

VIAJES  
**HOTEL DE LUJO**  
POR PAULA OLMEDO, DESDE  
MILLAHUE, VI REGIÓN

Exterior de la bodega en la que se trabaja para producir el mejor vino de Sudamérica.

# Placeres SIN FIN

*Siempre cuesta desconectarse, escapar de la rutina y poner la mente y el cuerpo a descansar. Pero en el hotel de Viña Vik la tarea es sencilla: basta con entregarse a las atenciones, a la comodidad, a los platos que salen de la cocina y, por cierto, al sabor del vino que producen con un cuidado excepcional.*



Cada habitación y su baño es un universo diferente.

El techo de titanio y bronce adquiere distintas tonalidades según la luz.



La terraza y piscina miran hacia el poniente, donde está el tranquilo.



De lejos parece un platillo volador sobre la montaña. De cerca, un paraíso. El hotel de Viña Vik, que lleva cerca de un año funcionando y al que fuimos invitadas para vivir la experiencia de ser una huésped, está en lo alto de una montaña rodeada por viñas en Millahue, Sexta Región (ver recuadro). Es una experiencia inigualable de descanso, desconexión y placeres gastronómicos que tiene un solo problema: dan ganas de quedarse a vivir.

La culpa de tanta perfección la tiene el empresario noruego Alexander Vik, quien junto a su mujer, Carrie, idearon este lugar para turistas que valoran la experiencia de internarse en un espacio donde todos los días se descubre un nuevo detalle. Porque este lugar es inesperado.

Todo empieza con la llegada: después de un camino de tierra queda mil curvas (el que no conoce, se pierde), aparece un enorme portón de madera que marca la entrada a los terrenos de la viña y el hotel, una estructura moderna y sofisticada cuyo techo queda mil curvas (el que no conoce, se pierde), aparece un enorme portón de madera que marca la entrada a los terrenos de la viña y el hotel, una estructura moderna y sofisticada cuyo techo queda en la cima de la montaña. Este hotel boutique fue diseñado por el arquitecto uruguayo Marcelo Daglio para vivir una experiencia de relax y de lujo. Pero no de un lujo estridente. Al contrario. Aquí la riqueza de la experiencia está en los innumerables detalles que empiezan con el silencio. Inserto en medio del campo y sin poblados cercanos, se siente paz y cuesta poco habituarse. Es un estado mental perfecto para recorrer sus espacios donde el arte es un ingrediente fundamental. \*Los dueños se encargan ->



Uno de los baños, en el que se representa la fiesta bacanal con los integrantes de la viña. Los azulejos provienen de Portugal.

→ ron personalmente de escoger cada cuadro. Conocieron a los artistas, conversaron con ellos y planificaron dónde estaría cada uno”, cuenta Diego Cárdenas, gerente del hotel. En los muros hay unas treinta obras de artistas nacionales y cinco de extranjeros. Hay cuadros de Totoy Zamudio, Roberto Matta, Cristián Abelli y Mario Toral, entre otros. En el living se luce una pintura monumental del artista alemán Anselm Kiefer que significó un desafío instalar, como casi todo en el hotel, porque la punta de un cerro claramente no es el lugar más accesible para descargar materiales de construcción, pero, como dijimos antes, aquí nada está hecho de un modo tradicional.

Para empezar, las 22 habitaciones (y sus baños) son diferentes.

Y cada una tiene un nombre que se relaciona con la forma en que está ambientada o con el artista cuya obra está en el interior: Shogun, La Patricia, Abelli, Hermès... En su decoración hay muebles de diseño, colores y texturas aplicadas de formas muy creativas. Uno de los baños, por ejemplo, está completamente revestido (incluido el sanitario y lavamanos) en monedas de 1 centavo de dólar. Todo este despliegue contrasta con el paisaje exterior: pura naturaleza que ‘entra’ por los grandes ventanales. Al ingresar a la habitación que ocupamos, la Hermès, que parece flotar sobre la zona norponiente de la viña, nos advierten: “Si ve luces en la noche, no se preocupe, son los trabajadores que cosechan la uva a esa hora para que los granos no sufran cambios de temperatura con el sol”. Gracias a cuidados como ese, aquí se produce un vino excepcional.

