

Jorge Ricardo da Silva
Presidente da Associação
Portuguesa de Enologia

“Era necessário pôr os pontos nos ‘is’”

Passou despercebido para a maioria dos profissionais do setor, mas o Estatuto do Enólogo foi aprovado e já está constituída uma comissão para avaliar os candidatos ao Título Profissional de Enólogo. Jorge Ricardo da Silva, presidente da Associação Portuguesa de Enologia e professor do ISA, conta à Enovitis a importância desta certificação que tem como objetivo credibilizar a profissão no nosso país.

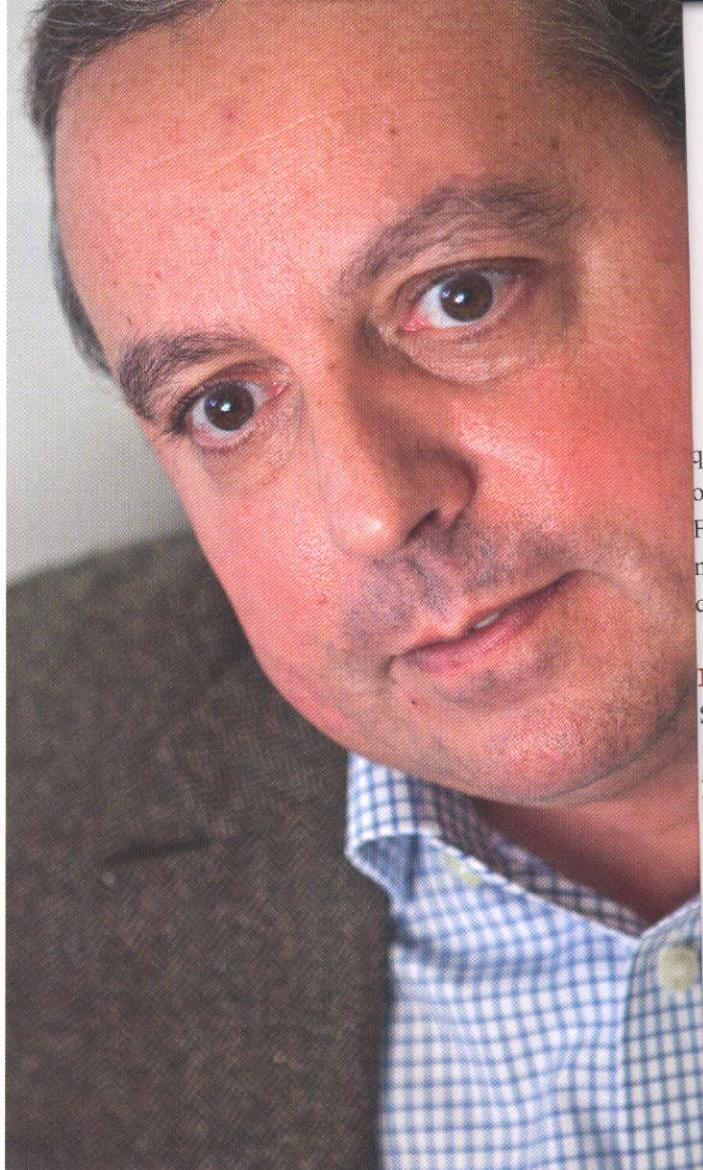
Entrevista de Isabel Martins

Fotos: Gil Garcia

O Estatuto do Enólogo foi aprovado recentemente. Até aqui a maioria dos enólogos eram técnicos de viticultura que com a sua experiência aprenderam a fazer vinho... para os mais novos já existia formação específica...

Com o nome de enologia, as formações mais antigas são desta casa [ISA], a maior parte dos profissionais tem como formação base a engenharia agrónómica ou alimentar, situação que aliás continua. Apenas a UTAD tem um curso de enologia.

Para cumprir os requisitos do novo Estatuto que formação é necessária?



O Estatuto só exige uma formação ao nível da licenciatura, com unidades curriculares, como se diz agora, de viticultura e enologia.

Havia uma necessidade de criar um título profissional de enólogo?

