



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

Boletim Informativo IVDP, IP



SET 25



O Classificador de Videiras no Douro

Na Região Demarcada do Douro, uma das mais emblemáticas zonas vinícolas de Portugal e do mundo, destaca-se uma figura singular e essencial para a viticultura tradicional: o classificador de videiras. Este profissional possui um conhecimento profundo e empírico sobre as castas que habitam as encostas do Douro, sendo capaz de identificar diferentes castas (variedades) apenas pela observação minuciosa das características morfológicas das videiras, contribuindo para a manutenção da diversidade vitícola e para a qualidade dos vinhos produzidos na região.

O que faz um classificador de videiras?

O classificador de videiras é um especialista que, através da observação direta e da experiência acumulada, muitas vezes transmitida oralmente de geração em geração, representa um património imaterial de enorme valor. Apesar dos avanços da genética e da ampelografia moderna (a ciência da identificação das videiras), o trabalho do classificador continua a ser fundamental, especialmente quando se trata de preservar e valorizar castas autóctones.

Nos últimos anos, têm surgido esforços para registar e estudar cientificamente os conhecimentos dos classificadores, cruzando os seus dados com análises laboratoriais, como o ácido desoxirribonucleico (ADN) das plantas, de modo a validar e conservar este saber tradicional.

O Classificador de Videiras no Douro



As principais partes da planta que o classificador observa incluem:

- Folha:

A folha da videira é um dos elementos mais distintivos. O classificador observa o seu formato (orbicular, trilobado, pentagonal), as reentrâncias dos lóbulos (profundas ou superficiais), a textura, a presença de pelos na face inferior e a coloração.

1. Forma da folha

As folhas de videira têm geralmente forma pentagonal ou arredondada, com 3 a 5 lóbulos (partes salientes). Algumas variedades têm folhas quase inteiras (sem lóbulos), enquanto outras têm folhas muito recortadas. Exemplo: Touriga Nacional: folha com 5 lóbulos bem definidos. Moscatel Galego Branco: folha menos lobada.

2. Seio peitoral (ou peciolar)

É o corte na base da folha onde o pecíolo (caule da folha) se junta. Pode ser aberto, fechado, em V, em U, etc. Esta característica é muito útil para distinguir entre castas.

3. Dentição da margem

Refere-se aos "dentes" ou serrilhas nas bordas da folha. Observa-se o tamanho, a forma (agudos ou arredondados) e a regularidade.

4. Pilosidade (pelos na folha)

Observar se há pelos na página inferior ou superior da folha.

A densidade e tipo de pelos (aranhosos, eriçados) ajudam a distinguir variedades.

5. Cor da folha

Algumas castas têm folhas com tonalidades específicas, como verde-escuro, verde-claro, ou com tons avermelhados, especialmente nas nervuras.

6. Tamanho e textura

Tamanho da folha (grande, média, pequena) e se é lisa, rugosa, ondulada.

Touriga Nacional: Folha pentagonal a trilobada, com lóbulos bem definidos e cortes abertos entre eles. Dentição regular e margem recortada.

Tinta Roriz (Aragonês): Folha com lobos menos pronunciados, estrutura mais arredondada. Corte inferior (seio peciolar) mais estreito ou em V.

Arinto: Folha subtilmente trilobada, mais delicada e orbicular. Página inferior com densidade de pêlos pronunciada, seio peciolar fechado em V.

- Cacho:

O tamanho, a forma, a densidade e a disposição dos bagos no cacho ajudam a distinguir castas.

Tamanho do cacho: pequeno, médio ou grande.

Forma do cacho: cónico, cilíndrico, alado, compacto, solto, etc.

Número de alas (ramificações): alguns têm alas visíveis.



Touriga Nacional: Cacho pequeno a médio, compacto, cónico. Bago pequeno, azul-escuro, com película espessa. Muito aromática.

Tinta Roriz (Aragonês): Cacho médio, menos compacto. Bago médio, arredondado. Cor menos intensa que a Touriga.

Arinto: Cachos tendem a ser de tamanho médio, compactos, muitas vezes com forma cónica e ombros largos. Bagos geralmente pequenos ou médios, de cor amarelada ou verde-amarelada. Apresenta uma acidez vibrante e intensa, o que confere frescura e estrutura aos vinhos produzidos.

- Bago:

A cor da película, o diâmetro, a forma (mais arredondada ou alongada) e a espessura da casca são analisados.

