

Novos vinhos da Epamig exploram o potencial de madeiras brasileiras

Seg 22 dezembro

Novos caminhos estão sendo traçados na rota dos vinhos mineiros e os agentes ligados à cadeia produtiva da bebida podem ficar atentos porque a [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) acaba de lançar rótulos, das edições especiais "Madeiras Brasileiras" e "Maceração Carbônica", linhas que celebram os 90 anos do Campo Experimental de Viticultura e Enologia, localizado em Caldas, no Sudoeste de Minas Gerais.

Os vinhos exploram técnicas de elaboração voltadas ao amadurecimento da bebida em diferentes recipientes, além de um processo de elaboração que resulta em um novo estilo de produto, com o objetivo de ampliar o portfólio dos produtores.



"Queremos demonstrar a identidade dos vinhos brasileiros do início ao fim do processo, desde o campo, no vinhedo, contemplando todas as características de cada região e seu terroir específico, até a taça", revela Cristiane Rota, enóloga da Epamig.



"Além disso, buscamos atender um novo perfil de consumidor que está sendo desenhado. O

produtor ganha ao se destacar no mercado com elaborações diversificadas e que apresentam melhor custo-benefício devido ao menor tempo de permanência na cantina", destaca a enóloga.

Um brinde às madeiras brasileiras

Responsável pela validação e difusão da tecnologia da dupla poda da videira, que tem viabilizado a produção de vinhos finos no Sudeste e em outras regiões do Brasil, a Epamig abre espaço para novos métodos de elaboração.

"Temos uma adega que reúne vinhos oriundos de diferentes pesquisas e, desta vez, optamos por inovar ao utilizar madeiras como Amburana, Jequitibá-rosa e Castanheira, no processo de envelhecimento da bebida. A proposta é demonstrar como elementos já presentes em nosso terroir podem ser empregados para realçar características importantes dos vinhos e reafirmar o papel da pesquisa para o produtor e para a vitivinicultura do estado", explica Cristiane Rota.

O Syrah edição "Madeiras Brasileiras" é um vinho elaborado com uvas de colheita de inverno de São Sebastião do Paraíso, também no Sudoeste do estado. Cada rótulo da linha entrega características que variam de acordo com o potencial de cada madeira.

O Jequitibá-rosa, por exemplo, confere elegância e equilíbrio ao vinho, com aromas amadeirados delicados e preservação e destaque da fruta. Já a Amburana imprime intensamente suas características aos aromas e sabores, exaltando a madeira e a complexidade da Syrah.

As pesquisas da Epamig com madeiras brasileiras tiveram início na safra de 2021, em projetos desenvolvidos com apoio da [Fundação de Amparo à Pesquisa de Minas Gerais, \(Fapemig\)](#). Desde então, testes vêm sendo realizados para identificar quais madeiras melhor se adaptam ao perfil de amadurecimento do vinho, além de compreender o tempo ideal de contato com cada uma.

"As madeiras brasileiras que já possuem autorização de uso, com cachaças por exemplo, vão ganhar mais uma possibilidade de utilização. Além disso, estão em curso pesquisas para aprovação de uso de outras madeiras nativas", conta a pesquisadora Renata Vieira, coordenadora do Programa Estadual de Pesquisas em Vitivinicultura da Epamig.



"Ao aprovarmos o uso com vinho, abrem-se novas possibilidades e incentivo do uso sustentável dessas madeiras, e todo um novo mercado para a tanoaria, que poderá

aplicar as técnicas em cachaças e cervejas também", complementa Renata Vieira.



Rótulo inovador

Ao explorar novas técnicas de elaboração, a Epamig lança o "Cuor", um vinho Syrah de colheita de inverno, elaborado por meio da técnica de maceração carbônica que resulta em um vinho com características bem brasileiras.

"É uma técnica de fermentação muito diferente do que já conhecemos. Utilizamos cachos inteiros da variedade Syrah, que são colocados em um tanque de inox, com a adição de gás carbônico, onde permanecem por cerca de 25 a 30 dias. A fermentação acontece no interior da baga. As enzimas da própria uva passam a atuar quimicamente, formando compostos aromáticos responsáveis por conferir um perfil único ao vinho, exaltando a fruta, o frescor e a leveza", ressalta a enóloga Cristiane Rota.

A técnica resulta em características que o diferenciam do Syrah tradicional.

Também integram a linha de edições especiais o Syrah "Unoaked", um vinho que não passa por envelhecimento em madeira, preservando a pureza e as características da uva e do terroir, e o Syrah "Carvalho Francês", vinho amadurecido nas clássicas barricas de madeira francesa ou americana.

Os novos rótulos têm quantidade limitada e podem ser adquiridos diretamente no Campo Experimental da Epamig, em Caldas.