

MY BEST WINE OF 2010 IS VIK 2009



Anteprima assoluta a livello mondiale

I primi dieci giorni di novembre 2010 sono stato in Cile, nella città di Valparaiso affacciata sull'Oceano Pacifico, uno dei porti più grandi del Sud America, una città che conta circa 250.000 abitanti, dove purtroppo regna ancora oggi una disuguaglianza economico-sociale tra le più alte del pianeta, un po' come in tutta l'America latina.

Sono stato chiamato in Cile dagli organizzatori del Concours Mondial de Bruxelles, per prendere parte alle sessioni di degustazione del Concorso dei vini del Cile, Bolivia, Colombia, Ecuador, Messico, Perù e Venezuela.

Una entusiasmante esperienza soprattutto dal punto di vista professionale ma anche umano.

Terminato il Concorso, in un gruppo di tre giornalisti, compreso il sottoscritto ed i cari amici e colleghi Christian Callec (Olandese) e Batya Romain (Lussemburghese), abbiamo avuto l'opportunità di visitare alcune aziende cilene al nord ed al sud di Santiago, spostandoci in auto per un raggio di 200/300 km, una minima porzione di territorio ma sicuramente il maggiormente vitato, tenendo conto che il Cile è complessivamente esteso da nord a sud per oltre 4.000 km, con una larghezza media di soli 180 km. Ad ovest è circondato dal Pacifico, mentre ad est è " protetto " dalla cordigliera delle Ande, quindi con escursioni termiche molto elevate tra il giorno e la notte.

Nel corso del 2011, Vi scriverò delle varie aziende e dei vari vini degustati, ma oggi, quale augurio e regalo per queste festività 2010 e per i buoni auspici di un sereno e soddisfacente 2011, **Vi voglio rendere partecipi di una delle più belle ed emozionanti esperienze professionali della mia lunga militanza enologica**, e soprattutto parlarvi di questa azienda e del loro vino di punta, emblema di questa grande azienda , da considerare grande sotto ogni punto di vista.

Vi posso fin da ora anticipare che il vino in questione è tra i migliori in senso assoluto degustati in vita mia, un vino che uscirà per la prima volta nell'aprile 2011, e che a mio avviso diventerà in pochi anni tra i primi 10 vini del Mondo e quasi sicuramente il primo in Cile : un Must a livello mondiale.

Così ne scriveva l'amico Christian Callec durante la sua prima visita dello scorso Aprile 2010 :

(la traduzione è avvenuta con il traduttore di Google e quindi mi scuso per la non perfetta corrispondenza, ma è abbastanza per capire di cosa stiamo trattando)

" La mia visita in VIÑA VIK nel mese di aprile 2010 è stato in assoluto il culmine della nostra stampa del 2 settimane, viaggio in Cile. Il posto è veramente favoloso, come l'Eldorado nel vostro sogno, un'isola di pace e di splendida natura, in un luogo che, anche con cognizione di professionisti del vino cileno mai sentito parlare. E tuttavia, il celeste del sito Millahue nella valle Cachapoal non è molto superiore a 1 ora di distanza a cavallo dal noto Apalta , proprio dall'altra parte della collina ...

Ma Viña VIK è molto più che solo un luogo paradisiaco, è un meraviglioso sogno che diventa realtà. Il sogno di un uomo, Alexander VIK , norvegese famoso uomo d'affari potrebbe essere una delle persone più ricche del mondo,

egli è anche, e può essere in primo luogo, una persona molto sensibile e ragionevole, con un grande amore per la natura e la cultura. Il suo grande sogno era di avere la sua vigna. Pertanto, Alexander VIK ha chiesto all'enologo francese, operante in Sud America da circa 6 anni, specialista di fama e consulente Patrick Valette, a trovare il posto migliore in Sud-America per realizzare questo grande sogno

