

REVISTA

GENOMA

una manera inteligente de vivir el campo



Revista Genoma
#31, Septiembre 2008

mensaje en una botella

El Congreso de Aapresid finalizó y se escucharon las voces, las distintas propuestas y lecturas de la situación actual y futura del sector.

UN MARQUÉS ITALIANO EN LA PATAGONIA

TEXTO Y FOTOS: JUAN MANUEL REPETTO

En Nueva York, mientras cenaba con su prima, la condesa Noemí Marone Cinzano, Piero conoció un vino del sur de la Argentina. Desde entonces, fue casi una obsesión. Hoy es bodeguero en el Alto Valle.

Piero Incisa della Rocchetta es un marqués italiano, cuya ascendencia se relacionó con el vino hace más de 600 años en el Viejo Mundo. En la zona de la Toscana, Italia, su abuelo produjo uno de los vinos más prestigiosos y costosos de toda Europa, el Sassicaia, que hoy sigue en manos de la familia.

Hace unos años, Piero estaba en Nueva York cenando con su prima, la condesa Noemí Marone Cinzano, y no podía dejar de tomar el vino servido en la mesa. La idea no era emborracharse, pero había algo en él que lo extrañaba y lo seducía a la vez. Cuando preguntó por su procedencia, la respuesta lo dejó perplejo: era de la Patagonia, una región tan ajena a su vida como al circuito mundial que es tradición en el negocio vitivinícola. Desde entonces, fue casi una obsesión. Viajó al sur de la Argentina y, en el Alto Valle de Río

Negro, se enamoró de una chacra con plantaciones de Pinot Noir que datan de 1932 y 1955. Luego de algunos años logró adquirirla, trabajó para mejorar las viñas y fundó allí una bodega moderna, con principios biodinámicos.

Piero tiene unos 40 años. Con un fuerte acento italiano, que no puede disimular bajo un español que pronuncia con soltura, asegura que está enamorado de la Patagonia (vive en ese lugar gran parte de su tiempo, pero viaja mucho. Toma más de 75 aviones por año) y está encantado por los vinos que se producen ahí, por los que siente pasión. Este marqués encuentra una belleza gótica en la estepa que rodea a su chacra. Y pese a lo moderno de sus instalaciones, por sus tecnologías y su estética, busca que la naturaleza no sea modificada por el hombre. Algo que se puede apreciar con sólo mirar su obra.

Genoma: Su familia posee una larga historia junto al vino ¿Cómo evolucionó esa relación a lo largo de los años y cómo llegó a la actualidad?

Piero Incisa della Rocchetta: La familia de mi madre tiene grandes propiedades de tierra, desde hace más de 600 años, con viñas en toda Italia. Por el lado de mi padre, encontramos documentos según los cuales tenían plantaciones de Cabernet Sauvignon en Piamonte por el año 1300. Después transcurren 800 años donde no se habla de vino (se ríe).

El vino que hace ahora mi familia en Italia es el Sassicaia. Fue ideado por mi abuelo, el Marqués Mario Incisa de la Rocchetta. Él siempre tuvo la suerte de tomar vinos distinguidos de origen francés y, cuando se casó con mi abuela, empezó a experimentar con plantaciones en la Toscana, en los años '40.

Durante más de dos décadas, el Sassicaia se elaboró sólo para el consumo de la familia. Recién en 1968 se empezó a vender. Ahora es el único vino de Italia que tiene denominación de origen controlado. Es el vino de Italia por excelencia. Puedo hablar con orgullo de eso. Tengo el lujo de haber nacido en una situación privilegiada, pero nada de todo eso es fruto de mi trabajo.



T: En la Argentina no sucede lo mismo ¿Por qué eligió invertir en la Patagonia?

PIR: Un día fui a comer a la casa de mi prima en Nueva York. Encontré un vino sobre la mesa y no pude dejar de tomarlo en toda la noche. Cuando pregunté de dónde venía, me dijeron que era de la Patagonia ¿Cómo es posible que existan vinos tan buenos en la Patagonia? Esa calidad de vinos sólo se encuentra en Borgoña.

