

O Laboratório Central de Enologia

Reportagem de ADALBERTO MARIO RIBEIRO

A SÉRIE continua: agora é o Laboratório Central de Enologia que vamos descrever aos leitores da *Revista do Serviço Público*.

Antes de o fazer, não custa dizer alguma coisa sobre a palavra *enologia*.

Mestre Caldas Aulete nos ensina que *enologia* é a ortografia oficial de oeno+logia. E, assim, deixando a letra *E* do precioso dicionário, passámos à letra *O*, onde não custamos a encontrar:

Oenologia (é-nu-lu-ji-a), s.f., tratado sobre vinho e sua preparação.

Seguem-se outras explicações que no momento não nos interessam muito.

Tomámos ao pé da letra a definição; quanto à prosódia — *enulugia* — bem de além mar, como se vê, fazemos-lhe, brasileiros que somos, natural restrição...

Agora podemos prosseguir, tratando do vinho e da repartição que no país lhe orienta a produção e fiscaliza a distribuição: o Laboratório Central de Enologia.

AS LIMITAÇÕES DO REPÓRTER

Sem dúvida que o nosso trabalho, despidido de qualquer mérito, à falta de originalidade, será apenas demonstração de esforço e boa vontade de quem, por não conhecer bem o assunto, dele procura inteirar-se valendo-se de informações dos técnicos daquele órgão do Ministério da Agricultura; da leitura de algumas publicações especializadas sobre a matéria e também de uma ou outra cousinha de alheia produção literária, encaixada aqui e acolá como gostosa passa num bolo pesadão...

Longe, portanto, de nós a pretensão de dizer como Plínio:

"Eu vou falar do vinho com a gravidade que compete a um romano quando trata das artes e das ciências".

Gostaríamos naturalmente de ter, mesmo sem gravidade e apuro, uma "passinha" nossa, doce e bem doce, ao apreciar as deliciosas uvas de que elaboramos os nossos vinhos; delas e deles falar com a doçura e a delicadeza com que o fez Guerra Junqueiro quando escreveu:

*"Põe a mesa a Virgem para os pobrezinhos.
Ai que lindos frutos! Ai que ricos vinhos!"*

*Vinhos dum vinhedo, frutos dum pomar
Que do céu os anjos regam com luar."*

Pereira da Silva, quando nos fala da Vida, ao lhe oferecer esta taça do prazer, a rejeita com amargura.

Observem como também a imagem do poeta patricio nos brinda com outra jóia e esta de áurea cintilação:

"Vale uma taça de vinho de oiro espumante"...

O professor e poeta Menezes de Oliva, estudando a evolução artística do Brasil, fez uma classificação dos balagandans. E considerou modestamente êsse interessante trabalho como simples *tentativa*. Fato é que conseguiu êle classificar o balagandans, barangandans, balanbangans ou berengundens em *devocionais*, *votivos*, *propiciatórios*, *evocativos* e *decorativos*.

Pois bem; fomos encontrar, entre os *evocativos*, o cacho de uvas que o "português, por exemplo, oferecia à companheira como recordação das festas da vindima na sua aldeia natal".

Aí está uma outra "passinha" bem açucarada e que devemos às pesquisas daquele professor do nosso magnífico Museu Histórico Nacional.

Mas já é tempo agora de entrarmos com a contribuição de técnicos e de outras fontes sobre o importante problema do vinho no país.

UM BOM VELHO SONHADOR

O *Correio da Manhã* havia nos incumbido de fazer ampla reportagem sobre a exportação de nossas laranjas.

Tocámo-nos então para a antiga Diretoria do Fomento Agrícola, ali naquele cantinho da rua da Misericórdia, esquina de Santa Luzia, velho trecho do Rio antigo e onde, no pequeno largo de confluência das duas ruas, havia também uma secção da Faculdade de Medicina, ponto escolhido pelos estudantes para as suas saudáveis expansões juvenis em torno do cêsto de laranjas da velha Sabina, que, como se sabe, ficou consagrada nos anais da vida académica do Rio de Janeiro de quarenta anos atrás, de forma muito simpática.

Mas, como estávamos dizendo, a reportagem sobre as laranjas nos levou até lá. Isso foi em 1932.

Nessa ocasião pusemo-nos em contato com antigo funcionário, o Sr. José Watzl, com quem conversámos sobre um mundo de coisas referentes à produção agrícola brasileira.

Quase nos fez êle esquecer de que estávamos ali tratando de espremer a questão da laranja.

Sua animação era grande; seu entusiasmo, saudável. Bom mesmo!

Mas de repente esmoreceu. Dir-se-ia tocado pela recordação de fato desagradável, cujos pormenores talvez não nos quisesse revelar. Tartamudeou coisas que não chegámos a compreender bem e, afinal, soltou êste queixume:

— A Isabel não presta! Já cansei de dizer que, se não a querem abandonar, devem pelo menos deixá-la descansar um pouco, até ver...

UMA ISABEL DIFERENTE

O Sr. José Watzl nos fez lembrar, então, aquela história que Humberto de Campos nos conta na *Crítica* sobre uma pesquisa de Capistrano de Abreu.

O historiador patricio encontrou-se com Humberto na rua. Estava acabrunhadíssimo. Percebia-se logo. Nunca o saudável acadêmico o vira assim.

— Você não imagina como estou hoje. Só me faltava isto! E, afinal, nem me resta o consolo da dúvida. Agora é a certeza, *seu* Humberto! Está lá escrito nos documentos da época, cartas íntimas, comprometedoras, que li estarrecido!

Humberto de Campos, não querendo revelar curiosidade malsã, permaneceu firme, sem ânimo de lhe pedir maiores esclarecimentos. E Capistrano, depois de engulir amargo, desembuchou afinal, dizendo quase em pranto:

— Carlota Joaquina não era mesmo séria!

E o paciente historiador puxou lá do fundo do poço da alma profundo e angustiante suspiro, como se a rainha doida fôsse pessoa sua, de sua família, de seu coração...

Também o outro Capistrano acabou por nos dizer tudo. A sua Isabel, embora diferente, era outra Carlota Joaquina a desmoralizar nobre família, por ser de mau gênio, ácida, sem alma, sem espírito, sem valor.

Se Carlota Joaquina desmanchava com seu mau gênio os prazeres da Côte e ainda hoje tortura os honestos historiadores, a Isabel, por sua vez, faz sofrer os técnicos e os apreciadores do bom vinho, deixando-lhes trago amargo, de desagradável recordação.

E, assim, ficamos sabendo, desde aquela época, que os viticultores brasileiros não devem só aproveitar-se da Isabel para a elaboração de nosso vinho, mas cuidar de outras variedades mais nobres para esse fim.

A FALTA DE UM LABORATÓRIO DE ENOLOGIA

O bem intencionado inimigo da "Isabel" ainda deve ser lembrado agora noutros pontos de sua interessante palestra sobre as possibilidades que então antevia em nossa viticultura:

— Como sabe, o Ministério da Agricultura está passando por grande reforma. Por que então não se cuida de criar uma repartição exclusivamente destinada a orientar os viticultores do país? Assim também quanto à elaboração do vinho e fabricação do vinagre. Essa gente trabalharia melhor se instruída convenientemente. E' verdade que nos ressentimos da falta de enologistas capazes, e os poucos de que dispomos se acham metidos em repartições a informar papéis, em vez de estar viajando pelo sul, por São Paulo e sul de Minas, a ensinar viticultores e industriais, dando-lhes instruções de forma a produzir melhor e, conseqüentemente, a aumentar o consumo de nossos vinhos e vinagres, ainda pequeno à falta de confiança do

consumidor, que prefere pagar mais a ingerir coisa que não preste, sobretudo o bom bebedor de vinho.

A CRIAÇÃO DO LABORATÓRIO CENTRAL DE ENOLOGIA

Sete anos depois da conversa com o Sr. José Watzl tivemos a primeira informação da existência no Ministério da Agricultura do órgão que ele previra sabiamente e que, com razão, considerava indispensável ao progresso de nossa indústria vinícola.

Na *Revista do Serviço Público* de setembro de 1940 publicamos ampla reportagem sobre a construção da nova Escola Nacional de Agronomia, no quilômetro 47 da estrada de rodagem Rio-S. Paulo. Nesse trabalho inserimos uma entrevista com o Dr. José de Melo Moraes, então diretor do Centro Nacional de Ensino e Pesquisas Agro-nômicas (C.E.N.E.P.A.), ao qual se acha subordinada aquela escola.

O Dr. Melo Moraes nos falou nessa ocasião sobre a estrutura do C.E.N.E.P.A. e de seus órgãos componentes, entre os quais já se encontrava o Laboratório Central de Enologia.

AS FINALIDADES DO LABORATÓRIO CENTRAL DE ENOLOGIA

Melhor será transcrever aqui o que disse o professor Melo Moraes:

"O Laboratório Central de Enologia ficou encarregado do controle, no país, de tudo quanto se refere à enologia e à viticultura.

Com criterioso emprego de métodos modernos de análise, vem o Laboratório verificando quais os vinhos que são fraudados, com prejuízo da saúde pública.

Opera-se esse controle em colaboração com as autoridades alfandegárias e sanitárias. Com isso, o Laboratório Central de Enologia fica conhecendo os vinhos estrangeiros que aqui chegarem em condições impróprias ao consumo, bem como outras bebidas.

Quanto aos vinhos nacionais, habilita-se a constatar defeitos que porventura haja nos mesmos. Se forem provenientes desses defeitos de falha técnica na elaboração dos vinhos, o Laboratório permitirá aos fabricantes corrigi-los por meio de instruções adequadas para melhorar o produto, concorrendo assim para que a indústria do vinho no Brasil se aperfeiçoe e venha a constituir, dentro de algum tempo, uma das mais prósperas do país. Com esse objetivo, o Laboratório Central de Enologia já vem preconizando o cultivo de castas especiais de uvas, adequadas ao nosso clima e que se prestam à elaboração de ótimos vinhos. Essas castas, devidamente enxertadas, tem sido distribuídas em larga escala aos viticultores, principalmente no Estado do Rio (regiões montanhosas) e no sul de Minas.

Ainda agora, o Laboratório Central de Enologia iniciou a instalação de suas dependências em alguns Estados do Brasil, inclusive em São Paulo, para onde destacou um de seus técnicos, que per-

manecerá em Jundiá, centro viticultor paulista muito adiantado”.

NEM SEMPRE NO FIM CONSEGUIMOS O PRINCÍPIO...

Por uma questão de ordem, procuramos sempre, ao visitar uma repartição para fixá-la em reportagem, ouvir em primeiro lugar seu diretor. Natural. E, desta forma, conseguimos realizar o princípio da tarefa. Mas nem sempre isso é fácil. Razões, muitas. Daí resulta que, muitas vezes, só conseguimos falar à primeira pessoa da casa depois de estar concluída a reportagem. E, assim, o princípio passa a ser o fim e tem acontecido que, nem no fim, conseguimos o princípio, porque ao diretor não sobrou tempo para perdê-lo conosco, o que, afinal, não podemos tomar em má conta, absolutamente.

Depois, então, que sai publicada a reportagem, observa o diretor silencioso que nosso trabalho se acha muito incompleto...

Está certo.

Há muita gente ainda que *entica* com a linguagem que adotamos no início de cada reportagem, considerando-a inadequada. Prefeririam que fôsse *tabelião*.

Também está certo. Nosso consólo é La Fontaine.

Muito interessante aquela sua fábula “Le meunier, son fils et l’âne”...

NUMA REPARTIÇÃO ONDE SÓ ENCONTRÁMOS FACILIDADES

Até aqui divagámos sobre o vinho.

Mas, convenhamos, que é bem de estalar aquele verso de Guerra Junqueiro:

Ai que lindos frutos! Ai que ricos vinhos!

Tivéssemos engenho e arte e, em vez de dois quadra-
tins para separar os nossos “tijolinhos”, repetiríamos de
vez em quando ora êsse verso, ora êste outro:

Vinhos dum vinhedo, frutos dum pomar.

Mas vamos agora ao que deve ser dito com franqueza: a segunda parte desta reportagem, constituída de notas colhidas na sede do L.C.E., começou mesmo pelo princípio, direitinho, como desejávamos. O diretor Mendes da Fonseca disse logo o que tinha a dizer. Não perdeu tempo e nos forneceu magnífico roteiro para êste trabalho, que é a sua entrevista, que aí vem:

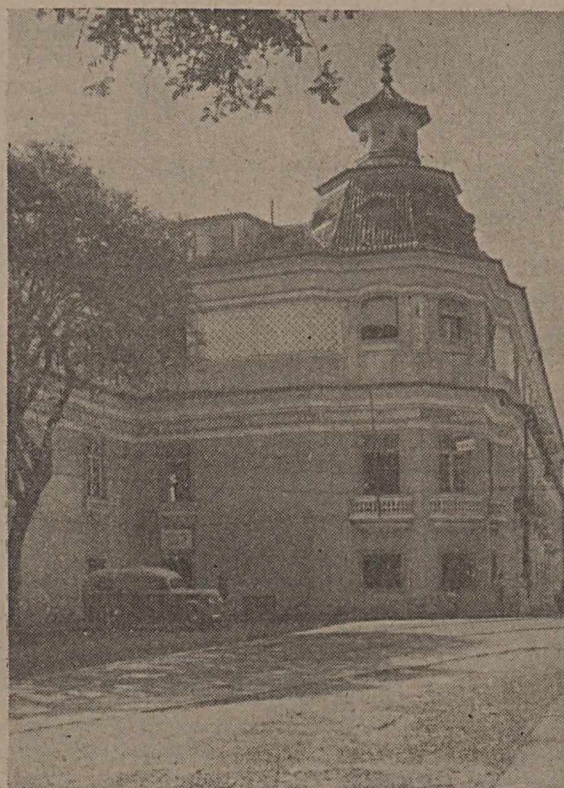
CONVERSANDO COM O DIRETOR DO LABORATÓRIO CENTRAL DE ENOLOGIA

A sede do Laboratório Central de Enologia se acha instalada no segundo andar daquele prédio exquisto, e exquisto em tudo, desde a entrada em que a gente desce primeiro, como se fôsse para um subterrâneo, para depois subir, e onde funcionava em 1932 o extinto Fomento Agrícola do Ministério da Agricultura. Construção antiga e histórica. Observem pela fotografia que o prédio é realmente curioso...

