



# A PRODUÇÃO DE VINHO EM BUENO BRANDÃO



*Tradição que já  
percorre três séculos*

Secretaria Municipal de Cultura  
Conselho de Patrimônio Cultural  
Prefeitura de Bueno Brandão

Esta é uma publicação da Secretaria de Cultura da Prefeitura Municipal de Bueno Brandão e do Conselho Municipal de Patrimônio Cultural, na administração pública 2021/2024.

Prefeito  
**Sílvio Antônio Félix**

Vice-prefeito  
**Lourival Cavini Júnior**

Secretário de Cultura  
**Gerson Geraldo Rossi**

Pesquisa, compilação de conteúdo, redação, paginação e arte: **GERSON G. ROSSI**

Assistente: **MÔNICA L. FURQUIM**

Impressão: **GRÁFICA MOSAICO**

Lançamento da publicação: **18 de novembro de 2022**



# Sumário

Capítulo I ..... página 03

*Século XIX: Os primeiros produtores*

Capítulo II ..... página 12

*Século XX: Os italianos e seus descendentes*

Capítulo III ..... página 24

*Século XXI: Novos produtores mantendo a tradição*

Contatos..... página 46

*Atuais vinícolas*

Bibliografia..... página 48

*Fontes usadas para pesquisa*

Bueno Brandão tem história..... página 50

*Breve resumo da história da cidade*



# *Século XIX*



*Os primeiros  
produtores*

## *Os primeiros produtores*

Conforme relata Simonides Loddi, em seu livro *Campo Mystico – A Saga de Bueno Brandão* (1ª edição - 2014), vários portugueses residentes na corte do Rio de Janeiro, por serem contrários ao movimento de independência do Brasil, foram banidos para os sertões. Um deles, o Capitão Antônio Felipe do Amaral, foi para o Ribeirão dos Bugres, hoje a cidade de Caldas. De seu casamento com Francisca Anacleta Brigagão, nasceu o filho Antônio Nunes Brigagão.

Antônio casou-se com Dhalia do Nascimento, com quem teve quatro filhos, entre eles, Ursulina Maria das Neves Brigagão, nascida em Brotas.

Capitão Antônio Nunes Brigagão, como era chamado, veio com sua família residir em Campo Mystico, na época um distrito de Ouro Fino. Era maçom e, por aqui, destacou-se como professor, músico e conhecedor de remédios naturais. Adquiriu terras de uma índia conhecida como Maria Ourives, onde iniciou a cultura das vinhas. Com isso, na década de 1870 começava, em Campo Mystico, a produção de vinho e jeropiga.



A edição de 1874 do Almanak Sul Mineiro já cita, em sua página 270, o cultivo de uva nessas terras:

No povoado ha excellente agua potavel e uma rica fonte de agua ferrea. No districto cultiva-se especialmente o fumo que é o mais importante genero de exportação. Entre os fabricantes muito se distinguio um tal Pi-ranchim, que deu seu nome ao fumo que fazia e que tornou-se notavel pelo aroma e gosto especial, muito apreciado pelos entendedores.

Sendo seu clima bastante frio, n'esta freguezia se encontra excellentes pêras, maçãs, uvas, pecegos, etc.

O Almanak Sul Mineiro era uma publicação editada por Bernardo Saturnino da Veiga, importante cidadão do município de Campanha e também fundador da cidade de São Lourenço. Apresentava informações, curiosidades e personalidades dos municípios da região sul de Minas Gerais e seus respectivos distritos, com dados geográficos, econômicos e sociais.



Na página seguinte, Antônio Nunes Brigagão é citado como fabriqueiro, nome dado ao encarregado de recolher os rendimentos de uma igreja, administrar-lhe o patrimônio e cuidar dos paramentos e alfaias (elementos usados nas celebrações). A igreja, no caso, era a primeira capela erguida em louvor ao Senhor Bom Jesus da Pedra Fria, na atual Praça Virgílio de Melo Franco.

**Culto publico.**

*Vigario da igreja,*  
**Zeferino Xisto Rodrigues Vieira.**

*Sacristão,*  
**Martiniano Antonio de Lemos.**  
*Fabriqueiro,*  
**Antonio Nunes Brigagão.**

O vinho produzido pelo Capitão Brigagão foi premiado com a medalha de ouro nas exposições de Turim (Itália), Rio de Janeiro e no concurso agrícola mineiro, realizado em 1906. Ou seja, a tradição vinícola em Bueno Brandão já começou sendo reconhecida internacionalmente.



Outro precursor da vinicultura nessas terras, segundo consta nos arquivos da paróquia, foi o padre português Zeferino Xisto Rodrigues Vieira, que dá nome a uma rua da cidade, onde está localizada a Câmara Municipal. Foi um dos pioneiros na produção local de vinho tinto e jeropiga, iniciando sua dedicação a esse trabalho, pouco depois de ter chegado à freguesia de Campo Mystico, em 1869.

Há uma referência sobre a produção do Padre Zeferino, na página 435 do Almanak Sul Mineiro de 1884:



— Tem o lugar 3 fabricas de vinho, que já é exportado, sendo grande a cultura da uva, que dá abundantemente. A plantação feita pelo Revm. vigario Zeferino chega por centenas de pipotes de vinho que fabrica, que em grande parte tem bôa fama, sendo os vinhos branco e tinto procurados com interesse. De vinho especial fôrão fabricados ultimamente 90 barris, sendo muito apreciado. De 4,000 pés de uva já fabricou o Revm. vigario Zeferino quasi 14 pipas de vinho;— hoje a plantação que tem esse sacerdote é de cêrca de 30,000 pés.

E na página 438, aparece a relação dos produtores de vinho. Além do Capitão Brigagão e do Padre Zeferino, constam outros dois nomes, um deles, Antônio Vicente Ramalho, pai de Juca Ramalho.

**Vinho, Fabrs. de**  
**Antonio Nunes Brigagão.**  
**Antonio Vicente Ramalho.**  
**Francisco José da Rocha.**  
**Zeferino Xisto Rodrigues Vieira, Vigario.**

No final do século XIX, a imprensa mineira noticiou, em várias edições, o cultivo de uvas e a produção de vinho em Campo Mystico. É o caso do jornal Gazeta de Ouro Fino, no dia 06 de março de 1892.

