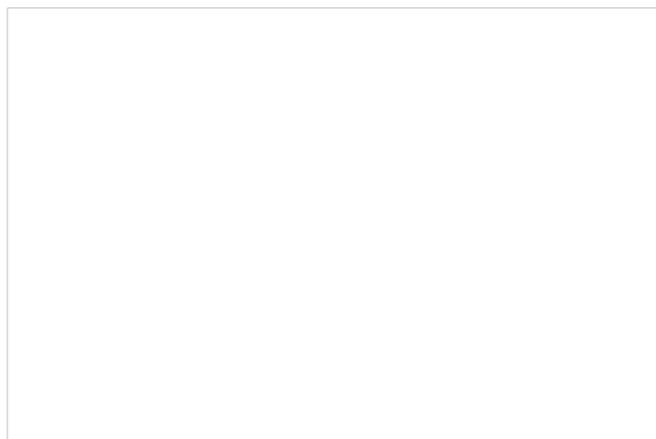


# Epamig comemora 49 anos com lançamento de vinho

Ter 08 agosto

A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), completou 49 anos em 6/8. Para marcar a data, foi realizada, na tarde desta terça-feira (8/8), uma confraternização entre colaboradores e dirigentes da empresa. Na oportunidade, os convidados puderam conhecer e degustar o vinho Epamig Syrah Gran Reserva.

A bebida, produzida com uvas colhidas no ano de 2021 no Campo Experimental da Epamig em São Sebastião do Paraíso, no Sul de Minas, tem uma edição limitada que será disponibilizada aos consumidores do Empório Epamig no final de 2023. “Essa safra 2021 foi muito especial, com uma colheita muito boa. Daí nós tivemos a ideia de criar um vinho Gran Reserva para mostrar o que o nosso parreiral consegue fazer de melhor. Foi elaborado um protocolo especial para esse vinho que ficou seis meses em inox e 12 meses em barricas de carvalho francês de primeiro uso. Depois disso, o vinho foi envasado e ficou cinco meses em garrafa descansando”, explica o enólogo da Epamig, Lucas Amaral.



Sobre a bebida, Lucas acrescenta que “é um vinho com 15% de álcool, uma boa estrutura, aromas de especiarias (tabaco, couro, café, um pouco de baunilha), também tem notas fruta madura, bergamota, frutas vermelhas e negras, como ameixa, morango”.

*Erasmu Pereira / Epamig* A harmonização foi feita com um prato finger food proposto pela chef Sabrina Gomide, do Experimente Cozinha. Sabrina tem uma ligação afetiva com a Epamig: a mãe dela, Marlene Gomide, foi uma das primeiras funcionárias da empresa e atuou como revisora técnica na área de publicações por 46 anos. A irmã da chef, a veterinária Débora Gomide, é pesquisadora da Epamig na área de bovinocultura.

“O prato foi pensado com a ajuda do enólogo Lucas. A gente harmoniza com equilíbrio. E, como este vinho é mais potente, mais encorpado, com notas de café e madeira, a gente pensou em uma carne desfiada, bem temperada, com cebola muito caramelizada e para equilibrar na hora de servir uma polenta com queijo parmesão”, indica Sabrina Gomide.

## Rumo aos 50 anos

A diretora-presidente da Epamig, Nilda de Fátima Ferreira Soares, falou aos presentes sobre as contribuições da empresa e do Sistema da Agricultura para Minas Gerais e exaltou a importância

de se celebrar. “Momento de aniversário é momento de agradecer a todos aqueles que ajudaram a construir a história desta empresa. Uma história não se constrói em um dia, mas dia cada na história da Epamig tem muito valor, por todos aqueles que aqui estiveram e por nós que estamos aqui agora, aprimorando e criando novos capítulos. São 49 anos, rumo aos 50 e muitos mais. Obrigada aos meus colegas de diretoria, a cada um dos colaboradores de cada uma das unidades da Epamig, aos conselhos de Administração e Fiscal, aos nossos coirmãos [Emater](#) e [IMA](#), à [Seapa](#), que orienta e impulsiona o nosso trabalho e a toda a estrutura do [Governo de Minas](#)”.

O secretário de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento parabenizou os colaboradores da Epamig. “Nosso maior patrimônio é a equipe. Na Seapa, temos trabalhado a transversalidade e acredito que essa tem sido a causa maior dos impactos positivos que a agropecuária tem trazido para a economia de Minas Gerais. Muito mais está por vir com investimentos no setor e em cada uma das vinculadas”, afirmou.