



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



Boletim Informativo IVDP, IP



MAR 2024

O Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P. tem a incumbência de propor e implementar a política de promoção e internacionalização das DOP Douro e Porto, assente numa visão estratégica e num conjunto de valores que visam potenciar o seu território, os seus atores e os seus vinhos.

Para o presente ano estão já confirmadas cerca de quarenta iniciativas, dirigidas a mais de seis mil participantes, em Portugal e no estrangeiro, tendo como principais objetivos alargar e rejuvenescer a base de consumidores, criar embaixadores do vinho do Porto, reforçar a presença dos agentes económicos nos mercados de exportação e aumentar o grau de visibilidade e de conhecimento sobre as DOP Douro e Porto junto de públicos profissionais, intermediários de consumo e consumidores.

A aproximação das DOP Douro e Porto a diferentes públicos é fundamental para o estabelecimento de uma relação para a sua afirmação, mas sobretudo para a aquisição de informação e conhecimento que permita uma degustação completa, ainda que complexa, sendo necessário reunir um conjunto de pressupostos imprescindíveis para esse desiderato.

É propósito do IVDP, IP prosseguir e reforçar este compromisso de formação, presença e ação permanentes, tendo como pergaminhos a história e a excelência que caracterizam as DOP Douro e Porto.

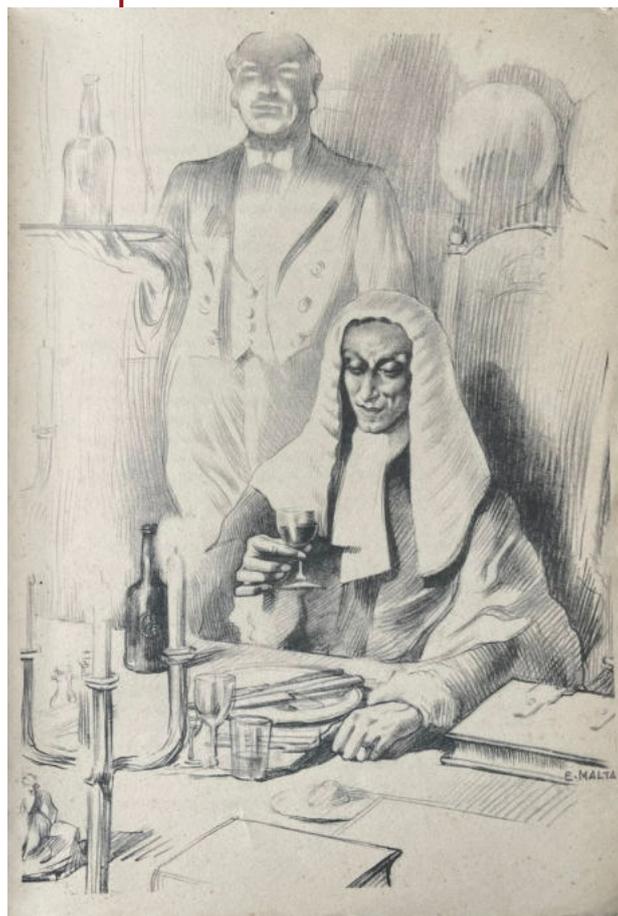
A Arte de Servir o Vinho

A arte de servir o vinho ditou a concepção de apetrechos adequados para esse fim, utilizados desde a antiguidade, gerando uma panóplia de objetos concebidos para armazenar, transportar e degustar. De entre ânforas, púcaras, taças, potes e garrafas de diferentes tipos de materiais, e técnicas, os objetos foram progredindo consoante as práticas culturais. Determinados exemplares eram fabricados com requisitos específicos, segundo a vontade de quem encomendava, para serem usados nas casas abastadas. Outros, destinados a uso popular, eram fabricados conforme o estilo tradicionalista da época. Nos séculos XIV e XV, a garrafa para o vinho era de ferro revestida a couro e destinada, essencialmente, para o transporte do vinho do viajante. Um feito que provocou uma mudança radical no fabrico do vidro foi a descoberta

do cristal de chumbo, em 1675, por George Ravenscroft, tendo sido introduzida, na sua massa, uma maior proporção deste metal pesado, tornando-o mais resistente e brilhante, denominado como vidro de chumbo ou *flint glass*, técnica que foi aperfeiçoada conferindo a designação de cristal, a qual, rapidamente se difundiu por todo o mundo, com grande expressão nos recipientes destinados a guardar vinho. O vidro e o cristal passaram a coexistir como material de eleição para o fabrico de garrafas.

