

H. J. Ferreira da Silva

A adubação dos vinhos licorosos

A LEI

e os processos technologicos correntes

(Separata da "Revista Chimico-Pharmaceutica," n.º 11 e 12, de 1904)

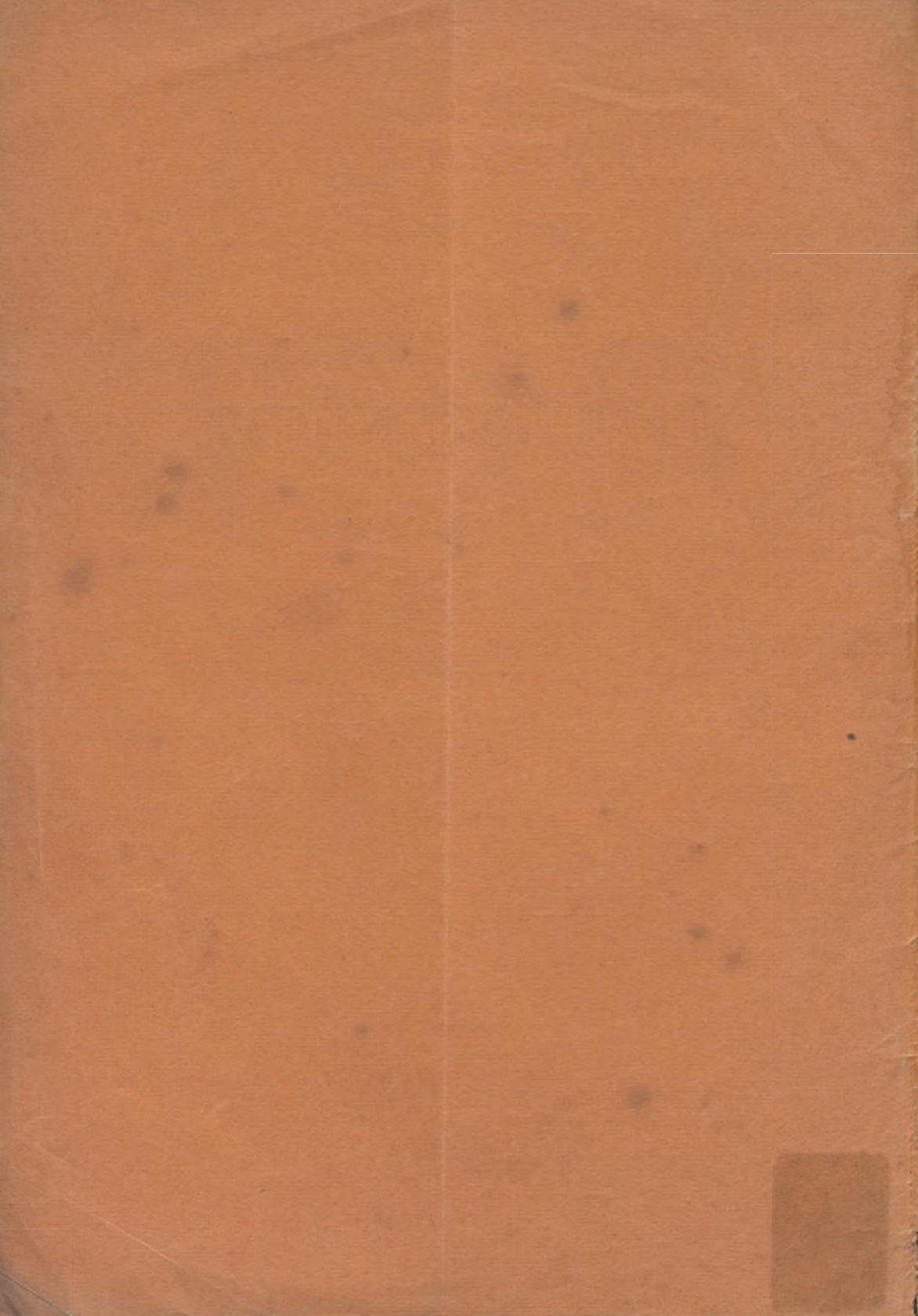


PORTO

Typographia da Empresa "Artes e Letras,"

R. do Almada, 125 a 129 — R. da Fabrica, 2 a 10

1904



H. J. Ferreira da Silva

*soluções de Cell e Auoh
Dr Alvaro Basto*

A adubação dos vinhos licorosos

com os seus Respeitos

A LEI

offe

e os processos technologicos correntes

Ferreira da Silva

(Separata da "Revista Chimico-Pharmaceutica", n.º 11 e 12, de 1904)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO NACIONAL
MUSEU NACIONAL DA QUÍMICA
E DA TÉCNICA

RC
MNCI
66
SIL

3
3

1535

Est. 6 Tab. 3 N.º 57

PORTO

Typographia da Empresa "Artes e Lettras,
Il. do Almada, 125 a 129—R. da Fabrica, 2 a 10

1904

Tendo a fiscalisação sanitaria, no decorrer do anno passado, confundido com vinho de pasto maduro os abafados denominados geropigas, que sempre tem alcool adicionado e podem conter saccharose para refôrço da doçura natural dos mostos, e condemnado, sob a base d'esta confusão, productos oenologicos correntes entre nós e perfeitamente innocuos, — contradictei taes sentenças, que punham em risco todo o commercio legitimo dos vinhos licorosos.

Anteriormente fizera sentir que não eram razoaveis as normas adoptadas na apreciação dos azeites pela acidez, pelas quaes muitos azeites genuinos e sãos seriam tidos como alterados; e que tambem se deviam ter por completamente erroneos os criterios para julgar do aguamento dos vinhos communs, principalmente dos nossos vinhos verdes, de baixa graduacão alcoolica, a tal ponto que o commercio leal de taes vinhos ficaria em crise.

Esta attitude, que julguei do meu dever tomar em defesa das normas de apreciação adoptadas no Laboratorio municipal sob a minha direcção, determinou criticas de varia ordem; e até houve corporação official que julgou dever fazer côro com vozes deprimentes e calumniosas, segundo as quaes as bases de apreciação, que adoptava, seriam suspeitosas e immoraes, pois tinham em mira o beneficio dos falsificadores. Esse até o pretexto de excluir o Laboratorio municipal do Porto de toda a intervençãõ na obra sanitaria que se pretendeu levar a cabo.

A verdade resiste sempre a todas as calumnias e suspeições. Para a expôr e esclarecer tive de

escrever as notas que seguem, as quaes foram publicadas já, isoladamente, em jornaes agricolas e medicos, e agora viram a luz, no seu conjuncto, na Revista Chimico-Pharmaceutica.

A legitimidade dos tratamentos e adubações dos vinhos licorosos ali está apoiada pelos nossos mestres em technologia vinicola, quer nacionaes quer estrangeiros. A lei ali está exposta sem subtilesas, sem argucias, sem sophismas. Os erros technicos commettidos, entre elles a falsa demonstração da addicção de saccharose, ali estão tambem apresentados por forma de tal modo patente que só os não vê quem não quizer.

Perante estes depoimentos a calunnia e o erro teem de emmudecer.

Um dos males da fiscalisação, assim orientada em bases falsas, é levar os tribunaes ordinarios a julgar sem acerto e contra a lei expressa, — com o que nada lucram, nem o commercio, nem a agricultura, nem os tribunaes, e se desacredita a hygiene, a qual, de mais a mais, deveria de preferencia atacar o que fosse, em verdade, falsificação, e falsificação nociva.

Devo consignar que, nas minhas criticas e nos escriptos que não seguir-se, não me occupi senão dos tratamentos licitos em vinhos licorosos em geral, e em especial nos abafados, e não nos vinhos do Porto, — os primeiros entre os vinhos generosos. Dir-se-hia que algumas pessoas, alias competentes, desconhecem que ha muitas variedades de vinhos licorosos, além das que são produzidas com os

nobilissimos vidonhos do Douro; e que outras não distinguem as leis e tratamentos applicaveis aos vinhos licorosos dos que são proprios aos vinhos de pasto — o que é balburdia technica e hygienica, deveras lamentavel.

Tambem não alludi á preparação dos vinhos communs temperados, como por ahi se propalou, com calda de assucar e alcool, o que, no dizer dos zoilos, seria uma pratica local, viciosa e condemnavel. Devo dizer que nunca tive entre mãos casos d'esses: taes tratamentos em vinhos de meza, que se vendem aqui pelo baixo preço que se sabe, são pura phantasia de escriptores audaciosos. Os casos de adulteração são d'outra ordem...

Este escripto é em minha defesa, e em defesa do commercio tradicional e honesto.

Não pode, nem deve passar dos meus compatriotas.

As circumstancias obrigaram-me a desenvolver o assumpto mais do que elle merecia.

Que diriam o hygienista estrangeiro, o oenologista e o chimico estrangeiros ao verem levantar uma tempestade, como aquella que aqui se pretendeu levantar, contra quem só perfilhou as mais comensinhas doutrinas em materia de technologia vinicola e de policia sanitaria?

Porto, 13 de Dezembro de 1904.

O AUCTOR.

ADDITAMENTOS

I—Os snrs. DUPUY e RIBAUT (*Cours de Pharmacie*, 2.º édít., t. I, p. 497 e 498), já citados por nós no opusculo — *A adubação alcoolica e saccharina*, p. 7, — approvam a prática da *chaptalisação* ou assucaragem dos mostos; e condemnando, como oóo, a venda dos vinhos secundarios feitos com agua assucarada e bagaço, isto é, dos *vinhos de assucar* (não dos *vinhos assucarados*) como vinhos naturaes, dizem a respeito do emprego do assucar de canna e de betarraba:

«*Le sucrage est une pratique qui peut rendre les plus grands services, et qui, par suite, est très recommandable.*»

II — *Il* (le tribunal de Hambourg) *ne considera pas comme délit l'addition de sucre, le § 3, art. 4 de la loi du 20 Avril tolérant une addition de sucre au vin (vin doux).* (*Revue internationale de falsifications*, 1899, p. 112.)

III.— O snr. VIARD descreve o fabrico de vinhos d'imitação, como o descrevem tambem ANTONIO AUGUSTO D'AGUIAR, na sua 14.ª conferencia (2.º vol., p. 198), referindo-se a Cette, e FERREIRA LAPA na sua *Technologia Rural*. Estes dous ultimos não perdem, por isso, a qualidade de mais lidimos defensores dos bons processos de fabrico dos vinhos portuguezes.

IV— E' desvirtuar completamente o meu pensamento attribuir-me a opinião, *que não tenho*, de que a falsificação não existe a não ser que haja nocividade no producto addicionado aos alimentos.

