

Epamig vai produzir vinhos Syrah Gran Reserva

Qua 09 fevereiro

A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) vai produzir vinhos Syrah da categoria Gran Reserva, linha inédita de produtos. A decisão foi tomada após a equipe do Campo Experimental de Caldas, no Sul do estado, constatar que a safra de uvas colhida em agosto de 2021 possuía características e qualidades superiores para originar vinhos mais elaborados.

De acordo com a legislação brasileira, para ser enquadrado na categoria Gran Reserva o vinho precisa envelhecer por pelo menos 18 meses. Nesse período, é obrigatória a utilização de recipientes de madeira por, no mínimo, seis meses antes de engarrafar e comercializar a bebida. Em grande parte das vinícolas brasileiras, os vinhos Gran Reserva são deixados por cerca de 12 meses em barricas de madeira.

Gran Reserva

Essa é a primeira vez que a Epamig vai lançar um vinho Gran Reserva no promissor mercado mineiro. Segundo o enólogo da empresa, Lucas Amaral, a colheita de 2021 no vinhedo institucional bateu a marca de 3,7 mil quilos de uva, com destaque para os excelentes índices de açúcares, acidez, pH e polifenóis.

O enólogo, responsável pela elaboração da bebida, destaca que a empresa de pesquisa adquiriu barricas fabricadas com carvalho francês para armazenar o vinho. Por se tratar de um alimento que ficará em contato com a madeira por um longo período, Lucas Amaral enfatiza que o produto final será mais encorpado.

Lucas Amaral / Epamig

“Na vinificação, optamos por fazer um vinho mais pesado, para que ele fique mais arredondado mediante o contato com a barrica e, depois de engarrafado, suporte mais tempo nas adegas dos consumidores. Então, além de produzir um Gran Reserva, vamos lançar no mercado um vinho com maior potencial de guarda”, explica.

Para o pesquisador da Epamig, Francisco Câmara, as diferenças que o consumidor sente no paladar ao degustar um vinho Gran Reserva, envelhecido por meses em barricas de madeira, estão

nos aspectos fenólicos, nos taninos e, sobretudo, nos aromas e no próprio sabor. A expectativa do pesquisador é a de que o novo produto agrade os paladares dos enófilos mais rigorosos.

“As expectativas são as melhores possíveis. Tivemos a melhor safra da história da empresa em números e em qualidade. Colhemos as uvas Syrah com taninos redondos, açúcares em torno de 24° brix, ótima acidez. Esperamos que, ao juntar o aporte natural de taninos da uva Syrah com os elevados teores de álcool e acidez provenientes da última safra, tenhamos um vinho espetacular”, pondera Francisco Câmara.

Comercialização

O produto estará disponível para comercialização no próximo ano. Feitos no Campo Experimental de Caldas, os vinhos Syrah da Epamig são produzidos com uvas plantadas em regime de dupla poda no município de São Sebastião do Paraíso, também no Sul do estado. A empresa é uma vinculada à [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais \(Seapa\)](#).