Sim, era uma preocupação antiga de todos na Associação Portuguesa de Enologia. Na Espanha, França e Itália, e até na América do Sul, no Brasil, na Argentina e Uruguai, e penso que também no Chile, todos estes países têm este título profissional. Como é óbvio, não foi por falta dele que em Portugal deixámos de fazer bons vinhos, mas é preciso arrumar a casa. Há quatro grandes questões que estão na origem da criação do Estatuto. Primeiro era necessário pôr os pontos nos ‘is’. Como sabe muitas pessoas intitulam-se de enólogos quando não têm formação específica. Quanto muito são curiosos do vinho e esta é uma maneira de credibilizar.

Foi criada uma Comissão para avaliar os profissionais e passar os títulos...

Sim. O diploma legal cria uma Comissão para um mandato de

“Muitas pessoas intitulam-se de enólogos quando não têm formação específica. Quanto muito são curiosos do vinho e esta é uma maneira de credibilizar.”



quatro anos, presidida pela Associação Portuguesa de Enologia, onde estão o IVV e três enólogos: Paulo Ruão, dos Lavradores de Feitoria, João Melícias Duarte, um enólogo de nomeada e António Sérgio Corvelo Garcia [Estação Vitivinícola de Dois Portos] que não é bem enólogo mas um investigador do vinho.

Este grupo vai analisar todas as candidaturas?

Sim, todas, mesmo as mais óbvias.

Neste momento toda a gente que trabalha como enólogo em Portugal terá de ter um título profissional?

Este será o nosso objetivo. Queremos que a legislação que já existe a nível do setor vitivinícola seja cumprida realmente, ou seja, que as empresas possam recrutar enólogos com título e não como se passa até agora. É óbvio que podem escolher a formação de base das pessoas que com eles trabalham, e que consideram a mais adequada, essa é uma liberdade das empresas, mas tem de haver alguma regulação...

Como já referi, atualmente existem quatro escolas a dar formação em enologia. Uma é a UTAD que tem mesmo um curso com esse nome, as outras estão mais focadas nos mestrados em viticultura e enologia, devido à reforma de Bolonha. O ISA, a Universidade de Évora e a Universidade Católica do Porto dão formação nestas áreas. A ideia é que com a legislação atual, e outra que venha a ser criada, as empresas venham a contratar pessoas com formação adequada.

Quantos títulos já estão aprovados?

Três. O eng. António Graça, da Sogrape, Paulo Ruão, dos Lavradores da Feitoria e uma colega da Estação Vitivinícola Nacional que é a eng.ª Sofia Catarino.

Mas falava em quatro questões...

Sim, para além da clarificação, no futuro queremos que a contratação de profissionais no setor para questões de controlo de qualidade, implementação de sistemas de HACCP, questões de segurança alimentar e certas práticas enológicas seja feita de facto por técnicos acreditados.

Outra questão importante, e já estamos a tratar disso junto

do Instituto de Seguros de Portugal e do Ministério das Finanças, é que muitos profissionais queixam-se que não conseguem fazer seguros de responsabilidade civil. Isto porque os enólogos podem ter acidentes, enganar-se nos cálculos, estragar um vinho e desta forma estariam mais defendidos. Agora, com um título profissional, isso já será mais fácil. Grandes enólogos de Portugal sentem que querem estar mais protegidos e não conseguem.

Atlas Copco oferece a solução ideal para a utilização de nitrogénio no seu processo de produção



Saiba mais em www.n2gen.com
 Soc. Atlas Copco de Portugal Lda.
 Av. do Forte, n.º 3,
 2790-073 Carnaxide
 Telf. 707 200 071
info.portugal@pt.atlascopco.com
www.atlascopco.pt

Benefícios Excepcionais:

- Possibilidade de redução no investimento, com pagamentos mensais através do Financiamento ao Cliente da Atlas Copco.
- 25 - 50% de redução nos custos de Nitrogénio
- Pureza disponível de acordo com as suas necessidades: 97 - 99,999%.
- Caudais de 1,3 a 130 Nm³/h.
- Máxima flexibilidade e facilidade para se adaptar às suas necessidades, graças ao desenho modular.
- Sofisticado sistema de controlo electrónico.
- Ampla rede de serviço pós-venda: peças sobressalentes genuínas, manutenção e contratos de serviço.