Observe que a matéria se inicia com o termo “em nosso município”, fazendo referência a Ouro Fino, uma vez que o distrito de Campo Mystico, na época, pertencia àquela cidade.

Em nosso município pouco são os patriotas que se tem dedicado, seriamente a essa rendosissima lavoura. Entre nos contamos como o principal viticultor o Padre Zeferino Xisto Rodrigues Vieira, vigario da freguezia do Campo-Mystico.

Este benemerito, com rara coragem e energia digna de um Palissy, iniciou alli a cultura da vinha, possuindo hoje—28,000—pés de videiras em plena produção, tendo fabricado o anno passado setenta pipas de superior vinho de meza, que foram insufficientes para satisfazer os numerosos pedidos de seus fregueses.

## Continuação da matéria:

Em segundo lugar está o sr. Antonio Nunes Brigagão, que em sua poetica e pitoresca quinta, dando o exemplo do quanto vale o poder da ventade, tem acclimado grande quantidade de plantas e arvores estrangeiras, e tambem possui 12.000 pés de videiras formados tendo o anno passado feito vinte e duas pipas de excellente e precioso vinho, que foram vendidas ao terminar da vindima.

Os srs. Alexandre Gomes, Antonio Vicente Ramalho e outros intelligentes agricultores de Campo Mystico, possuem principio de plantações regulares, tendo o sr. Vicente Ramalho feito 8 pipas em sua primeira colheita.—E' de esperar-se que daqui dois annos a produção total da freguezia de Campo Mystico exceda a duzentas e cincoenta pipas de vinho, attendendo ao desenvolvimento das novas plantações ora existentes.

A venda liquida annual da apraisivel chazara do sr. Padre Xisto é de dez contos de reis; e a do sr. Brigagão de quatro contos annuaes, vendendo o vinho a duzentos e cincoenta mil reis a pipa, como é hoje o preço estabelecido em casa dos productores, sem o vasilhame.

Na freguezia da cidade o sr. capm. José Antonio de Oliveira Carvalho

O jornal Minas Geraes também comentou sobre o vinho produzido em Campo Mystico. A edição de 17 de novembro de 1893, noticiou uma forte chuva de pedras, ocorrida em outubro daquele ano, com enorme prejuízo para os produtores de uva.

### Chuva de pedras

No dia 22 de outubro ultimo, forte e copiosa chuva de pedras cahi sobre a freguezia do **Campo Mystico**, prejudicando consideravelmente a lavoura daquella localidade.

A colheita da vinha, que promettia ser abundantissima, ficou totalmente prejudicada com a tempestade.

A zona cafeeira, entretanto, na la soffreu.

Em 19 de abril de 1896, o mesmo jornal mencionou a importância econômica da vinicultura para Campo Mystico, destacando a produção do Padre Zeferino. Várias edições trouxeram a propaganda do “vinho do padre”.

O distrito de Campo Mystico tem a vinicultura como principal fonte de riqueza, e, nessa industria importante, salienta-se o revm. padre Zeferino Xisto, inteligente e virtuoso paroch. que consegue com louzavel persistencia fabricar annualmente 100 pipas de generoso vinho.

**Vinho nacional**  
 Fabricado pelo Padre Zeferino Xisto Rodrigues Vioira  
 EM  
**CAMPO MYSTICO**  
 Unico deposito em casa de Urbano J. de Mello & Irmão.  
**OURO FINO**

Em 1898, na edição de 07 de janeiro, o jornal Minas Geraes novamente destacava a produção local.

Mas não foram só os portugueses e seus descendentes que contribuíram para a formação

dessa tradição em Bueno Brandão. Os italianos também têm participação nesse legado. Os imigrantes vindos da Itália começaram a chegar ao Brasil em 1870.

Em Campo Mystico cultiva-se a uva, havendo quatro fábricas que exportam 150 pipas de vinho por anno; são principaes cultivadores o vigario Xisto e o capitão Brigagão.

Na freguesia de Campo Mystico, somente no final da década de 1880, as primeiras famílias italianas começaram a chegar, dedicando-se, inclusive, à cultura da uva e à fabricação de vinho, sobretudo para o próprio consumo. Vemos aqui, o registro da entrada no Brasil, de um grupo de italianos da família Beneduzzi.

Vindo de Gênova, no navio Nápoli, chegaram ao porto de Santos em 26 de agosto de 1887. Integrante desse grupo, Zulmira Beneduzzi tinha apenas 5 anos de idade. Quando moça, casou-se com Benjamin Rossi, futuro produtor de vinho e também imigrante italiano, vindo então residir em Campo Mystico.

Os patriarcas das famílias Batagini, Loddi e Rossi, entre outras, também foram formadores da tradição local na produção de uva e vinho, uma história que continua no século XX.

Procedencia	DATA DA ENTRADA			Nome do Navio
	Anno	Mes	Dia	
Gênova	1887	Agosto	26	Nápoli
"	"	"	"	"

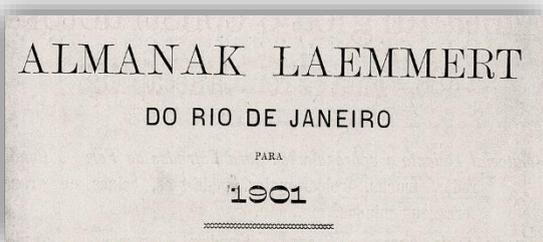
→	10125	Beneduzzi	Agosto	26
"	→	10126	"	27
"	→	10127	"	5
"	→	10128	"	1
"	→	10129	"	58

# Século XX

*Os italianos  
e seus  
descendentes*



Logo no primeiro ano do século XX, perdemos o Padre Zeferino. Faleceu em 1900, após ter sido o vigário que mais tempo permaneceu na comunidade: 31 anos. Em seus últimos anos de vida, presidiu a comissão encarregada da edificação da nova igreja matriz, conforme consta nesta ata ao lado, publicada na Gazeta de Ouro Fino, em 14 de junho de 1896.



nome do Padre Zeferino entre os vinicultores. Estão na lista: Alexandre Rodrigues Gomes (30.000 pés), Antônio Nunes Brigagão (35.000 pés), Francisco Caetano Ferreira Júnior (22.000 pés), Francisco Lucchese (60.000 pés), Joaquim Cândido de Godoy (15.000 pés) e Theodoro Nunes de Siqueira (10.000 pés). A edição de 1906 (ao lado), traz os vinicultores:

O Almanak Laemmert, antiga publicação anual com informações sobre os municípios brasileiros, em sua edição de 1901, já não traz o

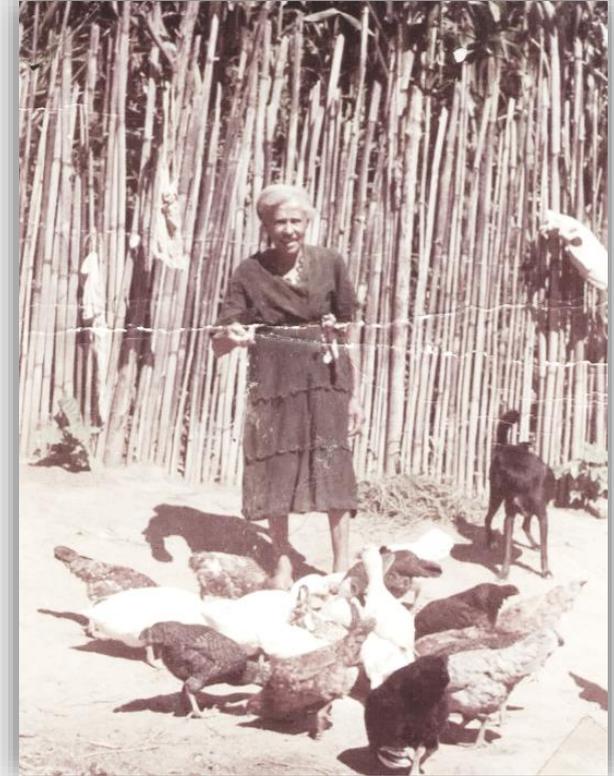
*Vinicultores :*

Antonio Nunes Brigagão, Cap.  
Francisco Luccheri, vinicultor e negociante.  
Alexandre Rodrigues Gomes, Maj.  
Joaquim Candido Godoy.  
Amador Camillo Oliveira.

Acta da 7ª reunião da comissão constructora da nova matriz do Campo Mystico.

Aos 9 dias do mez de Junho de 1896, nesta freguezia do Senhor Bom Jesus do Campo Mystico, estudo de Minas Geraes, ás oito horas da manhã do dito dia, em casa do major João Ferreira de Almeida Goyos, onde se reuniu a comissão constructora da nova matriz desta parochia, composta do Reverendo Vigario Zeferino Xisto Rodrigues Vieira, como presidente, e dos cidadãos, Major João Ferreira de Almeida Goyos, João Pedro Ferreira, Tenente Sebastião Pires Ribeiro e eu Eduardo José de Freitas Carneiro, secretario, e todos presentes. Pelo referido Vigario, presidente, foi dito, que convocando a presente reunião tinha por fim de authorizar o procurador a contractar a tiragem de 140 peças de madeira de peróba para a construcção do primeiro andar da nova Matriz.

Em 1914, falecia outro grande produtor, Antônio Nunes Brigagão. Sua filha Ursulina continuou a produção, estampando sua logomarca nos barris, conforme mostra a imagem abaixo. Casada com Joaquim da Calçada Guinda, teve as filhas Dália, em 1892 e, três anos depois, Francisca, conhecida como Chiquinha (foto).



As edições do Almanak Laemmert de 1922 a 1930, trazem os mesmos nomes como fabricantes de vinho em Campo Mystico. Entre outros, estão Ursulina Brigagão, Luiz Batagini, Eduardo Carneiro dos Santos e José Vicente Ramalho.

Juca Ramalho, como era conhecido José Vicente Ramalho, construiu sua residência, o Casarão Villa Ramalho, no final da década de 1930. Hoje é um patrimônio cultural tombado, com salas para exposições e sede dos setores de cultura e turismo da administração municipal. Ele era chamado



também de Coronel Ramalho, nome da rua onde está localizado o Casarão Villa Ramalho.

Aqui estão Juca Ramalho e Dona Aurélia, sua segunda esposa, após ter ficado viúvo de Laura.



Vinho (Fabr. de):  
 José Vicente Ramalho.  
 João Felx Ribeiro.  
 D. Ursulina Brigagão.  
 Paschoal Stellati.  
 Ambrosio Avellaro.  
 José Luz da Rocha.  
 Eduardo Carneiro dos Santos.  
 Antonio Ferreira do Nascimento.  
 Luiz Batagini.

Em 1938, o distrito de Campo Mystico obteve sua emancipação político-administrativa, sendo criado o município de Bueno Brandão. Um dos grandes personagens nesse processo, já citado na página 12, foi o imigrante italiano Benjamin Rossi. Chegou até a ser preso, devido a suas ações na tentativa de ver o distrito onde vivia, conseguir sua independência para prosperar.

Por ocasião de sua morte, ocorrida em abril de 1958, o Jornal de Bueno Brandão, na edição nº 60 daquele ano, publicou uma matéria sobre sua história e importância para a cidade.



### Irreparável Perda

(Luiz Lodi)

Com o falecimento do senhor Benjamin Rossi, perde Bueno Brandão o mais ilustre personagem de sua história.

Aos homens que o perseguiram, chegando ao ponto de levá-lo à prisão, cumprimentava-os até os seus últimos dias de vida, com a mesma sinceridade e com o mesmo gesto com que dirigia saudações aos mais chegados dos amigos.

Para pôr em evidência apenas uma parcela da destemida conduta do grande, saudoso e extinto chefe, basta citar a inesquecível reunião no dia 12 de abril de 1938 na qual era proposta a paralização de todas e quaisquer atividades políticas, contra a qual se opôs sozinho é levantando sua voz ante vóz em pleno salão repleto principalmente de pessoas de ânimos irritados e contrarias ao progresso deste solo: bradou «Estamos prontos a paralisar qualquer atividade política menos a da independência desta terra, que não pode mais continuar escrava».

Benjamin Rossi é um dos exemplos de imigrantes italianos, que ajudou a fortalecer a tradição local da produção de vinhos. Nascido em Terrinca, Província de Lucca, em 1872, veio para o Brasil 20 anos depois, em 1892, fixando residência em São Paulo. Adquiriu um sítio em 1911, no povoado do Cafundó, onde foi morar com a esposa, Zulmira Beneduzzi e os filhos Alcieste, Augusto Rolando, Nigge, José Tibério, Lydia e Artibano. Ao mudar-se para a sede do distrito de Campo Mystico, dedicou-se ao comércio de “secos e molhados”. Na foto, o local onde funcionou seu estabelecimento: esquina da Rua do Comércio com Avenida Rio Branco. Hoje, respectivamente, ruas Barão do Campo Místico e Prefeito Domingos de Franco.