Beh, il sogno in realtà si rivolse a un po' 'più di' vigneto a'. E' diventato un grande progetto, mescolando paesaggi naturali, i vigneti, un enoturistico sistemazione privilegiata, e molto presto, uno stato-dell'arte-cantina. La realizzazione di questo sogno iniziato nel 2006 dal nulla. Alexander VIK ha acquistato una grande quantità di terra che era stata appena distrutta da un incendio ... Alexander VIK non è solo qualcuno, è un geniale visionario. Ora, nel 2010, il luogo è diventato un 'oasi naturale, intorno a un lago artificiale, il tutto circondato da tre grandi colline rivestite con circa 2.000 ettari di boschi naturali. Senza soldi, senza dire, nessuno sforzo è stato salvato per rendere questo sogno che diventa mezzo. L'acquisto, la realizzazione e la messa a dimora di 303 ettari di vigneti, il 250-300 lavoratori, i top-team di specialisti, i primi edifici ... l'intero investimento fino ad ora, deve essere stato più di 20 milioni di dollari. Ma la storia non è ancora finito ... E' appena iniziato!

La parte più grande è ancora a venire, una cantina molto efficiente, con l'energia solare, libero sistema di raffreddamento, isolamento naturale, energia geotermica e di un incredibile architettura mente cambierà definitivamente la viticoltura Viti storia del Cile e addirittura il Sud-America. Quick stime dei costi di dare un nuovo investimento di almeno altri 20 milioni di dollari. Certo, sembra facile quando sei un grande successo multi-milionario, ma si devono ancora trovare le persone giuste, nel posto giusto e, soprattutto, avere il coraggio e la passione per farlo. Questo progetto olistico dà lavoro, istruzione, sanità sociale e di speranza per un futuro migliore ai popoli nativi delle valli molti in giro, preserva l'ambiente naturale, aumenta la biodiversità locale e mette la Millahue valle sulla mappa del mondo. Alexander VIK non è solo un 'investitore', come ho detto prima, lui è un visionario. Ma mi chiedo davvero se lui in realtà sapeva quando ha acquistato questo luogo, ciò che il suo nome Millahu e significato? La gente antica della valle, la chiamava " il posto di Dio "... Potrebbe essere un presagio meglio?

Perché VIÑA VIK cambierà la Viti-viticultura di Cile:

- L'intero progetto si basa su un approccio olistico, tra cui Viti-vinicolo, sociale, ambientale, turistico e culturale aspetti economici .
- Il clima fresco, il terroir studio scientifico, con circa 6.000 'calicatas' (fori nel terreno) e le piantagioni ad alta densità (7,500 / 8,600 ceppi / ha, al solito in Cile è 3.000/4.000 ceppi / ha) dovrebbe portare a fresco, elegante, minerale e vino fruttato, con una grande complessità e di un equilibrio fantastico .
- Il dream team- è costituito da Alexander VIK, Patrick Valette (ex-Château Pavie, Neyen), Gonzague de Lambert (Château de Sales, Pomerol), Cristian Vallejo (ex-TerraMater) e Pedro Veas (avvocato ambientale, responsabile finanziario) è va per l'oro ... un vino, (una delle) le migliori del Cile, se non il migliore del Sud-America.
- Una architettura da capogiro mente per la nuova cantina, progettata dall'architetto cileno architetto Smilian Rajdic (vedi sito web).

- Una visione vinificazione costante che unisce il meglio delle materie prime con il moderno, efficiente e migliorare la qualità dei materiali.
- Una nuova visione completa della vendita di vini (vedi sito web).
 - Un alloggio oenotourism meraviglioso (vedi sito web).

La degustazione prova:

Il blend finale della VIK 2009 è del 65% Carmenère e Cabernet Sauvignon 35%. Nel prossimo futuro, altri vitigni saranno assemblate insieme per rendere ancora più complessa. Il team di vinificazione potrebbe anche usare qualche cabernet franc, merlot e syrah.

