

PROENOL É UMA REFERÊNCIA NA BIOTECNOLOGIA ENOLÓGICA

LÍDER MUNDIAL NA INVESTIGAÇÃO E PRODUÇÃO DE MICROORGANISMOS IMOBILIZADOS

QUANDO EM 1986 MARIA DE FÁTIMA TEIXEIRA SE APERCEBEU QUE EXISTIAM DETERMINADAS LACUNAS AO NÍVEL DE PRODUTOS PARA MELHORAR A QUALIDADE DO VINHO, ESTARIA LONGE DE SABER QUE, HOJE, A PROENOL VIRIA A TORNAR-SE LÍDER MUNDIAL NO MERCADO.



www.preenol.com
preenol@preenol.com



MARIA DE FÁTIMA TEIXEIRA,
SÓCIA-GERENTE
DA PROENOL

O campo de trabalho era vasto, árduo e minucioso, mas a enóloga não se deteve e prosseguiu o sinuoso caminho até atingir um patamar elevado no que respeita a produtos para qualificar o néctar dos deuses: o vinho.

A PROENOL é uma empresa biotecnológica portuguesa, sediada em Canelas – Vila Nova de Gaia, líder mundial na investigação e produção de microrganismos imobilizados – leveduras encapsuladas. O desenvolvimento de microrganismos imobilizados coloca, cada vez mais, a biotecnologia como vector de importância vital para o desenvolvimento qualitativo dos produtos, neste caso particular na enologia. Com tudo isto a PROENOL tornou-se numa referência nacional e internacional.

A revista País Positivo procurou saber em que bases assentam o sucesso da PROENOL para “fugir” à crise global. Em entrevista, Maria de Fátima Teixeira considerou que o investimento feito na investigação valeu a pena e os resultados estão à vista: “A PROENOL surgiu da necessidade de fazer algo diferente do que se fazia em Portugal. A nível da produção e de produtos enológicos, mais precisamente na área das fermentações. Em culturas seleccionadas, na optimização das fermentações a PROENOL, em associação com uma multinacional e um grupo conceituado português – Sogrape, conseguiu seleccionar e colocar no mercado a primeira levedura da nossa flora, uma vez que a fermentação faz-se com microrganismos. Por essa via, é preciso seleccionar os melhores. Se não tivermos os melhores microrganismos na fermentação dos

vinhos, estes podem alterar-se. Dessa forma, temos de conservar os melhores, porque é a qualidade do produto que ficará em causa. Portanto, para a optimização das produções, as empresas produtoras de vinho em Portugal constatarem a importância de seleccionar o melhor que tinham nas suas vinhas. Por isso mesmo, temos uma das melhores leveduras a nível mundial que é a QA23, que foi seleccionada na Quinta do Azevedo (Minho) após uma investigação exaustiva, e que hoje é utilizada em todos os países do Mundo”.

Para tal, a empresa apostou na investigação e o investimento tem sido constante na procura de uma elevada qualidade para que o produto que chega ao consumidor final tenha uma boa aceitação: “A partir dessas necessidades, a PROENOL procurou criar coisas diferentes e com um nível de qualidade superior, que contribuíssem para a criação de valor e o desenvolvimento da enologia em Portugal”.

E se a evolução da PROENOL foi gradual, a verdade é que, paulatinamente, a empresa começou a transformar-se num verdadeiro caso de sucesso, ao ponto de a empresária ter de se dedicar a cem por cento às tarefas de chefia. A um desenvolvimento tímido seguiu-se o salto dado no final da década de 90: “Nessa altura,

nos anos 90 trabalhava apenas umas horas na PROENOL, porque fazia parte da Câmara de Provadores do Instituto do Vinho do Porto. Mas, a certa altura, tive de optar e decidi abraçar por inteiro este projecto e, a partir do final de 1996, a PROENOL começou a ter definitivamente um desenvolvimento muito grande”.

