

## O commercio dos vinhos do Porto, nos mercados do Brasil em 1911

POR

A. J. FERREIRA DA SILVA

(Continuação do n.º 9, pag. 297 e conclusão)

Não sendo a vinificação dos vinhos licorosos pautada pelos mesmos preceitos que a vinificação dos vinhos chamados «*de consumo (vinhos de pasto ou communs)*», é claro que aos primeiros não podem ser applicaveis os mesmos limites, as mesmas proporções dos componentes, que até certo ponto podem servir para aquilatar a genuidade dos segundos. E', n'este ultimo caso, preciso conhecer, para uma apreciação justa, a composição normal dos vinhos de origem do mesmo typo.

Não basta, para condemnar os vinhos do Porto, affirmar que os vinhos licorosos se distinguem, como os srs. GAUTIER, HALPHEN e BLAREZ sustentam, dos mostos abafados, *geropigas*, ou *mistelas* (hoje incluidos, como já se disse, no grupo dos vinhos de licôr), pela maior cifra de glicerina, de acidez volatil e de acidos soluveis no ether, e pelo relativo abaixamento do azoto ammoniacal. E' preciso trazer dados analyticos em apoio d'esta supposta anomalia ou desproporção de elementos; e esses dados, indispensaveis para a apreciação, faltam por completo.

Ainda, sob este ponto de vista, o ataque feito aos vinhos do Porto não tem base séria, nem fundamento real, porque não assenta em dados concretos e positivos, mas sim em imaginarios desmandos de composição, que não foram, como era indispensavel, devidamente documentados.

Parece até deduzir-se da leitura dos artigos contrarios aos vinhos do Porto que os dados analyticos e as relações encontradas, até mesmo para os vinhos de pasto portuguezes, são pouco conhecidos nas repartições técnicas do Brasil.

Importa que lhes sejam transmittidos os que já existem reunidos e classificados.

O volume publicado em 1898, sob o titulo *Trabalhos da Comissão encarregada do estudo e unificação dos métodos*

de *analyse dos vinhos, azeites e vinagres*, nomeada pelas portarias de 13 de dezembro de 1895 e 14 de novembro de 1896;

Os *Methodos officiaes para as analyses dos vinhos, vinagres e azeites*, elaborados pela Comissão técnica dos métodos chimico-analyticos, que, em segunda edição, foram dados á luz em 1910;

O *Relatório da analyse dos vinhos apresentados na Exposição Agricola de Lisboa em 1884*, trabalho executado no Instituto Geral de Agricultura, publicado em 1886, comentado e prefaciado pelo grande mestre FERREIRA LAPA;

O *Relatorio da analyse dos vinhos apresentados nas exposições de Berlim e Paris em 1888 e 1889*, feito sob a direcção do illustre professor e chimico Sr. REBELLO DA SILVA;

O valioso estudo dos Srs. D. LUIS DE CASTRO e CINCINATO DA COSTA, intitulado *Le Portugal vinicole*;

O volume 2.<sup>o</sup> dos *Documentos scientificos apresentados á Comissão técnica dos Methodos chimico-analyticos* onde estão reunidos alguns dos trabalhos do Laboratorio Municipal de chimica no Porto;

Emfim os estudos chimico e medico, recentemente publicados sobre os vinhos do Porto pelo DR. W. F. HESSELINK e pelos collaboradores de *The Lancet* <sup>1</sup>;

-- São elementos que já lançam muita luz sobre a composição dos nossos vinhos, incluindo os licorosos e moscatéis, sobre os processos normaes do seu fabrico, e que permitem ao técnico consciencioso evitar falsas e inexactas apreciações.

Os exames a que são sujeitos, no Laboratorio Nacional de Analyses do Rio, os vinhos do Porto e outros de diversas procedencias, para lá exportados, não são, nem pôdem ser actualmente, analyses minuciosas e completas, vista a complexidade de serviços affectos áquelle unico laboratorio, a quem está confiada a pesada tarefa; mas definem a fôrça alcoolica, e verificam se elles

---

<sup>1</sup> *Sobre os vinhos da região do Douro, os vinhos do Porto*, pelo Dr. HESSELINK, resumo publicado na *Revista de chimica pura e applicada*, t. I, 1905, p. 361-362, 388-390, 447-451.

