

# Impulsionada pela Epamig, olivicultura da Serra da Mantiqueira confirma excelência

Qua 13 maio

A colheita das azeitonas da safra 2026 na região da Serra da Mantiqueira está em fase final. Dados preliminares apontam que a produção de azeites extravirgens vai ultrapassar os 300 mil litros, dobrando o recorde de 150 mil litros, alcançado em 2024.

A produção, ainda incipiente, tem se destacado pelos atributos de qualidade e complexidade de sabores e conquistado premiações pelo mundo. Vale lembrar que a primeira extração do Brasil, foi realizada pela [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), no ano de 2008.

“Esses prêmios são muito importantes porque demonstram que estamos no caminho certo para uma produção de qualidade atestada por avaliações químicas e sensoriais”, aponta Luiz Fernando de Oliveira, integrante do Programa de Pesquisa em Olivicultura da Epamig.

O pesquisador explica que as análises permitem a identificação dos atributos desejáveis dos azeites e a detecção dos defeitos que podem afetar a classificação do produto. “Na parte química, avaliamos parâmetros como acidez, peróxidos, extinção específica no ultravioleta (232, 264 nm e Delta K), composição de ácidos graxos e perfil de polifenol. Na parte sensorial, são avaliados os atributos de qualidade como frutado, amargor e picância”.

## Reconhecimento e visibilidade

Rosana Chiavassa da Fazenda Santa Helena, em Maria da Fé, comenta sobre a importância dos prêmios para difundir o trabalho. “A premiação é um coroamento. O turismo é outra alternativa bastante viável, até porque a olivicultura é uma atividade restrita a poucas regiões do país”, afirma.

O Azeite Monasto, marca de Rosana, acumula prêmios desde 2021, e, recentemente, foi eleito o melhor do Hemisfério Sul no *International ExpOliva Awards*, oficializado pelo Conselho Oleícola Internacional (COI), realizado em Jaén, na Espanha.

Em 2026, a produção da fazenda foi de 5 mil litros de azeite. “Houve crescimento em todo o Brasil”, destaca Rosana, que organiza diferentes eventos e visitas no local. “Pelo terceiro ano consecutivo estamos entre as Melhores Propriedades, listadas pelo *Trip Advisor*”.

O Azeite Mantikir, também de Maria da Fé, é outro que vem se destacando em premiações pelo mundo. Para Herbert Sales, dono da marca, o sucesso é resultado da combinação entre *terroir*, manejo técnico, altitude e boa amplitude térmica.

“O azeite de excelência nasce da soma de natureza e precisão técnica, tanto no manejo da terra, quanto do fruto. E também de um trabalho constante de pesquisa, aprendizado e aperfeiçoamento técnico, fator proporcionado pela troca de conhecimento com a Epamig e com pessoas de outros continentes”, reflete.

Para o produtor, os prêmios influem na consolidação da marca Vinícola Essenza, além de refletirem a excelência dos produtos da Serra da Mantiqueira. “Isso ajuda a fortalecer não apenas a marca, mas também a imagem do azeite brasileiro no cenário internacional”.

O Azeite Mantikir Summit Premium está pelo segundo ano consecutivo entre os 100 melhores do mundo e como melhor do Brasil no Evooleum, da Espanha. Já o monovarietal Grappolo Epamig, produzido com a cultivar MGS GRAP541, desenvolvida pela Epamig, estreou no Top 20 da categoria de produção limitada até 2.500 litros.

Herbert diz que a produção da marca ficará próxima a 7 mil litros em 2026. “Começamos em 2023 e desde então temos tido um aumento progressivo. As condições climáticas do último ciclo foram excelentes e a safra será espetacular”, finaliza.