



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

—  
Léa Araújo

# Vinícola Bárbara Heliodora

**CONHEÇA uma produção de vinhos mineiros, faça um tour nas caves e vinhedos, aprecie o wine bar com gastronomia de primeira**

FOTOS / Léa Araújo

O nome é uma homenagem à poetisa e heroína da Inconfidência Mineira, mulher à frente de seu tempo que participou ativamente do movimento político e fez história devido à grandeza de seus princípios. Há pouco mais de um quilômetro das margens da rodovia Fernão Dias, próximo a São Gonçalo do Sapucaí, no Sul de Minas, encontra-se a imponente vinícola Bárbara Heliodora. Fazenda originalmente leiteira, os 2.200 hectares atualmente cultivam grãos como aveia, trigo, soja, milho, sementes e o xodozinho da família, que são os 18 hectares de vinhas.

O início do plantio das videiras foi em 2015 e a primeira safra se deu em 2018. Nessa época a vinificação era na Epamig Enologia, em Caldas, sob os cuidados da enóloga Isabela Peregrino, até hoje consultora da vinícola. Vale enfatizar que a produção de vinhos em Minas Gerais só foi possível através da técnica de dupla poda desenvolvida pelo engenheiro agrônomo Murilo de Albuquerque Regina, formado pela Universidade de Bordeaux e com PHD em seleção clonal de videiras (Montpellier).

Desde 2020 todo o processo de produção passou a ser executado na vinícola Bárbara Heliodora, que hoje está em expansão para atingir 60 mil garrafas ao ano. Cerca de 24 toneladas de uvas renderam 12 mil garrafas nas duas últimas safras, com supervisão do engenheiro agrônomo Gustavo Novais. Estão sendo feitos testes com a Petit Verdot há cinco anos, casta sensível e de difícil cultivo que em breve entrará no corte com outras uvas já consagradas na região, a Syrah e Sauvignon Blanc.

Três rótulos já fazem parte do portfólio Bárbara Heliodora, o Sauvignon Blanc (R\$148), Rosé (R\$128) e o Tinto (R\$176), esses dois últimos da uva Syrah e no mês passado, foi lançada a linha Gran Reserva em um jantar harmonizado para convidados.

São todos varietais de Syrah da safra de 2021, envelhecidos por 12 meses, com uvas do mesmo vinhedo, vinificados pelo mesmo método, sendo a única diferença a passagem por barricas francesas de distintas tanoarias, cada uma com um florestamento diferente resultando em madeiras, tostas e granulometrias diferentes.

O resultado são nuances específicas em cada garrafa. O Syrah Gran Reserva Ermitage (R\$357) é mais mineral e fresco, o Syrah Gran Reserva François Frères (R\$325) apresenta frutos negros e o Syrah Gran Reserva Tradicional (R\$283) tem notas florais de violeta e pimenta-preta, esse último passa por um blend de barricas.

Em homenagem ao marido de Bárbara Heliodora, o ícone da vinícola é o Alvarenga, também 100% Syrah, sendo seu processo de vinificação mantido em segredo. Por enquanto só é comercializado em uma caixa de madeira personalizada junto com os outros três vinhos Gran Reserva (R\$1.460).

Na noite de inauguração, o chef Ribert Adami preparou um menu degustação de cinco tempos de encher os olhos e aguçar as papilas. Nascido em Careaquê, o jovem cozinheiro de 27 anos formou-se no Senac Minas e estagiou no saudoso Alma Chef. Trabalhou no La Palma e chegou à chefia de cozinha no Soul Jazz Burger.

“Meu retorno ao Sul de Minas se deu com o intuito de criar raízes novamente e marcar presença na gastronomia local. Sou grato ao Guilherme Bernardes Filho e família pela oportunidade de crescimento e partilha do meu trabalho. Com um olhar mais afinado, descobri as maravilhas da nossa região e anseio por mais anos daquilo que amo fazer: cozinhar”, conta, emocionado.

