

A menina de ouro

Monica Rosseti faz parte de uma nova geração de enólogos brasileiros. Diretora técnica de Vinícola Boutique Lidio Carraro e há quase dois anos fora do Brasil desenvolvendo um projeto especial na Itália, destaca-se num meio profissional onde a predominância ainda é masculina por sua competência e simpatia. Falamos com Monica em sua última visita ao Brasil em fevereiro deste ano, quando ela nos contou sobre sua experiência de vida e de vinhos.

1) Como é a convivência e o trabalho em um meio tão tipicamente masculino?

Felizmente tenho um ótimo relacionamento com o meio onde trabalho, sejam colegas enólogos ou proprietários das cantinas. De qualquer forma, gostaria de ver mais mulheres operativas no setor para desmistificar o fato de que o vinho é um território masculino e por acreditar que o "ser mulher" possa contribuir para o desenvolvimento e profissionalismo de várias áreas do mundo do vinho.

2) Você sofreu, ou ainda sofre, discriminação com isso?

Não diria discriminação, mas com certeza causa impacto. Talvez no início da minha caminhada enológica eu senti refletir em mim um certo preconceito inconsciente por parte de muitas pessoas, principalmente por parte dos homens do setor do vinho. Existiam também situações em que eu era tratada como uma "heroína" por querer desenvolver um trabalho predominantemente masculino. Hoje, felizmente, o fato de ser mulher e jovem ainda causa desconforto ou admiração no meio, mas predomina o interesse profissional (independentemente do fato de ser mulher e jovem) pela minha filosofia enológica e pelos resultados apresentados com o meu trabalho. Aqui na Europa, em um momento de crise do setor vinho, uma mulher de 26 anos, brasileira, está prestando consultoria técnica para empresas históricas de um setor tradicionalista e exemplar: sinal que, mesmo que haja preconceitos, estes podem ser superados!

3) Como começou essa paixão pelo vinho?

A inspiração sem dúvida nasce do contexto onde nasci. A cidade de Bento Gonçalves é uma referência enológica para o Brasil, e o fato de conviver com a vite na casa dos meus avós me aproximou desse mundo. A decisão depois de escolher a Enologia como trabalho e não apenas como paixão foi uma sensação de pele. Aos 15 anos conheci a escola de Enologia e tive



Fotos: Divulgação

a convicção de que seria o caminho a seguir. Hoje o vinho é meu estilo de vida e entendo a minha missão de enóloga como uma experiência linda de comunhão com a natureza e com o ser humano. Tenho a oportunidade de transmitir com o vinho muito mais que aromas e gostos, mas uma mensagem de vida!

4) Na sua opinião, homens e mulheres compartilham os mesmos gostos em relação aos vinhos? Caso não, quais as diferenças mais significativas?

Não, os gostos em relação aos vinhos são muito diferentes, e não somente por considerar o fato de ser homem ou mulher, mas principalmente pela experiência individual que cada um tem com o vinho. Na apreciação do vinho influi a idade, o conhecimento enológico, a origem da pessoa, a disponibilidade de beber certas tipologias de vinho... enfim, uma série de fatores que deveriam ser analisados para poder

individualar tendências de consumo.

5) Por que você decidiu ir para a Itália?

Eu sempre tive a convicção de que, para ter sucesso no que se faz, antes de tudo é preciso paixão e, depois, grande competência. Então, para ampliar meus conhecimentos, fui fazer um curso de especialização no exterior e vivenciar experiências práticas de trabalho em outras realidades vitivinícolas.

A escolha pela Itália foi devida a uma forte identificação cultural por ser descendente de família italiana, fato que sempre me fez amar a Itália como segunda pátria. Depois, porque a Itália apresenta uma diversidade vitivinícola admirável, com inúmeras situações produtivas diferentes e interessantes, devido a sua diversidade natural de clima, solo e variedades de uvas.

6) Explique-nos um pouco sobre o projeto que você está desenvolvendo aí.

Faço parte do Studio ProgettoNatura, um escritório de consultoria técnica especializada em viticultura, onde sou responsável pela área enológica, estamos desenvolvendo projetos que seguem o vinho da terra à taça! Sou enóloga em oito empresas, vivenciando a realidade produtiva de diferentes regiões (Trentino Alto Adige, Piemonte, Vêneto, Toscana e Úmbria). Cada projeto requer uma grande doação e capacidade de interpretação para conjugar potencialidade de território e objetivos das empresas.

