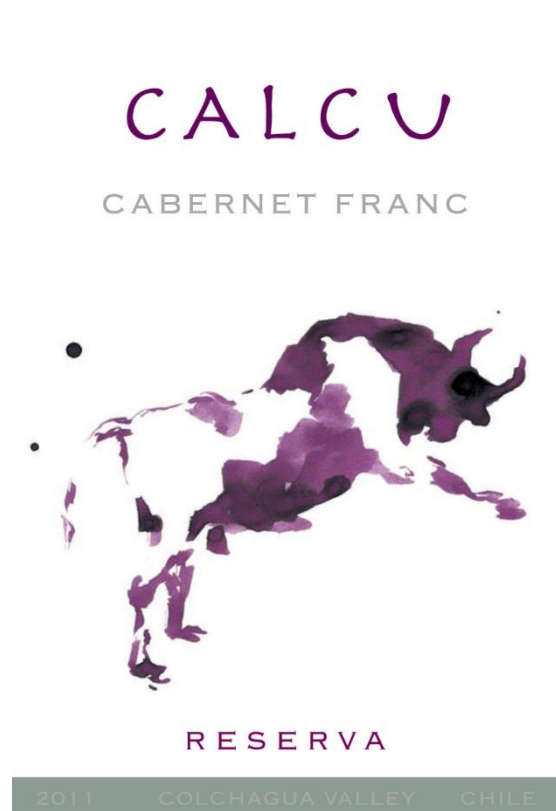
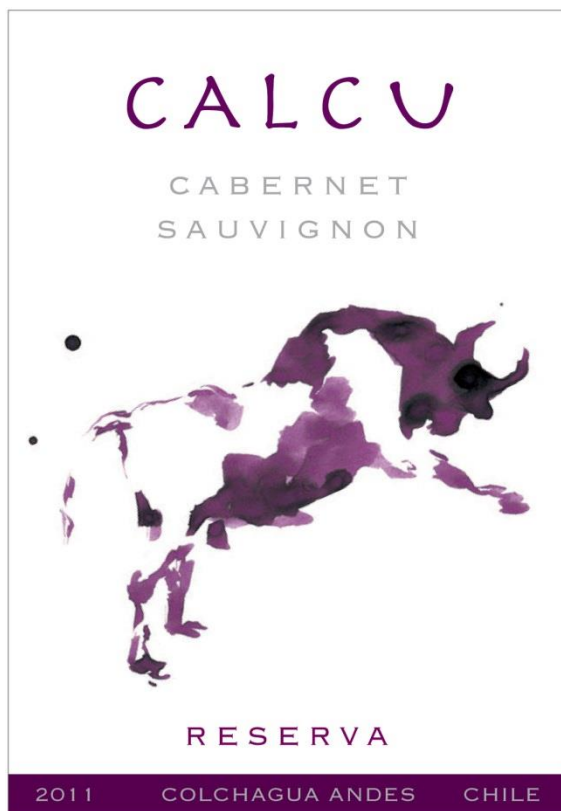
K veel lichter dan de Carmenère

G elegant, speels fruit, niet groen

S heerlijke inzet met stevig spel van donker bosfruit, geen merkbare houtinvloed

A de lengte is in verhouding

T serieuze, lichte plezierwijn, niet zwoel



****- Calcu Cabernet Sauvignon Reserva 2012

85% cabernet sauvignon (van de voet van de Andes op 500 m hoogte), 10% carmenère en 5% petit verdot (beide van het Maquis Estate). 5 dagen inweking bij 9°C. Vergist op rvs tanks bij 22-25°C gedurende 15 dagen. 20% werd 10 maanden opgevoed op 3^e jaars barriques van Frans eiken, 80% rijpte op rvs tanks. Alc. 13,5%.

K diep paarsrood

G stevig, wat gesloten, iets hout, rook en as, geen munt maar wel specerijen

S munt, cassis, vlezig, schoon, geen zoetje, niet zwaar

A veel lengte, blijft schoon

T zeer drinkbaar, de wijn geeft energie, gastronomische wijn met veel aspecten

******- Calcu Cabernet Franc Reserva 2011**

100% cabernet franc, waarvan 70% van het Maquis Estate en 30% van de Marchigüe wijngaard. 4 tot 7 dagen later dan normaal geplukt. 5 dagen inweking bij 9°C. Vergist op rvs tanks bij 22-25°C gedurende 15 dagen. 20% werd 9 maanden opgevoed op 3^e jaars barriques van Frans eiken, 80% rijpte op rvs tanks. Alc. 13,5%.

