

Los Buenos Vinos Argentinos

EDICIÓN
2009

CABA DE VINOS

SELECCIÓN POR ELISABETH CHECA Y FEDERICO FIALAYRE

TAPAS A ROSCA ¿SÍ O NO?
CEPAJES + ÚLTIMAS TENDENCIAS
OTRAS MIRADAS SOBRE
EL VINO ARGENTINO
VINOS BIODINÁMICOS



9 789879 952269

Chacra

EL MARQUÉS PIERO INCISA DELLA ROCCHETTA, DUEÑO DE BODEGAS EN ITALIA Y PRODUCTOR DEL SASSICAIA, UNO DE LOS GRANDES VINOS DEL MUNDO, ES UN PERSONAJE ALGO VISCONTIANO, CÁLIDO, CON HUMOR REFINADO. ESTÁ FELIZ CON SU BODEGA CHACRA, EN RÍO NEGRO, EN MAINQUE, ENTRE GENERAL ROCA Y VILLA REGINA, DONDE SE DEDICA A ELABORAR SOLAMENTE PINOT NOIR. SIN DUDA, ES EL MEJOR PINOT NOIR DE ESTA PARTE DEL MUNDO. TANTO PIERO COMO EL DANÉS HANS VINDING-DIERS, Y UN NUEVO ENÓLOGO FRANCÉS, PUSIERON EL ACENTO ESPECIALMENTE EN LOS VIÑEDOS, TRATADOS CON ALGUNOS DE LOS PRINCIPIOS DE LA AGRICULTURA BIODINÁMICA. LOS VINOS BARDA, CHACRA 55 CHACRA 32 –ESTOS ÚLTIMOS NOMBRES SE REFIEREN A LA ANTIGÜEDAD DEL VIÑEDO–, SON ESCASOS Y CAROS.



€110

BARDA 2007

Tiene ese color refinado, un rubí que vira al gris, tan particular del Pinot Noir, en aromas toda la tipicidad del Pinot Noir, con el exotismo que les depara esta parte del fin del mundo. Raúl de la Mota ya aconsejaba al enólogo danés insistir con el Pinot Noir sin intentar imitar a la Borgoña. En estos vinos se consiguió. Para plato con carnes trémulas, como conejo braseado o truchas *au blue*. Consideramos que el de menor precio es el más expresivo de la serie.



€280

CHACRA 55 2007

De viñedos orgánicos y biodinámicos, exhibe los descriptores del Pinot Noir de la Borgoña aún más acentuados con la *exuberancia prefiloxera*, afirma el *wine-maker*. Antes de lanzarse a estos vinos el marqués probó cuatrocientos Borgoña. Este varietal pasó once meses en barricas de roble francés. Tiene aromas a frutos, entreverados con hongos y trufas. De una elegancia absoluta, un tinto para enamorarse. Del vino, del marqués o de su prima, la condesa.



€380

CHACRA 32 2007

De un viejísimo viñedo de 1932, perteneciente a un viñatero llamado Pini, descubierto por el *winemaker* danés junto a Piero, el marqués. De allí sale el Chacra 32, cosecha 2007, que según el enólogo Hans Vinding Diers, tiene la exuberancia de los vinos de la Borgoña prefiloxera. Sutileza en aromas levemente frutados contra un fondo de trufas y tierra húmeda. Los taninos están presentes pero no incomodan. Nos gustaría probarlo en un par de años. O en veinte. Absolutamente borgeña, pero con más emoción.

