



vinho em minha vida

por *Monica Rossetti*

Capítulo 4



ARQUIVO PESSOAL

## A obra enológica na Itália

*Viver a dádiva da vida,  
o sentimento,  
o gosto, o cheiro, a cor  
a felicidade de  
cada momento  
a luz e o amor  
a canção do vento  
a liberdade de ser e  
estar a esperança  
viver é a arte e o mistério  
que vale a pena...  
Um brinde a vida!*

Decidi introduzir o quarto capítulo com as palavras acima, as quais eu tinha escrito para um encontro com apreciadores de vinho no ano de 2004, em Gramado, na Serra Gaúcha. Por acaso eu estava olhando o meu material e encontrei o CD da apresentação, e isto me fez refletir como realmente a vida é uma dádiva e deve ser celebrada! Se conseguirmos ter serenidade para ver o 'copo meio cheio' todos os obstáculos passam a ser secundários, pois nos concentramos no que realmente é importante.

Esse também foi o espírito que alimentou cada dia da minha experiência de vida e de trabalho na Itália. Depois do meu longo percurso de preparação e organização para viabilizar a minha transferência, em junho de 2006 cheguei para iniciar aquilo que chamo de 'Obra Enológica em território Italiano'. Estava com projetos importantes, alinhados e feliz pelas portas que estavam se abrindo. Mas, já nos primeiros dias, me dei conta da montanha que eu precisava escalar. As limitações práticas do dia a dia começaram a pesar: não tinha celular, nem computador, muito menos carro ou um lugar definitivo para chamar de casa. Até ligar para casa no Brasil era complicado. Estava precisando construir uma nova base de vida e na bagagem (duas malas era tudo o que tinha) trazia coisas essenciais, poucos recursos, fé e vontade de trabalhar. Me concentrei em desenvolver as novas oportunidades de trabalho ligadas a viticultura de precisão, a biodinâmica e a enologia em diferentes cantos da Itália. Esses projetos que consegui alinhar foram a porta de entrada para uma série de escolhas e novo ritmo de vida.

## A visão

É difícil traduzir todas as vivências, projetos, pessoas, ensinamentos porque realmente foram muitas experiências. Em cada um dos dias nesses anos descobri algo diferente, algo que somou. Tive a oportunidade de viajar pela Itália e pela Europa. A vontade de compreender e fazer vinho me levou por caminhos de história, mas também de renovação. Mesmo que fale livremente sobre tudo, o meu percurso nesses anos tem uma chave de compreensão clara para mim, porque senti intimamente o reflexo de algumas realizações na minha qualidade de vida e de trabalho. A simples vontade de realizar uma especialização profissional se transformou em uma nova visão da vida, tudo ganhou uma dimensão maior. E tenho certeza que isto não foi apenas um acaso, foi a construção de um caminho feito com coragem, porque na vida o tempo passa e restam as nossas pequenas e grandes obras.

## A ação

Iniciei minha especialização e depois de alguns meses de curso decidi estudar o comportamento das leveduras naturais da uva. Esse assunto sempre despertou o meu interesse porque acredito que falar de vinho de território, autêntico, obrigatoriamente é falar de qualidade de uva e de tudo o que é ligado a este território. Tenho consciência de que em muitas ocasiões as fermentações espontâneas são um limite da qualidade porque normalmente são mal conduzidas e, pensando na imensa potencialidade que podem conferir ao vinho, decidi aprofundar este argumento. O objetivo é encontrar um método para selecionar leveduras indígenas do mosto e conservá-las até a segunda fermentação de vinhos espumantes. A refermentação espontânea é uma barreira técnica para muitas vinícolas que utilizam o método biológico e biodinâmico e a possibilidade de utilizar populações de 'leveduras próprias' com resultados enológicos melhorativos é uma possibilidade desejável.

