

Paixão pelo vinho

Nascida no Brasil, com passagem pelo mundo da moda, ela rompe paradigmas com brancos e tintos que expressam a potencialidade da emergente Tuscia, na Itália

POR POR MARCO MERGUIZZO FOTO GLADSTONE CAMPOS/MISTRAL



Brasileira, ex-executiva de maison francesa Christian Dior, ela ingressou no mundo dos vinhos em meados da década de 1980, quando fundou, na Itália, com o marido, o armador romano Paolo d'Amico, a vinícola que leva o nome do casal: a Paolo e Noemia d'Amico. Apaixonada pelo tema e por tudo o que faz, ela ingressou em um território sabidamente dominado pelos homens, onde conquistou em menos de duas décadas merecido lugar de destaque. Comandando a vinícola localizada na Tuscia, divisa entre a Toscana e a Umbria, região de pouca tradição em grandes vinhos, a carioca Noemia Osorio d'Amico manteve-se determinada no projeto acalentado por ela e o marido de produzir rótulos de alta qualidade com a expressão e a personalidade daquela região, mais conhecida por suas paisagens cinematográficas emolduradas por vertiginosos calanchis (canyons), do que por seus brancos e tintos.

A apenas uma hora de carro de Roma e outra de Florença, a vinícola dos d'Amico fica situada no coração de um parque nacional que há mais 3 mil anos era cultivado e cujas terras de solo mineral argiloso-calcário foram habitadas e cultivadas, antes da chegada dos romanos, pelos antigos etruscos.

Eles introduziram ali as primeiras videiras. Cercada de prediados naturais e históricos, Noemia, sob a consultoria técnica do enólogo italiano Carlo Corino, mentor de alguns dos rótulos premiados da d'Amico, sobretudo os brancos, cultiva, desde 1985, 25 hectares de vinhedos com as uvas italianas Procanico (ou Trebbiano toscana), Grechetto e Malvasia, além das francesas Chardonnay, Merlot (desde 1998), Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon e Pinot Noir (as três últimas desde 2003), e mais recentemente a Shiraz, cepa plantada pela primeira vez este ano. Com elas produz três linhas de vinhos que incluem quatro brancos e três tintos e uma produção de 130 mil garrafas anuais.

Além de sua constante inquietude empreendedora, do conhecimento acumulado em mais de duas décadas e dos recursos da moderna vitivinicultura aplicados em sua vinícola, Noemia, que também é psicóloga de formação, empresta o seu refinamento e bom gosto às instalações e aos rótulos da vinícola. A antiga construção de pedra, do século XVI, onde está instalada a d'Amico foi toda ela restaurada e redecorada com especial esmero e charme tipicamente femininos. A cave onde envelhecem os vinhos, sob a forma de um túnel subterrâneo naturalmente ventilado, foi escavada embaixo dos belíssimos jardins por ela planejados. Melhor: seus brancos e tintos amadurecem dentro de barris de carvalho embalados pela voz da cantora lírica Maria Callas (1923-1977), a maior

soprano de todos os tempos – puro e delicioso delírio hedonista de Noemia. “Não poupamos nenhum esforço, dinheiro e paixão para que os nossos vinhos atinjam o máximo de qualidade e valorizem cada vez mais nossa identidade regional, dentro e fora da Itália”, afirma. A seguir, outras opiniões da vinhateira nesta entrevista exclusiva à GOSTO.

Como mulher, brasileira e ex-executiva de moda da Dior, quais os desafios em administrar uma vinícola no interior da Itália?

Minha experiência como déléguée de uma das gigantes mundiais da alta-costura, em que o ambiente de trabalho é bastante competitivo, foi fundamental, pois requer muita garra para obter resultados e vencer. No mundo do vinho é a mesma coisa. Além disso, por estarmos no interior da Itália, tivemos que quebrar muitos paradigmas, já que na década de 1980 o modo produtivo da região era o estilo home-made (feito em casa), que conflitava com o profissionalismo hoje exigido de uma empresa vinícola.

Os investimentos foram altos?

Sim, claro. Encontramos apenas o esqueleto da sede da vinícola, que é de 1500. Além disso, foi crucial investirmos em uma adega moderna, cercarmos dos melhores profissionais e das pessoas certas do setor, que souberam utilizar as técnicas de vinificação mais adequadas, respeitando a natureza. E ainda tivemos que cultivar dois

sentimentos importantíssimos para quem quer fazer vinho: confiança e perseverança, já que os resultados vêm a longuíssimo prazo.

Por que escolheu a Toscana e não outra região já consagrada pelo vinho?

Tinha acabado de me casar pela segunda vez e era um antigo sonho meu e de Paolo. Desde o primeiro instante nos apaixonamos pela região, cujo potencial até os italianos desconheciam. Ou seja: era o cenário ideal para começarmos uma nova aventura a dois, já que somos amantes de primeira hora de grandes desafios.

