



MOMENTO DIVINO

POF CLAUDIA G. OLIVEIRA COLABORADORA

Safra 2021 do ícone VIU1, o Malbec chileno

Santé! Um evento elegante reuniu especialistas, no jardim de inverno do Parigi Fasano, em São Paulo, para o lançamento da safra 2021 do vinho VIU1, da Viu Manent.

Foi uma degustação vertical que tive o privilégio de participar. As safras 2021, 2019, 2011 e 2007 eram as previstas para a prova, no entanto, para surpresa, inclusive do proprietário e CEO José Miguel Viu, fomos todos presenteados pelo colega expert Walter Tommasi, que trouxe, de sua adega particular, a safra 2005 para abrilhantar ainda mais a prova.

O VIU1 (Viu Uno), ícone da vinícola, sempre com edição limitada e garrafas numeradas, é o mais requintado da Viu Manent, assim considerado por ser o resultado do sonho de seu fundador e equipe, representando a evolução e compromisso da vinícola com a excelência e qualidade. A história da Viu Manent está engarrafada neste rótulo. É um tributo ao catalão, Miguel Viu Garcia, que a iniciou em Santiago, no ano 1935. E, em 1966, adquiriu a Hacienda San Carlos de Cunaco, no Valle de Colchagua, com 150 hectares de vinhas pré-filoxéricas francesas, com solos aluviais, ricos em argilas e areias, de muito boa drenagem, que proporcionam aos vinhos aromas e sabores florais e frutados. Hoje, a Viu Manent conta com 260 hectares no total, com vinhedos em La Capilla e El Olivar, sempre no Colchagua.

O vinho é a expressão máxima da Malbec cultivada em San Carlos e chama a atenção por ser a primeira vinícola chilena a engarrafar e comercializar um vinho simples de Malbec, em 1993. Mas o VIU1 teve sua primeira safra em 1999, lançada em 2001, um ano após a morte de Don Miguel Viu Manent. Esta, 2021, é a vigésima edição, elaborada com uvas de vinhas antigas de Malbec com mais de 100 anos. Algumas safras têm pequeno percentual ou de Cabernet Sauvignon ou de Petit Verdot.

A safra 2021 tem 83% de Malbec e 17% de Cabernet Sauvignon. As uvas são colhidas manualmente com seleção minuciosa dos cachos e depois dos grãos. Inicia-se a maceração pré-fermentativa, a frio, por 6 dias, e logo em seguida a alcoólica, com leveduras selecionadas, em aço inox. Após 21 dias o vinho passa para foudres (grandes barris) e



FOTOGRAFIA



A safra 2021 foi elaborada com uvas de vinhas antigas de Malbec com mais de 100 anos

AGENDA

No dia 18 de junho, das 18 às 22h, acontece o grandioso e sempre aguardado Decanter Wine Day. Mais de 100 rótulos e presentes dos produtores de diversos países.

Local: Clube de Regatas Vasco da Gama.

Preço: R\$250 (R\$ 100 revertidos em compra de vinhos no local).

barricas de carvalho francês (55% sem tostagem e 45% com tostagem), permanecendo por 15 meses ou mais, até seu engarrafamento, que sem filtragem dá ao vinho maior expressão. Primoroso trabalho!

A safra 2021 tem cor rubi intensa com reflexos violáceos, destaca-se por sua elegância e caráter, aromas frutados e florais como groselha, cereja, mirtilo, ameixa, violetas, notas de ervas e de especiarias doces. Na boca apresenta excelente acidez, grande estrutura com corpo médio+, opulência, taninos aveludados, algo mineral e complexidade. 14°GL. Frescor, fruta e elegância com potencial para guardar mais de 10 anos.

As safras 2005, 2007, 2011 e 2019 demonstram o sucesso da evolução da Malbec em solos chi-

lenos. É um prazer sentir as nuances de cada safra. Todas evoluem muito bem, inclusive a safra 2005 e 2007, minhas preferidas, que para mim, ainda não atingiram o seu auge, tem vida a frente, por seus perfis de frescor, frutas e taninos bem alinhados. Todos de alta gama, qualidade indiscutível.

A Viu Manent conta com a consultoria do afamado enólogo Paul Hobbse tem a terceira geração familiar no comando. O portfólio é composto por diversas linhas de vinhos, alguns já citados nesta coluna. Aqui você encontra no Laticínios Marcelo e empórios.

Agradeço o convite e parabéns a CH2A pela organização. Até a próxima taça!

MOMENTO DIVINO ATRIBUNA.COM.BR
@CLAUDIAENOSAMIGOS



CLAUDIA G. OLIVEIRA
É SOMMELIÈRE