

PRISMA

DO DOURO AO PORTO

Mafalda Nicolau de Almeida
+ Gørvell

MUSEU DO
PORTO → MUSEU
DO VINHO DO
PORTO

Porto.

“Nada faria prever que aquela região, outrora inóspita, fosse local propício para tão venturosa reunião. Da própria terra, vieram os lavradores e os trabalhadores da vinha e do lagar. De ali perto, dos vales do rio, os arrais e marinheiros. Do lado de lá da fronteira, a norte, os galegos, inesgotáveis construtores de muros e socalcos. Do Porto, adegueiros, administradores e comerciantes. Da Inglaterra e da Escócia, sobretudo, mas também da Holanda e de outros países, comerciantes, exportadores, colégios de Oxbridge, clubes de Londres e pubs de Edimburgo. Ao fazer um vinho excelente, toda esta gente fez também uma região, uma paisagem e uma cultura. (...) O resto é história. (...) A verdade é que nada nesta região foi simples, ou sequer sereno. Tal como o vinho. Ou a vida.”
António Barreto

Neste pequeno parágrafo, António Barreto transmite a diversidade de intervenientes que contribuíram para a formação da região do Douro e do seu afamado Vinho do Porto. Ao contrário da maioria das regiões vitivinícolas, o território de produção e comercialização de vinho situava-se em dois lugares distintos. No Douro, os lavradores cultivavam a vinha e vinificavam a uva; no Porto e em Vila Nova de Gaia, adegueiros, administradores e comerciantes compravam o vinho aos vicultores, onde o envelheciam e comercializavam. Apenas a partir da década 1980, esta atividade comercial, outrora exclusiva do entreposto de Gaia, foi alargada à região do Douro. Realidades geograficamente separadas, mas interligadas por um eixo que tudo uniu, o rio Douro, que desagua entre o Porto e Gaia.

O rio deu o seu nome à região, e a cidade de onde o vinho era exportado via marítima deu o nome ao vinho. A origem do Vinho do Porto nasce assim de uma conjugação geográfica, natural, social, histórica e económica tão invulgar quanto complexa, onde realidades urbanas e rurais se cruzaram e deram forma a uma cultura multifacetada, de contrastes e infinitas possibilidades.

A natureza intensa do Douro é, nesta exposição, representada como uma luz branca que se fragmenta ao atravessar o prisma humano, gerando assim um espetro de cores imenso, sugerindo os caminhos percorridos e ainda por explorar. Uma viagem do Douro ao Porto que acompanha os processos de feitura deste vinho, sob perspetivas micro e macro, e a cultura que cada um deles originou:

- A Cultura da Terra - Piso 1
- A Cultura do Vinho - Piso 2
- A Cultura do Tempo - Piso 3

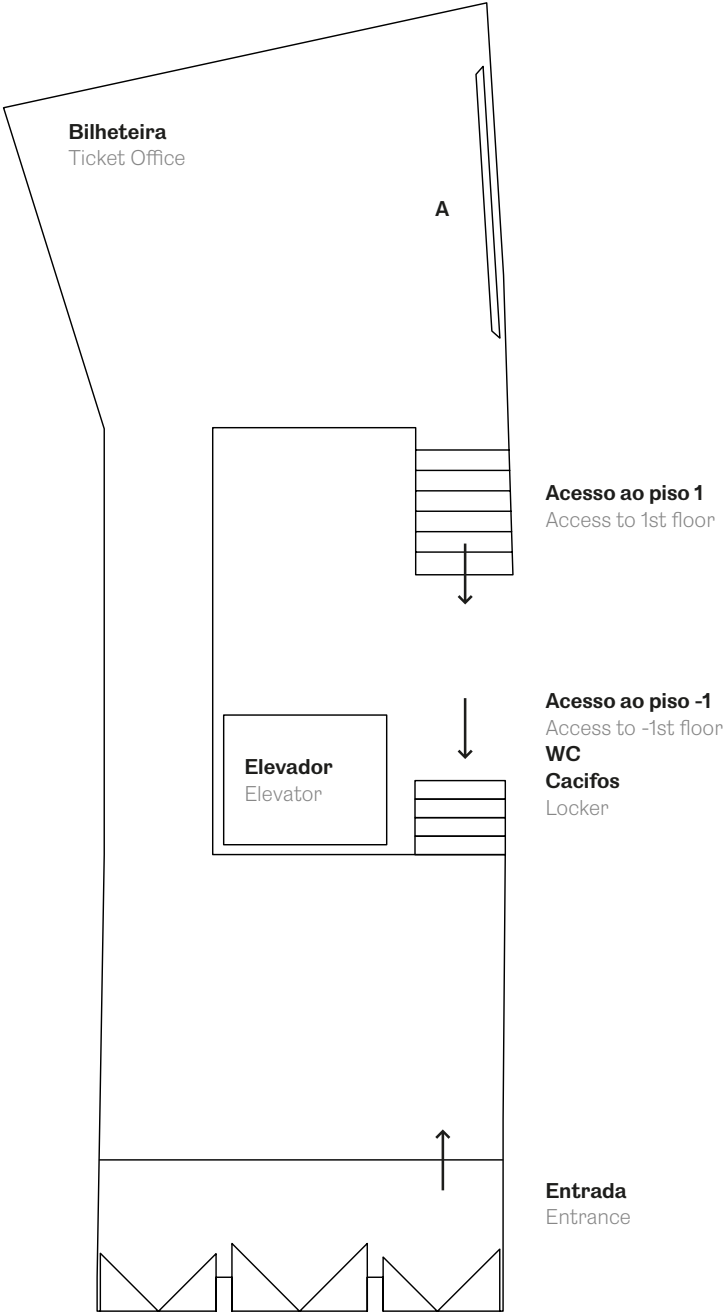
“Nothing could have foretold that this once inhospitable region would become the setting for such a fortunate gathering. From the land itself came the farmers and the the vineyard and “lagares” labourers. From nearby, along the river valleys, the skippers and sailors. From across the northern border, the Galicians — tireless builders of walls and terraces. From Porto, the cellar masters, administrators, and merchants. From England and Scotland above all, but also from Holland and other countries, came the traders and exporters, Oxbridge’s colleges, London’s clubs, Edinburgh’s pubs. In making an excellent wine, all of these people also made a region, a landscape, and a culture. (...) The rest is history. (...) The truth is that nothing in this region was ever simple, or even serene. Just as the wine. Or life itself.”
António Barreto

