



GABRIELE BIANCO

Pesquisadora e entusiasta do vinho, a sommelier Josefina Guedes é fundadora do Wine Tasting Club de Miami, que conta com 250 participantes e se reúne periodicamente para degustar, confraternizar e descobrir em conjunto as intermináveis maravilhas sobre vinhos.

WINES BY

Josefina Guedes

RUMO AO NOVO MUNDO

Com rica história, influenciada por diversos povos e culturas ao longo dos séculos, a produção vinícola do Chile é marcada por resiliência, inovação e qualidade.

FOTOS DIVULGAÇÃO

Para esta edição, decidi selecionar vinhos do Novo Mundo com grande aceitação nos Estados Unidos e também nos demais continentes, então pensei na América do Sul. E, pela grande participação no consumo no mercado interno, escolhi o Chile. Viajar por esse país foi uma experiência encantadora, pois a variedade de regiões e vinícolas atendem a todos os gostos. A localização numa faixa longa e estreita, na parte oeste da América do Sul, faz com que o país tenha condições únicas e ideais para o desenvolvimento da viticultura. A variedade de microclimas que encontramos em cada vale chileno é responsável pela diversidade vinícola do país.

O início da produção de vinhos chilena aconteceu com a chegada dos colonizadores espanhóis, nos meados do século XVI. Em 1548, foi registrado o primeiro plantio de videiras na região de Santiago, pelo conquistador Pedro de Valdivia, que solicitou videiras à Espanha para produzir vinho para o consumo dos colonos e celebrações religiosas. As primeiras uvas plantadas eram, em sua maioria, da variedade "país" (conhecida como "mission" na América do Norte), que permaneceu a uva predominante por séculos.



La Piu Belle 2022, da Vik. Com 79% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc, 7% Syrah, 5% Carménère este rosé alcançou 91 pontos na classificação de James Suckling. No paladar, notas de pêssego, damasco, maracujá e manga podem ser apreciadas, com olfativas de rosas brancas.



Com 4.300 hectares, cuja maior parte são de reserva natural de flora e fauna nativas, a Vik é uma mistura visionária de vinho, arquitetura, paisagem e luxo. Na foto, o Vik Retreat, complexo hoteleiro que oferece acomodação exclusiva dentro da vinícola.

A verdadeira transformação do vinho chileno começou no século XIX, com a chegada de novas técnicas e variedades europeias, especialmente francesas. A partir de 1851, influentes famílias chilenas, como a família Cousiño e a família Undurraga, começaram a importar variedades como Cabernet Sauvignon, Merlot, Carménère e Sauvignon Blanc da França. Nesse período, iniciou-se a introdução de métodos de vinificação mais avançados, como o uso de barris de carvalho e técnicas de cultivo mais sofisticadas.

Em 1990, o Chile emergiu como um dos principais produtores de vinho do Novo Mundo. As vinícolas chilenas começaram a adotar tecnologias de ponta, práticas de cultivo sustentáveis e a explorar novas regiões vinícolas, como o Vale do Elqui e o Vale de Casablanca, além dos tradicionais vales do Maipo, Colchagua e Maule.

A produção de vinhos de qualidade internacional aumentou, e o país começou a exportar vinhos para mercados exigentes como Estados Unidos, Europa e Ásia e, atualmente, o Chile é reconhecido globalmente por sua diversidade de vinhos, desde o tradicional Carménère (sua variedade emblemática) até os vinhos brancos frescos e os tintos complexos.

WINES BY

Josefina Guedes



Localizada no Vale de Cachapoal, que fica entre as Cordilheiras dos Andes e o mar, e foi nomeado pelos povos indígenas como "Lugar do Ouro", a vinícola Vik possui uma variedade inigualável de terroirs.

