

Lançado na Copa das Confederações, vinho Faces já correu o mundo

Antes mesmo de ser servido nos camarotes VIPs das arenas, vem sendo vendido na rede francesa Monoprix



Liana Sabo
Publicação:20/06/2014 07:13



Esta coluna não se cansa de lembrar: foi uma empresa familiar gaúcha, a Lidio Carraro, no estilo vinícola-boutique, com produção de apenas 300 mil garrafas/ano, quem desbancou a poderosa bodega chilena Concha Y Toro na escalção para produzir o vinho oficial do campeonato mundial. Lançado na Copa das Confederações, o tinto Faces (tem ainda branco e rosé) já correu o mundo. Antes mesmo de ser servido nos camarotes VIPs das arenas, vem sendo vendido na rede francesa Monoprix.

O vinho traduz a homenagem de sua criadora, a enóloga Mônica Rossetti (foto), de 30 anos, ao futebol. Ela buscou inspiração nos 11 jogadores que formam um time para elaborar com o mesmo número de castas o delicioso líquido 100% brasileiro.

Três perguntas Mônica Rossetti

Como foi o processo de inspiração e seleção das 11 castas que entraram na elaboração do vinho da Copa?

A inspiração nasceu assistindo a uma partida de futebol com meu pai. Estávamos conversando sobre o desafio de elaborar um vinho tinto com o mesmo êxito que eu havia tido no corte do vinho branco, então no fim do jogo ele comentou: “Não te preocupas que amanhã Deus te abençoará na escalção do teu time”. Foi dessa indicação que eu pensei em escalar realmente um time de uvas em homenagem ao futebol. Para definir quais uvas escalar e em qual proporção, pensei em usar um esquema tático do futebol e fazer uma analogia entre as uvas e a função de cada jogador em campo. Então escolhi o 4-4-2, em que teríamos 2 uvas atacantes (Merlot e Cabernet Sauvignon), 4 no meio de campo, com a função de complexidade aromática e volume de boca (Tempranillo, Teroldego, Touriga Nacional e Pinot Noir), 4 na defesa com função de conferir corpo ao vinho (Tannat, Nebbiolo, Alicante Bouschet e Ancellotta) e um goleiro (Malbec), responsável pelo retrogosto.

Dessas castas, você elegeu a mais emblemática?

Acredito que no ataque Merlot e Cabernet Sauvignon são emblemáticas pelo carinho que os consumidores têm por essas uvas. O Brasil ainda está avaliando o seu verdadeiro potencial em cada nova região produtora, pois a viticultura focada em tintos de qualidade é bastante recente e isso pode revelar muitas novidades para o futuro. Uma prova é que ainda tenho alguns craques na reserva.

Você trabalha também na Itália, quais seriam as principais semelhanças e as diferenças do terroir de lá e da Serra Gaúcha?

A Itália é um país com grande diversidade de climas e de uvas. A região mais similar com a Serra Gaúcha, em relação ao clima, é Treviso. A exemplo da Itália, o Brasil está se descobrindo com diferentes regiões vitícolas, com solos e climas distintos, e provavelmente não terá um vinho símbolo, como normalmente ocorre no Novo Mundo, mas apresentará vinhos ligados a diferentes terroirs.

Tags: vinho faces celular