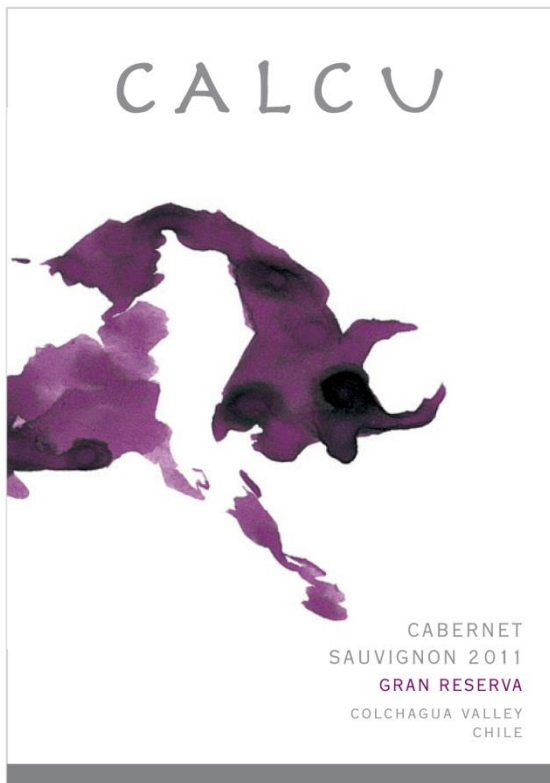
K goede concentratie robijnrood

G klein bosfruit, floraal, darjeeling thee, boeiend

S zeer aangename inzet van fruit, veel vulling, concentraat uit de schillen, fraaie balans

A mooie lengte met rode bieten, iets cacao, koffie en zachte tannines

T zeer aantrekkelijke wijn



******- Calcu Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2011**

100% cabernet sauvignon uit de Agua Buena en Marchigüe wijngaarden. 5 dagen inweking bij 9°C. Vergist op rvs tanks bij 22-25°C gedurende 15 dagen. 30% werd 10 maanden opgevoed op 2^e en 3^e jaars barriques van Frans eiken, 70% rijpte op rvs tanks. Alc. 13,5%.

K goed geconcentreerd robijnrood met paars
G open, elegante cassis, bloemen, munt, specerijen

S vol en rijp met veel concentraat en erg mooi in balans, fijne tonen met lenige tannines, fris fruit, plantaardig maar niet groen, geen eucalyptus

A lange finale, niet dik, blijft fris

T steviger dan de vorige wijn, maar niet overdreven

******+ Calcu Blend 'Winemaker's Selection' 2009**

Blend van 85% carmenère en 10% cabernet franc van Maquis Estate met 5% cabernet sauvignon van de voet van de Andes op 500 m hoogte. 2009 was het warmste jaar sinds 2000, zodat de druiven begin maart al werden geplukt. Opgevoed op barriques van Frans eiken gedurende 14 maanden. Alc. 14%.

K diep robijnrood

G zeer rijp bosfruit, tabak, mineraal

S frisse inzet met zure kersen en cacao van de cabernet franc, temperamentvol en zeer zuiver, vol en rijk, complex, daarna neemt de cabernet de regie over

A lange finale, eindigt zeer fris, zonder storende alcohol

T zeer compleet, warme stijl vanwege het oogstjaar met de frisheid van de Andes



******+ Cabernet Sauvignon Futa 2009, Calcu Vineyards**

100% cabernet sauvignon van de Marchigüe wijngaarden, naast die van Montes. Dit is de eerste jaargang van deze wijn. Het is een project samen met de Franse consultants Jacques en Eric Boissenot, met als doel de beste Cabernet Sauvignon van Chili te maken. 2009 was het warmste jaar sinds 2000, zodat de druiven 2^e week maart al werden geplukt. 5 dagen inweking bij 9°C. Vergist op rvs tanks bij 22-25°C gedurende 15 dagen. 12 maanden opgevoed op barriques van Frans eiken. Op het etiket prijkt de kop van een geit. Alc. 13,5%.

