



Gründer und Besitzer Eduardo A. Matte



Eduardo B. Matte jun.

VIÑA HARAS DE PIRQUE

Herkunft und Umgebung

1991, nach grossem geschäftlichen Erfolg, hat der Unternehmer EDUARDO MATTE im Südwesten des Pirquetals ein Gehöft mit Land erworben, das er heute HARAS DE PIRQUE nennt.

Das Pirquetal liegt südlich von Santiago de Chile im bekannten Maipo-Valley, sehr idyllisch gelegen in purer Natur.



Eduardo A. Matte's Ziel war es hochstehende Weine zu produzieren und seine, bereits existierende, Pferdezucht auszubauen und zu verbessern.

Der Name HARAS DE PIRQUE honoriert die älteste - bereits 1892 gegründete - Pferdefarm von Chile. Zum Gehöft gehören mittlerweile vier grosse Stallungen und Spring-Anlagen. Stolz sind sie auf die vielen gewonnenen Trophäen bei wichtigen Pferde-Rennen in Süd- und Nordamerika.

Im Moment sind über 30 Vollblut-Rennpferde von HARAS DE PIRQUE an Nationalen- und Internationalen Rennen in professionellem Einsatz.

Das Weingut von HARAS DE PIRQUE - total 600 Hektare - liegt direkt am Fusse der Anden, ca. 600 - 550 müM. Auf 120 Hektaren wurden zwischen 1992 - 1993 gereifte Setzlinge von Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmènere, Chardonnay und Sauvignon Blanc gepflanzt. 1999/2000 kamen 25 Hektare dazu.



Eduardo Matte hat gekonnt seine zwei Passionen - Wein & Pferde (gut zu sehen auf den Weinlabels) - vereint und überblickt sein Imperium mit Genugung, während über 200 Hengste, Stuten und Fohlen durch die grandiose Anden-Kulisse galoppieren.

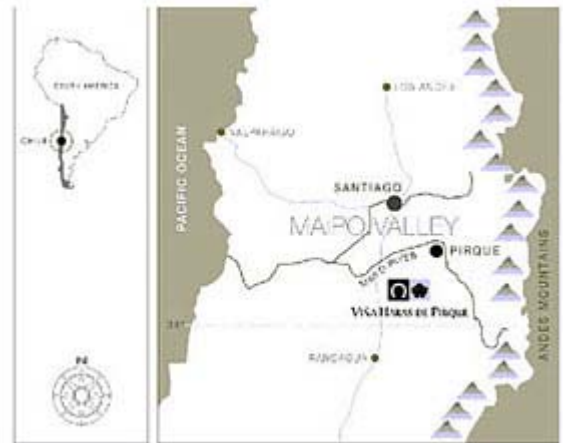
Mit dem Jahrgang ALBIS 2001 hat Eduardo auch ein Joint-Venture-Wein mit Antinori, Italien.





Weingregion

Das Weingut von HARAS DE PIRQUE liegt in einem der bekanntesten Weinregionen von Südamerika, dem Maipo Valley. Es ist berühmt für seine speziellen geographischen und klimatischen Verhältnisse und die damit verbundene, aussergewöhnlich hohe Qualität an Rotweinen - besonders Cabernet Sauvignon. Insider-Kreise nennen diese Region auch „Bordeaux des Südens“.



Geographie und Klima

Nur 30 Autominuten südlich von Santiago de Chile gelegen, wird das Pirquetal vom, von den Anden fliessenden, Maipo-River getrennt. Der Fluss hat in Jahrtausenden wertvolle Erde von den Anden herantransportiert; nicht nur aus diesem Grund bietet das Maipo Valley weltweit eine der besten Grundvoraussetzungen für den Weinanbau.

Im unteren Gebiet ist die Erde vor allem sandig-lehmartig, in den höheren Regionen jedoch ist der Untergrund felsig und ermöglicht eine gute Durchwässerung durch das Schmelzwasser der Anden.

