



Produrre icewine in Brasile è possibile? Sì, a 1.300 metri di altitudine. È quanto è riuscita a fare Vinicola Pericó.

BRASILE

CHIAMA ITALIA

A 1.300 METRI DI ALTITUDINE IN BRASILE SI PRODUCE ICEWINE. GRAZIE A UN IMPRENDITORE ILLUMINATO E AL CONTRIBUTO FONDAMENTALE DI UNA MECCANIZZAZIONE MADE IN ITALY

■ ELETTRA SILVIATO

Nel mondo enologico a Sud dell'Equatore destano un interesse crescente i vini prodotti in quota, oltre i 1.000 m di altitudine, dove ovviamente non è raro sperimentare basse temperature. Queste prolungano notevolmente il ciclo vegetativo della vite, per cui le uve giungono a maturazione a fine di aprile - inizi maggio, cioè nell'autunno ormai inoltrato dell'emisfero australe, periodo nel quale normalmente le piogge cedono il passo a un clima più secco. In tali condizioni l'uva raggiunge la sovramaturazione, e

successivamente, appassisce in pianta, senza il pericolo di insorgenza di malattie fungine. L'uva raccolta avrà caratteristiche molto particolari: a queste altitudini infatti la maturazione è più lenta e le escursioni termiche tra giorno e notte contribuiscono allo sviluppo nelle bacche di un patrimonio aromatico insospettabile.

ALTITUDINE = QUALITÀ

Siamo a São Joaquim, nello stato brasiliano di Santa Catarina. Qui, a 1.300 m slm si produce,

L'ITALIA HA FATTO CENTRO

È proprio il caso di dirlo quando si parla di Vinícola Pericó e delle macchine e attrezzature di cui ha deciso di dotarsi. Oltre al minitrattore Rossetto di Messers, infatti, lavora tra i vigneti di questa azienda anche un'irroratrice L'Arcobaleno, brevetto dell'azienda Bertoni (Ravenna). Pluripremiata, questa irroratrice a basso impatto ambientale basa la sua ecocompatibilità sul recupero di gran parte della soluzione acqua-agrofarmaco non intercettata dalla vegetazione. Una macchina dunque che ben si sposa con la decisa volontà di rispettare l'ambiente che ha fin dall'inizio caratterizzato il progetto Vinícola Pericó.

nei vigneti e nella cantina di Vinícola Pericó, un rinomato quanto inconsueto icewine. Merito dell'intuizione del giornalista italiano Roberto Rabachino, presidente dell'ASA (Associazione Stampa Agroalimentare) e dello spirito imprenditoriale di **Wandér Weege**, industriale del settore tessile con il *pallino* per la viticoltura, che nel 2002 decise di fondare Vinícola Pericó. Al suo fianco un *pezzo da novanta* dell'enologia brasiliana: **Jefferson Sancineto Nunes**, agronomo, enologo, sommelier e curatore del progetto Pericó, è anche il presidente della Federazione Sommelier Internazionale del Brasile, FSI Brasil. "Io – dichiara candidamente Wandér Weege – faccio parte del Club del Vino di Blumenau e del Club del Gourmet di Florianopolis, e un giorno pensai: perché non mettermi a fare un buon vino? Così nacque la mia idea di impiantare vigneti". Semplice, no?

Forse un po' meno semplice progettare un vigneto a 1.300 metri di altitudine! E trovare il luogo adatto. Il vigneto è stato la base di tutto, il nucleo del progetto. "Io e i miei collaboratori di Vinícola Pericó, che rappresentano professionalità di vario tipo – prosegue Weege – dovevamo avere la certezza di un raccolto perfetto. Tutto doveva essere pensato e organizzato per dare i migliori frutti possibili. Il luogo dove oggi si trovano i vigneti della Pericó presenta condizioni pedoclimatiche uniche: le viti sono fortemente soleggiate nelle ore diurne, ma le notti sono gelide e

La vendemmia è una delle operazioni di vigneto nelle quali sono impiegati i sei trattori cingolati Rossetto acquistati dalla brasiliana Vinícola Pericó.

il clima secco. Tutte caratteristiche ideali, da cui l'uva trae enorme beneficio".
"Il tratto distintivo dei vini prodotti in alta quota – afferma Jefferson Sancineto Nunes – è l'aroma molto intenso: il Cabernet Sauvignon al di sopra dei 1.000 m tende a sviluppare un forte sentore di frutti tropicali. Nei vigneti di Vinícola Pericó le differenze di temperatura tra giorno e notte arrivano anche a 16°-17°C. Questo permette una maturazione lenta, che fa sì che si esaltino e si preservino gli aromi".

