

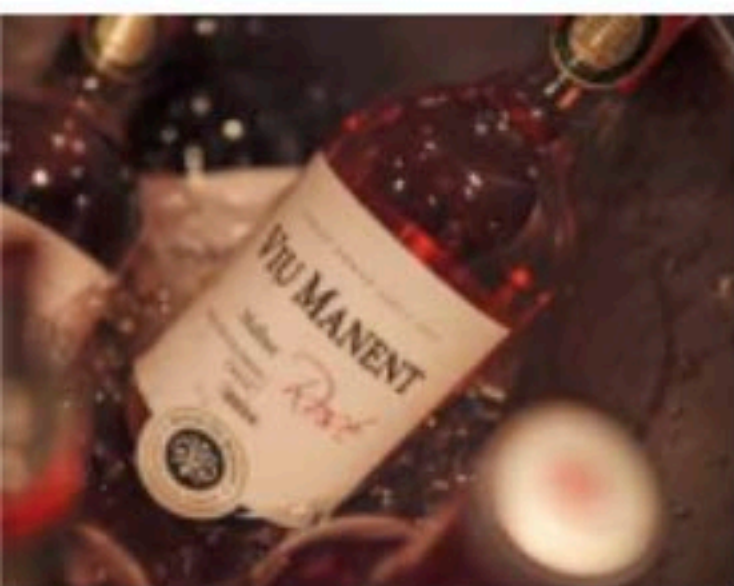
VINOS

Viña Viu Manent

Una velada exclusiva en la Noche del Malbec

Para muchos, ésta es una cepa que su nombre es sinónimo de Argentina. Sin embargo, su conexión con el terroir de nuestro país se remonta a más de un siglo. Esta tradición significa un motivo suficiente para celebrar el mes y tres fiestas en nombre del Malbec.

Por Carlos Montoya Ramos



Un inolvidable panorama para los amantes de esta cepa tinta originaria de Burdeos, Francia, tuvo lugar en el Restaurant Catae del Renaissance Santiago Hotel en Vitacura.

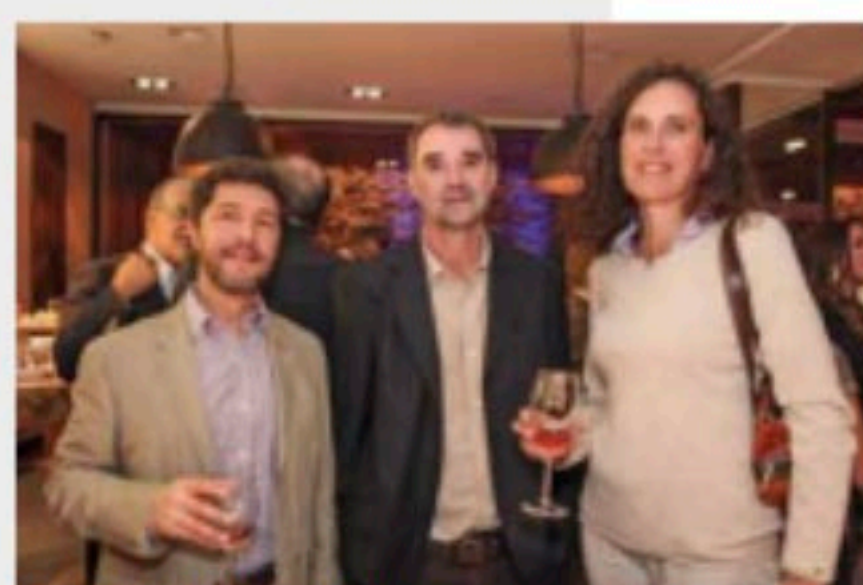
Y es que en el marco del Mes del Malbec, la Viña Viu Manent celebró La "Noche del Malbec" en tres regiones y lugares diferentes.

El primer encuentro se llevó a cabo en el Restaurant Rayuela, ubicado en las bodegas de Viu Manent en el corazón del Valle de Colchagua, VI Región.

Después, el 29 de abril la cita tuvo lugar en el moderno Restaurant Catae del Renaissance Santiago Hotel. La ocasión reunió a las de 100 asistentes que disfrutaron de un entorno y una atmósfera imperdible para los amantes de los tintos con personalidad.

Por su parte, la gastronomía y el maridaje estuvieron a cargo del destacado chef Mariano Bambiadi. En esa armonía, los asistentes disfrutaron de 8 Malbec, desde un premiado icono, un rosé y un fortificado.

La velada fue complementada con la programación de una interesante cata temática que incluyó Terroir, Armonía &



Michel Pisonka, Angel Gurtubay, Margit Wirtz.



Patricia Celestini, José Miguel Vía, Diana Bonchard.

CH40

Vino y el prestigioso Viu 1, elaborado con el fruto de parras centenarias.

Una cepa distinta

El Malbec es una variedad que ha ganado cada día más adeptos en nuestro país debido a su versatilidad, exquisitos aromas que evocan frutos del bosque, taninos suaves y redondos. Es reconocida como la cepa ícono de otros países, asociada principalmente con Argentina, aunque se cuenta que Chile fue históricamente el lugar en Sudamérica donde llegaron las primeras plantaciones.

En nuestro país, la Viña pionera en la producción de Malbec es Viu Manent, empresa familiar que a principios de la década de los 90' se convirtió en la primera bodega nacional en elaborar y etiquetar un vino 100% Malbec.

Actualmente, Viu Manent es dueña del más amplio portafolio de propuestas en base a esta variedad, contando con parras centenarias en su viñedo de San

Carlos, ubicado en Colchagua.

La tercera y última Noche del Malbec se celebró el 30 de abril en el Hotel Sheraton Miramar de Viña del Mar.

Cata Vertical: La influencia del tiempo

La velada en el Renaissance Santiago Hotel comenzó con una exclusiva cata vertical que incluyó 6 diferentes vendimias de la cepa Malbec: 1996, 1998, 2000, 2006 y 2013.

La experiencia viajó desde la complejidad de un malbec añejado por dos décadas, pasando por aromas a cuero, pimienta, chocolate y maderas de las vendimias intermedias, hasta el buqué frutal y fresco del malbec 2013.

Los asistentes pudieron distinguir las diversas características que adquiere una misma cepa tras el paso del tiempo.



Yann Ywin, Héctor Vergara.



Carlos Montoya, Ana Margarita Urzua.