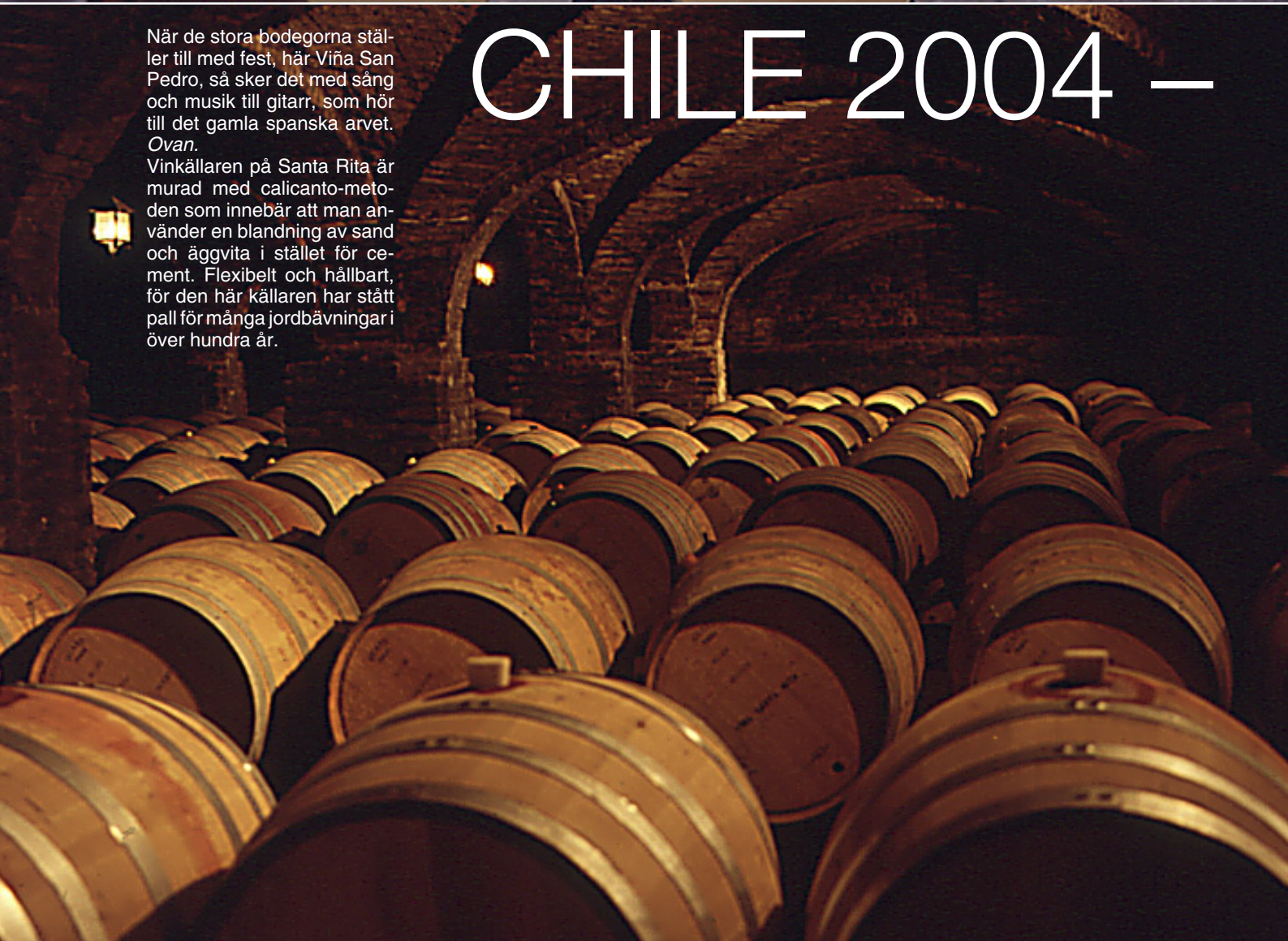




När de stora bodegorna ställer till med fest, här Viña San Pedro, så sker det med sång och musik till gitarr, som hör till det gamla spanska arvet. *Ovan.*

Vinkällaren på Santa Rita är murad med calicanto-metoden som innebär att man använder en blandning av sand och äggvita i stället för cement. Flexibelt och hållbart, för den här källaren har stått pall för många jordbävningar i över hundra år.

