

Comprovações de investimentos/vendas de quotas/valor já faturado

Volume total de investimento no complexo Enovila desde o início do projeto até o momento?

Até o momento, R\$ 95 milhões - Próximos 2 anos, mais R\$ 45 milhões



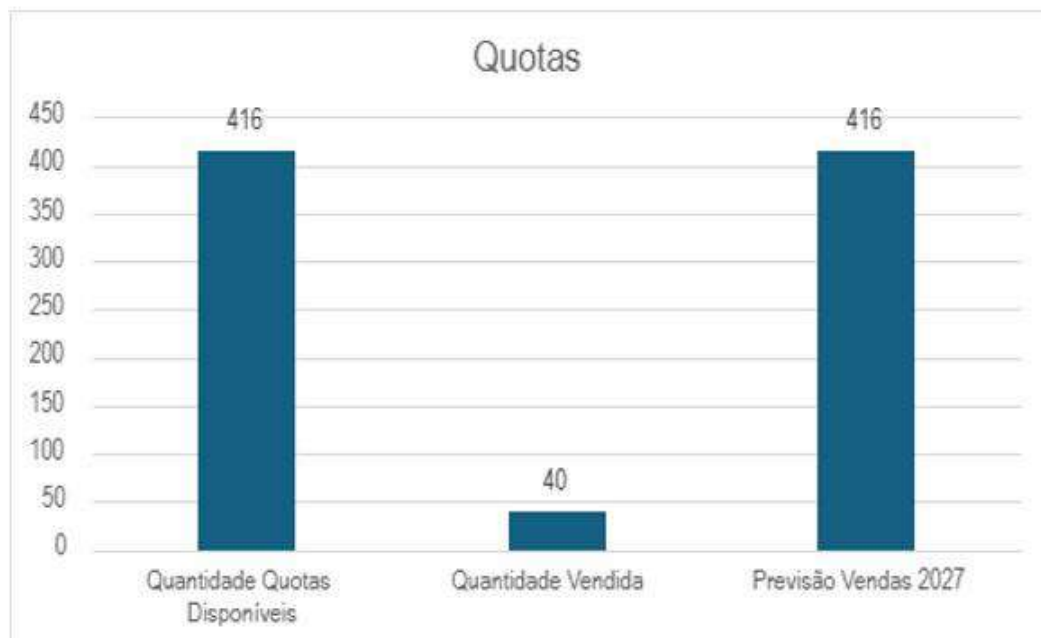
ENOVILA

Volume total de investimentos em ações de marketing/comunicação para divulgar a marca?



ENOVILA

Quantas quotas foram vendidas desde que teve início o trabalho de divulgação da marca?



ENOVILA

Qual o valor já faturado referente às vendas das quotas?



Fonte das informações/gráficos: Comercial Enovila

ESTADO DE MINAS – 10 DE MARÇO

ESTADO DE MINAS
DOMINGO, 10/3/2024



NEGÓCIOS EM MINAS

MARCÍLIO DE MORAES

>>> marcelio@reitoria.mg@diariosassociados.com.br

Mineiros apostam no enoturismo com investimento de R\$ 140 mi

DANIEL MANSUR/DIVULGAÇÃO

Com investimentos totais de R\$ 140 milhões, Minas Gerais vai receber um projeto de enoturismo batizado de Enovila. Construído em uma área de 2 milhões de metros quadrados em Bom Sucesso, no Sul do estado, o empreendimento contará com uma vila de casas projetadas pelo arquiteto Gustavo Penna. As casas serão erguidas ao lado de um vinhedo, dentro do condomínio Vivert, o que possibilitará aos seletos moradores (sócios) terem rótulos específicos e desenvolverem seus próprios blends da bebida do deus Baco. O projeto da Enovila é idealizado pelos irmãos e empresários mineiros Antônio Alberto Júnior e Alessandro Rios (foto), que já atuam no mercado alimentício. "Focamos em deixar sob nossa gestão a parte cara, complicada e burocrática que afasta as pessoas do sonho (de serem donas de uma vinícola) e deixamos os sócios somente com o lado encantador e apaixonante. É chegar, curtir, mergulhar nas experiências únicas do



mundo do vinho, no restaurante, em sua própria cave, fazer o seu próprio vinho, trazer os amigos para a sua casa no vinhedo e marcar a próxima vinda. Do resto a gente cuida", diz Antônio Alberto Júnior. A Enovila terá pré-lançamento durante o South Summit Brazil 2024, encontro global de

investidores, empresas e startups entre 20 e 22 deste mês, em Porto Alegre. "Os sócios começarão a viver toda a experiência disponível em julho deste ano e terão as casas, que fazem parte do empreendimento, entregues em janeiro de 2027", acrescenta Júnior.

O TEMPO

10 | O TEMPO BELO HORIZONTE | SEGUNDA-FEIRA 18 DE MARÇO DE 2024

MINAS S/A
Helenice Laguardia



Enovila

Um projeto de vinho em Minas Gerais: é a Enovila. Com investimentos de R\$ 140 milhões, o empreendimento – que está sendo erguido em uma área de quase 2 milhões de m², em Bom Sucesso, no Sul do Estado, dentro do condomínio Vivert – dará aos sócios rótulos exclusivos, o próprio blend, além de terem a própria casa ao lado do vinhedo, entre outras experiências. O projeto é idealizado pelos irmãos e empresários mineiros Antônio Alberto Júnior e Alessandro Rios, que já atuam no mercado alimentício, em empresas como Jeito Caseiro (indústria de pães congelados), Verde Campo (laticínios) e Vida Veg (substitutos lácteos veganos), todas em Lavras (MG).



Os irmãos e empresários mineiros Antônio Alberto Júnior e Alessandro Rios.

DANIEL MANSUR/REVULGAÇÃO



DESDE 1932
EDIÇÃO 25.045

DIÁRIO DO COMÉRCIO

Fundador:
José Costa
Proprietária:
Adriana Costa Muls

diariodocomercio.com.br

Belo Horizonte, sábado, 23, a segunda-feira, 25 de março de 2024

R\$ 3,50

Tulku Lobsang Rinpoche faz segunda visita a MG

Pela segunda vez, Tulku Lobsang Rinpoche, alto mestre budista, visita Minas Gerais. Entre 12 e 22 de abril, ele apresenta "A jornada ao encontro da sua verdadeira natureza", um convite ao encontro da pessoa com a sua verdadeira vocação: a felicidade, em Belo Horizonte. Em entrevista exclusiva ao DIÁRIO DO COMÉRCIO, Tulku Lobsang destaca que a natureza humana profunda é felicidade. **Pág. 31**



A natureza humana profunda é felicidade, diz Tulku

Special Dog iniciará obra da fábrica na RMBH

Com aportes de R\$ 300 milhões, a construção da primeira fábrica do raio manual da Special Dog Company será iniciada entre abril e junho no distrito de Azurita, em Mateus Leão, na RMBH, com tecnologia em uma área de 90 mil metros quadrados, que já é utilizada. A empresa está no processo de elaboração de documentos e obtenção de licenças junto aos órgãos regulamentadores para começar as obras. **Pág. 15**

Produção industrial de Minas Gerais volta a cair

Pelo quarto mês consecutivo, a produção industrial mineira caiu em fevereiro, registrando o menor patamar para o mês em seis anos. A sondagem da Fiemg aponta que o indicador ficou em 46,3 pontos, com recuo de um ponto em relação a janeiro. Com menos dias úteis, fevereiro é considerado um mês mais lento para a indústria, pondera o economista da entidade, Daniela Muniz. **Pág. 13**

EDITORIAL

O presidente Lula disse que a má avaliação de sua gestão acontece simplesmente porque o que foi prometido não foi entregue. O tamanho das promessas em dois problemas a enfrentar não basta para explicar o que se passa, falando talvez o reconhecimento ou entendimento de que a campanha eleitoral ficou para trás e os políticos já foram desmontados. Mas que revele falhas de comunicação, pouco mudar de comportamento, levando-se a sério também a promessa de distanciar o País, trabalhando pela sua pacificação. E tudo isso demanda bem mais que a sinceridade contida no, talvez, desolado presidente da República. Desativamente o País, tanto quanto o governo, não podem se permitir ao luxo de perder tempo, de ignorar o tamanho dos desafios a enfrentar e a urgência de fazê-los. Menos, muito menos, para salvar avaliações que ganham contorno nas pesquisas de opinião e muito mais para que respostas sejam dadas com a consistência e eficácia que, estas sim, podem mudar a direção dos ventos. **Pág. 2**

ARTIGOS	Pág. 2
Empresário, saia do operacional (Paulo de Vilhena)	
Últimos capítulos (Cesar Vanucci)	



A Copasa vem batendo recordes de investimentos em saneamento desde 2022, quando a empresa aportou R\$ 1,34 bilhão

Copasa vai investir quase R\$ 10 bilhões

Lucro líquido da companhia chegou a R\$ 1,38 bilhão no ano passado

Um plano de investimentos de quase R\$ 10 bilhões até 2028 foi aprovado pelo Conselho de Administração da Copasa. Para este ano, a companhia planeja aportes de R\$ 1,8 bilhão, um crescimento de 38,4% frente ao valor alocado em 2023. As investidas em saneamento vêm batendo recordes desde 2022, quando a concessionária investiu R\$ 1,34 bilhão. No último exercício, o montante foi de R\$ 1,63 bilhão, um avanço de 24,7% sobre o ano anterior. O lucro líquido da empresa em 2023 chegou a R\$ 1,38 bilhão, uma expansão de 63,6% sobre o período anterior. **Pág. 9**

Equinox Gold aportará R\$ 75 mi no Estado

A Equinox Gold investirá R\$ 75 milhões na Mineração Riacho dos Machados (MRDM), no Norte de Minas, em 2024. Os aportes serão destinados à implantação da deposição de rejeito a seco na unidade e descaracterização da barragem de rejeitos, localizada nos municípios de Riacho de Machados e Porteirinha. A produção de ouro da mineradora deu um salto de 60% no ano passado. **Pág. 11**



A produção de ouro da MRDM cresceu 60% em 2023

VBP da agropecuária mineira deve subir 1,5%

O Valor Bruto da Produção Agropecuária (VBP) de Minas Gerais de 2024 é estimado em R\$ 126,1 bilhões, uma alta de 1,5% frente ao ano passado. Responsável por 34,1% do VBP agrícola, o café tende a registrar crescimento de 6,3%, com R\$ 29,01 bilhões de faturamento neste ano. Outro destaque no Estado é a cultura de cana-de-açúcar, com avanço previsto de 0,79% no VBP bruto, atingindo R\$ 13,9 bilhões. **Pág. 30**



O faturamento bruto do café tende a aumentar 6,3%

Enovila será construída em Bom Sucesso



O Sul de Minas ganhará um empreendimento voltado para o enoturismo

O vinho movimentou um mercado global de *life style*, que incluem viagens e cursos. A consultoria Future Market Insights Global estima que o enoturismo movimentou US\$ 85,1 bilhões em 2023 em todo o mundo. Com uma produção tradicional de vinhos, o Sul de Minas foi a região escolhida para abrigar o empreendimento Enovila. O projeto, com orçamento de R\$ 140 milhões, permitirá aos sócios terem a experiência em uma vinícola a partir de um sistema de compartilhamento. Serão construídos 60 casos em uma área de quase 2 milhões de metros quadrados, em Bom Sucesso, dentro do condomínio Viverré. **Pág. 33**

MONITOR MERCANTIL	Dólar - dia 22	Euro - dia 22	TR (dia 22)	BOVESPA
Comercial	Cotação R\$ 4,9980 Venda R\$ 4,9990	Cotação R\$ 5,3952 Venda R\$ 5,3979	TR (dia 22) 0,0340%	
Futuro	Cotação R\$ 5,0040 Venda R\$ 5,0040	Cotação R\$ 5,4062 Venda R\$ 5,4064	Poupança (dia 22) 0,5342%	
Índice (BVL)	Cotação R\$ 4,9891 Venda R\$ 4,9897		IPCA-IBGE (prometido) 0,83%	+0,17 +0,45 +1,25
			IPCA-Impeachment 0,24%	-0,75 -0,88
			IGP-M (prometido) -0,52%	

VINHOS

Minas pode ganhar status de polo de enoturismo

Enovila receberá aporte de R\$ 140 mi

DANIELA MACIEL,
de Porto Alegre (RS)*

Mais do que uma bebida histórica e produzida em todo o mundo, o vinho movimenta um mercado global de *life style* com arcas que são verdadeiras grifes, rótulos que denotam distinção e *status* social e econômico, cursos e, principalmente, viagens. Estima-se que, em 2023, o enoturismo gerado por todo esse amor pelos vinhos tenha movimentado US\$ 85,1 bilhões e chegue a US\$ 292,5 bilhões

Serão construídas 60 casas, projetadas pelo arquiteto Gustavo Penna, em duas fases. Toda a estrutura será erguida em uma área de quase 2 milhões de metros quadrados

em 2033, segundo a consultoria Future Market Insights Global. De acordo com a União Brasileira de Vitivinicultura (Uvibra), em 2019, o número de "enoturistas" vinha crescendo de 10% a 15% ao ano, com destaque para municípios da região da Serra Gaúcha (RS). Em 2022, o ano começou com 85% do patamar pré-pandemia na aviação e de mais de 80% de ocupação da rede hoteleira, de acordo com o Ministério do Turismo.

