

FAMILY OWNED

KWAST WIJNKOPERS MAGAZINE • JAARGANG 4 • VOORJAAR 2023



Scaia

VAN DE FAMILIE CASTAGNEDI

José Miguel Viu

WIJNTALENT IN THE SPOTLIGHT

**De opmars
van rosé**

Proef de lente!

ASPERGE - KREEFT - AARDBEI

**Inzoomen op
de Loire**

Voorjaarsfavorieten

DE LEKKERSTE WITTE WIJNEN

Orange Wine

**De toekomst
van de Elzas**

INTERVIEW MET GEORGES LORENTZ



JOSÉ MIGUEL VIU

‘Colchagua is een magische vallei waar de bodem, het klimaat en de druiven gezegend lijken te zijn’

Hola José. Het zal wel druk zijn zo vlak voor de oogsttijd. Hoe staan jullie druiven erbij na de ijskoude winter in Zuid-Amerika? *‘Hier in Colchagua Valley is het weer altijd gematigd. De vallei heeft een natuurlijke bescherming, onder meer door het Andesgebergte. We hebben nooit problemen gehad met de oogst, de druiven verkeren elk jaar in uitstekende staat. En zorgen voor kwaliteitswijnen met onweerstaanbare aroma’s.’*

Klinkt alsof jullie een ideaal klimaat hebben voor druiven? *‘Chili is een paradijs voor wijnbouw! Geografisch gezien is het land lang en dun, met vanuit het westen de koele bries van de Stille Oceaan en in het oosten de Cordillera de los Andes. Samen met het mediterrane klimaat en onze diversiteit aan bodems biedt het ons de mogelijkheid om unieke wijnen te maken.’*

Zie je in de toekomst uitdagingen door de klimaatverandering?

‘Extremen zoals hittegolven en watertekorten, die alle wijnregio’s van de wereld beïnvloeden, hebben ook een zeker effect in Colchagua. Elk seizoen proberen we de juiste beslissingen te maken om de gevolgen hiervan zoveel mogelijk te beperken. Zo is er tot nu toe dankzij de gletsjers in het Andesgebergte geen probleem met de watervoorziening. Maar omdat er in de regio steeds meer hectares beplant zijn met druivenstokken, moeten we de juiste irrigatietechnieken beheersen om in droge periodes efficiënt met water om te kunnen gaan.’

Hoe spelen jullie bij Viu Manent in op deze veranderingen?

‘Kwaliteit boven kwantiteit, dat hebben we al. We moeten ons flexibel opstellen en andere regio’s verkennen. Universitair onderzoek

helpt ons de juiste druif op de juiste plek te telen. We gaan de koele heuvels op voor single vineyard wijnen, richting de kust voor meer mineraliteit en verder naar het zuiden op zoek naar 'ingrediënten' die volgens ons nodig zijn om de fruit gedreven stijl van wijnen te maken die we willen en die onze consumenten waarderen.'

Dat fruit gedreven - en voor Chili relatief lichte - smaakprofiel, hoe hebben jullie dat bereikt?

'We zoeken naar versheid en plukken de druiven niet allemaal tegelijkertijd, maar wanneer ze net rijp zijn. Daarnaast zijn de wijnen ook minder zwaar doordat we weinig hout gebruiken. Vatrijping is namelijk maar een van de ingrediënten om complexiteit aan wijnen te geven. Het belangrijkste is de natuur. Colchagua is een magische vallei waar de bodem, het klimaat en de druiven gezegend lijken te zijn.'

Welke natuurlijke factoren zijn dan van belang?

'Zoals elke wijnkenner weet, hangt de stijl van een wijn vooral af van 'basis'-factoren zoals terroir en klimaat. Het belang van de teelt is minder groot en ook wijnbouwtechnieken hebben maar een kleine invloed. Al helemaal wanneer je de visie aanhangt dat wijnen de uitdrukking moeten zijn van het terroir en de druivenvariëteit. Dat is bij ons het geval. De beste manier om het terroir en het klimaat te begrijpen, is door de Colchagua Valley te bezoeken, ik nodig jullie graag uit!'