Estou trabalhando no estudo da biodinâmica e no desenvolvimento deste e de outros projetos relacionados desde 2006. Para realizar uma troca de experiências com outras realidades enológicas, estive em muitas vinícolas da Itália e várias vezes na França. Conheci realidades vitivinícolas importantes em Bordeaux, Cote du Rhone, Val de Loire, Bourgogne, Champagne, Midi-Pyrénées e Provence, todas foram formativas e interessantes, mas uma em especial marcou o meu percurso profissional. Em 2010 trabalhei um mês na Champagne, em um domaine biodinâmico a Trepail – uma verdadeira preciosidade enológica conduzida por David Leclapart e família. Encontrei uma grande sintonia na concepção e desenvolvimento da viticultura e da enologia, e isto foi motivador para o meu projeto de pesquisa, considerando a grande qualidade dos vinhos elaborados. Tive a oportunidade de visitar e compartilhar informações



Participação na Vinitaly 2012.



Degustação na Vinícola Franz Haas.

com outras vinícolas e profissionais da região e vivenciar em primeira pessoa diferentes práticas biodinâmicas. Constatei que existem linhas de pensamento diferentes, dependendo da 'escola biodinâmica' e que, com certeza, existe muito trabalho ainda a ser desenvolvido nesta área. Foram todos impulsos importantes para formular uma própria linha de trabalho e conduzir o projeto enológico da vinícola de Alberto Alessi – batizada Terra-ae – onde sou Enóloga responsável pelos vinhos que estarão no mercado a partir de 2014.

Outro aspecto importante da minha trajetória profissional desses últimos anos foi o crescimento do projeto que coordeno utilizando a viticultura de precisão – projeto animavitis. Trata-se de um método muito diferente da biodinâmica, conforme descrito nos capítulos anteriores, mas também tem como objetivo elaborar vinhos



expressivos, respeitar e conhecer o próprio território de atuação. Esse projeto que nasceu nas vinícolas da Ferrari Spumanti – Trento, Toscana e Umbria – depois foi desenvolvendo também em outras vinícolas de referência na Itália, como Franz Haas no Alto Adige. O projeto animavitis, neste caso, teve como desafio encontrar os melhores ‘crus’ para elaboração de um Pinot Noir de excelência. Foi definida uma metodologia de trabalho para todo o processo de produção da uva e do vinho em harmonia com a filosofia de trabalho da empresa. Os resultados da gestão por parcelas refletiram em uma otimização dos resultados de produção com a elaboração de um Pinot Noir top reconhecido internacionalmente. Outras vinícolas escolheram aplicar a mesma metodologia animavitis para alcançar objetivos ligados ao estudo de uma variedade ou para otimizar os recursos de gestão técnica e deste modo o projeto animavitis ganhou visibilidade e reconhecimento a nível nacional, sendo apresentado inclusive durante o último Vinitaly em Verona, como ferramenta para melhor afrontar as mudanças climáticas.

Tive a oportunidade de conduzir tecnicamente

outros projetos ligados a produção de vinhos de alta qualidade em pequenas empresas tradicionais da Itália, como Laura Valditerra no Sul do Piemonte. Recentemente tivemos a notícia que o vinho branco elaborado em colaboração foi eleito como melhor Gavi da denominação!

Posso dizer que esses foram anos em que respirei vinho e colecionei muitas memórias e experiências válidas. Senti concretamente uma abertura de visão profissional e uma maior segurança técnica. Pessoalmente, tive acesso a muitas situações e lugares que não poderia imaginar antes de iniciar esta aventura. É difícil lembrar, porém, de cada coisa sem ficar com o coração apertado, porque cada escolha implica em uma renúncia, mas estou feliz com os frutos destes anos e destas safras! E principalmente estou satisfeita do espírito com o qual foram conduzidas estas vivências, principalmente por isso valeu a pena!

Sinto que o trabalho iniciado no Brasil e crescido na Itália agora vai assumir dimensões ainda maiores, pelas novas obras que estão sendo planejadas, consequência deste novo universo descoberto.