Im Pirquetal herrscht ein mediterranes Klima, das stark von den Anden im Osten und des Pazifischen Ozeans im Westen beeinflusst wird.



Während des Tages herrschen im Sommer Temperaturen zwischen 28 - 32 C mit 55 - 60% Luftfeuchtigkeit, am Nachmittag, so gegen 15.00 Uhr, wird die brütende Hitze durch eine kühlende Brise vom Ozean gemildert (so laugen die Trauben nicht aus, überreifen nicht und eine ungewollte Oxidation wird verhindert) und während der Nacht gewährleistet eine angenehm kühle und trockene Periode (12 - 14 C) das optimale weiterentwickeln der Trauben.

Regen fällt vor allem in den Wintermonaten (Juni bis August); jedoch sind 450mm/pro Jahr das höchste der Gefühle und so ist es notwendig zu bewässern.

Das dazu benötigte Nass kommt direkt von den Anden-Bergen. Der Regen wird in Reservoirs aufgefangen und je nach Bedarf den Rebstöcken zugeführt.

Drainagen (Tropfenweise Zuführung der Wassers) sind noch selten, meist wird das Gebiet einfach periodisch (5 - 6mal pro Sommer) für eine kurze Zeit mit Wasser überflutet.

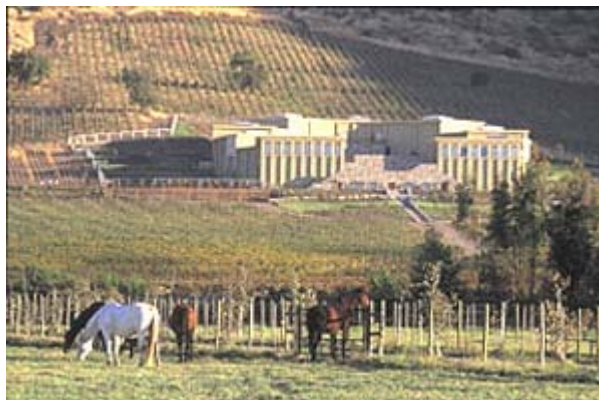
Da die Reben über die aussergewöhnliche Fähigkeit verfügen, die benötigten Wassermengen mit Ihren Wurzeln auch noch aus 15 Meter Tiefe zu holen, ist das kein Problem.

Diese Bewässerungsart, die sandigen Böden und die Isolation (Pazifik im Westen, Anden im Osten, Feuerland in Süden und die Wüste im Norden) hat, nicht zu unterschätzend, viel dazu beigetragen, dass die berüchtigten Schädlinge, die Reblaus und der Mehltau, in Chile bis heute keine Chance hatten.

Reben-Vielfalt

Die 1992/1993 (120 Hektar) und die 1999/2000 (25 Hektar) zusätzlich bepflanzten Rebberge bestehen vor allem aus Cabernet Sauvignon (70), dann Merlot (10), Carmènere (10), Chardonnay (20), Sauvignon Blanc (10).

Der Rest ist Cabernet Franc, Syrah, Verdot, weisser Viognier und spezielle Merlot und Carmènere Trauben.



Traubenlese



Gegen Ende Februar entscheiden die „Winemaker“ mit Most-Proben von den verschiedenen Gebieten und Traubensorten wann die Traubenlese beginnt und in welcher Reihenfolge gelesen wird.

Normalerweise ist dies in der ersten Woche März der Fall. Die Trauben werden ausnahmslos von Hand, mit 15kg aufnahmefähigen Plastik-Bins (Harassen), gelesen. Pro Bin erhält jeder der zahlreichen Helfer einen „Coin“ oder man macht Striche, die er am Ende des Tages gegen seinen Lohn eintauscht.



Die Trauben der ersten vier Jahrgänge - 1996, 1997, 1998, 1999 - verkaufte HARAS DE PIRQUE an Vina Errazuriz / Caliterra. Der 2000er war der erste Jahrgange, der selbst gekeltert und vermarktet wurde.

