

Apostar apenas na Carmenère seria um erro

Para Jose Miguel Viu, diretor-geral da Viu Manent, vinícola conhecida, sobretudo, pela qualidade de seus Malbecs, a diversidade ainda é o maior diferencial do vinho chileno no mercado mundial

A **VIU MANENT** É UM CASO À PARTE ENTRE AS VINÍCOLAS CHILENAS. É A ÚNICA CUJO VINHO ÍCONE, O **VIU 1**, TEM POR BASE A **MALBEC**, UVA MAIS IDENTIFICADA COM A ARGENTINA, E NÃO AS VARIEDADES QUE CONSTRUÍRAM A FAMA DO VINHO CHILENO: **CABERNET SAUVIGNON** E, MAIS RECENTEMENTE, **CARMENÈRE**. EM RECENTE VISITA AO BRASIL, **JOSE MIGUEL VIU B.**, 43 ANOS, MEMBRO DA TERCEIRA GERAÇÃO DA FAMÍLIA E ATUAL DIRETOR-GERAL DA VINÍCOLA FUNDADA POR SEU AVÔ, EXPLICOU A WINE STYLE QUE, EMBORA SEJA RECONHECIDA COMO ESPECIALISTA EM **MALBEC**, O OBJETIVO DA VIU MANENT É PRODUZIR UMA AMPLA VARIEDADE DE VINHOS. ISSO INCLUI O LANÇAMENTO, PROVAVELMENTE ENTRE MARÇO E ABRIL, DE UM SEGUNDO VINHO ÍCONE, AINDA SEM NOME, QUE TERÁ POR BASE A **CARMENÈRE**. CONTOU TAMBÉM QUE NA SAFRA 2007 DO **VIU 1** RECÉM-LANÇADA NO CHILE, A **PETIT VERDOT** SUBSTITUIU A **CABERNET SAUVIGNON**, COMO COADJUVANTE DA **MALBEC**, SEMPRE MAJORITÁRIA. A ENTREVISTA COM JOSE MIGUEL SE ESTENDEU PELO ALMOÇO, QUE CONTOU TAMBÉM COM A PARTICIPAÇÃO DE NIELS BOSNER, SÓCIO-DIRETOR DA IMPORTADORA HANNOVER, QUE REPRESENTA COM EXCLUSIVIDADE A VIU MANENT NO BRASIL. PARA O ALMOÇO, JOSE MIGUEL LEVOU UMA GARRAFA DO NOVO **VIBO** (O NOME É UM ANAGRAMA DE SEUS SOBRENOMES PATERNO E MATERNO), UM **MALBEC** 100% QUE A VIU MANENT ESTÁ PRODUZINDO, POR ENQUANTO EM PEQUENA ESCALA (APENAS MIL CAIXAS NESSA PRIMEIRA EDIÇÃO), EM MENDOZA, NA ARGENTINA. E UMA DA PRIMEIRA SAFRA, 1999, DO **VIU 1** QUE FEZ JUS À FAMA QUE O PRECEDE COMO ÚNICO **MALBEC** ENTRE OS GRANDES VINHOS CHILENOS.

por GUILHERME VELLOSO

WS – Não é curioso que a Viu Manent seja um grande produtor de Malbec num país cuja fama no mundo do vinho se deve à Cabernet Sauvignon e, mais recentemente, à Carmenère?

JOSE MIGUEL VIU – O Chile construiu sua imagem com base principalmente em quatro variedades: Cabernet Sauvignon, a mais importante, Merlot, Chardonnay e Sauvignon Blanc. E elas continuam a ter papel preponderante nas exportações de vinhos chilenos, sobretudo a CS. A Merlot cedeu espaço para a Carmenère e algumas outras variedades, como a Syrah, em certa medida, e para a Malbec. Nos últimos anos, o Chile chegou à conclusão que é muito importante construir sua imagem com base em uma variedade que lhe é única: a Carmenère. Isso sempre rende muitos frutos. Mas eu (e muita gente no Chile)

penso que seria um erro concentrar exclusivamente nisso. Em certa medida, é o que se passa com a Argentina. A Argentina está muito identificada com a Malbec. Isso tem aspectos positivos e negativos, como a falta de diversidade, que pode jogar contra, embora a Argentina não seja só Malbec.

WS – Como você compara a situação de Chile e Argentina?

