

ADEGA COOPERATIVA DA LOURINHÃ recebeu apresentação de estudo inovador desenvolvido pelo INIAV

‘Oxyrebrand’ analisa novos processos de envelhecimento da aguardente

Sofia de Medeiros
sofia.medeiros@alvorada.pt

‘Oxyrebrand - Reações de oxidação: uma chave para uma nova e sustentável tecnologia de envelhecimento da aguardente vínica’ dá nome ao projecto que está a ser desenvolvido pelo INIAV - Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária e que teve início a 18 de Outubro de 2018.

A Adega Cooperativa da Lourinhã abriu as portas no passado dia 14, um dia aberto que serviu para a apresentação deste trabalho que tem vindo a ser desenvolvido em parceria com o Instituto Superior de Agronomia, Associação do Instituto Superior Técnico para a Investigação e Desenvolvimento, Instituto Politécnico de Castelo Branco, Adega Cooperativa da Lourinhã e J. M. Gonçalves - Tanoaria, Lda. Conta ainda com a colaboração da empresa francesa Vivelys na componente de micro-oxigenação.

O projecto ‘Oxyrebrand’ visa desenvolver uma nova e sustentável tecnologia de envelhecimento da aguardente vínica, tendo por base o conhecimento dos mecanismos químicos subjacentes. Esta estratégia de investigação alia-se à tecnologia tradicional (em barricas) envolvendo uma ampla abordagem, de natureza química e sensorial, assegurada pelas competências científicas e tecnológicas da equipa. Com este trabalho pretende-se compreender mecanismos envolvidos no envelhecimento da

aguardente vínica assim como estudar o papel desempenhado por alguns elementos minerais nestes mecanismos; e ainda assegurar a sustentabilidade de uma nova tecnologia de envelhecimento, tendo em vista a sua aplicação industrial.

Com um investimento total de 239.460,52 euros, ‘Oxyrebrand’ tem apoio financeiro da União Europeia (FEDER - 161.121,89 euros) e do Orçamento de Estado (FCT - 75.732,98 euros). Incide essencialmente nas regiões Centro (76,75%), Lisboa (20,52%) e Norte (2,73%) e será concluído a 17 de Outubro de 2021.

Projecto dividido em várias etapas

No decorrer da sessão, a investigadora responsável Sara Canas falou sobre as três etapas de trabalho que foram desenvolvidas até ao início deste projecto. Na primeira etapa, que se iniciou em 1970, começaram por ser estudados os processos de destilação. Já a segunda etapa, em 1996, a investigação direccionou-se para o processo de envelhecimento pela tecnologia tradicional: em barrica de madeira. Quanto à terceira etapa, iniciada em 2007, centrou-se nas tecnologias alternativas. Para a técnica do INIAV - Pólo de Dois Portos e da Estação Vitivinícola Nacional, uma das vantagens do método tradicional é “a aguardente de elevada qualidade”. Contudo, tem como desvantagens ser um processo demorado e oneroso (capital investido em madeira e aguardente, perda de aguardente



▲ INVESTIGAÇÃO: ACL está a participar num projecto tecnológico de envelhecimento vínico

por evaporação e requer a utilização de grande quantidade de madeira). Face a estes inconvenientes, surgiu a ideia de explorar outras alternativas. Sara Canas salientou que “com isto não se pretende acabar com o envelhecimento tradicional em barrica de madeira porque ele é importante para as aguardentes ‘premium’, no entanto, o produtor poderá, através de tecnologias alternativas, ter um retorno do seu investimento enquanto as outras estão a envelhecer em barrica”. Com estas tecnologias pretende-se encurtar o ciclo de produção, aumentar a rentabilidade do produtor, utilizar de forma eficiente os recursos madeira e aguardente assim como inovar, diferenciar e acrescentar valor ao produto final.

Ensaio vai demorar um ano

Coube a Sofia Catarino, investigadora co-responsável do projecto e representante do Instituto Superior de Agronomia apresentar ao público presen-

te o projecto ‘Oxyrebrand’. O envelhecimento da aguardente vínica em vasilha de madeira “é uma etapa obrigatória da tecnologia de produção, nomeadamente na região da Lourinhã”. Esta prática enológica confere características sensoriais não existentes no destilado vínico mas, no entanto, “representa um enorme encargo económico e algumas desvantagens no ponto de vista da sustentabilidade ambiental”. Por esses motivos, “já há mais de uma década começaram a ser exploradas tecnologias de envelhecimento alternativas, baseadas na adição de fragmentos de madeira de diversas dimensões à aguardente vínica em depósitos de aço inoxidável com ou sem prática de micro-oxigenação”. Estudos anteriores da equipa sobre as implicações físico-químicas e sensoriais da tecnologia alternativa, sem e com micro-oxigenação, revelaram que o estado de oxidação da aguardente vínica é um factor determinante. Para este estudo, Sofia Catarino referiu que em Julho deste ano

foi montado um ensaio experimental na adega lourinhanense com aguardente vínica produzida por esta instituição. Neste momento encontra-se em envelhecimento, em barricas de 250 litros, em carvalho limousine e em castanheiro, seguindo a tecnologia tradicional. A mesma aguardente encontra-se também em envelhecimento em garrafas de 50 litros adicionados de fragmentos de madeira de cada uma das espécies botânicas e com diferentes condições de micro-oxigenação. Está previsto concluir este ensaio ao fim de 12 meses de envelhecimento.

O dia aberto prosseguiu com visita às instalações da Adega Cooperativa da Lourinhã, com destaque para o ensaio tecnológico do projecto, tendo terminado com prova de aguardentes vínicas resultantes de diferentes tecnologias de envelhecimento assim como a degustação de doçaria da Lourinhã. ■

PUBLICIDADE



Jorge Evaristo, Lda.
CENTRAL HORTOFRUTÍCOLA
Deseja a todos os clientes e amigos
Feliz Natal e Próspero Ano Novo

Rua Palmeira 4, Serra do Calvo | 2530-280 LOURINHÃ
Telefone: 261 411 503 • Fax: 261 471 185 • E-mail: info@jorge-evaristo.pt



Desejamos a todos os clientes,
fornecedores e amigos
FESTAS FELIZES



CONSTRUÇÃO, BRICOLAGE E DECORAÇÃO
CAMPELOS
geral@evangelino.pt 261 423 210 | 919 557 084