L'ICEWINE DI CABERNET SAUVIGNON CHE PARLA PORTOGHESE

È infatti dai vigneti di Cabernet sauvignon di Vinícola Pericó che è nato il primo icewine brasiliano, il Vinho do Gelo, simile a quelli prodotti in Germania e in Canada. La prima vendemmia vinificata per l'icewine è stata quella del 2009, mentre nel 2010 non si è potuto produrre, in quanto stormi di passeri hanno danneggiato irrimediabilmente le uve. La vendemmia ha luogo normalmente in giugno, quando la temperatura scende sotto -7,5°C. Dopo i problemi verificatisi nel 2010, si è optato per la stesura di particolari reti antigrandine, a protezione dai danni da uccelli. Le uve vengono così controllate e analizzate nel corso della loro maturazione sotto le reti, fino a quando raggiungono una concentrazione zuccherina media di 38°Brix. Le condizioni di maturazione favoriscono lo sviluppo di muffa nobile su parte degli acini e danno luogo a una materia prima dalle enormi potenzialità in termini organolettici. Nulla a che vedere, sottolinea Jefferson Sancineto Nunes, con le uve appassite in ambienti controllati e congelate artificialmente per la produzione di icewine industriali. "Per la vendemmia del 2011 – prosegue l'enologo – abbiamo raccolto le uve appassite e congelate il 28 giugno, quando la temperatura nei vigneti della Pericó è scesa a -9°C". E a quale mercato sono destinate le 3.633 bottiglie (per l'esattezza!) di icewine Pericó elaborate nella vendemmia



ROSSETTO IN BREVE

Rossetto è un minitrattore cingolato da vigneto che consente di operare all'interno di filari stretti fino a 90 cm. La posizione della seduta è rivolta al filare e il sedile è regolabile secondo le pendenze del terreno. Si guida con il ginocchio per lasciare libere entrambe le mani dell'operatore, che lavora quindi sulla vite stando in posizione seduta. Il minitrattore è equipaggiato con un motore Yanmar 10 CV e trasmissione totalmente idraulica. La potenza, accoppiata alla trazione idraulica su cingoli in gomma, permette di affrontare pendenze fino al 70% con un'ottima capacità di traino, in quanto il minitrattore può anche portare un carro con carico fino a 400 kg, utilissimo ad esempio in vendemmia. Inoltre Rossetto può montare come optional una presa di forza idraulica della portata di 20 l/min alla pressione di 170 bar, che permette di utilizzare piccoli attrezzi per le lavorazioni interfila e sottofila, consentendo così di svolgere più lavorazioni in un unico passaggio.

2009? Lo abbiamo chiesto a Wandér Weege: "Vinícola Pericó è una delle più giovani aziende vitivinicole brasiliane e quella del 2011 è stata la sua quinta vendemmia. Attualmente i nostri vini sono commercializzati nelle principali città brasiliane, destinate a consumatori esigenti e abituati a consumare vini di pregio. In funzione della comprovata e premiata qualità, stiamo valutando la possibilità di cominciare ad affrontare il mercato estero con il Pericó Icewine e gli altri vini che elaboriamo. Il terroir della Pericó Valley e l'estrema attenzione posta al lavoro di impianto dei nostri vigneti (la preparazione del terreno è durata ben due anni), alleati alla moderna tecnologia viticola, hanno contribuito a conferire ai nostri vini forti tratti di riconoscibilità".

TRA INDUSTRIA, SOLIDARIETÀ E NATURA



Importante imprenditore nel settore tessile brasiliano, Wandér Weege (nella foto) proviene da una famiglia di origini tedesche emigrata nel 1860 in Brasile, dove nel 1906 avviò varie attività in

ambito commerciale alimentare. Nel tempo il business di questa intraprendente famiglia si andò diversificando, finché nel 1968 venne fondata l'impresa tessile che oggi, con il nome Malwee Malhas Ltda, conta oltre 9.000 dipendenti. Le attività della Malwee Malhas si sono sempre contraddistinte per l'attenzione al territorio e all'ambiente, che hanno fruttato all'azienda l'assegnazione del *Premio Personalità Ambientale del Brasile* nel 2007. Già nel 1978 il padre di Wandér, Wolfgang Weege, creò il Parco Malwee, un'area ricreativa di 1.500.000 m², dove al centro del progetto educativo vi sono iniziative per la solidarietà e la salvaguardia dell'ambiente.

