

Francesco Marone-Cinzano vive en Chile desde 1995 con su familia, pero el próximo año volverá a Italia para promover los caldos que elabora en el país

Un conde de la familia Cinzano desata su pasión por el vino en el valle del Maule

JORGE ENGLISH G.

En Caliboro domina una sensación de aislamiento. Abundan los bosques artificiales plantados por Celulosa Arauco, hay mucha uva país para hacer vino corriente y la escasa presencia humana se limita a algún caserío y campesinos trabajando a lo lejos. Pero fue este lejano valle de secano de la VII Región el elegido por Francesco Marone-Cinzano (45 años) para desarrollar su viña boutique del fin del mundo, proyecto por el que hace nueve años se estableció en Chile y donde nació su hija Nicoletta, una chilena que descende de la más rancia aristocracia italiana y europea.

Como su apellido indica, Marone-Cinzano es de la familia que hace 250 años creó el vermouth que lleva su nombre, negocio del que se desprendieron en 1985. Pero, además, es un conde, el conde Marone-Cinzano, de una dinastía emparentada con los actuales reyes de España. Y como si fuera poco, por vía materna es un Agnelli; es decir, parte del clan fundador, y todavía controlador, del conglomerado automotriz Fiat.

“En enero vino el Rey Juan Carlos (su primo) y entre una actividad oficial y su viaje a la Antártida estuvo almorzando en mi casa”, cuenta el conde con toda naturalidad. Sin embargo, la sangre de Marone-Cinzano no es azul, es color vino tinto. Es un *wine maker*, un creador de vinos de autor hecho y derecho y esa pasión trajo a Chile al empresario-aristócrata.

De La Toscana al Maule

La prematura muerte de su padre en 1989 dejó a Marone-Cinzano (que estudió economía y comercio) convertido en dueño de una viña renombrada por su calidad, ubicada en Montalcino, en la región vitivinícola italiana de La Toscana. La bodega se llama Col d'Orcia y produce 800 mil botellas por año con 147 hectáreas de viñedos de diversas variedades, aunque principalmente de la cepa sangiovese.

El negocio, sin embargo, necesitaba vinos con más de un origen para justificar el esfuerzo comercial de recorrer el mundo intentando colocar la producción. Marone-Cinzano miró en Francia, en España, y los números “no me salían”. Empezó a ver más lejos y algo que inclinó la balanza hacia Chile, aparte del precio del suelo, fue conocer al actual embajador en Inglaterra, Mariano Fernández, cuando se desempeñaba

► Fue el hoy embajador en Inglaterra, Mariano Fernández, el primero que tentó al empresario italiano para invertir en Chile. Este lobby, unido a la buena impresión que le causó un artículo turístico sobre el país, lo motivaron a viajar y luego instalar aquí una viña boutique.



EN EL VALLE DE CALIBORO, VII Región, vive junto a su familia Francesco Marone-Cinzano, un descendiente de la familia que hace 250 años creó el vermouth que lleva su nombre, y quien desarrolla una viña boutique que este año colocó sus primeras botellas de vino Erasmo.

en Roma. Además de diplomático, Fernández sabe de vinos y es el único socio chileno de la organización de gourmets Slow Food, donde coincidieron. Promocionó a su país con el empresario europeo, aunque también influyó un reportaje turístico en una revista especializada que le causó buena impresión. La primera vez que viajó a Chile fue en 1992. Le gustó y regresó cada año hasta establecerse en 1995.

Por entonces vivía en Estados Unidos y sus opciones eran irse a Italia o Chile. Se decidió por Sudamérica por razones que mezclan la forma cómo entiende debe llevarse a cabo un proyecto vitivinícola -con el dueño imprimiendo personalmente su sello- con lo que llama una elección de vida.

“Se consideró a los niños (dos en ese momento, Alberto y Santiago), dónde educarlos, dónde criarlos. En Europa se crece en un ambiente muy estancado, muy reglamentado, con pocas perspectivas. En Chile no hay criminalidad, es un ambiente sano. Y mi señora no quería regresar a Italia”, cuenta.