São estes os commentarios ao que se lê no *Porto Medico*, n.º 6, de setembro de 1904, p. 213-218.

A adubação dos vinhos licorosos, a lei e os processos technologicos correntes

PARTE I

O CONCEITO DE FALSIFICAÇÃO DE VINHOS, E AS PRATICAS LICITAS

Deitar n'um genero alimenticio corpos estranhos ha de ter-se sempre por um delicto perante a hygiene e perante o direito? Seria um absurdo e uma iniquidade.

(Instrucções de 29 de novembro de 1902 para a execução do Regulamento de 23 d'agosto do mesmo anno, pelo inspector geral dos serviços sanitarios do reino, "Diario do Governo", de 2 de dezembro de 1902, cap. 1, § 4.º, pag. 3:206, 2.ª columna.)

Considerar como uma fraude, em commercio de vinhos, a addição, com um fim de lucro, de qualquer substancia que mude a composição de um vinho natural — é um absurdo e um contra-senso, que só pretenderá justificar-se pelo desconhecimento das mais comezinhas noções de preparo e conservação dos vinhos.

O *vinho de pasto*, o vinho propriamente dito que a lei Brousse definiu *producto da fermentação das uvas frescas*, é o vinho de consumo corrente, que define, pelos mesmos termos, o decreto portuguez de 1 de setembro de 1894 e o artigo 37.º do decreto de 17 de Dezembro de 1903.

Mas quem ha ahí que desconheça ser preciso, para a boa preparação d'esse producto e para lhe assegurar a sua conservação, tratal-o convenientemente, e que do esquecimento dos preceitos d'arte e das cautelas para a sua boa apresentação resulta a sua depreciação, e até por vezes a perda completa para os usos alimentares? Ai da vinicultura que se reduzisse ao mero trabalho de envasilhar o mosto da uva fermentada! A ruina seria certa.

Seguir estes tratamentos no fabrico do vinho (porque o vinho é um producto fabricado, não é natural) não é commetter dolo, nem adoptar um regimen de má-fé; é fazer uma bebida honesta e franca que todos podem apreciar, e que conhecem as pessoas entendidas e os sabedores de tecnologia vinicola, bebida de certo mais agradável e mais hygienica do que uma beberagem estragada ou defeituosa, por esquecimento das praticas de arte, ou por vicios de uma « tecnologia impropria ou descuidada. » (1)

Trasfegam-se e collam-se os vinhos por diversos meios, e empregando substancias estranhas á sua composição, para os conservar limpos e para lhes corrigir o excesso de tanino; se são acidos e verdes em demasia, tira-se-lhes o excesso de verdor pelo tartaro neutro de potassio ou outros neutralisantes; se são molles, junta-se-lhes acido tartrico ou cœnotanico, para lhes dar viveza; amaciam-se com a aguardentação, se são demasiado asperos e trovosos; para que se não alterem ou adoçam, sulfuram-se. Se os mostos forem muito saccharinos, junta-se-lhes agua, para que a fermentação possa proseguir regularmente (2); se, pelo contrario, têm acidos de mais e pouco assucar, pôde-se lhes juntar assucar puro.

(1) *As Instrucções*, já citadas, de 29 de novembro de 1902, referem-se, e com razão, a casos em que um genero alimenticio não pode ter licença de consumo por peccado original, ou seja por vicio do producto natural, ou seja por viciação devida a uma tecnologia impropria ou descuidada (*Diário do Governo de 2 de Dezembro de 1902*, p. 3:906).

(2) Depois de escripto este artigo, recebi do meu distincto amigo, snr. JOSÉ DUARTE D'OLIVEIRA, o seguinte trecho, escripto em 1896 pelo venerando mestre FERREIRA LAPA, no *Archivo Rural*, vol. XII, p. 215:

•Repetiram-se, n'este anno, ainda que não tanto como no anno passado, casos de vinificações anômalas, que são o desespero dos vinhaiteiros, porque pelo geral nem sabem prevenil-as, nem, quando ellas se declaram, conhecem o modo racional de as trazer ao estado normal.

Um d'estes casos é a prolongada e amuada fervura dos mostos, que não querem avinhar. e que nunca chegam a socegar e a aclarar perfeitamente. Taes vinhos ficam sempre mal constituidos e não aturam muito tempo depois de feitos.

Examinando bem este caso ha de achar-se que alguma das condições para a boa fermentação deixou de concorrer na devida conta.

Quasi sempre é a falta de sufficiente liquidez dos mostos. Os mostos muito grossos não rompem a fermentação com o necessario desfôgo e franqueza.

O recurso racional é adelgaçal-os com o addicionamento de alguma agua, deitada durante a pisa, ou mesmo já depois do mosto haver amuado na fermentação.

N'uma palavra, o vinho tem de ser tratado, adubado e corrigido, para satisfazer ás exigencias do commercio e agradar ao gosto dos consumidores, nos casos em que tem defeitos d'origem que o tornariam desagradavel e pouco proprio para o consumo.

E fazendo isto, é inutil dizer que productores e commercio o fazem com o fim legitimo de lucro, e não para perder.

II

Pretende-se dar subsistencia e valor ao errado conceito de falsificação de vinhos, apontando para a definição legal de vinho adoptada em França,—que é a mesma que em Portugal,—e para a opinião auctorisada e comprovadamente idonea do snr. CH. GIRARD, director do Laboratorio Municipal de Paris; mas occultam-se as restricções que a ella oppõem as praticas licitas do tratamento dos vinhos, adoptadas pelas leis e pelo consenso das pessoas competentes n'aquelle paiz, e sancionadas pela experiencia.

Já que assim é preciso, apontêmos algumas d'essas praticas, que alteram a composição do vinho natural, e não obstante são consentidas e *incontestavelmente legais*.

No mosto da uva ha diversos acidos, tartrico, malico, citrico e succinico, livres e combinados; os acidos podem ser superabundantes e serem deficientes os principios saccharinos, glucose, levulose, saccharose, etc. Corrigem-se e taes mostos pela addição da saccharose, a que se chama *chaptalisação*. Isto, no rigor da impugnada noção, seria uma fraude, se o rotulo não indicasse a pratica clandestina. Não obstante, o snr. CH. GIRARD diz expressamente: «*O adoçamento dos mostos, muito usado em França, sobretudo nas regiões onde a uva amadurece difficilmente, não apresnta os caracteres de uma fraude* (1)»; e com elle concorda GAUTIER, o distincto professor, que, com razão sempre se tem insurgido contra o procedimento dos que deshonram a sciencia, pondo-a ao serviço da fraude, quando diz: *A chaptalisação não é uma fraude* (2).

A mesma doutrina têm seguido os tribunaes francezes; e

(1) GIRARD (CH.), *Analyse des matièrès alimentaires*, 2.^a ed., Paris 1904, pag. 105.

(2) GAUTIER, *Sophistication et analyse des vins*, 4.^o éd., 1891, pag. 10.

seguramente seria essa a mesma a de DUCLAUX, se fosse consultado, porque é a de todo o homem de sciencia e de são criterio.

Ainda um exemplo mais frisante.

Os vinhos feitos com uvas tintas e curtimenta têm mais ou menos côr.

Para a avivar, dar-lhe mais brilhantismo, e até para prevenir a azedia, é uso tradicional em França deitar gesso na lagarada. Aqui temos a addição de uma droga ou producto chimico adicionado ao mosto, substancia sem valor nutritivo, prejudicial até, e que modifica a composição do vinho que naturalmente deram as uvas. Não obstante, consultada a Academia de Medicina e o Conselho de Hygiene de França, foram estas corporações de parecer que até 2 gr. de sulfato de potassio, por litro, o vinho podia ser aceitavel como bebida hygienica, e se realçava, de facto, pela gessagem o valor do producto. Os srs. CH. GIRARD, GAUTIER, e tantos outros profissionaes francezes adoptam o parecer das sociedades competentes, sancionado pela lei franceza, e nenhum d'elles considera a *gessagem*, n'aquelles limites, como uma fraude.

Entre nós a pratica da gessagem não é seguida pelos vinicultores; mas a nossa lei adoptou as disposições da lei franceza; e seria, certamente, um abuso de auctoridade se alguém, sob pretexto de servir os interesses da saude publica, se lembrasse de condemnar como mixordeiro o productor que usasse d'aquelle meio de correcção, e o negociante que não tivesse indicado no rotulo das garrafas o tratamento em questão.

São egualmente praticas licitas para os chimicos e hygienistas francezes que citamos, não obstante determinarem alteração na composição dos vinhos naturaes, a addição de acido tartrico ou *tartragem*, a do phosphato de calcio ou *phosphatagem*. Todos as consideram addições licitas, e até o sr. GAUTIER as denomina—*processos novos de vinificação* (1).

Eis ahí como pensam a respeito da addição de « qualquer materia estranha a esse preciso nectar, que é o vinho », aquelles que, com mais auctoridade e comprovada competencia, se occupam de defender os vinhos das manipulações nefastas a que os quer sujeitar uma *chimica duvidosa*!

(1) GAUTIER, *Analyse et sophistication des vins*, ob. cit., pag. 148.

III

Além dos vinhos propriamente ditos,—os vinhos de pasto ou de consumo corrente,—definidos assim pela lei Brousse e também pelo nosso decreto de 1 de setembro de 1894, ha outras bebidas vinosas, onde a arte entra por uma maior parte:—são os chamados *vinhos generosos, licorosos, abafados, moscateis e espumosos*.

Não ha muito ainda que um dos nossos mais illustrados agronomos, o snr. VISCONDE DE CORUCHE, n'uma conferencia realizada perante a Sociedade de Sciencias Agronomicas de Portugal, notando a deficiencia da definição legal para abranger todos os vinhos, e não só os de pasto, modificou-a no sentido de se designar como vinho—o *licor extrahido das uvas* (1).

A hygiene insoffrida, a que temos alludido até aqui, parece exigir que se dê aos vinhos que não são de pasto o nome de *vinhos artificiaes*, pelo facto de soffrerem a addição de substancias estranhas, como adubos, correctivos, etc.; porque, (diz) o consumidor deve saber o que lhe vendem, e todos devem achar-se habilitados a calcular até onde chega a produção artificial (!). Se tal declaração não fôr feita, condemne-se o delicto como fraude, e puna-se, como falsificação, com multa e cadeia!

Mas se as nossas leis sobre vinhos permitem que, por extensão, se dê o nome de *vinho*, sem a rubrica de artificiaes, aos typos especiaes de vinhos generosos, licorosos, abafados ou espumosos, alguns dos quaes, como os chamados vulgarmente *geropigas*, e certos *moscateis*, são obtidos sem fermentação alguma,—a que vem esta impertinente exigencia da hygiene, impertinente e desnecessaria n'estes casos, em que a saude dos consumidores não corre risco algum?

