

**ARTIGO**

## O caso da “salicilagem dos vinhos do Porto”: ecos de visão social, económica e científica das relações Portugal-Brasil (1885-1905)

*The case of the “salicylate adulteration of port wines”:  
echoes of a social, economic and scientific view of Portugal-  
Brazil relations (1885-1905)*

José Ferraz-Caetano | Universidade do Porto

[caetanojose145@gmail.com](mailto:caetanojose145@gmail.com)

<https://orcid.org/0000-0001-7226-8995>

**RESUMO** No início do século XX, as ciências exatas ganharam notoriedade em Portugal por meio do seu papel como “ciência ao serviço da nação”. No caso da academia da cidade do Porto, a valorização das “artes químicas” cruza-se com a nova metodologia de ensino ministrada na Academia Politécnica do Porto e os trabalhos de segurança alimentar no recente Laboratório Químico Municipal do Porto. Um dos mais famosos ecos desta disposição revela-se no papel central da academia no desfecho de uma importante disputa comercial entre Portugal e o Brasil (1885-1905). A questão da salicilagem dos vinhos do Porto, que em muito prejudicou as exportações de vinho portuguesas para o território brasileiro, apenas se começa a desvanecer depois da intervenção dos trabalhos científicos de António Ferreira da Silva, académico e químico portuense. Este é um dos raros casos em que a construção do conhecimento científico sobre métodos analíticos tem influência central na resolução de uma disputa comercial na Europa do século XIX.

**Palavras-chave** história da química portuguesa – salicilagem dos vinhos do Porto – relações Portugal-Brasil.

**ABSTRACT** *At the beginning of the twentieth century, the exact sciences gained notoriety in Portugal through their role as “science at the service of the nation”. In the case of Porto’s academia, the valorization of the “chemical arts” intersected with the new teaching methodology taught at the Academia Politécnica do Porto, and the activities taken in the recent Laboratório Químico Municipal do Porto. One of the most famous echoes of this disposition is revealed in the central role of the academy in the outcome of an important commercial dispute between Portugal and Brazil (1885-1905). The issue of the “salicylation of Port wines”, which greatly harmed Portuguese wine exports to Brazilian*

*territory, only began to fade after the intervention of the scientific work of António Ferreira da Silva, an academic and chemist from Porto. This is one of the rare cases in which the construction of scientific knowledge on analytical methods has a central influence on the resolution of a trade dispute in Europe's nineteenth century.*

**Keywords** *history of Portuguese chemistry – salicylation of Port wines – Portugal-Brazil relationship.*

## Introdução

As instituições de ensino superior em Portugal têm sido, recorrentemente, objeto de estudo de historiadores e cientistas (Carvalho, 1986). Mas para a compreensão das principais academias nacionais na viragem do século XX – que emanam da profunda reforma do ensino em 1911 – é igualmente indispensável o estudo das demais instituições científicas que existiram no período da monarquia constitucional portuguesa (1820-1910). Atualmente, são várias as publicações que relatam, com bastante detalhe, o surgimento, a consolidação e o declínio das várias escolas superiores que se surgiram (Torgal, 1993, p. 646-647). Porém, estas obras centram-se essencialmente na análise conjuntural (muitas vezes de caráter político), do seu contexto legislativo estruturante. Diversos autores relataram como as várias disputas nas elites portuguesas, explanadas em revoltas e golpes políticos, influenciaram a gênese e funcionamento destas instituições de ensino superior (Bonifácio, 2010). Numa revisão à literatura sobre este assunto, sobressaem dois temas que em muito enriqueceriam este debate historiográfico, com a inclusão das restantes outras instituições científicas: a sua conjuntura social e contexto educacional envolvente.

De forma a proporcionar um novo olhar sobre a importância social das instituições científicas portuguesas, este artigo aborda o desfecho de um episódio central da vida económica portuguesa do século XIX, em que o novo polo científico da cidade do Porto teve uma contribuição determinante (Azevedo, 1981, p. 133-150). Assente na interface entre ciência e sociedade, é intuito deste trabalho contribuir com novos elementos para definir um caso que interliga questões de história da ciência e de história económica pós-colonial portuguesa (Alves e Alves, 2013). O “caso da salicilagem dos vinhos do Porto” tem sido designado como uma das querelas sociais que legitimou a ação da academia científica do Porto, e em particular, as ciências químicas. Dada a recente disponibilização de um vasto Fundo Antigo desta instituição, hoje depositado na Universidade do Porto, são várias as fontes inéditas decorrentes da sua atividade que hoje se encontram por estudar. O conjunto de documentos oficiais das análises, em conjunto com ecos inéditos da imprensa brasileira sobre este assunto, constituem o ponto de partida para uma análise que se quer transdisciplinar. De que forma a ciência portuguesa conseguiu desbloquear uma relevante contenda económica? Que impacto teve na construção do conhecimento da química, em particular na dicotomia das academias brasileira e portuguesa? Com estas questões em mente, é objetivo deste artigo contribuir para a clarificação desta disputa comercial. Em particular, balizar temporalmente o início desta disputa (poucas vezes discutido na literatura) e procurar estabelecer ligações entre a sanção de proibição dos vinhos portugueses do Porto para o Brasil, com o desenvolvimento de métodos de análise alimentar no final do século XIX.

