

Pinot Noir

¿Bebemos buen Pinot Noir? Intentamos responder esta pregunta mediante un relevamiento de los ejemplares más notables que se producen en la Argentina. Hay noticias buenas y malas. Si quiere saber en qué consisten unas y otras, siga leyendo.

Por Marcelo Solá

De moda. Esas dos palabras definen el estado actual de la Pinot Noir en el mundo. Parece ser la preferida de los amantes del vino más tendientes al romanticismo, quienes suelen definirla como delicada y caprichosa, capaz de ofrecer incontables matices dentro de un estilo marcado por la sutileza. “Sería feliz bebiendo sólo Pinot Noir y Riesling” he oído afirmar al categórico crítico norteamericano Stephen Tanzer, a quien, debo decir, no calificaría de romántico.

Preconceptos e incoherencias

Sutil, de color poco profundo y cuerpo ligero, son frases que oiremos decir a no pocos conocedores a la hora de explicar qué podemos —o debemos— encontrar dentro de una botella de Pinot Noir. Si bien hay una tendencia natural de la variedad hacia esas características, sospecho que hay algunos preconceptos y, tal vez, falta de experiencia, detrás de dichos comentarios. En los peores casos, son excusas para justificar vinos pálidos, insulsos y aguachentos. La Pinot Noir puede no ser así. Circunscribirla a ese estilo me parece un error. Nunca permita, estimado lector, que le vendan insipidez disfrazada de sutileza. No son lo mismo.

La Pinot Noir puede dar vinos extremadamente aromáticos y sabrosos. En algunos casos, llega a dar vinos relativamente oscuros y concentrados —nunca tanto, claro está, como los Syrahs o Cabernets más corpulentos. Muchos Pinots de California y ciertos ejemplares de la Borgoña de añadas excepcionales —pletóricas de sol y calor— ostentan una concentración considerable. De hecho, hay expertos británicos que sostienen que distinguir a ciegas un Pinot Noir de la Borgoña de un Cabernet Sauvignon de Burdeos es una tarea bastante más complicada de lo que parece.



De izquierda a derecha: dos Pinots caros que defraudaron, el Salentein Primus Pinot Noir 2004, del Valle de Uco, Mendoza, y el Marcus Pinot Noir Gran Reserva 2005, del Alto Valle del Río Negro, Patagonia, junto al más barato y superior Doña Paula Pinot Noir 2005, de Luján de Cuyo, Mendoza.

He notado cierta incoherencia en supuestos expertos que denostan los ejemplares más concentrados de Pinot Noir —pontificando que tal corpulencia va en contra de la naturaleza delicada y sutil de la variedad— y luego festejan (o prefieren en catas a ciegas) las añadas de la Borgoña que producen los Pinots más concentrados y

oscuros. Esos mismos paladares que se quejan porque los vinos corpulentos, a su entender, son todos iguales, son los que más suelen lamentarse cuando el Pinot Noir no es todo igual al de la Borgoña (una queja intrínsecamente incoherente, ya que la Borgoña produce una gama de estilos tan variada que “Pinot Noir de la Borgoña” puede implicar casi cualquier cosa).

Así que no espere sólo vinos claruchos y apagados cada vez que abre un Pinot Noir. No subestime a esta nobilísima variedad que, bien tratada, puede dar vinos intensamente expresivos.

La oferta local

Si tuviese que describir la oferta de Pinot Noir nacional en una palabra, diría polarizada. Por un lado, tenemos un puñado de Pinots argentinos que valen la pena: aromáticos, sabrosos y equilibrados. En el extremo opuesto, encontramos ejemplares aguachentos, poco expresivos, amargos en exceso y plagados de notas vegetales o directamente sucias. Poco hay en el medio. Sin embargo, el panorama no es desalentador: hoy hay Pinot Noir argentino de buena calidad. No me hubiera atrevido a afirmar tal cosa hace tres o cuatro años. Sólo es cuestión de saber qué comprar.

En nuestra Guía de Compras, a partir de la página 54, podrá encontrar los puntajes, precios, y notas de cata completas de los vinos probados.

Nuestro favorito resultó ser el Chacra Treinta y Dos Pinot Noir 2005 (91 puntos; \$300). Lo elabora el talentoso enólogo dinamarqués Hans Vinding Diers (también enólogo de los excelentes Malbecs patagónicos de Bodega Noemía) en un incipiente emprendimiento del italiano Piero Incisa della Rocchetta, productor del mundialmente famoso vino toscano Sassicaia (www.sassicaia.com). Las uvas provienen de viñas plantadas en la Patagonia, como insinúa el nombre del vino, en 1932. Vinding Diers encontró el viñedo perdido en el Valle Azul (Río Negro), lo puso a punto y comenzó a extraer de él este Pinot Noir altamente valorado en el exterior. El vino presenta una concentración aromática fabulosa. Combina muy armoniosamente notas frutales, especiadas y de madera, enmarcadas por taninos sedosos y una acidez fresca. Esta última característica, acidez fresca, fue denominador común en todos los vinos que más altamente puntuamos.

Al Chacra, de elevadísimo precio, le pisaron los talones dos ejemplares de precios más moderados: el Doña Paula Estate Pinot Noir 2005 (90 puntos; \$45) y el Luigi Bosca Reserva Pinot Noir 2005 (89 puntos; \$42). Ambos constituyen excelentes compras que no puedo dejar de recomendar. El Doña Paula está elaborado en un estilo donde manda la madera, pero está tan bien integrada que no obstruye a la fruta ni resulta atosigadora. El Luigi Bosca combina notas de gelatina de cerezas, golosinas y canela de manera muy armoniosa.

