



vinho em minha vida

por *Monica Rossetti*

Capítulo 2

FOTOS/ARQUIVO PESSOAL



## O sonho de ir para a Itália

O otimismo é uma energia que nos faz perseverar e auxilia na concretização de grandes projetos. Uma postura positiva, somada à disciplina de planejar e buscar a realização de seus objetivos contém um poder transformador.

Desde quando iniciei o curso Técnico em Enologia, em Bento Gonçalves, comecei a estudar a língua e a cultura italianas, vislumbrando viver um período de estudos e trabalho na Itália. As motivações relacionadas à enologia eram óbvias: a Itália é referência internacional para o setor vinho. É um berço de história e tradição, mas também de novas tendências e aperfeiçoamento

tecnológico. Relacionada a este enriquecimento profissional estava a vontade de viver no país renunciado, e tantas vezes lembrado, não somente pela minha família, mas por todos os descendentes nas cidades que foram destino dos imigrantes italianos. Eu desejava realizar o percurso ao contrário, voltando a viver na Itália depois de cinco gerações. Queria absorver a evolução que o país realizou nos últimos 100 anos, e usar isso para a minha própria evolução. Projeto especial, um pequeno sonho, pacientemente cultivado no coração e que aguardava momento e forma para acontecer.

Enquanto isso, em território brasileiro, a vida continuava com muita adrenalina e envolvimento no trabalho. Depois das viagens realizadas em 2003 e a imersão completa no projeto da Vinícola Lidio Carraro, intensifiquei o período de doação ao mundo do vinho. Os dias tinham hora para iniciar, mas não para terminar, e tudo era vivido com grande entusiasmo.

Se aproximava a vindima 2004, com promessas de ser uma excelente safra (os últimos anos foram marcados por ótimas safras no Brasil!), e as expectativas eram sempre maiores. Foi a primeira colheita de muitas uvas da Lidio Carraro nos vinhedos de Encruzilhada do Sul. Estávamos iniciando o mapeamento das parcelas de terreno e identificando as potencialidades enológicas de



Degustação com Steven Spurrier.

cada microclima. Esse estudo foi fundamental para todo o programa de gestão técnica da vinícola. O forte compromisso com o melhoramento das práticas vitícolas, como o raleio de cachos, a diminuição do uso de produtos de síntese nos vinhedos, o equilíbrio vegetativo para a melhor expressão qualitativa das uvas, o estudo de novas variedades para o Brasil, somados à filosofia de elaborar um vinho 'purista' foram alguns dos aspectos que eu estava coordenando e que continham um grande caráter de desafio e evolução no contexto enológico do vinho brasileiro.

Isto refletiu positivamente no reconhecimento profissional, com muitas reportagens na mídia especializada nacional e internacional, entrevistas em jornais, rádio, televisão para contar a filosofia técnica que a enóloga de 21 anos estava implantando em uma promissora vinícola do Brasil. Foi uma experiência de grande responsabilidade, particularmente prematura, mas que felizmente encontrou uma estrada concreta e de sucesso. A interação internacional - visitas de enólogos de outras regiões, além dos meus contatos e viagens - , junto com o estudo local - pesquisas e discussões com técnicos brasileiros -, foram importantes para aumentar a confiança quanto às escolhas técnicas e responder às ambições produtivas requeridas pela Lidio Carraro.

Em 2005, após concluir a maravilhosa vindima daquele ano, festejei a obtenção do título de Tecnólogo em Enologia com a apresentação de um estudo realizado no Vale dos Vinhedos sobre 'A influência de parcelas heterogêneas de solo na maturação da uva e no perfil analítico e organoléptico do vinho'. Os resultados obtidos estimularam a codificação de escolhas enológicas específicas para a vinificação de cada parcela de terreno das diferentes regiões de origem, a fim de otimizar a qualidade e a expressão do vinho.