Para atingir este objetivo, o artigo terá duas partes distintas. Em primeiro lugar, será abordada brevemente a relação económica Portugal-Brasil, no contexto da segunda metade do século XIX, especificamente no caso relevante do vinho do Porto. Numa segunda fase, pretende-se

apresentar ecos do "caso da salicilagem" do lado brasileiro, até aqui pouco explorados na literatura, interligando-os com os acontecimentos e assuntos evidenciados anteriormente. Será dada particular atenção às consequências práticas dos trabalhos científicos que tiveram impacto direto na resolução deste caso, cruzando-as com o problema historiográfico dos consensos em ciência.

## **Relações luso-brasileiras no contexto comercial do vinho do Porto**

Depois do estabelecimento da família real portuguesa no Rio de Janeiro em 1808, o vinho de origem portuguesa passou a ser um produto de consumo habitual para os portugueses que assentaram na cidade brasileira, em especial na aristocracia e alta burguesia (Ramos, 2009, p. 491-519). E mesmo depois da abertura dos portos marítimos brasileiros ao comércio estrangeiro, em 1808-1810, não se verificaram impactos negativos nas vendas e importação do vinho do Porto (Martins, 1988, p. 391-429), dada a grande competitividade e qualidade do produto vinícola. Verifica-se que, entre 1834 e 1842, a média da exportação de vinho do Porto para o Brasil chega perto das três mil pipas (Martins, 1988). Todavia, é hoje consensual que o comércio de vinho do Porto sofreu uma dinâmica volátil até ao final do século XIX, em parte devido à grande instabilidade política e económica decorrente dos territórios em questão. O processo de independência do Brasil e as invasões francesas em Portugal provocaram massivos prejuízos, cujas réplicas económicas se sentiram durante a totalidade do século XIX.

Em 1822, com a independência do Brasil, ocorre uma série de modificações no comércio do território. No caso do vinho do Porto, constata-se que são os produtores e negociantes particulares portugueses que passam a ser os responsáveis pela exportação dos mesmos, ao invés de uma estrutura assente numa companhia portuguesa especializada para o efeito (Barreto, 1988). No que concerne à aceitação por parte da sociedade brasileira da abundância de vinhos no circuito comercial do país, verifica-se que o vinho do Porto se mantém, apesar de tudo, ainda como dos mais requisitados pelo território.

## **Posição portuguesa no comércio do vinho do Porto no século XIX**

Com o surgimento das associações de produtores, de proprietários e de comerciantes, em Portugal a fiscalização comercial é mais ténue. Surgem no Norte e na zona económica da barra do rio Douro, vinhos provenientes de outros pontos de Portugal, que também procuram novas oportunidades comerciais, mas que muitas vezes se fazem passar por vinhos do Porto (Barreto, 1988). Neste assunto, a intervenção do Estado é globalmente diminuta. Todavia, verificam-se algumas ações centrais no apoio ao comércio externo e à prospeção de mercados nas suas modalidades iniciais, especificamente, a propaganda comercial e a realização de estudos de mercado no estrangeiro.

Considerando a flutuação dos números da venda de vinho do Porto, o maior balanço positivo veio a partir dos mercados britânico e brasileiro (Ruiz, 1980; Martins, 1996, Lains, 1986). No período de 1810 a 1864, o Reino Unido quase duplicou as suas compras e o Brasil aumentou-as

em cerca de 26 %. Da totalidade de quantidade de vinho do Porto exportada para o exterior, em média, o Brasil era o destino de cerca de 17 % da produção total, número apenas suplantado pelo Reino Unido, com cerca de 42 %. A literatura aponta que quase metade do crescimento de exportações verificadas se deveu à procura de outros países de destino para além do Reino Unido, principalmente o Brasil.

Neste período, ocorrem alguns acidentes naturais (como a filoxera ou os “maus anos agrícolas”), que provocaram flutuações dos valores de exportação para alguns mercados do vinho do Porto (Martins, 1996; Barreto, 1988). Destacam-se o caso francês, de 1881 a 1886, e o das exportações para a Alemanha, entre 1885 e 1894. Já o mercado brasileiro teve o seu melhor comportamento económico entre 1865 e 1884, numa altura em que as exportações atingiram números perto das trinta mil pipas anuais. Este comportamento traduziu-se numa fatia de cerca de 45 % da totalidade do comércio vinícola de Portugal com o Brasil.

