

Fernando Pimentel visita vinícola da Epamig que desenvolveu técnica premiada internacionalmente

Ter 13 junho

O governador [Fernando Pimentel](#) visitou nesta terça-feira (13/6) a vinícola experimental da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), em Caldas, no Território Sul. Graças a uma tecnologia desenvolvida no local, vinhos finos produzidos em propriedades mineiras e paulistas foram premiados em competições internacionais.

Pimentel conversou com produtores e pesquisadores e enalteceu o trabalho desenvolvido na localidade. “Essa técnica desenvolvida aqui está possibilitando Minas Gerais e outros estados a produzir vinhos de grande qualidade, inclusive já premiados internacionalmente. Um trabalho muito positivo da Epamig e do [Governo do Estado](#), apoiando os viticultores e produzindo vinhos e espumantes aqui em Minas Gerais, de qualidade excepcional. Esse é um trabalho que merece ser conhecido por todos os mineiros e mineiras”, afirmou.

A técnica mencionada pelo governador é a da dupla poda, desenvolvida pelo pesquisador Murilo de Albuquerque Regina, da Epamig, e que tem sido aplicada por mais de 20 produtores de vinho em Minas Gerais, São Paulo, Rio de Janeiro, Goiás e Bahia.

“A técnica da dupla poda foi desenvolvida pela Epamig com o intuito de desviar o ciclo de produção e colheita da videira do verão para o inverno, de forma que todo o processo de amadurecimento e colheita da uva ocorra com condição de seca, com dias ensolarados e noites frias, o que é indispensável para uma melhor qualidade do vinho. Nós temos um clima ideal para produzirmos vinhos de qualidade, mas essa produção estava sendo feita na época errada com relação ao ciclo da videira. A dupla poda permite colocar o ciclo de amadurecimento e colheita da videira na época de clima favorável”, explicou Murilo.

O resultado da aplicação dessa nova técnica é a melhoria da qualidade do produto, como ressalta a enóloga da Epamig, Isabela Peregrino. “A principal característica para termos um vinho de qualidade é que a uva seja de qualidade. A dupla poda permite essa melhoria das características da uva, porque a gente colhe as uvas no período da seca, então tem bastante açúcar, acidez e maturação plena, características que trazem qualidade grande ímpar ao vinho”, afirmou.

Vinhos premiados

A iniciativa de se produzir vinhos finos na Mantiqueira surgiu como alternativa para diversificação de renda em regiões tradicionalmente cafeeiras. Recentemente, três marcas de vinhos produzidos com a tecnologia da Epamig foram premiadas em conceituados eventos de enologia.

O vinho “Maria Maria Bel Sauvignon Blanc 2015” foi vencedor da categoria bronze do Decanter

World Wine Awards 2017, em Londres. A uva é plantada na Fazenda Capetinga, em Três Pontas, e processada na vinícola Experimental da Epamig, em Caldas. Os vinhos da vinícola Guaspari - Vista do Chá, Vista da Serra, Vale da Pedra, Vista do Bosque - produzidos em Espírito Santo do Pinhal (São Paulo), também foram premiados. O Syrah Speciale Casa Verrone, também processado pela Epamig, foi eleito o melhor da categoria Tinto Nacional na Expovinis 2017, em São Paulo.

Histórico

O Campo Experimental de Caldas foi inaugurado em 1936 pelo então Presidente da República, Getúlio Vargas. A unidade experimental, que pertencia ao Ministério da Agricultura, foi um dos primeiros centros de pesquisa especializados em uva e vinho no país. Na década de 1930, a região abrigava milhares de hectares de videira e centenas de adegas, responsáveis em grande parte pelo abastecimento de vinhos da região Sudeste.

Quatro décadas mais tarde, a estação foi incorporada à Epamig, que desenvolve atividades de pesquisa no local. Com infraestrutura que conta com áreas experimentais de manejo e produção de mudas, modernos laboratórios de biotecnologia vegetal e de avaliação de qualidade da uva e do vinho, além da única adega enológica experimental da região Sudeste do Brasil, o Centro Experimental de Caldas é um dos principais responsáveis por fazer Minas Gerais deixar uma condição inexpressiva na produção de vinhos finos para um cenário onde já se cultivam mais de 120 mil pés de videira e que continua em plena expansão.