

Quando o vinho é verdadeiro, “fruto da videira e do trabalho humano”, serve tanto para a mesa quanto para o altar.

Pe. Alex Barbosa de Brito, EP¹

Há tempos atrás, recebi uma consulta de um amigo sul-americano. Logo percebi tratar-se de um assunto não isento de polêmica. Pus-me então a estudar para responder com precisão. Com efeito, a resposta evoluiu e, mais recentemente, sugeriram que a transformasse em artigo.

Ei-lo! Primeiramente, para acompanharem o itinerário, transcrevo a consulta e, a seguir, a resposta.

Muy estimado P. Alex:

El problema central es que no tenemos bien claro las normas canónicas respecto del vino adecuado para la consagración. En concreto, acerca del vino fortificado, con adición de grappa (alcohol vinílico), así como el vino hecho a partir de uvas pasificadas. En esas condiciones la confusión es grande.

Desde la vinificación, sería muy viable la producción de vinos fortificados en diferentes etapas de fermentación, lo mismo a partir de uvas con tiempo variado de secado al sol. Esos dos procesos son los que requieren menos tecnología. Hipotéticamente se podría pensar en un vino tipo Late. Los dos que estamos estudiando son el tipo Oporto y a partir de uva pasa.

¡Que Nuestra Señora le recompense por su ayuda preciosa!

Roberto José

Aqui segue a resposta que se tornou “tentativa de artigo”. Boa leitura!

Introdução

O vinho válido e lícito para a celebração da Missa dever ser *natural, do fruto da uva e não deteriorado*.²

Para ir diretamente ao assunto em questão, tanto o vinho fortificado³ – nos países de língua portuguesa mais conhecido como “licoroso” ou “generoso” –, como o vinho obtido a partir de uvas-passas⁴ são lícitos para a celebração do Santo Sacrifício do altar. Ambos são frutos da videira, naturais e verdadeiros, *genimine vitis*.⁵ No caso do vinho fortificado, adiciona-se álcool vínico –

¹ Sacerdote da Sociedade Clerical Virgo Flos Carmeli (Arautos do Evangelho), Doutor em Direito Canônico pela Pontifícia Universidade Lateranense Utriusque Iuris, de Roma, membro da Sociedade Brasileira de Canonistas.

² Cf. CIC (1917), cân. 815; CIC (1983), cân. 924.

³ Cf. FERNÁNDEZ REGATILLO, Eduardo. *Theologia moralis specialis. De sacramentis: de delictis et poenis*. Madrid: La Editorial Católica-BAC, 1954, v.III, p.137-138; Também menciona o vinho fortificado a resposta da Sagrada Congregação do Santo Ofício, de 30 de julho de 1890, acerca do vinho a ser utilizado na Eucaristia.

⁴ Cf. SAGRADA CONGREGAÇÃO DO SANTO OFÍCIO, Resp., 22.VII.1706; Resp., 7.V.1879; Resp., 10.IV.1889.

⁵ Literalmente, produto da videira.

na fermentação ou em outra etapa –, obtendo-se qualidades peculiares, ademais de evitar a corrupção. O Legislador adverte que *vinum non corruptum debet esse*.

Nesse processo de fortificação, convém não passar de 20°, sendo que a adição de álcool vínico costuma ser feita no mosto, como se faz, por exemplo, no vinho do Porto, muito embora possa ser realizada após a fermentação, como nos vinhos Jerez.

Com o passar dos anos, também com o objetivo de proteger os vinhos da corrupção, descobriu-se a sulfitação, que consiste no acréscimo de dióxido de enxofre ou gás sulfuroso (SO²).

A sulfitação também é permitida, posto que não desnatura o precioso líquido.⁶

Apesar desta descoberta, os vinhos licorosos (ou fortificados) continuam a ser produzidos – pois trata-se do produto da transformação do açúcar da uva em álcool e gás carbônico, um processo 100% natural e artesanal, sem uso de máquina – e ainda são perfeitamente legítimos para a celebração da Santa Missa.

Conforme dito acima, aquele que é feito com uva-passa é também matéria válida. Antes de serem espremidas, as uvas são hidratadas – com água ou mosto de outra fermentação –, e o efeito final é de vinho verdadeiro, seja na cor ou no sabor.

O vinho, conforme a *lex orandi*, é *fructum vitis et operis manuum hominum*. Com efeito, enquanto a “mão do homem” – nos processos de elaboração do precioso líquido – não desnatura o “fruto da vide”, o qual será sempre matéria lícita e válida para a celebração do Santo Sacrifício.

A respeito das normas para o vinho utilizado na celebração da Santa Missa

O assunto é tratado em ambas as codificações.

O cânon 815 do Código de 1917 assim determinava:

Can. 815. § 1. Panis debet esse mere triticeus et recenter confectus ita ut nullum sit periculum corruptionis.

§ 2. *Vinum debet esse naturale de genimine vitis et non corruptum.*

Por sua vez, o Código de 1983, no cânon 924, prescreve:

Can. 924 — § 1. *Sacrosanctum eucharisticum Sacrificium offerri debet ex pane et vino, cui modica aqua miscenda est.*

§ 2. *Panis debet esse mere triticeus et recenter confectus, ita ut nullum sit periculum corruptionis.*

§ 3. *Vinum debet esse naturale de genimine vitis et non corruptum.*

Como se pode perceber no trecho destacado em negrito, a determinação a respeito do vinho permaneceu inalterada.

O que se deve entender por *vinum naturale de genimine vitis et non corruptum*?