Depois de 1890, “a evolução económica e demográfica” de Portugal havia provocado uma diminuição de exportações de vinho do Porto, passando a serem vendidos outros produtos vinícolas supostamente de menor qualidade (Martins, 1996). À parte desta interpretação, que se encontra algumas vezes na literatura, não se reconhece outra explicação para a diminuição destes valores após 1890. Poderá, contudo, ter existido outro elemento que tivesse contribuído para esta quebra das vendas? E é precisamente neste ponto que emerge a questão do embargo comercial brasileiro aos vinhos do Porto, devido à suposta salicilagem dos mesmos. Consubstanciado no período de 1895-1905, este evento estende-se desde o início da proibição sanitária de vinhos salicilados para consumo no Brasil (1895) até a publicação na literatura de elementos que contestam, com sucesso, as análises que determinaram a proibição.

## **A “salicilagem” e a regulação alimentar no Brasil no final do século XIX**

O processo de salicilagem como meio de conservação de bebidas para consumo alimentar foi, a certa altura, um método recorrente nos hábitos de consumo e comércio no século XIX (Alves e Alves, 2013, p. 245-264). O ácido salicílico era utilizado para conferir certas propriedades ao vinho, nomeadamente para fazer prolongar o seu tempo de vida útil comercial. De tal modo, que no início da década de 1880 se enraizara em Portugal a prática de se adicionar este conservante a vinhos comerciais cujo destino final seria o comércio internacional. Mas nem só no vinho se recomendava o seu uso. Cientistas portugueses e europeus escreveram recorrentemente sobre os benefícios desta prática em bebidas, como vinho e cervejas, e em alimentos sólidos como fruta, carne e peixe (Leonardo, 2011).

Porém, este paradigma altera-se com a introdução, na década de 1880, de vários pareceres científicos, que apresentaram dúvidas fundadas quanto às consequências da salicilagem para a saúde humana. Cientistas franceses conseguiram provar que o consumo prolongado de ácido salicílico poderia desencadear reações químicas prejudiciais para o consumo humano, inclusive provocando a morte a pessoas idosas ou com doenças associadas (Alves e Alves, 2013, p. 245). É perante esta nova realidade que se inicia um movimento legislativo que visa regular esta prática química em âmbito comercial. O primeiro indício europeu encontra-se em 1882, quando a câmara de comércio de vinhos francesa proíbe expressamente a prática da salicilagem em

vinhos comerciais. Ou seja, a regulação seria pela proibição do ato e não pela avaliação do teor analítico de ácido salicílico no vinho. Este revela-se um pormenor importante, pois deduz de forma igual que se houver vestígios de ácido salicílico de outra fonte (designadamente natural), este produto deveria ser impróprio para comercialização. Esta atitude não é alheia à reconhecida dificuldade da própria comunidade científica em determinar valores de referência para a salicilagem de produtos alimentares. Daí que se tivesse optado por considerar impróprio para consumo qualquer alimento em que se detetasse a presença desse composto. Assim, tornou-se norma a realização de análises aduaneiras dos produtos alimentares, nomeadamente, aos vinhos que chegavam aos entrepostos comerciais. A primeira anuiação da comunidade científica sobre esta nova normativa registou-se em 1885, quando a Academia de Ciências de Paris emitiu considerações sobre a utilização do ácido salicílico em alimentos, considerando-os de igual forma como “nocivos para a saúde”.

No caso do Brasil, segundo levantamento legislativo, por sugestão da Inspetoria Geral de Higiene, o governo decidiu legislar a 5 de novembro de 1886, no sentido de proibir a venda de bebidas saliciladas a partir desse ano (Alves e Alves, 2013, p. 245-246). Segundo relatos de inspetores oficiais de laboratórios encarregados de analisar géneros alimentares, após esta sensibilização de vários Estados europeus (e mundiais) no sentido de proibição de salicilagem, o número de deteções de presença de ácido salicílico diminuiu drasticamente. Um aspeto essencial na análise deste tema, é compreender a multiplicidade de estratégias de análise química que poderiam ser utilizadas. Na literatura da época, encontravam-se vários métodos que podiam ser usados para a deteção de ácido salicílico. Métodos que poderiam ser mais ou menos sensíveis, mediante as condições experimentais utilizadas. Por exemplo, o método de Pellet (que era usado de forma profícua pelos laboratórios da Inspetoria Geral de Higiene do Brasil) tinha uma particularidade de detetar quantidades muito pequenas de ácido salicílico nos alimentos (Pellet, 1906). Deste modo, seria detetável ácido salicílico numa amostra que tivesse um valor muito baixo, apesar de ser quantitativamente pouco ou nada nociva para saúde. Contudo, como era apenas necessário um resultado analítico de “positivo” ou “negativo”, não se considerava uma quantificação pura.

Esta controvérsia juntou-se a outras querelas por toda a Europa, que se debruçaram na discussão sobre os tipos de metodologias científicas a empregar na fiscalização de géneros alimentares: métodos quantitativos ou qualitativos. A base da discussão assenta na evolução do conceito de adulteração, no pressuposto que qualquer análise que desse positiva para um composto químico proibido, significaria que o produto estaria impróprio para consumo. Havendo esta diversidade, era frequente que diferentes laboratórios da análise de igual competência tecnológica, ao usar métodos diferentes para a aplicação de um mesmo princípio analítico, pudessem produzir resultados diferentes.