We komen graag! Zeker nu Viu Manent ook een beroemd bezoekerscentrum is geworden.

'Voor het vierde jaar staan we in de top 50 World's Best Vineyards. Deze belangrijke prijs is een erkenning van ons werk als wijnproducent en vooral van onze visie op wijncultuur en wijntoerisme. Wijn is niet deftig, die mythe

willen we doorbreken. Daarnaast laat ik vanuit mijn eigen passie en overtuiging anderen graag kennismaken met wijn, door zowel de Chileense export als het wijntoerisme op de kaart te zetten.'

Die passie en overtuiging voor wijn, hoe is die eigenlijk ontstaan?

'In het jaar dat ik geboren werd, verwierf mijn vader de eerste wijngaard van het bedrijf in Colchagua Valley. Dat was een traditioneel wijn producerend landgoed, beplant met honderd jaar oude wijnstokken. Er hoorde een wijnkelder bij en een prachtig huis dat onze familie sinds die tijd gebruikt tijdens lange zomervakanties en vele weekenden het hele jaar door. Ik ben opgegroeid in die omgeving, omringd door wijngaarden, paarden, verhalen en karakters van het platteland. Die ingrediënten zijn ongetwijfeld bepalend geweest voor mijn toekomst. De nalatenschap van mijn vader heb ik omarmd.'



CHARDONNAY

Helder geel met fruitige aroma's van pruimen en abrikozen. Frisse stijl, maar met goede mondvlullende textuur. Ideaal bij pasta's met schaaldieren, salades met wit vlees, sushi of zalmartaar.



SAUVIGNON BLANC

Groengeel, stuivend, intens citrusfruit en tropische aroma's als passievrucht. Knisperend en verfrissend in de mond met een lang aanhoudende afdrank. Ideaal aperitief of met verse kazen.



CABERNET SAUVIGNON

Deze robijnrode wijn bewijst waarom Chili zo gewaardeerd wordt voor zijn cabernets. Vol fruitige aroma's en smaak van zwarte bessen, kruiden en zwarte peper. Sappig in de mond, medium bodied en een goede balans. Ideaal bij gegrilde gerechten, oude kazen en worstjes.

Was je al op jonge leeftijd geïnteresseerd om in het bedrijf te werken?

'Zeer zeker! Het heeft me als een magneet aangetrokken. De ongelooflijke uitdagingen bij het maken van wijn, die kunnen niemand onverschillig laten. Je hebt de landbouw, dan de vinificatie in de wijnkelder, en tot slot het avontuur om wijnliefhebbers te bereiken met je product. Sinds ik klein was, voelde ik me erg verbonden, vooral met de wijngaard maar ook met de wijnmakerij, waardoor ik besloot om landbouwkunde te studeren. De aantrekkingskracht van sales en marketing voelde ik pas later, toen ik bij Viu Manent ging werken.'

Toen je na je studie startte in het familiebedrijf, was je vader het eens met alle veranderingen die jij wilde doorvoeren?

'Niet altijd, natuurlijk! In 1992 ben ik bij mijn vader gaan werken en sindsdien, en vooral de eerste vijf jaar, ben ik de drijvende kracht geweest achter vele en zeer ingrijpende

veranderingen in de bedrijfsfilosofie. Tot dan toe verkochten we alleen in Chili en waren de vinificatietechnieken heel traditioneel.'

Dus jij hebt gezorgd dat Viu Manent de wereld over ging?

'Ja, en dat betekende in de eerste fase vooral veel veranderingen in technologie en productietechnieken en een totale herstructurering van productlijnen. En toen we klaar waren met de eerste producten voor de internationale markt, was de uitdaging nog groter: op zoek gaan naar distributiekanaalen!'

Wat is je grootste uitdaging als manager?

'Zonder twijfel het leiden en inspireren van een team van mensen. Ik werk zelf mee en ken het proces van druif tot glas door en door. Dat geeft me een perspectief dat niemand anders in het bedrijf heeft. Samen met mijn strategische visie op hoe Viu Manent zich moet ontwikkelen, is dat mijn belangrijkste troef.'

