

**ENTREVISTA MARCIO LACERDA, PREFEITO DE BH: "A INTERNACIONALIZAÇÃO FOI O MAIOR LEGADO DA COPA"**

**ARTIGO PCO COLIGAÇÕES DIFÍCEIS DE ENTENDER**

# VIVER

BRASIL

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

8 de agosto · 2014 · ANO VI · Nº 134 · R\$ 5,00

O EXECUTIVO  
EMERSON DE ALMEIDA:  
seu vinho Gracias a la  
Vida Malbec será  
lançado neste mês  
de agosto

## Vinho personalizado

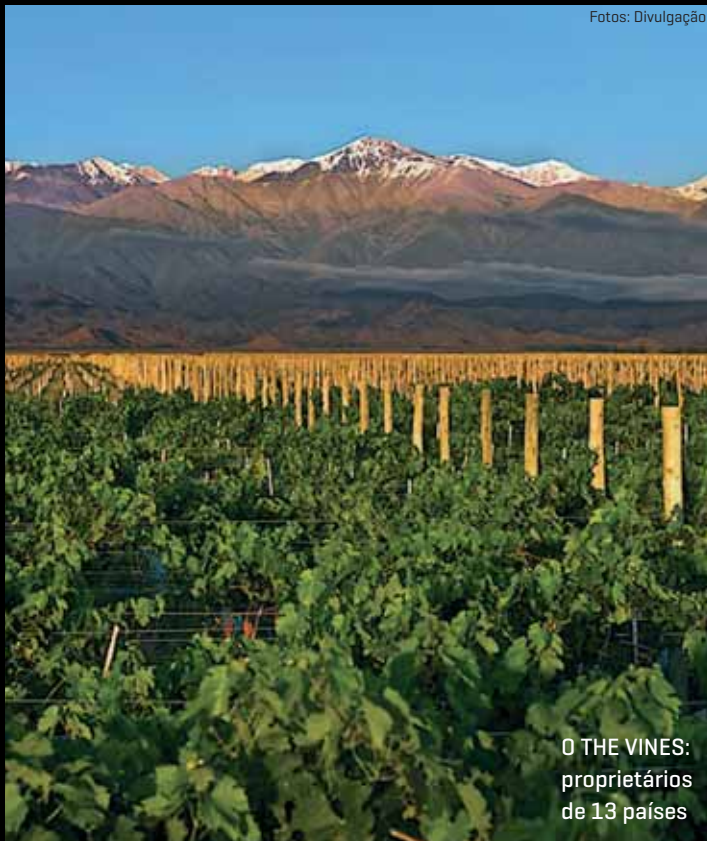
Vinhedos privados se popularizam no Brasil e no exterior. Empresas oferecem serviços que vão do plantio da uva ao engarrafamento para quem quer produzir sua própria bebida



VB

**PAI AOS 60 DESAFIOS E RECOMPENSAS DE FILHOS NA TERCEIRA IDADE**

Fotos: Divulgação



O THE VINES:  
proprietários  
de 13 países



**ELIANA FONSECA**

**S**em qualquer experiência na produção de vinho, o executivo Emerson de Almeida decidiu-se pela compra, há 5 anos, de um terreno de 1,6 hectare em Mendoza, na Argentina, para o cultivo de uvas viníferas. O diferencial do negócio é que ele não precisava se preocupar com o plantio, cuidados e até mesmo a produção do vinho, que ficariam a cargo do The Vines Of Mendoza, empreendimento cujo foco principal é a comercialização de vinhedos privados. Almeida foi um dos precursores nesse tipo de negócio cada vez mais comum: a de brasileiros que estão traçando caminhos rumo à produção de vinho personalizado, resultado um pouco da paixão e um tanto pela

