

ARGENTINIE

moderne smeltkroes van culturen met eigen identiteit!

Ludiek én educatief verslag van uw eigen reporter Jean²

Klein intermezzo om in de sfeer te komen...

Batigol!

Hoewel elk verhaal zijn eigen leven leidt en ieder item discussieerbaar is, wil ik toch voor eens en voor altijd het volgende kwijt; 'Hij' was NIET de allergrootste. Zonder twijfel behoort deze persoon tot de besten ter wereld maar de allerbeste? Neen, daar was hij te wispelturig voor en vooral als voorbeeldfunctie schoot hij danig te kort. Waarschijnlijk het resultaat van teveel *in the picture* te staan en tot slot het niet kunnen om gaan met roem. De pedalen of het noorden verliezen en afglijden naar de hel. Buiten zijn periode bij Napoli en natuurlijk het behalen van de wereldtitel bij het nationale team (met de 'hulp' van onze Heer), heeft deze persoon bijlange niet gebracht wat van hem beweerd wordt. We hebben het natuurlijk over één van de grootste Argentijnse voetballers aller tijden, Diego Armando Maradona. Ook voor de Argentijnen zelf is 'Don Diego' de allergrootste. Zoals altijd zijn er personen die minder hard opvallen en gewoon 'hun ding doen' en vooral plezier beleven aan hun spel.



Mijn persoon heeft niet gespeeld bij de allergrootste teams; hij maakte geen al te grote furore in het nachtleven; hij trouwde braaf en kreeg kinderen. Máár hij heeft een ongelooflijk charisma. En hij stond er, iedere wedstrijd! Dé schrik voor iedere verdediger. De allergrootste Argentijnse voetballer is voor mij NIET Maradona maar Gabriel(e) Omar Batistuta. Overal waar hij speelde, zowel op club niveau als bij de Argentijnse nationale ploeg, scoorde hij aan de lopende band, vandaar zijn bijnaam; 'Batigol'. Gabriel Batistuta, dé allergrootste!

Om aan te tonen wat voor geweldige speler hij was, vond ik op het web het volgende vers van de hand van Peter te Velde (sportcafe.nl) uit Nederland, gewoon geweldig!

Lange manen dansen woest,
vlak voor de goal.
Verdedigers houden zich koest,
vol ontzag voor de matador.

Het gras rilt als riet,
de paal trekt wit weg,
zodra men ziet,
dat hij voor een schot aanlegt.

Een verwoestende uithaal,
vol tegen het leer.
De keeper valt horizontaal,
tevergeefs neer.

De bal vliegt in de touwen,
het net staat volledig bol,
om zich verslagen te ontvouwen,
na weer zo'n vernietigende goal.

Batigol kende geen mededogen,
Hij deed veel doelen pijn.
Ze leefden met angst in de ogen,
voor het geweld van de Argentijn.

En het volgende is een artikel uit het NRC Handelsblad, verschenen in juni 1998. Waarschijnlijk zal u dan wel begrijpen dat Gabriel Batistuta de allerbeste Argentijnse voetballer ooit is en niet Don Diego! Hij is de tweede beste, misschien...

"De Argentijnse topscorer alle tijden is Gabriel Batistuta. Met 41 doelpunten in 60 wedstrijden voor het nationale elftal is hij zelfs succesvoller dan Diego Maradona. Toch heeft Batistuta geen vaste plaats. Bondscoach Daniel Passarella, de libero van de wereldkampioen van 1978, is niet zo gecharmeerd van de spits. Passarella meent dat Batistuta niet past in het team waarin technisch combinatievoetbal de voorkeur verdient. De slechte verhouding tussen Passarella en Batistuta dateert uit de tijd dat de eerste trainer was van River Plate uit Buenos Aires. Op aandringen van Passarella vertrok de spits naar een andere club. Dat werd Boca Juniors. Kort daarop ging Batistuta naar het Italiaanse Fiorentina. Daar scoorde hij de laatste jaren zo vaak dat de supporters van La Viola een standbeeld in Florence willen oprichten. Op het WK van 1994 scoorde Batistuta aan de zijde van Maradona viermaal, totdat



Argentinië (zonder de geschorste Maradona) in de kwartfinale door Roemenië werd uitgeschakeld. Passarella gaf in de kwalificatiewedstrijden voor het WK van '98 de voorkeur aan de jonge spitsen Hernan Crespo en Claudio Lopez. In de recente oefenwedstrijden mocht Batistuta toch weer opdraven. Vol van revanchegevoelens toonde de vurige kanonnier zijn grote klasse tegen Bosnië, Ierland en Brazilië. Tegen Bosnië maakte hij drie van de vijf doelpunten. Batistuta (29) schiet uit alle standen op doel. Zijn vrije trappen zijn gevreesd, omdat ze hard en doeltreffend zijn. Batigol wordt hij in Italië genoemd. Omdat hij zowat in elke wedstrijd scoort."

Zo zagen we Batistuta, na een zoveelste doelpunt, meermaals op een voetbalveld! Hier in het shirt van AC Fiorentina, de club uit Firenze, waar hij negen seizoenen speelde.

Spijtig genoeg ben ik Batistuta in Argentinië niet tegen het lijf gelopen. Kon ook moeilijk want blijkbaar woont hij nu met zijn familie in Perth, Australië en dat is niet direct in de buurt.

Mijn wijnreis begint.....

Zondag 4 maart 2007

Buenos Aires, met de hulp van Lufthansa!

Al jaren hebben wij een vriendschappelijke band met beide broers Lurton. Vorig jaar kregen we een uitnodiging om hun Argentijnse bodega in Mendoza met een bezoek te vereren. We konden echt niet weigeren. Waarom dan niet onze stoute schoenen aantrekken en vragen of wij ook eventueel welkom waren in Chili, bij Viña Errázuriz? Beide domeinen liggen per slot van rekening (volgens Zuid-Amerikaanse begrippen) niet ver uit elkaars buurt. Na rijp beraadt, was ook de heer Chadwick akkoord om ons te ontvangen op zijn landgoed in Panquehue. Er waren ook nog enkele verrassingen voorzien. Op zondag 4 maart 2007 was het zover. Op het programma: een wijneducatieve reis naar Argentinië en Chili. Op uitnodiging van François Lurton (Arg) en Viña Errázuriz (Ch). Zo mogen ze ons nog dikwijls uitnodigen toesturen. We zullen in de toekomst onze Australiërs eens onder druk zetten...

Op zondag 4 maart vertrok ik met de Benelux trein uit Berchem met bestemming Schiphol. Toch altijd een belevenis deze trein. Met wat geluk kom je daadwerkelijk aan (hij kan stilvallen...) en je ziet de ganse wereld passeren in één wagon. Dat is zoals in Marseille. Daar zie je ook de ganse wereld behalve een Fransman... De reis was geboekt bij Lufthansa dus vloog ik met een nachtvlucht via Frankfurt en São Paulo naar Buenos Aires. Zoals op Schiphol is ook de controle op Frankfurt enorm maar aangezien het voor je eigen veiligheid is moet je het er voor over hebben. We leven nu eenmaal in een tijd waar waarden en een mensenleven iets minder hoog ingeschat wordt. Via vrienden had ik vernomen dat de luchthaven van Frankfurt gigantisch is maar het internationale gedeelte sloeg verschrikkelijk tegen. Klein, maar één degelijk serieus restaurant waar je al bij al goed kon eten. De prijzen vielen nog mee naar euro normen.



