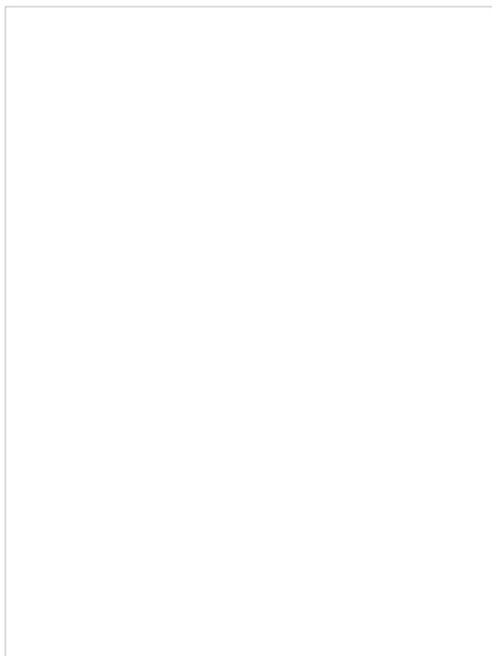


Projeto foca em inovações na produção de vinhos de inverno no Sul de Minas

Ter 11 abril



Um projeto desenvolvido por pesquisadores da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) do Campo Experimental de Caldas, com o apoio da [Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais \(Fapemig\)](#), pretende inovar no processo de produção de vinhos de inverno. Seu objetivo é avaliar a influência de diferentes tipos de recipientes para armazenagem do produto e de cepas de leveduras no perfil químico e aromático de vinhos finos produzidos na região do Sul de Minas Gerais.

O projeto pretende contribuir com a cadeia produtiva, agregar maior tipicidade e complexidade aos vinhos da região Sul de Minas Gerais e contribuir com outras regiões do Brasil que estão iniciando a produção de vinhos de inverno. A iniciativa foi aprovada recentemente em chamada que irá apoiar projetos de

ciência, tecnologia e inovação, no âmbito das políticas públicas do Estado de Minas Gerais, e tem 36 meses para ser executado.

A pesquisa será desenvolvida pela equipe que integra o Núcleo Tecnológico Uva e Vinho da Epamig. Nela será avaliada a influência de diferentes tipos de recipientes e cepas de leveduras no perfil químico e aromático de vinhos finos, produzidos na região do Sul de Minas Gerais.

Objetivos

A coordenadora do projeto é Angelica Bender, técnica em Agropecuária, Viticultura e Enologia e especialista em Agronomia-Fruticultura de Clima Temperado. Ela explica que as características do vinho estão ligadas à fermentação, processo em que leveduras, um tipo de fungo, consomem o açúcar da fruta e o transformam em álcool. Existem vários tipos de leveduras e cada uma delas valoriza determinadas características, especialmente os aromas, podendo preservá-los e destacá-los, bem como dar maior volume de boca, ou seja, conferir maior densidade do vinho no paladar de acordo com sua composição.

Bender explica que na região Sudeste utilizam-se comumente dois tipos de leveduras. "A ideia é fugir um pouco dessas duas opções usadas hoje para termos produtos diferentes no mercado. [...] Além disso, queremos trocar as leveduras e ser capaz de ressaltar a qualidade da uva que veio do campo com a característica própria da levedura e poder dizer o vinho que é produzido possui tais e tais características", conta.

Lara Simioni

O local onde acontece o envelhecimento do vinho também influencia na qualidade do produto final. Um dos objetivos do projeto é fazer um estudo comparativo da qualidade do vinho da uva Syrah envelhecido nas tradicionais barricas de madeira de carvalho e nos chamados eggs – tanques de concreto já bastante utilizados na Europa, mas ainda pouco adotados no Brasil. A equipe pretende observar a viabilidade da alternativa e se existem malefícios em seu uso.

Os eggs são feitos de concreto e apresentam uma microporosidade assim como a madeira. A diferença é que, durante o processo de envelhecimento

com as barricas de madeira, existe a incorporação de compostos como taninos que influenciam o paladar. “Ali existe um casamento entre os compostos do vinho e da madeira. No egg, não - temos apenas a micro-oxigenação para o amadurecimento do vinho”, explica.

Angelica Bender / Epamig

Qualidade reconhecida

Os vinhos produzidos na região Sudeste do país são reconhecidos internacionalmente pela sua qualidade. No ano passado, o vinho Sacramentos Sabina 2021, da Serra da Canastra, foi eleito o melhor vinho brasileiro pelo Guia Descorchados Chile 2022. O sabor que ganha a atenção e prestígio internacional se deve à técnica de dupla poda ou poda de inverno desenvolvida e difundida pela Epamig.

O método consiste na inversão 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 (diferença de temperatura entre o dia e a noite).

“O nosso verão é muito chuvoso, mas no inverno não chove. Geralmente, são três meses praticamente sem chuva isso faz que a uva atinja uma melhor maturação. Ela tem sanidade, sem incidência de podridões. Apresenta um acúmulo maior de açúcares, o que é interessante porque ele virará o álcool após a fermentação”, explica Bender.