Em 22 de outubro de 1922, mudou-se para a sede do município, estabelecendo-se no comércio de secos e molhados. Dezesesseis anos após, isto em 1938, encabeçou o movimento pró emancipação do distrito. Nessa luta, em que pode demonstrar patentemente o valor de seu carácter e a potência de sua energia idealista, saiu-se vitorioso, pois seu movimento alcançou pleno êxito com a assinatura do decreto governamental emancipando o município em 17 de dezembro de 1938. Foi essa, indubitavelmente, a maior obra que se poderia realizar administrativamente em prol de um povo.



Durante alguns anos nas décadas de 1940 e 1950, Benjamin Rossi (na foto ao lado com a esposa Zulmira Beneduzzi) produziu vinho, mas com produção apenas para o consumo familiar. Alguns de seus netos, décadas depois, também se dedicariam a produzir a bebida feita com a uva. Mas isso é assunto para o próximo capítulo, referente ao século XXI.



Luigi Batagini e Filomena Ragogni Batagini também eram um casal de italianos que chegou ao Brasil em 1896, vindo residir no Bairro do Quilombo, no

então distrito de Campo Mystico. Foi onde o primogênito do casal, Lino Sebastião Batagini, iniciou a produção de vinho.

Em 1940 deu nome à bebida: era o vinho “Dos Amores”. Lino produzia também a

jeropiga, feita com uvas brancas: jeropiga

Darcy, nome escolhido em homenagem à então

primeira dama, Darcy Vargas, esposa do presidente Getúlio Vargas

(foto à direita).



À direita, o casal Lino Batagini e Maria do Rosário Teles com os filhos Clodomir e Waldomira (em pé) e à frente os gêmeos Luiz e Joaquina Batagini. Nascida em 1933, foi a própria Joaquina quem nos relatou essa parte da história. Ainda criança, participava da “pisa” da uva, plantada na própria chácara.

Em 1942, a família mudou-se para a cidade vizinha de Ouro Fino, onde permaneceu até 1948, indo então para São Paulo, onde Lino faleceu meses após chegarem à capital paulista. De 1942 a 1948, foi Geraldo Batagini, irmão de Lino, quem continuou a produção. Mas após alguns desentendimentos entre os irmãos, Geraldo foi afastado do negócio.

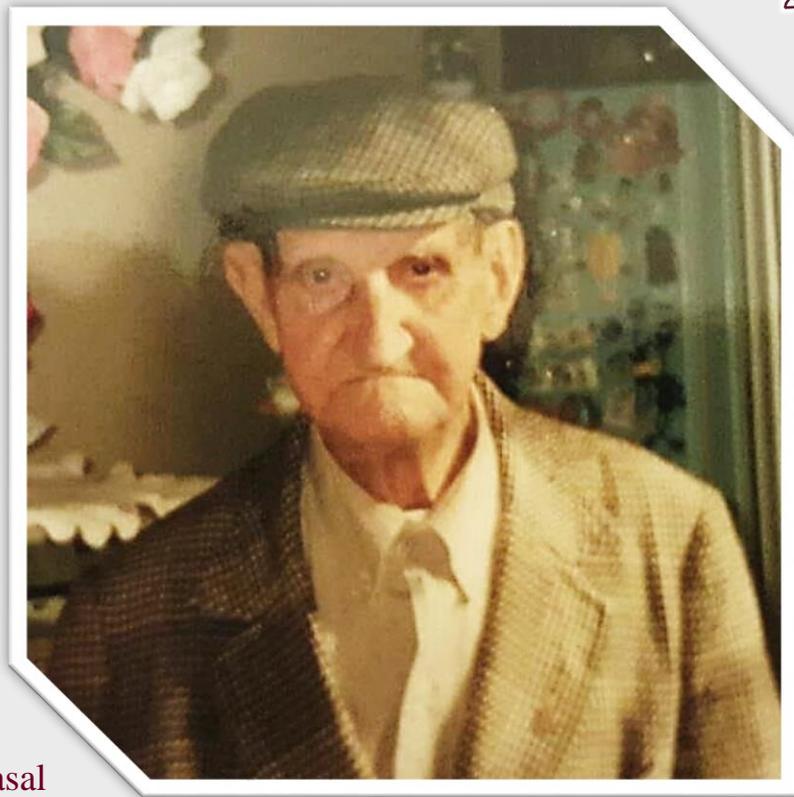
A foto ao lado é do casamento de Clodomir Batagini, o filho mais velho, que era conhecido como “Mi”. Ele se casou em Bueno Brandão e voltou a morar na propriedade da família, no Bairro Quilombo, produzindo o Vinho dos Amores e a Jeropiga Darcy até 1960, quando retornou a São Paulo, arrendando a propriedade e o negócio para a família Lodi.



Luiz Lodi foi outro produtor que marcou a história da produção de vinhos em Bueno Brandão e a história da própria cidade, como grande batalhador para a emancipação do distrito de Campo Mystico.

Seus pais – Giovanni Batista Lodi e Luigia Soro Guiani – vieram da Ilha de Sardenha, Itália, em 1887. Fixaram residência em Campo Mystico, no atual bairro Machado, onde trabalharam na fazenda da família Vidal, na produção de café e fumo. Foi onde nasceu o filho Luiz Lodi (foto ao lado) em 27 de julho de 1904 e onde fizeram suas economias para comprar um sítio no Bairro Furnas.

Luiz Lodi foi casado com Nigge, filha do casal Benjamin Rossi e Zulmira Beneduzi, já mencionados nas páginas anteriores – páginas 16, 17 e 18. Luiz e Nigge tiveram nove filhos: Vinicius, Simonides, José Ronaldi, Benilde, Sálvio, Elton, as gêmeas Maria Helena e Marilene e Luiz Eudes.