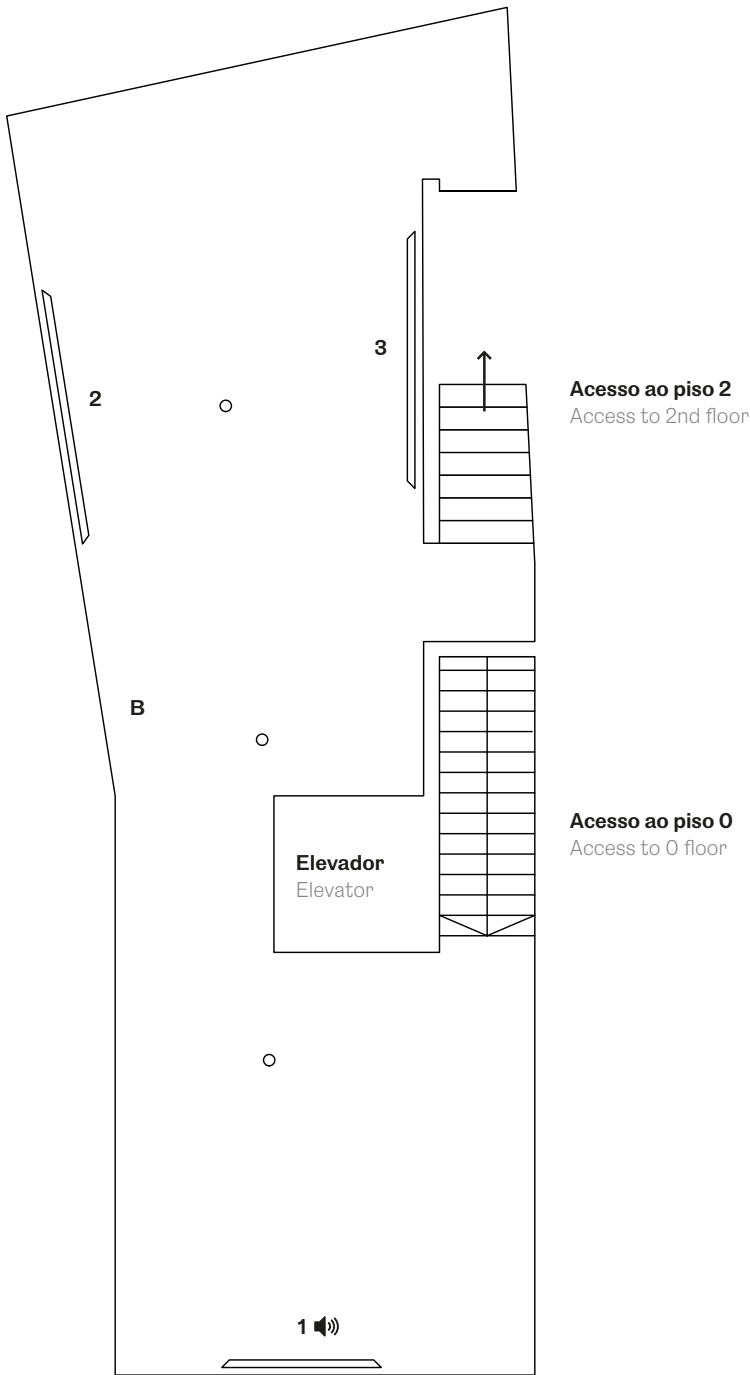
In this short passage, António Barreto conveys the diversity of the people who contributed to shaping the Douro region and its famous Port wine. Unlike most winegrowing regions, the site of production and that of trade were set in two separate places. In Douro, farmers cultivated the vineyards and made the wine; in Porto and Vila Nova de Gaia, cellar masters, administrators, and merchants purchased it from the growers, aged it, and placed it on the market. It was only in the 1980s that this commercial activity — once confined to the warehouses of Gaia — was extended to the Douro region itself. Two geographically distant realities, yet bound by a single axis: the Douro River, flowing into the sea between Porto and Gaia.

The river gave its name to the region, and the city from which the wine was shipped gave its name to the wine. The origin of Port thus emerges from a convergence — geographical, natural, social, historical, and economic — at once unusual and complex, where urban and rural realities intersected and gave shape to a multifaceted culture, full of contrasts and infinite possibilities.

