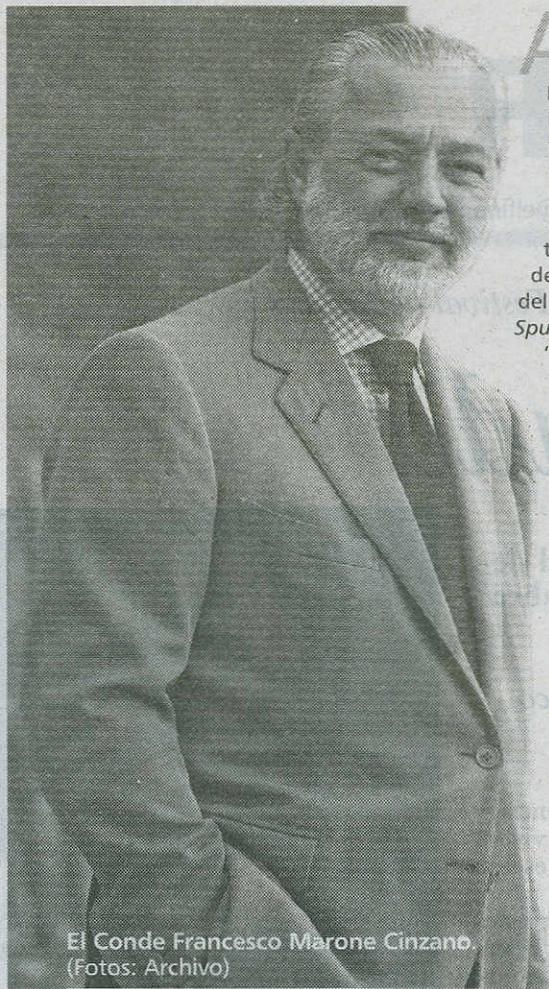




Caprichos y gourmet

Innovación vitivinícola

Sandra Aguilar Loya



El Conde Francesco Marone Cinzano.
(Fotos: Archivo)

A finales del siglo XVI, sus antepasados producían vinos para el suministro de la ciudad de Torino en Italia, desde las colinas que la rodean. Desde entonces, la calidad y la innovación han caracterizado la producción de los vinos de las sucesivas generaciones de la familia del conde Francesco Marone Cinzano, pero también ha sido sustancial su aporte de novedosos métodos de producción del mundialmente famoso *Asti Spumante*.

"Con el paso de los siglos, mi familia ha llevado orgullosa sus vinos a las mejores mesas de Europa obteniendo reconocimiento en el mundo entero por la calidad de sus productos, llegando a ser proveedora de muchas casas reales.

"Es cierto que los apellidos y los títulos nobiliarios ayudan en este mundo vitivinícola, pero también es una responsabilidad por la historia y la trayectoria que tiene, pero sobre todo por ser capaz de transmitir a las próximas generaciones lo que uno ha heredado y mejorarlo acorde a los tiempos que estamos viviendo", asegura el conde Francesco.

En días pasados, el también presidente de Montalcino, estuvo en México para presentar su nueva cosecha 2005 de *Erasmus*, un vino de autor producido íntegramente en el antiguo feudo La Reserva de Caliboro.

Bautizado así en honor de un aventajado lugareño que compartió con el conde sus conocimientos del lugar, "además de ayudarme a preparar los suelos y las plantas importadas especialmente desde Europa con el objetivo preciso de crear este vino.

"Montalcino es una de las máximas expresiones de lo que puede producir Italia en términos de calidad, es ya una producción reconocida y asentada. Y fui a Chile a buscar algo nuevo que tuviera oportunidad de crecimiento, de innovación después de una producción muy tradicional como lo es Montalcino en la Toscana italiana donde hay ese respeto a la tradición, pero la historia de mi familia se ha caracterizado por la innovación en el sentido vitivinícola, en Chile se me dio la innovación".

El conde Francesco Marone Cinzano, dice que no descubrió nada nuevo, pero su trabajo lo llevó en "busca del tesoro y de hecho lo encontré al final de un camino de tierra de 20 kilómetros, es una antigua bodega de finales del siglo XIX donde me di cuenta de que no había que inventar nada nuevo, sino que tenía que redescubrir la historia de la vitivinicultura chilena, de que la primera zona que fue escogida por los colonizadores para plantar viña, frutales, fue en el Valle del Maule, que hoy en día sigue siendo la zona de producción más importante de todo el país con la mayor producción y mayor superficie de viñedos y que tenía los parámetros de clima, típicos de la zona apta para vinos tintos de gran concentración, de gran estructura, muy similares a los de la Toscana, por eso pensé que había encontrado el lugar adecuado

para hacer vinos de alta gama, vinos tintos, concentrados, con expresión del terruño, pero con equilibrio, elegancia y sutura", sostuvo.

Embotellado en origen, *Erasmus* es un vino de guarda, no filtrado, de producción limitada, concebido y realizado con la amistad y sabiduría del enólogo y consultor italiano Maurizio Castelli.

Las cepas de *Erasmus*, Cabernet Sauvignon, Merlot y Cabernet Franc, de piel rica y llena de color profundo y de taninos, son fermentadas por separado en cubas de acero inoxidable. Después son mezcladas en sabias proporciones y adquieren su carácter único gracias a los aromas de boldos, peumos, rosas silvestres y el resto de flora nativa que rodean la viña. Trás una guarda de un año en barricas de roble francés y una crianza en botella durante otros 12 meses, se completa el ciclo de producción de este vino tinto del Valle del Maule, no filtrado y hecho a mano.

"*Erasmus* es mi primer vino chileno y está cumpliendo mis expectativas de ser en el tope de la calidad capaz de ofrecer Chile y que seguramente tiene mucho camino por delante porque proviene de un viñedo joven y que su madurez expresa la mayor calidad, la cosecha 2005 es sólo la quinta con plantas de menos de 10 años de edad, y tiene mucho potencial por delante con el crecimiento del viñedo.

"Y, si por vino de autor se entiende un vino con carácter, un vino con expresión del lugar donde está plantado el viñedo, entonces sí hablamos de un vino de autor", finalizó el conde Francesco Marone Cinzano. ☐