

## SITES DE COLUNISTAS

- » Ancelmo Gois
- » Artur Xexéo
- » Jorge Bastos Moreno
- » Míriam Leitão
- » Patrícia Kogut
- » Renato Maurício Prado
- » Ricardo Noblat

## BOA CHANCE

- » Blog Verde
- » Conversa de elevador
- » Espaço empreendedor
- » Inteligência Empresarial
- » Mercado digital
- » Momento Arrá
- » Na hora do cafezinho
- » Vagas abertas

## CARIOCA 2011

- » A pelada como ela é
- » Bola de meia
- » É Por Ti Fogo
- » Grama na calcinha
- » Meu caldeirão
- » O mais querido
- » Orgulho de ser tricolor
- » Planeta que rola

## CIDADES

- » Rio, régua e compasso

## CIÊNCIA

- » Blog Verde
- » Imensidão
- » Mulher das estrelas
- » Nosso planeta
- » Só Ciência

## COPA 2010

- » Bola de meia
- » Grama na calcinha
- » Planeta que rola

## CULTURA

- » A literatura na poltrona
- » Animação S.A.
- » Anotando Gente
- » Arnaldo Blog
- » Big Blog
- » Blog do Agamenon
- » Blog do Bonequinho
- » Cerveja Só
- » Cineclube
- » Clube do Assinante
- » Clube do Maestro
- » Em cartaz na web
- » Enoteca
- » Fazendo a Magazine
- » Gibizada
- » Jam Sessions
- » Juarez Becoza
- » Luciana Fróes
- » Magenta
- » Nostalgia
- » Overdubbing
- » Papo série
- » Prosa Online
- » Rio Fanzine
- » Ronald Villardo

## ECONOMIA

- » A vez dos BRICs
- » Blog do Adriano
- » Blog Verde
- » Cerveja Só
- » Conversa de elevador
- » Eco Verde
- » Eloi Fernández y Fernández
- » Em dia com o fisco
- » Empreendedorismo
- » George Vidor
- » Gestão Singular
- » Inteligência Empresarial
- » Jean-Paul Prates
- » Mercado digital
- » Momento Arrá
- » Na hora do cafezinho
- » Sociedade Anônima
- » Você Investe
- » Wagner Víctor

## EDUCAÇÃO

- » Amanhã no Globo
- » Bloguinho
- » Educação à Brasileira
- » Fazendo a Magazine
- » Pé no Mercado

Busca por  
palavra-chave:

Buscar



# Enoteca

Um giro pelo mundo do vinho  
por Bruno Agostini



Enviado por Bruno Agostini 23.01.2011 09h15m

## Viña Vik: vamos ao que interessa, os vinhos



O projeto da Viña Vik é grandioso, diferente, bonito, moderno, numa zona vitivinícola nova, do outro lado da montanha que protege o Vale do Colchagua, onde estão bodegas como Clos Apalta e Viña Montes. Mas de nada adiantaria tamanho investimento se o vinho não fosse bom. E, a julgar pelo que degustei lá durante a minha visita.

Por enquanto, o único vinho comercial é o Vik, um corte de Carmenère (63%), Cabernet Sauvignon (34%), Cabernet Franc (2%) e um pouquinho de Merlot e Syrah (0,5% de cada). O vinho, da colheita 2009, só chega ao mercado, como dito no post anterior, no começo do próximo ano, provavelmente em março (só Brasil quem vai importar é a Casa do Porto). Mas já está pronto, como se diz. Mas até lá, e por pelo menos mais uns cinco ou seis anos, só vai melhorar.

Apesar de ser feito com uvas tão jovens (em 2009 tinham apenas três anos), já mostra um potencial incrível.

- Ainda não estamos usando todas as nossas vinhas. Estamos vendendo parte das nossas uvas para alguns produtores. E elas estão alcançando os preços mais altos do Chile - diz Patrick Valette, o responsável técnico por todo o projeto, que foi desenvolvido sob criterioso embasamento geológico (foram mais de 4 mil estudos de solo para detectar que tipo de uva vai melhor em cada parte da propriedade: cada parcela tem entre 0,2 e 1,8 hectare).

- Isso é o que chamamos de agricultura de precisão - lembra Patrick Valette, que só admite no projeto da Vik a fermentação a partir das leveduras indígenas, aquelas naturais, existente na casca das uvas, além de ter extremo cuidado com cada planta, que nunca produz mais de um quilo de fruta (os vinhedos têm alta densidade, mas cada videira produz pouco, o que aumenta a concentração da uva). Mas vamos ao vinho.

