Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I. P.

Boletim Informativo IVDP, IP

MAI 25

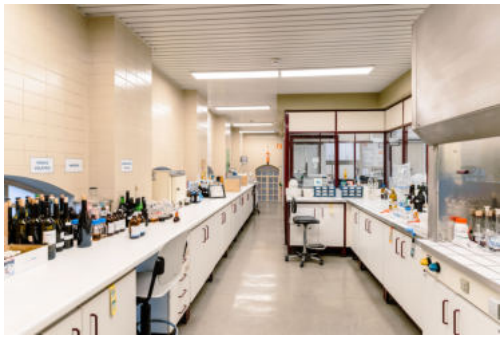
O Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I. P. (IVDP, IP), continua na senda da divulgação do seu Património Cultural e das suas fontes documentais, cujo Boletim Informativo (BI) é um dos seus instrumentos, tanto numa ótica potenciadora e geradora de Conhecimento como enquanto fator de preservação da memória institucional, dos seus Trabalhadores e de toda a Região Demarcada do Douro (RDD).

No BI do mês de maio abordamos António Joaquim Ferreira da Silva (Ferreira da Silva), um ilustre químico, cientista, académico com relevância internacional, dirigente público e um cidadão com elevada intervenção cívica.

Ferreira da Silva teve um papel relevante para a RDD e os seus vinhos. Como diretor do Laboratório Químico Municipal do Porto, ao controlar e analisar géneros alimentares, incluindo o Vinho do Porto, e como químico ao polemizar sobre o uso da salicilagem nos vinhos portugueses para o Brasil. No plano do Património Cultural, de referir a existência de dezenas de títulos deste autor, consultáveis na Biblioteca do IVDP, IP (https://biblioteca.ivdp.pt/).

REPÚBLICA PORTUGUESA
AGRICULTURA E PESCAS

ANTÓNIO JOAQUIM FERREIRA DA SILVA E OS VINHOS PORTUGUESES NO BRASIL



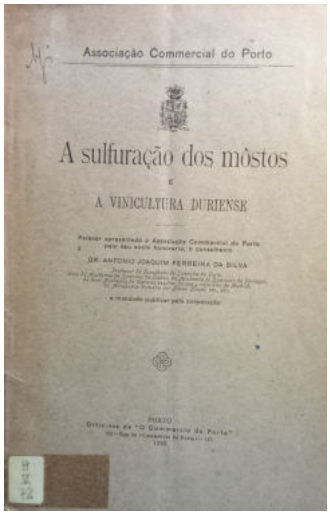
Ferreira da Silva nasceu em Cucujães, no dia 28 de julho de 1853, e morreu no mesmo distrito, mas na localidade de Santiago de Riba-Ul, a 23 de março de 1923. Originário de uma "família de proprietários, com terras em Portugal e no Brasil". No Porto (1865 a 1870), cursou "algumas disciplinas na Academia Politécnica e no Instituto Industrial" e "teologia no Seminário Episcopal". Na cidade de Coimbra, obtém o "grau de bacharel em filosofia natural, em 1876".

Da sua extensa bibliografia, as "primeiras publicações são reflexo das profundas convicções religiosas", as quais nunca foram impedimento para ser um rigoroso cientista, numa época marcada por profundas clivagens entre a Fé e a Ciência (publicou Sciencia e crenças, em 1914).

De 1877 a 1911 foi docente de química na Academia Politécnica do Porto e entre 1911 e 1923 ministrou a mesma cadeira, contudo nas Faculdades de Ciências, da qual foi diretor, e de Farmácia da Universidade do Porto.

Na sua atividade de químico experimentou e colocou em prática "métodos e reagentes para a identificação de substâncias que rapidamente se tornaram o procedimento padrão nos manuais de química, tais como o reagente Lafont-Ferreira da Silva". No ano de 1882 ocorreu a sua eleição para membro da Sociedade Química de Paris e no de 1911 "tornou-se o primeiro presidente da Sociedade Química Portuguesa".

Granjeou respeito e bastante credibilidade ao leme do Laboratório Químico Municipal do Porto (1884 a 1907), onde criou, em 1905, com mais dois colaboradores seus, a Revista de Química Pura e Aplicada. Este Laboratório, com "consideração nacional e internacional" e com uma das maiores bibliotecas especializadas do país, tinha como objetivo primeiro "informar os habitantes do município da qualidade dos géneros alimentícios que lhe forem dados para analisar e descobrir as falsificações de que os mesmos géneros são objeto" (por cada análise de vinho eram pagos 4500 réis).


