

Bertolini apresenta série especial de vinhos que contam história da família

Primeira safra da Riserva Di Famiglia exige quatro vinhos, em edição limitada. A produção tem a assinatura da enóloga Monica Rosseti.

12/08/2016 10:55:36

Histórias inspiradoras, repletas de episódios marcantes, devem ser saboreadas gole a gole, como um bom vinho. Melhor ainda quando se pode combinar essas experiências em uma só. A família Bertolini resgata sua trajetória, marcada pelo empreendedorismo, união e tradição italiana, e a transporta para a série especial Vinhos Bertolini, que homenageia os antepassados e os valores transmitidos pelos patriarcas. Cada garrafa expressa o talento para transformar matérias-primas em produtos de excelência. Hoje, parte da família é reconhecida pela fundação e condução do Grupo Bertolini, referência pelo trabalho desenvolvido nos mercados moveleiro, de armazenagem e logístico, em todo o país.

Valorizando as raízes, os vinhos têm, em sua apresentação visual, o resgate dessa paixão através da representação das ferramentas de trabalho do ferreiro, ofício que o pai, Francisco, fez com maestria e deixou como legado para seus descendentes. Além de simbolizar os valores que forjaram o caráter da família Bertolini ao longo de sua história, elas expressam as características de cada vinho.

Os Vinhos Bertolini têm como filosofia a naturalidade no processo de elaboração, ou seja, com o mínimo de intervenção mecânica e a preferência por métodos naturais durante a fermentação e afinamento (folaturas, decantações, sem filtração – com exceção do Chardonnay). O mesmo vale para as correções de acidez, açúcar, feitas sem o aporte de produtos químicos, além do SO₂.

Assim, inspirados na tradição europeia, mas com um gosto contemporâneo, expressam o terroir de uma nova região produtora no Brasil, que vem se destacando pelos excelentes resultados: a Encruzilhada do Sul. Município localizado na Serra do Sudeste do Rio Grande do Sul, onde a natureza revela-se com grande vocação para o cultivo de videiras nobres como a Teroldego, Nebbiolo, Merlot, Touriga Nacional e Chardonnay. Seu clima, com dias quentes e secos, e noites frias, proporciona o amadurecimento completo das uvas. O solo franco-arenoso é bem drenado e com baixo teor de matéria orgânica. Neste ambiente naturalmente favorável são cultivadas as uvas das quais derivaram os vinhos da Bertolini.

Na primeira safra da Riserva Di Famiglia, dos anos de 2012 e 2014, foram elaborados quatro vinhos, em edição limitada. A produção tem a assinatura da enóloga Monica Rosseti. “Fizemos uma bela parceria com a família Bertolini, que traduz a paixão em comum que temos pelos vinhos e pela Itália, expressa em cada garrafa”, adianta a enóloga. Conheça a série especial Vinhos Bertolini:

Teroldego

O varietal Teroldego é representado pela bigorna, ferramenta símbolo não só da profissão, mas especialmente da solidez e da determinação que acompanham a história da família Bertolini. É a expressão de como os descendentes de Francisco forjaram seu espírito ao longo do tempo. Destaca-se, neste vinho, a intensidade cromática e púrpura, convidando à degustação. Seus aromas acentuam notas de frutas pretas, principalmente a ameixa, além de descritores como couro, alcaçuz e café, revelando grande expressão varietal. O primeiro gole confirma a sua riqueza: corpo consistente, taninos maduros e generosos, com equilíbrio e elegância. Um vinho de caráter e persistência que se torna uma excelente companhia em muitos momentos.

Chardonnay

O varietal Chardonnay ganha representação pela ferramenta tenaz, instrumento de trabalho dominado com destreza pelo pai, Francisco Bertolini, e que expressa a combinação entre força e sutileza – atributos que vingaram e ajudaram a construir uma emocionante história de ousadia e superação. Este vinho apresenta aromas elegantes de flores brancas, notas tropicais de abacaxi, melão, pera e toque mineral. Ao paladar, é envolvente, equilibrado, persistente e possui ótimo frescor.

Balança 2014 - Merlot 62,5% + Touriga Nacional 37,5%

Na busca pelo equilíbrio perfeito, a Balança é a inspiração característica desse vinho, que cumpre o desafio de apresentar o justo percentual de cada uma das uvas. Combinadas, são o reflexo de uma composição em harmonia, tal qual a fórmula dos valores transmitidos pela família Bertolini geração após geração: a medida certa entre respeito e tradição. Neste corte, a Touriga Nacional é fundamental para os descritores de aroma: rosas, jasmim, fruta silvestre, ameixa passa, dando intensidade e expressão ao vinho. A Merlot contribui para o volume e estrutura em boca, conferindo taninos elegantes e retrogosto frutado.

Cadinho 2014 - 41,7% Merlot + 33,3% Nebbiolo + 25% Touriga Nacional

Da fusão de elementos, surge o novo. Da mesma forma que a família Bertolini combinou trabalho, talento e empreendedorismo para criar um projeto inspirador de negócio – e de vida – esse vinho, representado pelo Cadinho, integra diferentes uvas, extraindo o que cada uma tem de melhor. Estas características são unidas, após um atento estudo enológico, convergindo em um sabor original, que apresenta novas sensações na degustação. Cada uva foi vinificada individualmente, permitindo a sua melhor expressão. Cada variedade evidencia características que aparecem perfeitamente

integrada neste corte. O perfil aromático é composto por notas florais, frutadas e de ervas finas. Em boca, este vinho se apresenta equilibrado, com taninos firmes e bom volume, retrogosto agradável e prolongado.

Sobre a enóloga Monica Rosseti

Inspirada pelo avô, começou seus estudos técnicos em Enologia aos 15 anos. Especializada na Itália, é enóloga e diretora técnica da Lídio Carraro, tendo atuado na expansão da vinícola, que hoje emprega o conceito de boutique. Acumula experiência em diversos países e em 2012 enfrentou um dos desafios de maior peso de seu currículo: esteve à frente da elaboração do vinho licenciado oficial da Copa do Mundo FIFA 2014. A coleção Faces, desenvolvida pela Lídio Carraro, foi formada de três rótulos: um tinto, um branco e um rosé. Também alcançou projeção internacional ao desenvolver o projeto Animavitis, que consiste em um modelo de gestão moderno, mais econômico e preciso. Frequentemente é case em reportagens de veículos especializados brasileiros e estrangeiros.