

Vitivinicultura

A outra Câmara do Porto

► A Câmara de Provadores de Vinho do Porto foi a primeira a obter acreditação mundial e presume-se que seja ainda a única com técnicos e métodos certificados ► Avalia uma média de 200 vinhos por semana, para garantir a qualidade do produto

Teresa Costa
Artur Machado

A sala não tem janelas, é estreita, está pintada de cor clara e tem mesas seriadas, separadas por divisórias que impedem o contacto com o vizinho. A cada mesa a sua cadeira e o seu terminal de computador, a sua fonte de luz e a sua cuspeira. É assim o espaço ocupado pela Câmara de Provadores do Vinho do Porto, a primeira, e estima-se que única, com acreditação a nível mundial, atribuída em 1999 pelo Instituto Português de Qualidade.

É este o departamento, instalado na sede do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP), perto da Ribeira, que decide se um vinho do Porto pode entrar no mercado, isto é, se o conteúdo corresponde ao tipo de vinho que o produtor ou engarrafador diz ser. Analisa, igualmente, as aguardentes autorizadas na produção de vinho do Porto.

A avaliação das amostras está a cargo de uma equipa de provadores, também eles testados em cada prova, a ponto de poderem ser reprovados, como os vinhos. A equipa tem sete profissionais (dois são mulheres) a trabalhar a tempo inteiro nas análises sensoriais.

Em média, numa semana passam cerca de 200 vinhos pela Câmara, com uma taxa de reprovação entre 10 e 15%.

Segundo Bento Amaral, chefe do Serviço de Prova, 10% das amostras são repetições, para verificar se a prova é coerente e correcta, ou seja, para avaliar a consistência dos provadores. Havendo falhas repetidas,



Prova decide se um vinho do Porto está em condições de entrar no mercado

Os vinhos do Porto que passam pela Câmara têm uma taxa de reprovação de entre 10% e 15%

nem que seja apenas num dos indicadores (em relação à primeira análise), o provador é afastado temporariamente das funções.

Para se fazer parte deste leque restrito de peritos, há uma condição que Bento Amaral aponta como imprescindível: paixão pelo vinho do Porto... além de quatro meses de formação.

A Câmara do Douro

O IVDP detém, desde 2004, outra Câmara semelhante a funcionar na Régua, onde são avaliados os vinhos do Douro, Moscatel, espumantes e regional duriense. Este departamento não tem a mesma

acreditação e difere na sua própria estrutura, uma vez que a equipa de provadores, embora também composta por sete elementos, tem diferentes origens: dois são representativos da produção, dois do comércio e três do IVDP.

Nas instalações da Régua, os provadores ainda não podem digitar directamente os resultados da prova no sistema informático (objectivo a cumprir a curto prazo, segundo o Instituto), mas todos os restantes procedimentos, nomeadamente ao nível da garantia da confidencialidade das amostras, são iguais aos observados na Câmara do Vinho do Porto. ◀

À prova

Condições

A acreditação mundial atribuída à Câmara de Provadores atesta as condições de qualidade das instalações, métodos, procedimentos, bem como as qualidades profissionais das pessoas que avaliam os vinhos. A sala de provas tem de ter, por exemplo, temperatura e humidade dentro de intervalos definidos, estar isenta de cheiros, ter luz semelhante à natural e as avaliações informatizadas.

Características

Os provadores têm de avaliar os vinhos segundo várias características, tendo por referências o tipo de vinho, a categoria e a data de colheita. Os indicadores mais importantes são: limpidez, cor, aroma, sabor, defeito, idade e designação.

Reprovações

Os vinhos reprovados não são destruídos. No caso dos vinhos do Porto, como a maior parte resulta de um loteamento, se o vinho não for aprovado, o agente pode tentar lotar de outra maneira e obter um vinho ainda que de categoria inferior. Nos vinhos do Douro, estes podem ser desclassificados para vinho regional duriense ou ainda para vinho de mesa (não é sujeito a certificação e também não pode ter qualquer referência à região de origem, às castas ou ao ano de colheita).

Certificado atribuído só após bateria de testes

► À entrada do IVDP há um serviço de recepção de amostras, que recolhe as informações do vinho e do produtor, e codifica a amostra (previamente tapada com uma manga de plástico preto) através de um código aleatório emitido pelo sistema informático, sendo igualmente substituída a rolha, de forma a garantir o anonimato do processo, o que torna impossível aos posteriores manipuladores das amostras e aos provadores identificarem a origem do vinho.

Normalmente, as amostras de um agente económico são recebidas na véspera da prova para se aclimatizarem. No dia do teste, cada provador recebe um

conjunto de amostras de cada vinho recepcionado.

A análise decorre apenas durante a manhã e cada grupo de 20 amostras pode levar mais de três quartos de hora. Por volta das 14 horas, já se sabem os resultados da análise sensorial. No caso de dúvidas, as provas são repetidas no dia seguinte.

Paralelamente, os vinhos são submetidos a uma bateria de análises físico-químicas no laboratório do IVDP, variáveis em função dos requisitos específicos de cada mercado de destino dos vinhos. Só após os dois testes (sensorial e laboratorial) é concluído o processo e emitido o respectivo boletim com o resultado final, e



Vinhos reprovados podem ser convertidos em categorias inferiores

autorizado o engarrafamento e a posterior comercialização.

Além dos vinhos que os agentes submetem ao IVDP, há também as amostras que o Instituto retira diariamente das linhas de engarrafamento, mediante um sorteio informático que pondera volumes, preços médios de venda e o histórico de infracções de cada empresa, precisamente para verificar se o vinho que está a ser engarrafado corresponde ao que foi entregue para análise e aprovado. Essas amostras são igualmente codificadas e submetidas a um teste mais expedito. O IVDP fiscaliza ainda, aleatoriamente, os pontos de venda do vinho do Porto, do Douro e regional duriense, dentro e fora do país. TC