

EL CONOCEDOR

24 de abril 2013

Gracias Piero, Por Tus Pinot Noir 2012

Orgullosa, luego de sortear su décima cosecha y emprender el regreso a su Italia natal, Piero (propietario de Bodega Chacra) cuenta que su Barda Pinot Noir es el vino por copa más vendido en le-bernardin.com; el restaurante más selecto de Nueva York. Y que además Aldo Sohm, su multipremiado sommelier, piensa tenerlo en la carta para siempre. Y esto es una gran noticia para todo el vino argentino, porque es una prueba fehaciente y prestigiosa de que nuestra oferta vínica es muy amplia. Pero claro, eso no significa que las barreras y prejuicios estén superados, ya que al mismo sommelier le cuesta vender los Pinot Noir de Chacra por botella. Un poco porque los comensales no confían en el origen, otro poco por desconocimiento de la bodega y algo también por su precio. Lo cual demuestra que hay mucho camino aún por recorrer.

Sigo hablando con Piero, al tiempo que degusto sus Pinot 2012, y volvemos a caer en lo mismo. Cuesta que afuera se valore a un vino nacional que vaya más allá del Malbec. Porque hablando del mercado inglés, muy exigente por precios pero también por origen del vino, me cuenta que a ciegas sus vinos sorprenden, pero que a los críticos les cuesta mucho apreciarlos en su plenitud y por ende calificarlos como – al menos él - espera.

Y acá me sumo. A Piero lo conozco desde que llegó al país. Me lo he cruzado poco y tengo una gran deuda pendiente con él; conocer la bodega y sus viejas viñas. Sin embargo, lo sigo de cerca; al menos con sus vinos y sus dichos. Trato de no perderme nunca sus degustaciones porque lo reconozco como un tipo internacional, con una visión global, una experiencia de vida envidiable (ser miembro de la familia propietaria del gran ícono italiano Sassicaia tiene sus privilegios) por los vino y las comidas a las cuales asiste; y una pasión por argentina que sorprende.

Con sus primeras cosechas, todo era un cuento de hadas. Un italiano de la eno- aristocracia llega hasta más allá del fin del mundo para hacer vinos argentinos de nivel internacional. Pero sus ambiciones son mayores. Porque él no se conforma con hacer las cosas bien, porque sabe que para trascender debe hacer todo perfecto. Y, consciente

que siempre todo se puede mejorar, hizo de su obsesión por los detalles su modo de vida. Este viajero incansable no para de recorrer el mundo con sus Chacra porque está convencido de que puede.

Recuerdo que sorprendió a todos con su historia e intensiones. Salir casi de la nada con los Pinot Noir de más alto precio del mercado e ir a competir directamente con los tintos de la Borgoña parecía un cuento épico, pero a la vez sonaba convincente. Y al toque se ganó la fama de ser el mejor productor Pinot Noir del país. Algo no tan prestigioso (con todo respeto) por la escasa oferta.

Y así pasaron los años, visitando Buenos Aires cada fin de cosecha para presentar primero aquí sus vinos, aunque sus

ventas se den casi totalmente en el mercado externo. Nunca dejó de mostrar sus vinos aquí, típico de alguien que sabe que para triunfar en el mundo, primero hay que ser profeta en su tierra (bueno, la de sus vinos). Y en esos encuentros siempre mantuvimos un intercambio jugoso e intenso. Por un lado, de alguien que defendía su sueño y sus hijos vínicos con pasión y mucha consciencia. Mientras que por el otro, de alguien que solo monitorea el mercado a través de los vinos, sus terruños y sus personajes, año tras año.

Y con todos sus vinos en mi memoria puedo decir que 2012 será el año en el cual yo me convencí de lo que

Piero ha intentado hacer con todos desde su llegada. Y simplemente porque he degustado dos vinos (Barda y Chacra 55) que sugieren un lugar y una esencia que van más allá de lo técnico. Y esto no le quita mérito a la joven Marité Alanis (enóloga); al contrario. Cuando el hombre logra interpretar su terruño y embotellarlo, significa que ha llegado. Ha llegado al lugar deseado. Porque de ahora en más, los cambios en el vino ya no tendrán que ver con la madera (hoy en el 55 100% usada), ni con las técnicas de fermentación; sino más bien con los caprichos de la naturaleza. Y si de una cosecha complicada, por lluvias al finalizar el período de madurez, han salido estos dos vinos, no me imagino hasta donde llegarán en un gran año. Y mientras ellos le agradecen a Dios por una nueva cosecha en bodega, yo digo Gracias Piero.



PIERO INCISA DELLA ROCCHETTA LLEGÓ AL ALTO VALLE DE RÍO NEGRO HACE MÁS DE DIEZ AÑOS CON UNA IDEA CLARA: HACER PINOT NOIR DEL NUEVO MUNDO CAPAZ DE ECLIPSAR A LOS GRANDES TINTOS DE LA BORGOÑA. HOY, CON SUS FLAMANTES VINOS EN LA COPA, SE PUEDE DECIR QUE SUS AMBICIONES SON CADA VEZ MÁS POSIBLES