

QA23. Dos Vinhos Verdes para o mundo

FONTE:
BONS VINHOS
EDIÇÃO N.º 1 - FEV. 2019
CVRVV COMISSÃO DE VITICULTURA DA
REGIÃO DOS VINHOS VERDES

A levedura QA23 Lalvin foi seleccionada na Região dos Vinhos Verdes, pela CVRVV em parceria com a UTAD e a Proenol, mas é hoje uma das cinco leveduras mais vendidas em todo o mundo

Seleccionada na Região dos Vinhos Verdes, numa parceria da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV) com a Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD) e a Proenol, empresa de biotecnologia de Vila Nova de Gaia, e com a colaboração da Sogrape, a QA23 é hoje uma das leveduras com mais sucesso, vendida em todo o mundo através da Lallemmand, multinacional canadiana líder do sector. Fernando Pedrosa, responsável do departamento de enologia da Proenol, garante mesmo que “está entre as cinco leveduras mais vendidas em todo o mundo”, estimando que, todos os anos, há “muitos milhões de litros” de vinhos branco produzidos com recurso à QA23. Manuel Pinheiro, presidente da CVRVV, chama-lhe um “embaixador de Portugal no mundo” e defende que o exemplo deve servir para o encorajar o país a desenvolver mais projectos deste tipo.

A intensidade aromática e a segurança fermentativa são os grandes pontos fortes da QA23, cujo nome corresponde às iniciais da propriedade onde foi seleccionada, a Quinta de Azevedo, da Sogrape. Em finais da década de 80 havia já leveduras secas activas, mas eram todas estrangeiras e a Sogrape era a única empresa do país que comprava, anualmente, 200 quilos de levedura seca na Califórnia para a produção do seu Mateus Rosé. Surgiu, então, a ideia de tentar seleccionar leveduras nacionais secas – havia a A340, mas era uma levedura que era fornecida em forma líquida e que, por isso, não dava a devida segurança a quem a utilizava -, que pudessem dar resposta às necessidades das empresas portuguesas. “A Lallemmand dispôs-se a ajudar-nos no processo de secagem e produção industrial da levedura, mas assumiu que teríamos de vender, pelo menos, uma tonelada. Toda a gente achava que era difícil,



até porque o mercado português, na altura, ‘valia’, apenas, 200 quilos, mas eu acreditei sempre que, se outros países o tinham feito, nós também o poderíamos fazer”, recorda Maria de Fátima Teixeira, presidente do conselho de administração da Proenol. O projecto durou três anos e a Lallemmand financiou parte da investigação, realizada em parceria com a CVRVV e a UTAD. A Sogrape participou activamente em todo o processo de selecção, nomeadamente fornecendo mostos da Quinta de Azevedo para a recolha das leveduras indígenas da quinta, realizando a vinificação com as três melhores então seleccionadas e com duas leveduras comerciais e participando nas provas para a decisão da selecção da levedura final.

Deste projecto resultou, também, o desenvolvimento de uma outra levedura, a QA5, que Maria de Fátima Teixeira considerou “muito interessante”, mas que não vingou nas provas realizadas. “A QA23 revelou-se uma levedura imbatível”, refere a presidente da Proenol, especificando que a empresa continua a procurar desenvolver outros tipos de leveduras. No entanto, a Proenol desenvolveu a QA23 em cápsula, para o mercado dos espumantes, e está a testar, ainda em pequena escala, a



produção de extractos proteicos de levedura, designadamente da QA23, para assegurar a clarificação, estabilização e melhoramento sensorial dos vinhos.

INOVAÇÃO TECNOLÓGICA

Para o presidente da CVRVV, a QA23 é, desde logo, uma “excelente ferramenta de trabalho” para os produtores da Região. “Desenvolvida cá para os nossos produtores, contribui para a qua-

lidade dos Vinhos Verdes. É, além disso, um exemplo de transferência de tecnologia, já que se transformou num embaixador de Portugal no mundo, distribuída pela Danstar a produtores de todos os continentes”, destaca Manuel Pinheiro.

A Comissão cedeu à Danstar Ferment AG, empresa do grupo Lallemmand, os direitos de secagem e comercialização desta levedura, recebendo, em troca, 4% anuais a ti-

tulo de royalties. “Não é um fabuloso gerador de receitas, que são pouco mais do que simbólicas, mas julgo que, sendo um óptimo exemplo de que Portugal está a inovar no que à tecnologia da vinificação diz respeito, só nos deve encorajar a desenvolvermos mais projectos deste tipo”, frisa.

Mas o que diferencia a QA23 das restantes leveduras? Recomendada para a elaboração de vinhos brancos, tanto provenientes de castas neutras, como de castas de alto potencial primário, como o Alvarinho, Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Viognier, Verdejo ou Loureiro, entre outras, esta levedura da estirpe *Saccharomyces cerevisiae* “oferece segurança fermentativa aliada a baixa exigência em azoto assimilável e oxigénio” e associa às suas características essenciais “a apetência para revelar aromas cítricos (limão verde, toranja) em castas brancas aromáticas.

