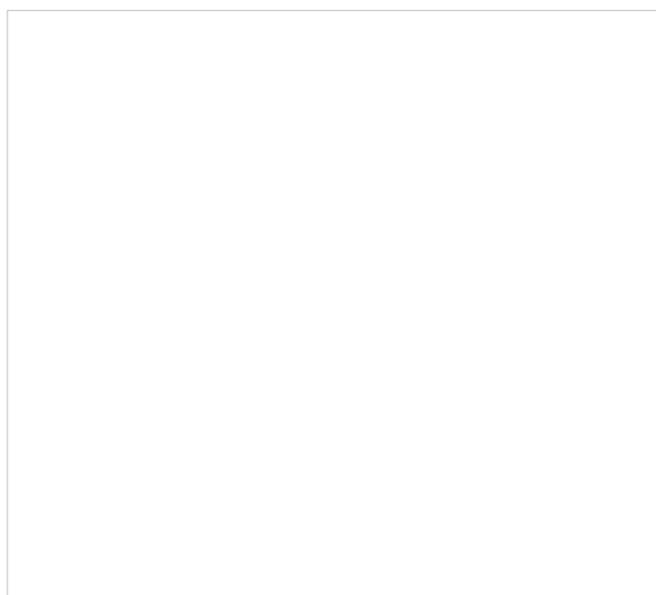


Vinhos finos produzidos no Sudeste e no Centro Oeste do Brasil conquistam mercado

Seg 15 julho

As notícias sobre as conquistas de vinhos finos mineiros, e de outros estados brasileiros sem muita tradição na produção, tornaram-se cada vez mais frequentes, nos últimos anos. A dupla poda da videira técnica validada pela [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) nas últimas duas décadas, tem garantido que regiões caracterizadas por verões bastante chuvosos possam colher as uvas para a vinificação nos meses de inverno, quando o clima é mais ameno e seco.



“Para produzirmos vinhos de inverno, precisamos de uvas com uma boa maturação tecnológica. Para que isso ocorra é necessário que o clima seja favorável. Realizamos a dupla poda para que estas uvas atinjam a plena maturação durante o inverno seco, com dias ensolarados e noites frias, condições ideais para síntese de açúcares e compostos fenólicos”, explica o enólogo da Epamig Filipe Casselli.

Epamig / Divulgação

A metodologia se expandiu por diferentes regiões de Minas Gerais, para os demais estados do Sudeste, para o Centro Oeste do Brasil, além de regiões como a Chapada Diamantina. Os primeiros vinhos obtidos pela técnica chegaram ao mercado no início da última década e logo conquistaram espaço no circuito gastronômico e prêmios nacionais e internacionais.

“As premiações nacionais iniciaram-se em 2016 e as internacionais em 2017. O primeiro vinho de colheita de inverno premiado foi o Chardonnay, da Vinícola Casa Verrone de Itobi-SP, na Expovinis 2016. Em 2017, a Casa Verrone recebeu a premiação com o vinho Syrah, eleito o melhor tinto Brasileiro. Também em 2017, a Vinícola Guaspari, de Espírito Santo do Pinhal-SP, ganhou medalha de ouro com o vinho Syrah e prata com o vinho Viognier e o mineiro Maria Maria Sauvignon Blanc conquistou bronze, no Decanter, maior concurso internacional de vinhos”, relembra o enólogo.

Em 2020, o vinho Syrah da Epamig conquistou medalha de ouro no Brasil Wine Challenge. Em 2024, vários vinhos mineiros foram agraciados com medalhas de prata e bronze no Decanter: Barbara Eliodora Syrah (2023) da Vinícola Barbara Eliodora de São Gonçalo Sapucaí; Syrah (2021), Cabernet Franc (2021) e Viognier (não safrado) da Vinícola Casa Geraldo de Andradas; Sabina Syrah (2023) da Vinícola Sacramento (Sacramento); Sublime (2021) e Soberbo (2021) da

Quinta do Canário, em Passos.

Filipe Casselli ressalta que, ao longo desses anos, diversos vinhos premiados foram elaborados na Vinícola da Epamig, que presta serviço de vinificação para produtores que se iniciam na atividade. “Atualmente (julho de 2024) estamos com 19 produtores incubados em nossa vinícola. Há uma fila de espera, na qual cada produtor passa por uma triagem. Os quesitos obrigatórios são somente uvas de produção própria e um volume mínimo de 500 quilos de uva, com prioridade para produtores que estejam testando novas variedades e regiões, e dispostos a abrir espaços para uma parceria de pesquisa em sua área”, revela.

Evolução das pesquisas e novas variedades

No início das pesquisas as uvas Syrah e Sauvignon Blanc foram as que melhor se adaptaram à dupla poda. No entanto, atualmente, outras variedades com potencial agrônomico e enológico também têm sido utilizadas para a elaboração dos vinhos de colheita de inverno, como as tintas Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Malbec e Marselan, e as brancas Viognier, Marsanne e Chardonnay.

“Algumas variedades como as Cabernet e a Merlot passaram a ter melhor desempenho sob dupla poda por meio da enxertia sobre porta-enxertos mais vigorosos, cujos testes foram realizados pela Epamig. Assim como a indicação de outras variedades como Tempranillo, Marselan e Marsanne”, ressalta a pesquisadora da Epamig Cláudia Souza.

A Epamig possui várias linhas de pesquisa em vitivinicultura com o propósito de contribuir para a expansão, inovação, diversificação e melhorias na qualidade da produção vitivinícola durante o ciclo de inverno (vinhos finos) e verão (vinhos finos e de mesa). Os projetos de pesquisa são elaborados e conduzidos por uma equipe de seis pesquisadores lotados no Campo Experimental de Caldas e um no Campo Experimental Risoleta Neves, em São João del-Rei. O vinhedo experimental de inverno da Epamig está localizado no Campo Experimental de São Sebastião do Paraíso que possui condições mais adequadas ao cultivo de inverno.

As linhas de pesquisa para a produção de vinhos de inverno, abrangem: avaliação de cultivares e porta-enxertos sob dupla poda; emprego de madeiras brasileiras no envelhecimento de vinhos finos de inverno; agregação de valor às cadeias do azeite, café e vinho de Minas Gerais por meio da rastreabilidade e caracterização da origem geográfica; introdução de tecnologias enológicas e seu impacto no perfil químico e aromático de vinhos finos produzidos na região sul de MG.

Para o cultivo de verão, as pesquisas incluem: introdução de uvas PIWIs (resistentes a patógenos) para a elaboração de vinhos no sul de Minas Gerais; novas opções de cultivares para produção de espumantes na serra da Mantiqueira; seleção de uvas americanas para processamento (suco e vinho de mesa), avaliação do potencial de cinco cultivares de videiras e dois sistemas de condução para produção de suco na região Campo das Vertentes, MG.

Além destes, outros projetos de pesquisa também estão em andamento, na área de produção de mudas e manejo do vinhedo. Parte desses trabalhos está relatada nas edições do Informe Agropecuário [312 – Vinhos de colheita de Inverno](#) e [310 – Produção de vinhos espumantes na Serra da Mantiqueira](#), que podem ser adquiridos na [Livreria da Epamig](#).