### Cocina fresca y local

El vino Vik es un ensamblaje de varias cepas cuya proporción cambia cada año según la producción que tuvo cada área. Este es un detalle muy importante para Rodrigo Acuña, chef ejecutivo del hotel. Todos los días revisa con qué materiales cuenta y entonces inventa el menú para el almuerzo y la cena que haga

## Las 22 habitaciones son diferentes. Y cada una tiene un nombre que se relaciona con la forma en que está ambientada o con el artista cuya obra está en el interior.



El contraste entre arte contemporáneo y naturaleza agreste convive en cada estancia del hotel.



Aquí funcionará próximamente otro restaurante del hotel.



Al centro del hotel, un jardín zen.



Cada habitación tiene una vista diferente hacia la viña.

### EL MEJOR DE SUDAMÉRICA

Hace 10 años el empresario noruego Alexander Vik se propuso concretar su antiguo sueño de crear un viñedo holístico en Sudamérica. Vik, quien estudió economía en Harvard y luego hizo una exitosa carrera como asesor de inversiones, había dedicado los últimos años a crear emprendimientos ligados softwares e Internet. Pero la idea de la viña no dejaba de darle vueltas. Durante meses buscó el lugar perfecto y recorrió junto a un equipo de expertos posibles terrenos vitivinícolas en Uruguay, Argentina y Chile. Lo encontró en la Sexta Región, en el valle de Millahue (que en mapudungún significa “lugar de oro”). Lo compró en 2006 y contrató al enólogo Patrick Vallette para dejarlo a cargo de la creación de los viñedos que hoy ocupan más de cuatro mil hectáreas en un terreno muy irregular. Son quebradas, lomas y cerros que albergan variadas cepas, cada una cultivada en el mejor lugar para su desarrollo. Ese es el secreto del vino: los porcentajes de ensamblaje se deciden cada año y se usa solo la mejor producción de cada área. Si bien la producción es limitada, se aseguran de que lo que hay en cada botella es un producto excepcional.

[www.vinavik.cl](http://www.vinavik.cl)



Arte y diseño aportan color y humor al ambiente.

un perfecto ensamblaje con el vino y que sirve en el restaurante Milla Milla. No hay carta porque la idea es tomar lo más fresco y lo mejor de cada día. “Mis proveedores son de la zona, incluso muchos de los ingredientes provienen de las huertas de los empleados del hotel, a quienes les compramos su pequeña producción porque sabemos que es de la mejor calidad”, cuenta. De la cocina, equipada con máquinas de alta tecnología, surgen platos sofisticados y sabrosos, pero también todo lo que se despliega en el desayuno buffet: manjar, mermeladas, huevos de campo, pan recién hecho y charcutería artesanal. “Es un desafío diario, pero también es un enorme privilegio contar con esta libertad”, asegura Acuña.

### Relajo interminable

La experiencia Vik tiene más estaciones. Primero, un necesario recorrido por la bodega, una estructura moderna y muy fotogénica creada por el chileno Smiljan Radic cuya clave es la sustentabilidad. La idea era usar tecnologías simples para generar el menor gasto de energía posible. Uno de los puntos más atractivos es un gran espejo de agua en movimiento que está ubicado justo encima del sector donde descansan las barricas, lo que permite regular naturalmente la temperatura. En este sector, dominado por el aroma a mostos y el color aluminio de las cubas, también incluyeron arte. La sala de cata, en la que se luce un mesón tallado en un solo bloque de piedra, fue ambientada por el artista uruguayo Eduardo Cardoso.

La cata es el punto final del recorrido por la bodega, pero no es la última actividad de la tarde. Antes de la cena me invitan a conocer –y probar– el spa, donde, por supuesto, también hay obras de arte. Aquí el encargo fue para la artista Paz Lira, quien creó imágenes calmas que evocan agua para los muros beiges, para llamar al relajo. Honestamente, ¿quién querría dejar un lugar así? **M**