





Quinta da Figueira

**CONHEÇA O VINHO FLORIANOPOLITANO
PREMIADO COMO O MELHOR DO PAÍS PELO
ANUÁRIO VINHOS DO BRASIL**

POR CRISTINA SOUZA

Quando se fala em garagem, surge na cabeça o óbvio, um local para guardar automóveis. Lá, cabem também alguns objetos que estejam em desuso. As mais modernas ganham um sentido gourmet, com churrasqueira e espaço para confraternizar com os amigos. Mas, para o empresário Rogério Gomes, o local ganhou uma nova possibilidade: por que não transformá-lo em uma vinícola?

A ideia de produzir vinhos surgiu primeiro como um desafio em tom de brincadeira, feito a um amigo, para

depois se transformar em hobby e, em seguida, em um grande empreendimento. Atualmente, a garagem se transformou na Quinta da Figueira, produtora focada em vinhos de autor, que contêm rótulos destacados como os melhores do país, segundo o Anuário Vinhos do Brasil - a mais relevante publicação da área, que surgiu de uma parceria entre a empresa Baco Multimídia e o Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin).

Rogério, que tinha um conhecimento superficial sobre vinho, foi descobrindo os sabores e as texturas da bebida por conta própria, até que em uma

viagem para os Estados Unidos conheceu uma loja que oferecia um kit de fermentação. Audacioso, iniciou fazendo os experimentos no seu apartamento, que acabou ficando pequeno para a crescente produção. Exigente, criterioso e com um espírito empreendedor muito apurado, passou por cima de duras críticas, sempre acreditando em seu sonho.

Com novos projetos e sabores chegando ao mercado, Rogério pretende ampliar sua produção e mostrar que Florianópolis também tem potencial para ser a Ilha do bom vinho. Leia a entrevista e saiba mais sobre sua história.



O que despertou esse interesse por vinhos, já que você trabalha com T.I.?

Meu envolvimento com vinho começou em 2005, quando eu trabalhava em uma empresa de tecnologia em São Paulo. Um colega de trabalho me convidou para jantar na casa dele e me serviu um vinho que achei amargo, pois estava acostumado com os sabores mais suaves. Ele explicou que era uma bebida diferenciada, amadurecida em barricas de carvalho francês, e eu fiquei interessado. Como trabalhamos na área de tecnologia e há aquela competição saudável, brinquei com ele dizendo que iria estudar sobre isso, a ponto de superá-lo. Uma questão de desafio.

Como você começou esse processo de se aprofundar nos conhecimentos sobre a bebida?

Comprando diferentes vinhos, quase todos os dias, para degustar e entender suas diferenças. Assim, eu comecei a

conhecer suas texturas e seus sabores e fiquei apaixonado. Esse processo durou um ano, até eu visitar meu irmão nos Estados Unidos, em 2007, quando encontrei uma loja que me chamou a atenção por fazer vinhos personalizados para seus clientes. Conversei com o dono e ele me explicou os processos, os kits que usavam. Consegui alguns encartes para poder usar essa tecnologia para a produção e já voltei pro Brasil com essa ideia. Por coincidência, outro amigo que trabalhou junto comigo largou a tecnologia para fazer enologia em Bento Gonçalves. Dei a ideia de comprar 120 quilos de uvas da próxima safra, em 2008, que levamos para o meu apartamento e ficamos testando com a ajuda de apostilas. E deu vinho.

Depois dessa primeira safra, você investiu na compra de mais uvas e alterou os processos de produção. O que foi decisivo para essa mudança?

Essa primeira safra não ficou nada demais. Era um vinho



“bebível”, mas foi o suficiente para que eu me empolgasse para comprar uma tonelada de uvas na próxima safra. Meu amigo continuou fazendo vinhos em Bento Gonçalves, e eu continuei por conta em Florianópolis. Como meu apartamento ficou pequeno, consegui ocupar a garagem da casa do meu pai, e coloquei todos da família para desengajar as frutas manualmente, durante três dias. Essa foi a única safra que preparei dessa forma e enviei para alguns especialistas. A resposta de um deles foi muito decisiva para meu processo: recebi uma dura crítica do enólogo chileno Marcelo Retamal, dizendo que se recebesse meu vinho em um restaurante, devolveria. Isso me fez perceber que eu precisava estudar mais e foi o que eu fiz.

O que mudou depois dessa crítica?

O ano de 2009 foi muito importante, foi um despertar. Comecei a ver um curso na Califórnia para me profissionalizar, além de contratar um laboratório para acompanhar os

processos do vinho, verificar a acidez, ph, dar um aval mais técnico. Neste mesmo ano eu casei, servi a bebida na festa e recebi um feedback muito positivo dos convidados. Decidi também o nome do projeto, queria que se chamasse ‘quinta’ de algo, pois essa é uma palavra portuguesa, da minha origem, e minha esposa sugeriu então que homenageássemos a Figueira da Praça XV. Gostei na hora.

Como foi o processo de transformar o hobby em profissão?

Em 2010, eu investi mais em equipamentos, mas até então era tudo empolgação e nada de negócios, apesar de três toneladas de uvas ser um número bem expressivo. Minha esposa começou a questionar os altos investimentos no vinho, mas meu pensamento de empreendedor falava mais alto: sabia que daria certo e essa determinação foi importante. O projeto foi crescendo, comecei a mandar as amostras para blogs, para pegar avaliação profissional, entre 2012 e 2013. Mas ainda encontrei muita resistência.



Em 2013, você teve o primeiro reconhecimento nacional. Essa resistência mudou de lá para cá?

Mesmo com vinhos reconhecidos, ainda sofri um pouco de resistência. Em 2013, mandei três vinhos para o Anuário de Vinhos do Brasil, que se classificaram em primeiro, segundo e terceiro lugares. Esse ano, novamente um vinho produzido por mim foi eleito o melhor do Brasil, mas foi só depois do reconhecimento em mídias nacionais que o público daqui despertou para o meu produto. Hoje, produzimos de duas mil e quinhentas a três mil garrafas por ano. A ideia é chegar à primeira fase com dez mil garrafas e à segunda

com 50 mil, assim eu posso me dedicar mais na produção e menos na área de Tecnologia da Informação.

Existe alguma relação entre a T.I. e a produção do vinho?

A característica do meu vinho tem muito a ver com o que faço em T.I., porque trabalho com desenvolvimento de software, que envolve muita lógica, e isso levei para a produção da bebida. Acabei estudando muito e buscando a perfeição, testando maneiras de elaborar o vinho dentro de uma estratégia. Essa é a grande diferença do que produzo: o cuidado com o processo faz toda a diferença nos sabores.

Atualmente, as uvas são fornecidas de São Joaquim. Você acredita que Florianópolis tem potencial também para produzir a matéria-prima necessária?

Florianópolis tem clima propício para a produção de boas uvas. Fechei uma parceria e consegui um terreno na Lagoinha do Leste, onde já plantei 200 mudas de merlot e malbec, para fazer esses primeiros experimentos. Eu acredito que a cidade possa se transformar também em um polo de vinícola, mostrando que a ilha pode ir além do turismo e da tecnologia.



Quinta da Figueira / Divulgação

Além de homenagear a árvore mais famosa da Ilha, todos os vinhos de Rogério fazem alusão a alguma particularidade de Florianópolis. O “Moça Faceira”, seu vinho de maior destaque atualmente, carrega o jeitinho das moças da Ilha e conquista o paladar de renomados enólogos brasileiros.

A loja virtual possui hoje sete rótulos, sendo um branco e seis tintos. Os produtos são encontrados no site: www.quintadafigueira.com.br