

Wijn



foto: Rik Verhaeren



Oxfam
Wereldwinkels

www.oww.be

> **Handel, uit respect.**



Uit de nieuwe wereld

foto: Peter Van Hoof

> Er is een tijd geweest dat 'wijn' synoniem was voor 'Frankrijk'. Wie door een wijngids bladerde, werd gecharmeerd door Franse wijnen met vrolijk over de tong rollende namen als Châteauneuf-du-Pape. Af en toe werd een glas Chianti geserveerd bij een spaghetti of een Rioja aanbevolen bij paella.

Maar de wereld wordt steeds kleiner. Wijnen 'uit de nieuwe wereld' hebben een stek veroverd op de wijnkaarten van heel wat restaurants. In supermarkten en wijnhandels bots je steeds vaker op wijnen uit Zuid-Afrika, Australië en Chili.

Ook in het wijngamma van Oxfam-Wereldwinkels vind je schitterende Chileense wijnen.



Ideaal wijnland



In de 16de eeuw brachten de Spaanse conquistadores de eerste wijndruiven naar Chili. Maar pas in de 19de eeuw kwam de wijnproductie er echt van de grond, met de hulp van Franse wijnboeren. De valleien in centraal-Chili, tussen de Andes en het kustgebergte, hebben een ideaal klimaat voor de teelt van wijndruiven. Het is er vergelijkbaar met Frankrijk en Californië. Tussen november en maart regent het niet. De combinatie van hete, droge dagen en koude nachten maakt een lange, geleidelijke rijping mogelijk. Een losse bodem met lage zuurtegraad en voldoende voedingswaarde is perfect voor de wijnstokken.



Carlos Torres van de wijncoöperatie Los Robles: "De druifluis phylloxera heeft ooit ravages aangericht in de Europese wijngaarden, maar is compleet onbekend in Chili. Terwijl wijnboeren in Frankrijk en andere nieuwe-wijnlanden moeten spuiten tegen schimmels en insecten, maken wij amper gebruik van meststoffen en pesticiden. Onze mensen zijn technisch zeer goed onderlegd. Alle voorwaarden zijn aanwezig voor een goede, organische wijnbouw."

Chili bezit de meest authentieke druivensoorten ter wereld. Je vindt er alle klassiekers: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cot, Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling en Gewürztraminer. Maar ook druivensoorten die uit Europa verdwenen zijn, zoals Carmenère.



Chili na de landhervorming: “Een lap naakte grond”

> Heel lang was Chili een schoolvoorbeeld van de extreem ongelijke verdeling van de rijkdommen. Een beperkt aantal grootgrondbezitters bezat enorme landerijen, waarop grote hoeveelheden landloze boeren werkten. Clorindo, een wijnboer van Sagrada Familia: “Er was veel onrechtvaardigheid en weinig werk op de eigendommen van de grootgrondbezitters. Je maandloon ging zo’n acht dagen mee.”

Een keerpunt was de landhervorming van 1967, die pas echt werd uitgevoerd onder het bewind van de linkse president Salvador Allende tussen 1970 en 1973. Elke eigenaar mocht 80 hectare bruikbare grond bewaren. De rest werd onteigend en overgedragen aan groepen van landarbeiders.

De militaire staatsgreep onder leiding van Augusto Pinochet in 1973 remde de landhervorming drastisch af. Veel onteigende grond werd aan de vorige eigenaars teruggegeven. Dat was het begin van zeer moeilijke tijden, vertellen de boeren van Sagrada Familia: “We hadden nog slechts een lap naakte grond zonder landbouwtuigen, zonder zaaigoed, zonder lening van de bank, vaak zonder veel technische kennis. Er waren dagen dat we aten, er waren dagen dat we niet aten.”

Het militair regime strafte elke vorm van georganiseerde samenwerking af. Nu nog bestaat er een groot wantrouwen voor alles wat met zelforganisatie en structurele samenwerking te maken heeft. Coöperaties als Sagrada Familia blijven uitzonderingen.





foto: Peter Van Hoof

Neoliberaal, maar niet sociaal

> Tijdens het repressief regime van Augusto Pinochet (1973-1989) zijn duizenden Chileenen omgekomen. Hector, een van de wijnboeren van Sagrada Familia: “De geheime politie van Pinochet heeft onophoudelijk achter mij aangezeten. Godzijdank heb ik niet het lot gedeeld van sommige kameraden, die ergens op een vuilnisbelt zijn geëindigd, met een kogel door het hoofd.”

