

Epamig auxilia na produção de espumante premiado

Ter 19 novembro

O espumante Mirante do Vale, produzido a partir de uvas Chardonnay cultivadas na Fazenda Recreio, em São Sebastião do Gramma (SP), na Serra da Mantiqueira, conquistou três medalhas de Ouro consecutivas, nas últimas edições do Wines Brazil Awards.

As safras 2019, 2020 e 2021, elaboradas e envasadas na vinícola experimental da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), em Caldas, foram as premiadas. O proprietário da vinícola Mirante do Vale, Cláudio Dias, conta que a atividade é recente na propriedade da família. “A Fazenda Recreio produz café de qualidade desde 1890. Somos a quinta geração na cafeicultura”.

A aposta na vitivinicultura surgiu na última década. “Em 2016, conhecemos o Murillo Albuquerque Regina, que era pesquisador da Epamig, e decidimos fazer um teste com a uva Chardonnay. Hoje, produzimos dois espumantes: o Chardonnay Blanc de Blancs, Nature, método tradicional (champenoise) e o Rosé de Pinot Noir, Nature, que será lançado em dezembro”.

O produtor atribui o sucesso nas premiações ao cuidado em todas as etapas de produção. “Nossos prêmios vieram graças a vários fatores, como o conhecimento conquistado com anos trabalhando a terra com café, o terroir, a qualidade da uva e, claro, a vinificação que fizemos em parceria com a Epamig”.

Espumantes da Serra da Mantiqueira

A uva Chardonnay se adaptou bem às características de clima e solo da Serra da Mantiqueira, como explica Filipe Casseli, enólogo na Epamig: “Trata-se de uma região de alta altitude, que proporciona temperaturas amenas e noites mais frescas, fundamentais para a Chardonnay. A Serra da Mantiqueira possui solos de origem vulcânica, que contribuem para a mineralidade dos vinhos”.

Outras variedades de uvas também são utilizadas para a produção de espumantes na Serra da Mantiqueira, Pinot Noir, Pinot Meunier, Riesling e Sauvignon Blanc. Também estão sendo testadas, uvas híbridas, como a fleurtaí. Atualmente, a Epamig em Caldas atende três produtores de espumantes, na chamada colheita de verão.

“O processo aqui na Epamig é pelo método tradicional champenoise, usado para criar bebidas de alta qualidade, como o Champagne. É mais trabalhoso e demorado, uma vez que envolve diferentes etapas, mas resulta em espumantes com complexidade e características refinadas”, afirma Filipe.

Consumo e harmonização

Filipe Casseli dá dicas para melhor aproveitar as características desses vinhos. “Na questão de temperatura, deve ser servido bem gelado, entre 6°C e 8°C, o que ajuda a manter a frescura e a

acidez, além de destacar a efervescência. O ideal é servir em taças tipo flauta (flûte), que são altas e estreitas e ajudam a manter as bolhas por mais tempo”.

E na combinação com alimentos: “Espumantes são excelentes com canapés, queijos de massa mole (como brie e camembert), peixes defumados, frutos do mar (como camarões e ostras) e tapas de bacalhau. E com sobremesas mais leves, como frutas frescas, mousse de maracujá ou chocolate branco”, finaliza.