

Viña VIK: Veel verhaal, weinig wijn

Wie ooit de schitterende omgeving en de kelder heeft kunnen bewonderen en zich ter plaatse wellicht ook heeft laten inpakken in de luxe verblijfaccommodatie vol design en kunst, zingt steevast de lof van Viña VIK. Viña Vik is het Chileense wijnproject van de steenrijke Noor en wereldburger Alexander Vik.

Vik heeft met zijn wijn een aardige hype weten te creëren. Zijn eerste oogst werd door sommigen al de hemel in geprezen nog voordat die definitief gebotteld was. De kracht van slimme PR? En van de bewuste politiek van schaarste om sommeliers het hoofd op hol te brengen? Maar laten we reëel blijven, het ontstaan van een werkelijke topwijn vraagt tijd. Vik zelf lijkt daar geen moeite mee te hebben.



Ambitie

Alexander Vik is rijk, heel rijk. Zijn vermogen wordt door het Amerikaanse zakenblad Forbes op een miljard dollar geschat. Vik is ook een man met een, op zijn zachtst gezegd, 'interessante' biografische achtergrond, niet in het minst wat betreft zijn bepaald niet onomstreden financiële handel en wandel. Zie voor details het intrigerende [artikel over hem](#) op de site van datzelfde Forbes. Des te opmerkelijker mag het heten dat Vik voorlopig niet geïnteresseerd lijkt in rendement op de miljoeneninvestering in zijn Chileense landgoed. Hebben we nu ineens te maken met een idealist? Zijn ambitie daar liegt er overigens niet om: zijn doel is om koste wat kost uitzonderlijke wijn van wereldklasse te produceren. In 2005 besloot hij namelijk om 'de beste wijn van heel Zuid-Amerika' te gaan maken. Na aanvankelijk Argentinië als plaats daarvoor te hebben overwogen viel de keuze uiteindelijk op Chili, een land dat toch al aardig wat 'icoonwijnen' voortbrengt.

Millahue

In 2006 kocht Vik een gebied van ruim 4300 hectare op ongeveer 200 kilometer ten zuiden van Santiago in Millahue, dat deel uitmaakt van Cachapoal. Minder dan een tiende daarvan is nu aangeplant met wijnstokken. Hemelsbreed ligt Millahue het dichtst bij Apalta, maar het is daarvan gescheiden door een bergrug. Het ligt aan de zeekant van die bergrug, op 60 tot 65 kilometer van de oceaan, zonder barrières ertussen. In Chili is dat een terroirfactor van cruciaal belang: bijna dagelijks laat zich vanaf 1 uur 's middags een zeewind voelen. Het verkoelende effect daarvan voorkomt extreem hoge temperaturen, waardoor het mogelijk is de suiker- en alcoholgehaltes in bedwang te houden en natuurlijke zuren te bewaren. Correctie van de pH – in minder verhullend taalgebruik: aanzuren – kan zodoende tot een minimum beperkt blijven, terwijl de alcohol niet boven de 14% gaat.



Gunstige factoren voor wie primair inzet op drinkbaarheid in plaats van extreme rijpheid en kracht zoals die in bepaalde andere Chileense icoonwijnen te vinden zijn. Maar als je heel kritisch bent, moet je stellen dat zelfs het met zoveel zorgvuldigheid uitgekozen terroir van Millahue niet volmaakt is. Getuige de noodzaak om te irrigeren en om de zuren toch een beetje bij te sturen. Binnen een Europese context verdacht, maar binnen de Chileense heel normaal. Millahue moet het vooralsnog zonder eigen denominación stellen. Overbodig te zeggen dat Vik en zijn team daar graag verandering in willen brengen.

Volg ons op...

Gemakkelijk en veilig uw flessen verzenden

[flespakket.nl](#)

In samenwerking met:

[Cwines.nl](#)

Bonjour BEAUJOLAIS

[WWW.BEAUJOLAIS-WIJNEN.NL](#)

Lees Perswijn nu ook op je iPad met de MagZine app!

[magzine.nu](#)

Grootspraak 2014

BESTEL HIER!

Chileens met Franse touch

Voor de concrete uitvoering van zijn plannen deed Vik een beroep op twee professionals met wortels in Bordeaux. De ene is Patrick Valette, telg uit de familie die ooit eigenaar van Château Pavie in Saint-Emilion was, de andere is Gonzague de Lambert. Lamberts familie is nog steeds eigenaar van Château de Sales in Pomerol. Aangezien voor Vik geld geen rol speelt, konden en kunnen de twee de lat zo hoog mogelijk leggen en hun plannen stap voor stap gestalte geven. Ze hoeven van Vik slechts één enkele *estate wine* te produceren. Een wijn die op het nogal aparte, enigszins kinderlijk vormgegeven etiket – over het allesbehalve klassieke ontwerp zou niettemin drie jaar zijn nagedacht! – de naam VIK draagt.

