



Fotos: Denise Rothenburg/CB/D.A.Press



em dois anos, obviamente, as videiras não estavam maduras. “Hoje, temos orgulho do nosso produto”, diz.

Dupla poda

O segredo da produção de vinho em Minas está no processo de “dupla poda”, uma técnica que consiste na realização da poda tradicional, no inverno, e uma segunda no início do verão. Assim, o amadurecimento se dá no período da seca, quando o clima lembra o do verão europeu.

As uvas produzidas nos parreirais da Quinta da Matriculada seguem para o processo de vinificação a 40 quilômetros da propriedade, pouco depois de Diamantina. Mas é de frente para as videiras que o visitante degustará uma das maravilhas da região. Deixar-se ficar na varanda da Quinta da Matriculada, degustando um “vin” é o que muitos chamam de chegar ao paraíso em vida.

São seis variedades de vinhos. O carro-chefe é o Vin de Minas (é vin mesmo, do sotaque mineiro quando convida: “Vamos tomar um vinho?”). O Vin de Minas é cem por cento syrah. O outro famoso é o Don Barrote, 70% syrah e 30% tempranillo. Outros vinhos são o Dindou Lee, rosé; Naina, sauvignon blanc e rosé, e o Tão, cem por cento tempranillo. Os nomes foram inspirados nos apelidos da família. Vitor, o filho de Marília e Daniel, desenhou os rótulos. A Naina, mora em Belo Horizonte, administradora.

Assim como o Eduardo e Alice Pires, da Fazenda Ventura, mantêm sua produção de queijos artesanal, Daniel e Marília fazem o mesmo com os vinhos. “Este ano, espero a maior produção. Ainda não conseguimos engrenar, mas estamos trabalhando nessa direção”, diz Daniel.



Dicas importantes

A cidade do Serro fica próxima à conhecida Diamantina, terra de Juscelino Kubitschek. A cidade faz parte do caminho dos diamantes e da Estrada Real. Em seus distritos, é possível ver as marcações da estrada do tempo do Império.

Para chegar lá, partindo de Brasília, de carro, são 760 quilômetros. Os brasileiros conhecedores da região costumam sair pela manhã, parar para almoçar em algum lugar próximo à barragem de Três Marias e seguir viagem por mais três horas e meia.

Para quem parte de Belo Horizonte, são 240 quilômetros ou 310 quilômetros, a depender do caminho que o viajante escolher. O trajeto mais longo é a BR-259, toda asfaltada. A mais bonita, a MG-10, vai pela Serra do Cipó, com um trecho de estrada de terra.

Na cidade do Serro, o turista encontrará duas pousadas bastante confortáveis. A Pousada Mariana, na praça Floriano Peixoto, no centro da cidade. Outra opção é a pousada da Dona Tuca. Simples, mas aconchegantes e bem cuidadas. Os passeios à Quinta da Matriculada partem de Diamantina ou do Serro e é preciso agendar. Na página no Instagram (@quintadamatriculada), o turista encontrará todas as informações, inclusive o WhatsApp (38) 9950-9092, para marcar a sua visita.

Quanto aos queijos, o visitante pode encontrá-los em várias lojinhas espalhadas pela cidade, mas a melhor pedida é uma visita com tempo à loja de Túlio Madureira, a Trem-ruá, grife do Queijo, na Rua São José, 422ª, telefone (38) 99823-4207. Para outros queijos, visite a cooperativa do Serro. A Fazenda Ventura tem ainda um Instagram (@queijofazendaventura), onde o interessado encontrará os contatos para compra do produto. Há ainda o telefone (38) 99145-2770.

Denise Rothenburg/CB/D.A.Press