Als de nieuwe generatie het later overneemt, wat zou je dan willen dat jouw nalatenschap is?

'Ik vind het een fijn idee om herinnerd te worden als de promotor van een stijl van internationale wijnen die met succes in veel landen over de hele wereld worden verkocht. En als de generatie die ervoor gezorgd heeft dat Viu Manent erkend wordt als een van de meest toonaangevende wijnproducten van Chili. Ook wil ik herinnerd worden vanwege mijn rol in de ontwikkeling van het wijntoerisme bij Viu Manent, in Colchagua en in Chili, als een activiteit om de wijncultuur en de waarden van ons merk te verspreiden.'



MERLOT

Kersenrode wijn met aroma's van tijm en laurier en in de smaak overvloedig rijp rood fruit. Medium bodied, sappig en zeer goed gebalanceerd in de mond.

Ideaal bij gehaktballen met tomatensaus, kippenvleugels en pizza.



MALBEC

Intense, bloemige aroma's met een overvloedig fruitig karakter. Deze sappige malbec doet denken aan rijpe pruimen en roze peperkorrels. Erg smaakvol en uitgebalanceerd. Ideaal bij spareribs, hamburgers en worstjes.



CARMÉNÈRE

Een variëteit, bijna exclusief voor Chili. Deze diep kersenrode carménère heeft aroma's van rijp rood fruit en zwarte peper. Smaakvol en zeer veelzijdig aan tafel met gerechten variërend van gegrilde vis tot zeer gekruide stoofschotels.

facts & figures

EIGEN WIJNGAARDEN

Viu Manent werkt hoofdzakelijk met druiven van eigen wijngaarden, daar waar veel anderen vaak druiven aankopen.



FOCUS

In tegenstelling tot veel grote producenten is er een bewuste focus gelegd op een enkel wijngedebied. Niet zo gek, is dat de plek waar het allemaal begon: de Colchagua vallei.



KWALITEIT BOVEN KWANTITEIT

Hoewel 254 hectare als veel klinkt, voor Chileense begrippen is het bedrijf middelgroot. Opvatting: groei is niet altijd een verbetering en kwaliteit gaat boven kwantiteit.

MEER DAN ALLEEN WIJN

Viu Manent onderneemt veel en is een van de best bezochte wijnbedrijven van Chili.



PRECISION VITICULTURE

Niets wordt aan het toeval overgelaten. Het bedrijf werkt volgens de zogeheten *precision viticulture* waarbij enkel op basis van intensieve studies bepaalde keuzes worden gemaakt. Met deze werkwijze verbinden zij zich aan een continue zoektocht naar het verbeteren van de kwaliteit.

OUDE STOKKEN

Het bedrijf is in het bezit van een flink aantal hectare oude wijnstokken. Sommige daarvan zijn zelfs al meer dan honderd jaar oud!

PIONIER MET MALBEC

Het bedrijf was de eerste in Chili die ging werken met de malbec-druif. Inmiddels kent Viu Manent een grote reputatie als producent van zeer goede Chileense malbec.

RELATIE

Naast passie voor wijn investeert het bedrijf intensief in de relatie met zijn omgeving. Een visie ontstaan vanuit het idee dat de lokale omgeving, Chili als land, als ook alle gasten, klanten en zakelijke relaties mede aan de basis staan van dat wat Viu Manent vandaag de dag is.

ER WAS EENS...

Het verhaal van de familie Viu leest als een sprookjesboek. Het begint met een Catalaanse immigrant die in 1935 een wijnhandeltje opzet in Santiago de Chile. Zoonlief koopt na dertig jaar een hacienda en begint zelf wijn te maken. Het wijngaardareaal in de magische vallei groeit uit tot 254 hectare, de wijnen worden overal gedronken en de familie wordt wereldberoemd. Gastvrijheid en duurzaamheid zijn kernwaarden.

