



Fotos: Cadu Ibarra/ CB/ DA PRESS

Cadu Ibarra/ CB/ DA PRESS



O Stonevik é um dos principais vinhos produzidos pela Vik Chile

A garrafa como obra de arte

Vinho e arte caminham juntos, quando se trata da Vik Chile. A vinícola foi considerada a segunda melhor do mundo pela lista *World's Best Vineyards* (Melhores Vinhedos do Mundo) em 2024 e oferece uma experiência luxuosa pelo Vale de Millahue, em Colchagua, contando com um hotel e três restaurantes nos 4,3 mil hectares do vinhedo. Criada pelo casal norueguês Alex e Carrie Vik, o espaço explora a arte em todos os aspectos, inclusive na produção de vinhos, com atenção aos detalhes de cada processo.

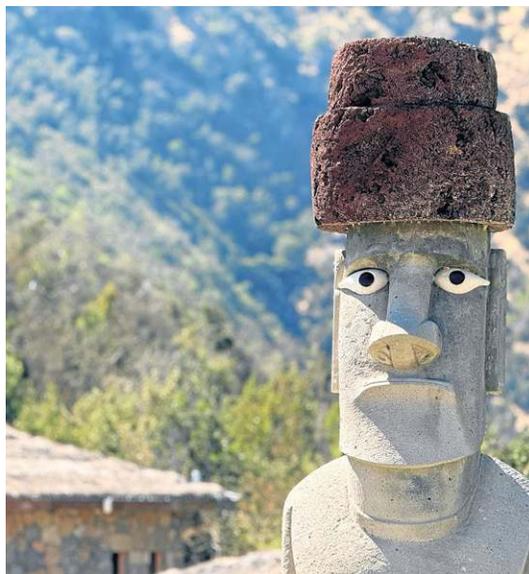
Dos quartos de hotel aos rótulos das garrafas, obras artísticas ocupam um papel de grande importância para a vinícola. A decoração dos espaços é feita por pintores e escultores, e cada quarto do hotel tem um tema, com obras assinadas por diferentes artistas de todo o mundo. Segundo a chefe de comunicação da vinícola, Myriam Parra, a arte tem a função de aproximar o público de maneira personalizada. "A arte e a beleza são coisas subjetivas e, por isso, criam uma conexão única com cada um", explica.

Além da decoração, não é exagero afirmar que a Vik trata cada garrafa como uma obra de arte. O objetivo da vinícola é desenvolver o

melhor vinho do mundo, e o responsável pela "criação artística" em forma de bebida é o premiado enólogo Cristián Vallejo. Ele define todos os detalhes, da colheita das uvas até a temperatura ideal de consumo do produto final. A vinificação por si só já é um processo complexo, e o trabalho de Cristián é conseguir tirar da uva o melhor vinho possível. "Na produção, cada detalhe importa. Para nós, o vinho é uma arte com dois autores, a natureza e o enólogo", diz o profissional.

A preocupação de Cristián não está restrita aos vinhos. Um dos maiores objetivos do enólogo da Vik é criar um vinho de altíssima qualidade, com máximo respeito à natureza e ao meio ambiente, dando muito valor àquilo que as terras chilenas são capazes de oferecer. "Seguimos a ideia da enologia circular, uma categoria da produção de vinhos que consiste em desenvolver a bebida com, desde e para a natureza. Criamos vinhos com aquilo que a terra nos oferece, priorizando o que é nativo do Chile", descreve.

O jornalista viajou a convite da companhia aérea Latam e da Federação de Empresas de Turismo do Chile (Fedetur)



A vinícola Santa Cruz presta homenagem aos povos originários chilenos