

# Il vino del Cile

written by Rivista di Agraria.org | 31 ottobre 2017

di Vittoria Capei Chiaromanni

Cile è un Paese che richiama a sé, sia in inverno che in estate, milioni di turisti da tutto il mondo. E' un Paese pieno di bellezze naturali e tanta storia compresa una lunga tradizione vinicola.

La vite arrivò in Cile intorno al 1550 dai missionari spagnoli. Il motivo per il quale cominciarono a impiantare vite fu perché il vino accompagna da sempre le celebrazioni delle liturgie cristiane e quindi i missionari spagnoli per le loro funzioni ne avevano bisogno. Probabilmente l'uva introdotta in Cile fu il Pais, una varietà a bacca rossa tutt'oggi molto utilizzata.

All'inizio il vino cileno era soprattutto quantità poi con il francese Claudio Gay iniziò una produzione di qualità ma il vero cambiamento si ebbe solo a seguito dell'indipendenza spagnola quando, cioè, cominciarono ad arrivare i vini europei: molto diversi da quelli cileni e che suscitavano fin da subito molto interesse da parte dei produttori che cercarono così di produrne di simili. L'ultimo vero rilancio dei vini cileni avvenne nel 1987 quando furono intrapresi impianti con nuove tipologie di vitigni, una decisione che si è rivelata vincente visto oggi il successo che riscuotono i vini cileni in tutto il mondo.

La coltivazione vede protagoniste le cosiddette uve "internazionali" e si estende da nord a sud: a nord nelle valli di Aconcagua e Casablanca, al centro nelle valli di Maipo, Rapel, Curicó e Maule e al sud nelle valli Bio Bio e Itata. La zona più famosa è la valle del Maipo vicino a Santiago che è anche una delle zone delle regioni vinicole più antiche del paese.

Il clima ed il terreno cileno, soprattutto a nord, si sta rilevando molto interessante per la produzione di ottimi vini a base di Merlot e Cabernet Sauvignon. Anche i vini bianchi sono molto interessanti e tra i migliori troviamo quelli a base di Chardonnay anche se il vitigno a bacca bianca più coltivato è attualmente il Sauvignon blanc (1,2 milioni di ettoltri).

Tra le uve più interessanti che possiamo trovare in questo Paese ci sono: Carmenère, Malbec e Sauvignon vert: tutti di origine francese. Il Carmenere ha anche avuto un ruolo molto importante per il vino cileno perché è da lui che è avvenuta la "rinascita" della fine degli anni 80. E' un vino di colore rosso intenso che sfuma nel nero e/o nel viola. Ha sentori di spezie e frutti di bosco. È perfetto con carni rosse ed i piatti locali, come il pastel de choclo (tortino di carne e mai), ma anche con cibi più piccanti a base di curry.

I numeri di produzione sono molto interessanti ed importanti anche se il 2016 è stata un'annata particolarmente magra con una produzione di 10,1 milioni di ettoltri (3 milioni meno dell'anno precedente). L'85% della produzione è concentrata in vini di qualità ed le esportazioni sono circa il 70%.

Il vino nelle grandi e medie città viene comprato principalmente sugli scaffali dei supermercati ad un prezzo inferiore ai 5 euro.

I vini cileni si presentano all'olfatto molto intensi e spesso speziati, con un'acidità non particolarmente marcata ma con forte personalità: vini sicuramente piacevoli e da provare sia al ristorante ma anche e soprattutto direttamente dal produttore.

L'enoturismo in Cile è un tipo di esperienza che nel 2015 ha contato più di 600 mila turisti (il 40% di questi di origine brasiliana facilitata forse dalla vicinanza geografica), il 10% in più dell'anno prima e un aumento del 23% rispetto al 2013.

Chi sceglie questo tipo di esperienza ha una conoscenza base del vino, ha un'età compresa tra i 36 e i 60 anni e viaggia soprattutto in coppia.



(foto de-gustare.it)

Tra le aziende più famose anche a livello internazionale c'è l'azienda "Viña Concha y Toro" che si trova nel comune di San José de Maipo e che è possibile visitare in vari orari della giornata. Questa offre due diverse tipologie di visita: una più semplice mentre l'altra accompagnata anche dall'assaggio di specialità gastronomiche del posto.

Entrambe si concludono con una degustazione ed in entrambe è possibile visitare il famoso “casillero del diablo” (la cantina del diavolo), un luogo che ha dato il nome ad uno dei vini più celebri del Cile. Questa azienda è una delle più famose del Paese con una produzione annua di circa 82 milioni di bottiglie tra cui il miglior Carmenere del mondo.

Un'altra cantina che merita di essere citata è la cantina più antica del paese con una storia di oltre 150 anni: “Viña Cousiño Macul”. Anche qui sono dal lunedì al sabato in varie fasce orarie e offre anche lei due diverse tipologie di visita: una che al termine del tour offre 4 degustazioni e una che al termine offre 6 assaggi e un bicchiere in omaggio. Inoltre l'azienda offre anche la possibilità di fare la visita guidata tra i vigneti in bicicletta.

Un'altra realtà assolutamente da citare anche perché legata ad una delle nostre aziende più antiche e famose a livello nazionale e internazionale quella dei Marchesi Antinori, è la “Viña Haras de Pirque” che si trova a nord della valle di Maipo. E' una cantina che è possibile visitare tutti i giorni dal lunedì alla domenica e che si distingue ed è leader tra le aziende del sud America per l'attuazione di pratiche viticole e vinicole sostenibili ed organiche.

Non posso concludere senza citare anche la bevanda nazionale cilena, il Pisco: acquavite data dalla distillazione di uve aromatiche principalmente Moscatel Rosadas, Moscatel de Asturia e Alejandria. Una bevanda che può essere bevuta da sola magari nel tipico Pisco Sour (con aggiunta di zucchero, limone e ghiaccio) ottimo come aperitivo oppure molto gettonata è anche la Piscola nella quale si aggiunge un po' di Coca Cola.

Se decidete quindi di intraprendere un viaggio in questa bellissima ed affascinante terra non perdetevi anche l'occasione di assaggiare e provare emozioni di questo genere, piene di storia e tradizione.

Buon viaggio!



Foto lettera43.it

*Vittoria Capei Chiaromanni, dottoressa triennale in “Comunicazione, media e giornalismo” e dottoressa magistrale in “Strategie della comunicazione pubblica e politica” presso l'Università degli studi di Firenze. Specializzata in “Marketing, comunicazione e pubblicità” presso l'Istituto Europeo di Design - Roma, ha svolto sul settore del vino la propria tesi di laurea dal titolo: “Il vino toscano tra tradizione e innovazione. Il ruolo dell'azienda Marchesi Antinori”. E-mail: [vittoria.capei.c@gmail.com](mailto:vittoria.capei.c@gmail.com)*