

REFLEXOENS

SOBRE O PARECER DA DIRECÇÃO

DA

ASSOCIAÇÃO COMMERCIAL DO PORTO,

RELATIVO A' QUESTÃO DOS VINHOS DO DOURO.

Muito se tem dito e escripto pró, e contra a opinião do Illm.º Sr. Forrester relativa ao fabrico dos vinhos de Douro; mas, apesar de tudo isto, nunca eu me persuadi que esta questão chegasse a um ponto tal que até nella tomasse parte a Illustre e respeitavel Associação Commercial do Porto, e com um calor tão forte, como se vê do parecer da sua Direcção, que acabo de ler: com effeito faz admirar o barulho que tem feito a opinião d'um só homem particular, e apesar de quanto contra ella se tem dito e diz, ainda não posso ajuizar qual a causa de tão grande alvoroço; seja porem ella qual for, eu não tratarei de a profundar; o meu fim é só mostrar algumas inexactidões que neste parecer se encontrão, e que podem illudir o leitor que não esteja ao facto das materias sobre que ellas recaem. Não tenho a honra de ser amigo, ou ao menos conhecido do Sr. Forrester, e o mesmo dos Snrs. Signatarios do parecer: a um e a outros tributo igual veneração, mas sympathizo com as ideas d'aquelle, porque as julgo verdadeiras, e do maior interesse para o nosso Paiz, e não posso ver que assim se maltrate um homem, a quem, pelo contrario, se deverião tributar agradecimentos pelo interesse que mostra a favor do Paiz Vinhateiro: vou pois analysar algumas partes da doutrina expendida no parecer, e fazer sobre ellas as reflexões que julgo rasoaveis, o que farei com o respeito devido a tão Illustre corporação.

Dizem os Snrs. Signatarios logo na primeira pagina do seu parecer, que o vinho do Douro é recommendavel, confortivo, e proprio para estomagos debéis e fracos, e apoião esta asserção com a aulhoridade de Buchan: eu concordando com esta doutrina, só desejaria que os ditos Snrs. dissessem — O vinho do Douro, PUKO. — Dizem mais no fim da mesma pagina que o vinho do Porto é o mesmo que á 50 annos, porque é

produzido nos mesmos terrenos nas mesmas exposições, &c. Que os terrenos e as exposições sejam as mesmas não nego eu, e também não nego que o vinho na sua essência é o mesmo; mas o que não é o mesmo é o modo de o fabricar, como os Srs. Signatarios mesmos ao diante confessão, e esta variação de fabrico, e a adulteração que se lhes faz, como ao diante provei (falto em geral, porque ha honrosas excepções) tem acarretado o descrédito dos mesmos vinhos, embora os Srs Signatarios affirmem o contrario.

Dizem os mesmos Srs. ainda na mesma pagina, que quem detrae o vinho do Douro, repete hoje quasi as mesmas banalidades que se disserão á perto d'um seculo &c.; mas eu julgo que não são banalidades o que então se disse, e hoje se diz: então dizia-se, que se adulterava o vinho com baga de Sabugueiro, e outros ingredientes, hoje diz-se quasi o mesmo; então fizeram-se leis especiaes contra essas fraudes, então encarregou-se á Companhia d'agricultura das vinhas do alto Douro o fiscalisar a pureza dos vinhos, então todos os annos se devassava contra os transgressores d'essas Leis, chegando por este motivo a serem multados, prezos, e degradados para Africa ricos e nobres proprietarios; e tudo isto se faria só pelas banalidades que então se dizião? Os Illustres Signatarios parece que ignorão, ou fingem ignorar, que n'aquelle tempo a justiça se exercia com as mesmas formalidades, que hoje, e com tanta imparcialidade como hoje; que então, como hoje, havião Magistrados probos, e Portuguezes que não vendião a sua consciencia em almoeda; e se isto assim era, o que não podem negar, como então dizem ao publico Portuguez — *O que naquelle tempo se dizia respeito á adulteração dos vinhos do Douro erão banalidades* —? Custa a crer, mas lê-se escripto no seu parecer!!! — O que hoje se diz é quasi o mesmo — Então também a actual Illm.^a Companhia d'agricultura das vinhas do alto Douro disse banalidades na sua circular de 7 de Setembro de 1844, que fez correr no Douro, na qual com o maior acerto e exactidão expende a mesmíssima doutrina que o Snr. Forrester de modo que o Snr. Forrester nada mais é do que um eco das solidas e verdadeiras doutrinas d'ella; então um dos Illustres membros que assignou aquella circular, e que hoje assignou este parecer em contrario, também disse banalidades!! Vejamos o que diz a citada circular nos §§. 2.^o 3.^o e principalmente 4.^o 5.^o 6.^o — “ O cuidado de pre-
 ,, parar os vinhos que apresentem todos os caracteristicos de uma su-
 ,, perior qualidade, absorve seguramente todas as lencubrações dos
 ,, Lavradores; mas é essencial e indispensavel que ellas se não diri-
 ,, jão a obter uma bebida que engane, e que so appresente esses
 ,, caracteristicos ephemeros; mas sim e pelo contrario, que estes
 ,, sejam duradouros e reaes, para que o liquido nunca perca a
 ,, alta valia que lhe compete, e que necessariamente terá, se se
 ,, não quizer por meios artificiaes emprestar-lhe qualidades de que
 ,, não carece.