Dados recentes do portal Vinho Brasileiro colocam o País no *ranking* dos cinco maiores produtores do hemisfério sul, com produção estimada de 700 milhões de quilos de uva ao ano. São mais de mil vinícolas e 50 mil famílias envolvidas na viticultura. O consumo brasileiro é de cerca de 2,7 litros per capita/ano.

Se o Sul do País é famoso pelo enoturismo, Minas Gerais

já é apontada como um destino de grande potencial para quem produz e ama vinhos. Já com uma produção bastante tradicional, o Sul de Minas foi a região escolhida para abrigar o empreendimento Enovila. O projeto, com orçamento de R\$ 140 milhões, permite aos sócios terem a experiência de um dono de vinícola a partir de um sistema de compartilhamento.

Serão construídas 60 casas, projetadas pelo renomado arquiteto Gustavo Penna, em duas fases. Toda a estrutura será erguida em uma área de quase 2 milhões de metros quadrados, em Bom Sucesso, no Sul do Estado, dentro do condomínio Vivert, a 30 minutos de Lavras. Lá está também a vinícola parceira Alma Gerais, comandada por Alessandro Rios.

O objetivo é que o complexo proporcione aos sócios a oportunidade de terem rótulos exclusivos, uma adega própria, fazerem o próprio *blend*, além de uma residência ao lado do vinhedo, entre outras experiências.

A Enovila foi idealizada pelos irmãos e empresários mineiros Antônio Alberto Júnior e Alessandro Rios, que já atuam no mercado alimentício, em empresas como Feito Caseiro (indústria de pães congelados), Verde Campo (hoje pertencente ao Grupo Coca-Cola) e Vida Veg (substitutos lácteos veganos), todas sediadas em Lavras.

"O vinho propõe aos seus admiradores um verdadeiro estilo de vida. Todo mundo quer ter uma vinícola, desenvolver *blends*, receber os amigos e oferecer o seu próprio vinho, mas esse mundo não é feito só do prazer que a bebida proporciona. É um mundo de muito trabalho, que vai da preocupação com o clima até as burocracias de toda empresa,



Localizada em Bom Sucesso, Enovila foi idealizada pelos irmãos e empresários mineiros Alessandro Rios e Antônio Alberto Jr

Bebidas produzidas no Estado ganham prêmios

As recentes premiações de vinhos mineiros dentro e fora do Brasil corroboram com a visão dos empresários idealizadores da Enovila. Este ano, o Sabina Syrah foi escolhido pela segunda vez o melhor vinho tinto brasileiro pelo Guia Descorchados, do crítico Patrício Tapia, que avalia vinhos dos países da América do Sul. O rótulo está em sua terceira safra e obteve 93 pontos na publicação. Ele é produzido pela Sacramentos Vinífer com uvas da Serra Canastra. A safra de lançamento (2021) do Sabina Syrah já havia sido reconhecida pelo Decanter Wine Awards, obtendo 92 pontos.

O vinho Tinto do Turvo

safra 2022, da vinícola Quintas do Carcará de Capitólio, conquistou a terceira colocação no Prêmio CNA Brasil Artesanal 2023 - Vinhos e Espumantes. O vinho premiado foi produzido na vinícola da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), em Caldas, no Sul de Minas. "O Sul de Minas já tem uma produção histórica e devemos render homenagens a todos os pioneiros. Nos últimos anos, essa produção evoluiu muito e o desenvolvimento da técnica da dupla-poda trouxe uma qualidade superior ao produto da região. Escolhemos o entorno de Lavras pelas condições naturais de produção, por sermos da

região e também porque temos uma mão de obra muito qualificada. A Universidade Federal de Lavras (Ufla) é uma grande geradora de pesquisas e profissionais para o setor. A nossa expectativa é gerar cerca de 60 empregos diretos na Enovila".

O projeto já nasce com planejamento para fomentar o enoturismo e toda a cadeia produtiva do vinho nacional e internacionalmente, com novas áreas sendo prospectadas no estado de São Paulo e no Rio Grande do Sul, mas o primeiro desses novos projetos será também mineiro. O empreendimento será em Tiradentes, na região do Campo das Vertentes.

"Já compramos a fazenda em Tiradentes e, essa semana, surgiu a oportunidade de já planejar a internacionalização a partir de Mendoza (Argentina), que é um destino muito conhecido e frequentado por brasileiros. Mas o foco agora é começar a entregar as experiências da primeira Enovila, tornar não só a nossa produção, mas o vinho mineiro e as paisagens do Sul de Minas mais conhecidos e oferecer aos apaixonados pelo vinho a oportunidade de produzir, de vivenciar toda a beleza da viticultura sem o lado pesado que o negócio exige", completa o sócio da Enovila. (DM)

O que a Enovila oferece é a oportunidade do sócio viver apenas a parte do aprendizado e do prazer. A parte dura do negócio fica com a gente", explica Alberto Junior.

A vila de casas será equipada para oferecer conforto e conexão. Embora sejam independentes, os imóveis estarão unidos por um mesmo telhado e por uma única parede frontal, para trazer ainda mais a sensação de comunidade e a sutileza dos valores de uma vila real.

Os sócios já começarão a viver toda a experiência disponível em julho deste ano e terão as suas casas, que é um

meio para vivenciar toda a atmosfera oferecida, entregues, no máximo, em janeiro de 2027. A fração/cota custará a partir de R\$ 360 mil, e terá uma taxa de manutenção, que inclui todo o serviço de hotelaria e as experiências, de R\$ 500 mensais. Cada sócio deve produzir, em média, 150 garrafas por ano.

"Cada sócio terá quatro semanas por ano na casa, sendo uma a cada três meses. Dessa forma todos poderão acompanhar todas as etapas do processo, participando de todos os detalhes e sutilezas da plantação à taça. Além disso, teremos eventos exclusivos para

a comunidade, como degustações e harmonizações com vinhos, encontros e viagens para destinos de enoturismo", pontua o empresário.

Também será possível ao associado fazer um acompanhamento, via aplicativo, de todas as etapas do que está acontecendo no local, com câmeras dispostas ao vivo para monitoramento do vinhedo, mesmo quando ele não estiver hospedado, além de notícias constantes de tudo o que está sendo feito ali.

Sobre as semanas de imersão, quando o proprietário não quiser ou puder usufruir, poderá

passar para outro sócio, a ser combinado entre as partes.

"O *onipass* das semanas - seja gratuito ou com pagamento - só poderá ser feito entre os proprietários. O cerne do empreendimento é o sentido de comunidade. Por isso, diferente do *timeshare*, as pessoas são proprietárias e não apenas detentoras do uso. E também por isso, a troca ou venda de semanas também precisa ser entre os membros. Não são imóveis para serem alugados por temporada", destaca.

*A repórter viajou a convite da Enovila



Luciana Fróes

Viajante inveterada, amante da boa mesa e crítica gastronômica do GLOBO.

Um vinho para chamar de seu: vinícola em Minas terá vila de casas para 'residentes'

Por Luciana Fróes

28/03/2024 23h59 · Atualizado há 4 meses



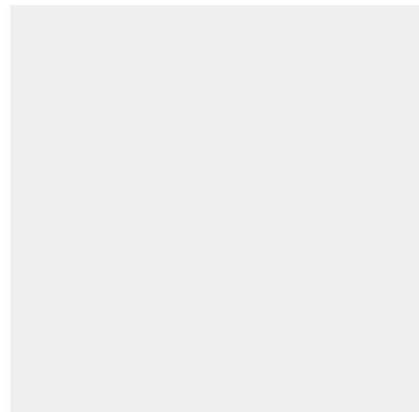
Presentear matéria



Vinhos de inverno: técnica que inverte o ciclo da videira — Foto: Divulgação

ENOVILA

O Brasil é o quinto maior produtor de vinhos do Hemisfério Sul, segundo o Portal do Vinho Brasileiro. São mais de mil vinícolas e 50 mil famílias envolvidas na viticultura no país. E não apenas na pioneira Serra Gaúcha: se planta hoje 700 milhões de quilos de uva por ano e se faz vinho em praticamente todo o Brasil. Coisa impensável há 20, 30 anos. Bons vinhos, que fique claro, muitos deles premiados aqui e mundo afora.



Minas Gerais vem se destacando com a produção de vinhos de qualidade, especialmente o Sul de Minas, onde rótulos como o syrah Barbara Heliodora, de São Gonçalo de Sapucaí, foi eleito o melhor tinto nacional.

Esse cenário animador levou os irmãos Antonio Junior e Alessandro Rio, do ramo de laticínios (Verde Campo, Vida Veg e mais a marca Caseiro, de pães congelados) a espalhar vinhas pela fazenda da família, de dois milhões de metros quadrados, em Bom Sucesso, pertinho de Lavras e Furnas, sul de Minas. Na propriedade, uma bela represa de 70km de largura. Mas os irmãos não pensaram pequeno: estão à frente de um projeto, em pleno andamento, e já engarrafam Alma Gerais, brancos frescos e frutados). Ambicioso, inédito e promissor: se chama Enovila e, como o nome sugere, é uma vila ao estilo mineiro, projetada pelo arquiteto Gustavo Penna, ao redor dos vinhedos. São trinta casas numa primeira fase que serão ocupadas, não por inquilinos ou proprietários, mas por associados. A Enovila é um condomínio que funcionará em um sistema de compartilhamento, onde os associados poderão ter a experiência de ser dono de vinícola, fazer seus blends, acompanhar todas as fases do vinho, da fruta no pé até a colheita, vinificação, engarrafamento, podendo inclusive atuar em todas as etapas.



Da esquerda para a direita - Antônio Alberto Júnior e Alessandro Rios — Foto: Divulgação

"Eles vão ficar só com o melhor, com as alegrias. Dos 'pepinos', e não são poucos, cuidamos nós", diz Junior, que conta com uma parceria importante, um dos maiores responsáveis pela viticultura de qualidade no Brasil, a do enólogo Mario Geisse, um entusiasta do resultados dos vinhos que estão feitos ali.

ENOVILA

São os chamados "vinhos de inverno", técnica que inverte o ciclo da videira. A colheita acontece nos meses mais secos e com maior amplitude térmica. Noites amenas e dias ensolarados. Sob medida para Bom Sucesso.

O investimento é alto: R\$ 100 milhões e mais R\$ 40 milhões na segunda fase. A ideia é serem 60 casas ao todo. Cada uma delas será compartilhada pelos 36 sócios.

