



Guilherme Bernardes: paixão pelo vinho leva empresário a criar vinícola

## DO VINHEDO ÀS TAÇAS:

# A HISTÓRIA DE SUCESSO DA VINÍCOLA BÁRBARA HELIODORA

A paixão pelo vinho não une apenas os especialistas por essa bebida que surgiu, de acordo com historiadores, antes mesmo da escrita. O vinho acompanhou grande parte da evolução econômica, política e sociocultural de civilizações ocidentais e orientais e, ao contrário de outras bebidas etílicas surgidas ao longo de milênios, é cada vez mais apreciado em todo o mundo.

Uma aura mítica permeia o vinho e provoca encantamentos, pois os cinco sentidos são despertados naqueles que amam essa bebida bíblica. A cor translúcida, o cheiro reconfortante, o som suave do líquido sendo derramado na taça e a sensação do vidro fino entre os dedos somam-se ao sabor que reconforta o corpo, a mente e a alma.

“O vinho tem o poder de encher a alma de toda a verdade, de todo o saber e filosofia”. Assim expressiu o célebre escritor francês François Rabelais, autor da obra-prima Pantagruel. Mas ele não foi o único a exaltar as maravilhas do vinho. “Um bom vinho é poesia engarrafada” é a opinião do poeta e escritor britânico Robert Louis Stevenson. Já Federico Fellini, cineasta italiano, dizia que “um bom vinho é como um bom filme: dura um momento e te deixa na boca um gosto de glória. É novo em cada gole e, como acontece com filmes, nasce e renasce em cada sabor”.

Pois esse encantamento também fisionomizou o empresário nas

áreas de educação e agropecuária Guilherme Bernardes Filho, diretor da Fazenda Nacional Agrofarm. A visita a uma vinícola em Poços de Caldas, em 2012, e o trabalho lá realizado pelo pesquisador da Epamig Murillo de Albuquerque Regina, acabou por conquistá-lo. Encantado com o excelente vinho produzido, proveniente da “Técnica da Dupla Poda” (ver box) criada por Regina, e que revolucionou a produção dessa bebida no sudeste do Brasil, o empresário resolveu somar o hobby à produção de vinho. A Fazenda Agrofarm, localizada em São Gonçalo do Sapucaí, recebeu as primeiras mudas de uvas em 2015 e, em 2018, o primeiro vinho foi produzido pela Vinícola Bárbara Heliodora. Guilherme conta que a propriedade possuía uma estrutura de produção leiteira desativada e, com as devidas adaptações, tornou-se a área perfeita para a recém-criada vinícola. Nascia aqui uma grande história de sucesso.

“A Vinícola Bárbara Heliodora surgiu dentro de um contexto: começou com o fato de eu apreciar vinho, acompanhar o trabalho do Murillo Regina e ter uma estrutura pronta para iniciar a produção”, explica Guilherme. O vinhedo com 17 hectares plantados (de um projeto inicial de 20 hectares) possui sete variedades de uvas: Viognier, Sauvignon Blanc (utilizadas para a produção de vinho branco), Petit Verdot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Marselan (produção de vinho tinto).

## BÁRBARA HELIODORA OU BÁRBARA ELIODORA?

Ao longo da leitura deste artigo, com certeza o leitor deve ter percebido que ora Heliodora foi grafado com H, ora com E. Mas há uma explicação curiosa para esse detalhe: o nome jurídico é Vinícola Bárbara Heliodora, com H. Já o nome estampado nos rótulos dos vinhos é Bárbara Eliodora com E. Guilherme Bernardes Filho conta que essa “confusão” na grafia é proposital, ou seja, tem o objetivo de chamar a atenção e criar uma discussão saudável entre os amantes de vinho.

“Na verdade, há registros históricos e documentais que mostram que a própria Bárbara assinava seu nome ora com E, ora com H. Os historiadores mais puritas alegam que o correto é com E. Então, foi proposital colocar dessa forma, justamente para chamar a atenção e criar polêmica. E muitos podem perguntar: afinal, qual é a grafia correta? A conclusão é que não há conclusão”.

## MULHER INSPIRADORA

A heroína da Inconfidência Mineira, Bárbara Heliodora Guilhermina da Silveira, também é considerada a primeira poetisa brasileira. Dona de uma personalidade marcante, nasceu em São João Del Rey em 1792, e faleceu em São Gonçalo do Sapucaí, em 1819, aos 60 anos.

Seu marido, Alvarenga Peixoto, tornou-se importante personagem da história brasileira ao participar da Inconfidência Mineira. Apesar de Bárbara Heliodora não ter sido alvo da “devassa”, muitos historiadores atribuem a ela uma importante participação na Inconfidência Mineira.

Essa personagem feminina singular foi a grande inspiração para dar nome a “vinhos que exprimem poesia, personalidade e delicadeza com um toque de robustez, tal como sua homenageada”, como explica o site da Vinícola Bárbara Heliodora.