O Sr. Carlos Steele, chefe da Secção do Expediente, nos levou à presença do diretor, com quem conversámos um pouco, dizendo-lhe de início que, através de pequena entrevista que há tempos tivéramos com o Dr. Melo Moraes, ali mesmo naquela sala, já conhecíamos a finalidade

do Laboratório. Entretanto, não podíamos prescindir de outros esclarecimentos de seu atual diretor, para transmiti-los ao público e ao mesmo tempo nos servirem de roteiro para êste trabalho.

— Como disse o professor Melo Moraes — começou o Dr. Mendes da Fonseca — êste Laboratório se acha encarregado de controlar entre nós tudo quanto se refira à enologia e à viticultura. Há muito se fazia sentir no país a falta de um órgão capaz de orientar e assistir a nossa indústria vinícola. E nossa orientação não julgue o senhor que visa apenas a parte que diz respeito ao fisco. Vai bem mais longe, e êste Laboratório é solicitado es-



Edifício do Largo da Misericórdia, onde se acham instaladas várias repartições do Ministério da Agricultura e, entre elas, o Laboratório Central de Enologia, que ocupa grande parte do segundo andar

pontaneamente pelos próprios industriais, que hoje estão se aparelhando melhor no sentido de desenvolver seus negócios.

(Nesta altura, aquela conversa em 1932, com o Sr. José Watzl veio-nos à lembrança).

— Essa orientação só é dada à distância, daqui do Rio...

— Absolutamente. Primeiro tratei de preparar um corpo de técnicos especializados e capazes de, no seu trabalho nesta capital e no interior, despertar confiança aos viti-vinicultores.

— E de que forma preparou êsses técnicos?

— Mediante cursos regulares ministrados aqui na sede do Laboratório a agrônomos e químicos, que se transformam em perfeitos enologistas, função essa que tem, entretanto, despertado estranheza só àqueles que lhe desconhe-

cem por completo o valor e a significação no nosso quadro administrativo.

— E quantos enologistas já se acham integrados nas suas funções?

— 56, que se distribuem por toda a rede de estabelecimentos onde se processa a elaboração do vinho. Vou lhe fornecer uma relação completa desses estabelecimentos e dos enologistas aqui formados.

— Nota interesse entre nós pela nova profissão de enologista?

— Grande. Já em quatro anos preparei um bom contingente deles que, diga-se de passagem, são os primeiros do país, a começar pelo seu professor.

— Mas é estranhável que existindo no Brasil há mais de cinquenta anos a indústria vinícola, só agora se tenha começado pelo princípio, isto é, pela preparação dos técnicos que a tenham de orientar...

— A sua observação é muito justa. Realmente é bem antiga essa indústria, mas o que havia era o seguinte: Os governos passados só sabiam valer-se da prata de fora ou, melhor, dos técnicos contratados na Alemanha, Itália, França, etc. Agora, não. Houve inteligente inversão das coisas. O atual Governo primeiro mandou ao estrangeiro patrícios nossos para se especializarem na matéria e depois incumbiu esses novos elementos da tarefa de preparar os primeiros enologistas nacionais. Eu mesmo permaneci na França, em Montpellier, cerca de três anos, e, ao regressar, coube-me o encargo de organizar este serviço que aqui está — e o senhor vai ver de perto — e instalar os cursos de preparação de enologistas, conforme dispositivo legal.

— E foram bons os resultados colhidos dos ensinamentos dos técnicos estrangeiros que para aqui vieram contratados?

— Não foram maus. Entretanto, poderiam ter sido bem mais apreciáveis, se eles mesmo não fossem trabalhados por interesses pessoais, que me escuso de apreciar, e tolhidos, naturalmente, por entraves fáceis de compreender. Daí, pois, o estacionamento por muito tempo da nossa indústria vinícola.

O Dr. Mendes da Fonseca, passando a outra ordem de considerações, assim prosseguiu:

— Este Laboratório vem recebendo carinhosa atenção do ministro Dr. Apolônio Sales, que não lhe tem negado recursos para seu desenvolvimento. E no ano passado S. Ex. esteve no Rio Grande do Sul, onde visitou as zonas vitícolas do Estado, inteirando-se do seu progresso. Não é menos valiosa a assistência do Dr. Heitor Vinicius Grilo, diretor geral do Centro Nacional de Ensino e Pesquisas Agrônomicas, sempre pronto a satisfazer as nossas solicitações. Quanto a antigos administradores, não pode ser esquecido o nome do Dr. Ildefonso Simões Lopes, que, como ministro da Agricultura do Governo Epitácio Pessoa, criou a primeira estação experimental de viticultura e enologia no país. Só esse fato basta para lhe recomendar o nome à gratidão de quantos se entregam à indústria vinícola no Brasil.

Depois o Dr. Mendes da Fonseca passou a falar das atividades atuais do L.C.E., dizendo-nos:

— Como vai ver, aqui, não somos simples "laboratório". A nossa repartição tem esfera bem mais ampla: prepara o técnico; orienta o produtor de uvas e o de vinhos e vinagres; coopera para maior arrecadação de taxas e impostos sobre esses produtos e concorre, finalmente, para que haja mais confiança na atuação dos poderes públicos em atividades que dizem tão de perto com a saúde do povo.

— E há perfeito entendimento entre os industriais de bebidas e o Laboratório?

— Nem há dúvida! Nosso objetivo é este: trabalhar com cordialidade visando maior rendimento, com resultados proveitosos para ambas as partes. Pena é que o senhor não tenha surpreendido os industriais reunidos aqui, em entendimento pessoal conosco. São muito animadas essas reuniões no Laboratório. Procuramos não só norteá-los nas atividades que lhes são próprias, como também pô-los a corrente do processamento de seus papéis.

O senhor vai ver como é volumoso o expediente em várias de nossas secções. Por outro lado — acentuou sorrindo o Dr. Mendes da Fonseca — aqui não há "canais competentes" entupidos... Tudo corre naturalmente e a seu tempo, sem qualquer atrito entre as duas partes: o industrial e o Governo, por nós representado.

— Que nos diz da "Isabel"?

— A "Isabel" está para a viticultura assim como o zebú para a pecuária. Não se pode negar que ela formou a nossa riqueza vinícola. Mas já é tempo de os nossos viticultores compreenderem que podem muito bem substituí-la por outras variedades mais nobres, o que, aliás, já se está fazendo gradativamente. Entre estas posso citar: a "Cabernet", a "Merlot", a "Barbera", a "Bonarda", a "San Giovese", tintas; a "Trebiano", a "Riesling", Moscatéis diversas, a "Malvasia", a "Peverela", brancas. Todas elas uvas finas européas, perfeitamente aclimatadas no país. São as principais e estão produzindo ôtimamente. Há mais umas quatro ou cinco centenas de uvas européas em experimentação. Para produção de vinhos comuns e médios, em substituição aos fabricados com a "Isabel", já dispomos de diversos híbridos, que estão sendo cultivados em larga escala no país. São eles: "Seibel" e 10.096 S", tintas; "Seyve-Villard", "Malegue", "164-87" e "5213 e 8712 S", brancas, vários outros híbridos, que produzem vinho melhor que o da "Isabel", alguns mesmo rivalizando com vinhos importados da Europa. A "Seyve-Villard" e a "10.096 S" são magníficas.

— E sobre uvas de mesa, que nos pode dizer a respeito?

— E' este um dos setores que estamos orientando. Como sabe, a uva de mesa não é a uva com que se elabora vinho ou vinagre, exceto algumas mixtas, mas neste caso só servem para consumo local, pois elas não suportam transporte e nem dispõem de período longo de conservação. Há também que distinguir entre uvas de mesa nacionais e as de procedência estrangeira. As nossas se estragam facilmente. Questão do clima em que são cultivadas. As estrangeiras, não. São muito mais resistentes. As uvas paulistas, por exemplo, teem consumo mais seguro no Rio do que as riograndenses, dada a distância que estas teem a vencer até aqui.



LABORATÓRIO CENTRAL DE ENOLOGIA — A Secção de Expediente, vendo-se em pé o Sr. Carlos Steele, seu chefe, e funcionárias na sua tarefa burocrática

— Como o senhor me falou na questão do clima, que acha do Nordeste para o cultivo de uvas de mesa?

— Quer me parecer que essa região é a mais adequada do país para esse cultivo e também para a preparação de passas.

— Por que de passas também?

— Porque lá não há humidade como aqui no sul.

— Qual é, afinal, a diferença entre a uva de mesa e a destinada à elaboração do vinho?

— E' muito grande. A uva de mesa deve ser carnuda, dura, que se possa trincar, sem esmagá-la. Enquanto que a outra é toda ela suco. Há uma particularidade interessante: a de mesa, quanto mais graúda, mais apreciada; a de vinho, o contrário. As bem miúdas são mais estimadas, pois delas se consegue produto de melhor qualidade. Todos os célebres vinhos europeus são elaborados de uvas miúdinhas.

O Dr. Mendes da Fonseca, levantando-se, foi buscar à estante um tratado de ampelografia de P. Viale & V. Vermosel, mostrando-nos lindas gravuras de cachos de uvas de variedades especiais.

(Vamos aqui nos meter num parêntesis, pois aquela palavra *ampelografia* não pode passar assim em branca nuvem... A exemplo do que fizemos com *enologia*, não custa procurá-la com o dedinho no dicionário.

Pronto! Aqui está:

Ampelografia, s. f., tratado teórico e prático de viticultura; descrição das vinhas.)

Pois bem, no tratado de ampelografia de P. Viale & V. Vermosel, em sete volumes, se acham estudadas cerca de quatro mil variedades de videiras!

Vimos bela gravura de um cacho de uvas "Pinot-noir", com as quais se elaboram os grandes vinhos de Borgonha e da Champagne.

O Dr. Mendes da Fonseca aproveitou a oportunidade para nos mostrar a diferença entre uvas de mesa e uvas de vinho, confrontando o cacho da "Pinot-noir", pretas, miúdinhas, com o da "Dattier de Beyrouth", de lindas uvas brancas, de encher a vista!

E o técnico, como que embevecido, exclamou, expondo-nos esta outra variedade:

— Que beleza a "Drodelabi"! E, no entanto, expremida para vinho não dá nada. Olhe, vamos ver outra interessante: — Aqui está a rainha das uvas de mesa: a "Moscatel" de Alexandria. E' uma uva branca, como vê, grande e carnuda. Para vinho, não serve tampouco.

Voltando de novo às uvas boas para vinho, o Dr. Mendes da Fonseca nos esclareceu mais neste ponto:

— A "Petit-Gamay", a "Syrah", a "Cabernet", tintas; a "Semillon", a "Muscadel" e a "Sauvignon" são uvas de pouco rendimento quanto à sua produção por hectare, mas é delas que se elaboram os mais afamados vinhos do mundo. Há todo o interesse do produtor em não lhes aumentar a produção por área cultivada. Assim, elas se tornariam vulgares e produziriam vinhos comuns. Vou me explicar melhor: a produção de vinhos comuns, de consumo corrente, em certas regiões da Europa, atinge a tre-

zentos e mais hectolitros por hectare. No entanto, a produção de vinhos preciosos, que se obtém em regiões diferentes, não excede de oito a dez hectolitros, na mesma área de um hectare. Muitas vezes em uma videira só se encontram três cachos de uvas, e, se houver mais, são logo eliminados. E' uma espécie de economia dirigida do vinho, de prática espontânea e de iniciativa do próprio produtor, que encontra compensação na boa reputação do produto. E' preciso entender bem o que estou dizendo: um pé de uva fina não deve ficar sobrecarregado na produção, pois há natural dispersão de valores intrínsecos e inerentes à planta se distribuídos por muitos cachos. O viticultor que deve fornecer matéria prima para vinhos finos tem muito em conta esse preceito, puramente de ordem técnica. Aliás, é natural que na Europa haja esse cuidado, pois que a indústria do vinho naquele continente é multi secular e teve tempo de sobra para progredir...

O Dr. Mendes da Fonseca assim concluiu:

— Olhe, esse assunto é de tal extensão que poderia lhe falar dias e dias seguidos só sobre uvas. Por hoje basta. Vamos percorrer a casa.

Sáimos com o diretor. Entramos primeiro

NA SECÇÃO DE EXPEDIENTE

Junto ao gabinete do diretor, funciona a Secção de Expediente do L.C.E.

