SEPTIEMBRE 2023

# Canal Horeca

LA REVISTA DE LOS PROFESIONALES DEL FOOD SERVICE

ESPECIAL SEPTIEMBRE 2023

## MODELOS DISRUPTIVOS Y OPORTUNIDADES DE INVERSIÓN EN EL HORECA

### MACERADO CASA VALLE VIÑAMAR

El complemento perfecto entre gastronomía y maridaje

### HYATT CENTRIC SANTIAGO

Modernidad, cultura y Lifestyle

### HOTEL LA YEGUA LOCA

Una experiencia gastronómica y de hospitalidad

canalhoreca.cl

### VIÑA VIU MANENT:

# Un paraíso vitivinícola y gastronómico a nivel mundial

Mucho más que vinos, una bodega consolidada en el escenario mundial del enoturismo y que pone al valle de Colchagua en un gran sitial, también junto a su majestuoso restaurant Rayuela.

Por:
**Antonio Brillat,**
Columnista
Enogastronómico
**Fotos:** Gentileza
Viña Viu Manent

En el colofón de los meses de invierno que dan pie para las celebraciones patrias, los invitamos a cerrar el mes de septiembre de punta y taco. A poco menos de tres horas desde Santiago por la ruta 5 sur, podrá encaminarse hasta la localidad de Nancagua y visitar una viña de clase mundial, la cual ha sido elegida por quinta vez consecutiva como uno de los 50 mejores viñedos del mundo para inspeccionar en el 2023, selección de la prestigiosa academia Worlds Best Vineyards.

Si hablamos del Valle de Colchagua y sus extensiones, no podemos dejar de mencionar a la **viña Viu Manen**t. Sus orígenes se remontan al año 1935, cuando **don Miguel Viu García, junto a sus hijos Agustín y Miguel Viu Manent, forman "Bodegas Viu"** en Santiago de Chile, para dedicarse al comercio y envasado de vinos para el mercado nacional, bajo la marca Vinos Viu. Después de varios años, Miguel Viu Manent, da un paso decisivo, se independiza y compra una bodega en la que producirá vinos finos de consumo nacional, con lo que consolida definitivamente la marca y fija en la memoria de varias generaciones de compatriotas el sello vitivinícola e identidad de vinos Viu. Es en el año 1966, adquiere la Hacienda San Carlos de Cunaco, tradicional viñedo del Valle de Colchagua, paño de cultivo con más 150 hectáreas de antiguos y nobles viñedos franceses pre-philoxericos, además de sus bodegas, comprendiendo en la actualidad la viña los viñedos de San Carlos, La Capilla y El Olivar, cuyo manejo está a cargo de **Patricio Celedón** (@patricioceledon), gerente de operaciones y enólogo jefe junto a **Miguel Mujica**, gerente agrícola y viticultor.

Con la adquisición de la hacienda, se marca el preludio de la compañía en la producción de sus propios vinos, uniendo así la tradición en el cultivo de la vid con la experiencia acumulada por la familia en la elaboración y comercialización de vino. Consolidando sus cimientos hasta lo que hoy conocemos con todos sus grandes

reconocimientos, bajo el lienzo de la tercera generación familiar, integrada por **José Miguel Viu** (@viu.josemiguel) **Lorena Viu** y **Ángel Gurtubay**.

## TRADICIÓN, TURISMO Y EXCELENCIA

La gracia que encierra esta viña es su fácil accesibilidad conectando desde cualquier punto de la carretera del vino, Colchagua. Con mérito reconocido en reiteradas oportunidades por **TripAdvisor**, la revista Británica **Drinks International**, que le permitió ser reconocida en su oportunidad como ***"Mejor Centro Enoturístico del Mundo"*** y como ***"Viña del Año"*** años atrás por la Asociación de Vinos de Chile. Encumbrándose como una de las viñas preferidas por los turistas nacionales y extranjeros. Entregando una completa oferta turística para encantar a sus visitantes, en los cuales se pueden encontrar: Turismo, hotelería (Vibo Wine Lodge), Restaurant Rayuela, tours en carruaje o bicicleta, picnic de campo, caminata por los viñedos, club ecuestre, distintas degustaciones, Wine Shop, enólogo por un día, taller de vino y armonía, participar en la vendimia y eventos La Llavería, entre otros, todo a cargo de su jefe de tienda y tours **Freddy Grez**.

Desde el primer minuto que se pisa el viñedo, se percibe en el aire la historia.

El arraigo, la familia y las tradiciones, que se dejan entrever en el trabajo de la bodega. No hay duda del amor al arte de hacer vino, de su esencia viva y sensible. El equipo Viu, tiene la creencia viva de tener un territorio privilegiado para producir vinos, en Colchagua como un valle con identidad propia donde el suelo, el clima y las uvas parecen estar bendecidos. Y cuya visión, es aspirar a estar dentro de las mejores viñas chilenas en términos de prestigio, calidad, distribución, servicio y cercanía con los clientes, lo cual se refrenda al ser incluida en la lista de honor de los viñedos nacionales y destacar como la viña productora del mejor **Malbec** de Chile.