1. Forma do bago:

Esférico (ex: Arinto, Alvarinho)

Oval (ex: Moscatel)

Elíptico ou oblongo

2. Tamanho do bago:

Pequeno (ex: Touriga Nacional)

Médio

Grande (ex: Dona Maria)

3. Cor da película:

Branca (verde-amarelada): Fernão Pires, Viosinho

Tinta (azulada/roxa): Touriga Franca, Tinta Roriz

Cor uniforme ou com pintas

4. Espessura da película:

Fina (mais translúcida). Espessa (mais opaca e resistente)

5. Presença de pruína:

Cera esbranquiçada sobre a pele do bago. Quantidade e persistência dessa cera variam entre castas

6. Sabor do bago:

Neutro. Aromático (ex: Moscatel tem sabor a moscatel; Alvarinho é cítrico)

7. Semente (grainha):

Número de grainhas por bago. Tamanho das grainhas

8. Adesão da película à polpa:

Fácil de separar (solta) ou difícil (bem aderente)



- Vara:

A observação da vara (o ramo anual da videira) também fornece pistas importantes, como a cor, a espessura, a presença de estrias e o número de entrenós.

1. Cor da casca (periderme)

Tons castanhos, avermelhados, acinzentados, etc.

2. Textura

Lisa, estriada, rugosa, com lenticelas (pequenos poros), etc.

3. Número de gomos por vara

Pode variar de casta para casta.

4. Distância entre nós

Curta, média ou longa.

5. Diâmetro

Espessura da vara em diferentes posições.

6. Forma dos nós e entrenós

A vara pode ser mais curva ou mais reta entre os gomos.

7. Posição e forma do gomo

Proeminente, adormecido, lateral, inserido profundamente, etc.

8. Presença de pelos ou ceras

Algumas castas têm leve pubescência (pelos finos) ou pruína.

9. Ramos secundários

Algumas castas emitem mais ramos secundários (netas) do que outras.

Touriga Nacional: Vara geralmente curta, grossa, cor castanho avermelhado. Gomos bastante visíveis e algo proeminentes. Entrenós curtos.

Tinta Roriz (Aragonês): Vara mais clara, castanho amarelada. Internódios regulares e longos. Casca mais lisa.

Arinto: Vara fina, comprida, com entrenós bem visíveis. Tom castanho-claro. Gomos pequenos e rente à vara.

Importância deste conhecimento

Este saber é fundamental, sobretudo em vinhas velhas, onde diferentes castas são plantadas misturadas. Muitas destas castas estão hoje pouco documentadas ou em risco de desaparecimento. O classificador ajuda a reconhecer e catalogar estas variedades, permitindo aos viticultores gerir melhor as suas vinhas e preservar castas autóctones muitas vezes em risco de desaparecimento.

A tradição e o futuro

Embora seja uma profissão tradicional, o trabalho do classificador de videiras continua a ser relevante, mesmo com os avanços da ciência e da genética. Em muitos casos, os conhecimentos destes profissionais complementam os métodos científicos modernos, como a análise de ADN, ajudando a confirmar identificações ou a levantar hipóteses para estudo.

Preservar este saber-fazer é uma forma de valorizar o património vitícola e cultural do Douro, e de garantir que a riqueza das castas tradicionais continue a ser um elemento diferenciador dos vinhos da região.

HISTÓRIA E SIMBOLOGIA

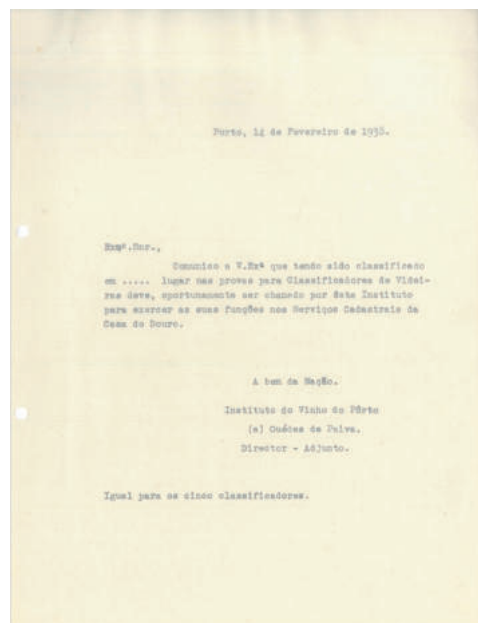


Elementos	Pontuação		Amplít. Variação	%
	Min.	Máx.		
Altitude	-900	240	1140	53,0%
Localização	-50	550	600	27,9%
Terreno	-400	100	500	23,2%
Castas	-150	150	300	13,9%
Exposição	-30	100	130	6,0%
Inclinação	1	101	101	4,7%
Abrigo	0	60	60	2,8%
Pedregosidade	0	80	80	3,7%
Idade	0	60	60	2,8%
Produtividade	0	120	120	5,6%
Compasso	0	100	100	4,6%
Armação	100	100	100	4,6%
			2151	100,0%

Fatores de Pontuação/Correlação de fatores:

Conclui-se que a altitude, localização e natureza do terreno são elementos primordiais, ou seja, referentes ao clima.