Que vantagem ha em lançar suspeições excusadas sobre o commercio legal e tradicional, apodando de falsificação o que o não é, e fulminando arbitrariamente multas e penas?

Que tal hygiene,—implicante, despotica e intromettida,—é também falsa, demonstra-o o parecer unanime das mesmas auctoridades scientificas, invocadas por ella para lhe servirem de escudo e baluarte.

(1) *Revista Agronomica*, Setembro de 1904, pag. 260 e 269—O que é o vinho?

O professor ARMAND GAUTIER, que com justo motivo se insurge contra a *chimica duvidosa* que fornece armas aos mi-xordeiros, não considera fraudulento o commercio dos vinhos licorosos, embora elles não tenham nos rotulos a designação de *artificiaes, aguardentados e adoçados*. São d'elle as palavras seguintes: «Não se póde admittir que, sendo o vinho uma bebida alimentar fabricada, seja permitido modificá-lo á vontade. O vinho é o producto da fermentação do sumo da uva; e se é licito, em certos limites, entregar ao consumo vinhos aguardentados, tartarados, assucarados, n'uma palavra, vinhos modificados com as mesmas materias que entram na composição normal do vinho propriamente dito, não é correcto, analogamente, permittir o commercio de vinhos falsificados com materias que o producto da fermentação não contém naturalmente...»

O snr. CH. GIRARD, já referido, não é menos illucidativo nos seus *Documentos* sobre os trabalhos do Laboratorio Municipal de Paris, pois que, occupando-se muito especialmente dos vinhos de consumo ou de pasto, que elle denomina—*vins secs de table*— refere-se egualmente aos outros, denominando-os—vinhos licorosos ou doces (*vins de liqueur, vins doux*) (1)

E, coisa singular, essa hygiene falsa, que tanto se preoccupa com as denominações e os rotulos de bebidas nada nocivas á saude e fabricadas pelos processos technologicos correntes e tradicionaes, e se quer arvorar tambem em defensora da vinicultura nacional, -- declara-nos que lhe apraz o regimen da maxima liberdade e da maxima responsabilidade, e que assim deve ser permittido o fabrico de *vinhos artificiaes*, desde que não conttenham substancias nocivas á saude!

E', de certo, este um esplendido meio que essa hygiene nos proporciona para salvar a nossa vinicultura das ruinas de que a ameaça a *chimica duvidosa*!

IV

Mas para que forragear lições sobre a noção de falsificação de vinhos, recorrendo ao figurino francez, se entre nós mesmo ella está bem determinada pelas auctoridades hygienicas e technologicas?

(1) GAUTIER, *Documents sur les falsifications des matières alimentaires et sur les travaux du Laboratoire municipal*, Paris, 1885; p. 62 (nota) e p. 174.

A verdadeira noção de falsificação de vinhos é a que deriva do pensamento formulado nas suas «Instrucções» pela Inspeção geral dos serviços sanitarios do reino, que serve de legenda d'este artigo.

Não é nem a que se deduz das sentenças do tribunal sanitario, constituido segundo o disposto no § 4.º, art. 14.º do Decreto de 23 de agosto de 1902, algumas das quaes tenho criticado, porque, adoptadas que fossem, só poderiam causar vexames ao commercio licito; nem a dos hygienistas que dizem ser um crime addicionar aos vinhos qualquer substancia estranha, não sabendo extremar praticas licitas dos processos illicitos.

A exacta noção estava, muito antes, dada pelo grande mestre que se chamou FERREIRA LAPA, que se nascesse em França seria mais que GIRARD, mais que GAUTIER, mais que DUCLAUX, tal era a lucidação do seu espirito verdadeiramente superior e a inquebrantavel honestidade do seu character.

Elle diz, a proposito do assumpto que nos occupa, o seguinte:

«Não anda bem clara, tanto no uso vulgar, como no sentido juridico e ainda na acepção scientifica, a definição de *falsificação* dos vinhos. Se se entende como tal a introdução no vinho de toda e qualquer substancia solida, liquida ou gazona que modifica ou altera a sua composição normal e genuina, tem-se de condemnar como fraude o emprego de um grande numero de substancias e de manipulações não só uteis, mas indispensaveis ao preparo e conservação dos vinhos. Assim a collagem, a sulfuração, a tanificação, a aguardentação, *as adubações com o abofado*, com o acido tartrico, as lotações de diversos vinhos etc., seriam outras tantas sophisticções, porque todas estas coisas modificam ou alteram o estado normal do vinho genuino, se devemos entender como tal o vinho que provém do puro sumo da uva.

• A composição normal ou genuina do vinho não é um termo fixo e constante, por meio do qual se possa sempre assentar como fraude o excesso ou diminuição de qualquer dos seus constituintes. A variação na quantidade d'estes é tal que um vinho inteiramente genuino pôde parecer falsificado, ou com agua se é naturalmente aquoso, ou com o tanino se foi fabricado com forte curtimenta e com todo o engaço, ou com o assucar, se provém de uvas muito doces, ou com acido tartrico se procede de uvas mal amadurecidas».

Se se adopta uma certa composição typo, acontecerá que muitos vinhos genuinos, mas defeituosos, serão taxados de falsos; ao passo que outros vinhos, aos quaes se corrigiram defeitos de origem por addição ou diminuição de seus principios, passarão por vinhos normaes ou verdadeiros.

•E' preciso, para chegar a determinar com clareza o que são falsificações de vinhos, separar as preparações que melhoram os vinhos, com

quanto lhes modifiquem as propriedades, e ainda as que por introdução de substancias eguaes ás dos vinhos, os affeigam ao paladar dos consumidores, e que por isso se chamam *confeições*.

«Uma vez que o vinho se faz e não nasce feito, é impossivel, em muitos casos, separar o que é licito ou illicito na arte de fazer o vinho, ou fixar onde acaba a arte e começa a artimanha, onde cessa a boa-fé e consciencia para fazer logar á cobiça desalmada. A innocuidade da arte e o respeito da propriedade são os dois unicos principios que devem guiar n'estes casos a espada da justiça.

«Para nós a falsificação só existe, e como tal punivel pelas leis, quando se introduzem nos vinhos substancias extranhas á sua natural composição, mais ou menos insalubres ou nocivas á saude; ou quando se contrafazem, ainda com a melhor imitação, os vinhos de certas regiões ou de certos productores, pondo-lhes nomes e marcas que lhes não pertencem. Aquella é então um attentado homicida; e esta um duplo roubo, ao productor legitimo, e ao consumidor incauto.» (1)

No proprio preambulo do decreto de 1 de Setembro de 1894, ao explicar-se a definição de vinho de pasto, lê-se: «Por vinho, vinho sem outra designação, só deve entender-se o producto directo e primario da fermentação da uva fresca, sem embargo, é claro, das addições de uso corrente e geral, e de certos correctivos, legitimos e inoffensivos, em dose e forma conveniente, destinadas á beneficiação em determinados casos e dentro de certos limites».

V

Eis ahí a noção real, e exacta da falsificação dos vinhos; e não só real e exacta, como *incontestavelmente legal*, porque as nossas leis sancionam o emprego dos processos technologicos correntes.

Essa noção deixa a perder de vista o conceito inexacto, estreito e illegal dos que veem fraudes em qualquer addição de substancias extranhas ao vinho.

(1) FERREIRA LAPA, *Technologia rural*, 3.^a edição. Lisboa, 1885, p. 387-388.

PARTE II

A LEI E AS DECISÕES DOS TRIBUNAES PORTUGUEZES

A) O uso do alcool e o do assucar no preparo dos vinhos segundo o decreto de 1 de setembro de 1894

Pondo de parte os erros que podem dar-se na apreciação dos productos alimentares, e particularmente dos vinhos, é opportuno chamar a attenção dos competentes para a parte legal da questão.

Concedamos que um analysta reconheceu que um vinho fóra adicionado de alcool e assucar.

Pergunta-se:

I. A addição da aguardente ou do alcool aos vinhos é um crime? Em outros termos: a aguardentação dos vinhos não é licita?

II. A addição do assucar aos vinhos é tambem um delicto?

I

A addição da *aguardente de vinho* ou do *alcool industrial puro* aos vinhos não é prohibida.

A lei prohibe, sim, o emprego do alcool industrial não rectificado, alinea *d*) do artigo 17.º do decreto de 1 de setembro de 1894) ou do alcool desnaturado, alinea *e*) do artigo 46.º do decreto de 17 de dezembro de 1903).

A lei portugueza tambem não fixa limite á aguardentação.

II

E' tambem absolutamente fóra de toda a duvida que a legislação portugueza actual não prohibe o uso do assucar puro como condimento dos vinhos.

Basta lêr os citados artigos do decreto de 1 de setembro de 1894 e o artigo 46.º do decreto de 17 de dezembro de 1903, que se não referem ao assucar.

Falla-se, sim, na alinea *f*) da *saccharina* e de outras substancias analogamente edulcorantes.

A *saccharina* e productos similares, como a *dulcina* e a

crystallose, são substancias de sabor assucarado, que a industria chimica prepara de um modo inteiramente artificial a partir dos derivados do alcatrão do gaz.

A *saccharose*, isto é, o assucar puro, quer de canna quer de beterraba, é substancia que se produz naturalmente nas plantas, que d'ellas se extrahe, e que na sua constituição e character chimico diverge completamente da saccharina e materias analogas.

Em toda a parte se prohibe a saccharina e similares para adubo dos vinhos.

Em toda a parte, póde dizer-se, é licito o uso do assucar puro. Nem de outro modo se poderiam preparar os vinhos espumosos e muitos vinhos licorosos.

III

Não é só como *condimento dos vinhos licorosos e espumosos* que a lei portugueza permite o emprego do assucar.

Póde empregar-se tambem na lagarada para corrigir o *môsto* de uvas que não amadureceram sufficientemente, e que não téem, por isso, a quantidade precisa de assucar, a fim de realçar a força alcoolica e melhorar o vinho produzido.

Esta pratica é, entre nós, e em toda a parte, perfeitamente licita.

O que as nossas leis e de outros paizes prohibem é vender como vinho a *agua-pé* propriamente dita, que ellas denominam *vinho de bagaço*, e o producto da fermentação do *bagaço de uva* com agua addicionada de assucar.

A este ultimo producto dá a nossa lei, a imitação da lei franceza, da qual é a copia, o nome de *vinhos de assucar* (lei franceza de 11 de julho de 1891, chamada *lei BROUSSE*, artigo 1.º, que modificou o artigo 2.º da lei de 14 de agosto de 1889, chamada *lei GRIFFE*; e commentarios diversos em *DESCLOZEAUX, Code des falsifications*, Paris, p. 405 408.)