### ***A disputa entre as academias do Brasil e de Portugal***

É com este debate científico em pano de fundo, que se desenrola o caso da “salicilagem dos vinhos do Porto”. Depois dos laboratórios oficiais do Brasil terem detetado a presença de ácido salicílico em várias remessas de produtores diferentes de vinho do Porto, a sua comercialização foi embargada no final do século XIX. De forma a esclarecer esta situação, seguros da salubridade do seu produto, os comerciantes portugueses de vinho do Porto recorreram

aos serviços da instituição portuguesa com maior capital científico sobre fiscalização alimentar, de forma a que esta pudesse emitir um parecer sobre a referida adulteração: o Laboratório Químico Municipal do Porto. Esta, era à data a única instituição científica portuguesa que executava análises alimentares, “tendencialmente gratuitas”, requeridas pelo público em geral. Corporizado após o ambicioso Programa de Melhoramentos da Cidade do Porto de 1881, este laboratório era dirigido pelo químico portuense António Ferreira da Silva que, antes do estabelecimento da instituição, já tinha publicado uma sólida obra sobre higiene e análise alimentar (Silva, 1897). Em vários trabalhos realizados sobre este caso, entre 1885 e 1900, Ferreira da Silva e a sua investigação culminam na publicação, em agosto de 1900, do livro *O ácido salicílico nos vinhos e uma causa de erro na sua investigação* (Silva, 1918). Este conclui que nos vinhos do Porto existe efetivamente ácido salicílico, mas que a origem do referido composto não é artificial, mas sim natural. Ferreira da Silva arguiu o seguinte: “não se verifica a salicilagem nos vinhos do Douro portugueses, pois vinhos naturais sem qualquer manipulação deram positivo para ácido salicílico, em métodos delicados e rigorosos, que não contemplam esta alternativa” (Alves e Alves, 2013, p. 245-246). Conclui, portanto, que os resultados dos laboratórios brasileiros são “completamente erróneos”, pois declaram como salicilados vinhos que nunca na verdade o foram (Alves e Alves, 2013, p. 247-251).

Esta posição de Ferreira da Silva foi recebida com contestação no Brasil, personificada pelas declarações de várias personalidades científicas, inclusive do cientista francês Henri Pellet, que publicou um dos métodos originais utilizados no Brasil. A partir deste momento, verificou-se uma quezília entre cientistas, em que ambos os lados publicaram artigos sobre a veracidade de cada um dos testes utilizados (Pellet, 1906). Esta disputa, historiograficamente descrita como uma confrontação de capacidades técnicas, representa um dado histórico ainda mais relevante. O que estava em causa, mais do que a comparação da dinâmica tecnológica dos cientistas portugueses e brasileiros, era sim a validação de métodos analíticos aplicados à segurança alimentar (Leonardo, 2011). Ambos os lados utilizavam o fundamento científico do mesmo método indireto: o composto era detetado por meio da produção de cor violeta de uma amostra de um vinho contendo ácido salicílico, em contacto com de cloreto de ferro (III). Todavia, existiam diversas metodologias descritas na literatura da época para executar estas análises – tal como se verifica pelos métodos utilizados em Portugal e no Brasil. Apesar de aplicarem a mesma hipótese de partida, os vários métodos divergem na metodologia em diversos momentos de análise: como a amostragem e a dosagem do alimento.

No caso das análises efetuadas pelos peritos brasileiros, utilizando os métodos de Pellet e Grobert, as amostras originaram uma cor violeta, ao passo que usando o método alemão usado em Portugal – testado por Ferreira da Silva – esta reação não se verificou. Foi o mesmo Ferreira da Silva que avançou com uma explicação para o sucedido: tendo testado uma amostra de um mesmo lote de vinho do Porto com o método alemão (teste negativo), de Pellet e de Grobert (teste positivo), este propôs que a diferença se deveu à presença de uma “substância natural” nos vinhos analisados, que produziu resultados semelhantes ao do ácido salicílico nos métodos empregados pelos peritos brasileiros (Silva, 1901). E é aqui que se centra verdadeiramente a discussão neste caso: Ferreira da Silva não disputa a integridade científica dos seus pares brasileiros. Pretende sim questionar como se deve determinar a precisão e a sensibilidade dos métodos analíticos na fiscalização alimentar, como se verifica na sua correspondência sobre este caso. De tal modo que, anos depois, foi mesmo possível identificar a substância natural existente nos vinhos do Porto que se fazia passar por ácido salicílico, que surgia de forma natural

a partir dos bagos de certas castas de uvas. Esta característica foi posteriormente comprovada noutros tipos de vinhos (designadamente vinhos austríacos e romenos) e nos sucos de outros frutos como morangos e framboesas (Cabral, 1998).

