



SBAV – Degustação da vinícola Viu Manent

DEGUSTAÇÕES 6 de setembro de 2015 at 21:37 • 0 Comments • 106 views



BY RENATA PACHECO TAVARES

Em agosto, estivemos em uma excelente degustação na **SBAV (Associação Brasileira dos Amigos do Vinho)**, em São Paulo: a apresentação da vinícola **Viu Manent**, que é representada no Brasil pela importadora **Hannover**. O enólogo chefe da Viu Manent, **Juan Pablo Lecaros**, deu uma super aula sobre os vinhos chilenos e sua imensa diversidade.

“ Os vinhos chilenos estão adotando em seus rótulos, além do nome da região em que são produzidos, a distância em que ficam do mar

Lecaros explicou, por exemplo, que os vinhos chilenos estão adotando em seus rótulos, além do nome da região em que são produzidos – Maipo, Colchagua, Limari, entre outros – também a distância em que ficam do mar, pois isso influencia muito na temperatura e, conseqüentemente, nas características da uva. “Por exemplo, podemos ter o Colchagua Costa, Colchagua

Entrecordilheiras (zona central) ou Colchagua Andes (mais próximo aos Andes). Esse segundo nome não é obrigatório, mas é um indicador de qualidade para que vocês possam assegurar a origem das uvas”, disse Lecaros durante a apresentação.



Juan Pablo Lecaros mostra os vinhedos da Viu Manent

Com 80 anos de existência, a Viu Manent é pioneira na produção de Malbec no Chile, possuindo vinhedos com mais de 100 anos. É uma das vinícolas mais antigas do país e foi fundada com o casamento de Miguel Viu e Dolores Manent, dois imigrantes catalães que chegaram ao Chile. Eles comercializavam vinhos de pequenos produtores, que rotulavam com a sua marca, e depois iniciaram a produção de vinhos. Em 1993, foi a primeira bodega chilena a produzir um vinho 100% Malbec.

“ Por conta dos vulcões que abrangem o território chileno, o país apresenta de oito a dez tipos de solo, que influenciam nas características do vinho

A direção da vinícola está na terceira geração da família, os Viu Bottini. A Viu Manent tem três vinhedos e 250 hectares de produção, todos na zona central do Chile, mais próximos à costa. Cada vinhedo tem características próprias, com tipos de solos diferentes, dos mais arenosos aos rochosos. Por conta dos cerca de 2.900 vulcões que abrangem todo o território chileno, o país apresenta de oito a dez tipos de solo, que influenciam nas características do vinho. Nos mais rochosos, a planta ganha tanta força que vai rompendo a rocha.

A bodega Viu Manent foi construída na década de 30 e foi se expandindo com o tempo. “A novidade dos últimos anos é que estamos trabalhando com barricas maiores, de 3 a 5 mil litros (as tradicionais têm 250 litros). Assim conseguimos manter a característica de evolução do vinho, mas sem tanto contato com a madeira, resultando em vinhos mais frutados”, explica Lecaros.

A degustação

Na degustação da SBAV, foram servidos sete vinhos: **Viu Manent Chardonnay Estate Collection Reserva 2014**, **Secreto de Viu Manent Sauvignon Blanc 2014**, **Viu Manent Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2012**, **San Carlos Malbec Single Vineyard 2010**, os dois lançamentos **ViBo – Punta del Viento 2012** e **Viñedo Centenario 2011** – e o ícone **El Incidente Carménère 2010**.

Começamos com o **Viu Manent Chardonnay EC**, bastante frutado, com aromas marcantes de abacaxi e uma cremosidade diferente, que acaricia a língua na passagem. É um vinho fácil de beber, chega a ser adocicado.

Na sequência, experimentamos o **Secreto Sauvignon Blanc**, produzido com uvas do vinhedo mais próximo do oceano. Isso fica muito claro na prova. Os aromas de maracujá e uma acidez pronunciada fazem par com uma certa salinidade. O mais interessante é que só fomos informados da região de produção depois de darmos nossa opinião.

