

GASTRONOMIA

Léa Araújo

Maria Maria na Rex BiBendi

Vinícola familiar com terroir mineiro é referência em produção de vinhos de qualidade, já premiados internacionalmente

FOTOS / Divulgação CC / Rex BiBendi

Não é novidade para mim a fama dos vinhos Maria Maria. Eu já havia provado e comprovado em taça o orgulho para Minas Gerais, que é a vinícola de Boa Esperança, cerca de 300 quilômetros de BH. Dessa vez, tive a honra de degustar os rótulos com a presença do Eduardo Junqueira Nogueira Neto, sexta geração da família tradicional na produção de café, em uma degustação Rex BiBendi, loja de vinhos parceira da importadora Zahil.

Desde 2012 a Rex BiBendi vem promovendo os vinhos mineiros. Dulce Ribeiro é quem está por trás da iniciativa de enaltecer a produção do Estado - e com razão. Nas segundas e terças-feiras é servido um flight especial de vinhos mineiros a R\$57, uma seleção exclusiva de vinhos servidos em três taças, de 100ml cada, com intuito de proporcionar um maior conhecimento relacionado ao tema da vez: região, uva ou produtor, por exemplo. Excelente ocasião para experimentar e aprender sobre novos sabores.

O nome dos vinhos Maria Maria é uma homenagem ao cantor Milton Nascimento, grande amigo e conterrâneo do produtor Eduardo Junqueira Nogueira Junior. “Quando estávamos plantando as primeiras uvas, em 2009, Milton Nascimento viu as mudinhas e disse: Eduardinho do céu, cê tá doido? Vai fazer vinho em Três Pontas? E meu pai respondeu: ô Bituca, vou plantar, a uva vai nascer, vou produzir, fazer bons vinhos e o nosso vinho vai chamar Maria Maria”, conta Eduardo Neto.

E não é que ele estava com razão? Os vinhos Maria Maria já receberam prêmios no Concurso Decanter World Wine Awards e é um orgulho para os mineiros.

“A agricultura está no nosso DNA. Começamos a diversificar as culturas de café com plantação de milho, há mais de 20 anos, plantamos soja no verão, tivemos alface americana por 15 anos, e o projeto mais recente, desde 2009 são os vinhos. No início eram cinco hectares de videiras e hoje são 21 hectares sendo 15 de Syrah e seis de Sauvignon Blanc. Meu pai enfartou em 2005 e a recomendação médica foi tomar uma taça de vinho por dia, assim emplacamos o parreiral”, detalha Eduardo Neto sobre a história da sua família.

Para que seja possível a produção de vinhos de qualidade no sudeste de Minas, Murillo de

Albuquerque Regina inventou a tecnologia da dupla poda ou poda invertida. A planta é podada duas vezes ao ano, e dessa forma a colheita é direcionada para o inverno, com o objetivo de melhorar a qualidade da uva, obter maior concentração de açúcar, já que nesse período chove menos e há uma maior amplitude térmica, resultando também em menor risco de doença nos cachos.

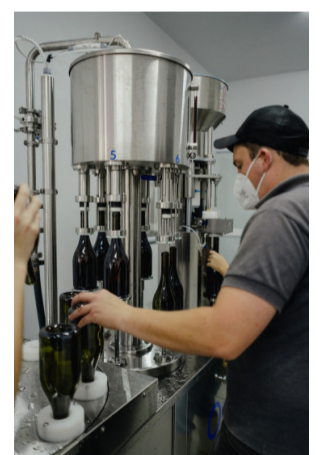
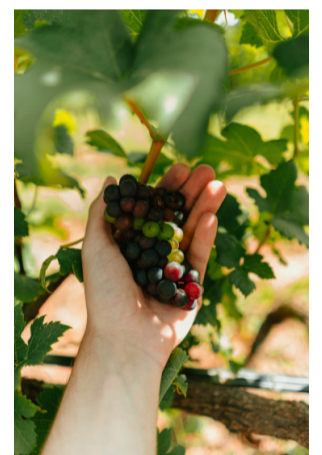
Atualmente o pátio de produção localiza-se em Caldas e é dividido com a vinícola Estrada Real, outra referência em qualidade de vinhos mineiros, produzidos pelo pai da viticultura do sudeste mineiro, Murilo Regina. Cada empresa tem seu tanque de fermentação e a vinificação é totalmente separada, com uvas provenientes de vinhedos distintos. As parreiras do Maria Maria estão localizadas em Boa Esperança, enquanto as da Estrada Real situam-se em Três Corações.

O Maria Maria Sauvignon Blanc (R\$154) é bastante aromático, com muita fruta branca como maçã verde e pera além de aromas florais. O Maria Maria Syrah que degustamos, apesar de jovem, safra 2021 e apenas quatro meses de garrafa, já está bastante equilibrado e aveludado, com potencial de envelhecimento (R\$154). Nota-se aromas de frutas em compotas, especiarias e violeta. O Rosê Maria Maria (R\$140) é de Syrah, bem elegante em boca.

Apaixonei pelo espumante Sous Les Escaliers (R\$149), nature, 100% Chardonnay feito pelo método champenoise, com autólise de 32 meses antes da degorgement. Apesar desse tempo em contato com as lias apresenta-se ainda extremamente fresco, com notas cítricas e muita fruta. Como a produção de Chardonnay era baixa, as videiras foram enxertadas para Syrah em 2020. Ainda há rótulos nas safras 2015, 2016 e 2017.

“Há quatro anos estamos trabalhando pela diminuição da dependência de adubo químico e uso de pesticidas. Buscamos por uma adubação mais natural e fazemos nossa própria compostagem”, explica Eduardo Neto sobre as práticas sustentáveis adotadas na Fazenda Capetinga.

Ele detalha que reduziu em 70% do uso de nitrogênio por causa de tecnologia utilizada na aplicação do adubo, além da drástica redução no uso de herbicidas, por meio de roçadas e trinchas nas lavouras. O uso de defensivos químicos é combatido também através de multiplicação de microorganismos



“on farm”.

A fazenda já possui diversas certificações internacionais desde 2004, voltados para sustentabilidade, meio ambiente e área trabalhista, dentre elas Rainforest Alliance, UTZ, 4C, AAA Nespresso e o certificado Carbono Neutro foi adquirido no ano passado. A vegetação nativa ocupa 20% da área total com seis nascentes de água, 100% preservadas, com áreas de proteção permanente.

Aos sábados, preferencialmente, visitas à Fazenda Capetinga podem ser agendadas

com 10 dias de antecedência e incluem passeio guiado e degustação dos vinhos Maria Maria no valor de R\$150 por pessoa.

Para grupos a partir de 10 pessoas a experiência pode ser completa com aquele almoço mineiro regado a vinho do nosso terroir, repleto de pratos típicos como frango com quiabo e costelinha de porco, tudo à vontade por R\$250.

Contatos pelo telefone 51 (35) 98405.1533 e e-mail contato@vinhosmariamaria.com.br.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br