No decorrer do século XVII, a Inglaterra tornou-se o grande fabricante de vidro para a guarda do Porto e a sua influência contribuiu para o fabrico de utensílios para o servir. Em Portugal, o uso de garrafas de vidro para o Porto, data do século XVII e XVIII, cujos registos estão assentes nos fragmentos de garrafas, encontrados nas escavações que tiveram lugar no espaço da antiga Alfândega (Casa do Infante). Desconhece-se a origem de tais garrafas, apesar da existência nessa altura, em Portugal, de um forno para o fabrico de garrafas localizado a norte do Tejo: o forno do Covo, do qual consta a produção desse material em número reduzido. No entanto, a origem das garrafas destinadas ao Porto terá resultado da importação de Inglaterra, cuja produção remonta a 1640.

A garrafa, com um formato próximo do que hoje conhecemos, surgiu na segunda metade do século XVIII, caracterizada pelo alongamento do corpo cilíndrico e encurtamento do gargalo. Nos finais desse século e início do seguinte, o envelhecimento do Porto em garrafa era prática corrente e estava ligado com os *Vintage Port*.





Ao longo da história do Porto diferentes modelos de garrafas foram criados, tais como a bordalesa, a borgonhesa e a renana, sendo o primeiro formato o mais utilizado, com tronco cilíndrico, ombros quase retos e pescoço fino. Foram surgindo outros exemplares da criação bordalesa, apresentando diversas alterações, nomeadamente, o corpo troncocónico invertido, com base e de variável altura e diâmetro, baixas e largas designadas por taco ou pote, ou ainda altas e estreitas. Salienta-se a personalização das garrafas com gravação do selo de vidro em alto relevo, abaixo dos ombros e ainda a garrafa de fantasia, imitando as de cristal lapidado, e o *decanter*, com o objetivo de facilitar a decantação do vinho e possibilitar uma maior estabilidade, tão apreciada pelos ingleses que tantas vezes a utilizavam em viagens marítimas.

O *decanter* primitivo apresentava um formato original de uma simples garrafa. Alguns exibiam pequenas decorações, tais como grinaldas gravadas *à mó* ou por meio de ácidos, com pequeno entalhe no gargalo e apresentavam uma rolha redonda achatada. O formato deste objeto foi-se modificando, passando de uma simples garrafa de vidro transparente para se transformar numa campânula invertida e depois com os lados retos. Nos inícios do século XIX, o *decanter* tomou o formato de corpo globular com anéis em redor do gargalo e largas facetas em forma de dedada *thumb-cutting* no bojo.

O percurso do vinho é agora direcionado para aquele que o recebe, o copo. Desde muito cedo que surgiram recipientes para beber o vinho, tais como taças, cálices e copos. Os primórdios dos copos de vidro tinham na base um pé com diversas decorações, taças e pés curtos ou com formato de balaústre. O pé, ao longo dos tempos, transformou-se numa coluna lisa, obtido do repuxamento da própria taça ou feito em separado e depois ligado à taça. A decoração das taças é notória, salientando a gravação *à mó*, o corte em facetas e o entrelaçamento de fitas de vidro branco e opaco.

Portugal, nos séculos XVIII e XIX, adotou o cálice. De pequenas dimensões e com formato desajustado, tivera sido pensado para servir licores e mostrava-se inadequado a servir Porto. Evoluiu-se, paulatinamente, para servi-lo no copo tal como hoje conhecemos, de vidro transparente, incolor e fino, adelgado e polido, com aparência de uma tulpina, de alta e fina haste, assente numa base circular avantajada que o torne estável sendo leve. O seu enchimento parcial, deveria permitir que os aromas se expandissem, que em lâmina fina formada ao inclinar-se, a cor pudesse ser observada em diferentes espessuras, que a finura do seu rebordo condissesse com a finura que se almejava no vinho que se servia.

O ritual de servir o Porto acompanhou diferentes utensílios no percurso da sua história, no modo de conservar, de acondicionar e de o acolher. De questões estéticas ou tradicionalistas, o design ajustou-os aos gostos e às tendências culturais da época. Na arte de servir um Porto, relembra-se toda a envolvência que o vinho atravessa, o longo caminho que vai da sua produção até, ao tantas vezes, longo processo de envelhecimento.