"Cada um deles terá quatro semanas para usar a casa, uma a cada três meses. Com isso, ele vai acompanhar todas as fases do vinho", diz Alessandro.

Ser "sócio" da Enovila custa R\$ 360 mil e mais um condomínio mensal de R\$ 500. A infra de lazer é caprichada, um clube de vinho cinco estrelas. Ah, cada sócio terá 150 garrafas exclusivas para chamar de sua.

Em 2027 o projeto estará concluído, mas as experiências começam em julho.

O enoturismo movimentou no Brasil R\$ 85 bilhões, pouco perto de Portugal, que faturou 25 bilhões de euros (algo em torno de R\$ 150 milhões). Mas os portugueses investem muito nesse segmento, com as mais diversificadas atrações que vão além do vinho. Projetos como esse de Lavras podem alavancar o turismo local e nacional. Tomara!

<https://oglobo.globo.com/blogs/luciana-froes/post/2024/03/um-vinho-para-chamar-de-seu-vinicola-em-minas-vai-construir-vila-com-casas-para-residentes.ghtml>

Valor^{ECONÔMICO}

Empresas

Empresários investem para criar 'rota do vinho' em Minas Gerais

A iniciativa dos empresários Alessandro Rios e Antônio Alberto Júnior corre em paralelo à construção do complexo Enovila, que consumiu investimento de R\$ 140 milhões

Por **Natália Flach** — São Paulo

09/04/2024 14h58 - Atualizado há 3 meses



Presentear matéria



A vinícola está localizada em um terreno de quase 2 milhões de metros quadrados em Bom Sucesso (MG) — Foto: Divulgação/Enovila

ENOVILA

Minas Gerais se tornará um importante polo de produção de vinhos, se depender dos planos de Alessandro Rios, fundador da empresa de laticínios Verde Campo, que hoje pertence à Coca-Cola, e Antônio Alberto Júnior, sócio da panificadora Jeito Caseiro.



- **O barato que sai caro: aumenta a falsificação de vinho argentino**

Os empresários estão à frente de um projeto de enoturismo que tem como ponto de partida a abertura de sua vinícola — localizada em um terreno de quase 2 milhões de metros quadrados em Bom Sucesso — para que pequenos produtores engarrafem os seus próprios rótulos. "O objetivo é esparramar vinhedos pelo Sul do Estado para que turistas possam visitar de 20 a 30 lugares diferentes", afirma Alberto Júnior.



A expectativa de Alberto Júnior é ter retorno do projeto até 2030 — Foto: Daniel Mansur

ENOVILA

A ideia de criar uma rota do vinho não é por um acaso: há cerca de 108 milhões de consumidores no Brasil, mas o consumo anual da bebida — estimado em 2,7 litros per capita — é baixo se comparado ao da França e da Itália, por exemplo. Daí o interesse da dupla em apresentar ao público todo o processo da uva até a taça, que envolve cerca de 50 mil famílias e 1 mil vinícolas no país.

A iniciativa corre em paralelo à construção do complexo Enovila, que consumiu investimento de R\$ 140 milhões. Trata-se de um empreendimento que abarca vinícola, represa, restaurante e casas que estarão à venda no sistema de compartilhamento. Os interessados adquirem cotas, que custam a partir R\$ 360 mil, e não o imóvel em si. Essa fração dá direito ao sócio usar a casa durante quatro semanas por ano. A expectativa de Alberto Júnior é ter retorno do projeto até 2030.

Com o passe em mãos, os sócios podem usufruir da moradia uma semana em cada estação do ano e produzir seu próprio vinho. Embora sejam independentes, as casas serão unidas por um mesmo telhado e por uma única parede frontal. O intuito do renomado arquiteto Gustavo Penna foi fazer uma releitura das antigas vilas de Minas Gerais, como Tiradentes, Ouro Preto e Mariana. "A ideia foi dar uma sensação de comunidade."

As primeiras 35 moradias começaram a ser construídas em fevereiro, e a expectativa é que sejam entregues até janeiro de 2027. Ao todo, serão 60 imóveis. Mas não será necessário esperar até lá para aproveitar o complexo. As visitas começam em julho, quando o restaurante do chef Kalium Castro ficará pronto e será oferecida a experiência do 'wine bar' na represa do Funil, com almoços e coquetéis harmonizados com vinhos.



As primeiras 35 moradias começaram a ser construídas em fevereiro — Foto: Projeção/Divulgação/Enovila

Hoje, a vinícola produz 20 mil garrafas que estampam a marca Alma Gerais no rótulo, e a estimativa é alcançar 100 mil rolhas em três anos. O vinhedo já teve duas safras, de 2022 e 2023, que inicialmente serão consumidas pelo restaurante. "Ainda não estamos distribuindo para revendedores, pois primeiro estamos fazendo um trabalho de mostrar que Minas Gerais possui bons vinhos. Só depois vamos tornar a nossa marca conhecida."

- **O vinho chinês pode competir no mercado global?**
- **Veroni quer popularizar o vinho gelado — e Marcus Buaiz já brindou a ideia**

Segundo o empresário, todo lucro do restaurante e das experiências de vinhos será destinado para o desenvolvimento local e para o projeto de enoturismo no Estado.

ENOVILA

"Na Enovila, os sócios ficam com a parte boa de ser donos de uma vinícola, deixando os pepinos do processo por conta dos administradores. Isso é possível, pois ele se associa a um clube e não ao CNPJ da vinícola, como acontece na Argentina. Lá, muitos investidores acabaram desistindo depois que tiveram que negociar safras ruins", afirma Alberto Júnior.

[https://valor.globo.com/empresas/noticia/2024/04/09/empresarios-investem-para-criar-uma-rota-do- vinho-em-minas-gerais.ghtml](https://valor.globo.com/empresas/noticia/2024/04/09/empresarios-investem-para-criar-uma-rota-do-vinho-em-minas-gerais.ghtml)

NEOFEEED

Na Serra da Mantiqueira, os vinhos “saíram da chuva” e ganharam o mundo

Os vinhos produzidos na região ganharam 25 prêmios no Decanter World Wine Awards, o “Oscar” dos vinhos. O que explica a produção de vinhos de qualidade na região?



Giuliana Bergamo 14/04/24 09:43



Os “sócios” da Enovila viverão seus dias de vinicultores nos parreirais da Alma Gerais, vinícola do sul mineiro, responsável pela produção de 20 mil garrafas por ano (Crédito: Divulgação Enovila)

Céu azul, dias ensolarados e secos — com as temperaturas de amenas para quentes, de vez em quando, dá para ficar apenas de camiseta. As noites, por sua vez, são bem frias. Assim é o inverno rural de Minas Gerais, São Paulo e Rio de Janeiro, por onde se estende a Serra da Mantiqueira.

Essas memórias renderam ao engenheiro agrônomo Murillo de Albuquerque Regina, mineiro de 63 anos, um *insight* que revolucionaria o mercado brasileiro de **vinhos**.

ENOVILA

Quarenta anos atrás, apenas a bebida produzida no Rio Grande do Sul era considerada de qualidade. Hoje, porém, a **vinicultura** da Mantiqueira está entre as melhores do mundo.

Na última edição do Decanter World Wine Awards, o “Oscar” dos vinhos, o Brasil conquistou 105 medalhas. Delas, 25 foram para rótulos vindos das montanhas do sudeste brasileiro.

No início da década de 1990, em uma das primeiras aulas do doutorado em viticultura e enologia na Universidade de Bordeaux, na França, Albuquerque foi tomado pelas lembranças dos invernos de sua infância.

FIQUE POR DENTRO

- Em 2023, 25 vinhos da Mantiqueira estavam entre os melhores do mundo
- Os vinhos de inverno movimentam cerca de R\$ 120 milhões anuais
- O mineiro Murillo de Albuquerque Regina foi o criador da dupla-poda

Ex-pesquisador da Epamig, o engenheiro agrônomo descobriu que, se podasse as videiras duas vezes ao ano, em janeiro também, além de agosto, ele conseguiria alterar o ciclo da planta.

E, assim, Albuquerque inventou a dupla-poda. Com isso, os frutos estão em ponto de colheita durante o inverno, quando as condições climáticas são mais propícias.

Graças à técnica, os chamados vinhos brasileiros de inverno ganharam projeção internacional; sobretudo os de Minas Gerais, de onde saem 51% da produção nacional. Somado ao vinho produzido nas vinícolas de São Paulo, esse volume faz da Mantiqueira o polo do vinho de inverno no País.

Os negócios na região, claro, eclodiram e vivem tempos de efervescência. O empreendimento mais recente é também o mais inovador.

Como um vinicultor de verdade

Donos da vinícola Alma Gerais, na cidade mineira de Bom Sucesso, os irmãos Antônio Alberto Júnior e Alessandro Rios investiram R\$ 140 milhões na construção da Enovila.

À beira de uma represa de 70 quilômetros de largura, em uma área de quase 2 milhões de metros quadrados, dentro do condomínio Vivert, de propriedade da família, o complexo contará com 60 casas, a ser operado no sistema de propriedade compartilhada.

Até aí, nada demais. Os dois, porém, oferecem aos futuros proprietários a chance de experimentar as vivências de um verdadeiro vinicultor – da plantação da uva ao engarrafamento da bebida. Ao fim do processo, eles terão um *blend* para chamar de seu.

Funciona assim: cada imóvel será dividido entre 13 sócios, que terão o direito de usá-lo por quatro semanas, ao longo do ano, uma a cada três meses. Com projeto de Gustavo Penna, as casas têm, em média, 240 metros quadrados, com cotas a partir de R\$ 360 mil.

ENOVILA

A manutenção sai por R\$ 500 mensais — o que dá direito a 150 garrafas exclusivas por ano e acesso a serviços de hotelaria, como restaurante, bar, piscinas, spa e quadras de esporte.

A previsão é de que as primeiras casas fiquem prontas em 2027, mas os sócios já poderão desfrutar da estrutura vinícola a partir de julho próximo.

"A Enovila é para quem quer ter a experiência de produzir o próprio vinho, sem arcar com a parte chata da produção", define Alberto Júnior, em conversa com o **NeoFeed**.

Há de se ter paciência

A **vinicultura** não é definitivamente um empreendimento para os mais ansiosos, como conta ao **NeoFeed** Célia Pinotti Carbonari, sócia da vinícola Villa Santa Maria, em São Bento do Sapucaí, porção paulista da Mantiqueira.

Um parreiral leva cerca de quatro anos para começar a dar uvas adequadas para a produção de vinho. E, até lá, são consumidos cerca de R\$ 470 mil por hectare, sem contar a compra da terra.

Desse montante, cerca R\$ 150 mil são gastos para preparar a plantação. Outros R\$ 80 mil são gastos, anualmente, com a manutenção. Cada hectare produz cerca de 4 mil a 5 mil garrafas por safra.

O sucesso da dupla-poda

Ainda que a maioria dos vinicultores adeptos da dupla-poda esteja na Mantiqueira, vinhos de inverno são fabricados também na Bahia, Goiás, Mato Grosso e Distrito Federal, segundo a Associação Nacional de Produtores de Vinho de Inverno (Anprovin).

Seus 44 associados são responsáveis pela produção de 651 mil garrafas anuais, que movimentam cerca de R\$ 120 milhões.

Célia é uma das empreendedoras com mais experiência no setor. Também presidente da Câmara Setorial de Viticultura, Vinhos e Derivados do Estado de São Paulo, ela foi pioneira na aplicação da dupla-poda, há quase duas décadas.

ENOVILA



Os irmãos Antônio Alberto Júnior e Alessandro Rios investiram R\$ 140 milhões na construção da Enovila. (Crédito: Divulgação Enovila)



Em 2004, Célia era dona de uma pequena propriedade no bairro do Baú, em São Bento do Sapucaí, onde passava apenas os fins de semana, quando começou a pensar em montar um negócio, que a permitisse se mudar de vez para o campo e deixar a agitação de São José dos Campos, onde vivia.

