

TOP GOURMET



A colunista Dani Hispagnol e Leandro Pereira comandam a agência Gouté-Gourmet Travel Experience



DO VALE DE MILLAHUE AO BRASIL

No Vale de Millahue, região central do Chile, a cerca de 200 quilômetros (duas horas) ao sul de Santiago, uma nova propriedade de 4.325 hectares foi construída no ano passado, coberta por vinhedos que se espalham por vales e colinas, tendo como pano de fundo a Cordilheira dos Andes. Os vinhedos já vinham sendo construídos desde 2009, e em agosto seus vinhos prontos chegarão ao Brasil.



Gouté – Gourmet Travel Experience: goute.com.br
 Contato: danihispagnol@goute.com.br

Construção Futurista e “Arquitetura Verde”

O hotel é uma construção futurista no alto de uma colina com vista em 360°, cujo teto de titânio em curvas remete à linguagem de Frank Gehry e Richard Serra. No plano inferior, a piscina de borda infinita de ardósia parece se estender ao longo dos vales e lagos, oferecendo a sensação de estarmos nadando sobre a paisagem. De “arquitetura verde”, o projeto busca minimizar o uso de energia e recursos naturais, priorizando a ventilação natural, o uso de tubos de aquecimento solar, a coleta de água das chuvas, tendo também investido em sistemas inteligentes de eficiência energética. A reciclagem de resíduos complementa as diretrizes sustentáveis da propriedade. Lareiras fornecem calor adicional ao ambiente quando necessário.

A Gastronomia, o Terroir e a Produção do Vinho

São inesquecíveis os piqueniques e jantares em meio aos vinhedos e os passeios por trilhas ao Valle de Colchagua para conhecer os vinhedos e ver o Chile por meio dos olhos de um morador local. A gastronomia em si resgata o terroir chileno, privilegiando os pescados frescos do Pacífico, o salmão chileno, a parilla sul-americana e boas carnes – grande parte defumadas ali mesmo. Os ingredientes são trazidos de produtores da região, além de pães caseiros e doces preparados artesanalmente. Ali o conjunto vitivinícola se baseia num conceito



holístico de sinergia entre a terra, o homem, o clima e a alta tecnologia. O Chile, aliás, vive uma nova fase das viñas boutique, marcada por vinhos produzidos de forma artesanal, elaborados com leveduras naturais, unindo novas e antigas maneiras de fazer vinhos. Os barris são de carvalho francês novos, e uma prática de produção sustentável é aplicada, fazendo uso da energia solar e reaproveitando a água da chuva armazenada em um lago para irrigar os 400 hectares



de vinhedos. Uma ótima novidade para quem aprecia o ciclo do vinho, a natureza, modernidade e o conforto.