„ A vindima apressada, não esperando o estado sazonado
 „ do cacho, attendendo só á estação e não á disposição da uva
 „ com receio da aproximação das chuvas, despresando a observa-
 „ ção da videira, é a causa de se preparar nos lagares um liquido
 „ que não tendo o sacarino que constitue a qualidade que lhe dá
 „ o seu maior valor, jamais poderá ser reputado um vinho fino.
 „ *Em vão se procurará neste caso supprir aquella falta com alguns*
 „ *almudes de agardente lançados no tonel; mas esta operação es-*
 „ *torvando a fermentação tumultuosa, ainda que conserve a doçura*
 „ *no Vinho, nunca o poderá fazer passar por superior, appare-*
 „ *cendo sempre uma bebida não fermentada, doce mas enfurtante*
 „ *que carregará o estomago, e lhe tirará toda a sua vitalidade: a-*
 „ *lém de que o vinho assim preparado, entrará n'uma fermen-*
 „ *tação insensivel e prolongada, que substituirá a que lhe é pro-*
 „ *pria na sua crise natural — mas que lhe fará perder não so a*
 „ *qualidade vinhosa e adstringente que em tão subido gráo com-*
 „ *pete ao vinho do Douro, mas tambem o flavor e cheiro, pelo*
 „ *maior beneficio de agardente que recebe, para neutralisar a*
 „ *mesma fermentação.*

„ A' vista pois de inconvenientes tão graves *que a pra-*
 „ *ctica tem posto na maxima evidencia*, não pode esta Direcção
 „ deixar de recommendar que a vindima se faça sem risco de
 „ chuva, mas o mais tarde que ser possa; primeiro nos sitios ar-
 „ dentes, de boa exposição, e terreno delgado, e depois nos si-
 „ tios altos, nas terras fortes e de exposição ao Norte, dando-se
 „ o maior cuidado a que a uva tinta seja toda separada da bran-
 „ ca, que os cachos sejam muito escolhidos, extremando os po-
 „ dres, os séccos e os verdes.

„ *Mas se grandes são os inconvenientes que ficão ponde-*
 „ *rados, muito maior é sem duvida o que resulta do emprego da*
 „ *baga de sabugueiro, quando com ella se pertende dar côr ou*
 „ *corpo ao vinho que não tem estas qualidades.* O Lavrador que
 „ por esse modo quizesse supprir a falta de côr, não só enga-
 „ naria o comprador do seu genero, mas a si proprio; porque
 „ a *baga não presta aos vinhos a cor de rubi que lhe é pecu-*
 „ *liar; mas sim uma côr estranha e perfectamente negra; — e*
 „ *não seria nem menos enganoso, nem de menos descredito, o em-*
 „ *prego da mesma baga para supprir a falta de corpo, porque não*
 „ *havendo nella a parte oleosa e sacarina que amalgâma e liga as*
 „ *partes componentes do vinho, esse corpo artificial que lhe em-*
 „ *presta, em poucos annos se perde totalmente; além de que o*
 „ *vinho assim preparado, lançado á garrafa, precipitará, em quanto*
 „ *quieto, toda a mistura que recebeu, torvando-se ao menor mo-*
 „ *vimento, por lhe faltar a col'a natural que prende as fezes de-*
 „ *puradas; e não se offerecendo por isso nem puro nem christalino,*
 „ *como deve appresentar-se, será excluido de todos os mercados,*
 „ *onde por tantos annos conquistou a primasia, com perda irre-*
 „ *paravel dessa especial reputação e conceito que sempre mereceu.*

