

## A apreciação do aguamento dos vinhos verdes

(CONSULTA A UM JUIZ)

PELO

Prof. A. J. Ferreira da Silva

A amostra de vinho a que se referiu esta consulta era de um vinho verde rascante, não apresentando nada de anormal, nem á prova, nem ao exame microscopico, nem na coloração, que era a de vinho natural, e dando á analyse os seguintes resultados numericos:

Peso especifico a 15 <sup>15</sup> / <sub>15</sub> . . . . .	0,9974	
Alcool % em vol. . . . .	7,42	
Alcool em peso . . . . .	5,890	
Extracto secco a 100º » » » . . . . .	2,093	
Acidez {	total em {SO <sup>4</sup> H <sup>2</sup> » » » . . . . .	0,637
	{C <sup>4</sup> H <sup>6</sup> O <sup>6</sup> » » » . . . . .	0,975
	{volatil em C <sup>2</sup> H <sup>4</sup> O <sup>3</sup> » » » . . . . .	0,140
	{fixa em C <sup>4</sup> H <sup>6</sup> O <sup>6</sup> » » » . . . . .	0,800
Cinzas » » » . . . . .	0,199	
Materia corante . . . . .	Natural	
Somma alcool-acido . . . . .	13,8	
Extracto menos acidez fixa . . . . .	1,29	

Sendo colhida amostra d'este vinho pela fiscalisação, uma primeira analyse deu-o como falsificado com agua, por ter menos de 7,5 de alcool. Havendo recurso, foi o vinho de novo analysado por uma commissão de tres peritos e considerado unanimemente como proprio para consumo. Ainda depois d'este exame, o juiz do processo, no uso da faculdade que lhe dá o regulamento, mandou proceder a novo exame no Laboratorio Municipal, e ouvir o parecer d'este. Eis o que lhe foi respondido:

Remettendo o boletim da analyse do vinho, a que tive de proceder por mandado de 2 de novembro de 1906, e tendo de dar o meu voto depois de dois exames contradictorios de que me foi dada vista, penso ser indispensavel declarar o seguinte:

Um dos exames deu o vinho como *falsificado com agua* em face da sua composição, e, portanto improprio para o consumo; por esse facto deveria ser incurso nas penalidades consignadas no decreto de 22 de julho de 1905.

O outro exame considerou normal a composição do vinho e não deu como provada a falsificação com agua.

Não ha divergencias consideraveis nos resultados das analyses, mas sim na sua interpretação.

Na primeira é o vinho julgado *adulterado com agua, por ter apenas 7,2 por cento de alcool em volume*. Na segunda é impugnada tal apreciação, pelos motivos expostos no processo.

Pela prova e pela cifra elevada de acidez total e fixa, pertence o vinho em questão ao grupo dos vinhos de pasto, denominados *verdes*. Resta, portanto, determinar se deve considerar-se aguada um vinho verde com menos de  $7\frac{1}{2}$  graus centesimaes de alcool.

Não soffre a menor sombra de duvida que entre os nossos vinhos verdes do Minho ha productos naturaes e são com menos do que isso de força alcoolica.

Diversos teem sido analysados no Laboratorio municipal em taes condições; e são, com toda a certeza productos genuinos, por causa da sua elevada força extractiva e intensidade de coloração, além de serem muito apreciaveis á prova, como vinhos da sua especie.

A lição dos nossos mestres em œnologia é bem clara a esse proposito.

FERREIRA LAPA classificou os nossos vinhos verdes em tres grupos, que extremou pela força alcoolica, pelo grau de acidez e pela dose do tanino.

A distincção limitada á força alcoolica, é a seguinte:

Vinhos entre-maduros. . . . .	10° ou mais
» verdes . . . . .	7,5° a 9°
» muito verdes ou verdascos . . . . .	5° a 7°

A acidez e o tanino augmentam na proporção do decrescimento do alcool (1).

No relatório official das analyses dos vinhos da exposição agricola de Lisboa, em 1884, mencionam-se diversos specimens de vinhos, certamente são e puros, com força alcoolica inferior a 7°,5. Nada menos de seis amostras, procedentes dos concelhos de

---

(1) *Relatorio da analyse dos vinhos apresentados á exposição agricola de Lisboa*, de 1884; Lisboa, 1886, p. 86.—CINCINATO DA COSTA e D. LUIZ DE CASTRO, *Le Portugal agricole*, t. I, p. 360.

Gondomar e Penafiel, de entre as quatorze que concorreram ao certamen, deram força alcoólica comprehendida entre 6º e 7º,1<sup>(1)</sup>.

Uma d'ellas, inscripta sob o n.º 1144, é muito comparavel á que determinou este processo por supposta falsificação, pois que os resultados da analyse a que foi submettida foram os seguintes:

Densidade . . . . .	0,9972	Alcool % em vol . . . . .	6,110
Extracto . . . . .	2,060	Acidez total . . . . .	0,573

O snr. REBELLO DA SILVA, como inspector das estações chimico-agricolas, no seu relatorio da analyse dos vinhos apresentados nas exposições de Berlim e Paris em 1888 e 1889, acceita, como expressão dos factos, a já exposta classificação dos vinhos verdes do Minho, estabelecida por FERREIRA LAPA <sup>(2)</sup>.

Consigna entre os vinhos verdes, exhibidos na exposição de Berlim, uma amostra, a unica proveniente do concelho de Gondomar e apresentada por Manoel Ribeiro d'Almeida, que doseou apenas 7º C. do alcool; o jury não deixou de lhe conceder um terceiro premio; «era um vinho limpido, pouco alcoolico, muito taninoso, de *bouquet* caracteristico e paladar soffrivel» <sup>(3)</sup>.

