

Vinhos

A versão cocktail para abrir portas ao mundo dos vinhos do Porto

Visitas guiadas permitem perceber como funcionam a câmara de provadores e os laboratórios de análise do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto. Há também loja de vinhos e uma prova final para conhecer as especificidades dos diferentes tipos de Porto.

José Augusto Moreira

Primero um refrescante cocktail e para o fecho a degustação de sete diferentes tipos de vinho do Porto. Pelo meio fica-se a conhecer um pouco da história da mais velha região demarcada do mundo, como funciona o processo de certificação, o controlo de qualidade e as principais diferenças entre as várias categorias dos vinhos que são símbolo e embaixador do país um pouco por todo o mundo.

O desafio é do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP), apostado em refrescar a imagem e dar a conhecer com maior profundidade as particularidades que fazem do Porto um vinho único e de fama universal. Além das portas abertas para visitas guiadas aos seus laboratórios e à câmara de provadores, os visitantes são também desafiados, até final de Setembro, a provar dois tipos de cocktails com vinho do Porto.

“É com o vinho do Porto a reinventar-se que recebemos este ano os nossos visitantes. Para mostrar como é tão especial e atractivo para os mais diversos consumidores e em diferentes momentos de consumo,

e também a capacidade de se moldar a diferentes estilos e de inovar mantendo sempre a sua identidade e carácter.” Manuel Novaes Cabral, presidente do IVDP, advoga uma postura de portas abertas para a centenária instituição, não só para atrair um novo tipo de consumidores, mas também para que os velhos apreciadores do vinho do Porto possam melhor conhecer os meandros e a riquíssima história ligada à sua produção e comercialização.

Apar dos cocktails e da prova final de vinhos de sete diferentes categorias, os visitantes têm ainda à sua disposição a loja com a oferta de vinhos de todas as categorias e de um leque alargado de produtores. Em caso de qualquer compra, são sempre descontados os cinco euros do custo da visita. Outro dos atractivos resulta do facto de na loja do IVDP se encontrarem também vinhos de pequenos produtores e de colheitas que nem sempre aparecem com facilidade nos mais comuns circuitos comerciais.

É no espaço que medeia entre o imponente átrio e a loja que são servidos os cocktails: O Tonic, com Por-



que são caracterizados os componentes ácidos e orgânicos e é feita a análise mineral e microbiológica dos vinhos submetidos à apreciação do IVDP. Todas as análises são efectuadas de forma absolutamente anónima, o que quer dizer que todas as amostras chegam aos laboratórios sem qualquer tipo de identificação. Só depois de analisados e aprovados é que os vinhos podem obter o selo de garantia para poderem ser comercializados.

A importância da prova

Segue-se a passagem pelos espaços de Cromatografia Gasosa e Análise Isotópica. No primeiro são quantificadas as substâncias voláteis existentes em cada amostra de vinho, enquanto o segundo só é utilizado no caso de surgirem dúvidas quanto à origem das aguardentes utilizadas para fazer o vinho do Porto. São apenas permitidas aguardentes naturais e de qualidade e é a análise isotópica, com recurso a equipamento radioactivo, que permite identificar o carbono 14 que garante a origem natural (não industrial, portanto) das aguardentes.

Apesar dos equipamentos laboratoriais, a análise a aprovação dos vinhos não é possível sem a componente humana. A câmara de provadores, que existe desde 1933, conta com uma equipa de sete elementos, cuja capacidade e preparação é diariamente posta à prova e avaliada. Entre a média de 100 a 150 vinhos que cada um prova semanalmente, há sempre um mínimo de 10% que são repetições de provas já efectuadas, sendo que a sua capacidade é avaliada pela consistência e regularidade das análises para o mesmo vinho. Cada vinho é sempre analisado em simultâneo por um mínimo de três provadores, tudo sempre sem qualquer tipo de informação sobre a proveniência das amostras.

É na prova final que o técnico que acompanha a visita explica o que caracteriza os Porto tawny ou ruby, aquilo que diferencia os vintages dos LBV, os reserva dos colheita e as diferentes indicações de idade que aparecem nos rótulos. E tudo se torna mais fácil se a explicação for acompanhada com a respectiva prova. E com muito maior prazer, claro está!

to branco extra seco, água tônica, gelo, limão e hortelã; o Rosé, com Porto rosé, gelo, laranja e hortelã. Ambos refrescantes, aromáticos, apelativos. De muito fácil bebida e a mostrar o lado mais informal dos Porto, como bebida jovial, refrescante e descomprometida.

É pelo átrio do majestoso edifício que foi construído para albergar a sede do Banco Comercial do Porto (1835) que começa a visita. O peso histórico das datas mais importantes para os vinhos do Douro e do Porto gravadas nas paredes, a imponência da escadaria central e do mobiliário e peças de época logo remetem para um mundo e contexto muito especiais.

É na sala Cromatografia Líquida

INSTITUTO DOS VINHOS DO DOURO E DO PORTO

Rua Ferreira Borges, 27 (ao lado do Palácio da Bolsa, em frente ao Mercado Ferreira Borges)

4050-253 Porto

Tel.: 222 071 600

www.ivdd.pt

Horário: 11h/19h, de segunda a sexta-feira

Visitas guiadas: 11h30 e 15h30

Preço: 5€ por pessoa ou 4€ para grupos com mais de seis pessoas (integralmente descontado na compra de qualquer vinho do Porto. Cocktails: 2€