



# Mundo do vinho, o meu mundo

DIVULGAÇÃO

Estou sentada no jardim da minha casa aqui no Vêneto – Itália e constato como a natureza é dinâmica na primavera: de um dia para outro acontece uma explosão de perfumes e cores. Além de dedicar algum tempo livre para cultivar o meu jardim, eu dedico a minha vida e a minha energia para cultivar vinhedos e ajudar a revelar as cores, aromas e gostos da natureza no vinho – a minha grande paixão! Sou enóloga, brasileira de alma e italiana de sangue, 29 anos, e me preparo para iniciar daqui a dois meses a minha 23ª safra.

Conversando com a Bon Vivant, recebi este convite especial para contar alguns capítulos da minha trajetória de vida ligada ao vinho, e confesso que esta é uma experiência linda, pois tudo adquire mais significado quando pode ser compartilhado com outras pessoas. Principalmente porque o meu objetivo inicial neste percurso era aprender mais sobre o vinho, responder algumas minhas perguntas técnicas e adquirir experiência e conhecimento para contribuir com o desenvolvimento da vitivinicultura no Brasil. Mas felizmente durante este percurso que estou fazendo, a vida me permitiu crescer em muito outros aspectos, e me convenceu que vale a pena acreditar no bem, na vida e nos próprios sonhos. Não quer dizer que vai ser fácil, mas, com certeza, é a estrada para a liberdade interior e para a realização!

O meu encontro com o mundo do vinho aconteceu quando eu tinha 15 anos e comecei a estudar na escola técnica de enologia, hoje IFRS, campus de Bento Gonçalves. No final dos anos 90, o vinho brasileiro começava a ganhar uma nova cara, mas a presença de mulheres neste setor era ainda uma raridade, e as perspectivas, incertas.



*“A semelhança entre o vinho e a vida esta no caráter de celebração que ambos preservam.”*

Monica Rossetti



Controle de vinhos em conservação - Itália, 2003.



*"... 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".*

Monica Rossetti

A minha família não tinha vinhedos e nem condições de pensar em uma cantina própria, mas por algum motivo eu tinha certeza que o mundo do vinho era o meu mundo. Então continuei os estudos depois da formação técnica e comecei a trabalhar na Chandon do Brasil, enquanto prosseguia a formação de nível superior como enóloga. Foram anos borbulhantes! As palavras de ordem eram empenho, aprendizado e superação. Comecei a me inserir concretamente no mundo profissional e a manchar as mãos de vinho, grande oportunidade para testar a vocação. Neste período iniciou também a minha experiência como enóloga principal da Vinícola Lídio Carraro.

### Safra 2002

Foi um momento fundamental do meu percurso profissional. O desafio de coordenar o projeto técnico da Lídio se materializou nas minhas duas primeiras 'criações etílicas': o Assemblage (hoje Quorum) e o Merlot – vinho que esteve entre os 15 melhores da Avaliação Nacional de 2002. Este fato foi simbólico, pois o peso das responsabilidades assumidas com os 19 anos na época se transformou em entusiasmo e encorajamento. Era um motivo a mais para acreditar na própria filosofia enológica e superar alguns preconceitos do ambiente setorial. Neste ano comemorei também um outro acontecimento: minha primeira viagem a Itália. Este desejo que nutria desde criança se tornou realidade e abriu novos horizontes.

O contato com a cultura italiana e o encontro com as raízes de família foram emocionantes. Eu carregava comigo a memória dos meus antepassados e a história da região onde nasci, e queria vivenciar esta bagagem transmitida em gerações na sua origem. Tudo isso foi possível através das paisagens, dos costumes, das pessoas, da gastronomia e do vinho. E quanto vinho! Esta bebida é realmente protagonista e faz parte do cotidiano, do território, da economia. A Itália não é a mesma que contavam os meus avós, também já sofreu muitas transformações socioculturais e econômicas se penso há 10 anos quando estive aqui pela primeira vez. Mas é sempre um universo para descobrir. Em particular, além de conhecer o mundo ao qual pertenciam os meus bisnonos, eu queria 'respirar vinho', queria sentir de perto a diversidade e a experiência enológica italiana, e este primeiro contato foi importante. Desta experiência nasceu a minha convicção que 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. A verdade, porém, é 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.

