



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

Núcleo do Conhecimento

Boletim Informativo | DEZ 2022

### Na Véspera de Natal...

A azáfama da véspera do dia de Natal emprega toda a gente, dentro e fora de casa. E qualquer trabalho é feito com a ajuda de todos e sempre a cantar. A «fada branca e dourada» é nestas horas o Menino Jesus. E o Menino Jesus de Pedrinha Nova é o de «capa azul celeste», do «Casalinho»! Anima todos; todos trabalham para Ele; e todos cantam os louvores do dia (...).

Cada um em sua casa quer que o seu presépio seja o mais bonito; é que no dia de Natal toda a gente anda pela povoação a visitar as casas, para ver os presépios. O senhor Prior e o Professor primário dão um prémio ao melhor. Na escola primária das meninas, a Professora dirige a preparação do presépio; as meninas dão o que podem e não faz grande falta em casa delas; têm de dividir-se por casa e pela escola (...).

Tinha a família junta que era um regalo. E olhe que toda esta gente se acomodava na casa! Enchiam tudo; e, de noite, viam-se pernas por todos os lados, quando estavam deitados a cada canto a dormir.



CHAVES, Luís. *O Natal em Portugal*.

[S.L.]. Companhia Nacional de Educação de Adultos. 1955.

Biblioteca do IVDP, IP | Cota: A/I/8



Rótulo histórico *Consoada*.

Vinho velho do Porto. Pinto Pereira.

Coleção do IVDP, IP



O Natal é sinónimo de família, alegria, casa cheia.

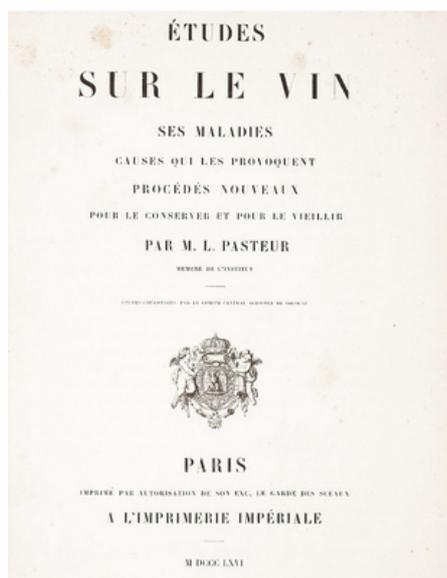
O NUC deseja um **Feliz Natal** e um **Próspero Ano Novo** a todos/as os/as colaboradores/as do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P.

Um brinde a todos nós!





SCHULZ. Louis Pasteur en 1865.  
Museu Pasteur.



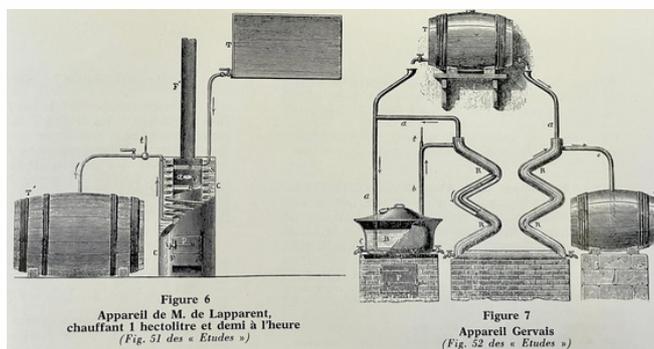
PASTEUR, M.L. *Études sur le vin*.  
Paris. Librairie F. Savy, 1873.  
Biblioteca do IVDP, IP | Cota: B/HVI/22.

Nascido a 27 de dezembro, recordamos **Louis Pasteur**, por ocasião do seu 200.º aniversário, cientista que se destacou nas áreas da química e da medicina, considerado um dos homens mais influentes para a humanidade. Reflexo disso é o Instituto Pasteur, fundado em 1888, com um notável papel na sensibilização para a vacinação preventiva.

Da sua vasta produção científica, de salientar os seus contributos para a fermentação alcoólica. Pasteur investigou o motivo pelo qual os vinhos azedavam, tendo encontrado a bactéria responsável por essa alteração e descoberto a sua solução, que passava pelo aquecimento do vinho, por poucos minutos, entre os 50 °C e os 55 °C. Aperfeiçoou este método de conservação, o qual veio a impulsionar a *pasteurização*, denominada desta forma em sua homenagem.

O seu trabalho e dedicação valeu-lhe o título de *primeiro enólogo do mundo* e marcou a história do vinho, deixando de ser apenas o resultado de uma experiência e conhecimento empírico transmitido de geração em geração, para passar a ser uma ciência com métodos rigorosos e precisos.

Pasteur faleceu a 28 de setembro de 1895. O seu legado permanece até aos dias de hoje, do qual o trabalho desenvolvido pelo IVDP, IP é testemunha.



Office International de la Vigne et du Vin, 1866-1966, p. 29.  
Biblioteca do IVDP, IP | Cota: H/VII/36.