Fernando Pedrosa, destaca, ainda, a sua “elevada resistência a con-

**Quinta de Azevedo,
propriedade da Sogrape
onde a QA23 - cujo rótulo se
apresenta - foi seleccionada**



dições extremas de fermentação”, sejam elas o álcool, a temperatura ou as condições nutricionais do mosto ou das uvas. “A QA23 é uma levedura que garante a correcta conversão do sumo da uva em vinho e que, pelas suas características enológicas, intervém pouco nesta biotransformação”, destaca este responsável, sublinhando a capacidade desta levedura em “expressar o terroir, as características das uvas, da casta, e do local onde esta está plantada”. Ao contrário de outras leveduras mais interventivas, diz, a QA23 “ajuda a revelar os aromas naturais das uvas, pela sua actividade enzimática, em vez de se sobrepor”.

Miguel Pessanha, ex-director de enologia e viticultura da Sogrape e actual administrador de operações do grupo, concorda, sublinhando que a Sogrape usa a QA23 em todos os seus vinhos provenientes da Quinta de Azevedo - o Quinta de Azevedo Reserva e o Azevedo Loureiro Alvarinho -, bem como em outros vinhos brancos da empre-

sa, embora nestes o faça em combinação com outras leveduras.

A companhia, que tem investido, nos últimos cinco anos, em média, um milhão de euros anuais em investigação e desenvolvimento, detém, ainda, conjuntamente com a Proenol, uma colecção de mais de 700 estirpes de leveduras autóctones, seleccionadas nas suas vinhas de outras regiões onde está presente, do Douro ao Alentejo, passando pelo Dão e pela Bairrada. “Seleccionamos uma levedura no Dão para vinhos brancos, a QC386, que usamos na produção do nosso Quinta dos Carvalhais Colheita branco”, especifica Miguel Pessanha.

Com uma carteira de projectos de I&D em execução que abrangem toda a cadeia de valor, desde a uva ao consumidor, a Sogrape está a dar “particular atenção” às temáticas da adaptação às alterações climáticas, da incorporação de novas tecnologias como a detecção remota, tratamento de imagem ou a nanotecnologia e da sensorização dos processos de produção num

âmbito mais alargado de transformação digital. “Também estamos a dar muita atenção a novas formas de compreender e antecipar as preferências dos consumidores, por forma a poder continuar a satisfazer os mercados com o sucesso que nos caracteriza”, sublinha Miguel Pessanha.

A VISÃO DOS ENÓLOGOS

Fernando Moura foi um dos enólogos que, no final da década de 80, integrou o painel de provadores que levou ao isolamento da QA23 e lembra que os testes deram “resultados extraordinários” que deixaram todos “muito entusiasmados” com o comportamento desta levedura. No entanto, na sua experiência pessoal enquanto enólogo, assume que só usa a QA23 no Loureiro. “Acho que é nesta casta que a QA23 se consegue exprimir em toda a sua qualidade. Não gosto tanto do seu perfil aplicado a outras castas, designadamente no caso do Alvarinho”, garante. E explica: “Depende do perfil que se

pretenda dar aos vinhos. No Loureiro, a QA23 mantém o aroma varietal da casta, mas, nas outras, induz aromas fermentativos que, com o tempo, se começam a evaporar e o vinho não fica tão aromático. Para vinhos de guarda ou com estágio, seja em barrica, em inox ou em garrafa, prefiro utilizar uma levedura que não crie estes aromas fermentativos”.

Carlos Teixeira, enólogo da Quinta da Lixa, discorda. Classifica a QA23 como uma “levedura todo o terreno” e garante que é “muito interessante” para as várias castas da Região. “É uma levedura que fermenta muito bem e que dá vinhos óptimos em qualquer uma das castas dos Vinhos Verdes, depende do gosto do enólogo”, defende. No caso da Trajadura, por exemplo, Carlos Teixeira considera que a QA23 “fermenta muitíssimo bem” e que “exalta toda a parte de fruta branca que a Trajadura tem”. E sublinha que, na sub-região de Monção e Melgaço, esta é uma levedura “muito utilizada”.

E na Quinta da Lixa? “Uso e bastante”, admite, salientando que a considera “bastante interessante” do ponto de vista enológico. Designadamente pela sua capacidade de fermentação a baixas temperaturas, mas, também, porque “respeita muito os aromas primários”, ao mesmo tempo que “não tem grandes exigências nutricionais” ao nível do azoto prontamente assimilável.

Com 28 colaboradores, mais de metade dos quais com formação superior, a Proenol tem três pessoas a tempo inteiro dedicadas à investigação e desenvolvimento, sendo o seu orçamento anual para I&D da ordem dos 5% da facturação. A aposta é em trabalhar hoje no desenvolvimento das soluções do futuro. A redução dos químicos nos vinhos, designadamente por via dos sulfitos, entre outros aditivos, é uma das principais linhas de investigação em curso. Tudo em nome da procura de soluções para as necessidades do mercado.

Ilidia Pinto