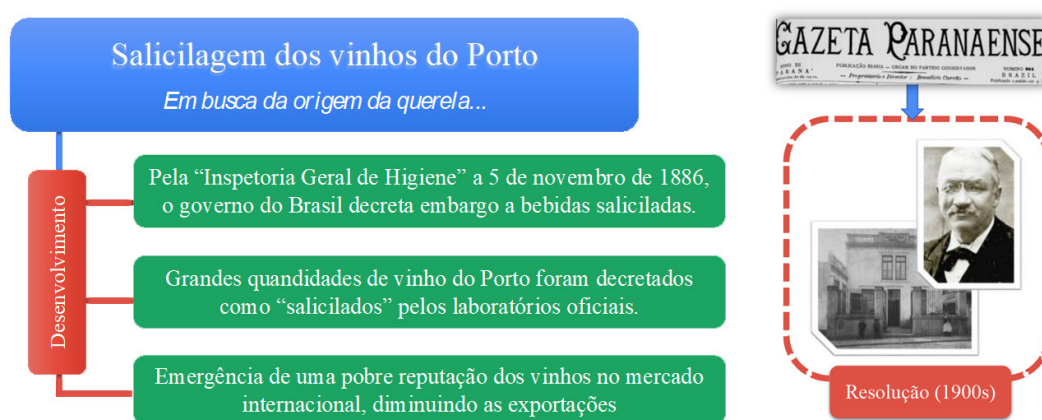
Com esta discussão científica, o “caso da salicilagem” lançou uma nova perspetiva sobre a política de segurança alimentar praticada, cuja avaliação qualitativa não era interpretada consoante outros parâmetros igualmente importantes. O facto de a presença de ácido salicílico ser detetável em produtos alimentares, não confere uma condição *sine qua non* de adulteração do género. A sua presença pode ter três dimensões importantes. Em primeiro lugar, pode ser de origem natural, que advém do próprio processo químico de fermentação do vinho, não sendo por isso adicionado intencionalmente; em segundo, pode estar presente uma forma análoga da molécula, pois é sabido que compostos orgânicos com estruturas tridimensionais semelhantes e com mesmos grupos funcionais, poderão passar por ácido salicílico (ocorrendo um falso positivo); e em terceiro lugar, porque a quantidade quantitativamente calculada ou do ácido ou de um seu análogo, pode ser um valor negligenciável para a saúde e consumo humanos.

Para além dos trabalhos de Ferreira da Silva, que evidências da época corroboram esta tese? O grande ponto de consenso ocorreu a 15 de novembro de 1900, com uma publicação do cientista Henri Pellet, criador do método homónimo usado no Brasil. Após ouvidos os argumentos de Ferreira da Silva, e tendo conduzindo a uma avaliação empírica da sua parte, este reconhece que a sua metodologia poderia efetivamente originar resultados positivos para ácido salicílico, em vinhos cuja presença era consequência de uma reação natural (e inclusive, em quantidades seguras para consumo humano). Pellet não afirma que o seu método tinha uma incoerência técnica, nem que os cientistas brasileiros trabalharam de forma menos correta. Afirma que a interpretação do método deve ser reequacionada devido à especificidade do processo analítico em causa. Por isso, numa publicação reproduzida por Ferreira da Silva (Silva, 1901), Pellet postula uma modificação do seu método analítico, incorporando agora a distinção entre a presença de ácido salicílico de origem natural ou de origem artificial. Assim reconheceu-se que o método de Pellet não é incorreto, nem que os cientistas que o executaram careciam de validação, mas sim que as ilações retiradas do seu resultado analítico teriam de ser repensadas, tendo em conta o contexto analítico. Porém, esta questão viria ainda a ganhar novos contornos, pois os trabalhos que foram publicados posteriormente por esta disputa vieram a validar o método de Pellet como extremamente criterioso, mas que os seus resultados devem ser interpretados de acordo com a origem do alimento. A reboque desta teoria, registaram-se intervenções de cientistas brasileiros, como Borges da Costa, que refutavam as conclusões de Ferreira da Silva, mesmo após as correções efetuadas ao método de Pellet (Leonardo, 2011). Mas estes ecos de contestação cedo se dissiparam com a consolidação da prova de análogos naturais de ácido salicílico na produção de diversos vinhos.

Que conclusões se pode tirar desta disputa?<sup>1</sup> Conforme elucidado na Figura 1, o autor do método utilizado no Brasil atualizou a sua metodologia e acabou por escrever artigos em que aceita as refutações de Ferreira da Silva. Ou seja, que o seu método está correto, mas que não consegue distinguir-se o ácido salicílico é de origem natural ou artificial (apenas que existe). Esta clarificação, com as consequências que descrevemos, contribuiu para um enriquecimento

1 As conclusões da querela, escritas por Ferreira da Silva em 1906, encontram-se em “A questão dos vinhos portugueses no Brasil, os trabalhos a que deu origem e a obra do sr. Pellet”. Revista de Química Pura e Aplicada, v. 2, n. 6, p. 201-208, 1906; um olhar contemporâneo é dado em Alves e Alves (2013) no capítulo 7 (dedicado ao caso da “Salicilagem dos vinhos do Douro”).

