



REVISTA VINICOLA

Edição 28 | DEZ/JAN | 2015/16

DRINKS COM
BORBULHAS
REFRESCOU GERAL

ENOGASTRONOMIA
UM CONCEITO INÉDITO DE
VINHOS PARA A MESA

TERROIR
CURITIBANO

A VOCAÇÃO VITIVÍCOLA
DOS ARREDORES DE
CURITIBA

GRAMONA
AS PÉROLAS DA CAVA
BOUTIQUE DO PENEDÈS



GONZAGUE DE LAMBERT

O francês Gonzague de Lambert, juntamente com Patrick Valette e Cristian Vallejo, compõe o time de enólogos da chilena Viña Vik, hotel-vinícola de Alexander e Carrie Vik, localizado no Vale de Millahue.

Em recente passagem pelo Brasil, Gonzague lançou o VIK, um blend de Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc, Merlot e Carménère. Aequipe de enólogos se uniu em prol do desenvolvimento do melhor vinho que este magnífico terroir poderia conceder. Desde o início, o objetivo tem sido o de somar VIK ao panteão dos grandes vinhos do mundo.

VINICOLA – Qual foi a gênese do projeto? A vinícola ou o hotel?

GONZAGUE – A gênese do projeto foi a vinícola, e esta levou ao hotel: a produção foi iniciada em 2006 pelo empresário norueguês Alexander Vik, com negócios em vários países, decidiu produzir uma marca vinho de qualidade na América do Sul. A primeira safra aconteceu em 2009, desde então produzindo um único tipo de vinho: um blend de Camenère, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah.

VINICOLA – E por que a escolha do Vale de Millahue, no Chile?

GONZAGUE – Para produzir um vinho excepcional requer-se uma infinidade de elementos a serem adicionados, entre eles, o primeiro trata-se da localização onde o vinhedo será cultivado. Quando chegamos neste vale, avistamos uma natureza totalmente viável, muito equilibrada (as árvores tinham coloração verde escuro, um equilíbrio perfeito (sem muito vigor, sem muito stress). Em seguida, há uma brisa costeira de vento que refresca os vales, fazendo com que a temperatura nunca seja muito elevada, apesar de estar localizado em uma região seca. Há, no centro do vale, uma bacia de água que produz um micro clima particular. A variabilidade do solo é um dos elementos mais favoráveis para obter mais complexidade nos vinhos componentes produzidos. Os solos são pobres, variáveis (existem 6 tipos de solos em nosso vale Millahue). O projeto também incluiu o plantio de alta densidade de plantas por hectare (rigorosa técnica vitícola para produzir um vinho excepcional), com porta-enxertos e variável coloração com seleção clonal.

VINICOLA – A área adquirida já era de vinhedos ou vocês plantaram as vinhas?

GONZAGUE – Não havia nenhum vinhedo plantado antes e criamos tudo neste vale. O vinhedo está com nove anos de idade.

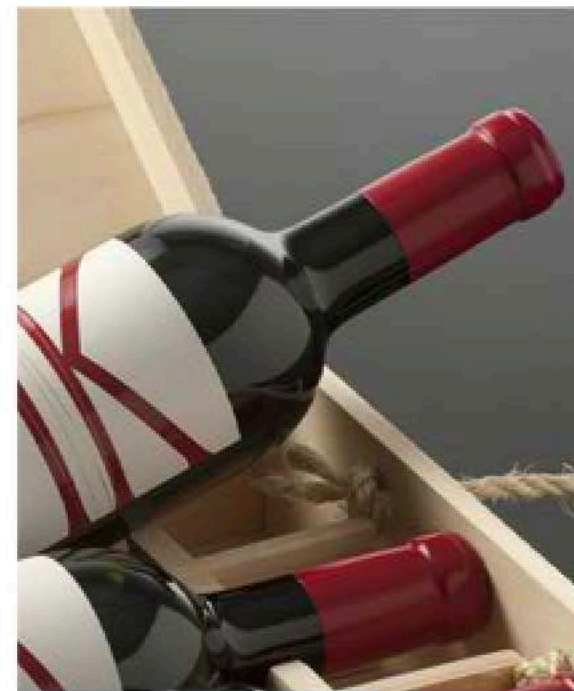
O “clássico enólogo chileno” não se interessou pelo vale pelo fato dos solos serem muito pobres, não se tratam de solos para produzir em grande volume e sim em qualidade, e os critérios dos investidores em vitivinicultura no Chile não se interessam por solos com esta característica.