De westerse wereld bedekte de felle schending van de mensenrechten met de mantel der liefde. Chili was immers bij de vlijtigste leerlingen in het neoliberale klasje. Zowat alles werd geprivatiseerd: pensioenen, ziekteverzekering, het onderwijs. Het land lokte moeiteloos buitenlandse investeerders en realiseerde indrukwekkende economische groeicijfers, spectaculaire dalingen van de werkloosheid en de inflatie, mooie overschotten op de begroting. De ‘sociale’ kostprijs van het economische succesverhaal is echter om van te duizelen. De Chileense economie blijft extreem afhankelijk van land- en mijnbouwproducten waarvan de prijzen zeer onvoorspelbaar zijn, zoals vers fruit, koper en hout. De intensieve agro-industrie tast het milieu aan. De minder welvarende bevolkingsgroepen hebben nauwelijks geprofiteerd van ‘het economische wonder’.



Wijnrevolutie

foto: Eric De Mildt

- Traditioneel was wijnbouw in Chili een ambachtelijke bezigheid van familiebedrijven. Er was weinig uitvoer. Wijn van goede kwaliteit was zeldzaam. In de jaren 70 en 80 van de vorige eeuw schakelden druivenboeren massaal over naar meer winstgevende teelten. Duizenden hectaren wijngaarden werden geroid. Vanaf de jaren 90 volgde een forse heropbloei. Binnen- en buitenlandse wijnhuizen investeerden zwaar in de wijnsector. De kwaliteit van de wijn verbeterde grondig door het aanplanten van edele wijnstokken zoals Cabernet Sauvignon, Merlot en Carmenère. Het aantal wijngaarden verdubbelde van 40.000 hectare naar 75.000 hectare. Chili werd op korte tijd een belangrijk wijnexporterend land. Tegenwoordig is er zelfs een wijnoverschot. Daar zijn vooral de kleine boeren, met druiven van slechtere kwaliteit, de dupe van. De wijnhuizen hebben immers geïnvesteerd in eigen wijnstokken en kopen daarom veel minder druiven van kleine boeren.

Samen sterk!

> Wijn uit Chili is geen typisch wereldwinkelproduct. Er is geen schrijnend onrecht op plantages, zoals bij bananen. Er zijn geen corrupte marktmechanismen, zoals bij koffie. Er is niet eens een wereldmarktprijs. Toch verdient wijn uit Chili een volwaardige plek in de wereldwinkel.

Carlos Torres van de coöperatie Los Robles somt de voordelen van de samenwerking met Oxfam-Wereldwinkels op: “Eerlijke handel forceerde voor Los Robles de doorbraak naar het buitenland. Jullie bieden ons een directe toegang tot de markt. Met minder tussenstappen. De wijnprijs schommelt sterk. Vooral in de export zijn die prijsschommelingen een probleem. Gelukkig betalen jullie een vaste én goede prijs, die we samen hebben bepaald. Daardoor kunnen we overleven. En ook niet te verwaarlozen: jullie betalen al een deel van de prijs vóór de druivenoogst en sluiten langetermijncontracten af. Dat verzekert de afzet. Een vaste en eerlijke prijs is van groot belang in een land waar de wijnrijzen spectaculair schommelen.”



foto: Peter Van Hoof

Eigen baas

> Carlos Torres: “Voor kleine boeren is Los Robles het enige alternatief om uit de handen van de grote wijnhuizen te blijven. Grote wijnhuizen bezetten de markt en bepalen de prijzen. Hoe kleiner de wijnboer, hoe zwakker hij staat om met hen te onderhandelen. Bovendien verwerken de grote wijnhuizen steeds meer druiven uit eigen kweek. Dit maakt de marktprijzen wankel en de kleine boeren nóg afhankelijker.”

Don Pato van de coöperatie in Sagrada Familia:

“Voor we een coöperatie vormden, gingen wij allemaal afzonderlijk bij de grote wijnbedrijven langs om onze druiven aan te bieden. Toen we op ons eentje 50.000 kilo gingen aanbieden, zag men ons niet staan. Maar toen we samen met 500.000 kilo aankwamen, luisterden ze wel.”



Carlos Torres (foto: Yel)

Carlos Torres: “Los Robles is een coöperatie. De producenten zijn tegelijk de eigenaars van het bedrijf. Ze zijn hun eigen baas. Ik heb zelf voor een van de

grote wijnhuizen gewerkt. Het waren daar compleet andere werkomstandigheden. Veel afstandelijker. Dat Los Robles zich inspant voor goede arbeidsrelaties, is niet evident in Chili.”