# CHILE 2004 –



De här vingårdsarbetarna har all anledning att se glada ut, för den chilenska vinindustrin seglar i stark medvind för närvarande. Kartan visar den del av Chile där kvalitetsvinet odlas, från Aconcagua och Casablanca norr om huvudstaden Santiago och ner genom dalarna Maipo, Rapel, Curicó och Maule i Valle Central.



Chile har odlat vin sedan 1551 men det var först sedan landet blev politiskt rumsrent i början av 1990-talet som världen fick smak för de utmärkta vinerna härifrån. De två första chilenska vinerna som kom till Sverige då tog slut på några dagar – att jämföra med de 75 vi har att välja bland i dag. Maipo är det chilenska vinets gamla hjärtland, Casablancadalen står fortfarande högt i kurs, men det hetaste vinområdet i dag heter Colchagua.

Text och foto **Jan Samuelson**



# Turist- och Vinland

**D**en förste europé som siktade det land vi i dag kallar Chile var en portugis, Ferdinand Magellan, som 1520 seglade genom sundet som sedan fick hans namn och därmed öppnade en passage mellan Atlanten och Stilla havet. Han fortsatte sedan en bra bit upp längs Patagonien innan han vek av ut på det okända havet, kanske avskräckt av det svårnavigerade virrvarr av öar och fjordar som den här kusten består av. För att inte tala om det kalla, blåsiga klimatet eller de vildsinta mapuche-indianer som behärskade södra delen av landet.

Spanjorerna kom motsatta vägen, till lands över bergen, men blev inte avskräckta av någonting utan bet sig fast som landets herrar ända till 1818, då Chile liksom de flesta andra sydamerikanska spanska kolonier lyckades frigöra sig. Det var Pizarro som 1540 från Peru hade skickat en andra expedition till Chile, ledd av conquistadoren Pedro de Valdivia. Han grundade Santiago 1541 och marscherade senare vidare för att lägga under sig den långsmala landremsan mellan Anderna och havet söderut. Men mapuche-indianerna bjöd hårdnackat motstånd, Valdivia fick sätta livet till i en strid och hedrades sedan med att få en kuststad uppkallad efter sig – Valdivia som ligger ungefär där Magellan lämnade Chile och styrde ut till havs.

Mapucherna var det enda större indianfolk i Sydamerika som aldrig betvingades av spanjorerna och de lyckades faktiskt försvara sitt territorium i över 300 år. Det självständiga Chile gjorde dock processen kort med dem under den långa militära kampanj i slutet av 1800-talet som kallades ”Pacifieringen av Araucanía”. Det skedde ungefär samtidigt som grannlandet

Argentina gjorde samma sak med sin ursprungsbefolkning. Av chilensarna, som i dag uppgår till över 15 miljoner, är 90 procent av blandat europeiskt ursprung, medan indianfolken fördelar sig på mapucher (9,2 procent), aymara i de höga Anderna i norr (0,5 procent) och rapa nui, folket på Påskön (0,2 procent).

**V**aldivia var den förste som beskrev Chile som ett odlingsparadis. ”Detta land har bara fyra månaders vinter – somrarna är tempererade och ljumma brisar gör att man kan promenera hela dagen i solen utan att lida av det”, rapporterade han entusiastiskt hem till kejsar Karl V i Spanien. ”Här finns ett överflöd av bete för all slags boskap och så många växter man kan föreställa sig. Det finns gott om trä för husbyggnad, bränsle och gruvsdrift. Vad Du än drömmer om att finna så finns det här.”

Valdivia undvek att tala om guld, silver och ädla stenar vilket var vad spanske kejsaren egentligen drömde om. Men Chile var inte som Peru, där Inkarikets guld fortfarande lockar skattsökarna. Visserligen skulle Chile med tiden bli världens största kopparproducent, och tillsammans med Afghanistan det enda fyndstället i världen för lapis lazuli, men de verkliga rikedomarna låg, som Valdivia skrev, i den bördiga jorden, den rikliga tillgången på vatten och det hälsosamma klimatet. Så hälsosamt att det med tiden också skulle visa sig att inte ens vinvärldens värsta gissel, rotlusen, *Phylloxera vastatrix*, bet på det chilenska vinet. Ingen kan riktigt förklara varför, men svaret är förmodligen en kombination av Chiles skyddade ►



Maipo, *längst upp*, är det gamla klassiska distriktet för Cabernet Sauvignon, medan svalt Casablancadalen, *mitten*, trädde fram som det bästa vitvinsområdet för bara ett femtontal år sedan. Viña del Mar, *längst ner*, är en fashionabel badort strax norr om Valparaíso, men den kalla Humboldtströmmen gör att de flesta håller sig på land eller i grunt vatten.