Em grandes linhas, o objetivo foi aplicar o importante conceito de *terroir* na realidade vitícola brasileira e iniciar a construção de um *savoir faire* verde amarelo. Acredito que desenvolver uma experiência técnica considerando as peculiaridades do nosso território seja fundamental para desenvolver um conhecimento enológico específico, que valorize e caracterize uma identidade ao vinho brasileiro. Além do aspecto técnico, o contato cotidiano com o vinhedo e a degustação de muitos vinhos me ajudou a desenvolver um outro conceito: 'o vinho é a expressão da natureza que o homem interpreta aprimorando seus sentidos e sentimentos'.

Depois da safra 2005, a Lidio Carraro iniciou uma fase de reorganização empresarial, o que permitiu um redimensionamento do meu trabalho na empresa. Esta situação me possibilitou pensar em novos projetos. Na época tinha 22 anos e muitas oportunidades. Senti a vontade de prosseguir os estudos, realizando

# VIRTUS, UMA HOMENAGEM AS VIRTUDES DA NOSSA TERRA.

APRECIE COM MODERAÇÃO



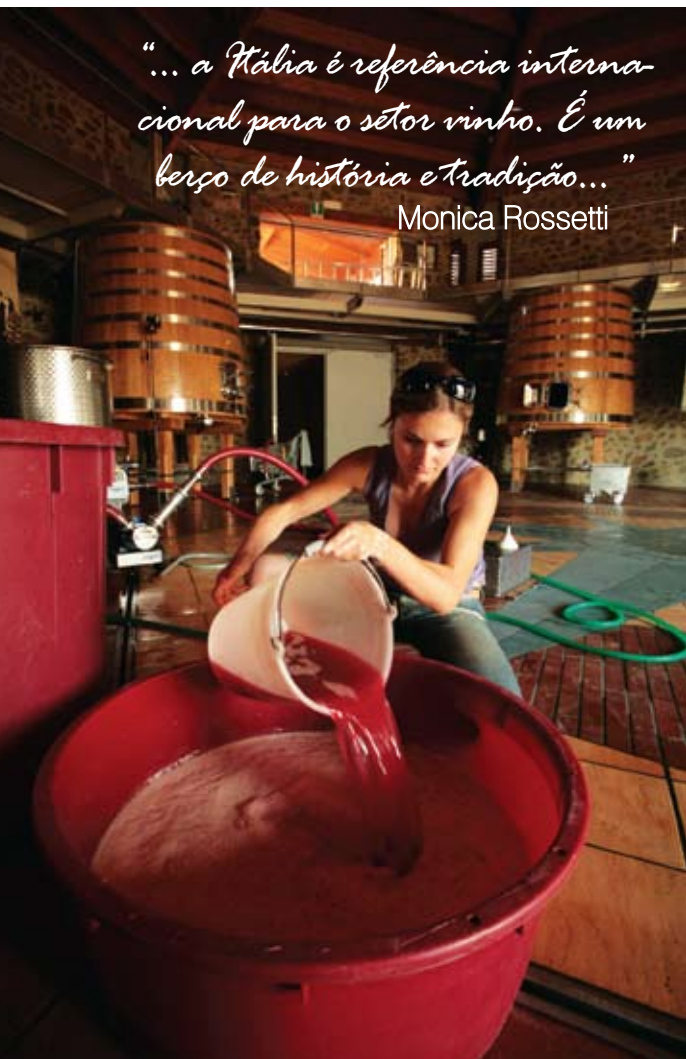
## MONTE PASCHOAL

WWW.MONTEPASCHOAL.COM.BR



*"... a Itália é referência internacional para o setor vinho. É um berço de história e tradição..."*

Monica Rossetti



uma especialização. O meu trabalho era apreciado e poderia ter ampliado as minhas atividades no Brasil. Refleti sobre tudo o que eu estava construindo, e senti a necessidade de consolidar as minhas experiências para me preparar aos meus objetivos futuros. Queria aumentar o meu horizonte. Era o momento do sonho: ir para a Itália!

### O desafio

Por mais que eu mentalizasse esta oportunidade, seria uma mudança radical de vida. Construir um percurso de trabalho fora do país, sozinha, sem condições econômicas e poucas certezas. Eu era consciente que para realizar uma especialização no exterior eu precisaria, antes de tudo, validar os meus estudos junto à nova universidade, encontrar um modo de viabilizar o meu tempo de permanência no país, trabalhando preferencialmente na minha área, e conseguir me organizar para voltar ao Brasil durante a safra. O fato de ser jovem, mulher, brasileira, não facilitava o meu desafio. Lembrando das sensações daquele momento, sinto ainda hoje a infinita determinação e por algum motivo, a certeza que daria certo!