The intense character of the Douro region is portrayed here as a white light, breaking apart as it passes through the human prism into a vast spectrum of colours, evoking both the already traveled paths and those yet to be discovered. It is a journey from Douro to Porto, tracing the processes involved in the making of this wine, seen from both micro and macro perspectives, and the culture that each of them has generated:

- The Culture of the Land - Floor 1
- The Culture of Wine - Floor 2
- The Culture of Time - Floor 3





1
XISTO AMPLIFICADO AMPLIFIED SCHIST
a)
XISTO AMPLIADO MAGNIFIED SCHIST
Impressão em backlight Backlight Print
Rui Fernandes, Plataforma científica HEMS no i3S, Universidade do Porto HEMS core facility at i3S, University of Porto
Ultraestrutura convencional de uma amostra de pó de xisto obtida por microscopia eletrónica de transmissão Conventional ultrastructure of schist powder sample obtained by TEM - transmission electron microscopy
Ampliação Magnification
(K=1000x) 250x, 2,5k, 6K, 8K, 12k, 25K, 30K, 50K, 100K, 150K, 200K, 250K, 500K, 600K, 800K.

b)
Fragmento de xisto do Douro utilizado por Mateus Nicolau de Almeida em improviso de baixo elétrico Fragment of Douro schist used by Mateus Nicolau de Almeida in electric bass improvisation
c)
Baixo Elétrico Electric Bass
Mateus Nicolau de Almeida
Sonoplastia Sound design
Ivo Brandão

B
A CULTURA DA TERRA
THE CULTURE OF THE LAND
Impressão em backlight Backlight Print

2
PRISMA PRISM
Técnica Mista Mixed Media

3
TERROIR
Técnica Mista Mixed Media

Xisto Amplificado (1). O xisto é uma rocha laminada que permite a infiltração das raízes no solo, tornando possível a vida vegetal num ambiente de condições extremas. Este retrato em forma de mosaico apresenta a ampliação do xisto em várias escalas microscópicas revelando as suas diferentes formas e texturas. É complementado por um fragmento de xisto e uma sonoridade que procura sugerir a vibração desta rocha. Este conjunto de elementos sugere as diferentes escalas e perspetivas possíveis da paisagem do Douro, simultaneamente monumental e intimista.

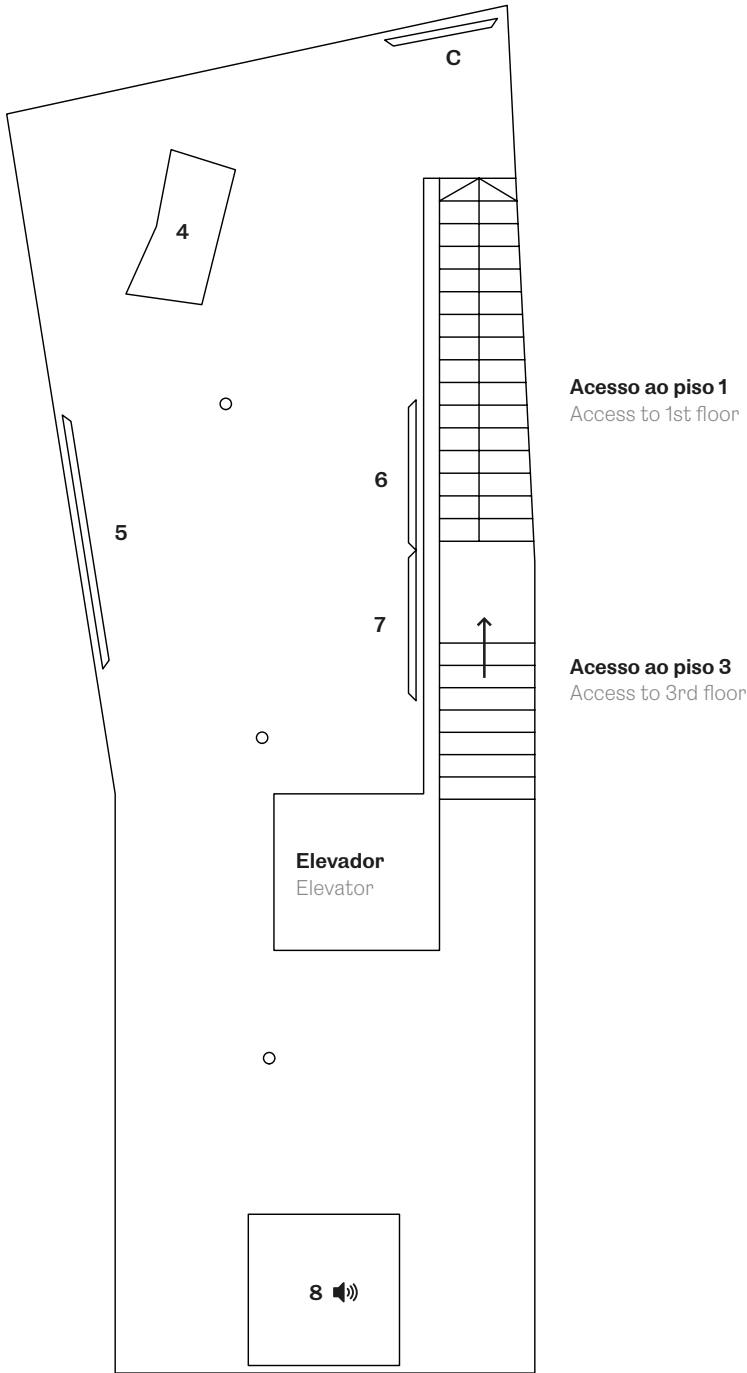
O conceito de **Prisma (2)** — metáfora transversal a esta exposição — é aqui representado de forma figurativa. O ser humano funciona como um prisma que, ao receber a informação do solo e do clima representados pela luz branca, a interpreta e cria uma infinidade de caminhos possíveis. Tal como a luz que ao atravessar o prisma se desdobra em múltiplas cores, também cada vitivinicultor revela diversas interpretações do solo e clima do Douro.

