

## BODEGA CHACRA

PATAGONIA ~ RIO NEGRO

*Cronista*

November 11th, 2011

### *Pinot noir femme fatale*

**La variedad con la que se elaboran muchos de los vinos más famosos del mundo se pone cada vez más de moda.**

Giorgio Benedetti

Aquí y en el mundo, el pinot noir se ha impuesto entre los amantes del vino como un cepaje romántico. No sólo es la más delicada de las variedades tintas, sino que tiene un origen sofisticado: su tierra natal está en la Borgoña francesa donde, a lo largo de los años, ha alcanzado grados sublimes de complejidad y fineza. Fue, es y siempre será una cepa muy especial porque es la columna vertebral –junto con la blanca chardonnay– del vino más famoso del mundo: el champagne.

Pero también como varietal y sin burbujas ha sido capaz de dar ejemplares únicos, el más afamado y codiciado de los cuales es el Romanée-Conti, una etiqueta de culto de la Bourgogne, de muy pequeña producción y que, año tras año, alcanza precios incalculables y es difícilísima de conseguir. Por suerte, existen muchos otros ejemplares más accesibles que también contribuyeron a que su fama se expandiera por todo el mundo.

La variedad tiene una larga historia: si bien los archivos borgoñones la remontan al siglo XIV, la tradición la lleva incluso hasta la Galia romana. Y esa antigüedad siempre fue acompañada de cierta inestabilidad genética que ha estado en el origen de numerosas mutaciones y de una alta sensibilidad a las enfermedades.

Tan complicada de vinificar para los enólogos como fascinante de beber para los consumidores, la pinot se siente cómoda en terruños fríos, ya que allí se modera su rápido ciclo de madurez y se estira hasta marzo o abril para lograr más volumen y frutalidad. Es por eso que da excelentes ejemplares en ciertas zonas de California, como Oregon o Sonoma; en Nueva Zelanda; en algunos valles chilenos y en las zonas más frescas de la Argentina, como el Valle de Uco o la Patagonia, cuna de muchos de los mejores pinot noir patrios.

#### Radiografía de una tipicidad

Sensual e inquietante como ninguna, esta variedad es capaz de seducir en segundos tanto a consumidores avezados como a quienes recién se inician en el fascinante mundo del vino. En primer lugar, por su color pálido clarete, medio amarronado y no tan profundo como el del malbec. Eso ya es parte de su tipicidad: en sus tonos suaves comienza su identidad. Rasgos propios que se advierten también en sus aromas, que muchas veces no son definidos, sino que se abren en un muy amplio abanico de efluvios: un pinot con todas las letras suele tener notas florales, frutales (frambuesa, cereza, mora o ciruela) y a veces minerales, en tanto que su crianza en roble aporta algunos acordes singulares, como higos, vainilla y ciertos tostados. Son muchos los perfiles posibles, pero todos son igual de convocantes y complejos: cuando un pinot es rico, no hay caso... Es verdaderamente rico. Pero, para entender cabalmente su carácter, hay que saborearlo un rato.

En el paladar no sólo repite su alma afrutada y liviana, sino que suma su textura aterciopelada, su acidez –que le aporta vivacidad–, sus taninos dulzones y su cuerpo liviano, sin asperezas, capaz de enamorar a cualquiera. A veces, en la Argentina, algunos ejemplares logran mayor estructura y cuerpo que lo normal sin perder por ello su sutileza. La gran pregunta que muchos se hacen es: ¿con qué tipo de comidas se puede combinar?

Bueno, mucho de esto se define por el gusto propio pero, en principio, se podría decir que, por su cuerpo liviano, es ideal para los pescados grasos, como el atún o el salmón, aunque también va con carnes no muy contundentes y sin salsas fuertes. Así y todo, muchos adoran acompañarlo con ciertos quesos que no sean muy poderosos, sino más bien elegantes.

Es que, para los fanáticos, la combinación entre ambas sutilezas hace inolvidable la experiencia. Con o sin comida, hombres y mujeres, bebedores inexpertos o exigentes paladares, aquí y en el mundo, sin distinción, todos se dejan seducir por el pinot noir.