K nog steeds diep paars, teken van een hoge zuurgraad

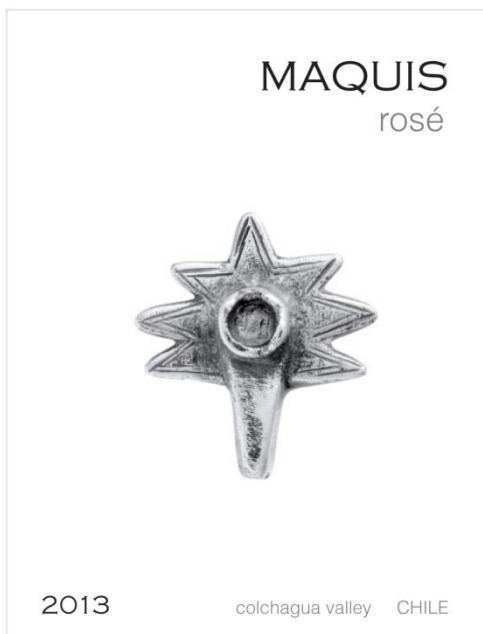
G puur bosfruit

S stevige tannines, ferme structuur, iets jammy, iets volatile, complexe tonen

A fraaie balans met lenig fruit van uitstekende kwaliteit

T heerlijke wijn, opvallend fris voor dit warme jaar

Alle Maquis wijnen komen van druiven uit de Maquis wijngaard, die met de hand worden geoogst, met selectie in de wijngaard.



******- Maquis Gran Reserva Rosé 2013**

100% malbec, kleine druiven, weinig irrigatie. 2013 was een koel jaar met een vertraagde rijping, resulterend in frisheid en verfijning. Volledig ontsteeld, korte inweking op de schillen, daarna geperst. Vergist op rvs tank bij 12-16°C om het zuivere fruit te behouden. Enkele maanden opgevoed op tank op de fijne lie, met batonnage. Alc. 12%.

K bleek oranje-lila, als bij Provence wijnen

G stuivend fruit van zwarte en rode kersen, floraal, elegant en stijlvol

S sappig, strak en verfijnd, mandarijnen, abrikozen, witte perziken, iets vet, zeer goede zuurgraad, prachtig in balans, complexe tonen

A bloemen, zeer verteerbaar, net even wat romigheid

T bijzondere rosé, zeer geschikt bij vis, schaal- en schelpdieren

****** Maquis Gran Reserva Carmenère 2011**

100% carmenère, geplukt 3^e week maart.
Inweking 5 dagen bij 9°C en 15 dagen vergist op rvs tanks bij 22-25°C. De ene helft werd 10 maanden opgevoed op 2^e en 3^e jaars barriques van Frans eiken, de andere helft rijpte op rvs tanks. Alc. 13,5%.

K geconcentreerd paarsrood

G veel aroma, floraal, rijp fruit, rokerig

S veel vulling en concentraat, anders dan bij

Cono Sur: geen witte peper, veel fris fruit

A zeer zuiver en lenig

T elegante stijl

******+ Maquis Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2011**

Van 90% cabernet sauvignon en 10% petit verdot, geplant in 1997. Inweking 5 dagen bij 9°C en 15 dagen vergist op rvs tanks bij 22-25°C. De ene helft werd 10 maanden opgevoed op 2^e en 3^e jaars barriques van Frans eiken, de andere helft rijpte op rvs tanks. Alc. 13,5%.

