

Cada lote candidato às denominações de origem Porto ou Douro passa por análises específicas. Em 2025, a unidade analisou cerca de dez mil amostras

Laboratório do IVDP, IP garante a identidade e a segurança dos vinhos

Quando uma garrafa de vinho do Porto ou do Douro chega ao mercado com o selo de garantia, existe um longo trabalho que começou muito antes do engarrafamento. A vinha, a parcela, as castas, a produção declarada e os movimentos do vinho ficam registados. Só depois desse percurso é que um lote pode ser apresentado ao Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P. (IVDP, IP) para certificação.

A Unidade Laboratorial é uma das peças centrais do processo. Verifica se o vinho cumpre os requisitos aplicáveis à denominação e à categoria solicitadas pelo agente económico, cumpre as regras nacionais e europeias, respeita os limites de segurança alimentar e apresenta as características próprias das denominações de origem Porto e Douro.

Natália Ribeiro, vice-presidente do IVDP, IP, explica que o laboratório acompanha o produto “desde o início da certificação e ao longo da sua vida”. O Instituto pode voltar a estudar o vinho quando existem pedidos de exportação, dúvidas de consumidores, ações de fiscalização ou necessidade de confirmar a autenticidade de uma garrafa.

O processo começa ainda na vinha, mas no laboratório inicia-se quando o agente económico entrega quatro amostras representativas do lote. Uma garrafa segue para a Unidade Laboratorial e outra para a Unidade de Análise Sensorial. A terceira fica guardada no IVDP, IP para uma eventual contra-análise. A quarta é selada e permanece na posse do produtor ou da empresa, podendo ser usada em caso de recurso.

As amostras recebem um número de processo e circulam sem a identificação da empresa.



Este anonimato mantém-se até ao final da avaliação. Ana Martins, chefe da Unidade Laboratorial, explica que “as unidades Laboratorial e de Análise Sensorial trabalham de forma independente e emitem pareceres separados”. A decisão final pertence ao diretor de Serviços Técnicos e de Certificação. “Se uma das avaliações for negativa, o produto não pode ser certificado”, acrescenta Natália Ribeiro.

Ana Martins salienta que “a certificação passa pela avaliação da conformidade do produto” perante os requisitos definidos para cada tipo de vinho. Não existe, por isso, uma análise igual para todos. Um Douro jovem, um Por-

to Vintage ou um vinho do Porto com mais de 80 anos têm características e exigências diferentes.

O laboratório verifica, entre outros parâmetros, “o teor de álcool, o açúcar, a acidez e a presença de conservantes autorizados”. O dióxido de enxofre, por exemplo, pode ser usado, mas apenas dentro dos limites legais. Num vinho muito velho podem ainda ser pesquisados “metais como cobre ou chumbo”, porque “as práticas de adegas e os materiais usados há muitas décadas não eram os mesmos de hoje”.

“Fazemos uma primeira análise que nos dá o cartão de identidade do vinho”, prossegue Ana Martins. Depois dessa leitura

geral, os técnicos avançam para ensaios mais específicos, escolhidos de acordo com a categoria, a idade e as características do produto. Basta um requisito obrigatório não ser cumprido para existir reprovação na componente laboratorial.

Entre as desconformidades mais frequentes encontram-se “valores de álcool que não correspondem à designação pretendida e, nos vinhos do Douro, teores de dióxido de enxofre acima do permitido”. Um vinho apresentado como Grande Reserva, por exemplo, precisa de cumprir requisitos próprios e de ser também aprovado na prova sensorial.

Em 2025, passaram pela unida-

de cerca de dez mil amostras, que deram origem a mais de 330 mil resultados. A maioria está ligada à certificação, mas o laboratório também trabalha no controlo, na investigação aplicada e na prestação de serviços a outras comissões vitivinícolas, empresas e clientes externos.

O laboratório existe desde 1933 e conserva uma memória analítica rara. Os resultados estão em suporte digital desde 1993, mas o Instituto guarda também registos anteriores em papel. Esta informação permite comparar colheitas, estudar a evolução dos vinhos e responder a pedidos sobre lotes antigos que ainda seguem para exportação.

“Quanto melhor conhecermos os nossos produtos, melhor os conseguimos defender”, resume Ana Martins. Esse conhecimento é usado para confirmar a autenticidade, antecipar problemas e proteger as denominações de origem contra falsificações ou utilizações indevidas.

A Unidade Laboratorial está acreditada segundo a norma internacional ISO/IEC 17025. Isso significa que os métodos, os equipamentos, os técnicos e os resultados obedecem a regras reconhecidas internacionalmente. Um boletim emitido no IVDP, IP pode, por isso, ser aceite em diferentes mercados.

Para o produtor, este trabalho protege o valor do vinho e a reputação da região. Para o consumidor, nota Ana Martins, a vantagem é a de que “a garrafa corresponde ao que está escrito no rótulo, tem a origem anunciada e chega ao copo em condições de qualidade e segurança”. Como sublinha Natália Ribeiro, por trás do selo encontram-se “o sensorial, o analítico, os dados e a vinha”. ●