

PASION

Tres grandes personajes
del vino del mundo
se enamoraron de la
Patagonia para siempre,
y plantaron dos bodegas
excepcionales: Chacra
y Noemía. Vinos de
sangre azul nacidos
de un romance.



Por amor al vino. La condesa Noemi Marone Cinzano y Hans Vinding-Diers, enamorados de la Patagonia.

PATAGONIA

La escribió la pluma del destino, como las buenas historias. Con tinta de azar. Hans Vinding-Diers es un hombre de mundo: nació en Sudáfrica, pero es danés, aunque se crió en Bordeaux junto a su padre, un reconocido viñatero de la gran región francesa.

Heredó el oficio paterno y se largó, inquieto, a recorrer y trabajar en los nuevos horizontes del mundo del vino, hasta recalar en 1998 en el Alto Valle del Río Negro como consultor de la bodega centenaria Humberto Canale.

Sin contar con la formación profesional de enólogo, hoy es uno de los *wine makers* más reconocidos del planeta. Tiene 37 años, 40 cosechas y una sonrisa contagiosa.

En Canale chocó con la más eximia tradición vernácula del vino. A Don Raúl de la Mota, quien asesoraba en su momento a la bodega, le costó comprender cómo un joven danés que nunca había estudiado enología se proponía hacer el gran vino de la marca. Y lo hizo. El Marcus Reserva.

Hans llegó con su compañera de vida, la condesa Noemi Marone Cinzano, famosa productora de vinos italianos que puntúan entre los mejores del mundo. Hace ocho años que están juntos y la Patagonia los unió en un proyecto común.

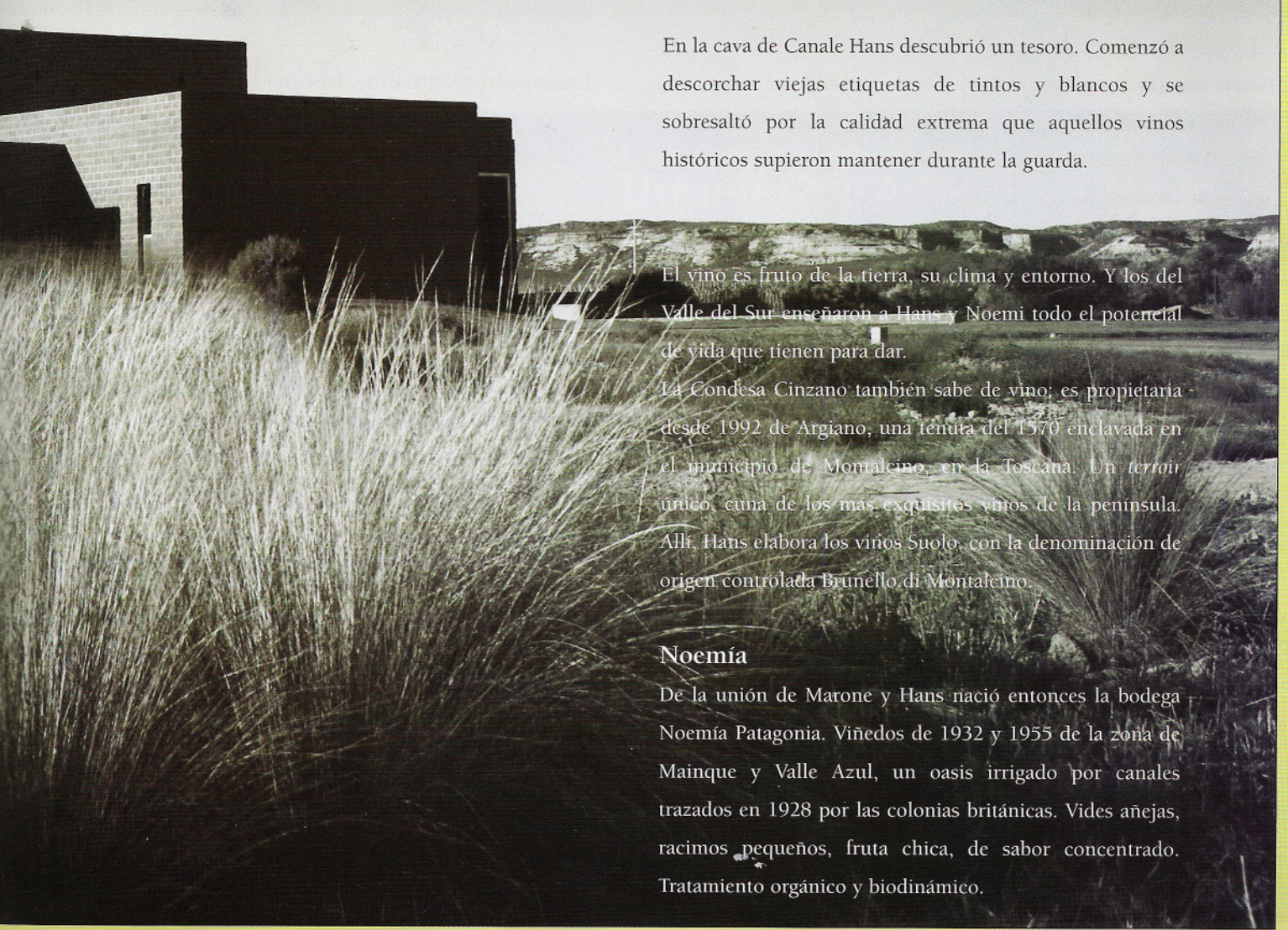
En la cava de Canale Hans descubrió un tesoro. Comenzó a descorchar viejas etiquetas de tintos y blancos y se sobresaltó por la calidad extrema que aquellos vinos históricos supieron mantener durante la guarda.

