



edição 257  
**junho 22**  
distribuição  
gratuita

www.  
revistaviverbrasil.  
com.br

# HORA DA DECISÃO

*Com produção artesanal  
e de qualidade,  
cachaça mineira  
enfrenta o dilema da  
profissionalização  
para crescer*



— José Lúcio Ferreira:  
pequenos e médios  
produtores perdem  
oportunidades de negócios

FOTO: JULIANA ELLISER / AGENCIA J7

# ViverBrasil

ENTREVISTA **MARGARIDA SALOMÃO, PREFEITA DE JF: "VIVEMOS UMA GRANDE CRISE DE REPRESENTAÇÃO POLÍTICA"**

ARTIGO PCO **PAÍS NECESSITA É DE POLÍTICA ECONÔMICA SÉRIA**

# EDITORIAL

## ENTRE A TRADIÇÃO E O CRESCIMENTO

GUSTAVO CESAR OLIVEIRA  
gco@vbcomunicacao.com.br

A produção artesanal da cachaça mineira garantiu a fama e a qualidade da bebida, tanto que a produção de alambique virou Patrimônio Histórico e Cultural de Minas. Mas, num momento em que a cachaça marca presença na pauta de exportações brasileiras, o Estado fica para trás: tem o maior número de produtores, mas é apenas o quinto no *ranking* de vendas para o exterior. Muitas oportunidades de negócio estão sendo perdidas com a informalidade do mercado e é hora de repensar onde queremos estar. Enquanto isso, o agronegócio cresce a passos firmes no país, com papel relevante na superação da pandemia, mesmo com os desafios da falta de fertilizantes imposta pela guerra entre Rússia e Ucrânia. São palavras do ministro da Agricultura, o mineiro Marcos Montes, que foi o convidado do Conexão Empresarial de junho. Ele tem viajado para mostrar a força do campo brasileiro e tenta vencer as críticas quanto à sustentabilidade da produção. Nesta edição, trazemos também entrevista com a prefeita de Juiz de Fora, Margarida Salomão, que superou divergências e hoje é unanimidade na cidade. Confira e até a próxima!

**DIRETOR-GERAL**  
Paulo Cesar de Oliveira

**DIRETOR**  
Gustavo Cesar Oliveira

**Edição, coordenação e produção**  
Feito por ME

**Redação**  
Eliane Hardy

**Repórteres colaboradores**  
Flávio Penna  
Sueli Cotta

**Projeto gráfico**  
Greco Design  
**Editoração**  
Agência Hopo

**Articelistas**  
Eduardo Fernandez  
Hermógenes Ladeira  
José Martins de Godoy  
Paulo Paiva  
Wagner Gomes

**Fotografia**  
Agência i7

**Analista comercial**  
Sumaya Mayrink



**Departamento comercial MG**  
**(31) 98473-0154**  
comercial@  
revistaviverbrasil.com.br  
redacao@  
revistaviverbrasil.com.br

**Viver Brasil é uma publicação da VB Editora e Comunicação Ltda.**  
Avenida Raja Gabaglia,  
2000, sala 926, Torre 1  
Ed. Parque Avenida  
Estoril / Belo Horizonte  
MG- CEP: 30.494-170  
(31) 2526-7698 e 98418-5330

## SUMÁRIO

### COLUNAS

- 4 Coluna do PCO
- 6 Entre Aspas
- 38 Franquear
- 39 Tempo de Inovação
- 54 Viver Gourmet
- 73 Perspectiva Psi
- 84 Viver Turismo
- 90 Zoom
- 92 Face Time

### ARTICULISTAS

- 12 Paulo Cesar de Oliveira
- 18 Paulo Paiva
- 24 Wagner Gomes
- 26 Eduardo Fernandez
- 36 José Martins de Godoy
- 53 Gilda Vaz
- 106 Hermógenes Ladeira

### SEÇÕES

- 8 Entrevista
- 14 Conexão Empresarial
- 20 Edição Especial
- 28 Especial Capa
- 40 Balanço
- 44 Bem-Estar
- 50 Golpes
- 57 Bar
- 58 Entretenimento
- 62 Vitivinicultuta
- 56 Perfil
- 68 Negócios
- 70 Hotelaria
- 74 Aviação
- 76 Viver Viagem
- 78 Artes Visuais
- 94 Eventos

# VINHO MINEIRO NO DÃO



*Grupo de amigos de BH investe em vinícola na região portuguesa, com perspectiva de produzir de 70 a 80 mil garrafas por ano*



FOTOS \ DIVULGAÇÃO

**Vinhedo em meio às ruínas do século 14 na região do Dão: vinho pronto em dois anos**

Amantes e experts de vinhos, a passeio em Portugal, poderão em breve encontrar um Roteiro do Vinho do Dão e nele uma atração especial, uma vinícola recém-adquirida por um grupo de mineiros apaixonados pelo “néctar dos deuses”. Oliveira do Conde, cidade fundada em 1208, produtora de vinhos e azeite há

séculos, na região do Dão, é o endereço escolhido pelos empreendedores das alterosas. “Sonho meu e de meus amigos de Belo Horizonte”, conta o empresário Otacílio Soares da Silva, talvez o único que não nasceu em Minas Gerais, dentre os investidores. Ele é teresinense, mas podemos considerá-lo da terrinha, pois veio para BH



**A vinícola e Adriana e Otacilio Soares: riqueza cultural**

com um ano de idade.