Os *vinhos do Porto e as vinhas do Alto Douro*, reproducção dos artigos publicados no importantissimo jornal médico inglez *The Lancet*, na mesma *Revista*, t. IV, 1908, p. 236-247, 282-302.

contêm materias estranhas, nocivas á saude, como as côres da hulha, a saccarina, o acido salicylico, os sulfitos em excesso, etc. Este systema de fiscalização, á entrada dos generos importados no Rio de Janeiro, já é uma garantia para a saude do consumidor, e de efeitos beneficos para a lealdade commercial.

O grande mal do commercio dos vinhos portuguezes no Brazil — e esse mal estende-se certamente aos outros vinhos — é, segundo a opinião da imprensa hostile aos vinhos do Porto, o desdobraimento feito nos armazens de lá para a venda a retalho, desdobraimento a que se não tem podido pôr côbro, porque a fiscalização sanitaria dos generos alimenticios não está organizada. A ser assim, o facto é para consignar; quem com elle mais soffre é o commercio honesto, na concorrência com productos fraudulentos, que tanto o prejudicam. Mas seria absurdo e irracional pretender castigar, como se aconselha, o commercio honesto de exportação de vinhos licorosos do Porto por culpas que não são d'elle.

Os nossos votos, os votos das casas vinocolas portuguezas, são, por certo, que a fiscalização efficaz e séria dos vinhos licorosos e comuns exportados, quer sob o ponto de vista da sua pureza commercial, quer pelo lado da hygiene, se venha a exercer no Rio com todo o rigôr, a um tempo para beneficio do commercio leal, e por outro lado a bem da saude publica e até das rendas publicas da nação irmã. Mas não é a nós que compete regular esses assumptos.

Emquanto aos baixos preços de venda dos vinhos apresentados como vinhos do Porto, que envolvem por certo um abuso lamentavel, mas que se não dá só com os productos portuguezes e os exportados para o Brazil, poderia adoptar-se, para cohibir, a disposição do Regulamento suiso (art. 168.º da *Ordenance fédérale* de 29 de janeiro de 1909), a qual determina que «as pessoas que offerecem á venda vinhos por preços baixos, em contradicção manifesta com o custo effectivo dos vinhos que procedem dos logares de producção ou dos mercados que indicam, devam fornecer á auctoridade encarregada da fiscalização, quando esta o requisitar, a prova da origem e da procedencia da sua mercadoria»<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Art. 168.º «Les personnes qui offrent des vins à des prix dont le bon marché est en contradiction manifeste avec le prix effectif des vins provenant

As fraudes de marca, praticadas no Rio, cumpre tambem ao nosso agente commercial denuncia-las e obstar a ellas dentro da esfera da sua missão.

Emquanto a nós, cabe vigiar que sejam rigorosamente observadas as leis e regulamentos sobre a garantia de procedencia do vinho do Porto e dos nossos outros vinhos regionaes exportados; e o Conselho do Fomento Commercial dos Productos Agricolas julga-se auctoridade a afirmar que, depois dos novos regulamento de 1908, isso se tem feito até agora, sob a vigilancia dos proprios productores vinicolas, que são os mais interessados na repressão das tentativas de fraude.

## Laboratorio Chimico-agricola do Porto

**Movimento de analyses em fevereiro e março de 1912 <sup>1</sup>**

### Azeites analysados

	Fevereiro	Março
Numero de analyses.....	196	184
Aspecto.....	Limpido.....	134
	Turvo.....	62
	Turvos $\frac{0}{10}$ .....	31,6
Indice de refracção...	Minima.....	1,4671
	Maxima.....	1,4677
	Media.....	1,4672
Acidez em $C^{18}H^{31}O$ .....	Minima $\frac{0}{10}$ grs.....	0,5
	Maxima $\frac{0}{10}$ ».....	10
	Media $\frac{0}{10}$ ».....	3,2
Avariados.....	24	50
Avariados $\frac{0}{10}$ .....	12,2	27,2
Causa da avaria.....	Excesso de acidez	Excesso de acidez

des lieux de production ou des marchés qu'elles indiquent, doivent fournir à l'autorité de contrôle, lorsque celle-ci le demande, la preuve de l'origine et de la provenance de leur marchandise.

«Ces vins doivent être soumis à un contrôle rigoureux.»

<sup>1</sup> São correspondentes ao mez de janeiro as analyses publicadas no n.º 7 d'esta revista.