Estou coordenando também um projeto inovativo de viticultura e enologia de precisão. Na verdade, este projeto é uma evolução de um trabalho que eu já havia iniciado na Lidio com o mapeamento das parcelas de solo. A grande inovação está no fato de realizar o mapeamento dos vinhedos utilizando uma tecnologia com raios infravermelhos. O resultado são mapas que mostram as diferenças de vigor vegetativo das videiras através de um método veloz e confiável. Normalmente a viticultura de precisão era baseada em fotos de satélites que apresentam custos elevados e alguns limites práticos. A possibilidade de usar sensores com raios infravermelhos acoplados ao trator possibilita monitorar o desenvolvimento vegetativo durante cada fase do ciclo da videira para poder aplicar os tratamentos culturais (podas, desfolhas, adubação) nas áreas específicas e não em todo o vinhedo. O trabalho de viticultura de precisão é completado com a identificação do potencial enológico de cada uva, colheita e vinificação diferenciada. Desta maneira podemos conhecer realmente a vocação dos vinhedos, caracterizar as áreas principais (cru) e melhorar as demais áreas utilizando as técnicas mais apropriadas para alcançar o equilíbrio vegetativo das videiras. O projeto batizado "Animavitis" foi desenvolvido na Toscana (Tenuta Podernovo) e hoje é aplicado nas demais empresas do grupo Ferrari (Trento e Úmbria) e por outras empresas de destaque como a Azienda Franz Haas (Alto Adige).

7) Como você concilia as atividades na Lidio Carraro com as novas na Itália?

Me sinto Garibaldi: o guerreiro dos dois mundos (risos)! Na verdade, esta experiência está sendo possível com uma grande organização, comunicação intensa e afinidade de equipe. Normalmente vou ao Brasil duas vezes por ano para definir os cortes dos vinhos e organizar a vindima. Estou presente nos momentos de decisão fundamentais e procuro estimular as competências técnicas da equipe para seguirmos a mesma filosofia enológica. Um fator favorável é que conheço muito bem os vinhedos da Lidio Carraro e a realidade produ-

tiva do Vale dos Vinhedos e de Encruzilhada do Sul e isso facilita a interação com a equipe.

8) É muito clara na Itália de hoje uma certa disputa entre os tradicionalistas e os modernistas. Quem está ganhando a parada e por quê?

A diversificação do mundo enológico não é uma característica somente da Itália, toda a Europa passa por um momento de afirmação de alguns conceitos ou avaliação de novas tendências. Isto acontece devido à situação vitivinícola mundial: novos vinhos e grande concorrência em todos os principais mercados. Felizmente na Itália se fortalece um espírito de valorização do território e dos vinhos pertencentes à própria história enológica, para contrastar com a tendência de "globalizar" se-



gundo o gosto internacional. Desse contexto nascem muitas discussões sobre a tipologia dos vinhos, custos de produção, o perfil dos consumidores, estratégias produtivas... mas o que estou observando é que as empresas que possuem um posicionamento claro sobre o vinho que propõem encontram o seu espaço, independentemente da ideologia que os orienta, afinal o mundo é belo porque é diverso!

9) Como você vê a aceitação do vinho brasileiro no mercado interno?

O consumidor brasileiro foi muito influenciado pela agressividade comercial de alguns países produtores no próprio mercado interno. Este fato, somado ao forte conceito de qualidade que alguns vinhos importados sustentam, criou condições para privilegiar o consumo de vinhos importados no Bra-

sil. O que nos deixa otimistas em relação ao vinho brasileiro é o novo contexto que estamos vivendo. A situação econômica com a alta do dólar e principalmente o importante desenvolvimento do setor vitivinícola no Brasil favorecem o vinho brasileiro. Existe uma "fermentação" fora dos tanques" em relação à qualidade e à imagem do vinho brasileiro. Hoje encontramos vinhos nacionais que conquistam degustadores exigentes, inclusive no exterior. O vinho brasileiro está quebrando paradigmas e coloca-se no cenário internacional e merece ser mais bem considerado também no próprio país.

10) Conte para os leitores da Free Time como é que o produtor brasileiro consegue sobreviver à altíssima carga tributária, ao contrabando de vinhos sul-americanos e, agora, até mesmo à falsificação de vinhos?

O termo sobreviver é muito apropriado, de fato se consegue sobreviver e não crescer! Enquanto em países da Europa muitos viticultores são incentivados a aprimorar as técnicas de cultivo, no Brasil enfrentamos uma situação penalizante. O principal problema, além de pagar tantos impostos, é não verificar um benefício direto ou indireto. Por absurdo que pareça, ainda somos invadidos por um espantoso volume de mais de 15 milhões de caixas de vinhos contrabandeadas todos os anos, sob os olhos de nossa Polícia Federal. Apesar das dificuldades, produtores e profissionais do meio, estamos tentando transmitir os passos positivos que foram dados nos últimos anos em busca de desenvolvimento e profissionalismo do setor, e esperamos que o consumidor tenha consciência dessa situação, verifique a procedência do vinho que está comprando e dê maior credibilidade ao vinho brasileiro.

11) E nas horas de lazer, o que você costuma fazer?

Normalmente, nas horas em que não trabalho degusto vinho por prazer e visito novas regiões vitícolas. Também adoro caminhar nas montanhas (dolomiti), andar de bicicleta, ler muito e encontrar os amigos.

12) Cultiva algum hobby em especial?

Fotografia e dança.

13) Quando pretende voltar ao Brasil?

Ainda não disponho de uma data precisa. Pretendo finalizar a especialização que estou cursando e consolidar alguns projetos que iniciei aqui na Itália, mas o Brasil faz parte dos meus projetos de vida e de vinho de um modo muito especial... já estou programando o retorno!