IV

O texto do artigo 17.º da lei portugueza de 1 de setembro de 1894 é o seguinte:

«Artigo 17.º — Quem expedir, vender ou pozer á venda

vinhos em que tenha sido introduzida qualquer das seguintes substancias, será punido com a pena de tres mezes a um anno de prisão e de multa de 100\$000 a 500\$000 réis :

- a) agua que não seja potavel, durante o trabalho da vinificação ou fóra d'elle ;
- b) acidos sulfurico, azotico, chlorhydrico, salicylico, borico e benzoico ;
- c) saes ou oxidos de baryo, de magnesio, de stroncio, de aluminio, de chumbo, de ferro, exceptuando a alumina e os silicatos terrosos e aluminosos ;
- d) alcool industrial não rectificado ;
- e) glucose e assucar invertido impuros ;
- f) saccharina e outras substancias analogamente edulcorantes ;
- g) materias córantes derivadas da hulha e outros productos chimicos córantes, — cochonilha, madeiras tinturiales, urzella e phytollacca ;
- h) em geral qualquer substancia caracteristicamente toxica».

V

E', pois, contraria á lei a decisão dos tribunaes portuguezes que dá como um crime publico, previsto e punivel pelo citado decreto 1 de setembro de 1894, artigo 17.º, a adição de alcool e assucar aos vinhos.

B) A distincção entre vinhos licorosos e vinhos de assucar

A lei franceza de 14 de agosto de 1889, denominada *lei GRIFFE*, do nome do snr. Griffe, senador, que teve a iniciativa d'ella, visava a indicar ao consumidor a natureza do producto entregue ao consumo sob o nome de *vinho*, e prevenir a fraude na venda d'este genero.

O artigo 2.º d'esta lei definia por esta fórmula o que se devia entender por *vinho de assucar*:

«O producto da fermentação dos bagaços de uvas frescas com addição de assucar e agua, a mistura d'este producto, seja em que proporção fôr, com o vinho, só pódem ser expedidos, vendidos ou postos á venda com a designação de *vinho de assucar*.

Como se vê, este artigo não indicava a denominação legal que deviam ter as bebidas provenientes da fermentação dos bagaços adicionados de agua, a que os francezes chamam *piquettes*, e nós, *agua-pé*.

A lei de 11 de julho de 1891, conhecida em França pelo nome de *lei BROUSSE*, do nome do deputado que foi seu relator na camara franceza, preencheu a lacuna, modificando o artigo 2.º da lei Griffe do modo seguinte:

«O producto de fermentação dos bagaços de uvas frescas com agua, haja ou não addição de assucar, e bem assim a mistura d'este producto com o vinho em qualquer proporção só pôdem ser expedidos, vendidos ou postos á venda com a designação respectiva de *vinhos de bagaço* ou de *vinho de assucar*».

Por esta fórma, a *agua-pé* recebeu em França a denominação legal *vinho de bagaço*; e ficou sujeita, quando expedida, vendida ou posta á venda, ás mesmas condições que o vinho secundario feito com os bagaços e agua addicionada de assucar, bebida a que ficou cabendo a denominação legal de *vinho de assucar*.

O decreto portuguez de 1 de setembro de 1894, que regulou o commercio dos vinhos, adoptou no artigo 2.º exactamente as denominações legais que se acham na lei franceza. A redacção d'este artigo é, com effeito, a traducção textual do artigo 1.º da lei Brousse.

A nossa lei, como a franceza, não prohibe, portanto, senão o fabrico e venda dos *vinhos secundarios* com o nome simples de *vinho*.

Não se applica aos vinhos denominados na technologia vinicola—*vinhos de pasto chaptalisados*, a que os francezes chamam tambem *vinhos assucarados* (*vins sucrés*), que são vinhos de primeira espremedura da uva fresca, portanto producto directo e primario da fermentação, mas em que ao môsto se juntou o assucar.

Eis aqui alguns commentarios que encontramos na obra de um notavel juriconsulto francez, o snr. DESCLOZEUX ⁽¹⁾, que se tem occupado, como poucos, das questões relativas a interpretação das leis que respeitam aos generos alimenticios.

(1) DESCLOZEUX (J.), *Code des falsifications agricoles, industrielles et commerciales; manipulations permises et sophistications*, Paris, p. 405 407.

II

«O môtto, que provém de uma vindima que não teve o calor e luz sufficientes para chegar á maturação completa, pôde ser melhorado pela addição de assucar.

«Não ha disposição das leis Griffé ou Brousse que prohiba a addição de assucar aos vinhos, isto é, a operação que tem por fim augmentar o grau alcoolico dos vinhos da primeira lagarada pela addição do assucar. Este producto merece a qualificação de *vinho de vindima*.

«Lêndo attentamente o artigo 2.º da lei de 14 de agosto de 1889 vê se que o que ella obriga a denominar *vinho de assucar é o producto da fermentação dos bagaços de uvas frescas com addição de assucar e de agua, ou a mistura d'este producto com vinho*».

O que o legislador visa é o fabrico de *vinhos secundarios* com *bagajo* das uvas frescas, ou em outros termos, as aguas-pé, feitas sem ou com addição de assucar; mas não os vinhos de uva adicionados simplesmente de assucar.

«O snr. Griffé, como relator do seu projecto ao senado (23 de outubro do 1888) expôz nitidamente a sua apreciação, a este respeito, n'estes termos:

«A pratica usada até agora, nos paizes do centro, onde as uvas em certos annos não amadurecem sufficientemente e não contêem a quantidade de assucar precisa, de ajuntar assucar a estes vinhos é *absolutamente licita*. Faz-se assim vinho excellente, e *que tem, com razão, o nome de vinho*.

«O ministro da fazenda em França, na applicação da lei de 14 de agosto de 1889, fez, a respeito dos vinhos adicionados de assucar, declarações não menos categoricas, respondendo ao presidente da Associação Commercial de Tours, que perguntava se, em face da lei, o realçamento da força alcoolica pela addição de assucar na lagarada faria perder a estes vinhos as suas qualidades naturaes, o seguinte:

«Os vinhos de primeira lagarada, que têm sido simplesmente adicionados de assucar, devem continuar a ser considerados como vinhos de vindima. Só devem ser declarados como *vinhos de assucar* os productos da fermentação dos bagaços de uva fresca com addição de assucar e de agua.»

Os tribunaes têm decidido no mesmo sentido.

«Este uso de juntar assucar aos môtos, geralmente adoptado, deixa aos vinhos, quando são convenientemente trata-

dos, a sua qualidade leal e mercantil, e até os melhora.» (Tribunal de Bordeus, accordão de 14 de fevereiro 1892).

A pratica do melhoramento dos vinhos pela addição do assucar aos môstos, é portanto, licita e auctorizada.

Em França é até favorecida actualmente pela isenção de direitos sobre os assucareos destinados a esse uso (Lei de 28 de janeiro de 1903.)

IV

Os vinhos *chaptalisados*, (*vinhos assucarados*) pódem parecer-se com os vinhos levemente aguardentados. Sendo, porém bem feitos, é, pôde dizer-se, impossivel distinguil-os dos vinhos simples de primeira lagarada os que nós chamamos *vinhos de sangria e vinhos de prensa*.

Se a fermentação decorreu normalmente, todo o assucar addicionado na quantidade percisa transformou-se em alcool, e a analyse não revela.

Na pratica, é até uso corrente inverter o assucar por meio de um pouco de acido tartrico na porporção de $\frac{1}{200}$ a $\frac{1}{100}$ de assucar empregado, o que difficulta ainda mais mesmo no caso de ficar algum assucar por desdobrar, a distincção entre os vinhos assucarados e os vinhos primarios.

Pelo contrario, os *vinhos de bagaço* e os *vinhos de assucar* extremam-se dos vinhos propriamente ditos pela sua composição.

Nas *aguas-pé* ou *vinhos de bagaço*, o assucar reductor (glucose e levulose) é quasi nullo; a relação do alcool para o extracto é baixa, e menor ainda que nos vinhos agudados; o cremor de tartaro, o acido tartico e as cinzas são em regra mais elevados que nos vinhos primarios.

Nos *vinhos de assucar*, a relação do alcool para o extracto é, geralmente, maior que nos vinhos; o cremor de tartaro é reductor, a glicerina, o tanino e a materia córante, a gomma, a potassa, os phosphatos e o ferro são em menor porporção.

Igualmente diminuem os productos volateis que constituem o *bouquet* do vinho, facto que concorre para tornar estes productos inferiores á prova.

V

E' claro que estes *vinhos chaptalisados* ou *assucarados* estes *vinhos de assucar* (*aguas-pé* feitas com agua assucarada)

estas *aguas-pé* simples (vinhos de bagaço) extremam-se sem difficuldade alguma dos *vinhos licorosos* e *geropigas*, que pertencem a um grupo muito diverso.

A causa é tão comeseinha, tão simples, como distinguir o vinho tinto do vinho branco.

Pela elevada proporção de assucar, pela dóse consideravel de alcool, pela grande cifra de extracto, e, independentemente d'isto, pela prova—que revela a elevada força alcoolica e saccharina, — ninguem confunde vinhos licorosos, já não dizemos com os proprios vinhos de pasto naturaes.

Para a preparação d'estes vinhos especiaes a aguardentação é indispensavel, é uma necessidade.

A adubação com a saccharose ou assucar puro (de canna ou de beterraba) é, em toda a parte, no fabrico d'esses vinhos, uma «pratica tolerada e toleravel, graças á sua garantida innocuidade e á consagração do uso de longe estabelecido». (1)

VI

Comtudo, as sentenças dos tribunaes portuguezes já confundiram, sob o ponto de vista da applicação da lei penal, indevidamente, duas coisas tão diversas como são os *vinhos licorosos* ou *geropigas* com os vinhos secundarios ou de segunda expremadura, chamados *vinhos de assucar*.

(1) Basta, entre nós, lêr a obra de FERREIRA LAPA, *Technologia rural*, 1.^a parte, 3.^a edição, Lisboa, 1885, p. 293 e 294. O assumpto foi tratado no meu opusculo «A adubação alcoolica e saccharina e o valor do extracto correcto nos vinhos licorosos». Porto, 1904. Veja-se, especialmente, o preambulo da lei belga a p. 12, nota 1.^a

PARTE III

A TECHNOLOGIA VINICOLA E OS USOS CORRENTES

A) Os tratados de vinificação

Não são falsificações, nem praticas puniveis pelas nossas leis (Decreto de 1 de setembro de 1894; artigo 28.º do Decreto de 23 de dezembro de 1899, etc.) os tratamentos dos vinhos pelo alcool e assucar puros, embora a doutrina contraria se ache consignada na sentença proferida pela inspecção geral dos serviços sanitarios do reino em 1 de setembro do anno passado; são processos technologicos correntes, sancionados pelos nossos guias em technologia vinicola, e respeitadas pelas leis citadas.

