

# CHACRA

PATAGONIA ~ RIO NEGRO

**FABRICIO PORTELLI**  
EL CONOCEDOR DE LOS VINOS ARGENTINOS

**PURO PIERO**  
March 13, 2015

Hace once años, nacía el primer Pinot Noir de Chacra; y desde entonces estaba en deuda conmigo mismo, ya que pasaban los años y no podía concretar mi viaje a Mainqué, el lugar en el mundo de Piero Incisa della Rocchetta. Sin embargo, en todos estos años, cada vez que tuve la oportunidad, compartí con Piero sus lanzamientos. Siempre me llamaron la atención sus Pinot Noir, quizás por ser la variedad más difícil de elaborar, o quizás por ser la protagonista del vino



más caro del mundo (Romanee-Conti). Seguramente, esos vinos disfrazados de simpleza pero llenos de complejidad, alimentaron esa curiosidad, al tiempo que comenzaba a conocer al personaje. Pero claro, un italiano de alta alcurnia, residiendo en Nueva York, y viajando por el mundo para promover sus vinos, era difícil de interceptarlo más de una almuerzo o cena en la city porteña. Porque la mayor parte de su estadía en el país, la pasaba en su querido Mainqué. Un pequeño terruño en el corazón del Alto Valle de Río Negro. Allí Piero, impulsado por su prima Noemí y su amigo Hans (los hacedores de Noemía), compró dos viñas viejas de Pinot Noir (principalmente), implantadas en 1932 y 1955. El supo desde el primer día lo que ese lugar le devolvería si lo cuidaba como se merecía. Y así fue. Recuperó el viñedo, implantó uno nuevo, pero siempre con el mismo concepto. Cuadros muy pequeños (de 1 a 3 has), cercados por altos álamos y rodeadas de rosales.

Pero el vino y el hombre son un espejo, van de la mano; tal es así que muchos llaman a sus vinos; hijos. Piero no. Él renuncia a la fama y va por todo el prestigio. Pudiendo utilizar los contactos de su familia en el mundo (propietarios del ícono italiano Sassicaia) para catapultarse a la fama, prefiere en persona presentar su vino, sea donde sea. Eso sí, primero a



los sommeliers. Porque son ellos los más abiertos a escuchar y los que seguramente mejor y más rápido entenderán su mensaje. Piero no invierte en publicidad, hace publicidad. El es Chacra y Chacra es él. Pero me llevó muchos años entenderlo cabalmente. Acabo de regresar de Mainqué, con la tranquilidad de haber saldado mi deuda personal. Ahora siento que conozco mucho más al Pinot Noir.

Por ejemplo, todo el proyecto es biodinámico. Pero en lugar de utilizarlo como un slogan marketinero, simplemente lo vive. Porque Piero es biodinámico. Es una persona que disfruta de la naturaleza, que la respeta en todo sentido, sin llegar al extremo de tener que dejar de disfrutar algo a la mesa. Su filosofía de vida le impone tratar a la viña como a su cuerpo. Respeta a los seres vivos, ama la biodiversidad. Y eso se nota en Chacra, como en ningún otro lado, porque el zumbido de los insectos (mayormente abejas), junto con el cantar de los pájaros es incesante.



Es cierto que su situación económica le permite mirar mucho más allá del negocio. Pero también, que utiliza esa tranquilidad para experimentar permanentemente. Posee un equipo de trabajo totalmente compenetrado con su filosofía. Para Piero todos tienen que ir a trabajar felices porque pasan mucho tiempo allí (suena muy lógico). Y es por ello que en su pequeña bodega desfilan año tras años jóvenes de todo el mundo pujando por un lugar para realizar la vendimia allí. Ir a Chacra en plena molienda es como estar un reality show de una bodega, son todos modelos trabajando y disfrutando; la mayoría proveniente de Italia. Es cierto que las pequeñas dimensiones de las viñas, y la bodega hacen que todo sea un trabajo con menos presiones, pero no por ello menos profesional.

Piero soñó alguna vez consagrarse como algunos en su familia, por sus propios vinos y no por los heredados. Y su apuesta fue muy fuerte, ya que se sabe el Pinot Noir es una de las pocas variedades muy nobles que se elaboran en el mundo.

Admirado por el lugar, su naturaleza y sanidad, no dudó nunca en lograr algo diferente. Para muchos, Piero quiere competir con los grandes exponentes de la Borgoña: Sin embargo, sus ambiciones son más simples, pero a la vez contundentes. Quiere concebir el mejor vino que allí se pueda lograr, respetando el lugar, e interviniendo en el vino lo menos posible. Hoy posee la biblioteca de Pinot Noir más importante de la Argentina, porque desde 2004 es el único emprendimiento nacional dedicado tanto a dicho cepaje.

He degustado todos, o casi todos, y tengo mucho más para contar sobre cada una de sus etiquetas. Pero desde que regresé de Mainqué sentía la necesidad de compartir lo que vi y viví durante cuatro días en Chacra. Pude almorzar y cenar en su casa, degustar en la bodega, hacer verticales, ver como trabajan los enólogos jóvenes, probar los 2015 recién prensados, escucharlos a todos, mirarlos y pensar.

Desde su arribo a la Argentina se notaba que Piero la tenía clara, pero por la distancia que separa a Buenos Aires de Mainqué y por propios prejuicios, podía parecer más arrogancia que certeza. Hace tiempo que me convencí de su visión. Pero ahora, habiendo vivido la experiencia Chacra, tengo la certeza que no necesitamos un Romanee-Contí en la Argentina, porque tenemos un Chacra 32 de Mainqué. Tampoco un La Tache, porque tenemos un Chacra 55, ni un Richebourg porque tenemos un Barda. Como argentino, me siento tan o más afortunado que los franceses.



Por suerte Piero está totalmente fascinado con su Chacra, y cada cosecha lo motiva a experimentar algo nuevo, y cada nuevo vino lo motiva a ir más allá. El Mainqué Pinot Noir Rosé o un nuevo Pinot Noir inédito y vinificado a pata por el propio Piero (si un vino patero de lujo), sin ningún tipo de trabajo más que el prensado corporal y suave de las uvas. Nada más. Poco a poco iré compartiendo mis notas de cata. Por lo pronto dejo algunas conclusiones. Increíble evolución del Chacra 32 de 2007, la cosecha 2013 de todos es la mejor y más vibrante, aunque la 2014 y la 2015, pintan mejor.

No es fácil describir los Pinot de Chacra en una sola frase. Pero el Barda bien podría ser una mujer muy elegante vestida para una fiesta. El 55 es la misma mujer sin el saco y con un gran escote sugerente. El 32, misma mujer en seductora ropa interior. Y el Puro Piero (así me sale llamar su nueva creación), es la misma mujer, totalmente desnuda. Porque todos sus Pinot Noir tienen el mismo ADN, y son vinos de capas, pero de capas naturales, no producidas en bodega, sino más bien de la expresión de las mismas viñas. Y el último es un Pinot Noir al desnudo total, porque no tiene nada agregado, pero no sólo eso, sino que se le ha hecho lo mínimo indispensable para transformar la uva en vino.

En Abril se estrenará por el Canal de la Ciudad, Lado V, una serie que conduzco dedicada al vino argentino. Y se que me van a entender mejor cuando vean el capítulo dedicado el Pinot Noir que protagoniza, obviamente, el señor Piero Incisa.

Fabrizio Portelli