



BREVE NOTÍCIA

SOBRE

0

TRACTAMENTO DO VINHO PELO CALOR

PELO

VISSOZEB DO CANNAVIAL.

---

FUNCHAL  
TYPOGRAPHIA POPULAR

1882





# BREVE NOTÍCIA

SOBRE

O

## TRACTAMENTO DO VINHO PELO CALOR

PELO

VISCONDE DO CANNAVIAL.



*P. 26.236*

---

FUNCCIAL

TYPOGRAPHIA POPULAR

1882



## BREVE NOTÍCIA

SOBRE

o

### TRACTAMENTO DO VINHO PELO CALOR.

---

Sebem que sejam de moderna data os processos mais racionaes da applicação do calor ao tractamento do vinho, é certo que, de ha muito, é conhecida, e tem-se procurado aproveitar em muitos paizes, a acção benéfica do calor nesse tractamento.

Não pôde, porém, a prioridade d'essas tentativas ser, com fundamento, reivindicada em favor dos antigos.

Ve-se, do que dizem Plinio e Horacio, que os Romanos expunham o mosto á acção do calor, para o concentrar, tornando-o assim mais rico em açucar; processo que ainda hoje é empregado no meio-dia da França, em Hespanha, e noutros paizes que preparam *vinhos de liquor*. Mas é evidente que, por este

—4—

meio, não é ao calor, mas á materia saccharina que se pede a conservação do vinho.

Com o fim de completar a fermentação alcoólica é que, em certas localidades da França, conservavam o vinho vinte e cinco dias na temperatura de 25 a 30° centigrados (77 a 86° Far.), ao contacto do ar; sendo, todavia, certo que, no fim da operação, elevavam rapidamente o calor até 75° C. (167 Far.), o que dava ao vinho uma côr de *vinho velho*.

Quando, ha mais de cincoenta annos, esteve muito em voga, entre os viticultores francezes, o systema de açucarar o vinho, era este mettido em pipa, que ficava, por mais de um mez, numa estufa, com a bocca aberta, exposta a uma temperatura de 26° C. (78°,8 Far.), necessaria para o desenvolvimento e trabalho de nova fermentação, finda a qual o vinho novo podia entrar no commercio com os caracteres de *vinho velho*.

Este processo, que foi abandonado por se ter reconhecido ser prejudicial ao vinho aquelle calor prolongado ao contacto do ar, é muito semelhante ao processo, muito mais condemnavel, que ainda hoje é geralmente empregado na Madeira, com tanto prejuizo das excellentes qualidades naturaes do nosso vinho, e dos interesses do commercio.

Quando é certo que os principaes negociantes de vinho do Funchal são homêns illustrados, mal se comprehêde que não vejam os gravissimos inconvenientes que offerecem as nossas estufas, onde o vinho, logo que acaba de fermentar, é exposto, em contacto com o ar, a uma temperatura de 48,8 a 60° C. (120 a 140°, Far.), durante tres me-

zes, seis mezes, e, talvez, mais; perdendo, nesta operação, uma grande parte do alcohol natural, e quasi todo o principio aromatico; e adquirindo, especialmente pelo contacto prolongado com a madeira quente da pipa, um sabor desagradavel chamado *de estufa*, que o carvão modifica, mais ou menos, mas que, pormais que se faça, nunca desaparece inteiramente.

Mal sabem no estrangeiro que o nosso vinho deve o sabor especial que hoje lhe serve lá fóra de caracteristico a um processo que tanto lhe altera a natureza!

E' incontestavel que o vinho *Medeira tractado em canteiro*, como eram tractados os nossos primeiros vinhos que tornaram ésta ilha tão célebre, é muito superior, pelo sabor agradavel, pela finura, pelo aroma, a vinho igual tractado pelo processo da estufa.

Além d'isso, este processo, considerado debaixo do ponto de vista economico, é muito prejudicial ao negociante; porque, não só o vinho quebra na estufa mais de 10 %<sup>o</sup>, e é depois mais longo e dispendioso o tractamento, pelo maior trabalho que exige, pela restituição necessaria do alcohol perdido, e pela addição indispensavel de vinho que dá aroma, senão tambem as pipas ficam damnificadas, ha perjuizo de tempo, ha transtórno pela demora, e ha perigo de incêndio.

Mas, ouçamos a voz da experiencia.

Appert foi quem primeiro estudou a acção do calor sobre o vinho mettido em recipiente fechado.

Poz em banho-maria, garrafas quasi cheias de vinho e hermeticamente fechadas, e elevou a temperatura da agua até 70.° C. (158.° Far.); e verificou,

tempos depois, que o vinho submettido ao calor tinha melhorado, e conservado o seu aroma, em quanto que o de uma garrafa que não passára pelo mesmo processo tinha um gosto de verde muito pronunciado.