Rond de klok van elf stond een flinke kerel van Boeing, een 747-400, mij op te wachten om koers te zetten naar Zuid-Amerika. De Boeing 747 is het allergrootste passagiersvliegtuig. Een bekend model uit de reeks is de Boeing 747-400. Deze reus is ongeveer 70 meter lang, 19 meter hoog en met de vleugels meegerekend 60 meter breed. Ga er maar eens naast staan. Dan voel je je pas echt een miertje! In de Boeing 747-400 passen maximaal 600 mensen. Als het vliegtuig helemaal beladen is en klaar voor de start, weegt hij meer dan 350.000 kilo. Ondanks dit zware gewicht, is de Boeing toch een

snelheidsduivel. Wanneer hij de startbaan op rijdt en zijn motoren beginnen te ronken, gaat hij er als een speer vandoor. Met een snelheid van 330 kilometer per uur raast hij over de startbaan. Dat is soms nog sneller dan de hogesnelheidstrein. Na ongeveer 3000 meter is het vliegtuig helemaal los van de grond. Langzaam klimt hij naar een hoogte van 10 kilometer. Daar vliegt hij met een snelheid van ongeveer 910 kilometer per uur. Tijdens het landen is de snelheid van de Boeing nog maar 295 kilometer per uur. Als hij de grond raakt, moeten de piloten hard op de rem trappen, want binnen 2000 meter moet het vliegtuig stilstaan.

Ik moet er wel eerlijkheidshalve aan toe voegen dat de service aan boord bij Lufthansa een hoog niveau haalde. Ik had natuurlijk niet anders verwacht van Duitsers maar kom, ze waren heel vriendelijk behalve één airhostess. Ze had een achternaam die eindigde op 'nelli', dus noemde ik haar maar Miserianelli, want lachen was niet aan haar besteed. Tijdens de vlucht kregen we Duitse 'sekt' (gelukkig droog... Je weet nooit met die Duitsers), koffie en lekker eten maar vooral genoeg wijn. Veel wijn!! De stewardess vroeg me wat ik graag zou drinken. Ik antwoordde op dezelfde toon terug: "gelijk wat als het maar wijn is". En dit ging zo de ganse vlucht door. Zij riep iets en ik riep iets terug. Het viel me wel op dat die Duitsers tijdens de nacht bijna alle lichten uitdoen na de avondfilm. Ze zijn dat misschien nog gewoon van tijdens de Wereldoorlogen. Toen moest dat ook zodat de geallieerde vliegtuigen moeite hadden met mikken omdat ze niets zagen. Ik moet zeggen, ik vond dat wreed donker in dat vliegtuigje. En na enkele uren vliegen begon de zitplaats toch wat krap te worden. Iets meer beenruimte was welkom geweest. Gelukkig zat ik aan de wandelgang en kon ik af en toe mijn benen eens strekken. Soms struikelde er wel eens iemand over mijn voeten maar ze moesten maar zien waar ze liepen (niet gemakkelijk in de donker).

Tegen de morgen, toen de zon op kwam boven de wolken, had ik bijna geen tijdsbesef meer. Zoals u reeds weet, probeer ik zo tijdloos te leven, daarom draag ik geen uurwerk. Maar dit was nu wel van pas gekomen. De lichten worden terug aangestoken en we krijgen ontbijt aan boord. Wel heel mooi hoe de zon boven de wolken komt priemen... Lufthansa werkt samen met Swiss, vandaar dat we een tussenlanding maken in São Paulo.

São Paulo is een miljoenenstad in Brazilië en in een korte tijdspanne uitgegroeid tot één van de grootste steden ter wereld. Er zijn geen precieze cijfers over het totale aantal inwoners van de agglomeratie, maar schattingen houden het op 17 tot 20 miljoen. São Paulo is gesticht in 1554, maar tot 1870 was het een onbeduidend stadje. Vandaag beslaat de agglomeratie meer dan 1500 km², dat is drie keer zo groot als die van Parijs.

São Paulo is het economische en culturele centrum van Brazilië. Uit de stad komt 40% van de Braziliaanse industriële productie; het is het kloppende hart en de motor van de Braziliaanse economie. Omdat de stad vrij jong is en de laatste zeventig jaar pas sterk gegroeid is, staan er weinig oude gebouwen, waarvan er weer vele zijn afgebroken om plaats te maken voor moderne hoogbouw.



São Paulo ligt net ten zuiden van de Steenbokskeerkring en enkele noordelijke buitenwijken bevinden zich in de tropen. Het is misschien niet te geloven maar echt waar; toen de deuren van het vliegtuig open gingen en de eerste aroma's van Brazilië zich in het vliegtuig boorden, rook ik precies balletjes in tomaten saus. Het kon natuurlijk zijn dat ik honger begon te krijgen.

Na mijn tijdelijk intermezzo in Brazilië (jaja, Batistuta is de grootste, niet Pélé), vloog ik door naar Buenos Aires waar ik netjes op tijd aan kwam., Deutsche gründlichkeit über alles maar dan in Argentinië en, belangrijk, het was hier zomer!!!

Maandag 5 maart 2007

Buenos Aires, contrast tussen rijk & arm...

Vanaf het eerste ogenblik op Argentijnse bodem, voel ik mij op mijn gemak. De douane controle valt mee en de warmte van de zomerzon in dit deel van de wereld doet de rest. Je krijgt er wel een eigenaardig, niet te omschrijven gevoel van. In de winter vertrokken en in de zomer aangekomen. We rijden per bus naar het Sofitel hotel Madero in de gelijknamige wijk en krijgen zodoende al een eerste kijk op deze grootse stad. Na aankomst in het hotel is de tijd rijp voor een fris aperitiefje. Na een nachtje vliegen met een 747, zou je misschien een glaasje witte wijn verwachten... Neen, in dit geval een frisse pint van een Argentijns bier, Quilmes. Tot slot was het in Buenos Aires (BA) dik tegen de 30° celsius. Vanaf nu is het trouwens BA i.p.v. Buenos Aires. Na de lunch neem ik plaats in de bus om op verkenning te gaan in BA! Ik doorkruis verschillende wijken en krijg zo een eerste indruk. Ik beseft dat BA wel degelijk een gigantische metropool is. Alhoewel BA uiterst westers & modern presenteert is het contrast tussen arm en rijk vrij groot en duidelijk te merken. Achteraf bekeken is dit in Chili minder te merken.



De wijken Retiro en Palermo worden bezocht met een obligatoire tussenstop bij het graf van Evita Perron op het Recoleta kerkhof. Wat me het meeste opvalt zijn de poezen. Tientallen poezen bevinden zich bij het graf van Evita. Ze hield misschien van poezen? Ik hou ook van poesjes maar ben er wel allergisch voor.., spijtig.

Daarna trok ik naar de wijk La Boca, bakermat van de eerste immigranten uit Genua en momenteel erg in trek bij de toeristen. In onze groep zat een Nederlandse bodyguard die tegelijk als gids fungeerde. Hij woonde al meer dan 2 jaar in BA en kende de stad op z'n duimpje. Vooraleerst was er veel politie aanwezig in deze wijk, ten tweede kregen we de raad om onze persoonlijke bezittingen nauwlettend in

het oog te houden en ten derde, de wereldvermaarde Bombonera, het voetbalstadion van Boca Juniors, mocht ik niet bezoeken vanwege 'te gevaarlijk'. Ja zeg, nu ben ik eens in BA en daar gaat m'n souvenir van Gabriel Batistuta (of was het toch Maradona die furore maakte bij Boca Juniors...). La Boca, heel bevreemdend en tegelijk zéér contrastrijk met al die gekleurde huizen van golfplaten.