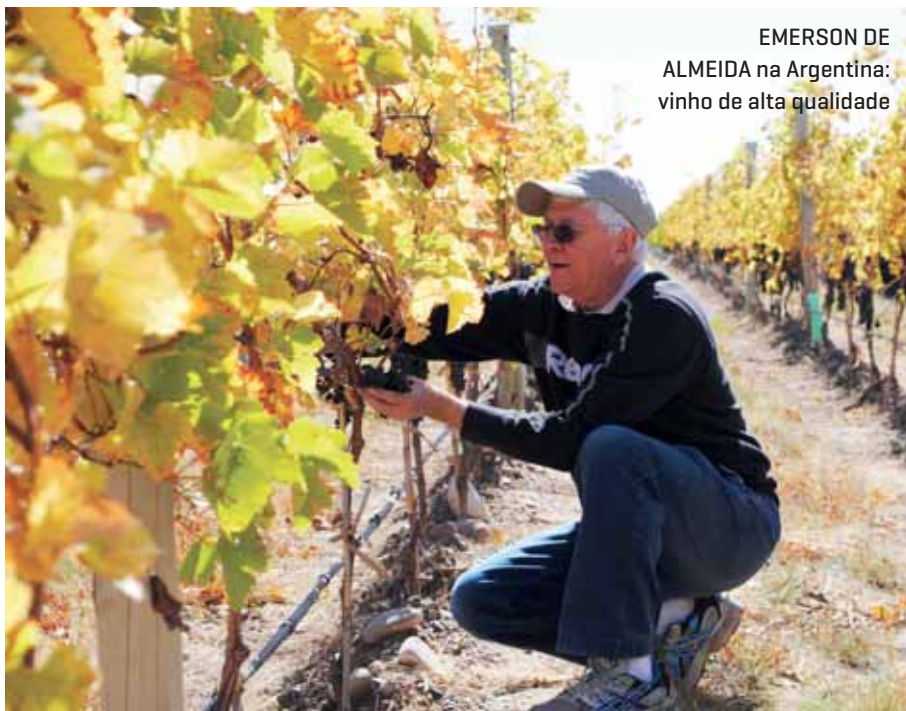
curiosidade, e que têm tudo para surpreender o mercado com um produto de alta qualidade. O vinho super *premium* Gracias a La Vida Malbec, produção de Almeida com o sócio Luiz Eduardo Henriques será lançado neste mês de agosto, em Belo Horizonte.

O comércio das vinícolas privadas começa a instigar outras pessoas em busca do mesmo sonho – criar uma bebida diferenciada, em vinhedos que tanto podem ser em outros países como estar em terras brasileiras. Há, ainda, produtores sem experiência e cujas terras não têm qualquer tradição no cultivo de uvas, que mesmo assim resolveram arriscar e começam a fazer planos de uma grande produção.

O vinhedo de Almeida e Henriques integra outros 120 lotes, de proprietários de 13 países, com tamanhos que variam de 1 a 4 hectares. O The Vines possui 1.500 hectares, sendo 700 disponíveis para vinhedos privados. Cada hectare tem preços a partir de 85 mil dólares, com a inclusão da propriedade da terra, todas as videiras, o sistema de irrigação instalado, serviços de consultoria, agricultura por 2 anos e acesso à adega para vinificação. Para alguns pode até parecer muito, mas o trabalho para o proprietário é mínimo e o resultado pode ser bastante compensador. Do plantio até o engarrafamento, os proprietários têm consultoria especializada – o renomado Santiago Achával

CRESCEM NO MERCADO  
NEGÓCIOS DOS VINHEDOS  
PRIVADOS EM QUE PESSOAS  
COM POUCA EXPERIÊNCIA TÊM  
CONSULTORIA DO PLANTIO DE  
UVAS À FABRICAÇÃO DO  
PRÓPRIO VINHO

# À IMAGEM DO DONO



EMERSON DE  
ALMEIDA na Argentina:  
vinho de alta qualidade

é um deles – e o The Vines ajuda até mesmo com as vendas do vinho.