## ”Men hur turistar man i ett land som är 430 mil långt? Detta är fågelvägen, som kondoren flyger, från Kap Horn till peruanska gränsen i norr.”

geografiska läge, den specifika jorden, det rena smältvattnet från Anderna och den vanliga bevattningstekniken, så kallad ”flood irrigation” eller översvänningsbevattning på de högproduktiva flacka dalslätterna. Men när man nu på många ställen söker sig upp på sluttningarna för att med droppbevattning och mindre avkastning odla mer högkvalitativt vin har man eventuellt också gläntat på dörren för vinlusen.

Lockade av Valdivias ”paradis” strömmade först spanjorer och senare andra européer till Chile. Det första vinet skördades 1551 och i 300 år framåt odlades främst druvan País, som fortfarande är den näst mest odlade blå sorten efter Cabernet Sauvignon. 1851 började ett nytt kapitel i landets vinhistoria då chilensaren Don Silvestre Ochagavia kom tillbaka från en resa i Frankrike med franska vinsticklingar som han planterade på sin egendom utanför Santiago. Nästa kapitel skrevs av Don Maximiano Errázuriz som 1870 grundade Viña Errázuriz i Aconcaguadalen 15 mil norr om Santiago. Med hjälp av franska arkitekter byggde han här underjordiska källare med rätt lagringstemperatur och importerade därtill franska ekfat, allt mycket avancerat för sin tid.

Det mesta fanns nu på plats för att utveckla en vinkultur av högsta klass – jordmån, klimat och vatten, franska ekfat och framför allt: klassiska franska druvsorter från tiden före vinlusen, vin som växte på oympade, pre-phylloxera-rötter. Men större delen av den chilenska vinindustrin stampade vidare med den trista druvan País och det skulle dröja ända till 1979 innan bladet vändes till en ny och modernare era i Chiles gamla vinhistoria. Då etablerade sig spanske Miguel Torres i landet efter att ha bekräftat att Chile verkligen var ett rent ”vinodlarparadis” och i hans spår har därefter följt en rad berömda vinnamn från främst Frankrike och Kalifornien som ingått joint ventures med chilenska viñas (viña = vingegendom, vinanläggning).

De mest spektakulära resultaten av dessa samarbeten var vinerna Seña och Almaviva, båda så kallade superpremiumviner uppåt 500-kronorsklassen som lanserades 1998, av Viña Errázuriz & Robert Mondavi respektive Concha y Toro & Baron Philippe de Rothschild. Samtidigt väckte Casa Lapostolle, som är ett joint venture mellan franska Alexandra Marnier-Lapostolle och den chilenska familjen Rabat i Colchagua, ännu större uppmärksamhet med de två första årgångarna – 1997 och 1999 – av vinet Clos Apalta som är en blandning av Carmenère, Merlot och Cabernet Sauvignon. Med denna utländska draghjälp har Chile således efter 450 år äntligen börjat producera vin i världsklass.

Och i kölvattnet på dessa stolta flaggskepp forsar nu en hel armada av utmärkt chilenskt vin i alla prisklasser fram.

1990 kom de två första ”politiskt korrekta” chilenska vinerna till Sverige och framgångarna hos oss och på världsmarknaden i övrigt har sedan dess fått landets vinodlingsareal att nästan fördubblas. Här finns nu 109 000 hektar, fördelade på 83 000 hektar för blå druvor och 26 000 hektar för gröna, samt ytterligare 52 000 hektar för bordsdruvor, som Chile är en av världens största exportörer av, och 10 000 hektar av huvudsakligen Muskatdruvor för destillering till nationalbrännvinet

Pisco. I Sverige har Chile de två senaste åren parkerat på en fjärdeplats bland våra importländer (efter Italien, Spanien och Frankrike) med 9,2 procent av den svenska marknaden 2003 och i den senaste ordinarie prislistan har vi att välja mellan 55 röda chilenska viner och 20 vita.

