

Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Nacional		
Título: Vinho de laboratório					Temática: Generalista		GRP: 7.0
2006/11/02	VISAO – PRINCIPAL		Pág.108		Imagem: 1/2		Periodicidade: Semanal

>> FUTURO

A REVISTA AMERICANA *Time* está preocupada com a quantidade de dióxido de carbono emitida durante a sua produção. Segundo o *New York Times*, depois de anos a publicar artigos sobre aquecimento global e emissões com efeito de estufa, algumas empresas jornalísticas – como a *Time Inc.* e a *Hearst Corporation* – começam a analisar o seu impacto no ambiente. Nos Estados Unidos, a indústria do papel é a quarta a emitir mais dióxido de carbono para a atmosfera.

OS ELEFANTES reconhecem-se ao espelho, revelam cientistas da Emory University, EUA. Esta capacidade está relacionada com a socialização e a aptidão para nos distinguirmos dos outros. Os elefantes passam, agora, a pertencer ao clube restrito dos golfinhos, macacos e pessoas.

OS EXTRATERRESTRES poderão ser encontrados através dos radiotelescópios usados para estudar os primórdios do



JUAN TOMICIC MULLER/DAQUIRI SPAINBOX

universo, propõem Abraham Loeb e Matias Zaldarriaga da Universidade de Harvard, EUA. Com a nova geração de telescópios será possível detectar emissões rádio de aliens que vivam a mil anos-luz de distância da Terra, volume espacial onde estarão cerca de 100 milhões de estrelas com planetas. Persiste, no entanto, a dúvida, contam os cientistas à *New Scientist*, sobre se existirão civilizações iguais à nossa nesses mundos.

CATALOGANDO OS FUNGOS

Para identificar as **leveduras** responsáveis pela fermentação das uvas é necessário realizar-lhes um **teste genético**

1. Acabada a vindima, guardam-se amostras de mosto – uvas esmagadas – de várias castas para serem analisadas



2. As leveduras vinicas, presentes na casca da uva, são fungos microscópicos unicelulares

3. Isola-se o ADN (ácido desoxirribonucleico) do «fermento do vinho»



[VITIVINICULTURA]

VINHO DE LABORATÓRIO

Uma empresária pretende transformar conhecimento científico em «pinga» de luxo

ALEXANDRA ROSA

Sempre que chega o Outono, Isabel Araújo, 42 anos, tem um problema delicado para resolver: como justificar as faltas do seu filho adolescente à escola, durante os dias da vindima caseira. «É muito difícil convencer os professores de que o pequeno vai participar num acto cultural», queixa-se Isabel. «Aqui em Braga todos têm uma vinha e o respeito pela bebida é-nos inculcado desde cedo.»

No seu caso, a partir dos 14 anos, os pais ensinaram-lhe «a apreciar o gosto do vinho, a distinguir-lhe os aromas». Daí nasceu uma grande paixão

que, em Janeiro, se materializou num negócio – a Vinália, uma empresa de consultoria. «Estava farta de viver de bolsas [de investigação] e na Universidade do Minho [UM] existia conhecimento científico para aplicar à viticultura.»

Isabel quer tornar-se numa mediadora da transferência de tecnologia da UM para a comunidade. Por isso, iniciou


Na Física, a cooperação consiste em estudar a relação entre a cor das uvas «tintas» (dada por um composto chamado antocianina) e o seu amadurecimento, de forma a estabelecer a altura ideal para vindimar.

Já em Bioquímica, analisam-se os compostos presentes no mosto (uva esmagada) – os quais têm cheiros característi-

A Vinália quer «DESEMPOEIRAR» estudos fechados nas bibliotecas universitárias e trazê-los à luz do dia

colaborações com três departamentos: Física, Bioquímica e Biologia. «Só ficou de fora o meu [Química]», lamenta.

cos – para se prever o aroma final do vinho. «Depois, relacionamos esses odores com o tipo de solo em que foi plan-

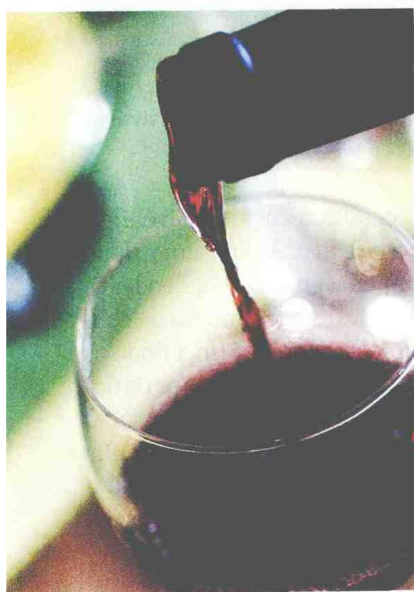
Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Nacional		
Título: Vinho de laboratório					Temática: Generalista	GRP: 7.0	
2006/11/02	VISAO – PRINCIPAL		Pág.109		Imagem: 2/2	Periodicidade: Semanal	Inv.: n.a.



4. Os pedaços de ADN (código genético) são multiplicados num PCR (sigla inglesa, de Cadeia de Reacção da Polimerase), para serem estudados

5. Numa espécie de gelatina, os fragmentos de ADN separam-se em bandas características – a impressão digital da levedura

Fonte: Dorit Schuller, Universidade do Minho



REFINADO Física, Bioquímica e Biologia na composição

tada a vinha e encontramos a zona com maior potencial aromático para essa casta de uvas.» Método chamado zonagem e ao qual Isabel dedicou a sua tese de mestrado, em 2004. Um dos fins da Vinália é, aliás, «desempoeirar» das bibliotecas universitárias este e outros estudos e fazê-los chegar às mãos dos viticultores. «Em França, já se estuda

a influência do solo no vinho há 50 anos; cá, mal se começou.»

Por fim, no departamento de Biologia, investiga-se a genética das leveduras vnicas. «A ideia é monitorizar o papel destes fungos na fermentação do mosto e identificar a função de cada um nesse processo», explica Dorit Schuller, 40 anos, especialista em Microbiologia. O objectivo é isolar, em laboratório, as leveduras ideais para produzir vinhos exclusivos, orientados para o gosto do consumidor. Segundo Dorit, a única maneira de competir num mercado com «20% de excesso de produção, a nível mundial».

Quem não está ainda muito convencido dos benefícios destas investigações laboratoriais são os viticultores, que «se ficam pelos pedidos de orçamentos». Por isso, enquanto não chegam os contratos, Isabel vai dando cursos de iniciação à enologia aos cientistas da UM. «Para alguns, até a comida passou a saber melhor.» ■