{ Oxfam-Wereldwinkels koopt wijn van vier coöperaties in Chili. Sommige wijn wordt door de Chilenen gebotteld. Andere wijn komt in bulk naar Europa en wordt hier op flessen getrokken.



foto: Peter Van Hoof

Los Robles

> Los Robles is een coöperatie van 70 kleine en middelgrote druiventelers in de streek van Curico. De boeren laten bij Los Robles hun druiven verwerken tegen een lagere prijs dan in de streek gangbaar is. De boeren kunnen kiezen of ze de ruwe wijn terugnemen of door de coöperatie laten verkopen. Om leefbaar te zijn, moet Los Robles kunnen exporteren. Dat valt niet mee, gezien het feitelijke exportmonopolie van de grote wijnhuizen. Door wijn van Los Robles aan te kopen, helpt Oxfam-Wereldwinkels alvast enkele exportbarrières te overwinnen.

Met de steun van Oxfam-Wereldwinkels heeft Los Robles een programma 'technische ondersteuning aan kleine boeren' uitgewerkt. En dankzij onze bemiddeling kregen de boeren van El Corazon, een kleine coöperatie die lid van Los Robles is, een lening uit België om hun traditionele druivensoort te vervangen door druiven van betere kwaliteit.

Bovenop de eerlijke prijs betalen we een premie die naar ecologische en sociale projecten gaat. Zo kocht Los Robles een tweedehandse autobus om de jongeren naar de middelbare school, veertig kilometer verder, te brengen. Los Robles investeert heel veel in de ontwikkeling van de hele streek. Dat is de meerwaarde van eerlijke handel.





foto: Lomas de Cauquenes

Lomas de Cauquenes

> Lomas de Cauquenes was in 1997 de eerste Chileense onderneming die biowijn op de markt bracht. Een deel van de 300 leden begon met wijn van biologisch geteelde druiven omdat ze daarvoor een hogere en meer stabiele prijs konden ontvangen. Met de groeiende interesse voor biowijn - niet zozeer in Chili, des te meer in het buitenland - zijn ook de grotere wijnhuizen op de biokar gesprongen. Daardoor hebben de pioniers van Lomas de Cauquenes het moeilijk om hun plekje op de markt te behouden.

Lomas de Cauquenes is zich bewust van haar sociale verantwoordelijkheid: voor de streek (die tot de armste van Chili behoort), voor de coöperatieve beweging in Chili, voor de Chileense ecologische beweging waarvan de coöperatie een belangrijke pionier is.

De samenwerking met Oxfam-Wereldwinkels is een kans om de wijnboeren en de arbeiders meer zekerheid te bieden en om de coöperatie sterker te maken. Kunnen de boeren levenskrachtiger worden door met ons samen te werken? Kunnen zij met onze hulp wijn exporteren en de kwaliteit van hun producten verbeteren? Dat zijn de uitdagingen. Wijn is alleszins een geschikte hefboom om in de arme streek van Cauquenes iets te realiseren.





foto: Oxfam-Wereldwinkels

Los Perales

> Sinds 1990 werkt Oxfam-Wereldwinkels samen met Los Perales. De coöperatie stond aan de 'wieg' van onze samenwerking met Chili. Maar er is in al die jaren veel veranderd.

Los Perales was zeer lang een 'echte' coöperatie. Gronden, druiven, werkhuizen en materiaal waren gemeenschappelijk bezit. De opbrengsten van de wijnhandel werden geïnvesteerd in de druiventeelt en de wijnmakerij, de uitbouw van de coöperatie of voorzieningen zoals een irrigatiesysteem, een schooltje, waterleiding en elektriciteit, herbebossing, toeristische infrastructuur.

De voorbije jaren had de coöperatie het moeilijk. Los Perales werd een typisch voorbeeld van de moeilijke situatie waarin vele kleine Chileense boeren zich bevinden: de landbouwsector loopt leeg omdat de jongeren niet meer geïnteresseerd zijn in het harde labeur zonder veel perspectief.