Sua participação no movimento para a elevação do distrito de Campo Mystico à categoria de município foi muito importante. A foto mostra outros integrantes desse movimento, que enfrentou grande oposição e episódios desgastantes, exigindo comprometimento e sabedoria, qualidades que não faltaram ao grupo, especialmente ao Sr. Luiz Lodi. Seu letramento, cultura e dedicação foram fundamentais para o registro da história local. Grupo da emancipação (a partir da esquerda): João Furquim Ribeiro, Domingos de Franco, Dr. Guerino Casassanta, Luiz Lodi, José Tibério Rossi, Francisco Cândido Barbosa, Alfredo Ribeiro Barbosa e Dr. Miranda Neto.

Mas vamos conhecer a história de Luiz Lodi, com relação à produção de vinho.



Iniciou a produção de vinho e jeropiga em 1960, arrendando o vinhedo e adega do Sr. Geraldo Batagini, no sítio Quilombo, para seus filhos Sálvio e Benilde. No ano seguinte, já tinham sua primeira produção de vinho e jeropiga, feita nesse sítio.



O vinho levava o nome de “Vinho dos Amores” e a jeropiga, “Darcy”.

A propriedade, hoje, pertence a Sérgio Scanfela, que manteve no local o antigo moinho de pedra, movido por roda d’água, produzindo fubá artesanalmente.

Fubá nos lembra polenta. E para acompanhar uma boa polenta, não pode faltar um bom **VINHO!**

A partir de 1965, Luiz Lodi e seus filhos passaram a produzir as bebidas junto à casa onde moravam, localizada na Rua Afonso Pena, nº 59 (a foto ao lado mostra a residência em seu aspecto atual).

Em 1970, os irmãos Sálvio, Elton e Marilene assumiram a vinícola, adquirindo uvas do Rio Grande do Sul e, posteriormente, de Jarinu – SP. As uvas usadas eram das espécies Isabel, Niágara e Folha de Figo. Cerca de 10 pessoas, entre familiares e amigos, participavam do processo de produção, realizado artesanalmente, de forma manual e tradicional. Os sete mil litros de vinho e três mil litros de jeropiga que chegaram a ser produzidos, anualmente, eram comercializados na região e entre os apreciadores que compravam diretamente na casa do Sr. Luiz.

Em 1987, os irmãos encerraram a produção, optando por se dedicar a suas atividades particulares. Luiz Lodi faleceu em 22 de setembro de 2002, com 98 anos de idade. Em sua homenagem, a estrada que liga Bueno Brandão a Munhoz leva seu nome.



# *Século XXI*



*Novos produtores  
mantendo a tradição*



A história a seguir, na verdade, tem seu início no século XX, mais precisamente em 1987. Porém, desenrola-se, de fato, no século atual, onde felizmente ainda continua. Sendo assim, foi inserida neste capítulo que se refere ao século XXI. O protagonista chama-se José Roberto Brandão, conhecido como Zé Roberto.

A chegada de imigrantes espanhóis a Bueno Brandão, na década de 1960, promoveu o desenvolvimento do cultivo da batata, que passou a ser, juntamente com o café, o principal produto da economia local, até final do século XX. As oscilações do mercado e as condições climáticas traziam, aos bataticultores, ora safras altamente rentáveis, ora grandes perdas.



Trabalhando em sua propriedade, no bairro Guabiroba, Zé Roberto era um desses produtores de batata. Em 1987, teve um prejuízo tão grande com sua plantação, que passou a pensar em outras possibilidades de lavoura. Foi então que o cultivo de uvas surgiu como alternativa. A ideia foi posta em prática e, naquele mesmo ano, foram plantados 2.500 pés de uva niágara e bordô.

Na primeira colheita, em 1999, como não conseguiu vender sua produção como imaginava, Zé Roberto pensou em fazer vinho. Procurou o senhor Luiz Lodi, com quem obteve os conhecimentos básicos para iniciar o processo de forma artesanal. Surgia, então, o “Vinho do Zé Roberto”.

Além dos vinhos tintos seco e suave, no primeiro ano foram produzidas também cerca de 20 garrafas de jeropiga. Neste início, como a produção era totalmente artesanal, eram colocados até 150 kg de uva na banca, para que uma pessoa as pisasse por cerca de 40 minutos. Nos instantes iniciais, do primeiro caldo obtido, era feita a jeropiga. Ao todo, oito pessoas participavam do processo, entre familiares e alguns contratados para o trabalho.

Zé Roberto com Dona Laura e família



A pisa das uvas



Foi a partir da segunda colheita, em 2000, que os vinhos começaram a ser comercializados, exclusivamente na propriedade. No ano seguinte, alguns jornais de Campinas e São Paulo publicaram matérias sobre Zé Roberto e sua produção vinícola. A repercussão e conseqüente procura pelos vinhos foram tamanhas, que surgiu a ideia de prepararem e servirem refeições aos visitantes, já que Dona Laura

sempre foi uma excelente cozinheira.

Sendo assim, com prévio agendamento, os visitantes podiam saborear, além do vinho, as delícias caseiras preparadas por Dona Laura no fogão a lenha, como o leitão à pururuca, o frango caipira e outros pratos típicos da culinária mineira e local. Para ajudar na renda e atender a procura que tinham, uma parte da propriedade passou a ser usada como área para camping, chegando a receber, em uma mesma data, 87 barracas.



Diversificou a produção, em 2003, com o plantio de uva isabel. Em 2005, já eram quase 7 mil pés de uva plantados, com produção média anual de 6 a 7 mil litros. Desse total, 200 litros eram de jeropiga, que requer de 18 a 20 quilos de uva para se produzir 1 litro. A produção de 2007 atingiu 9 mil litros, todos vendidos na própria propriedade.

A imensa demanda de trabalho, incluindo o cuidado com as uvas e a produção dos vinhos, o atendimento aos visitantes, a criação de galinhas e porcos, a lavoura de café plantada em 2006, além de outros afazeres necessários já não permitia, a Zé Roberto, cuidar das uvas como era preciso para garantir uma boa produção. Sendo assim, entre 2014 e 2015, optou por comprar uvas, ao invés de cultivá-las. De 2014 a 2017, as uvas foram compradas de produtores de Andradas. Nesse período, cerca de 4 a 5 mil litros de vinho eram produzidos anualmente, além de 80 a 100 garrafas de jeropiga.

Em 2018, as uvas passaram a ser compradas no Rio Grande do Sul. Desde então, vem sendo mantida uma produção anual de 3 a 4 mil litros, sempre com o nome original: Vinho do Zé Roberto.





