

Para degustar um "vin" tipicamente mineiro

Com tantos queijos premiados e motivo de orgulho para os mineiros, alguns proprietários de terra na região entre o Serro e Diamantina, coroada por belas paisagens e cachoeiras, foram mais longe: começaram a produzir vinho. No cenário, o destaque é a Quinta da Matriculada, parada obrigatória, onde cada detalhe foi cuidadosamente projetado pelo casal Marília e Daniel Barrote, a 22 quilômetros de Diamantina e a 20 quilômetros do Serro. A reportagem do **Correio** foi a primeira a viver ali uma degustação que, daqui por diante, estará como uma opção de passeio, tanto a partir do Serro quanto de Diamantina.

A história da produção de vinhos em Minas começa ainda no século 18. No século passado, Diamantina já era uma região produtora. Na década de 1970, tinha uma estação enológica em Minas, mas Rondon Pacheco levou tudo embora para o Sul e a estrutura foi desativada. No início dos anos 2000, o publicitário João Francisco Meira, que é de Diamantina, resolveu resgatar essa história. Foi o primeiro a plantar. Um sobrinho dele, Matheus, montou o projeto, com 20 produtores. Cada produtor recebeu 400 mudas, syrah, merlot, malbec, pinot noir, e se comprometeu a aumentar para



Na varanda da Quinta da Matriculada, de Daniel e Marília Barrote, é possível degustar uma das seis variedades de vinho disponíveis, com vista para o parreiral



mil metros quadrados. A maioria desistiu do projeto. Marília e Daniel seguiram em frente e hoje são donos de uma das joias da região.

“Começamos em 2011, a propriedade era parte da Fazenda Borbas

e, em 2013, tivemos os primeiros vinhos. Era muito experimental”, conta Daniel, lembrando que os terrenos não estavam preparados adequadamente. “Foi uma tragédia”, completa Marília. Na Argentina, eles começam a produzir a partir de cinco anos, uma videira mais madura. Ali,