do debate científico sobre a capacidade analítica dos laboratórios em questões de segurança alimentar. Serviu ainda para assinalar o momento em que a legislação e a consequência dessa lei deverão ser adaptadas consoante o método e a forma como ele é aplicado, no caso para a adulteração dos vinhos por ácido salicílico.<sup>2</sup> Estes, por isso, não deveriam fazer tábua rasa de um resultado que pode ser simplesmente binário como positivo ou negativo. Adiciona, por isso, uma capacidade crítica ao resultado analítico, que não foi desenvolvido originalmente pelo cientista, mas que tem de estar prevista pelo legislador. Por outro lado, o Brasil levantou a suspensão comercial aos vinhos portugueses, resolvendo uma grande questão económica. E por fim, conseguiu-se aprofundar o conhecimento sobre o ácido salicílico em vinhos, avançando que a substância poderia ser de origem não adulterada, mas sim natural. São três os factos que melhor adicionam a consequência científica de Ferreira da Silva, que consolidam a sua idoneidade como reputado químico analítico.



**Figura 1:** Esquema síntese sobre a origem, desenvolvimento e resolução do caso “salicilagem dos vinhos do Porto”. À direita, representam-se Antônio Ferreira da Silva e o Laboratório Química Municipal do Porto.  
Fonte: Elaborado pelo autor.

### ***Ecos do caso da “salicilagem”: definição da linha temporal***

Uma das questões que fica por esclarecer na literatura, neste caso, incide sobre a cronologia dos acontecimentos. É certo que sabe o momento em que se legisla contra a venda dos vinhos salicilados no comércio brasileiro, mas não se consegue identificar quando é proclamada a proibição particular da exportação dos vinhos do Porto. Nesse sentido, consultada alguma da imprensa da altura, conseguem-se identificar alguns elementos que indiciam o espaço temporal desta proibição. Deste modo é possível verificar se há ou não um adiantamento ou atraso, neste caso dos vinhos do Porto.

Poucos são os artigos que referem o início da proibição dos vinhos do Porto, inclusive o embargo à sua comercialização por questões de salubridade pública. Contudo, por meio da análise da imprensa diária brasileira, particularmente em publicações estaduais que replicam

2 No caso português, a primeira retificação aos métodos uniformizados de análise de vinhos, de 1901, é precisamente a correção do doseamento do ácido salicílico, publicada na Portaria de 8 de maio de 1905 (Diário do Governo, n. 138, de 20 de junho), do Ministério das Obras Públicas (Portugal), após deliberação da comissão técnica dos métodos de análise, presidida por Ferreira da Silva.



comunicados de interesse público, é possível constatar decretos importantes para a vida económica e social brasileira. Um deles na *Gazeta Paranaense*, número 264, de 25 de novembro de 1888, é reproduzido um comunicado referente a saúde pública brasileira em que se lê o seguinte:<sup>3</sup>

[...] os vinhos e demais bebidas que nos são remetidas da Europa e que entram diariamente pelas alfândegas do Império, especialmente do Rio Grande do Sul, Santa Catarina, São Paulo, Bahia, Maranhão e Pará são todos falsificados, ao entrar na sua composição o ácido salicílico. Provam-no as análises, infelizmente poucas, feitas no laboratório da Academia de Medicina, por ordem do governo imperial.

O comunicado continua com a prova da existência deste e outros elementos químicos cuja presença pode ser nociva para consumo humano nestes produtos. Depois, são citados certos pareceres sobre determinados vinhos que são anteriores à data de edição do jornal. Existem decretos não só de vinhos portugueses, mas também de outros vinhos de diferentes proveniências, como por exemplo da França e Alemanha. Estas análises estão datadas desde 1885 a 1886. No caso português, é referido que a Inspeção Geral de Higiene encontrou em vinhos do Porto de qualidade superior, em análises datadas de 1886, a presença de ácido salicílico em vários lotes de marcas deste produto. No relatório, lê-se que “contém ácido salicílico, logo não passa de um veneno”. São enumerados cerca de cinco a seis marcas de vinhos, de vários exportadores portugueses, tendo sido feitas análises em 1886 e 1887. Este espaço temporal verificado pelas análises, induz que esta problemática dos vinhos do Porto poderá ter início alguns anos antes do que poderá ter sido suposto.

Para uma correta análise da evolução económica do comércio português com o Brasil, no que respeita aos vinhos do Porto e do Douro, terá que ser considerado o ano de 1886 como eventual início de quebra nas vendas para o Brasil, cuja explicação estará no decreto de imposição como “não salubre”, em determinadas marcas do vinho do Porto. O efeito dominó que se verifica nestas situações, levará a um retrocesso das vendas de vinho do Porto para destinos brasileiros. Inclusive, em outros artigos de imprensa, é possível corroborar notícias sobre as consequências da interdição de venda de vinhos do Porto.<sup>4</sup>

## Considerações finais

Com este trabalho, realizou-se uma pequena revisão sobre um dos episódios-chave do comércio do vinho do Porto entre Portugal e o Brasil no final do século XIX. No caso particular da “salicilagem dos vinhos do Porto”, no período 1885-1905, verifica-se que o embargo brasileiro apenas cessou com a contraprova portuguesa das alegações realizadas por um cientista português.