Em 2002, a tradição italiana mostrava-se presente, mais uma vez: três dos filhos de Tibério Rossi e Dona “Nana” – Gilson, Walter e Ana Maria – resolveram dar início a uma produção artesanal de vinho, para consumo próprio. Foi então criada a Vinícola Rossi e o vinho batizado como “Terrinca”, em homenagem à terra natal de seus avós paternos, os italianos já citados aqui: Benjamin Rossi e Zulmira Beneduzzi. Nesta foto vemos a cidade de Terrinca e, no mapa, sua localização na Itália.



Os irmãos Rossi (na foto, a partir da esquerda, Ana Maria, Walter e Gilson) aprimoraram os seus conhecimentos técnicos, após visita e contatos com os proprietários da vinícola Casa Geraldo, em Andradas, onde também adquiriram 400 kg de uvas bordô, vindas do Rio Grande do Sul, para iniciar a produção. Após 6 meses, estavam prontos os primeiros 300 litros de vinho tinto seco de mesa.

Em 2003, triplicaram a produção. Foram 1200 kg de uvas, atingindo quase 1000 litros, o que corresponde a, aproximadamente, 1300 garrafas de 750 ml. A produção crescente os incentivou a



comercializar o produto. Junto à vinícola, abriram um espaço para degustação e venda, atendendo a turistas e amigos.

A mão de obra era familiar, com atuação inclusive dos demais filhos de Tibério e Nana, suas noras, genro e netos. O processo, totalmente artesanal, começava com o desengace das uvas, esmagamento e prensagem do bagaço. A fermentação do mosto levava em torno de 3 a 4 dias.

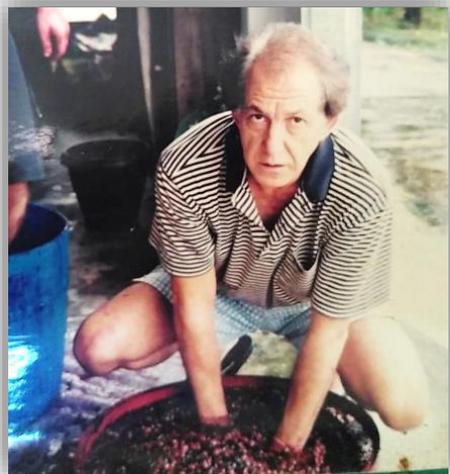


Nessa etapa, o bagaço sobe e o líquido (vinho) fica na parte inferior da dorna. Após drenar o vinho para outra dorna esterilizada, iniciava-se a decantação natural, com as partículas sólidas e resíduos naturais ainda presentes no vinho em fermentação, depositando-se no fundo da dorna.

Eram feitas trasfegas mensais, durante cerca de 6 meses, eliminando a borra no fundo das dornas. Isso consistia em transferir o vinho para outra dorna esterilizada e hermeticamente fechada, com uma válvula de alívio, por onde é eliminado o gás carbônico proveniente da fermentação,

na qual a sacarose da uva é convertida em grau alcoólico, que varia de 11 a 13°GL. Durante esse processo era feito, em laboratório específico, a análise da pureza e da acidez do vinho, para que fosse uma bebida macia, saborosa e com aroma natural do tipo da uva. Estando dentro das normas, com PH entre 4 a 6, iniciava-se a etapa de engarrafamento, ou seja, o envase.

A produção aconteceu até 2007, totalizando 7.000 garrafas de vinho tinto seco e suave de mesa, com uva bordô. Parte desse montante foi comercializada



pela Vinícola Rossi, nos eventos em que esteve presente, como o Arraiá do Zé Bagunça (2006 e 2007), Crochemalhas – Inconfidentes (2005, 2006 e 2007) e Festa Italiana – Monte Sião (2006).



Foram produzidos também 1.000 litros de vinho tinto seco fino, com uva Tannat, vinda do Uruguai. Após ficar armazenado em tonéis de carvalho por 10 meses, com trasfegas mensais, o resultado foi um vinho fino, com sabor amadeirado, de excelente qualidade, mas destinado somente para o consumo familiar.

Os irmãos Rossi deram uma valiosa contribuição à história da produção de vinho em Bueno Brandão. Em 2009, a Vinícola Rossi encerrou suas atividades mas, antes disso, outro produtor já começou um novo capítulo nessa história: “Fidêncio”.



Muitos dos atuais bairros rurais de Bueno Brandão são chamados pelos sobrenomes das famílias pioneiras, que neles se estabeleceram. Neste mapa, que mostra apenas uma parte do município, em amarelo, há vários bairros que são exemplo disso, como Fidêncios, Nunes, Coutinho, Rodrigues.

O sobrenome dos antepassados de Benedito Donizete Domingues tornou-se o nome do bairro Fidêncios, assinalado no mapa, por ser o cenário da próxima história. Aqui está ela:

Por conta de seu avô materno, chamado José Fidêncio, Benedito ficou conhecido como “Dito Fidêncio” ou, simplesmente, “Fidêncio”. Em sua propriedade, o Sítio Asa Branca, além da lavoura de café, a família possuía uma pequena malharia.

Em 2006, a EPAMIG – Empresa Agropecuária de Minas Gerais – e a EMATER-MG – Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais, em uma parceria com a Prefeitura Municipal



de Bueno Brandão, iniciaram um programa de diversificação agrícola no município, com destaque para a fruticultura, uma vez que a economia local, até então, concentrava demasiadamente sua atenção no cultivo de batata e café.

Querendo diversificar o trabalho, Fidêncio foi um dos proprietários rurais que aderiu ao programa, iniciando, no ano seguinte, o plantio de amoras. A colheita inicial superou suas expectativas, tanto que não houve mercado para escoamento rápido da produção, levando-o a optar por fazer vinho com a fruta. Foram produzidos, 200 litros de vinho de amora. A novidade agradou pelo sabor e qualidade, logo surgindo uma encomenda para a produção de 1000 litros de vinho de amora. A tradição de se produzir vinhos seguia adiante em Bueno Brandão.



Nascia, então a vinícola Uva e Vinho Fidêncio. Mas isso é só começo dessa história. Consciente do potencial econômico e turístico de sua iniciativa, Fidêncio resolveu aproveitar ainda melhor os quatro hectares do Sítio Asa Branca plantando outras frutas como jabuticaba, framboesa, pitaya, figo, pêssigo e uva, além da cana de açúcar. Sua meta era produzir, com qualidade, vinhos, licores e cachaça artesanais.