Decidi realizar novamente uma vindima na Itália para poder encaminhar os documentos da minha cidadania italiana e sentir concretamente as possibilidades de sustentar este projeto. Em agosto de 2005 voltei para a Itália para realizar uma colaboração com a Ferrari Spumanti, empresa de referência para todo o setor vitivinícola italiano. Vinhos e pessoas de excelência! Tive inclusive a oportunidade de vivenciar outra vindima na Toscana, na mesma cidadezinha onde já havia estado em 2003 – Terricciola! A Ferrari Spumanti estava iniciando a elaboração de vinhos tintos na Toscana: construiu uma vinícola nova, chamada Tenuta Podernovo, e constituiu um cenário maravilhoso, com vinhedos exemplares, em uma paisagem colinar que convidava à contemplação. O meu trabalho, além das normais atividades enológicas, era evidenciar as particularidades de maturação e potencialidade enológica dos diferentes clones de Sangiovese – a uva rainha da região. Foi uma vindima muito especial, tanto no aspecto profissional quanto humano. As pessoas que vinham colher uva convidavam para dividir momentos com as suas famílias durante jantares e degustações. No final da vindima, me dei conta de ter instaurado amizade com muitas pessoas deste simpático paese, além de ter engordado seis quilos

Foi realmente impressionante. É um dever reconhecer a amizade e a confiança que recebi de muitas pessoas, não somente onde trabalhei, mas com quem tive oportunidade de interagir. Foi emocionante, por exemplo, ter tido o reconhecimento da minha cidadania italiana em Sarcedo (Vicenza), exatamente na cidade de onde partiram os meus antepassados por parte de mãe, e depois ir comemorar na enoteca de Breganze (Vicenza) com pessoas do setor e amigos que naqueles meses assumiram a minha causa e me auxiliaram em muitos aspectos. Foram pequenas e grandes vitórias divididas com pessoas aparentemente estranhas, mas que estavam felizes por mim.

No final da safra e do período de colaboração, a Ferrari Spumanti me convidou para fazer parte da equipe da Tenuta



Podernovo também durante a vindima 2006 – oportunidade que acolhi com grande alegria. Em seguida, tive a confirmação de que o percurso de estudos que realizei no Brasil poderia ser integralmente reconhecido e possibilitava a inscrição no curso de especialização que eu pretendia fazer junto a um conceituado centro de Enologia da Itália – Scuola Enologica di Conegliano. E o quadro positivo se completou quando um dos agrônomos que prestava consultoria técnica à Tenuta Podernovo, entendendo a intenção que demonstrei em permanecer um período na Itália, me convidou a integrar o seu escritório de consultoria técnica com sede no Veneto. Comecei a viajar por diversas regiões italianas para conhecer vinícolas e estabelecer novas colaborações. Não me dei conta de imediato, mas o meu desafio estava sendo resolvido com a colheita de frutos inéditos!

O ano de 2005 apresentou para mim algo de mágico pela intensidade de acontecimentos, portas que se abriram no trabalho e na vida. A forte experiência no Brasil se somou a uma grande oportunidade na Itália. Os cinco últimos meses que vivi naquele ano foram reveladores, independente da escolha que eu fizesse, o ensinamento foi compreendido: mesmo as situações que parecem impossíveis podem ser vencidas. Quando sentimos interiormente que fazem parte do nosso projeto de vida, e fizemos a nossa parte, conquistamos um grande poder de superação!



FOTOS/ARQUIVO PESSOAL

APRECIE COM MODERAÇÃO

Medalha de Ouro  
Concurso Mundial de Bruxelas

Torii Cabernet  
Sauvignon 2008

Vinhos finos de altitude 1.427m

VINICOLA  
**HIRAGAMI**

(49) 3233 6900  
hiragami@hiragami.com.br

A excelência na produção de maçãs agora é excelência em vinhos finos.