HISTÓRIA E SIMBOLOGIA



Branco Doirado

Desenho em guache da autoria de Joaquim Mirão, com o objetivo de o observador perceber a tonalidade existente no vinho do Porto, atendendo a fatores relacionados com a luz e a transparência do copo, sendo a ilustração um fiel reflexo do produto em exibição.



Siza Vieira e o Vinho do Porto

Ao desenhar um decanter em cristal e um cálice exclusivos ao vinho do Porto, o Arquiteto Álvaro Siza Vieira colocou toda a sua imaginação e talento em prol da renovação do espírito de velhas tradições, através da criação de peças ligadas aos rituais de decantação e prova do vinho do Porto.



Cântaro de Cobre

Fotografia da autoria da Casa Alvão, com representação de várias tipologias de cântaros de cobre, vasilhas usadas para medir e servir vinho. Possuíam a marca, em relevo, da Real Companhia Velha, como símbolo de qualidade, de prestígio e de garantia da autenticidade dos produtos

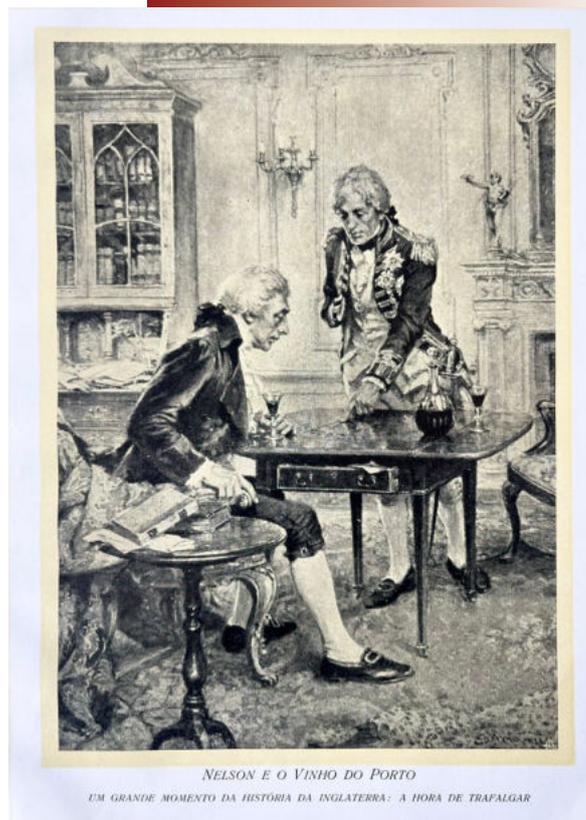
NOTAS A LÁPIS



Almirante Nelson e o Vinho do Porto

Um grande momento da história da Inglaterra: Famosa Batalha de Trafalgar

Dias antes da batalha de Trafalgar, o Almirante Nelson encontrou-se com o Lorde Sidmouth, do Conselho do Almirantado Britânico, para informar das táticas da batalha. No local onde se encontraram havia uma garrafa de Porto. Nelson molhou um dedo no vinho e desenhou, sobre o tampo envernizado da mesa principal, as manobras navais da sua esquadra. Este facto histórico homenageia o vinho do Porto, de uma certa maneira, colocando-o à altura de um ato oficial. Este momento de realidade histórica foi fixada para a posteridade pelo pintor Mac Cormick.



Referências

- * Barata, Magda Maria Soares, 2009. Identidade do Vinho do Porto, pela tradição da sua embalagem. Tese de Mestrado, Universidade de Aveiro.
- * Cardoso, António Barros (2019) – Como se “vestia” o Vinho do Porto (séculos XVI e XVIII) The Overarching Issues of the European Space- a strategic (re)positioning of environmental and socio-economic problems, Porto, Fac.Letras Univ. Porto. pp. 102 - 111 (DOI: 10.21747/9789898969149/como).
- * F. Jorge Lino et al. -Materiais 2007 num copo de vinho do Porto. Ciência e Tecnologia dos Materiais, Vol.19, n.º1/2, 2007
- * Mourão, Ramiro, 1946. A propósito da garrafa e do copo de vidro na história do vinho do Porto. Porto.
- * Valente-Perfeito, J.C., 1935. Arte de beber o vinho do Porto. Instituto do Vinho do Porto. Porto.

Ficha Técnica

Título | Boletim Informativo

Data | Março 2024

Editor | Núcleo do Conhecimento, IVDP, IP

Coordenação | Paulo Barros

Seleção de Imagens | Sandra Bandeira

Fotografias | Casa Alvão e Arquivo do IVDP, IP

Edição texto | António Pereira, 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.

