

GOURMET  
 BEBIDAS

# Toque feminino faz a diferença

A enóloga e vitivinicultora Maria Borio lidera a maior associação de mulheres ligadas ao universo do vinho na Itália

MARCELO COPELLO  
 de Asti

**“O** que é uma mulher? Eu não sei. Não acredito que alguém possa saber até que ela tenha se expressado em todas as artes e profissões abertas à habilidade humana.”

Virginia Wolf

Que as mulheres estão cada vez mais presentes em diversos setores do mundo do vinho não é novidade. Já abordei o assunto neste jornal em “Um assunto de mulheres”, artigo publicado em 8 de março de 2002. A presença feminina foi constante e fundamental em toda a história da bebida. Nas últimas décadas, dois fenômenos ajudaram a consolidar o fato: 1º, o maior acesso das mulheres aos postos de trabalho; 2º, a chegada do vinho às classes médias. Em consequência, nos primeiros anos deste novo milênio, as confrarias de amigas do vinho se multiplicaram ao redor do planeta. Até locais onde o consumo é irrisório, como o Nordeste do Brasil, já possuem suas agremiações, como a “Confraria das Amigas do Vinho da Paraíba”, fundada em 2003 e com 120 integrantes.

Mas uma entidade dentre tantas se distingue. A italiana “Le Donne Del Vino” existe há 16 anos e reúne, hoje, mais de 700 associadas, com um grande diferencial, congrega apenas aquelas que trabalham em primeira pessoa no mundo do vinho e não apenas consumidoras, simpatizantes ou acompanhantes. Em recente visita ao Piemonte, a convite da Regione Piemonte e da Varig, pude conversar com Maria Borio, presidente da “Associazione Nazionale Le Donne Del Vino” e proprietária da vinícola Cascina Castlet, de Costigliole d’Asti, representada no Brasil pela importadora Primeira Classe (tel.: (11) 3285-0733).

Para a competente vinheira, o que distingue sua associação das demais é o fato de ser uma entidade interprofissional de mulheres que trabalham com vinho como protagonistas, que se ocupam pessoalmente da bebida do Baco, não de esposas de um produtor ou de um restaurador. “Há associações na Itália de restauradoras, de enólogas e de enotecárias, mas a nossa envolve todas essas mulheres. Inclui produtoras, enólogas, restauradoras, chefes de cozinha, somelières profissionais, vendedoras e jornalistas. Engloba toda a cadeia, da produção à promoção da cultura desta bebida”, diz. As “mulheres do vinho” formam hoje uma das entidades mais conhecidas e atuante do vasto panorama enológico italiano, o que tem duplo mérito, já que se trata de um setor historicamente dominado por homens. “Nosso escopo é o de divulgar o vinho, disseminando o conhecimento sobre a bebida por



Maria Borio, da “Associazione Nazionale Le Donne Del Vino”

meio de encontros, degustações, debates, mesas-redondas, viagens e cursos. Tudo isso sempre com atenção especial ao mundo feminino”, complementa.

A atuação dessa legião de saias é nacional, com presença em 18 regiões italianas. A maior delegação fica justamente na região vinícola mais tradicional e sofisticada da bota, o Piemonte, com 150 associadas. Nos planos dessas “donas” piemontesas está a realização de um trabalho de promoção dos vinhos e da gastronomia da região por ocasião das Olimpíadas de Inverno 2006, em Turim, capital da região. A entidade promoverá tours enogastronômicos temáticos, guiados pelas associadas, com direito a visitas a vinícolas, restaurantes e eventos relacionados com a cultura da região, e, naturalmente, ligados às mulheres.

Ante a inevitável pergunta: quais as dificuldades de ser mulher em um meio dominado por homens? Maria Borio disse haver mais vantagens que dificuldades, “existindo profissionalismo, não faz muita diferença ser homem ou mulher, um bom profissional fica acima disso. E de quebra há vantagens, afinal, os homens são gentis conosco”. Demonstrando um resíduo de machismo, acrescenta que “uma vantagem de ser mulher é que, como nos ocupamos da família, somos capazes de produzir vinhos que combinem melhor com determinadas ocasiões ou pratos”.

