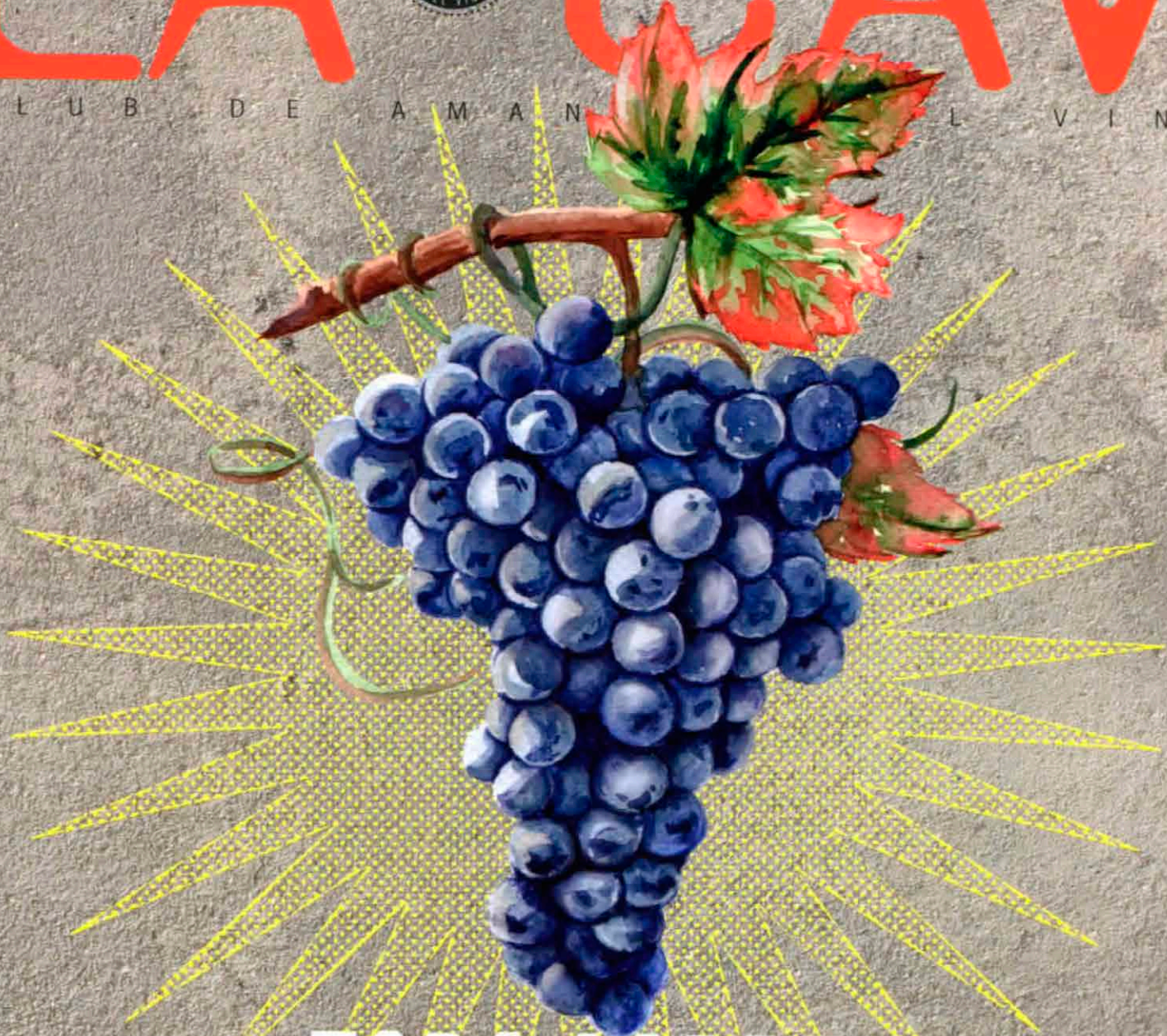


LA CCAV



C L U B D E A M A N T E S D E L V I N O



TODO SOBRE LOS CEPAJES MISTERIOSOS

www.cav.cl
7 804626 550009

PATRICIO CELEDÓN
ENÓLOGO



SECRETO DE VIU MANENT

DEIR LAS GANAS MAS ALLÁ

Potenciar las cualidades de sus marcas establecidas, más allá de abrir nuevos vinos al mercado. Aquello mediante nuevas prácticas enológicas, junto con antiguos saberes que reviven el pasado. Un poco de todo eso ocurre en esta viña colchaguina y se expresa en esta línea, que es de alguna manera un campo de experimentación para todo lo bueno que vendrá en el futuro.

POR CARLOS REYES M. / FOTOGRAFÍAS ARIEL CERDA



VIU MANENT
SECRETO
SAUVIGNON BLANC 2015
VALLE DE CASABLANCA

Amarillo ligero, matices pajizos. Aromas de verbenas, jazmín, hierbas frescas agradables y equilibradas, manzana, espárragos verdes, ají. Boca agradable, untuosa, fresca, de buen equilibrio. Retrogusto, envolvente y fino.



VIU MANENT
SECRETO
SYRAH 2014
VALLE DE COLCHAGUA

Nariz animal que se abre y limpia al agitar la copa para ofrecer notas a mora madura y ciruela negra fresca. Boca de acidez media, grato desarrollo con nota golosa y a fruta negra muy madura que lo hacen atractivo y especial.