Valette en de Lambert hebben bij de creatie van die wijn gelukkig niet de fout gemaakt die sommige van hun landgenoten wel hebben begaan toen die in Chili wijn gingen maken, namelijk proberen om een 'Franse' wijn te maken, c.q. een Chileense imitatie van Bordeaux. De groeiomstandigheden in Milahue zijn immers totaal anders dan die in de Médoc. Kortom, VIK is voor alles een Chileense wijn, zij het wel met wat Franse trekjes.

Cabernet & Co.

VIK is geconcipeerd als een assemblage van vijf druivenrassen waarin de hoofdrol vanaf 2010 is weggelegd voor cabernet sauvignon. Verder komen er carmenère, cabernet franc, merlot en syrah aan te pas. Alleen bij de eerste oogst in 2009 was de carmenère in de meerderheid. Nadien is het aandeel daarvan afgenomen en speelt hij alleen nog een rol als voornaamste aanvullende ras. Het aandeel van de overige drie is veel kleiner, maar wordt niettemin naar het voorbeeld van menige wijn in Bordeaux belangrijk geacht voor de complexiteit van het geheel. Tja, toch altijd weer die knipooog naar Bordeaux. In tal van opzichten.

Bij de aanplant van de wijngaard vanaf 2006 is bijvoorbeeld een plantdichtheid van 8.000 tot 10.000 stokken per hectare aangehouden. Een hoge dichtheid à la Bordeaux dus. Alle planten zijn geënt op onderstokken, zoals tegenwoordig de gangbare praktijk is in Chili bij aanplant van nieuwe wijngaarden. Niet omdat de phylloxera ineens een bedreiging zou vormen, maar omdat gebruik van onderstokken een veel nauwkeuriger wijngaardbeheer mogelijk maakt. Men werkt daarom met zes verschillende typen onderstok voor de ideale afstemming tussen druivenrassen en de diverse microterroirs. Door de uitgestrektheid van het landgoed is daarin bijna vanzelfsprekend sprake van de nodige variatie. Bij het plantmateriaal zelf is bewust gekozen voor klonale variatie met voor de cabernet sauvignon zelfs vijf verschillende klonen. Enkel voor de carmenère wordt maar één kloon gebruikt. *(Klik op de afbeelding hieronder voor een grote kaart, PDF)*

Gecombineerd met de diversiteit in microterroirs resulteert een en ander in een breed geschakeerde waaier van fruitexpressie en daarmee in potentiële complexiteit. Naar zich laat raden, blijft de opbrengst beperkt. Concreet komt dat neer op acht trossen per stok, goed voor ongeveer 1 kilo druiven. Vertaald in hectoliters per hectare komt men in de regel op 35 tot 40 uit. Of men bij Vik aan bio doet? Op het moment is dat geen prioriteit.



een paar honderd flessen tevreden stellen. In 2009 werden 12.000 flessen geproduceerd, in 2010 waren dat er 30.000 en voor de meest recente jaargang in de handel, 2011, gaat het om ongeveer 35.000 flessen. Erg weinig voor een bedrijf dat wel beschikt over 380 hectare wijngaarden. Veel van het fruit wordt echter niet gebruikt voor het maken van eigen wijn, maar vooralsnog doorverkocht aan andere producenten. Of de creatie van een tweede wijn, zoals dat in Bordeaux op grote schaal gebeurt, eventueel een optie is? De commerciële man Gonzague de Lambert sluit het niet uit. Viña Vik is anno 2014 een project met een open einde.

Veel wijngaarden, weinig wijn

De vinificatie gebeurt in een hypermoderne kelder, evenals de rest van het complex een onalledaags staaltje van architectuur en design dat wat mocht kosten. Voorafgaand aan de alcoholische vergisting ondergaan de 's nachts geplukte druiven drie dagen schilnweking bij lage temperatuur. Opvoeding gebeurt gedurende 24 maanden op nieuw Frans eiken. Voor de liefhebbers: de vaten met een licht tot *medium* toast komen van vijf verschillende tonneliers.

Doelstelling: een wijn maken met zo veel mogelijk complexiteit en finesse. Gelet op de omvang van het landgoed en de enorme investeringen die er ingepompt zijn, is het productievolume tot nu toe heel klein geweest. De allocaties aan importeurs zijn dienovereenkomstig anekdotisch klein. Die moeten zich met

