



FRUTO DE UM  
TERROIR PRIVILEGIADO,  
O VIÑEDO CHADWICK  
SE ALINHA ENTRE  
O QUE DE MELHOR  
SE PRODUZ HOJE  
NO CHILE

# Viñedo CHADWICK

*um vinho de exceção*

por ARTHUR AZEVEDO  
fotos DIVULGAÇÃO

A história da família Chadwick no Chile tem início em 1820, quando Thomas Chadwick, descendente de Sir John Chadwick, de Oxford, chegou ao país. Vinha em busca de novas oportunidades de negócios, atraído principalmente por suas riquezas minerais. Por sua personalidade marcante, Thomas rapidamente se integrou à comunidade, casou-se com uma chilena e, na cidade de La Serena, constituiu o núcleo familiar dos Chadwick no Chile. No início do século 20, mais precisamente em 1909, seu neto, Alejandro Chadwick Ortuzar, casou-se com Leonor Errázuriz, e desta união nasceu Don Alfonso Chadwick Errázuriz, falecido em 1993, pai do atual presidente da Viña Errázuriz, Eduardo Chadwick Claro.

## EM PUENTE ALTO, UM VINHEDO EXCEPCIONAL E UM CAMPO DE PÓLO

A Viña San Jose de Torcornal é uma propriedade de 300 hectares situada em Puente Alto, onde se cultivavam uvas de alta qualidade no sopé da Cordilheira dos Andes. Hoje, é uma região muito valorizada, integrante do Alto Maipo, bem próxima de Santiago. Foi adquirida em 1945 por Don Alfonso, que vendeu parte da propriedade em 1967 para a Concha Y Toro, que ali cultiva até hoje as uvas para a produção do Almaviva e do Don Melchor. Mas conservou para a família uma parcela de 25 hectares, com magníficos parques centenários e um campo para a prática de pólo, seu esporte predileto.

A partir de 1992, o vinhedo foi totalmente replantado, com as variedades *Cabernet Sauvignon*, *Cabernet Franc*, *Merlot* e *Petit Verdot*, incluindo mudas das melhores videiras da área original do Maipo e do vinhedo Don Maximiano, do Vale de Aconcagua, propriedade da Errázuriz. Puente Alto é uma das melhores sub-regiões do Maipo, onde o solo é composto por uma camada superficial, não muito profunda, de argila de fina textura, e subsolo pedregoso de ótima drenagem. O clima se caracteriza

pelo grande diferencial de temperatura entre dia e noite, o que resulta em uvas perfeitamente maduras e muito equilibradas em açúcar e acidez. A condução das videiras é em espaldeira (filas paralelas), com dois metros de distância entre as fileiras e 1,20m entre as plantas, com densidade de 4.166 plantas por hectare. A irrigação é feita por gotejamento, rigorosamente controlado, de acordo com padrões definidos para cada um dos diferentes setores do vinhedo.

## CRITÉRIOS RIGOROSOS DETERMINAM A SEPARAÇÃO DAS PARCELAS

Na verdade, estes setores foram previamente definidos em função de suas características de solo, clima, exposição solar e outros fatores. Nesse processo, empregou-se até levantamento fotográfico por satélite, com o objetivo de saber exatamente o comportamento de cada varietal plantada. Foram definidos 15 lotes de 1 hectare, de acordo com os critérios especificados, configurando o que certamente pode ser entendido como viticultura de precisão.



Dessa forma, pode-se decidir com segurança o melhor momento para a colheita das uvas. Esta é feita parcela por parcela, obtendo-se uvas perfeitamente maduras e uniformes. O cuidado é tanto que a colheita pode ser realizada em épocas diferentes numa mesma fileira, respeitando a individualidade de cada planta. O rendimento

máximo é bastante baixo – de 4 a 6 toneladas por hectare, algo como 30 a 40 hectolitros por hectare – em linha com a proposta do vinho que será produzido.