In het spitsuur van BA, wat men op het zachtst gezegd hels kan noemen, ben ik terug gekeerd naar het hotel waarna ik geld 'uit de muur' ging halen. Dit ging vlekkeloos en je kon zelfs kiezen tussen peso's of dollars. Dat gaat niet in Europa, hé. 's Avonds was er afgesproken in een bar aan Puerto Madero, one of the places to be in BA, voor een tango show. Daar lag ik nu niet echt op te wachten maar het panorama over BA was wel enorm knap!



De skyline van Buenos Aires is wonderbaarlijk mooi maar spijtig genoeg is ook het contrast tussen arm en rijk groter geworden en duidelijk te zien in het straatbeeld van deze gigantische wereldstad.

Ik kreeg een eerste serieuze maar korte nachtrust na 48 uur onderweg te zijn geweest. Ik wou de zon zien opkomen boven BA en de delta van de Rio de la Plata. Aangezien het zomer was in Argentinië, kwam de zon vroeg op en zag je de warme, oranje gloed boven BA. De Argentijnse metropool ontwaakte...

Dinsdag 6 maart 2007

Na het ontbijt in ons hotel, gaan we per bus naar het *aeroparque* Jorge Newberry om per vliegtuig naar Mendoza te trekken. Daar stond ons een proeverij te wachten van de wijnen van Jacques & François Lurton. Alvorens op te stijgen met een MD, kreeg ik nog een laatste glimp te verwerken van de sloppenwijken van BA.

De vlucht naar Mendoza verliep heel rustig. Het was prachtig weer en vanuit het vliegtuigraampje kreeg ik waarachtig een prachtige glimp van BA en de delta van de Rio de la Plata. Ik zat aan de goede kant... Bij aankomst in Mendoza was het verschrikkelijk warm. Maar het was een heel andere warmte dan in BA! Daar was het vochtig warm maar hier in Mendoza was het een droge warmte die je vanaf het eerste moment bij de keel greep. Enfin, het kon geen kwaad want waarschijnlijk moest ik toch veel proeven. Bij het landen toch nog even wat spanning. De (Argentijnse?) piloot van ons toestel vond het blijkbaar plezant om wat te 'schokkelen' tijdens het landen. Een beetje gas bij geven, dan weer wat naar links, gas terug nemen, nog een beetje naar links, weer wat gas terug nemen en dan weer bij geven, weer wat naar rechts... Als de grond steeds dichter en dichter komt, ben je blij dat die kist daadwerkelijk aan de grond staat. Toch wel belangrijk dat het vliegtuig zo vlug mogelijk aan de grond staat. De piloot zal zich geamuseerd hebben zeker?

Mendoza, eerste kennismaking met Vista Flores!

Hoewel ik vroeg uit de veren was, kon ik mijn aandacht goed bij de wijn houden. Voor het eerst deze reis stond mij een proeverij te wachten. De afspraak was gemaakt in de Golf Club Andino van Mendoza, gelegen in het Parque de General San Martín...! Bon, groot woord voor een groot park, gelegen ten oosten van Mendoza wat bij oudere Nederlanders nog fris in het geheugen zou moeten liggen. Het was hier dat de voetballers van het Nederlands nationale elftal zich in 1978 stierlijk verveelden. Voor mij bleek het anno 2007 een chique bedoening te zijn. Tijdens de proeverij kreeg ik gezelschap van een bende Japanners, Zweden, Engelsen en Noren. Vooral de Japanners bleken echte fuifnummers te zijn. Op het afscheidsdiner van François Lurton in zijn bodega te Vista Flores gingen zij volledig uit de bol op de laatste tonen van de tango. Een 'internationale' proeverij dus van de wijnen van François Lurton. Met als paradepaardje de Piedra Negra, Lurtons pronkstuk uit de Andes.

De proeverij in de catacomben van de Golf Club begon met een uiteenzetting van de Malbec druif en zijn typische Argentijnse eigenschappen. Dit alles werd gepresenteerd door een bijzonder onaangename dame; ze verkocht veel show, liep op hoge hakken

(helemaal niets op tegen) en bleek geen notie te hebben over wat ze eigenlijk aan het vertellen was. *Okay* en *do you understand* kwam er veelvuldig uit maar ze *understood* het zelf niet zo goed. Gelukkig werd het bij het proeven veel plezanter en vooral leerrijker.

Let op, dit zijn 'mijn' persoonlijke nota's en opvattingen over Argentijnse wijn. Indien u er een andere opinie op na heeft, voor mij geen enkel probleem. Bij het proeven van wijn moet er gelet worden op 5 belangrijke componenten. Is één van de vijf niet in orde; geen goede wijn! In volgorde van belangrijkheid zijn dat zuren, tannine, structuur, harmonie (het samenspel tussen (rood en/of zwart) fruit) en alcohol. Tijdens de proeverij heb ik speciaal gelet op de Argentijns *terroir* waar in het begin zo nadrukkelijk op gehamerd werd door dinges, hoe heette ze ook alweer..., a ja, Ines. De wijnen die ik proefde (en dronk uiteraard) zijn uitsluitend gemaakt van de Malbec druif, de nationale druivensoort van Argentinië, allemaal afkomstig van de twee domeinen van François Lurton, namelijk Barrancas en Vista Flores.

PROEVERIJ

Barrancas 2006

De wijngaarden bevinden zich op een hoogte van 600 meter ten zuiden van Mendoza in de Barrancas wijngaarden. De wijn is gevinifieerd van eigen inheemse Malbec stokken.

De wijn bezit enorm veel zwart fruit (zwarte kers) en heeft een natuurlijke, zoetige aanzet.

Hetgeen ook terug komt in de afdrank, alhoewel een tikje

uitdrogend op het einde. Voor een niet reserva bezit de wijn veel concentratie met als resultaat een aangenaam potje pruimen & compôte.



Cot 2006

Dezelfde locatie als voorgaande wijn maar dan gevinifieerd van ingevoerde stokken uit het zuid westen van Frankrijk. Een experimentele wijn overigens. Aangenaam fruitig in de neus en afdrank. De nadruk ligt hier duidelijk op het hoger fruitgehalte. De wijn is meer gesloten. Verder droogt hij ook iets meer uit in de mond want het tannine gehalte is hoger. Duidelijk meer een bewaartype, voor een rechtgeaarde wijnliefhebber echter een aangename verrassing vanwege het mooie zwarte fruit.

Vista Flores 2006

Nu zijn de druiven afkomstig van het hoofddomein nabij Vista Flores, de wijngaarden bevinden zich op 1100 meter hoogte. De achtergrond van de Andes is adembenemend. Het zijn trouwens ook oudere stokken van François Lurton, gemiddeld 15 jaar.

Een tikkeltje astrigent maar helemaal niet agressief. Geur en afdrank zijn volledig in harmonie, het fruit gehalte is minder prominent aanwezig. Deze wijn staat in het teken van finesse. Minder geconcentreerd dan zijn voorgangers maar wel fijner en eleganter.