Atlas Copco

Também falou em Finanças, porquê?

Não acontece tanto com os colegas do ISA, que saem como engenheiros e estão inscritos na Ordem dos Engenheiros, mas muitos profissionais não conseguem abrir atividade profissional como enólogos, neste momento. Os formados pela UTAD, que são licenciados em enologia, não são engenheiros e têm tido dificuldades em inscrever-se nas Finanças.

Não tem existido muita divulgação da publicação deste Estatuto, os enólogos estão informados?

Esse é um problema, as pessoas não sabem que o regulamento existe e que estamos a passar títulos profissionais. Estamos agora a intensificar a divulgação para ver se há mais informação.

A adesão é muito fraca pelo desconhecimento?

Sim, nem toda a gente vê os diplomas legais.

O que é que os profissionais têm de fazer para ter o seu título profissional de enólogo? Obriga a associação à APE?

Não. Em França penso que isso acontece, os enólogos têm de estar obrigatoriamente associados, mas queremos que isso aconteça naturalmente, a ideia não é impor.

O que é preciso na prática para ter este título?

Alguma formação de base, o profissional terá de ser licenciado ou mestre.

E quem foi enólogo toda a vida, com base na sua experiência, e não tenha formação académica não pode requerer o título?

Pode, é uma questão pertinente, mas há duas formas de aceder. Em situação automática basta cumprir 12 Unidades Curriculares em viticultura e outras 12 em Enologia. E aí demos um passo grande, ao dar importância igual à viticultura e à enologia, pois sabemos que o principal é a qualidade da uva. Como costumamos dizer aos nossos alunos “na adegas o importante é não estragar”.

“No futuro queremos que a contratação de profissionais no setor para questões de controlo de qualidade, implementação de sistemas de HACCP, questões de segurança alimentar e certas práticas enológicas seja feita de facto por técnicos acreditados.”



Temos a vantagem de o nosso Estatuto ser novo e podemos inovar nesta área.

Mas voltando à questão de como se pode requerer, a primeira opção é a mais óbvia, que é ter um diploma, mínimo nível licenciatura e as tais 12 unidades de viticultura e 12 de enologia.

Não é exigido estágio ou experiência profissional prática?

Essa questão é pertinente mas não se coloca porque todas as formações nesta área obrigam a um estágio. É automático, não é necessário pedir mais estágios, é uma questão que faz sentido na advocacia, na medicina, mas aqui não.

A outra possibilidade de aceder ao título, justamente para prever casos de pessoas que já exercem enologia há muitos anos e com provas dadas, mas que não têm nenhuma formação específica, será a avaliação do *curriculum* por parte da Comissão, que avalia caso a caso. A apresentação de um *cv* detalhado é necessária, e no mínimo oito anos de atividade profissional, com provas



dados. Uma pessoa como o eng. Luís Pato, que é químico, por exemplo, ou um enólogo com o 12º ano, casos desses serão analisados pelos anos em que exercem a sua atividade profissional. Há que existir bom senso, mas essas situações estão previstas porque vão acontecer.

Preenchidos estes requisitos, os candidatos enviam a sua candidatura para a Associação Portuguesa de Enologia?

Ou para o IVV. O IVV pode arquivar processos, emitir certificados em tipografia própria, tem espaço para fazer reuniões e por isso os processos serão centralizados e arquivados nesta instituição. Podem chegar aqui, mas vamos reencaminhá-los para lá.

A Comissão reúne com que frequência?

Não definimos nenhuma periodicidade, uma vez por mês era adequado, mas não vamos criar uma obrigatoriedade numa altura em que têm aparecido poucos processos. As nossas reuniões vão ajustar-se ao volume dos processos.

As pessoas da Comissão são remuneradas, ou é tudo feito um pouco por carolice?