Nesta foto, foto, a partir da esquerda: Fidêncio, a esposa Nídia, o filho Daniel e a nora Graciele, todos participando, de alguma forma, do negócio da família. Atualmente, na propriedade, além da uva Bordô, ele tem Niágara branca, rosada e Jacquez. O tipo Isabel é usado para suco, brandy e para o comércio da fruta in natura, com as variedades Vitória, Núbia e Isis.

Entre uva, amora e framboesa, são cerca de 7.000 pés, com produção anual média de 15.000



litros de vinho. Além dos vinhos tinto, rosê, branco, da Jeropiga e do suco de uva integral, no Sítio Asa Branca são produzidas geleias, uma variedade de licores (café, uvaia, jabuticaba, pitaya e pimenta, entre outros), cachaças amadeiradas e saborizadas (mel, limão, gengibre, cravo, canela e banana, por exemplo) e várias outras bebidas como Hidromel, Roxo Forte, Whisky Mineiro, Campari Mineiro e

Grapa (bebida alcoólica de origem italiana que, tradicionalmente, é feita a partir de bagaço, um subproduto do processo de vinificação). Enfim, são receitas desenvolvidas por Fidêncio, que continua pesquisando e testando novas possibilidades para aprimorar seus produtos, através da leitura de livros sobre o assunto e do aprendizado com os acertos e erros.

O processo de produção começa com a colheita e são feitos dois tipos de vinho, um do verão e um do



inverno. No caso do vinho de inverno, a poda das uvas Jacquez e Bordô é feita no final de janeiro. Em junho começa a colheita. Segundo Fidêncio, a condição climática nesse período do ano deixa o vinho mais “encorpado”.

A colheita é feita durante o dia, com mão de obra familiar. As uvas são colocadas em caixas de 30 quilos, chegando a um total de 600 caixas por ano, em média.

Após lavadas, as uvas são separadas dos cachos e esmagadas, obtendo-se o mosto, que segue para a fermentação.

No caso do vinho de amora, um dos atrativos da vinícola, o processo é semelhante ao de outros vinhos, porém a poda é feita em junho e a colheita acontece nos últimos meses do ano.



Em 2020, foram colhidas 5 toneladas da fruta, parte vendida e parte para a fabricação de bebidas.



A poda e colheita da framboesa é feita no mesmo período das amoras e da fruta é feito licor, além de comercializada in natura. Nas plantações de uva, amora e framboesa, Fidêncio faz questão de utilizar apenas adubo biológico. A vinícola oferece, ao visitante, a possibilidade de conhecer as plantações, degustar todas as bebidas e ainda tem, em seu cardápio, alguns petiscos.

O café produzido na propriedade – média de 40 sacas anuais – também é ingrediente para algumas bebidas, como licor. Segundo o proprietário, o licor de café é um dos mais apreciados pelos visitantes. Outro ingrediente produzido lá mesmo é o mel. Com 30 colméias, a produção anual de mel é de 1.500 quilos.

A vinícola fica a 12 km da área urbana. Esta distância é a mesma, tanto pela Estrada do Cristo como pela que liga Bueno Brandão a Monte Sião, passando pelo bairro Rodrigues.





O pai, Antônio Luiz de Andrade, adquiriu as terras na década de 1980 e nelas iniciou sua lavoura de café, juntamente com sua esposa, Andrelina Braz Muniz de Andrade.

A mais nova vinícola de Bueno Brandão, Colinas da Mantiqueira, também fica na área rural do município, distante apenas 4 km da área urbana, no bairro Posses, localizado entre os bairros Furnas e Nunes. Da propriedade da família Andrade, avista-se o belo Vale das Furnas.



Nesta foto da família, a partir da esquerda estão o casal Andreлина e Antônio, com os três filhos - Tatiane, Leandro e Alessandro.

Os filhos, já adultos, têm ajudado a aprimorar a produção. Um deles, Alessandro Luiz de Andrade, principal companheiro de seu pai na lida, aos poucos vem assumindo a direção da propriedade. O trabalho tem mostrado resultado: o café Colinas da Mantiqueira está muito bem classificado entre os cafés da região.

A produção se diversificou com o plantio de frutíferas como abacate, pitaya e atemóia (foto ao lado). Em 2014, como complemento para a renda familiar, surgiu o interesse pelo cultivo de uvas e, naquele mesmo ano, foi feito o plantio das espécies Bordô, Niágara rosada e Niágara branca.

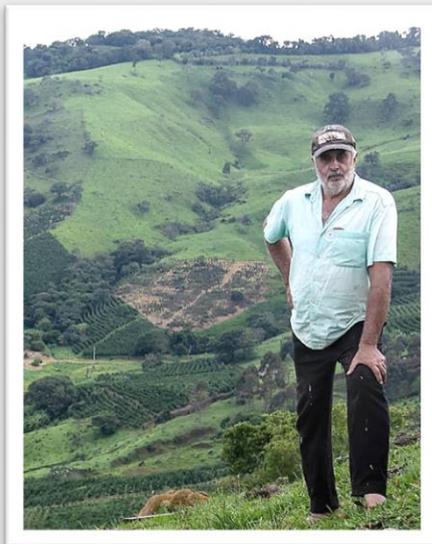


Embora com produção em pequena e média escala, na época de colheita, sobretudo do café e das uvas, o senhor Antônio e seu filho contam com a ajuda de outros trabalhadores.

Foi o senhor Antônio quem teve a ideia de produzir vinho. O filho Alessandro, que a princípio relutou, acabou se convencendo, diante dos vários fatores que favoreciam o investimento, entre eles a

localização privilegiada da propriedade, incluindo sua altitude, qualidade da terra e beleza natural, potencialmente atrativa para estar condizente com o atual desenvolvimento turístico local.

O nome da vinícola, Colinas da Mantiqueira, foi ideia de seu irmão, Leandro Andrade, que sempre participa na escolha dos nomes e elaboração dos rótulos.