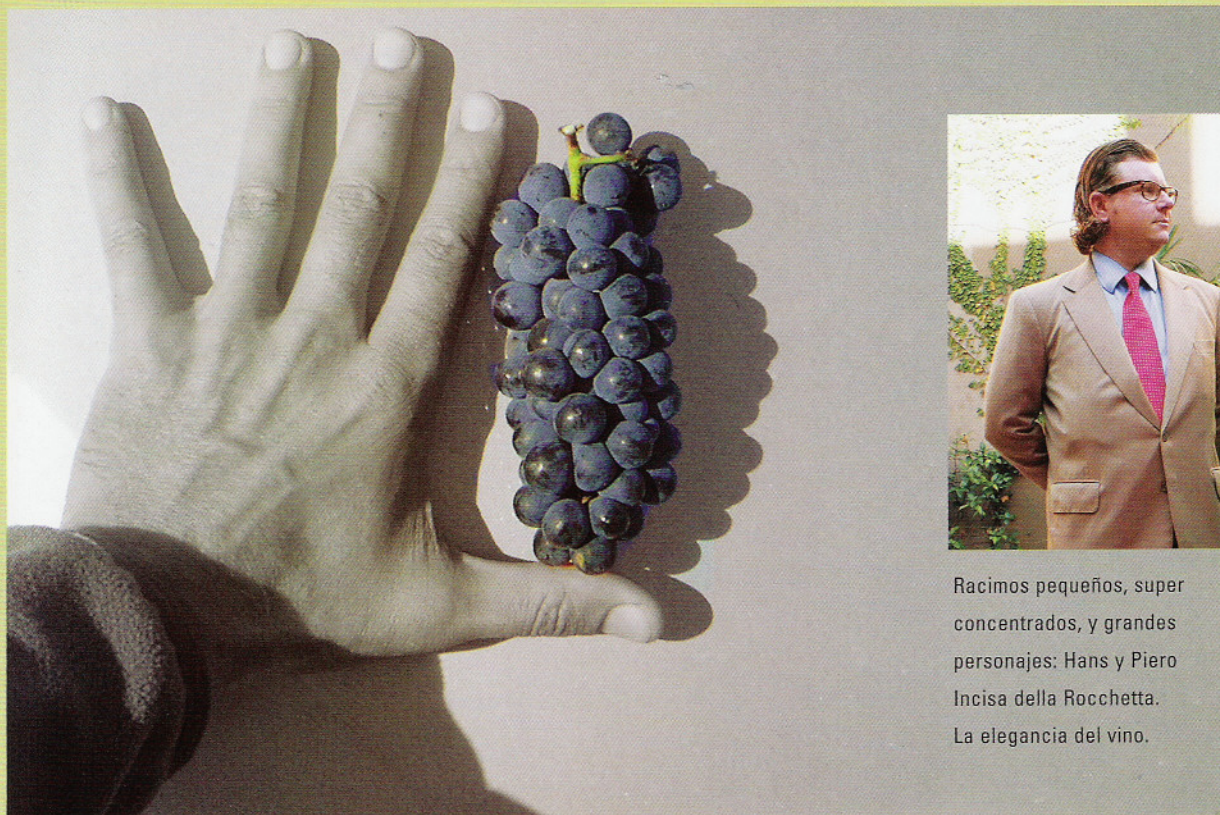
El vino es fruto de la tierra, su clima y entorno. Y los del Valle del Sur enseñaron a Hans y Noemi todo el potencial de vida que tienen para dar.

