

ENTREVISTA

Monica Rosseti



Monica Rosseti

Enóloga

O Lidio Carraro Tannat 2006 mostra um alto grau de maturidade das uvas. Entende-se que maturação de uvas é um problema no Brasil. Como conseguiram?

Este emblemático vinho é resultado de uma profunda interpretação do ambiente vitícola e de um grande trabalho de gestão técnica que conjuga conhecimento e sensibilidade. O sucesso do Lidio Carraro Tannat 2006 está na busca do melhor resultado do solo à taça! É importante destacar que a condução das atividades vitícolas que visam o equilíbrio vegetativo da videria, com uma produção muito reduzida de uva por vite, em um contexto geo-climático favorável, traduziu-se em uma excelente matéria-prima. A uva foi caracterizada por uma lenta maturação e uma importante concentração de compostos, expressos no fascinante caráter organoléptico deste vinho.

A Lidio Carraro tem o propósito de não usar barril; não obstante vocês conseguem efeitos que geralmente se atribuem à madeira. Como você considera que ficaria o Tannat 2006 passado por barril já que o vinho apresenta uma estrutura considerada muito boa para isso?

Um vinho quando nasce grande apresenta muitas possibilidades! O fato de dedicar muita importância à viticultura e à qualidade da uva, trabalhando com uma filosofia enológica de respeito ao território, suporta a nossa ideologia de mostrar que os grandes vinhos não se obtêm na vinícola, mas sim no vinhedo. O uso da madeira neste caso mudaria o estilo que queremos propor, ou seja, pura expressão de 'terroir'. Além disso defendemos a quebra do paradigma que os vinhos importantes devem passar por madeira. Isto não deveria ser uma condição mas uma escolha.

No barril ocorrem oxigenações que não ocorrem na garrafa. Posso daí deduzir que vinho sem barril é mais longo?

Falar sobre este argumento é bastante complexo pois envolve muitos fatores, mas a longevidade do vinho depende principalmente do equilíbrio bio-químico que apresenta. A madeira não contribui com a longevidade

quando se trata de um vinho sem estrutura por exemplo, mas considerando um vinho rico em polifenóis e de caráter redutor poderá ser importante. É correto deduzir que cada vinho, mantido em ambiente adequado, terá maior longevidade de acordo com seu próprio perfil, normalmente alta acidez, baixo pH, concentração polifenólica e boa graduação alcoólica são fatores que permitem envelhecimento.

Na mesma linha de pensamento posso afirmar que um vinho sem barril estará mais reduzido e por tanto lhe virá melhor a decantação com o objeto de arejá-lo?

Esta afirmação pode ser verdadeira no caso de vinhos jovens de grande estrutura, mas nem todas as regras se repetem na enologia. A necessidade de decantar um vinho não é apenas ligada ao fato de ter uma passagem por madeira, mas vai depender principalmente da tipologia deste vinho.

Um assunto que está em voga é como as mudanças climáticas que entende-se que vem ocorrendo podem afetar a produção de vinho. Qual a perspectiva para o Brasil nessa questão, como isso afetará o vinho brasileiro?

Realmente as mudanças climáticas dos últimos anos são motivo para muitas discussões em todas as regiões produtoras mundiais. O Brasil fazendo parte deste contexto sente o reflexo da evolução climática, mesmo sendo difícil fazer previsões concretas. Uma característica que foi verificada nos anos é o aumento da temperatura máxima no período vegetativo e de vindima. A questão climática é muito séria não apenas para a viticultura, mas para todo o equilíbrio ambiental em geral, além da diferente graduação alcoólica ou diminuição da acidez total do vinho, penso seja muito importante refletir sobre o que foi feito e o que se pode fazer para respeitar mais o ecossistema global.

Se a receita de produzir um vinho de qualidade no Brasil é conhecida por que nossos produtores simplesmente não a reproduzem?