I

FERREIRA LAPA, o grande mestre da agronomia portugueza, include as duas operações no grupo das *operações vinarias na adegá*, e diz:

«Posto que a *aguardentação* e a *lotação* sejam adubações, as primeiras de todas até, reservamos comtudo este nome para significar propriamente o emprego de substancias inoffensivas á saude com o fim, ou de adiantar os vinhos, ou de lhes corrigir alguns defeitos naturaes, ou de lhes fazer sobresahir algum dote ou qualidade imperfeitamente esboçada pela natureza».

«Os adubos dos vinhos classificam-se, segundo as suas principaes qualidades, em *adubos saccharinos, colorantes, acidos, anti-acidos, adstringentes, aromaticos e envelhedores*».

...«Os adubos saccharinos communicam aos vinhos um certo maduro que os faz mais apaladados ou *adamados*, e lhes dá maior aptidão a fundir ou incorporar o tempero alcoolico, ou quaesquer outros vinhos que se hajam misturado».

...«Os adubos saccharinos mais VULGARMENTE ensaiados são: o *abafado*, o *assucar*, o *xarope alcoolico* e a *geropiga*».

...«O assucar é apenas empregado em vinhos ordinarios, e é uma adubação perigosa, porque quasi sempre determina uma nova fermentação no vinho».

«Por isso alguns commerciantes de vinhos costumam não

o deitar em natureza nos vinhos, mas depois de dissolvido e ligeiramente aquecido em aguardente de prova. Por meio d'esta manipulação, em que o alcool rouba ao assucar uma parte de sua agua, e o torna por isso menos fermentescivel, logram obter o maduro que desejam, sem o vinho refermentar.

«Nos vinhos finos, o adoçamento artificial com bom assucar segura-os e desenvolve-lhes o aroma».

E, a respeito da *chaptalisação*, eis como elle se pronuncia:

«Quando os mostos são fracos, e se receia que a fermentação corra frouxamente, o vinho saia debil e pouco seguro, não ha senão addicionar-lhe assucar, ou concentrar os mostos ao calor. Por qualquer dos modos ha um augmento de despeza no frabrico, com o qual só vinhos inferiores melhoram pouco mais, e o augmento do preço venal mal paga, quando paga, o do preço fabril?»

«E' raro no nosso paiz o adoçamento dos mostos por concentração. Mas é frequente o adoçamento por addição de substancias saccharinas. Um mal entendido espirito de especulação faz, contudo, d'este REMEDIO UTILISSIMO um detestavel meio, que peora não poucas vezes o vinho, que já não é bom. Como é caro o *assucar de canna*, o UNICO que CONVEM ao ADOÇAMENTO dos MOSTOS, recorre se aos fructos doces, que adoçam, é verdade, mas que trazem ao vinho qualidades estranhas que lhe alteram o caracter» (1).

II

O VISCONDE de VILLA MAIOR refere-se no capitulo X da sua obra sobre vinificação á pratica de *aguardentar* os vinhos, «tão geral e tida em tão boa conta, que até se exprime pela phrase de *beneficiar* os vinhos».

«Na fabricação dos vinhos do Porto e de alguns outros que pretendem imita-los, e na fabricação dos vinhos licorosos, julga se indispensavel o emprego da aguardente em alta dose».

E, depois de algumas considerações a respeito do emprego da aguardente, mesmo na fabricação dos vinhos naturaes e alimenticios, diz:

«A addição da aguardente, em justa e moderada propor-

(1) FERREIRA LAPA. *Technologia rural*, Primeira parte, 3.^a edição; Lisboa, 1885 p. 227, 228, 293, 294, 450 e 451.

ção, longe de ser nociva, pode, em muitos casos, melhorar os vinhos, e facilita sempre os seus meios de conservação. Por esse motivo a não devemos condemnar, antes convem aconselhá-la dentro de certos limites».

O VISCONDE de VILLA-MAIOR cita em seguida, em seu abono, um notavel trabalho do BARÃO DE THÉNARD.

E, referindo-se á pratica da *chaptalisação*, exprime-se por esta forma:

«A aguardentação no lagar ou no balseiro pode supprir-se com addição do assucar de canna. quando ainda dura a fermentação. Este assucar, fermentando, produz o alcool necessario para reforçar o vinho.

«O preço do assucar fino (porque é só este que se deve empregar, para não introduzir mau gosto ao vinho) é um obstaculo á vulgarisação d'este meio d'augmentar a força alcoolica dos vinhos fracos e acidos; porém o beneficio, que resulta em relação á qualidade dos vinhos, compensará bem esse sacrificio, quando se trata dos vinhos fracos e acidos, como são os verdes do Minho, que não tem mais de 6 a 7 por 100 de alcool».

«Para vinhos que devem ser baratos, é na verdade consideravel este augmento de despeza; mas tambem é consideravel a differença que ha entre um vinho regular e seguro, e uma detestavel bebida que não merece o nome de vinho».

Na mesma ordem d'ideias, acrescenta:

«Quando a addição do assucar se faz no acto da vinificação, para corrigir a demaziada acidez das uvas ou a sua pobreza saccharina, não se pode considerar de modo algum FRAUDULENTA, senão quando, em vez do assucar puro de canna ou de betarraba, que no acto da fermentação se transforma primeiro em assucar d'uva, se empregam as GLUCOSES artificiaes, cuja fermentação introduz no vinho, alem do alcool ethylico, outros homologos seus, que podem ser nocivos á saude e dão sempre mau gosto ao vinho».

E ainda:

«A addição do assucar não se pode considerar verdadeira falsificação, senão quando tem por fim encobrir algum defeito do vinho, principalmente a acidez»...⁽¹⁾

(1) VISCONDE DE VILLA-MAIOR, *Tratado de vinificação*, 2ª edição; Lisboa, 1883, p. 97, 100, 111, 112, 113, 258 e 259.

III

O Sr. professor PEREIRA COUTINHO, no seu apreciado *Guia do vinicultor*, referindo-se á *aguardentação*, diz:

«Para os vinhos generosos e licorosos a aguardentação é, não só um beneficio, mas tambem uma necessidade».

«Aguardentam-se ainda actualmente em Portugal os vinhos de pasto em doses muito variaveis».

«Os vinhos generosos soffrem, durante o seu longo tratamento, varias addições de aguardente».

«O alcool é o immobilizador necessario dos vinhos generosos e doces».

«Os vinhos brancos são egualmente compostos com aguardente.»

E, em relação á adubação saccharina e á *chaptalisação*, escreve:

«A addição de substancias saccharinas ao vinho,—geropigas, xaropes, ASSUCAR, etc., está no mesmo caso de aguardentação; só a exigem certos vinhos especiaes, em circumstancias restrictas».

«Se os mostos não tem a necessaria doçura para dar um vinho licoroso, e é o caso de um grande numero de typos de vinhos, os vinhos menos distinctos, para levar o producto a vinho generoso, emprega-se a adubação saccharina».

«No Douro tambem a empregam, mas apenas para vinhos de embarque menos qualificados; que os outros não a precisam, vista a doçura dos seus mostos, que lhes permite ficarem com 15.º a 17.º de alcool natural, e ainda remanescer algum assucar por desdobrar».

«Se os mostos se apresentam mais aquosos do que de costume em virtude d'um anno muito humido e chuvoso, accusando ao gleucometro uma densidade baixa, torna-se necessario dar-lhes a graduacão que lhes falta. Esta operacão pode executar-se de dois modos: ou juntando-lhes assucar, ou concentrando ao lume uma porção de mosto, que depois se mistura á lagarada total».

«O assucar adicionado deve ser bem puro (ASSUCAR DE CANNA OU DE BETARRABA)...»

«Qualquer d'estes processos—juncção d'assucar ou cou-

centração—tem EMPREGO GERAL, sempre que d'um mosto pouco doce se quer obter um vinho mais alcoolico. (1)

IV

Do Sr. BATALHA REIS, cuja competencia é bem conhecida, são as phrases seguintes, relativamente ao emprego do assucar:

«As vindimas das uvas pobres em assucar podem ser beneficiadas pela addição d'assucar extrahido»...

«Mas este assucar é obrigado a ser refinado e de primeira qualidade, para que possa produzir principios semelhantes aos que naturalmente poderiam ser fornecidos pelo assucar da uva».

«Por tudo isto aconselho apenas o BOM ASSUCAR REFINADO DE CANNA OU DE BETARRABA, preferindo, ainda a este, o de canna».

«O reforço d'assucar tem por fim equilibrar os vinhos, levando-os a um typo geral e accetavel, quer as vindimas se realizem com uvas faltas d'assucar, quer a região não tenha nunca calor necessario para naturalmente crear esse assucar». (2)

V

E, em fim, o Sr. RODRIGUES MORAES, no seu recente *Tratado de vinificação*, diz, referindo-se ao emprego do assucar na vinificação:

«O ADOÇAMENTO faz-se juntando assucar ao mosto: esta addição é especialmente indicada para os mostos que são pobres de assucar; mas pode tambem ter em vista outros fins para vinhos especiaes, como são: fazer parar a fermentação n'um mosto já de si rico em assucar, para ficar vinho doce; ou fazer produzir acido carbonico em vinho engarrafado para o tornar espumoso».

«O assucar de canna ou de betarraba é o que se deve

(1) PEREIRA COUTINHO, *Guia do vinicultor*; Porto, 1889; p. 141, 220, 255, 257, 42 e 43.

