

Conde Francesco Marone Cinzano

La marca **Cinzano** es para los italianos, y para la imagen que tenemos de ellos en el mundo, lo mismo que la Vespa, el Ferrari o Ferragamo. Son marcas profundamente ligadas con el ADN de Italia.

A pesar de que la familia **Marone Cinzano**, propietarios y fundadores de esta inolvidable firma de **Vermout**, vendió la empresa en 1929, nunca se separaron del mundo vitivinícola.

Ubicados en la prolífica zona de la Toscana, su visión actual consiste en hacer vinos de calidad superior, en pocas cantidades y muy caros.

Ellos fundaron a principios de los 70 la **bodega Col d'Orcia** que ahora está bajo la conducción de uno de los más fervientes herederos de la familia: **Francesco Marone Cinzano**.

Conocí a **Francesco** en tierras chilenas y me cautivaron su personalidad y sus vinos. **Col d'Orcia**, hoy produce los llamados súper toscanos en la región de Siena y Florencia.

Algunos "hits" de la bodega son:

- **2000 Col d'Orcia, Brunello di Montalcino DOCG:** Color rubí oscuro con bordes púrpura, bouquet que halaga el olfato, típico de la región, plenitud de cuerpo, buen equilibrio, taninos que aún vibran y auguran vida continuada.
- **2003 Col d'Orcia, Rosso di Montalcino DOC:** Rosso en italiano se traduce al español como rojo, o tinto. Es un vino color rubí oscuro con ribetes violáceos, aromas de frutas rojas entrelazados con especias y recuerdos de su paso por la barrica, cuerpo lleno, taninos que imponen pero dejan paso a la fruta. Este vino está elaborado exclusivamente usando Sangiovese.

Se trata de los afamados **Poggio al Vento, de la cepa sangiovese, y Olmaia, de Cabernet Sauvignon**, dentro de la prestigiosa Denominazione de Origine Controllata y Garantita, Brunello di Montalcino.

Francesco, que además porta el título nobiliario de conde, es presidente del **Consorzio del Vino Brunello di Montalcino**.

Esto quiere decir que no sólo cuida la calidad de su propia bodega, sino que es el responsable de mantener y custodiar de cierta manera la disciplina y el respeto de la denominación de origen **Brunello di Montalcino**.

CÓMO SON SUS SÚPER TOSCANOS

Col d'Orcia es una de las viñas con más tradición en Brunello de Montalcino, ubicada en una zona privilegiada para el cultivo de la vid, franqueada por el monte Amiata y a 35 kilómetros en línea recta del mar Tirreno.

La hacienda posee alrededor de 142 hectáreas, en su mayoría Brunello o Rosso di Montalcino, pero también cuarteles de Sangiovese Sant'Antimo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Chardonnay, Pinot Grigio y Moscadello.

Con un minucioso manejo del viñedo y una guarda en barricas francesas y eslovacas, este vino seduce con un color rojo rubí limpio y brillante.

Ataca la nariz con una marcada nota de aceituna. También se sienten notas de frutos rojos y miel. En boca es dulce, amplio y profundo. Concentrado y persistente, con un generoso potencial de guarda. Un vino para guardar en la memoria.

SU LADO CHILENO

Francesco Marone Cinzano llegó a Chile hace poco menos de una década para lanzar su proyecto vitivinícola sudamericano. Escogió como su centro de operaciones a la región vitivinícola del Maule.

Su viña, **Reserva de Caliboro**, produjo en 2001 su primer vino chileno, el

Erasmus. Aunque la producción, como lo hace en Italia, es poca, 18 mil botellas.

Erasmus 2001, 70 por ciento de Cabernet Sauvignon, 20 por ciento de Merlot y 10 por ciento de Cabernet Franc, es un vino de un color morado intenso, brillante.

Su nariz se muestra aún cerrada en el momento de la degustación. En la boca es frutal con una acidez refrescante que invita a seguir comiendo frutas sin descanso. Su retrogusto es potente, con un grato e intenso sabor a moras y ciruelas.

El Palacio de Hierro

La nueva logia de amantes del vino, una tendencia que también se está dando en otros países latinoamericanos, ha generado nuevos nichos de mercado, así como nuevas oportunidades para los empresarios gastronómicos.

Basta con recorrer los departamentos gourmet de **El Palacio de Hierro**, para notar que los espacios de vinos han crecido en tamaño y calidad de etiquetas.

Hoy se pueden encontrar en las tiendas de El Palacio de Hierro joyas de la uva de todo el mundo. El Palacio de Hierro ha logrado ese mix entre lo exótico y lo tradicional; entre las marcas indiscutidas y las novedades a nivel mundial.

El Palacio de Hierro está a la vanguardia en productos y en su departamento gourmet abundan las marcas Top. Recorrer El Palacio de Hierro es como hacer una pequeña gira por las mejores tiendas del mundo: chocolates suizos, bolsas francesas, tenis alemanes, vinos italianos, gadgets estadounidenses, quesos holandeses, joyería austriaca, delicatessen españoles.

El Palacio de Hierro es el referente natural a la hora de buscar calidad, novedades, exclusividad y placer en las compras.



Deby Beard.