

Tecnologia da Epamig possibilita produzir vinhos finos no Cerrado brasileiro

Ter 07 abril

O Cerrado brasileiro é o segundo maior bioma do país e ocupa cerca de dois milhões de quilômetros quadrados em dez estados e no Distrito Federal. Território do agronegócio brasileiro de exportação, no Cerrado crescem 60% dos grãos de soja e milho. Mas a região também é adequada para a plantação de uvas para produção de vinho.

De acordo com a enóloga da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), Isabela Peregrino, o ambiente do Cerrado é propício para uvas devido a características do solo arenoso e com boa drenagem, do clima e da amplitude térmica entre dia e noite. A produção de vinhos comuns no bioma, conhecidos como "vinhos de mesa", existe desde os anos 1980, principalmente em Goiás. Porém, a introdução do método da "dupla poda", técnica desenvolvida por Murilo Albuquerque, da Epamig, proporcionou a plantação e a colheita de uvas no local que dão origem a vinhos finos.

O destaque fica com a uva Syrah, variedade que mais se adequou à técnica ao longo de quase 20 anos de pesquisa. Só em 2006, a Epamig já havia produzido dez mil garrafas de vinho tinto Syrah no município de João Pinheiro (MG), no Vale do Paracatu. A dupla poda é o método adotado para produzir uma uva que, em condições naturais, não apresentaria a qualidade necessária para elaboração vinhos finos em determinadas regiões do Brasil. A tecnologia consiste na inversão do ciclo produtivo da videira, que altera para o inverno o período de colheita das uvas viníferas.

Isabela Peregrino explica que a videira recebe duas podas anuais e a colheita das uvas ocorre apenas no inverno. Segundo a pesquisadora, os primeiros projetos de vinhedos com

utilização da dupla poda no Cerrado foram implantados em 2003 nos municípios de João Pinheiro (MG) e Pirapora (MG). Em seguida, a técnica foi adotada também por produtores de Goiás. Hoje, segundo ela, existem projetos que utilizam a dupla poda em vários municípios do Triângulo Mineiro, na região do Cerrado, como Patrocínio, Cruzeiro da Fortaleza, Patos de Minas, Araxá e Sacramento.

Syrah Bambini

Um dos vinhos que vem do Cerrado brasileiro é o Syrah Bambini, da Fazenda Fortaleza, no município mineiro de Cruzeiro da Fortaleza, no Alto Paranaíba. O produto é vinificado no Campo Experimental da Epamig em Caldas, no Sul de Minas. O dono da vinícola, Flávio Bambini, conta que foi assessorado por especialistas para a implantação do vinhedo com base nas características do solo e do clima da região. "Vimos a possibilidade de usar a tecnologia da dupla poda, da Epamig, que permite que a maturação da uva ocorra no outono e inverno, e não no verão. Isso deixa a uva mais madura para a vinificação", detalha.

O trabalho do vinicultor faz parte do projeto "Vinhos do Cerrado", uma iniciativa de produtores de café para implantar a vitivinicultura na região, que conta com assistência de universidades,

empresas públicas, como Epamig, [Emater-MG](#), da Embrapa e da estrutura de Governo de Minas Gerais.