(2) BATALHA REIS, *Vinho de pasto*, 2.^a edição. Lisboa; 1900, p. 106, 107 e 111. O auctor, a p. 109 113 e 196-206, indica o modo de usar o assucar e as regras a seguir na sua applicação.

empregar no adoçamento dos mostos, porque as glucoses do commercio são impuras; mas, para não perder tempo na inversão, deve ser empregado já invertido». (1)

VI

Os oenólogos estrangeiros não são menos explicitos que os nossos. Citemos, apenas, alguns de entre os francezes:

MAUMENÉ diz que o assucar se junta ao vinho para dois fins muito distinctos: como simples *condimento* ou eduleurante nos vinhos de Champagne e nos *vinhos licorosos*; como *agente de produção de alcool*, na chaptalisação dos vinhos de pasto. (2)

ROUGIER, professor de agricultura no Loire, exprime-se do modo seguinte, falando dos vinhos brancos licorosos:

«Para preparar um vinho licoroso que possa conservar-se, é preciso que as uvas contenham uma grande quantidade de assucar. Quando este não existe em proporção sufficiente no môsto, pode adicionar-se directamente assucar refinado ou crystalisado ou xarope de uva para supprir a falta do fructo. Mas as mais das vezes, junta-se directamente alcool nas vasilhas, de sorte que uma parte do assucar natural do môsto fique por desdobrar». (3)

Sobre o fabrico dos vinhos licorosos e espumosos, e o emprego do assucar no preparo dos vinhos, escreveu VICTOR SEBASTIEN duas obras muito apreciadas. Na primeira dá pormenores sobre o reforço da doçura dos mostos, afim de se alcançar nos vinhos licorosos o maduro exigido pelo consumidor (4). Na outra encontram-se os seguintes periodos elucidativos: «Pratica-se o adoçamento dos mostos para conseguir dois resultados bem distinctos: 1.º adoçam-se os mostos pobres, com o fim de lhes melhorar a qualidade, augmentando a força alcoolica, etc; 2.º adoçam-se os mostos já ricos em assucar, para que a fermentação alcoolica, que pára de per si

(1) RODRIGUES MORAES, *Tratado pratico de vinificação*; Porto, 1902; p. 41 e 42.

(2) MAUMENÉ, *Comment s'obtient le bon vin*; Paris, 1894, p. 139-141.

(3) ROUGIER, *Manuel pratique de vinification*; 3.ª éd., Paris, 1895, p. 214.

(4) SEBASTIEN (V.)—*Les vins de luxe*; Paris, 1897, p. 214-221, etc.

mesma quando o meio contem 15 a 16 % d'alcool, deixe nos vinhos uma certa quantidade de assucar não decomposto, que lhes dá um sabor assucarado (vinhos licorosos)...

«Todos os sabios que se tem occupado do assumpto pre-conisam o adoçamento como pratica benefica, honesta, que é bom animar, mas com a condição de se empregar o assucar crystallizado branco (saccharose) em proporções convenientes». (1)

Depois de referir o parecer do grande mestre da chimica franceza, DUMAS, que sustentava a doutrina de se favorecer o adoçamento dos mostos, principalmente nos annos de más colheitas, diz outro œnologo illustre, o Sdr. PACOTTET: «O emprego do assucar no vinho não tem nada que possa chocar o espirito dos viticultores e dos consumidores: os hygienistas e os chimicos acceitam o seu uso moderado e judicioso». (2)

VII

Poderiamos citar em reforço das mesmas doutrinas os pareceres de œnologos de outros paizes e de chimicos especialistas que, como GAUTIER, GIRARD, etc., admittem, sem hesitação, que haja vinhos licorosos assucarados.

Em Portugal a hygiene official dá como delicto, que só pode ser expiado por multa e prisão, a adubação alcoolica e saccharina dos vinhos, que considera praticas contrarias a todos «os interesses legitimos, que se prendem á genuidade do vinho (!) interesses do viticultor, do consumidor, e da auctoridade sanitaria incumbida da fiscalisação a pureza dos alimentos e bebidas!» (3)

(1) SEBASTIEN (V.), *Le sucrage des vins*, Paris, 1903. p. 93. Vejam-se tambem p. 66, 68, etc.

(2) PACOTTET, *Vinification* (volume que faz parte da *Encyclopedie agricole*); Paris, 1904, p. 26.

(3) Sentença de 1 de setembro de 1902, reproduzida no meu opusculo — *A adubação alcoolica e saccharina*, a p. 15.

B) As conferencias de Antonio Augusto d'Aguiar

Teem-se perdido muitas occasiões favoraveis de desenvolver o commercio dos vinhos de pasto com a Grã Bretanha, e continuar-se-hão a perder, se não quizerdes ouvir estas simples indicações, que a todo o momento podereis verificar, e teimares em aguardentar os vinhos sem necessidade; para dizerdes depois que a sua força alcoolica se oppõe á introducção d'elles em Inglaterra.»

•*Limitae ás regiões que alcançaram justa fama no globo o fabrico dos vinhos pelo alcool; e preparaes os que ainda vos restam, que são muitos, por processos inteiramente diversos.*»

AGUIAR, *Conferencias sobre vinhos*, t. I, 246 e II, p. 38.

Nas suas notaveis conferencias sobre vinhos, feitas em Lisboa nos fins de 1875, um dos nossos mais illustres professores, o eminente chimico ANTONIO AUGUSTO D'AGUIAR, teve em vista, seguado elle proprio declara por diversas vezes, pôr em relevo as praticas defeituosas no preparo dos nossos vinhos.

O vinho portuguez, dizia elle, afóra certas especialidades que todos conhecem, é em geral mal feito; cumpre consignar os defeitos do fabrico, para que se mude de systemas.

Occupou se A. A. D'AGUIAR n'essas conferencias não só dos *vinhos do Porto* e dos *vinhos licorosos*, mas tambem dos *vinhos de lotação e exportação*, e dos *vinhos de pasto* ou de *mesa*, denominados vinhos communs ou naturaes.

D'estes ultimos fallou com mais minucia, presumindo já aquillo que hoje se vae reconhecendo ser uma realidade, a saber: que esses vinhos viriam a ser uma das nossas principaes riquezas.

I

Ha trinta annos, quando AGUIAR fazia as suas conferencias, o fabrico dos vinhos de pasto carecia de modificações radicaes, que hoje entraram em grande parte na pratica corrente.

Em regra, os vinicultores applicavam sem criterio os methodos de fabrico usados no Douro a todas as regiões vinicolas.

«O processo da alcoolisação usa-se geralmente entre nós no preparo dos vinhos generosos; e por uma tendencia á ge-

neralisação que, no caso presente, tem acarretado consigo prejuízos sensíveis aos vinhateiros e ao commercio, emprega-se tambem com frequencia no fabrico do vinho chamado de pasto.»

Os vinhos de pasto resentiam-se das consequencias d'essa technologia impropria: eram, pela maior parte, uma mistura de mosto, mais ou menos doce (porque a fermentação fôra incompleta) com aguardente.

A aguardentação era o tratamento obrigado em todos os vinhos, para os conservar: era a panacêa para todas as doencas, e o preventivo quasi unico para todas ellas.

Ora, o processo da alcoolisação dos vinhos communs é desnecessario para a sua constituição; e é, alem d'isso, anti-economico.

«Como consumidor, diz AGUIAR na sua 1.^a conferencia, não admitto vinhos de pasto doces, mal fermentados e com aguardente.»

«Com este nome (de vinhos de pasto), nenhum vinho deve possuir mais de 14 por cento de alcool, e os que marcarem esta graduação já não serão dos melhores.»

Foi esta *alcoholomania* que, diga-se de passagem, não era só nossa, mas dos vinhateiros italianos e hespanhoes, foram estes desvarios no emprego do alcool em vinhos que lucraram em não terem senão o que é natural, que AGUIAR condemnou, considerando o alcool, sob este aspecto puramente technologico da questão, como o cancro da nossa vinicultura.

Combater esta aguardentação desnecessaria dos vinhos de pasto, foi o principal objectivo da sua propaganda; e hoje nós podemos asseverar que a semente que lançou á terra produziu seus fructos.

Igualmente se insurgia contra a pratica corrente, em diversas zonas do nosso paiz, de adoçar, sem necessidade, os vinhos de consumo com abafados, geropigas e caldas.

II

Na sua 5.^a conferencia, AGUIAR queixava-se de que «a paixão deturpava o sentido das suas palavras, torcia a significação das suas phrases, desvirtuava o pensamento nobre e honesto que o levava a apresentar em publico as suas ideias sobre os processos vinicolas em uso.»

Quem havia de dizer que, decorridos tantos annos, e sob

erroseas preocupações de hygiene, iria alguém invocar o nome do illustre chimico, para o dar como adverso á aguardentação dos vinhos do Douro e dos vinhos licorosos de outras procedencias?

Pois que! Era possivel que tão eminente homem de sciencia, cuja reputação sempre esteve ao abrigo de qualquer censura de leviandade, condemnasse a aguardentação no preparo dos vinhos do Porto e d'outros vinhos licorosos, aguardentação *que é indispensavel ao seu fabrico?*

Basta lêr as suas conferencias para destruir tal absurdo.

Na 3.^a conferencia diz: «*Os vinhos da Madeira e Xerez exigem alcoolisação forçada.*»

Na 12.^a: «*Os vinhos naturaes do Xerez, como os nossos do Porto, se não fossem alcoolisados—o que é inteiramente indispensavel para se conservarem com o typo que o mercado requer—nunca passariam de 13 a 15 p. c. de alcool nativo.*»

E na 10.^a, exprimindo com mais nitidez ainda o seu pensamento:

«*O alcool é para o vinho do Porto um meio tão logico e racional de tratamento, quando se não exagere, como o acido sulfuroso que se applica ao Chateau Yquem, ou o avelamento da ura e a trasfega repetida para apurar o Tokay ou o Johannisberg.*»

Referindo-se ao processo de alcoolisação, fundado no emprego do alcool e dos abafados, para obter vinhos licorosos, diz o seguinte:

«*Seguido principalmente no Douro, este methodo que creou uma especialidade a que se não pode deixar de tecer elogio, tem se generalizado a pouco e pouco a quasi todo o paiz, porque todo o paiz não fica contente com os seus vinhos senão quando elles imitam ou se aproximam do vinho do Porto.*»

Consignando o facto de serem os mostos mais saccharinos que podem fornecer as uvas do Douro, os de 20.^o gleucometricos ou 30 p. c. de assucar, e os de 15.^o gleucometricos ou 22, 5 p. c. de assucar, mostra AGULAR que, mesmo assim, não se podem fazer, sem artificic, vinhos generosos maduros ou adamados marcando 18.^o de alcool:

«*Se de taes mostos quizermos fazer vinhos maduros generosos, somos obrigados a addicionar lhes alcool que restabeleça a gradação de 18 de alcool p. c. e assucar que lhes transmitta o maduro.*

«*O meio mais rapido, simples e efficaz é, porem, juntar*

aguardente ao mosto em fermentação, antes de todo o assucar natural ter desaparecido.

«Se o vinho tem de ficar com 6 p. c. de assucar, o que exige que o envasilhamento se faça quando o mosto marca ainda 4.^o gleucometricos, será necessario, nos dois casos, alcoolisar juntando 4 a 8 por cento em volume de alcool puro.»

Quem assim falla não é, com certeza, um adversario da pratica da adubação alcoolica e saccharina dos vinhos licorosos; e admite, sem violencia, que se reforce com assucar o mosto, para dar ao vinho do Porto o maduro que as exigencias de consumo reclamam.