Na época, as primeiras videiras que Albuquerque havia trazido da França começavam frutificar por aqui e ela e o marido, seu sócio, decidiram adotar a técnica em suas terras. Como a história mostraria, eles fizeram (muito) bem.

Dois rótulos da Villa Santa Maria, o Brandina Assemblage 2020 e o Brandina Sauvignon Blanc 2021, foram premiados no último *Decanter*. Dos 25 vinhos da Mantiqueira laureados, 17 são produzidos pelo sistema de dupla-poda.

O empreendimento de Célia inclui um restaurante e visitas aos parreirais da Villa Santa Maria. "Como estamos em uma região turística, conseguimos vender 100% do que produzimos aqui mesmo", diz Célia. As garrafas custam entre R\$ 99 e R\$ 399.

Tirando o "vinho da chuva"

Até a criação da dupla-poda tinha-se como certo: vinho bom era vinho proveniente apenas das vinícolas localizadas entre as latitudes 30 a 50 graus, dos hemisférios norte e sul — França, Itália, Portugal, Espanha, **Argentina**, Chile, Nova Zelândia e Austrália.

Albuquerque não esquece. Enquanto exibia um mapa, um dos professores do doutorado explicava as três características fundamentais para fazer vinhos de alto padrão: dias ensolarados, noites frias e clima seco.

ENOVILA

O então doutorando conhecia bem a combinação. Mas não identificou sua região natal naquela cartografia. Albuquerque logo entendeu: a diferença entre o Brasil e os melhores centros produtores estava na chuva.

Aqui, normalmente, as videiras dão frutos no verão, quando os índices pluviométricos são altos — o que resulta em uvas saborosas para comer, mas de baixa qualidade para a produção vinífera.

"Eu precisava encontrar uma forma de tirar o vinho da chuva", recorda o engenheiro agrônomo ao **NeoFeed**.

Com a dupla-poda, ele fez mais do que proteger as uvas do aguaceiro. Albuquerque levou os vinhos da Mantiqueira ao estrelato.

RELACIONADOS

Os "botecos" onde vinho toma o lugar da cerveja no happy hour

Vinhos urbanos conquistam os enófilos e ganham o respeito de enólogos

De varejista à produtora de vinho: o ousado passo da Wine para enfrentar a Concha y Toro

<https://neofeed.com.br/finde/na-serra-da-mantiqueira-os-vinhos-sairam-da-chuva-e-ganharam-o-mundo/>



Luciana Fróes

Viajante inveterada, amante da boa mesa e crítica gastronômica do GLOBO.

Blog Minas Gerais terá primeiro wine bar flutuante

Por Luciana Fróes

14/05/2024 23h46 · Atualizado há um mês

Presentear matéria



Minas Gerais, que vem mostrando seu potencial para a produção de vinhos no Brasil, vai ganhar, em julho, um novo negócio no setor: o primeiro wine bar do estado, o Almas Gerais. Com aporte de R\$ 1,5 milhão, o restaurante, com formato de uma chalana, vai circular pela represa do Funil, que compreende 40,49 km², nos municípios de Bom Sucesso, Perdões, Ijaci e Ibituruna, armazenando 285 milhões de m³ de água. Irá margear o Vivert Reserva da Mata, condomínio há 30 minutos de Lavras e não ficará ancorado: vai circular pelo dique durante todo o seu funcionamento.

Belo Horizonte para Santiago	
A partir de R\$1.078	Comprar
Rio de Janeiro para Santiago	
A partir de R\$1.199	Comprar
Rio de Janeiro para São Luís	
A partir de R\$522	Comprar

ENOVILA

O wine bar faz parte do complexo enoturístico Enovila, uma vila de 60 casas, em construção, que funcionará em sistema de compartilhamento. “Quem adquirir uma cota poderá acompanhar por quatro semanas no ano, todas as práticas do dia a dia de um vinhedo, incluindo o processo de produção, o plantio, as vindimas, além de ter rótulos exclusivos, uma adega, fazer o próprio blend e a própria casa no espaço, projetada pelo renomado arquiteto Gustavo Penna. O flutuante é apenas uma das experiências que iremos oferecer”, destaca o empresário Antônio Alberto Júnior, idealizador da Enovila ao lado do irmão, Alessandro Rios. Ambos já atuam no mercado alimentício, em empresas como Jeito Caseiro (indústria de pães congelados), Verde Campo e Vida Veg (substitutos lácteos veganos), todas sediadas em Lavras.

O wine bar, de 180m², terá capacidade para 24 pessoas sentadas, além de uma cozinha equipada e espaço sunset para outras 36 circulando. “A ideia é que, a princípio, ele seja aberto para o público em geral, aos sábados e domingos. Já nos dias de semana, poderá ser reservado para eventos corporativos fechados. Assim todos poderão, aos poucos, conhecê-lo e desfrutar de suas experiências. Responsável pelo cardápio do Flutuante Almas Gerais e também sócio do novo negócio, o chef Kaliu Castro revela que a moderna ‘chalana gastronômica’ irá oferecer pequenas degustações de finger foods, feitos com ingredientes da alta gastronomia e harmonizados com vinhos Sauvignon blanc. “Por enquanto vamos trabalhar com o Sauvignon blanc Almas Gerais, armazenado em tonéis de inox, concreto e possivelmente também feito em barricas de madeira.”

Estamos selecionando ingredientes de pequenos produtores locais, queijos, doces de leite e azeites farão parte do cardápio.

Entre as degustações já definidas, Kaliu destaca uma harmonização com requeijão de corte com raspa do tacho junto com doce de abóbora com coco e folhinha de manjerição. Outra preparação será um vinagrete com quiabo, queijo boursin feito na região de Itanhandu - conhecido pela acidez diferenciada - e azeite de limão siciliano.

CNN – 17 DE MAIO



por: Viagem & Gastronomia

Minas Gerais terá o primeiro bar de vinhos flutuante, o Almas Gerais

Com aporte de R\$ 1,5 milhão, o empreendimento integra o casting de experiências de um inovador projeto Enoturístico no Sul do Estado, a Enovila



Wine bar Almas Gerais - foto 3D
Divulgação / 3D Casa Digital

Tina Bini, do Viagem & Gastronomia

Dados da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig) revelam que, em 2020, o estado contava com cerca de 50 fabricantes de vinho. Hoje, esse número já caminha para a casa dos 100 produtores com mais de mil hectares de vinhedos registrados. Ainda de acordo com a Epamig, quando toda a área plantada estiver em produção, serão **cerca de 4 mil toneladas de uva e 2,4 milhões de litros de vinho, com estimativa que o mercado movimente R\$ 120 milhões por ano.**

ENOVILA

E, se **Minas Gerais** vem se firmando como uma região expoente para a vitivinicultura, em julho, o estado ganha seu primeiro **wine bar flutuante, o Almas Gerais**. Com aporte de R\$ 1,5 milhão, o restaurante, com formato de uma chalana, vai circular pela represa do Funil, que compreende 40,49 km², nos municípios de Bom Sucesso, Perdões, Ijaci e Ibituruna.

Diferentemente de outros empreendimentos similares, este – que irá margear o **Vivert Reserva da Mata**, condomínio a 30 minutos de Lavras – terá um diferencial peculiar: não ficará ancorado. Circulará pelo dique durante todo o seu funcionamento.



Imagem aérea do Condomínio Vivert, local onde será erguida a Enovila. Na foto, aparece a represa do Funil, por onde o bar de vinho irá navegar / Divulgação Enovila

ENOVILA

O [wine bar](#) faz parte de um suntuoso complexo [enoturístico](#) em desenvolvimento no local, a **Enovila**, que deverá ser totalmente inaugurado em janeiro de 2027 e contempla – entre diversas experiências – a construção de uma vila de 60 casas, no sistema de compartilhamento.

“Quem adquirir uma cota poderá acompanhar, por quatro semanas no ano, todas as práticas do dia a dia de um vinhedo, incluindo o processo de produção, o plantio, as vindimas, além de ter rótulos exclusivos, uma adega, fazer o próprio blend e a própria casa no espaço, projetada pelo arquiteto Gustavo Penna. O flutuante é apenas uma das experiências que iremos oferecer”, destaca o empresário Antônio Alberto Júnior, idealizador da Enovila ao lado do irmão, Alessandro Rios. Ambos já atuam no mercado alimentício, em empresas como Jeito Caseiro (indústria de pães congelados), Verde Campo e Vida Veg (substitutos lácteos veganos), todas sediadas em Lavras.

Antônio Alberto conta que a principal motivação para incluir um wine bar à ‘**rota mineira do vinho**’ foi, sobretudo, oferecer uma atração icônica aos amantes da bebida para ser vivida in loco. “Como estamos próximos à represa do Funil, e temos o diferencial de ser **a única vinícola no Brasil às margens de uma represa**, tínhamos que aproveitar a paisagem natural da região e oferecer algo que unisse o vinho à água. Nesse sentido, o insight que tivemos foi o restaurante flutuante.”

Ainda segundo o executivo, o wine bar, de 180m² e projeto assinado pelos arquitetos Gustavo Tavares e Vinícius Messias, foi totalmente pensado para os sócios viverem duas experiências, uma em ambiente mais intimista, e outra em uma área aberta, no segundo andar, com integração com a represa do Funil. **O flutuante terá capacidade para 24 pessoas sentadas, além de uma cozinha equipada e espaço sunset para outras 36 circulando.**

“A ideia é que, a princípio, ele seja aberto para o público em geral, aos sábados e domingos. Já nos dias de semana, poderá ser reservado para eventos corporativos fechados. Assim todos poderão, aos poucos, conhecê-lo e desfrutar de suas experiências. À medida que aumentarmos o número de sócios da Enovila, a estratégia é torná-lo cada vez mais exclusivo, até que se transforme em um atrativo para aqueles que integram o clube.”

Júnior também acredita que o flutuante será uma opção não apenas para o [turismo em Minas](#) como também em âmbito nacional, e quiçá internacional. “Poderá, sem sombra de dúvidas, fazer parte do roteiro de viagem de turistas que visitam o Brasil.”

Pequenas degustações

ENOVILA

Responsável pelo cardápio do flutuante Almas Gerais, e também sócio do novo negócio, o jovem chef mineiro **Kaliu Castro** revela que oferecerá pequenas degustações no menu, feitas com ingredientes de produtores locais e harmonizadas com vinhos Sauvignon blanc. “Por enquanto, vamos trabalhar com o Sauvignon blanc Almas Gerais, armazenado em toneis de inox, concreto e possivelmente também feito em barricas de madeira.”

Quanto à escolha do nome do empreendimento, Castro explica que a ideia é, justamente, reverenciar a alma de Minas Gerais: sua gastronomia reconhecida mundo afora. “Estamos selecionando ingredientes de altíssimo nível, todos produzidos por pequenos produtores locais, e dando a eles uma roupagem inovadora. Queijos, doces de leite e azeites farão parte das delícias servidas. Sem falar, obviamente, dos vinhos, nossa maior especialidade.”

As reservas ainda não estão abertas, mas informações sobre data de abertura serão divulgadas nas redes sociais do projeto – [clique aqui](#).

[https://www.cnnbrasil.com.br/viagemegastronomia/gastronomia/minas-gerais-tera-o-primeiro-bar- de-vinhos-flutuante-o-almas-gerais/#:~:text=O%20flutuante%20ter%C3%A1%20capacidade%20para,reservado%20para%20eventos%20corporativos%20fechados](https://www.cnnbrasil.com.br/viagemegastronomia/gastronomia/minas-gerais-tera-o-primeiro-bar-de-vinhos-flutuante-o-almas-gerais/#:~:text=O%20flutuante%20ter%C3%A1%20capacidade%20para,reservado%20para%20eventos%20corporativos%20fechados)

O TEMPO – 20 DE MAIO

O TEMPO

Minas Gerais terá o primeiro bar de vinhos flutuante, o Alma Gerais; saiba detalhes

O restaurante, com formato de uma chalana vai circular pela represa do Funi, nos municípios de Bom Sucesso, Perdões, Ijaci e Ibituruna

Por O TEMPO GASTRONOMIA

Publicado em 20 de maio de 2024 | 14:09



O flutuante terá capacidade para 24 pessoas sentadas, além de uma cozinha equipada e espaço sunset para outras 36 circulando.

