

PRESIDENTE:
Jorge Kahwagi Gastine

SÁBADO 9
OCTUBRE 2010
AÑO 15 Nº 5119 / \$7.00
www.cronica.com.mx

LA CRÓNICA DE HOY

DESCORCHANDO PALABRAS



DEBY BÉARD

Erasmus

En representación del equipo de Caliboro, Francesco Marone Cinzano anuncia la medalla de oro recibida por Erasmo en el concurso Cata-d'Or con su Late Harvest de uva Torontel. A continuación, la historia de este vino, fruto de viejas parras del secano maulino y de la pasión de su gente.

Durante la vendimia del año 2006 en Caliboro, Chile, Francesco recorría los polvorientos caminos de la zona junto a su amigo Maurizio, el cual, disfrutando del cálido clima del Maule en esa época del año, parecía dormitar en el asiento del copiloto... En un determinado momento éste se sobresaltó y con un tono de voz más alto de lo habitual le dijo: "¡para, para!", lo cual Francesco no hizo inmediatamente, ya que veía delante suyo la vía totalmente despejada. Cuando finalmente se detuvo, notó que Maurizio miraba fijamente hacia un punto ubicado en medio del viejo viñedo que estaba a un lado del camino.

Después de retroceder un poco, Maurizio se bajó de la camioneta y sin quitar los ojos del punto que llamaba su atención, comenzó a caminar a lo largo del cerco buscando un espacio en éste que les permitiese ingresar al viñedo. Ante el fracaso de su propósito inicial decidieron ubicar la entrada principal y a alguien que los

acompañase a recorrer el predio. El lugar era un gran viñedo en cabeza de 60 años de antigüedad, típico del secano maulino, el cual comenzaron a recorrer en compañía del agricultor dueño del lugar.

Ante su solicitud de visitar dicho campo, su anfitrión se esforzaba por mostrarles lo que él consideraba de mayor interés; la vega en donde sacaba muchos kilos de uva, pero Maurizio insistía en recorrer además la zona específica que había detectado y llamado su atención desde el vehículo en marcha.

La decepción del agricultor fue grande al momento en que llegaron al punto preciso que interesaba a Maurizio.

El lugar, ligeramente más alto que el resto, era la zona menos productiva del potrero; se trataba del sector donde tenía el Torontel, uva que utilizaba sólo para hacer un poco de vino blanco para su con-

sumo propio, parras que incluso en más de una ocasión había pensado arrancar debido a la poca producción y al bajo precio que le pagaban por la uva de esa variedad.

A esas alturas pensó por un momento que tal vez el intenso sol de fin de verano, para ellos que recién llegaban del invierno boreal, había afectado a Maurizio... Luego de probar la uva, que tenía un hermoso color dorado y sabía dulce como la miel, Francesco preguntó a Maurizio qué pretendía hacer con ella, a lo cual respondió con una media sonrisa: "¡algo especial!".

Esa noche, los amigos conversaron sobre la idea de Maurizio, que era la de rescatar el rol original de la uva Torontel, el rol que debía cumplir cuando llegó por caminos misteriosos a América Latina a comienzos de la colonia. Fue así que decidieron replicar el estilo de vino que en Italia llaman "vino de misa", justamente el tipo de vino que el Torontel debía haber producido cuando fueron plantadas las primeras parras de esa uva en Chile. A continuación decidieron dejar la uva en la planta durante un tiempo prolongado, hasta que la piel comenzara a arrugarse levemente, sin que estás perdiesen su aidez natural. Llegado el momento cosecharon la uva con extrema

atención y se les presentó el problema de dónde guardar los racimos enteros, protegidos de la lluvia, hasta que llegasen al punto de deshidratación y concentración deseado. Para este fin utilizaron los corredores de la casa colonial de la bodega, entre cuyas vigas extendieron alambres en que les permitieron colgar racimo por racimo.

Fue necesario esperar hasta el mes de julio para finalmente despallillar a mano los racimos y llenar las barricas de roble francés con el mosto resultante. Una vez selladas las barricas dejaron que la fermentación siguiese su curso natural durante casi un año hasta el momento de su embotellado.

Hoy día es para Francesco y Maurizio una gran satisfacción el poder presentar al mercado un vino que definen como un "néctar de los dioses" y que representa un renacimiento de la uva Torontel, la cual llegó a América a comienzos de la colonia y es parte de la historia de la viticultura del continente. Al mismo tiempo es en opinión de Francesco un aspecto del renacimiento del Maule, la zona vitivinícola más antigua y tradicional de Chile, que aún esconde estos tesoros olvidados.

debybeard@casabeard.com