A entrada, de extrema delicadeza e elegância, foram tomates cereja recheados com pasta de queijo boursin, laranja e suspiro de manjeriço, regados por gaspacho de tomates verdes. O bacalhau confitado, se desfazia em suculentas lascas, acompanhada de mil folhas de batata sobre o saboroso molho rústico à puttanesca. Marinado em sous vide o magret de pato estava muito macio, servido com um saborosíssimo purê de cenoura com laranja.

Em seu ponto perfeito, o carrê de cordeiro ao molho bordelaise foi guarnecido de batatas bouchon e pancos cítricos da horta. Ainda teve um filé mignon curado com aligô de beterraba, aspargos tostados, roti e azeite de trufas. O menu findou-se maravilhosamente com pavlova ao creme de pistache, granita de morango, açúcar explosivo e telha de poejo.

A loja está aberta todos os dias para receber visitantes, que poderão agendar o tour guiado (R\$199 por pessoa) às 10h ou 12h, de quinta a domingo. O passeio passa pelos vinhedos, meios de produção dos vinhos, maquinário, tanques de inox, barricas de carvalho, armazenamento e finaliza com degustação de vinhos harmonizada com tábua de queijos regionais. Para completar a experiência, o cardápio do wine bar está disponível de 12h às 18h, de quinta a domingo.

A vinícola é pet friendly e há heliponto disponível. Agendamento pelo site [vinicolabarbaraeliodora.com.br](http://vinicolabarbaraeliodora.com.br).

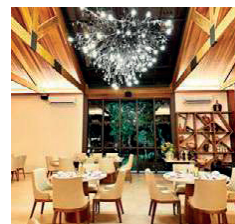
**Mais experiências gastronômicas no**  
**[www.degustatividade.com.br](http://www.degustatividade.com.br)**



Linha Gran Reserva Bárbara Heliodora



Carrê de cordeiro ao molho bordelaise e batatas bouchon



Winebar Bárbara Heliodora



Vista da Fazenda

## 01 / Vinhedos Luiz Porto

Na região, aproveite para conhecer os vinhedos do Luiz Porto Júnior, que reiniciou o plantio em Cordislândia, exatamente ao lado da antiga propriedade seu avô. Já houve colheita de Sauvignon Blanc plantada há quatro anos e hoje são 12 hectares onde mais variedades como Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot estão em crescimento. Por lá não há passeios guiados, mas fui muito bem recebida pelo Elias Pereira que cuida diariamente do parreiral e deu uma aula sobre o sistema de condução das plantas, adubação, colheita e o combate às pragas que ameaçam os cachinhos que já estão aparecendo. Quem quiser conhecer sobre os vinhos Luiz Porto pode visitar o pátio de vinificação que fica em Tiradentes e, em breve, acontecerão jantares harmonizados por lá. Acompanhe pelo @luizportovinhosfinos.



Vinhedos Luiz Porto

## 02 / Vem pra BH

O portal Turismo de Minas completa 18 anos e homenageou embaixadores que fazem parte do projeto Vem pra BH, com a proposta de divulgar e fomentar a cadeia produtiva do setor de turismo. Participei como embaixadora de gastronomia da terceira edição em 2021 e levei a Luana e o Marden, criadores do evento, para desbravar as delícias dos chefs Cristovão Laruça, Caio Soter, Juliano Caldeira e da mixologista Jocassia Coelho. Nesse ano a sexta edição vai realizar oito walking tours guiados por especialistas de esportes, ecoturismo, música, cerveja artesanal, gastronomia, literatura, fotografia e arquitetura acontecerão de 18 de novembro a 10 de dezembro. No dia 3 de dezembro, Virginia Sasdelli, do blog BH Dicas, vai marcar presença e acompanhar o tour sobre literatura. Ingressos a partir de R\$60 no [turismodeminas.com.br/vemprabh/](http://turismodeminas.com.br/vemprabh/).



Com a Virginia Sasdelli, do BH Dicas