JMV – Penso que o Chile está numa situação bastante distinta. O Chile tem uma base forte na Cabernet, que é a variedade mais vendida no mundo. Mas, graças à grande diversidade de solos, de climas e de regiões ainda por descobrir, eu diria que no Chile se pode cultivar com bastante êxito praticamente qualquer variedade

conhecida. Tradicionalmente, os vinhedos chilenos estão plantados nos vales centrais, onde a temperatura é um pouco mais alta. Ultimamente, estamos explorando bastante as zonas costeiras, onde há maior influência marítima, o que favorece especialmente a produção de vinhos brancos, mas também de tintos mais leves e delicados, como os de *Pinot Noir*. Isso nos dá uma diversidade muito grande.

WS – Ou seja, na sua opinião, o Chile não deveria concentrar seus esforços principalmente nos vinhos à base de Carmenère...

JMV – Creio que se deve fazer todo esforço que se está fazendo em relação à *Carmenère*. Mas também é o que se passa conosco em relação à *Malbec*, que é nossa variedade emblemática. Fomos a primeira vinícola chilena que apresentou um *Malbec* ao mercado e hoje em dia somos a vinícola que mais tem *Malbecs* em suas distintas linhas e a mais reconhecida internacionalmente. Apesar disso – e apesar de que o mercado nos reconhece como especialistas em *Malbec* – nossa ênfase é produzir uma variedade mais ampla de vinhos. Vendemos muito *Malbec*, mas nosso nº 1 em vendas é o *Cabernet Sauvignon*. E, provavelmente entre março e abril do próximo ano, vamos lançar um vinho ícone, ao nível do **Viu 1**, cuja base será a *Carmenère*.

WS – Será um vinho 100% Carmenère?

JMV – Não, será um blend de *Carmenère* com algo de *Syrah* e *Petit Verdot*.

WS – Você concorda que, nos últimos anos, a Syrah teve um avanço muito grande no Chile?

JMV – A *Syrah* é uma cepa muito generosa, que produz vinhos de grande qualidade em distintos estilos e em diferentes condições climáticas. O que aconteceu com a *Syrah* é que devido à excessiva exposição dos *Shiraz* australianos e à sobrecomercialização de vinhos australianos de massa à base de *Shiraz*, a *Syrah/Shiraz*, como variedade, perdeu um pouco de seu prestígio nos Estados Unidos e hoje não tem o mesmo encanto

que uma variedade como a *Malbec*. Nesse aspecto, os argentinos fizeram melhor que os australianos nos Estados Unidos.

WS – Pelo menos no início, deve ter sido muito difícil vender Malbec chileno. Como foi essa luta?

JMV – Na verdade, foi uma aventura. Jamais nos propusemos transformar a *Malbec* em nossa cepa emblemática. Vendíamos *Cabernet Sauvignon*, *Merlot* e variedades brancas, que continuam sendo nossas principais variedades. Creio que em 92 propus a nosso assessor na época, Aurélio Montes, um pouco como uma aventura, a ideia de lançar um vinho a partir da *Malbec*.

WS – O Aurélio Montes deve ter pensado que você estava louco ...

JMV – A indústria chilena estava dando os primeiros passos na exportação e o Aurélio nos disse que os vinhos chilenos que vendiam eram daquelas quatro variedades básicas. Nessa época, os vinhos argentinos não eram o sucesso que são hoje. Portanto, sair para vender *Malbec* do Chile era tão difícil como vender *Malbec* argentino. Com a energia de meus vinte e tantos anos levamos adiante o projeto de fazer um *Malbec* varietal, primeiro em nossa linha básica. Depois, introduzimos um *Malbec Reserva* e hoje, passados mais de 15 anos, uma porcentagem importante de nossas linhas tem *Malbec*, sem falar em nosso vinho ícone, o **Viu 1**.

WS – Como nasceu o Viu 1?

JMV – A primeira safra foi 1999, mas o vinho só foi lançado no Chile no final de 2001, quase em paralelo com o Brasil, o segundo mercado onde foi lançado. O vinho é uma homenagem a meu pai, que, infelizmente, não o viu nascer, pois morreu em 2000.

WS – O Viu 1 é sempre um Malbec com pequena porcentagem de Cabernet Sauvignon?

