



idas e vinhas
wine experiences

DOMINGO, 10 DE MARÇO DE 2013

Idas e Vinhas na Estrada – 12/12/2012 parte IV – Viña VIK – Valle de Colchagua



MILLAHUE
CHILE

Após o excelente almoço na Casa Silva (veja post [aqui](#)) nos dirigimos à Viña VIK, o que levou quase duas horas.

A essa altura, não sabíamos exatamente o que encontrar, pois é uma vinícola bastante nova (o projeto iniciou em 2006 e a primeira safra lançada foi em 2009 com o propósito de produzir um dos melhores vinhos do mundo). Estávamos ansiosos por conhecer a propriedade, famosa pela beleza de seu terroir e pela exclusividade das acomodações (são apenas 4 suítes, enquanto o projeto do hotel com 16 quartos não fica pronto) e também para degustar o misterioso VIK.



Entrada da vinícola

A região

A VIK fica em uma microregião chamada Millahue Valley (*Local de Ouro* na língua indígena), ao norte do Valle de Apalta, subregião do Valle de Colchagua, a cerca de 180 km ao sul de Santiago. Fica próxima da Casa Lapostolle e da Viña Montes, só que do outro lado da montanha, o que deixa a VIK um pouco isolada.



A VIK, com seus impressionantes 4300 hectares (sendo 394 ha de vinhas) está localizada no interior do Millahue, em um local recortado por vários desfiladeiros. A vinícola se espalha por 12 pequenos vales, e essa condição cria uma variedade muito grande de microclimas, pois as condições de exposição ao sol e aos ventos são muito variadas. Essas peculiaridades foram minuciosamente estudadas para a escolha das castas que seriam plantadas em cada quartel. Afinal, o objetivo é produzir um vinho que esteja entre os grandes!

O clima da região também favorece o crescimento de castas viníferas. Pouca chuva, temperaturas moderadas e contantes durante o dia e noites muito frias. A posição geográfica da VIK também se beneficia do vento frio (2 a 3°C) que chega na madrugada, vindo do Pacífico pelo caminho formado pela montanha Los Lazos e atravessando a propriedade. Esse vento resfria os vales e previne a desidratação das uvas, reduzindo o risco do aparecimento de fungos nos cachos.

A vinícola

Em 2004, o empreendedor norueguês Alexander Vik iniciou o projeto de formar um vinhedo de qualidade excepcional, capaz de produzir um vinho único, especial.

Foram dois anos de pesquisas pela América do Sul, até que a propriedade no Valle de Millahue fosse escolhida. A primeira safra, lançada em 2009, foi um sucesso, completamente vendida ainda nas barricas.



Nesses três anos, a vinícola segue em franco desenvolvimento, com alta tecnologia e técnicas sustentáveis. A nova bodega, super moderna, ainda está em construção, assim como o hotel.

Em nossa visita, pudemos degustar a safra 2010 e as parcelas que irão formar o *blend* do VIK 2011.

Passeio pelos vinhedos e a degustação

Atravessamos a entrada da vinícola e nos dirigimos ao *lodge*, para deixar nossa bagagem e aguardar o enólogo que nos receberia. Foi só o tempo de deixar as malas no quarto e ir ao encontro de **Gonzague de Lambert**, da equipe de enólogos.

Bastante simpático, Gonzague tem um currículo impressionante. Sua família é dona da vinícola **Château de Sales**, no Pomerol (França), que produz cerca de 15000 garrafas por ano. Com apenas 36 anos, está há cerca de 8 anos no Chile e trabalha no projeto da VIK desde o início. Ao ser perguntado porque resolveu deixar a França, respondeu que o Chile representava um desafio, uma oportunidade de aplicar novas técnicas. Na França não há espaço para inovações significativas, praticamente tudo já foi inventado.



Gonzague nos levou por um *tour* pelos vinhedos, que durou cerca de 1 hora. Foi possível perceber os diferentes *terroirs*, examinamos as videiras das diferentes castas, o princípio de irrigação...



A VIK utiliza o sistema de plantio por porta-enxerto, são vários tipos, dependendo de cada microterroir. As videiras são plantadas em sistema adensado (8 a 10 mil plantas por hectare), pois dessa forma a competição entre as plantas faz com que desenvolvam raízes mais profundas. Para que isso aconteça, as plantas são irrigadas por 3 a 4 anos.

Após o belo passeio, nos dirigimos à bodega para a degustação. Podemos dizer que foi uma das melhores experiências nesse sentido. Embora a VIK produza apenas um único vinho, a degustação que foi preparada foi realmente especial.

Antes da degustação, Gustave nos mostrou a maquete da nova bodega, com todos os detalhes, onde belos espelhos d'água, além da beleza, irão auxiliar no controle da temperatura. Também foi apresentado um breve vídeo promocional sobre o projeto VIK.

Vamos à degustação?



Como referência tínhamos o VIK 2010, que está no mercado. Em seguida, cuidadosamente dispostas ao seu redor, 9 taças guardavam amostras do que será o VIK 2011. Ou seja, tivemos o privilégio de provar os diferentes lotes que estavam repousando nas barricas antes que os enólogos decidam o *blend* do vinho que será lançado.



Cada taça representava um lote diferente. Ou seja, mesmo se as taças fossem de uma mesma casta, o quartel era distinto, pois as uvas de cada quartel são vinificadas e estagiam separadamente nas barricas.

Das 9 taças, 3 eram de Cabernet Sauvignon, 1 de Cabernet Franc, 1 de Merlot, 1 de Syrah e 3 Carmenère.

Foi uma verdadeira aula!! Foi possível distinguir as características de cada casta, bem como dos diferentes quartéis.

O vinho é realmente excelente. Encorpado, complexo, com destaque para as frutas vermelhas, notas florais e minerais. É um vinho que tem potencial de guarda, mas já está pronto e é bastante agradável quando jovem.

A hospedagem no lodge

Após a degustação, nos dirigimos ao *lodge*, onde passaríamos a noite.











O local é de uma beleza impressionante, e o *lodge* é muito aconchegante. Rústico e sofisticado ao mesmo tempo, com muito conforto.

Às 20h em ponto, nosso jantar foi servido. Comida preparada com esmero, acompanhada do belo VIK 2010.



Na manhã seguinte, após um delicioso café da manhã, a relações públicas **Sabrina Fière** veio nos desejar boa viagem. Muito gentil e simpática!

Muito obrigada à equipe VIK, que nos recebeu com tanta delicadeza e atenção. Foi uma experiência inesquecível!!

Postado por [Alexandre Follador](#) às [domingo, março 10, 2013](#)