

# Bruno De Faria Baricelli

Master Vigne & Vin  
Diplôme National d'Œnologie

BRESIL



## En UN MOT !

### Une passion dans la vie ?

En tant que brésilien, le **FOOT** bien entendu, mais aussi la **PÊCHE**.

### Si tu étais un arbre, lequel serais-tu ? Pourquoi ?

Un cep de **VIGNE**. La vigne est en perpétuelle évolution, cyclique, elle se reconstruit chaque année. J'aime la remise en situation qu'elle nous impose ; nous sommes obligés de nous adapter, de la suivre au plus près et d'évoluer avec elle.

### Une citation ?

« VOUS ARRIVEZ DEVANT LA NATURE  
AVEC DES THÉORIES, LA NATURE FLANQUE  
TOUT PAR TERRE » PIERRE-AUGUSTE RENOIR.

### Un animal ?

L'AIGLE

## Parle nous de toi ...

### Quel est ton parcours scolaire ?

En 2015, j'ai intégré l'Ecole Nationale Supérieure des Sciences Agronomiques de Bordeaux dans le cadre d'un échange avec mon école à Sao Paulo (Brésil) pour obtenir un diplôme Vigne & Vin. En 2016, j'ai travaillé au Chili et en Californie pour gagner de l'argent et pouvoir revenir étudier en France. J'ai intégré le **Master Vigne & Vin** de Montpellier SupAgro en 2017 et je prépare en parallèle le **Diplôme National d'Œnologie** sur 2 ans.

### Pourquoi avoir choisi d'intégrer Montpellier SupAgro ?

Surtout pour la **réputation de la formation**, j'ai eu de très bons échos sur le Master Vigne & Vin.

### Que t'as permis l'obtention d'une bourse ?

L'argent que j'ai gagné en travaillant au Chili et aux USA en 2016 n'était pas suffisant pour financer mon année de Master à Montpellier SupAgro, **la bourse m'a évité de devoir travailler en parallèle** et de me concentrer sur mes études.

## ... Et après ?

### Parle nous de ton stage de fin d'études

J'effectue actuellement mon stage au Domaine Paul Jaboulet Aîné, à Tain l'Hermitage (26) depuis le mois de mars et jusqu'au 14 décembre 2018.

**Mes missions sont diverses et évoluent au gré de la saisonnalité du métier**, des travaux viticoles jusqu'aux vendanges.

Je suis présent en cave, je surveille la transformation, la vinification jusqu'à la mise en bouteille ; **un vrai suivi de tout le processus**.

### Qu'est ce qui te plaît le plus dans l'agronomie ?

J'aime travailler avec **la nature** ; elle **est évolutive, ce n'est jamais monotone**.

### Quel est ton projet professionnel après ?

Je souhaite **poursuivre dans la viticulture**, idéalement, responsable de vignoble ou œnologue. J'aimerais **rester en France** pour débiter ma carrière.