## VINIFICAÇÃO MINIMALISTA, EM RESPEITO À NATUREZA

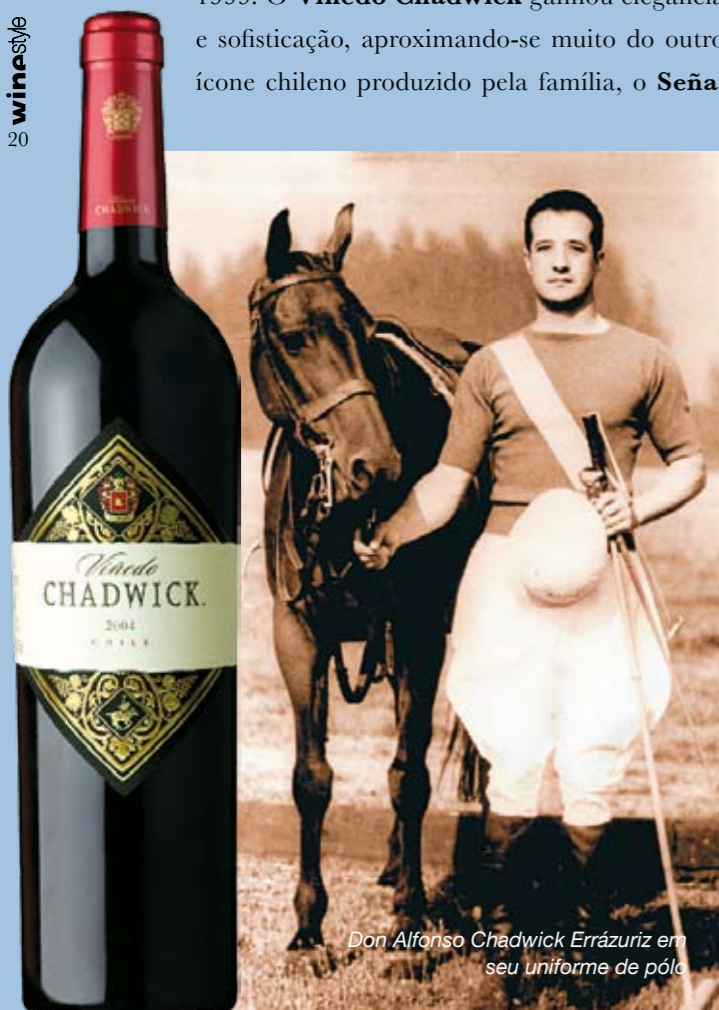
Uma vez colhidas, as uvas são processadas com técnicas modernas, respeitando-se as características de cada varietal. E toma-se todo o cuidado possível para

não se perder a qualidade obtida no vinhedo. Após rigorosa seleção, as uvas são processadas e o mosto é fermentado em temperaturas entre 28°C e 31°C, com maceração (contato com as cascas) pós-fermentativa, a frio, de até 30 dias, conforme o desenvolvimento individual de cada um dos lotes. Cada parcela do vinho amadurece em barricas novas de carvalho francês, em média, por 18 meses. A mescla final é realizada imediatamente antes do engarrafamento.

## DEGUSTAÇÃO MOSTRA QUE VINHO GANHOU EM ELEGÂNCIA

Em evento realizado no Brasil, o próprio Eduardo Chadwick conduziu uma degustação de três safras do **Viñedo Chadwick**. Ficou muito evidente a evolução dos vinhos com o passar dos anos, em especial para quem teve o privilégio de provar o primeiro exemplar da série, da safra 1999. O **Viñedo Chadwick** ganhou elegância e sofisticação, aproximando-se muito do outro ícone chileno produzido pela família, o **Seña**.

wine style  
20



Don Alfonso Chadwick Errázuriz em seu uniforme de pólo

O **Viñedo Chadwick 2002** reflete o caráter um pouco mais frio da safra. Apresenta cor rubi de média intensidade, e leve descoloração nas bordas, e seus aromas revelam frutas maduras (cereja e ameixa), com leve toque animal, herbáceo fino, mentolado sutil, chocolate e tostado discretos. Na boca tem boa acidez, taninos finos, concentração média, textura macia e corpo médio. Alinha-se mais do lado da elegância do que da potência.

Já o **Viñedo Chadwick 2003** é o melhor exemplar da série, uma verdadeira usina de força, mas sem jamais abrir mão da sofisticação e da complexidade. Destaca-se pela cor (rubi/púrpura, intensa e profunda) e brilha nos aromas, com fruta madura deliciosa, mesclada a notas animais, toques florais, balsâmicos e resinosos, emoldurados por chocolate, especiarias e carvalho tostado. Na boca é um monstro – no bom sentido, é claro, exibindo refrescante acidez, corpo pleno, muita concentração, taninos finíssimos e perfeitamente maduros, álcool equilibrado e longa persistência. Seu retroolfato é intenso, instigante e agradabilíssimo. Uma jóia do repertório chileno contemporâneo. Imperdível, sob qualquer ângulo que se analise.

O **Viñedo Chadwick 2004** foi uma grata surpresa, especialmente por seu estilo mais clássico, que fez bom contraponto à exuberância de seu irmão mais velho. Num vinho de cor rubi, escuro e profundo, surgem delicados aromas de frutas escuras em compota, com toques medicinais, de especiarias, de couro fino e de chocolate, além de carvalho bem integrado. Na boca, mostra equilíbrio entre acidez e álcool, longa persistência, taninos finos e retroolfato elegante.

Pela evolução apresentada, ficou a vontade de conhecer os novos **Viñedo Chadwick**, em especial o 2005, até pela qualidade desta safra no Chile, mas isso fica para uma próxima oportunidade.

ARTHUR AZEVEDO, PRESIDENTE DA ABS-SP E EDITOR DE WINE STYLE, PARTICIPOU DA DEGUSTAÇÃO DOS VINHOS DA CHADWICK A CONVITE DA EXPAND IMPORTADORA, SUA REPRESENTANTE EXCLUSIVA PARA O BRASIL.

Para brindar o ano novo, mês novo, semana nova, dia novo.  
**Novos Espumantes Miolo Terranova Blanc de Blancs Brut e Demi Sec.**

Aprecie com moderação.

**MIOLO**  
WINE GROUP  
*Vinhos Mundiais*

Espumantes Miolo Terranova.  
**Abriu. É festa!**