Vi gillar alltså chilenska viner och kopplingen till den sjunkande amerikanska dollarn i handelsutbytet gör dem nu än mer prisvärda för oss. Chilensarna själva har drastiskt sänkt sin vinkonsumtion per capita med 50 liter på 40 år – från 68 liter 1962 till 18 liter 2002 – och står därmed på samma konsumtionsnivå som vi så sakteligen har kommit upp till.

Den svenska turist som besöker Chile i dag kommer förmodligen inte via Magellans sund i söder eller över den hisnande inkaleden i norr utan dimper efter långflygning från Europa, mellanlandning i Buenos Aires och lågsniffning över Anderna vanligen ner direkt i Santiago, en modern femmiljonersstad där de blänkande skyskraporna ändå ter sig ynkligt små mot Andernas mäktiga bakgrund.

Men hur turistar man i ett land som är 430 mil långt? Detta är fågelvägen, som kondoren flyger, från Kap Horn till peruanska gränsen i norr. Följer man bilvägarna är det 208 mil bara från Santiago till Peru, varav 100 mil genom Atacamaöknen, världens torraste med områden där det över huvud taget aldrig regnar och där luften i de omgivande bergen är så torr, tunn och klar att man här förlagt några av världens största observatorier och teleskop. Mycket annat spännande bjuds här uppe i Altiplano, en högplatå 4 000 meter över havet med vulkantoppar över 6 000 meter som populära bergsklättrarmål utmed den bolivianska gränsen. Detta är aymara-indianernas land och de är lika anpassade till den höga tunna luften som de fyra kameldjur man kan se här – llama, alpaca, vicuña och guanaco. En småväxt sydamerikansk variant av struts finns här också, kallad ñandú och mängder av flamingos.

Arica, Iquique och Antofagasta heter de mest populära turiststäderna utmed kusten och här uppe, ovanför Stenbockens vändkrets, börjar Humboldtströmmen som kommer iskall nerifrån Antarktis att tina upp till badvänliga temperaturer. Mycket längre söderut, i Chile mest fashionabla badort Viña del Mar strax norr om Valparaíso, är det inte många chilensare som vågar sig ut på djupt, kallt vatten.

Men dra inland i stället, till den fascinerande staden San Pedro de Atacama, en oas strax norr om den stora saltöknen, centralt beläget mellan flera flamingoreservat, badbara varma källor och sprutande geysrar och med muséer som bland annat visar världens äldsta mumier.

Åt andra hållet är det hela 314 mil från Santiago ner till världens sydligaste stad, Punta Arenas, och Eldlandet. Mycket spännande utmed den vägen också, genom sjö- och vulkandistriktet (Chile har över 2 000 vulkaner varav ett femtiotal är aktiva), och vidare genom Patagonien, som erbjuder ett spektakulärt landskap med enorma sjöar och berg, skogar med lärkträd som blir över 2 000 år gamla, världens största glaciärer som kalvar direkt ut i hav och fjordar och ett myllrande sjöliv med sjölejon, tumlare, val och pingviner. ▶



I denna kvartett berömda chilenska vinmakare har Maria Pilar Gonzalez, *ovan*, gått från Santa Carolina till Carmen, där hon ersatte Alvaro Espinoza, *höger*, som nu gör sitt eget vin och konsulterar för andra viñas.



Aurelio Montes, *ovan*, har varit vinmakare på Viña Montes sedan starten, medan Ignacio Recabarren, *vänster*, är en efterfrågad konsulterande vinmakare samtidigt som han gör vin i egen regi.

▷ Detta världens långsmalaste land, Chile mäter 37 mil på sitt bredaste ställe och bara 18 mil i snitt, är dessutom det enda land som ligger i tre världsdelen. Förutom själva fastlandet har man också en gigantisk tårtbit av Antarktis och 370 mil ute i Oceanien ligger Påskön. Två andra öar hör också till landets stora turistattraktioner, Chiloé och Robinson Crusoe Island, som är den verkliga Robinsonön, med säregen flora och fauna.