Uma possível interpretação da decomposição do **Terroir (3)** duriense, baseada em três pilares: solo, clima e humano. Apresenta-se uma síntese das suas características essenciais que contribuíram para a divisão do Douro em três sub-regiões: Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior. Todos estes aspetos influenciam o ciclo da vinha e, consequentemente, a qualidade do seu fruto. A leitura do conjunto resultou num método de pontuação qualitativo das vinhas para a produção de vinho do Porto. Uma representação do território como expressão de um lugar específico e das suas variáveis, que continuarão a ser trabalhadas durante os processos de vinificação e envelhecimento do vinho, que também compõem o *terroir*.

Magnified Schist (1). Schist is a laminated rock that allows roots to infiltrate the soil, rendering plant life possible in extreme conditions. This portrait in the form of mosaic presents the magnification of schist at various microscopic scales, revealing its different shapes and textures. It is complemented by a fragment of schist and a sound that evokes the vibration of this rock. This set of elements suggests the different scales and perspectives discernable in the Douro region landscape, simultaneously monumental and intimate.

Here, the concept of **Prism (2)** – the u metaphor underlying the entire exhibition – is represented figuratively. Upon receiving the information from the soil and the climate, both represented by white light, human beings function as prisms that interpret it and create an infinite number of possible paths. Just as light unfolds into multiple colours when traversing through a prism, so each winemaker reveals various interpretations of the Douro region's soil and climate.

A possible interpretation of the decomposition of the Douro **Terroir (3)**, based on three pillars: soil, climate and human intervention. We present a summary of the essential characteristics that contributed to the division of the Douro region into three sub-regions: Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior. All of these factors influence the vines' life cycles and, consequently, the quality of its fruit. The analysis of the entire territory resulted in a method for the qualitative classification of the vines for purposes of Port Wine production. A representation of the territory as an expression of a specific place and its variables, which will continue to be developed during the winemaking and ageing processes, both of which also comprise the *terroir*.



C
A CULTURA DO VINHO THE CULTURE OF WINE
Impressão em backlight Backlight Print

4
MANTA CAP
Massas de lagar secas (partes sólidas da uva – grainhas e películas ou cascas) cola de peixe, ferro Wine cap (solid layer of grape seeds and skins), fish glue, iron

5
VINDIMA GRAPE HARVEST
Técnica Mista Mixed Media

6
FERVERE
Técnica Mista Mixed Media

7
LAGAR
Técnica Mista Mixed Media

8
LEVEDURAS YEASTS
a)
Projecção Vídeo Video Projection
Observação ao microscópio da fermentação alcoólica no Vinho do Porto numa versão editada e acelerada 3x Edited and 3x accelerated version of the microscopic observation of alcoholic fermentation in Port Wine
Alexandra Mendes Ferreira, Laboratório de Microbiologia do Vinho e Biotecnologia, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro Laboratory of Wine Microbiology and Biotechnology, University of Trás-os-Montes and Alto Douro

b)
Sonoplastia Sound Design
Ivo Brandão

PISO 2
A CULTURA DO VINHO

Durante o processo de fermentação as partes sólidas das uvas elevam-se acima da parte líquida (mosto) formando o que se chama a **Manta (4)**. Esta obra representa precisamente esse momento de suspensão, sensação que caracteriza o período da vindima.

Após um ano de espera, desdobrado em cuidados com o solo e a vinha, chega a altura de colher o devido fruto. É essencial identificar com precisão o ponto de maturação da uva para definir o momento exato da colheita. A **Vindima (5)** é um momento de grande intensidade, um trabalho árduo e incessante, um primeiro momento de um processo que se estenderá no tempo.

O **Lagar (7)** é a forma tradicional de vinificação no Douro e marco identitário desta cultura. Embora hoje existam muitos outros métodos de vinificação, o lagar continua a ser o método de eleição para a produção de vinhos do Porto de qualidade superior. Durante a pisa da uva desenham-se formas geométricas e aleatórias, ora acompanhadas por um ritmo de marcha, ora por sons mais livres. É um momento de fusão entre o corpo humano e a matéria que ele transforma.

Fervere (6), que significa fermentação, é um processo fundamental para a compreensão da feitura de qualquer tipo de vinho. No caso do vinho do Porto, talvez seja ainda mais essencial, uma vez que o que o distingue é a paragem deste processo. Ser humano e organismos unicelulares microscópicos, as leveduras, laboram sobre a matéria, transformando-a, num resultado que oscila entre o previsível e o inesperado.

