



FAIRER WEINANBAU IN CHILE
“VIÑA CHEQUEN”



ZUSAMMENFASSUNG

- Was ist Fairtrade?
- Warum Fairer Handel?
- Geschichte über Weine in Chile
- Geschichte über Viña Chequen
- Präsentation Weine von Viña Chequen





WAS IST FAIRTRADE?

Fairtrade ist eine Strategie zur Armutsbekämpfung. Durch gerechtere Handelsbeziehungen sollen die Situation der benachteiligten Produzentenfamilien in Afrika, Asien und Südamerika verbessert, die Binnenwirtschaft gestärkt und langfristig ungerechte Weltwirtschaftsstrukturen abgebaut werden.

WARUM FAIRER HANDEL?



Bauernfamilien und Plantagenangestellte in den so genannten Entwicklungsländern leben unter dem Druck des Weltmarktes, der schwankenden Preise und des ausbeuterischen lokalen Zwischenhandels. Die Folgen reichen von Verschuldung über Arbeitslosigkeit bis zu Verelendung. Alternativen zur angestammten Produktion gibt es häufig nur wenige und diese beinhalten leider auch Drogenanbau, Prostitution, Kinderarbeit, Flucht in die Elendsviertel der Großstädte oder Emigration. Fairtrade bietet über einer Million Menschen einen Ausweg aus dieser Abwärtsspirale.

GESCHICHTE ÜBER WEINE IN CHILE



- Bereits im 18 Jh. wurde Chile zum größten Weinproduzenten und -exporteur Lateinamerikas.
- In den 90er Jahren des vergangenen Jhs. konnte Chile seinen Ruf als erstklassiger Weinproduzent weiter festigen.
- Auf dem chilenischen Weinmarkt ist eine starke Konzentration festzustellen: etwa 80% des Umsatzes verbleiben bei einer Handvoll großer Weinbauern.

- Die Region Maule stellt die Hauptanbauregion für chilenische Weine.
-

- Nichtsdestotrotz zählt speziell die „VII Region de Maule“, Heimat der Produzenten von Viña Chequen, zu einer der ländlichsten und ärmsten Regionen Chiles.



- Die wenigen hier angesiedelten Industriebetriebe bieten kaum Arbeitsplätze.

GESCHICHTE ÜBER VIÑA CHEQUEN



- Bei Viña Chequen S.A. handelt es sich um eine Kooperative, die sich im Jahr 2002 als Aktiengesellschaft registrieren ließ.
- Ziel Viña Chequens ist es, die Weinbauern in einer Gesellschaft zu vereinen, die ihren Wein produziert, verarbeitet, vermarktet und exportiert

und damit den Verkauf des Weines sichert.

- Zu den 11 Mitgliedern von Viña Chequen gehören 10 Weinbauernfamilien und ein kleines Familienunternehmen. Die Größe ihrer Weingärten liegt zwischen 2 und 50 ha. Insgesamt bewirtschaften die Weinbauern eine Fläche von 150 ha und kultivieren dort die Sorten

**Cabernet Sauvignon, Merlot, Carménère, Syrah
und Sauvignon blanc.**

- Chequen ist der Name des Ortes, an dem die besten Weinberge liegen. “Chequen ist ein Wort der dortigen Urbevölkerung, das “Blüte des Arrayán bedeutet, ein einheimischer Baum, vorherrschend in der Zone der Andenkordilleren, in der die Condore zu Hause sind. Somit ist das Symbol Viña Chequens der Condor, der Nationalvogel Chiles. Die Condor- Zeichnung des Logos stammt von einer über 700 Jahre alten Zeichnung auf einer Amphore aus der Kultur der Picunche.
- Viña Chequen steht für den Respekt gegenüber Vorfahren und Geschichte, für die Umwelt und die soziale Umgebung.
- Heute sind 4 ha Anbaufläche bereits von IMO zertifiziert.

