

BODEGA CHACRA

PATAGONIA - RIO NEGRO

Agencia de Noticias Bariloche

07 de octubre de 2012

Bodegas de Río Negro: Chacra, los mejores Pinot Noir del mundo

Continuando con el recorrido por las bodegas de nuestra provincia, en esta oportunidad es el turno de Bodega Chacra. Y le puedo asegurar que el título no es exagerado, los productos de esta Empresa están catalogados como unos de los mejores de Argentina y del mundo. En una comunicación vía Skype con New York, le realizamos una entrevista a Piero Incisa della Rochetta, dueño de la bodega, quien nos atendió desde sus oficinas en la ciudad estadounidense, con una cordialidad digna de destacar.

“Son vinos para beber con los ojos cerrados, escuchando nuestro paladar” asegura Piero. Y tiene razón. La bodega y sus viñedos se encuentran ubicados en Mainque, pleno valle de Río Negro. Fue fundada en 2004, y elabora cuatro líneas de vinos, tres de ellas con la uva Pinot Noir y la cuarta con la uva Merlot. Al respecto, posiblemente Usted recuerde notas anteriores donde citábamos (por sus características) a las variedades Pinot Noir y Merlot como las más idóneas para nuestras latitudes. Bien, aquí tenemos los mejores ejemplos.

Lo que se busca en cada botella de Chacra es la tipicidad del terruño, de los acontecimientos climáticos del año, de la naturaleza propiamente dicha. La bodega cuenta con las certificaciones biodinámicas más importantes. Explicar qué son los vinos biodinámicos nos va a llevar toda una futura nota, pero muy resumidamente podríamos decir que se trata de la menor intervención posible del hombre, trabajando siempre con productos naturales, siguiendo las fases de la luna, y con un respeto absoluto por el medio ambiente.

El terruño cuenta con una gran exposición solar, amplitud térmica, y un suelo fantástico para la vid, con arcilla, mucho mineral, y canto rodado. Allí se



dan algunas particularidades, como por ejemplo que algunos de los sectores aún son trabajados con caballos, al estilo antiguo. El clima de la región es benigno y moderado, lo cual junto con una decisión óptima del momento de cosecha, da como resultado vinos que, tal como nos decía Piero son “entre el Viejo y el Nuevo mundo”.

Vamos a explicar esto en líneas muy generales: los vinos del Viejo Mundo (Europa) se caracterizan por poseer una marcada acidez, no muy alto grado de alcohol, y una fruta equilibrada: en resumen son vinos para acompañar la comida. Los vinos del Nuevo Mundo son más bien lo opuesto: menor acidez, bastante alcohol, y mucha fruta, que muy bien pueden ser bebidos solos, fuera de las comidas. Esto es como consecuencia principalmente del clima. Los vinos de Chacra son de variedades para climas frescos, plantadas en un terruño muy acorde, y vinificadas muy cuidadosamente. Resultado: vinos con fruta, pero no mucha, marcada acidez, alcohol moderado, mucha mineralidad, y un balance fantástico.

En determinado momento le consulté a Piero si sus vinos soportaban sin problemas el añejamiento

y la guarda con un grado alcohólico tan bajo en comparación al resto de los vinos argentinos, y me dijo: "Soportan todos los procesos sin ningún problema, es más, los vinos franceses de la década del 50, 60, 70 y 80 tenían esta graduación o menor, con una marcada acidez, y eran (y son) increíbles", y agregó "son vinos pensados para consumir en restaurantes de alta categoría, donde la comida es el rey, y el vino la acompaña perfectamente, sin taparla".

Los grandes Pinot Noir del mundo nacieron en la región francesa de Borgoña (clima y suelos similares a los de Chacra), contando entre sus características atributos como complejidad, elegancia, equilibrio y una refrescante acidez natural: así son los vinos de los que estamos hablando. En cuanto al proceso de añejamiento, el mismo se realiza con barricas de roble francés que van desde el primer hasta el sexto uso, para obtener lo mejor de cada una de ellas.

Piero nos explicaba que todo este proceso tan cuidadoso, los rendimientos acotados, junto con los materiales de primera calidad utilizados (barricas de Francia, corchos de Portugal) hacía que los vinos tengan un valor al público elevado, pero que "bien valía la pena pagar por un producto de primerísima calidad". Y es verdad que el valor es elevado, son vinos para situaciones especiales o para un gran regalo. Pero son espectaculares. Estas son las cuatro líneas de vinos de Chacra:

- Mainqué 2010 Merlot: Vino 100% Merlot, con 13.5% de alcohol y 24 meses de añejamiento en barrica francesa. Exquisito. Valor al público promedio: \$ 230.

- Barda 2011 Pinot Noir: Vino 100% Pinot Noir, con 13.6% de alcohol y 12 meses de añejamiento en barrica francesa. Muy equilibrado. Precio al público promedio: \$ 170.

- Chacra 55 2011 Pinot Noir: Se llama "55" porque es el año en el cual fueron plantadas las vides que dan las uvas, 1955. Vino 100% Pinot Noir, 13.3% de alcohol, 14 meses de barrica francesa, 5.43 g/l de acidez. Riquísimo. Valor al público promedio: \$ 370.

- Chacra 32 2011 Pinot Noir: En 1932 fueron plantadas las vides que otorgan este vino, de allí el nombre "32". Vino 100% Pinot Noir, con 12.4% de alcohol, 22 meses de barrica francesa y una acidez de 5.77 g/l. El alta gama de la bodega. Excelente. Valor al público promedio: \$ 500.

Para establecer el valor al público consultamos en varias vinotecas de distintas localidades, ya que si bien la bodega estipula un precio, el juego de la oferta y la demanda también hace su parte. Y como bien decía Piero Incisa della Rochetta, los vinos de Chacra son excelentes, de categoría mundial, admirados y halagados por los críticos de todo el mundo, los cuales se rinden ante estos exponentes. Y lo más importante, son hechos en Río Negro.

| Diego Di Giacomo