VIK 2009, Millahue Valley, Cachapoal : bel colore, molto intenso per un vino da vitigni molto giovane! Wow, molto fruttato (frutti di bosco, prugne), nel naso, con un elegante tocco di qualità in rovere tostato. Sorprendentemente fresco, succoso, molto equilibrato al palato, con tannini maturi ed eleganti e un rotondo, vellutato e sensuale finitura. Questo vino si manterrà buona, ma è già molto divertente! Molto buon vino! “

CRONACA DI ROBERTO GATTI- WINETASTE-

Fin qui le prime impressioni di Christian Callec, ma ora una breve cronistoria di questo “ Paradiso In Terra, il Posto di Dio come viene chiamato dagli abitanti della zona“.

Da Valparaiso, dopo circa 2/3 ore di macchina, abbiamo lasciato le autostrade e superstrade di buona fattura, che in Cile non mancano, e ci siamo inoltrati in paesini di campagna e strade più o meno strette, fino ad arrivare ad un ingresso (l'unico di tutta la proprietà) ben vigilato giorno e notte. Dopo avere comunicato i nostri nomi, ci attendevano nel centro aziendale il Direttore marketing Gonzague de Lambert, figlio di quel De Lambert titolare dello Chateau de Sales di Pomerol, di cui ne avevo scritto anni orsono qui :

[http://www.vinit.net/vini/Le Mie Degustazioni/15 edizione del Concours Mondial de Bruxelles 290.html](http://www.vinit.net/vini/Le_Mie_Degustazioni/15_edizione_del_Concours_Mondial_de_Bruxelles_290.html)

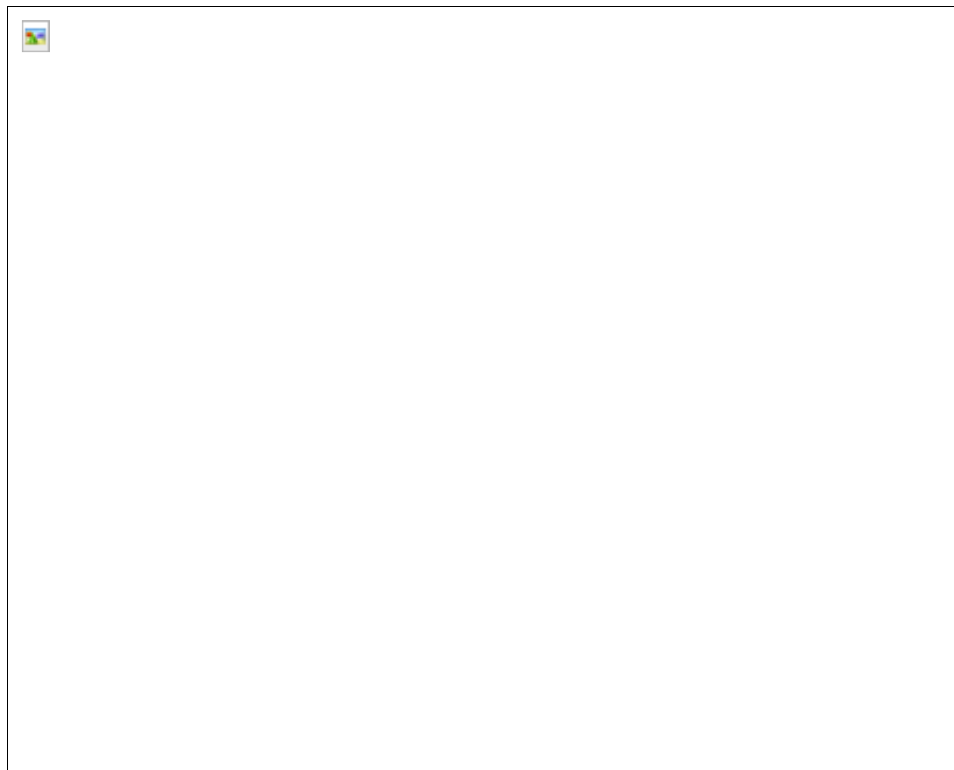
ed il Direttore della tenuta Patrick Valette.

