# Cile: un clima di tipo mediterraneo che lo fa appellare con il nome di “Bordeaux del Sud”

written by Rivista di Agraria.org | 15 gennaio 2024
di Gennaro Pisciotta




(Foto https://www.slowfood.it/)

Il Cile, oltre ad essere considerato il più importante Paese vitivinicolo del Sud America in termini di qualità e quantità; l’area vitata cilena è di circa 200.000 ettari, la metà dei quali destinata alla coltivazione di uva da vino, storicamente conosciuto anche come “Bordeaux del Sud”. Infatti le prime viti furono messe a dimora alla metà del Seicento, portate dagli scopritori ispanici, ma la vera viticoltura è iniziata solo dopo l’immigrazione di viticoltori francesi che hanno portato con sé le diverse varietà di vitigni. Le condizioni per la coltivazione della vite in Cile sono ideali essendo, per motivi di collocazione fisiche e continentali, isolato rispetto ad altre regioni produttrici di vino, che ne sono state influenzate per secoli. Il Paese è geograficamente lungo da nord a sud, con una lunghezza totale di ~ 4.000 Km, ma soltanto tra 90 e 400 km da est a ovest, le aree vitate tra le latitudini 27°5’ e 39°5’.
Il Cile ha un di tipo clima mediterraneo, che rientra tra i climi temperati secondo classificazione di Köppen, grazie ai meccanismi della corrente marina fredda di Humboldt e alla vicinanza delle Ande. La catena montuosa delle Ande culmina a un’altitudine di circa 6.960 metri sopra l’Aconcagua, offrendo alla regione centrale l’opportunità di vivere un’esperienza mediterranea molto speciale. Le piogge sono concentrate nella lunga stagione secca dall’inverno e dalla primavera alla fine dell’estate, con forti escursioni termiche tra il giorno, supera i 30°C, e la notte scende fino a 15-20°C, luce solare intensa e umidità relativa di 55-60 % durante l’estate, con estensione del periodo di maturazione della vite favorito da un’intensa attività fotosintetica delle viti durante il giorno e agli sbalzi termici notturni con una stasi di fase fenologica che porta ad un ottimale equilibrio nutrizionale e produttivo.
Inoltre le dette condizioni climatiche in Cile hanno impedito la presenza di organismi nocivi come fillossera, peronospora, oidio, sconosciute, le viti non sono ancora state innestate, ma vengono piantate come portainnesti nei nuovi vigneti per prevenire la fillossera. La varietà europea originale fu reimportata dal Cile dopo che la

fillossera distrusse quasi tutti i vigneti d'Europa. Pochi anni dopo imprenditori francesi e americani fecero investimenti e introdussero tecniche di allevamento viticolo all'avanguardia, dando l'input per un inizio per la viticoltura cilena, che si giovava anche delle disponibilità idriche per l'irrigazione, provenienti dalle dallo scioglimento delle nevi delle cime andine, che trasportando detriti rendono i terreni coltivati a valle molto ricchi di minerali e fecondi.
Qui c'è una lunga tradizione di viticoltura.

**La storia della moderna viticoltura del Chile**
Nel 1830, il governo istituì una stazione sperimentale di viticoltura e grazie a imprenditori viticoli d'oltralpe furono introdotti vitigni dal Bordeaux, tra cui Cabernet Sauvignon, Chardonnay e Merlot tanto che nel il vino cileno si classificò primo nel 1889 Parigi, all'Esposizione Universale.
Nel 1938 il governo guidato da Pedro Aguirre Cerda introdusse misure inibitorie: niente nuovi impianti di vigneti, il consumo personale di vino fu limitato a 60 lt, le tasse furono aumentate per combattere l'abuso di alcol; il tutto portò ad una ristagno della viticoltura, solo nel 1974 ci fu una ripresa boom grazie all'abrogazione di qualsiasi divieto, con moltissime superfici vitate, l'introdurre dei contenitori in acciaio inox e delle le barrique, con molti progressi della caratteristiche sensoriali ed aromatiche.

