

O conceito dos velhos oenólogos portuguezes a respeito do tratamento e adubações dos vinhos

PELO

Prof. A. J. Ferreira da Silva

A definição legal de vinho — *producto da fermentação da uva fresca* — nem se applica aos *vinhos abafados* e *geropigas*, nem aos *vinhos* que denominamos *finos*, a que em outros paizes chamam *vinhos de luxo*, *vinhos de sobremeza*, ou ainda *vinhos de licor* ou *licorosos*.

Não são, com effeito, obtidos pelos processos que se utilizam para obter os vinhos de pasto, de consumo corrente, chamados tambem naturaes.

Não podem ser apreciadas estas duas ordens de productos pelo mesmo criterio, nem sob o ponto technologico, nem chimico, nem sanitario.

Pelo lado chimico, a questão foi, não ha muito, estudada pelo snr. X. ROCQUES, que se tem occupado com interesse do assumpto.

Para elle, como para nós, os vinhos de licor não são obtidos, como os vinhos propriamente ditos, unicamente pela fermentação do sumo fresco da uva ⁽¹⁾.

Seria tambem um contrasenso pretender que a lei prohibe certos tratamentos indispensaveis para melhorar o vinho ou corrigir os seus defeitos.

Já d'estes pontos me occupei em outra parte.

O meu fim é apresentar hoje á reflexão dos entendidos alguns trechos muito illucidativos dos oenólogos portuguezes do seculo XVIII e principios de seculo XIX sobre estes assumptos, que tive de explanar a proposito da fiscalisação sanitaria dos vinhos ⁽²⁾.

(1) ROCQUES, *Analyse et composition des vins de liqueur*, in *Revue generale de chimie pure et appliquee*, t. v, 1902, p. 149.

(2) Nos meus dous opusculos: *A adubação alcoolica e saccharina e o valor do extracto correcto nos vinhos licorosos*, Porto, 1904; e *CA adubação dos vinhos licorosos, a lei, e os processos technologicos correntes*, Porto, 1904.

I

Começarei pelos tratamentos licitos aos vinhos, com o fim de os aperfeiçoar ou melhorar, a que d'antes se chamava mais especialmente *confeições*.

Eis como a este proposito se pronunciava FERREIRA GYKÃO, em 1822, no capitulo IX da sua obra sobre vinicultura (1):

«Esta palavra *confeição* (não se reflectindo como deve ser) traz consigo más ideias associadas, e basta só se diga que um vinho é confeccionado, para todo o comprador fugir d'elle; todavia, porém, deve-se fazer differença da confeição ao nocivo uso de misturas insalubres e enganadoras, que alguns lavradores ignorantes, ou maliciosos, fazem.

«*Confeição* é tudo aquillo que torna o vinho melhor; e ás misturas nocivas só lhe podemos chamar *adulteração*.

«São tão venturosos certos sitios do Alto-Douro, que seus vinhos de nada precisam para serem os melhores do mundo; porém ha outros em que é necessario á arte ajudar a natureza; e d'aqui só pôde resultar o interesse do proprietario e do paiz, adquirindo-lhe riquezas e credito.

«Entre as confeições uteis e innocentes, o *assucar* é das melhores; este se deve usar quando os vinhos tem mais agua vegetal e menos partes saccharinas, como são aquelles que se criam em terrenos humidos, fortes e frios.

«O modo de deitar o assucar é no lagar sobre cada camada de uvas, na dose de uma arroba por pipa; elle corrige o demasiado acido, e torna o liquido menos fluido e mais doce; por consequencia, mais proprio para a fermentação. . . .

«O mosto concentrado, ou *arrobe*, é tambem muito bom, e já recommendado pelos antigos. Os Romanos o usavam, segundo refere PLINIO. . . .

«Porém o assucar é preferivel; não só porque é mais barato, mas pelo muito que o bom arrobe custa a fazer, gastando

(1) Em todas estas citações, que são textuaes, modernisei a orthographia.

muito combustivel, que é um artigo caro nos terrenos vinhateiros. Nós só o usariamos para ajudar a fervura d'aquelles lagares, que *emmudecem* e não querem ferver; por ser o liquido muito fluido, ou por ter a temperatura abaixo de 10 grãos do thermometro de Réaumur, e então o lançariamos fervendo no lagar, o que, pelas razões já ditas, nos parece melhor que na cuba em fermentação ⁽¹⁾».