Associação Commercial do Porto

A sulfuração dos mostos

A VINICULTURA DURIENSE

Das análises realizadas a vinhos, Ferreira da Silva publicou 18 estudos, designadamente "os vinhos de pasto consumidos no Porto, os corantes na falsificação, análises a vinhos elementares do Norte", para além de "a adubação dos vinhos licorosos, o tratamento dos vinhos do Porto, a legislação estrangeira sobre vinhos".

Paralelamente, este departamento municipal contribuiu para melhoramentos no tocante à "normalização dos serviços de fiscalização sanitária dos vinhos" e teve parte ativa em contrariar métodos que "prejudicariam o comércio de vinhos portugueses". No entanto, seria sobre a "salicilagem dos vinhos portugueses" (15 textos publicados) que teria um papel decisivo ao "desmistificar os problemas que os vinhos portugueses estavam a enfrentar no Brasil, mostrando a normalidade da situação".

Ferreira da Silva abordara estas temáticas desde o início das suas funções de dirigente máximo do Laboratório Municipal, tendo "publicado sobre salubridade dos alimentos e ácido salicílico". Estes foram argumentos mais do que suficientes para os comerciantes do Vinho do Porto contactarem Ferreira da Silva e solicitarem o seu apoio na argumentação, com base na sua experiência e profundo conhecimento, perante o problema do ácido salicílico nos vinhos portugueses no Brasil. Esta questão teve impacto a nível químico, comercial, político, diplomático, mediático e social.

Nos finais de Oitocentos e inícios de Novecentos decorreram os maiores entraves no tocante a essa matéria, que "corresponde ao início do decreto da proibição de quaisquer vinhos salicilados para consumo no Brasil (1885)". Em muitos casos adicionava-se o ácido para "fazer prolongar o seu tempo de vida comercial útil". O seu uso fora até então prática corrente não só nos vinhos, mas em outros géneros alimentícios, e aceite tanto por comerciantes como pela comunidade científica. Grosso modo, podemos afirmar que Ferreira da Silva era favorável a que não se adicionasse, portanto artificialmente, o ácido salicílico nos vinhos do Porto. Contudo aceitava que, quando a existência daquele composto químico fosse natural nos vinhos seria aceitável no consumo humano ("a sua quantidade não correspondia a um efeito tóxico eventual no seu consumo"). Contestava, ainda, os métodos aplicados, entrando em disputa intelectual com o francês H. Pellet, "cientista que publicou o método original". Ferreira da Silva, embora reconhecesse virtudes no método, entendia que os "seus resultados devem ser interpretados de acordo com a origem de um alimento, cuja análise se está a efetuar". O químico português usou do espírito crítico em relação à aplicação do método, mas não cede nas exigências que se referem à segurança alimentar. Esta sua postura foi permanente nas conduções do Laboratório Químico Municipal do Porto. Prova disso é a Portaria de 08 de maio de 1905 que corrige o "doseamento do ácido salicílico". Ferreira da Silva presidiu à "comissão técnica dos métodos de análise" que suportou a decisão técnica do diploma.

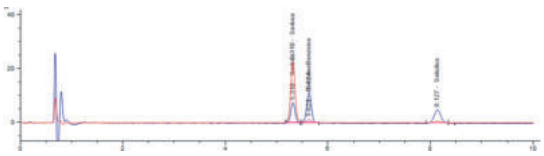
Na atualidade, a legislação da União Europeia (Regulamento (UE) n.º 934/2019) não inclui o ácido salicílico na lista de substâncias permitidas para uso na produção de vinho, o que implica que sua adição é proibida. No caso português, a Portaria n.º 610/72 define as características gerais dos vinhos e estabelece limites para diversos parâmetros analíticos. Embora o ácido salicílico não seja mencionado especificamente, a ausência de autorização explícita para o seu uso, aliada à regulamentação europeia, reforça a proibição da sua adição aos vinhos.

O LIMITE DOS METHODOS

FICTICIA SALICYLAGEM

VINHOS PORTUGUEZES

HISTÓRIA E SIMBOLOGIA



Cromatograma

Os vinhos, raramente, apresentam ácido salicílico em quantidades muito baixas, dando origem a investigação laboratorial. Esse ácido, atualmente, é determinado no IVDP, IP, recorrendo à técnica de cromatografia de alta pressão (UHPLC). Na imagem temos um cromatograma de um padrão com cerca de 2 mg/l dos ácidos sórbico, benzoico e salicílico.