Talvez nós, humanos, tal como as **Leveduras (8)**, sejamos também uma espécie de organismo microscópico quando comparados com a imensidão do território, seres que vão cumprindo a sua função e consequentemente transformando a matéria.

FLOOR 2
THE WINE CULTURE

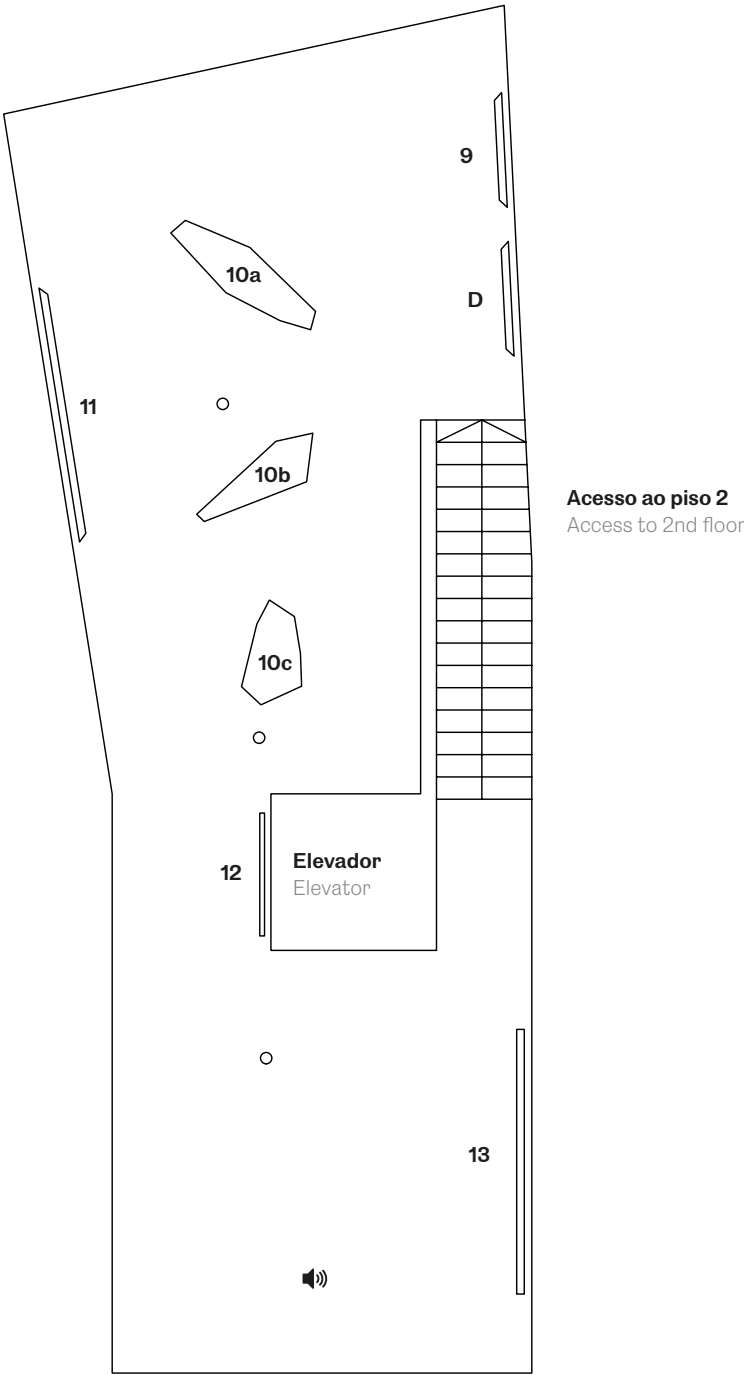
During the fermentation process, the solid components of the grapes rise above its liquid component (must), forming what is usually called a **Manta**. This work represents precisely this moment of suspension, a sensation that characterizes the harvest period.

After a year of waiting, dedicated to taking care of the soil and vines, the time has come to harvest the fruit. It is essential to accurately identify the grape's maturation point/ripeness in order to determine the exact moment of harvest. **Harvest (5)** is a moment of great intensity, an arduous and incessant work, the first stage of a process that will continue over time.

The **Lagar/Wine Press (7)** is the traditional form of winemaking in the Douro region and a hallmark of this culture. Even though many other winemaking methods exist today, the *lagar*/wine press remains the preferred method for producing superior-quality Port Wine. During the grape treading, random geometric shapes are drawn, sometimes chanted to the rhythm of a march, others to more free-flowing sounds. It is a moment of blending between the human body and the matter it transforms.

Fervere (6), meaning fermentation, is a fundamental process for understanding the making of any type of wine. In the case of Port Wine, it may be even more essential since what distinguishes it is the halting of this process. Human beings and microscopic unicellular organisms (yeasts) work on matter, transforming it into a result balancing between the predictable and the unexpected.

Perhaps we humans, like **Yeast (8)**, are also a kind of microscopic organism when compared to the vastness of the territory, beings that keep fulfilling their mission and, consequently, transforming matter.