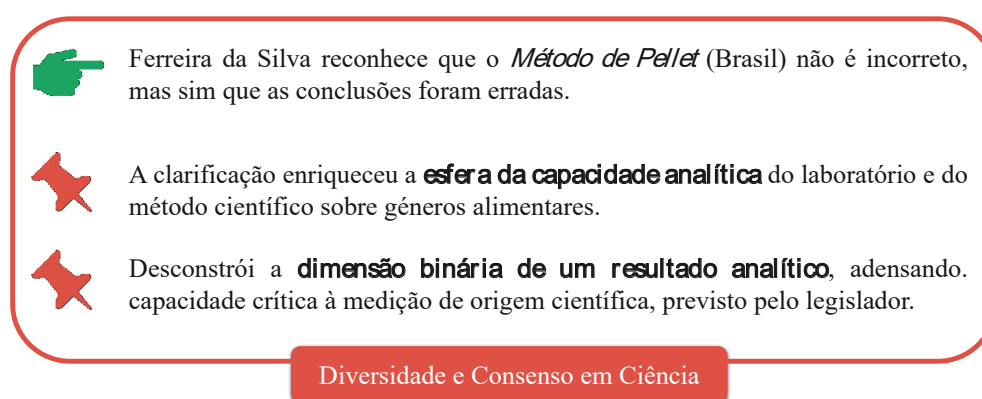
Ao que já se conhecia do desfecho deste caso, verificamos agora a especificação do início deste período em 1886, dado ser este o primeiro registo de decreto que declara a insalubridade em determinadas marcas do vinho do Porto. Com esta clarificação, poderão ser estabelecidas




3 *Gazeta Paranaense*, n. 264, de 25 de novembro de 1888 (Curitiba, Paraná, Brasil).

4 Especialmente em *A Província*, n. 155, de 14 de julho de 1903 (Recife, Pernambuco, Brasil) e em *O Século*, n. 183, de 22 de março de 1907 (Rio de Janeiro, Brasil), referindo-se a um cientista brasileiro que teria ficado muito conhecido pelas disputas com Ferreira da Silva, químico português que refutou as análises brasileiras.

novas comparações com os dados económicos da altura, fazendo uma atribuição correta dos períodos que se analisam, com as razões que efetivamente as causaram.

É também uma prova concreta da capacidade crítica da química portuguesa, que se revela preponderante na resolução de uma disputa internacional sobre regulação alimentar. Neste ponto, é possível dizer que a ação da química portuguesa – corporizada por Ferreira da Silva – neste período de tempo e sobre estas análises em concreto, foi essencial na reflexão da comunidade científica internacional sobre uma disposição analítica que carecia de desenvolvimento. Permitiu a evolução da condição analítica anteriormente consensual, que considerava toda a deteção de ácido salicílico pelos métodos convencionais como adulteração, abrindo espaço para a apreciação de situações externas que naturalmente poderão ocorrer (mas que não estavam previstas). A Figura 2 representa o quão importante a química se coloca na questão importante que este caso levanta, sobre os “consensos em ciência”.



-  Ferreira da Silva reconhece que o *Método de Pellet* (Brasil) não é incorreto, mas sim que as conclusões foram erradas.
-  A clarificação enriqueceu a **esfera da capacidade analítica** do laboratório e do método científico sobre géneros alimentares.
-  Desconstrói a **dimensão binária de um resultado analítico**, adensando, capacidade crítica à medição de origem científica, previsto pelo legislador.

**Diversidade e Consenso em Ciência**

**Figura 2:** Quadro-resumo sobre as consequências diretas da resolução do caso da “salicilagem dos vinhos do Porto”, explicitando a ponte para o problema contemporâneo da diversidade e consenso em ciência.

Fonte: Elaborado pelo autor.

Com esta clarificação e enriquecimento da esfera da capacidade analítica do laboratório e do método científico sobre géneros alimentares, nota-se a desconstrução da dimensão binária de um resultado analítico, adensando, portanto, capacidade crítica à medição de origem científica, previsto pelo legislador. Este é um facto relevante, pois é algo cujos cientistas por toda a Europa debatem, mas cuja ação parece ser posterior à implementação de regras de análise química. Já no caso português, é após este caso mediático que se instruem outras regras de análise, tendo este conhecimento sido incorporado na legislação e nas suas revisões.

## Referências bibliográficas

A PROVÍNCIA, Recife, n. 155, 14 jul. 1903. Disponível em: [http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=128066\\_01&pasta=ano%20190&pesq=&pagfis=13703](http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=128066_01&pasta=ano%20190&pesq=&pagfis=13703). Rio de Janeiro: Biblioteca Digital Nacional do Brasil. Acesso em: 5 jan. 2022.