Quem foi o seu enólogo?

O italiano Carlo Corino, que havia trabalhado 15 anos na Austrália e utilizou sua expertise em vinificação de brancos. Ele concebeu o Falesia, um Chardonnay barricado, tendência à época. Tornou-se o nosso primeiro vinho. Até hoje é um dos mais premiados do nosso portfólio.

Como se faz um grande vinho?

Com muita determinação, paixão, dedicação e escolhas corretas de vinificação. Tais requisitos no entanto podem ajudar a aperfeiçoar um vinho, mas não devem subtrair as tipicidade do terroir. A busca da excelência deve ser o objetivo principal. Muitas vezes essas escolhas não são as mais baratas no curto prazo mas garantem a qualidade. Essa é a filosofia que eu e o Paolo adotamos na nossa empresa.

Quantos hectares de vinhedos são próprios? E quais castas são cultivadas hoje?

Temos 25 hectares de vinhedos. Os mais antigos contam com 26 anos, como os de Chardonnay, Trebbiano, Grechetto e Malvasia. A Merlot foi plantada no final dos anos 1990. Já a Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon Pinot Noir e Shiraz, durante a última década.

Quais as características do terroir dos seus vinhedos?

Todos se situam na região do vale dos Calanchis, uma terra árida, argilosa-calcária e sofrida, como normalmente é a dos

"Como no mundo competitivo da moda, no do vinho também é preciso ter garra para quebrar paradigmas e vencer"

canyons, mas fonte inexaurível de minerais e características que originam vinhos frescos, encorpados e de personalidade.

Agora uma pergunta para a psicóloga de formação: se os seus vinhos fossem pessoas, como definiria a personalidade de cada um deles?

Diria que tanto o branco quanto o tinto da linha Seiano são joviais e descontraídos. O Noe Orvieto D.O.C. é o vinho da alegria, leve e com frescor delicioso. Já o Chardonnay Calanchi di Vaiano é cheio de personalidade, expressão pura do nosso terroir. O Chardonnay Falesia, por sua vez, mostra-se explosivo por seus aromas e sabor inconfundíveis, mas é ao mesmo tempo muito equilibrado. O

Merlot Villa Tirrena, por sua vez, se apresenta imponente e cheio de garra, enquanto que o Pinot Noir Notturmo dei Calanchi é um senhor de respeito, aristocrático, o príncipe dos vinhos.

Como vê o mercado brasileiro para os seus vinhos?

Por seu enorme potencial, o Brasil tem uma importância fundamental não só para os produtores italianos, mas para os de outros países. Ano a ano, percebemos que tem crescido o interesse e o número de consumidores que são amantes dos vinhos de qualidade. Por ser

brasileira, exportar os nossos vinhos para o nosso

mercado tem, claro, uma dupla satisfação.

Muitos consumidores estrangeiros preferem beber os sofisticados e caros Barolo e Barbaresco, ou os supertoscans, aos vinhos de um terroir pouco conhecido, como o da Toscana. Como mudar essa mentalidade?

Por meio da qualidade e do trabalho consistente em mostrar a esses consumidores que outras regiões da Itália, pouco valorizadas, como o Alto Lazio, podem produzir vinhos de grande qualidade e tipicidade regional.

Dos vinhos que produz, qual o seu favorito?

Considero cada um deles

único, como um filho. Portanto a escolha se torna difícil. Cada um tem a sua personalidade. No entanto, detendo-me no Brasil, acho os brancos Noe e o Calanchi di Vaiano perfeitos para o clima tropical do Rio de Janeiro, por exemplo. Já para aperitivos, prefero os Seiano, tanto o branco quanto o tinto. O Falesia, por sua vez, tem a "cara" de São Paulo, por sua pujança, enquanto que o Villa Tirrena e o Notturmo dei Calanchi são complexos e intrigantes.

Se fosse beber o vinho de outro produtor e região, qual seria?

Um de meus produtores prediletos é o Sergio Mottura, que também é da nossa região. Ele produz vinhos biológicos maravilhosos. Adianto aos leitores da GOSTO que também nos encontramos em processo de certificação, já que as práticas em nossos vinhedos são biológicas.

Existe algum lançamento para o mercado brasileiro?

Relançaremos em 2011 o Pinot Noir Notturmo dei Calanchi 2008. Diferentemente dos Pinot Noir da Borgonha e do Novo Mundo, ele é um varietal com identidade própria, tem notas florais e de frutas e paladar equilibrado, macio. Será o nosso novo vinho de ponta e estou convicta de que o consumidor brasileiro vai gostar tê-lo em sua adega.

Os vinhos da Paolo e Noemia D'Amico são importados pela **Mistral**. Rua Rio de Janeiro, 200, Bela Vista, tel. (11) 3372-3400. Site: www.mistral.com.br