



VIK ANUNCIÓ LOS GANADORES DE LA PRIMERA VERSIÓN DE WINE LAB

Como una manera de avanzar en su compromiso social con la industria del vino en Chile, Viña VIK lanzó en 2023 Wine LAB, un proyecto que busca descubrir y potenciar nuevos talentos en enología y potenciar sus carreras y futuros desafíos. El proyecto Wine LAB de VIK ha permitido a la viña reforzar su estrategia de innovación, la cual se ha venido fortaleciendo a lo largo de sus 19 años de existencia.



El objetivo de este concurso de innovación en enología permitió forjar una alianza inédita entre la academia y la industria vitivinícola. Así fue como alumnos destacados de las facultades de enología de tres reconocidas universidades chilenas, pudieron disfrutar de una pasantía de trabajo en viña VIK, la que abrió las puertas de su bodega y procesos a la comunidad universitaria. El equipo liderado por el enólogo jefe Cristián Vallejo promovió durante varios meses que cada alumno recibiera la posibilidad de hacer sus propias mezclas, en los porcentajes que ellos definieron con cepas de vinos VIK y que trabajaran en procesos de guarda utilizando barricas VIK y técnica "Barroir".

Recientemente, el pasado 15 de diciembre del presente año, se definió a los ganadores de la primera versión del proyecto "VIK Wine LAB", donde un exigente jurado nacional e internacional realizó una curatoría de los ensamblajes de 26 alumnos de las facultades de Agronomía y Enología de la Universidad de Chile, Universidad Católica y la Universidad de Talca. "Los resultados fueron sorprendentes. Pudimos apreciar el talento joven y enorme capacidad de trabajo de estos enólogos, quienes deslumbraron al jurado y a la industria con sus apuestas enológicas, de alta calidad" señaló Cristián Vallejo, Enólogo Jefe de VIK.



COMUNICADO DE PRENSA

Santiago, 18 de diciembre de 2023

WINE
LAB 



La ceremonia de premiación contó con la presencia de Alexander y Carrie Vik, fundadores de la viña junto a autoridades de las universidades y personas de la industria vitivinícola.

El veredicto se llevó a cabo luego de 2 sesiones de cata, donde los jurados divididos en 3 grupos quienes cataron 9 vinos distintos, seleccionaron a los 3 mejores exponentes por mesa y nuevamente, todos juntos eligieron al ganador.

Dos alumnos de la Universidad de Talca obtuvieron el primer y segundo lugar respectivamente: Sebastián Farías y Katherine Cruz. El tercer lugar quedó para una alumna de la Universidad de Chile, Katherine Cortés.



El ganador se hizo acreedor de un viaje a Francia y una visita a las instalaciones de Sylvain (uno de los mayores proveedores de barricas en el mundo), para luego visitar Italia donde será recibido por Enológica Vason (empresa especializada en la selección de materias primas y la formulación de productos para la industria enológica), además de la posibilidad de crear su propio vino hasta la etapa final, con packaging incluido y con el apoyo de Enología, Marketing e insumos que apoyen su difusión. El segundo lugar, por su parte, se hizo acreedor de un viaje a Portugal, donde será recibido por R-Cork (una de las corcheras más relevantes del mundo) y luego visitará Italia con Enológica Vason.

El jurado estuvo compuesto por el periodista Patricio Tapia (Descorchados Chile y Brasil), Mariana Martínez (sommelier y editora de vinos) Alejandro Iglesias (Argentina, jurado de Decanter), Eduardo Milán (Brasil, jurado Decanter), Jean-Luc Sylvain (dueño de la tonelería Sylvain de Francia), el gerente general de R-Cork Henrique Ribeiro de Portugal, la enóloga de Valle Secreto, Alejandra Vallejo, el enólogo de Maturana Wines, José Miguel Maturana, el enólogo Jefe de VIK Cristian Vallejo, la gerente de Marketing, Andrea García, la enóloga de VIK, Priscila Fernández y Mario Oliva, Gerente Vitícola de VIK.



COMUNICADO DE PRENSA

Santiago, 18 de diciembre de 2023



El jurado estuvo compuesto por el periodista Patricio Tapia (Descorchados Chile y Brasil), Mariana Martínez (sommelier y editora de vinos) Alejandro Iglesias (Argentina, jurado de Decanter), Eduardo Milán (Brasil, jurado Decanter), Jean-Luc Sylvain (dueño de la tonelería Sylvain de Francia), el gerente general de R-Cork Henrique Ribeiro de Portugal, la enóloga de Valle Secreto, Alejandra Vallejo, el enólogo de Maturana Wines, José Miguel Maturana, el enólogo Jefe de VIK Cristian Vallejo, la gerente de Marketing, Andrea García, la enóloga de VIK, Priscila Fernández y Mario Oliva, Gerente Vitícola de VIK.





COMUNICADO DE PRENSA

Santiago, 18 de diciembre de 2023



Mayores antecedentes:

• Wine LAB 2023 contó con el apoyo de auspiciadores como Banco Santander Chile, Tonelería Sylvain, R-Cork y Vason. Además de la colaboración de las siguientes empresas y universidades:

- Vinicas
- Juclas
- Antalis
- Laffort
- Macaya y Waak
- Navarro y Cía.
- Value Juice
- JVD Estudio
- SKY Airlines
- Riedel
- Universidad de Chile
- Universidad de Talca
- Pontificia Universidad Católica
- Facultad de Ciencias Agrarias

• Descubre más de nuestra innovación Barroir en estos videos:

<https://youtu.be/pG5FMDgNn1M>

<https://youtu.be/gVcBY2IN9R0>

• Viña VIK fue fundada por Alex y Carrie Vik en 2006, en Millahue, Valle de Cachapoal, con el objetivo de desarrollar viñedos de clase mundial que den origen a vinos únicos.

• Con 4.500 hectáreas en el Valle de Cachapoal y junto a un equipo de enólogos, viticultores y agrónomos de excelencia ha desarrollado un terroir único que ha dado vida a premiados vinos.

• Viña VIK fue el ganador global de los prestigiosos World Travel Awards 2022 en la categoría de “World’s Leading Wine Region Hotel”.

• Su bodega y experiencia de enoturismo ha sido ampliamente destacada por la prensa internacional, junto a su propuesta enológica innovadora: el 2019 ganó el N.1 como la mejor “Wine Experience” del mundo, de acuerdo a la prestigiosa revista Wine Enthusiast.

Contacto Prensa: Andrea García, Gerente de Marketing VIK, agarcia@vik.cl