“Vimos que essa tendência de vinhedos privados ganhou popularidade e assim estabelecemos, em 2005, o The Vines. Os amantes do vinho que nunca sonharam em produzir seu próprio vinho descobriram que era possível fazer uma bebida com qualidade superior e com pouca experiência. Trabalhamos com eles em cada passo do caminho para guiá-los, cuidadosamente, na criação exata do vinho que desejam”, afirma o cofundador e presidente do The Vines, Pablo Gimenez Riili.

Com a consultoria do The Vines, Almeida e Henriques plantaram uvas malbec em 75% da área ▶

do terreno e os outros 25% de uvas cabernet sauvignon. Da primeira colheita nasceu o Gracias a La Vida 2011, que ficou 22 meses em barrica de carvalho francesa e mais 20 meses em descanso. “Quando o nosso vinho ficou pronto, fiz uma degustação às cegas e acertei qual era. É um vinho de alta qualidade que pode ser guardado por até 10 anos”, diz Almeida. Essa primeira produção é de 300 garrafas, mas mesmo com o ápice a bebida não vai perder o tom artesanal. A ideia é no auge, a produção chegar a 2.400 garrafas por causa do processo de produção das uvas de qualidade super *premium*.

Como a conversa na roda de amigos não poderia deixar de ser outra, a produção em Mendoza, vários conhecidos começaram a se interessar pelo negócio. O empresário Diocélio Goulart foi um deles e seus investimentos no The Vines, avaliados em 700 mil dólares. Goulart tem terreno de quase 3 hectares que pode render, no auge da produção, uma safra com 10 mil toneladas de uvas e um lote de 28 mil garrafas por hectare. As uvas plantadas são malbec e cabernet. “No início, quando conheci o projeto, tive uma empatia imediata. Naquela época, em 2011, me tornei um investidor que poderia converter o resultado da operação em terras e plantio de uvas”, conta. O auge da produção de seu vinhedo deve ocorrer em 2019.

Almeida e Henriques também se juntaram a 5 amigos para a compra de 7 hectares e a criação da Vinícola Amistad, com produção de uvas malbec, cabernet, cabernet franc e petit verdot. A primeira produção deve ocorrer em 2016.

Mais do que os vinhedos, esses espaços também têm se tornado uma alternativa luxuosa de



