

# Harmonize EPAMIG promove degustação comentada de vinhos

Evento, que ocorre na próxima quarta-feira (14), terá como destaque o espumante produzido pela Empresa 12 de Agosto de 2019 , 16:35

Atualizado em 12 de Agosto de 2019 , 16:43



## Iniciação ao Vinho

14/agosto - quarta-feira  
Horários: 17h e 19h



R\$ **60,00**

Instrutora  
**Isabela Peregrino**  
Enóloga da EPAMIG

A degustação marcará o lançamento do espumante EPAMIG. Serão abordados temas, como história da bebida, vinhos finos de inverno produzidos no Sudeste brasileiro com tecnologia da EPAMIG, a técnica para a produção de espumantes na região, a arte de degustar e princípios básicos de compra e harmonização.

PATROCÍNIO:  

APOIO: 

REALIZAÇÃO:  **45 ANOS**  **MINAS GERAIS** 

(Belo Horizonte, 12/8/2019) A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - Epamig](#) - realiza na próxima quarta-feira, 14 de agosto, nos horários de 17h e 19h, degustação comentada de vinhos finos de inverno produzidos em Minas Gerais. No evento, que integra a programação da segunda edição do Harmonize, os participantes poderão conhecer e experimentar o espumante da marca própria desenvolvido pela Empresa com técnica similar à francesa champenoise.

A bebida, que ainda neste mês de agosto passará a ser comercializada nos empórios Epamig, foi desenvolvida com uvas chardonnay, as que melhor se adaptaram às características de clima e solo da região da Serra da Mantiqueira. A metodologia já é utilizada por vinícolas encubadas e orientadas

pela Empresa, que é vinculada à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e tem garantido aos produtores prêmios pela qualidade da bebida. O pacote tecnológico elaborado propõe a adoção de clones, porta-enxertos e de diferentes técnicas de manejo, além de sistemas de condução específicos.

A degustação de vinhos será comandada pela enóloga da Epamig, Isabela Peregrino, que também é responsável técnica pelos vinhos premiados Maria Maria e Casa Verrone, dentre outras marcas. Na oportunidade, serão abordados temas como história do vinho, pesquisas para a elaboração de vinhos finos de inverno e princípios básicos de compra e harmonização. Além do espumante, serão degustados vinhos das uvas Syrah e Sauvignon Blanc, obtidos com a utilização da técnica da dupla poda da videira, que consiste na inversão do ciclo produtivo da planta, alterando para o inverno o período de colheita das uvas destinadas à produção de vinhos.

As inscrições para o Harmonize Epamig Vinho, no valor de R\$60, podem ser feitas pelo endereço <https://facev.conveniar.com.br/eventos/>.

### **Harmonize EPAMIG 2019**

**14 de agosto (quarta-feira)** - Iniciação ao vinho, com Isabela Peregrino - 17h e 19h

**22 de agosto (quinta-feira)** - Queijos, instrutores Fernando Magalhães e Adauto Lemos - 17h e 19h

**29 de agosto (quinta-feira)** - Cafés - 17h e 19h

**Informações: Assessoria de Comunicação EPAMIG (31) 3489-5023 / 3489-5022**

[Enviar para impressão](#)