Por las noches pensaba en ese vino, en las emociones que había creado en mi paladar, que nunca antes había sentido. Empecé a llamar todos los días a mi prima, preguntándole si podía venir a su Bodega Noemia, del Alto Valle, para ayudar a elaborar su Malbec. Ella aceptó y me dejó trabajar como asistente del asistente de su bodeguero.

Durante los fines de semana viajábamos a conocer otras viñas. Y encontramos una plantación de Pinot Noir sembrada en 1932, totalmente abandonada. Fue algo increíble. Durante un año y medio compramos las uvas de esa chacra para hacer nuestros vinos.

Es que nosotros tenemos una manera de producir, más cercana al Viejo Mundo que al Nuevo. Antes de hacer cualquier cosa, experimentamos. Si es bueno, lo hacemos. Si no, no nos interesa.

NOBLE Y BODEGUERO

Piero incluso della Rocchetta es un marqués italiano que, con unos 40 años de edad, encontró en la Argentina uno de sus lugares favoritos en el mundo. En la actualidad pasa tres meses y medio en su Bodega Chacra, ubicada en el Alto Valle de Río Negro, donde realiza sus vinos con viñas que datan de 1932 y 1955, con la variedad Pinot Noir. Comenzó el emprendimiento en 2005, cuando adquirió la chacra, luego de un tiempo en el que compraba las uvas para experimentar. En total, posee 40 hectáreas implantadas y una producción a pequeña escala, que apenas se para las 18.000 botellas en cada cosecha.

Su ascendencia se relacionó con el vino hace más de 600 años en el Viejo Mundo. En la zona de la Toscana, Italia, su abuelo produjo uno de los vinos más prestigiosos y costosos de toda Europa, el Sassicaia, que hoy sigue en manos de la familia.

G: ¿Y les interesó...

PIR: Nos enamoramos del resultado. Pero el dueño de la chacra no quería vendérmela porque decía que me iba a ir mal, que el racimo de Pinot es muy chiquito y que la producción es tan escasa que nunca iba a hacer plata. Por eso pienso que muchas veces la miseria de algunos es la fortuna de otros. Yo pensaba en la calidad del vino, porque tengo el lujo de no tener la necesidad económica de hacer un negocio.

En realidad, es casi una utopía, pero nadie debería hacer vino por plata. Acá tenemos el privilegio de hacer las cosas por pasión. No todo el mundo se puede levantar por la mañana y pensar en hacer un experimento en la Patagonia. Acá no hacemos nada por la plata. Ése no es el concepto de la bodega, sino el de experimentar y disfrutar del vino. En 2005 compré la chacra. En total, tenemos 40 hectáreas implantadas. Hacemos los vinos Chacra 32 y 55, además del Barda, que nació de la clasificación de las otras dos uvas. Todas las uvas que no consideramos perfectas y aquellas que salen de las viñas jóvenes, las usamos para el Barda. En 2006 tuvimos una producción pequeña: 4.278 botellas de Chacra 32; 6.850 botellas de Chacra 55; y 7.200 de Barda.



G: ¿Todos sus vinos se elaboran con la variedad Pinot Noir? ¿Cuáles son las características de estas uvas?

PIR: Casi todo lo que hacemos aquí es Pinot. Soy un enamorado de esta uva, que es más difícil de trabajar. Su racimo es muy chiquito y compacto, parece un choclo, y tiene la piel un 30% más fina con respecto al resto de las uvas.

Es una uva muy delicada, tiene un color muy suave y puede ser más afectada por las lluvias y enfermarse fácilmente. Por eso es un gran desafío. Además, el hecho de tener cepas implantadas en 1932 y en 1955 le aporta características diferentes a nuestro vino.

Las viñas viejas ofrecen particularidades que no se encuentran en los vinos actuales, porque ya casi no hay más viñas viejas. Ésas son características de las que estoy enamorado. Pienso que son especiales, como todas las cosas raras y difíciles de encontrar.

G: ¿Y el Valle del Río Negro también aporta cualidades diferentes al vino?