Em 1827 A. Gervais publicou a sua *Memoria sobre os efeitos do aparelho purificador para o melhoramento e conservação dos vinhos.*

Gervais,—que poz o seu methodo sob o patrocinio do governo, dedicou a sua obra aos ministros do reino e do commercio, e pediu um premio pelo seu invento,—fazia passar o vinho num aparelho aquecido em banho-maria, onde ficava preservado, como elle diz, dos effeitos destruidores do ar e do fogo; e, depois de oito ou dez dias de repouso, dava-lhe uma clarificação de colla, e passava o, no fim de quinze a vinte dias; tendo então o vinho adquirido, por este processo, a propriedade de se conservar, e de ser transportado sem se alterar.

Um grande numero de certificados e relatorios attestaram os bons resultados do processo de Gervais, não só com relação aos vinhos de primeira qualidade senão mesmo com relação aos vinhos communs; por quanto uma commissão, nomeada para examinar este processo, verificou que um vinho branco ligeiro de Orleans tinha perdido o verde e a agrura; que um vinho tinto novo, turvo, se tinha clarificado; que outro vinhô tinto turvo e azedo, se tinha tornado claro e melhorado ao ponto de se poder beber; e que, emfim, um vinho vermelho de Orleans, que apresentava um gosto de fermentação e amargo e que, manifestamente, estava em principio de alteração, recuperára as suas qualidades primitivas.

• tem aroma mais agradável do que tinha antes da molestia.

Vergnetie—Lamotte, um dos mais distinctos enologos de França, e correspondente do Instituto, tendo renovado em 1840 as experiencias de Appert, verificou em 1846 que os vinhos submettidos ao calor estavam bem conservados, enquanto que os do mesmo anno que não tinham passado por aquelle processo, se tinham, quasi todos, alterado.

Eis como se exprime Vergnetie-Lamotte numa communicação feita em 1850 á Sociedade central d'agricultura de Paris:

«Vinhos da colheita de 1840, mettidos, ao sahir das cubas de fermentação, em garrafas bem rolhadas, foram expostos, em banho-maria, a uma temperatura de 70 graus centigrados (167.º Far.), e depois postos na cava e esquecidos. Em 1846 (sendo certo que a maior parte dos vinhos de 1840 tinham tido alteração por terem as uvas sido muito feridas pela saraiva), verificámos, com grande satisfação, que algumas garrafas d'este vinho que nos cahiram debaixo da mão, com a respectiva nota, estavam no melhor estado de conservação; tendo adquirido o gôsto de cozido que se encontra nos vinhos que viajam por paizes quentês; tendo-se despidido da sua materia colorante azul; estando mais sêcco, mais velho do que devia estar um vinho de seis annos; e apresentando todos os caracteres que notámos no vinho que volta de Calcutta.

• Repetimos esta experiencia com outros vinhos, e conseguimos, constantemente, fazendo variar a temperatura do banho-maria de 50 a 75 graus cen-

6

tigrados (122 a 167 Far.), preservar os vinhos bons submettidos a esses ensaios, de toda alteração ulterior.»

Accrescentarei que, na opinião de Vergnette-Lamotte, o resultado é menos favoravel quando a temperatura excede a 75.º centigrados.

Mas, em 1864, Pasteur, homem muito conhecido na sciencia, publica a sua memoria sobre os mycodermes do vinho; na qual estabelece que o problema da conservação do vinho se reduz a oppor-se ao desenvolvimento dos parasitas.

Então Vergnette-Lamotte e Pasteur estudam a acção do calor sobre os mycodermes do vinho; e chegam ambos á conclusão de que, debaixo d'essa influencia, os mycodermes se tornam inertes; e ambos apresentam communicações á Academia das Sciencias de Paris, sobre este objecto, em 1865, anno em que Pasteur obteve patente de invenção para o processo de submeter o vinho á acção do calor em garrafas hermeticamente fechadas, numa estufa de ar quente.

O certo, em ultima analyse, é que Vergnette-Lamotte e Pasteur, que ambos então reclamavam prioridade de iniciativa, pouco mais tinham feito do que repetir as experiencias de Appert; com a differença de que Vergnette-Lamotte, pretendeu singularisar o seu processo aconselhando, de preferencia á acção rapida de uma temperatura de 75 a 80 graus centigrados (167 a 177 Far.), a acção prolongada de uma temperatura de 40 ou 45.º C. (104 a 113 Far.).

Numa memoria sobre os effeitos do calor para

9

a conservação do vinho, apresentada á Academia das Sciencias de Paris, em 1866, Vergnette-Lamotte diz:

•Em resumo, dois meios tem sido propostos relativamente ao emprêgo do calor para a conservação dos vinhos.