### Inspiração e transpiração

Voltei para o Brasil inspirada e cheia de objetivos positivos. Encontrei terreno fértil na Lídio Carraro, que apostou em algumas técnicas vitícolas, como o raleio de cachos, o mapeamento de parcelas de terreno e, principalmente, no conceito de desenvolver um projeto que defendesse com força o vinho brasileiro de alta qualidade e expressão de território. Começamos a construir um trabalho técnico sólido e ao mesmo tempo comunicar os nossos princípios e escolhas. Os resultados não foram imediatos, e as dificuldades se fizeram presentes. Mas a persistência foi mais forte.

Em 2003, a intensificação das atividades na vinícola com a expansão de vinhedos e a necessidade de uma liderança técnica constante me levou a uma decisão: renunciar à colaboração com a Chandon, mesmo que não tenha sido uma escolha fácil, tendo em vista o meu envolvimento com a equipe e a minha adoração por espumantes, e dedicar integralmente o meu tempo para o projeto da Lídio Carraro. Antes de assumir integralmente as atividades, tive a oportunidade de fazer uma *full immersion* enológica internacional. Fui convidada para participar da equipe técnica



DIVULGAÇÃO

Acompanhamento da maturação das uvas.

de uma vinícola na Toscana – Itália, durante a vindima junto com o enólogo italiano e outros dois enólogos também convidados, um da França e outro da Austrália. Experiência profissional fantástica! Degustações diárias, confrontos de opiniões técnicas, muito trabalho. Depois de finalizar a safra, investi as minhas economias em outras viagens pela Itália. Organizei visitas técnicas em outras cantinas no Vêneto, Trento, Piemonte. A amizade com técnicos do setor durante o período em que permaneci na Itália me propiciou criar uma rede de contatos interessantes para os estudos e pesquisas que eu queria fazer. Antes de voltar para o Brasil fui para Bordeaux – França, onde, hóspede de uma enóloga francesa que esteve no Brasil, visitei alguns chateau, vins de garage (pequenos produtores) e fabricantes de barriques. Choveu oito dos 10 dias que fiquei na região, então me consolei com a precipitação abundante que acontece alguns anos no Vale dos Vinhedos! Para concluir o tour enológico, fui para o Chile participar de um congresso e conhecer alguns aspectos da vitivinicultura dos diferentes vales de produção.

No total foram três meses de inspiração e transpiração que contribuíram enormemente para a minha bagagem profissional. Voltei ao Brasil para preparar a safra 2004 e o mesmo ritmo intenso de ideias e trabalho foi traduzido no projeto da Lídio Carraro.

A grata satisfação veio do carinho e apoio de muitas pessoas, além da família, que se identificaram com esta linha de trabalho e compreenderam que junto ao vinho estavam engarrafados muitos valores e sentimentos. Desta forma a jovem empresa e a jovem enóloga criaram um binômio forte no cenário que reconhecia o novo momento do vinho brasileiro que eu gosto de definir: ‘fermentação fora dos tanques!’. Viagens, reportagens, entrevistas, congressos, vinhos que alcançavam destaque internacional. Depois de poucos anos aquilo que parecia uma loucura, na minha condição, escolher o vinho como estilo de vida, se transformou em sucesso profissional e o preconceito, em admiração. Senti claramente uma sensação de vitória interior, de superação e este foi somente o início da caminhada!

*Continua nas próximas edições.*



# SOZO

## VINHOS FINOS DE ALTITUDE



Campos de Cima da Serra - Vacaria, RS  
Tel. 54 3231.1759 | 9978.9495