

# FÓRUM

& Negócios

## *Nasce um novo Brasil?*

CENÁRIOS E SOLUÇÕES  
PARA O PAÍS NO ATUAL  
PANORAMA POLÍTICO

### **CONSUMO**

Aviação executiva,  
carros importados e  
cruzeiros exclusivos

### **SEGURANÇA**

Tecnologias, inovações e  
estratégias para proteger  
pessoas e patrimônio

# NAS VINHAS DO CHILE

VIÑA VIK, COMPLEXO QUE ENGLOBA HOTEL E  
VINÍCOLA NO VALE DE MILLAHUE, A DUAS HORAS DE  
SANTIAGO, CONVIDA OS VISITANTES A CONHECER A  
FILOSOFIA DO VINHO DESDE A COLHEITA DAS UVAS



O teto de titânio ondulado dá um toque futurista ao prédio que abriga a Viña Vik – um projeto arquitetônico imponente do uruguaio Marcelo Daglio, criado em parceria com os proprietários Alexander Vik e sua esposa Carrie, que já possuem outros hotéis de luxo na região de Punta del Este, no Uruguai.

Assim como nas outras propriedades que levam a assinatura do casal, a Viña Vik, no vale de Millahue, a duas horas da capital do Chile, se destaca pela combinação de arte e design em todos os espaços interiores: mobiliário, murais e instalações, esculturas e pinturas chamam a atenção em cada detalhe da decoração. As obras de arte, em sua maioria, são de artistas chilenos, entre eles Sebastián Valenzuela, Francisco Uzabeaga e Pablo Montealegre.

Diferentemente das outras propriedades com a grife Vik, porém, a Viña não foi criada apenas para receber hóspedes. Pelo contrário, ela nasceu como vinícola e só depois abriu as portas como hotel. O empresário norueguês Alexander Vik, que tem negócios em vários países, decidiu produzir uma marca de vinho de qualidade na América do Sul e adquiriu 4,3 mil hectares no vale de Millahue. A bodega da Viña Vik, cuja produção foi iniciada em 2006, é uma construção em estilo futurista em arco precedida por um espelho-d'água pontilhado com rochas de granito da região, assinada pelo arquiteto chileno Smiljan Radic. A primeira safra foi em 2009, e desde então a vinícola segue produzindo um único rótulo: um blend das uvas carmenère, cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot e syrah.



A PRIMEIRA  
SAFRA FOI  
EM 2009, E A  
VINÍCOLA SEGUE  
PRODUZINDO  
UM ÚNICO  
RÓTULO COM  
AS UVAS  
CARMENÈRE,  
CABERNET  
SAUVIGNON,  
CABERNET  
FRANC, MERLOT  
E SYRAH



Entre os enólogos-chefes escolhidos para capitanear o projeto estão os franceses Patrick Valette (Saint-Émillion, Bordeaux – trabalhou na Châteaux Pavie e Principal, do vale do Maipo), Gonzague de Lambert (Universidade de Bordeaux – trabalhou no Château de Salles) e o chileno Cristián Vallejo. É uma equipe que tem tido como objetivo levar os vinhos Vik ao panteão dos melhores do mundo. Os vinhos Vik já são importados no Brasil pela WorldWine. Além de degustações acompanhadas por especialistas na bodega Vik, onde é possível conhecer o processo de vinificação e comparar as diferentes safras do vinho, é possível passear de bicicleta pelos parreirais e, durante o período da safra, participar da colheita das uvas – e o que é mais inusitado, durante a madrugada. À meia-noite, após o jantar harmonizado em quatro etapas, os hóspedes são convidados a percorrer os vinhedos com tesouras, luvas e lanterna. Após receber as explicações sobre como manusear os cachos corretamente, cada um é encarregado de encher sua caixa com as uvas recém-colhidas e acompanhar de perto o início da vinificação na adega. Acompanhado por um dos enólogos da Viña Vik, aprende-se sobre a filosofia do processo de produção do vinho, além de provar o mosto extraído da prensagem das uvas e também uma amostra da bebida já em fase de fermentação. Uma introdução perfeita aos sabores e aromas que evoluirão nos tonéis de aço inox e, mais tarde, em cada garrafa do vinho Vik. **F**