Estas praticas de esaldar os mostos e de os arrobar são ainda hoje usadas pela vinicultura de Torres-Vedras.

II

Estamos acostumados a attribuir a CHAPTAL, chimico francez, que publicou em 1807 um tratado muito apreciado sobre o fabrico do vinho, a ideia de corrigir os mostos de uvas mal sasonadas, faltas de assucar e ricas de acidos, pela addição de assucar á lagarada, e até baptisamos essa pratica com o nome de *chaptalisação* ⁽²⁾.

Pois antes de CHAPTAL já o mesmo tratamento era preconizado em 1791, com a maior lucidez, por PEREIRA REBELLO, de quem são as palavras seguintes:

«Esta obra da fermentação, que é toda da natureza, quer ás vezes, que a arte lhe preste soccorro, ou lhe remova os obstaculos, que umas vezes provém da mesma natureza, e outras da má ordem com que é dirigida a fermentação:,..... é, pois, necessario que a arte venha em soccorro da natureza, acrescentando ao mosto, quando começa a fermentar, uma substancia que contenha os principios necessarios, para que o aquoso fique reduzido á proporção devida.

O arrobe feito de mosto extrahido das uvas por expressão; o mel fervido, e bem purificado da cera e da espuma; o assucar

(1) *Tratado theorico e pratico da agricultura das vinhas, da extracção do mosto, bondade e conservação dos vinhos e da distillação das aguas-arquentes*, por ANTONIO LOBO BARBOSA FERREIRA TEIXEIRA GYRÃO (visconde de Villiarinho de S. Romão), 1822 — 1 vol. in-8.º de 259 p. com um appendice de LVIII p. ; p. 55.

(2) *L'art de faire le vin* par M. J. A. CHAPTAL, Paris, 1807, 1 vol. d e XIX — 382 p. A pratica da addição de assucar está preceituada na p. 159-160.

em pó são as substancias, que até agora se tem conhecido, proprias para esta redução (1)».

E em outro logar fala do assumpto com a clareza que vai vêr-se:

«É bem facil de comprehender que todas as substancias eminentemente doces são muito proprias para corrigir no mosto, tanto a superabundancia do principio aquoso, como a superabundancia do sal acido, que, não estando assaz envolvido na mucilagem doce, sobresahe, e faz pender o composto, para mostrar um sabor azedo, o que procede de não terem as uvas, ou pela situação, ou pela intemperança do anno, chegado á perfeita madureza, e formado o viscoso doce em conveniente proporção.

«Deve neste caso a arte soccorrer a natureza, augmentando o viscoso doce, que se encontra muito analogo, e proprio para passar á fermentação vinosa, em o arrobe, no mel e no assucar».

A pratica de arrobar o mosto é conhecida ha muitos seculos; entre nós é muito antigo o seu uso na provincia da Extremadura, aonde talvez é nocivo o seu uso, porque augmenta um sabor adocicado enjoativo aos vinhos, que na maior parte daquelle terreno, ainda sem a addição do arrobe, padecem esse defeito; e é desconhecida nas provincias do Minho e Beira (2), aonde seria de uma vantagem incomprehensivel, pois que faria que o vinho d'aquellas terras frias, aonde as uvas não amaduram completamente e são de sua natureza azedas, verde, desagradavel ao gosto, e de pouca duração, fosse agradavel ao gosto, e se conservasse melhor.

«O assucar junta todas as boas qualidades, sem algum inconveniente, sendo lançado no mosto antes que comece a effervescencia. O doutor Damião José Alvares Rebello fez em um anno a addição do mel em um lagar de mosto de uvas mal maduras e aquosas, que colhe á roda de uns prados, para o

(1) FRANCISCO PEREIRA REBELLO DA FONSECA, in *Memorias de Agricultura*, premiadas pela Academia Real das Sciencias de Lisboa, em 1790; t. 11, Lisboa, 1791, p. 129.

