

Experiencia VIK

Un vino, un viñedo, una bodega y un hotel. Todo eso es el universo Vik en Chile, un concepto y una vivencia única, que dibuja una nueva cara del enoturismo nacional. Aquí lo espectacular abarca todo, más allá de las cargas de la palabra, hablamos de la sorpresa que es encontrarse con un lugar así en nuestro Chile, específicamente en Millahue, cerca de San Vicente de Tagua Tagua. Un espacio lleno de arte y diseño, con sello propio y comodidades que van de la mano de un entorno fabuloso cargado a la montaña y la parra. El placer de celebrar en un lugar lleno de detalles en esta ruta. Venga, empápese, envuélvase. Todo Vik se descorcha para degustarlo.

T e x t o Raquel Telías F o t o g r a f í a Francisca Valdés.

Dos horas y media. Esa es la distancia entre Santiago y Millahue, un entorno campestre lleno de montañas y árboles gigantes. Un camino que relaja y prepara la llegada a uno de los hoteles más impactantes que el nuevo enoturismo pueda presentar. Desde lo bajo de los cerros y rodeados de harta parra, ya se comienza a ver un espacio que no deja de asombrar, que invita a aventurarse con él y que nos mantiene en, una especie de suspiro eterno por tanta espectacularidad. El hotel de la Viña Vik es el que recibe, el que envuelve y sus techos curvos y brillantes no hacen más que acompañar esta escena soñada. Hablamos del cuarto hotel que la familia Vik tiene en Sudamérica. Los tres primeros en Uruguay, donde ya cuentan con una importante reputación y el último aquí en Millahue, cerca de sus parras, de la bodega y de un solo vino que es el corazón de todo.

HOTEL ARTE

Montañas plateadas. Eso parece la parte superior del Hotel Vik, un juego de formas y reflejos brillantes que solo podía calzar en ese entorno rodeado de cerros y harto verde. Entrando ya todo es diferente, pero igual de impresionante. Aquí sus dueños, Alexander y Carrie Vik, ponen su gusto y visión para lograr un espacio único e inconfundible, cargado de arte y comodidad. Se trata de 22 habitaciones más 4 en la cabaña hasta donde llegan huéspedes y compradores con el fin de entrar en el mundo Vik, uno que trata de ser lo más abierto, acogedor y familiar posible, con un sinfín de decoraciones que abrazan y hacen pensar que todo esto solo puede ocurrir aquí. “Antes de terminar la construcción comenzaron a llegar los muebles y cuadros con que se decoraría todo. Era impensable que se pudiese lograr un calce perfecto, pero Carrie sabía lo que estaba haciendo y se preocupó del lugar como si fuera su propia casa”, comenta Patrick Valette, gerente general de la viña y el creador del único vino que poseen. De ahí que caminar por el hotel y disfrutar de sus espacios compartidos sea tan fácil y tan cómodo. Recibe un living gigante con diferentes ambientaciones que se entrelazan en un todo. Por un lado mesas, sillones y un estar delicioso enmarcado por cuadros que no permiten escapar la mirada, dos Roberto Matta, de gran

formato, enfrentado con un Anselm Kiefer, son solo parte de la alucinante colección. Hacia adentro un jardín interior que lleva a las habitaciones y al comedor restaurante para terminar con una vista preciosa del valle, abajo una piscina y en el subterráneo un spa con sala de masajes, sala de yoga y deportes. Impactante. La otra gran sorpresa es el festín de las habitaciones. Cada una decorada por un artista elegido sigilosamente del espectro nacional. Desde Benmayor a Cienfuegos, pasando por Opazo, Money, Irarrázaval y tantos otros. La idea es que cada pieza sea un lugar diferente y cada baño también, participando a dos artistas por habitación. Así, entre las comodidades, desde cama exquisita a tinas de baño, uno está en un medio de un ambiente singular, lujoso pero cercano, sin semejanzas y con todo tipo de caricias que ese pedazo del Cachapoal pueda entregar en sus vistas y paseos. Un delirio y una celebración a la estética y el cuidado.

