



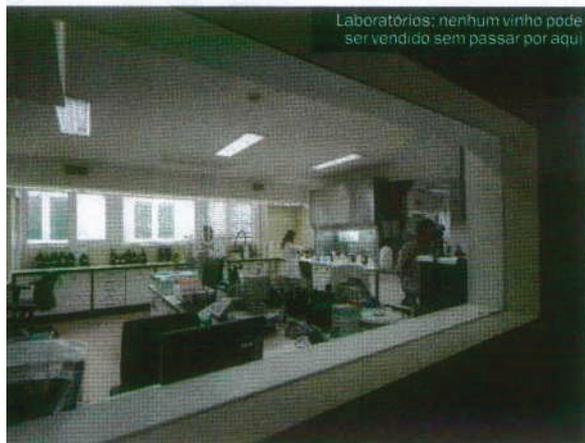
Centro Interpretativo



Visitas Interactivas



Máquina de self-service no Wine Bar



Laboratórios: nenhum vinho pode ser vendido sem passar por aqui



Aceder aos bastidores do vinho no IVDP

O que acontece ao vinho antes de chegar à garrafa? Muita coisa. No Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP) é possível perceber como se garante o controlo da qualidade e quantidade dos vinhos do Douro e do Porto, como é regulamentado o processo produtivo, como se trata da protecção e defesa das denominações de origem Douro e Porto. Esta é a missão do IVDP, além da promoção dos vinhos a nível nacional e internacional.

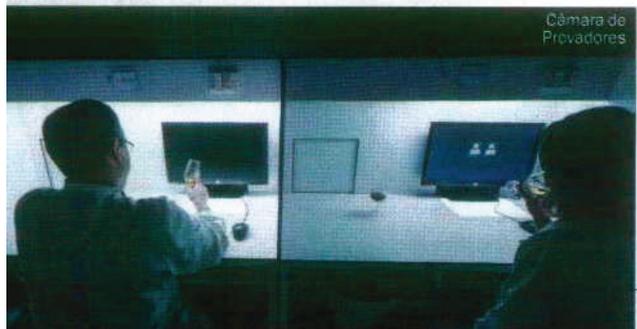
A visita guiada completa custa 5€ (dedutíveis numa compra na loja) e o percurso inclui o novo Centro Interpretativo Porto & Douro, os laboratórios, a câmara de provadores e o (também) novo Wine Bar. Tudo começa no Centro Interpretativo, onde, através de uma comunicação interactiva e multimédia bastante intuitiva, se explica o curso do vinho a partir da vinha até ao copo. Há informações históricas e curiosidades sobre a

Região Demarcada do Douro (e as três sub-regiões), a mais antiga demarcação e regulamentação vinícola para uma Denominação de Origem Controlada (graças ao Marquês de Pombal, nos idos de 1756), que ocupa uma área de 250 mil hectares. Vêem-se objectos antigos ligados à regulação, certificação e protecção; através do toque, percebe-se as texturas que diferentes tipos de Porto provocam na boca; desmistifica-se a problemática das harmonizações com comida; fica-se a saber em que mercados estão os

vinhos do Douro e Porto (em 124).

Mas o mais especial vem depois: a visita aos laboratórios (vistos por fora, não se pode entrar) onde se faz a certificação dos vinhos, uma espécie de centro de físico-química. Nenhum produto pode ser vendido antes de passar por aqui, e isso inclui a aguardente vinica que se junta ao Vinho do Porto. As garrafas enviadas para análise são cobertas com uma manga de plástico preto e opaco, portanto é tudo feito no anonimato, para não haver favores. Medição do açúcar e do álcool, garantia de segurança alimentar, análises das características cromáticas, minerais e microbiológicas são alguns dos processos que acontecem nos vários laboratórios. A taxa de

reprovação não chega aos 2%. O regime de total anonimato mantém-se na câmara de provadores, onde se avalia a limpidez, a cor, o aroma, o sabor, a idade e eventuais defeitos, e onde se decide se o vinho pode entrar na categoria desejada pelo produtor (os níveis de reprovação não chegam aos 8%). Há provadores destacados para os Vinhos do Porto, para os do Douro, para as aguardentes vinicas e para Moscatel. Os provadores e as provadoras (60% são mulheres) têm de vestir bata branca e não podem usar perfume nem champôs com cheiro para não obstruir a prova. E são submetidos a testes constantes sem saberem, inclusive para ver se a avaliação que fizeram uma hora antes continua a ser a mesma (trabalho



Câmara de Provadores



Sala de leitura