



QUALIDADE



RUI OLIVEIRA / GLOBAL IMAGENS

→ Frases



“Não há curso de provador de vinhos, só a prática e experiência é que podem autenticar um profissional”.

Luís Aguiar
PROVADOR DE VINHOS



“A maior parte das pessoas conseguiria ser provador de vinho desde que se empenhasse e treinasse”.

Bento Amaral
CHEFE DA CÂMARA DOS PROVADORES DO NDP

Provar vinhos

O Instituto dos Vinhos do Douro e Porto realiza diariamente vinte provas de vinhos de forma a garantir a qualidade dos produtos

Olfacto, paladar e visão têm de estar apurados. O aspecto visual (limpeza e cor) e o aroma são os critérios avaliados pelos provadores de vinhos. Trabalham num espaço próprio para efectuar a prova, a câmara dos provadores do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IPVD), instalada num

edifício histórico, situado junto ao Palácio da Bolsa, no Porto. Sete profissionais fazem, diariamente, a análise de vinte amostras de vinhos. À primeira vista, aos copos de vinho parecem conter amostras iguais, mas cada copo contém um sabor, um aroma, que o distingue dos outros. Na sala domina a concentra-

ção. Cada provador, sentado no seu compartimento, procede à avaliação das amostras anónimas, que se encontram sobre a mesa. O sentir do aroma do vinho é a primeira etapa. Depois, o provador degusta o vinho e regista a sua avaliação. O que faz aquele profissional? “Avalia o vinho através da prova sensorial”, esclarece Luís

Aguiar, provador de vinhos desde 1978. “Memória olfactiva, saber provar, paixão pelo vinho, concentração, estabilidade psicológica e experiência são algumas das características”, quem o diz é Bento Amaral, chefe da câmara do (IVDP). No exercício da profissão, há algumas condicionantes. O tabaco, os perfumes intensos e a

comida condimentada devem ser evitados, de forma exagerada, porque “é importante ter os sentidos despertos”, afirmou Bento Amaral. Esta actividade é, muitas vezes, confundida com a de enólogo. Mas são diferentes. Luís Aguiar desfez as dúvidas: “Quem trabalha o vinho desde o início do processo de produção à conservação até ao fim é o enólogo. O trabalho de provador de vinhos é mais específico”, explicou. Por ano, fazem-se cerca de 5200 provas de vinho do Porto e 3000 de vinho do Douro, no IVDP. É um trabalho de grande responsabilidade. Reprovar um vinho pode ter grandes implicações para a empresa que o comercializa. Certificar a qualidade de um vinho implica degustá-lo, não implica bebê-lo.

LIANE CAROLINA CAMACHO