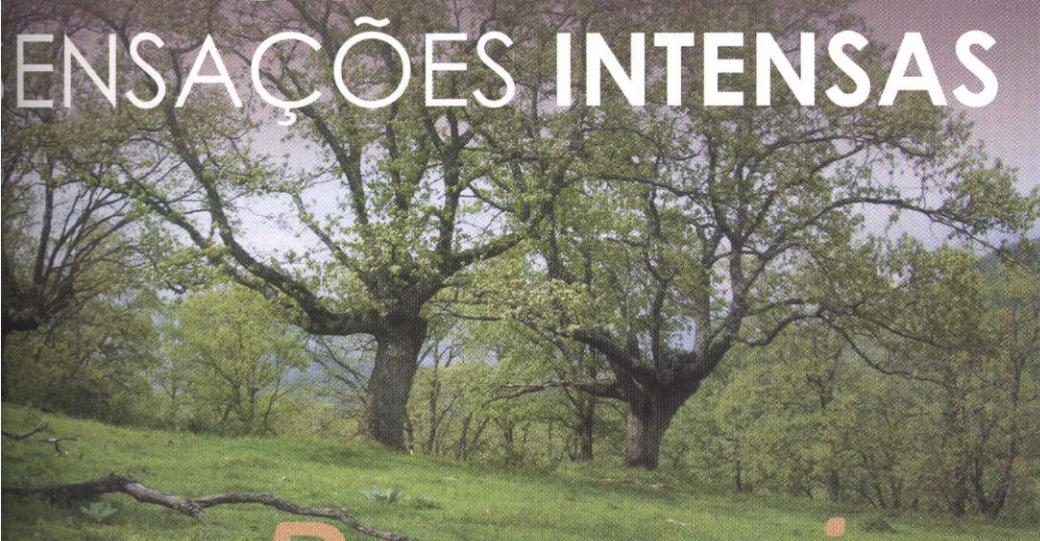


A APE é uma associação sem fins lucrativos, nenhum membro é remunerado nem tão pouco esta Comissão. Mas temos de ver a dimensão do nosso país, estimo que estejam a trabalhar cerca de 500 enólogos.

O título necessita revalidação?

Não. Não faz muito sentido. O processo de candidatura é muito simples. É um cv e cópia dos diplomas académicos, de preferência

VINHOS DIFERENTES SENSAÇÕES INTENSAS



oblevin **Pyrenaica**
N A T U R A L M E N T E

alho procedente da espécie *Quercus pyrenaica*, obtido mediante métodos tradicionais, servando o ciclo natural das florestas de carvalho autóctone e conjugando perfeitamente a tradição enologia na secagem e queima da madeira.

AGROVIN
www.agrovin.com



OPÇÕES

Aroma

Máxima complexidade organoléptica

Elegância

Harmonia e equilíbrio das qualidades sensoriais

Estrutura

Aumento de sensações na boca

Natural (de aplicação em vindima)

Grande poder antioxidante e rápida absorção de tanino

“A desalcoolização é sem dúvida, um tema pertinente. Este ano, com as temperaturas altas na vindima, atingiram-se naturalmente graus de vinhos licorosos... a tecnologia da desalcoolização está a ser mais utilizada para fazer ajustamentos nos teores alcoólicos do que para fazer um produto novo, embora também se possa fazer.”

certificado de habilitações que ajuda a Comissão a avaliar. Um licenciado em enologia ou um engenheiro agrónomo podem ter formações distintas, e com as sucessivas reformas curriculares muitas vezes não sabem que cadeiras tiveram.

A resposta é rápida?

Sim, tanto mais rápida quanto maior for o número de candidaturas porque obriga a Comissão a reunir com mais frequência.

É uma profissão onde as pessoas estão pouco organizadas corporativamente. Mas também é uma profissão relativamente recente, com a força que tem hoje.

Isso é verdade. A Associação de Enologia tem cerca de 250 sócios. É difícil de mobilizar as pessoas, o associativismo é complicado, penso que é assim em todas as profissões. Em Espanha não é assim, quando se organiza um colóquio ou uma assembleia geral ou reunião da associação espanhola estão lá os enólogos todos. Em Portugal somos muito individualistas.

A classe, nomeadamente os profissionais mais velhos, ainda prezam guardar ‘os seus segredos’?

