

Festa do Vinho movimentata Catas Altas com cultura e gastronomia

Qua 14 maio

Catas Altas, na região Central de Minas Gerais, promove entre os dias 16 e 18/5, a 24ª edição da tradicional Festa do Vinho. O evento busca valorizar e homenagear a produção da bebida, tradição no município.

Entre as atrações, está o anúncio no domingo (18/5), a partir das 16h, dos vencedores do concurso do melhor vinho tinto suave de jabuticaba da safra 2024. Dez produtores ligados à Associação dos Produtores de Vinhos, Agricultores Familiares e Demais Produtos Artesanais de Catas Altas (Aprovar) participaram da competição anterior.

A festa é fruto de uma parceria entre a [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), a prefeitura, a Aprovar e demais parceiros contribuindo para o desenvolvimento econômico, cultural e social do município e dos agricultores da região.

“O evento atrai muitos turistas, proporcionando visibilidade para Catas Altas e para os produtores da bebida. É importante lembrar que, em 2011, um decreto municipal instituiu o modo artesanal de fazer os vinhos de uva e jabuticaba e licores como bem imaterial da cidade”, afirma a extensionista do Emater-MG, Silmara Aparecida Cota.

Além da premiação do concurso, os visitantes ainda podem participar de uma programação diversificada com shows de artistas nacionais, atividades culturais e gastronômicas. A festa é promovida na Área de Eventos da cidade, com entrada gratuita.

Produção atravessa gerações

O concurso acontece há 18 anos com o intuito de promover e valorizar os produtores e a bebida.

Silmara Cota conta que a produção de vinhos no município começou no século 19, quando os moradores buscavam alternativas para contornar os problemas financeiros provocados pela decadência da mineração.

Com o passar dos anos, a atividade foi transmitida entre as gerações e, atualmente, são mais de 60 famílias que mantêm a tradição, seja para o consumo próprio ou para a comercialização.

Anualmente, a Aprovar envasa mais de 10 mil garrafas, a maior parte de vinhos de jabuticaba, mas há de outras frutas como de uva e de laranja, além de licores, geleias e compotas.

A atividade mineradora, a silvicultura, a produção artesanal de vinhos e de queijo Minas Artesanal, o artesanato e a fruticultura fomentam o desenvolvimento econômico, social e cultural do município.

Para apoiar os agricultores, a Emater-MG realiza um trabalho contínuo de assistência técnica, auxiliando na comercialização dos hortifrutis que são destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae).

“O trabalho realizado junto com a associação permite realizar atividades que valorizem a tradição, a cultura e a diversificação da produção de derivados da jabuticaba e a venda das bebidas”, conclui a extensionista.