Toch vond de groep een nieuwe dynamiek. Met nieuwe leden. En met een nieuw product: schuimwijn. De samenwerking met Oxfam-Wereldwinkels stelt Los Perales in staat de kwaliteit te verbeteren, te investeren en naar nieuwe markten en nieuwe inkomsten te zoeken.





foto: Peter Van Hoof

Sagrada Familia

De 16 wijnboeren van de coöperatie Sagrada Familia zijn allemaal afkomstig uit families van boeren die bij de landhervorming, begin jaren 1970, gronden hebben verworven. De meeste huidige boeren zijn van de tweede generatie: ze hebben de grond geërfd.

Don Pato: "We hebben verscheidene jaren op ons eentje ons stukje grond bewerkt. Toen we onze druiven samen gingen verkopen, bleek al snel dat we in groep veel betere prijzen konden afdwingen. Waarop we beslisten om ook samen te oogsten. Want dat betekende een aanzienlijke bezuiniging in mensen en materiaal."

Clorindo: "De oprichting van de vereniging heeft ons kansen geboden op het vlak van vorming. Nu begrijpen wij beter de werking van de internationale markt. Het maakt ons weerbaarder. De samenwerking met Oxfam-Wereldwinkels is een geschenk uit de hemel. Dankzij jullie kunnen we betere wijnstokken planten en onze kwaliteit opvoeren."





Lekker en niet duur: een kist wereldwijn!

Onze betere wijnen

■ Lautaro rood

Cabernet Sauvignon. Evenwichtige wijn met zeer veel fruit en frisse zuren
Bewaarwijn (2 à 3 jaar) Serveertip: wild & gevogelte, provençaalse schotels

■ Lautaro wit

Sauvignon Blanc. Fruitige, droge wijn. Serveertip: visgerechten

■ Gran Roble rood

Cabernet Sauvignon. Volle smaak met lange afdronk, fruitig met een zekere kruidigheid
Bewaarwijn (3 à 4 jaar) Serveertip: couscous & kruidige pastagerechten

■ Gran Roble wit

Sauvignon Blanc. Fruitige, droge wijn met een volle en pittige afdronk
Serveertip: zomers aperitief, visgerechten & wit gevogelte

■ Otoño rood.

Carmenère & Cabernet-Sauvignon. Aangenaam gestructureerde wijn met karakter
Serveertip: lamsvlees, sudderpotten en pittige gerechten

■ Otoño wit

Chardonnay. Evenwichtige wijn met frisse zuren en een aangename moelleux
Serveertip: visschotels met zachte sauzen

Onze zoete aperitief- of dessertwijnen

■ Los Perales rood

Pais-Cabernet Sauvignon
Een robijnrode, kruidige likeurwijn met een aroma als portwijn; toch licht verteerbaar

■ Los Perales wit

Frontignan. Een goudgele likeurwijn met veelzijdige smaaknuances



- Cabernet Sauvignon en Sauvignon Blanc: ook beschikbaar in kleine fles (0,25l) en bag-in-box (3l)

- Enkele wijnen (goed voor ongeveer tweederde van onze wijnmzet) zitten in een retourfles (statiegeld). Uit respect ... ook voor het milieu!

Onze biowijnen

■ Bio Cabernet Sauvignon

Zachte mondvollende wijn met een toets van gestoofd fruit en kersen
Serveertip: gegrild vlees en charcuterie

■ Bio Sauvignon Blanc

Droge, evenwichtige en fruitige witte wijn met exotische fruittoets van perzik en ananas
Serveertip: aperitief, visgerechten met saus en schaaldieren

Onze wijnen van één druivensoort (monocépages)

■ Merlot rood

Intense, paarsrode kleur en fruitige, soepele smaak; "een bevallige en plezierige wijn"
Serveertip: kaas

■ Carmenère rood

Soepele wijn, met aangename en rijke fruitaroma's. Serveertip: kaas & rund

■ Chardonnay wit

Mooie, frisse wijn met exotische fruitaroma's. Serveertip: aperitief & koude schotels

■ Cabernet Sauvignon rood

Speels en fruitig. Serveertip: grillades

■ Sauvignon Blanc wit.

Fris en fruitig. Serveertip: rijstgerechten

■ La Vid rood

Cabernet Sauvignon.
Jonge, evenwichtige wijn.
Serveertip: koude vleeschotels

■ La Vid wit

Sauvignon Blanc.
Een droge, fruitige witte wijn met een evenwichtige zuur-zoetbalans
Serveertip: aperitief, vis & mosselen





08131 • oww-ed. 02-2006 • 100% kringlooppapier

Verantw. uitgever: Johan Elsen, Ververijstraat 17, B-9000 Gent. Niet op de openbare weg gooien aub. (foto: Yel)