PIR: Sí. La edad de la viña es un elemento importante, pero hay otros componentes que hacen que la uva sea única. Me refiero a la chacra misma, al *terroir*. Pienso que en el Valle del Río Negro, principalmente en el Alto Valle, tenemos características únicas. Sobre todo si se busca generar el mínimo impacto humano, trabajando la viña de manera biodinámica y completamente orgánica. Y haciendo una vinificación con la misma filosofía. Así podemos hacer una fotografía de todo lo que pasa en esta viña durante los 365 días del año.

Eso fue lo que nosotros encontramos en este *terroir*. Es algo muy raro, porque no es un vino de moda, va' completamente contra ella. La moda actual ofrece vinos con grandes concentraciones, con colores muy pronunciados, muy profundos y oscuros, con una enormidad de madera, de barrica nueva.

La primera componente es no utilizar ningún producto químico. Nada. Pienso que hoy, donde todo es muy rápido, se fuerzan las normas de la vida y de la naturaleza.

Son todos elementos que nosotros trabajamos a la inversa. Éste es un vino que no tiene mucha extracción de taninos, tiene un porcentaje mínimo de madera, con un color menos fuerte y sin concentración.

G: ¿Cómo es una producción biodinámica?

PIR: La biodinámica es una filosofía personal. No es un instrumento de marketing ni de venta. En realidad no hay nada de especial. En Europa la gente trabajaba, desde siempre, con una conducción biodinámica.

La primera componente es no utilizar ningún producto químico. Nada. Pienso que hoy, donde todo es muy rápido, se fuerzan las normas de la vida y de la naturaleza. En la agricultura pasa algo similar.

Yo crecí con mis abuelos teniendo el privilegio de heredar ese tipo de filosofía que trato de implementar acá. Es muy simple. Tenemos un equipo fabuloso; dos de los chicos, Miguel y Marcelo, viajaron este año a hacer un curso de biodinámica a Misiones. Poco a poco, pasamos ese tipo de educación a todo el equipo de la bodega.

Si los chicos se quedan con nosotros, seré muy feliz y trabajaremos juntos como una gran familia. Si eligen trabajar en otro lugar, pienso que se van de Bodega Chacra con un poco más de lo que trajeron. Hoy están todos enamorados de la biodinámica, son más maniáticos que yo.

Tratamos de ofrecer una expresión pura de este lugar. Hacemos todo a mano: cosechamos y desgranamos a mano. La manera de trabajar la tierra con la preparación biodinámica también es más efectiva que con los productos químicos, queda más tiempo en el suelo y el gasto económico es mucho menor.

La bodega parece muy moderna por fuera. Tenemos un sistema de muros que se continúan y ventanas en el medio, que dejan entrar una luz indirecta. Buscamos tener una bodega fría y muy luminosa, que use el mínimo porcentaje de electricidad y dependa muy poco de la tecnología.

Dentro de la bodega no tenemos tecnología. Las piletas son de hormigón. Cuando terminamos la vinificación, ponemos el vino en barricas y ahí se queda por un año. No tenemos secretos.

G: ¿Pasa mucho tiempo en la Argentina? ¿Cómo reparte su tiempo entre los países que realiza negocios?

PIR: Estoy en la Argentina la mayor parte del tiempo. Porque ahora éste es el lugar que más me gusta en el mundo. Estoy aquí tres meses y medio, durante la época de la cosecha. Después vengo, al menos, una vez al mes.

Acá el invierno es fantástico. La viña vieja es la cosa más poética en el mundo. Las hojas bajan y se tuercen como en una película de Tim Burton. Es pura poesía. En septiembre, es uno de los lugares más bellos del mundo, todo está florecido. El resto del tiempo viajo muchísimo porque tengo otras bodegas y negocios personales. Mi residencia actual es Nueva York. La elegí porque está en el mismo uso horario que la Argentina. Así puedo trabajar y, cuando me levanto, puedo charlar con la bodega.

Además, estoy cerca de Europa: tengo un avión directo con la Toscana, que tarda seis horas en llegar. Tomo 75 aviones al año, porque tenemos bodegas, clientes y distribuidores en todo el mundo. 🍷