

## Entre Brasil e Itália



**D**urante a feira de vinhos italianos em Verona, a Vinitaly, tivemos o prazer de reencontrar a enóloga da vinícola Lídio Carraro, Mônica Rossetti, que nos revelou detalhes do mais novo projeto da casa: o vinho da copa. Comprometida elaborar somente vinhos de Primeira Linha, todo o processo da Lídio Carraro é conduzido com a mínima interferência e o máximo respeito à expressão natural da uva e do Terroir de origem. Passado a Copa, entrevistamos a enóloga chefe que dedica seu trabalho em dois países: Brasil e Itália.

---

***Mônica, porque uma enóloga brasileira está fazendo vinhos na Itália?***

Por que o vinho é um patrimônio universal e dentro de uma garrafa são contidos vários aspectos tangíveis e intangíveis. A consciência disto e o objetivo de realizar algo importante no próprio contexto estimulam a interação e a compreensão do que existe de referência no mundo. Muitas vezes para entender a própria realidade é necessário primeiro entender a realidade do todo. Então comecei por conta própria a buscar



**“A Itália é referência internacional do setor, berço de história e tradição, mas também de novas tendências e aperfeiçoamento tecnológico.”**

---

estas experiências e hoje participo da realidade de produção nos dois países.

### ***Como tudo começou?***

Desde quando iniciei o curso técnico em enologia, comecei também a estudar a língua e a cultura italiana, vislumbrando viver um período de estudos e trabalho na Itália. As motivações relacionadas à enologia eram óbvias: a Itália é referência internacional do setor, berço de história e tradição, mas também de novas tendências e aperfeiçoamento tecnológico. Relacionado a este enriquecimento profissional, estava com vontade de viver no país deixado e tantas vezes lembrado, não somente pela minha família, mas por centenas de imigrantes. Então, em 2002 fiz a primeira viagem para a Itália com o objetivo de dar início ao processo de obtenção da minha dupla cidadania. Em 2003 realizei a minha primeira colheita na Toscana. Em 2005 iniciei a colaboração com o grupo Ferrari Spumanti, com quem trabalho até hoje. Os últimos 10 anos se caracterizaram por múltiplas colaborações técnicas realizadas em

diferentes regiões italianas: Toscana, Piemonte, Vêneto, Trentino Alto Adige, Friuli e Umbria. Muitos vinhos foram degustados e elaborados: do Brunello di Montalcino ao Pinot Noir, do Barbera aos espumantes, brancos e tintos, os quais enriqueceram as minhas experiências e o meu perfil profissional, incluso o encontro maravilhoso com a biodinâmica que se tornou também inspiração para a minha vida!

### ***Como é sua vida trabalhando na Itália e ao mesmo tempo elaborando os vinhos da Lídio Carraro, no Brasil?***

É uma vida intensa... sem fronteiras! São vários projetos importantes, distantes geograficamente, que exigem grande disciplina e organização. Ao mesmo tempo, são estimulantes, o que me faz desenvolver o trabalho com grande entusiasmo. O segredo é ser apaixonada por aquilo que se faz! Assim é possível encontrar a energia necessária e o equilíbrio para viver com qualidade, em meio a tantas viagens e desafios. Daqui alguns dias iniciará a minha 30ª vindima em virtude de vinificar em dois países por

---

ano, em períodos diferentes.) Em paralelo, tenho a oportunidade de realizar viagens de intercâmbio em outros países. Cada ano um novo país. Este ano, foi Portugal. É uma aventura permanente, com a possibilidade de criar amizades e vivências únicas! Procuro estar presente nos momentos fundamentais do trabalho e formar uma equipe comprometida para seguirmos juntos na mesma filosofia. E assim, o vinho e a vida são uma comunhão.

***Como você desenvolveu o vinho da Copa do Mundo de Futebol? O vinho foi bem aceito pela crítica internacional?***

Foi realizado um estudo técnico para conceber a coleção de vinhos para a Copa do Mundo, com o nome Faces. Foram três rótulos: um vinho branco, um rosé e um tinto. Cada vinho foi inspirado em uma temática que abordasse pontos de força do Brasil, como a viticultura gaúcha e a alegria de viver do povo brasileiro. Em particular, o vinho tinto foi elaborado com 11 uvas em homenagem aos 11 jogadores canarinho, em campo. Criar os vinhos, definir

o estilo gustativo e a mensagem que deveriam transmitir e coordenar a sua produção foi um grande desafio, que abracei como uma missão de comunicar ao mundo não somente que o país produz vinhos, mas que o faz com qualidade e criatividade. Além da coleção Faces, apresentamos também um vinho ícone, aproveitando esta vitrine mundial para confirmar a potencialidade do Brasil de produzir grandes vinhos. O 'Case Faces' conquistou grande visibilidade na mídia nacional e internacional e se tornou um símbolo na história da vitivinicultura do Brasil.