•Em um, os vinhos são expostos, durante alguns minutos apenas a uma temperatura de 75 a 80 graus centigrados (167 a 177.º Far.): é o processo de Appert, posto em relêvo pelo snr. Pasteur na sessão de 1 de maio de 1865. Este processo dá bons resultados com todos os vinhos brancos, e com os vinhos doces e alcoolicos que apresentam os caracteres dos vinhos de Hespanha, de Portugal, da Sicilia &c.

•Longas e conscienciosas experiencias me conduziram a recommendar outro modo do empregar o calor no tractamento dos vinhos.

•O meu processo consiste na acção, mais ou menos prolongada, de uma temperatura não superior a 45 graus centigrados (113.º Far.); e dá muito bons resultados applicado a todos os vinhos de pasto, especialmente aos vinhos de Borgonha.

Em 1868 Vergnette-Lamotte, depois de ter feito notar que á observação importante, por elle primeira feita, de que uma temperatura de 50 graus centigrados (122.º Far.) basta para tornar inertes os fermentos, se deve poderem-se tractar pelo calor todos os vinhos sem lhes serem alteradas as qualidades, refere-se aos factos que as experiencias até então feitas tinham deixado estabelecidos, e dá como reconhecido, com relação aos vinhos finos, que a acção do calor é mais benéfica quando lhes é applicada tendo elles ja dois ou tres annos (*c'est*

*lorsqu'ils ont deux ou trois ans que la réassise est la plus complète).*

E, depois, fallando dos vinhos ordinarios diz: «Geralmente são consumidos no mesmo anno da colheita, e tanto mais depressa quanto são peiores. «Muitas vezes, como é prática nos grandes mercados de consumo, preparam-se misturas tendo mais ou menos os caracteres do vinho, as quaes, devendo ser bebidas em prazos muito curtos, se alterariam rapidamente, se ficassem mais alguns dias ou algumas semanas na loja. A esses vinhos, a essas misturas, pode-se applicar com vantagem a acção do calor. Os ensaios feitos no Meio-dia, em Orleans e em Paris teem dado resultados satisfatorios.»

O que fica dicto basta para fazer ver que os processos modernos da applicação do calor ao tractamento do vinho, offerecem aos negociantes d'este districto meio facil e economico de pôr rapidamente o vinho em estado de entrar no consumo, e mesmo de ser exportado sem risco de alteração; conservando-lhe as excellentes qualidades naturaes, que são destruidas nessas perniciosas estufas que, por cega rotina, ali estão quasi todo o anno carregadas de vinho.

Pela minha parte julgo ter prestado um bom serviço a um dos mais importantes dos nossos ramos agricolas, tomando a iniciativa em promover a fundação de um estabelecimento nesta cidade, onde o vinho é exposto, em apparelho fechado que lhe não communica principio estranho nem sabor desagradavel, a temperatura que se eleva, segundo a qualidade do vinho, até 80 graus centigrados (177 graus Far.);

adquirindo assim a propriedade de se conservar e de ser transportado sem alteração, e as demais qualidades que os enólogos procuram obter por meio do tractamento pelo calor.

Vinhos da colheita de 1881 que varios negociantes d'esta cidade enviaram a este estabelecimento provam bem ja os excellentes resultados do processo.

E actualmente, quando o govêrno, por portaria de 27 de setembro de 1882, acaba de encarregar o sr. Antonio Batalha Reis de proceder immediatamente a estudos geraes e locais sobre a produção vnicola do nosso paiz, devendo comprehender esses estudos as qualidades dos vinhos, perfume particular, preços, e outras informações em que podem influir desfavoravelmente para nós as pessimas estufas em que são tractados os nossos vinhos,—seria, me parece, de grande conveniencia que tão mau systema fôsse quanto antes abandonado.

Considerando ésta questão da maior importancia para este districto, por isso que ella pôde influir poderosamente na actividade do commercio do vinho, pela diminuição do preço e superior qualidade dos productos, heide procurar opportunamente fazer conhecidos, nos principaes mercados estrangeiros do vinho da Madeira, os melhoramentos que nesse sentido aqui se operarem, e as firmas commerciaes que mais contribuirẽ para taes melhoramentos, pondo-se em circumstancias de podêr fornecer ao consumo, em lugar d'esses licores estufados, sabendo a madeira, que nos perderam os bons creditos alcançados pelos antigos, finissimos vinhos, d'esta ilha, tractados sem estufa, vinhos genuinos, com o seu sa-

borágradavel e suave aroma natural.  
Funchal 6 de dezembro de 1882.