

# De paradepaardjes van *Haras de Pirque* (By Antinori)

**HET IS NIET VOOR NIETS DAT MARCHESI ANTINORI ZIJN OOG LIET VALLLEN OP HET CHILEENSE HARAS DE PIRQUE, MET ZIJN UNIEKE TERROIR EN ENORME POTENTIEEL. EN DE BELOFTE VAN HET ESTATE IS RUIMSCHOOTS INGELOST, BLIJKT UIT DE WIJNEN DIE CECILIA GUZMAN MAAKT. AUTHENTIEKE WIJNEN, DIE SMAKEN NAAR... PIRQUE.**

‘Ik zoom wat af de laatste tijd,’ zegt wijnmaker Cecilia Guzman Arriagada tijdens ons zoomgesprek. ‘Vroeger kwamen mensen hier ter plekke proeven, maar dat kan natuurlijk niet meer, nu Covid wereldwijd heeft toegeslagen. Nu probeer ik de gezichten van het scherm af te lezen om te zien wat ze van onze wijnen vinden. En dat is best lastig als er tien tegelijk op het scherm staan!’ ‘Hier’ is Pirque in Chili, op vijftig minuten van het centrum van Santiago. Eind 1999 begon Cecilia bij Haras de Pirque, dat toen nog niet zo lang bestond. Ze was direct onder de indruk van de locatie en het potentieel ervan. Toch vertrok ze voor een paar jaar naar Bordeaux om daar haar studie te vervolgen. Om na het buitenlandse avontuur weer terug te keren. Een beslissing waar ze nog geen moment spijt van heeft gehad. ‘Als je houdt van wat je doet, moet je ervoor zorgen dat je het iedere dag kan doen.’ En echt waar: na al die jaren voelt ze nog steeds die verwondering bij de druiven die langzaam veranderden in wijn.

## Missie: Pirque in de fles

Sinds 2014 is Haras de Pirque in handen van de befaamde Italiaanse wijnfamilie Marchesi Antinori, nadat ze al vanaf 2003 een samenwerkingsverband hadden. Die pakte de boel direct voortvarend aan.



Een man met een missie.

Er werden nieuwe strategieën ontwikkeld en er werd flink geïnvesteerd. De missie: de beste Chileense wijn maken die van deze grond kan komen. Of zoals Cecilia zegt: ‘We willen Pirque in de fles krijgen.’ Het landgoed van Haras de Pirque beslaat ongeveer 135 hectare en ligt in de Maipo Valley. Hier heerst een halfdroog mediterraan klimaat, dat sterk wordt beïnvloed door de nabijheid van het Andesgebergte en de koele invloeden van de Stille Oceaan in de open vallei. De temperatuurschommelingen zijn legendarisch. ‘’s Nachts daalt de temperatuur hier met soms wel 20 tot 25 graden!’ Het gevolg is een langzame rijping van de druiven – en dat is een zegen voor de ontwikkeling van de aroma’s.

Dit Chileense  
hoefijzer brengt  
heel veel geluk!



*‘s Nachts daalt  
de temperatuur  
hier met soms wel  
25 graden!’*

De bodem van de wijngaarden in Maipo is zeer gevarieerd. Het heeft een leem-kleistruktuur en een goede drainage in het onderste gedeelte, en een leemachtige textuur met een rotsachtige ondergrond en grind in het bovenste gedeelte van de wijngaarden. Dit geeft interessante verschillen in textuur en structuur van de wijnen. Kenmerkend voor het terroir van de Maipo Valley is de minerale expressie, die in alle wijnen naar voren komt.

## Nieuwe stijl

De nieuwe benadering van Antinori resulteerde in de zes wijnen die Haras de Pirque maakt. Dat waren er eerst veertien. ‘We hebben de stijl van onze wijnen aangepast. Ze hebben meer karakter, zijn eleganter en veel meer een afspiegeling van de streek waarin ze zijn gemaakt.’