För den turist som begränsar sig till det vinodlande Chile blir avstånden avsevärt mer överkomliga. Hjärtlandet, kallat Centrala zonen, går från Río Aconcagua, ett tiotal mil norr om Santiago och sträcker sig från huvudstaden 25 mil söderut till floden Maule. Detta är Valle Central, den centrala dalen som ligger skyddad mellan Anderna och den betydligt lägre kustkedjan, och det är här landets kvalitetsviner produceras. De har ännu ingen officiell klassificering utan betecknas snarare efter sina odlingsområden, som i sin tur fått namn efter floderna som forsar ner från Anderna ut mot havet och delar upp den centrala dalen i ett antal vindistrikt – Maipo, Rapel, Curicó och Maule, dalar som i sin tur delas upp i underdistrikt och kommuner.

**C**entrum i detta vinodlarparadis och med Cabernet Sauvignon som kung bland druvorna har sedan gammalt varit Maipodalen strax söder om Santiago. För ett femtontal år sedan fokuserades dock intresset på den nyupptäckta Casablanca Valley, nordväst om huvudstaden, och i det svala kustklimatet där produceras nu strålande Sauvignon Blanc, Chardonnay och Gewürztraminer, men även utmärkt Pinot Noir, Merlot och Carmenère.

Nästan samtidigt började ett annat område att träda fram i rampljuset och i dag är Colchagua Valley i distriktet Rapel det hetaste vinnamnet i Chile. Och druvorna som man bygger sin berömmelse på är i första hand Merlot, Syrah och Carmenère. Hit kom fransyska Alexandra Marnier-Lapostolle (av den franska likörfamiljen) i början av 1990-talet och här har hon, som redan nämnts, klättrat till toppen av den chilenska vinparnasen med vinet Clos Apalta. Men hon siktar ännu högre med detta vin. Från skörden 2002 började hon på prov avstjälka

druvklasarna för hand och kunde då med 80 flinka arbetare klara av 3 ton frukt per dag – jämfört med de 15 ton en maskin kan tröska genom per timme. Kvalitet som kostar.

Men Casa Lapostolle är inte den enda stjärnan i Colchagua. Stark konkurrens bjuds av Viña Montes, där vinmakarmästaren Aurelio Montes producerar toppvinerna Alpha M och Folly Syrah från den högt belägna vingården Apalta. Vidare har Viña MontGras tagit steget upp från dalbotten och köpt ett helt vinberg, kallat Ninquén, och producerar därifrån nu ett Cabernet Sauvignonvin med samma namn som utmanar de mer berömda grannarna.

Och från Viña Casa Silva får jag veta Colchaguadalen inte alls är så nytt som vinområde som det antyts. Hit kom fransmannen Guillaume Bouchon från Saint-Emilion redan 1892 och egendomen, som bytte namn till Casa Silva 1997, drivs nu av femte generationen. I dag har man över 700 hektar fördelade på tre större vingårdar och ett flertal av druvsorterna – främst Sauvignon Gris, Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon och Carmenère – hade man med sig i bagaget från Frankrike för över hundra år sedan.

Carmenère? undrar jag. Den druvan återupptäcktes ju först i mitten av 1990-talet hos Viña Carmen, där man, liksom i hela Chile, i över hundra år hade haft den i sina Merlotfält i tro att den också var Merlot.

Nejdå, svarar man på Viña Casa Silva. Vi har odlat den som Carmenère hela tiden, utan att förväxla den med Merlot. Men det är först de senaste tio åren som resten av Chile har hittat druvan, renodlat den och gjort den till landets nationaldruva.

**Prova följande viner** från Colchagua: vita 2001 Doña Dominga, Casa Silva (nr 6617, 69 kr), gjort på Sauvignon Blanc, Sauvignon gris och Viognier. Röda: 2002 Undurruga Cabernet Sauvignon (nr 16506, 66 kr), 2003 Hacienda Araucano Cabernet Sauvignon/Carmenère (nr 6530, 67 kr), 2002 Luis Felipe Edwards Shiraz (nr 6284, 79 kr), 2002 Doña Dominga Carmenère El Jardín (nr 6296, 80 kr), 2001 MontGras Merlot (nr 6516, 89 kr), Casa Silva Cabernet Reserve Los Lingues (nr 6535, 115 kr) och 2000 Montes Alpha M (nr 7571, 490 kr). □