VIU MANENT
SECRETO
MALBEC 2014
VALLE DE COLCHAGUA

Aromas de guinda seca, cereza negra, confitura de frutillas, humo, madera dulce, algo de chocolate. Boca intensa, fresca, taninos maduros, de buen peso, madera agradable, cacao y ligero tabaco.

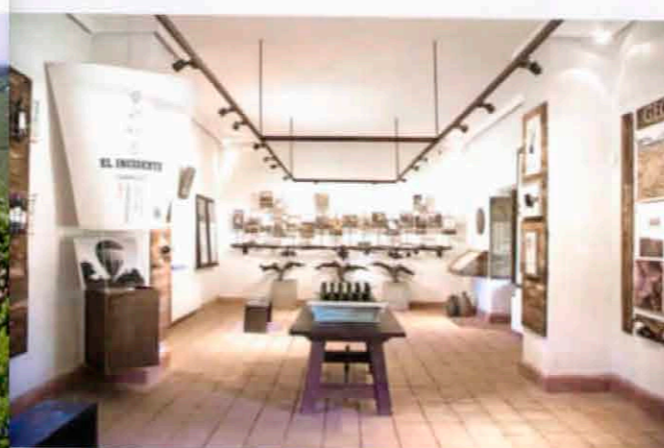


PATRICIO CELEDÓN, ENÓLOGO DE LA VIÑA.

V de un lado a otro, recorriendo la parte remozada de la histórica bodega que Viu Manent posee en Cunaco, Colchagua. Las cubas de cemento, pintadas con el logo de la viña, son una especie de escenografía por la que se mueve Patricio Celedón, su enólogo jefe. Mientras explica la evolución de los últimos vinos procesados el año anterior, y a la espera del ajetreo de la vendimia 2016, se da espacio para atender a los turistas que recorren tanto la sala de cubas como la de barricas. Sin dudar va y le toma una foto a una pareja, para que así salgan más cómodos en vez de la ya clásica "selfie". Y luego de eso comienza una conversación que mucho tiene que ver con su actitud frente a los visitantes. Mal que mal se trata de "su" público, el que los prefiere tanto como a sus vinos, a sus instalaciones para el turismo



LAS INSTALACIONES DE VIU MANENT, EN CUNACO.



