

Minas Gerais estreia na Wine Trade Fair apresentando vinhos, cultura e experiências enoturísticas

Ter 20 maio

Minas Gerais desembarca com força total na Wine Trade Fair São Paulo 2025, nesta terça-feira (20/5) até quinta-feira (22/5), no Expo Center Norte. Pela primeira vez, o estado participa do evento – um dos mais relevantes da América Latina no setor de vinhos e destilados – com uma missão clara: mostrar ao Brasil e ao mundo que vinho mineiro é cultura, paisagem e experiência.

Realizada pelo [Governo de Minas](#), por meio da [Secretaria de Estado de Cultura e Turismo \(Secult-MG\)](#) e da [Companhia de Desenvolvimento de Minas Gerais \(Codemge\)](#), o estande mineiro contará com 11 vinícolas, 6 cachaçarias artesanais, chefs renomados, degustações e uma imersão nas rotas do enoturismo que estão transformando o estado na nova fronteira da vitivinicultura nacional.

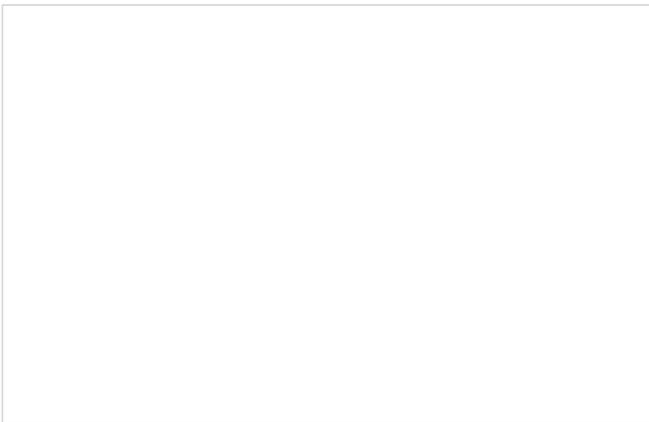
□

"Minas chega à Wine Trade Fair para provar que vinho é mais que bebida: é expressão de identidade. Nossos vinhedos crescem em altitudes especiais, com técnicas como a dupla poda, rótulos premiados e, sobretudo, com a hospitalidade mineira. Aqui, o vinho dialoga com a cozinha mineira, com o patrimônio, as paisagens e o jeito acolhedor de receber", afirma o secretário de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais, Leônidas Oliveira.

A participação mineira é fruto de uma ação conjunta entre a [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), Sebrae Minas, SindVinho-MG, Associação dos Produtores de Uva e Vinho (UVA), SindBebidas e outros parceiros institucionais.

O estande, além de apresentar os vinhos e cachaças, promoverá o projeto Território dos Vinhos, com foco em fomentar o enoturismo como vetor de desenvolvimento econômico e valorização cultural.

Crescimento e protagonismo



O setor vitivinícola de Minas Gerais vive um ciclo virtuoso. Entre 2013 e 2022, a área cultivada com uvas aumentou em 52,9%. Em 2025, estima-se que o estado produza entre quatro e cinco milhões de litros de vinhos finos, espumantes e de mesa.

Diego Vargas / Seapa-MG A região também se destaca

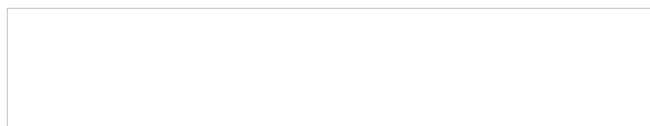
por abrigar vinícolas inovadoras, muitas delas nascentes, mas já premiadas em concursos nacionais.

“Com a dupla poda, desenvolvida em Minas, conseguimos colher no inverno, em condições ideais. O resultado são vinhos com mais qualidade, expressão e identidade. Isso nos colocou no mapa e mudou a história da viticultura no Brasil”, afirma Angélica Bender, enóloga e pesquisadora da Epamig.

Experiência completa: da taça à paisagem

Na programação, o público encontrará degustações com vinícolas como Alma Gerais, Alto do Gavião, Casa Rodrigo, Quinta de Glaura, Stella Valentino e muitas outras. Além disso, o evento trará o espaço Cozinha Viva, com harmonizações comandadas pelos chefs Maria Clara Magalhães e Matheus Ramalho. Haverá ainda drinks com cachaças premiadas, como Tiê e Vale do Piranga, elaborados pelo mixologista Leo Gomes.

A Emater-MG apresentará o projeto Ruralidade Viva, que capacita produtores rurais para o turismo em



suas propriedades, e o programa **É do Campo**, que promove a inclusão digital e o acesso ao comércio eletrônico para a agricultura familiar.

“Estar na Wine Trade Fair é colocar Minas no centro do mapa do vinho. E mais do que isso, é mostrar que nosso estado tem um potencial enorme para atrair turistas, investidores e novos negócios”, destaca Fernanda Alen, diretora de Infraestrutura e PPPs da Codemge.



Secult / Divulgação

Revolução nos parreirais brasileiros

Com mais de 130 anos de história, a vitivinicultura mineira vive uma revolução. Minas é hoje sede da Associação Nacional dos Produtores de Vinhos de Inverno (Anprovin), criada em 2016 e que reúne 50 vinícolas, das quais 20 são mineiras, com investimentos que ultrapassam R\$ 550 milhões.

“Minas vive um momento de protagonismo inédito no setor. É um orgulho ver o estado florescer com vinhos de qualidade e experiências autênticas”, resume Cláudio Góes, presidente da Anprovin.