Estas mulheres também têm algo, que transcende o vinho, para ensinar aos homens. Desde 1996, a entidade tem um projeto social no Equador, na região do Cotacachi, junto à Fundação Otonga, que atua na conservação de florestas. “O mundo ficou tão pequeno que precisamos pensar além das nossas fronteiras. Compramos 50 hectares de floresta amazônica, no Equador, e lá criamos um pedaço de nossa região, que chamamos Oásis Piemonte”, diz. Além da aquisição desse pedaço de floresta, a entidade dá bolsas de estudo para crianças equatorianas. Como parte do projeto, a Universidade Católica de Quito, com o apoio do governo do Equador, nomeou dez rios locais com nomes de dez vinhos do Piemonte. Assim estas mulheres colocaram o Piemonte definitivamente na história e na cartografia no Equador. Desde então os rios se chamam Asti, Barolo, etc. “As próximas gerações de jovens equatorianos se perguntarão: por que esses rios têm esses nomes? E a resposta será: porque aquelas mulheres apaixonadas por vinho se empenharam neste território. É uma coisa bonita, que nos une muito além do vinho. Talvez seja a parte mais bela e distinta da profissional feminina, que pensa além do trabalho”, conta com orgulho.

O traço feminino pode ser percebido também na bebida. Enquanto na França diz-se que os Bordeaux são vinhos mais masculinos e que os Borgonhas têm ca-

ráter feminino, no Piemonte esta associação é comumente feita com as uvas Nebbiolo e Barbera. Enquanto o Barolo e o Barbaresco, vinhos produzidos com a Nebbiolo, por sua austeridade, seriam viris, os Barbera, por sua vivacidade e frescor, seriam relacionados às mulheres. Na Itália, há até mesmo uma tendência de se chamar os vinhos de Nebbiolo no masculino e os de Barbera no feminino.

Quando se trata de seus próprios vinhos, Maria Borio dá um exemplo do toque feminino, que pode ser notado a distância, na cuidada apresentação de suas garrafas. Seus rótulos são serigrafados diretamente no vidro e repletos de simbologia. O deleite estético que começa antes de colocar o líquido na taça e se prolonga indefinidamente, com a garrafa vazia.

## Garrafas avaliadas

**Barbera d’Asti 2002** (R\$ 41,40). Garrafa ilustrada com uma foto, em que se vê Maria Borio criança com sua família em uma Vespa. Um Barbera estilo clássico, jovem e agradável. Cor rubi claro com reflexos granada, médio ataque aromático, frutado remetendo a cerejas. Paladar leve e fresco com 13% de álcool e média persistência. Servir a 14-16° C. C.



Barbera d’Asti

**Moscato d’Asti 2002** (R\$ 42,50). Ilustrado com um desenho de criança, em que uma borboleta bebe em uma taça. Elaborado com a uva aromática branca Moscato di Canelli é alegre e fresco. Amarelo palha claro, com alguma espuma. Aroma de flores brancas e frutas amarelas como o pêssego. No palato é leve, meio-doce, com apenas 5,5% de álcool e levemente frisante. Muito bom dentro de seu estilo. B

**Falcarpe 1999 DOC Monferrato Rosso** (R\$ 106,50). Rótulo ilustrado com uma flecha apontando para cima, a intenção é simbolizar “uma orgulhosa busca do aprimoramento”. O nome é uma alusão ao fato deste exemplar ser conspícuo de mais de um tipo de uva, no caso Barbera com uma pequena proporção de Cabernet Sauvignon. Cor entre rubi e granada. Aromas de frutas negras, tabaco, defumados, baunilha, couro e um toque herbáceo típico da Cabernet Sauvignon. Na boca está pronto, macio, com bom corpo, quente, e se usa 14,5% de álcool se fizerem notar. B/B+



Falcarpe

**Passum 2000 DOC Barbera d’Asti Superiore** (R\$ 106,50). O rótulo deste vinho é ilustrado com um símbolo que se confunde com uma mandala, um “P” ou um sol. Apenas 20 mil garrafas produzidas, com uvas 100% Barbera, que sofreram um ligeiro “apassimento” — após a colheita manual os bagos secam durante dois meses, antes de serem transformados em vinho. O resultado é afinado durante 12 meses em pequenas barricas e em grandes tonéis de carvalho. Sua cor é rubi escuro com reflexos granada. No nariz é intenso, frutado e floral, lembrando amoras, violetas e rosas, além de toques de madeiras, musgo e couro. No paladar se mostra aveludado, quente com 14,5% de álcool, bem estruturado, com boa acidez e taninos presentes. Boa persistência e capacidade de guarda. Sugiro decantar 1 hora antes de consumir. B+

Tabela de Notas

A+	= Extraordinário (95 a 100)
A	= Excelente (90 a 94)
B+	= Muito Bom (85 a 89)
B	= Bom (80 a 84)
C	= Médio (70 a 79)
D	= Fraco (50 a 69)
E	= Abaixo do padrão (0 a 49)