

Papo de Vinho

Agosto 12, 2013

Provei os biodinâmicos Chacra e Barda, considerados os grandes Pinots da Argentina. Conversei com o Piero Incisa della Rocchetta

Piero é da terceira geração da família italiana que fez história na Toscana. Foram os pioneiros nos Supertoscanos, com a Tenuta San Guido e os famosos Sassicaia.

Piero explicou que os vinhedos são orgânicos e biodinâmicos, com cereais e legumes plantados entre os vinhedos, que ficam nas plantas, apodrecem e nutrem o solo com oxigênio, nitrogênio e outras substâncias.

Também usam cavalo para diminuir a compactação do solo, mas tudo isso, Piero usa a sinceridade extrema para garantir: “o dia que precisar salvar os vinhedos uso o que for preciso... Mas a Patagonia é desses lugares onde as pragas não costumam dar as caras.

Para Piero “Qualquer idiota faz vinhos na Patagonia...”

Piero muitas vezes não segue os calendários de intervenções biodinâmico por entender que o meio ambiente está equilibrado e que nem os compostos naturais são necessários em algumas épocas. Falou sobre o termo muito usado, estressar os vinhedos. Os vinhedos de Pinot Noir são antigos. Se adaptaram ao clima e ao solo tão diferentes da terra original (Borgonha).

Provei o Barda 2010, o Chacra 55 - 2010, o Chacra 32 - 2008 e o Chacra Mainqué (Merlot) 2009.

O Barda 2010 é o mais barato, custa 138 reais. É um Pinot bem típico, com as notas de frutas vermelhas e rosa. Na boca é um vinho de corpo médio, taninos finos, bastante fruta, elegante, equilibrado, com ótima acidez.

O Chacra “Cincuenta y Cinco”, tem o nome por causa da idade dos vinhedos quando o vinho foi criado (55 anos). É um Pinot Noir de muito respeito, lembra mesmo um bom borgonha. Piero citou a AOC Chambolle Musigny para contar das comparações que já fez e que fizeram com seus vinhos. Realmente tem muito mais qualidade do que um Borgonha básico. Tem uma boa complexidade aromática. As frutas vermelhas aparecem junto com um toque terroso, especiarias e trufas. Na boca é encorpado, mostra bem que os vinhos ganham a concentração tanto de aromas como de corpo, que os vinhedos velhos oferecem. Os taninos são finos, o vinho elegante, o final longo. Custa 298 reais.



O Chacra “Treinta y Dos” é um vinho de 438 reais. Portanto tem obrigação de ser excelente. Ele cumpre a obrigação, mas entra numa faixa de preço onde alguns grandes Borgonhas também estão. É um vinho complexo, com os aromas de frutas vermelhas se misturando a aromas de couro, presunto cru, especiarias e um toque mineral. Na boca é equilibrado, elegante e uma harmonia perfeita. Tem um final longo.

Provamos por último o vinho Chacra Mainqué 2009, um Merlot. No nariz tem notas de especiarias, pimenta, baunilha e frutas negras, amora, mirtilo... Na boca o vinho é encorpado, equilibrado, e longo. Custa 188 reais.

Assista o papo que tive com o Piero:



<http://youtu.be/1ErkY1bbcdg>

Os vinhos Chacra, são importados pela Ravin: www.ravin.com.br

| Beto Duarte