MECCANIZZAZIONE SU MISURA

Sin dalla sua nascita, il progetto Vinícola Pericó ha contemplato la meccanizzazione, laddove possibile, delle operazioni colturali in vigneto. Una meccanizzazione che, per allinearsi perfettamente ai presupposti e alle finalità di questa *avventura ragionata*, avrebbe dovuto alleggerire il lavoro dell'uomo rispettando al contempo l'ambiente vigneto e salvaguardando la qualità finale della materia prima. In occasione dell'edizione 2009 della fiera Simei (Milano), l'incontro di Wandér Weege e Jefferson Sancineto Nunes coi titolari dell'azienda anconetana Messersì, cui si deve la progettazione e costruzione del minitrattore da vigneto Rossetto, è stato illuminante. E ne è nata una collaborazione entusiasmante tra le due realtà. Anche il popolare Canal Rural della televisione brasiliana si è occupata di questo *matrimonio*, dedicando a Vinícola Pericó, e al suo utilizzo della tecnologia made in Italy



Anche nello svolgimento delle operazioni in verde Rossetto agevola il lavoro degli operai che operano tra i filari di Vinícola Pericó. Da notare la personalizzazione cromatica (dall'originario rosso al giallo) dei trattorini voluta da Wandér Weege.

nella meccanizzazione, un lungo servizio andato in onda lo scorso giugno (è ovviamente possibile dare un'occhiata su YouTube...).

“Quando al Simei 2009 ho visto questi super minitrattori cingolati, immediatamente ho intravisto innumerevoli soluzioni pratiche per il lavoro nei nostri vigneti. Così ho deciso di acquistare subito sei Rossetto. Quando poi questi sono giunti in Brasile e abbiamo cominciato a utilizzarli, sono nate nuove idee in merito al loro sfruttamento. Li abbiamo utilizzati con successo in

vendemmia, con totale sicurezza e ottimo rendimento del lavoro, poiché il carro che accompagna il Rossetto è per un ampio carico, il che facilita il trasporto di quantitativi importanti di uva dal vigneto a ogni viaggio, senza alcuna fatica e in perfetta ergonomia”, racconta Wandér. Gli fa eco Jefferson: *“Utilizziamo Rossetto per tutte le operazioni colturali tradizionalmente svolte a mano, col vantaggio che anziché far camminare gli operai faticosamente tra i filari (Vinícola Pericó ha oggi 25 ettari di vigneti impiantanti, dei quali 15 sono già in produzione) e far loro piegare la schiena in corrispondenza di ciascuna vite che, essendo potata a guyot ha i capi a frutto a 60 cm dal suolo, li facciamo lavorare in modo più confortevole: seduti e con le mani libere per eseguire le operazioni necessarie. Con questo aiuto, siamo riusciti a incrementare notevolmente la produttività dei nostri collaboratori e abbiamo ridotto significativamente il turn over dei dipendenti, che prima era elevato perché pochi volevano lavorare e soprattutto raccogliere le uve poste così in basso lungo i filari”.*

Insomma, un ponte sull'Atlantico attraverso cui l'intraprendenza di un brasiliano di origine tedesca prima e l'ingegno e la tecnologia italiana poi hanno transitato, per atterrare a 1.300 metri di altitudine in Brasile. E qui tradurre in realtà ciò che per molti sarebbe rimasta solo un'avventura stravagante.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CHI È JEFFERSON SANCINETO NUNES



Cittadino italiano nato in Brasile, Jefferson Sancineto Nunes (nella foto) è agronomo, enologo e sommelier, nonché presidente della Federazione Sommelier Internazionale del Brasile -FSI-Brasil. Proprietario di Enolab,

laboratorio di consulenza vitivinicola ed enologica tra i più importanti del Brasile, con l'Italia (dove negli anni Novanta ha studiato e lavorato) intrattiene tutt'ora rapporti molto stretti tra cui, recentemente, la sua docenza all'interno dei corsi organizzati da Fisar (Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori) in Brasile.