Marone-Cinzano recorrió cada valle vitivinícola y decidió que el mejor terruño estaba en las zonas de secano de la Región del Maule. Entremedio trajo clones de cepas finas desde Francia, material que estuvo tres años en cuarentena y que se convirtió en la mayor importación en su tipo efectuada en los 90. Pero aún no tenía la tierra para concretar su proyecto.

Al comienzo pensó comprar una firma en funcionamiento, hasta que en una exposición culinaria conoció a la familia Solar, quienes tenían un fundo en la región y, por feliz añadidura, en el sector de secano. “Justo donde yo estaba buscando”, agrega. Se

formó una sociedad en la que Marone-Cinzano cuenta con el 70% y los Solar con el 30%, a la que se traspasaron 230 hectáreas, 50 de ellas ya plantadas con vides, aunque sólo 15 están produciendo y las restantes 35 entrarán en producción este año.

Negocios y amistades

El vínculo comercial se amplió el año pasado cuando se creó una sociedad anónima con giro de explotación agrícola en otras 1.500 hectáreas que pertenecen a los Solar, en la que participa con el 7%. En paralelo se estrecharon otras relaciones, como la que mantiene con el gerente general de la Viña MontGras y presidente de Chilevid, Patricio Middleton. Con él y su señora, María José Zañartu (dueños de la tienda especializada The Wine House), los Marone-Cinzano son amigos y asimismo socios en Comercial Vinimport, una importadora de accesorios como sacacorchos y que tiene la representación exclusiva de las copas de cata marca Riedel.

También es uno de los socios de la gelatería Dei Fiori, fundada por Felix Brunatto, el mismo de los chocolates que llevan su nombre, aunque está en proceso de cierre, y participa en la compañía de logística Translogistic.

La viña, en tanto, se llama La Reserva de Caliboro y este año colocó sus primeras 11 mil botellas de vino marca Erasmo en mercados extranjeros. La inversión ha sido por un poco más de US\$ 3 millones. Cuando la empresa esté totalmente montada, cosa que ocurrirá en el 2005, será una firma con una bodega con capacidad para un máximo de 400 mil botellas, de acuerdo con el estricto concepto de viña *boutique* al que se apega el conde. “Hay algo que no calza cuando empresas que hacen 10 millones de litros se dicen viña *boutique*”, declara.

Marone-Cinzano explica que su intención es elaborar un vino *premium* con alto contenido de mano de obra especializada, a un precio competitivo.

“Chile provee buena relación calidad-precio, pero en los vinos de dos dólares”, dice. Caliboro exportó su producción a un precio de US\$ 5 por botella, las que luego se venden a público a un valor cinco veces superior. No obstante, para la fase siguiente la idea es vender a US\$ 10 cada botella.

Su nombre es una llave con la que cuenta para abrir mercado. Su familia ya aparece en los anales del siglo XVI fabricando vinos. El vermouth Cinzano, de hecho, es una forma de hacer vino que hereda la manera como lo bebían griegos y romanos en la antigüedad clásica.

“Por apellido yo tengo una credibilidad en los mercados



Marone-Cinzano es pariente del rey Juan Carlos de España y, por parte de madre, miembro del poderoso clan Agnelli, los tradicionales accionistas de Fiat y del equipo Juventus.

internacionales”, cuenta. “En el mundo del vino cuando se comercializa se hacen las cenas con los *wine makers*, y cuando saben quién eres se te echan encima las mujeres”, añade.

Marone-Cinzano se involucrará personalmente en la venta y eso mismo lo llevará de regreso a Italia el próximo año. Vuelve “porque se completa la fase de inversión, ahora hay que ir a vender el vino, y eso requiere mi presencia en los mercados. Además, mi viña en Italia requiere más atención de la que le he estado prestando en los últimos años”.