„ *E' pois indispensavel, é de absoluta necessidade que o*

„uso da baga seja completamente stigmatizado, para que ninguem
 „possa *illudir-se* por elle; e que todos os Lavradores se conven-
 „ção de que o bom e superior vinho do Alto Douro só pode
 „ser fabricado de uvas de boa qualidade, bem pizadas, separando
 „como fica recommendado, as tintas das brancas, para lhe não
 „tirarem a côr, dando-lhe sufficiente levante no lagar, e tendo
 „todo o cuidado em que logo que o môsto dê uma prova vinho-
 „sa, apertada e *adstringente*, se lance no tonel *sem agoa-arde*
 „para que *nada lhe estorve a fermentação tumultuosa*; assim co-
 „mo que terminada esta, seja tirado a limpo com a porção de
 „agoardente que para a sua conservação fôr necessaria, sendo
 „ella pura, extrahida de vinhos tambem do Douro, e bastanto
 „refrigerada na sua distillação.”

Que diz esta circular? reprova a aguardente em demazia, o abafio de fermentação tumultuosa, diz que o vinho assim tractado é uma bebida não fermentada, infartante, que carregará o estomago, que perderá a sua qualidade vinhosa *adstringente*, o seu flavor, e o seu cheiro; e que mais disse o Snr. Forrester? o que diz o § 5. da dita circular respeito á baga, e que eu escuzo repetir por ficar aqui copiado; que mais dirá o Snr. Forrester? o que disse a Illm.^a Companhia no § 6. da mesma circular: todos os citados §§ e principalmente o 4. que diz — *A' vista pois de inconvenientes tão graves, que a pratica tem posto na maxima evidencia* — e o 6. nas palavras *é pois indispensavel e d'absoluta necessidade que o uzo da baga seja completamente stigmatizado* — mostram com a maior evidencia a identidade da sua doutrina com a do Snr. Forrester, mostram com a maior evidencia as adulterações que o Snr. Forrester accusa, e os Snrs. Signatarios formalmente negão, e neste caso pergunto eu quem é menos exacto: — a Illm.^a Companhia e o Snr. Forrester em dizerem que se fazem estas adulterações, ou os Snrs. Signatarios em formalmente as negarem? quem dirá banalidades, aquelles, ou estes? decida o Leitor imparcial.

Na pagina 2. do mesmo parecer dizem os Snrs. Signatarios que a aguardente é objecto de comestivo diario em que ninguem descobriu jamais ruindade para a saude; e eu responderei fazendo outra pergunta como elles fazem, porque, attendendo aos conhecimentos medicos actuaes, estou certo que todos os entendedores serão concordes comigo — Pode alguém dizer, e muito menos provar que a aguardente, geropiga, e tudo o que são licores e bebidas espirituosas, não são damnosas á saude? Ignorão os Snrs. Signatarios que a aguardente é um excitante que em dose subida, mesmo de mistura com outro liquido, produz a embreaguez, e os graves resultados que d'esta se seguem por a excitação que exerce sobre o cerebro, e que em maior dose é um veneno corrosivo que produz uma viva inflammação no estomago e intestinos?!

Na mesma pagina querem SS. SS. provar que o uzo da baga no vinho não é prejudicial á saude, e para isto servem-se

do unico argumento de que na Inglaterra se fabrica o = Elder Wine = que nenhum damno causa; a isto responderei com outra pergunta. — Porque um corpo só de persi não tem influencia alguma sobre a economia animal, poder-se-ha concluir que combinado elle com outro, o composto resultante hade ter as mesmas propriedades? por ventura a natureza não nos apresentará corpos innocentes de cuja combinação com outros resultem compostos eminentemente nocivos e *vice-versa*? de certo que sim, e nem os Snrs. Signatarios podem provar o contrario; e então, no nosso caso, como se quer provar a bondade d'um corpo composto argumentando só, e unicamente, com a bondade d'um dos corpos que o compoem? Não serei eu quem affirme ou negue que a baga é nociva á saude, mas entendo que esse unico argumento dos Snrs. Signatarios para provarem a bondade d'ella, nada prova, pelas razões que acabo d'expender.