Ao visitante, os serviços burocráticos de um órgão técnico; como é o L.C.E., não podem despertar o mesmo interesse, a mesma curiosidade que os de seus laboratórios de análises, onde tudo é diferente, até o cheirinho, aliás bem agradável, de vinhos a ferver em aparelhos complicados. Mas também não se pode dizer que naquela secção, chefiada pelo Sr. Carlos Henrique Steele, não se façam coisas interessantes a uma reportagem. A questão está no procurar aproveitá-las devidamente.

Eis aqui a primeira demonstração dêsse asserto: o movimento de papéis nos três últimos anos na Secção de Expediente, movimento esse que bem comprova o aumento dos trabalhos da casa.

Documentos recebidos e protocolados:

1940	13.926
1941	14.494
1942	19.188

Ofícios expedidos:

1940	4.009
1941	11.608
1942	13.408

Em 1943 o movimento tem sido (até 30-4-43) o seguinte:

Ofícios expedidos: 8.932; e documentos recebidos: 46.750.

Observaram bem? Só em quatro meses de 1943 foram recebidos 46.750 documentos!

E todo esse trabalho é feito por pequeno quadro de funcionários.

NA SECÇÃO DE ENOQUÍMICA

Entramos no primeiro laboratório: A Secção de Enoquímica.

O Dr. Mendes da Fonseca apresenta-nos ao chefe, enologista Camilo Rodrigues Dantas.

Antecipando nossa indagação da natureza dos trabalhos que ali se processam, procuramos saber primeiro a utilidade de um aparelho semelhante a êsses de rádio modernos de grande porte. Uma funcionária o sintoniza de outra forma, à cata naturalmente de coisa que naquele ambiente de pesquisas técnico-científicas, não pode ser música... Sobre um tamborete, bojuda garrafa, meio cheia de vinho, engole pelo gargalo comprido tubo de borracha, do qual não vemos sair nada. Tudo como que preparado para atralhar a gente.

— Mas, Ribeiro, porque você não diz logo o nome dêsse aparelho complicado e o que êle faz?

— Espere um pouco, meu caro Dr. Celso de Magalhães. Não cabe a mim essa explicação. Vou dar, portanto, a palavra ao simpático Dr. Camilo Dantas ou, melhor, reproduzir aqui o que me vai dizer a respeito.

— Estou observando seu interesse pelo nosso ozonizador...

— Ah! Então, o nome dêsse rádio mudo é *ozonizador*? Muito bem! Vamos ao que êle faz com todos êsses tubinhos de borracha, relógios, etc. E a joven aqui, com essa garrafa de vinho *sintonizada* com o aparelho?

— Coisa bem simples: a joven envelhece o vinho.

— Mas, então já se faz isso artificialmente, despezando a ação do tempo?

— Perfeitamente. Mas o assunto comporta maior explicação. Sente-se aqui, Sr. Ribeiro. Se quiser, pode tomar nota do que lhe vou dizer. Fugirei, tanto quanto possível, dos termos técnicos para explicar como e por que se envelhece um vinho. O vinho, imediatamente depois de terminada a fermentação, está ainda carregado de defeitos, principalmente no que se refere a sabor e aroma. Todo vinho deve ser submetido a esse processo. A vida dos vinhos, entretanto, varia, de acôrdo com a matéria prima empregada, a técnica de elaboração e outros fatores. Há vinhos famosos, que só alcançam o seu máximo de qualidades após muitos anos decorridos sobre a sua elaboração. Outros teem vida mais breve e, tendo alcançado o seu máximo depois de um período relativamente curto, entram em decrepitude, perdendo, assim, as qualidades que haviam adquirido durante o envelhecimento.

— Mas, supúnhamos que qualquer vinho, quanto mais velho fôsse, tanto melhor seria para o consumo...

— Isso, não. Nem todos os vinhos suportam períodos longos de armazenamento.

— Então, quem possui uma adega precisa saber até quando deve guardar o seu vinho...

— E' claro. Submetendo um vinho qualquer a períodos longos de envelhecimento, pode acontecer que, ao abrir o recipiente, o seu dono tenha a decepção de nele encontrar apenas um líquido absolutamente intragável. E' que fôra ultrapassada a duração da vida dêsse vinho.

O OZONIZADOR

Prosseguindo, o chefe da Secção de Enoquímica passa a falar do ozonizador.

— Durante o envelhecimento dos vinhos produzem-se, na massa dos mesmos, numerosas transformações químicas. Dominam, entretanto, as determinadas pela ação do oxigênio do ar, que atravessa as paredes porosas dos recipientes em que os mesmos se acham contidos.

— De forma que os depósitos de vinhos para envelhecimento devem ser de madeira?

— Na primeira fase do envelhecimento, isso é essencial. Deve-se notar, também, que a madeira há de preencher condições especiais para poder ser empregada. O padrão de madeira para recipientes vinários é o carvalho. No Brasil, dispomos de madeiras que dão bons resultados nesse sentido. Do programa de pesquisas do Laboratório Central de Enologia consta o estudo de possíveis substitutos nacionais do carvalho na indústria vinícola.



LABORATÓRIO CENTRAL DE ENOLOGIA — Uma jovem funcionária, fazendo experiências de envelhecimento de vinhos por meio do ozona

Mas, voltemos ao ozonizador: trata-se de aparelho que nos fornece uma corrente de oxigênio ativado. Desta forma, transformações que à custa do oxigênio do ar levariam anos para terminar, podem ser completadas em lapsos de tempo relativamente curtos. E' bem verdade, também, que o envelhecimento artificial não confere aos vinhos as mesmas qualidades que o envelhecimento natural. E, mais, nem todos os vinhos suportam êsse tratamento sem

perigo. Daí, as experiências que estamos fazendo, neste momento de sua visita, com alguns vinhos.

— E os industriais usam também êsse aparelho?

— Alguns, com resultados apreciáveis, principalmente no que se refere a vinhos compostos, isto é, vermouths e quinquinas.

Terminada esta esplanção, passou o Dr. Camilo Dantas a falar dos demais serviços inerentes à sua secção. Mas não vamos registrá-los imediatamente, pois que nos ocorre tratar ainda de

OUTROS APARELHOS DE ENVELHECER

Por natural associação de idéias, o ozonizador nos fez pensar em dois "colegas" seus, também de envelhecer, "antivoronóficos", que descobrimos no Instituto Nacional de Tecnologia e registamos em reportagem que a *Revista do Serviço Público* publicou em seu número de julho de 1941.

Queremos nos referir aos aparelhos "Color Fade Ometer" e "Weather Ometer".

O "Color Fade Ometer" procede ao descoramento artificial de papéis, tintas, pano, etc., tudo, enfim, que sofre descoloração pelo sol. Assim, uma fazenda de que se deseje saber se perde a cor sendo sujeita à luz do sol, o que muitas vezes só se consegue saber em dois meses, submetida à ação do referido aparelho, em dois dias apenas revela o mesmo resultado.

O "Weather Ometer" leva ao mesmo resultado quanto ao sol e à chuva.

SE HOUVESSE APARELHOS REJUVENESCEDORES...

Que bom seria se inventassem também aparelhos de finalidade oposta, rejuvenescedores, "voronóficos", para coisas e também... pessoas!

Seria um Deus nos acuda!

Que beleza se uma pessoa já em idade provecta, como o "Velho Reporter", pudesse valer-se de um desses aparelhos!

Cavalheiros "maduros" ou senhoras "poupadinhas", que às vezes — e isto raramente se observa — procuram tapar com uma peneira a ação destruidora do tempo, não teriam de certo mais preocupações com a derrocada da velhice.

Com simples e rápida, pressão de mágico botão "faustínico", o paciente ou a paciente ficaria inteiramente renovado, lépido e saltitante, reiniciando outra vida cheia de encantos e de... experiência e sabedoria, deixando assim de fingir que é feliz, a esconder suas torturas, como naquele conhecido soneto de Raymundo Corrêa (Perdoem-nos a citação, por muito reiterada...):

*"Quanta gente que ri talvez existe
Cuja ventura única consiste
Em parecer aos outros venturosa"...*

E, sem malícia alguma, pouco idosa...

A TAREFA QUE COMPETE À SECÇÃO DE ENOQUÍMICA

Bem; precisamos trabalhar e deixar de fazer "juliovernicos". Lembrem-se de que ainda nos achamos ao lado do Dr. Camilo Dantas, na Secção de Enoquímica, cujas ati-

vidades vão muito além das simples experiências do ozonizador.

NOVOS MÉTODOS ANALÍTICOS

Assim é que estuda ela métodos analíticos, que chegam ao seu conhecimento através de literatura especializada, e verifica a conveniência de serem aqui adotados em substituição aos que estão em uso no momento.

CARACTERES ANALÍTICOS DOS VINHOS E DERIVADOS DE PRODUÇÃO NACIONAL

A Secção de Enoquímica procede ao estudo dos caracteres analíticos dos vinhos e derivados de produção nacional. Trabalhando com matéria prima diferenciada, em clima e solo de características diversas das que dominam nos países grandes produtores, é natural que os vinhos nacionais apresentem índices que os diferenciem dos tipos estrangeiros já famosos. São observadas e anotadas essas discrepâncias, para não se incidir nos erros que adviriam da aplicação — principalmente quando se trata de investigar sobre a genuinidade — de regras que possivelmente não se aplicam aos nossos produtos.

Há ainda, na mesma ordem de idéias, o problema dos vinhos e sucos de frutas tipicamente brasileiras. A Secção de Enoquímica tem se ocupado do assunto e já hoje pode, com relativa precisão, dar parecer sobre os principais, indicando até quando se trata de fraude, precisando-lhe a extensão. Amostras de autenticidade indiscutível, algumas mesmo preparadas no laboratório, teem, em grande número, servido de padrões, e já dispõe a Secção no momento, devidamente anotadas, das características analíticas que deve apresentar um vinho genuíno de cajú, genipapo, laranja, um suco integral de maracujá, etc., para citar apenas alguns exemplos.

ESTUDO DE PRODUTOS SUSPEITOS

A Secção de Enoquímica procede também a estudos de produtos suspeitos.

Quando, ao ser submetido à análise, na secção competente, um produto apresenta características anormais ou indícios claros de fraude, são imediatamente tomadas as providências cabíveis. Quando, porém, qualquer dúvida paira sobre os resultados, é o mesmo produto encaminhado à Secção de Enoquímica, que executa um estudo completo sobre ele, esclarecendo as causas que o tornaram suspeito e redigindo, quando é o caso, indicações que permitirão ao industrial corrigir os defeitos ou, pelo menos, evitar que, de futuro, se reproduzam.

E' essa a tarefa que absorve maior parcela da atividade da Secção e inúmeros teem sido os casos estudados, estudo esse que, não raro, leva a resultados generalizáveis e, portanto, do mais alto interesse não só para o produto considerado como para todos os seus similares.

ANÁLISE DE PRODUTOS DE USO ENOLÓGICO

Convém muito ao industrial do vinho o conhecimento exato dos diferentes produtos que emprega na sua indústria, como sejam: ácidos orgânicos, taninos, colas, carbo-

natos, sais nutritivos, etc. O contróle de cada um desses produtos, designados sob a denominação global de "produtos de uso enológico permitido", seria difícil e penoso, principalmente em se tratando de pequenas cantinas, desprovidas de laboratório e pessoal especializado.

O L.C.E. encarrega-se, por intermédio de sua Secção Enoquímica, de executar esse trabalho, e o industrial cauteloso só deverá aceitar um produto de uso enológico uma vez que apresente atestado de aprovação do Laboratório Central de Enologia. Para julgar cada um desses produtos basta, algumas vezes, a simples análise; em outros casos, entretanto, o parecer deverá ser dado sobre a base de uma verdadeira experimentação prática e meticulosa.

Sáímos satisfeitos da Secção Enoquímica, onde, como se pode julgar por estas notas, não é só interessante o ozonizador, de que nos servimos para confecção de outra "passinha" para este bôlo "solado"... Executa numerosos trabalhos, como se pode julgar pelo que ficou dito acima, e que dariam, sem dúvida, para compor outra reportagem ao lado desta.

NA SECÇÃO DE ANÁLISES COMERCIAIS

O Dr. Mendes da Fonseca continuou a acompanhar-nos na visita a todas as secções da casa. Antes mesmo de chegar a cada uma delas já ia em caminho nos dizendo alguma coisa a respeito de suas atividades.

— Vamos agora à Secção de Análises Comerciais. Como seu próprio nome indica, sua finalidade é esta: proceder a determinações analíticas, do ponto de vista comercial, isto é, pesquisar a pureza do produto em relação à matéria que o originou e ao paladar do consumidor nacional.

E chegamos à Secção, onde fomos apresentados ao seu chefe, o enologista Jeová Wally Rosa.

Aparelhos de vidro, de formas as mais esquisitas, se acham enfileirados junto às paredes. Claro que tudo aquilo deve ter nomes, mas não nos preocupamos em registá-los. Só nos interessava observá-los e também sentir bem o cheirinho agradável que soltavam no ambiente.

— Mas, então, Sr. Jeová, aqui se verifica se o vinho está fraudado ou não?

— Exatamente.

— Mas esse trabalho, para cada análise, exige naturalmente dias até chegar-se a resultado apreciável...

— Não há necessidade de tanto demora. Em três horas conseguimos saber.

— Mostre aqui ao Sr. Ribeiro aquela sua caixa de resultados apurados.