- 9**
ENTREPOSTO COMMERCIAL HUB
Técnica Mista Mixed Media
- D**
CULTURA DO TEMPO THE CULTURE OF TIME
- 10**
TARTARATOS TARTRATES
Acrílico, ferro, vinho do Porto
Acrylic, iron, Port wine
- 11**
TEMPO E OXIGÊNIO TIME AND OXYGEN
Técnica Mista Mixed Media

- 12**
A ARTE DO BLEND THE ART OF BLENDING
Técnica Mista Mixed Media
- 13**
REFLEXÃO REFLECTION
a)
Pó de xisto, resina de pinheiro, cera de abelha,
ferro Schist powder, pine resin, beeswax, iron
b)
Voz Voice
Ivana Sehic, Flora di Martino, Joana Gonçalves
Órgão Organ
Ivo Brandão
Sonoplastia Sound design
Ivo Brandão

As peças **Tartaratos (10)** são inspiradas nas formas geométricas de cristais que derivam do ácido tartárico presente no vinho, formando-se e precipitando-se ao longo do envelhecimento. Estas esculturas traduzem visualmente a cristalização e suspensão do tempo e da cor característica dos três estilos de vinho do Porto: Branco, Ruby e Tawny. A sua estrutura lapidada refrata e dispersa a luz, funcionando também como um prisma.

Tempo e Oxigénio (11) A ação do tempo e oxigénio sobre a matéria é lenta. O seu impacto gerou duas formas de envelhecimento: em ambiente redutivo ou oxidativo. No primeiro, o vinho é privado de oxigénio, envelhecendo a maior parte do seu tempo em garrafa, no segundo o vinho está em contacto com o oxigénio, envelhecendo em madeira. Este duplo caminho de envelhecimento, bem como a cor das uvas que lhe dão origem, resulta em três estilos distintos, que se desdobram em várias categorias de Vinho do Porto.

A Arte do Blend (12), loteamento, ou mistura de diferentes vinhos, procura alcançar um resultado harmonioso, um equilíbrio entre estrutura, corpo, doçura e acidez, aromas e cor. É um exercício de memória dos sentidos que vão registando as características de vinhos com perfis distintos de vários anos, castas, parcelas, etc.

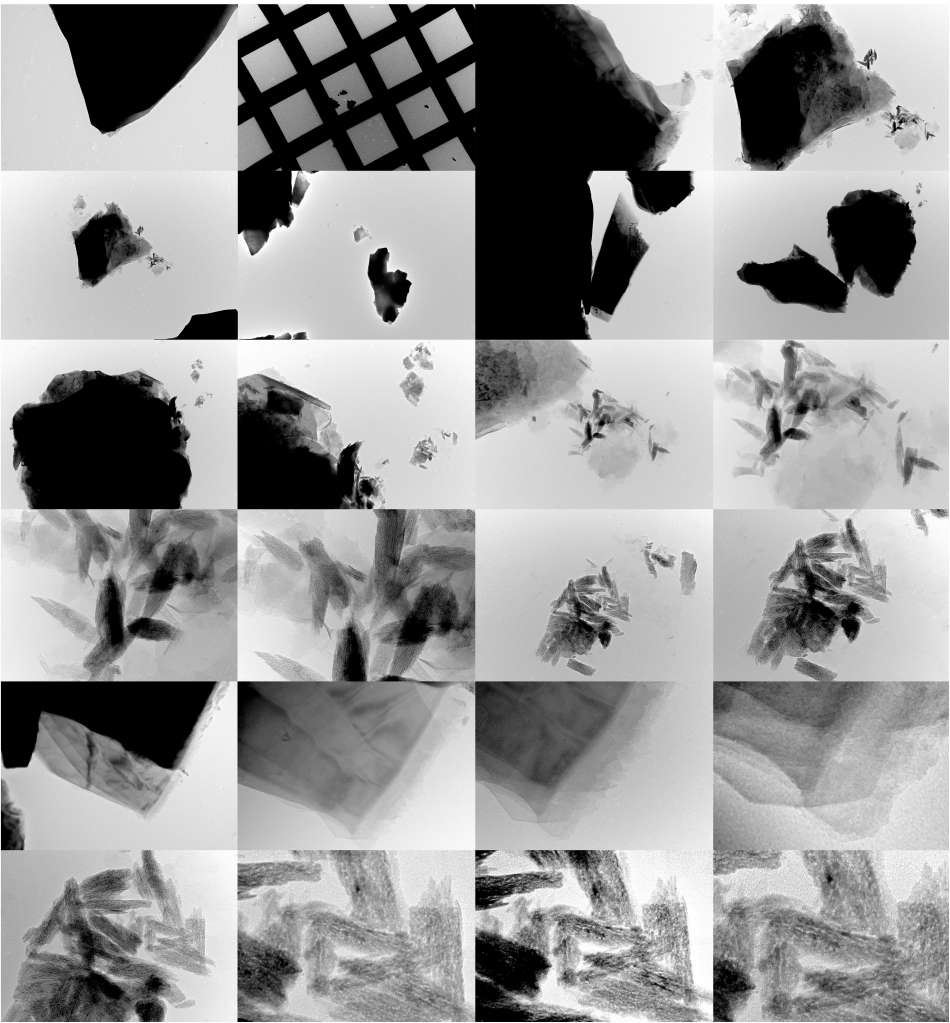
Um longo caminho foi percorrido até chegarmos à perceção do gosto que temos hoje do vinho do Porto. Mas e agora, qual será o futuro deste gosto? Vemo-nos refletidos numa espécie de espelho composto por pó de xisto. É difícil escapar à nossa **Reflexão (13)** pois voltamos sempre à consciência da nossa condição de prisma que tudo interpreta e transforma.

