

# Enologia no ISA e em Biotecnologia

TEXTO João Afonso ■ FOTOS João Afonso e Ricardo Palma Veiga



Dois cursos relativamente recentes fornecem diferentes e complementares formações na área da enologia. O Instituto Superior de Agronomia em Lisboa oferece uma especialização de três anos em enologia e a Escola de Biotecnologia do Porto propõe um curso pioneiro na disciplina de adegueiro

O conhecimento não ocupa lugar. Apesar de ser um lugar comum, esta frase não deixa de ser cada vez mais verdadeira. Nos tempos que correm, o mercado não se compadece com amadorismos e o conhecimento de como se faz e mantém o vinho é certamente muito mais complexo hoje do que era há uns anos atrás. Duas instituições estão hoje na vanguarda nacional do ensino e investigação na área vinícola. São elas o Instituto Superior de Agronomia e a Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica. Vamos a elas...

**ISA: Curso com ambições internacionais** “Já conseguimos que a formação enológica seja uma obrigatoriedade nos quadros

das empresas profissionalizadas no nosso país. Falta agora convencer os nossos enólogos que a formação é constante e ad vitum, e não apenas quando se passa pelos bancos da escola”. Palavras de Olga Laureano, no seu gabinete de “Investigadora Coordenadora” do Sector de Enologia do Departamento de Agro-Indústrias do ISA, com vistas largas sobre a foz do Tejo, tomadas do alto da Tapada da Ajuda, conhecida pela sua riqueza florística.

O espaço físico está entre o que de melhor se pode encontrar em instituições de ensino. Os edifícios do Instituto encontram-se disseminados pelos cerca de 100 hectares murados de mata e culturas várias que constituem a Tapada da Ajuda. Aqui são recebidos diariamente no



Laboratório da Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica, e formação dos alunos

âmbito pedagógico cerca de 1800 alunos (orientados por 180 professores) que a seu tempo se responsabilizarão por um dos sectores mais carentes da nossa economia – a agricultura.

Os cursos mestrados neste Instituto Superior, com uma história curricular de 150 anos, são votados à formação de engenheiros nas áreas Agrícola, Floresta e Recursos Naturais, Agro-Indústrias, Ambiental, Produção Animal, além de um ramo focado na formação de Arquitectos Paisagísticos.

A especialização em Viticultura – Enologia (no passado ano lectivo com um total de 40 alunos) surge no ramo das Agro-Indústrias. Os dois primeiros anos são preenchidos

por cadeiras preparatórias enquanto nos últimos três anos é a vez das cadeiras da especialidade na Área Agronómica (Viticultura Geral, Viticultura Especial e Protecção de Culturas), na Área Alimentar (Análise Sensorial, Tratamento de Efluentes, Equipamento e Projecto) e na Área da Aplicação (Microbiologia Enológica, Química Enológica, Vinificação, Conservação e Estabilização de Vinhos, Derivados e Sub-Produtos da Uva e Vinho). Para finalizar a formação segue-se um seminário em qualquer uma das áreas. Os estudos curriculares são ainda completados, durante as férias escolares, com estágios dos alunos em empresas do sector numa interacção constante e crescente do ISA com a realidade

de empresarial, não só na área da formação com também na área da investigação.

**A Investigação ISA** A investigação tem sido ao longo dos últimos anos o Cavalinho de Tróia da instituição na conquista de créditos nacionais e internacionais. Além disso – e como o Estado apenas paga os vencimentos – juntamente com os capitais gerados pelo serviço público de análises no Laboratório Ferreira Lapa, e com as verbas decorrentes da venda de produtos próprios derivados da uva e do vinho, a instituição consegue suficiente fonte de receitas para financiar a aquisição de equipamentos laboratoriais dispendiosos que, segundo tivemos a



**“Falta convencer os nossos enólogos que a formação é constante e ad vitum, e não apenas quando se passa pelos bancos da escola”**

Olga Laureano, Investigadora Coordenadora no ISA



oportunidade de sentir, são o orgulho do Sector de Enologia gerido por Olga Laureano.

A investigação faz-se no ISA através de projectos propostos e à posteriori aprovados e financiados por programas de desenvolvimento Europeus e Nacionais. Aqui reside uma importante mais valia da escola com inúmeros trabalhos realizados nas áreas da Química e Técnica Enológica segundo quatro linhas mestras: I – Compostos fenólicos de uvas e vinhos: relação com a maturação do vinho (15 trabalhos concluídos); II – Controlo da qualidade de Vinhos (18 trabalhos concluídos); III – Desenvolvimento de produtos alternativos com base na produção vitícola (7 trabalhos concluídos) e IV – As Macromoléculas na estabilidade dos vinhos (4 trabalhos concluídos). Todos estes trabalhos foram feitos em conjunto com outros organismos nacionais ou internacio-

nais que totalizaram 74 entidades públicas e privadas dando origem inúmeros trabalhos de fim de cursos de Mestrado e Doutoramento além das comunicações e publicações científicas apensas.

**Biotechnologia forma Adequados**

Curso de duração média, e forma técnicos responsáveis pela manutenção das nossas empresas do vinho, é do que trata esta aposta pedagógica, desenvolvida na Escola Tecnológica de Gestão Industrial (ETGI), parte integrante da Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica.

“Não podemos continuar a falar caixa dentro da caixa. A missão dos investigadores é desenvolver trabalho que possa ser aproveitado na indústria, melhorando os seus resultados com benefício próprio do consumidor. Os enólogos todos os anos fazem inúmeras experiências de vinificação que certamente seriam melhor sucedidas com a colaboração. Falta diálogo, uma partilha de objectivos.”

Palavras de António César Ferrás, 38 anos de idade, coordenador técnico do curso de Especialização em Produção Enológica (Adegaireiro) da ETGI e investigador formador de