



Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I. P.



Boletim Informativo IVDP, IP



JAN 25

O *Porto*, produzido na Região Demarcada do Douro, exige requisitos próprios para a produção, certificação e para a comercialização, contribuindo, assim, para o reconhecimento da marca nos mercados nacionais e internacionais. No que concerne à certificação do produto a exigência de formalidades começa pela apreciação do *Porto* na identificação e análise das características organoléticas. A aplicação desta técnica assenta na apreciação dos atributos do *Porto*, através duma análise sensorial, de acordo com parâmetros estabelecidos. A prova, realizada por provadores experientes, devidamente treinados e qualificados para esse fim, tem como propósito oferecer, aos consumidores, um produto certificado e de qualidade. Na apreciação do vinho, as perceções e capacidades sensoriais poderão ser ajustadas, através do desenvolvimento de competências sensitivas baseadas na motivação e treino apurado.

O Vinho e os sentidos.



A preocupação constante em aprimorar o *Porto* e os *vinhos do Douro*, vem de longa data. No século XIX, em 1822, D. João VI, Rei de Portugal, mandou executar a Lei das Cortes acerca das provas pelos provadores do vinho do Douro. Os princípios emanados nesse preceito consistiam em *conservar os provadores nomeados pela Companhia para provarem alternadamente os vinhos do seu districto, (..) eleitos, anualmente, na primeira semana do mez de novembro por cada Camara do Douro, (..) e eleger, anualmente e no primeiro domingo de novembro, um provador nas freguesias do Douro*. Além de provarem, validavam os vinhos, registavam em pequenos quadrados de papel, as letras (A, R, T). Estas letras, critérios de avaliação, significavam a aprovação (A), o refugado (R) - *validados os vinhos frouxos e defeituosos*, e de terceira qualidade (T). O apuramento da qualidade do vinho era definido pela maioria dos votos, cujos resultados eram registados pelos provadores nos seus cadernos com a designação da adega, do tonel e o lavrador, e pelos comissários da câmara, em livro próprio, que registavam as informações anteriores e acrescentavam o registo da qualidade do vinho.

Atualmente, a apreciação das características organolépticas dos vinhos, com avaliação qualitativa, é realizada pela Câmara de Provadores do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, (IVDP, IP), cujos regulamentos em vigor datam de fevereiro de 2010 (Regulamento n.º 82/2010 - Regulamento da Câmara de Provadores e da Junta Consultiva de Provadores dos vinhos com denominação de origem Douro e indicação geográfica Duriense e o Regulamento n.º83/2010 - Regulamento da Câmara de Provadores e da Junta Consultiva de Provadores dos vinhos com denominação de origem Porto).

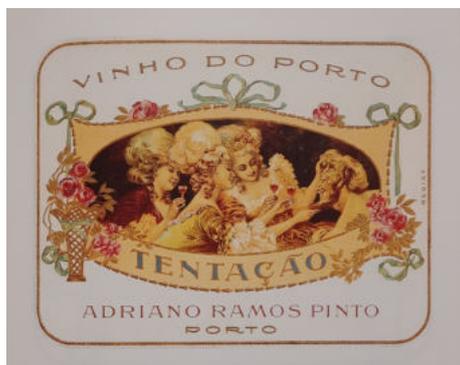
Tendo em vista a acreditação da Câmara de Provadores pela norma 17025, concluída com sucesso e de forma pioneira a nível mundial, em 1999, foi aprovado a 22 de outubro de 1998 o regulamento da Câmara de Provadores do, então, Instituto do Vinho do Porto, que estabeleceu os procedimentos de funcionamento e os critérios de apreciação sensorial de vinhos com condições de prova padronizados, respetivamente, o local de prova em ambiente estável e temperatura adequada, existência de condições ideais para que o provador mantenha a concentração desejável, ausência de movimentos de pessoas e cheiros, entre outros. O processo de avaliação dos vinhos é realizado através de provas simples, descritivas por escalas e, quando aplicável, através de prova de comparação.

