

## ENÓLOGO

**Funções:** O enólogo recebe uma vasta formação que o habilita em áreas como a viticultura, a enologia, as provas, os solos. Exerce funções que compreendem o estudo das categorias de um vinho (através do registo da cor, provando o mosto, tomando notas sobre as diferentes variedades), a aplicação de novos sistemas de plantação para aumentar a qualidade e diminuir os custos.

### **Áreas de Actuação:**

Produção - Controle de todas as fases de produção do vinho, desde a vindima (fase certa em que a uva deve ser vindimada para a produção do vinho), passando pela fermentação (passagem do açúcar ao álcool) até à estabilização (vinho pronto a ser consumido).

Tratamento - Análise laboratorial com vista ao controle de qualidade do vinho.

Conservação - Vigia e controle da fase da estabilização do vinho.

**Requisitos:** Necessita de conhecer todos os compostos dos vinhos que prova, e ter uma grande capacidade de memorização, olfacto e paladar apurados e não ter nenhum grau de daltonismo.

**Onde exercer:** Nas vinhas, viticultura, tratamento das vinhas e fabrico do vinho, casas produtoras de vinho, investigação, ensino.

**Mercado de trabalho:** Se, no início, a integração dos enólogos no mercado de trabalho foi um pouco difícil, a concorrência feroz e as novas normas de produção de vinho fizeram com que os produtores reconhecessem a importância de estudar as variedades dos vinhos e de encontrar novos sistemas de produção que permitam a redução dos custos e a melhoria da qualidade. Apesar disso, o terreno de trabalho destes profissionais é bastante limitado.