

PEPERINA

LA REVISTA DE COLCHAGUA

CACHAPOAL · COLCHAGUA · CARDENAL CARO · CURICÓ

RUTA COSTERA
Pichilemu 2016

ARTE, PATRIMONIO Y CULTURA
CINE MADE IN CURICÓ

Rincones de Colchagua
EL AÑO DEL CAFÉ DE LA MANÉ

Desde la Ventana
GLORIA MÜNCHMEYER

SECRETO
PICHILEMU. SABORES
A ORILLAS DEL MAR

PATRICIO CELEDÓN NANNIG, ENÓLOGO DE VIÑA VIU MANENT:

“YO HAGO LOS VINOS CON EL CORAZÓN”

En medio de la celebración de 8 décadas de vida de una de las bodegas más tradicionales del Valle de Colchagua, fuimos en búsqueda de quien es, desde 2010, parte fundamental en la elaboración de sus reconocidos vinos. De arraigado amor por el campo, heredado de su abuelo agricultor, el alemán Arnoldo Nannig, este Ingeniero Agrónomo de la PUC se declara un verdadero amante de la pesca deportiva, de la hípica y de su familia, integrada por la enóloga Natalia Stiepovich y su pequeño hijo Santiago.

POR CRISTINA ÁLVAREZ G



“ACÁ EN VIU MANENT
HAY UN TREMENDO
EQUIPO HUMANO, QUE
NACE DESDE LA CABEZA
DE LA EMPRESA, POR ESO
CUANDO HAY UN BUEN
GRUPO DE TRABAJO CON
GENTE MOTIVADA, CREO
QUE LAS COSAS SE DAN
SIN LÍMITES, Y ESO ES
LO QUE ME GUSTA DE
TRABAJAR ACÁ”

¿Qué te hizo apostar por venir a Colchagua a hacer vinos para una viña familiar y de la trayectoria de Viu Manent?

Estuve en Terramater dos años y luego me fui a Viña San Pedro invitado por Marco Puyó, donde estuve alrededor de 4 años. La verdad fue una muy buena experiencia hasta que me di cuenta que había cumplido una etapa, porque tenía hambre de desarrollar mi estilo de vinos o algo más allá de lo que tenía pensado, que era trabajar el terroir y buscar la expresión de los viñedos más que encontrar un estilo enológico. En ese minuto surgieron dos posibilidades, y una era Viu Manent. Después de pasar ciertas etapas me entrevisté con José Miguel Viu, y a fines del 2009, justo un 24 de diciembre supe que había quedado acá, ahí empezó todo.

¿Cuál es el estilo que has desarrollado elaborando los vinos de esta viña?

Lo único que he hecho acá es mostrar lo que en parte sé hacer y lo que creo que es fundamental a la hora de hacer vinos: tratar de expresar el terroir. Por eso desde que llegué a la viña en 2010 hablamos con José Miguel y le propuse primeramente estudiar el terroir, para entenderlo y así poder expresar lo que hoy tenemos en nuestros vinos. Con su apoyo y participación en todos los procesos de la elaboración, he tratado de seguir desarrollando la identidad propia de Viu Manent, así como el carácter de cada uno de los campos. Y además porque yo hago los vinos con el corazón, para mí son súper importantes las sensaciones que me produce cada vino, y la verdad es que cuando trabajo en alguna mezcla, más que buscar una receta o alguna forma demasiado técnica, dejo que se exprese mi corazón. Para mí la sensibilidad es fundamental cuando se habla de los vinos.

¿Qué significa para ti, lograr que una cepa característica argentina como el Malbec sea un vino ícono de Viu Manent?