Estudiosos e conhecedores do tema, o grupo empreendedor chegou a avaliar vinícolas na Toscana (Itália), Bordeaux e Borgonha, ambos na França. “Mas percebemos que a região do Dão daria melhor retorno com vinhos no estilo da Borgonha”. Quando adquiriram a propriedade, que já produzia vinhos há mais de 200 anos, localizada ao lado da serra da Estrela, famosa pela produção de queijos, e em frente à serra do Açor, veio a inspiração para o nome da propriedade e do vinho: Domínio do Açor. Para quem não sabe, açor é uma ave de rapina das regiões de clima temperado do Hemisfério Norte.

Agora é plantar e colher os frutos do investimento. “Compramos os mais modernos equipamentos para vinificação. Possuímos a touriga nacional (uva tinta), encruzado, para a produção dos vinhos brancos e mais de 20 castas distintas de uvas, vinificadas em separado, vinha celta, vinha romana”, descreve Otacilio Soares.

Dois enólogos foram contratados pelos mineiros. Ambos moraram na Nova Zelândia, França e Itália, sendo, portanto, conhecedores dos vinhos do novo e velho mundo. “O *sommelier*



Guilherme Corrêa, que também é mineiro e reconhecidamente um dos melhores do mundo, está com a gente”, orgulha-se.

Não se pode deixar de descrever a riqueza cultural que guarda todo o Domínio do Açor, ditas nas próprias palavras de Soares: “Temos ali um caminho romano e uma fonte de 2 mil anos, um bosque de carvalho com área em que os celtas faziam



**Vinicola conta com mais de 20 castas distintas, além de bosque e caminho romano**

rituais e a ruína de um hotel (paço) do século 14”.

O grupo mineiro, paciente e orgulhoso da aquisição que fez, montou uma distribuidora. O vinho tinto virá em quatro anos e o branco, em dois. A perspectiva é de que a produção atinja de 70 mil a 80 mil garrafas por ano.

Domínio do Açor tem tudo para ser um paraíso dos bons vinhos. Não só. Oliveira do Conde, como já diz o próprio nome, é região de oliveiras também e já existe o azeite Lunar e Solar, da marca, com produção restrita e qualidade.

Enquanto a produção própria não chega ao mercado consumidor dos paladares exigentes, fazem sucesso entre os brasileiros que visitam Portugal os vinhos do Templo Wine, distribuidora do Otacílio Soares. “Montamos o kit ao gosto do cliente”, assinala. Entre as seleções, está o Menin Estates, do empresário Rubens Menin.

Além da distribuidora de vinhos e a vinícola, Otacílio Soares é conhecido por seu amplo conhecimento no mercado financeiro. Ele tem 56 anos, 16 deles morando fora do Brasil, sendo três anos em Portugal. Casado com a mineira Adriana com quem tem o filho Bruno, de 16 anos, o investidor é formado em Economia pela PUC-MG e possui

MBA na Fundação Getúlio Vargas (FGV).

“Sempre trabalhei na área financeira, desde os 15 anos, corretora de valores, corretora de commodities, depois no Banco Crédit Commercial de France (CCF), onde fui responsável por vários setores. Quando o CCF foi comprado pelo HSBC, fui transferido para o Private HSBC em Genebra, em 2007. Quando o HSBC foi comprado pelo Bradesco, no Brasil, trabalhei com o Henrique Meirelles (ex-ministro da Fazenda) em uma *family office* (empresa especializada em gestão de patrimônio familiar)”, relata Soares.

Quando o ex-ministro quis retornar para a política, Otacílio Soares participou da equipe do projeto de internacionalização das operações da XP Investimentos na Suíça, Inglaterra e Portugal. “Na pandemia, a direção da XP optou por atuar de forma remota”. Assim, o empresário passou a presidir o conselho consultivo da Sartus, empresa global de investimentos. E também atua nas áreas de reflorestamento, genética bovina e serviços de residência sênior. “Meu negócio é minimizar risco, administrando para que gere o melhor resultado”, enfatiza o especialista em finanças. <sup>10</sup>