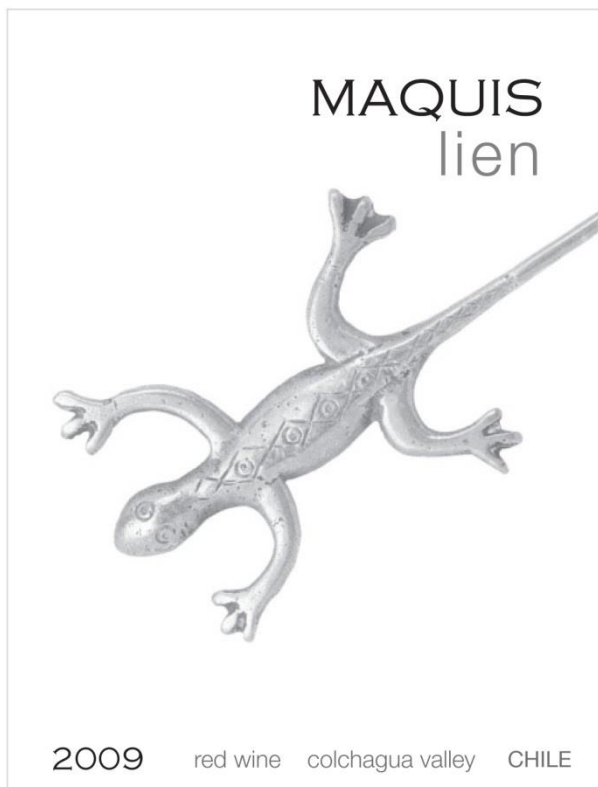
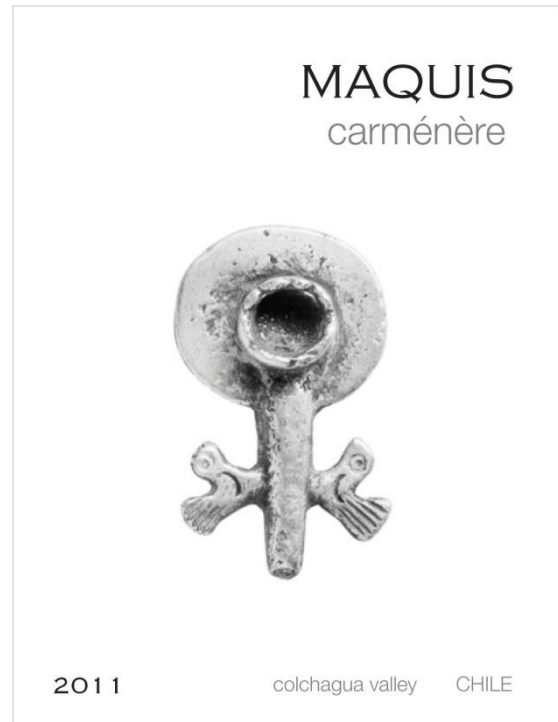
K geconcentreerd paarsrood

G zeer aromatisch en floraal

S zijdezachte inzet, super elegant en verfijnd, zeer floraal, puntig en met focus

A zeer veel lengte met o.a. chocolade

T top cabernet, zeer bijzonder, de beste wijn van Maquis tot nu toe



******(*) Maquis Lien 2009**

42% cabernet franc, 32% syrah, 23% carmenère, 3% petit verdot. Carmenère en petit verdot konden in 2009 al in de eerste en tweede week van maart worden geplukt. De druiven werden vervoerd in kratten van 12 kg en op 3 sorteertafels uitgezocht, twee voor de druiventrossen en een voor de ontsteelde druiven. Koude inweking van 5-7 dagen, afhankelijk van het druivenras. Tijdens de inweking werd ter controle 2 tot 3 maal per dag geproefd. Vergisting 10-13 dagen op rvs tanks bij 19-22°C met elke 3 uur overpompen (ook 's nachts), waardoor zachte tannines werden geëxtraheerd. Ook tijdens de gisting werd 2 tot 3 maal per dag geproefd. Na 3 jaar experimenteren heeft het wijnmakers-team ontdekt dat de vaten van sommige tonneliers meer geschikt zijn voor de opvoeding van bepaalde druivenrassen. Het zijn altijd medium toast vaten van Frans eikenhout met een fijne nerf. Voor malbec werden oudere vaten gebruikt en was de rijpingstijd

korter, zodat florale aroma's en fruit behouden bleven. Cabernet franc kreeg nieuw hout en rijpte langer. Tijdens de rijping werd de lie omgeroerd. Onder leiding van de Franse

oenoloog Jacques Boissenot werden de wijnen geblend en gedurende 10 tot 12 maanden opgevoed. Alc. 13,5%.

K diep robijnrood

G diepe, complexe geur van prachtig fruit, chocolade, tabak en rook, iets vluchtig

S zacht rijp fruit, rijk, complexiteit en volatile gaan hand in hand

A specerijen en honing, zeer lang

T krachtige bewaarwijn van voorname klasse

****(*) Maquis Viola 2010

Deze wijn van 85% carmenère (3^e week van maart geplukt) en 15% cabernet franc (2^e week van maart geplukt) is het resultaat van de identificatie door viticulturist Xavier Choné van de beste percelen van de Maquis wijngaard.

Vervolgens werden de rijen geselecteerd met de beste wijnstokken van het perceel, met kleine, zeer geconcentreerde druiven. Opgevoed op barriques van Frans eiken gedurende 14 maanden. Jacques en Eric Boissenot hadden de leiding bij het blenden van de verschillende vaten. Alc. 13,5%.

