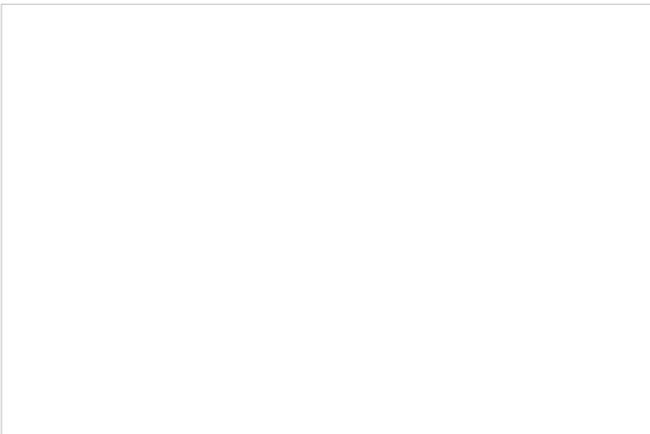


Nova safra do Syrah Epamig atinge classificação de “vinho nobre” e apresenta rótulo inédito

Seg 26 setembro

O vinho de inverno Syrah produzido pela vinícola institucional da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), localizada no Campo Experimental de Caldas (MG), alcançou a categoria de “nobre”. O produto, que em safras anteriores era classificado como “vinho fino”, vai apresentar novo rótulo contendo histórico e informações técnicas sobre pesquisa em vitivinicultura.



O enólogo da Epamig e responsável pela elaboração do vinho, Lucas Amaral, explica que a classificação “nobre”, alcançada pela nova safra, está relacionada ao teor alcoólico do vinho e é determinada por características específicas do cultivo.

“As uvas que colhemos em agosto do ano passado vieram tão boas que alcançamos uma taxa de 14,5% de álcool, isso porque elas conseguiram

Erasmoo Pereira

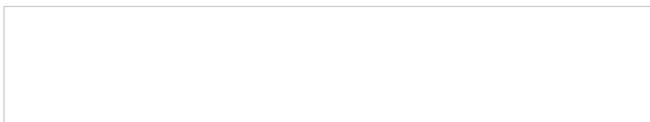
acumular mais açúcares e compostos fenólicos durante o processo de maturação”, afirma. Segundo a legislação brasileira, para que um vinho seja considerado “nobre”, ele precisa apresentar um teor alcoólico natural entre 14,1% e 16%.

Dentre os principais fatores para a qualidade da safra de 2021 estão as condições climáticas, que foram favoráveis à maturação prolongada das uvas da cultivar Syrah. “Durante o período, tivemos, aqui no Sul de Minas, baixa precipitação, alta incidência de sol e grande amplitude térmica, que é a diferença de temperaturas entre o dia e a noite”, acrescenta Lucas.

A técnica da dupla poda, desenvolvida e difundida pela Epamig, mais uma vez provou-se eficaz para a produção de vinhos de inverno. O método consiste na alteração do ciclo da videira pela realização de duas podas anuais, o que faz com que o período de maturação e de colheita das uvas aconteça no inverno, período com menor incidência de chuvas e elevada amplitude térmica.

A prática tem sido cada vez mais disseminada entre produtores brasileiros e, de acordo com o enólogo da empresa, já é utilizada em vinhedos no Espírito Santo, Rio de Janeiro, São Paulo, Goiás, Mato Grosso e Bahia, além de Minas Gerais.

Recomendações e cuidados no manejo do campo



Outra condição essencial para o êxito da safra de 2021, destacada pelo enólogo, foi o monitoramento do vinhedo, feito pelos técnicos do Campo Experimental de Caldas. Ao longo do ano, a equipe de campo acompanhou, periodicamente, o desenvolvimento das plantas, a incidência de doenças e demandas pontuais, como adubação. Além disso, durante a fase de maturação, a cada 15 dias uma equipe do Campo

Elder Geraldo de Oliveira

Experimental fazia o trajeto até o vinhedo institucional, em São Sebastião do Paraíso (MG), com o objetivo de avaliar as condições das videiras e realizar amostragens para acompanhamento da maturação e determinação da data da colheita.