Foto: Enovila/Divulgação

ENOVILA

Minas Gerais, que nos últimos anos vem se firmando como uma região expoente para a vitivinicultura, vai ganhar, em julho, um novo negócio no setor: o primeiro wine bar flutuante do Estado, o Alma Gerais. Com aporte de R\$ 1,5 milhão, o restaurante, com formato de uma chalana, vai circular pela represa do Funil, que compreende 40,49 km², nos municípios de Bom Sucesso, Perdões, Ijaci e Ibituruna, armazenando 285 milhões de m³ de água. Diferentemente de outros empreendimentos similares, este – que irá margear o Vivert Reserva da Mata, condomínio há 30 minutos de Lavras - terá um diferencial peculiar: não ficará ancorado. Circulará pelo dique durante todo o seu funcionamento.

O wine bar faz parte de um suntuoso complexo enoturístico em desenvolvimento no local, a Enovila, que deverá ser totalmente inaugurado em janeiro de 2027, e contempla – entre diversas experiências - a construção de uma vila de 60 casas, no inteligente sistema de compartilhamento. “Quem adquirir uma cota poderá acompanhar por quatro semanas no ano, todas as práticas do dia a dia de um vinhedo, incluindo o processo de produção, o plantio, as vindimas, além de ter rótulos exclusivos, uma adega, fazer o próprio blend e a própria casa no espaço, projetada pelo renomado arquiteto Gustavo Penna. O flutuante é apenas uma das experiências que iremos oferecer”, destaca o empresário Antônio Alberto Júnior, idealizador da Enovila ao lado do irmão, Alessandro Rios. Ambos já atuam no mercado alimentício, em empresas como Jeito Caseiro (indústria de pães congelados), Verde Campo e Vida Veg (substitutos lácteos veganos), todas sediadas em Lavras.

Antônio Alberto conta que a principal motivação para incluir um wine bar à ‘rota mineira do vinho’, foi, sobretudo, oferecer uma atração icônica aos amantes da bebida para ser experienciada in loco. “Como estamos próximos à represa do Funil e temos o diferencial de ser a única vinícola no Brasil às margens de uma represa, tínhamos que aproveitar a paisagem natural da região e oferecer algo que unisse o vinho à água. Nesse sentido, o insight que tivemos foi o restaurante flutuante”.

ENOVILA

Ainda segundo o executivo, o wine bar, de 180m² e projeto assinado pelos arquitetos Gustavo Tavares e Vinícius Messias, foi totalmente pensado para os sócios viverem duas experiências, uma em ambiente mais intimista/fechado, e outra em uma área aberta, no segundo andar, com integração com a represa do Funil. O flutuante terá capacidade para 24 pessoas sentadas, além de uma cozinha equipada e espaço sunset para outras 36 circulando. “A ideia é que, a princípio, ele seja aberto para o público em geral, aos sábados e domingos. Já nos dias de semana, poderá ser reservado para eventos corporativos fechados. Assim todos poderão, aos poucos, conhecê-lo e desfrutar de suas experiências. À medida que aumentarmos o número de sócios da Enovila, a estratégia é torná-lo cada vez mais exclusivo até que se transforme em um atrativo para aqueles que integram o clube”.

Junior também acredita que o flutuante será uma opção não apenas para o turismo em Minas como também em âmbito nacional e quiçá internacional. “Poderá, sem sombra de dúvidas, fazer parte do roteiro de viagem de turistas que visitam o Brasil”.

Pequenas degustações

Responsável pelo cardápio do Flutuante Alma Gerais e também sócio do novo negócio, o chef Kaliu Castro revela que a moderna ‘chalana gastronômica’ irá oferecer pequenas degustações de fingerfoods, feitos com ingredientes da alta gastronomia e harmonizados com vinhos Sauvignon blanc. “Por enquanto vamos trabalhar com o Sauvignon blanc Alma Gerais, armazenado em toneis de inox, concreto e possivelmente também feito em barricas de madeira.”

ENOVILA

Quanto à escolha do nome do empreendimento, Castro explica que a ideia é, justamente, reverenciar a alma de Minas Gerais: sua gastronomia reconhecida mundo afora. “Estamos selecionando ingredientes de altíssimo nível, todos produzidos por pequenos produtores locais, e dando a eles uma roupagem técnica/inovadora. Queijos, doces de leite, azeites farão parte das delícias servidas. Sem falar, obviamente, dos vinhos, nossa maior especialidade.”

Entre as degustações já definidas, Kaliu destaca uma harmonização com requeijão de corte com raspa do tacho junto com doce de abóbora com coco e folhinha de manjerição. Outra preparação será um vinagrete com quiabo, queijo boursin feito na região de Itanhandu - conhecido pela acidez diferenciada - e azeite de limão siciliano. “Ainda está sendo estudada a viabilidade de um bolinho de carne na lata recheado com queijo boursin e finalizado com aïoli de limão cravo com chips de jiló”, completa.

Sobre o chef Kaliu Castro



Saber mais

Mineiro de Lavras e com apenas 30 anos de idade, sendo 10 de carreira, Kaliu Castro vem de uma família com experiência e paixão pelos sabores mineiros. Ele adquiriu os primeiros conhecimentos na área com a mãe e a tia, ambas chefs de cozinha. Formado em gastronomia pela faculdade SENAC de Campos do Jordão (SP), pavimentou sua trajetória em importantes restaurantes da cidade na qual se profissionalizou: foi chef-executivo do Ort Hotel, chef do lendário Saint Moritz e subchef do Ludwig Restaurant.

ENOVILA

Minas se destaca na produção de vinhos

Dados da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), revelam que em 2020 o estado contava com cerca de 50 fabricantes de vinho. Hoje esse número já caminha para a casa dos 100 produtores com mais de mil hectares de vinhedos registrados. Ainda de acordo com a Epamig, quando toda a área plantada estiver em produção, serão cerca de quatro mil toneladas de uva e 2,4 milhões de litros de vinho. A estimativa é que o mercado movimente R\$ 120 milhões por ano.

<https://www.otempo.com.br/gastronomia/2024/5/20/minas-gerais-tera-o-primeiro-bar-de-vinhos-flutuante-o-almas-ge>

PRAZERES DA MESA – 21 DE MAIO

PRAZERES DA
MESA
essencial à gastronomia

Minas Gerais terá primeiro Wine Bar flutuante

O empreendimento integra o casting de experiências de um inovador projeto enoturístico no Sul do Estado, a Enovila

Luiza Pires • 21 de maio de 2024



3D Casa Digital

ENOVILA

Minas Gerais, região em ascensão na vitivinicultura, receberá em julho o Almas Gerais, o primeiro wine bar flutuante do estado. Com um investimento de R\$ 1,5 milhão, o restaurante em formato de chalana circulará pela represa do Funil, abrangendo municípios como Bom Sucesso, Perdões, Ijaci e Ibituruna. O Almas Gerais, ao contrário de outros estabelecimentos flutuantes, não ficará ancorado, proporcionando uma experiência única ao navegar constantemente pela represa.

O empreendimento faz parte do complexo enoturístico Enovila, que será inaugurado em janeiro de 2027. A Enovila inclui uma vila de 60 casas em sistema de compartilhamento, onde os proprietários poderão participar de atividades do vinhedo, desde o plantio até a produção de vinhos. Antônio Alberto Júnior, idealizador do projeto junto com seu irmão Alessandro Rios, destaca que o wine bar foi criado para oferecer uma experiência icônica aos amantes do vinho, unindo a bebida à paisagem aquática da represa do Funil.

Com 180 m² e projeto dos arquitetos Gustavo Tavares e Vinícius Messias, o wine bar flutuante possui capacidade para 24 pessoas sentadas e um espaço sunset para mais 36. A área será aberta ao público nos finais de semana e reservada para eventos corporativos durante a semana, com planos de exclusividade crescente para os sócios da Enovila.

Responsável pelo cardápio, o chef Kaliu Castro, também sócio do negócio, planeja oferecer degustações de fingerfoods harmonizadas com vinhos utilizando ingredientes de alta gastronomia produzidos por pequenos produtores locais. Entre as combinações previstas estão requeijão de corte com doce de abóbora e queijo boursin com vinagrete de quiabo.

O nome Almas Gerais homenageia a gastronomia mineira, conhecida mundialmente. Kaliu, chef mineiro com 10 anos de carreira, se formou no SENAC de Campos do Jordão e já trabalhou em renomados restaurantes, como o Ort Hotel e o Saint Moritz.

A vitivinicultura em Minas Gerais está em expansão. Segundo a Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), o estado já conta com quase 100 produtores e mais de mil hectares de vinhedos. A produção anual de uvas deve chegar a quatro mil toneladas, resultando em 2,4 milhões de litros de vinho, movimentando R\$ 120 milhões por ano.

<https://www.prazeresdamesa.com.br/minas-gerais-tera-primeiro-wine-bar-flutuante/>

Wine bar flutuante recebeu aporte de R\$ 1,5 mi

Lançado em março, o empreendimento Enovila reúne, junto à vinícola Alma Gerais, um projeto de R\$ 140 milhões que permite aos sócios terem a experiência de um dono de vinícola, a partir de um sistema de compartilhamento. Serão construídas 60 casas, projetadas pelo renomado arquiteto Gustavo Penna, em Bom Sucesso, no Sul de Minas, dentro do condomínio Vivert. A primeira experiência do complexo dedicado aos vinhos já estará disponível a partir de julho: o *wine bar* Alma Gerais.

Com aporte de R\$ 1,5 milhão, o restaurante, com formato de uma chalana, vai circular pela represa do Funil, que compreende 40,49 km², nos municípios de Bom Sucesso, Perdões, Ijaci e Ibituruna, armazenando 285 milhões de m³ de água.

Segundo o coidealizador do projeto, Antônio Alberto Júnior, o *wine bar*, de 180m², tem projeto assinado pelos arquitetos Gustavo Tavares e Vinicius Messias. Ele foi pensado para os sócios viverem duas experiências com os vinhos da Alma Gerais – uma em ambiente mais intimista e outra em uma área aberta, no segundo andar –, com integração com a represa do Funil. O flutuante terá capacidade para 24 pessoas sentadas, e conta com uma cozinha equipada e espaço *sunset* para outras 36 circulando.

“Com a inauguração do *wine bar* dia 20 de julho, começamos oficialmente a venda das propriedades e damos também início à comunidade Enovila, que passa a conviver e desfrutar das vantagens do empreendimento. Sobre o bar, a ideia é que, a princípio, ele seja aberto para o público, aos sábados e domingos. Já nos dias de semana, poderá ser reservado para eventos corporativos fechados. Assim todos poderão, aos poucos, conhecê-lo e desfrutar de suas experiências. À medida que aumentarmos o número de sócios da Enovila, a estratégia é torná-lo cada vez mais exclusivo até que se transforme em um atrativo para aqueles que integram o clube”, explica Alberto Júnior.

O espaço será comandado pelo *chef* Kalu Castro e vai gerar 25 empregos diretos. O cardápio do *wine bar* vai oferecer degustações de *fingerfoods*, feitos com ingredientes da alta gastronomia e harmonizados com vinhos Sauvignon blanc Almas Gerais, armazenado em tonéis de inox, concreto e possivelmente também em barricas de madeira.

