

# Romeu Zema visita unidade da Epamig que desenvolveu técnica inovadora para produção de vinhos premiados

Qui 15 outubro

O governador Romeu Zema destacou a qualidade dos produtos e as potencialidades de Minas durante visita à vinícola experimental da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), em Caldas, no Sul de Minas, nesta quinta-feira (15/10). Ao todo, 11 rótulos de vinhos produzidos em Minas Gerais e São Paulo foram premiados na competição internacional Decanter World Wine Awards, no final de setembro deste ano. Os vinhos são produzidos com técnica desenvolvida pela Epamig.

Antes da visita ao campo experimental, Zema se reuniu com os agraciados para um almoço em uma das fazendas produtoras para conhecer de perto o trabalho realizado. Os fabricantes utilizam o pacote tecnológico e a assistência da Epamig.

“Temos visto Minas Gerais se aperfeiçoar muito na produção de vinho. Com certeza temos um grande futuro pela frente. Precisamos deste agronegócio pujante, que traga desenvolvimento. Temos cafés e queijos que são referências internacionais, e vejo que o vinho, e a cachaça, estão indo nesse mesmo sentido”, disse o governador.

Ele ainda destacou o trabalho da sua gestão para criar um ambiente favorável de negócios, atuando na desburocratização de medidas. Segundo Zema, o governo irá estudar medidas de apoio ao negócio e aos produtores mineiros.

“Temos um problema fiscal gravíssimo no estado, mas vamos estudar medidas para ver o que é possível fazer. Não podemos ficar em desvantagem em relação a outros estados. Queremos transformar Minas no estado que tenha menos dificuldades para o empreendedor”, disse o governador.

## Tecnologia

Os rótulos vencedores contam com a tecnologia da dupla poda, iniciada em 2000. A técnica consiste na inversão do ciclo produtivo da videira, que altera para o inverno o período de colheita das uvas destinadas à produção de vinhos.

Hoje, pode-se colher uvas saudáveis, de maturação plena, com mais aroma e concentração de cor, o que contribui para o incremento da qualidade de vinhos apreciados dentro e fora do país.

Desde o ano 2000 foram investidos cerca de R\$ 5 milhões, entre recursos públicos e privados, em projetos de desenvolvimento de técnicas para manejo e produção de técnicas qualificadas.

“A premiação internacional atesta não somente a qualidade da bebida, mas também do manejo da cultura, além de render reconhecimento. Tudo isso é possível graças às técnicas da Epamig, à

dupla poda e ao pacote tecnológico, que propiciaram o desenvolvimento da cadeia da vitivinicultura na Mantiqueira”, afirmou a enóloga da Epamig, Isabela Peregrino.

“Inauguramos um outro jeito de fazer vinho no Brasil e eles estão impressionando pela qualidade. Temos uma realidade implantada, que vai crescer, gerar emprego, riqueza e negócios para o estado”, destacou o produtor de vinhos e ex-pesquisador da Epamig, Murillo de Albuquerque Regina, responsável por desenvolver a ideia no Brasil.

## **Campo Experimental**

O Campo de Caldas é a única adega enológica experimental na região Sudeste do Brasil. São cerca de 500 hectares de vinhedos registrados com a técnica da dupla poda. Há estimativa de aumentar mais 100 hectares em 2021, além das áreas com produção tradicional voltadas para as uvas para espumantes.

## **Produção**

Minas Gerais conta com 25 produtores de vinho (são 100 em todo o Brasil), gerando de 300 a 500 empregos diretos durante o ciclo de trabalho. A produção estimada, com toda a área plantada em produção, é de 4 mil toneladas de uva e 2,4 milhões de litros de vinho. Houve 20% de aumento da área no último ano e a estimativa é a de que o mercado movimente R\$ 120 milhões anuais.

A secretária de [Agricultura, Pecuária e Abastecimento](#), Ana Valentini; o secretário de [Governo](#), Igor Eto; e o [secretário-geral](#), Mateus Simões, participaram da visita, além de lideranças municipais.

## **Competição**

A premiação internacional, realizada em setembro, é organizada pela revista inglesa Decanter, uma das mais respeitadas publicações sobre vinhos do mundo. Neste ano, a 17ª edição do concurso avaliou 16.518 rótulos.

Entre os premiados estão 12 rótulos produzidos em municípios do Sul de Minas e de São Paulo. Desse número, 11 foram produzidos a partir da técnica da dupla poda.

Dois vinhos foram premiados com medalhas de prata: Fumé Blanche Sauvignon Blanc, da vinícola Ferreira (92 pontos) e Tempos de Góes Reserva Sauvignon Blanc, da vinícola Góes (90 pontos).

Os medalhistas de bronze foram o Espumante Nature, da Carvalho Branco (89 pontos); Vale da Pedra (tinto), da Guaspari (88 pontos); Luiz Porto Cabernet Sauvignon, da Luiz Porto Vinhos Finos (88 pontos); Brandina Assemblage, da Villa Santa Maria (88 pontos); Bárbara Eliodora Sauvignon Blanc (87 pontos); Syrah Speciale, da Casa Verrone (87 pontos); Vale da Pedra (branco), da Guaspari (87 pontos); Colheita Especial Viognier, da Casa Verrone (86 pontos); Vista da Serra Syrah, da Guaspari (86 pontos); Eva Syrah, da Maria Maria (86 pontos).