La Consulta 2006

De druiven voor deze wijn zijn aangekocht door François Lurton. Ze zijn gemiddeld genomen 40 tot 60 jaar oud en bevinden zich ook hier op een hoogte van 1000 meter, +/- 60 km ten zuiden van Vista Flores. Ook hier betreft het een experimentele wijn. De geur is verrassend exotisch met een mand vol zwart fruit en een kleine kruidigheid. Niet

zo evident voor een Malbec. De wijn bezit een harmonieuze structuur. Verder valt de harmonie tussen tannine en zuren op. Een zéér geslaagd experiment zou ik zeggen.

Reserva Malbec Vista Flores 2004

Manuele handpluk, koude maceratie en een verblijf van 10 maanden in Franse eik van *second use*, daarna nog 9 maanden flesrijping alvorens de verkoop start. In het glas bevindt zich een heerlijk geurend koffiezakje met licht aangebrande mokka aroma's. Robuuste, krachtige doch fijne, gestructureerde wijn. Heerlijk om nu te drinken. Het fruitgehalte is iets te laag om nog lang te bewaren. Top!



Piedra Negra 2002

Eén van de paradepaarden van François Lurton. De Malbec stokken zijn 45 jaar oud. De wijn verbleef een jaar in nieuwe Franse eik. De kleur vertoont een lichte evolutie toon. De neus is harmonieus en ook de afdronk voorspelt al het goede; deze wijn is de perfectie. Fluwelig licht en toch krachtig en soepel tegelijkertijd. Mooi samenspel tussen zwart bessen fruit, kruidige aroma's en heerlijke zuren. Dit is geen krachtpatserij maar eerlijk finesse spel. Ik vond de wijn wel perfect op dronk. Langer bewaren zou misschien zonde zijn.

Piedra Negra 1999

Idem als voorgaande maar de wijn bleek – ook reeds in de neus – te maken te hebben met een hergisting in de fles. Een totaal gebrek aan fruit en versleten tot op de draad. Mijn collega's zwegen in alle toonaarden dat de 1999 duidelijk fout zat. Maar ik durfde dit niet te zeggen want stel u voor dat, dinges, hoe heette ze nu weer.., a ja, Ines mij met haar naaldhak zou slaan op mijn hoofd... Liever ergens anders dan toch.

Mijn besluit van de Argentijnse Malbec proeverij.

Uit de proeverij bleek dat men de wijnen best iets jonger kan drinken dan bewaren. Ook van het zogenaamde *terroir* aspect bleef niet veel over. Toch niet in de wijn. Wel waren al de wijnen mooi voorzien van een hoge dosis fruit. Mooi, rijp fruit overigens met een hoge constante erin. We waren op uitnodiging van François Lurton in Argentinië maar ik had het gevoel dat de hand van de grootmeester niet voldoende aanwezig was op deze proeverij. Vandaar misschien die Ines. Om niet alles op tafel te gooien had hij misschien deze proeverij uit handen gegeven en ervoor gezorgd dat de verrassing later nog moest volgen. Tot slot vroeg een collega aan mijn tafel wat nu eigenlijk het beste was dat tijdens de proeverij naar voren was gekomen? Een andere collega antwoordde met de gevleugelde woorden: 'het beste is degene die inschenkt'. De toon was gezet...

Na de proeverij volgde nog een lunch in een heel aangenaam kader, met een zeer aangename temperatuur, heel lekker eten en een koor van vogeltjes op de achtergrond. Na de lunch keerde ik terug naar Mendoza om intrek te nemen in het hotel aan de avenida España. We kregen een paar uurtjes vrijaf alvorens af te reizen naar de bodega van François Lurton in Vista Flores. Een reden te meer om het zwembad op te zoeken. Eindelijk gevonden bleek het hotel te beschikken over een heel klein zwembadje met gevaar op eigen leven voor tegenzwemmers. Dan maar een babbeltje gemaakt aan het zwembad met een koppel Amerikanen. De heer Amerikaan wist waar Belgium lag maar mevrouw De Amerikaanse hoorde het donderen in Keulen.





Voor de eerste keer deze reis moest ik mijn mooi kostuum aandoen voor het bezoek aan Vista Flores. De bodega van onze vriend François bleek verder te liggen dan gedacht. Na een busreis van bijna twee uur en al half in de schemering kwamen we dan uiteindelijk aan in Vista Flores. Na een rondleiding door de bodega kreeg ik nog een heerlijke maaltijd voorgeschoteld van Argentijns lamsvlees. Man, wat was dat voor een smaak.

Overheerlijk! Nu heb ik hier bij ons de grootste schrik om nog een stukje vlees te bestellen. Om eerlijk te zijn, veel kan ik mij van deze avond niet meer herinneren. Wel dat de flessen Chacayes (de absolute topwijn van het Lurton imperium in Argentinië) rijkelijk vloeiden en dat een paar Japanners uit het land van de rijzende zon volledig het noorden kwijt waren.

Woensdag 7 maart 2007, tweede kennismaking met Vista Flores.

Deze dag is rustig verlopen en stond helemaal in het teken van het bezoek aan Barrancas en Vista Flores. Na het ontbijt in het hotel in Mendoza voelde ik me toch een beetje mottig. Misschien dan toch te veel Chacayes gedronken? Dat had ik er toch voor over.

Na een vrij lange busrit door de pampa van Mendoza, de afstanden zijn in Argentinië nu eenmaal iets groter dan bij ons, komen we aan in één van de twee domeinen van François Lurton, Barrancas! De wijngaarden bevinden zich hier op 600 meter hoogte en het weidse decor van de wijngaarden in zijn geheel wordt nog versterkt door het beeld van de machtige Andes op de achtergrond. Voor de eerste keer heb ik zo het gevoel van wauw, geweldig. De hele ochtend staat in het teken van het bezoek aan Barrancas. Ik krijg deskundige uitleg over het groei systeem van de wijnstokken en de daaruit voortvloeiende stijlen in de wijnbouw. Ook over druppel irrigatie en bevloeiing van de wijngaarden wordt duchtig gediscussieerd.



Neen, olie is in dit deel van de wereld niet te vinden maar het vloeiend goud is hier wel gewoon water. Smeltwater uit de Andes! Onder de grond bevinden zich grote reservoirs met water dat men oppompt met de hulp van de zogenaamde ja-knikkers. Een deel van dit water wordt gebruikt om de wijngaarden te irrigeren.

Tijdens de middag is het de beurt aan Vista Flores, alwaar ik weer de eer krijg om mee aan te schuiven aan een traditionele asado; een Argentijnse BBQ. Argentijnen kunnen niet zonder en, chauvinistisch als ze zijn, zijn ze fier op 'hun' asado. En volledig terecht overigens. Argentijnen zijn vleeseters. Voor vegetariërs is Argentinië dan ook niet aan te raden. De kans in Argentinië om iets dat lijkt op groen op je bord terug te vinden is even groot als Koningin Fabiola naakt te laten poseren op de cover van P-Magazine. Je weet nooit natuurlijk... Een asado is een stuk vlees (lam maar men doet dit met allerlei soorten vlees) dat aan een stukje ijzer gegrild wordt boven houtskool dat op de grond ligt te smeulen. Het heeft een typische vorm en zoals gezegd, de Argentijnen (en ik nu ook) zijn er dol op. Terecht want de smaak van het vlees is hemels lekker, sappig en mondvullend. Na afloop moest het er van komen en ben ik met een stuk in m'n voeten op een paard gekropen en aan een traditionele Argentijnse galop begonnen. Ach ja, wat een mens allemaal niet moet doen om een flesje wijn in te voeren.



