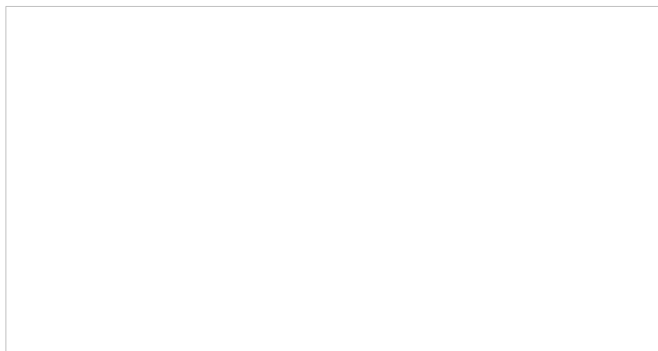


# Vinhos despontam como novo componente da identidade cultural de Minas Gerais

Sex 29 agosto

A produção de vinhos finos de qualidade já é uma realidade em Minas Gerais. O cenário, antes improvável, começou a se modificar nas últimas duas décadas com a difusão da tecnologia de dupla poda da videira, adaptada e validada pela [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#).



(Crédito: Diego Vargas / Seapa)

Relatos históricos indicam que a atividade vitícola no estado teve início no século XIX, mas foram os chamados vinhos de inverno que trouxeram notoriedade para a produção. Atualmente, são

cerca de 130 vinícolas. Em 2020, esse número era próximo a 50.

Esse crescimento acompanha o sucesso da bebida em premiações nacionais e internacionais e impulsiona os setores da gastronomia e do turismo.

## Mineirices

Desde que planejou abrir o próprio restaurante, em Belo Horizonte, a chef de cozinha e historiadora Juliana Duarte, quis trazer componentes da história e da memória de Minas Gerais. "Eu entendo tradição como transmissão, não como algo que nos amarra ao passado. Eu gosto de dizer que aqui no Cozinha Santo Antônio, somos cheios de mineirices, nos nossos ingredientes, na forma de servir, de receber as pessoas e com as nossas atitudes".

A ideia original já incluía os vinhos de inverno, que ela conheceu quando trabalhava como publicitária. "O vinho mineiro está entre nossos carros-chefes. As pessoas têm muita curiosidade de conhecer e eu tenho muito orgulho de servir. A equipe é orientada para dar essa opção e as informações adequadas".

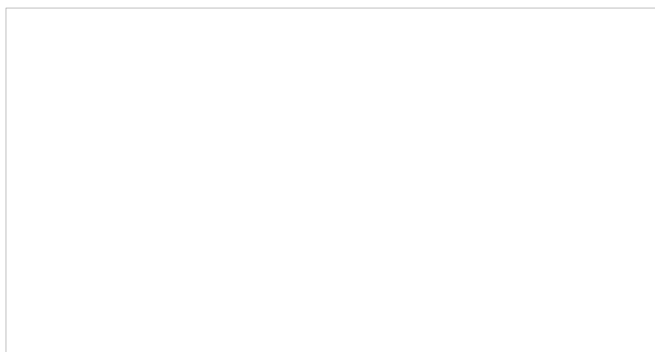
O mini menu especial "Mineirices" é harmonizado por uma carta de vinhos produzidos no estado. "Aqui, recebemos muitos turistas e missões estrangeiras. E faço muita questão de apresentar e indicar esses vinhos", finaliza.

## Identidade e políticas públicas

Os vinhos mineiros do restaurante de Juliana são adquiridos da Rex Bibendi, distribuidora que funciona na capital mineira há mais de trinta anos. "Há cerca de 15 anos, quando buscava uma

opção de vinho nacional, pedi ajuda a um enólogo do Sul do país, que me disse para ficar de olho na nova produção de Minas Gerais", conta a proprietária Dulce Ribeiro.

"A partir das indicações dele fui conhecendo esses produtores. E foi algo muito aprazível, a maioria são



*Juliana Duarte (Crédito: Diego Vargas / Seapa)*

agricultores estruturados em outras áreas, que apostaram nessa nova cadeia, confiando na pesquisa. A gente tem que dar muito crédito à ciência, ao investimento na Epamig", disse.

Dulce diz pensar nos vinhos como uma tradução da identidade local. "O vinho mineiro não é uma coisa única, cada produtor faz um vinho próprio. Meu sonho é ver uma carta de vinhos com várias regiões de Minas sendo representadas".

Produtores e entidades representativas buscam esse fortalecimento do setor perante o mercado local, como ressalta a presidente do Sindicato da Indústria do Vinho de Minas Gerais (Sindvinho), Heloísa Bertoli. "Estamos atuando junto ao poder público no projeto do Selo de Origem Mineira - Uai Wine – que também prevê a oferta de, no mínimo, três vinhos mineiros nos estabelecimentos que comercializam a bebida", afirmou.

O vice-governador de Minas Gerais, Mateus Simões, ressalta as ações para a consolidação da cadeia produtiva.

□

**"O trabalho, que começou no campo, envolve também a criação de rotas enoturísticas, a realização e o apoio a eventos como o Uai Wine, que será realizado no Palácio da Liberdade até este fim de semana", afirmou o vice-governador**

# Mateus Simões.



O presidente da Associação dos Produtores de Uva e Vinho de Minas Gerais (Uva-MG), José Procópio Stella, reforça o propósito. "Nossos produtos ganham prêmios no mundo inteiro. Precisamos mostrar ao mineiro que produzimos vinhos de alta qualidade em todas as regiões do estado, divulgar essa informação em feiras, eventos e ações junto ao governo".

O vitivinicultor, que é proprietário da Stella Valentino, vinícola centenária localizada em Andradas, aposta no turismo rural e na parceria com outras cadeias produtivas, como café, queijos, doces e azeites.

"Quase 90% das vinícolas mineiras são pequenas e voltadas para o enoturismo. O vinho é um dos produtos que mais atrai turistas no mundo. Imagina isso aliado ao contexto histórico, à culinária, à receptividade, e ao artesanato do nosso estado", projeta José Procópio Stella.