

SINTA-SE EM CASA

A VINICOLA CHILENA VIU MANENT, DE PROPRIEDADE FAMILIAR, É UM AMBIENTE ACONCHEGANTE



Texto: Alberto Torres
Foto: David Poy

Parece uma azeitona, cercada por um paraíso de paredes. Uma paisagem de tabuleta de linar a illegra, com jardins sempre bem feitos, cujas sombras das árvores nos convidam a aproveitar cada espaço que a vinícola chilena tem a nos oferecer. Essa estrutura acolhedora não podia ser diferente, pois Viu Manent é de propriedade familiar. Ela foi fundada em 1995, quando o migrante Miguel Viu García e seus filhos, Agustín e Miguel Viu Manent, estabeleceram em Santiago as vinícolas Viu.

Nos seus princípios, a dedicação era voltada à comercialização de vinhos comprados de diversos produtores e embalados com sua própria marca. Mas de 30 anos se passaram e, em 1996, a família conseguiu produzir seus próprios vinhos, no momento em que compraram as vinícolas Vinhedos e a vinícola da fazenda San Carlos de Curacó, na região vinícola da Valle de Colchagua.

Atualmente, na terceira geração da família Viu, a vinícola exporta sua produção aos cinco continentes. Viu Manent possui 260 hectares

de vinhedos próprios, repartidos entre os vinhedos de San Carlos, subdistrito de Santa Cruz, e os vinhedos La Capilla e El Oliver, ambos subdistritos de Península.

O empenho responsável pelos vinhos da Viu Manent é Patricio Celecón, cujo trabalho é focado na busca permanente pela qualidade e identidade dos vinhos. Uma equipe de profissionais comprometidos com o projeto da família Viu produz e vinifica os frutos de uma agricultura que busca fazer vinhos com estilo próprio, base de suas variedades e origens.

A vinícola trabalha com a uva Cabernet Sauvignon, mas a principal é a Malbec, procedente do vinhedo de San Carlos, assim como a Semillon, originária de vides de 40 anos, além da Carmenère, produzida nos vinhedos La Capilla e El Oliver.

O vinho Viu I é um tributo a Miguel Viu Manent, que representa a experiência e especialização da vinícola em uvas Malbec. É um vinho único, de edição limitada e garrafas numeradas, que se produz em anos, por meio de uma rigorosa seleção de uvas.

Quem é Quem | 1 de 2011

UMA EQUIPE DE PROFISSIONAIS COMPROMETIDOS COM O PROJETO DA FAMÍLIA VIU PRODUZ E VINIFICA OS FRUTOS DE UMA AGRICULTURA QUE BUSCA FAZER VINHOS COM ESTILO PRÓPRIO, FIEIS ÀS SUAS VARIEDADES E ORIGENS.

Isé o vinho El Incidente é a aposta de Viu Manent com a uva Carmenère. Vale ressaltar que essa uva havia desaparecido do velho continente em meados do século XIX. Entretanto, foi redescoberta nos princípios da década de 1990 no Chile.

México destaca também a série de vinhos Vinhedo Único, composta por uma grande variedade, que caracteriza a região, a complexidade e a personalidade de todos os vinhos. Rendimentos controlados, fruta colhida à mão, madura e concentrada, são a origem desses vinhos com características marcantes, que envelhecem em barris franceses de 14 a 18 meses.

A linha Grande Reserva, por sua vez, é obtida a partir de uvas selecionadas. O resultado? Aromas finos, potentes, marcados e persistentes; vinhos estruturados, mas generosos e de maior volume e largueza na boca, com taninos suaves e elegantes.

Por fim, a linha Estate Collection representa a mais pura identidade das uvas produzidas no vale de Colchagua. Os vinhos se destacam por sua juventude e máxima expressão da fruta, cheia de cores, aromas e sabores. São vinhos ideais para se beber em qualquer ocasião.

Aqui no Brasil, o membro da Confraria dos Sommeliers de São Paulo, Bruno Hermenegildo, consultor do grupo Art des Caves, que trabalha com os vinhos da Viu Manent há pelo menos cinco anos, garante que as principais características dos vinhos chilenos, em especial da vinícola em questão, são aromas frutados e com grande intensidade, taninos elegantes e uma alcoolidade maior que confere ao vinho uma facilidade única para degustação, cuja principal característica é a padronização da qualidade ao longo das safras. O profissional separou alguns dos principais vinhos com que ele trabalha: Viu Manent Cabernet Sauv Reserva (100% Cabernet Sauvignon - R\$ 72,00); o Viu Manent Carmenère Reserva 2007 (100% Carmenère - R\$72,00) e o Viu Manent Single Vineyard Cabernet Sauvignon (87% Cabernet Sauvignon e 13% Malbec - R\$ 190,00). Não deixe de conhecer a Viu Manent e provar uma das opções. ♦

Quem é Quem | 1 de 2011

vale de Colchagua. Os vinhos se destacam por sua juventude e máxima expressão da fruta, cheia de cores, aromas e sabores. São vinhos ideais para se beber em qualquer ocasião.

Aqui no Brasil, o membro da Confraria dos Sommeliers de São Paulo, Bruno Hermenegildo, consultor do grupo Art des Caves, que trabalha com os vinhos da Viu Manent há pelo menos cinco anos, garante que as principais características dos vinhos chilenos, em especial da vinícola em questão, são aromas frutados e com grande intensidade, taninos elegantes e uma alcoolidade maior que confere ao vinho uma facilidade única para degustação, cuja principal característica é a padronização da qualidade ao longo das safras. O profissional separou alguns dos principais vinhos com que ele trabalha: Viu Manent Cabernet Sauv Reserva (100% Cabernet Sauvignon - R\$ 72,00); o Viu Manent Carmenère Reserva 2007 (100% Carmenère - R\$72,00) e o Viu Manent Single Vineyard Cabernet Sauvignon (87% Cabernet Sauvignon e 13% Malbec - R\$ 190,00). Não deixe de conhecer a Viu Manent e provar uma das opções. ♦

