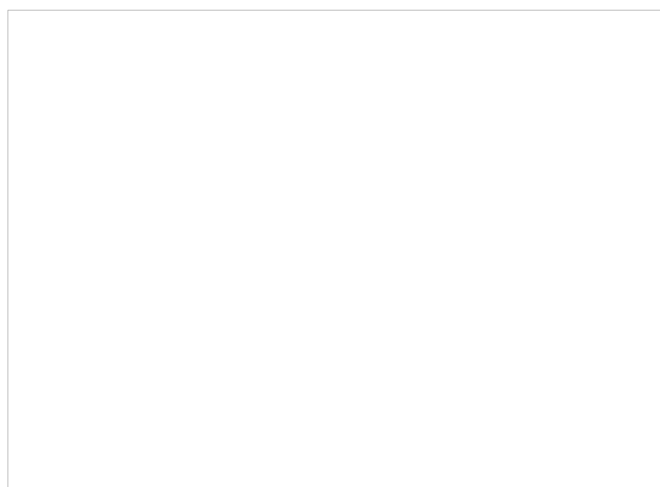


Epamig é parceira da CNA em concurso para selecionar melhores vinhos e espumantes do Brasil

Sex 18 agosto

A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) é parceira da Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri) e da Associação Brasileira de Sommeliers do Distrito Federal (ABS-DF) na organização e realização do [Prêmio CNA Brasil Artesanal 2023](#) edição “Vinhos e Espumantes”. Pequenos produtores interessados em participar do concurso, que irá premiar as melhores bebidas da vitivinicultura brasileira, podem se inscrever até o dia 8/9.



Erasmoo Pereira / Epamig

O Prêmio CNA Brasil Artesanal, promovido pela Confederação desde 2019, tem como objetivos auxiliar na profissionalização de pequenos produtores e agregar valor a produtos nacionais, como chocolates, cachaças, queijos e, mais recentemente, [azeites](#). A edição “Vinhos e Espumantes” será dividida em quatro categorias: vinho tinto, vinho

branco, espumante moscatel (fermentação única) e espumante método charmat ou champenoise/tradicional (duas fermentações).

A Epamig está envolvida desde o início da estruturação do prêmio, tendo sido procurada pela CNA devido à sua longa experiência na vitivinicultura. “Logo que surgiu a ideia do prêmio fomos acionados pela CNA. Participamos das primeiras reuniões para a montagem do regulamento e definição de quais categorias de vinhos e espumantes seriam julgadas. Também faremos parte do júri técnico, que compõe a primeira etapa das avaliações”, conta a enóloga da Epamig, e integrante da comissão organizadora do prêmio, Angélica Bender.

Estarão aptos a participar do concurso apenas vinicultores que produzam até 40 mil litros de vinhos finos ou espumantes por ano. “Como na legislação não existe o termo ‘artesanal’ para vinhos, optamos por limitar o volume de produção, pois o grande objetivo do prêmio é a valorização dos pequenos produtores”, detalha o enólogo da Epamig, Lucas Amaral, que também integra a organização do concurso.

Cada produtor poderá inscrever até quatro rótulos por categoria. A CNA lembra que é preciso ter registro válido e regular do produto junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), além de laudos técnicos que atestem que a bebida segue os padrões de identidade e

qualidade.

Após a inscrição, o produtor terá até o dia 15/9 para o envio das amostras (duas garrafas de 750ml) para a CNA em Brasília. Em seguida, as bebidas passarão pela avaliação de um júri técnico, composto por enólogos, sommeliers e especialistas. Serão avaliados atributos como cor, aroma, sabor, teor alcoólico e mais.

Os cinco melhores produtos de cada categoria serão selecionados para uma segunda etapa, que consistirá em uma avaliação feita por um júri popular, formado por pessoas anônimas, que farão a degustação das amostras em ambiente público, durante um evento, a ser definido pela comissão organizadora. Em uma terceira, e última, etapa, os vinhos e espumantes selecionados terão suas histórias analisadas e avaliadas por especialistas, segundo conceitos como conhecimento tradicional, característica inovadora do produto, representatividade regional, dentre outros.

“É um concurso sério que acompanha a recente expansão da vitivinicultura no Brasil. Novas regiões, como o Sudeste e o Centro-Oeste, que não tinham nenhuma tradição, já estão produzindo vinhos premiados, testando novos terroirs e novas uvas, principalmente por meio da técnica de [dupla poda, desenvolvida pela Epamig](#)”, destaca Lucas Amaral.

“O vinho nacional com certeza é maravilhoso, mas o grande desafio atualmente é estimular o consumidor brasileiro a conhecer esse valor. Temos vinhos brasileiros que estão vencendo prêmios internacionais, concorrendo com vinhos europeus de igual para igual e, inclusive, ganhando deles. Então, este prêmio da CNA também deve cumprir esse papel de lançar luz sobre alguns rótulos brasileiros para que o público geral possa apreciá-los”, conclui Angélica Bender.

Para mais detalhes sobre inscrições, pré-requisitos, cronograma e avaliações, acesse o [regulamento](#) do prêmio. As inscrições devem ser feitas por meio [deste link](#).