E o Sr. Jeová Rosa, atendendo à solicitação do Doutor Mendes da Fonseca, trouxe-nos uma caixa cheia de cartões. Cada um deles com dois fios de lã, dessa lã com que as mães fazem sapatinhos para seus pimpolhos. Ao lado de um fio branco, outro de côr, que variava desde o rosa claro ao vermelho carregado, quase roxo.

— ?

— Se o vinho é puro e não recebeu o "batismo" de anilina, que o fraudador adiciona para dar-lhe bonita côr, o fio de lã continua branco, como neste cartão em que os dois permanecem assim sem qualquer alteração, embora um deles tivesse sido mergulhado em vinho colorido. Agora,

se houver adição de anilina, a lã acusa logo. E, como vê, temos todas as variantes do rosa e chegamos até o roxo como nestes aqui.

— E são freqüentes essas adulterações criminosas?

— Não. Hoje o comércio de vinhos está saneado. São mínimas, insignificantes as fraudes, que devem ser tomadas mais como demonstração de ignorância de seus autores. De uns quatro anos para cá, graças às providências deste Laboratório, conseguiu-se limpar o comércio de vinhos adulterados. Nosso objetivo não é só a fraude, mas analisar e verificar os defeitos do produto para informar ao produtor de suas falhas a maneira de as corrigir. Cumprenos zelar, de ponto de vista analítico, pela pureza e qualidade dos produtos nacionais sujeitos a registro — conduta essa que estendemos também aos produtos de importação do exterior — e decidir, do ponto de vista enológico, as dúvidas e suspeitas da fiscalização do consumo a cargo do Ministério da Fazenda. A esta secção cabe determinar, organizar e estudar os dados analíticos de todos os vinhos produzidos no Brasil. Isto é muito importante para os estudos enológicos e para a determinação das características analíticas das várias zonas vitícolas. E essas análises chegaram a 9.408 até 23 de março de 1943. Quanto a análises do produto de importação do exterior chegaram elas a 3.883 até 31 de dezembro de 1942.

NA SECÇÃO DE ZIMOTECNIA

O chefe desta secção, Dr. Alfredo Augusto Borges nos deu as seguintes informações:

— A Secção de Zimotecnica estuda os magnos problemas que regem os fenômenos fermentativos, com especialidade aqueles que interferem na elaboração do vinho e do vinagre.

Como é do conhecimento geral, os agentes das fermentações (leveduras, bolores) são, como todos os seres organizados, notavelmente influenciados pelo ambiente em que vegetam: reação, temperatura, pressão atmosférica, composição química. Tudo, afinal, são fatores que podem mudar profundamente o andamento do processo, razão pela qual a Secção de Zimotecnica vem procurando evidenciar, primeiro em escala de laboratório, depois, em escala industrial, todas as conseqüências que adveem do nosso meio brasileiro, em suas linhas gerais, tão diverso do ambiente europeu, onde a indústria vinícola atingiu o alto grau de perfeição que desfruta no mercado mundial.

Os fermentos indígenas, ainda mal conhecidos, veem sendo estudados cuidadosamente e, de acordo com os resultados obtidos, postos a trabalhar em benefício dos nossos vinhos e vinagres.



LABORATÓRIO CENTRAL DE ENOLOGIA — O enologista Alfredo Borges procedendo à multiplicação de fermentos puros, selecionados, que são distribuídos gratuitamente aos vinicultores que o solicitam ao L.C.E., por carta ou telegrama. O acondicionamento apropriado faculta o despacho pelo correio comum ou aéreo



LABORATÓRIO CENTRAL DE ENOLOGIA — Aspecto da Secção de Análises Comerciais, vendo-se os técnicos e auxiliares no seu trabalho diário

Para tal já está sendo feita a distribuição gratuita de lêvedos puros, selecionados, a quantos dirijam pedidos, por carta ou telegrama, ao L.C.E.

Por outro lado, fornece a S.Z. ensinamentos sôbre o modo de conduzir as fermentações, aos industriais inscritos no L.C.E., por meio de visitas ou cartas explicativas.

Enfim, como consequência do velho aforismo: "O vinho é um organismo vivo", pode êle ser atacado de defeitos ou moléstias que o tornarão impróprio para o consumo. Aí, a S.Z. consultada que seja, emite diagnóstico sôbre o caso em aprêço, ao mesmo tempo que elabora instruções para sustar a evolução posterior da doença, afim de poupar prejuízos que a condenação total do produto acarretaria.

Como se depreende do exposto, é todo um acervo de trabalhos entrosados para a melhoria do vinho e vinagre nacionais, cujos resultados são já evidentes para os que conheceram nossos vinhos anteriores ao advento do L.C.E. e consomem, hoje, os magníficos produtos indígenas que não fazem feio numa mesa servida segundo os ritos e preceitos epicuristas de Brillat Savarin.

NA SECÇÃO DE ESTUDOS E PESQUISAS VITIVINÍCOLAS

Chefia esta secção o Dr. Childerico Bevilaqua.

As suas atribuições principais são as de coordenar todos os trabalhos técnico-científicos, que deverão ser realizados pela rede de estabelecimentos dêste L.C.E., sediadas no

interior do país, e que objetivam a solução de todos os problemas vitícolas e enológicos que ocorrem no ambiente nacional.

Os planos gerais dos estudos, pesquisas e experimentações, imprescindíveis à consecução dêsses trabalhos, são elaborados pela Secção e realizados pelas Estações e Sub-Estações de Enologia, sob a orientação e o contrôle da mesma.

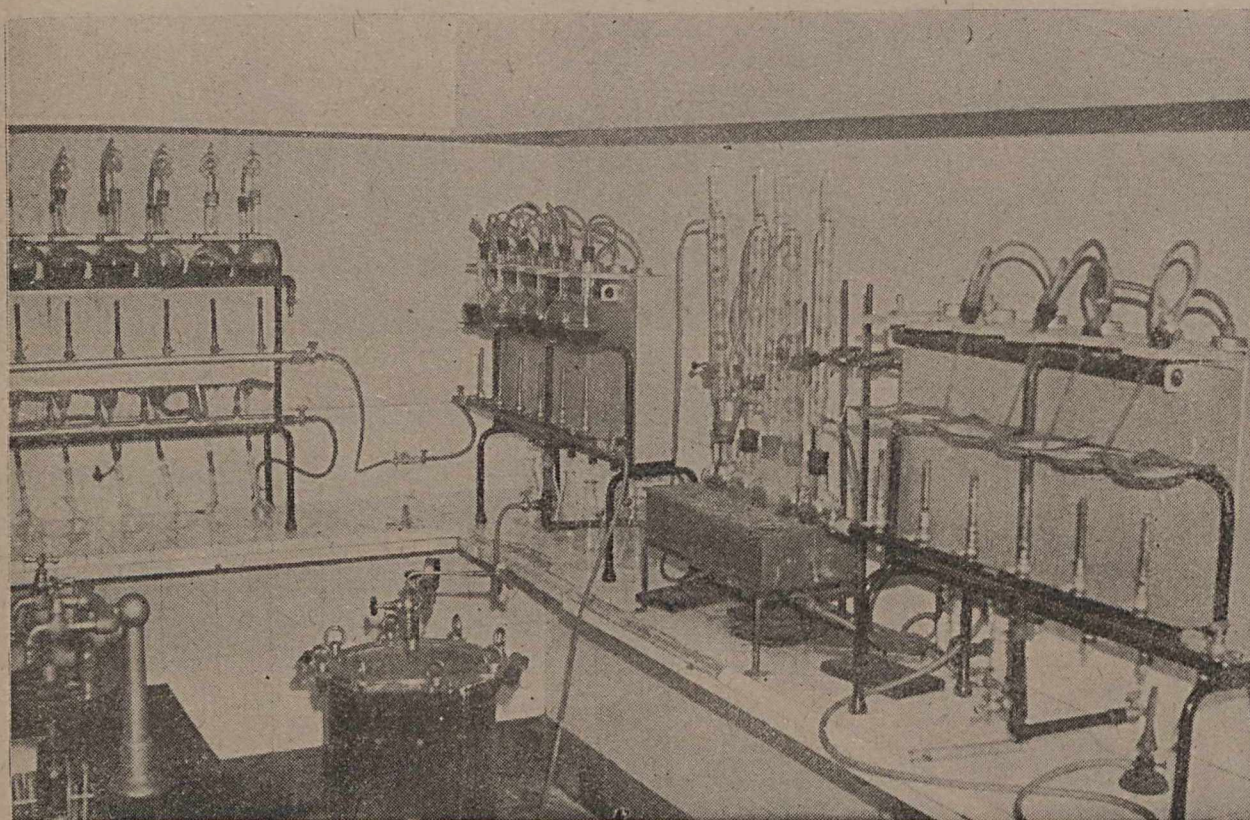
Êsses trabalhos são de ordem complexa e se estendem pelo campo da ampelografia, da ampelotecnica (1) e da ampelopatia (2), isso sômente no que diz respeito ao cultivo da planta propriamente dita.

Procuram êles alcançar um perfeito conhecimento técnico-econômico das melhores espécies e variedades do gênero *Vitis*, apreciando-as sob o ponto de vista de seu comportamento nos diferentes meios ecológicos do país, de forma a permitir uma posterior delimitação das regiões e sub-regiões vitivinícolas brasileiras.

Nessas regiões, dentro dos resultados obtidos, serão determinadas as variedades mais aconselhadas para cada tipo especial de cultura, tanto para mesa como para vinho, de conformidade com o mais elevado grau de produtividade e o maior valor qualitativo das suas produções.

(1) *Ampelotecnica* é a denominação dada aos trabalhos técnicos da cultura da Videira.

(2) *Ampelopatia* é o estudo das doenças e moléstias da Videira.



LABORATÓRIO CENTRAL DE ENOLOGIA — *Outro aspecto tomado na Secção de Análises Comerciais, vendo-se as baterias destinadas às determinações do grau alcoólico e acidez volátil*

PARA MELHOR APROVEITAMENTO DO SOLO BRASILEIRO

Para a obtenção das melhores variedades de videiras deverá ser realizada uma série de pesquisas e observações sobre a adaptabilidade dos diferentes porta-enxertos aos solos brasileiros, a afinidade destes com as castas produtoras e o comportamento destas em nosso meio físico.

As plantas de maior interesse econômico são então submetidas a um sistema de experimentos, sobretudo de ordem fisiológica, com respeito ao aproveitamento dos elementos nutritivos do solo para as necessidades alimentares da planta; a ativação vegetativa destes por meio das adubações e do emprego dos fitohormônios e o estabelecimento do seu equilíbrio vegetativo por meio das conduções e podas mais adequadas; o controle das pragas e moléstias por meio dos tratamentos, etc., até os cuidados especiais das vindimas para a obtenção de produções de alto valor quantitativo e qualitativo.

Com respeito a enologia, esses trabalhos são orientados no sentido de se alcançar um perfeito conhecimento da matéria prima produzida no país e da determinação dos melhores métodos e processos técnico-industriais empregados na elaboração dessa matéria, de forma a obter os melhores vinhos que ela possa produzir.

Como a nossa atual viticultura se alicerça nas variedades americanas da espécie "Labrusca" sobretudo na "Isabel" e em alguns híbridos, das quais se destaca a "Seibel 2", variedades de precário valor qualitativo mas que representam cerca de 90 % da nossa produção, os nossos traba-

lhos iniciais tem sido dirigidos no sentido de se conseguir o máximo de qualidade dessa matéria prima.

Por meio de processos de vinificação mais adequados ao nosso clima e a essas variedades e pelo melhor aparelhamento das cantinas, adegas e demais estabelecimentos vinícolas, já foi conseguida uma notável melhoria na qualidade do vinho nacional.

O ESTABELECIMENTO DE NOVAS NORMAS DE VINIFICAÇÃO

O constante controle do laboratório e as observações e pesquisas realizadas pelas nossas dependências do interior tem contribuído enormemente para o estabelecimento de novas normas de vinificação baseadas nos princípios da moderna enotecnia, o que está transformando produções de certas regiões, até então pouco apreciadas, em vinhos de estimável valor.

Os serviços de experimentações, estudos e pesquisas tiveram início na Estação de Enologia de Parreiras (antiga Caldas) na cidade desse nome, no Estado de Minas Gerais.

Começaram numa época em que a vitivinicultura daquela região estava em plena decadência, condenada mesmo à extinção, tal o desânimo e os constantes insucessos dos seus vinicultores.

Orientados e assistidos pelos técnicos da Estação, que empregaram nisso todo o esforço possível, dentro de poucos anos a vitivinicultura daquela região ressurgiu fundamentada em bases firmes, estando produzindo vinhos de apreciável valor qualitativo.

Os vinhedos estão sendo substituídos por variedades capazes de transformar aquela região na de produção dos mais finos vinhos brasileiros.

EM S. PAULO

Em condições semelhantes também foram iniciados os trabalhos da Estação de Enologia de Jundiá, no Estado de São Paulo.

Nessa região onde domina a "Seibel 2", os vinhos produzidos apresentavam tão grandes defeitos de constituição e paladar que os tornavam quase intragáveis.

Os técnicos da Estação desenvolveram uma campanha tenaz para conseguir a modificação dos processos de vinificação e sobretudo da colheita, dado o mau hábito de vindimarem quando as uvas ainda estavam verdes.

A elevada acidez dos vinhos produzidos naquela região e o seu gosto acre foram completamente modificados depois da orientação e assistência dada aos cantineiros pelos nossos técnicos.