K diep robijnrood

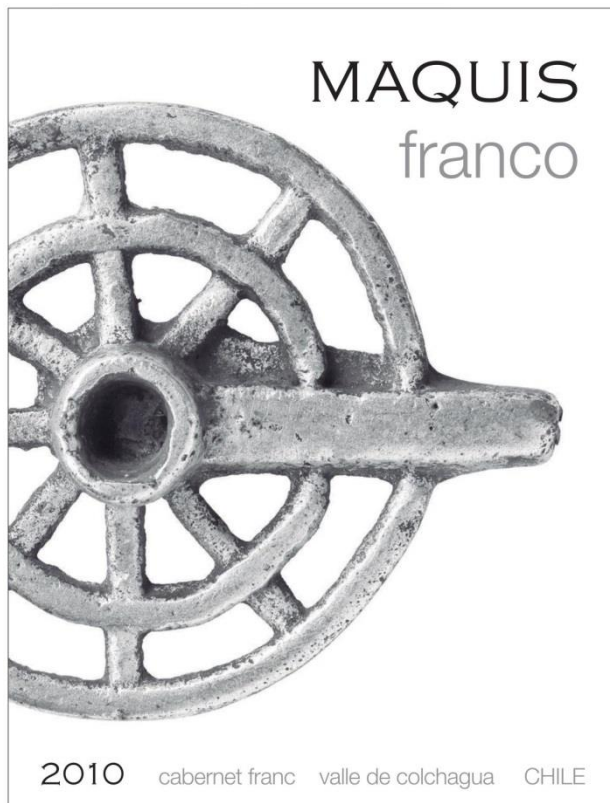
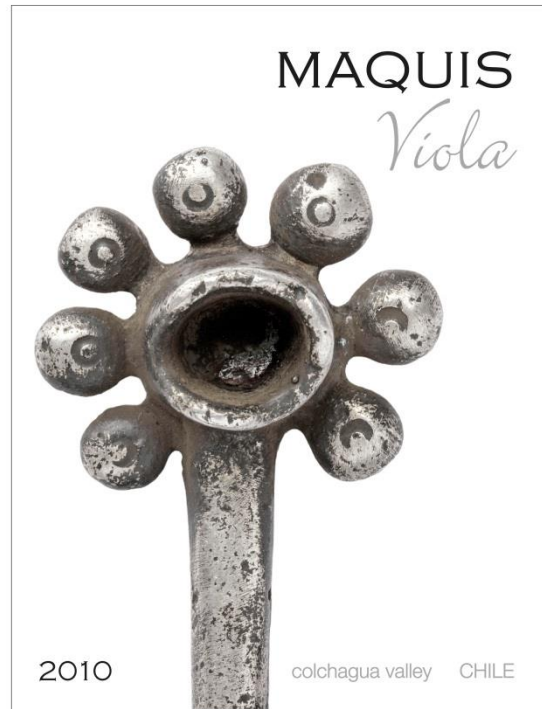
G zeer floraal, machtig bosfruit, chocolade

S prachtig zwart fruit met specerijen en

fluweelzachte tannines van de carmenère

A buitengewone verfijning en lengte van de cabernet franc

T elegant, zeer indrukwekkend, alles op zijn plek, een wijn voor kenners!



*****- Maquis Franco 2010

De topwijn van Maquis. 100% cabernet franc, in de 2^e week van maart gelukt in het allerbeste stuk van de wijngaard. Opgevoed op barriques van Frans eiken gedurende 14 maanden. Geblend door Jacques en Eric Boissenot. Alc. 13,5%.

K zeer diep, ingetogen

G gesloten en nog moeilijk te doorgronden, de klasse is opvallend
S floraal, specerijen, verschillende lagen, iets volatile, krachtig en zeer puur, A zeer, zeer veel lengte, geen theater, geen make-up, een volbloed renpaard

T grote wijn, de ultieme cabernet franc die in zijn eentje de complexiteit neerzet, complex en enorm verfijnd, nog lang niet op dronk: drinken van 2020 tot 2030

Conclusie Maquis

Het unieke terroir tussen twee rivieren biedt de mogelijkheid om de carmenère veel vroeger te plukken dan elders, zonder dat de wijn groene tonen krijgt. Het vakmanschap van de wijngaardmanager en de wijnmakers maken van deze voordelen op slimme wijze gebruik. Het uitstekende niveau van de wijnen is daar het bewijs van.