LA BODEGA

Si el hotel deja boquiabierto con su espectacularidad, la bodega, literalmente, corta la respiración, mimetizándose con el entorno y, al mismo tiempo, levantando una obra que engloba el concepto holístico que en esta viña tienen para su vino. Se trata de gran rectángulo dividido horizontalmente al que se accede por una “terrace” en leve pendiente por la cual corre agua delicada e hipnotizante. Hay rocas, caminos y una lógica de enfriar el vino que se guarda abajo con el paso de esta agua reutilizable, ultra concordante con todo el estilo. Ya adentro pasamos al espacio de las cubas de acero inoxidable para luego llegar a la parte subterránea donde están las barricas de roble francés nuevas, ordenadas en una atmósfera tranquila y fría que termina en una sala de degustaciones. Esta, a través de una escalera, da otra vez con la parte superior que en este lado está convertida en un restaurante o sala de estar con luz natural, bella vista y, como era de pensar, una impresionante decoración, más juguetona pero igual de conmovedora.

Su estar en francamente una delicia y una apertura especial antes de conocer el gran vino Vik, una bienvenida artística en cuanto al espacio tan cautivante e ideal para nuestra degustación. Ordenada, limpia, clara, imponente pero acogedora. Un espacio tranquilo y bello para guardar el tesoro de su producto.



Para llegar a esto, la viña abrió un concurso a reconocidos arquitectos en el año 2006, siendo el elegido y encargado de la obra, Smiljan Radic, que trabajó el concepto de sustentabilidad no solo como el respeto al medio ambiente, sino como un proyecto sostenible en el tiempo.

EL VINO Y LA COMIDA

“Nuestra idea siempre fue tener un solo vino de muy alta calidad, de esa forma concentramos todos los esfuerzos en potenciarlo, tanto en su producción como en la comercialización de éste”, declara Patrick Valette, su creador. De ahí que la exclusividad se sienta y vea en cada uno de los detalles que rodea este vino, desde la elección de los campos para plantar parras, hasta hacerlo por parcelas con portainjertos y elección de cepas escogidas después de minuciosos estudios de suelo. Se trata de una viticultura de precisión, con un campo de más de 4000 hectáreas donde solo se plantó el 10% en un método de alta densidad con 7000 plantas por hectárea. Las cepas elegidas fueron Cabernet Sauvignon (en su mayoría), luego Carmenère (con poco más del 25%), y ya en menor escala Syrah, Cabernet Fran y Merlot. Cada una plantada en el suelo y micro clima indicado para su cepa aprovechando lo mejor de cada una de ellas.

Y estas son las cepas que forman parte de Vik, un vino especial, elegante, muy terso, con personalidad y fuerte carácter pero a la vez suave y sedoso en su totalidad, sabroso y aromático junto con un profundo color. Es un vino que acompaña, que tiene muy buena vida y donde el Cabernet Sauvignon se expresa fino, cautivante y a la vez delicado, sin agotar en ningún momento

y descubriéndose trago tras trago. La presencia del Carmenère, Syrah, Cabernet Franc y Merlot, no hacen más que dar aportes y complejidad a la mezcla final. “En la mezcla están todas las cepas entregando diferentes características, provenientes de distintos viñedos y climas, hasta llegar al resultado final”, comenta el enólogo a cargo Cristián Vallejo.

Un vino que va perfecto con carnes pero también con pescados fuertes, excelente para guisos, ensaladas y el juego de su frescura mezclado con diferentes comidas. Justamente el desafío que tiene que lograr Rodrigo Acuña a cargo de la cocina. Él ofrece comida para compartir a la hora de almuerzo y una degustación en la noche recogiendo los productos que rodean el campo, desde vegetales a animales aprovechando las cercanías que tiene su ubicación.

Nosotros probamos el Vik 2011 con un Tártaro de Betarragas perfecto para el vino, también una Ensalada de pulpo con rábanos y naranja que acompañó muy bien. Al igual que una Corvina y Filete de vacuno con cous cous de frutos secos. Un menú sencillo y sabroso, con productos estacionales, frescos y orgánicos. Una propuesta que conquista, que va bien con el vino y que marca una delicada simpleza en el comer.

El mismo que a la mañana siguiente recibe con productos y preparaciones deliciosas, como un excelente yogurt de la zona, mermeladas hechas en casa hasta la exquisitez de uno Huevos Benedictinos con salmón que son la estrella de la mañana.

Sin pensarlo dos veces, este es un lugar para volver y entregarse, para celebrar y disfrutar de la exclusividad, una bien comprendida, elaborada y entregada a hacer sentir en un lugar único. **vik.cl**



