

Maya Sommelier

Viajes y Copas

LUNES 24 DE NOVIEMBRE DE 2008

Bodega Chacra, la estrella de Sassicaia en la Patagonia Argentina.



Foto: Buenacepa.com

En el Alto Valle del Río Negro se encuentran los mas antiguos exponentes de la industria vitivinícola de la Patagonia Argentina. A 40 grados de latitud Sur está ubicado este oasis de clima continental en donde los vientos constantes provenientes de la Cordillera de los Andes soplan contribuyendo a la sequedad del ambiente y a su vez a la sanidad de las uvas, haciendo de esta zona un lugar apto para los cultivos orgánicos y biodinámicos.

A este lugar llegó Piero Incisa Della Rocchetta en el 2004, quien adquirió unos viñedos abandonados plantados en 1932. Piero quien tiene una prestigiosa historia familiar ligada a la cultura vitivinícola en Italia, quienes crearon nada más y nada menos que **Sassicaia**, una de las grandes estrellas de los vinos de Toscana.

Bodega Chacra tiene como filosofía hacer vinos respetuosos de la naturaleza y donde la mano del hombre solo interviene lo necesario para que el terroir se exprese a través de sus vinos. La uva y la tierra aquí son las protagonistas por encima de los procedimientos tecnológicos y modernos.

Piero se enamoró de los Pinot Noir de Patagonia después de que su amigo el winemaker danés Hans Vinding Diers, consultor de Bodega Humberto Canale en los años noventa, le diera a probar uno de estos caldos. Es así como crea esta Bodega pequeña, en donde los vinos se elaboran de manera artesanal, utilizando los métodos biodinámicos en el cultivo de la única uva que se produce en Chacra: la delicada, elegante y difícil de cultivar Pinot Noir.

Es un recinto pequeño en donde las paredes recuerdan el color de los suelos de la zona, la luz se cuela de manera difusa por ventanas verticales escondidas en la fachada del edificio, con cubas de cemento en las cuales los preciados granos de Pinot se transforman en vino, y en el centro del piso de la estructura se encuentra la emblemática estrella de Sassicaia. Tres vinos degustamos en esta visita, obviamente tres Pinot Noir, ninguno de ellos pasa por los procesos de filtración o clarificación.



Barda, Bodega Chacra, Pinot Noir, Patagonia, Río Negro, 2007.
Tenue color rojo carmín, en nariz delicadas y discretas notas de violetas dan paso a las cerezas en alcohol. Fresco en nariz, en boca presenta un volumen ligero, con final largo y persistente con reminiscencias minerales de grafito. Este Pinot se desgrana a mano, y al terminar el proceso de fermentación pasa 11 meses en barricas de roble francés. Las uvas son parte de viñedos propios y parte son adquiridas de cultivadores locales.

Cincuenta y Cinco, y Treinta y Dos son los años en que fueron plantados los viñedos que se utilizan para elaborar estos dos vinos.



Cincuenta y Cinco, Bodega Chacra, Pinot Noir, Patagonia, Río Negro, 2007.

Finos y elegantes aromas de fruta roja fundidos con notas minerales. En boca goza de una ligereza seductora, es franco e intrigante... con un final amargo muy discreto y balanceado.

Retrogusto perfumado, un vino que necesita tiempo para ofrecer lo mejor de sí.

El 50% de la cosecha fermenta con las uvas enteras en una sola cuba junto con las que han sido prensadas, así se logra una semi maceración carbónica, en donde las uvas enteras pasan por un fermentación intracelular. Hace la fermentación maloláctica natural durante 2 meses en barrica en contacto con sus lías, para después madurar en roble francés por 11 meses.



Treinta y Dos, Bodega Chacra, Pinot Noir, Patagonia, Río Negro, 2007.

De nariz, compleja y encantadora. Muy floral, con notas de rosas fundidas con aromas animales que recuerdan al cuero, con fondo de grafito.

La entrada es expresiva, las características aromáticas se repiten en el paladar, regalándonos una textura sedosa de persistente final.

Este vino pasa 11 meses de crianza en barricas de roble francés en donde hace la fermentación maloláctica.

La cosecha y el despalillado de estos vinos se realiza manualmente, se usan las levaduras naturales de la uva, y se trata de intervenir lo menos posible en el proceso de vinificación.

Los vinos de Bodega Chacra con reflexivos, introspectivos que merecen tiempo para ser disfrutados, que nos hacen pensar, buscar sus aromas y te invitan a tomarlos poco a poco y apreciar cada sorbo. Son vinos para personas que se toman el tiempo para disfrutar los pequeños placeres de la vida.

Publicado por mayra en 21:28

1 comentarios Enlaces a esta entrada

Etiquetas: [Argentina](#), [Bodega Chacra](#), [Patagonia](#), [Piero Incisa Della Rocchetta](#), [Río Negro](#), [Sassicaia](#)