Fotos: Divulgação

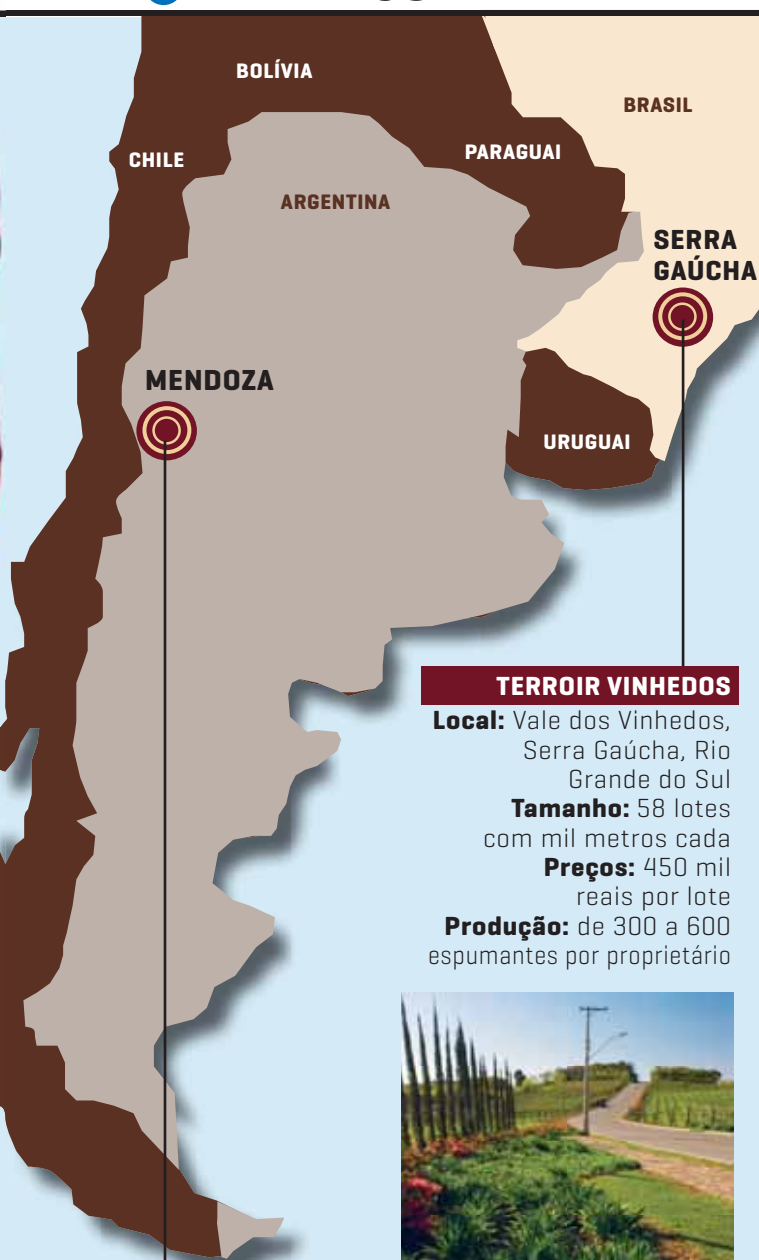
VINHEDO integra outros 120 lotes

Igor Coelho/Agência 17



EMERSON ALMEIDA e Luiz Eduardo Henriques lançam vinho próprio neste mês de agosto

## VINHEDOS



### TERROIR VINHEDOS

**Local:** Vale dos Vinhedos, Serra Gaúcha, Rio Grande do Sul  
**Tamanho:** 58 lotes com mil metros cada  
**Preços:** 450 mil reais por lote  
**Produção:** de 300 a 600 espumantes por proprietário



### THE VINES OF MENDOZA

**Local:** Vale do Occa, Mendoza, Argentina  
**Tamanho propriedade:** 1.500 hectares com 700 deles disponíveis para vinhedos  
Preços a partir de 85 mil dólares por hectare. As vinícolas têm de 1 a 4 hectares

#### Produção por hectare

- uvas de qualidade superior
- cerca de 8.650 garrafas por hectare
- uvas de qualidade premium
- cerca de 4.450 garrafas por hectare

férias. O The Vines lançou recentemente o The Vines Resort & Spa, um local com 22 vilas, restaurante comandado pelo renomado *chef* argentino Francis Mallmann, e um projeto arquitetônico inspirado na paleta de cores típicas do Valle de Uco. No Brasil, um empreendimento com proposta similar, só que para a produção de espumante, está sendo lançado no Vale dos Vinhedos, na Serra Gaúcha, Rio Grande do Sul. O conceito do condomínio vitivinícola é de permitir que os proprietários de 58 lotes de mil metros quadrados cada – que custarão em média 450 mil reais – possam ter *caves* próprias para a produção de espumante. O Terroir terá, também, um hotel boutique em suas instalações.

A produção dos espumantes – que ficará entre 300 a 600 garrafas por condômino – será a partir da plantação de 4 hectares de vinhedos comuns a todos os proprietários. Segundo Maurenio Stortti, da M. Stortti Consultoria que é parceira da Lex Empreendimentos Imobiliários no Terroir Vinhedos, alguns dos melhores profissionais do mundo integram o projeto. O apoio técnico para a produção será da Viníciola Geisse e a assinatura arquitetônica do projeto será do escritório argentino Bórmida y Yanzón, o mesmo autor do The Vines Resort & Spa.

“No condomínio, há a possibilidade de vivenciar e produzir o espumante com a sua marca e personalidade, não para vender, mas para ser a paixão, o *hobbie* de quem se interessar pelo empreendimento”, observa Stortti. O processo da produção do espumante terá a seguinte sequência, segundo o empreendedor, após a vinificação que ocorrerá na Vinícola Geisse, o produto voltará para o ▶

condômino já engarrafado e irá direto para sua *cave*. Ali ocorrerá o processo de segunda fermentação, guarda, envelhecimento, *remuage* e *degorgement*. “O espumante de cada proprietário vai ser única porque cada um terá a decisão própria sobre processos de envelhecimento, dosagem do licor de expedição, proporcionando característica e marca próprias”, explica Stortti.