A vitivinicultura não é uma ciência exata com receitas que podem ser copiadas, existem princípios que devem ser respeitados e conceitos que devem ser interpretados. Além disso, a escolha por seguir uma certa lógica produtiva dependerá da estratégia e objetivo de cada empresa. Existem vários níveis de mercado e cada produtor oferece o que está preparado para produzir. No Brasil ainda somos carentes de empresas que buscam grande especialização, esperamos que com a evolução da realidade vitivinícola brasileira cresça o conceito do vinho brasileiro (qualidade e imagem). Na Lidio Carraro, queremos atender aos apreciadores mais exigentes, para seguir esta proposta é preciso conhecimento técnico e domínio de todo o processo produtivo, além disso, para manter este posicionamento, corremos mais riscos, o que ocorre com a maioria dos produtores que se propõem a elaborar grandes vinhos.

Eu atribuí ao Tannat 2005 92 pontos, a maior pontuação que já dei a um vinho Brasileiro. Um enólogo já entrevistado nestas páginas disse não acreditar em notas. Eu entendo que o que não pode ser julgado ou medido não pode ser melhorado. Como você vê a questão das notas quando de seu vinho se trata?

Fico feliz em saber da sua apreciação! Eu concordo com a necessidade de avaliar os vinhos para poder 'medir' o trabalho que está sendo desenvolvido. A única coisa que me deixa um pouco perplexa é o método de avaliação. Muitas vezes os critérios utilizados ou a falta de experiência organoléptica sobre uma determinada tipologia de vinho podem penalizar ou favorecer em modo impróprio a análise, e por este motivo traduzir um vinho com um número pode ser reduutivo. De qualquer forma, as avaliações e opiniões relativas aos nossos vinhos são sempre bem vindas.

O que você está fazendo na Itália?

Acredito que para evoluirmos precisamos ter a humildade de aprender e de melhorar a cada dia. Esta filosofia de vida, aplico também ao meu trabalho. Inicialmente vim para realizar uma especialização em Viticultura, Enologia e Mercados Vitivinícolas buscando aprofundar e discutir conceitos e experiências. Atualmente, além da especialização que continuo, fui convidada a prestar consultoria técnico-enológica à vinícolas renomadas aqui na Itália e estou trabalhando em diferentes regiões vitivinícolas italianas como o Trentino-Alto Adige, Veneto, Toscana, Umbria e Piemonte. Também estou coordenando um projeto de Viticultura e Enologia de Precisão - batizado Animavitis - que espero em breve poder desenvolver no Brasil, com o mesmo grau de inovação aplicado aqui na Europa.

A pergunta óbvia que sempre fazem ao Robert Parker quando entrevistado para uma publicação nacional é se já provou um vinho brasileiro. A resposta é sempre a mesma, que nunca recebeu uma amostra de vinho

brasileiro. Me custa acreditar que a nenhum produtor nacional lhe ocorreu enviar-lhe uma amostra. Não seria o caso de enviar uma garrafa de Tannat 2005?

Concordo que podemos enviar amostra deste e de outros vinhos que elaboramos. Seria uma ótima oportunidade para apresentar um vinho brasileiro a um crítico que opera no contexto enológico mundial, mesmo se muitas de suas opiniões não condizem. Já apresentamos nossos vinhos a outros grandes nomes da crítica internacional como Steven Spurrier, Jancis Robinson, Oz Clarke entre outros e felizmente sempre obtivemos pareceres muito positivos a ponto de enviar-nos seus depoimentos de admiração com a qualidade e estilo dos vinhos da Lidio Carraro.



"Como a Enologia não é uma ciência exata, não existe uma única forma de elaborar vinhos, existem princípios e formas de otimizar resultados, mas nenhuma regra fixa, principalmente se consideradas as tantas tipologias de vinho que existem pelo mundo. Porém acredito que seja importante destacar que os grandes vinhos nascem em diferentes contextos e de diferentes formas, mas sempre traduzem a terra, a sua história e as mãos de quem os elabora, por isso, além de conhecimento e tecnologia, é preciso ter sensibilidade para trabalhar com a natureza e entender o seu potencial, e acima de tudo, ser apaixonado por aquilo que se faz." Monica Rosseti.