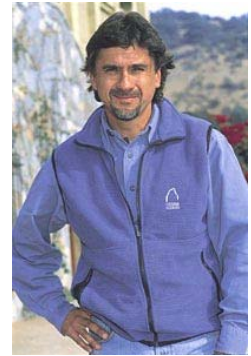


Weinherstellung - Vinifikation

Verantwortlich für die Weinherstellung sind die erfahrenen, talentierten und innovativen Önologen und Winemaker Cecilia Guzman, Carola Vasquez, Gerardo Leal und Alvaro Espinoza als Berater, die dem Wein die unverwechselbare Handschrift geben.



Carolina Vasquez



Alvaro Espinoza



Die Weine von HARAS DE PIRQUE werden im - weltweit einzigartigen - Hufeisen förmigen, am Hang gelegenen Weingebäude vinifiziert. Es bietet Platz auf 5300m² und hat eine Kapazität von 1,5 Millionen Liter.

72 Tanks (5000 bis 25000 lt) aus rostfreiem Stahl, 8 Holzfässer (20000 lt) aus französischer Taransaud-Eiche und hunderte, wertvolle Barrels (225, 300, 400 lt) aus französischer Eiche sind in den grosszügig angelegten Kellergewölben zu finden.

Pressung

Bevor die Trauben in den Weinprozess gelangen, werden sie auf speziellen Förderbändern von Hand von Blättern, Zweigen und angeschlagenen Trauben gesäubert.

Die Trauben werden, ohne die Kerne zu zerdrücken - die grüne, harte Tannine enthalten - in den besten Pressen vom Strunk (Traubenstiele) getrennt und schonend gepresst.



Durch die verschiedenen Etagen wird der frisch gepresste Most und auch der Wein langsam und schonend, ohne hydraulische Pumpen, einfach durch die Gravitation, durch ein geschlossenes System (wirkt der Oxidation entgegen) von Tank zu Tank, Fass oder Abfüllanlage befördert.



Maische-Gärung

Durch das Liegenlassen während 2 bis 12 Stunden an der Maische (der Traubenhaut) gewinnt der Weisswein an Gehalt und der Rotwein an Struktur, Biss und Farbe.

Fermentation

Mit einem ausgeklügelten Kühl-Heiz-System wird warmes oder kaltes Wasser durch die Ummantelung der Tanks gepumpt.

Dadurch ist gewährleistet, dass die Fermentation (Umwandlung des Zuckers in Alkohol und Kohlensäure) des Traubenmostes von 8 bis 10 Tagen für die Rotweine bei 28° - 30°C und für die Weissweine bei 15° - 18°C geschieht.



Ausbau

Nach dem Pressen und der Fermentation geschieht der Ausbau (Mikro-Oxidation) bei 15°C und 70% Luftfeuchtigkeit entweder in Taransaud-Fässer oder in Barrels, wo der Wein die typischen Holz-, Röst- und Nuss-Aromen und qualitativ hochstehende Tannine (Gerbstoffe, die für die Kraft und Langlebigkeit verantwortlich sind) erhält.

Abfüllung & Flaschenalterung

Ist die Holzfassalterung abgeschlossen, wird der Wein in der Abfüllanlage (max. 3000 Flaschen/Stunde) ohne Luftkontakt in Flaschen abgefüllt.

Je nach Sorte machen die Weine danach eine bis zu 18 Monate dauernde Flaschenalterung im Gewölbekeller durch, bevor sie gekapselt und etikettiert werden.

Die Weine von HARAS DE PIRQUE sind seit 2000 auf dem Markt und werden in die USA, Asien, EU und natürlich in die Schweiz exportiert .

Wir sind Stolz Ihnen dieses feine Weingut aus Chile exklusiv in der Schweiz präsentieren zu können und sind überzeugt, die gehaltvollen und charaktvollen Weine von HARAS DE PIRQUE werden Ihnen munden.