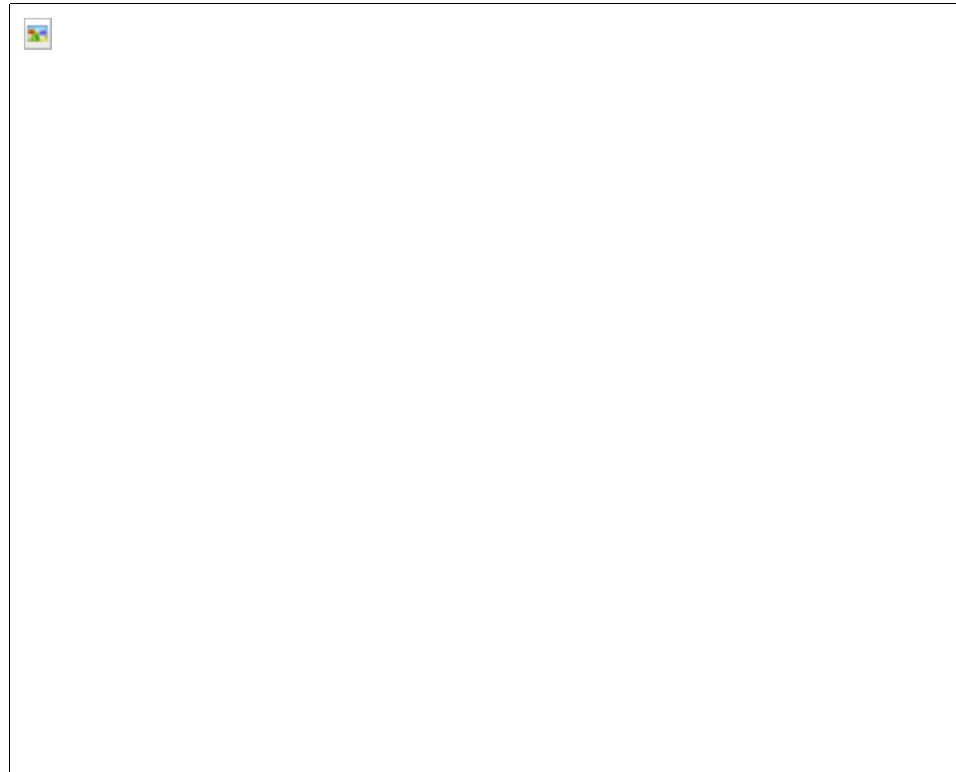
Un piccolo inciso per spiegare chi è Patrick Valette : francese di Bordeaux , laureato in agronomia ed in enologia, la cui famiglia è produttrice di vini da diverse generazioni, allievo del più grande enologo dell'ultimo secolo, il grande Emile Peynaud, maestro anche del nostro Giacomo Tachis, padre del Sassicaia ecc.

Patrick Valette vive da circa sei anni a Santiago del Cile, ha consulenze in tutto il Sud America :

Cile, Argentina, Brasile ecc., un uomo dalla grande cultura enologica, con un grande senso della vita, dai principi umani e morali come pochi ne ho incontrato, uniti ad una grande semplicità ed umanità : una persona che non si atteggia a “ guru “ ma molto competente, **credo il miglior enologo mai incontrato ad oggi nella mia vita.**

Alcuni video dove ho ripreso Patrick Velette mentre spiega in francese le sue teorie sulla viticoltura ed enologia.









Vigna Vik- Millahue

Sito Internet : <http://www.vik.cl/es/?ac=1>
Estoril 50 Of.609, Las Condes, Santiago, Chile
Tel 56 2 248 22 18

L'azienda conta qualcosa come 4.300 ha di terreni, colline, boschi , una natura incontaminata, dal 2006 ad oggi sono stati impiantati circa 300 ha di vigneti ed il progetto prevede nei prossimi due anni di arrivare a circa 1.000 ha in totale.

