

ANA ROCCHI - DISEÑO Y COMUNICACIÓN

DISEÑO INSTITUCIONAL Y ESTRATEGIAS COMUNICACIONALES PARA EMPRESAS
SERVICIOS PERIODÍSTICOS PARA EL MUNDO TURÍSTICO Y GOURMET

MIÉRCOLES 24 DE SEPTIEMBRE DE 2008

VINO Piero



“Empecé a tomar vino a los 5 años. Mi abuelo era un gran amante del vino, de la naturaleza y eso es un privilegio que tengo, una experiencia que viví desde muy joven de una manera orgánica, crecer y entender la

relación del vino con la historia del país. El vino, para nosotros es un elemento de una comida y un elemento de meditación.”

En uno de sus habituales viajes en Argentina, esto nos cuenta Piero Incisa Della Rocchetta, italiano, 39 años y dueño de Bodega Chacra, ubicada en Río Negro. Además, es nieto del marqués Mario Incisa Della Rocchetta, creador de Sassicaia considerado por muchos, el mejor vino de Italia y el único que tiene una denominación privada “Bolghari Sassicaia “.

Cuando se le consulta qué es Chacra para él, responde, “para mi Chacra es un bebé que está aprendiendo a caminar. Nosotros, como todo papá o mamá estamos muy orgullosos de él. Claro que lo miramos con ojos del bebé más lindo, el mejor y nunca paramos de cuidarlo, de ayudarlo y nos da mucha satisfacción aunque a veces que nos hace llorar y desesperar como el año pasado en que hubo cuatro heladas extremas y la gente de la región perdió el 75% de la producción. En Chacra, gracias a las familias de trabajadores que tengo, perdimos menos del 5% porque a las 2 de la mañana todos los empleados estaban en la viña, encendiendo fuego para mantener la temperatura elevada. Ese es el amor y dedicación del equipo que tenemos en la Patagonia. Y pienso que es único”

Piero es un enamorado del Pinot Noir y nada impidió, porque para él la palabra imposible no existe, gestar su propia bodega en situaciones poco favorables, “para mi, venir acá y hacer un vino en el desierto, donde no tenés agua, ni electricidad, ni teléfono, ni bodega, sólo una viña abandonada fue un desafío muy difícil. Todavía estamos invirtiendo. En la programación a 15 años, no vamos a sacar un peso de la bodega, vamos a hacer casas para los empleados tratando de mejorar la vida de las personas que trabajan para nosotros. Esta no es una empresa económica, es una pasión.” Y en un mundo en donde

OTROS LINKS

Contenidos Textuales



ARCHIVO DEL BLOG

▼ 2008 (16)

▼ septiembre (2)

VINO Piero

Antonio prepara Sopa

▶ agosto (3)

▶ julio (2)

▶ junio (3)

▶ mayo (3)

▶ abril (1)

▶ marzo (2)

¿QUIÉN SOY?

ANA ROCCHI

CAPITAL FEDERAL, BUENOS AIRES, ARGENTINA

Mi nombre es Ana Rocchi, soy Licenciada en Ciencias de la Comunicación, con orientación en Políticas y Planificación. Mi tarea profesional consiste en implementar estrategias comunicacionales y renovación de diseño institucional para empresas en general, hoteles y restaurantes en particular. Mis servicios periodísticos consisten en realizar notas y reportajes a los protagonistas del mundo turístico y gourmet.

VER TODO MI PERFIL

utopía parece una palabra sin sentido, el dueño de Chacra afirma, “lamentablemente hoy se evalúa a las personas por lo que ganan y no por lo que son. ¿Soy un idealista? Si no pensara así, sería el fin, si nosotros paramos de soñar, no tenemos ningún sentido para vivir, es una vida vacía.”

El dueño de Chacra realiza no menos de 70 viajes por año recorriendo bodegas y restaurantes y afirma, “estuve dos semanas en Borgoña, la meca del Pinot Noir y de los mejores vinos del mundo. Degusté 400 vinos en 6 días y puedo afirmar que tenemos un nivel que podemos caminar con dignidad, no tenemos nada que envidiar, estamos haciendo un vino tan bueno como el de allá. Yo tengo la suerte de estar con Sassicaia en 37 países del mundo y en esas presentaciones todavía hay gente que dice, ¿vino negro en Argentina? Es un chiste.”

También le preguntamos a Piero por sus habilidades culinarias, sus platos preferidos, “A mi me encanta cocinar y cocino de todo. De postres no tengo ninguna idea. Me encanta el pescado, cualquier tipo de pasta, risoto, cocina italiana, muy local y de cada región. Tenemos que cocinar con lo que tenemos localmente. No tengo plato preferido porque cada día me levanto y mi cuerpo me cuenta qué quiere comer. Si lo tengo, lo como, si no lo tengo, hago otra cosa” También le pedimos que nos recomendara un buen maridaje para Chacra “pienso que los vinos que tenemos tienen un estilo del viejo mundo, no es un vino a la moda. No tiene mucha madera, ni mucha extracción, ni mucha fruta, es un vino un poquito más intelectual y como todas las cosas intelectuales, van muy bien con comidas muy simples. Con el chef Fabio Trabocchi, del restaurante Fiamma de Nueva York, hemos preparado un menú para una cena de coleccionistas de Chacra y de Sassicaia, intentando hacer la mejor combinación entre cada comida y el vino. Y uno de los platos que preparamos son cubos de atún con un pedacito de foie gras fresco. Es extraño ¿Cómo es posible vino tinto con pescado? Es una combinación muy loca pero con el Chacra 32 queda perfecta. Por eso tengo un amor tan grande por el Pinot”.

Con respecto al futuro de la bodega, Piero afirma, “espero que no cambie absolutamente nada. Seguiremos trabajando con la biodinámica, preservando la naturaleza, el terroir, no utilizando productos químicos, ni fertilizantes y dejar para la próxima generación un lugar mejor. Este es el sueño que tengo, poder mejorar lo que la generación anterior me pasó.”

PUBLICADO POR ANA ROCCHI EN 20:33 

ETIQUETAS: BIODINAMICA, CHACRA, ITALIA, PIERO INCISA DELLA ROCCHETTA, PINOT NOIR, SASSICAIA

o COMENTARIOS:

[Publicar un comentario en la entrada](#)

VÍNCULOS A ESTA ENTRADA

[Crear un vínculo](#)