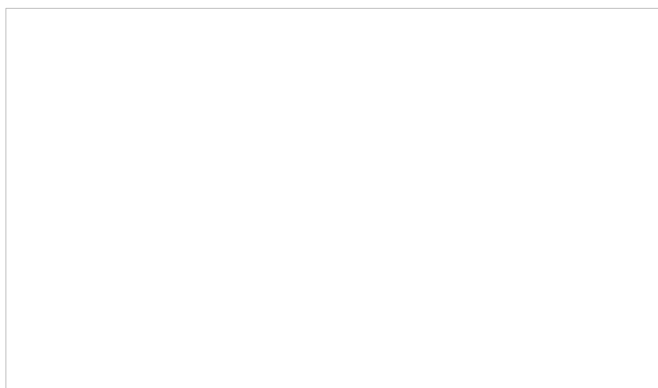


Produção de vinhos no sertão: Grão Mogol conquista produtividade excepcional de uvas e prêmio em concurso nacional

Qui 24 abril

Ao pé da Cordilheira do Espinhaço, no Norte de Minas, Grão Mogol desafia as previsões mais pessimistas com relação à produção de frutas de clima temperado na região classificada como semiárida. Em especial, as uvas para consumo in natura e também (por que não?) para a produção de vinhos.



Diego Vargas / Seapa

É que, apesar da baixa incidência de chuvas (em torno de 900 mm por ano) e do clima seco e quente, um grupo de produtores rurais decidiu investir no segmento, apostando na fertirrigação, no manejo correto, troca de informações e o apoio tecnológico dos pesquisadores da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais](#)

([Epamig](#)) e da [Universidade Estadual de Montes Claros \(Unimontes\)](#).

O resultado é que a variedade francesa Merlot tem alcançado produtividade média de 4 quilos por planta, duas safras por ano e a elaboração de vinhos de vários estilos: dos espumantes aos vinhos licorosos, brancos, jovens e os chamados 'tintos de guarda', que podem envelhecer numa adega por até 20 anos.

O negócio que começou despretensiosamente em 2017 já é um case de sucesso premiado. No ano passado, o vinho Casa Velha, produzido pela vinícola Vale do Gongo, dos empresários e irmãos Alexandre e Gésio Damasceno, e de Guilherme Saege, ganhou a medalha Grande Ouro no Concurso Nacional de Vinhos de Mesa em Bento Gonçalves, no Rio Grande do Sul, município referência nacional na produção da bebida.

Foi a primeira vez que o Norte de Minas se destacou em um concurso nacional de vinhos. "Comprovamos o potencial do terroir do sertão mineiro", orgulha-se Alexandre.

'Novo Eldorado'

O secretário de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Thales Fernandes, que visitou Grão Mogol pela primeira vez, ficou surpreso com o cenário promissor. Na avaliação dele, o vinho tem uma motivação a mais para a produção por ser um produto de valor agregado que traz junto o agroturismo. "Além disso, a topografia também é propícia para produção de café, com altitudes de 800 a 1100 metros acima do nível do mar. A parceria estabelecida aqui, através da nossa Epamig e do IMA, com a questão da sanidade, é fundamental pra gente continuar crescendo, gerando

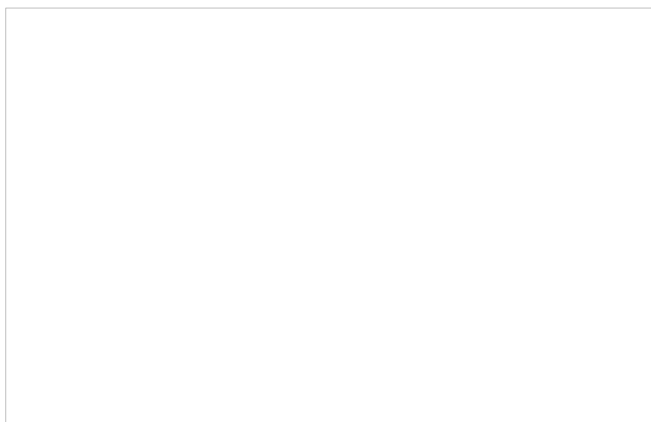
emprego e renda. Grão Mogol é um novo Eldorado”, disse.

Começo de ‘brincadeira’

Percebendo o potencial das bebidas artesanais e com a intenção de fabricar apenas para consumo próprio, os sócios decidiram testar a variedade Merlot com o plantio de apenas 46 mudas.

Nesse meio tempo, em plena epidemia do coronavírus, o empresário conheceu a Epamig por meio de lives e cursos na internet. “Não sabíamos das pesquisas com novas cultivares e da técnica de poda invertida ou dupla poda”, explicou o empresário.

A pesquisadora e coordenadora do Programa Estadual de Pesquisa em Vitivinicultura da Epamig, Renata Vieira, explica que, por causa das condições climáticas e de solo da região totalmente diferentes das encontradas no sul de Minas, é possível obter duas safras por ano só com manejo de irrigação e poda.



Diego Vargas / Seapa

“Lá não se aplica a necessidade da dupla poda (técnica difundida pela Epamig que consiste em podar duas vezes por ano a videira para uma única colheita no inverno). A Vale do Gongo faz um manejo de poda que permite duas safras anuais. Nosso pesquisador Francisco Câmara está co-orientando uma tese de doutorado a respeito do manejo de poda da videira Merlot na Vale do Gongo. Eles fizeram um teste de poda com opções de colheita somente no verão ou somente no inverno (manejo da dupla poda). Mas esse é um resultado de tese que ainda não foi publicado. A aluna ainda está terminando de escrever”, pontuou Renata.

A Vale do Gongo produz, atualmente, 60 toneladas de uvas por ano. Parte da produção é destinada ao consumo da fruta in natura e a outra, para a elaboração de 15 mil litros de vinhos/ano. Já as variedades para consumo in natura atingem 50 toneladas por hectare/ano, em dois ciclos produtivos.

Além da boa produtividade, Alexandre e Gésio descobriram que as uvas plantadas por eles têm grande potencial para a maturação fenólica. As noites frias do microclima da região garantem o alto teor de açúcar das frutas, que amadurecem lentamente, fixando uma cor intensa, mas sem perder a acidez. Os estudos também mostraram que o clima seco da região ajuda a controlar os patógenos que atacam a videira.

Enoturismo

A produção de vinhos desenvolveu outro setor no município: o enoturismo de experiência, fomentando a economia local. “Nos últimos anos, Grão Mogol deu um salto de mais de 300% no setor de turismo”, diz Alexandre.