O Valle Central é a maior região vinícola do país e é ela que abriga a maioria das vinícolas. As uvas nessa área amadurecem com facilidade e geram vinhos frutados e fáceis de agradar. Em busca do terroir perfeito e de melhor adaptação para suas uvas, muitos produtores passaram a se estabelecer em regiões distintas, como o Aconcágua, Valle de Itata e até no deserto do Atacama. Essa diversidade deu origem a variedade de vinhos que podemos apreciar hoje em dia. Atualmente, os melhores produtores são: Calyptra, que preza pela pureza da uva e o respeito à natureza; Pérez Cruz, instalada no sopé da Cordilheira dos Andes, possui o melhor terroir do Chile para a produção da uva Cabernet Sauvignon; Urmeneta, com vinhos feitos a partir de uvas colhidas em diferentes períodos e condições de maturação, resultando em sabores únicos caracterizados pelo espírito aventureiro; Vik, com uma variedade inigualável de terroirs, se propõe a fazer os melhores vinhos da América Latina, porque não dizer, do mundo; e Ventisquero, com vinhos que prezam pela excelência, busca colocar na garrafa aquilo que o solo oferece de melhor, com resultados inovadores e diferenciados.

Ao menos 11 regiões produtoras contam com circuitos turísticos incríveis e aproveito para sugerir como um delicioso destino para a época da colheita ou inverno. Para desfrutar ao máximo da experiência com a viticultura, o melhor período de visitação é entre fevereiro e abril, no fim do verão. Nessa época, as parreiras ficam cheias e começam a ser colhidas. Ou seja, é beleza na certa!

Em setembro, embora ainda seja um período mais frio e as parreiras estejam começando a produzir, é comemorado o Dia do Vinho no Chile, no dia 4. Por todo o país, e especialmente nas regiões produtoras, costuma haver uma programação especial.



A qualidade do vinho do Chile foi objeto de várias indicações no World's Best Vineyards 2023, que reúne as 50 melhores vinícolas do mundo, e no qual o Chile figura com oito vinícolas. Destas, selecionei quatro, que atingiram a classificação indicada abaixo, como um tributo aos vinhos chilenos que tanto aprecio.



VIK, da vinícola Vik (terceiro lugar), Vale do Cachapoal

Vinho de Corte de bordeaux, aromas complexos de frutas vermelhas e toque de baunilha, cor vermelho rubi, brilhante, aveludado, delicioso.



MONTES FOLLY, vinícola Montes (sétimo lugar), Vale de Colchagua

Com uma esmerada elaboração a partir da variedade de uva Shiraz, o Montes Folly exibe uma envolvente coloração vermelho rubi. Seus aromas são uma verdadeira viagem sensorial, com notas de frutas vermelhas, amora, cereja e ameixa, envoltas em sutis toques de baunilha, noz-moscada, couro e chocolate preto. No paladar, impressiona pelo equilíbrio e pelos taninos macios, convidando ao próximo gole. A vinícola é a visão compartilhada de quatro amigos, idealizada pela primeira vez no final dos anos 1980.



GRAN RESERVA CHARDONNAY, vinícola Casas del Bosque, Vale de Casablanca (37º lugar)

Aromas de maçãs vermelhas, ameixas verdes e um toque de brioche e coco torrado. Largo e seco, com uma sensação na boca arredondado e bom comprimento. Nomeada a partir das florestas de pinheiros e oliveiras ao redor, esta propriedade boutique foi fundada em 1993 por Juan Cuneo Solari, quando os vinhos chilenos de clima frio estavam começando.

RHU da vinícola Viñedos de Alcohuz (25º lugar), Vale do Elqui

Vinho com um corte de Shiraz, Grenache e Petit Sirah, cor rubi intenso, aroma de baunilha e frutas vermelhas maduras intenso e taninos equilibrados, persistente na boca. Três fatores fazem os vinhos de Viñedos de Alcohuz: o sol, seus solos de granito e a altitude dos altos Andes. Localizados no paralelo 30 sul, em alturas de 1.650 a 2.206 metros, estes são inconfundivelmente vinhos de altitude. Aqui você pode encontrar alguns dos céus mais claros da Terra.