SECRETO OCUPA TÉCNICAS DE VINIFICACIÓN UTILIZADAS POR LAS LÍNEAS SUPERIORES DE VIU MANENT, EN BUSCA DE VINOS CON PERSONALIDAD AMABLE Y SENTIDO DE TERRUÑO COLCHAGUINO.

y un restaurante cuya parrilla no deja de trabajar durante la temporada. Eso sí, salvo invitados especiales como LA CAV, los turistas no beben desde los fudres, barricas y los nuevos huevos de tres mil litros donde reposan los vinos de alta gama. Y por una razón lógica: es poco lo que tiene para embotellar de vinos como ViBo, El Incidente, Viu 1, la línea Single Vineyard y botellas de Secreto, la que nos convoca.

En el caso de Secreto –en su pinot noir– y el resto de las líneas altas, la idea es darle curso natural a la

evolución del vino. En vez de encerrarlo en cubas de acero inoxidable que cortan el flujo de oxígeno durante la guarda del vino ya hecho, la idea es que la microoxigenación pase del huevo de concreto o desde el fudre –estilizados recipientes de madera hechos en Italia de tres mil y cinco mil litros– directamente a la botella, la que a su vez continúa el ritual del reposo y terminar con vinos con menos intensidad tánica de la madera y a su vez, más redondos y finos. "Lo que estamos intentando hacer en el último tiempo y con

malbec pero este año con el resto de las cepas para ver si podemos obtener algo más especial y particular. Nuestra búsqueda es para potenciar todas las líneas de vinos que tenemos, porque no podemos estar lanzando novedades todos los años", asegura el enólogo.

Y Secreto es una suerte de campo experimental dentro del universo Viu Manent, cuyos resultados luego se traspasan al resto de sus hermanos mayores. Ejemplo de ello es el destino de las parras más nuevas en su syrah, los cuarteles 5 y 6, de su campo El Olivar, para esta línea. El resto va para Single Vineyard. ¿Qué de particular tiene? "Sus raíces son más profundas que extensas, lo que entrega a su vez un vino más lineal", asegura su enólogo.

Por otro lado, esperan en el mediano plazo conseguir que toda la uva que llega a sus bodegas sea del valle. En el caso de Secreto, el sauvignon blanc proviene de Las Dichas, una de las zonas más frías del valle de Casablanca. "Estamos buscando campos en las zonas costeras de Colchagua –su Secreto chardonnay ya viene desde Litueche–, pero de momento no nos satisfacen", dice Celedón, quien desde 2013 comenzó a cosecharlo más tarde para que gane algo más de grasitud en boca, un volumen que hace más comedida su acidez pero le aporta cuerpo sin dejar de ser fresco. Mientras que el malbec también proviene de las parras a piedemonte de El Olivar que han entregado buena parte de la fama de la viña, dentro y fuera de estas fronteras.

Luego de la conversación y de la prueba de Secreto –y de vinos de la línea ViBo y Single Vineyard– un relajo en la terraza campestre de Rayuela, su restaurante parrillero. Es el momento para viajar en el tiempo y remontarse a un cabernet sauvignon reserva 1992 y otro malbec 1997. Vinos vivos aún, sedosos, con ese toque licoroso de la evolución y una boca suave. Casi como lo que desean mostrar con su nueva generación. Vale decir, ir más allá, pero con las formas y métodos del ayer. Algo que la vitivinicultura nacional está redescubriendo. Viu Manent, también. 🍷

nuestras líneas de mayor gama es no romper la cadena del oxígeno", cuenta Celedón.

Ese y otros procesos entre los que se cuentan selecciones del territorio luego de complejos mapeos de sus mejores terruños, forman parte del cómo Viu Manent se pone a tono con los tiempos. "En un cuartel de una hectárea tenemos siete perfiles de suelo diferentes como ocurre en nuestro campo de El Olivar. Hoy estamos haciendo microvinificaciones para descubrir el potencial de los perfiles de suelo. Antes lo enfocábamos en el