

As aguardentes destinadas à elaboração de vinho do Porto

Todas as aguardentes destinadas à elaboração de vinho com Denominação de Origem Porto e Moscatel DOP Douro têm, obrigatoriamente, de ser objeto de certificação por parte do IVDP, IP.

O IVDP, IP é pioneiro no nível de exigência qualitativa, único na sistemática realização de análises isotópicas como suporte do processo de certificação de aguardentes, exigência sem par em qualquer outra denominação de origem vitivinícola a nível mundial.

As aguardentes destinadas à elaboração de vinho com Denominação de Origem Protegida (DOP) Porto e Moscatel DOP Douro, dada a sua relevante participação no processo de elaboração destes vinhos licorosos – este destilado representa entre 20 e 25 % em volume de vinho licoroso produzido –, são, desde há décadas, objeto de certificação por parte do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P. (IVDP, IP).

As aguardentes, para além de veicularem o álcool (etanol) – elemento crucial na paragem da fermentação do mosto, prática enológica determinante para a obtenção do vinho licoroso –, exercem, pelas suas especificidades organolépticas, uma subtil, mas decisiva influência nas características do vinho licoroso que se pretende obter, decorrente de um muito elevado número de outros compostos, presentes em concentrações minoritárias. No entanto, as aguardentes podem veicular compostos indesejáveis que podem causar contaminação permanente no vinho licoroso.

Com a finalidade de garantir um elevado nível qualitativo das aguardentes a aplicar na elaboração dos vinhos licorosos, primeiro o IVP, e atualmente o IVDP, IP enquanto organismo a quem compete a certificação da Denominação de Origem Porto, estabeleceu em regulamento próprio¹ um conjunto de parâmetros.

Para além do cumprimento das muito restritivas especificações composicionais, a certificação de aguardentes pelo IVDP, IP constitui um procedimento complexo que compreende a colheita de amostras com selagem de lotes a certificar, registo

¹ Regulamento da Aguardente para as Denominações de Origem Douro (Moscatel Do Douro) e Porto (Diário da República, 2.^a série — N.º 26 — 8 de Fevereiro de 2010), complementado pelo Decreto-Lei n.º 77/2013 de 5 de junho.

de volumes em contas correntes, acompanhamento do seu transporte e distribuição, o acompanhamento administrativo e físico dos lotes em utilização, para além de análises laboratoriais e sensoriais realizadas sob acreditação internacional, através das quais é, também, investigada a origem geográfica do produto, sendo para isso fundamentais os dados provenientes de análises isotópicas (razão $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ e razão isotópica deutério/hidrogénio). É, igualmente, exigida a declaração, por parte da Entidade requisitante do serviço, da origem geográfica de todas as matérias-primas destiladas, o que constitui elemento fundamental para a rastreabilidade do produto, tal como é exigido para qualquer produto alimentar.

Assim, o cruzamento de todos os dados administrativos e composicionais com os elementos declarativos facultados, permitem ao IVDP, IP poder afiançar que as aguardentes objeto de certificação são de origem vitícola.

Refira-se que, para ser proferida uma decisão de aceitabilidade de um lote de aguardente pelo IVDP, IP, perante esta elevada complexidade do produto, há que se dispor de uma panóplia de recursos laboratoriais, uma qualificação altamente exigente dos técnicos que procedem às análises, o recurso a bases de dados composicionais muito abrangentes, a acreditação de uma plêiade de parâmetros, somando-se a todo este rigor o que é imprescindível à execução da análise sensorial, que deve estar igualmente acreditada.

A certificação de aguardentes é, pois, um processo muito mais complexo do que o simples resultado da aprovação (ou reprovação) exarado num boletim analítico conseguem revelar: a decisão proferida é, pois, o corolário de muita sofisticação técnico-científica, de um profundo conhecimento do produto e de uma invulgar destreza em conjugar toda a informação envolvida, património que se iniciou no IVP e que se transpôs, ao longo de gerações, para o IVDP, IP.

Com uma prática continuada de dezenas de anos no aprimorar constante do nível de exigência e adotando o que de mais sofisticado a ciência e a tecnologia possam oferecer em cada momento, o Instituto é pioneiro no nível de exigência qualitativa e garantias de genuinidade e de autenticidade, único na sistemática realização de análises isotópicas como suporte do processo de certificação de aguardentes,

exigência sem par em qualquer outra denominação de origem vitivinícola a nível mundial.