A introdução de variedades novas de muito boa qualidade e bastante produtivas está trazendo um intenso entusiasmo aos viticultores paulistas, tendo sido disputadas as mudas e bacelos distribuídos durante o ano último.

Dentro de um curto espaço de tempo a região vitícola de Jundiá transformar-se-á completamente. As variedades agora cultivadas, sobretudo a "Seibel 10.096", produzirão vinhos excelentes e, dado o interesse sempre crescente reinante entre os viticultores jundienses, pode-se afirmar que será aquela região a produtora de um dos melhores vinhos comuns para mesa.

Está se desenvolvendo também, com grande êxito, a cultura de uvas finas para mesa. Já são consideradas como completamente adaptadas à região as preciosas criações de Pirovano, a "Diamante Negro" e a "Itália", bem como outras variedades de valor como a "Madresfield Curt", a "Golden Queen", etc.

Os estudos, as pesquisas e experimentação sobre os mostos, processos de fermentação, tratamentos dos vinhos, etc., estão sendo feitos com método seguro e acompanhados de perto e com todo o interesse pelos industriais paulistas.

Em São Paulo mantém, ainda, o L.C.E. uma Sub-Estação de Enologia em São Roque, que está ultimando seus trabalhos de instalação e iniciando uma série de experimentação sobre os diferentes processos de vinificação, etc.

EM MINAS GERAIS

Em Minas Gerais, além da Estação de Enologia de Parreiras, estão sendo montadas as Sub-Estações de Enologia de Andradas e de Baependi. Em ambas, os trabalhos de experimentação vitivinícola estão em fase de preparação. A maior atividade desses estabelecimentos tem sido a de dar assistência aos produtores locais, orientando-os nos trabalhos de cantina e de cultura.

NO PARANÁ

No Estado do Paraná, está em vias de instalação a Sub-Estação de Enologia de Campo Largo, que terá a seu cargo

um dos trabalhos mais promissores, dadas as condições magníficas de solo e clima que lá se encontram.

Já está em funcionamento o Posto de Análises de Vinhos de Curitiba, que, além dos trabalhos analíticos para controle da produção, está iniciando estudos sobre os mostos e a condução das fermentações, bem como sobre a composição dos vinhos produzidos naquele Estado.

EM SANTA CATARINA

No Estado de Santa Catarina, o L.C.E. mantém uma Sub-Estação de Enologia em Perdizes, localizada na região de maior produção do Estado, e está instalando uma outra na cidade de Urussanga, onde se produzem vinhos brancos de bastante fama.

NO RIO GRANDE DO SUL

No Rio Grande do Sul, está sendo montado o maior de todos os nossos estabelecimentos, que é a Estação de Enologia de Bento Gonçalves.

Os trabalhos iniciais de preparação do solo, limpeza do terreno, traçado das estradas e caminho estão sendo ativados para que, no menor prazo possível, possamos dar começo ao plano de experimentações, estudos e pesquisas já elaboradas para aquela dependência.

Ao par disso, os técnicos da Estação estão colhendo todos os dados que interessam ao assunto e fazendo observações sobre ocorrências locais, que muito auxiliarão os trabalhos por realizar.

Um dos principais problemas vitícolas do Rio Grande é o da substituição da variedade atualmente mais cultivada, que é a "Isabel", por outra que seja rústica, grande produtora e que proporcione vinhos comuns de bom paladar e de boa conservação.

Esse é o problema que será encarado em primeiro lugar e que dependerá de mercuriosos estudos e pesquisas orientadas pelos processos modernos de experimentação e estatística agrícola.

Inúmeros outros problemas deverão ser resolvidos, sobretudo no que concerne aos processos usuais de vinificação e outras operações enotécnicas.

Além dessa Estação, serão instaladas as Sub-Estações de Caxias, Porto Alegre, Jaguarí e José Bonifácio, todas elas sediadas em centros de produção vitivinícola.

EM COOPERAÇÃO COM TODOS OS TÉCNICOS DO L.C.E.

Os trabalhos da natureza dos que são atribuídos à Secção de Estudos e Pesquisas Vitivinícolas obrigam a metódica preparação dos planos a serem executados e dependem da cooperação de todos os técnicos que servem no L.C.E.

Assim, além da cooperação de todos os chefes dos estabelecimentos do interior, a Secção está sempre em íntimo contato com a Secção de Zimotecnica e a de Enoquímica, sob a orientação direta do diretor do L.C.E., de forma a obter o maior aproveitamento possível dos trabalhos a serem realizados ou já em realização.

REDE DOS ESTABELECIMENTOS DO LABORATÓRIO CENTRAL
DE ENOLOGIA

1. Laboratório Central de Enologia — Rio de Janeiro.
2. Estação de Enologia em Jundiá — São Paulo.
3. Estação de Enologia em Parreiras — Caldas, Minas Gerais.
4. Estação de Enologia em Bento Gonçalves — Rio Grande do Sul.
5. Sub-Estação de Enologia em Andradas — Minas Gerais.
6. Sub-Estação de Enologia em Baependi — Minas Gerais.
7. Sub-Estação de Enologia em São Roque — São Paulo.
8. Sub-Estação de Enologia em Amparo — Minas Gerais.
9. Sub-Estação de Enologia em Campo Largo — Paraná.
10. Sub-Estação de Enologia em Urussanga — Santa Catarina.
11. Sub-Estação de Enologia em Perdizes — Santa Catarina.
12. Sub-Estação de Enologia em Sta. Leopoldina — Espírito Santo.
13. Sub-Estação de Enologia em Goiaz — Goiaz.
14. Sub-Estação de Enologia em Caxias — Rio Grande do Sul.
15. Sub-Estação de Enologia em Porto Alegre — Rio Grande do Sul.
16. Sub-Estação de Enologia em José Bonifácio — Rio Grande do Sul.
17. Sub-Estação de Enologia em Jaguarí — Rio Grande do Sul.
18. Posto de Análises de Vinhas no Rio Grande — Rio Grande do Sul.
19. Posto de Análises de Vinhos em Marcelino Ramos — Rio Grande do Sul.
20. Posto de Análises de Vinhos em Curitiba — Santa Catarina.
21. Posto de Análises de Vinhos em Joinville — Santa Catarina.
22. Posto de Análises de Vinhos em São Paulo — São Paulo.
23. Posto de Análises de Vinhos em Santos — São Paulo.
24. Posto de Análises de Vinhos em Belo Horizonte — Minas Gerais.
25. Posto de Análises de Vinhos em Nova Iguassú — Rio de Janeiro.
26. Posto de Análises de Vinhos em Vitória — Espírito Santo.
27. Posto de Análises de Vinhos em Salvador — Baía.
28. Posto de Análises de Vinhos em Recife — Pernambuco.
29. Posto de Análises de Vinhos em Belém — Pará.



LABORATÓRIO CENTRAL DE ENOLOGIA — Aspecto da Biblioteca, dirigida pela bibliotecária Laís Lisboa Vampré, vendo-se a auxiliar Beatriz Pereira de Barros trabalhando junto a uma das estantes, na arrumação de várias obras já classificadas

NA SECÇÃO TÉCNICA DE CONTRÔLE VITI-VINÍCOLA

Esta secção, chefiada pelo engenheiro agrônomo e enologista Joaquim Ignacio Silveira da Mota, exerce o controle sobre a produção, a circulação, a distribuição e a importação de vinho e derivados, bem como dos produtos utilizados na elaboração e fabricação dos mesmos.

Como dissemos, o L.C.E. mantém uma rede de postos em várias localidades do país. Seus funcionários recebem instruções daqui do Rio por intermédio da Secção Técnica de Contrôles, acompanhando-lhes a execução. Cabe-lhe ainda ministrar, ouvidas as demais secções técnicas do Laboratório, os necessários ensinamentos aos industriais, tanto no que se refere à correção de seus produtos como ao melhoramento destes.

As atribuições da Secção Técnica de Contrôles são tão numerosas que poderia dar uma outra reportagem ao lado desta. Dispõe ela de uma série de registros interessantes, como o das cantinas e demais estabelecimentos de indústria existente no país.

E' bem delicada esta tarefa que lhe cabe: organizar os processos referentes a fraudes, adulterações e falsificações que devam ser encaminhados às dependências do ministro da Fazenda para a aplicação de multas e outras penalidades de ordem fiscal, na forma da legislação vigente.

REGISTO VINÍCOLA

No Registro Vinícola colhemos estas informações:

Há atualmente em todo o país:

Firmas não engarrafando	5.354
Firmas engarrafando	17.320
Firmas produtoras	3.142
Fábricas de vinagres	418
Fábricas de aguardentes de vinho.....	52
Fábricas de vinhos compostos.....	233

PRODUTOS NACIONAIS REGISTRADOS E LICENCIADOS PARA CONSUMO

Vinhos compostos	389
Vinagres	262
Aguardente de vinho, etc.	197

Gostaríamos de publicar todos os quadros que colhemos nesta secção sobre vinhos e derivados, mas a falta de espaço nos força a resumos, como estes que aqui inserimos.

190 IMPORTADORES DE VINHOS E DERIVADOS PELO PORTO DO RIO DE JANEIRO NO TRIÊNIO DE 1940-1942

Vinhos e derivados importados pelo porto do Rio de Janeiro:

1940	1.646.657 litros
1941	3.141.208 "
1942	2.067.918 "

São em número de 190 as firmas que fizeram essa importação, figurando entre elas algumas pessoas que importam vinho para uso pessoal.

Por muito interessante, podemos soltar este quadro na íntegra:

QUADRO DEMONSTRATIVO DA ORIGEM DOS DIVERSOS PRODUTOS IMPORTADOS NO DECÊNIO DE 1931-1940

Produtos importados Origem dos produtos importados

Bebidas amargas, aperitivas e quinquinas	Alemanha — Argentina — Canadá — Cuba — Dantzig — Dinamarca — Espanha — Estados Unidos — França — Gran-Bretanha — Grécia — Holanda — Hungria — Itália — Japão — Java — Madeira (ilha) — Polônia — Portugal — Senegal — Suécia — Suíça — Trinidad (ilha) — União Belgo Luxemburguesa — Uruguai.
Conhaques	Alemanha — Espanha — Estados Unidos — França — Gran-Bretanha — Grécia — Holanda — Hungria — Itália — Palestina — Portugal — Senegal — Suécia.
Genebras	Alemanha — Argentina — Canadá — Estados Unidos — Gran-Bretanha — Holanda — Portugal.
Whiskies	Alemanha — Canadá — Estados Unidos — França — Gran-Bretanha — Holanda — Suécia — Uruguai.
Bebidas alcoólicas não especificadas	Alemanha — Argentina — Canadá — Chile — Cuba — Dantzig — Dinamarca — Espanha — Estados Unidos — Estônia — Finlândia — França — Gran-Bretanha — Grécia — Holanda — Hungria — Itália — Japão — Lituânia — Martinica (ilha) — Noruega — Polônia — Palestina — Portugal — Síria — Suécia — Suíça — Tchecoslováquia — Trinidad (ilha) — União Belgo Luxemburguesa — Uruguai.
Cervejas	Alemanha — Argentina — Dinamarca — Estados Unidos — Gran-Bretanha — Holanda — Itália — Japão — Tchecoslováquia — União Belgo Luxemburguesa.
Licores de qualquer espécie	Alemanha — Argentina — Dantzig — Dinamarca — Espanha — Estados Unidos — Estônia — Finlândia — França — Gran-Bretanha — Grécia — Holanda — Hungria — Itália — Japão — Noruega — Polônia — Portugal — Síria — Suíça — Suécia — Tchecoslováquia — União Sul-Africana.

Produtos importados Origem dos produtos importados

Sucos de frutas	Alemanha — Argentina — Dantzig — Espanha — Estados Unidos — França — Gran-Bretanha — Holanda — Itália — Polônia — Portugal — Síria — Suíça — Tchecoslováquia — União Sul Africana — Uruguai.
Vinhos de mesa	Alemanha — Argentina — Áustria — Canadá — Chile — Cuba — Espanha — Estados Unidos — França — Gran-Bretanha — Grécia — Holanda — Hungria — Itália — Iugoslávia — Japão — Marrocos — Palestina — Possessões Francesas na África — Possessões Portuguesas da África — Portugal — Senegal — Síria — Suécia — Suíça — Tchecoslováquia — Tunísia — União Belgo Luxemburguesa — União Sul Africana — Uruguai — Madeira (ilha).
Champagnes	Alemanha — Argentina — Chile — Espanha — Estados Unidos — França — Gran-Bretanha — Grécia — Holanda — Hungria — Itália — Portugal — Senegal — Suécia — Suíça — União Belgo Luxemburguesa — União Sul Africana.
Vinhos espumantes não especificados	Alemanha — Argentina — Dinamarca — Espanha — Estados Unidos — França — Gran-Bretanha — Holanda — Hungria — Itália — Japão — Portugal — Suécia.
Vinhos licorosos ou de sobremesa	Alemanha — Argentina — Chile — Espanha — Estados Unidos — França — Gran-Bretanha — Grécia — Holanda — Hungria — Itália — Japão — Madeira (ilha) — Portugal — Senegal — Síria — Suécia — Suíça — União Belgo Luxemburguesa — União Sul Africana — Uruguai.
Bebidas não especificadas	Alemanha — Argentina — Chile — Espanha — Estados Unidos — França — Gran-Bretanha — Holanda — Hungria — Itália — Japão — Portugal — Síria — Suécia — Suíça — União Belgo Luxemburguesa — Uruguai.
Vinagre	Alemanha — Argélia — Argentina — Estados Unidos — França — Gran-Bretanha — Itália — Japão — Portugal — Síria — União Belgo Luxemburguesa.