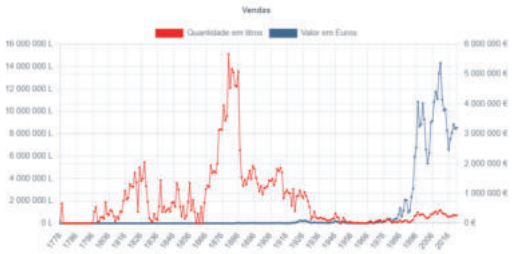


Gráfico de vendas de Vinho do Porto para o Brasil (1776-...)

Neste gráfico, é possível observar o volume de Vinho do Porto vendido para o Brasil, desde 1776 até 2021. Os valores originais encontram-se convertidos em litros e em euros. Estes e outros dados históricos de exportação para diferentes países podem ser pesquisados no Portal do Conhecimento do IVDP, IP.

Carregamento de vinho do Porto para o Brasil

Esta fotografia da Casa Alvão, para além de uma forte estética e qualidade artística, permite documentar o carregamento de vinho do Porto para o Brasil, na década de quarenta do século XX, no porto de Leixões.

NOTAS A LÁPIS

O Comércio dos Vinhos do Porto nos Mercados do Brasil em 1911

A propaganda feita, no decorrer do mês de outubro findo, por parte de uma imprensa do Rio de Janeiro contra os vinhos do Porto tem manifestamente o intuito de fomentar o fabrico das imitações do verdadeiro vinho licoroso de uvas por bebidas fermentadas de frutas indígenas.

"A cana, o genipapo, o caju, o ananás (assevera-se) produzem vinhos em nada inferiores aos mais puros vinhos de uvas"; e acrescenta-se: "estes sucedâneos dos vinhos generosos serão fonte de riqueza inesgotável para o país. São afirmações exageradas e inexatas; mas revelam, sem sombra de dúvida, que não é o lado higiénico da questão, nem o da lealdade comercial, que se tem em vista, mas unicamente a defesa de produtos artificiais, a que só, impropriamente, e por abuso, se pode dar o nome de vinhos.

Recebe certamente o Brasil vinhos licorosos de diverso carácter e procedência, e nomeadamente o Madeira, o Xerez e o Marsala. Visam-se unicamente os vinhos do Porto. Eis outro ponto fraco da apreciação.

Com efeito, fazer carga sobre vinhos generosos do Porto, porque são "manipulados" ou tratados, e considerá-los, por esse facto, vinhos ilegítimos, falsificados e nocivos à saúde é laborar num grosseiro equívoco.

Referências

- Biblioteca do IVDP, IP
- Portal do Conhecimento Digital, IVDP
- Alves, Jorge Fernandes e Alves, Rita C. - Ferreira da Silva e o Laboratório Químico Municipal do Porto (1884-1917). In Estudos do Século XX, n.º 12, 2012, p. 13-30.
https://www.researchgate.net/publication/259334545_Ferreira_da_Silva_e_o_Laboratorio_Quimico_Municipal_do_Porto_1884-1917
- Alves, Jorge Fernandes e Alves, Rita C. - A. J. Ferreira da Silva. Nos Caminhos da Química (Porto: UPorto Press, 2013).
- Caetano, José Carlos Ferraz - As artes químicas na Academia do Porto e o surgimento da regulação alimentar (1875-1905) (Dissertação de mestrado, Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, 2021).
https://estudogeral.uc.pt/bitstream/10316/99454/1/JoseCaetano_versaofinal.pdf

Ficha Técnica

Título | Boletim Informativo
Data | maio 2025
Coordenação e Edição | Núcleo do Conhecimento, IVDP, IP
Seleção de Imagens | Sandra Bandeira, Raquel Almeida
Fotografias | Autoria Álvaro Cardoso de Azevedo (Casa Alvão), Coleção do IVDP
Contributos |Informação científica e laboratorial: Ana Isabel Oliveira, Rui Gonçalves; Informação estatística: Ana Cristina Melo
Edição texto | JJoão Carvalhais, António Pereira, Raquel Almeida, Sérgio Almeida
Montagem | Ana Pina
Periodicidade | Mensal
URL | https://ivdp-ip.azurewebsites.net/pt/comunicacao/boletim-informativo/

Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I. P.

REPÚBLICA PORTUGUESA
AGRICULTURA E PESCAS