

Vitivinicultura do Sul de Minas é tema de documentário

Sex 09 junho

Um documentário que conta a história da vitivinicultura no Sul de Minas Gerais acaba de ser disponibilizado ao público. Produzido pelo coletivo “Caves da Mantiqueira”, com recursos do Fundo Estadual de Cultura, “Vinhos, Cultura e Saberes no Sul de Minas: o alvorecer de uma nova vitivinicultura” traz relatos sobre a tradição da produção de vinhos de mesa na região. O filme também destaca a ascensão da tecnologia de dupla poda da videira, difundida pela [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), que tem possibilitado a produção de vinhos de excelente qualidade no Sudeste brasileiro.

“O Sul de Minas, especialmente municípios como Andradas e Caldas, tem forte tradição na vitivinicultura. Acharmos que seria relevante retratar como se dá essa convivência entre a prática tradicional e a nova tecnologia. O alvorecer, no título do filme, exalta justamente essa renovação”, afirma o historiador e roteirista do documentário, Ricardo Luiz de Souza.

Renata Vieira da Mota, coordenadora do Programa Estadual de Pesquisa em Vitivinicultura da Epamig, foi uma das fontes do documentário. “Falamos sobre a metodologia da dupla poda e detalhamos como surgiu a técnica, a parceria com um produtor do município de Três Corações, os ganhos propiciados e a qualidade do vinho”, conta.

Enólogos

O enólogo Lucas Amaral também participou da produção e falou sobre características próprias dos vinhos finos da região, mais alcoólicos e coloridos, que possuem grande potencial de envelhecimento e vêm se destacando em concursos internacionais. Também mencionou os testes que a Epamig tem realizado com novas variedades de videira e as possibilidades para o desenvolvimento do enoturismo na região.

Os vitivinicultores Procópio Stella (Vinícola Stella Valentino) e Carlos Marcon (Casa Geraldo) também deram depoimentos e contaram sobre a aposta na produção dos vinhos finos de inverno e resultados já alcançados.

Carlos ressaltou os investimentos para a produção de vinhos finos a partir de cultivares de uva, além daquelas já consolidadas no Sudeste Brasileiro (Syrah e Sauvignon Blanc). Procópio chamou a atenção para o agroturismo.

“O vinho é o elemento que mais chama turista”, afirmou.

O roteirista Ricardo Souza informa que o objetivo do coletivo “Caves da Mantiqueira” é promover a cultura e as riquezas da região. O grupo, que conta também com Rafael dos Santos (diretor do documentário), Antonio Gilmar Mangussi Filho (produtor executivo), Flávio de Paula Almeida (responsável pela captação e edição das imagens) e Andréia Testa Ribeiro (atriz, que narrou o documentário), pretende seguir nessa linha. “Acreditamos que esse novo terroir possa ser um

chamariz para outros produtos, para a ciência e para a cultura da região”, finaliza Ricardo.

Dupla poda

A técnica da dupla poda da videira, adaptada pela Epamig, consiste na inversão do ciclo da videira pela realização de duas podas anuais, o que possibilita que a maturação e a colheita das uvas ocorram no inverno, período com menor incidência de chuvas e elevada amplitude térmica (diferença de temperatura entre o dia e a noite).

A prática começou a ser testada no início da década de 2000, quando o então pesquisador da Epamig, Murillo de Albuquerque Regina, retornou de doutorado na França, onde avaliou que as condições necessárias para se produzir uvas saudáveis e aptas para a obtenção de vinhos finos eram bastante semelhantes às características climáticas do inverno na região cafeeira do Sul de Minas.

Os primeiros vinhos obtidos pela técnica chegaram ao mercado no início da última década e logo conquistaram espaço no circuito gastronômico e prêmios em concursos nacionais e internacionais.

À medida em que a metodologia da dupla poda se difundiu, outras regiões que possuem características semelhantes ao Sudeste brasileiro no inverno, ou seja, amplitude térmica, altitude e pouca precipitação, passaram a utilizar a técnica. “Temos realizado estudos de adaptação de cultivares a este manejo, pois o consumidor tem interesse em provar vinhos de diferentes características sensoriais. Este é um estudo constante que envolve variedades do mundo todo, ainda não testadas ou adaptadas ao Sudeste do Brasil”, conclui Renata Vieira da Mota.