LEGISLAÇÃO VINÍCOLA NACIONAL

E' esta a legislação vitivinícola nacional:

Lei n. 549, de 20 de outubro de 1937 — Dispõe sobre a fiscalização da produção, circulação e distribuição de vinhos e derivados e criação do respectivo serviço.

Decreto-lei n. 826, de 28 de outubro de 1938 — Modifica a lei n. 549, de 20 de outubro de 1937.

Decreto n. 2.499, de 16 de março de 1938 — Aprova o regulamento da Fiscalização da Produção e Distribuição do Vinho e derivados no território nacional, de acordo com a lei n. 549, de 20 de outubro de 1937.

Decreto-lei n. 3.582, de 3 de setembro de 1941 — Dispõe sobre a rotulagem dos vinhos e derivados, para venda no território nacional.

Decreto-lei n. 3.795, de 5 de novembro de 1941 — Prorroga o prazo de que trata o parágrafo único do artigo 1.º do decreto-lei n. 3.582, de 3 de setembro de 1941.

Decreto-lei n. 4.327, de 22 de maio de 1942 — Dispõe sobre o uso da denominação "conhaque".

Decreto-lei n. 4.695, de 16 de setembro de 1942 — Dispõe sobre a cobrança da taxa a que se refere o artigo 25 da lei n. 549, de 20 de outubro de 1937, modificado pelo decreto-lei n. 826, de 28 de outubro de 1938.

Decreto n. 9.429, de 22 de maio de 1942 — Dispõe sobre a "etiqueta de inspeção", para vinhos e derivados.

Portaria n. 37, de 10 de fevereiro de 1941 — Institue o registo gratuito e obrigatório de todos os vinagres de produção nacional.

Portaria n. 164, de 5 de maio de 1941 — Institue o registo gratuito e obrigatório das aguardentes de vinho, de bagaço de uva, de borra de vinificação e das aguardentes de frutas, de produção nacional.

Portaria n. 325, de 13 de fevereiro de 1942 — Torna obrigatório, para os "vinagres compostos" e para os "vinagres aromáticos", o registo instituído, no L.C.E., pela portaria n. 37, de 10 de fevereiro de 1941.

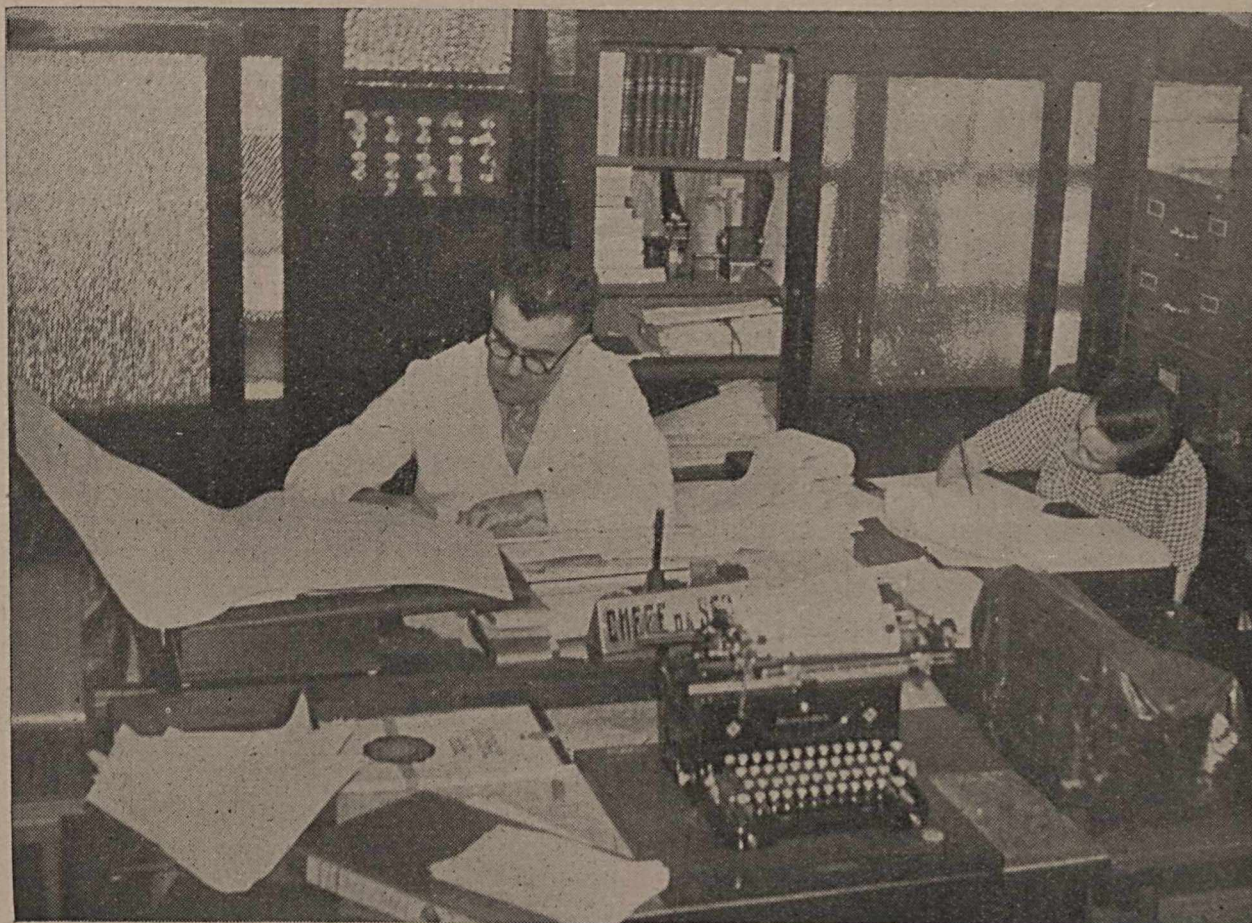
Há ainda outras portarias e instruções, que nos excusamos de publicar, por se referirem a trabalhos internos do L.C.E.

NA TURMA DE INSPEÇÃO

Todo vinho que entra no Rio de Janeiro é examinado no L.C.E., seja pelo porto ou pelas estradas de ferro. Esse serviço foi aumentado de tal forma que foi necessário criar-se uma turma de inspeção para retirada de amostras para análises. Essa turma inspeciona também os estabelecimentos industriais de vinho e vinagre. Subordinada diretamente à direção do Laboratório, iniciou suas atividades em 1 de julho de 1942.

Não podemos publicar todos os dados referentes às suas atividades. Estes números bastam para expressá-las:

Em 1942 foram liberados 117.230 volumes de vinhos estrangeiros e derivados, depois de examinados devidamente. Os de produtos semelhantes nacionais somaram 195.910.



LABORATÓRIO CENTRAL DE ENOLOGIA — Um aspecto da Secção Técnica de Contrôlê Vitiwinícola, vendo-se o seu chefe, o enologista Joaquim Silveira da Mota, despachando o expediente

A importação de janeiro e abril de 1943 foi esta:

Estrangeiros 61.384 volumes, liberados depois da análise de inspeção, e nacionais 48.624.

O movimento geral dos trabalhos da Turma de Inspeção, até 30 de abril de 1943, foi este:

Processos de pedidos de análises, de importação e de coleta de amostras, verificados, conferidos e encaminhados à S.A.C.	2.292
Amostras de vinhos e derivados, numeradas e registradas, encaminhadas à S.A.C.	3.289
Volumes liberados aos armazens marítimos e ferroviários	423.148
Processos com amostras, numeradas e registradas, encaminhadas por dependências do Ministério da Fazenda	30
Processos com amostras, numeradas e registradas, encaminhadas por dependências do L.C.E. nos Estados	4
Número de navios transportadores de vinhos e derivados, cujo carregamento foi inspecionado	120

Ferrovias transportadoras (E.F.C.B. e L.R.)
cujos armazens foram inspecionados.....

2

O L.C.E., ainda por intermédio da T.I., tem limitado suas visitas a fins instrutivos, visando educar o industrial, quer administrando-lhe conselhos técnicos, quer mostrando os defeitos decorrentes de suas instalações. Esta norma tem sido mais útil do que a repressão sistemática, pois, de um modo geral, a maioria das fraudes observadas se origina na falta de conhecimentos técnicos enológicos do industrial.

NA BIBLIOTECA

Logo depois da Secção do Expediente se encontra a Biblioteca, na qual existem 2.300 volumes. São obras de autores consagrados, sobre enologia, viticultura, química, agricultura, etc.

A catalogação é feita pelo processo decimal.

Entre outras vimos estas obras: "Annales de l'Institut Pasteur", coleção completa de 1940, contendo interessantes artigos sobre enologia, fermentação, etc.

Foi-nos mostrada a coleção das obras de Pasteur editadas por Valery Radot, bem como "Annales Agronomiques", coleção completa, contendo artigos das maiores au-

toridades em agronomia; "Annales de Brasserie et de Fermentation", coleção completa.

Em enologia e viticultura destacam-se obras de técnicos e especialistas de renome.

CURSO DE ENOLOGIA

Na sua entrevista, o diretor da L.C.E. nos falou sobre o Curso de Enologia mantido pelo serviço a seu cargo.

Esse curso, que já formou três turmas de enologistas, tem como professor o Dr. Mendes da Fonseca.

A primeira turma é de 1938 e dela fazem parte os Srs. Childerico Bevilaqua, Helio Mauro Lopes da Cruz, Rui Torres da Silva Pinto, Danilo Callegari, Eurico Fernandes Viana, Ligia Maria de Oliveira Mendes, Camilo Rodrigues Dantas, Arlindo Thomaz da Conceição Mattos, Juvenal Gomes Ferreira, Vera Maria de Freitas, Maria de Lourdes Tavares Queiroga, Raphael Pessoa Sobral, Carlos Frederico Hasselmann, Alencar Licio, Hilson Cunha de Almeida, Claudio Cecil Poland, Amyntas de Assis Lage, Paulo Ozorio Cerqueira, Edmundo Janot, Raphael Armando Cresta de Barros, Davinir de Castro Peres, Armando Flores, Manoel Pereira Magalhães Filho, Carlos Alberto Burnet, Odilon Santos Muniz, Arnoldo Padua de Mello e Souza, Tobias Pereira da Rosa Filho, Gustavo Linguori Balalai, Arminia de Lima Camara, Daniel Melo, Aldisio Gurgel do Amaral, Agêo da Silva Freire, Laudelino Barbosa de Castro, Evaldo Machado Brandão, Antonio Garcia, Arno Radaelli, Tancredo Gusman, Carlos Hugo Palmquist, Alfredo da Costa Lima Valente, Mario Theofilo de Araujo Ribeiro, Flávio de Sá Monteiro, Alvaro da Silva Machado, Archelau Alves Ribeiro, Horacio Peres Sampaio de Matos, Jeovah Vally Rosa.

A segunda turma está assim constituída: Alfredo Augusto Borges, Joaquim Ignacio Silveira da Mota e Camel Simão.

A terceira turma: Ramão Gomes de Freitas, Serafim Amur Ferreira do Amaral, Joel Cavalcanti, Afonso Ferreira, Hugo Mesquita de Vasconcelos, Edmundo Campos e Gastão Vieira.

Da quarta turma, em formação, já fazem parte: Jayme Guimarães Fernandes, Carlos Martins Bastos, Orlando Tenorio de Albuquerque e Numa Pinto.

NO ALMOXARIFADO

A rua do Senado n. 233 acha-se instalado o Almoxarifado do L.C.E., do qual é chefe o Sr. Nabucodonosor Ruiz. É um próprio nacional de dois pavimentos, ocupados com material destinado à sede e a todas as repartições do L.C.E. nos Estados. Percorremos-lhe todas as secções e que são as seguintes: de drogas para trabalhos de laboratório e cantina e de instrumentos agrícolas destinados a trabalhos de campo das estações de enologia.

No momento está se trabalhando no sentido da padronização de todo esse material, visando-se economia, maior rendimento de nossa produção vinícola e uniformidade das instalações do L.C.E.

NA COMISSÃO DE ORÇAMENTO DO MINISTÉRIO DA FAZENDA

A Comissão de Orçamento do Ministério da Fazenda é integrada por duas Divisões: a da Receita, de que é di-

retor o Dr. Benedito Silva, e a da Despesa, dirigida pelo Dr. Arizio de Viana.

Essa comissão, cujo presidente é o Dr. Luiz Simões Lopes, está funcionando em caráter provisório, até que seja organizada a Divisão de Orçamento do D.A.S.P.

A Divisão da Despesa funciona no 6.º andar do Ministério do Trabalho, na sede do D.A.S.P., e a da Receita, à avenida Graça Aranha, 57, 8.º andar, Edifício Lobraz.

A DIVISÃO DA RECEITA

Esta reportagem não poderia ser feita apenas com informações colhidas no órgão administrativo visado — o Laboratório Central de Enologia. Como se sabe, há outros setores de nossa administração que teem atividades ligadas a serviços de bebidas. Assim é a previsão e arrecadação de impostos e taxas que sobre elas incidem, a cargo da Comissão de Orçamento do Ministério da Fazenda.

