



Η Χιλή, η αμπελουργική επανάσταση και όσα πρέπει να ξέρετε για τα κρασιά της



Αν και κάποτε ήταν γνωστή για τα κρασιά μαζικής παραγωγής και τα μεγάλα κτήματα, η Χιλή βιώνει μια αμπελουργική επανάσταση όπως ποτέ πριν. Πλέον, η χώρα εξάγει σταθερά μεγαλύτερη ποσότητα κρασιού από μικρούς οικογενειακούς παραγωγούς, πολλοί από τους οποίους αυξάνουν τις προσπάθειές τους σε ότι αφορά τη βιολογική γεωργία και τη βιωσιμότητα.

Ποιες και πόσες είναι όμως οι κύριες οινοπαραγωγικές περιοχές της Χιλής; Οι λάτρεις των κρασιών αυτής της χώρας σίγουρα έχουν ακουστά τις Atacama, Coquimbo, Aconcagua, Central Valley και Νότια Χιλή. Το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής όμως εντοπίζεται στις περιοχές Aconcagua και Central Valley, όπου βρίσκονται η κοιλάδα Aconcagua, η κοιλάδα της Καζαμπλάνκα, οι κοιλάδες San Antonio και Leyda, καθώς και οι κοιλάδες Maipo, Rapel, Curicó και Maule. Υπάρχουν πολλές ποικιλίες σταφυλιών που φυτεύονται στη Χιλή, αν και οι πιο λευκές δημοφιλείς ποικιλίες περιλαμβάνουν το chardonnay και το sauvignon blanc. Σε ότι αφορά στις κόκκινες ξεχωρίζουν οι Carménère, País, Cabernet Sauvignon και Merlot, με το Carménère και το País έχουν αναδειχθεί σε εθνικές ποικιλίες.

Θα με ρωτήσετε βέβαια τι είναι αυτό που κάνει το terroir της Χιλής τόσο ξεχωριστό (και κατά συνέπεια και τα κρασιά της). Η τοπογραφία της Χιλής είναι τόσο πλούσια και ποικιλόμορφη όσο δεν φαντάζεστε. Κατά αρχάς διαθέτει φυσικά διαχωριστικά που επηρεάζουν το κλίμα της, δηλαδή τον Ειρηνικό ωκεανό, την οροσειρά των Άνδεων και μερικές ερήμους. Επίσης, η απομόνωση των αμπελώνων της Χιλής από άλλες οινοπαραγωγικές χώρες είναι ένας παράγοντας, ο οποίος τους επέτρεψε να ευδοκιμήσουν χωρίς την παρουσία φυλλοξήρας, πράγμα που σημαίνει ότι η χώρα διαθέτει πολλά από τα παλιά αμπέλια της ανέπαφα. Η Χιλή χαρακτηρίζεται από ένα γενικά σταθερό κλίμα: Ο δροσερός αέρας από τα κοντινά βουνά των Άνδεων βοηθά να μετριαστούν οι θερμοκρασίες του αμπελώνα, οι οποίες μπορούν να φτάσουν σε πολύ υψηλά επίπεδα κατά τη διάρκεια της ημέρας. Η συγκομιδή των σταφυλιών πραγματοποιείται από τα τέλη Φεβρουαρίου έως τα τέλη Απριλίου.



Σε γενικές γραμμές, τα κρασιά της Χιλής τείνουν να ξεχωρίζουν για την έντονη γεύση τους και τη χαρακτηριστική παρουσία φρούτου. Τα κόκκινα κρασιά συνήθως διαθέτουν πιο γεμάτο σώμα, με εκείνα τα οποία έχουν ως βάση το Carménère και το Merlot συχνά να δείχνουν ίχνη φυτικότητας. Το Sauvignon Blanc και άλλες ποικιλίες που συνήθως καλλιεργούνται πιο κοντά στην ακτή παρουσιάζουν νύξεις αρμύρας, λόγω της θαλασσινής επιρροής, ενώ το Cabernet Sauvignon, το País και το Carménère ποικιλίες, οι οποίες καλλιεργούνται ως επί το πλείστον στην ενδοχώρα, δίνουν κρασιά με δυνατή προσωπικότητα και έντονη την παρουσία των φρούτων στην αρωματική και γευστική παλέτα τους.

Πολλά κρασιά από τη Χιλή τείνουν να είναι αρκετά αλκοολικά, καθώς οι θερμές περιοχές ανάπτυξης επιτρέπουν υψηλά επίπεδα σακχάρων στα φρούτα, τα οποία με τη σειρά τους μεταφράζονται σε υψηλά επίπεδα αλκοόλ. Ωστόσο, εκείνα που παράγονται σε μεγαλύτερα υψόμετρα, σε παράκτιες περιοχές ή σε μέρη τα οποία επηρεάζονται από τη θάλασσα παρουσιάζουν συχνά υψηλότερη οξύτητα και χαμηλότερα επίπεδα αλκοόλ.

Λόγω του πλήθους των ποικιλιών και των στυλ, υπάρχει σίγουρα ένα Χιλιανό κρασί που θα συνδυαστεί σχεδόν με κάθε φαγητό που μπορείτε να σκεφτείτε, ακόμη κι αν δεν είναι τα τοπικά παραδοσιακά π.χ. empanadas, sopapillas, asado, pastel de choclo κ.α. Τα γεμάτα κόκκινα, ταιριάζουν πολύ με τα γευστικά μαγειρευτά και τις σπεσιαλιτέ με βάση το κρέας, ενώ για τα λαχταριστά λευκά κρασιά αναζητήστε αλμυρά οστρακοειδή, ceviche και πλούσια τυριά.