VINICOLA – Por que a escolha de um blend tão atípico do estilo chileno para caracterizar este projeto?

GONZAGUE – A ideia foi criar um novo vinho que possibilitasse entrar na arena internacional dos grandes vinhos franceses, italianos, espanhóis, etc. Para isto é necessário inovar, criar, surpreender, iniciar um estilo, oferecendo aos consumidores a possibilidade de descobrir um vinho único, com grande personalidade e nobreza. Nós não desejamos copiar um vinho francês ou um vinho chileno, mas sim inovar. Os consumidores querem descobrir algo novo, mas este algo novo deve ser perfeito. Queríamos criar um conceito de vinho hedonista. O Cabernet Sauvignon é o esqueleto do vinho. É como construir uma casa: os ferros são a escultura da casa e também desenham sua forma - o Cabernet Sauvignon é a base da construção de nosso vinho. O Carménère vem em harmonia para se misturar com o Cabernet (as paredes da casa são preenchidos com materiais e sempre em harmonia com o design da casa) e, em seguida, as outras cepas envolvidas com a decoração.

O perfume da Cabernet Franc (petróleo, frutas negras) e de Syrah (violeta, flores frescas e secas), não são os típicos Syrah carnudos (tipo australiano ou americano), são mais clones de Cote du Rhone (clone 174 ou 470). Nossa mistura foi conceitualmente projetada na nobreza e elegância do vinho.



VINICOLA – E o envelhecimento?

GONZAGUE – O vinho envelhece em barricas novas francesas, por 20 a 24 meses, com transvasamento a cada três meses.

VINICOLA – Conte-nos um pouco mais sobre o hotel.

GONZAGUE – Inaugurado em outubro de 2014 no Vale de Millahue, a 2 horas de Santiago, a Viña Vik é um projeto do arquiteto uruguaio Marcelo Daglio em parceria com os proprietários, o multiempresário Alexander Vik e sua esposa Carrie Vik. Com teto de titânio bronzeado, o prédio futurista exhibe piscina de borda infinita e 22 suítes – e banheiros – decorados individualmente com obras de arte, em sua maioria de artistas chilenos, entre eles Sebastián Valenzuela, Francisco Uzabeaga e Pablo Montealegre.

Arte e design preenchem os espaços interiores: mobiliário, murais e instalações, esculturas e pinturas. Num plano inferior, a piscina de borda infinita de ardósia parece se estender ao longo dos vales e lagos, oferecendo a sensação de estar nadando sobre o vale.

Atividades. De degustações acompanhadas por especialistas na bodega VIK aos passeios de bicicleta pelos vinhedos, cavalgadas e até vôo de balão, as atividades de lazer na Viña Vik agradam visitantes de todos os perfis. Salão de Jogos, Fitness Center, Sauna e um Spa especializado em tratamentos à base das propriedades nutricionais do vinho complementam a experiência.



VINICOLA – E a gastronomia?

GONZAGUE – A gastronomia na Viña Vik resgata o terroir chileno, privilegiando os pescados frescos do Pacífico, o salmão chileno, boas carnes – grande parte defumadas ali mesmo – e ingredientes trazidos de produtores da região, além de pães caseiros e doces, preparados artesanalmente. Pratos variados, e até mesmo a tradicional parilla sul-americana, são acompanhados, é claro, do excepcional vinho VIK, produzido e engarrafado na propriedade – que podem ser servidos na sala de jantar ou no terraço com vista para as colinas cobertas pelas vinhas.

A vinícola VIK, projetada pelo renomado arquiteto chileno Smiljan Radic, está instalada ao fim do belo vale de Millahue. Durante a estadia, os hóspedes desfrutam degustações de vinhos e passeios pela vinícola que destacam a magia de toda a criação de um vinho singular e um modelo de vinícola que adota as mais avançadas e inovadoras tecnologias dando origem a uma estrutura excepcionalmente eficiente e sustentável.