

El orgullo del conde

“Este es el mejor vino que he hecho”, dice el conde Francesco Marone Cinzano. Y, aunque cueste creerlo, no se refiere a uno de los tantos afamados vinos que elabora en la Toscana, sino a Erasmo Late Harvest Torontel 2006, un blanco dulce que con toda seguridad figura entre los vinos más espectaculares de Chile del último tiempo.



“Siempre que nuestro este vino todos quedan deslumbrados. En la última Vinitaly hicimos una cata con nuestros vinos italianos para 40 personas. Al final pusimos el Erasmo Torontel. Los que lo probaron se echaron para atrás y dijeron: ¡guau! ¿Qué es esto? Quedaron golpeados, incrédulos, cuando les dije que era chileno”, cuenta desde Italia vía Skype.

Francesco es toda una autoridad. Su familia era propietaria de la famosa marca de vermut (la vendieron en 1929) y descende de un linaje de viñateros italianos. Posee la bodega Col d’Orcia en Montalcino y hace un lustro comenzó un emprendimiento en el Maule. Su mezcla tinta, Erasmo, es uno de los mejores tintos chilenos.

El conde explica que en 2006 viajaba por la zona de San Javier con su asesor enológico Mauricio Castelli cuando se toparon con viejas parras de torontel, de cien años de antigüedad. Y pensaron que allí había un tesoro olvidado. “Cuando recorro la zona del secano costero, pienso en los antiguos romanos. Así deben haber sido los viñedos del Imperio Romano. Los del Maule son únicos en el mundo, viñedos en pie de franco de hasta 80 o más años, por eso creo que deben ser declarados patrimonio de la humanidad”.

Hay que probar Erasmo Torontel, que no se parece en nada a los vinos de cosecha tardía de Chile. La gracia es que se produce usando una vieja técnica italiana. "Dejamos la uva en la planta durante un tiempo prolongado, hasta que la piel comienza a arrugarse levemente, sin que pierda su acidez natural. Cosechamos y guardamos los racimos enteros, protegidos de la lluvia, hasta que llegaran al punto de deshidratación y concentración deseado. Para eso usamos los corredores de la casa colonial de la bodega, entre cuyas vigas extendimos alambres en los que colgamos cada racimo. Fue necesario esperar varios meses para finalmente despalillar a mano y llenar las barricas de roble francés con el mosto que obtuvimos". El resultado es sencillamente soberbio.