Nas rédeas da PROENOL a tempo inteiro, Maria de Fátima Teixeira implementou desde logo uma medida e criou uma equipa multidisciplinar que pudesse, de forma mais eficaz, desenvolver com eficácia todo o trabalho que era necessário para atingir os objectivos: “Entendi que só com uma equipa multidisciplinar seria capaz de desenvolver projectos e actuar numa área tão específica como é a biotecnologia aplicada na enologia” e desta forma não fazer depender uma grande parte da empresa numa só pessoa. E acrescenta: “Em todos os projectos temos vários parceiros. Neste momento temos um projecto na região de champagne, que para nós é prioritário, e que dura há três anos. Vamos consolidá-lo com o novo projecto que temos, e que vai durar mais dois anos. É de facto o nosso grande projecto actual. Nele estão envolvidas outras instituições, nomeadamente um grande grupo de champagne [de topo, que está entre os três melhores a nível mundial], uma universidade portuguesa e a PROENOL”.

Sobre o valioso projecto, encetado há três anos com um grande grupo empresarial de Champagne, que prosseguirá nos próximos anos, Fátima Teixeira assevera que “irá permitir aumentar a facturação em cerca de 50 por cento e em que a exportação terá um peso expressivo”.

Com a intenção de satisfazer a qualidade final do produto, a PROENOL investe em projectos com o intuito de suprir necessidades dos clientes: “Não procuramos adaptar os nossos produtos aos clientes, mas sim responder às necessidades dos nossos clientes. Com esta metodologia de trabalho, temos a capacidade de fazer coisas que grandes empresas não fazem pela sua dimensão. Isto é, sem entrar em concorrência directa com os denominados grandes grupos empresariais, fazemos coisas que estes grupos não têm capacidade de fazer. Se entrássemos em concorrência com grandes empresas à partida perderíamos. Digamos que somos um complemento a essas empresas no sentido de colmatar algumas carências na área da enologia”.

Consolidada no mercado, a PROENOL olha para

o futuro e o panorama revela-se auspicioso. Segundo Fátima Teixeira, “há perspectivas de crescimento a nível internacional”, o que “trará uma maior consolidação da empresa no mercado na área da biotecnologia aplicada na enologia”. Neste particular, fundamenta: “Quando falo em perspectivas de crescimento, digo-o em relação ao investimento que está a ser e será feito no futuro. O nosso investimento é permanente. Nós investimos entre quatro a seis por cento do valor de facturação da empresa noutros projectos. Ou seja, estamos a rentabilizar um, e já estamos a investir noutro”.

No campo dos investimentos, a PROENOL tem, ainda, em marcha o desenvolvimento de um projecto na área das fermentações, para tal, estabeleceu parcerias com uma universidade portuguesa e um grande grupo. Em conjugação, vão procurar desenvolver ainda mais os seus processos no domínio da fermentação.

Embora trabalhe no mercado português, a quota mais significativa de mercado da PROENOL está canalizada para outras partes do globo, designadamente Espanha, França, Itália, Estados Unidos, mas não só. “Há também um mercado potencial nos países de leste”, revela a empresária, acrescentando que, “ainda assim, a prioridade centra-se em grandes mercados que vão escoar completamente a nossa produção, como são os casos de Espanha, França, Itália e Estados Unidos”, afirma.

Não se limitando à produção e comercialização de produtos, a PROENOL possui um conjunto de serviços que coloca ao dispor dos seus clientes: aconselhamento técnico, feito por uma equipa especializada em diversas áreas, como a vinificação, clarificação, estabilização, higiene e filtração; acompanhamento técnico de tiragens de espumante por aplicação de leveduras encapsuladas, auditorias técnicas nas adegas, de modo a rever os planos de higiene existentes, elaboração e optimização de planos de higiene. Face à evolução do mercado e das novas tecnologias, a PROENOL apetrechou-se com equipamentos de vanguarda e é hoje procurada por variadíssimos clientes. Desde 2003 com novas instalações, a PROENOL acompanha o desenvolvimento tecnológico e é hoje uma referência assinalável na biotecnologia. **PP**

LER NA ÍNTEGRA EM WWW.PAÍSPOSITIVO.ORG

**A BIOTECNOLOGIA
AO SERVIÇO DA
ENOLOGIA**