

A EVOLUÇÃO DA UVA

COM MUITA SENSIBILIDADE E UMA VISÃO PURISTA EM RELAÇÃO A
MATÉRIA-PRIMA FUNDAMENTAL DO VINHO, A GAÚCHA MONICA ROSSETI
VEM SURPREENDENDO O MUNDO COM O SEU TRABALHO

POR CARLOS EDUARDO OLIVEIRA

Ela começou a carreira aos 17 anos e, aos 31, já contabiliza sua 27ª safra produzida. Enóloga e diretora técnica da elogiável vinícola gaúcha Lidio Carraro, de Bento Gonçalves, Monica Rosseti, assim como a vinícola, tem uma visão pouco ortodoxa no segmento que se traduz em excelentes vinhos. Não foi à toa que, em 2004, por indicação do lendário chef carioca Dânio Braga, seus rótulos foram os primeiros de uma vinícola brasileira a ocupar as prateleiras dos duty frees de aeroportos do país. “O Dânio experimentou nossos vinhos e gostou. Marcar presença nos duty frees abriu nossas portas para o mundo”, afirma Monica. Hoje, a Lidio Carraro já exporta para mais de 20 países e vem reforçando a ideia de que, sim, produzimos ótimos espumantes. Mas vamos muito, muito além.

Sob o lema de que “o bom vinho se faz no vinhedo, não na vinícola”, Monica se permite a mais uma ousadia: não passar seus vinhos por madeira. Nunca. “Quebramos paradigmas. Nossa visão é purista, de ter mínimo de interferência e o máximo respeito à expressão natural da uva e do terroir”, diz a enóloga. ►





“NÃO USAMOS MADEIRA E NÃO FAZEMOS NENHUM TIPO DE CORREÇÃO. NOSSOS VINHOS ENVELHECEM EM GARRAFA E SÃO 100% A EXPRESSÃO DA UVA”

Alguém já disse a frase: “Cultivar uvas viníferas na Serra Gaúcha demanda esforço sobrenatural”.

Concorda?

Não concordo. Era assim há 30 anos, hoje a realidade é outra, temos que contextualizar o momento que cada terroir vive. Cada um tem sua vocação, para um tipo de uva. O que vemos de dez, quinze anos para cá, é um alto investimento e trabalho em viticultura, buscando uma maior qualidade. Isso está se refletindo até em outras regiões gaúchas. E o Vale revelou sua verdadeira vocação, para bons espumantes e tintos com excelente poder de guarda, caso por exemplo de nosso Grande Vindima Quorum 2006. Mas tudo isso é um processo contínuo, ainda há muito a fazer.

Esse conceito também se apresenta no uso de uvas e misturas inesperadas?

Exatamente. Algumas nem eram plantadas no Brasil, apesar de bem conhecidas em sua origem, casos de Nebiolo e Touriga Nacional. Voltando no tempo, a mesma coisa foi feita com Merlot e Cabernet Sauvignon, quando ganharam o mundo. O Brasil não tem variedades autóctones, então é parte do nosso trabalho tentar trazer uvas que acreditamos que possam ter boas possibilidades no país. Então trabalhar com elas dentro das condições e características de cada uma, fazendo laboratórios e investigando como se adaptam. Queremos buscar uma identidade, usando uvas de diferentes

terroirs num vinho fresco, elegante e que, ao mesmo tempo, tenha as características da região.

O que você quer dizer com “vinho se faz no vinhedo e não na vinícola”?

Esse é o nosso grande diferencial. E tudo começou no ano 2000. Readaptação de vinhedos, redução de produção de plantas, conhecer melhor a fisiologia delas. Não se falava nisso, na época. O fator inspirador foram viagens minhas a grandes vinícolas do mundo. O objetivo era desmitificar a cultura que ainda havia de que o bom vinho se faz na vinícola e não no vinhedo. É o contrário.

Vinificação sem madeira. E aí?

É engraçado, durante visitas à vinícola, o pessoal não vendo barricas e estranha. O não uso da madeira é parte de nossa filosofia purista. Eu entrei para isso, quando a vinícola parou de comercializar uvas próprias e decidiu fazer o próprio vinho. Sabíamos que a qualidade da uva era o mais importante. Mas como identificar isso num terroir novo, sem histórico de uma longa evolução?

Porque em alguns lugares, os grandes vinhos precisam passar por madeira, é parte de sua história. Queríamos mostrar um novo estilo de vinho, cuja expressão viesse da uva, não do que é adicionado ao longo do processo. Quando se tem um trabalho exemplar na viticultura, isso não é um problema. Dedicamos grande atenção à matéria-prima, aplicando práticas de redução de produtividade nos vinhedos

para conseguir alta concentração de compostos na uva. Não usamos madeira, assim como também não temos nenhum tipo de correção.

Nossos vinhos envelhecem em garrafa e são 100% a expressão da evolução da uva, de como ela é tratada desde o começo do processo.

O Faces, vinho oficial da Copa do Mundo 2014, feito por você, tem sido muito elogiado. Como ele surgiu?

O processo começou no Rio, em 2012, durante um evento de futebol. Depois, o IBRAVIN (Instituto Brasileiro do Vinho) fez a ponte entre a FIFA e produtores brasileiros. Mandamos nossos vinhos e acabamos escolhidos. Desenvolvemos o projeto Faces com três vinhos: o branco tem Chardonnay, Moscatel e Riesling; o rosé tem Pinot Noir, Merlot e Touriga Nacional. Para o tinto, busquei inspiração no futebol, usando onze uvas, com 50% de Merlot e Cabernet Sauvignon. Ele está fazendo muito sucesso, aqui e no exterior.

É difícil ser enólogo num universo masculino como o do vinho?

E, mais ainda, em meio ao lendário machismo gaúcho?

(Risos) É verdade que no sul temos uma cultura muito masculina, mas no meu caso a vocação falou mais alto. Sou profissional desde os 17 anos e já estou na minha 27ª safra. Mais do que machismo, o que vejo são pessoas desconcertadas ao me verem na minha função, já que sempre esperam ver um homem.

