

Estação Vitivinícola Nacional

Investigação e formação

A Estação Vitivinícola Nacional localizada em Dois Portos é a unidade de Ciência & Tecnologia a nível nacional com responsabilidades na investigação, desenvolvimento experimental e formação pós-graduada, no âmbito do sector vitivinícola. Instalada na Quinta da Almoinha, há 98 anos que em Dois Portos se faz investigação para o sector vitivinícola. Como se faz e qual o tipo de trabalho que é desenvolvido por cerca de 45 pessoas foi o que tentamos ir saber à Estação Vitivinícola Nacional.



A Estação Vitivinícola Nacional (E.V.N.), cuja actual designação vem desde 1977, é uma das instituições que se dedica ao estudo da vinha e do vinho mais antigo a nível mundial e também um dos mais respeitados. A estrutura organizativa deste centro de investigação está dividida em dois grandes campos: Departamento de Viticultura e Departamento de Enologia, tendo depois algumas sub-divisões como o são a da prestação de alguns serviços externos e de formação curricular e profissional no sector. Existem outros centros de investigação vitivinícola de carácter regional, mas todos acabam por desenvolver trabalhos em consonância com a Estação de Dois Portos.

Como a actividade vitivinícola está em permanente evolução, este centro de investigação tem definidos quais os campos de trabalho dos investigadores, quer sejam do quadro, bolseiros ou estejam a desenvolver trabalhos para alguma tese de doutoramento. Assim sendo, o Departamento de Viticultura desenvolve a investigação nos seguintes campos: Sistemas de condução da videira; Relações hídricas na videira; Selecção genética e sanitária da videira; Interação genótipo

versus ambiente; Variabilidade genética de variedades de videira multinacionais; Biologia molecular e Manutenção e gestão da "Colecção Ampelografia Nacional". As grandes áreas de actividade do Departamento de Enologia são as seguintes: Aromas dos vinhos. Caracterização aromática de castas e clones; Polifenóis das uvas, mostos e vinhos; Controlo analítico de mostos e vinhos; Segurança Alimentar; Polissacaridos da uva e do vinho; Tecnologia de envelhecimentos de vinhos tintos; Tecnologias de vinificação e de clarificação de vinhos brancos; Biologia molecular. Caracterização de leveduras de interesse enológico; Aguardentes - tecnologias de destilação e de envelhecimento, controlo analítico; Estudos sobre o impacto ambiental de efluentes de instalações vinícolas; Estudos de produtos de origem vitícola, alternativos ao vinho; Tecnologia da produção da rolha e da cortiça; Manutenção e gestão da Colecção de Microorganismos - leveduras, bactérias acéticas, bactérias lácticas e fungos.

Estes campos de trabalho são desenvolvidos por um corpo científico de 15 pessoas, entre investigadores, bolseiros profissionais e de