



FOTOS: FILEPI/INVA

O GOSTO DOS OUTROS

Alguma vez pensou como são certificados os vinhos do Porto?! JOANA FILLOL

Para começar, uma notícia com gelo: a Confraria do Vinho do Porto preparase para proclamar 2007 como Ano Vintage. O que significa isso?! Significa que várias empresas declararam ter um vinho de qualidade excepcional e que o Instituto do Vinho do Douro e Porto (IVDP) confirmou. Ora, era precisamente aqui, mais propriamente ao edifício de 1933 que o Instituto tem quase ao lado do Palácio da Bolsa, que queríamos chegar.

Desde há um ano, as instalações estão abertas ao público para dar a conhecer o processo de certificação dos vinhos daquela região – Porto incluído. «Criámos um circuito em que, sem interferir com os profissionais, as pessoas vêem como são feitos os ensaios laboratoriais e sensoriais», explica Carlos Soares, responsável pela loja do IVDP.

A visita começa no bellissimo átrio do edifício, de tectos trabalhados, ao lado de um marco pombalino de 1758. Passa-se depois aos laboratórios onde, com as garrafas identificadas apenas por números, as análises

físico-químicas são realizadas: massa volúmica, acidez, açúcares reductores, características cromáticas, ph, análise mineral e microbiológica... Por ano, explica a guia Filomena Moreira, «passam por aqui mais de 5 mil amostras de vinho.»

O visitante não entra na sala, espreita por amplas janelas de vidro, intercaladas com fotos dos mesmos laboratórios em 1940.

Vê-se a evolução tecnológica no sector. Nem a aguardente vínica, que interrompe a fermentação do vinho do Porto, escapa: «É preciso certificar que é de origem orgânica», continua a guia.

Se passar os testes laboratoriais, o vinho chega então à avançada câmara de provas do IVDP – a primeira do mundo. Aí, sete provadores têm as condições ideais para testar aroma, cor,

limpeza, sabor, defeito e idade. As provas são feitas apenas de manhã e nunca mais de 20 por dia. Os provadores estão, eles próprios, sob constante avaliação: «10% das amostras são repetições», explica Filomena, «Tenta-se que uma análise subjectiva seja o mais objectiva possível». Para obter o selo de garantia e poder ser comercializado, o vinho tem de ser aprovado pelo menos por quatro provadores, que classificam os vinhos numa escala de zero a dez.

Não haver prova, no final, era tortura! O bilhete dá direito a sentir o paladar de um branco seco ou de uma reserva tawny. Na lista, há muitos mais à escolha: «Tentamos dar a conhecer os diferentes tipos de vinho do Porto com particular incidência nas categorias especiais», esclarece Carlos. Na loja, imediatamente ao lado da sala de provas e da mediateca, estão disponíveis para venda cerca de 250 referências de vinho, com preços que vão dos seis aos 169 euros! Para além de merchandising de produtos relacionados com o Douro, livros e os elegantes cálices que Siza desenhou.



INSTITUTO DOS VINHOS DO DOURO E DO PORTO

R. Ferreira Borges, 27, Porto
T. 22 207 1669.

Loja Seg-Sex 10h-19h

Visitas guiadas: Seg-Sex 11h15, 12h, 14h30, 15h15, 16h15, 17h. €5 (dedutíveis em vinhos)