

Inscrições para o Concurso Cachaças Mineiras 2024 terminam nesta semana

Seg 29 julho

Produtores rurais têm até quarta-feira (31/7) para fazer a pré-inscrição para o Concurso Cachaças Mineiras 2024 - 1º Concurso de Avaliação da Qualidade das Cachaças de Alambique e Aguardentes de Cana Mineiras.

Os participantes devem preencher o formulário disponível no regulamento do concurso e entregá-lo no escritório da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#) do seu município.

O regulamento e o formulário de inscrição podem ser acessados no site da Emater-MG ou clicando [neste link](#). As inscrições são gratuitas.

Após a avaliação da ficha de pré-inscrição pela comissão organizadora, os produtores aprovados serão notificados pela Emater-MG e terão até o dia 9/8 para enviar a cópia dos documentos obrigatórios e as amostras concorrentes para o endereço em Belo Horizonte, indicado no regulamento do concurso.

Podem participar do concurso produtores/engarrafadores e padronizadores/engarrafadores, que tenham estabelecimentos de bebidas em território mineiro, devidamente registrados junto ao Ministério de Agricultura, com as denominações Cachaça de Alambique e Aguardente de Cana.

A cachaça de alambique é aquela produzida exclusivamente em alambique de cobre e obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar crua, com graduação alcoólica de 38% a 48%.

Já a aguardente de cana é a bebida com graduação alcoólica de 38% a 54%, obtida de destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar ou pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar.

O concurso possui dez categorias. Cada participante poderá realizar até duas inscrições, mas apenas uma inscrição por categoria. A divulgação dos vencedores será em novembro.

Mais informações podem ser obtidas pelo telefone (31) 3349-8120 ou pelo e-mail cachacasmineiras@emater.mg.gov.br.

O Concurso Cachaças Mineiras 2024 - 1º Concurso de Avaliação da Qualidade das Cachaças de Alambique e Aguardentes de Cana Mineiras é uma iniciativa do [Governo de Minas](#) e é realizado pela Emater-MG.

A iniciativa conta com apoio da [Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento](#)

[\(Seapa\)](#), [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), e de diversas outras instituições: ABRTB, Anpaq, Apacs, CTS Cachaça, Confala, Convida, Fetaemg, IFNMG, INPI, SindBebidas/Fiemg, Sistema Faemg, Sistema Ocemg, Ufla, UFMG e UFV.

Avaliações

A avaliação dos atributos sensoriais das bebidas será feita com uma metodologia desenvolvida para o concurso, com análises visuais, olfativas e gustativas. Os jurados convidados pela organização têm experiência profissional em concurso, formação profissional ou notório saber na área de bebidas alcoólicas destiladas.

A Emater-MG está promovendo uma série de eventos técnicos preparatórios para os jurados. O primeiro encontro foi realizado no Laboratório de Análise Sensorial da Faculdade de Farmácia da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), em Belo Horizonte. Os jurados passaram por testes de triangulação (diferenciação de amostras da bebida).

As próximas etapas do treinamento serão de comparação pareada (identificação de atributos da cachaça) e o uso da planilha de avaliação que será usada durante os julgamentos.

Além da Emater-MG e da UFMG, fazem parte da equipe responsável pelo treinamento de análise sensorial o IMA, a Universidade Federal de Lavras (Ufla), a Universidade Federal de Viçosa (UFV) e o Instituto Federal do Norte de Minas Gerais - Campus Salinas.