

A certificação dos vinhos do Porto e do Douro é sustentada por uma avaliação sensorial rigorosa e independente, com ensaios acreditados pela norma internacional ISO/IEC 17025

# Câmara de Provadores garante a qualidade dos vinhos antes da certificação

**Antes** de receber a certificação como vinho do Porto ou vinho do Douro, cada lote tem de demonstrar, através da avaliação sensorial, que corresponde à categoria solicitada pelo agente económico. Não basta cumprir os requisitos analíticos determinados no laboratório. É também necessário confirmar o aspeto visual, o aroma, o sabor e a perceção global de qualidade.

Esse trabalho pertence à Unidade de Análise Sensorial do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P. (IVDP, IP) e à sua Câmara de Provadores. No âmbito da certificação e do controlo, esta Unidade avalia vinhos tranquilos, vinhos licorosos, espumantes, aguardentes e outros produtos abrangidos pelas denominações de origem Porto e Douro e pela Indicação Geográfica Duriense. Também presta serviços a outros agentes económicos e entidades de várias regiões vitivinícolas nacionais.

Manuel Lima, chefe da Unidade de Análise Sensorial, considera esta avaliação "fundamental" para "garantir que os vinhos colocados no mercado correspondem, do ponto de vista sensorial, às características esperadas para a categoria anunciada no rótulo".

Tendo em vista a certificação, o agente económico apresenta o lote ao IVDP, IP e indica a categoria pretendida. Os provadores efetuam uma avaliação técnica seguindo métodos definidos, validados e continuamente monitorizados. Observam primeiro o aspeto visual. Depois analisam o aroma, o sabor e a perceção global de qualidade. O objetivo é verificar se não existem defeitos perceptíveis e se o produto apresenta as características mínimas exigidas para a categoria pretendida.

Manuel Lima explica que "se todos os parâmetros da análise visual, olfativa, gustativa e da perceção global de qualidade estiverem garantidos, o lote obtém parecer favorável da Câmara de Provadores". Essa aprovação ainda não corresponde à certificação final. O lote terá igualmente de cumprir os requisitos da Unidade Laboratorial.

A Câmara de Provadores dispõe atualmente de 17 provadores qualificados. O processo de seleção e qualificação de um provador para a avaliação dos vinhos e aguardentes da Região Demarcada do Douro é particularmente exigente. Envolve várias etapas de formação, a prova de centenas de amostras e uma avaliação rigo-

rosa do desempenho individual. Após a qualificação, os provadores continuam sujeitos a formação contínua, complementada pelo contacto regular com vinhos de outras regiões vitivinícolas nacionais e internacionais, permitindo manter uma perceção atualizada da evolução dos estilos e das tendências do mercado.

A Câmara de Provadores do IVDP, IP realiza as suas avaliações sensoriais no âmbito da acreditação segundo a norma internacional ISO/IEC 17025. De acordo com Manuel Lima, foi o primeiro laboratório de análise sensorial a obter esta acreditação, em 1999. A norma exige a validação e o controlo das condições ambientais da sala de prova (temperatura e humidade), dos métodos utilizados, da qualificação e monitorização contínua do desempenho individual dos provadores e do painel na sua globalidade, bem como do tratamento estatístico dos resultados produzidos. "Procuramos manter a credibilidade, o rigor e a robustez da nossa atuação", afirma o responsável, para "garantir imparcialidade e idoneidade técnica".

As amostras chegam à Unidade de Análise Sensorial identificadas apenas por um número de

processo. Os provadores desconhecem o produtor e a empresa que solicitou a certificação. Este anonimato é essencial para garantir a imparcialidade da avaliação e assegurar que todos os agentes económicos são tratados de forma equitativa.

O júri de prova é normalmente constituído por cinco provadores e todas as decisões são tomadas por maioria de pareceres. Contudo, quando, por exemplo, três provadores emitem parecer favorável e dois entendem que o vinho não reúne qualidade suficiente, ou vice-versa, a decisão fica pendente de confirmação. Nesses casos, a amostra volta a ser apresentada numa nova sessão de prova, geralmente perante um júri de composição diferente. Os pareceres obtidos nas duas sessões são considerados em conjunto para a decisão final, reforçando a robustez, a consistência e a fiabilidade da avaliação.

Manuel Lima esclarece que "só quando existe uma maioria suficientemente consistente" é emitido um "parecer favorável". Se, após a repetição da prova, persistir uma forte divergência de pareceres (empate), o vinho não é aprovado pela Câmara de Provadores. Na dúvida, prevalece sem-