### Presencia en la Argentina

Las dificultades para plantar y vinificar este varietal hicieron que, hasta entrado el nuevo siglo, en nuestro país sólo hubiera unos pocos ejemplares destacados, tales los casos del Primus de Salentein, del Valle de Uco, y del Marcus Gran Reserva de Humberto Canale, un pionero en tierras rionegrinas. También es real que entre aquellas etiquetas y la avalancha actual hubo algunos otros que la vieron venir y que, por eso, están muy bien posicionados, como Rutini o Luigi Bosca, dos bodegas que han trabajado este cepaje con una dedicación más allá de las modas. Pero luego —entre octubre de 2004 y marzo de 2005—, se estrenó la película *Sideways* (Entre copas), impulsada por los bodegueros californianos de pinot noir que estaban cansados de no poder torcerle el brazo al merlot, que hacía furor en los Estados Unidos. En parte a raíz del éxito del filme, de todos los rincones del planeta comenzaron a demandar cada vez más vinos elaborados sólo con este cepaje. Y, como la Argentina es el quinto productor mundial, los pedidos no tardaron en llegar.

**Un hito imposible de soslayar en nuestro país es la llegada al Alto Valle del Río Negro de la bodega Chacra, que cambió localmente el paradigma de la variedad. Primero, por los protagonistas involucrados y, luego, por la calidad objetiva de sus vinos. ¿Los personajes? Piero Incisa della Rocchetta, niño mimado de la nobleza toscana y miembro de la familia propietaria del vino Sassicaia, el más famoso de Italia; y el winemaker danés Hans Vinding-Diers, enólogo de trascendencia internacional y propietario —junto a su esposa— de la bodega Noemía, también en Río Negro. Ambos comenzaron a elaborar pinot noir en fincas viejas de Mainqué y lograron tres etiquetas de excepción: Chacra 32, Chacra 55 y Barda.**

Hoy, las opciones de buena calidad se multiplicaron, del mismo modo que las investigaciones. En este marco, vale destacar el trabajo que actualmente está llevando adelante la bodega Trapiche, con el enólogo Daniel Pi y el agrónomo Marcelo Belmonte a la cabeza: están trabajando de manera muy profunda, probando distintos clones en diferentes fincas, con diferente suelo y clima, y buscando —de manera casi obsesiva— cuál es el mejor estilo. Hasta el momento, los resultados logrados con viñedos de Ugarteche y Gualtallary son de lo más alentadores. Recordemos que Trapiche cuenta con cuatro etiquetas de pinot noir (Broquel, Trapiche Roble, Trapiche Varietal y Melodías) y es una de las bodegas que más volumen elabora y vende, aquí y en el mundo.

### El (gran) pecado de siempre

La pinot noir, como se dijo, es sumamente delicada. Es, quizá, la más femenina de las cepas. Los grandes pinot del mundo ostentan frescura, cuerpo medio, sensación táctil tersa en boca, buena acidez y cierta austeridad, además de frutuosidad y complejidad aromática. Los grandes pecados en los que a veces se cae, no sólo en la Argentina sino también en muchos otros terruños, son los excesos de madurez y de crianza en barrica. El primero arruina uno de los bienes más preciados del pinot: la frescura. Con uvas maduras y llenas de azúcares, irremediablemente se elabora un tinto mermeladoso, pesado y denso, del que cuesta repetir la copa. Y claro, alcohólico: una locura que arruina cualquier ejemplar. El segundo pecado por exceso tiene que ver con la madera: cuando se lo cría más de lo que su cuerpo aguanta, los caracteres frutales y florales se pierden en el tostado del roble y le quitan, así, todo matiz de complejidad y sutileza.

En la Argentina ha mejorado su nivel cualitativo, aunque queda mucho camino por recorrer. Pero, más allá de seguir investigando y experimentando, el éxito con el pinot noir vendrá de la mano de tintos genuinos, frescos y elegantes. Si, como se dijo, el pinot noir es la más femenina de las cepas, la excesiva concentración, la madurez y el impacto representan sólo escotes generosos. Algo que, como se sabe, llama la atención solamente un rato.

....

**Chacra 55 2010**

**Chacra / Río Negro**

**\$ 390**

**Pinot fuera de lo común y de excepcional nivel para nuestro país. Un varietal muy limpio, con fruta nítida y madera bien integrada que le suma una nota de café. Fresco, casi austero, fluido y muy equilibrado: nada se escapa de su lugar. Llama la atención lo compacto de su estructura en boca y su nervio teniendo sólo 11,4° de alcohol. Pero ahí está, ostentando un encanto y una fineza que demuestran el verdadero potencial del Alto Valle del Río Negro para este varietal. El enólogo danés Hans Vinding-Diers es su hacedor: Dios le dé larga vida. Amén. 92 puntos**

....