

# Vinhos da Epamig recebem medalhas de ouro em concurso nacional

Seg 09 janeiro

O Núcleo Tecnológico Uva e Vinho da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) comemora quatro medalhas de ouro conquistadas na premiação nacional Wines of Brazil Awards 2022 por vinhos de verão desenvolvidos na Vinícola Experimental, situada no município de Caldas, no Sul do estado.

São vencedores os rótulos Mirante do Vale, que faturou três medalhas “Gold” na categoria “Espumante” (safra 2019, 2020 e 2021), e o Syrah Rosé Espaço Essenza, que levou o segundo ouro consecutivo na categoria “Rosé” (safra 2021).

O Wines of Brazil Awards consagra os melhores vinhos do país em várias categorias e campos de atuação. O concurso, no Rio de Janeiro, tem se firmado como uma das competições mais importantes do país. Na edição de 2022, a premiação recebeu um total de 2.703 vinhos inscritos, de 284 vinícolas.

“Os prêmios mostram a importância dos nossos trabalhos de vinificação para produtores, e reforçam que a Epamig está no caminho certo. Nossa vinícola tem muito potencial para competir com os grandes rótulos, pois estamos desenvolvendo bebidas de alta qualidade aqui”, celebra o enólogo da Epamig, Lucas Amaral.

## Produção

A Vinícola Experimental da Epamig também funciona como uma espécie de “sistema de incubação” de vinhos, no qual os enólogos da empresa recebem as uvas dos produtores e, juntamente com eles, desenvolvem bebidas com características específicas. O sistema funciona desde 2010 e conta, hoje, com 30 vinhos “incubados” (27 de inverno e três de verão).

Segundo Lucas Amaral, o processo costuma levar de oito a 12 meses para cada bebida, desde o recebimento da uva até o envase. “Fazemos no máximo cinco safras por produtor, ou seja, ele pode vinificar aqui por até cinco anos. Esse é o período necessário para que possamos avaliar a produção das uvas e mostrar o potencial do vinho para o produtor, testando os melhores insumos e montando o melhor protocolo de vinificação para ele. Dessa forma, quando ele for construir a própria vinícola, já sabe o que precisa ser feito”, complementa o enólogo.

O produtor Cláudio Homero Teixeira, da Fazenda Recreio, localizada entre os municípios de Poços de Caldas e São Sebastião da Gramma (SP), viu o espumante Mirante do Vale sair do concurso com três ouros. Ele conta que foi graças à tecnologia e orientação da Epamig que sua fazenda ingressou na produção de vinhos. “A propriedade é de 1890, mas tinha forte tradição apenas na produção de café. Meu pai conheceu os trabalhos de vinificação da Epamig em 2015 e logo fizemos o pedido de mudas da uva Chardonnay. Agora, queremos iniciar a produção de vinhos tintos e vamos procurar a Epamig novamente”, garante Cláudio.

O Syrah Rosé da Vinícola Espaço Essenza, que possui áreas de cultivo em Santo Antônio do Pinhal (SP) e Cristina (MG), levou a medalha “Gold” na categoria “Rosé” (safra 2021), faturando o ouro pelo segundo ano consecutivo.

O produtor do vinho, Hebert Sales, enalteceu os trabalhos da equipe da Epamig e já tem planos para o futuro. “A parceria com a instituição mineira tem sido maravilhosa, as equipes de pesquisa e processamento são ‘nota mil’. Neste momento, temos uma safra com blend de uvas Pinot Noir e Chardonnay que está em processo de autólise na vinícola da empresa. Futuramente, pretendemos enviar também uvas Merlot e uma nova safra de Pinot Noir para também serem vinificadas em Caldas. Queremos continuar os trabalhos com a Epamig por muitos anos”, celebra Hebert.

A Epamig é uma empresa vinculada à [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais \(Seapa\)](#).