

EMPRESARIOS EXTRANJEROS EN EL AGRO:

Afuerinos que se sienten como en casa

Lunes 4 de octubre de 2004



Una lechera austriaca y un productor de vinos italiano cuentan por qué decidieron ser agricultores en Chile y entregan sus recetas.

SABINE DRYSDALE

Verena Stillfried dejó los bosques austriacos para dedicarse a la lechería en Puerto Octay. El conde Francesco Marone encontró en la región del Maule el terroir más parecido al de sus campos en La Toscana.

Ambos dieron en Chile con lo que les negaba su Europa natal y hoy aportan su cultura, experiencia y estilo: son exigentes y están lejos de las prácticas "chasquillas", del alambrito provisorio que termina como arreglo definitivo.

En camioneta recorren su fundo, miran, preguntan, opinan, para que todo salga como quieren y nada sea fruto de la improvisación.

Apasionados por el potencial de estas tierras y amantes de su belleza, cuentan cómo es ser extranjero y trabajar en el agro chileno.

La pequeña Toscana

En Italia, el conde Francesco Marone Cinzano es un hombre conocido. Forma parte de la décimo cuarta generación de una familia dedicada a producir vinos finos y licores y es, además, presidente de la viña y bodega Col d' Orcia, que produce los famosos vinos Brunello di Montalcino, en la Toscana.

Pero no es precisamente en Montalcino donde vive el conde, sino que se la pasa arriba de su camioneta 4x4 viajando entre Santiago, donde reside, y Caliboro, localidad cercana a San Javier donde tiene su pequeña Toscana: la viña Reserva de Caliboro (joint venture con socios chilenos). Si bien no se ven castillos ni centenarias construcciones, fue en esa zona, en pleno secano costero, donde encontró el símil climático de Montalcino.

Marone quería ampliar su producción, pero debido a las restricciones de plantación de vides que rigen en Italia decidió buscar un nuevo destino.

Su primer contacto con Chile lo tuvo a través de su amistad con Mariano Fernández, actual embajador de Chile en Inglaterra y conocido amante de los vinos.

En 1992 llegó por primera vez al país. Visitó a Alejandro Hernández, entonces presidente de la OIV y a los investigadores de las principales facultades de Agronomía. Recorrió el campo chileno de punta a cabo y



VIÑA La RESERVA de CALIBORO

gracias a los datos de sus nuevos amigos llegó al valle del Maule y encontró Caliboro.

"Quería un lugar parecido a Italia y en Caliboro la pluviometría es muy similar a la de Montalcino, lo que permite un manejo del viñedo con restricción de agua (Marone no riega sus vides), con poca utilización de productos químicos y con tierras aptas para tintos de larga guarda, con mucha estructura y persistencia. Maule se parece mucho a las zonas más cotizadas de Italia, España y Francia", explica.

En Chile Marone hace las cosas bien. Importó el material genético de primer nivel desde Europa. En su bodega utiliza tecnología de punta y a sus empleados los capacita en Italia para que aprendan en terreno las técnicas de poda, vinificación y labores del viñedo que le han dado a sus vinos en Italia el prestigio que tienen.

Pero no fueron sólo las ventajas para la *Vitis vinífera* las únicas variables que Marone sopesó cuando eligió Chile (también estaban Australia y Argentina en su lista).

Midió, además, la calidad de vida. "Me gustó el potencial que hay en este país respecto del vino y también desde el punto de vista familiar. En Europa los niños crecen en un ambiente muy agotado, con falta de perspectivas, con una economía muy madura, con pocas oportunidades y un sentimiento general de estancamiento".

Su vida en el campo

"Don Francesco", como lo llaman en la zona, no camina solo por el campo. Un perro policial y otro labrador lo siguen donde vaya. Corren tras su camioneta un par de kilómetros hasta la bodega que está remodelando. Una antigua construcción de adobe estilo chileno donde va a vinificar "Erasmus", su vino estrella. Su nombre no se debe al escritor renacentista holandés, sino a un campesino que compartió con Don Francesco sus conocimientos del lugar y lo ayudó a preparar los suelos para plantar.

Lo que busca en Chile es un vino fiel a su tierra, pero aprovechando la tecnología, el know-how y la genética europea.

"Erasmus es un vino producido en la madre tierra chilena, pero con mano italiana", dice con picardía.

"Me agradó ver a enólogos chilenos catando Erasmus, que reconocieron aromas nativos como el boldo, el quillay y la rosa mosqueta, esencias aromáticas que rodean esta zona", agrega.

Reconoce que le fascina el campo chileno, por los animales sueltos, los perros sin collar y las gallinas metidas en los jardines. También su paisaje y estilo de vida, que dice, ya casi no existe en Europa.

"Tienes gente que llega a trabajar en su caballo, pero que tiene televisión satelital en su casa. Ese mix de vivir en el siglo XXI, aunque con las ventajas que no existen en Europa como los gallineros, las convivencias o matar el chanchito".

Y agrega que eso sería un sacrilegio que no tardarían en castigar las autoridades competentes.

Tan chileno se puso el Conde que hasta tiene una medialuna en su campo. Formaron un club de huasos y en un par de meses se transformó en el punto de reunión de Caliboro y de otros sectores.

Pese a que no corre en rodeos, a veces disfruta de las fiestas huasas que se organizan y que muchas veces terminan con baile.

"Rodolfo, mi viverista, es profesor de cueca y parece que una vez, después de que habíamos repartido el vino, me enseñó a bailar. ¡Pero yo no me acuerdo!", dice ante las carcajadas de César, el administrador de su campo.