As apreciações das amostras, *efetuadas pelos membros do júri, decorrem sobre forma isolada e simultânea, sem trocas de impressões entre os provadores*. A avaliação das amostras submetidas à Câmara de Provadores do IVDP, IP., tem como objetivo identificar um conjunto de características distintas para cada tipo de vinho, verificadas no decorrer da análise sensorial, nomeadamente pela apreciação visual, olfativa e gustativa, e incidem em parâmetros específicos, como por exemplo, a limpidez, a cor, o aroma e o sabor.



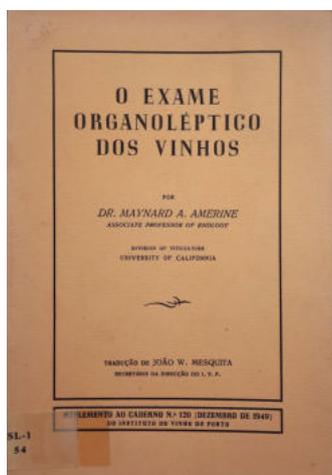
Os mesmos são julgados, em prova cega por um grupo máximo de sete provadores em cada sessão de prova, sendo-lhes ocultada a origem dos vinhos. Por vezes, surgem amostras que apresentam defeitos, implicando a inviabilização da obtenção da Denominação de Origem Porto. Ao longo do século XX as avaliações das provas dos vinhos eram feitas através dos cartões de pontuação, cujo modelo foi publicado na lição do professor Maynard Amerine, em 1949, e definida numa escala de pontos. Outros tipos de pontuação foram utilizados, respetivamente a utilização de letras ou números, dentro de uma escala de 1 até 10 ou de 1 até 20. A avaliação e a identificação das características organoléticas dos vinhos são realizadas, através da prova, pelo uso dos sentidos humanos, das sensações visuais, olfativas e gustativas. As diversas tonalidades apresentadas pelo vinho, observadas através da visão, variam entre as diferentes cores do branco e do tinto e poderão tornar-se mais escuras devido ao envelhecimento do vinho, especialmente no caso dos vinhos brancos. No caso do vinho do *Porto*, as cores nos vinhos brancos variam entre branco-pálido, branca palha e branco-dourado. Nos Rosés, a cor esperada será rosada. Para vinhos do *Porto* tintos, é possível encontrar desde retinto, tinto, tinto alourado, alourado e alourado claro. São características comuns no vinho do *Porto*, a intensidade aromática e persistência gustativa. Alguns aromas são reconhecidos pelo envelhecimento dos vinhos, que apresentam complexidade de aromas específicos, por exemplo relacionados com a formação de alguns ésteres. Os diferentes aromas identificados no vinho, resultam das transformações físicas, químicas e enzimáticas que ocorrem até servir o vinho, uma vez que *o vinho pode evoluir no copo. (..), depois de servido, novos aromas vão sendo identificados, o conjunto das características organolépticas vai-se definindo. Diz-se que o vinho se está a abrir.* Uma possível ilustração da diversidade de aromas é representada na *Roda dos Aromas*, que identifica e reconhece os diferentes aromas presentes no vinho, modelo criado em 1984, por Ann Noble, especialista em análise sensorial e enologia. A par dos aromas, apuram-se os sabores do vinho. Os diferentes sabores básicos são percecionados por toda a língua, que reconhece cinco sabores básicos: o doce, o ácido, o salgado, o amargo e o *umami*. Existem vários termos utilizados para descrições dos vinhos, respetivamente, adstringente, agressivo, áspero, austero, aveludado, macio, sávido, tânico, entre outros. O olfato, sentido de apreciação de grande variedade de aromas, é igualmente importante como sentido de alerta, pois pode contribuir para a deteção de doenças ou deterioração de vinhos. O *flavour do Porto*, distingue-se pelas suas particularidades e atributos únicos. Várias oportunidades de consumo, são atribuídos ao *Porto*, tais como, celebrações festivas, gastronómicas e momentos de deleite. Serve de acompanhamento para sobremesas, refeições específicas ou aperitivos. Apreciado pelo mundo, devido às suas características singulares, é uma bebida de eleição para celebrar momentos importantes que marcam acontecimentos especiais. Associado, também às artes, música, pintura, ou literatura, pode ser considerado como objeto de estética e visto como meio de identidade cultural, histórico e social, que identifica a cultura de uma região.