The **Tartrates (10)** pieces are inspired by the geometric shapes of crystals that derive from the tartaric acid contained in wine, assembling and precipitating during ageing. These sculptures visually translate the crystallization and suspension of time and the characteristic colour of the three categories of Port Wine: White, Ruby, and Tawny. Their lapidated structure refracts and disperses light, functioning also as a prism.

Time and Oxygen (11) The action of time and oxygen on matter is slow. Their impact engendered two forms of ageing: in reductive or oxidative environment. In the former, the wine is deprived of oxygen, ageing most of the time in the bottle; in the latter, the wine is in contact with oxygen, ageing in wood. This dual ageing process, as well as the colour of the grapes from which it originates, results in three different styles, divided into various categories of Port Wine.

The Art of Blending (12), the combination of different wine varieties, seeks to achieve a harmonious result, a balance between structure, body, sweetness and acidity, aromas and colour. It is an exercise of sensorial memory registering the characteristics of wines with distinct profiles in terms of harvest years, varieties, plots, etc.

We have come a long way to reach the perception of Port Wine's flavour that we have today. However, what will the future hold for this flavour? We see ourselves reflected in a sort of mirror made of schist powder. It is difficult to escape our **Reflection (13)**, because we always return to the awareness of our condition as prisms interpreting and transforming everything around us.



“Mas de que é feito, afinal, o gosto do Porto?

(...)

O caleidoscópio é demasiado complicado e movediço para o apreendermos completamente. Uma vida inteira, movida por uma curiosidade atenta, não seria suficiente — e ainda bem, pois, de contrário, o que haveria para descobrir? Como já afirmei, não procuro senão partilhar o prazer de saborear. Limito-me, assim, a apresentar alguns elementos do bouquet que compõe o gosto que tenho do Porto – ou do loteamento, como precisamente se diz para falar da elaboração subtil dos vinhos do mesmo nome. Contudo, é apenas o meu blend pessoal, e a do momento presente: o vosso será provavelmente diferente, como o será o meu amanhã. Nisto reside a riqueza do gosto.

(...)

O gosto é a memória e o futuro do homem.”

François Guichard
“Porto, uma cidade com gosto”, 1997

“But after all, what is the flavour of Port?

(...)

The kaleidoscope is far too complex and shifting for us to grasp it completely. A lifetime, driven by attentive curiosity, would not be enough—and fortunately so, for otherwise, what would there be left to discover? As I have already stated, I seek only to share the pleasure of tasting. I limit myself, therefore, to presenting some elements of the bouquet that make up the taste I experience in Port—or in the blend, as one precisely calls it when referring to the subtle crafting of wines of that name. Yet it is only my personal blend, and of this present moment: yours will likely be different, just as mine will be tomorrow. In this lies the richness of taste.

(...)

Flavour is both the memory and the future of man.”

François Guichard
“Porto, uma cidade com gosto”, 1997

FONTES DOCUMENTAIS
DOCUMENTARY SOURCES

Associação para o Desenvolvimento da Viticultura Duriense. (2006). *Contributo para proposta de revisão do método de pontuação das parcelas*. ADVID.

Barreto, A. (2014). *Rio, gente e vinho*. Relógio D'Água.

Ferreira, A. M. (s.d.). Esquema levedura e gráfico vinificação. Laboratório de Microbiologia do Vinho e Biotecnologia, UTAD.

Figueiredo, T. (2015). *Proteção do Solo em Viticultura de Montanha: Manual Técnico para a Região do Douro*. ADVID.

Filipe, A., Pereira, G. M., Mota, I. G., Almeida, J. N. de, Franco, J. M. S., Magalhães, N., & Magalhães, V. (1998). *Enciclopédia dos vinhos de Portugal: O vinho do Porto e os vinhos do Douro*. Chaves Ferreira – Publicações, S.A.

Guichard, François (1997), *Porto, uma cidade com gosto* [*Porto, une ville qui a du goût*]. ICEP – Investimentos, Comércio e Turismo de Portugal.

Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP). (s.d.). RDD - Região Demarcada do Douro [Mapa da região]. <https://www.ivdp.pt/pt/vinha/regiao/rdd-mapa-da-regiao/>

Jones, G., & Alves, F. (2013). *Uma avaliação do clima para a Região Demarcada do Douro: Uma análise das condições climáticas do passado, presente e futuro para a produção de vinho*. ADVID.

Moreira da Fonseca, A. (1945). *Distribuição do benefício na Região do Douro*. Instituto do Vinho do Porto.

Peynaud, Émile (1993), *Conhecer e trabalhar o vinho* [*Connaissance et travail du vin, 1981*]. Biblioteca Agrícola Litexa.

Roque Gameiro, A. (1900). *Le Portugal viticole: Recherches sur l'ampélographie et la valeur oenologique des principaux cépages du Portugal*. B.C. Cincinnato da Costa-Chaves Ferreira Publicações.

