

Expresso, 29/11/2007

Menos álcool, por favor...



A equipa (da esq. para a dir.): Fernão M. Pinto, Olga Laureano, Fernando Gonçalves, Jorge R. da Silva e Norberta de Pinho FOTO JOSÉ VENTURA

Um grupo de cientistas portugueses trabalhou para reduzir o álcool no vinho

Após longos anos de pesquisa, um grupo de cientistas portugueses conseguiu obter, através de um processo físico (nanofiltração), uma bebida viníca de menor grau alcoólico (segundo a legislação portuguesa, para ser considerado vinho, só se tiver acima dos 8 graus). Tudo começou há mais de uma década, quando Fernão Mendes Pinto, na época acionista e administrador da Quinta de Panças Vinhos SA, iniciou uma investigação — apoiada pelos administradores José e Joaquim de Guimarães — no sentido de obter, a partir do vinho, um produto com teor de álcool mais reduzido, sem lesão das suas características organolépticas, através de meios físicos. “No Verão, o consumo de cerveja e similares aumenta, em detrimento do consumo de vinho. Por ou-

tro lado, a contenção no consumo do vinho é cada vez maior”, afirma Fernão M. Pinto. “No entanto, ao pensarmos no que pode significar, a nível mundial, a disponibilização de vinhos com menos álcool para segmentos desportivo ou condutor, seria um absurdo não iniciar esta investigação” conclui. O projecto, que desde o início teve fisís e enologistas seguidores no meio académico e científico, viria a dar origem a uma empresa — a Enofis, Estridos Enológicos, Lda — exclusivamente voltada para a investigação e obtenção do produto. Actualmente, o projecto é objecto de um consórcio, liderado pela Enofis e pelo Instituto Superior Técnico (IST), além da colaboração de especialistas do Instituto Superior de Agronomia (ISA). “Já alcançámos resultados surpreendentes, mas o processo tem sido moroso e difícil”, afirma Fernão Mendes Pinto. “Desde o início das investigações, já foram gastos cerca de €250 mil. Estamos a ser apoiados pela ADI (Agência de Inovação) no quadro do programa PRIME”.

Devido aos vantajosos negócios que uma bebida desta natureza

pode trazer, outros países têm lançado projectos semelhantes ao da Enofis, nomeadamente França, que na maioria das vezes dita as regras do mundo vinícola ao nível dos avanços tecnológicos. Em 2006, o Instituto Nacional de Investigação Agronómica (INRA — França) recebeu um financiamento global de €2,5 milhões com a finalidade de estudar todas as técnicas de redução de álcool no vinho. No entanto, a dificuldade principal prende-se com o equilíbrio das componentes da prova do vinho, o conhecido triângulo álcool-actidez-taninos, sempre que alguma delas perde o seu ponto original.

A diluição é a técnica mais básica de reduzir o álcool do vinho mas, quando falamos de redução a metade, estamos a desvirtuar totalmente a bebida, por se perder o equilíbrio entre as três componentes já referidas. Outros processos de redução do álcool — como a destilação sobre vácuo ou a osmose inversa — também são utilizados, mas também eles não conseguem alcançar o equilíbrio pretendido: “Efectivamente, noutros países, já têm surgido algumas bebidas vinícas do mesmo género. No entanto, nenhuma tem tido tão bons resultados

como a nossa, que consegue manter a alma, as características essenciais do vinho, entre as quais a cor, o aroma e o sabor...” acrescenta Mendes Pinto.

Os passos para obter um produto equilibrado passam, então, pela nanofiltração do vinho, ou seja, um processo físico onde o vinho é pressionado sob uma carga de muitas atmosferas contra

“Noutros países já têm surgido bebidas idênticas, mas nenhuma tem tido tão bons resultados... como as nossas...”

uma membrana com poros de diâmetro inferior a um milionésimo de milímetro. Por força dessa pressão, e dada a dimensão dos poros, só conseguem atravessar a membrana moléculas mais simples e pequenas — as da água e do álcool. Embora já existisse a tecnologia de nanofiltração sempre foi utilizada para fins industriais, desde o tratamento de águas, ao tratamento de produtos na área farmacêutica. Só nesta década surgiu a adaptação deste processo ao vinho. “Ao nível dos brancos e dos rosés já conse-

Porquê reduzir o álcool no vinho?

No Verão, o consumo de cerveja e similares aumenta, em detrimento do consumo de vinho. A ideia é reverter esta tendência.

O que é a nanofiltração?

É um processo físico que permite reduzir o álcool no vinho de forma equilibrada, tornando-o mais leve e refrescante, mantendo as suas características organolépticas.

Como funciona?

O vinho é pressionado sob uma carga de muitas atmosferas contra uma membrana com poros de diâmetro inferior a um milionésimo de milímetro. Por força dessa pressão, e dada a dimensão dos poros, só conseguem atravessar a membrana moléculas mais simples e pequenas: as da água e do álcool.

guinos alcançar bons resultados porque são vinhos que se apresentam mais ao produto que se pretende obter: uma bebida leve, refrescante, com pouco álcool, embora mantenha todas as suas características aromáticas e de sabor”, explica Fernando Gonçalves, o principal responsável pelo projecto. “No caso do tinto, o vinho ainda tem alguma adstringência, ainda não está totalmente equilibrado, mas para lá caminhamos, bastam apenas uns acertos”. Fernando Gonçalves fez o seu doutoramento no IST nesta área e, actualmente, dedica-se totalmente a este projecto. Em equipa com os professores Norberta de Pinho (IST), Olga Laureano e Jorge Ricardo da Silva (ISA), entre outros especialistas, alcançaram-se os resultados desejados. A tecnologia de nanofiltração encontra-se sediada na adega do Instituto Superior de Agronomia, onde foram realizadas todas as experiências.

Obtido um produto de qualidade, o próximo passo será encontrar investidores “Existe um mercado promissor à nossa frente a explorar”, remata Fernão Mendes Pinto.

MARIA JOÃO DE ALMEIDA

mjalmeida@expresso.pt