HISTÓRIA E SIMBOLOGIA



Rótulo Histórico

Rótulo de vinho do Porto, com outro sentido dado à bebida e designado “Tentação”, de Adriano Ramos Pinto.



O Exame Organoléptico dos Vinhos

Suplemento ao caderno n. 120 (dezembro de 1949) do Instituto do Vinho do Porto onde foi publicada a lição do professor Maynard Amerine sobre prova de vinhos e tabela de pontuações das fichas de provas da altura. Exemplar existente na biblioteca do IVDP, IP.



Cromoscópio

Objeto com a finalidade de verificar, por transparência, as cores mortas, inexpressivas. Guache de Joaquim Mirão representado na monografia *A Cor no Vinho do Porto, sua evolução*, editado pelo Instituto do Vinho do Porto, em 1950.

NOTAS A LÁPIS



Pass The Port



Copyright reserved

Expressão inglesa utilizada à mesa quando o vinho do Porto é servido. O vinho do Porto Vintage, em decanter, é colocado à frente do anfitrião ou da pessoa com mais prestígio à mesa. Essa pessoa verte um pouco do Vinho do Porto em seu copo, assegura-se de que o mesmo tem qualidade e está em boas condições e serve o vinho à sua esquerda. Este fará o mesmo até que o decanter volte à posição inicial em frente da pessoa que iniciou esta operação. O vinho do Porto circula, pois, da direita para a esquerda. Há várias explicações para este uso. Uma é baseada numa velha tradição celta que diz que o vinho circulando da direita para a esquerda traz felicidade. Outra diz que os soldados sentados a uma mesa, portadores de arma. Ao passarem o vinho do Porto da direita para a esquerda dão uma prova de confiança a seu vizinho, pois ficam impedidos de fazer uso de sua própria arma, colocada a seu lado direito.

Referências

- Amerine, M. A. (1949). O Exame organoléptico dos vinhos. California: trad. IVP.
- Bebiana Monteiro, E. C. (2013). Estudo do Perfil Sensorial dos vinhos do Porto Branco, Ruby e Tawny presentes no mercado Português. Congresso em Évora. UTAD.
- Carvalheira, J. (2019). A análise sensorial dos vinhos. Portugal.
- Corte-Real, M. (2005). Degustação de Vinhos: indicação à análise sensorial. Brasil.
- Dardeau, R. (2009). Vinhos: uma festa dos sentidos. Lisboa.
- Loureiro, V., & Ferreira, M. M. (2020). O Vinho Sentido: sem descrever aromas ou atribuir pontuações. Lisboa.
- Porto, I. d. (1965-1966; 1977-1979). Anais do Instituto do Vinho do Porto. Porto.
- Porto, I. d. (22 de Outubro de 1998). Regulamento da Câmara de Provadores. Regulamento. Porto.
- Regulamento n.º 82 (08 de fevereiro de 2010). Regulamento da Câmara de Provadores e da Junta Consultiva de Provadores dos vinhos com denominação de origem Douro e indicação geográfica Duriense.
- Regulamento n.º 83 (08 de fevereiro de 2010). Regulamento da Câmara de Provadores e da Junta Consultiva de Provadores dos vinhos com denominação de origem Porto.

Ficha Técnica

Título | Boletim Informativo

Data | janeiro 2025

Coordenação e Edição | Núcleo do Conhecimento, IVDP, IP

Seleção de Imagens | Sandra Bandeira

Fotografias | Coleção do IVDP; IP; Gonzalo de la Serna; João Ferrand

Pesquisa Bibliográfica | Raquel Almeida; Rui Gonçalves; Sandra Bandeira

Edição texto | António Pereira, Manuel Lima, Raquel Almeida, Sérgio Almeida

Montagem | Ana Pina

Periodicidade | Mensal

URL | <https://ivdp-ip.azurewebsites.net/pt/comunicacao/boletim-informativo/>



Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I. P.



AGRICULTURA E PESCAS