“Minas ainda não é um destino enoturístico consolidado e entendemos que precisávamos de um primeiro atrativo icônico. Temos uma represa linda, de cota fixa, em uma paisagem deslumbrante e reconhecida pela qualidade das águas. Não havia como não ter um *wine*



O *wine bar* tem 180m² e capacidade para 24 pessoas sentadas

bar às suas margens. A gente queria mais, então veio o bar flutuante, mas isso ainda não era suficiente, então criamos um bar navegante. Não é um barco que tem um bar, mas um *wine bar* com vinhos e harmonizações exclusivas que pode navegar. Essas harmonizações serão feitas com produtos especiais produzidos na Serra da Mantiqueira. O vinho nos dá a oportunidade de divulgar tudo de especial que é produzido no Sul de Minas e que aqui seja a porta de entrada para que o turista conheça o nosso Estado. A produção de vinhos de alta qualidade está crescendo em Minas e nós queremos ser mais

que um atrativo ou uma rota, queremos ajudar a criar um circuito mineiro de enoturismo”, afirma Alberto Júnior.

Chef é mineiro de Lavras - Mineiro de Lavras, também no Sul de Minas, o *chef* Kalu Castro vem de uma família com experiência e paixão pelos sabores mineiros. Formado em gastronomia, trabalhou em importantes restaurantes de Campos do Jordão (SP), sendo *chef-executivo* do Ort Hotel, *chef* do lendário Saint Moritz e subchef do Ludwig Restaurant.

“Com um lugar tão especial, precisávamos de alguém à altura para desenvolver o

cardápio. Escolhemos Campos do Jordão – que é um destino internacional – para buscar inspiração. Chegando lá, soubemos de dois restaurantes que, em muito pouco tempo, saíram de posições modestas para os primeiros lugares nos *rankings* mais prestigiados. Fomos conhecer e descobrimos que eram comandados pelo mesmo *chef*: um jovem profissional de 30 anos, mineiro de Lavras! Não poderia haver uma escolha melhor. Em 15 dias ele já estava de volta à terra natal para comandar o *wine bar* Alma Gerais e ajudar a valorizar os melhores produtos de Minas”, relembra o empresário.

Como reservar - As reservas para as experiências no *wine bar* Alma Gerais estarão disponíveis a partir de 1º de junho no site <https://www.wine-locals.com>.

A fração/cota da Enovila custará a partir de R\$ 360 mil, e terá uma taxa de manutenção, que inclui todo o serviço de hotelaria e as experiências, de R\$ 500 mensais. Cada sócio deve produzir, em média, 150 garrafas por ano. Cada proprietário terá quatro semanas por ano na casa, sendo uma a cada três meses. Dessa forma todos poderão acompanhar todas as etapas do processo, participando de todos os detalhes e sutilezas da plantação à taça.

exame.

Complexo turístico em Minas Gerais terá bar flutuante especializado em vinhos

Chamado de Alma Gerais, o wine bar tem formato de uma chalana e está com a adaptação em fase de finalização



Wine bar: embarcação vai servir vinhos e pequenas degustações. (Enovila/Divulgação)



Gilson Garrett Jr.
Repórter de Lifestyle

Publicado em 23 de maio de 2024 às 09h47.

Última atualização em 23 de maio de 2024 às 10h24.

Os amantes do mundo do **vinho** vão ter a oportunidade de degustar um belo rótulo de uma forma inusitada a partir de julho. Em Minas Gerais, mais especificamente na Represa do Funil, na divisa com o estado de São Paulo, será inaugurado um **bar flutuante** especializado na bebida de Baco. Idealizado pelos empresários Antônio Alberto Júnior e Alessandro Rios, todo o projeto custou R\$ 1,5 milhão.

ENOVILA

Chamado de Alma Gerais, o wine bar tem formato de uma chalana e está com a adaptação em fase de finalização. Ao todo, tem 180 metros quadrados e projeto assinado pelos arquitetos Gustavo Tavares e Vinícius Messias. O grande diferencial é que o bar flutuante não vai ficar parado, ele vai circular pela represa.

A embarcação terá capacidade para 24 pessoas sentadas, além de uma cozinha equipada e espaço chamado 'sunset' para outras 36 circulando.

O wine bar é uma das primeiras etapas de um complexo enoturístico em desenvolvimento no local, a Enovila, que deverá ser totalmente inaugurada em janeiro de 2027. Ela contempla – entre diversas experiências – a construção de uma vila de 60 casas no sistema de compartilhamento. O complexo também terá uma vinícola.

Degustação e vinhos

Responsável pelo cardápio do Alma Gerais e também sócio do novo negócio, o chef Kaliu Castro revela que a 'chalana gastronômica' irá oferecer pequenas degustações de fingerfoods e harmonizados com vinhos Sauvignon Blanc, feito na vinícola Alma Gerais. “Por enquanto, vamos trabalhar com o Sauvignon Blanc Alma Gerais, armazenado em tonéis de inox, concreto e possivelmente também feito em barricas de madeira”, afirma.

Quanto à escolha do nome do empreendimento, Castro explica que a ideia é, justamente, reverenciar a alma de Minas Gerais: sua gastronomia reconhecida mundo afora. “Estamos selecionando ingredientes de altíssimo nível, todos produzidos por pequenos produtores locais, e dando a eles uma roupagem nova. Queijos, doces de leite e azeites farão parte das delícias servidas. Sem falar, obviamente, dos vinhos, nossa maior especialidade”, detalha o chef.

Entre as degustações já definidas, Kaliu destaca uma harmonização com requeijão de corte com raspa do tacho junto com doce de abóbora com coco, e folhinha de manjerição. Outra preparação será um vinagrete com quiabo, queijo boursin feito na região de Itanhandu, conhecido pela acidez diferenciada, e azeite de limão siciliano.

<https://exame.com/casual/complexo-turistico-em-minas-gerais-tera-bar-flutuante-especializado-em- vinhos/>



Colunas



Suzana Barelli

EXCLUSIVO PARA ASSINANTES

Le Vin Filosofia

Veja quem faz >

Anote o nome dessa técnica: poda invertida

O enólogo Mario Geisse é o mais novo enólogo a seguir a técnica, responsável pelos chamados vinhos de inverno



Por Suzana Barelli
25/05/2024 | 05h00



PUBLICIDADE



O chileno Mário Geisse é o mais novo enólogo a se encantar com a técnica da poda invertida, uma maneira de “enganar” as vinhas e fazer com que elas deem frutos no inverno. Conhecido no Brasil pelos seus espumantes – a Cave Geisse foi uma das primeiras a ganhar reconhecimento, inclusive internacional, pela qualidade de suas borbulhas gaúchas –, Geisse agora é também o enólogo do Alma Gerais, ambicioso projeto dos empresários mineiros Antônio Alberto Júnior e Alessandro Rios, na região de Larvas (MG), que ele concilia, ainda, com sua vinícola de brancos e tintos no Chile.



Chileno Mário Geisse é o mais novo enólogo a se encantar com a técnica da poda invertida Foto: Família Geisse

ENOVILA

“É um desafio. Trabalhar com a poda invertida significa repensar muitas coisas nos vinhedos”, afirma Geisse. Foi um pensamento semelhante que atraiu o francês Pierre Lurton a entrar no projeto Casa Tês, outra vinícola focada nos chamados vinhos de inverno no lado paulista da Serra da Mantiqueira. Lurton é o francês à frente de vinhos ícones, como o bordeaux Cheval Blanc, o sauternes Château D’Yquem, tem o Château Marjosse como projeto pessoal, também em Bordeaux, mas dedica um tempo do seu dia para a cabernet franc do interior de São Paulo. Ou que levou o agrônomo português Paulo Macedo a trabalhar na Guaspari, a pioneira vinícola, também na Serra da Mantiqueira, a chamar atenção para esse tipo de cultivo. Especializado nos solos e subsolos do Douro, ele vem pelo menos cinco vezes por ano ao Brasil para entender e acompanhar as vinhas cultivadas com essa técnica.

I A ORIGEM

A poda invertida, também chamada de dupla poda ou vinho de inverno, foi criada pelo pesquisador Murillo de Albuquerque Regina, então na Epamig (Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais). Ele partiu da observação do clima: na região Sudeste e Centro Oeste do Brasil, exatamente onde a técnica vem dando resultado, os invernos são secos e, em suas regiões montanhosas, há maior amplitude térmica entre o dia e a noite. São dois fatores importantes para elaborar vinhos de qualidade:

PUBLICIDADE



O desafio foi fazer as videiras darem frutos nesta época do ano e não no final do verão, quando o clima geralmente é chuvoso. E ele conseguiu isso ao mudar o sistema de poda das vinhas, com irrigação e com o uso de um hormônio, o dormex, muito usado na cultura da maçã.



O empresário Alessandro Rios, que decidiu investir agora em vinhedos Foto: Daniel Mansur/Divulgação

A técnica deu certo, mas não é tão fácil como a explicação indica. Nem todas as variedades se adaptam bem – a syrah, nas tintas, e a sauvignon blanc, nas brancas, têm se mostrado as mais promissoras –, muitas vezes os rendimentos são baixos ou há falhas de produção de cada planta. “Ainda há muito a entender das plantas e porque o rendimento é tão baixo”, afirma o viticultor chileno Rene Vasquez, braço direito de Geisse em diversos projetos. Em Lavras, um dos problemas as vinhas de syrah é a baixa produtividade, entre 2 e 3 mil plantas por hectare quando o esperado é, ao menos, o dobro.

I MAIS DE 50 VINÍCOLAS

O Alma Gerais é um dos mais de 50 projetos de vinhedos em Minas Gerais, a maioria focado na dupla poda. Ambicioso, são duas áreas de vinhedos, uma em Lavras, com quatro hectares de vinhedos plantados dentro do condomínio Vivert Reserva da Mata e previsão de chegar a 10,5 hectares, e outra em São Gonçalo do Sapucaí, com mais 6 hectares de vinhas e em uma área de maior altitude.

ENOVILA



O empresário Antônio Alberto Júnior com as primeiras uvas de syrah, para o projeto Alma Gerais. Foto: Daniel Mansur/Divulgação

No Vivert, os empresários e irmãos Rios e Antônio Júnior estão erguendo também um condomínio, chamado de Enovila, no qual a proposta é cada proprietário ter direito a utilizar a casa por uma semana a cada quatro meses e, assim, acompanhar as diversas etapas de elaboração do vinho. Com investimento total de R\$ 140 milhões, incluindo vinhedos e vinícola, há também restaurante e um *winebar* flutuante, que devem ser inaugurados em julho. Aproveitam que o condomínio está nas margens da represa do Funil, navegável e que possibilita vários esportes aquáticos.

Sobre os vinhos, ainda é cedo para destacar suas características já que as vinhas são muito jovens. Mas Geisse, Varquez e o enólogo residente Thiago Sfreddo Hunoff fazem várias vinificações. Há experiências interessantes com a sauvignon blanc, com passagem apenas em tanques de inox e, outras em tanques de concreto em formato de ovo. Na syrah, há versões com passagem por barricas de carvalho. No projeto, a ideia é que, além do vinho Alma Gerais, o sócio da Enovila possa fazer o seu próprio vinho e decidir a quantidade de garrafas. Com forte investimento também em tecnologia, é possível ao sócio engarrafar lotes pequenos, de 30 garrafas, por exemplo.



Le Vin Filosofia

Suzana Barelli *instagram: @suzanabarelli*

Anote o nome da técnica: poda invertida

O chileno Mário Geisse é o mais novo enólogo a se encantar com a técnica da poda invertida, uma maneira de “enganar” as vinhas e fazer com que elas deem frutos no inverno. Conhecido no Brasil pelos seus espumantes, Geisse agora é também o enólogo do Alma Gerais, projeto dos empresários mineiros Antônio Alberto Júnior e Alessandro Rios na região de Lavras (MG).