JMV – Na última versão, a 2007, que está sendo lançada agora no Chile, pela primeira vez a *Petit Verdot* substituiu a *Cabernet Sauvignon*, com uma participação de 4%.



WS – Porque a Petit Verdot?

JMV – Em termos teóricos, ela aporta mais acidez e estrutura. Todos os anos a escolha de o que entra no blend é feita em função dos vinhos que temos. Obviamente, queremos conservar o estilo do **Viu 1**, que é um vinho predominantemente à base de *Malbec*, que sempre provém do mesmo quartel. Nessa última versão (2007) já tínhamos vinificações pequenas de *Petit Verdot* e nosso enólogo-chefe, Graham Phelps, neozelandês que vive há muitos anos no Chile, decidiu incorporá-las ao **Viu 1**, porque os resultados dessa mescla lhe pareceram muito atraentes.

WS – O Aurélio Montes ainda assessora a Viu Manent?

JMV – Ele continua sendo nosso assessor, ainda que hoje em dia seja mais um amigo, alguém que consultamos sobre algumas decisões mais gerais.

WS – A Viu Manent está lançando um Malbec produzido em Mendoza, na Argentina. Como nasceu esse projeto?

JMV – O **Vibo**, que já está à venda no Chile e deve chegar em breve ao Brasil, é um projeto que nasceu por acaso. Convidei nossos enólogos e viticultores para uma visita a Mendoza e, no caminho, nasceu a ideia de fazer um vinho ali, em pequena escala. Um vinho de alta gama, mas de pouco volume. Ficamos entusiasmados com a zona do Vale de Uco pela sutileza e feminilidade dos vinhos que produz. Seleccionamos alguns pequenos produtores com vinhedos muito velhos, em Altamira e Tupungato, e compramos as uvas que deram origem ao **Vibo**.

WS – Onde vocês fazem o vinho?

JMV – A vinificação é feita na bodega Carlos Pulenta, em Vistalba, com quem temos grande amizade.

WS – Como foi escolhido o nome?

JMV – **Vibo** são as iniciais da terceira geração, que é a minha: Viu Bottini. Meu avô, Miguel Viu Garcia, fundou a vinícola há mais de 70 anos, junto com o filho, Miguel de Agostini Viu Manent.



WS – E vinhos brancos?

JMV – Estamos encantados com o resultado da *Vioignier* em Colchagua, que não é, tradicionalmente, uma zona de brancos. Para nossos *Sauvignon Blancs* e *Chardonnays* temos contratos de longo prazo com produtores de vales de zonas frias, como Casablanca e San Antonio/Leyda.

WS – No caso dos tintos, além de Malbec, Cabernet Sauvignon e Carmenère, o que mais vocês têm plantado?

JMV – Temos muitíssimas variedades, em três vinhedos distintos, todos em Colchagua. O mais antigo é o San Carlos, com plantações que datam de fins do século 19. É um vinhedo com densidade muito alta e que não se rega. Daí vem nossos *Malbecs* e *Cabernets Sauvignon*. A *Vioignier* também está plantada nesse setor. Nossos vinhedos mais novos, que já tem mais de 15 anos, ficam em Peralillo. Aí temos *Carmenère*, *Malbec*, *Syrah*, *Tempranillo*, *Grenache*, *Mouvedre*, *Petit Verdot*. E estamos experimentando *Sangiovese* e *Tannat*. Obviamente, umas se deram melhor do que outras. Das novas variedades, *Tempranillo*, *Mouvedre*, *Tannat* e *Petit Verdot* se adaptaram muito bem e, embora sejam vinhedos muito jovens, já estão produzindo grandes vinhos.

WS – Por último, como você vê o enoturismo no Chile?

JMV – Somos precursores do enoturismo no Chile. Com alguns produtores do vale de Colchagua, formamos a primeira “rota do vinho” do Chile, da qual fui o primeiro presidente. Hoje, na Viu Manent, temos um restaurante, uma loja de vinhos, uma loja que também vende artesanato latino-americano, uma cafeteria com bar de vinhos e um clube equestre, para cavalgadas nos vinhedos. E temos o projeto de fazer um pequeno hotel no meio dos vinhedos. Somos a vinícola mais visitada de Colchagua. Uma porcentagem importante de nossos visitantes são estrangeiros e, dentre eles, os brasileiros são a maior parcela.