



# LA CAV



Para llegar a la viña Reserva de Caliboro hay que pasar por añosas parras de gruesos troncos, terrosos caseríos y carteles pintados a mano que anuncian la venta de vino tinto, así tal cual, sin nombres ni cepas. Es que la bodega se encuentra en Loncomilla, pleno corazón del valle del Maule, una zona donde la tradición convive sin problemas con la modernidad.

Si hay alguien que sabe de esta coexistencia entre lo antiguo y lo nuevo es el conde Francesco Marone Cinzano, quien se instaló en el fundo Caliboro a fines del 90 para generar vinos de autor. Su familia se ha dedicado por siglos a la producción de vinos y licores -Cinzano es una de las marcas más populares de vermouth- y él no ha sido la excepción. Ha manejado con entusiasmo su antiquísima bodega en la Toscana (Col d'Orcia), pero también se ha aventurado a buscar alternativas de inversión en países del Nuevo Mundo.

El concepto que maneja la viña es "un lugar, un vino". Es por eso que el equipo enológico, liderado por el asesor Maurizio Castelli, ha dedicado todos sus esfuerzos a la producción de Erasmo, un ensamblaje tinto de cabernet sauvignon, merlot y cabernet franc.

Los socios de La CAV con suscripción Premium recibirán este mes las cosechas 2003 y 2005 de Erasmo. La primera destaca por su elegancia y buena evolución en botella, la segunda por su concentración y complejidad aromática.

El equipo ha logrado interpretar correctamente el suelo y clima de la zona, elementos que determinan la composición final de este vino de secano. Las cincuenta hectáreas están plantadas en terrazas aluviales en la orilla del río Perquillauquén, tienen un manejo de "rulo" y una mezcla cuidadosa de los mejores clones de variedades importadas desde Francia. Y como en Caliboro también hay lugar para la innovación, han plantado cepas como petit verdot, tempranillo y barbera, una variedad italiana cuya primera cosecha se vinificó este año con interesantes resultados.

El manejo de Erasmo apunta a descubrir el potencial del terroir y a exaltar la calidad de la uva. Todo para lograr un vino de calidad superior que esté a la altura de los mejores del Viejo Mundo. Como aquellos que ha producido la familia Cinzano por siglos y a los que el conde ha dedicado una vida de trabajo y búsqueda. ■■

productor **FRANCESCO MARONE CINZANO.**  
enólogo **Maurizio Castelli.**

### Erasmo 2003

**ficha técnica** 60% cabernet sauvignon, 30% merlot y 10% cabernet franc.

**crianza** 12 meses en barricas francesas y húngaras.

**temperatura de servicio** 18° C.

**decantación** este vino puede presentar sedimentos por lo que se recomienda decantar.

**armonía** carnes rojas, pastas, guisos. En general con platos de sabor intenso.

**potencial de guarda** 8 años.

**nota de cata** color rojo rubí. Con notas delicadas que recuerdan frambuesas, cerezas, profundo, elegante y madera bien amalgamada. Boca equilibrada, taninos muy vivos y llenos.

### Erasmo 2005

**ficha técnica** 60% cabernet sauvignon, 30% merlot y 10% cabernet franc.

**crianza** 18 meses en barricas francesas y húngaras.

**temperatura de servicio** 18° C.

**decantación** este vino puede presentar sedimentos por lo que se recomienda decantar.

**armonía** carnes rojas, pastas, guisos. En general con platos de sabor intenso.

**potencial de guarda** 8 años.

**nota de cata** color rojo intenso y vivo. Con recuerdos a especias, notas a fina madera que se casan con una fruta negra. De boca envolvente, con una gran calidad de sus taninos (que aún necesitan un poco de evolución para lograr una mayor suavidad).

