

Vino, lujo y arte potencian la mezcla del nuevo Hotel-Viña VIK

Por Loreto Oda Marin | 19 Agosto, 2015 - 16:57



Este proyecto, ubicado en la VI Región de Chile, se comenzó a gestar en 2004, cuando el empresario noruego-uruguayo, Alexander Vik, andaba tras la idea de hacer un vino único.

En medio del Valle Millahue, a 200 kilómetros de Santiago de Chile, se emplaza el Hotel-Viña VIK, un innovadora propuesta turística que mezcla el amor por el vino, el lujo y el arte.

Este proyecto se comenzó a gestar en 2004, cuando el empresario noruego-uruguayo, Alexander Vik, andaba tras la idea de hacer un vino único, para lo que comenzó a realizar estudios por Sudamérica con tal de saber dónde podría cumplir este objetivo.

Esto lo llevó a que en 2006 adquiriera 4.325 hectáreas en la VI Región de Chile, lugar en que por las condiciones climáticas y de suelo podría lograr su anhelo de crear un gran terroir.



Fue así como en medio de las innumerables quebradas de gran verdor que componen el también llamado "Lugar de Oro", como los indígenas denominaban al valle, se comenzó a gestar este proyecto turístico que en octubre de 2014 agregó el hotel a sus atractivos, infraestructura que se suma a los otros de carácter boutique que la marca tiene en Uruguay, concepto distinto a los otros VIK de España y República Dominicana, donde el empresario tiene participación.

Hotel

Ingresar al Hotel VIK es adentrarse a un mundo de lujo e innovación, características que hacen único a este proyecto.

Con su fachada de titanio y su concepto arquitectónico, a cargo de Marcelo Daglio, el hotel ofrece una interesante y acogedora estadia.



Con 22 habitaciones, cada una diferente a la otra, debido a que fueron individualmente tratadas por diversos artistas chilenos y extranjeros, las piezas ofrecen a los huéspedes diversas experiencias gracias a sus especiales diseños.

Por su lugar privilegiado, VIK apela mucho a los ventanales amplios y limpios, para que la vista pueda ser apreciada sin obstáculos.



Eso también queda en evidencia en su sala de yoga y mini gimnasio, los cuales, si bien son pequeños y con pocas máquinas, gozan de una vista inigualable a la piscina y el verdor de los cerros.

La piscina es exterior y fue creada bajo el concepto de no tener fin, para que así fuese más amigable con el ambiente. De noche, al prender las luces, se puede ver una constelación en su fondo.



Otra sala especial es el salón de juegos, el cual cuenta con murales del artista Totoy Zamudio, un pequeño living con una mesa de legos, un bello tablero de ajedrez, una mesa de ping pong, una televisión para ver películas o usar el Xbox disponible, además de diversos juegos de mesa.

Lo mismo sucede con la sala de estar donde se encuentran dos cuadros de Matta y uno de Kiefer, además de una mesa de pool, varios sillones y mesas de particular diseño, además de una chimenea.



"Existen varios elementos que distinguen a los VIK Retreats del resto de la hotelería de lujo, en el caso nuestro este lugar es un destino por sí solo, en la propiedad se puede disfrutar de muchas actividades al aire libre y, por supuesto, conocer y probar nuestros vinos y toda la filosofía que envuelve su producción. El arte, el diseño de vanguardia y la arquitectura son también una de las principales razones por las que nos visitan, ninguna habitación y ningún espacio es igual a otro y cada uno es una muestra de arte en sí, no creo exista otro lugar como este", declaró el gerente general, Diego Cárdenas.

Placeres y el vino

Como el vino es uno de los pilares de este proyecto, la gastronomía debía también tener su propia personalidad e ir acorde con el espíritu de los terroir de VIK.

Quien está a cargo de esto es Rodrigo Acuña, chef que apuesta a los productos de la zona y el trabajo directo con el productor.

Su cocina se basa en potenciar los vegetales locales y estacionales, por lo mismo, no tiene una carta fija y el menú varía al almuerzo y a la cena durante todos los días del año, tanto en el restaurante del hotel como en el que está en la bodega.