Quanto ao que se diz no resto da 2.^a pagina, e 1.^a parte do parecer respeito ás adulterações que se fazem em França e Xerez sei mui bem que alli se fazem essas adulterações, e concedo que ellas são muito peores do que as que se fazem ao vinho do Porto; mas pergunto — A adulteração d'um producto, seja com que materia for, é ou não uma fraude que se faz ao comprador? creio que todo o homem probo hade reconhecer que sim. Pergunto mais; — Esta fraude é ou não um crime? todos hão de concordar que o é; e até o Sr. Affonso Botelho, um dos mais assanhados contedores contra o Sr. Forrester, na sua correspondencia do dia 18 do corrente exarada na Coallisão do dia 20, como tal a classifica; e será airoso, será decente, será louvavel, será licito ao Lavrador, ou ao Negociante, que presar a sua honra e o seu credito, praticar esta fraude — commetter este crime? porque na França e em Xerez se praticão fraudes, se commettem crimes, seguir se-ha que os Portuguezes devão ou possão livremente fazer o mesmo? tal doutrina seria o supra summum dos absurdos, e desacreditaria não digo só quem a admittisse, mas quem a tolerasse.

Na 2.^a parte do parecer, e na pagina 3.^a dizem os Snrs. Signatarios que o Vinho do Porto contem 20 por $\frac{2}{100}$ d'alcool do seu volume distillado; eu porem creio que o seu calculo não é muito exacto, ou, antes, que elles não estão bem ao facto das declarações que alguns Chimicos estrangeiros tem feito a este respeito (e que tambem servem para corroborar o que o Sr. Forrester diz respeito á aguardente que os Snrs. Signatarios lhe negão) Vejamos o que diz Dumas na sua Chimica applicada ás artes vol. 6.^o — art. vinhos — pag. 488 — Este chimico depois de dizer na pagina 487 que os vinhos do Porto contem d'alcool 22 a 23 por $\frac{2}{100}$, e os de Xerez 20, diz na citada pagina. “ Aos vinhos de » Portugal, Hespanha, e Sicilia, que se destinão para paizes » setrangeiros, costumão quasi sempre misturar certa quantida- » de d'agoardente. E' necessario portanto considerar esses nu- » meros que indicão, a quantidade do alcool, como exprimindo

» a composição dos vinhos que se encontram no Commercio, e
 » não a dos Vinhos naturaes, que provavelmente são menos ricos
 » em alcool " Eis o que diz o citado Auctor, e se os Snrs. Si-
 gnatarios se derem ao trabalho de analysar a quantidade d'alcool
 que contem os vinhos do Douro, no estado natural, acharão que
 elles contem 13, 13½ a 14 (o maximo) por cento: ora agora veja-
 se a differença d'alcool do Vinho natural e do Vinho encontrado
 no Commercio, e negue-se, se se pode, (apezar de já ficar prova-
 do pela circular citada) a grande quantidade d'agoardente que se
 lança no Vinho do Douro; diga-se em fim, se é possível, que
 o Sr. Forrester diz banalidades, que o Sr. Forrester não falla
 verdade.

Na mesma pagina, perdoem os Snrs. Signatarios, mas de-
 rão um publico testemunho de que a respeito da theoria de fer-
 mentação estão totalmente ás escuras; vejamos.

Nesta parte pertendem os Snrs. Signatarios desmentir a asser-
 ção do Sr. Forrester de que o Vinho do Douro é pouco fer-
 mentado, e que é abafado antes d'acabar a fermentação, e
 dizem entre outras couzas, o seguinte, " Todos sabem que o es-
 ,, pumoso do vinho de Champanhe nada mais é do que o gaz
 ,, acido carbonico abafado ao tempo de se fazer o dito Vinho, o
 ,, qual se não deixa fermentar, e por isso é que desenvolve o
 ,, dito gaz quando recebe o contacto com o ar ao desenvolver e
 ,, lançar nos copos." Sem que entremos na desenvolução da
 theoria da fermentação alcoolica, direi unicamente que todos os
 Chimicos unanimemente concordão que a fermentação alcoolica
 resulta da decomposição do assucar em presença do fermento, ou
 outra materia azotada que faça as vezes d'este, e que os pro-
 ductos resultantes dessa decomposição são o gaz acido carbonico,
 e o alcool; á vista pois desta theoria, não posso de modo al-
 gum conceber como se possa explicar o que dizem os Snrs. Si-
 gnatarios; se o vinho de Champanhe se não deixa fermentar,
 isto é, se se prohibe que o seu assucar se decomponha, onde
 irão estes Snrs. buscar o tal acido carbonico abafado? como
 se forinará elle no momento em que se desarrolla a garrafa?
 De mais — se o Vinho de Champanhe não fermenta, se o seu
 assucar se não decompõe, porque não será esse vinho doce como
 no estado de mosto, o que necessariamente devia acontecer? os
 Anjos me respondão. Dizem os Snrs. Signatarios. " Porem vol-
 ,, tando ao Vinho do Douro, é menos exacto que não tenha a
 ,, precisa fermentação, pois que a tem completa quando se quer
 ,, que o vinho fique, como vulgarmente se chama, *rico*, e quando
 ,, se quer que fique *secco* tem então uma fermentação *alem do*
 " *necessario* " Esta explicação longe de me ilucidar, mais me
 confunde: quando o vinho se quer *rico* dá-se-lhe a fermentação
completa, isto é — deixa-se que o seu assucar se decomponha todo
 e quando se quer *secco* dá-se-lhe uma fermentação *alem do ne-*
necessario, isto é, alem da completa; nem d'outro modo se po-
 dem entender aqui as expressões, *alem do necessario*; não sô

