

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 Megazine
- » 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 Megazine
- » Pé no Mercado

ELEIÇÕES 2010

- » Adriana Vasconcelos

ESPORTES

- » A pelada como ela é
- » Bola de meia
- » Do Pêlo

Busca por
palavra-chave:

Buscar



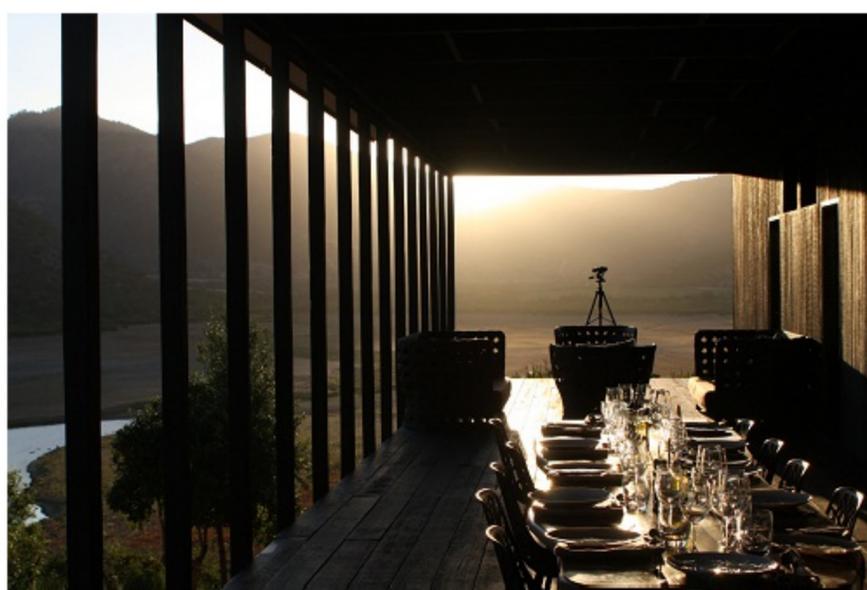
Enoteca

Um giro pelo mundo do vinho
por Bruno Agostini



Enviado por Bruno Agostini 21.01.2011 21h20m

Viña Vik: você ainda vai ouvir falar, e querer beber



Na semana passada, um amigo que trabalha com hotelaria de alto luxo, me disse algo assim:

- Bruno, na semana que vem você vai conhecer a futura melhor vinícola do Chile. Estive na **Viña Vik**, em Millahue, no fim do ano e me disseram, por coincidência, que você visitaria a vinícola agora em janeiro. Você vai adorar o lugar, o hotel é incrível e os vinhos, também.

Pronto. Isso bastou para aumentar ainda mais a vontade de visitar a bodega, até porque, o hotel Vik, em Punta Del Este, é o mais espetacular deste balneário uruguaio (não tem para Fasano, não tem pra ninguém). Assim, entre as mais de dez vinícolas programadas nesta viagem que termina no próximo domingo, a Vik passou a ser o que me despertou mais curiosidade e vontade de visitar. Além de tudo, é uma novidade, a principal novidade no universo vinícola do Chile, e uma das principais do ramo hoteleiro. Vão fazer um grande barulho, com certeza, a partir do começo de 2012, quando será inaugurado a bodega e o hotel (com 12 quartos, SPA e restaurante), dois projetos arquitetônicos impressionantes. As obras ainda não começaram, mas eles garantem que em abril estará tudo em funcionamento. Não duvido, o dono, o tal Vik, é um bilionário norueguês, que era dono, entre outros, de muitas ações de empresas como a Universal Studios e a Lego (pelo que entendi, ele vendeu a sua participação nessas duas companhias). Também no próximo ano será lançado o primeiro vinho da vinícola, que provavelmente será importado para o Brasil pela Casa do Porto (ontem, por coincidência também, estavam lá os donos da Casa do Porto).

A propriedade segue uma filosofia muito interessante, que mescla sustentabilidade, criteriosos estudos científicos de solo e clima e conceito holísticos. Há uma forte magia no lugar, rodeados de montanhas com vegetação nativa preservada, com técnicas de irrigação muito particulares, deixando a água fluir livremente sobre pedras que vão formando espécies de canais, algo muito natural.

Atualmente funciona ali um pequeno hotel de charme, muito exclusivo, com apenas quatro quartos num ponto privilegiado, com linda vista para o vale por sobre uma área alagável que fica cheia no inverno (por enquanto há apenas pequenos filetes de água. O hotel é uma delícia: a cama é incrível, e certamente foi a noite em que dormi melhor em toda a viagem. Um binóculo posicionado estrategicamente, permite uma observação detalhada das montanhas. Comi também maravilhosamente, tanto no jantar de ontem (acompanhado do ótimo “vinho da casa”), como no café da manhã de hoje, quando provei outro produto da propriedade, um mel delicioso (além de vinho e mel a fazenda também tem plantação de cereja).

Foi um privilégio conhecer um projeto tão grandioso e espetacular assim, em momento ainda tão embrionário. São nada menos que 4 mil hectares de terreno, dos quais mil serão plantados com vinhas (atualmente há 304, com Carmenère, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Syrah, mais tarde serão plantados também Petit Verdot e Malbec).

São oito vales, divididos, mas precisamente, em 12 subvales, com características geográficas, climáticas e de solo bem diversas. Para fazer os vinhos, eles se cercaram de gente muito boa, para começar pelo supervisor geral do projeto, o viticultor e enólogo chileno, cuja família é de origem francesa, Patrick Valette, dono do Chateau La Rougerie, em Saint-Emilion, que também trabalhou no Chateau Pavie. No Chile, entre vários projetos bem sucedidos, ele participou da Viña El Principal. Um craque. Além dele, cuida dos vinhos o enólogo Cristián Vallejo, que ontem me deu uma verdadeira aula de enologia e viticultura durante uma prova dos vinhos (na verdade, degustamos a safra 2009 do Vik, e também várias provas de barrica da safra 2010). Da parte comercial quem vai cuidar é o francês Gonzague de Lambert, gente muito boa). Sobre esta degustação eu escrevo amanhã (estou teclando de dentro do carro, a caminho da Errazuriz, e minhas anotações não estão comigo). Depois, com mais calma, de volta ao Brasil, preparo um post mais caprichado, com muitas fotos deste projeto realmente de impressionar.

Pois bem. Foi o Gonzague quem me recebeu. E logo lhe contei a história da indicação do meu amigo, dizendo que esta será a “futura melhor vinícola do Chile”. Ao que ele me respondeu, com um sorriso maroto no rosto.

- Do Chile, não, do mundo.

Na hora, achei um exagero. Hoje, não duvido.

Pode anotar aí: você e o mundo ainda vão ouvir falar muito da Vik.

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 chopes...

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 gastrômana



Nosso blog já tá na rua

Tudo sobre os blocos de carnaval do Rio



O chope do Aydano

Histórias de botecos, praias e outros lugares cariocas