Il sistema di qualità dei vini cileni ha subito profondi miglioramenti dal 1995 con la promulgazione nuove leggi, principalmente riguardanti la definizione delle regioni e sotto-regioni produttrici di vino e l'etichettatura delle bottiglie, che prevede:

1. a) l'indicazione in etichetta della regione e il 75% delle uve devono essere prodotte nella stessa;
2. b) se sull'etichetta del vino è indicata l'annata, almeno il 75% del vino deve appartenere all'annata indicata;
3. c) i vini con Denominación de Origen devono avere un titolo alcolometrico volumico > 11,5% in volume;
4. d) è vietato arricchire il mosto di zucchero, ma è consentita l'acidificazione.

Le sei regioni vitivinicole del Cile sono stabilite dal Decreto n. 464\1994, che fissa le norme per il loro utilizzo come D.O.C., da nord a sud, sono:

- Atacama

Territorio arido ove si coltiva la vite per uva da tavola è per la produzione del Pisco cileno, (brandy ottenuto distillando vino da uve delle regioni Atacama e Coquimbo) per la limitata disponibilità di acqua, cionondimeno la sua ubicazione permette di vendemmiare prima che permette di spuntare sul mercato quotazione più elevate, ma non è importante per la produzione di vino.

Regione di Atacama e comprende due sotto regioni vinicole: la Valle di Copiapó e la Valle di Huasco.

- Coquimbo

La viticoltura è iniziata qui, nella città di La Serena alla metà del XVI secolo, si trova nel nord del Cile a circa 400 chilometri da Santiago, sull'Oceano Pacifico, è divisa in tre sotto regioni: la Valle Elqui , la Valle Limarí e la Valle Choapa. Secondo il Catasto nazionale della viticoltura del 2014sono investiti a vigneto circa 20.000 ha, il 44% alla produzione di uva da tavola e il 66 % (poco più di 11.000 ha) sono destinati alla produzione di vini, mosti e pisco, la bevanda nazionale. I vigneti per la produzione di vino coprono circa 2.300 ettari. L'influenza rinfrescante delle Ande e dell'Oceano Pacifico facilita e agevola i vitigni a bacca rossa, che crescono particolarmente bene qui.

- Aconcagua

Prende il nome dalla montagna più alta del Sud America è situata a 100 Km a nord di Santiago è divisa in tre aree: Aconcagua, Casablanca e San Antonio; i vigneti nella valle beneficiano dell'acqua di fusione della montagna del Río Aconcagua.
I vitigni a bacca rossa sono allevati nelle aree vicine alla cordillera de los andes, si ricordano il Syrah, il Carménère o il Cabernet-Sauvignon, pari all'84%. produzione vinicola complessiva della Valle del Aconcagua, mentre nelle

zone costiere i vitigni predominanti sono lo Chardonnay, il Pinot Nero o il Sauvignon Blanc. è fissata sono Chardonnay, Syrah, Merlot, Cabernet-Sauvignon e Carménère.
I terreni vallivi verso le cime andine sono rocciosi con tessitura a scheletro prevalente con competizione radicale, condizione ottimale per le varietà vigorose come il Cabernet Sauvignon, inoltre le pietre (scheletro) superficiali impediscono alla luce del sole di far evaporare l'umidità, un bene prezioso nel clima caldo.

- Vallée centrale

Questo territorio è lungo, da nord a sud, 1000 Km, a ponente è separato dall'Oceano Pacifico dalla bassa catena montuosa costiera Cordillera, mentre a levante le Ande delimitano il confine con l'Argentina, ha un clima mediterraneo ma le masse di aria fresca delle ore notturne provenienti dalla catena andina ai vigneti ha un effetto di stasi vegetativa.
È suddivisa in tre aree, da nord a sud: Maipo Lapel (vicino a Santiago è la sotto-regione vinicola più famosa del Cile ed una delle più antiche), Rapel Curicó e Maule, le caratteristiche geo-morfologiche e pedologiche rendono possibile nella Valle Maipo Lapel forme di allevamento della vite a diverse altezze, e le notevoli escursione termiche rendono il clima contrassegnato da inverni brevi e miti e da estati asciutte, fattori che le viñas (aziende viticole) producono in prevalenza vini da vitigni a bacca rossa, come il Cabernet-Sauvignon e i1 Merlot.

