

# Mais quatro vinhos produzidos com tecnologia da Epamig são premiados no país

Qua 13 junho

A utilização da técnica da dupla poda da videira continua a render prêmios para vinhos produzidos nos estados de São Paulo e Minas Gerais. Os rótulos Casa Verrone Gran Speciale Cabernet Sauvignon/ Cabernet Franc 2016, Casa Verrone Speciale Syrah 2016, Maria Maria Diva Sauvignon Blanc 2017 e Guaspari Viognier Vista do Bosque 2016 conquistaram medalha de Ouro no Brazil Wine Challenge 2018/ 9º Concurso Internacional de Vinhos do Brasil, realizado entre os dias 5 e 8 de junho, em Bento Gonçalves, no Rio Grande do Sul.

O método de inversão do ciclo da videira, conhecido como dupla poda, desenvolvido pela [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), consiste na realização de duas podas, uma no mês de agosto, e outra no mês de janeiro, e possibilita que a colheita das uvas para a produção de vinhos finos aconteça no inverno (período seco entre os meses de maio e agosto).

"Atualmente, cerca de 30 viticultores nos estados de Minas Gerais, São Paulo e Rio de Janeiro, utilizam a técnica e vários outros estão iniciando projetos", estima a enóloga Isabela Peregrino.

O processo de vinificação dos vinhos Maria Maria (Três Pontas/MG) e Casa Verrone (São José do Rio Pardo/SP) é realizado no Campo Experimental da Epamig em Caldas. Já os vinhos Guaspari são produzidos em vinícola própria em Espírito Santo do Pinhal (SP).

O Brazil Wine Challenge 2018 premiou 193 rótulos de nove países. O concurso é o único no Brasil com a chancela da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) e da União Internacional de Enólogos (UIOE) e está entre os mais importantes e respeitados das Américas.