Negentig hectare is beplant met rode variëteiten: cabernet sauvignon, carmenère en cabernet franc. Hoewel carmenère gezien wordt als de *signature grape* van Chili, weten insiders dat dat eigenlijk de cabernet sauvignon is... ‘Die druif, op deze plek... dát is Chili. Carmenère is wel geweldig om mee te blenden. Het geeft de wijnen zachtheid.’ Cabernet franc is Cecilia’s handenbindertje. ‘Je weet



Cecilia geniet nog dagelijks van het spectaculaire schouwspel dat de Andes biedt.

nooit wanneer je hem moet oogsten, en dat betekent dat je veel en vaak in de wijngaard moet zijn en je goed moet kunnen voorstellen hoe hij zich op fles zal gaan ontwikkelen.’ De witte druiven komen uit het kustgebied: chardonnay uit Casablanca en sauvignon blanc uit Leyda. ‘Eerst hadden we witte druiven in Maipo staan, maar ze kwamen daar gewoon niet tot hun recht. Vooral de sauvignon blanc heeft het fris daar aan de kust, maar wát een expressie krijgen ze daarvan!’ De Albalara van 100% sauvignon blanc is wat Cecilia betreft dan ook de ultieme zomerwijn. ‘Het is een heel minerale, kruidige wijn, die perfect past bij salades en alles uit de zee.’

## DE 6 WIJNEN VAN HARAS DE PIRQUE

- **ALBIS:** Dé icoonwijn van Haras de Pirque en de reden dat Antinori in Chili wilde starten. Een blend van cabernet sauvignon en carmenère én van Italië en Chili: dieprood, zacht en elegant, met een kruidige, lange afdronk.
- **RESERVA DE PROPIEDAD:** Deze blend van cabernet sauvignon (52%), carmenère (26%) en cabernet franc (22%) levert een mooi gebalanceerde wijn op met rood fruit, munt en groene kruiden en een lange, sappige afdronk.
- **CHARDONNAY:** Dit is wat chardonnay kan in de Casablanca Valley! Elegant en harmonieus, met gedroogd citrusfruit, mineraliteit en lichte eikentonen.
- **ALBACLARA:** De druiven (100% sauvignon blanc) komen van wijngaarden aan zee en dat proef je. Fris en delicaat, met grapefruit, mandarijn en groene kruiden.
- **HUSSONET GRAND RESERVE:** Misschien het beste paard van stal, deze blend van cabernet sauvignon en carmenère, maar zeker daarnaar vernoemd... Hussonet was een van de succesvolste hengsten van het landgoed. Zijdezacht, met munt, chocola en laurier en een ellenlange afdronk.
- **GALANTAS GRAND RESERVE:** Ook weer een blend van cabernet sauvignon en carmenère. Soepel en vol, met donker fruit als bosbes en braam en aangename tannines.

### Sleutelhanger

Ronduit spectaculair is de wijnkelder van Haras de Pirque, die de vorm van een hoefijzer heeft. 'Vroeger stond er een paardenfokkerij op het landgoed, op een steenworp afstand van de huidige wijnkelder. Hier kwamen de beste renpaarden van Chili vandaan. Haras de Pirque is een eerbetoon aan dat verleden.' Maar de paardenliefde blijkt nog dieper te gaan. 'De vorige eigenaar van Haras de Pirque was gek op paarden. Hij had een sleutelhanger in de vorm van een hoefijzer aan zijn sleutelbos hangen en die liet hij aan de architect zien toen die hem vroeg wat hij voor ogen had voor zijn wijnkelder in spé,' weet Cecilia te vertellen. Het is een uniek gebouw en schitterend om te zien, helemaal met de machtige Andes op de achtergrond. Tegelijkertijd is het ook heel slim gebouwd. Het ligt tegen een heuvel aan, waardoor de pas geogste druiven alleen maar hoeven doen waar alles en iedereen goed in is: naar beneden vallen. Ook andere fasen in de wijnproductie maken gebruik van de zwaartekracht. Hierdoor wordt het gebruik van apparatuur beperkt en een hoge mate van energiebesparing en kwaliteit gegarandeerd. Duurzaamheid is erg belangrijk voor Haras de Pirque en leidend bij de hele bedrijfsvoering, van watermanagement tot aan 'people management'. Uiteraard hoort daar ook biologisch boeren bij. Sinds 2006 ligt de focus op het maken van biologische wijn. In 2016 was de transitie naar biologische wijnbouw voltooid en inmiddels zijn alle rode wijnen gecertificeerd biologisch. Het hele proces, van druif tot fles, geschiedt op milieuvriendelijke wijze. Je kunt je ook niet anders voorstellen van mensen die dagelijks de schoonheid van het landschap mogen indrinken. Cecilia wordt er in elk geval nog altijd door gegrepen. 'Moet je kijken hoe mooi het hier is!' En ze draait haar scherm zo dat we een blik kunnen werpen op de zonovergoten bergtoppen in de verte. 🍷