Fomos procurar sua Divisão de Receita afim de colher apontamentos sobre

A ARRECADAÇÃO DO IMPOSTO DE CONSUMO SOBRE BEBIDAS

Na Secção de Pesquisas e Coletas de Dados, falamos ao Dr. Joaquim Catunda de Araujo, que, com solicitude e boa vontade, nos forneceu interessantes informações a respeito.

Quando D. Lygia Medeiros, secretária do Dr. Benedito Silva, nos apresentou ao Dr. Joaquim Catunda, declinando-lhe o nome, logo nos veio à lembrança um outro Catunda e também Joaquim, que se assinava assim: Joakim Katunda. Velho parlamentar, representou o Ceará por muitos anos na Câmara dos Deputados. O jovem Joaquim Catunda dagora é seu neto e parece que não gosta muito da letra K...

Bem; vamos trabalhar e mexer com os números da caixa registadora da Divisão do Dr. Benedito Silva.

De 1935 para cá foram estas as arrecadações do imposto de consumo sobre bebidas:

1935	Cr\$ 120.931.917,00
1936	Cr\$ 136.280.180,00
1937	Cr\$ 144.607.411,00
1938	Cr\$ 169.849.453,00
1939	Cr\$ 195.478.760,00
1940	Cr\$ 202.213.352,00
1941	Cr\$ 239.614.559,00
1942	Cr\$ 242.735.647,00
A previsão para 1943 é de.....	Cr\$ 256.000.000,00

A RENDA DO LABORATÓRIO CENTRAL DE ENOLOGIA

Ainda na mesma secção da Comissão do Orçamento do Ministério da Fazenda, vimos a ficha na qual se achava registada a renda do Laboratório Central de Enologia nos três últimos anos:

1940	Cr\$ 163.426,00
1941	Cr\$ 313.153,00
1942	Cr\$ 320.299,00

Falámos depois sobre essa arrecadação ao Dr. Manoel Mendes da Fonseca, que nos esclareceu que, quanto à de

1940, corresponde apenas a seis meses de arrecadação nesta capital pela Recebedoria do Distrito Federal, com guias fornecidas pelo Laboratório.

Quanto à arrecadação nos Estados, só poderemos ter dados exatos agora em julho, conforme balancetes fornecidos pelas repartições arrecadadoras.

A TAXA SÔBRE VINHOS

Pelo decreto n. 4.695, de 16 de setembro de 1942, ficou estabelecido que a arrecadação das taxas sôbre vinhos, sejam êles nacionais ou estrangeiros, se faça por intermédio das repartições arrecadadoras do Ministério da Fazenda, de acôrdo com as instruções já publicadas e elaboradas com o concurso das Diretorias das Rendas Internas e das Rendas Aduaneiras e também do Laboratório.



Vinhedo de uvas de mesa "Pirovano", de alta qualidade, em Caxias, Estado do Rio Grande do Sul

ARRECADAÇÃO DAS TAXAS SÔBRE VINHOS ESTRANGEIROS

Anteriormente outra era a norma seguida, aliás, de caráter pouco prático: o Laboratório fornecia às partes interessadas uma guia de desembaraço do produto importado do estrangeiro e de recolhimento da taxa correspondente à partida visada, guia essa em que a porcentagem alcoólica de cada produto era de grande importância para efeito da taxa alfandegária.

ARRECADAÇÃO DAS TAXAS SÔBRE VINHOS NACIONAIS

Quanto à arrecadação de taxas que incidem sôbre vinhos nacionais, o processo é este:

Primeiro, o Laboratório de Enologia faz o controle da produção junto à cantina, lugar onde o vinho é elaborado. Trinta dias depois de sua elaboração, o vinicultor é obrigado a declarar qual a sua produção. É fácil saber-se de exatidão dêsse informe pelo pêso da uva entrada antes na cantina, o que é feito na presença de funcionário do Laboratório ou por êle credenciado ou ainda trabalhando com êle em colaboração. Assim se evita que o produtor faça surgir depois mais vinho do que o correspondente à uva entrada na cantina... Para êsse controle abre-se a necessária escrita na sede do Laboratório, na sede da indústria e também na repartição arrecadadora, geralmente coletoria federal ou delegacia fiscal. Como consequência dêsse registro uniforme, o produtor não pode, como antigamente, munir-se de sêlos que excediam à sua produção registrada e, implicitamente, desdobrar em água e álcool, etc. a produção primitiva...

Não há dúvida de que, com tais providências fiscais, o consumidor só tem a lucrar. O consumidor e a fazenda nacional também.

O PRIMEIRO ANO DE ARRECADAÇÃO INTEGRAL

O ano de 1943 será o primeiro em que a arrecadação de taxas sôbre vinhos em geral se fará completa no país.

Conta o Laboratório Central de Enologia que deverá ser bem mais vultosa que a dos anos anteriores, pois abrangerá também os vinhos nacionais, que até aqui escapavam à devida taxação à falta de aparelhagem necessária para isso no interior do país.

Com o decréscimo da importação de vinhos estrangeiros, em virtude da guerra atual, diminuiu naturalmente a receita proveniente de taxas e impostos com que são gravados ao entrar no país, mas em compensação está crescendo a renda dos que incidem sôbre os nacionais, dadas as providências que estão sendo tomadas, conforme dissemos acima.

A SITUAÇÃO DA INDÚSTRIA DE BEBIDAS NO BRASIL

No ano passado o diretor do Laboratório Central de Enologia enviou ao Presidente da República uma exposição sôbre a situação da indústria das bebidas em geral no Brasil.

Lemos êsse trabalho e dele extraímos alguns apontamentos que julgamos interessantes para ilustrar esta reportagem.

NO BRASIL BEBE-SE POUCO VINHO

O consumo de vinhos no Brasil é ainda pequeno. Várias são as causas dêsse consumo insignificante, mas já se vai notando melhoria apreciável na saúde de nossos vinhos, dadas as providências que estão sendo tomadas no sentido de lhes melhorar a apresentação e o gosto. Quanto a êsse pormenor, eis o que afirma o Dr. Manoel Mendes da Fonseca:

"Se levarmos em conta que, sômente com referência ao vinho, o nosso consumo anual "per capita" é apenas de 2,5 litros, enquanto que no Uruguai é de 20 litros, na

Argentina de 44 litros e no Chile de 62 litros, poder-se-á julgar com precisão da capacidade de que ainda dispomos, e a quanto ela poderá atingir, quando os nossos produtos gozarem de crédito e de confiança, que estão adquirindo graças às medidas legislativas postas em execução pelo Governo Nacional”.

O CONSUMO ATUAL DE BEBIDAS DE TODA E QUALQUER ESPÉCIE

No Brasil, o consumo atual e total de bebidas de toda e qualquer espécie, tanto de produção nacional como estrangeira, pode ser calculado em cerca de 500 milhões de litros por ano.

A medida anual “per capita” corresponde a 11 litros, compreendendo todas as bebidas alcoólicas e mais os xaropes, sifões e sodas.

Esse consumo é considerado diminuto, pois não atinge a um litro por mês.

SÃO CARAS AS BEBIDAS ESTRANGEIRAS

As bebidas estrangeiras aqui vendidas são caras. Daí, pois, procurar-se incentivar a fabricação de similares no país e estimular a elaboração de outras tipicamente brasileiras. Esse movimento industrial está tomando vulto.

E em consequência disso observa-se também incremento das indústrias correlatas e aumento da produção ou de extração da matéria prima de que todas essas indústrias se utilizam. Assim é que já se acham bem ampliadas as fábricas de garrafas, cápsulas e palhões e também as estamarias, tanoarias, etc.

A MATÉRIA PRIMA DE NATUREZA AGRÍCOLA

Por outro lado, é apreciável o aumento de produção de matéria prima de natureza agrícola, como a cevada, o lúpulo, a uva e outras frutas. Nota-se, sobretudo, melhoria de qualidade desses produtos, consequência natural das exigências de nossa indústria.

ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS DE BEBIDAS E DERIVADOS

Segundo levantamento estatístico de 1936 havia no país os seguintes estabelecimentos de bebidas e derivados.

Bebidas	15.698
Vinagres e óleos	1.247
Alcool	184
Total	17.129



Preparação do terreno para plantação de um vinhedo. Fotografia tirada no Rio Grande do Sul



Vinhedo em Nova Trento, Rio Grande do Sul

ESTABELECIMENTOS QUE POSSUEM MAIOR NÚMERO DE FÁBRICAS

Conforme ainda dados estatísticos de 1936, são estes os estabelecimentos que possuem maior número de fábricas:

Bebidas e derivados	17.129
Calçados	7.203
Queijos	5.015
Móveis	4.820
Artefatos de couro	3.605
Café e chá	3.290
Artefatos de tecido	3.004
Banha, manteiga e sucedâneos	1.865
Chapéus	1.366
Conservas	1.364
Produtos farmacêuticos	1.291

Como se vê, as fábricas de bebidas superam todas as demais indústrias.

CONVOCADOS VITICULTORES, VINICULTORES E DISTRIBUIDORES DE BEBIDAS

Quando já considerávamos terminada esta reportagem, fomos procurados pelo Sr. Carlos Steele, que nos convidou a comparecer no dia 30 de abril, às duas horas da

tarde, ao gabinete do diretor do L.C.E., afim de ouvirmos pessoalmente presidentes de sindicatos de industriais de bebidas, viticultores e vinicultores sobre a atuação do Governo federal, através daquele órgão do Ministério da Agricultura, no já bem importante setor da economia nacional representado pela indústria do vinho.

Desejava assim, o Dr. Manoel Mendes da Fonseca, que a *Revista do Serviço Público* tivesse o depoimento daqueles que se veem diretamente visados pelas nossas leis fiscais que incidem sobre vinhos e vinagres e também daqueles que, no interior do país, se entregam aos trabalhos de viticultura, atividades essas atualmente assistidas pelo L.C.E. por meio de suas seções, aqui no Rio, e de seus técnicos, nos Estados.

UMA ENTREVISTA ANTES DA REÚNIÃO

À grande gentileza do Dr. Mendes da Fonseca íamos, portanto, ter oportuno contato com industriais de vinhos ou seus representantes nesta capital. Conseguimos até nos avistar com um dos maiores produtores de vinhos do Rio Grande do Sul, o Sr. Fernando Scalzilli, e também diretor da Sociedade Brasileira de Vinhos Ltda., de Porto Alegre.

Faltavam vinte minutos para início da reunião e procuramos aproveitá-los conversando com o Sr. Scalzilli sô-

bre o assunto desta reportagem. E, como vai ver o leitor da *Revista do Serviço Público*, soubemos aproveitar bem o tempo... O Sr. Fernando Scalzilli assim nos falou:

— Em 1934 os viticultores e os vinicultores do Rio Grande do Sul receberam a visita do diretor do Laboratório Central de Enologia, que percorreu toda a região vinícola do Estado, constituída dos municípios de Caxias, Flores da Cunha, Farroupilha, Bento Gonçalves, Garibaldi, Alfredo Chaves e Antonio Prado. O viticultor gaúcho estava então descrente quanto à possibilidade de melhoria de seus produtos, à falta de castas novas e deficiência de rendimento das existentes, atacadas em toda a região pela filoxera (1), que há muito estava dizimando os vinhedos, a ponto de em 1935 não haver produção, cogitando-se até de um convênio com Portugal para a entrada no país, com isenção de impostos, de dez milhões de litros de vinho para cortar com os nacionais afim de cobrir, até certo ponto, as deficiências em quantidade de nossos vinhos. A impressão reinante era de que a falta de aumento do consumo do vinho nacional se devia à pobreza de qualidade da matéria prima. Por outro lado, uma das condições para entrada do vinho português para aquele fim dependia da condição de o governo português fornecer um milhão por ano de enxertos de videiras selecionadas e durante cinco anos seguidos, para serem distribuídos entre os viticultores. Mas não se chegou ao fim das negociações. Nesse meio tempo, o Dr. Mendes da Fonseca apareceu no sul e fez ver aos viticultores a possibilidade de o Ministério da Agricultura, com seu órgão especializado, que seria o Laboratório Central de Enologia, instalar estações experimentais, divulgando assim as castas mais adequadas à região e ao paladar do consumidor nacional. Não foi, entretanto, desprezada de todo a produção vitícola então existente. O Dr. Mendes da Fonseca instruiu os viticultores no sentido de melhorar as podas das vinhas para obter-se uma uva melhor e de maior grau de açúcares. Deu ainda o Dr. Mendes da Fonseca instruções aos viticultores de modo a modificarem o seu sistema de trabalhar e conservar o vinho de modo que, com a mesma matéria prima, obtivessem um produto de muito melhor paladar e côr, o que, como se sabe, ocasionou o aumento do consumo do vinho entre nós. E o Dr. Mendes da Fonseca percorreu toda a região, promovendo reuniões de viti-vinicultores e permanecendo entre eles várias semanas. Essas reuniões lhes foram muito proveitosas. As excursões do Dr. Mendes da Fonseca pela região vinícola do Rio Grande eram anuais e houve um ano em que apareceu por lá duas vezes.

— E a respeito da legislação sobre vinhos, que nos pode dizer o senhor?

— A legislação do Rio Grande do Sul colidia com a federal, em diversos de seus dispositivos. Hoje, não. O Rio Grande já está executando a legislação federal, na parte de fiscalização. Aliás, devo dizer-lhe que o meu Estado, como todos os demais, não tem mais lei fiscal do vinho. A lei geral é o decreto-lei n. 549, bem conhecido.

