



/05/ sociedade

GASTRONOMIA

Léa Araújo

Vinícola Artesã

5 DE JULHO é comemorado o Dia da Gastronomia Mineira e eu não poderia deixar de escrever sobre os incríveis vinhos mineiros que estão sendo produzidos em nosso Estado

FOTOS / Arquivo Pessoal

Em São Gonçalo do Sapucaí, uma cidade que há sete anos era totalmente rural, só se destacava pela produção de cafés especiais. Hoje já são quatro produtores de vinhos premiados, dois vinicultores em andamento e mais outros projetos em a serem lançados no terroir mineiro.

Um casal de engenheiros apaixonados por vinho, que se especializam em enologia, Roberta Cavalcanti e Luis Toledo resolveram se aventurar na produção de vinhos em uma pequena fazenda de 15 hectares em 2015 e fundaram a vinícola Artesã. A metade da área é de mata nativa e foi preservada, já a outra metade tem uma boa diversidade de tipos de solos, com terrenos arenosos, argilosos e graníticos. Em um pequeno espaço foi possível plantar variedades de uvas que se adaptaram muito bem.

Os vinhedos são "dry-farmed", ou seja, não são irrigados de forma a instigar as videiras a buscarem reservas de água em camadas mais profundas do solo. Como resultado, as plantas são mais resilientes às mudanças climáticas, produzem frutos com maior concentração de aromas e sabores e, principalmente, refletem mais intensamente seu entorno: a tipicidade da Serra da Mantiqueira.

Na parte mais baixa, a 900 metros de altitude o terreno é arenoso, onde foi plantada a Sauvignon Blanc, para ressaltar os aromas florais dessa variedade. O Mar de Morros Sauvignon Blanc (R\$154) é um vinho que está com uma ótima aceitação, segundo Dulce

Ribeiro, proprietária da Rex Bibendi.

A parcela mais fria da plantação de Syrah foi reservada para o Mar de Morros Rosé (R\$133), em solo argilo-granítico, sendo a colheita feita três semanas antes das uvas destinadas para o tinto. As uvas vão direto para a prensa, não há maceração e da origem a um vinho bem fresco e com boa acidez, em uma belíssima coloração proveniente somente da prensagem. Esse rosé de Syrah é bastante gastronômico e já está na carta de restaurante japonês estrela Michelin de São Paulo.

A Syraz foi plantada a 1.000 metros de altitude, o que confere uma boa acidez natural para o vinho. Surpreendentemente apresenta notas de evolução sem passar por barrica. Os aromas defumados e terrosos nos levam a pensar que houve estágio em carvalho, porém é o próprio vinho que evoluiu em garrafa e atingiu notas terciárias. Quando tomamos o Mar de Morros Syrah (R\$170) logo após ser engarrafado, sentimos muita fruta e um mentolado, que hoje deu espaço ao defumado e as notas terrosas, mostrando o potencial de envelhecimento do vinho.

A Sauvignon Blanc e a Syrah são as variedades que melhor se adaptaram a técnica da dupla poda, não só em qualidade como também em produtividade. A vinícola Artesã está em testes com a Petit Verdot e em 2020 foi a colheita que resultou no melhor vinho que já produzido por eles. A produtividade, porém, foi tão baixa que não foi possível dar origem



a um varietal de Petit Verdot, nem sequer inclui-la no corte com Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Era bem provável não conseguir repetir o blend na próxima safra. Eu sigo na torcida pela Petit Verdot mineira.

O tinto de uvas Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc está em produção, envelhecido em barricas de carvalho francês de primeiro uso fabricadas com madeiras provenientes de diferentes florestas na França, com dimensões, granulação e intensidades de tosta

distintos. O Rococó 2020 será lançado ao mercado a partir do segundo semestre de 2022, em uma edição limitada de apenas 1.300 garrafas. Já estou ansiosa. Enquanto isso, aproveite para apreciar os demais rótulos na Vineria Rex Biebendi, em especial nas segundas e terças-feiras em que é servida uma degustação de três taças de vinhos mineiros a R\$57.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br

8 A 21 DE JULHO DE 2022

04 sociedade / CIDADE CONECTA

Pensando em você, o Supermercado da Carne abriu uma nova loja. Venha conhecer!

31 9 9660-0086

Rodovia Januario Carneiro, 9339 • LOJA 09
Vila da Serra - Nova Lima - MG