Tengo una ventaja respecto de otras viñas o de otros enólogos, y es que tenemos grandes y muy antiguas plantaciones de Malbec. Miguel Mujica, nuestro viticultor, ha venido haciendo una selección de estos viñedos centenarios, prácticamente desde hace diez años, y hemos realizado, a su vez, diferentes plantaciones con esta cepa. La primera fue a los seis años de selección y la segunda a los nueve. Esto ha ayudado mucho, ya que cuando uno trabaja con una buena uva todo se hace más fácil. Sumado a esto, el trabajo en equipo es fundamental. Con Miguel somos muy cercanos y eso facilita el trabajo ya que tiene muy claro lo que buscamos como viña, es un gran viticultor y maneja muy bien los viñedos, permitiendo que lleguen con hojas verdes hasta la cosecha, lo cual creo es fundamental. Gracias a ello, tenemos una importante intensidad frutal en los vinos y eso los hace más interesantes.

Pero además se han decidido por desarrollar el cultivo de cepas mediterráneas...

Fue una apuesta de José Miguel Viu. En 2005 se plantaron pequeñas superficies en el Fundo El Olivar, en Peralillo, de Garnacha, Mourvèdre, Petit Verdot, Tempranillo y Tannat, variedades muy poco conocidas en Chile en ese minuto y la verdad es que en un comienzo no funcionaron bien. Costó mucho porque producían muchos kilos, pues la juvenilidad de ellas es muy fuerte. En 2010 decidimos manejarlas en forma distinta y vinificarlas por separado, dando un resultado bastante interesante. En 2012 fuimos a Francia y probamos vinos de cepas mediterráneas, al regreso vimos que lo que teníamos nosotros era bastante especial y de buen nivel. Probamos lo que habíamos dejado y decidimos que de allí naciera la primera edición de nuestro vino Punta del Viento. En este proceso aprendimos, que en el caso de estas variedades, especialmente con la Garnacha, es muy importante que evolucione mezclada en barrica, pues es una cepa muy aromática, pero que no tiene una estructura tal que le permita aguantar a la barrica por sí sola, entonces se necesita ayuda, sobre todo para estructurar el vino. En ese sentido el Mourvèdre y el Syrah la ayudan y complementan para permitir una mejor crianza en barrica.



“MÁS QUE BUSCAR UNA RECETA O ALGUNA FORMA DEMASIADO TÉCNICA, DEJO QUE SE EXPRESE MI CORAZÓN”

¿Qué te parece que algunas viñas de Colchagua, como otros valles vitivinícolas, estén incorporando País, Carignan y espumosos a su producción de vinos?

Pensamos que son tendencias, por eso preferimos seguir desarrollando y poniendo el foco en mejorar lo que tenemos. Obviamente que estamos buscando cosas distintas, como explorar la Costa de Colchagua, algo que nos parece súper interesante, de hecho ya tenemos un vino proveniente de Litueche, una zona muy nueva en el Valle y por eso creo que nuestro Chardonnay Gran Reserva es uno de los primeros vinos que proviene de ese lugar. Por otro lado, nosotros somos una viña de tradición colchagüina y esa es nuestra línea. En ese sentido, pensamos que uno de los futuros en la zona son las cepas mediterráneas, razón por la que seguimos plantando Garnacha con sistema de Dry Farming justamente en la punta del cerro del campo el Olivar, en Peralillo. Creo que en Colchagua se debería apostar por eso, cultivar este tipo de variedades por las características climáticas que tiene, excepcionales para su desarrollo.

¿Qué “sabor en boca” te deja la celebración de los 80 años de Viu Manent?

Como soy una persona de mucha piel y apasionada, me siento muy cercano a la familia, tanto que trabajo y participo de esta empresa con las mismas ganas como si fuera mía, y es porque me siento súper acogido por José Miguel, Lorena, Ángel, etc. Por eso, en esta celebración que salió perfecta, percibo que se valora mucho el trabajo que estoy haciendo, se dan cuenta del esfuerzo y dedicación que hay de por medio, lo cual me tiene bastante contento. Acá en Viu Manent hay un tremendo equipo humano, que nace desde la cabeza de la empresa, por eso cuando hay un buen grupo de trabajo con gente motivada, creo que las cosas se dan sin límites, y eso es lo que me gusta de trabajar acá, creer que todavía tenemos mucho camino por recorrer y que están las ganas de seguir creciendo de aquí a mucho tiempo más. **P**