



VINOS

Portada » Blog » Roka Malbec 2019 de Bodega Chacra en Patagonia

Roka Malbec 2019 de Bodega Chacra en Patagonia

Publicado por
DANIELA DÁVILA

Categorías
VINOS

Fecha
JUNIO 19, 2021

Comentarios
0 COMENTARIO



Hoy te voy a hablar un poco sobre Bodega Chacra y su delicioso vino llamado Roka Malbec 2019, la primera etiqueta de la variedad Malbec que producen.

La bodega

Fundada en 2003 por Piero Incisa, bodega Chacra se ubica en Mainqué en Alto Valle del Rio Negro.

Tuve la oportunidad de visitarla brevemente por primera vez en 2007 y luego un par de años más tarde, me quedé en la bodega un par de días en época de vendimia. Puedo decirles que recuerdo este lugar como un verdadero edén patagónico.

Siempre vi a Piero como un hombre alegre y detallista. Junto con su equipo de trabajo respetan el medio ambiente siguiendo principios biodinámicos y crean vinos que considero son como fotografías de un viñedo, ese tipo de fotografías donde no necesitas usar ningún tipo de filtro, porque naturalmente son bellísimas.

Esta bodega posee hectáreas viejas plantadas en 1932, en 1955 y varias plantadas hace 20 años en promedio.



Bodega Chacra situada en Alto Valle del Rio Negro

<https://www.bodegachacra.com/>

La biodinamia como estilo de vida

En bodega Chacra, *ven a las granjas como organismos vivos complejos* Su enfoque de la agricultura se centra en la relación entre suelos, plantas y animales para mantener un sistema de auto nutrición, evitando intervenir siempre que sea posible.

Cualquier tipo de fertilizante artificial, pesticida y herbicida tóxico está categóricamente prohibido.

Todos sus *preparados biodinámicos* provienen de plantas y animales de la finca, los cuales brindan vigor en la planta, reforzando sus defensas y protección contra enfermedades.

Biodiversidad como leitmotiv

En la finca conviven una gran diversidad de animales, plantas y las personas que trabajan allí.

Cuentan con un *huerto donde cultivan varias verduras y hierbas aromáticas.*

Crían **cabras, ovejas y cerdos**. Sus **caballos** asisten en varias tareas agrícolas y están acompañados por varios perros, cabe mencionar que el nombre de su vino rosado "Nacha", es en honor a una de sus perras.

Por último, pero no menos importante, las **abejas** son un eslabón esencial en el ecosistema, en la agricultura biodinámica y en la finca. *"Su producto más dulce no es la miel, sino la continuidad de la vida"* – recitan en la bodega.

Roka Malbec 2019 de Bodega Chacra

Lunita, es el nombre de la finca donde esta plantado el Chardonnay (producen un vino en conjunto con Jean-Marc Roulot, productor de vino y amigo de la Borgoña), pero también aquí están las parcelas de Malbec.

Roka sale de un viñedo plantado en los años '40, que posee la tierra más limosa que tienen en *Chacra*, con una base calcárea típica de la zona.

Este es un *viñedo de pie franco*, es decir, una vid no injertada y *selección masal*, donde el método de propagación de la vid está basado en la identificación de los mejores ejemplares dentro de la población de plantas del viñedo.

Roka Malbec fermenta gracias a levaduras indígenas y sucede 100% en recipientes de hormigón.

"En Chacra los vinos se hacen solos" – dice siempre Piero.

El equipo trabaja el viñedo y cuando llega la uva a la bodega, inicia la fermentación espontáneamente y le dan la mínima intervención posible durante todo el proceso.

Roka Malbec tiene una crianza de 11 meses, 75% en concreto y 25% en barricas de roble francés de tercer uso.

Mis notas de cata

Les cuento que me encontré en este *Roka Malbec 2019* un color ciruela rojizo. De intensidad media y brindando muy buena proporción de luz, lo que hace todo vino que brilla.

En nariz es fresco, con fruta roja y negra, encontré arándano y frutilla, también hay una sutil nota terrosa, algo de hongos y también una nota verde, me cuesta un poco identificarla, me recuerda a una flor de cardo.

Al rato me pongo a mirar detenidamente la etiqueta, y aparecen ahí unas flores, conociéndolos un poco, son flores que crecen en el lugar y se parecen mucho a las flores de cardo. ¿Serán? ¿ustedes que piensan?

En boca tiene una entrada sutilmente dulce y frutada, es un vino franco donde se repiten esas notas de frutilla y aparece la cereza negra además de una nota a ciruela fresca. Es un vino de estructura amable, jugoso, muy fresco y elegante y lo encontré fácil de beber.

Armonizaciones...

Particularmente se me ocurrió **acompañarlo con un risotto de osobuco**, carne que tuvo cocción larga junto a cebolla y zanahorias y que sumada al *mantecato* del arroz, el plato armonizó excelente con este Malbec fresco.

Son muchas las combinaciones que pueden quedar bien con este tipo de malbec, definitivamente cualquier cocción larga, donde la pieza de proteína se vuelve muy tierna y las verduras un tanto dulces, van excelente con este malbec.

Si sos vegetariano, este malbec con unas berenjenas a la parmesana, algo así como una lasaña de berenjenas hecha con tomate, queso y albahaca, quedará excelente.

También platos donde haya hongos, por ejemplo, una pizza o una guarnición de hongos salteados con ajo, son opciones que en mi humilde parecer le van perfecto.

Ustedes ya probaron este vino? ¿Qué les pareció? Los leo!!

Tag: **Alto Valle del Río Negro, biodinamia, bodega chacra, Mainqué, malbec, piero incisa, Roka Malbec**

Share:    