- Weiterhin ist ein Sozialplan erstellt worden, der festlegt, mit der Fair-Handelsprämie vorläufig ein Frauenprojekt zu finanzieren.
- Hier handelt es sich um einen Zusammenschluss von Frauen der Weinbauern, die gemeinsam aus roten Chilischoten Salsa de Ají herstellen. EL PUENTE hat diese scharfe Sauce als “Salsa picante mit ins Sortiment aufgenommen!



CABERNET SAUVIGNON. CHEQUEN 2010

Dieser Rotwein zeigt rot-violette Farben mit einem Hauch von Rubin, ein intensives Bouquet nach Vanille und Schokolade, durch Düfte von Nüssen und Marmelade verfeinert. Mittlerer Körper, gut ausgewogen und strukturiert. Französisch Oak bietet feine Tannine und gibt dem Wein einen gut abgerundeten, aufstrebenden Charakter und ein angenehmes großzügiges Finish am Gaumen.

Ein eleganter und anhaltender Wein, toll zu rotem Fleisch, Garnelen, Kuchen (Empanadas de camarón), Käseplatten, Eintopf, Pasta-Gerichten und Beilagen.

Wir empfehlen das Öffnen der Flasche eine Stunde vor dem Servieren, und den Genuss bei einer Temperatur von 17-19 ° C.



CARMÉNÈRE CHEQUEN 2010

Dieser wunderbare Wein hat seinen Ursprung in dem Maule Valley, er reift spät und wird Ende April oder Mai auf dem Höhepunkt des chilenischen Herbstes geerntet. Das Gelände, das für den Weinberg gewählt wurde, ist fast unberührt und tiefgründig. Die Pflanzen werden mit kristallklarem Wasser bewässert, das aus den Anden hinunter stürzt auf seinem Weg in den Ozean.

Chequen Carmenere Wein zeigt die rubinrote Farbe der reifen Kirschen. Im Aroma ist der Wein fruchtig mit einer Note von roten Johannisbeeren, ergänzt von Heidelbeeren, und einem Hauch von Vanille, Toast und Marmelade .

Im Mund überwiegen schwarze Beeren und Noten von reifem, roten Pfeffer, gut abgerundete Tannine und mittlere Persistenz.

Wir empfehlen das Öffnen der Flasche eine Stunde vor dem Verzehr, damit der Wein Raumtemperatur erreichen und sein im Inneren verborgenes Bukett sowie seinen Geschmack entfalten kann.



MERLOT CHEQUEN 2010

Der Wein präsentiert sich mit einer violetten Farbe, dem Duft nach Blüten und reifen Früchten. Hervorragende Ernte!

Ein leichtes Brombeeraroma und ein Bouquet von Kräutern, Waldboden und einem Hauch Schokolade zeichnen diesen Merlot aus dem Mauletal aus.

Es ist ein Rotwein mit intensivroter Farbe, mittelkräftigem Körper, ausgeglichenem Tannin-Geschmack und zarter Süße, die dem Wein eine interessante Note verleiht.

Sehr zu empfehlen zu scharfem und schwerem Essen.



CARMENERE-CABERNET SAUVIGNON. ORGANIC CHEQUEN 2006

Der Chequen Bio-Wein zeigt eine intensive helle rot-violetten Farbe; in der Nase süße, reife Aromen, Düfte und Marmelade. Am Gaumen eine frische und fruchtige Textur, gutes Volumen und Harmonie, angenehme Tannine und fruchtig im Abgang.

Die Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Carmenère ist eine elegante Kombination erlesener Rebsorten aus kontrolliert biologischem Anbau. Perfekt fügen sich die Aromen von roten Früchten, aus denen sich besonders die Kirsche hervorhebt, sowie Eiche zusammen mit einem Stich Vanille. Die Cuvée ist ein ausgewogener frischer Rotwein mit mittelkräftigem Körper. Sehr zu empfehlen zu Käse, Fleischplatten und Oliven.



**Vielen Dank für
Ihre Aufmerksamkeit**