As uvas eram então submetidas a testes laboratoriais que determinavam a composição em acidez, sólidos solúveis e pH. Na safra de 2021 os valores obtidos foram: acidez total de 94 meq/L; pH de 3,42; teor de sólidos solúveis de 25,2° Bx; densidade de 1,100g/cm³.

A coordenadora do Programa Estadual de Pesquisa em Vitivinicultura da Epamig, Renata Vieira da Mota, também ressalta a importância do manejo no campo e afirma que produtores de vinhos de inverno da região Sudeste precisam estar atentos a alguns detalhes essenciais durante o cultivo.

O primeiro é a prevenção de doenças. De acordo com Renata Vieira, o produtor deve observar constantemente possíveis focos de doença em seu vinhedo e realizar pulverizações preventivas ao longo do ciclo, com especial atenção à época da florada, período no qual se inicia a formação dos cachos da videira. Assim, é possível evitar o desenvolvimento de fungos que só ficam visíveis quando as uvas já estão amadurecendo.

“Alguns produtores mantêm calendários fixos de pulverização, mas acredito que o mais eficaz seja realizar estudos detalhados sobre o clima específico da região onde cultivam suas uvas, para saberem precisamente o momento certo em que a pulverização deve ser feita, evitando excessos. Com isso, eles economizam recursos e não correm o risco de induzir resistência nos fungos”, destaca.

Outra prática recomendada pela pesquisadora é a seleção de uvas mais diversas durante a amostragem, não apenas aquelas com bagas túrgidas, para que se possa identificar com mais precisão os níveis de açúcar da safra.

“As bagas murchas oferecem pouco mosto para os testes, mas acumulam altas concentrações de açúcar por estarem maturando há mais tempo. Caso não sejam incluídas na amostragem, o produtor não consegue obter a taxa real de açúcar presente nos cachos, podendo resultar na produção de um vinho que supere os 16% de teor alcoólico, limite estipulado pela legislação”, enfatiza.

Renata Vieira alerta que a equipe da Epamig tem observado alto índice de desfolha em alguns vinhedos do Sul de Minas, o que resulta em um aumento da incidência de sol nos cachos e, conseqüentemente, na redução indesejada da acidez dos frutos. A pesquisadora reforça que “uma das características do vinho de inverno é justamente esse equilíbrio entre teor alcoólico mais alto e uma acidez elevada. Se a acidez é reduzida em excesso, o álcool começa a se destacar, fazendo com que o vinho perca o equilíbrio em boca. Por isso é preciso ficar atento para não tirar muitas folhas dos cachos”.

Novo rótulo do vinho e selo de tecnologia

O Syrah Epamig 2021 vai estrear um rótulo com novo design, mais moderno, contendo textos informativos a respeito de classificações e processos de produção. Lucas Amaral destaca que “além de ser comercial, o Syrah produzido na nossa vinícola é também um vinho institucional. Então incluímos textos adicionais no contrarrótulo para oferecer uma experiência pedagógica para o consumidor, que agora terá acesso a informações específicas sobre cultivo e pesquisa”. A nova apresentação da bebida também conta com o selo “Dupla Poda”, que certifica o pioneirismo da tecnologia desenvolvida pela empresa para a produção de vinhos de inverno no Sudeste brasileiro.

A expectativa da equipe no Campo Experimental de Caldas é de que, do total de 2,1 mil litros produzidos do novo Syrah, aproximadamente 500 litros passem por envelhecimento nas barricas de carvalho para produção da linha Gran Reserva, a ser lançada em 2023. A legislação brasileira estipula que 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.

A vinificação dos vinhos Epamig ocorre no Campo Experimental do município de Caldas (MG). A empresa é vinculada à [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais \(Seapa\)](#).

**Este conteúdo foi produzido durante o período de restrição eleitoral e publicado somente após a oficialização do término das eleições.*