Abbiamo percorso e visitato, su un sentiero sterrato percorribile solo con un Suv 4x4, una piccola parte dell'azienda costituita solamente da colline lussureggianti, boschi e tanta natura, solo natura come Dio creò. Nelle posizioni piu' basse, intorno ai 300/350 mt si trovano gli attuali 300 ettari di vigneto, tutti a bacca rossa, composti principalmente da :

Cabernet Sauvignon, Carmenere, Cabernet Franc, Carignano, Shiraz ecc.

Prima di impiantare le viti sono stati fatti oltre 4.000 carotaggi, con studio del terreno nelle varie posizioni aziendali, ed in ogni parcella sono stati impiantati i cloni delle varie tipologie, ritenuti i piu' idonei per quella parcella.

Praticamente oggi in azienda abbiamo oltre 20 cloni di cabernet sauvignon e cosi' per ogni varietà, e ciclicamente vengono effettuate delle degustazioni dal team di enologi aziendali, che ci hanno coinvolto in due degustazioni , che definire molto interessanti è riduttivo : esperienze che nella vita capitano molto di rado.

Ora in progetto vi è la costruzione della nuova cantina, raffreddata naturalmente con un sistema di circolazione di aria proveniente dalla cordigliera delle Ande ed all'avanguardia , come ancora non avevo mai visto prima, illustrato in un plastico che ci è stato presentato; la costruzione di un relais a cinque stelle, immerso nel verde piu' assoluto nel centro della tenuta di 4300 ha : natura, aria e pace incontaminata. A chi soggiognerà in questo lussuosissimo ed esclusivo posto verranno fatte recapitare 12 bottiglie del vino aziendale, in ogni parte del Mondo ove l'ospite risieda, tenendo conto che i costi del soggiorno non saranno per tutte le tasche, si parla di circa 1200 dollari Usa per notte.

LA DEGUSTAZIONE EN PRIMEUR DELLA PRIMA ANNATA DI VIK 2009

Degustazione effettuata l'8 di Novembre 2010 , nel centro aziendale di Millahue in Cile, a cui hanno partecipato i team manager :

Patrick Valette, direttore generale;
Cristian Vallejo, agronomo enologo aziendale;
Gonzague de Lambert, direttore commerciale
ed i giornalisti degustatori ufficiali del CMB in Cile :
Christian Callec (Olanda)
Romain Batya (Lussemburgo)
Roberto Gatti (Italia)

Questa sarà la prima annata che uscirà sui mercati mondiali ad aprile 2011, ad un costo , attualmente fissato in 100 dollari statunitensi alla bottiglia da 0,75 cc.

Un vino al di fuori di ogni immaginazione dove nulla è stato lasciato al caso, progettato e pensato fin dall'inizio con la scelta dei terreni, dei vari cloni, dei vari portainnesti e del migliore assemblaggio o " Blend " , frutto di centinaia di degustazioni e di diverse combinazioni di assemblaggi, **per arrivare a quello che è stato il migliore vino che ho degustato nel 2010 e forse della mia vita**. Ho degustato vini di famosi Chateau francesi, quali : Cheval Blanc, Chateau dell' Angelus, ecc. , vini da 300 euro alla bottiglia in cantina ed oltre, ma qui siamo a livelli ben piu' alti, con un prezzo a mio avviso ancora abbordabile per quanto riscontrato, stiamo parlando di circa 75 euro a bottiglia, per un acquisto minimo di 6 bottiglie.

Un vino, mai come in questo caso il termine diventa riduttivo, preferisco chiamarlo un capolavoro ottenuto da un assemblaggio o blend di :

63% carmenere

2% cabernet-franc

1% syrah

34% cabernet sauvignon

1) Il colore è rosso scuro impenetrabile, concentrato, luminoso; ;

ciò che mi ha lasciato " senza fiato " è stato il naso " ammaliante " di questo capolavoro.