***As delegações dos países participantes da Copa do Mundo experimentaram o seu vinho?***

O vinho Faces foi servido nas salas "vips" dos estádios gerando uma oportunidade para os estrangeiros e brasileiros conhecerem nossa proposta. Ele tornou-se conhecido mundialmente. Inclusive encontrei exemplares do vinho Faces no pavilhão do Brasil, na Exposição Universal de Alimentação, que está acontecendo, em Milão.

---

***A Lídio Carraro trouxe da Itália algum tipo de uva? Fale um pouco sobre estes vinhos.***

Sim. O projeto da vinícola Lídio Carraro inclui variedades de diferentes proveniências, inclusive da Itália. Nos vinhedos de Encruzilhada do Sul, na Serra do Sudeste do Rio Grande do Sul, cultivamos Nebbiolo, Teroldego e Ancellotta e estamos testando outras italianas: Sangiovese, Montepulciano e Nero d'Avola.

Os vinhos tintos elaborados com a Nebbiolo e Teroldego da coleção 'Singular' tiveram excelente aceitação e são sucessos. O Nebbiolo se apresenta com coloração vermelho cereja, típica da variedade. Aroma intenso, com notas frutadas e de especiarias. Taninos firmes. É um vinho de caráter e originalidade. Estruturado. No nosso caso não envelhecemos o vinho Nebbiolo em tonéis de madeira como é prática na Itália. Nossos vinhos envelhecem na garrafa.

O vinho Teroldego apresenta-se com cor intensa, aromas maduros de frutas negras. Em boca, encorpado e com grande potencial de guarda.

Quanto à uva Ancellotta, esta-

mos estamos usando-a em cortes. As demais uvas ainda estão em fase de teste realizando micro-vinificações. Para o futuro pretendemos trabalhar com uvas brancas italianas.

***Quais são as novidades para a safra 2015?***

A grande novidade foi o lançamento do Agnus Malbec 2014. A linha Agnus prioriza uvas que são conhecidas no Brasil. O objetivo foi manter a tradição com uma interpretação própria e revelar a potencialidade desta casta sem nenhuma interferência no caráter da fruta. Quando decidi elaborar a linha Agnus com o varietal Malbec, há cerca de 8 anos, iniciei um projeto de pesquisa dos melhores clones desta uva no seu berço de origem, na França, e depois na região de Mendoza, Argentina. O resultado desta missão técnica foi à implantação de seleções massais (seleção das melhores plantas de um vinhedo ou região) escolhidas pela grande potencialidade enológica demonstrada seja no vinhedo, seja nos excelentes atributos do vinho. O primeiro lote de 6000 garrafas superou as expectativas e foi tudo vendido em

---

em somente dois meses.

***É dito em prosa e verso que seus vinhos não passam pela madeira. Como você consegue domar os taninos dos seus vinhos de guarda. Que técnica você utiliza?***

(sorrisos!). Normalmente, o fato de elaborar vinhos encorpados com potencialidade de envelhecer por vários anos sem a tradicional passagem pela madeira desperta curiosidade! É simples elaborar grandes vinhos, estruturados e intensos quando começamos a criá-los no vinhedo! Matéria prima de alta qualidade (baixa produção por planta e grande concentração em cada cacho), justa extração realizada durante a fermentação e depois paciência para que o vinho cresça naturalmente. O grande trabalho técnico é realizado durante a vindima, determinando o justo momento de maturação das uvas, quando se avalia também a qualidade e maturação dos taninos, da casca e das sementes. Em função de cada uva se estabelece um programa de maceração e quando o vinho acaba de fermentar ele já apresenta o seu potencial. Restam

12 a 18 meses em estabilização natural na vinícola e depois é engarrafado fazendo a maior parte da sua evolução em garrafa.

***Seus vinhos apresentam similaridades com o estilo do vinho italiano?***

Em relação à elegância sim, pois me inspiro no velho mundo como perfil de qualidade. Mas o fato de o Brasil ter um solo muito diferente do italiano imprime aos vinhos um caráter próprio. Além disto, a Itália, para a maioria dos vinhos importantes, segue as exigências das denominações de origem que prevê envelhecimento em madeira. Como escolhemos uma estrada diferente, o resultado também é diferente. Mas existe um conceito que aprendi na Itália e que busco traduzir no meu trabalho: 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.