Sim, isso também é muito típico da velha Europa. Os enólogos franceses também são assim, e os espanhóis um pouco. E está a melhorar devido à maior mobilidade dos jovens enólogos. Atualmente não há nenhum aluno que não faça um estágio na Califór-



O que fazer para ter o Título Profissional de Enólogo

A Lei n.º 59/2009 aprovou o Estatuto do Profissional de Enologia que estabelece três níveis profissionais: auxiliar de enologia, técnico de enologia e enólogo. Este estatuto previa a emissão de um título profissional de enologia, concedido por uma Comissão constituída legalmente em fevereiro de 2011, presidida pela Associação Portuguesa de Enologia (APE).

A partir dessa data, todos os profissionais passaram a poder candidatar-se ao título, devendo enviar o pedido formal e a

documentação prevista na lei para a Comissão do Estatuto do Profissional de Enologia para a APE ou para o IVV, preferencialmente por correio eletrónico (geral@apenologia.pt ou presidencia@ivv.min-agricultura.pt) ou por correio postal.

A documentação a enviar pelos candidatos consiste no *curriculum vitae* e cópia dos diplomas/certificados académicos, onde deverá estar mencionado e detalhado as unidades curriculares (disciplinas), em particular as de Viticultura e Enologia.

nia, Brasil ou África do Sul. Têm outro mundo e outra visão, e nesses países há uma abertura total. Em Portugal muitas vezes há problemas que os colegas do lado sabem resolver mas ninguém quer partilhar. Mas está a melhorar.

A própria Associação não deveria também ser mais dinâmica para atrair mais as pessoas? O Estatuto é um ponto de partida para outras coisas?

Exatamente. Reativámos o dia do Enólogo, queremos melhorar a nossa revista [Enologia] e fazer dois encontros técnicos por ano e continuar com o Prémio Jovem Enólogo, que organizamos desde 2005. Mas sem dúvida que o Estatuto do Enólogo vai ser uma luta de ar fresco. E passando esta fase fica quase tudo feito, porque resolve problemas práticos.

Neste momento, quais são as prioridades da investigação tendo em conta as necessidades dos enólogos e produtores de vinho?

A nível da enologia não há muitas novidades. Onde há mais falhas da investigação é na viticultura.

Mas os vinhos também vão evoluindo muito com o gosto do consumidor e a enologia tem de se adaptar, não se chega um dia e diz-se vamos fazer vinho sem álcool, por exemplo...

A desalcolização é sem dúvida, um tema pertinente. Este ano, com as temperaturas altas na vindima, atingiram-se naturalmente graus de vinhos licorosos... a tecnologia da desalcolização está a ser mais utilizada para fazer ajustamentos nos teores alcoólicos do que para fazer um produto novo, embora também se possa fazer. A mesma tecnologia permite fazer vinho com sete, seis e até zero graus.

A nível dos alternativos da madeira, e até da própria madeira, ainda há muita coisa a fazer. E puxando um pouco pelo carvalho português, é uma espécie muito interessante alternativa ao francês ou americano. Tivemos um projeto nessa área.



Também estamos a trabalhar com interesse na questão das nanoproteínas, é uma área importante, a nanoproteína é uma molécula natural que as leveduras produzem. é muito polivalente e é um produto enológico autorizado. Ajuda na estabilidade tartárica e proteica dos vinhos, dá volume de boca, arredonda os taninos e é uma área onde a maioria dos enólogos ainda não conhece as potencialidades. Na enologia há ainda o problema das leveduras de contaminação, que continua a preocupar muito os enólogos, há pormenores que ainda não estão bem estudados. As questões genéticas das castas também ainda levantam algumas dúvidas e precisam de continuar a ser investigadas. ♣

Nitrogen Generator

Oxygen Generator
sysadvance®
Autonomous
Welding
GERADORES DE AZOTO | GERADORES DE OXIGÉNIO





Reduza os custos com Azoto (Nitrogénio) através dos geradores SYSADVANCE

- > Produza o seu próprio Azoto a 3 cêntimos/m³
- > Pureza até 99,999%
- > Máxima robustez, mínimo consumo eléctrico

Equipamento desenvolvido em Portugal para:

- >> Inertização de cubas
- >> Remontagem
- >> Enchimento
- >> Transfega com Azoto

Parque Tecnológico da Maia
Rua Eng.º Frederico Ulrich, 2824
4470-605 Moreira da Maia

T +351 22 9436790
F +351 22 9447147
info@sysadvance.com
www.sysadvance.com