Los tres vinos son excelentes para acompañar una amplia gama de comidas, pero no escapa de mi pensa-



A la izquierda, nuestro favorito, el Chacra Treinta y Dos Pinot Noir 2005, proveniente de viejas viñas patagónicas plantadas en 1932. A la derecha, su casi tan bueno y bastante más barato hermano menor, el Barda Pinot Noir 2005, también patagónico y lamentablemente agotado.

miento un suculento risotto de hongos cada vez que los bebo (sugiero ver mi nota del 25 de febrero en nuestro blog, www.cataciegas.com.ar/blog). También —nunca está de más decirlo— se disfrutaron enormemente solos gracias a su intensidad de aromas y sabores, equilibrio y frescura.

El Finca La Celia Reserva Pinot Noir 2005 (85 puntos; \$37), nuevo en el mercado, nos sorprendió gratamente con una agradable combinación de fruta y hierbas en sus aromas y sabores.

Dejando de lado las buenas noticias, muchos Pinots resultaron decepcionantes. Los problemas más comunes que detectamos fueron falta de expresividad y la presencia de notas vegetales amargas o notas sucias, al punto que algunos, según nuestros criterios de evaluación, pueden ser considerados defectuosos. El que más decepcionó en este sentido fue el Salentein Primus Pinot Noir 2004 (64 puntos; \$150) cuya calidad resulta inexplicable a la luz del astronómico precio que ostenta.

Lurton Maury 2002**82** puntos \$ **60** x 500 ml

País de origen: Francia

Simple. Aromas y sabores de intensidad media a licor de cerezas y algo de pasas de uva. Dulce, acidez casi justa. Taninos firmes. Final largo. 80% Grenache y 20% Carignan.

Productor: Bodega Jacques & François Lurton
www.bodegalurton.com

Vino fortificado tinto dulce. Muestra comprada por Cataciegas. Catado el 01/07/2007.

Trapiche Gran Medalla Malbec 2004**94** puntos \$ **108**

Explosivo. Ataca los sentidos con notas de madera de roble, que luego se van transformando en anís y vainilla, todo sobre un colchón de frutas maduras, con predominio de moras e higos. Intenso y vivaz. En boca se suma una sabrosísima nota de canela. Taninos firmes pero de textura sedosa. Acidez fresca. Final muy largo, con incontables capas de sabores, alternando virtudes de lápiz, golosinas de frutilla y golosinas de vainilla. Formidable. Lo mejor que probé jamás de Trapiche.

Productor: Trapiche
www.trapiche.com.ar

Vino tinto seco. Muestra comprada por Cataciegas. Catado el 10/07/2007.

Marchiori & Barraud Malbec 2004**93** puntos \$ **75**

Exquisito de principio a fin. Pletórico de notas intensas y complejas. Se identifican tarta de moras (una nota que es posible detectar en más de un Malbec de Viña Cobos), vainilla, grafito, canela y algo de pimienta. Taninos firmes. Acidez justa. Equilibrado, armonioso y magníficamente integrado. Final largo. Sencillamente, excelente. Una buena alternativa al monumental Cobos Malbec elaborado por el mismo equipo junto a Paul Hobbs, a una fracción del precio.

Productor: Marchiori & Barraud.

Vino tinto seco. Muestra comprada por Cataciegas. Catado el 06/07/2007.

Chacra Treinta y Dos Pinot Noir 2005**91** puntos \$ **300**

Intensos aromas y sabores, limpios y cristalinos, a jalea de frutillas, jalea de cerezas y canela. En boca se suman notas de madera de roble muy finas, bien entrelazadas con la fruta, matizándola sin obstruirla. Taninos firmes de textura sedosa. Acidez fresca. Final largo, de sutil retrogusto a canela y golosinas de frutilla. Equilibrado y muy bien integrado. Delicioso Pinot Noir de viñas viejas perdidas en algún lugar del Valle del Río Negro (Patagonia).

Productor: Chacra
www.bodegachacra.com.

Vino tinto seco. Muestra comprada por Cataciegas. Catado el 20/07/2007.

Achával-Ferrer Quimera 2004**90** puntos \$ **128**

Aromas y sabores frescos, intensos y bien definidos, entre los que se identifican mermelada de ciruelas, anís y pimienta. En boca parece acentuarse la pimienta. Taninos firmes. Acidez fresca. Final largo, con retrogusto a golosinas de vainilla y de frutilla. Excelente. Un vino tan expresivo y bien hecho que resulta igualmente exquisito (aunque diferente) al día siguiente de abierto. Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc.

Productor: Achával-Ferrer
www.achaval-ferrer.com

Vino tinto seco. Muestra comprada por Cataciegas. Catado el 05/07/2007.

Doña Paula Estate Pinot Noir 2005**90** puntos \$ **45**

De aromas y sabores intensos que conjugan impecables notas de coco, madera de roble, mermelada de ciruelas y mermelada de moras. La madera está muy presente, pero en ningún momento resulta atosigadora. Taninos firmes. Acidez fresca. Final largo. Muy equilibrado. Excelentemente logrado.

Productor: Doña Paula
www.donapaula.com.ar

Vino tinto seco. Muestra comprada por Cataciegas. Catado el 21/07/2007.