

Léa Araújo

# Vinícola Estrada Real

**VINHO de inverno, dupla poda ou poda invertida, conheça os detalhes de como tudo começou**



Murillo de Albuquerque Regina é engenheiro agrônomo desde 1983, mestre e doutor em Viticultura e Enologia pela Université de Bordeaux II e pós-doutor pela Etablissement National Technique Pour L'amélioration de La Viticulture.

Ex-professor da Universidade Federal de Lavras e ex-pesquisador da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), fundou em 2001 a vinícola Estrada Real, precursora dos vinhos de inverno na Serra da Mantiqueira. Em 2003 implantou o viveiro vitícola Vitacea Brasil. Como presidente da Anprovin, promove a união dos produtores de vinhos finos de inverno.

O pai da viticultura do sudeste brasileiro relata que o vinho nacional era muito ruim, principalmente os tintos. Taninos pouco maduros, muito herbáceos, ácidos e adstringentes, não agradava a ninguém.

Segundo ele, no final dos anos 1980 iniciou-se a busca por como fazer viticultura certa com a uva certa no lugar certo. “É isso que norteia todo o trabalho que faço hoje na minha empresa junto com dois sócios franceses. A Vitacea Brasil age desde a matriz certificada, passa pela escolha da uva, pela videira plantada, consultoria no campo, vinificação, comércio on-line de vinhos e até trabalhos em indicação de origem e restaurante”, conta.

Murillo explica como foi possível colher uva de qualidade. “Ao analisar o que tem em comum em todas as regiões do mundo que fazem vinho de qualidade seja no hemisfério norte ou sul, percebi que a uva amadurece e então é colhida quando a condição climática resume-se em: dias ensolarados, noites frias e solo seco. É essa a condição que se faz vinho bom no Napa Valley, na Borgonha, no Piemonte, em Rioja, em Mendoza e na África do Sul”, ressalta.

Posto isso, teve a brilhante ideia de inverter o ciclo da videira e esclarece que o sudeste brasileiro não tem quatro estações definidas, e sim apenas chuva em tempo quente ou seca no frio. “A videira gosta de chuva, mas a uva detesta, pois já é composta por 85% de água. Então colocar a uva para amadurecer debaixo d'água foi o maior pecado da viticultura brasileira. O que eu fiz foi deixar de colher a uva em época chuvosa para colher no tempo seco ao lançar mão de duas podas no ano. O resultado é basicamente um vinho que concentra aromas e sabores”, revela. Seus sócios franceses Patrick Arsicaud e Thibaud Salettes disponibilizaram 300 mudas de cada variedade - Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay e Syrah - para os primeiros testes de plantio na Fazenda da Fé, em Três Corações, propriedade do médico e empresário Marcos Arruda Vieira.

A Syrah foi a uva que melhor se adaptou de início à poda invertida, principalmente por ser vigorosa e brotar com facilidade e foi a aposta de expansão para seis hectares de vinhedo. Em 2003 veio a primeira safra experimental e somente em 2010 o vinho Primeira Estrada Syrah foi lançado no mercado.

O pátio de vinificação está instalado em Pocinhos do Rio Verde, próximo a Caldas, cidade escolhida para montar o wine bar Carvalho Branco com uma

belíssima vista das montanhas. A vinícola ainda tem três hectares de uvas Chardonnay e 0,2 hectare de Petit Manseng, em Caldas além do plantio de Sauvignon Blanc em São Gonçalo do Sapucaí.

Já para a produção de espumantes não há a necessidade da plenitude de maturação das uvas como nos vinhos tintos e não há a necessidade da inversão do ciclo da videira. “Eu podar o Chardonnay em julho e em dezembro já faço a colheita”, garante. São três rótulos de espumantes produzidos pelo método tradicional. O Extra Brut (R\$105) é mais fresco e passa por 12 meses de autólise, destinado ao público jovem ou um aperitivo à beira da piscina. Já o Nature (R\$142) fica 24 meses em contato com as lías, indicado para acompanhar pratos mais elaborados. Recentemente foi lançado o Gran Via 38 Nature (R\$172), uma edição especial com 38 meses de sur lie e bastante complexidade.