ALVES, J.; ALVES, R. A. J. *Ferreira da Silva: nos caminhos da química*. Porto: Universidade do Porto Edições, 2013.

O caso da “salicilagem dos vinhos do Porto”: ecos de visão social, económica e científica das relações Portugal-Brasil (1885-1905)

AZEVEDO, R. A. O Porto na época moderna: da Academia Real da Marinha e Comércio do Porto à Academia Politécnica do Porto. *Revista de História*, Porto, v. 4, p. 133-150, 1981.

BARRETO, A. O vinho do Porto e a intervenção do Estado. *Análise Social*, Lisboa, v. XXIV, n. 100, p. 373-390, 1988.

BONIFÁCIO, M. F. *A Monarquia Constitucional, 1807-1910*. Lisboa: Texto Editora, 2010.

CABRAL, J. Ferreira da Silva e a química analítica no Porto. *Colóquio/Ciências: Revista de Cultura Científica*, Lisboa, n. 22, p. 71-86, 1998.

CARVALHO, R. *História do ensino em Portugal*: Desde a fundação da nacionalidade até ao fim do regime de Salazar-Caetano. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1986.

DIÁRIO do Governo de Portugal, Lisboa, n. 138, 20 jun. 1905. Disponível em: <https://legislacaoregia.parlamento.pt/V/1/90/134/p193>. Lisboa: Biblioteca Digital da Legislação Régia, Assembleia da República. Acesso em: 5 jan. 2022.

GAZETA PARANAENSE, Curitiba, n. 264, 25 nov. 1888. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=242896&Pesq=%22vinhos%20do%20porto%22&pagfis=4417>. Rio de Janeiro: Biblioteca Digital Nacional do Brasil. Acesso em : 5 jan. 2022.

LAINS, P. Exportações portuguesas, 1850-1913: a tese da dependência revisitada. *Análise Social*, Lisboa, v. XXII, n. 91, p. 381-419, 1986.

LEONARDO, A. *O Instituto de Coimbra e a evolução da física e da química em Portugal, de 1852 a 1952*. Tese (Doutorado em História e Ensino da Física) – Universidade de Coimbra, Coimbra, 2011.

MARTINS, C. A. Os ciclos do vinho do Porto: ensaio de periodização. *Análise Social*, Lisboa, v. XXIV, n. 100, p. 391-429, 1988.

MARTINS, C. A. A intervenção política dos vinhateiros no século XIX. *Análise Social*, Lisboa, v. XXXI, n. 136-137, p. 413-435, 1996.

Ó, J. R. *Ensino liceal, 1836-1975*. Lisboa: Ministério da Educação, 2009.

PELLET, H. *O ácido salicylico e a questão dos vinhos portugueses no Brasil em 1900*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra 1906.

PLANO de Melhoramentos da Cidade do Porto apresentado à Câmara Municipal em sessão extraordinária de 26 de setembro de 1881 pelo seu Presidente José Augusto Corrêa de Barros. Porto: Typographia José da Silva Teixeira, 1881.

RAMOS, R. A Revolução Liberal (1834-1851). In: RAMOS, R.; SOUSA B. V.; MONTEIRO, N. G. (eds.). *História de Portugal*. Lisboa: Esfera dos Livros, 2009. p. 491–519.

O SÉCULO, Rio de Janeiro, n. 183, 22 mar. 1907. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=224782&pasta=ano%20190&pesq=&pagfis=725>. Rio de Janeiro: Biblioteca Digital Nacional do Brasil. Acesso em: 5 jan. 2022.

RUIZ, J. M. A independência brasileira e a sua repercussão no Portugal da época (1810-34), *Análise Social*, Lisboa, v. XVI, n. 64, p. 779-795, 1980.

SILVA, A. F. *O óxido amarelo de mercúrio na análise dos vinhos*. Porto: Typographia Nacional, 1891.

SILVA, A. F. *Relatórios do Laboratório Municipal de Química do Porto no período de 1884 a 1896*. Porto: Typographia Alexandre da Fonseca Vasconcellos, 1897.

SILVA, A. F. A pesquisa e o doseamento do ácido salicylico nos vinhos. *O Instituto*, Coimbra, n. 48, p. 39-46, 1901.

SILVA, A. F. A questão dos vinhos portugueses no Brasil, os trabalhos a que deu origem e a obra do snr. Pellet. *Revista de Química Pura e Aplicada*, Porto, v. 2, n. 6, p. 201-208, 1906.

SILVA, A. F. *A suposta salicilagem dos vinhos portugueses no Brasil (1900-1902)*: memórias, notas e documentos. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 1918.

TORGAL, L. R. A instrução pública. In: MATTOSO, J. (ed.) *História de Portugal*. v. 5: O Liberalismo (1807-1890). Lisboa: Círculo de Leitores, 1993.

Recebido em outubro de 2021

Aceito em fevereiro de 2022