

# Epamig oferece curso gratuito sobre elaboração de vinhos em Caldas

Qui 25 janeiro

A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) realiza, na terça-feira (30/1), das 8h às 12h, curso gratuito sobre vinificação, direcionado para pequenos produtores do Sul de Minas.

O evento ocorrerá na Câmara Municipal de Caldas (MG), em função das obras para reforma da vinícola experimental da Epamig, localizada no município.

Segundo a organização, a capacitação terá como foco conceitos básicos da elaboração de vinhos de mesa, cuja produção é mais significativa na região do entorno de Caldas.

Os temas abordados serão: ponto de maturação e qualidade da uva; controle enológico; práticas gerais de elaboração de vinhos; análises básicas de uvas, mostos e vinhos; uso de leveduras e preparo do pé de cuba.

“Nosso objetivo é oferecer um curso com conhecimentos básicos, que possam auxiliar tanto participantes que já produzem vinhos em suas propriedades quanto interessados em ingressar na vitivinicultura”, ressalta a pesquisadora e enóloga da Epamig, Angélica Bender.

“É muito importante que o produtor venha para essas capacitações e procure pelo nosso apoio, para auxiliarmos na padronização dos produtos e tirarmos dúvidas sobre a legislação, sobretudo diante do interesse em obter um registro para regularizar a produção”, acrescenta Angélica, que é também uma das organizadoras do evento, ao lado dos pesquisadores da Epamig, Cláudia Rita de Souza, Francisco Câmara, Lucas Amaral, Naíssa Bernardo e Renata Vieira da Mota.

## **Fortalecimento da vitivinicultura no Sul de Minas**

O curso de vinificação é uma das atividades previstas no projeto de pesquisa intitulado “Inovação do setor vitivinícola da região Sul de Minas Gerais”, coordenado por Angélica, que teve início em maio de 2023 e já cadastrou cerca de 50 produtores familiares dos municípios de Caldas, Santa Rita de Caldas e Andradas.

O trabalho envolve reuniões periódicas com os produtores de uvas e vinhos da região, visitas às propriedades, acompanhamento das colheitas, coletas de amostras para análises laboratoriais e elaboração de laudos técnicos que são entregues a cada um dos vitivinicultores cadastrados. A previsão é a de que a pesquisa seja concluída em 2027.

“Estamos também montando um banco de dados, para avaliarmos qual tem sido o impacto das nossas ações na qualidade e no padrão dos produtos. Vamos avaliar se houve evolução ao longo de quatro anos e identificar quais têm sido os principais problemas enfrentados pelos produtores”,

conclui Angélica Bender.

## **Inscrições**

As inscrições para o curso de vinificação devem ser feitas pelos telefones (49) 9 9133-0703 e (35) 9 8405-9071, ou e-mails [angelica.bender@epamig.br](mailto:angelica.bender@epamig.br) e [vmota@epamig.br](mailto:vmota@epamig.br). Haverá certificado de participação.

A organização do evento detalha que as apostilas físicas, pastas e brindes serão distribuídos apenas aos produtores cadastrados no projeto de pesquisa.

O material produzido para o curso será disponibilizado para os demais em formato digital. Os interessados devem fazer inscrições antecipadamente para garantir vagas.

O evento tem co-realização da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#) e do Sistema Faemg/Senar, além do apoio das prefeituras dos três municípios envolvidos no projeto de pesquisa, Câmara Municipal de Caldas, Sicoob, Amazon Group, Casa Geraldo, Sucos Caminhos de Minas e Vinícola Stella Valentino.

## **Serviço**

### **Curso Básico de Elaboração de Vinhos (presencial e gratuito)**

**Data:** 30/1/2024 (terça-feira)

**Horário:** das 8h às 12h

**Local:** Câmara Municipal de Caldas – Rua Veríssimo João, 180 - Centro -Caldas/MG