

Vinhos e espumantes mineiros são opção para as festas

Produção do estado contempla variedade de uvas e tecnologia similar à francesa, a mais famosa do mundo 23 de Dezembro de 2019 , 9:03

Atualizado em 23 de Dezembro de 2019 , 9:14



Com a chegada das festas de fim de ano, cresce a procura por vinhos e espumantes para a harmonização na ceia e também como opção para presentes. Destaques em premiações que avaliam a qualidade da bebida, os vinhos finos do Sudeste brasileiro, produzidos pela inversão do ciclo da videira, técnica desenvolvida pela [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), figuram como uma alternativa atrativa e diferenciada.

A secretária de Estado de Agricultura, Ana Valentini, salienta a importância da pesquisa para o desenvolvimento do agronegócio mineiro e destaca a pesquisa na promoção da diversidade de cultivos. "O trabalho da Epamig está sendo levado para diferentes regiões do país. E um exemplo vem da técnica de produção de vinhos e espumantes. Um dos resultados é a adaptação do solo mineiro à uva Chardonnay".

Reconhecimento

Nos últimos anos, vinhos de marcas mineiras, como Maria Maria, Luis Porto, Primeira Estrada, Quinta D'alva, Villa Mosconi e Casa Geraldo, se tornaram conhecidos do público. "Em 2014, quando começamos a comercializar o vinho mineiro, havia uma desconfiança por parte dos compradores. A consolidação veio após a medalha do vinho Maria Maria Bel Sauvignon Blanc 2015 no World Wine Awards 2017. Hoje, cerca de 1/3 de nosso faturamento vem da venda dos vinhos mineiros para restaurantes", conta Elen Menezes dos Reis, sócia da Rex Bibendi, distribuidora dos vinhos localizada em Belo Horizonte.

A loja, que também é aberta para o público em geral, oferece possibilidades de degustação e informações sobre o processo produtivo dos vinhos e espumantes mineiros. "Nós visitamos as vinícolas e os produtores sempre vêm aqui na loja. É um trabalho de parceria para reafirmar a qualidade dos produtos e exaltar a iniciativa e o esforço da cadeia da vitivinicultura", diz Elen. A lojista destaca uma mudança na percepção dos consumidores, que, antes adquirir o produto, têm buscado mais informações sobre a bebida. "É um processo gradual de descobertas em que a pessoa não precisa entender de vinhos, mas, sim, gostar. Daí surge, naturalmente, o interesse por conhecer novos sabores e combinações", comenta.

Como escolher

Enóloga da Epamig, Isabela Peregrino alerta para cuidados na hora de escolher os vinhos. "O mais recomendável é adquirir os produtos nos varejos das vinícolas, em casas especializadas e em supermercados. E desconfiar sempre de ofertas que trazem vinhos muito baratos. Vale lembrar que a qualidade do vinho começa no processo produtivo. Para os tintos, uma boa dica é saber que se o produto não for de boa qualidade quando jovem, também não o será ao envelhecer. Já o vinho branco é para ser consumido jovem".

Tecnologias

No campo, novas tecnologias aumentam tanto a produção quanto a qualidade da vitivinicultura mineira. Exemplo vem do uso da dupla poda, metodologia que altera o ciclo da videira e foi implantada em Minas a partir do ano 2000, principalmente no Sul de Minas, em vinhedos Syrah e Sauvignon Blanc. A novidade altera a data colheita do verão para o inverno, período seco no qual as uvas apresentam mais cor e aroma. Tais fatores potencializam a qualidade final da bebida.

Já na região da Serra da Mantiqueira, as uvas Chardonnay se adaptaram bem às características de terroir (clima, solo e regime de chuvas) e têm sido utilizadas na produção de espumantes cada vez mais famosos no mercado. Graças ao pacote tecnológico que propõe a adoção de clones, porta-enxertos e diferentes técnicas de manejo, além de sistemas de condução específicos e uso de metodologia semelhante à francesa champenoise, produtores têm sido premiados pela qualidade da bebida.

Marca própria

Outra novidade vem da Epamig, que lançou em agosto a comercialização de espumantes e vinhos de marca própria. "Os espumantes são opção para a colheita de verão. Os tratamentos culturais e necessidades da uva são diferenciados. A Chardonnay não necessita de maturação fenólica (acúmulo de taninos, pigmentos e compostos ligados ao sabor e aroma) e exige maior acidez e menor acúmulo de açúcares", explica Isabela Peregrino.

Os espumantes e vinhos da marca Epamig podem ser adquiridos nos empórios da empresa que funcionam na sede, em Belo Horizonte (Avenida José Cândido da Silveira, 1.647- bairro União) e no Instituto Cândido Tostes, em Juiz de Fora.

Crédito: Erasmo Pereira

[Enviar para impressão](#)