Chamou a atenção a elegância e complexidade do Vik, que passou 18 meses em barrica (100% carvalho novo francês). No nariz é rico e exuberante, com notas de frutas vermelhas, como morango, e negras, com amora. Há também algo floral e com especiarias, como pimenta, deixando na boca sabores de café espresso, com alguma coisa de caramelo e chocolate. É um vinho com várias camadas aromáticas, que aos poucos vai se revelando. Na boca, é macio, mas potente, com acidez equilibrada e grande estrutura, taninos finos. Um vinho que vai longe, mas já se pode beber com grande prazer. Fiquei impressionado.

Depois fizemos uma prova deliciosa, com vinhos tirados direto da barrica. Foram três lotes diferentes de Cabernet Sauvignon, e mais dois de Cabernet Franc, Syrah e Carmenère, e mais um de Merlot.

Em linhas gerais, além da ótima expressão frutal, respeitando as características de cada uva e também apresentando estrutura, taninos finos e acidez deliciosa, chamou muito a atenção a madeira discreta. Quando fazemos prova de barrica o mais comum é a madeira estar muito presente, escondendo um pouco (às vezes muito) a fruta.

Por exemplo. No Cabernet Sauvignon do lote número 10V14CABCOL1017 com porta enxerto 3309 encontramos muito frescor e potência, com um gostoso final lembrando café expresso. É uma prova de barrica, de um vinho que certamente será misturado a outros. Mas, quer saber uma coisa: eu já beberia esta amostra com imenso prazer. Foi a primeira e, para mim, a melhor de todas.

Depois, no Cabernet Franc do lote número 10V19CAFALM1006 com porta enxerto 3309 e do clone 214 nós encontramos um nariz muito rico, com notas florais, bastante frutado e com deliciosa acidez.

Já no Merlot do lote 10V16MERLAZ1009 do porta enxerto 3309 do clone 181 nós não encontramos notas vegetais tão comuns nesta casta, mas sim muito chocolate.

Enquanto isso, o Carmenère do lote número 10V05CARMAQ1021 do porta enxerto Gravesac apresentou notas vegetais, com ají fresco.

Por sua vez, o Syrah do lote número 10V23SHIFER1002 mostrou grande complexidade, com notas florais e de pimenta, com caramelo e chocolate.

Misturar esses vinho deve ser algo mágico. Fiquei imaginando o que vem por aí. E como deve ser bom para um enólogo poder trabalhar com uma matéria prima tão boa...

## Sobre o autor

Bruno Agostini é jornalista apaixonado por gastronomia

## Os melhores de 2009

Chateau Pape Clement 2005

Palácio da Bacalhoa 2005

Peverella Era dos Ventos 2008

Puligny Montrachet Louis Latour 2006

Dom Pérignon 2000

Darmagi 2004

Porto Taylor's Vintage 1985

Barca Velha 1999

Pêra Manca branco 2005

Masi Paso Doble

La Cueva del Contador 2005

## Os melhores de 2008

Clos-Vougeot Château de la Tour Grand Cru 2005 - França

Château Haut-Brion 1998 - França

Achaval Ferrer Finca Bella Vista 2004 - Argentina

Don Melchor 1999 - Chile

Pio Cesare Barolo Ornato 2003 - Itália

Gevrey-Chambertin Les Cazetiers Premier Cru 2006 - França

Biondi-Santi Brunello di Montalcino 2000 - Itália

Casa Ferreirinha Reserva Especial 1997 - Portugal

Château Montus Cuvée Prestige 2001 - França

Pur Sang 2004 - França

## Meu outro blog: Rio de Janeiro a Dezembro

Clique aqui para conhecer meu blog de crônicas sobre o Rio. As praias, as comidas, os sambas, os chopos...

## Outros Blogs



**Beto Largman**

Tecnologia, design, internet e outras novidades



**Blog de Bordo**

O diário do Boa Viagem



**Cerveja Só**

Loiras, ruivas, morenas, negra e mulatas. Tratadas com respeito



**FotoGlobo**

Fotografia e imagem na sociedade digital



**Juarez Becoza**

Careca, barrigudo e colunista de boteco



**Luciana Fróes**

Anotações de uma gastrômanaica



**Nosso blog já tá na**

rua