

El marqués del Pinot Noir

El productor del Sassicaia, uno de los mejores vinos del mundo, hace aquí en su bodega Chacra unos Pinot Noir que hay que probar alguna vez en la vida.

ELISABETH CHECA

Se presentó en Buenos Aires la última cosecha de los vinos del marqués Piero Incisa Della Rocchetta, dueño de bodegas en Italia y productor del Sassicaia, uno de los grandes vinos del mundo. El marqués es un personaje algo viscontiano, cálido, con un refinado humor, feliz con su bodega Chacra, en Río Negro, en Mainque –entre General Roca y Villa Regina–, donde se dedica a elaborar solamente Pinot Noir. Es el mejor Pinot Noir de esta parte del mundo. La idea de instalar una bodega en este lejano sur se le ocurrió en New York cuando junto con su prima Noemí y su amigo el *wine maker* danés Hans Vinding-Diers probaron el Pinot Noir Marcus de Humberto Canale, en esa ocasión una obra de Vinding-Diers. Fue un flechazo. Este hacedor de vinos, con experiencia en Bordeaux, trabaja ahora para el marqués y también para su prima, la condesa Noemía Marone Cinzano, dueña de la vecina, mínima

bodega Noemía, donde la estrella es, sobre todo, el Malbec.

Una vez en Río Negro, encontraron un viejísimo viñedo de 1932. De allí sale el Chacra 32, cosecha 2007, que según el danés tiene la exuberancia de los vinos de la Borgoña pre-filoxera.

Hace muy poco tiempo había probado Chacra 55 –de la cosecha 2006, de viñedos de 1955– y el de precio mas bajo de la línea, Barda. Los tres son de una elegancia apabullante, absolutamente Pinot Noir, con aromas a otoño y hojarasca, asociación que me producen los buenos vinos de esta variedad.

En la presentación, tanto Piero como el nuevo enólogo francés Thomas Christen pusieron el acento en los viñedos, tratados con algunos de los principios de la agricultura biodinámica, pero sin fundamentalismos. De esta filosofía se toman ciertas prácticas, como la poda, la cosecha y otras tareas en el viñedo según los ciclos de los astros y la naturaleza. En la bodega



El marqués Della Rocchetta, dueño de bodegas Chacra, y el enólogo francés Thomas Christen. Todo Pinot Noir.

la botella



Bodega de Fin del Mundo Ventus Patagonia (\$10)

Un milagro. Briosos blend de Merlot-Malbec-Cabernet Sauvignon, la santa trinidad argentina, elaborado por el genial enólogo Marcelo Miras, quien trabaja codo a codo con Michel Rolland. El francés no se ocupa de este tinto, solo se encarga de los top de la bodega, pero reconoce su calidad. Es el vino de menor precio de esta bodega familiar que cambió el mapa del vino en la Argentina, en San Patricio del Chañar, Neuquén. Un homenaje al viento patagónico, ese que garantiza la sanidad de los viñedos y le da un carácter especial. La luminosidad, las noches frías y los días soleados hacen el resto. Joven, frutado, apetecible, jugoso, nada mejor para un asado con multitudes sedientas.

se utilizan piletas de hormigón –nada de acero inoxidable–, a la vieja usanza. "No hacemos vinos modernos", enfatiza el marqués. Claro que no, si vinos modernos son esos tintos pesados, hiperconcentrados, casi rústicos.

Los vinos Barda (\$105), Chacra 55 (\$250) y Chacra 32 (\$350), –en estos dos los nombres refieren a la antigüedad del viñedo– son escasos y caros. Son lo que el mundo busca: vinos de terroir, cada vez más cuidados. Se parecen y no se parecen al Borgoña; en realidad son mejores que algunos Borgoñas desvaídos. Éstos muestran tonos más oscuros y profundos, esos colores que solo se consiguen en terruños patagónicos, en vinos o en manzanas, la bendición de la amplitud térmica. ➡