

Pesquisa da Epamig avalia uso de madeiras brasileiras para envelhecimento de vinho

11 de Dezembro de 2019 , 16:16



A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) desenvolve um estudo que utiliza madeiras brasileiras para envelhecer o vinho produzido pela empresa no Sul do estado, no município de Caldas (MG). O objetivo é passar características agradáveis das madeiras para a bebida e apresentar soluções alternativas ao uso do carvalho, madeira que não cresce no Brasil e precisa ser importada.

A pesquisadora da Epamig Sul, Renata Vieira, responsável por conduzir os experimentos, conta que a ideia surgiu em 2018 após um convite para falar de fermentação malolática em um encontro sobre cachaça. Na ocasião, Renata foi questionada sobre as possibilidades de utilizar amostras de madeiras brasileiras para envelhecer vinhos.

“A Epamig já é pioneira na produção de vinhos finos no Sul de Minas por meio da tecnologia da dupla poda. Agora, poderemos envelhecer vinhos brasileiros em madeiras originais do nosso país. Acreditamos que isso será mais um atrativo para o usuário brasileiro, além de um diferencial para o consumidor externo”, avalia Renata.

Para o estudo, a Renata utiliza o vinho Syrah, da Epamig, feito com uvas colhidas em São Sebastião do Paraíso (MG). As análises são realizadas com três madeiras brasileiras: ipê-amarelo, castanha-do-pará e jequitibá. Para atestar diferenças de sabor, a pesquisadora também faz análises com amostras tostadas de castanha-do-pará e jequitibá. Comparações são feitas com o mesmo vinho envelhecido em carvalho, madeira mais utilizada no mundo em processos como esse.

Em um primeiro momento, o envelhecimento é feito nas próprias garrafas de vinho. Cada recipiente recebe uma pequena quantidade de chip de madeira, de cerca de três gramas, que permanece em contato com a bebida.

Como resultado inicial, Renata já comprovou que o uso de madeiras brasileiras não deprecia características importantes do vinho, como a acidez. Para a pesquisadora, isso é bastante positivo, pois mostra que as estruturas nacionais têm potencial de mercado.

Além disso, Renata conduziu análises sensoriais com 17 provadores. O grupo, que não conseguiu diferenciar vinhos envelhecidos em madeiras tostadas e não tostadas, preferiu amostras de bebidas em contato com madeira de castanha-do-pará e jequitibá em detrimento das que utilizaram

ipê-amarelo.

O próximo passo da pesquisa será construir barricas totalmente feitas de madeiras de castanha-do-pará e jequitibá para envelhecer o vinho. Segundo Renata, as barricas serão pequenas, com cerca de 50 litros cada uma, mas permitirão análises mais complexas.

“O sabor do vinho envelhecido em barrica é diferente do sabor da bebida envelhecida em garrafas, apenas em contato com os chips, pois a barrica permite micro-oxigenação. Por isso, apenas com o uso delas poderemos ter certeza que o vinho ficou bom e poderá ser comercializado”, conclui Renata, que espera ter boas respostas muito em breve.

A Epamig é uma empresa vinculada à Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (Seapa).

[Enviar para impressão](#)