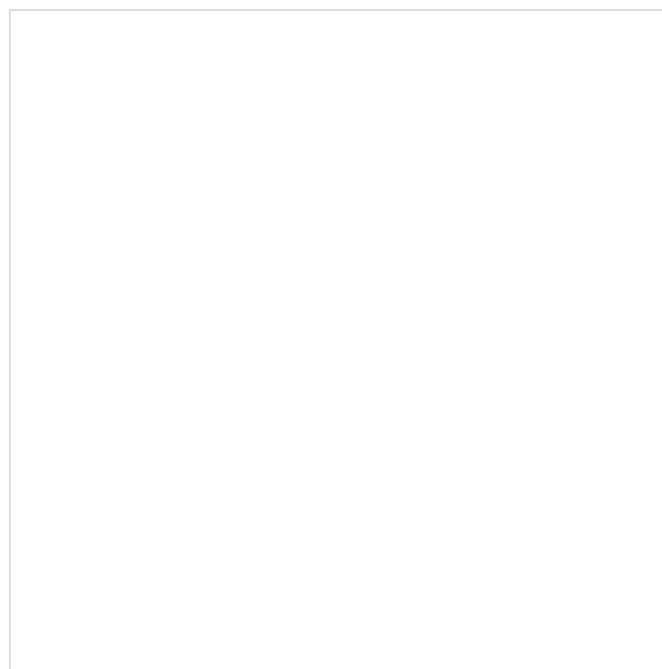


Epamig integra equipe técnica na 9ª edição do Concurso de Viticultores de Caldas

Seg 13 janeiro

O município de Caldas, no Sul de Minas Gerais, destaca-se por sua rica tradição na produção de uvas e vinhos, preservada e aprimorada ao longo de gerações. A região é também sede do Campo Experimental da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), uma das primeiras instituições de enologia implantadas no Brasil.

Com o objetivo de valorizar essa história e reconhecer o trabalho dos viticultores locais, é realizado anualmente o Concurso de Viticultores de Caldas. A iniciativa é organizada pela Epamig, pela [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#) e pelo Sistema Faemg/Senar.



As avaliações dos produtores já estão em andamento, considerando critérios como manejo, qualidade, sanidade e produtividade. Os resultados serão divulgados durante uma cerimônia de premiação no dia 8/2, na quadra de esportes do Bairro Bom Retiro, na zona rural de Caldas.

“Com uma comissão técnica, já visitamos cerca de 50 propriedades. Os produtores competem em três categorias: uva branca Niágara, uva rosada Niágara e uva tinta Folha de Figo, também conhecida como Bordô ou Ives. Muitos trabalham com as variedades clonais 13 e 16 (Paco e

Angélica Bender

Bocaina), recomendadas pela Epamig”, explica Angélica Bender, pesquisadora em enologia da Epamig.

O vencedor será definido pela soma de notas atribuídas aos critérios: sistema de condução, produtividade, qualidade dos cachos e manejo das plantas, incluindo controle de pragas e doenças.

Em caso de empate, será considerado o produtor com o maior número de pés de uva. O prêmio inclui uma quantia em dinheiro.

Atuação da Epamig na vitivinicultura

A Epamig exerce um papel estratégico no fortalecimento da vitivinicultura em Minas Gerais, promovendo a difusão de suas técnicas para produtores no Brasil e no exterior.

O Campo Experimental de Caldas é referência em pesquisas relacionadas ao cultivo de uvas para vinhos finos e sucos, incluindo experimentos com videiras, laboratórios para avaliação de qualidade e desenvolvimento de métodos de vinificação.

Entre as inovações desenvolvidas, destaca-se a técnica da dupla poda da videira, que permite a colheita no inverno, período de clima seco e elevada amplitude térmica – favorecendo a produção de vinhos finos de alta qualidade.