



## La nueva estrella del Maule

**La reserva de Caliboro, al mando del Italiano Francesco Marone, presenta Erasmo, un gran vino maulino.**

Se habla mucho del potencial del valle del Maule, pero al mismo tiempo de lo mucho que le ha costado sacudirse el estigma de zona productora de vinos a granel, enfocados en la uva país.

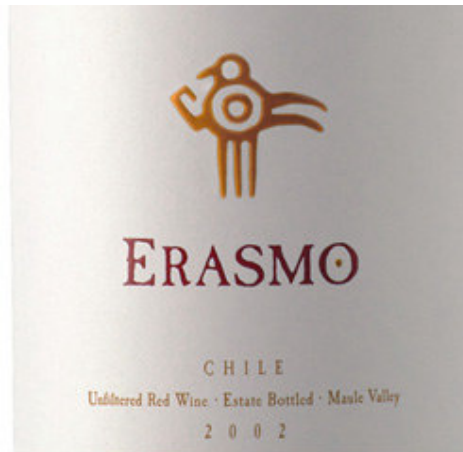
Durante la segunda mitad de los 90, de la teoría se pasó a los hechos formándose una pequeña comunidad de productores concentrados en hacer buenos vinos y en enaltecer ese terruño. Viñas como J.Bouchon, Calina, Terranoble o Gillmore hicieron y hacen grandes esfuerzos por posicionar sus vinos y muchas veces obtienen éxito.

Hoy una nueva viña se une a ese grupo selecto, esta vez confirmando que el trabajo meticuloso y la labor artesanal son los aliados principales de cualquier empresa vitícola, esté donde esté.

Hablamos de La Reserva de Caliboro, una bodega a la que ya habíamos presentado en el planeta y que hoy se estrena en sociedad con su vino Erasmo, una verdadera delicia que pone nuevamente en el tapete las amplias posibilidades del Maule como potente terroir chileno.

La reserva de Caliboro es el proyecto del italiano Francesco Marone Cinzano, cuya familia fue propietaria de la famosa casa de vermouth y que, a partir de la década de los 70, se hizo cargo de hoy una de las más destacadas cantinas de la denominación Montalcino, en la Toscana: Col d'Orcia.

Marone se enamoró del Maule y se fue a vivir allí hace ya 8 años con la meta de producir un vino de excepción, y utilizó toda su experiencia para lograrlo. Una de las claves fue el material que plantó en el fundo Caliboro, 277 kilómetros al sur de Santiago y en pleno seco costero, el reino de la uva país.



En 1994 Francesco Marone realizó una importación de clones franceses de cabernet sauvignon, merlot y cabernet franc que serían la base de su vino Erasmo. Por ley del SAG, las plantas pasaron tres años en cuarentena hasta que fueron liberadas y comenzó la plantación de 37 hectáreas en las terrazas aluviales a orillas del río perquilauquén, una zona de seco en donde los primeros dos años tuvo que regar para permitir que las raíces se proyectaran en el subsuelo.

Orientando su viñedo hacia el sol de la mañana, reduciendo considerablemente los rendimientos por parra y aprovechando lentamente el equilibrio natural que las parras alcanzaban a medida que sus raíces encontraban agua en las profundidades, Marone ya comenzó a materializar el vino que tenía en mente y que, a juzgar por lo que hemos probado, tiene una innegable aproximación francesa clásica. Y no sólo por el material clonal con el que trabaja, por cierto, sino por el hecho de cosechar en forma adelantada a sus vecinos y perseguir el frescor de la fruta, antes que la hiper madurez.

Erasmo 2001, a pesar de venir de parras de tres años de vida, ya es una potente muestra de dicha intensidad con



VIÑA

## La RESERVA de CALIBORO

su jugosidad y su acidez que cruza el paladar de lado a lado con una generosidad adorable. La fruta roja es crujiente y los alrededores de catorce grados de alcohol que obtiene bajo el cálido sol del secano maulino, apenas se notan ante la voluptuosidad de la fruta.

Sin embargo, y a pesar de que hay un innegable carácter europeo en este Erasmo –al menos de la viticultura pre-parker- también no es menos cierto que el Maule, la misma fruta jugosa y radiante de los mejores ejemplos del valle, está aquí dándole un sólido carácter chileno a esta mezcla de 60% cabernet sauvignon, 30% merlot y 10% de cabernet franc.

Proyectando este vino y las cosechas que vendrán, cuando ya efectivamente las raíces se hayan adaptado y hayan colonizado su territorio, no es para nada iluso decir que estamos ante una grata sorpresa, quizás una de las más agradables de este año, sobre todo por el lugar de donde viene y por lo mucho que le hacen falta al Maule vinos como éstos. No se lo pueden perder. Es la estrella del Maule.