Aos sábados, acontecem piqueniques na parte plana da plantação. O visitante pode desfrutar de espumante, suco de uva, focaccia, bolo, frios e geleia. Domingo é dia de degustação — queijos, pães, azeites e um lindo pôr do sol harmonizam com vinhos da casa. A proposta é receber grupos pequenos. Tudo mediante agendamento.

No Lacustre, são cultivadas mais de dez castas. Entre muitos experimentos, as que mais vingaram foram syrah (ou shiraz), cabernet sauvignon, merlot e a diferente pinot hermitage. O merlot é o único produzido no DF. O vinhedo é responsável também pelo primeiro espumante feito aqui, um tinto método tradicional, o que quer dizer que passou por duas fermentações.

Uma caminhada pela lavoura mostra uvas conduzidas em manjedoura (também chamada de latada), quando a planta se esparrama no sentido horizontal. O método é menos comum quando o assunto são vinhos finos, por isso, passou por alguns ajustes para dar certo. "Falar de vinhos na região ainda é algo muito novo. Diria que estamos escrevendo uma história. Tocamos um 'laboratório experimental'", acredita.

Apesar de a ideia ganhar força, Marcos não abandonou a profissão de formação e segue atuando como arquiteto. Afinal, a vitivinicultura requer atenção, capricho e paciência. O vinho demora de seis meses a um ano depois da vindima (colheita) para ser engarrafado. "Um vinho de qualidade espera ainda mais tempo para ser degustado", acrescenta.

Quem orienta a produção por lá é o enólogo Carlos Sanabria, 32 anos. Uma parceria com o Lacustre que já totaliza dois anos. Ele veio de Bento Gonçalves (RS), conhecida como "a capital brasileira do vinho", interessado pela possibilidade de desenvolver a bebida em uma região ainda sem tradição. Na bagagem, trouxe muito estudo e conhecimento prático. De família de produtores, Carlos tem contato com uvas e vinho desde os 8 anos de idade.

A filosofia do especialista é elaborar um vinho com o mínimo de intervenção humana. Provando ter um pé no cerrado, o gaúcho quer que os próximos lançamentos prestigiem o quadradinho e, por isso, pensa em valorizar cada vez mais os sabores característicos daqui.

Ele toca também um projeto solo: a casa de vinhos naturais e fermentados Sanabria, um wine bar e loja. O refúgio, em meio às quadras 406 e 407 da Asa Norte, é ponto de degustação de vinhos artesanais, enquanto se escuta um bom vinil. Segundo Carlos, a música tem um porquê: "Além de cair bem com o momento, as ondas sonoras equilibram o vinho".

Fotos: Ed Alves/CB



Marcos Ritter está à frente do vinhedo Lacustre, criado pelo pai há 11 anos



Natural de Bento Gonçalves, o enólogo Carlos Sanabria veio para Brasília

Para turistar

Mara Flora Lottice Krahl, sommelier, consultora e professora do Departamento de Turismo da Universidade de Brasília (UnB), explica que o enoturismo pressupõe deslocamento e infraestrutura turística (onde comer e, se for o caso, onde dormir), e celebra o avanço da atividade. "Observamos um crescimento exponencial em regiões do Rio Grande do Sul e em todos os estados que têm vinicultura, a exemplo do DF. O interessante é que a cultura do vinho enquanto objeto principal do turismo tem capacidade de inserir outros setores, formando um ecossistema produtivo", aponta.

É que o enoturismo dificilmente se sustenta só com a produção vitivinícola. Ainda de acordo com a turismóloga, requer outros esforços para tornar o produto perene: transporte, alimentação, entretenimento, produção agroindustrial, artesanato.

Em Brasília, a cultura da uva e do vinho começa a proporcionar experiências sensoriais. Observar o cultivo, acompanhar o manejo das vinhas, percorrer as lavouras e degustar a bebida. A graça está também no período de floração e colheita, que coincide com girassóis, algodão, trigo, sorgo e outras culturas e fazem o deleite dos visitantes.

Mara, porém, lembra que a prática enoturística não se limita ao mundo rural. "Ele complementa e tem relação de interdependência com o universo urbano, onde está o principal público consumidor e os agentes de mercado."

UM GUIA DA BEBIDA

- Vinhedo, parreira, videira — Pé de uva
- Vitivinicultor — Planta, cuida do vinhedo e é também enólogo.
- Enólogo — Apreciador de vinho e especialista no assunto.
- Sommelier — Responsável pelo serviço do vinho e degustação. Direciona qual é o tipo apropriado ao paladar e ao bolso.
- Vindima — Colheita da uva. No Centro-Oeste, parte da Bahia e Minas Gerais, a vindima ocorre no inverno.
- Cepa ou casta — É o tipo da uva: chardonnay, cabernet sauvignon, pinot noir, syrah (a mais comum aqui) e outras.
- Fermentação alcoólica — Processo que transforma o açúcar natural da uva em álcool, sob a ação de microrganismos.