O processo de produção começa na colheita, entre dezembro e janeiro. Após colhidas, as uvas são lavadas e separadas dos cachos, para então serem esmagadas. Dessa forma, obtém-se um líquido grosso, chamado mosto. Para fermentá-lo, são adicionadas as leveduras. Após 4 a 5 dias de fermentação em temperatura ambiente, separa-se o bagaço da parte líquida, a qual é levada para os tanques, para que o processo de fermentação continue.



O líquido fica cerca de 30 dias em cada tanque, sendo feitas duas ou três trasfegas. A trasfega é o ato de translocar, ou seja, passar o vinho de um recipiente para outro, a fim de separá-lo das precipitações ao término da fermentação. Esse sedimento, resultante da decantação por ação da gravidade, é chamado de borra. Esse processo dura cerca de 4 meses. Entre agosto e setembro, começa o envase do líquido, que é o vinho pronto.

Após envasadas e receberem o rótulo, as garrafas estão prontas para serem comercializadas.

Como diz Tatiane Andrade, filha mais nova, “o caminho da lavoura até a garrafa é um trabalho árduo, mas a recompensa vale a pena”. A produção anual média é de 1.500 garrafas das variedades tinto, rosê e branco, todos nas opções suave e seco, além do espumante demi-sec e da jeropiga. O plantio de outras espécies de uva está nos planos de Alessandro, que pretende implantar na propriedade as uvas Chardonnay e Pinot Noir, entre outras.

A Vinícola Colinas da Mantiqueira é aberta à visitação, com degustação e comercialização de seus produtos de quinta-feira a domingo, das 9h às 18h00.



**CONTATO DAS VINÍCOLAS**

(ordem alfabética)

**Vinícola Colinas da Mantiqueira: (35) 99715-1269**

**(35) 99770-5955**

**Vinícola do Zé Roberto: (35) 99940-0852**

**Uva e Vinho Fidêncio: (35) 99917-9658**



A still life photograph of wine bottles and a glass on a wooden surface. In the foreground, a dark wine bottle stands next to a snifter glass filled with red wine. To the left, another bottle is partially visible, and a cork lies on the surface. The background is a blurred view of a vineyard through a brick archway.

Os vinhos feitos em Bueno Brandão estão inventariados como patrimônio cultural imaterial do município.

Que essa tradição vinícola continue a nos proporcionar bons sabores e boas histórias, conectando-nos um aos outros, promovendo novas experiências e mantendo nossos laços ancestrais.

Fazer uma pausa para tomar um vinho, seja apenas você ou em companhia de pessoas queridas, nos reconecta com o encanto da vida e com nós mesmos.

Tim-tim!

## BIBLIOGRAFIA

Para a elaboração desse conteúdo, foi imprescindível a colaboração dos atuais produtores de vinho em Bueno Brandão, daqueles que já produziram a bebida no passado e dos descendentes de antigos produtores.

Nosso agradecimento a todos.

Também foram importantes fontes bibliográficas, o livro Campo Místico – A Saga de Bueno Brandão, de Simonides Loddi, o Inventário de Proteção do Patrimônio Cultural de Bueno Brandão, elaborado em parceria com o Departamento de Cultura, Conselho de Patrimônio Cultural e AME Cultura (anos 2020/exercício 2022 e 2021/exercício 2023), o antigo “O Jornal de Bueno Brandão”, o aplicativo Google Maps e o portal on-line da Biblioteca Nacional: <http://bndigital.bn.br/hemeroteca-digital/>.

Sabemos que houve outros produtores no município e agradecemos se as famílias nos enviarem as informações, para que possamos ter um histórico cada vez mais completo. Os contatos da Secretaria de Cultura estão na última página.





A maravilhosa miscigenação brasileira, representada principalmente pelos indígenas, africanos, europeus e asiáticos, promoveu nossa diversidade étnica e uma grande riqueza cultural, com diferentes costumes, pratos típicos e inúmeras manifestações culturais, entre vários outros aspectos. Os maiores contingentes de imigrantes europeus vieram de Portugal, Espanha, Itália e Alemanha.

Nas terras de Campo Mystico, foram os italianos e portugueses que iniciaram o cultivo de uvas e a produção de vinho. Se os nativos, até então, não conheciam a bebida, devem a esses imigrantes, o prazer de poder degustá-la.

O tempo patrimoniou essa tradição iniciada no século XIX, os descendentes a mantiveram no século XX e os novos empreendedores permitem que ela siga adiante neste século XXI.

# Bueno Brandão tem história

No período colonial, para incentivar a exploração econômica do território, eram distribuídas terras aos desbravadores que as tornassem produtivas. No atual município de Bueno Brandão, a Fazenda do Ribeirão das Antas era uma dessas propriedades, através das quais as terras foram ocupadas por portugueses, bandeirantes, aventureiros paulistas, seus descendentes e agregados, numa mistura étnica entre índios, africanos e brancos. Os sobrenomes das famílias eram usados para identificar o local onde viviam, originando os nomes de vários dos bairros rurais hoje existentes, como Cardoso, Rodrigues e Sertão dos MORAIS, por exemplo.

Patrício José Joaquim de Miranda foi um dos portugueses que vieram para essas terras, trazendo consigo uma imagem do Senhor Bom Jesus. Estabeleceu-se próximo a uma laje de pedra cercada de mata, com temperaturas geralmente baixas. Por isso, a imagem ficou conhecida como Senhor Bom Jesus da Pedra Fria, hoje o padroeiro católico da cidade. A primeira capela em seu louvor foi construída entre 1820 e 1822, onde hoje fica a Praça Virgílio de Melo Franco, em terreno doado pelo Sr. Patrício, juntamente com outros proprietários da Fazenda do Ribeirão das Antas.

Em 1850, elevado à categoria de distrito, o povoado passou a se chamar Campo Mystico, que foi como o frei Eugênio Maria de Gênova, durante missão religiosa, se referiu ao lugar, encantando-se com sua beleza. Em 1938, ao obter sua emancipação político-administrativa, Campo Mystico tornou-se o município de Bueno Brandão, nome indicado pelo então governador, Benedito Valadares.





**CASARÃO VILLA RAMALHO**  
Sede da Secretaria de Cultura  
da Prefeitura de Bueno Brandão

Rua Coronel Ramalho, 127 – Centro  
Bueno Brandão – MG  
CEP 37578-000

(35) 3463-1385 / 99714-0559  
[cultura@buenobrandao.mg.gov.br](mailto:cultura@buenobrandao.mg.gov.br)