



CIN CIN DA GOLEADOR
Ponte di Piave (Treviso). Monica Rossetti, 31 anni, tra le vigne dell'azienda Casa Baccichetto con i suoi vini, la bandiera del Brasile e i brazuca, i palloni ufficiali dei Mondiali di calcio. Nel tondo, il marchio della Fifa impresso sulle etichette.



«HO MESCOLATO VARI TIPI DI UVA», SPIEGA MONICA ROSSETTI. «E PER IL ROSSO HO USATO UNO SCHEMA CALCISTICO: IL 4-4-2!»

da Ponte di Piave (Treviso) Marco Pagani
foto Dante Valenza

Non vuole ubriacare gli avversari, come fanno sul campo i campioni con le loro funamboliche finte, ma farci brindare insieme all'evento sportivo dell'anno. Monica Rossetti, 31 anni, è l'enologa più felice del mondo: la Fifa (la Federazione internazionale di football) ha affidato a lei, infatti, il compito di inventare i tre vini ufficiali, un rosso, un rosé e un bianco, dei Mondiali di calcio che si svolgeranno in Brasile dal 12 giugno al 13 luglio. «È stata la sfida più grande della mia carriera», confida Monica a Gente.

IL MIO È UN VINO ...MONDIALE

HA CONQUISTATO ANCHE IL PRESIDENTE
Monica ha presentato i suoi vini a Dilma Rousseff, 66 anni, presidente del Brasile, lo scorso febbraio alla Festa nazionale del vino di Caxias do Sul. «Le sono molto piaciuti», racconta Monica.



LA SUA SQUADRA È VINCENTE
Monica in versione allenatrice con 11 calici di vino rosso disposti in "campo": sono quanti i giocatori di una squadra, ma anche quanti i vitigni miscelati per ottenere il suo rosso Mundial. Una vera sfida enologica.



Per il pallone si ringrazia ADIDAS

PRONTA PER L'ASSAGGIO
Monica ha seguito tutte le fasi della preparazione dei suoi vini. «Il più difficile da creare è stato il rosso, mi è costato due mesi di lavoro duro», racconta la Rossetti. Lidio Carraro, l'azienda vinicola di cui la ragazza è enologa e direttore tecnico, ha avuto l'incarico dalla Fifa vincendo un concorso indetto tra i vignaioli del Brasile.



«IL PIÙ SENSUALE È IL ROSÉ: ESPRIME TUTTA LA GIOIA DI VIVERE DEI BRASILIANI!»

SONO ANCHE LOW COST
Monica con i tre vini mondiali: «Si chiamano Faces, facce, in omaggio alla multietnicità del Brasile». Sono venduti tra i 7 e i 10 euro.

Non che l'esperienza le manchi. «Ho 26 vendemmie alle spalle, due all'anno: in Brasile tra febbraio e marzo e poi tra settembre e ottobre in Italia», racconta. Già, perché il suo curriculum svela che è nata, in una famiglia di origine vicentina, a Bento Gonçalves, nello Stato del Rio Grande do Sul, la zona di maggiore produzione di vino in Brasile. È lì che a 19 anni è diventata un'esperta di vitigni e da lì ha iniziato a venire nel nostro Paese per ritrovare le sue radici e affinare le sue conoscenze enologiche.

Ora per il suo lavoro fa la spola tra l'Italia, dove la incontriamo e dove cura vari progetti per nuovi vini, e Bento Gonçalves, dove è enologa e direttore

tecnico della Casa vinicola Lidio Carraro. Proprio con l'azienda brasiliana, scelta dalla Fifa con un concorso tra i vignaioli della nazione sudamericana, produce i vini dei mondiali. «Che abbiamo chiamato Faces, facce, in omaggio alla multietnicità della gente del Brasile», spiega lei.

Tutte e tre le etichette "mondiali" se le è inventate miscelando vitigni di vario tipo. «Per il bianco ho usato uve di Chardonnay, Moscato e Riesling italiano, che ne fanno un vino perfetto da degustare in compagnia. Ho scelto uve di Pinot Noir, Merlot e di Turriga Nacional per il rosé, che è così risultato un vino che esprime al meglio la sensualità, la voglia di vivere, la gioia dei brasiliani. E per il rosso, mi sono trasformata perfino in un allenatore!». Ovvero? «Ogni squadra gioca con uno specifico schema tattico e così ho deciso di riprodurre nel vino il modulo usato dal

team brasiliano di cui sono tifosa, il Grêmio: un 4-4-2, quattro difensori, quattro centrocampisti e due attaccanti, più il portiere ovvio. Insomma, ho miscelato in varie proporzioni 11 vitigni diversi». Sveliamo la "squadra". «Per gli attaccanti due uve importanti che offrono subito l'impronta al vino: Merlot e Cabernet Sauvignon. Per il centrocampista Turriga Nacional, Teroldego, Pinot Noir e Tempranillo: al primo assaggio regalano una sfumatura aromatica unica. Per la difesa le uve di Nebbiolo, Tannat, Alicante Bouschet e Ancellotta: danno corpo a questo rosso. Per il portiere ho usato il Malbec, che invita a un secondo assaggio».

La missione di Monica è riuscita, tutti e tre i Faces hanno ottenuto il bollino ufficiale della Fifa. E allora, cin, cin, l'invito al brindisi che vale sia in Italia sia in Brasile.

Marco Pagani