- Région Sud

La regione ha una superficie vitata di circa 14.000 ha e comprende tre aree: Itata, Bío-Bío e Malleco, con clima piovoso ed estati brevi, dove si producono generalmente vini da tavola semplici e di largo consumo, i vitigni più coltivati sono il Pais e il Muscato d'Alessandria.
Riepilogando i vigneti sono estesi per 213.000 ha, le uve da vino per circa 146.000 ha ettari, e la produzione di vino è di 10.000.000 di Hl, la cekh list delle varietà viticole 2016, le prime sono Cabernet Sauvignon, Sauvignon blanc, Merlot, Chardonnay, Carmenére, Syrah ecc.

Le nuove 4 D.O del Cile per valorizzare il terroir
Negli ultimi anni il Cile per potenziare e valorizzare suoi prodotti ha creato 4 nuove denominazioni (DO): Apalta, Lo Abarca, Licantén e LosLingues, sono nate con l'obiettivo di poter meglio tipicizzare i vini territorialmente e non più al particolare vitigno, come da sempre fanno i paesi europei, per abbrivio caratteri del terroir di produzione e non limitarsi al particolare delle varietà.

| Regione Vitivinicola | Subregione | Zona | D.O. |
|---|---|---|---|
| Aconcagua | Valle San Antonio | Valle de Leyda | Loa Barca |
| Region del Val Central | Valle del Rapel | Valle de Colchagua | Apalta<br>Los Lingues |
| | Valle de Curico | Valle del Teno | Licantén |

**I vitigni e vini della filiera enologica del Cile**
I vini bianchi cileni sono dominati da due vitigni bianchi francesi:

- Chardonnay cileni sono croccanti; la sensazione di croccantezza è un appagamento sensoriale cioè delicato e lieve, con consistenza golosa;
- Sauvignon Blanc cileno può essere un passo superare il Sauvignon francese in termini di qualità, è un vino secco con acidità moderata e aromi varietali tipici di erbe e frutti verdi. (I vini rossi sono la vera anima dell'enologia cilena; i vitigni a bacca rossa più utilizzati sono francesi: Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère, quest'ultimo è scomparso quasi completamente a causa della fillossera dai vigneti francesi nel corso dell'Ottocento, mentre si è conservato nei suoli fertili del Cile, nella Valle Centrale.

I vini rossi cileni sono molto simili ai loro cugini francesi, con alta percentuale di tannini, adatti all'invecchiamento,

con note vegetali che li tipicizzano.




Fonte https://www.le-cartographe.net/index.php/dossiers-carto/amerique/77-vinchili

**Fonti sitografiche**

– https://www.le-cartographe.net/index.php/dossiers-carto/amerique/77-vinchili
– www.diwinetaste.com/dwt/it2003042.php
– Glossari.wine.plus/cile
– Viviilvino.it – le nuove 4 d.o.
– https://www.enolo.it/ecosistema-vigneti-cile-biodiversita/
– tannico.it – i –vini-cileni- zone – produzione – caratteristiche

Inoltre si sono consultati altri siti come Wikipedia, Wine Tast, Quattrocalici ecc.

- Tra i libri cito Enografia Internazionale della F.I.S.A.R., A.I.S., O.N.A.V, FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER, ASPI
- Appunti e materiale vario di Gennaro Pisciotta

*Gennaro Pisciotta, laureato in Scienze e Tecnologie agrarie all'Università G. Marconi – Facoltà di Scienze e Tecnologie Applicate di Roma, è Agronomo J., Agrotecnico Laureato ed Enotecnico libero professionista Maestro Assaggiatore ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio). Ha insegnato presso l'ISIS "Falcone" di Pozzuoli (Napoli) fino al 26/09/2018. Curriculum vitae >>>*