Los años de buenos oficios dedicados por la viña Viu Manent, a la elaboración de vinos de primer nivel y con una trayectoria dedicada al enoturismo, le dan un reconocimiento internacional, permitiendo entregar un regocijo, para quienes disfrutan de la cultura del vino como para los primeros aventureros que recorren y se empapan de los rincones de la bodega como sus sabrosas historias (Incidente) y maravillosos parajes.

## RAYUELA, LA MEZCLA GASTRONÓMICA PERFECTA

**Rayuela, Wine & Grill**, se ha transformado en un reconocido ambigú nacional y paso obligado en Colchagua. No por nada goza del reconocimiento del **Círculo de Periodistas Gastronómicos de Chile y del Salón de la fama de TripAdvisor** por obtener el sello de excelencia durante cinco años consecutivos.

De la mano de su **Chef Maira Ramos** (@islapelicano) entrega una cocina de temporada con ingredientes locales,

CHANTILLY®
LÍNEA TEXTIL HOTELERÍA
CALIDAD - CONFORT - FUNCIONALIDAD
✓ Sábanas
✓ Toallas
✓ Frazadas
✓ Confecciones
SOMOS IMPORTADORES DIRECTOS
www.ventaempresas.chantilly.cl
+56 9 9012 9587
ventasempresas@chantilly.cl

carnes, pescados, preparaciones a la grilla y horno de barro acompañados del gran catálogo de grandes vinos Viu. De sus preparaciones destacamos en su oferta de entrantes unos pimentones a la llama marinados, chip de ajo, ricotta casera, anchoas y fainá al horno de barro y sus croquetas de jaiba con salsa de chipotle y limón sutil. Como plato del día unas almejas rosadas y ostras vivas de Chiloé, lo dejarán salivando y para los más golosos y amantes de la proteína animal, les sugerimos de la parrilla, su asado de tira con chimichurri o el lomo vetado con mantequilla de hierbas pudiendo elevar dichas preparaciones a niveles celestiales con guarniciones como: Papas fritas con tajín, puré de papa, cebolla al rescoldo con mantequilla noisette, escalivada de berenjena, vegetales quemados, pesto de acedera y tomates confitados como también, su papa camote al horno de barro con sumac, ricotta quemada, cebolla y hierbabuena. Para el cierre unas peras al rescoldo con ricotta

casera, granola y cremoso de praliné de almendras. Lo dejaran en las nubes.

Viña Viu Manent, ofrece en la misma bodega otras alternativas gastronómicas como son el **Café de la Viña y el Food & Wine Studio at Viu Manent,** a cargo de la destacada **chef Pilar Rodríguez.**

Ahora, si de vinos se trata, no podemos dejar de mencionar sus vinos iconos: Viu 1, que representa toda la experiencia y especialización de la bodega en la cepa en Malbec. El Incidente, que es la apuesta por el morapio Carménère, y Viu Infinito, que considera la búsqueda permanente de identidad y el equilibrio de las variedades que forman este ensamblaje de Cabernet Sauvignon y Malbec. Como vino especial, destaca su reconocido Malportado, Malbec fortificado, hecho al estilo de los grandes vinos de Oporto, de baja producción y para cerrar con su línea Viu Manent, que es la columna vertebral del Clos de Nancagua.

## VIBO WINE LODGE: "UNA EXPERIENCIA SUBLIME PARA LOS AMANTES DEL VINO"

La ultima apuesta de Viña Viu Manent, es **ViBo Wine Lodge**. Un espacio exclusivo, inmerso en un viñedo de parras de Malbec, para dormir en contacto íntimo con la naturaleza y enmarcado como una experiencia única para los amantes del buen vivir. Ocho exclusivos Vineyard Lofts sostenibles, permiten amanecer entre viñedos, así como experimentar la paz y tranquilidad del campo chileno en pleno corazón de la bodega. Vinculado con su línea de vinos "**Vibo**" que nace como experimentación e innovación de la bodega. Lo que sin duda pueden dar cierre a una visita de ensueños.

Así que ya sabe, la invitación es a disfrutar de estos días de primavera. Encontrándose con la cultura del vino, gastronomía y vinos de primer nivel de Viña Viu Manent. Y solo me resta decirles: ***¡Salud con Vinos Viu!***

***Viña Viu Manent***
*Carretera del vino km 37, Cunaco, Santa Cruz, O'Higgins.*
*Horario: lunes a domingo de 10:00 a 18:00 horas*
*Turismo: +56 22 8403181*
*turismo@viumanent.cl*
*Restaurant: +56 22 8403180*
*restaurant@viumanent.cl*
*viumanent.cl*
*@viumanentwinery*