"Hoy en la cocina no se cocina, se compra todo pre hecho, sin embargo, nosotros nos hemos preocupado de volver a la raíz de la cocina y trabajamos la artesanía a diario, pues nosotros hacemos la pastelería del desayuno 100%, el yogur, el pan, los helados, entre otras cosas. Lo único que no hacemos es el queso y vamos en vía de eso, porque estamos convencidos que nuestro cliente se lo merece", afirma el chef mientras sirve un tártaro de betarraga y un huevo pochado de codorniz.

Como una de las lógicas de este hotel y viña es ser sustentable, la cocina ya está trabajando en un huerto, para poder tener más productos propios a la alcance de la mano.

Donde el vino también está presente es en el spa, dado que dentro de los más de 30 opciones de masajes hay varios en base a la uva, como el baño de vino o el masaje de pepita de uva.

"El extracto del vino lo sacamos de nuestra propia viña, se le saca el alcohol y ocupamos el concentrado de polifenoles y resveratrol a lo que se le agrega efectos aceites y cocoa, entre otros elementos anti-age", explicó la encargada del spa, Cecilia Lavín.



Para aprovechar el entorno, se puede realizar trekking, paseo a caballo, además de ir a un asado asado en el cerro, un picnic en los alrededores o clases de cocina.

La bodega

Esta es una de las piedras angulares del proyecto. El lugar elegido cumple con condiciones particulares, porque si bien está a 62 kilómetros del mar, los cerros le dan una corriente de viento del Pacífico, lo que le da un respiro a la uva. Esa corriente choca a su vez con la Cordillera de Los Andes, por lo que siempre hay una corriente de viento fría en el valle.



Las primeras parras datan del 2006, siendo la primera cosecha en 2009. Actualmente, existen 400 hectáreas plantadas y el anhelo es llegar a las mil.

Hasta el momento, VIK cuenta con el ensamblaje de 2009 compuesto por 63% Carménère, 25% Cabernet Sauvignon, 1,5% Cabernet Franc, 0,2% Merlot y 0,3% Syrah; el 2010 compuesto por 56% de Cabernet Sauvignon, 32% Carménère, 5% Syrah, 4% Merlot y 3% Cabernet Franc; y el de 2011 55% Cabernet Sauvignon, 29% Carménère, 7% Cabernet Franc, 5% Merlot y 4% Syrah. De la etiqueta 2010 se sacaron 2.500 cajas de 12 y de la de 2011 2.350.



Un elemento común de estas cosechas es su elegancia y equilibrio de sabores, además de una estructura y personalidad especial.

"Aquí hay un equilibrio en los vinos increíble. Creo que el mundo hoy se está buscando descubrir el equilibrio de los vinos y no una exageración, en un exceso de frutas o en taninos potentes; la gente quiere tomar el vino, no quieren más probar el vino, porque es muy distinto. En mi concepto, que es el concepto de todo mi equipo, es de poder producir un vino que a la gente le guste tomar. Por eso, ese esfuerzo de haber encontrado un personaje como Rodrigo Acuña para tener ese maridaje de la comida con el vino, siempre es agradable para el consumidor poder tenerlo todo en una comida. La mejor respuesta es cuando las copas están vacías y para eso es necesario tener un vino equilibrado", explicó el gerente general y representante de Alexander Vik en Chile, Patrick Valette.



Los vinos se producen en barrica de roble francés de un solo uso, de tostado medio, y con un tiempo de guarda de dos años.

"Todos los años el vino se está mejorando por sí mismo, por la edad de las plantas, por el conocimiento de nosotros, la experiencia pasada, el conocimiento de los años que han pasado. A pesar de tener 36 años vinificando vinos todos los días aprendo, intento descubrir nuevas cosas, en el proceso de vinificación yo estoy bien abierto a cambiar varias cosas, sería bien tonto de mi parte si no lo hiciera, la naturaleza domina acá y el hombre es parte del terroir. Lo que nosotros tratamos de hacer en VIK es darle esa personalidad particular y la queremos mostrar al mundo, la cual sería elegancia, fineza, modernidad y tradición en su concepto de vino", agregó el vitivinicultor.

Con un servicio cordial que hace sentir al huésped en casa, hotel-viña VIK se presenta como un proyecto turístico holístico, que también se preocupa por el medio ambiente, al tener una infraestructura sustentable e implementar políticas responsables con ese único y especial entorno.