Recepcionados com uma taça cortesia de Rosé de Syrah na varanda do restaurante Carvalho Branco, o brinde inicial é um convite para passar a tarde apreciando a paisagem regada a excelentes vinhos e pratos da Chef Nathalia Júlia Florencio, natural de Poços de Caldas.

Começamos por ótimas entradas, a burrata com presunto de Parma, tomate cereja e pesto de manjeriço (R\$99), o Steak Tartare de mignon (R\$ 69) e o arancini de costela (R\$ 59). Dentre os principais acertamos na escolha do arroz de bacalhau (R\$98) e da sobrecoxa de pato confitada ao molho de uvas e conhaque e chalota tostada com purê de batata (R\$124). Há opção de Menu Harmonizado em 4 tempos (R\$320). As degustações guiadas ocorrem aos sábados em dois horários - 11:00 e 15:00 - com direito a seis taças e visita às caves de espumante (R\$230). Reservas pelo whatsapp (35) 99972-1948.

Hoje o vinho de inverno está presente em seis estados nacionais, com mais de 200 produtores espalhados em São Paulo, Rio de Janeiro, Minas Gerais, Espírito Santo, Goiás, Distrito Federal ainda parte da Bahia, na Chapada Diamantina. Esses vinhos já marcam presença nas mesas e ganhando medalhas em concursos.

**Mais experiências gastronômicas no**

[www.degustatividade.com.br](http://www.degustatividade.com.br)



Sobrecoxa de pato confitada ao molho de uvas e conhaque e chalota tostada com purê de batata



Wine Bar e Restaurante Carvalho Branco



FOTOS / Léa Araújo

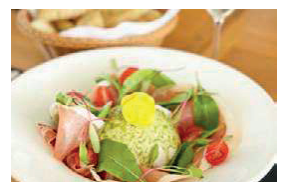
Murillo de Albuquerque Regina



Carvalho Branco Gran Via 38



Arancini de costela



Burrata, Parma, tomate cereja e pesto de manjeriço

## 01 / Vinícola Stella Valentino

Imigrante italiano, Valentino Stella veio do Vêneto para Andradadas em 1888 para trabalhar nas lavouras de café, que cederam lugar às parreiras de uvas. Seu tetraneto José Procópio Stella formou-se em 1972 como agrônomo com o objetivo de trabalhar com uva e vinho. “Em 2002 plantei 150 mudas de Syrah e só fui colher em 2006, apanhamos bastante até chegar em 2010 com as primeiras garrafas de vinho fino. Mas eu nunca parei com a produção de vinho de mesa. Destaco inclusive a uva Lorena. Se eu escrever vinho fino no rótulo, 90% dos sommeliers vão acreditar”, brinca Procópio. O Quinta Geração Zia Bella 2022 (R\$69) foi premiado no ano passado com a Grande Medalha de Ouro na 1ª edição do Concurso Brasileiro de Vinhos de Mesa (CBVM). Para conhecer de perto esse longo caminho percorrido a vinícola recebe visitantes as sextas (14h), sábados (10h e 14h) e domingos (10h) para uma degustação harmonizada com queijos e embutidos acompanhados de cinco rótulos de vinhos finos (R\$105) de Sauvignon Blanc, Syrah e Tempranillo, a uva promissora da Stella Valentino. Reservas pelo [www.stellavalentino.com.br](http://www.stellavalentino.com.br)



Stella Valentino Lonoris Sauvignon Blanc 2023



Venda do Chico: comida mineira raiz

## 02 / Venda do Chico

No caminho para as vinícolas mineiras, a parada certa na BR 381 para aquela comida mineira raiz que conforta é na Venda do Chico. Por R\$49 chega à mesa panelinhas com frango ao molho pardo, angu, couve, costela de porco com mandioca, linguiça caseira e filé de tilápia. Rodovia Fernão Dias, KM 742 - Pista Sul, Três Corações.