## TÉCNICA DA DUPLA PODA X QUALIDADE DO VINHO

O engenheiro agrônomo Murillo de Albuquerque Regina, PhD em Viticultura e Enologia pela Universidade de Bordeaux, diretor da Vitacea Brasil e presidente da Associação Nacional de Produtores de Vinhos de Inverno – ANPROVIN, durante sua formação na França, sempre ouvia que, nas melhores regiões vitícolas do mundo, o clima, no período que antecede a colheita, é de dias quentes, noites frias e solo seco. Aqui no Brasil, esse cenário é típico entre os meses de maio e agosto, mas o ciclo das videiras no país ocorre em janeiro, fevereiro e março. Para o pesquisador da Emater, seria necessário, dessa forma, inverter o ciclo natural da

videira.

Com essa ideia na cabeça e anotações do botânico francês Auguste de Saint-Hilaire que, em 1819 esteve em Minas Gerais e escreveu sobre “a notável superioridade das uvas colhidas no inverno com relação às do verão”, Regina, juntamente com o Núcleo Tecnológico Uva e Vinho da Epamig (Caldas-MG), desenvolveu a “Técnica da Dupla Poda” das videiras.

A técnica tem o objetivo de inverter o ciclo da videira para que a colheita seja realizada durante o período de inverno no Brasil. Ao invés de podar a videira em agosto e colher a uva em janeiro, poda-se em janeiro/fevereiro e

colhe-se em julho/agosto. Dessa forma, o processo de amadurecimento e colheita da uva ocorre em condições de seca, dias ensolarados e noites frias, o que caracteriza grande amplitude térmica. Com essa inversão, consegue-se melhores índices de maturação da uva e melhor qualidade da matéria-prima, condições indispensáveis para a qualidade dos vinhos.

Lá se vão 20 anos desde o início dessa técnica e, desde então, a região sudeste, mais especificamente as vinícolas dos arredores da Serra da Mantiqueira, com Minas Gerais de um lado e São Paulo do outro, tornou-se produtora reconhecida pela qualidade excelente de seus vinhos. Entre as vinícolas que

acreditaram na “Técnica da Dupla Poda”, está a Bárbara Heliodora.

“É uma forma de produção mais cara em comparação com a tradicional, já que a produtividade é mais baixa por causa da mudança de ciclo. O custo de produção é bem mais alto, justamente por ser em dois ciclos. Por outro lado, essa técnica deu muito certo na região Sul Mineira, e o próprio Murillo Regina entende que as melhores localizações para a ‘Técnica de Dupla Poda’ se concentram no Sul de Minas, e o pesquisador coloca São Gonçalo do Sapucaí como eixo principal. E a produção menor de cachos ajuda muito na qualidade do produto final”, complementa Guilherme Bernardes.



Dos três rótulos da Vinícola Bárbara Eliodora, dois possuem premiação internacional

Os rótulos Bárbara Eliodora disponíveis são o Syrah (Vinho Tinto Fino Seco), o Syrah (Vinho Fino Rose Seco) e o Sauvignon Blanc (Vinho Fino Branco Seco). A qualidade apresentada pelos vinhos já rendeu à Vinícola Bárbara Eliodora importantes reconhecimentos internacionais. Em 2020, o Bárbara Eliodora Syrah 2018 recebeu medalha de bronze no International Wine Challenge 2020 e, na mesma competição, o Bárbara Eliodora Sauvignon Blanc 2019 foi agraciado com menção honrosa, e no concurso Decanter World Wine Awards 2020, medalha de bronze. Vale citar que o International Wine Challenge, realizado em Londres há 36 anos, é a mais influente competição de vinhos do mundo.

O empresário Guilherme Bernardes Filho credita o sucesso da vinícola, mesmo com tão pouco tempo de existência, a vários fatores. A utilização da “Técnica da Dupla Poda”, a região de São Gonçalo do Sapucaí, que possui condições favoráveis para o cultivo de uva, e o trabalho excepcional da enóloga Isabela

Peregrino estão entre os agentes que contribuem para esse sucesso. “Vinho é alquimia. Sensibilidade olfativa e degustativa. Os grandes vinhos mundiais são atribuídos aos enólogos, mas também são frutos dos proprietários das videiras/vinícolas. Um trabalho conjunto que constrói uma grande marca”, explica Guilherme.

Em 2019/2020, a Vinícola Bárbara Eliodora produziu cinco mil garrafas de vinhos. Este ano, a previsão é de 20 mil. “Ano a ano, estamos aumentando a previsão. Mas esperamos, a partir de 2025, produzir até 80 mil garrafas de vinhos”, conta o empresário. Os vinhos Bárbara Eliodora são comercializados por meio de e-commerce, alguns distribuidores nacionais e compra direta por pessoas próximas ao proprietário. Por ora, os rótulos são vendidos apenas no mercado interno.

Novos projetos em relação à Vinícola Bárbara Eliodora também não faltam. De acordo com o proprietário, a expectativa é implementar, em 2022, visita guiada à vinícola e degustação de vinhos.