

Minas Gerais potencializa produção de uvas para sucos e vinhos finos

Seg 25 janeiro

A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), por meio do trabalho desenvolvido no Núcleo Tecnológico Uva e Vinho, em Caldas, no Sul do estado, potencializa a produção de vinhos finos e espumantes de qualidade em Minas Gerais. Trabalhando em parceria com os produtores, a Epamig disponibiliza mudas de qualidade, tecnologias de manejo, suporte técnico capacitado e a infraestrutura de uma vinícola experimental para o processamento das uvas e a produção de vinhos.

No local, são produzidas mudas enxertadas de alta qualidade de uva, que são comercializadas para produtores de diversos estados. “Vendemos nossas mudas para o Rio de Janeiro, São Paulo, Rio Grande do Sul, Mato Grosso, entre outros. A procura por uvas para produção de vinhos vem crescendo a cada ano, mas a demanda por uvas de mesa e de suco ainda é responsável pela maior parte das vendas”, diz o gerente do Campo Experimental da Epamig, Paulo Romão.

A expectativa de produção para 2016 é de 45 mil mudas, dos tipos Niágara Rosada, Niágara Branca, Bordo, Syrah, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Merlot. Comercializadas sempre no segundo semestre do ano, as mudas começam a ser plantadas entre os meses de novembro e dezembro. Elas são certificadas pelo Ministério da Agricultura e pelo [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#).

O técnico em agropecuária do Campo Experimental de Caldas, Daniel Rodrigues, explica que o diferencial das mudas é que a Epamig utiliza a enxertia de mesa, técnica europeia usada pelos maiores países produtores de vinho.

“A forma como produzimos a muda influencia diretamente sua qualidade. Existe todo um cuidado envolvido, com o modo de corte das plantas, que é feito por uma máquina, com o tamanho das estacas, a hidratação, enfim, tudo é observado. Utilizamos ainda uma parafina importada, que facilita que o enxerto brote”, conta.

A Epamig em Caldas está em fase de encomendas das mudas. Os produtores interessados devem fazer suas reservas pelo telefone (35) 3735-1101.

Vinícola experimental

O Campo Experimental da Epamig em Caldas abriga a única adega enológica experimental do Sudeste do Brasil. Criada em 1936 e ligada ao Ministério da Agricultura, a unidade foi, ao lado das estações experimentais de Caxias do Sul (RS) e Jundiaí (SP), um dos três primeiros centros de pesquisa especializados em uva e vinho do país.

Os espumantes processados na vinícola experimental são feitos pelo tradicional método francês denominado Champenoise. Segundo a enóloga da Epamig, Isabela Peregrino, o processo de estabilização dos vinhos varia de acordo com o tipo desejado da bebida. “Temos capacidade para

produzir vinho branco, tinto e espumante. Em geral, o processo leva um ano, desde o processamento da uva até o engarrafamento”, explica.

A vinícola, que completa 80 anos este ano, funciona como um teste final de desempenho da pesquisa do campo. O vinho produzido pela Epamig, dos tipos Bordo e Syrah, é comercializado no próprio Campo Experimental, com o rótulo da Empresa.

Auxílio aos produtores

A experiência da Epamig atrai gente de todo o país. Desde o final de 2008, o paulista Márcio Verrone começou a plantar uvas em sua propriedade em Itobi, cidade do interior de São Paulo e próxima ao Sul de Minas Gerais. Agora, ele pretende dar o próximo passo e começar a comercializar vinhos. A empreitada de Márcio na vitivinicultura, que é o cultivo das uvas agregado à fabricação dos vinhos, foi viabilizada com o auxílio e consultoria da Epamig.

Ele utilizou técnica de dupla poda da videira, desenvolvida pelo pesquisador da Epamig, Murillo Albuquerque, que implica na inversão do ciclo produtivo da videira, alterando para o inverno o período de colheita das uvas destinadas à produção de vinhos finos.

O método consiste na realização de podas em janeiro. “A sabedoria popular nos ensina que a poda de inverno deve ocorrer durante a florada do ipê, e a prática tem sido esta”, destaca Murillo. As uvas colhidas no inverno apresentam mais aroma e maior concentração de cor, o que contribui para o aumento qualidade do vinho.

Hoje, Verrone utiliza ainda a estrutura da vinícola experimental. Assim como ele, os vitivinicultores da região também podem usar o espaço para processar os seus vinhos. “Já faço espumante, vinho branco e tinto. Se não fosse a Epamig, esse meu projeto, que hoje é realidade, não teria saído do papel”, conclui o produtor.