“É um desafio. Trabalhar com a poda invertida significa repensar muitas coisas nos vinhedos”, afirma Geisse. Foi o mesmo pensamento que atraiu o francês Pierre Lurton a entrar na Casa Tés, vinícola focada nos

chamados vinhos de inverno na Serra da Mantiqueira. Lurton é o francês à frente de vinhos ícones, como o bordeaux Cheval Blanc e o sauternes Château D’Yquem, mas dedica um tempo à cabernet franc do interior de São Paulo. O que levou o agrônomo português Paulo Macedo a trabalhar na Guaspari, também na Mantiqueira. Especializado no solo do Douro, ele vem pelo menos cinco vezes por ano ao Brasil para entender as vinhas cultivadas com essa técnica.

A poda invertida, também chamada de dupla poda ou vinho de inverno, foi criada pelo pesquisador Murillo de Albuquerque Regina, então na Epa-

mig (Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais) e consiste em inverter o ciclo da videira, com novas podas, irrigação e hormônio, fazendo com que ela

O método deu certo, mas não é tão fácil assim. Nem todas as variedades se adaptam bem

dê frutos no inverno. Nas regiões Sudeste e Centro-Oeste, os invernos são secos e com maior amplitude térmica, fatores importantes para a elaboração de vinhos de qualidade.

A técnica deu certo, mas não é tão fácil como a explicação indica. Nem todas as variedades se adaptam bem – a syrah e a sauvignon blanc têm se mostrado as mais promissoras – e, muitas vezes, os rendimentos são baixos. Em Lavras, um dos problemas das vinhas de syrah é a baixa produtividade, entre 2 e 3 mil plantas por hectare, quando o esperado é, ao menos, o dobro. Ainda é cedo para falar do vinho, mas os primeiros sauvignon blanc trazem bom frescor, e o syrah, boas notas de frutas vermelhas.

O Alma Gerais é um dos mais de 50 projetos de vinhedos em Minas Gerais, a maioria focada na dupla poda. Ambicioso, são

duas áreas de vinhedos, uma em Lavras, com vinhedos plantados dentro do condomínio Vivert, e outra em São Gonçalo. No Vivert, os empresários Rios e Antônio Júnior estão erguendo também um condomínio, chamado de Enovila, no qual cada proprietário pode fazer seu próprio vinho. Em um esquema de residência compartilhada, cada um tem direito a utilizar a casa por uma semana a cada quatro meses e, assim, acompanhar as diversas etapas de elaboração do vinho. Ao todo, o investimento chega a R\$ 140 milhões. ●

SUZANA BARELLI É JORNALISTA ESPECIALIZADA EM VINHOS

ITATIAIA – 27 DE MAIO

itatiaia®

Agro

Primeiro Wine Bar flutuante do estado será inaugurado em julho; saiba onde

Com investimentos de R\$ 1,5 milhão, restaurante em formato de chalana faz parte de um grande complexo enoturístico no entorno da represa do Funil no sul do estado

27/05/2024 às 14:22 • Maria Teresa Leal



O Wine Bar, de 180m², tem projeto assinado pelos arquitetos Gustavo Tavares e Vinícius Messias

ENOVILA

E não que a vocação mineira para a vitivinicultura, vai ganhar mais um reforço? Deve ser inaugurado, em julho, um novo negócio no setor: o primeiro Wine Bar flutuante do estado, o Alma Gerais. Com investimentos de R\$ 1,5 milhão, o restaurante, em formato de chalana, vai circular pela represa do Funil, que compreende 40,49 km², nos municípios de Bom Sucesso, Perdões, Ijaci e Ibituruna, armazenando 285 milhões de m³ de água. Diferentemente de outros empreendimentos similares, este – que irá margear o Vivert Reserva da Mata, condomínio há 30 minutos de Lavras – terá um diferencial peculiar: não ficará ancorado. Circulará pelo dique durante todo o seu funcionamento.

O Wine Bar faz parte de um grandioso complexo enoturístico em desenvolvimento no local, a Enovila, que deverá ser totalmente inaugurado em janeiro de 2027, e contempla – entre outras experiências – a construção de uma vila de 60 casas. “Quem adquirir uma cota poderá acompanhar por quatro semanas no ano, todas as práticas do dia a dia de um vinhedo, incluindo o processo de produção, o plantio, as vindimas, além de ter rótulos exclusivos, uma adega, fazer o próprio blend e a própria casa no espaço, projetada pelo renomado arquiteto Gustavo Penna. O flutuante é apenas uma das experiências que iremos oferecer”, destaca o empresário Antônio Alberto Júnior, idealizador da Enovila ao lado do irmão, Alessandro Rios. Ambos já atuam no mercado alimentício, em empresas como Jeito Caseiro (indústria de pães congelados), Verde Campo e Vida Veg (substitutos lácteos veganos), todas sediadas em Lavras.

Antônio Alberto conta que a principal motivação para incluir um Wine Bar à ‘rota mineira do vinho’, foi oferecer uma atração icônica aos amantes da bebida para ser experienciada in loco. “Como estamos próximos à represa do Funil e temos o diferencial de ser a única vinícola no Brasil às margens de uma represa, tínhamos que aproveitar a paisagem natural da região e oferecer algo que unisse o vinho à água. Nesse sentido, o insight que tivemos foi o restaurante flutuante”.

ENOVILA

Ainda segundo o executivo, o Wine Bar, de 180m² e projeto assinado pelos arquitetos Gustavo Tavares e Vinícius Messias, foi totalmente pensado para os sócios viverem duas experiências, uma em ambiente mais intimista/fechado, e outra em uma área aberta, no segundo andar, com integração com a represa do Funil. O flutuante terá capacidade para 24 pessoas sentadas, além de uma cozinha equipada e espaço sunset para outras 36 circulando. **“A ideia é que, a princípio, ele seja aberto para o público em geral, aos sábados e domingos. Já nos dias de semana, poderá ser reservado para eventos corporativos fechados. Assim todos poderão, aos poucos, conhecê-lo e desfrutar de suas experiências. À medida que aumentarmos o número de sócios da Enovila, a estratégia é torná-lo cada vez mais exclusivo até que se transforme em um atrativo para aqueles que integram o clube”.** Junior também acredita que o flutuante será uma opção não apenas para o turismo em Minas como também em âmbito nacional e até internacional. **“Poderá, sem sombra de dúvidas, fazer parte do roteiro de viagem de turistas que visitam o Brasil”.**

Moderna chalana oferecerá pequenas degustações



Chef Kaliu Castro responderá pelos fingerfoods servidos na embarcação

ENOVILA

Responsável pelo cardápio do Flutuante Alma Gerais e também sócio do novo negócio, o chef Kaliu Castro revela que a moderna 'chalana gastronômica' irá oferecer pequenas degustações de fingerfoods, feitos com ingredientes da alta gastronomia e harmonizados com vinhos Sauvignon blanc. **"Por enquanto vamos trabalhar com o Sauvignon blanc Alma Gerais, armazenado em toneis de inox, concreto e possivelmente também feito em barricas de madeira."**

Quanto à escolha do nome do empreendimento, Castro explica que a ideia é, justamente, reverenciar a alma de Minas: sua gastronomia reconhecida mundo afora. "Estamos selecionando ingredientes de altíssimo nível, todos produzidos por pequenos produtores locais, e dando a eles uma roupagem inovadora. Queijos, doces de leite, azeites farão parte das delícias servidas. Sem falar, obviamente, dos vinhos, nossa maior especialidade."

Entre as degustações já definidas, Kaliu destaca uma harmonização com **requeijão de corte com raspa do tacho junto com doce de abóbora com coco e folhinha de manjerição**. Outra preparação será um **vinagrete com quiabo, queijo boursin feito na região de Itanhandu – conhecido pela acidez diferenciada – e azeite de limão siciliano**. "Ainda está sendo estudada a viabilidade de um **bolinho de carne na lata recheado com queijo boursin e finalizado com aïoli de limão cravo com chips de jiló**", completa.

Mineiro de Lavras e com apenas 30 anos de idade, sendo 10 de carreira, Kaliu Castro vem de uma família com experiência e paixão pelos sabores mineiros. Ele adquiriu os primeiros conhecimentos na área com a mãe e a tia, ambas chefs de cozinha. Formado em gastronomia pela faculdade SENAC de Campos do Jordão (SP), pavimentou sua trajetória em importantes restaurantes da cidade na qual se profissionalizou: foi chef-executivo do Ort Hotel, chef do lendário Saint Moritz e subchef do Ludwig Restaurant.

Expectativa é chegar a 2,4 milhões de litros de vinho

ENOVILA



Produção mineira de vinhos está a todo vapor

Dados da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), revelam que em 2020 o estado contava com cerca de 50 fabricantes de vinho. Hoje esse número já caminha para a casa dos 100 produtores com mais de mil hectares de vinhedos registrados. Ainda de acordo com a Epamig, quando toda a área plantada estiver em produção, serão cerca de quatro mil toneladas de uva e 2,4 milhões de litros de vinho. A estimativa é que o mercado movimente R\$ 120 milhões por ano.

[https://www.itatiaia.com.br/agro/2024/05/27/primeiro-wine-bar-flutuante-do-estado-sera-
inaugurado- em-julho-saiba-
onde#:~:text=Circular%C3%A1%20pelo%20dique%20durante%20todo%20o%20seu%20funcio
nam ento.&text=O%20Wine%20Bar%20faz%20parte,uma%20vila%20de%2060%20casas](https://www.itatiaia.com.br/agro/2024/05/27/primeiro-wine-bar-flutuante-do-estado-sera-inaugurado-em-julho-saiba-
onde#:~:text=Circular%C3%A1%20pelo%20dique%20durante%20todo%20o%20seu%20funcio
nam ento.&text=O%20Wine%20Bar%20faz%20parte,uma%20vila%20de%2060%20casas)

FOLHA DE S.PAULO



TINTO OU BRANCO

SEGUINDO

Tudo que você sempre quis saber sobre vinho, mas tinha medo de perguntar



TÂNIA NOGUEIRA



TODAS

Vinícola mineira inaugura restaurante e bar de vinhos em barco

Wine bar da Alma Gerais oferece menu harmonizado enquanto flutua pelas águas do lago do Funil

F DÊ UM CONTEÚDO



Tânia Nogueira

BOM SUCESSO, MG Uma chalana com um projeto arquitetônico bacana, um bar de vinhos e um restaurante gourmet à bordo, para grupos pequenos, assim é o flutuante Alma Gerais. Nessa chalana chique, uma das experiências de enoturismo que a vinícola Alma Gerais começa a oferecer para o público no fim de julho, vi um dos pores do sol mais bonitos de minha vida.

Do segundo andar do barco, um lounge de muito bom gosto em um deck sem cobertura, com uma taça sempre cheia de um rosé syrah leve e elegante na mão, elaborado pelo famoso enólogo Mario Geisse, vi o céu tornar-se laranja e as margens ficarem negras, enquanto navegávamos lentamente pelas águas calmas da represa do Funil, no Sul de Minas. Até que a noite caiu e fomos chamados a descer para o restaurante onde um menu harmonizado nos esperava.

ENOVILA

À tarde, tínhamos visitado um dos vinhedos da Alma Gerais, a alguns metros da represa, e a vinícola, bem ao lado do restaurante base, em frente ao pier onde embarcamos. Adoro visitar vinhedos. Sempre morri de inveja de quem morava perto de regiões vinícolas e podia fazer enoturismo a qualquer hora. Agora não morro mais. Com o desenvolvimento do sistema de dupla poda e a consequente expansão das vinícolas com colheita de inverno em Minas Gerais, São Paulo e Rio de Janeiro, o Sudeste tem cada vez mais opções de enoturismo. A combinação vinhedo mais chalana, para mim, é uma das mais legais delas.