Een uur later en enigszins terug bij de positieven, ben ik samen met mijn collega Gert de kelders en vinificatie apparatuur van de bodega gaan inspecteren. Dit bleek op z'n Lurtons te zijn; zoals ik verwacht had. Kraaknet, functioneel en perfect georganiseerd. De hand van de meester was hier **wel** duidelijk te herkennen.

In de vroege vooravond, toen de bewolking over de Andes steeds hardnekkiger werd, reden we met de groep terug naar het hotel in Mendoza om ons te verfrissen. In het zwembad? Misschien, maar met vijf man erin zat het al vol. Dan ben ik maar een biertje gaan drinken in de bar. Daar was ik niet alleen want anderen van onze groep hadden dit idee blijkbaar ook gehad. 's Avonds zijn we dan nog gaan eten in het centrum van Mendoza. Daar heb ik een fantastisch gesprek gehad met Eric Granger, export verantwoordelijke van François Lurton. Hij beloofde me om ook in Chili langs te komen.

Donderdag 8 maart, *crossing the Andes!*

'Een busreis die u uw leven lang niet meer zal vergeten. Een tocht over de Andes met schitterende vergezichten'. Zo stond het in mijn programma. Goed maar dan toch wel eerst even ontbijten. Wat me nog is opgevallen in Argentinië? Ze kennen geen Frans brood, een *baguette* zoals we dit hier zeggen. Wel veel zoetheid op het ontbijtbord. Dit doet me een beetje denken aan Italië. En de koffie was ook vrij bitter. Kan natuurlijk ook aan het hotel gelegen hebben... Enfin, Andes, hier kom ik!!!

Tijdens de busreis is er een tussenstop aan het meer van ... ! Een deel van de groep gaat aan *rafting* doen op de *Mendoza river*. Ik niet, ik maak een fantastische wandeling van bijna twee uur. Helemaal alleen en ik voel mij één met de natuur. Je hoort enkel het geluid van de natuur. En dan dat schouwspel van die hoge, grijze toppen, sommigen nog besneeuwd met op de achtergrond die witte wolken en blauwe lucht. Wondermooi en bijna niet te beschrijven. Je moet het inderdaad met je eigen ogen gezien hebben.



Een heel klein pietteluttig deeltje van de Andes, Argentijnse kant...

In de late namiddag komen we aan bij de grens. En nu begint de ellende! Alvorens we de grens oversteken, toch nog eens de nadruk leggen op de prachtige, Argentijnse Andes natuur. Er zijn geen woorden voor om dit te beschrijven. Gewoon groots! Precies zoals die eerste kus bij uw eerste echte lief. Intens, puur genot. En dan vooral ook die stilte tussen die hoge bergtoppen, af en toe onderbroken door gezoem of gekrijs van één of andere verloren gevlogene vogel. En ook het zonlicht in de Andes is speciaal. Het is eerder diffuus te noemen. Helder maar toch ook gesluierd. En tot slot... Staan bij de hoogste berg van het zuidelijk halfrond, de Aconcagua, geeft je toch een onoverwinnelijk gevoel. Ik kan die bergbeklimmers heel goed begrijpen daar tussen de toppen van de Andes. Naarmate de reis vorderde, werd het landschap ook kaal. De baan slingert zich tussen de Andes door, in de vallei van de Mendoza rivier. Een brede vallei met een klein stroompje erin. Het is einde zomer hier in dit deel van de wereld. Waarschijnlijk is dit stroompje in de winter een reus van een rivier.

De grens met Chili is een unicum. Het is namelijk een tunnel die zich bevindt op 3185 meter hoogte. Juist voorbij onze laatste stopplaats met zicht op de Aconcagua, bevindt zich deze tunnel. De Christo Redentor tunnel. De pas en het beeld zelf van onze Heilige tussen Chili en Argentinië ligt nog hoger maar met de bus is dit onbegonnen werk. Heel de groep zat trouwens in een Argentijnse bus die deze route tussen Mendoza en Santiago dagelijks doet. Ocharme, diene chauffeur (vriendelijke kerel overigens). Voor mij is dit uniek maar ik denk dat hij dat beeld van de Andes wel grondig beu is. Maar zoals gezegd, aan de grens begon de ellende.

Gestapo! Dit is het enige woord dat in me opkomt als ik denk aan de behandeling die ik kreeg aan de grens. En vooral kalm blijven! Heel kalm blijven en het gedoe ondergaan. Op zich wel eens een belevenis om als een stuk vuil te behandeld worden. Pas dan weet je hoe goed het wel is om bij ons te wonen. Langs de andere kant, kan ik de Chilenen wel verstaan. Hun land is uniek. Omringd door natuurlijke grenzen. De woestijn in het noorden (afgesnoept tijdens een zoveelste oorlog van de Bolivianen), de Stille Oceaan in het westen, De Andes in het oosten en de Zuidpool in het... zuiden. Een proper en zuiver land met heel weinig natuurlijke ziektes. Je zou het voor minder zo willen houden. Komen daar nog bij, zo'n paar bananen republieken als Peru en Colombia en je zou de Chilenen nog gaan begrijpen. En toch, ze waren aan de grove kant.



Eerst papiertje afgeven dat ik wel degelijk uit Argentinië kwam. Dan nieuw papiertje invullen wat ik eigenlijk in Chili kwam doen. Dit alles op meer dan 3000 meter hoogte met een verbrand voorhoofd. Ik kan u verzekeren, het voelde koud aan. Zeker in m'n shortje en blote billen met t-shirtje. Daarna terug de bus in en van de ene hangar naar de andere. Bus binnen rijden en valiezen uitladen. Allemaal op één rij gaan staan en juist niet moeten uitkleden. Valiezen moeten open doen en vooral NIET lachen en ook geen foto's nemen. Daar waren mijn Nederlandse collega's als de dood voor., dat de Jean² nog vlug een fotooke zou nemen van diene Chileense ambtenaar. A ja, Jean² en foto's, dat gaat altijd samen, hé. Toen kwamen de honden. Valies open en snuffelen. Eén van die douanes vroeg aan mij wat ik kwam doen in Chili. Ik zei: 'uwe wijn verkopen in mijn land maar zou ik dat nu nog wel doen?'. Maar dan wel in het Engels, hé. Mijn Spaans is niet zo vlot. Italiaans daarentegen, dat begint te vlotten. Enfin, toen alles voorbij was, bleek de avond te zijn ingevallen. Weg mooie afdaling langs Chileense kant, weg mooie natuur van de Chileense Andes. Het enigste wat ik zag, waren de lichten van de camions die naar boven kwamen. En ze kwamen van diep. Misschien al goed dat ik niet zag waar we naar toe moesten...

Tegen middernacht, meer dan 7 uur te laat, waren we dan eindelijk op de plaats van bestemming aangekomen. Maar eerst had onze Argentijnse chauffeur de helft van Santiago zonder telefoon gezet. Blijkbaar liggen de kabels daar niet onder maar boven de grond. Bij een manoeuvre had de bus een paar paaltjes meegenomen en dat was natuurlijk niet de bedoeling. Hilariteit alom want een Argentijnse bus in Chili, da's vragen om moeilijkheden...