— E o senhor tem notado bons resultados na execução dessa lei?

— Nem há dúvida! Nas praças consumidoras a ação fiscal do Laboratório Central de Enologia reduziu ao mínimo as fraudes que vinha sofrendo o vinho com a adição de água, álcool e anilina. Da fiscalização rigorosa surgiu um produto puro e de ótima qualidade para o consumo, o que ocasionou também o aumento deste e conseqüentemente, do volume do bom produto, que tomou lugar da água e do álcool, adicionados anteriormente. Eu calculo que antigamente a fraude mínima dos vinhos em geral aumentava os mesmos em 20 %. Com a ação do L.C.E. pode-se considerar inexistente essa fraude, cujo desaparecimento veio trazer um aumento de 20 % no consumo dos vinhos puros, além do natural acréscimo decorrente da melhoria do produto e de seu maior consumo. Essa lei n. 549 nos obrigou, a nós industriais, a construir cantinas-modélo, o que veio contribuir, sem dúvida, para a melhoria da produção. De seis anos para cá, pode-se dizer que a indústria vinícola do país se estabeleceu em bases firmes, graças a essa lei federal e à maneira por que vem ela sendo executada, não trazendo nem para o lavrador nem para o industrial preocupações para o futuro, pois ela é sábia em todos os seus dispositivos e não permite interpretações dúbias de quem quer que seja.

E voltando a tratar do aumento da produção o Sr. Fernando Scalzilli disse-nos:

— Há perfeita correspondência do aumento da produção de vinhos com o seu consumo, que está crescendo todos os anos. Exemplo: a exportação de vinhos do Rio Grande do Sul em 1941 foi de 41 milhões de litros. Em 1942, em pleno estado de guerra e apesar de haver cessado a exportação para os centros consumidores, além do Rio, até Manaus e também de se registrar escassez de transporte para se refazerem os estoques de S. Paulo e Rio, o consumo longe de baixar aumentou para 43 milhões de litros!

— Nós bem o sabemos, pois ainda agora lemos um telegrama de Porto Alegre no qual se encontra a declaração do Instituto Riograndense de Vinho de que o consumo em 1938 foi de 41 milhões de litros e em 1942 de 49.800.000 litros! Mas, cessada a guerra, naturalmente os que bebiam vinhos estrangeiros voltarão a fazê-lo novamente...

— Não é tanto assim. Os vinhos portugueses, por exemplo, não teem faltado no mercado nacional. E periodicamente chegam às nossas praças consumidoras. A classe média, consumidora de vinhos europeus, especialmente portugueses e italianos, terminada a guerra, terá se habituado ao paladar dos vinhos nacionais, os quais hoje são de ótima qualidade. Também não abandonará estes, não só pelo hábito adquirido como também pelo baixo preço do produto. Hoje ninguém se sente mais diminuído, num restaurante, em pedir vinho nacional...

Deu-nos impressão o Sr. Fernando Scalzilli de que não havia mais nada a dizer sobre vinhos. Mas como não estava mau aquele cantinho do gabinete do Dr. Mendes da Fonseca para se conversar, quisemos aproveitar bem o tempo em ouvir ainda mais o grande viti-vinicultor riograndense. Como nos havia falado da confiança que aos produtores gaúchos despertava a atuação do diretor do L.C.E., procuramos indagar como eram por eles vistos os demais técnicos desse órgão do Ministério da Agricultura.

(1) *Filoxera* é a ortografia fonética de *Phylloxera*, s. f. (zool) gênero de insetos hemíptero-hemópteros. Doença nas vides, determinada pela presença de um inseto deste gênero que lhes ataca as raízes e faz secar as folhas.

E foi pronta a resposta do Sr. Fernando Scalzilli:

— Posso lhe dizer que hoje o viticultor e o vinicultor recebem com confiança os técnicos oficiais e lhes acatam as instruções, o que não acontecia antigamente...

Deixando o cantinho em que nos achávamos fomos até à mesa no centro do gabinete, onde vimos, debaixo do vidro, o projeto de construção da Estação de Enologia de Bento Gonçalves, que o Governo Federal vai construir. O Sr. Fernando Scalzilli, como esperávamos, conhecia bem esse projeto e também o local da futura estação, dizendo-nos:

— Toda a terraplenagem, inclusive um grande açude, está pronta. Deve-se esse serviço aos técnicos do L.C.E. A esperança dos viticultores do Rio Grande do Sul está na instalação definitiva dessa estação, que deverá lhes fazer distribuição de enxertos selecionados e recomendados por este Laboratório, afim de que se acentue cada vez mais a melhoria de nossos vinhos pela melhoria da qualidade da matéria prima. Junto a essa estação vai funcionar uma escola de enologia para lavradores e seus filhos. E' pena que até agora não tenha podido o Governo executar tão importante melhoramento.

A entrevista com o Sr. Fernando Scalzilli estava terminada. Chegavam no momento industriais de vinhos ou seus representantes para a reunião convocada pelo Doutor Mendes da Fonseca.

INICIA-SE A REUNIÃO

Às 14 horas teve início a reunião, a que compareceram os Srs.:

Arthur E. Kauchus.. Presidente do Sindicato da Indústria de Cerveja e Bebidas em Geral, de S. Paulo.
Hugo Macchiaverni.. Secretário geral, idem, idem.
Octavio Walker..... Presidente do Sindicato de Bebidas em geral e Cerveja de Alta Fermentação, do Distrito Federal.

Luiz Pinho de Carvalho Secretário geral, idem, idem.
Fernando Scalzilli.... Soc. Brasileira de Vinhos, Ltda.
Salvador Canetti..... Irmãos Canetti & Cia.
Antonio Parente..... Parente Rodrigues & Cia.
Alberto José Vieira... Ferreira Braga & Cia.
Oreste Gossi..... Bebidas Fockink do Brasil, S. A.
Joaquim T. de Aquino Filho Joaquim Thomaz de Aquino Filho & Cia.
A. Outeiro..... J. F. Oliveira & Cia.
Manoel Alves Teixeira M. Gerin & Cia.
Maximino Oliveira Costa Fábrica de Bebidas Cardial, Ltda.
Alcemar Pinheiro..... P. Pinheiro & Cia.



LABORATÓRIO CENTRAL DE ENOLOGIA — Estação de Enologia de Parreiras, antiga Caldas, em Minas.
A primeira instalada no país pelo Ministério da Agricultura



LABORATÓRIO CENTRAL DE ENOLOGIA — Aspecto da reunião de industriais do vinho, viticultores e distribuidores de bebidas, realizada no gabinete do diretor. Na cabeceira da mesa vêem-se, sentados, o Sr. Otávio Walker, presidente do Sindicato da Indústria de Bebidas do Rio de Janeiro, tendo à sua direita o Sr. Fernando Scalzilli e à esquerda o redator da "Revista do Serviço Público". Em pé, logo atrás do Sr. Otávio Walker, vê-se o Sr. Manoel Mendes da Fonseca, diretor do L.C.E.

O Dr. Mendes da Fonseca, ao convidar o Sr. Octavio Walker a presidir a reunião, declarou que se retiraria em seguida, afim de que pudessem os presentes apreciar à vontade a atuação do Laboratório conforme lhes fôra dito ao chegarem a seu gabinete.

O redator da *Revista do Serviço Público* expôs em seguida aos industriais de vinhos e seus representantes o plano desta reportagem, ressaltando-lhes a necessidade de sua cooperação afim de que pudesse depois informar com segurança e precisão aos leitores do órgão oficial do D.A. S.P. como consideram êles as atividades do L.C.E.

FALA O PRESIDENTE DO SINDICATO DE BEBIDAS EM GERAL E CERVEJAS DE ALTA FERMENTAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL

O Sr. Octavio Walker disse inicialmente que se sentia satisfeito em falar em nome do Sindicato de Bebidas em Geral e Cerveja de Alta Fermentação.

Dissertando sobre o movimento da venda dos vinhos e derivados nacionais disse que, ultimamente, se observa de parte do consumidor a confiança no produto nacional. Prova-o o aumento crescente das vendas. Antes, quando se cogitou da criação do L.C.E., acentuou o orador, houve,

no seio da classe, um período de apreensões, pois se supunha que o novo órgão viria comprimir a indústria, cujo sindicato preside. "E o tempo foi passando e aquela preocupação foi se diluindo aos poucos. E, quando da inauguração do L.C.E., o seu diretor, Dr. Mendes da Fonseca, chegou a afirmar "...Esta casa não é nossa, é vossa".

Prosseguindo, declarou o Sr. Octavio Walker:

"De fato, assim tem sido. Francamente, a indústria vinícola brasileira, que contribue grandemente para a economia nacional, com impostos vultosos, capitais numerosos e sustento de milhares de pessoas, merecia um amparo dos poderes públicos. E este amparo tem vindo com o advento do L.C.E. A indústria merecia e precisava de um órgão técnico que a instruisse tecnicamente, para sanar as deficiências e melhorar o produto nacional. A direção do L.C.E. traçou uma norma adiantada de auxiliar os bons e procurar corrigir os maus, atuação que, pela primeira vez em seus quarenta anos de comerciante, vê cumprida à risca, com espírito de progresso para a indústria nacional. Embora o L.C.E. disponha de recurso legal para autuar e multar, jamais soube de que assim procedesse. Quando

encontra um defeito, uma falha, ou, mesmo, uma fraude, procura o industrial, ensina-o, aconselha-o e dá assistência técnica para corrigi-lo.

NECESSIDADE DE UMA LEI ÚNICA SOBRE BEBIDAS

Falou depois o Sr. Arthur E. Kauchus, que ratificou as declarações do Sr. Octavio Walker e leu a seguinte exposição:

"O Sindicato da Indústria da Cerveja e Bebidas em Geral no Estado de São Paulo comparece a esta reunião para a qual foi convocado pelo seu congênere do Rio de Janeiro afim de expor o seguinte, por determinação da diretoria, em reunião realizada em sua sede, no dia 26 do corrente:

Desde que o L.C.E. iniciou suas atividades o nosso Sindicato constatou que pela assistência técnica prestada aos produtores, estes tem se beneficiado, sendo do conhecimento do Sindicato que o L.C.E. tem formado técnicos especializados em vinhos e derivados para melhorar ainda mais tal assistência. Há poucos meses tivemos, mesmo, o prazer de receber em nossa sede a visita da última turma formada e acompanhá-la em sua excursão a várias zonas vinícolas deste Estado.

Quanto à fraude, o Sindicato verificou, com satisfação, que a intervenção dos técnicos das estações de enologia do L.C.E. muito contribuiu para eliminá-las.

Desta ação resultou o seguinte: 1.º — diminuição da quantidade produzida em favor da qualidade do produto; 2.º — melhoria dos tipos dos vinhos nacionais que hoje rivalizam com os estrangeiros; 3.º — maior confiança dos consumidores nos produtos nacionais; 4.º — melhoria dos preços dos produtos em consequência da melhoria da qualidade.

Com referência à ação deste Sindicato na colaboração com o L.C.E. na fiscalização de vinhos e derivados, bem como com as autoridades estaduais quanto às bebidas em geral, tem sido a mais intensa possível, pois o interesse dos fabricantes honestos que este Sindicato representa coincide com o interesse público, isto é, de apresentar produtos de boa qualidade e expurgar o mercado de artigos

inferiores ou falsificados, que muito deprimem o bom nome da indústria nacional com prejuízo para todos. Este Sindicato, também, colaborou tecnicamente com elementos competentes no decreto n. 10.395, de 26 de julho de 1939 deste Estado e na lei federal n. 549, de 20 de outubro de 1937, bem como nos decretos federais ns. 826, de 28 de outubro de 1938 e 2.499, de 16 de março de 1938. Como é do conhecimento geral, toda a legislação citada diz respeito à produção e distribuição de vinho e derivados no território nacional e ao policiamento sanitário da alimentação no Estado de S. Paulo.

Em muitos outros casos este Sindicato apresentou sugestões que lhe foram solicitadas e que foram bem acolhidas pelas autoridades competentes.

Por fim desejamos, ainda, deixar patente que a nossa classe acolheria com satisfação uma lei única para todo o País no que concerne à padronização em tudo o que disser respeito às bebidas, como já está sendo feito com os vinhos e derivados, isto para maior facilidade do comércio interestadual destes produtos.

O redator da *Revista do Serviço Público* passou a indagar dos presentes como recebem os laudos analíticos do L.C.E., quer liberatórios ou de condenação.

E o presidente da reunião, Sr. Octavio Walker, responde por todos, que o aprovam: "Recebemos com confiança e os acatamos. Se a conclusão é boa, é motivo de júbilo e de melhor produzirmos; se é tolerável, o laudo analítico, recebemos imediatamente os conselhos técnicos indispensáveis a corrigir os produtos e melhorá-los: se é condenatório, também somos cientificados para procurar a causa da fraude e retiramos ou aproveitamos para outro fim o produto condenado, se for possível. Assim, os laudos para nós são jubilosos, quer liberatórios quer condenatórios. E' com a adversidade que aprendemos, que procuramos corrigir, que procuramos produzir o melhor em prol da indústria nacional".

O redator da *Revista do Serviço Público* agradecendo então o comparecimento dos presentes, declarou que se congratulava com o L.C.E. pelo resultado da reunião, afirmando: "A opinião franca e leal dos industriais presentes é realmente um conforto para o Dr. Mendes da Fonseca e seus colaboradores em tão importante setor da economia nacional."