

BODEGA CHACRA

PATAGONIA - RIO NEGRO

La Nacion

Domingo 03 de febrero de 2013

Vinos con el espíritu del Dante

Los vinos italianos pegaron un salto en 1968, cuando el marqués Mario Incisa della Rocchetta vendió fuera de Italia el vino que venía tomando en su finca de San Guido en la Toscana. Se llamó Sassicaia y estaba elaborado con uvas francesas, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc.

Para 1977, en todo el mundo se comparaba el Sassicaia con los vinos de Burdeos.

Entre los nietos que lo probaban estaba Piero, hoy de 45 años, que desde los cinco compartió la ceremonia de tomar sorbos de vino y hablar con su abuelo y primos sobre

las sensaciones que le producía. Entre los vinos preferidos del marqués estaban los Pinot Noir de Borgoña, cepa que no encontró en la Toscana el terroir adecuado.

Una de sus primas, Noemi Cinzano, se casó con el enólogo Hans Vin Dindinger y se dedicaron a hacer vino en la Patagonia argentina. Fue Vin Dindinger quien le llevó a Piero un Pinot Noir de Humberto Canale a Nueva York, ciudad donde

vive algunos meses al año. Vin Dindinger creció en Francia tomando los mismos vinos que Piero y el entendimiento fue inmediato. En 2004 llegó la posibilidad de comprar un viñedo muy antiguo, con vides de 1932 y 1955 en Mainqué, al norte del Alto Valle de Río Negro. Piero no dudó y fundó la bodega Chacra. Allí continúa el Sassicaia, elabora



Un encuentro fecundo: el de las vides italianas y argentinas.

los Pinot Noir Chacra 32, Chacra 55 y Barda, y el Merlot Mainque.

La producción limitada se vende en 18 países y la prensa especializada internacional los ha comparado con los Pinot Noir franceses. Los vinos tienen certificación orgánica y biodinámica, un

legado que Piero debe también a su abuelo, autor de varios libros sobre biodinamia que son bibliografía obligatoria de la carrera de agricultura en la universidad de Pisa..

Más datos

www.bodegachacra.com

www.sassicaia.com

| Silvana Pini