FOTOGRAFIAS E IMAGENS ORIGINAIS
ORIGINAL PHOTOGRAPHS AND IMAGES

Alexandra Lima, Ramos Pinto
António Alves
Arquivo Ramos Pinto
Domingos Alvão, IVDP
Fabrice Demoullin
Jaime Abrunhosa
Leonor Feijó
Nicolau de Almeida
Nowism, Ramos Pinto
Raio Verde, Ramos Pinto
Symington Family Estates

MUNICÍPIO DO PORTO

Presidente da Câmara Municipal do Porto /
Mayor of Porto
Pedro Duarte

Vereador da Cultura e Património / *City
Councillor for Culture and Heritage*
Jorge Sobrado

Diretora Municipal de Cultura e Património,
Diretora do Museu e Bibliotecas do Porto /
*Municipal Director of Culture and Heritage,
Director of the Porto Museum and Libraries*
Alexandra Cerveira Lima

Diretor do Departamento Municipal de Gestão
do Património Cultural / *Director of the
Municipal Department for Cultural Heritage
Management*
Miguel Areosa Rodrigues

Chefe da Divisão Municipal de Museus /
Head of the Municipal Museums Division
Mariana Jacob Teixeira

Chefe da Divisão Municipal de Arquivo
Histórico / *Head of the Municipal Historical
Archive Division*
Daniela Fernandes

Chefe da Divisão Municipal de Bibliotecas /
Head of the Municipal Libraries Division
Sílvia Macedo Faria

Gabinete de Apoio à Programação e Mediação
/ *Programme and Mediation Support Office*
Rita Lobo Guimarães

Gabinete de Apoio às Bibliotecas e à Leitura /
Libraries and Reading Support Office
Sílvia Pinto de Almeida

Gabinete de Apoio à Gestão da Coleção e
Tratamento Técnico / *Collections Management
and Technical Processing Support Office*
Carla Azevedo

Diretora do Departamento Municipal de
Comunicação e Promoção / *Director of the
Municipal Department of Communication
and Promotion*
Isabel Moreira da Silva

EXPOSIÇÃO / EXHIBITION
xxx – xxx 2026

Título / *Title*
Prisma – Do Douro ao Porto

Curadoria / *Curatorship*
Mafalda Nicolau de Almeida

Conceção e Criação Artística /
Artistic Concept and Creation
GØRVELL + Mafalda Nicolau de Almeida

Consultores / *Consultants*
**Maia Pinto
João Baptista**

Coordenação do Projeto, Curadora do Museu
e Bibliotecas do Porto / *Project Coordination,
Curator of the Porto Museum and Libraries*
Rita Roque

Produção Executiva / *Executive Producer*
Carolina Brito

Assistência à Produção / *Production Assistance*
Rui Santos

Textos / *Texts*
Mafalda Nicolau de Almeida

Revisão e Tradução / *Proofreading and Translation*
**Joana Guerreiro
Manuel Vilaça Neto**

Comunicação / *Communication*
**Bruno Pereira
Georgina Carneiro
Patrícia Brás**

Educação e Mediação / *Education and Mediation*
**Augusta Ribeiro
Clotilde Fernandes
Daniela Barbosa
Eva Cordeiro
Gonçalo Ferreira
Juliana Bittencourt
Marta Teixeira**

Colaboração Técnica / *Technical Collaboration*
**Manuel Azevedo Graça
Rui Couto**

Contratação / *Public Procurement*
**Eduarda Paiva
Florbela Casal
Inês Vinagre**

Edição de Vídeo / *Video Editing*
Fábio Reis

Sonoplastia / *Sound Design*
Ivo Brandão

Desenho de Luz / *Lighting Design*
Miguel Ângelo

Montagem / *Installation*
Gørvell

Pinturas / *Painting*
Lápis Radical

Carpintaria / *Carpentry*
José Reis e Filhos, Lda.

Aplicação Gráfica / *Graphic Application*
Inforcorte

Iluminação / *Lighting*
Feel Events

Manutenção / *Maintenance*
Ritmos Admiráveis

Intervenção no Edifício / *Building Intervention*
Domus Social, E.M.

COLABORAÇÃO E CONTEÚDOS GENTILMENTE
CEDIDOS POR / *COLLABORATION AND CONTENT
KINDLY PROVIDED BY*
**A. Ramos Pinto Vinhos, S.A.
Amezttoy & Almeida, Lda.
Associação para o Desenvolvimento da
Viticultura Duriense (ADVID)
Assoc. das Empresas de Vinho do Porto (AEVP)
Churchill Graham, S.A.
Inst. de Investigação e Inovação em Saúde (i3S)
Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP)
Jaime Abrunhosa
Nicolau de Almeida, Lda.
Nuno Magalhães
Quinta do Vale Meão
Symington Family Estates
Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro
(UTAD) – Laboratório de Microbiologia do Vinho
e Biotecnologia
Departamento de Geologia**

AGRADECIMENTOS / *ACKNOWLEDGEMENTS*
**Alexandra Mendes Ferreira
António Magalhães
António Miranda
Bento Amaral
José Manuel Pereira
José Maria Machado
Maria Elisa Gomes
Maria de Somayor
Miguel Miranda
Museu do Douro
Patrícia Lage
Paula Sampaio
Paulo Fortes
Rui Fernandes
Tiago Alves de Sousa
Véronique Gomes**

O Museu e Bibliotecas do Porto agradece a todos
aqueles que colaboraram na realização deste
projeto / *The Porto Museum and Libraries would
like to thank all those who collaborated in the
realization of this project.*