un grande impatto olfattivo : intenso, perfetto, senza una sbavatura, complesso ma connotato da una grande finezza ed eleganza come mai mi era capitato di incontrare :

fruttato ma mai troppo , speziato ma mai troppo, minerale ma mai troppo, etereo ma mai troppo, tutto in un perfetto equilibrio ed una qualità di profumi al di fuori della norma ;

in bocca è armonico, i tannini sono di grana nobile , fini ed eleganti, un capolavoro enologico, strepitoso, una " GRANDE SOUPLESSE " , UN VELLUTO ma connotato da un bel corpo ed una bella struttura glicerica, il tutto perfettamente armonioso ed in equilibrio. Interminabile il finale. **Come posso assegnare un punteggio a questo vino, quando sono certo che questo vino dovrebbe involarsi oltre i 100/100 , consapevole che ciò non è possibile ?**

Personalmente mi attesto sui 98/99 centesimi, ma a questo punto diventa irrilevante il punteggio, ciò che conta è che questo vino è un vero CAPOLAVORO DELLA NATURA, UNITAMENTE ALL'ESPERIENZA DI UN GRANDE ENOLOGO, DEL TEAM AZIENDALE E DELLA PROPRIETA' : CHAPEAU !

(Teniamo conto anche della giovanissima età delle viti....!! Che cosa sarà nei prossimi anni ??)

Abbiamo poi degustato altri vini, (che servono per arrivare “ al blend “ finale) , naturalmente prove di botte, che mi hanno dato queste impressioni de gustative :

2) Cabernet Sauvignon 100%

Rosso scuro impenetrabile, con unghia porpora ; naso ancora giovane in evoluzione ; in bocca è ancora tannico, troppo giovane e scalpitante, ma già godibile e molto buono, grande beva e piacevolezza, lungo.

Per qualsiasi vino che fosse arrivato dopo il Vik 2009 credo sarebbero stati dolori, ma comunque diciamo che questo CS si attesta intorno agli 88/100;

3) Cabernet Sauvignon (altro clone aziendale) :

piu' intenso al naso rispetto al n. 2) , piu' fruttato, tannini già integrati

Da 90/100;

4) Cabernet Franc

grande intensità al naso; in bocca è equilibrato, caldo , maturo, lungo. Non ho percepito le note vegetali che molto spesso si riscontrano nei cabernet franc italiani o francesi, tra i migliori cabernet franc di sempre.

Da 92/100

5) Syrah- clone 470

Buon naso intenso e floreale ; in bocca ha una buona mineralità (silicio) , tannini eleganti, molto buono.

Da 89/100

6) Merlot 100%

denso nel bicchiere; naso pulito, integro ; ingresso in bocca morbido, tannini in fase di integrazione, grande potenziale evolutivo.

Da 92/100

7) Carmenere

naso intenso con eleganti note “ vegetali “, GRANDE naso; in bocca tanta frutta matura (mai surmatura) , tannini morbidi ed eleganti.

Da 90/100

8) Carmenere

naso leggermente piu’ tostato del precedente; piu’ fruttato in bocca ma anche piu’ alcolico, in questa fase piu’ disarmonico

da 88/100

NOTE CONCLUSIVE

Mi rimane ben poco da aggiungere a quanto scritto sopra, posso dire solamente che la visita a questa stupenda realtà con la degustazione che ne è seguita, **da sola valeva il viaggio fino in Cile**. Spero di ritornarvi quanto prima perché queste sono le esperienze che ti fanno maturare sotto ogni punto di vista, soprattutto professionale.

Sono contento di averla condivisa con tutti Voi, cari amici lettori, certo che tra alcuni anni sentiremo parlare e scrivere molto di questa GRANDE realtà cilena, grande in ogni senso.

I miei migliori auguri per un 2011 ricco di pace, lavoro, salute e serenità.

Roberto Gatti

30 Dicembre 2010

P.S.) Le foto del mio viaggio in Cile al link :

<http://www.flickr.com/photos/56053051@N04/5187411182/>

Per chi avesse ancora voglia di continuare, consiglio una lettura al link:

<http://vinoskupel.blogspot.com/2009/12/alexander-vik-construye-su-bodega-en.html>