Eindelijk aangekomen in het Spa Resort Jahuel, vijf sterren complex maar doe er gerust een ster bij! Alvorens ik mijn kamer kreeg, moest de ganse groep aanschuiven aan tafel en kregen we nog lamsnootjes voorgeschoteld. OK, daar zeggen we niet nee tegen en met een aangenaam flesje Viña Errázuriz erbij moet dat lukken. Als kroon op het werk volgde nog een dessert op de top van de hoge heuvel van het hotel, alwaar de volledige Aconcagua Vallei met z'n lichtjes in de diepte te bewonderen lag. En boven mijn hoofd, de zuidelijke sterrenhemel met duizend-en-één-sterren à volonté. Een gevoel van gelukzaligheid overmant mij. De wereldberoemde Aconcagua vallei met z'n wijngaarden ligt aan mijn voeten en boven allemaal sterren. Als apotheose dronk ik een glaasje Don Maximiano 1997 uit het vuistje. Uitzonderlijk fris en jong voor z'n leeftijd. Misschien was het de omgeving die het deed. Uiteindelijk dronk ik meerdere glaasjes Don Maximiano '97.....

Vrijdag 9 maart 2007, Spa Resort Jahuel!

Ik ben laat gaan slapen, eigenlijk zéér laat slapen na mijn nachtelijke escapade op de heuvel van het Spa Resort Jahuel. Dan ook nog Don Max '97 iets te koud gedronken, je raad het al, da's niet goed, hé. En toch voel ik mij niet slecht. Want dit is meteen duidelijk; het koelt ontzettend vlug af in Chili. Een warme trui is geen overbodige luxe, zelfs in de Chileense zomer.

Ik word wakker en het eerste wat mij te binnen schiet is..: waar ben ik nu terecht gekomen. Bij het ochtendgloren blijkt Spa Resort Jahuel een magnifiek domein te zijn, gelegen tegen de flank van een berg met volledig panoramisch beeld over de Aconcagua Vallei. Bij het betreden van de tuin (een ochtendwandeling is altijd plezant) is het nog steeds zeer fris. Naarmate de zon meer en meer terrein wint, wordt het ontzettend vlug warmer en warmer. Dus dat klopt wat ze over Chili beweren. 's Morgen zeer koel en overdag warm en daarna 's avonds terug afkoeling.

Tijdens het ontbijt wordt mijn eitje persoonlijk klaar gemaakt door een klein maar koddig Chileens meisje. Daarna is het wachten op de olijfolie proeverij van het hotel. Al bij al zeer interessant en eens iets anders dan een wijnproeverij. In de namiddag worden we

verwacht bij het domein van Viña Errázuriz in Panquehue waar het allemaal begon. We kregen een volledige rondleiding en een diner bij kaarslicht in aanwezigheid van de heer Chadwick, eigenaar van Viña Errázuriz. Inderdaad, om naar uit te kijken. Tot dan had ik eigenlijk sinds het begin van de reis voor de eerste maal een rustig moment. Ben wat op het bed gaan liggen van mijn geweldige, fantastische kamer en daarna wat gaan zwemmen in het geweldige, fantastische zwembad. Tijdens de zwempartij is van de morgen kilte niets meer te merken want de temperatuur loopt behoorlijk op tot zomerse waarden.

Viña Errázuriz, parel aan de kroon van Chileense wijnen!



De tijd is gekomen om me om te kleden voor het bezoek aan Viña Errázuriz, één van de hoogtepunten van deze reis. Het domein is centraal gelegen in de Aconcagua vallei in de gemeente Panquehue (lees pan-q-ée op z'n Engels of pankeewee in het Nederlands). In principe is dit een tochtje per bus van 40 minuten maar de praktijk leert mij

dat tijd in Zuid-Amerika vrij relatief is. Al bij al blijkt het dit keer mee te vallen en na een korte busrit (gelukkig want het is bijzonder warm) komen we aan bij Viña Errázuriz. Er staat mij een rondleiding te wachten in de kelders van het bedrijf en een panoramische toer door de verschillende wijngaarden van het domein. Dit laatste is wondermooi want we gaan naar de top van de heuvel en overkijken de volledige Aconcagua vallei. Ik hoef hier niet te vertellen dat mijn fototoestel allesbehalve werkloos blijft. Vooral het panoramisch effect over de vallei spreekt boekdelen. Geweldig, super en ongelooflijk mooi! Sprakeloos ben ik.

We krijgen ook nog een proeverij te verwerken onder de leiding van Francisco Baettig, de wijnmaker van het bedrijf. In Frankrijk noemen ze dit de viticulteur maar hier *winemaker*. En weeral dat gevoel, hé.., waarom maken ze alles in Frankrijk toch steeds zo moeilijk. Langs de andere kant, al die specifieke Franse woorden, die hebben ook zo hun charme. Viticulteur, ordinateur, horodateur,... wie geraakt hier niet opgewonden van?

PROEVERIJ

Over die proeverij gesproken. Er is toch het één en het ander opgevallen. Vooral over de keuzes van de druivensoorten kan er gerust gediscussieerd worden. Ik heb verschillende wijnen geproefd en het is bijna onmogelijk om alles op te noemen maar ik zal mijn best doen.

De eerste reeks bestond uit Sauvignon Single Vineyard 2006, Gewürztraminer Single Vineyard 2006 en tot slot Max Reserva Chardonnay 2005. Hier geen verrassingen. Sauvignon smaakt lekker vetzig, Gewürztraminer is aangenaam kruidig met de nodige dosis zuren en de daarbij behorende frisheid. De Max Chardonnay is een bom en doet menig klassiek Bourgogne type van tafel vallen.

De tweede reeks bestond uit Estate wijnen en de Max Reserva's van Viña Errázuriz. Ik proefde achtereenvolgens Pinot Noir Wild Ferment 2006, Max Reserva Merlot 2005,

Carmenère Single Vineyard 2005, Max Reserva Shiraz 2005, Max Reserva Cabernet Sauvignon 2005 en tot slot Sangiovese Single Vineyard 2005. De grote overwinnaar was voor mij ontegensprekelijk de laatste, Sangiovese SV '05! Zwoel aromatisch maar ook lekker fris door voldoende, aanwezige zuren. Helemaal anders dan Italiaanse Chianti maar o zo verrassend. Hetgeen sommige Italianen teveel hebben, zuren, is hier niet aan de orde. Voor mij is Chili dan ook perfect geschikt om de grootste Sangiovese voort te brengen. Op de tweede plaats kwam de Shiraz Max Reserva! *Gestyled* gevinifieerd met een aangenaam bittertje op het einde.



De derde reeks bestond uit de *Icons*. De top van Viña Errázuriz én Chili. Viña Errázuriz hanteert vier groepen van wijnen. Eerst zijn er de *Blends*, wijnen gevinifieerd van verschillende druivensoorten, daarna komen de *Estates*, wijnen gevinifieerd van één druivensoort en afkomstig van oudere, geselecteerde stokken uit afgebakende wijngaarden. Daarna volgen de Reserva's, bij Viña Errázuriz Max Reserva genoemd naar de oprichter van het domein, Don Maximilian Errázuriz. Tot slot komen de *Icons*, de absolute top. Ik proefde eerst Kai Carmenère 2005, daarna La Cumbre Shiraz 2005 en tot slot Don Maximiano Founders Reserve 2005. Deze reeks is het neusje van de zalm. Het hoogtepunt was voor mij La Cumbre Shiraz 2005! Omdat deze wijn het meest verrassend was. De geur was fenomenaal en gelukkig was de afdrank dat ook met veel gekonfijt fruit, een enorm complexiteit aan kruidigheid, zwoel, rond

met aangename bitter. Tot slot ook de zuren die een aardig mondje (letterlijk dan) mee spraken. Top, wow!!! Op de tweede plaats kwam Don Max 2005. Dit was de meest all-round wijn. Hij was ronder en vooral molliger gevinifieerd om bij meerdere personen in de smaak te vallen. De wijn had ook een hoger fruitgehalte. Hij deed mij denken aan Bordeaux maar dan wel van het Cabernet Franc type. Tot slot Kai 2005. Een wijn met zwarte peper, speciale geur, fruitig (vooral zwart fruit) en kruidig tegelijk. Dus je zou een voortzetting verwachten, maar de afdrank was vlakker. Alles zat blijkaar in de neus. Waarschijnlijk moeten de stokken iets ouder zijn om dergelijk type wijn te willen maken. La Cumbre daarentegen, mmm.., geef mij maar een flesje.