La Condesa Cinzano también sabe de vino: es propietaria desde 1992 de Argiano, una tenuta del 1570 enclavada en el municipio de Montalcino, en la Toscana. Un *terroir* único, cuna de los más exquisitos vinos de la península. Allí, Hans elabora los vinos Suolo, con la denominación de origen controlada Brunello di Montalcino.

Noemía

De la unión de Marone y Hans nació entonces la bodega Noemía Patagonia. Viñedos de 1932 y 1955 de la zona de Mainque y Valle Azul, un oasis irrigado por canales trazados en 1928 por las colonias británicas. Vides añejas, racimos pequeños, fruta chica, de sabor concentrado. Tratamiento orgánico y biodinámico.





Racimos pequeños, super concentrados, y grandes personajes: Hans y Piero Incisa della Rocchetta. La elegancia del vino.

Porque aman la tierra elaboran con método artesanal tres vinos enormes. El Exclusivo Noemía, el J. Alberto y el A Lisa.

Para el Noemía se desgranar los racimos a mano, uva por uva. Son elegantes, del viejo mundo, nada excesivos, sutiles. Mantienen las características clásicas de los grandes vinos europeos. Minerales, íntegros, complejos sin perder la fruta protagonista. El valor de los vinos oscila entre los \$300 y \$100, y comparado con su calidad, el precio no es para nada excesivo. Circulan por las mejores mesas del mundo. Son de la Patagonia.

Chacra

El primo de la Condesa se llama Piero Incisa della Rocchetta. Es marqués como su abuelo Mario, creador de uno de los más afamados vinos que existen: el Sassicaia, de la tenuta San Guido, en Bolgheri, Italia. Un vino aristocrático.

Su base de operaciones está en Nueva York, y allí probó un Pinot Noir Patagónico firmado por su amigo Hans. Entonces la euforia del paladar despertó la pasión. Y se sumó a la aventura.

Sin pisar Buenos Aires llegó al Valle en el año 2003 (Ezeiza, Jorge Newery, Neuquén y de allí en auto: General Roca, hasta la Chacra 357 de Mainque por catastro). Lo deslumbró una luz mágica, similar a la cierta luminosidad de la Toscana.

Exactamente como les sucedió a Noemí y Hans, Piero descubrió lo que todos buscamos: su lugar en el mundo. La inversión cambió el paisaje, con el respeto que caracteriza a un miembro de una familia que se jacta por comprar tierras y no por venderlas. Por eso rechazó tres ofertas alegando que donde su escudo planta bandera, sus representantes se asientan al menos por mil años. Sus modales de abolengo son una lección de buen trato. Los Pinot Noir de Chacra reflejan toda la elegancia del *terroir* extraordinario patagónico sumado a la sabiduría ancestral del vino, transmitida de generación en generación, y a la elaboración del mago Hans Vinding-Diers. Memorables.



Al igual que su pariente y vecina, elabora solo tres vinos: Chacra 32, Chacra 55, y Barda (\$305, \$215 y \$78, respectivamente, en vinoteras). Los números de los Chacra son las edades del viñedo. Cada viña es un vino en particular, un concepto que los franceses denominan *cru*. Vinos de parcelas, todas de conducción biodinámica. Vinos con *pedigree*. “Hacer el vino es una pasión, no un negocio”, dijo Piero, -marqués sensible- en la reciente presentación oficial y conjunta con Noemía en el Espacio Dolli, no sin antes agradecer en nombre de todos los presentes el banquete dispuesto, y remarcar el trabajo, tiempo y talento que requiere elaborar manjares semejantes. Lo mismo que sucede con el vino, y los que saben hacerlo. Trabajo y cultura. Hoy, nuestro suelo y su experiencia son un bien común, compartible. ■



El austero galpón de Noemía estiba un tesoro, vigilado por un equipo de primera, con Hans a la cabeza.