

IL PROGETTO. Enologa brasiliana iscritta all'ateneo friulano

Studentessa di Udine crea il vino dei mondiali

► Il vino ufficiale dei prossimi mondiali di calcio in Brasile è stato ideato e sarà fornito, da una 31enne brasiliana di origini vicentine, Monica Rossetti, studentessa dell'università di Udine che già esercita la professione di enologa. Lo ha stabilito la Fifa che ha così premiato il suo progetto, denominato "Faces" (facce), che sintetizza in tre vini – un bianco, un rosato e un rosso – le diverse 'facce' del Brasile: la multietnicità, la gioia di vivere e la predominanza di popolazione giovane. L'accordo con gli organizzatori dei mondiali prevede l'utilizzo del marchio Fifa nelle etichette dei vini "Faces", già degustati dalla presidente brasiliana

Dilma Rousseff alla festa del vino a Caxias do Sul (Rio Grande do Sul). Rossetti è iscritta al corso di laurea magistrale interateneo in viticoltura, enologia e mercati vitivinicoli attivato dall'università di Udine in collaborazione con gli atenei di Padova e Verona. Il progetto prevede un vino bianco composto dalla miscela dei tre vitigni a bacca bianca maggiormente coltivati in Brasile, un rosato creato da due vitigni a bacca rossa e un rosso nato da un taglio di undici vini, come il numero di giocatori di una squadra di calcio. I vini sono già stati "collaudati" durante la Confederations Cup nel 2013, che ha vi-

sto interamente consumate le 200mila bottiglie di prova. Per i mondiali sono già disponibili un milione di bottiglie della vendemmia 2013.



Peso: 12%