

Vinhos com tecnologia da Epamig recebem no prêmio internacional

Decanter World Wine Awards 2019, uma das maiores competições de vinhos do mundo, premiou cinco rótulos produzidos no Sudeste Brasileiro 22 de Maio de 2019 , 11:33
Atualizado em 22 de Maio de 2019 , 11:39



Belo Horizonte (22/5/2019) - Vinhos produzidos com tecnologia EPAMIG mais uma vez são destaque em premiação que acontece anualmente na Europa. Entre os ganhadores do Decanter World Wine Awards deste ano estão cinco rótulos produzidos a partir da técnica da dupla poda da videira e no acerto do manejo da uva *Chardonnay*, métodos desenvolvidos pelo Núcleo Tecnológico Uva e Vinho da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG), em Caldas (MG).

O anúncio, feito no último dia 21, em Londres, premiou com medalha de prata o vinho *Maria Maria Diana Syrah (2017)* e o espumante *Maria Maria Sous Les Scaliers*. Já os vinhos *Maria Maria Elis Sauvignon Blanc (2018)* e *Casa Verrone Syrah Speciale (2017)* receberam medalhas de bronze. Somando-se à lista, o vinho *Maria Maria Cristina Gran Reserva (2016)* recebeu uma medalha de recomendação.

As uvas dos vinhos Maria Maria são plantadas na cidade de Três Pontas, região Sul de Minas Gerais. Já as uvas do vinho Syrah Speciale, da Casa Verrone, são plantadas em Itobi (SP). O processamento é feito na Vinícola Experimental da EPAMIG, em Caldas.

O nome Maria Maria é uma homenagem à música do cantor Milton Nascimento, nascido na mesma cidade dos vinhos. O produtor, Eduardo Junqueira, conta que a primeira safra de vinhos foi produzida em 2013. Em 2015, a marca participou do Decanter World Wine pela primeira vez e desde então angaria prêmios. “Dessa vez enviamos os quatro rótulos que nós comercializamos e os quatro foram premiados”, comemora ele. O produtor ainda afirma que sem a tecnologia da dupla poda e a colaboração da EPAMIG seria impossível plantar e colher uvas de qualidade no Sul de Minas.

Márcio Verrone, produtor e proprietário da Casa Verrone, também destaca a dupla poda como o diferencial de seus vinhos. “A dupla poda me fornece uvas encorpadas, com boa presença no paladar. Acredito que com essa técnica estamos dando início a uma grande mudança no vinho brasileiro”, afirma.

Tecnologia dupla poda

O resultado do processo aplicado nas propriedades, predominantemente da Serra da Mantiqueira, parece ter conquistado o paladar de especialistas. Prova disso é que mais uma vez os vinhos fabricados a partir dessa tecnologia são premiados. A dupla poda consiste na inversão do ciclo produtivo da videira, que altera para o inverno o período de colheita das uvas destinadas à produção de vinhos.

A técnica é resultado de um trabalho de pesquisas de mais de 20 anos, desenvolvidas pela EPAMIG com apoio da Fapemig e outros órgãos de fomento, que aperfeiçoou a qualidade dos vinhos finos produzidos no Brasil em propriedades no Sul de Minas, Rio de Janeiro e São Paulo. Só na região Sudeste, cerca de 500 mil de litros de vinho tinto e branco são elaborados a partir dessa tecnologia.

“O método consiste, ainda, na realização de duas podas, uma de formação dos ramos no mês de agosto, e outra de produção no mês de janeiro”, destaca o pesquisador da EPAMIG, Murillo de Albuquerque Regina, responsável por desenvolver a ideia.

A combinação dos elementos tempo seco, dias ensolarados e noites frias são responsáveis por ocasionar a colheita de uma uva sã, de maturação plena, que apresenta mais aroma e mais concentração de cor, o que contribui para o incremento da qualidade do vinho. A iniciativa inovadora de se produzir vinhos finos na Mantiqueira teve início em regiões cafeeiras como uma alternativa para diversificação de renda.

Segundo a enóloga da EPAMIG e responsável pela condução do processo de vinificação dos vinhos premiados, Isabela Peregrino, a vinícola Experimental de Caldas tem funcionado como "incubadora" no processamento de uvas de produtores de Minas Gerais e de outros estados. “Atualmente atendemos 20 produtores. Todas as bebidas se baseiam na dupla poda ou no acerto do manejo da uva *Chardonnay* para elaboração de espumantes. Esse último processo, também estabelecido por meio das pesquisas em vitivinicultura, resulta em bebida de qualidade, provando que temos tanta vocação quanto os espumantes do Sul do Brasil”, complementa ela.

Decanter World Wine Award

O prêmio Decanter World Wine Awards é organizado pela revista inglesa Decanter, uma das mais tradicionais e respeitadas publicações sobre vinhos no mundo. Em 2019, o concurso que chega a sua 16ª edição, julgou aproximadamente 17 mil vinhos, de 57 países.

Imprensa EPAMIG

imprensa@epamig.br

31 3489-5022/5023

[Enviar para impressão](#)