(2) Veja-se o nosso opusculo — *A adubação dos vinhos licorosos*, etc., Porto, 1904, p. 27; e compare-se com os conselhos de Villa-Maior, *Tratado de vinificação*, 2.ª edição, Lisboa, 1883, p. 111-114; e de AGUIAR, nas suas *Conferencias sobre vinhos*, Lisboa, 1876, t. 1, p. 346.

uso domestico, e reconheceu que o vinho sempre conservou um sabor que, supposto não era desagradavel, era com tudo de algum modo extranho ao vinho; tem ao depois usado da addição do assucar nas mesmas circumstancias, e o vinho que sem ella devia ser muito acido, e de um sabor desagradavel, fica muito agradavel ao gosto, e sem sabor algum extranho; mais espirituoso, e de maior consistencia (1).

III

E em relação ao referido tratamento e ao emprego do alcool, leiam-se estas expressivas phrases de ALARTE, que escreveu em 1712:

«Na fervura do vinho é conveniente deitar ao menos meia canada de agua-ardente á razão de pipa, porque lhe acrescenta os espiritos, faz os vinhos mais valerosos e é grande mézinha; e na minha opinião é uma das melhores.

«Muitas pessoas costumam para cada tonel ferver dous almudes de mosto que gaste metade, e lhe lançam esse meio arrobe; é excellente mézinha» (2).

IV

Ao apontar estes conceitos, lembram-nos as phrases de um viticultor francez, o snr. COSTE-FLORET, que n'um dos seus valiosos tratados de vinificação (3) mostra que os processos de viticultura inspirados nos methodos de tradição são racionaes, e que a sciencia moderna só lhes tem justificado o valor; de modo que ainda em nossos dias se póde ter como exacto o que BUFFON escreveu no seu tempo: «De todos os conhecimentos

(1) FRANCISCO PEREIRA REBELLO DA FONSECA, in *Memorias de Agricultura*, premiadas pela Academia Real das Sciencias de Lisboa, em 1790; t. II, Lisboa, 1791, p. 241.

(2) *Agricultura das vinhas e tudo que pertence a ellas, até perfeito recolhimento do vinho e relação de suas virtudes e da cepa, vides, folhas e borras*, por VICENCIO ALARTE; Lisboa, 1712, 1 vol. in-8.º de xv-224, p. 146.

(3) COSTE-FLORET. *Procedes modernes de vinification*, t. II, vins blancs; Montpellier et Paris, 1903, p. VIII.

que nos foram legados pelos antigos, a agricultura é aquelle que recebemos n'um estado mais proximo da perfeição»; e as de FERREIRA LAPA: «As praticas que podem atravessar inalteraveis atravez das mudanças trazidas pelo progresso dos tempos, encerram em si sempre uma forte razão de ser» (1).

Seja-nos permittido, ao terminar, agradecer ao snr. JOSÉ DUARTE DE OLIVEIRA ter-nos proporcionado estes magnificos trechos, alguns d'elles com sabor litterario muito apreciavel.

O barro de Hespanha na clarificação dos vinhos

PELO

Prof. A. J. Ferreira da Silva

I

De entre os barros de Hespanha, usados para clarificar os vinhos (em hespanhol — *aterrar el vino*), um dos mais apreciados é o barro ou *terra de Lebrija*, da provincia de Xerez. É com elle que os hespanhoes limpam os seus afamados vinhos de Xerez.

A amostra que tenho presente é de estructura um tanto foliacea, de côr cinzento-clara, com tal ou qual tom rosado, e esborôa sem grande difficuldade. Aqui e acolá tem punctuações azuladas escuras. Desfaz-se sem custo na agua, e não faz sensivel effervescencia com os acidos. Obtive-a de Madrid, por intermedio do meu distincto collega e amigo DR. JOSÉ R. CARBACIDO, o illustre professor de chimica biologica na Universidade Central de Madrid.

O barro de Lebrija foi analysado em 1886 por FRESSENIUS e BORGMANN, e, d'accordo com o estudo feito, a sua composição é a seguinte :

(1) *Relatorio sobre os processos de vinificação dos principaes centros vinhateiros do sul do reino*; Lisboa, 1867, p. 60 e 61.