Mas sobre os adubos saccharinos ainda AGUIAR exprime claramente o seu modo de vêr :

«Poucas vezes a maioria dos vinhos do Porto, esta é que é a verdade, deve somente a sua excessiva doçura e a sua força alcoolica subida ao assucar dos mostos.

«Tanto abafado e tanta geropiga que o Douro consome são o indicio mais seguro do que asserero aqui.

«N'estes temperos devemos apenas procurar a doçura e a espirituosidade que desapareceram a pouco e pouco no vinho com o lavor do tempo, mas nunca abusar d'elles, como se pratica, para accrescentar o que se torna superfluo, ou dar apparencia de fino ao que ha' de ser sempre ordinario.»

E em outro lugar : «Os vinhos generosos, que entre nós tanto peccam pelo exagero da alcoolisação, e, ás vezes ainda, por serem dôces, ficam obrigados a perder estes dois defeitos.»

Em resumo : sem aguardentação não é possível fazer vinho do Porto. Este exige igualmente o emprego de adubos saccharinos.

Di-lo AGUIAR, com toda a nitidez.

Condemna o abuso, sim; mas não censura o uso, que é, por vezes, indispensavel.

Abusus non tollit usum.

III

Mas não se trata, em toda a questão suscitada pela sentença sanitaria que tenho apreciado, d'esses vinhos nobres e generosos que se chamam *vinhos do Porto*.

Trata-se simplesmente d'uma modesta geropiga, que pode tanto ser fornecida pelos vidonhos preciosos do Douro, como por outras cepas mais plebêas do paiz.

Fabricar geropigas sem aguardente, dizia o professor A. D'AGUIAR, «é um verdadeiro impossivel, tão impossivel como deitar em um vaso de litro duas vezes a medida da sua capacidade, sem se entornar uma gota!»

Reforçar a doçura natural dos mostos com algum assucar puro de canna ou de betarraba não o condemna elle em parte alguma das suas conferencias.

Pois se AGUIAR não via inconveniente algum, antes manifesta vantagem, na chaptalisação ou adocçamento dos vinhos fracos, preconizada pelo VISCONDE DE VILLA-MAIOR para a melhoria de alguns dos nossos vinhos verdes do Minho, como poderia elle encontrar inconvenientes no reforço com assucar puro dos mostos para vinhos licorosos, abafados e geropigas?

Se, entre os processos de fabrico do vinho do Porto adomado, admite, sem difficuldade, o que consiste em adicionar assucar puro aos mostos, embora indique um outro methodo, que lhe parece mais facil, rapido e efficaz, como poderia elle condemnar a «tolerancia» do mesmo meio de correcção para os abafados e geropigas?

De resto, desenganem-se os puritanos, a saccharose, ou assucar puro de canna ou de betarraba nunca pode ser, por causa do preço muito elevado entre nós, substancia de que se abuse no preparo, não digo já das geropigas e abafados, mas até dos vinhos generosos e finos.

IV

Não: ANTONIO AUGUSTO D'AGUIAR nunca condemnou o uso do alcool e dos adubos saccharinos no preparo dos vinhos licorosos, até mesmo dos vinhos generosos do Porto, quanto mais das geropigas: condemnou sim, o abuso.

Não seria elle que viria a publico affirmar que «á mistura de alcool e de calda de assucar a um vinho licoroso se não podia dar, sem abuso, o titulo de beneficiação.»

Elle não sustentaria, por certo, que a alcoolisação e a adubação saccharina dos vinhos licorosos «eram praticas que compromettiam toda a ordem de interesses legitimos que se prendem á genuinidade do producto, interesses do vicultor, do consumidor e da auctoridade sanitaria incumbida de fiscalisar a pureza dos alimentos e bebidas», como diz a sentença de 1 de setembro, que tenho criticado.

PARTE IV

AS SENTENÇAS TECHNICA E JUDICIAL BASEADAS N'UM ERRO DOS PERITOS (1)

Tenho até agora apreciado como destituida de base scientifica, legal e technologica a sentença sanitaria que condemnou como falsificada uma geropiga, pelo facto de conter assucar de canna e alcool adicionados; porque o ultimo é indispensavel para o seu fabrico, e o primeiro é tolerado pelas nossas leis e de todos os paizes, para reforço da doçura natural dos mostos. (2)

Em tudo isto considerei subsistentes, não só os resultados da analyse que serviu de base á sentença, mas até as deducções que d'ella foram tiradas, excepto na parte em que se consideram como operações fraudulentas a alcoolisação e a adubaçáo saccharinas.

Ha, porem, nas contra-declarações dos peritos e na analyse, pontos de apreciação revelando criterio de tal modo erroneo que, vista a importancia assumida pela discussáo, cumpre não os deixar ficar sem solemne protesto, e sem os merecidos commentarios.

Devo, antes de mais, dizer que a analyse dos vinhos doces e licorosos é um assumpto difficil, como affirmam as pessoas mais competentes na especialidade, FRESENIUS, RAUMER etc. (3); e que entre nós ainda mais delicada se torna essa tarefa para os peritos, por não estarem devidamente estudados e convenientemente regulados pelas instancias officiaes os methodos de exame.

Mas não é d'estes pontos difficeis da analyse e das suas deducções que se trata; e sim do esquecimento de noções bem rudimentares e de ligeireza evidente de juizo.

(1) Este artigo foi publicado na *Medicina Contemporanea*, n.º 40 de 2 de Outubro de 1904, depois que sahio a lume no *Movimento medico*, de Coimbra, n.º 10, de 15 de Setembro do mesmo anno, um artigo em opposição á doutrina da 1.ª parte d'este aqui inserido.

(2) FERREIRA DA SILVA, *A adubaçáo alcoolica e saccharina e o valor do extracto correcto nos vinhos licorosos*. Porto 1904.

(3) *Zeitschrift fur anal. Chemie*, T. 37, 1898, p. 223, 224 etc.

I

Os peritos, attendendo a definição de *vinhos abafados*, dada no § 1.º do artigo 28.º do decreto de 23 de Dezembro de 1899, no qual se comprehendem as nossas *geropigas*, productos de que os analogos francezes se vão agora occupando sob o nome de *mistelles* (palavra derivada do espanhol *mistella*) (1) dizem textualmente:

« Segundo a definição supra os *vinhos abafados* são aquelles em que houve apenas addição d'alcool para suspender ou evitar a fermentação da glucose que existia no mosto.

Por conseguinte, a analyse das *geropigas* genuinas deve apenas revelar, como substancia saccharina, a glucose (assucar de uva). (2)

Lê-se isto e quasi se não acredita!

A definição legal do referido decreto de 23 de Dezembro de 1899 dizia apenas dos *vinhos abafados* que « são aquelles em que a fermentação foi interrompida ou evitada pela addição de alcool ou pela sulfuração ou por outro qualquer processo que lhes não altera a composição chimica, etc»: não falla, portanto, em glucose; os peritos accrescentaram á palavra — fermentação — o restrictivo — da glucose.

O que estava bem na indeterminação, foi malissimamente emendado: — para se dizer que, nos mostos abafados da uva, que formam as *geropigas*, existe apenas como substancia saccharina a glucose!

Todos que conhecem, por pouco que seja, a composição dos mostos da uva sabem que n'elles existem como substancias saccharinas a glucose, a levulose, e ainda outros assucares.

O professor ARMAND GAUTIER, no seu muito conhecido livro sobre analyse de *vinhos*, menciona, entre as materias constituintes do succo das uvas, o *assucar invertido* (glucose

(1) Digamos de passagem que alguns auctores estrangeiros não possuem a noção exacta do que são as *geropigas* portuguezas, de que aliás se occupam com toda a clareza os nossos oenologos, como FERREIRA LAPA (*Technologia rural*, t. I, 3.ª ed., p. 293), PEREIRA COUTINHO (*Guia do vinicultor*, n.º 600 e 626 p. 257, 259 e 267); e as consideram erradamente como mostos *cosidos e concentrados* (entre outros VILLAVECCHIA, *Ann. del Lab. delle Gabelle*, t. IV p. 19).

(2) FERREIRA DA SILVA, *opusc. citado*, p. 43.

e levulose), o assucar de canna e a dulcete; e cita exemplos de vinhos licorosos com forte proporção de glucose e levulose. (1)

« O mosto da uva, diz o snr. CH. GIRARD, director do laboratorio municipal de Paris, é uma mistura muito complexa, formada principalmente de agua, d'assucar invertido (glucose e levulose), na proporção de 10 a 25 0/0, etc. (2)

Isto encontra-se, como se vê, nos livros recentes que andam nas mãos de todos os que se occupam de chimica sanitaria, e mesmo nos tratados elementares de chimica organica e agricola.

Mas os peritos deviam pelo menos saber que ha analyses completas de vinhos, licorosos e doces, do Porto, Madeira, Xerez, Chypre, Marsala, etc, nas quaes se encontram as percentagens dos dois assucares — glucose e levulose —, e até indicado o excedente d'um d'elles sobre o outro.

Deviam tambem não esquecer que se tem estudado os methodos para a determinação da glucose, saccharose e levulose nos vinhos doces. (3)

Estas analyses têm sido realisadas, entre outros, por FRESSENIUS, VILLAVECCHIA, etc.; e as dos vinhos da Madeira acham-se até já transcriptas em publicação portugueza. (4)

E se em vinhos em que se deu fermentação alcoolica se encontram porções variaveis e, por vezes, consideraveis, de glucose e levulose, que será nos nossos mostos abafados, a que se dá o nome de geropigas?

II

MAS OS PERITOS não só se enganaram afirmando que a geropiga era fraudulenta, pelo facto de conter levulose (todas

(1) ARMAND GAUTIER, *Sophistication et analyse des vins*, 4.^e ed.; Paris, 1891. p. 20 e 104.

(2) GIRARD (CH.) *Analyse de matières alimentaires*, 2.^a ed., Paris 1904 pag. 81.

(3) No *Zeitschrift für anal. Chemie* de FRESSENIUS o assumpto tem sido por diversas vezes tratado. Podem ver-se, entre outras noticias, as referentes ás conclusões formuladas pela Associação livre dos chimicos de BAVIERA, em sua sessão de 1888, no t. 37, de 1893, p. 200 e 201, etc.; e o trabalho de BORTÄRGER, p. 145 etc.

(4) FERREIRA DA SILVA, *Documentos sobre os trabalhos de chimica applicada á hygiene*; Porto 1904, p. 151.

a contem), como tambem inferiram mal, e sem base, dos resultados do seu exame para affirmar que se lhe tinha juntado fraudulentamente a saccharose.