Je zou voor minder dorst krijgen na het proeven van al deze wijnen maar gelukkig hadden ze bij Viña Errázuriz het nodige voorzien. Heerlijk, frisse en zurige frisdrank. Framboos en mango limonade. De avondmaaltijd werd genuttigd in de tuin van het domein onder de Chileense sterrenhemel.

Zaterdag 10 maart 2007, François Lurton, je viens tout de suite...

Ik moet afscheid nemen van het Spa Resort Jahuel. Er wacht mij een lange bustocht van 5 uur naar het domein van François Lurton in Lolol. Het raam staat open, de vogeltjes fluiten en in de kamer is het aangenaam fris. Voor het ontbijt maak ik wederom een ochtendwandeling en weer valt het op wat een mooi domein dit wel is. Over de Aconcagua vallei hangt er wat dauw en ook nu is een truitje welkom. Gans het ontbijt bestaat uit fruit. Rijp fruit. Avocado's en pompelmoezen en hele lekkere appelsienen, vol sap en natuurlijke suikers. Dat is mijn ontbijt in Chili. Naarmate de periode van mijn verblijf in Chili vordert, hoe meer ik de indruk krijg dat dit wel eens het paradijs op Aarde kan zijn.



De tocht naar Hacienda Araucano, het stulpje van François Lurton nabij Lolol in de Colchagua vallei, is lang maar loont de moeite. We passeren met de bus Santiago en de Maule rivier. In Chili hanteren ze blijkbaar specifieke veiligheidsvoorschriften want onze bus wordt gewogen op daarvoor speciaal voorziene plaatsen langs de autostrade. Op de heenreis was er geen probleem, op de terugreis echter was er wel een probleem. We wogen teveel. Waarschijnlijk hebben enkelen onder ons teveel gegeten tijdens de lunch bij François Lurton. Ofwel is dit allemaal een goedkoop alternatief om de staatskas te vullen. Nog frappant, in Santiago moet de bus van de autostrade af. Het centrum doorkruizen we via de gewone baan om ons voorbij het centrum weer per bus op de autostrade te begeven. Ook een middel om het verkeer in Santiago te ontlasten? Ik moet zeggen, hoe dichter we bij de Hacienda Araucano kwamen, hoe mooier het landschap werd. Heeft het er mee te maken dat we nu zuidelijker zitten?

Hacienda Araucano bevindt zich in de Colchagua vallei. De Aconcagua vallei bij Viña Errázuriz was al wondermooi maar dit slaat alles. De structuur en de vorm van deze vallei is bijzonder te noemen.



Bij aankomst staat François Lurton ons ongedwongen, losjes en relaxed op te wachten op z'n paard. Hij is zo fier als een gieter maar dat zou ik ook zijn met zo'n wijndomein achter mij. Na een welkom woord (Lurton op z'n Engels) begeven we ons naar de vinificatie ruimte en daarna naar het panorama huis op de heuvel. Wat zich daar voor mijn ogen ontvouwt, tart alle verbeelding. Een prachtig stukje natuur, een wonderbaarlijke vallei vol met wijngaarden en de blauwe lucht als achtergrond. Voor mij is dit het hoogtepunt van de reis. Ik hou van de ongedwongen stijl van Lurton, zijn (h)eerlijkheid (snapt'em??), zijn zonder-franjes-gedoe. Je mag hem alles vragen en hij doet het...

Ook Eric Granger, mijne vriend in Argentinië, is van de partij. Als ik eindelijk van mijn verwondering ben bekomen, wacht mij nog een heerlijke lunch op de Hacienda met als achtergrond de wonderbaarlijke Colchagua vallei.



Eric Granger, Jean² en François Lurton

Tijdens de lunch proef ik schitterende, frisse, lekkere Sauvignon Blanc en mooie, rijpe, van rood fruit doordrenkte Pinot Noir.

Na de lunch begeef ik mij naar de vinificatie ruimte alwaar een verse lading druiven juist is toegekomen om verwerkt te worden. Niet vergeten dat het hier einde zomer is en de oogst juist is begonnen.

In de late namiddag is de tijd gekomen om afscheid te nemen en terug te keren, niet naar Jahuel maar naar Chili's tweede stad, Valparaíso, gelegen aan de Stille Oceaan en het daarbij behorende Viña del Mar waar het hotel gelegen is. Ik overnacht twee keer in het Miramar Sheraton hotel. Het is alleen een beetje moeilijk kiezen want de kamer blijkt bijzonder groot te zijn. Ik heb twee bedden tot mijn beschikking en in ieder bed liggen tien kopkussens. Het is dus de kunst te moeten kiezen in welk bed ik ga slapen en met welk kopkussen, maar eerst moet ik wel mijne weg zien te vinden in deze kamer.

Zondag 11 maart 2007, vrije dag in Valparaíso...



het geruis van de golven tegen de rotsen en het gekrijs van de zeemeeuwen en pelikanen in... Chili.

Het is nu juist één week geleden dat het vertrek richting Zuid-Amerika plaats vond en momenteel bevind ik mij in een chique kamer van het Miramar Sheraton Hotel in Viña del Mar. Ik word wakker met het geruis van de Stille Oceaan op de achtergrond. Ik spring uit mijn mega supersized kingbed en spoed mij naar het balkon van de kamer. Voor mij ontvouwd zich een adembenemend panorama van de Stille Oceaan met aan de linkerzijde het silhouet van de eerste havenstad van Chili, Valparaíso. Het is zo eens iets anders, hé.., wakker worden met de geur van de zee,

Het is trouwens vandaag zondag, een vrije dag, de enige van de reis door Argentinië en Chili. Alleen in de voormiddag staat er een kleine citytrip richting Valparaíso op het programma maar eerst ontbijten. Ook hier geen spoor te vinden van Frans brood of andere soorten stokbroden. Toch wel een minpunt in dit deel van de wereld. Gelukkig ook nu weer manden vol met heerlijk, geurend vers fruit. Na het ontbijt eventjes een mail richting thuisfront zenden en dan begeef ik mij naar de bus richting Valparaíso. De zon ontbreekt, het is grijs en mistig weer maar gelukkig regent het niet. Ik kan fotograferen, een essentieel onderdeel van mijn leven. Aardrijkskunde, geschiedenis, wijn en fotografie, meer heeft een man niet nodig.

Per bus toert onze groep rond in Valparaíso. Er wordt een bezoek gebracht aan het huis van een zekere Pablo Neruda (nooit van gehoord overigens, bleek een zéér gerespecteerde Chileense schrijver te zijn. Nobelprijs winnaar ook nog...) en natuurlijk mochten de heuvels en het centrum ook niet ontbreken.