*'Die druif, op deze plek... dát is Chili.'*

**JORD ALTHUIZEN IS ZELFVERKLAARD 'PYRO-CULINAIR AVONTURIER' MET EEN VLAMMEND BBQ-IMPERIUM. HIJ HEEFT TALLOZE BBQ-BOEKEN GESCHREVEN EN IS EIGENAAR VAN BLACK SMOKE ROTTERDAM, HET GROOTSTE BBQ-RESTAURANT VAN NEDERLAND.**

# Cheese on fire

**C**heeseburger. Geloof mij, vraag een willekeurige BBQ'er naar het eerste waar hij/zij aan denkt bij de combinatie van BBQ en kaas en dat is het antwoord dat je krijgt. An sich niets mis mee, een goed gesmolten dikke plak smeùige kaas met karakter geeft een hamburger absoluut een smakelijke duw in de juiste richting. Maar er is en kan zo veel meer!

Barbecueën is een vermakelijk vurig vertier dat de laatste jaren als een lopend vuurtje op meer en meer enthousiasme kan rekenen, maar is vooraleer een keukentechniek om eten te bereiden. En bij goed en lekker koken draait het zowel vanuit de oven, koekenpan of rokende grill om hetzelfde: een symbiose tussen smaken en structuren. Soms perfect in balans waarbij zuren, spiciness en vetten tegen elkaar opbotsen en de boel in evenwicht houden. Soms juist overdreven overhangend naar één kant, zoals bij zoet gelakte rokerige vette spareribs.

Kazen zijn een prachtig ingrediënt om een gerecht in smaak en structuur te sturen. Of je nu gaat voor een zijdezachte burrata die romigheid en body geeft aan een salade met friszuur gegrild fruit of voor een pittige uppercut van een stevig dooraderde blauw-schimmel die je tot licht lopend over je steak laat smelten vlak voor het aansnijden. Los van de smaak behoeden vet en de smeùigheid bij het smelten daarvan mager vlees voor een droog gerecht. Mijn vuistregel daarbij is altijd dat als je vlees met een uitgesproken smaak hebt, je voor een milde kaas gaat. Is je vlees vrij vlak of neutraal van smaak (zoals bij filets met weinig vet) dan kan je bij de kaas flink uitpakken met robuuste smaken.

*'Ook als hoofdrolspeler doet kaas het geweldig op de BBQ.'*

Kaas is een betrouwbare side kick om gerechten te finetunen, maar hoeft zeker niet enkel een bijrol te vervullen. Ook als hoofdrolspeler doet kaas het geweldig op de BBQ. Een favoriet gerecht bij mijn bedrijf Smokey Goodness is de cheese on fire, een goed gerijpte camembert op een rookplank die warm gerookt wordt, overgoten met een mengsel van noten en honing en aan tafel geflambeerd. Een prachtig showpiece dat het altijd goed doet. Koud gerookte kazen geven, net als koud gerookte charcuterie, je borrelplateau een rokerig randje zonder dat je de visite in de woonkamer hoeft achter te laten terwijl jij in de tuin een fikkie staat te stoken. Kortom, say cheese maar dan wel on fire! 🍷