porque todos os Autores que tratão de Vinhos denominão Vinho *secco* aquelle cujo assucar desapareceo todo pela fermentação, mas mesmo porque interpretando-as d'outro modo verificar-se-hia a asserção do Snr. Forrester; mas se depois da fermentação *completa* já não ha assucar por decompôr, porque o termo — *Completa* — assim o iudica, e sem elle não pode haver a fermentação alcoolica, como então se lhe pode dar a fermentação, *alem da necessaria?* será fazendo reagir o fermento se o houver sobre o alcool? não, de certo, porque o dono do vinho não quer vinagre; será lançando no vinho mais assucar? esse o unico meio, de no cazo d'haver fermento, continuar a fermentação *alem da completa*, mas então ahí temos a adulteração de que falla o Snr. Forrester: confesso que não intendo, e parece-me que, alem dos Snrs. Signatarios, poucas ou nenhumaes pessoas intenderão similhante theoria. Persuado-me ter mostrado com evidencia as inexactidões que o parecer eontem, e alem d'isto que as asserções do Snr. Forrester são verdadeiras quanto ás adulterações que se fazem no Vinho do Douro; repito porém que quando fallo em adulterações de Vinho, fallo em geral, porque honrados Lavradores ha que as não praticão, e persuado-me que o Snr. Forrester tambem assim falla, porque d'outro modo entender-se-hia que elle no dia 8 d'Outubro do preterito anno de 1844 reunio na sua quinta do Pezo da Regoa ricos e nobres Proprietarios do Douro, e pessoas de grande representação d'aquella terra para as insultar, o que nem imaginar se pode á vista do seu character franeo e nobre, e das suas maneiras polidas, civis, e sobre modo delicadas: tenho mais mostrado que o Snr. Forrester não provocou essa crise de que fallão os Snrs. Signatarios, porque não fez mais que repetir as solidas e verdadeiras doutrinas sobre fabrico de Vinho do Douro, que a Illm.^a Companhia d'agricultura das Vinhas do Alto Douro tinha feito publicas pela sua citada circular; em summa, tenho mostrado que injustamente se declama contra elle; tudo o mais que leio no mesmo parcer diz respeito particular e directamente ao Snr. Forrester, e eu nada sei das particularidades da sua vida commercial.

Concluo pois com dizer que o Vinho do Douro para ser feito ao gosto do consumidor não careec de composições artificiaes; o solo que o produz, as diversas qualidades da magnifica uva, a vindima feita no tempo devido, e com as cautellas que a Illm.^a Companhia recommenda na sua circular, a fermentação em contacto, por mais ou menos tempo, com o bagaço, o possivel resguardo do ar atmosphérico, a transvasação e a clarificação offerecem ao Lavrador todos os meios de ter vinho dessas diversas qualidades que se inculcão precisas, sem que seja necessario recorrer ao criminoso meio da adulteração, contra a qual todo o homem probo e que tem a peito os interesses da sua Patria e o credito dos seus patricios, devo clamar, afim de que quem pode, ponha um termo a tão vergonhosas fraudes, unico meio de se conseguir o restaurar o an-

tigo credito dos Vinhos do Douro, credito de que elles hoje não gosão, embora os Snrs Signatarios afirmem o contrario.

PORTO 26 de Março 1845.

Joze Lino Baptista.

Chymico e Pharmaceutico.

P. S. Acabo de ver documentos, os mais authenticos, que comprovão serem falsas algumas assignaturas do parecer em questão; *proh pudor*!!!! Como desculpará o Presidente da Direcção da Associação Commercial este escandalosissimo facto?

Typographia Commercial Portuense.