A linha Secreto nasceu em 2003, para ser paralela à Gran Reserva, mas com um estilo mais moderno, trazendo o conceito de ter mais de uma variedade de uva – a uva principal com uma mescla secreta de 15%, conhecida apenas pelo enólogo. São vinhos mais jovens, aromáticos, com mais fruta e vivacidade, que ficam de sete a nove meses em barricas de carvalho. Os seis rótulos, bem diferenciados, foram criados pela artista chilena Catalina Abbott.

O **Gran Reserva Cabernet Sauvignon** é um vinho “vivo”. Você bebe e sente que “belisca” sua língua, nada agressivo, mas é algo que um bom Cabernet faz com você para lembrá-lo do que está bebendo.

Os vinhos **Single Vineyard** levam no rótulo o nome do vinhedo de origem e são exemplos da definição da região e sua variedade, o que contribui para a complexidade e personalidade de cada vinho. Corresponde a pequenas produções elaboradas com as melhores uvas, provenientes de setores específicos dos três vinhedos Viu Manent do Vale do Colchagua. Com fruta muito madura e concentrada e colheita feita a mão, os vinhos envelhecem de 14 a 18 meses em barricas francesas. Dessa linha, experimentamos um Malbec produzido a partir de vinhedos com mais de 100 anos de idade, muito estruturado e com personalidade.



Niels Bosner, da Hannover; Gil Medeiros, da SBAV; e Lecaros, da Viu Manent

A linha **ViBo** está sendo lançada agora ao Brasil. É o vinho da terceira geração da família – Viu Bottini. Cada vinho dessa linha identifica-se com um vinhedo de origem e é reflexo do terroir que representa. **ViBo Punta del Viento** é um vinho de estilo mediterrâneo, feito com as uvas Grenache, Mourvedre e Syrah. É o resultado da experimentação de novas variedades no vinhedo El Olivar que se adaptaram muito bem às condições climáticas do Colchagua. O que provamos estava um pouco alcoólico no início, mas isso durou pouco. Logo o vinho mostrou a elegância do corte. Muito redondo.

Já o **ViBo Viñedo Centenario** é um assemblage de variedades mais tradicionais, composto por Cabernet Sauvignon, Malbec e Petit Verdot. A proposta neste vinho é experimentar a versatilidade da Malbec em combinação com outras variedades – e tudo deu certo. A combinação dessas três uvas potentes resultou em um vinho simplesmente maravilhoso. Um daqueles que temos de beber novamente.

El Incidente é uma aposta da Viu Manent à Carménère, hoje considerada uva emblemática no Chile, por ter sido descoberta no país nos anos 90. O nome recorda o acidente ocorrido com o proprietário da vinícola, Jose Miguel Viu Bottini, que passeava de balão com amigos no vale do Colchagua quando o mesmo caiu em um mercado aberto no povoado de Santa Cruz, sob os olhos de muitos espectadores. O rótulo traz um balão caindo e a história está escrita na cápsula do vinho. Para nós, esse vinho foi uma grande surpresa. Esqueça as notas herbáceas, este Carménère é diferente. Na verdade foi o primeiro dessa uva que o Emanuel realmente gostou.

Podemos dizer que esta foi uma das melhores degustações que já participamos porque, além de experimentarmos o vinho, aprendemos muito sobre o Chile, a Viu Manent e sua produção de vinhos.



Lecaros, Emanuel e eu, ao final do evento

Fotos: Emanuel Alexandre Tavares

ViBo Viñedo Centenario	
Ao abrir a garrafa	★★★★★
Na taça	★★★★★
A prova	★★★★★
Meia hora depois	★★★★★
Minhas impressões	4.5
Para mim, este foi o grande destaque da noite. Um vinho generoso em aromas, sabores e lindo de se olhar na taça. Notas de fumo achocolatado da Malbec, misturam-se harmoniosamente com os condimentos típicos da Cabernet Sauvignon. Uma experiência completa, com um paladar complexo, em que a Petit Verdot deixou ainda mais encorpado e denso. É um vinho para se tomar devagar, apreciando o excelente trabalho da vinícola.	★★★★★
User Rating: 0.0 (0 votes)	