

Sobram vagas de trabalho para especialistas em vinho

Data: 09/05/2011

Veículo: Portal R7

A produção vinícola segue o ritmo da economia brasileira e cresce a cada dia. Só no ano passado, foram comercializados 247 milhões de litros de vinho no país. O número caiu, em comparação com os anos anteriores, devido à entrada dos importados - beneficiados pelos pequenos impostos, no caso dos vinhos argentinos, por exemplo, ou isentos de taxas, como os chilenos.

Mesmo assim, o ritmo da produção cresceu. Segundo a Ibravin (Instituto Brasileiro do Vinho), surgiram 300 novas vinícolas nos últimos oito anos, só no Rio Grande do Sul. O total de hectares dedicados ao cultivo de uvas para a bebida é hoje de 82.000 no país. Vaga é o que não falta na área, dizem os especialistas.

Paixão por vinho e interesse pelas diferenças históricas e culturais dos produtores é pré-requisito para quem pensa em entrar no mundo encantado de Baco. O bom momento favorece os profissionais. Com a produção -a milhões de litros-, cresce a necessidade de mão de obra qualificada.

Na Serra Gaúcha, principal região produtora de vinho do país, a busca é por trabalhadores que atuem nas duas pontas do setor - pelos profissionais braçais, que lidam diretamente com as parreiras e o cultivo das uvas, e pelos tecnólogos, que trabalham na transformação da fruta, ao lado dos enólogos, os elaboradores da bebida - aponta Oscar Ló, presidente da Cooperativa Vinícola Garibaldi.

Nos grandes centros, faltam conhecedores da bebida para orientar os consumidores finais em restaurantes e lojas especializadas. Há carência de sommeliers até em supermercados.

Veja abaixo as funções disponíveis e onde estudar para ser um profissional do vinho.

Enólogo e tecnólogo

Responsável pela "assinatura" do produto, o enólogo é quem vai decidir a "receita" da bebida. Se o vinho elaborado será feito com apenas um tipo de uva, como no caso dos varietais; se será um corte (mistura de mais de uma uva); qual a proporção de cada uma das cepas escolhidas para a bebida que

será criada; o método utilizado e o tempo de fermentação, até a época ideal para a vindima (a colheita das uvas) e o engarrafamento.

Para isso, ele precisa conhecer desde o terroir (o microclima necessário para o cultivo de uvas viníferas) adequado à gestão comercial do produto. Segundo Oscar Ló, "enólogo com boa qualificação está em falta no país".

- Temos profissionais formados em Bento Gonçalves mesmo, que, apesar de saírem muito crus do curso, conseguem ser heróis depois de adquirir experiência, já que extraem produtos de qualidade em condições climáticas problemáticas como a nossa, como colheita em época de chuvas, por exemplo.

Para Ló, "enologia envolve um toque de arte, e por isso não dá par ser extremamente técnico no que faz". Ao lado do enólogo está o tecnólogo, que coloca em prática dentro da vinícola o que foi decidido pelo responsável da safra. Os interessados na "alquimia das uvas" podem se qualificar ali mesmo, próximo aos empregadores gaúchos de Bento Gonçalves. Os cursos mais famosos são os do IFRS (Instituto Federal do Rio Grande do Sul), que oferece técnica de viticultura e enologia e tecnologia em viticultura e enologia.

Ainda no Estado, a Unipampa (Universidade Federal do Pampa) inaugurou o primeiro bacharelado em enologia do país. As aulas para os 50 primeiros alunos selecionados pelo Sisu (sistema de Seleção Unificada), que utiliza exclusivamente a nota do Enem (Exame Nacional do Ensino Médio), começaram em março deste ano.

Angélica Pinho, coordenadora acadêmica do campus de Dom Pedrito, no RS, conta que o curso foi criado depois de ser constatada uma carência de profissionais na área e a demanda cada vez maior do setor, que cresce também na produção de sucos de uva.

- Temos um mercado grande de espumante, por exemplo, e não tínhamos profissionais capacitados. Por ser bacharelado, um diferencial aos cursos já existentes, conseguimos atrair muitos interessados do país todo.

Master of Wine

Existem só 280 profissionais com esse título no mundo. Para explicar o que é ser um Master of Wine, Eugenio Echeverria resume e diz que "é como ser Ronaldo Fênomeno no futebol". À frente da The Wine School, única escola autorizada a dar o curso preparatório para conquistar o tão cobiçado diploma

no Brasil, ele representa a instituição que formou Jancis Robinson, uma das autoridades das taças no mundo.

A crítica de vinhos é da Inglaterra, onde está a matriz da escola, a Wine & Spirit Education Trust, e também passou um dia pelos níveis iniciais de aprendizado. É necessário estudar três apostilas para se tornar um profissional dos vinhos: básico, intermediário e avançado. No entanto, para atingir a colação máxima é preciso passar uma temporada em Londres, já que não há a qualificação pela representante brasileira.

O primeiro é uma introdução ao mundo da bebida. O aluno vai aprender os principais tipo de vinho, as características das castas mais comuns utilizadas na produção, o serviço de vinho, entre outros. Já no segundo nível, ele vai ser apresentado à cultura da bebida (principais regiões produtoras, tipos de castas), às terminologias utilizadas e às técnicas provar vinhos.

Para aprofundar o conhecimento, os futuros especialistas contam com a presença de Dirceu Vianna, o único Master of Wine do Brasil, ou seja, o nosso "Ronaldo do mundo de Baco". Com um diploma desses em mãos, não há porta que se feche para o profissional, afirma Eugene. A remuneração varia muito da área de atuação, mas contratos grandiosos - às vezes na casa dos milhões - não são exceções.

Sommelier

A cultura do vinho ainda tem muito espaço para ser difundida no Brasil e, o serviço é a área que mais demanda ao de obra para que isso aconteça, afirma Diego Bertolini, gerente de marketing da Ibravin. O sommelier é responsável por difundir esse conhecimento e orientar os amantes da bebida a escolher a melhor garrafa em restaurantes, lojas especializadas e até supermercados.

Gustavo Andrade, da ABS (Associação Brasileira de Sommeliers), conta que a procura por cursos para se especializar na área tem aumentado na intuição mais respeitada da área no país.

- Muitos que já trabalham na área, como garçons e barmens, por exemplo, procuram aumentar a chance de melhores salários com o curso [de sommelier]. Hoje temos uma fila de espera para as próximas turmas.

Um sommelier ganha em média de R\$ 2.000 a R\$ 10 mil mensais, de acordo com o restaurante em que trabalhar. A vantagem para esse profissional são as gorjetas - em algumas casas, os clientes são generosos e o orçamento pode

até dobrar com o dinheiro extra. Tudo depende de conhecimento para dar a dica certa para o cliente. Estudo e dedicação sempre.

Matéria disponível em <http://noticias.r7.com/vestibular-e-concursos/noticias/sobram-vagas-de-trabalho-para-especialistas-em-vinho-20110509.html>