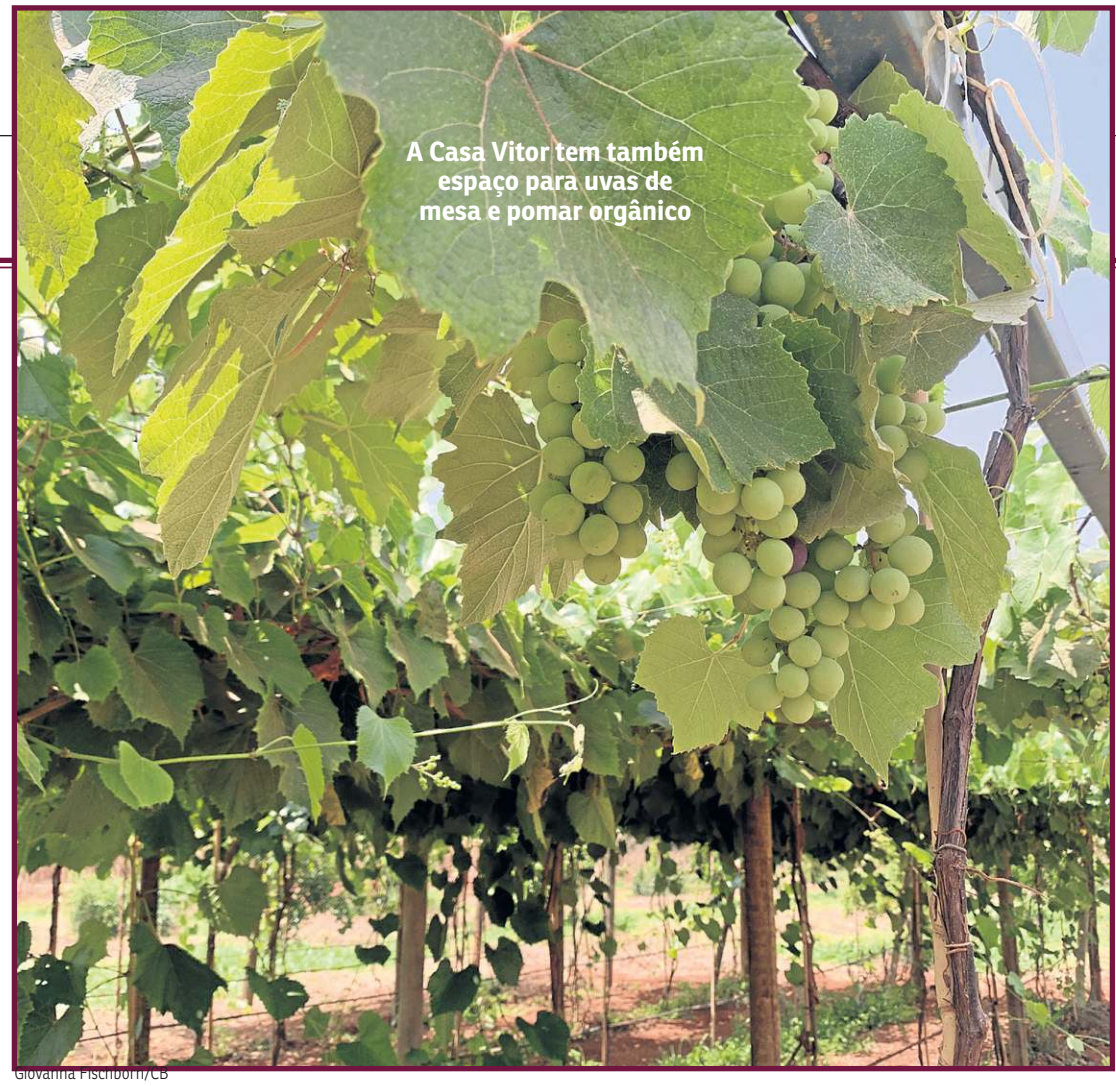
Negócio familiar



A Casa Vitor tem também espaço para uvas de mesa e pomar orgânico

Giovanna Fischborn/CB

Quando o portão da Casa Vitor se abre, é fácil se sentir realmente em casa. Aves, um lago repleto de peixes e um jardim colorido introduzem o campo de videiras. A sommelier e sócia do vinhedo, Renata Vitor, 31 anos, garante que o pôr do sol é de tirar o fôlego.

Em 2018, a médica Marina Vitor e o agricultor Carlos Vitor, tios de Renata, decidiram unir a paixão pelo campo à produção da bebida em uma propriedade localizada no Programa de Assentamento Dirigido do Distrito Federal (PAD-DF), no Paranoá. "Vitor" é sobrenome e uma homenagem a um dos filhos de Carlos, que faleceu ainda criança. O vinhedo segue administrado pela família desde então — e isso faz toda a diferença.

O então cultivo de soja, feijão e milho virou somente de uva. Em setembro de 2019, foram plantadas sete mil mudas da syrah. A primeira produção saiu em 2021. O casal mora na propriedade e usa um dos quartinhos como cave para os vinhos, com temperatura regulada. Os rótulos ainda não foram para impressão, então, Renata escreve no recipiente à mão. E fica charmoso. Os visitantes aproveitam para pedir dedicatórias e eternizar momentos na garrafa.

A casa abre aos sábados com programação das 16h às 21h, com espaço para 35 pessoas. O roteiro inclui visita às parreiras, brinde no fim da tarde e um jantar em quatro etapas, elaborado por Marina, que ama inventar na cozinha. Mineira, ela deixa um pouco do Vale do Jequitinhonha (MG) nos pratos. Carlos trabalha até hoje nas plantações. Além de uvas viníferas, há produção de uvas de mesa — que, em setembro, estão na fase do pinto, ficando roxas — e um pomar doméstico com macieiras e pereiras. As flores que ocupam o terreno servem para controle biológico, porque impedem insetos e pássaros de atacarem os pés.

O interessante é que a proposta caseira do vinhedo abraça outras pessoas da região. "Buscamos trazer gente que é querida por nós e incentivar o trabalho entre eles, seja na cozinha, seja na lavoura. Parte da decoração também vem de artesãs daqui", conta Renata. Mulheres artistas reciclam garrafas de vinho usadas da Casa Vitor e usam os frutos cabaça e coité para criar objetos, que estão à venda no local.

Arquivo pessoal



A sommelier Renata Vitor puxou dos tios a paixão por vinhos, da produção à degustação

A região

Ao contrário do que parece, o solo do cerrado, predominantemente arenoso e argiloso, de capacidade de retenção de água relativamente baixa, não impede a produção de uvas. Os vinhedos estão aí para provar. Pode-se dizer que o cultivo da fruta depende 30% do solo e 70% da amplitude térmica, por esse motivo, a boa adaptação em terras candangas.

Quem mora em Brasília e região sabe como o tempo pode surpreender. Principalmente durante o inverno, quando é grande a diferença entre a temperatura mínima e a máxima. Se, pela manhã e à noite, as pessoas saem de casa agasalhadas, se valem do ar condicionado para ficarem confortáveis à tarde.

É dessa amplitude que a uva gosta. E para garantir a qualidade dos vinhos, pesquisadores da Epamig (Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais) aprimoraram a técnica de dupla poda (ou poda invertida), que permite a colheita no período mais seco (inverno). Com essa inversão, é possível alcançar condições climáticas parecidas com as dos hemisférios Sul e Norte, onde a uva é colhida no verão. É esse sistema que vem sendo aplicado no Centro-Oeste, região da Serra da Mantiqueira e Bahia. A categoria recebeu o nome de "vinhos de inverno" e está sendo cada vez mais aprimorada.