

# María Rosa Ancellotta 2019

UNA CEPA POCO CONOCIDA, DE EMILIA ROMAGNA

**Este tinto es un varietal de nicho, elaborado con una cepa poco conocida, originaria de la región Emilia Romagna. La Ancellotta es una uva tintorera y se la llama así por tener la pulpa coloreada y dar vinos de mucho color. Esta condición inusual la hace muy útil para mejorar el color de los cortes tinto. Sin embargo hay excepciones y este varietal que llega de Salto es una de ellas.**

## La regla y la excepción

Para las bodegas hay una regla no escrita que aconseja utilizar las variedades francesas, las más conocidas por todos, porque son las que los consumidores buscan. Aunque hay distintos motivos para no seguir esta regla y uno de familia puede ser válido. Así le sucedió a Margalet Maglio Ancellotti, que en Parada Daymán plantó sus viñedos y hubo de incluir a la Ancellotta, por la conexión evidente con su apellido materno.

Como empresaria es dueña del Gran Hotel Concordia de Salto y de una estancia turística- La Casona del Daymán - a orillas del río. En ese predio la familia cultiva olivos y viñas desde el 2010. Su vecino el Ing. Agr. Juan Pedro Broglio, es quien le atiende el viñedo y le elabora los vinos en su bodega. Son apenas 4 hectáreas que incluyen por supuesto al Tannat y también Malbec, Zinfandel, Tempranillo y Carménère.

## La sorpresa italiana

"Con la Ancellotta pasó algo insólito. Margalet estaba de viaje con su familia en Italia y tuvo la chance de probar un tinto Ancellotta que le encantó. Me llamó desde allá para comentarme y a la vez preguntar si la podríamos plantar en su viñedo. Me conecté con el importador, me dijo que sí y al toque hicimos el pedido" cuenta Juan Pedro.

"La estancia en realidad es un complejo productivo que además del turismo, los olivos y las vides, incluye plantaciones de nueces pecan. También engordamos ganado y criamos ovinos de la raza Pol Dorset" comenta Margalet Maglio con un dejo de legítimo orgullo.

## Un tinto goloso

El tinto María Rosa Ancellotta 2019 me gustó mucho. Lleva el nombre de su madre a quien ella siempre recuerda y al servirlo, sorprende por su color tan oscuro, parecido al jugo de remolacha. De generoso aroma frutado, no pasó por madera y uno presupone que en la boca será tánico y contundente. Pero no es así. Posee una acidez juguetona y ninguna aspereza. Es fresco a pesar de su grado alcohólico de 14%. No es de final largo pero sí muy disfrutable. Me gusta definirlo como un tinto goloso.

En Montevideo se vende en Las Vizcarras: [lasvizcarras.com.uy](http://lasvizcarras.com.uy)

**C** Tomando  
Nota By CATADORES

Bodega: Mori Maglio Wines  
País: Uruguay  
Región: Salto  
Estilo: Tinto  
Cepa: Ancellotta  
Precio: \$790  
Experto: Eduardo Lanza

