

GASTRONOMIA

—
Léa Araújo

Luiz Porto Vinhos Finos

**DE Cordislândia para Tiradentes, vinícola mineira
abrirá as portas para visitação em novembro**



Tudo começou com a paixão de Luiz Roberto Monteiro Porto Junior pelo vinho e a vontade em dar continuidade ao projeto iniciado pelo seu pai em 2004, época em que foram importadas 45 mil mudas francesas de vitis viníferas.

A primeira colheita foi em 2012 e rendeu 60 toneladas de uvas, que deram origem aos variedades Cabernet Franc, Syrah, Merlot, Sauvignon Blanc da linha Dom de Minas e Cabernet Sauvignon e Chardonnay da linha Luiz Porto. Os sete vinhos foram lançados no final de 2013 e um ano depois, vieram o espumante Rose Dom de Minas e o tinto Syrah Luiz Porto.

A principal diferença entre as linhas Luiz Porto e Dom de Minas é a utilização de madeira no processo de amadurecimento. No caso da linha Dom de Minas é utilizado apenas tanques de inox, enquanto na linha Luiz Porto os tintos passam por 12 a 18 meses em barricas de carvalho francês e americano. Já o Luiz Porto Chardonnay repousa por seis meses sob as borras finas em barricas americanas.

“A produção se manteve nos anos que se seguiram, ainda estávamos em análise sobre a viabilidade do projeto e apesar de já estarmos no mercado, ainda tínhamos muitos desafios, principalmente na área comercial. Então fazíamos muito vinho e vendíamos muito pouco. O resultado foi um estoque enorme. Foi em 2017, que resolvi dedicar minha vida aos vinhos, e aí o projeto começou a incendiar, tendo a área comercial como o motor propulsor dos anos seguintes. Recentemente tivemos um boom nas vendas diante do aumento do consumo e o carinho das pessoas com o vinho mineiro”, conta Junior.

Há safras que já estão esgotadas e em resposta a qual foi a de destaque, Júnior comenta: “Na minha opinião, nossa história é muito recente, e ainda temos um caminho longo a percorrer. Por isso é cedo demais para afirmar uma safra dita a melhor, pois é preciso muita estatística. Mas, como preferência eu gostei bastante do resultado de 2018, ano que estávamos muito profissionais em todos os aspectos.”

A última colheita nas terras de seu avô Luiz Porto foi em 2019, e então a propriedade foi vendida. Em continuidade ao sucesso já alcançado, Júnior adquiriu um terreno ao lado, para dar sequência ao terroir de vinhos em Cordislândia.

“O novo parreiral deve entrar em franca produção a partir do ano que vem, com potencial de 30 toneladas de uva. Na sequência, em 2024 devemos ter mais uma área produtiva, completando potenciais 80 toneladas de uvas. Nosso enólogo é o mesmo desde a primeira

safra, e temos muito orgulho do trabalho que o Marcos Vian realiza conosco”, afirma.

As videiras estão em Cordislândia, mas a vinificação foi transferida para Tiradentes, que transborda boa gastronomia e vive lotada de turistas o ano inteiro. Os vinhos Luiz Porto estão presentes nos restaurantes mais conceituados de lá como Mia, Ora, Angatu, Tragaluz, Pacco e Bacco, Uai Thai, assim como em empórios espalhados pela cidade.

Em novembro as portas da vinícola estarão abertas ao público para visitação do pátio de vinificação, que abriga 22 tanques de aço inox com capacidade total para 85 mil litros, 28 barricas de carvalho sendo 10 francesas e 18 americanas e pupitres de remuage que suportam 1200 garrafas.

Por lá acontecerão, além dos tours, degustações no wine bar e jantares harmonizados com chefs especiais. Tive a honra de realizar o processo de degorgement e arrolhar uma garrafa de espumante feito pelo método tradicional além de conhecer todo o maquinário da vinícola Luiz Porto. O único vinho que não é totalmente produzido nas instalações da empresa é o Moscatel, já que não há na Luiz Porto os equipamentos de charmat e as uvas para esse rótulo são provenientes do Rio Grande do Sul.

Há mais de oito anos os vinhos Luiz Porto fazem parte do cardápio do Glouton, que hoje é um dos campeões de vendas. Em 2018 o chef Léo Paixão lançou seu próprio blend em parceria com a Luiz Porto com predominância da uva Cabernet Franc (70%), que entrou no corte com 25% de Cabernet Sauvignon em madeira por 12 meses e 5% de Syrah.

O sucesso da Luiz Porto em BH segue nos restaurantes Cabernet Butiquim, Cantina Piacenza, O Italiano, Xapuri, Nuuu, Turi, Capitão Leitão, Pacato, Biroscas, Florestal, Okinaki, dentre tantos outros e recentemente o espumante Brut entrou nas vendas em taça do Taste Vin. A marca transcendeu as barreiras de Minas e já se espalhou pelo Brasil. Na capital paulista está no Rosewood, Charco, Casaria e os cariocas podem degustar um pouco de Minas na Cave Nacional, Marchezinho e Irajá.

Júnior pretende iniciar os trabalhos em Búzios já que se encantou com os ótimos restaurantes da Região dos Lagos em uma recente viagem.

**Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br**

FOTOS / Arquivo Pessoal



Os vinhos produzidos por Luiz Roberto Monteiro Porto Junior podem ser apreciados em restaurantes de Minas, São Paulo e Rio de Janeiro



**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**