A enóloga Sylvia Helena Simão explica que essa prática de parcerias entre vinícolas e amantes do vinho ocorre há algum tempo em diferentes países, como é o caso de Portugal e Argentina, com a chegada recentemente ao Brasil. O aumento desse tipo de negócio converge, na opinião da especialista, na ampliação dos negócios da vinícola ou do enólogo. “Há o aspecto comercial e o da possibilidade de troca de experiências vitivinícolas com uvas de *terroir* diferente dos cultivados pela vinícola. O compartilhamento de experiências e a assessoria de enólogos é uma prática comum do setor”, diz.

Há casos interessantes em que pessoas, sem qualquer experiência ou tradição da região nesse tipo de produção, estão se arriscando no plantio de vinhedos. É o que ocorre com o engenheiro Aluísio Rodrigues Pereira, com sua fazenda em Santana dos Montes, onde são plantados 4 hectares de uvas viníferas e de mesa, com a perspectiva de um aumento de mais 3 hectares até o final deste ano. Pereira plantou as uvas cabernet, merlot e shiraz e a de mesa niágara. Engenheiro agrônomo e ambiental, ele conta que foi preciso uma pesquisa para equacionar problemas como o clima úmido da cidade e o aumento de fungos nas videiras. “Pesquisei a planta *vetiver* e estou

Igor Coelho/Agência i7



PRIMEIRA COLHEITA em Mendoza: expectativa de boa qualidade

Fotos: Divulgação



DIOCÉLIO GOULART: empatia imediata pelo projeto




SYLVIA SIMÃO: maior proximidade com o processo vitivinícola



ALÚSIO RODRIGUES PEREIRA:  
expectativa de produção de 200 mil  
toneladas de uvas daqui a 2 anos

utilizando seu capim para controlar a umidade”, diz. A expectativa é a produção de uvas sem qualquer uso de agrotóxico que poderá chegar a 1 safra, daqui a 2 anos, de 200 toneladas e produção de 200 mil garrafas de vinho.

É difícil prever qual será o impacto dessas produções individuais para o mercado, mas, segundo Sylvia Simão, o que se verá são novos produtos com conceitos diferentes que surgem das parcerias entre as vinícolas e os apreciadores de vinho. “Possibilita, também, maior proximidade do amante do vinho com o processo vitivinícola.”

O empresário Diocélio Goulart é otimista quanto a esse mercado. Atualmente, o brasileiro tem um consumo *per capita* de 1,9 litro de vinho ao ano. Projeções do Instituto Brasileiro do Vinho indicam que esse consumo deve chegar a 9 litros *per capita* até 2025. “O Chile e a Argentina não terão produção para abastecer o Brasil”, observa. A expectativa é que seja a chance do brasileiro sofisticar seu hábito de consumo e degustar muitos dos vinhos que estão sendo produzidos nas vinícolas privadas. 

# Jantar do Chef

Em agosto  
Menu Degustação  
com o  
Chef Clóvis Viana,  
às terças e quartas.  
Reserve sua mesa!



MONDODSIGN | Margaret Wainho - Foto Xará



Av. Bernardo Monteiro, 1548 Funcionários BH  
Reservas [31] 3213 9296 Serviços de manobrista  
[www.patuscada.com.br](http://www.patuscada.com.br)

Envelhecer sem ficar velho.

#esseéoplano

CUIDAR DE VOCÊ. ESSE É O PLANO.

A UNIMED SABE QUE SEUS PLANOS  
SÃO IMPORTANTES PARA SUA VIDA E SE CUIDAR  
É A MANEIRA DE VOCÊ REALIZAR CADA UM DELES.

**Unimed**   
Belo Horizonte