Wine bar Alma Gerais navegando na Represa do Funil - Clinton Barbosa - EMC
Audiovisual/divulgação

ENOVILA

O barco wine bar faz parte de um projeto ambicioso, a Enovila, um misto de condomínio vinícola, timeshare, clube de férias e programa no estilo winemaker, daqueles em que pessoas comuns produzem os seus próprios vinhos com o auxílio de enólogos e agrônomos profissionais. Iniciativa dos irmãos Antônio Alberto Júnior e Alessandro Rios, o último proprietário da vinícola Alma Gerais (que também tem vinhedos em São Gonçalo do Sapucaí), a Enovila fica dentro dos 30 hectares reservados à Vinícola Alma Gerais, que por sua vez está dentro do Condomínio Vivert Reserva da Mata, um projeto premiado que tem 2 milhões de metros quadrados e 400 mil m² de mata virgem preservada.

O empreendimento imobiliário em Bom Sucesso, a 17 km de Lavras, que já recebeu um investimento de R\$ 140 milhões, prevê a venda de 416 cotas de propriedade/títulos de associação, por R\$ 390 mil cada, que dão direito a quatro semanas por ano de estadia, uma em cada estação do ano. Durante suas estadias, o sócio pode acompanhar todos os trabalhos no campo e na vinícola, com o auxílio de um agrônomo e da equipe de enologia, fazer o seu próprio blend e criar o seu próprio rótulo, além de ter prioridade em experiências como a da chalana. "Conheço muita gente que sonha em ter uma vinícola", diz Júnior. "Poucos deles, no entanto, se animam a ter o trabalho que isso dá. Com a Enovila, o sócio ficará só com a parte divertida. O trabalho fica por nossa conta".

Para a estadia, estão sendo construídas 36 vilas, com duas suítes e 230 m² cada, projetadas pelo renomado arquiteto mineiro Gustavo Penna, que serão entregues em 2027. Todas com vista para os vinhedos e para a represa. Numa referência às cidades históricas de Minas Gerais, o projeto prevê que as casas sejam unidas pela fachada. A arquitetura, no entanto, é contemporânea. As casas serão todas mobiliadas e terão um enxoval completo. A manutenção e a limpeza serão feitas por uma equipe de hotelaria. Cada sócio será proprietário de 1/13 de uma casa e ficará sempre hospedado nela. Quatro vilas pertencerão ao grupo para que os sócios possam alugá-las para amigos.

A ideia é formar 13 grupos que caminhem juntos, mas, se alguém precisar trocar a data de sua estadia, pode ficar em uma dessas quatro casas em outro momento da estação e ceder a sua para aluguel no período em que não poderá estar presente. Além do título, todos os sócios devem pagar uma taxa mensal de manutenção de R\$ 600,00. Isso dá direito aos serviços de concierge, que pode sugerir, por exemplo, uma visita a outra vinícola da região ou a um produtor de queijos artesanais, hotelaria, uma cave para guardar seus vinhos, acompanhamento de todo o processo de criação do vinho via o aplicativo "Da Videira à Taça" e a 12 garrafas de vinho. Quem quiser mais garrafas, paga mais, com taxas que vão de R\$ 360,00 ao mês (48 garrafas) a R\$ 1.560,00 ao mês (120 garrafas). É possível também fazer um plano personalizado que terá um preço personalizado.

ENOVILA

A vila terá também um bistrô e um empório. Além disso, os sócios terão acesso ao restaurante, ao barco e às experiências da vinícola. Têm também à sua disposição toda a estrutura do condomínio Vivert, que conta com trilhas, clubes e marinas, além de uma galeria de arte a céu aberto com 170 obras de artistas como Israel Kislansky.

Para que um projeto desses se mantenha em pé, é claro, é preciso que produza um bom vinho. Júnior e Alessandro sabem bem disso. Na verdade, antes de pensar no condomínio, Alessandro já estava envolvido com a vinícola. E sempre se cercou dos melhores nomes para conseguir resultados muito acima da média. De início já chamou o papa do vinho de inverno, o agrônomo Murillo de Albuquerque Regina (o sujeito que desenvolveu a técnica de poda que permite que a colheita aconteça no inverno, quando não chove) para orientar a implantação dos vinhedos em 2020.

Sua primeira safra, em 2022, dois sauvignons blanc de estilos diferentes, produziu com a enóloga Isabela Peregrino, da equipe de Regina. Em 2023, o enólogo chileno Mário Geisse (que faz alguns dos melhores espumantes do Brasil e grandes tintos no Chile) assumiu a enologia e vai uma vez por mês até Minas cuidar de que tudo saia a seu contento. Com Mário, veio também o engenheiro agrônomo chileno René Vasquez.

"Duas coisas me atraíram nesse projeto", diz Mário. "Primeiro o desafio de trabalhar com um tipo de viticultura que eu nunca trabalhei antes, de entender os vinhos de inverno. Segundo, o perfeccionismo da dupla de sócios." Claro, ele também acredita Mário acredita muito no terroir. "Na verdade, temos três terroirs diferentes", explica. "Em Caldas, pretendemos produzir uvas para espumantes. São Gonçalo do Sapucaí é um pouco mais alto e, por isso, é mais frio, tem menos umidade, uma maior amplitude térmica e uma boa ventilação. Deve gerar vinhos mais estruturados, com polifenóis, taninos e corantes, mais potentes. Vinhos com potencial de guarda. Os da represa do Funil estão numa altitude um pouco menor. Serão vinhos mais frutados, mais jovens. Ambos de muita qualidade. Você provou o syrah rosé? Para um vinho ter essa qualidade na primeira safra, é porque ele tem muito potencial".

ENOVILA



O rosé da Vinícola Alma Gerais, elaborado pelo enólogo Mário Geisse, casou perfeitamente com o pôr do sol no Lago do Funil - Tânia Nogueira/arquivo pessoal/@tinto_ou_branco

Sim, eu provei. É aquele que eu estava tomando no pôr do sol. É delicioso. Muito claro, com aromas de frutas vermelhas frescas, notas florais e de ervas aromáticas. Sem ser excessivo em nenhum momento. Na boca, é fresco e tem um final limpo. No jantar, provamos também os dois sauvignons blancs feitos pela Isabela Peregrino. Também são muito bons. Um mais fresco e vivaz. O outro mais estruturado, levemente amanteigado.

Nenhum desses vinhos, no entanto, estará à venda. Serão reservados para servir nas experiências enoturísticas. As experiências, por sorte, estão abertas para o público geral a partir de 27 de julho. Não é preciso ser sócio. O tour mais simples, que inclui visita ao vinhedo e à vinícola, com a degustação de dois rótulos, custa R\$ 150. O tour mais almoço ou jantar de quatro passos com seis vinhos (nem todos deles por enquanto) no restaurante à margem da represa, R\$ 290. O wine day, que inclui o tour mais 1h30 de passeio de barco pelo lago do Funil com serviço de vinhos, também R\$ 290. O wine day mais almoço ou jantar no próprio barco, R\$ 490.

ENOVILA

No futuro, está prevista uma pousada de luxo dentro do Vivert para acomodar os visitantes. Por enquanto, para fazer esse passeio, você pode alugar uma casa nos vários condomínios da represa, ficar em alguma pousada da região ou mesmo vir de Tiradentes ou São João del Rei (1h30 de viagem). A vinícola tem parcerias de transporte nessas cidades. *Spoiler*: os sócios pretendem fazer uma segunda Enovila e até já compraram um terreno em Tiradentes para isso.



LINK PRESENTE: Gostou deste texto? Assinante pode liberar sete acessos gratuitos de qualquer link por dia. Basta clicar no F azul abaixo.



<https://www1.folha.uol.com.br/blogs/tinto-ou-branco/2024/07/vinicola-mineira-inaugura-restaurant-e-bar-de-vinhos-em-barco.shtml>

turismo



Bom Sucesso. Alma Geraís foi aberta aos turistas e aficionados por vinhos no último sábado (27)

Uma vinícola para chamar de sua

Complexo, que reúne vinhedos, wine bar flutuante e restaurante, terá ainda uma Enovila

■ **RAQUEL PENAFORTE**

A degustação de um bom vinho começa antes do envase da garrafa. Saber aproveitar cada etapa do processo, da colheita da uva ao produto na taça, é a proposta dos irmãos e sócios Alessandro Rios e Antônio Alberto Júnior.

O Alma Geraís – empreendimento que contempla vinhedos, vinícolas, restaurante e o inédito wine bar flutuante – acaba de ser aberto ao público. Celebrando a safra número um da plantação que começou em 2020, os irmãos abriram as portas do complexo aos apaixonados pela bebida fermentada no sábado (27).

“Em Minas Gerais, a gente pode tudo. Temos bons cafés, queijos, receptividade e, agora, vinhos. Nossa proposta é levar mais esse produto, mas oferecendo uma experiência completa, em que será possível se sentir dono de uma vinícola”, afirma Antônio Alberto Júnior.

O complexo turístico fica localizado dentro do condomínio Vivert Reserva da Mata, no distrito de Bom Sucesso, a 205 km de Belo Horizonte e a 42 km de Lavras, no Campo das Vertentes.

As margens da represa do Funil, 40 mil pés de syrah e sauvignon blanc formam uma belíssima paisagem, até então conhecida apenas nos destinos internacionais, como Bordéus, na França, Toscana, na Itália, ou Mendoza, na Argentina.

Ainda na temporada de inverno, quem quiser conhecer o local pode escolher entre as opções de enoturismo: pacotes de passeios com degustação (a partir de R\$ 150 por pessoa) até passeio com degustação e menu harmonizado no barco flutuante ou no restaurante (a partir de R\$ 490 por pessoa).

“A gente tem aplicado uma técnica desenvolvida aqui no Estado, de dupla poda da planta. Isso acontece porque temos, nessa região de dias quentes e ensolarados, noites frias e solo seco. O resultado é uma colheita frutífera e mais produtividade”, detalha Alessandro Rios.

PROJETO INÉDITO. Todo o complexo enoturístico faz parte

Saiba mais

Onde. A vinícola Alma Geraís fica na MG-335, KM 73, em Macaia, distrito de Bom Sucesso. Contato pelo Instagram / @almagerais

Planos. O plano básico dá direito a 48 garrafas ao ano por R\$ 360. Pode-se ainda



GRANIEL MINOIA/REDAÇÃO

de um empreendimento ainda mais audacioso elaborado pelos irmãos e chancelado pelo arquiteto mineiro Gustavo Penna.

Possivelmente, uma novidade imobiliária ainda pouco explorada no Brasil: uma Enovila, com 36 casas, em que os sócios poderão, por quatro semanas do ano (uma a cada estação), ser donos da vinícola e ter a

oportunidade de criar o próprio vinho.

“Já imaginou ter uma vinícola, poder acompanhar toda a produção do vinho, do plantio, passando pela escolha do blend, do corte e até do rótulo? E isso que vamos oferecer, sem a preocupação com a burocracia e as partes chatas do processo. Somente a parte boa de produzir e apreciar um bom vinho”, explica Rios.



1. O wine bar flutuante navega pela represa do Funil, tendo ao fundo o complexo Alma Geraís, no condomínio Vivert Reserva da Mata.

2. Os irmãos e sócios Antônio Alberto Júnior e Alessandro Rios nos vinhedos.

3. Os vinhos Alma Geraís, produzidos com as castas syrah e sauvignon blanc.

Enovila terá 36 casas compartilhadas e cotas

■ A Enovila ficará dentro do condomínio. A expectativa é que as 36 casas, de 230 m², com duas suítes e capacidade para acomodar até quatro adultos e duas crianças, fiquem prontas em 2027.

“As casas compartiha-

das terão vista para a represa e estética contemporânea e serão mobiliadas e equipadas com utensílios e enxoval, com manutenção e serviços de limpeza”, acrescenta Alessandro Rios.

Em contrapartida, o sócio

que adquirir uma das 426 cotas à venda, no valor inicial de R\$ 390 mil, deverá assumir o condomínio mensal de R\$ 600 e poderá usufruir da vinícola e receber, ao ano, 12 garrafas não personalizadas da bebida.