

Epamig avalia elaboração de espumantes de uva Bordô

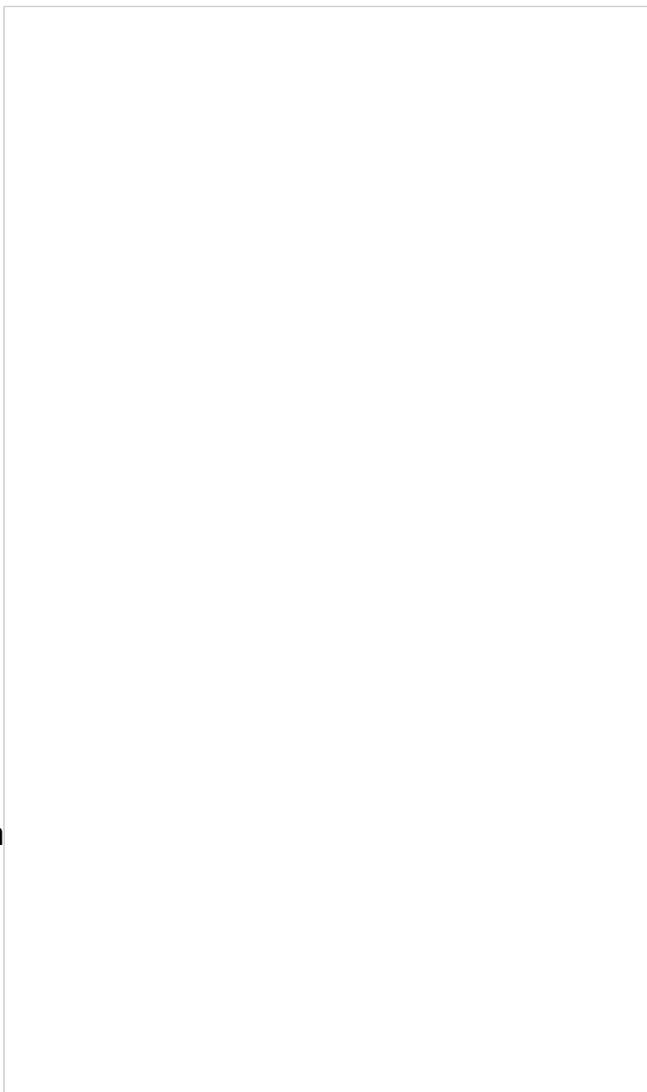
Qui 03 agosto

A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), desenvolveu, de forma experimental, um espumante rosé utilizando uvas Bordô, mais conhecidas como Folha de Figo, no estado de Minas Gerais. “Finalizamos este espumante após 36 meses de autólise. E promovemos degustações entre colegas, com participantes da 56ª Festa da Vinho em Andradas e com produtores de uvas americanas que já são atendidos pela Epamig, com alto índice de aceitação”, conta a enóloga Angélica Bender.

O sucesso inicial da bebida fez com que a equipe, composta pelos pesquisadores Lucas Bueno do Amaral, Naíssa Prévêde Bernardo, Claudia Rita de Souza, Renata Vieira da Mota, Francisco Mickael Câmara e Angélica Bender, incluísse o estudo da viabilidade da produção no “Projeto de Inovação do Setor Vitivinícola da Região Sul de Minas Gerais”, que visa atender as demandas de pequenos produtores de uvas americanas (*Vitis labrusca* e *Vitis bourquina*).

O objetivo é avaliar a produção da bebida como uma nova opção para vitivinicultores e consumidores. “Acreditamos que esse espumante possa agregar valor à produção e alcançar um preço de mercado maior que o do vinho Bordô tradicional. Na próxima safra, que acontece entre dezembro de 2023 e janeiro de 2024, pretendemos elaborar novamente o espumante, empregando três diferentes sistemas de produção”, afirma Angélica Bender.

Os três métodos que serão avaliados são o Charmat, em que a segunda fermentação acontece em tanques autoclaves, o método tradicional, no qual a segunda fermentação acontece em garrafas, e o



ancestral, onde o vinho é engarrafado ainda em

Angélica Bender / Divulgação

fermentação. “Esse método, em que a fermentação é concluída na garrafa e o gás aprisionado, é o que presumimos ser o mais viável para os produtores familiares”, diz Angélica, acrescentando que a pesquisa busca acelerar o tempo de produção do espumante. “Acreditamos que daqui a um ano já teremos mais resultados”.

Além da inovação e da agregação de valor, a produção de espumantes de uvas Bordô pode ser uma alternativa para melhor aproveitamento das uvas em anos em que a maturação é prejudicada pelas condições climáticas desfavoráveis. “O Sul de Minas é uma região com altos índices de chuva no período da colheita das uvas. Para a produção de espumante, a colheita ocorre antes da maturação completa, com menores teores de açúcares e acidez mais elevada, ao contrário do que é necessário para a produção do vinho tranquilo e do suco de uva. Estamos elaborando um projeto que terá como foco a avaliação dessa alternativa”, explica a enóloga.

Primeiras impressões

Os produtores atendidos pelo “projeto de Inovação do Setor Vitivinícola da Região Sul de Minas Gerais” tiveram a oportunidade de experimentar o espumante de vinho Bordô, durante um Curso sobre Poda, realizado no Campo Experimental da Epamig em Caldas, no dia 27/7. “Houve muita aceitação e até procura para compra”, comenta Angélica Bender, que complementa. “Tivemos um grande sucesso na apresentação do produto para o público em geral durante a 56ª Festa do Vinho em Andradas, com quase 100% de aceitação (respostas gostei e gostei muitíssimo). A maioria dos participantes destacou que a bebida é muito aromática e refrescante”.