Já no segundo plano e no que se refere à planta, é a casta o fator mais significativo.



Ofício Concurso Classificador de Videiras

O Decreto-Lei 26914 (1936), que reorganiza o Instituto, indica que a 1.ª Divisão (Estudos científicos, experimentais e de orientação técnica) passa a fornecer “à Estação Vitivinícola do Douro os elementos necessários para orientação dos seus trabalhos ampelográficos e tecnológicos que diretamente interessam ao vinho do Porto”. Por seu turno, em 1937, a Casa do Douro deu início aos serviços cadastrais. Nesse contexto, o Instituto, em janeiro de 1938, abriu concurso para 5 classificadores de videiras. Surgiram 33 candidatos, que realizaram as primeiras provas práticas, na Quinta de Santa Bárbara, no Pinhão. Passaram às segundas 16 candidatos. O ofício na imagem, de 14 de fevereiro de 1938, foi remetido para os 5 admitidos a informar: “oportunamente ser chamado por este Instituto para exercer as suas funções nos Serviços Cadastrais da Casa do Douro.”

NOTAS A LÁPIS



A Importância da Figura do Classificador de Videiras no IVDP e na Preservação da Diversidade Ampelográfica

A figura do classificador de videiras assume um papel de grande relevância no seio do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP), não apenas no contexto da identificação e classificação das castas, mas também como agente fundamental na preservação do património genético vitivinícola nacional.

O trabalho do classificador é essencial para a correta identificação das castas presentes nas vinhas da Região Demarcada do Douro, um processo determinante para a atribuição da letra de benefício — mecanismo que regula a quantidade de mosto que pode ser destinado à produção de Vinho do Porto. Esta função técnica e especializada contribui de forma direta para a manutenção da qualidade e da autenticidade dos vinhos produzidos na região.

Para além do seu papel no processo de classificação, os classificadores têm vindo a desempenhar um contributo crucial em colaboração com diversas instituições nacionais, destacando-se a cooperação com a PORVID — Associação Portuguesa para a Diversidade da Videira. Esta colaboração tem-se revelado essencial para a identificação de videiras raras ou em risco de extinção, muitas vezes encontradas em vinhas antigas ou prestes a ser arrancadas. Através do seu conhecimento técnico e experiência de campo, os classificadores ajudam a selecionar e recuperar inúmeras variedades de castas autóctones, promovendo a sua conservação e valorização.

Estas ações têm como resultado a recolha de varas de videira que são posteriormente implantadas na antiga Estação Experimental de Pegões, um espaço dedicado à preservação da diversidade genética das videiras. Esta estação funciona como um banco genético vivo, onde se conservam coleções ampelográficas que representam a variabilidade de cada casta, incluindo também populações silvestres de “*Vitis vinífera*”. As coleções aí mantidas tornam-se objeto de estudo por parte da comunidade científica e constituem uma salvaguarda fundamental para o futuro da viticultura nacional.

Os classificadores também têm dado um contributo significativo à Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), nomeadamente no âmbito de programas de identificação de castas através de novas tecnologias. Um exemplo notável é o projeto mySense, integrado no Portal RDD+ — uma plataforma inovadora desenvolvida no contexto do Portal do Setor Vitivinícola da Região Demarcada do Douro. Esta ferramenta, promovida pelo IVDP, visa a modernização e digitalização dos processos de identificação de castas, permitindo uma abordagem mais precisa, ágil e sustentada na ciência e na tecnologia.

Assim, o papel do classificador de videiras transcende a sua função tradicional de perito em ampelografia, assumindo-se hoje como um elo fundamental entre o passado e o futuro da viticultura duriense. Através do seu trabalho, assegura-se não só a qualidade da produção atual, mas também a preservação da herança genética e cultural das castas que definem a identidade da região do Douro.

Herculano Daniel Monteiro, classificador de videiras do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I. P. (Peso da Régua, agosto de 2025)

Referências

Referências Bibliográficas:

- Arquivo do IVDP
- Biblioteca do IVDP
- Fototeca do IVDP

Ficha Técnica

Título | Boletim Informativo

Data | Setembro 2025

Coordenação e Edição | Núcleo do Conhecimento, IVDP, IP

Seleção de Imagens | Daniel Monteiro; Sandra Bandeira

Fotografias | Autoria de João Menéres. Col. Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P.; autoria de João Paulo Sottomayor.

Col. Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto; (S. A.), Coleção Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P.

Edição texto | Daniel Monteiro, Fernando Martins, João Carvalhais, 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.



REPÚBLICA
PORTUGUESA

AGRICULTURA E MAR