Com effeito, a analyse, em relação a principios saccharinos, consigna apenas os dados seguintes :

Desvio polarimetrico	4. ^{os}
Assucar reductor	14,16 0/0
Glucose	10,00 0/0
Levulose	4,20 0/0

A glucose e levulose foram calculadas segundo uma das formulas conhecidas, em funcção dos dois primeiros dados directamente obtidos. (1)

Nenhuma determinação se fez, ou consta da analyse, relativamente á saccharose ou assucar de canna.

Não tendo sido revelada pela analyse a saccharose, como é que os peritos concluíram que o vinho analysado fôra falsificado com *assucar de canna* ou de *betarraba*?

E' uma conclusão que de modo algum está contida nas premissas.

E' tão arbitraria, que só se póde explicar, e ainda assim insufficientemente, pela falsa ideia, já apontada, de que nas geopigas genuinas só existe a glucose; e ainda assim insufficientemente, repito, porque a *mistura* de glucose e levulose não é saccharose, todos o sabem.

III

Da sorte que é duplamente falsa e destituida de fundamento a apreciação dos peritos:

1.º porque dá como existente no mosto genuino das uvas unica e simplesmente glucose;

2.º porque, do facto da analyse ter revelado a presença de glucose e levulose, inferiu a addição de saccharose ao mosto.

E é sobre taes bases que se pretende fazer a fiscalisação sanitaria dos vinhos!

Já eu observei que, por criterios d'esta ordem, *teriam de*

(1) Veja-se VILLIERS et COLLIN—*Traité de altérations et falsifications des substances alimentaires*; Paris, 1900, p. 798.



ser condemnados como falsos, não só as geropigas e abafados obtidos segundo os processos technologicos correntes, como a grande MASSA dos vinhos licorosos, e principalmente dos nossos vinhos generosos do Porto e da Madeira, da authenticidade mais garantida, que constituem a principal riqueza do nosso paiz.

Excellento meio, em verdade, seria este de salvar da ruína a nossa vinicultura !

E' de lamentar que peritos officiaes procedam com tal falha d'estudo e tamanha levandade : — não só porque assim lançam suspeitas infundadas sobre o commercio; como tambem porque para as pessoas, não digo já ignorantes, mas que não são da especialidade, para jornalistas banaes e pataratas e muito mais para o publico em geral, fornecem motivos para suspeitar da isenção d'aquelles que, em defeza dos seus proprios trabalhos e por deveres de consciencia, se vêem na necessidade de vir a publico contestar exames periciaes tão deficientes e levianamente feitos.

PARTE V

RESUMO DAS CONSIDERAÇÕES PRECEDENTES

I

Tempo houve em que o alcool não era tido como genero alimentar, mas antes como agente de prazer, de reputação um tanto duvidosa. A questão mudou de face, depois dos trabalhos da commissão americana, de que faziam parte os srs. ATWATER e BENEDICT. O alcool não é só um alimento, que pôde supprir os alimentos mais authenticos, como a manteiga e o amido : é um bom alimento, muito aperfeiçoado pelas leis da natureza que o fornecem. Para produzir este benefico papel carece de ser utilizado na diluição approximada em que entra no vinho de pasto; praticamente, a zona inoffensiva no seu uso é aquella em que todo o vestigio de cheiro alcoolico desaparece do halito de quem o bebe uma hora depois da refeição; o que corresponde a cerca de 1 litro de vinho commum por dia, ou á quantidade correspondente de aguardente (DUCLAUX).

O assucar é tambem um alimento respiratorio, todos o sabem; o facto é conhecido de mais longa data.

Mas o alcool é superior ao assucar, porque contém, sob um peso menor, a totalidade do calor ou do valor alimentar do assucar de que resulta. Como substancia alimenticia, o alcool vale cerca de duas vezes o seu peso de assucar. (1)

Quer o alcool quer o assucar não pertencem, portanto, ao grupo dos *productos chimicos e drogas* suspeitas de varia casta, cujo uso prejudica a saude ou estraga o vinho; muito pelo contrario, são substancias que, pelo seu valor alimentar real, pôdem concorrer, e muito, para o melhorar.

II

Por isso, a aguardentação dos vinhos, em justa e moderada proporção, longe de ser considerada pelos œnologos e higienistas como uma falsificação, foi tida desde muito tempo como uma operação de tratamento, necessaria por vezes e indispensavel para facilitar os seus meios de conservação. O alcool é, toda a gente o sabe, o immobilizador por excellencia dos vinhos. Por esse motivo, não devemos condemnar a aguardentação em absoluto; antes convem aconselhal-a dentro de certos limites, para a boa organização e conservação de muitos vinhos (FERREIRA LAPA; VISCONDE DE VILLA MAIOR).

Os mestres da œnologia franceza, desde o BARÃO DE THÉ-NARD até hoje, têm entendido que a pratica da aguardentação é opportuna, quando visa a realçar a força alcoolica d'um vinho fraco, a assegurar a sua conservação ou a melhorar a sua qualidade. E' tambem necessaria para o fabrico de vinhos assucarados e alcoolicos, tanto de origem como de imitação (ARMAND GAUTIER). (2)

Egualmente, não pôde ser tida como fraudulenta a pratica da addição do assucar.

O adoçamento dos mostos com assucar, bastante usado em França, não tem os caracteres de uma fraude, dizem os srs. CH. GIRARD, director do laboratorio municipal de Paris,

(1) Veja-se, sobre estas noções, o interessante trabalho de DUBOIS-LAUX, *L'alcool et ses droits naturels*, Paris, 1904, p. 5-18.

(2) GAUTIER (ARMAND), *Sophistication et analyse des vins*, 4.º éd.; Paris, 1891, p. 12 e 13.

e o seu collaborador SANGLÉ-FERRIÈRE, desde que se empregue o assucar puro, sem outra substancia extranha. (1)

O grande mestre da chimica franceza, DUMAS, apreciando o processo de adoçamento dos mostos, indicado por CHAPTAL, dizia que «tal pratica constituia uma operação verdadeiramente *benefica e honesta*, que se pôde confessar e praticar á luz do dia.»

«É' uma pratica necessaria, que nunca acabará talvez, porque nunca deixará de haver mostos defeituosos», diz, com a competencia que todos lhe reconhecem, o snr. BATALHA REIS. (2)

GAY-LUSSAC declarava que «fazer do adoçamento uma falsificação seria desconhecer os principios mais simples do melhoramento dos vinhos.» (3)

«O adoçamento dos mostos pôde ainda ter em vista outros fins para vinhos especiaes, como são : fazer parar a fermentação no mosto já de si rico em assucar, para fazer *vinhos doces*; ou fazer produzir acido carbonico em vinhos engarrafados para os tornar *espumosos*» (RODRIGUES DE MORAES). (4)

D'onde resulta que: a aguardentação e o adoçamento (adubação saccharina) com assucar puro são operações d'um uso geral e corrente, consagradas pela auctoridade das pessoas competentes, para o tratamento e melhoramento dos vinhos.

III

Resta somente estudar a questão sob o ponto de vista dos regulamentos technicos e sanitarios.

Estes são, entre outros: os decretos de 1 de setembro de 1894, 22 de dezembro de 1899, 23 de agosto de 1902 (e instrucções respectivas de 29 de novembro do mesmo anno) e 17 de dezembro de 1903.

(1) GIRARD (Ch.), SANGLÉ-FERRIÈRE, etc., *Analyse des matières alimentaires, et recherche de leurs falsifications*; 2.^a ed.; Paris, 1904, p. 105.

(2) BATALHA REIS, *Vinho de pasto*, 2.^a ed.; Lisboa, 1900, p. 107 e 197.

(3) Citação do snr. RODRIGUES MORAES, no seu *Tratado pratico de vinificação* p. 44.

(4) RODRIGUES DE MORAES, *Tratado pratico de vinificação*; Porto, 1902; p. 41-42.

Nenhum d'elles prohibe, como fraudulenta, a pratica da aguardentação, nem a do emprego da saccharose para beneficiar os vinhos.

Prohibe-se, sim, e unicamente, a venda de *vinhos secundarios* feitos com bagaço e agua assucarada, productos que legalmente tem o nome de *vinhos de assucar*, como já foi dito. (1)

Referindo-nos especialmente ao decreto de 23 de agosto de 1902 (para a inspecção e fiscalização dos generos alimenticios), vê-se, pela alinea a) do § unico do art. 3.º, que não se deve considerar como falsificação a mistura de substancias extranhas aos generos alimenticios, quando essa mistura fôr exigida *«por necessidade de preparação, conservação ou consumo, e não fraudulentamente para augmentar o peso ou o volume, desmerecer a qualidade ou dissimular a sua deterioração, contanto que não possam ser nocivas á saude.»*

As instrucções de 29 de novembro do mesmo anno definem tambem a doutrina, unica e sã, legitima e verdadeira, de que «seria um absurdo e uma iniquidade, considerar como delicto, perante a hygiene e perante o direito, deitar n'um genero alimenticio corpos extranhos, desde que a addição, *innocente para a saude, obedece a necessidades admittidas de fabrico, e pertence ao grupo das que são impostas pela technologia alimentar e os usos correntes.»*

As citadas instrucções (2), referindo-se a vinhos, mencionam especificadamente, como praticas licitas, a *alcoholisação* dos vinhos licorosos, a *gessagem* até 2 gr. por litro e o reforço na côr dos vinhos com a *tinta da baga de sabugueiro*.

Está ainda nos mesmos casos que estas duas ultimas, como vimos, e com mais razão ainda, porque se trata d'uma substancia de verdadeiro valor nutritivo, a pratica do adoçamento no tratamento e beneficiação dos vinhos.

IV

Mas, independentemente de tudo isto, resulta da exposiçáo já feita na Parte IV d'este artigo, que é destituida de qualquer fundamento scientifico a demonstraçáo da pretendida

(1) Veja-se p. 10 e 12.

(2) Publicadas no *Diario do Governo* de 2 de dezembro de 1902, cap. I, § 4.º, p. 3:202.

fraude com saccharose ao vinho licoroso, cuja apreciação foi origem d'esta polemica.

E que o não fosse, é de todo o ponto certo ser um erro doutrinario julgar como delicto a adubação alcoolica e saccharina dos vinhos licorosos.

Com rigores taes, nem interessa a hygiene, nem os progressos da vinicultura nacional, nem os do commercio licito; antes se pôde dizer, com toda a verdade, que todos estes interesses são prejudicados.

A. J. Ferreira da Silva.





RÓMULO



CENTRO CIÊNCIA VIVA
UNIVERSIDADE COIMBRA

1329697471

AD 1878

Alba

Guinness