A força alcoólica média dos vinhos do concelho da Ponte da Barca que concorreram á exposição de Paris foi, segundo os resultados analyticos do mesmo relatorio, 7º em volume <sup>(4)</sup>; não tendo uma das amostras, a da lavra do snr. Dr. João Maria Cerqueira Machado, senão 5º,8 C. <sup>(5)</sup>.

Do concelho de Penafiel um dos especimens do vinho verde remettido á exposição por Manoel Pedro Guedes, e cujo paladar era grato, apenas dava de alcool 6º,6 % em volume <sup>(6)</sup>.

Do concelho de Cabeceiras de Basto menciona-se um vinho

<sup>(1)</sup> *Relatorio citado*, amostras n.os 1133, 1142, 1144, 1149, 1159 e 1153,

<sup>(2)</sup> *Relatorio da analyse dos vinhos apresentados nas exposições de Berlim e de Paris em 1888 e 1889; trabalho executado por ordem da Direcção geral da Agricultura pela inspecção das Estações chimico-agricolas*; Lisboa, 1890, p. 32.

<sup>(3)</sup> *Relatorio citado*, amostra n.º 218, p. 15.

<sup>(4)</sup> *Relatorio citado*, p. 35.

<sup>(5)</sup> *Relatorio citado*, amostra n.º 178, p. 9.

<sup>(6)</sup> *Relatorio citado*, amostra n.º 204, p. 30.

verde muito acido e pouco alcoolico, taninoso, de *bouquet* e paladar caracteristico, que deu á analyse 6º,7 % de alcool <sup>(1)</sup>.

O limite de 7º,5 centesimae para o alcool dos vinhos naturaes portuguezes tem de ser recuado, como se vê por estes exemplos, para os nossos vinhos verdes; e foi para evitar erros funestos de apreciação em casos d'estes que se publicaram as *Modificações*, approvadas por Portaria de 8 de maio de 1905, aquillo que se achava disposto nas *Instrucções* de 31 de agosto de 1901, ficando estabelecido que entre os vinhos verdes havia alguns cuja força alcoolica podia descer até 5º C.

Commissões officiaes que em paizes estrangeiros estudam a composição dos vinhos naturaes insistem sobre as variações, por vezes notaveis, que se observam nos elementos componentes dos vinhos, devidas a irregularidades da estação na epocha da colheita; e archivam analyses de vinhos fracos, mas são e genuinos, com força alcoolica inferior a 7º,5 <sup>(2)</sup>.

O voto do perito, quando tem de pronunciar-se sobre o aguamento dos vinhos, *não deve basear-se sobre um ou outro signal revelado pela analyse, qualquer que seja a sua importancia, mas sim sobre um conjuncto de signaes concordantes* <sup>(3)</sup>.

Seria pois um criterio estreito e anti-scientifico, especialmente no que toca a vinhos portuguezes da região do Entre-Minho e Douro, decidir que um producto d'esta procedencia é addicionado de agua, pelo simples facto de ser inferior a 7º ou 7º,5 a sua força alcoolica.

E como o vinho que foi objecto d'este exame nada apresenta de anormal como vinho verde (porque o não é a sua força alcoolica), nem pela sua composição nem á prova, penso que não póde dar-se por demonstrada a fraude pela addição de agua.

*Em resumo :*

*Ha entre os vinhos verdes da região do Minho, especializando*

<sup>(1)</sup> *Relatorio citado*, amostra n.º 137, p. 28.

<sup>(2)</sup> ARMAND GAUTIER, CHASSEVANTE MAGNIER DE LA SOURCE, in *Journal de Pharm. et de Chimie*, 6.ª série, t. XIII, 1901, p. 15.

<sup>(3)</sup> Veja-se sobre este assumpto os nossos *Documentos sobre os trabalhos de chimica applicada a hygiene do Laboratorio municipal de chimica do Porto*, etc., Porto, 1903, p. 107-110.

*os dos concelhos de Penafiel, Gondomar e visinhanças, productos sãos e apreciaveis com força alcoolica inferior a 7º,5.*

*Não é legitimo condemnar um vinho verde como falsificado com agua, só pelo facto da sua força alcoolica ser inferior a 7º,5.*

Porto, 12 de novembro de 1906.

## A apreciação do aguamento e nocividade do leite

PELO

Prof. A. J. Ferreira da Silva

«Doch dürfen wir bei der Milch-analyse, ebenso wie bei den meisten übrigen der Analyse unterliegenden Nahrungsmittel, nichtein für allemal gültige Werthe zu Grunde legen, sondern wir können als Ausgangspunkt höchstens Annäherungswerthe annehmen, müssen aber, wenn es irgend angeht, in jedem einzelnen Falle, wie wir gleich sehen werden, die grundlegenden Werthe erst bestimmen».

SCHOLL (H.), *Die Milch*; Wiesbaden, 1891, mit ein Worwort von Dr. F. HUEPPE; p. 69.

Pergunta-nos um magistrado se, em face dos resultados de uma analyse de leite, na qual apenas estão consignados os resultados seguintes:

Densidade a 15º C. . . . .	1,0302
Gordura. . . . .	2,90%
Extracto isento de gordura. . . . .	8,39%
Nitratos. . . . .	Nullos

este leite deve ser considerado *falsificado pela addição de agua e nocivo á saude.*

Entende-se que o leite nada apresentava de anormal nem na côr, nem no cheiró, nem na reacção, nem á *prova*; porque, se