In de namiddag maak ik tot slot een wandeling langs de boulevard van Viña del Mar. Zeg maar gerust het Knokke van Chili. Alle rijke Chileenen uit Santiago beschikken hier over een appartement met uitzicht op zee. De armen wonen iets verder, in Valparaíso. Maar Viña del Mar kan me niet echt boeien, het is eerder kitsch dan levend. Ik besluit dan maar om terug te gaan naar het hotel en mij het leven aangenaam te maken met het nuttigen van een heerlijke, warme, dampende, lekker smakende cappuccino. Ik voel mij trouwens ook niet zo lekker. De airco van de bus de ganse week begint zijn tol te eisen. 's Avonds lekker gegeten in het hotel met zéér vriendelijk personeel, in gezelschap van mijn sympathieke collega's Frank & Patricia Slot. En zoals reeds eerder vermeld voel ik mij niet al te best., eigenlijk gewoon slecht. Dat wordt een Dafalganneke of twee vrees ik.

Maandag 12 maart 2007, Viñedo Chadwick!



Jean² in de Manzanarwijngaard

Heel de nacht liggen zweten van de koorts! En allesbehalve goed geslapen maar kom, het geruis van de Stille Oceaan (wat is het zalig om te slapen met open raam...) maakt alles goed. Vandaag staat een bezoek op het programma van de experimentele wijngaarden van Viña Errázuriz, de Manzanar wijngaarden.

Daarna begeven we ons richting Santiago om intrek te nemen in het Marriott Hotel. De dag wordt afgesloten met een exclusief diner op het ouderlijk landgoed van Eduardo Chadwick, namelijk Viñedo Chadwick. De Manzanar wijngaarden van Viña Errázuriz bevinden zich een tiental kilometer van de kust vandaan. Hier wordt volop geëxperimenteerd met verschillende druivensoorten zoals Pinot Noir, Sauvignon en Chardonnay. In het praktijk gaat men na wat er gebeurt met deze druivensoorten wanneer ze aangeplant staan in wat men noemt *cool climate* regio's. In feite komt het er op neer dat men zoekt naar de juiste klimatologische omstandigheden voor elke druivensoort. Pinot Noir en Sauvignon hebben nu eenmaal meer baat bij een hoger zuurgehalte, hetgeen hun frisse karakter verhoogt. We lopen een uurtje door de verschillende percelen en wat direct opvalt is het feit dat bij Viña Errázuriz de volledige aandacht gaat naar de druif. Welke soort waar staat aangeplant en wat voor resultaat dit geeft op langere termijn. Het spreekt voor zich dat enkel grotere bedrijven dit aankunnen maar zoals u wel weet behoort Viña Errázuriz tot de top van Chili.

Voordat we aankwamen in Manzanar, viel mij op dat er langs de kust enorm veel militaire activiteit was waar te nemen. Ook nog een souvenir van het Pinochet regime? In de namiddag kwam ik aan in Santiago waar ik mijn intrek nam in het Marriot Hotel op het vijftiende. Dat was toch vrij hoog hoor. Ik had een paar uurtjes vrij. Achter het hotel aan de avenida Kennedy was er een mega groot shopping center. En een shopalcoholic zoals ik kan daar niet aan weerstaan, hé. Let op als u een hemd of iets dergelijks zou

kopen in Chili, een XXL is hier gewoon een XL. Naar het schijnt geldt dit ook voor de VS maar daar ben ik zelf nog nooit geweest.

Het is ontzettend warm in Santiago (meer dan 30°C) en hoewel het deze morgen aan de kust vrij fris was, voel je hier in Santiago de broeierige warmte echt hangen tussen de bergen. Maar ja, na het nuttigen van een flesje Sauvignon in een bar geraak je daar wel gewoon aan. Trouwens, de dokter zegt altijd dat veel drinken nodig is om het vochtpeil van ons lichaam op controle te houden, dus...



Rond 5 uur is het verzamelen geblazen in de lobby van ons hotel alwaar de bus op ons staat te wachten. We begeven ons naar één van de hoogtepunten van de reis; een exclusieve rondleiding en diner bij Viñedo Chadwick. Het laatste trouwens van de Zuid-Amerikaanse reis.

Viñedo Chadwick is de buurman van Concha y Toro. En het grappige is, om bij Viñedo Chadwick te komen, moet je door de inkompoort van Concha y Toro. Van collegialiteit gesproken. Daar kunnen ze in Europa nog iets van leren... Viñedo Chadwick was het ouderlijke huis van Eduardo Chadwick, tot hij besloot om het familiale poloveld te vervangen door een super-de-luxe wijngaard. Momenteel beplant met +/- 25 jaar oude Cabernet Sauvignon stokken. Momenteel is dit één van de echte icoon wijnen van Chili. Het hoeft waarschijnlijk niet gezegd te worden dat ik van deze wijn 's avonds tijdens het diner wel een paar glaasjes heb gedronken. Meer dan een paar zelfs...

De busrit van het hotel naar Viñedo Chadwick nam ongeveer 40 minuten in beslag. En ik moet toegeven, voor de eerste keer in Chili, valt ook in deze buitenwijken van Santiago de armoede op. Niet zo prominent als in Buenos Aires maar toch duidelijk waar te nemen. Heel frappant, een verpauperde wijk met een luxueus wijndomein er midden in. Tijdens het diner doet Viña Errázuriz nogmaals zijn uiterste best om aan ons te laten zien dat ze één van de top wijnbedrijven zijn in Chili. Geheel terecht overigens.

Dinsdag 13 maart 2007, afscheid van het Aards paradijs...

Het ontbijt in het Marriott hotel in Santiago is copieus. Ik doe dan ook mijn best om het niet aan mijn hartje te laten komen. Wel valt mij op, en dat was een paar dagen eerder ook al, dat de patronale bijdragen in Chili niet hoog moeten zijn want zoveel personeel als hier rond loopt. In gans Chili eigenlijk...

In de voormiddag trokken we met de groep richting vliegveld. We hadden een vlucht van ruim drie uur in de namiddag naar São Paulo alwaar onze Boeiing stond te wachten om ons weer naar Frankfurt te brengen. Maar mijn moment van glorie was toen al voorbij want wat bleek; tussen Santiago en São Paulo vlogen we met Swiss Air! Mijn uur van wraak was aangebroken. Ik vroeg aan de zéér vriendelijke hoofdsteward of ik een *upgrade* kon krijgen. Ik vertelde hem dat ik Belg was en vloog in een Airbus A330 die nog tot Sabena's vloot behoorde in een nog niet zo lang vervlogen tijd. De Zwitserse hoofdsteward bleek plots niet meer zo vriendelijk te zijn en beval mij (ook Zwitsers kunnen blijkbaar roepen) om zo vlug mogelijk op mijn plaats te gaan zitten. Ik heb tijdens de vlucht wel veel te drinken gekregen zodat ik in São Paulo behoorlijk over mijn theewater was. Af en toe eens iets minder beleefd zijn kan toch helpen.

De dag erna vlogen we in de vroege ochtend over de Sahara en de Middellands Zee. Ik zag Palma de Mallorca, de reus van de Provence, de Mont Ventoux en de Alpen maar vooral Marseille. Het prachtige silhouet van deze fascinerende zuid Franse stad was weergaloos.



De rade van Marseille met de calanques en de Vieux Port met het Château d'If !

Het einde van de reis nadert en in de late namiddag kom ik aan in Berchem. Goed ziek maar wel wederom een ervaring rijker.

Jean²