



Legislatura de la Provincia de Río Negro

FUNDAMENTOS

El proyecto de Bodega Noemia de Patagonia nació de la búsqueda de viñedos antiguos de malbec, que fueron plantados en 1930 en algún lado del Valle de Río Negro.

Socios en este proyecto, la Condesa italiana productora de vinos Noemí Marone Cinzano y el enólogo Danés Hans Vinding Diers, encontraron el lugar perfecto y un microclima ideal para el crecimiento de las uvas. El magnífico río Negro, influenciado por dos ríos derivados de Los Andes, el río Neuquén y Limay, había sido descubierto en 1828 por colonias británicas que hicieron canales para irrigar el valle y crear así un oasis en medio del desierto.

El Valle de Río Negro es desde entonces conocido por su excelente producción de peras y manzanas. A principio de 1900, los inmigrantes plantaron las primeras variedades, que eran principalmente francesas.

La producción actual de Bodega Noemia hoy es de 100.000 botellas, que consisten en una línea de tres Malbecs. Únicamente, cuando las condiciones se dan para una excelente maduración del Cabernet Sauvignon, Hans Vinding Diers embotella también un Cabernet Sauvignon llamado "DUE".

El proyecto de la bodega Chacra y sus viñedos se encuentra ubicado en Mainque. Fue fundada en 2004, y elabora cuatro líneas de vinos, tres de ellas con la uva Pinot Noir y la cuarta con la uva Merlot. Lo que se busca en cada botella de Chacra es la tipicidad del terruño, de los acontecimientos climáticos del año, de la naturaleza propiamente dicha. La bodega cuenta con las certificaciones biodinámicas más importantes. Esto quiere decir que el hombre interviene lo menos posible.

El terruño cuenta con una gran exposición solar, amplitud térmica y un suelo fantástico para la vid, con arcilla, mucho mineral y canto rodado. Allí se dan algunas particularidades, como por ejemplo que algunos de los sectores aún son trabajados con caballos, al estilo antiguo. El clima de la región es benigno y moderado, lo cual, junto con una decisión óptima del momento de cosecha, da como resultado vinos que, tal como nos decía Piero, son "entre el Viejo y el Nuevo mundo".

Los vinos del Viejo Mundo (Europa) se caracterizan por poseer una marcada acidez, no muy alto grado de alcohol, y una fruta equilibrada: en resumen son vinos para acompañar la comida. Los vinos del Nuevo Mundo son más bien lo



Legislatura de la Provincia de Río Negro

opuesto: menor acidez, bastante alcohol y mucha fruta, que muy bien pueden ser bebidos solos, fuera de las comidas. Esto es como consecuencia principalmente del clima. Los vinos de Chacra son de variedades para climas frescos, plantadas en un terruño muy acorde, y vinificadas muy cuidadosamente. Resultado: vinos con fruta, pero no mucha, marcada acidez, alcohol moderado, mucha mineralidad y un balance fantástico.

Los grandes Pinot Noir del mundo nacieron en la región francesa de Borgoña (clima y suelos similares a los de Chacra), contando entre sus características atributos como complejidad, elegancia, equilibrio y una refrescante acidez natural. En cuanto al proceso de añejamiento, se realiza con barricas de roble francés que van desde el primer hasta el sexto uso, para obtener lo mejor de cada una de ellas.

Hace algunos días la revista Wine Advocate, creada por Robert Parker, uno de los críticos de vinos más influyentes del mundo, publicó la revisión de los vinos argentinos 2018, elegidos entre más de 1200 muestras y catados por el español Luis Gutiérrez, quien trabaja sondeando etiquetas y proyectos de Chile y Argentina, y que generalmente viaja hasta Mendoza y nunca, o casi nunca, baja a la Patagonia.

Por primera vez, dos vinos argentinos llegan a los 100 puntos Parker y la sorpresa fue que en el top ten se encuentran dos vinos patagónicos, que siembran puntajes internacionales bastante seguido y que enaltecen la región.

Por ello;

Autora: Silvia Morales.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO

D E C L A R A

Artículo 1°.- Su beneplácito por el reconocimiento de dos vinos patagónicos, Bodega Noemia de Patagonia y Bodega Chacra, en la revista Wine Advocate.

Artículo 2°.- De forma.