A linguagem codicial tem a sobriedade própria de um texto jurídico e deixa para legislação extracodicial, bem como para a multimilenar ciência de produção de vinhos, o esclarecimento a

⁶ Pode-se utilizar pequena quantidade de anidrido sulfuroso ou de metabisulfito potássico, diz o documento da Sagrada Congregação do Santo Ofício, de 2 de agosto de 1922 (cf. MIGUÉLEZ DOMÍNGUEZ, Lorenzo; ALONSO MORÁN, OP, Sabino; CABREROS DE ANTA, CMF, Marcelino. Código de Derecho Canónico (1917) y Legislación Complementaria. 4.ed. Madrid: La Editorial Católica-BAC, 1951, p.311).

respeito do tema, deixando marcados os limites basilares mínimos indispensáveis: *Vinum debet esse naturale de genimine vitis*.

Por vinho “*non corruptum*” entende-se o cuidado da Santa Igreja para que um dos elementos essenciais para o oferecimento do Santo Sacrifício não esteja estragado ou de algum modo corrompido. Seria pelo menos desrespeitoso – exceto em caso de grave necessidade – utilizar vinho “passado” na celebração eucarística; mas se avinagrou de tal modo que não pode mais, conforme a percepção humana, ser considerado vinho, é matéria inválida, o que importaria, portanto, na invalidade da celebração, devido ao estado de corrupção da matéria remota.

Assim, ao determinar as características da vítima, as normas veterotestamentárias eram meticulosas.⁷ Quiçá o Autor Sagrado estivesse ao mesmo tempo legislando sobre o respeito devido no culto ao SENHOR e prefigurando a Vítima Perfeita, o Cordeiro sem mancha, que haveria de oferecer-*Se* e ser imolado por amor aos homens: Nosso Senhor Jesus Cristo.

Os autores facilitam a compreensão do tema, desde que lidos em paralelo com os documentos da Santa Sé.

Assim, o Pe. Antonio Royo Marín afirma que o vinho a ser utilizado deve ser “puro, ou seja, o espremido de uvas maduras, ao qual não se misturou nenhum outro líquido ou substância química. Não importa que seja branco ou tinto, doce ou seco, com tal que seja puro e não esteja avinagrado ou corrompido. O vinho tem que estar fermentado, ainda que em caso de necessidade poderia usar-se o mosto não fermentado”.⁸

De teor análogo é a assertiva de Pio Vito Pinto, ao afirmar que o vinho deve ser produto do fruto da vinha, natural, puro, não misturado com outra substância estranha e não alterado.⁹

Chiappetta, por sua vez, recorda que o vinho deve ser de pura uva (*de genimine vitis*),¹⁰ suficientemente madura, e não alterado, sendo matéria inválida o vinho agreste,¹¹ o água-pé,¹² o vinho artificial e o vinho azedo ou substancialmente modificado com a mistura de água ou outro líquido. É matéria duvidosa o vinho de uva selvagem.¹³

Para o Pe. Jesús Hortal, “basta que conste que se trata de verdadeiro vinho de uva, sem misturas. Permite-se, porém, a adição de álcool destilado do próprio vinho, a fim de aumentar-lhe a graduação alcoólica e evitar assim a rápida corrupção. Também não há inconveniente que ao vinho se tenham adicionado quantidades muito pequenas de certos produtos químicos comumente usados para purificá-los”.¹⁴

⁷ A esse respeito pode-se ver : Lv 22, 20; Dt 15, 21;17, 1; Mt 1, 14.

⁸ ROYO MARIN, OP, Antonio. *Teología Moral para seglares*. 5.ed. Madrid: BAC, 1994, v.II, p.135.

⁹ Cf. PINTO, Pio Vito. *Commento al Codice di Diritto Canonico*. Città del Vaticano: LEV, 2001, p.566.

¹⁰ Em geral o mundo das uvas se divide em dois: as uvas para fazer vinho e as uvas de mesa, para consumo como fruta. As primeiras provêm da *Vitis Vinifera Sativa* ou *Silvestris*, sendo a maioria de origem europeia, geralmente conhecidas como uvas europeias, existindo entre 5.000 a 10.000 variedades no mundo. Só na Itália, há mais de 400 variedades. Acerca deste assunto específico, vide Apêndice n.1.

¹¹ Trata-se de vinho feito a partir de uvas verdes, ou seja, imaturas, que não atingiram o grau de açúcar necessário para obter álcool. E o fato de as sementes, peles e engaços não estarem maduros, traz aromas e sabores extremamente vegetais.

¹² Em italiano, “*vinello*”, que é o líquido obtido do bagaço de uva por infusão de água, não pode ser considerado vinho. É matéria-prima daquilo que tecnicamente se chama *Brandy*, o qual tem duas qualidades: a *Premium*, feita de vinho destilado (*Cognac*, *Armagnac*, *Pisco*, *Brandy* de Jerez, *Brandy* de Catalunia), e outra, de segunda qualidade, feita do bagaço da uva (Bagaceira em Portugal, *Orujo* na Espanha, *Marc* na Franca e *Grappa* na Itália) (cf. FIELDEN, Christopher. *Exploring The World of Wines and Spirits*. Nível 3. Avançado em Vinhos e Destilados. Londres: Wine & Spirit Education Trust (WSET), 2006, p.196-200).

¹³ Cf. CHIAPPETTA, Luigi. *Il Codice di Diritto Canonico*. 3.ed. Bologna: Dehoniane, 2011, v.II, p.157. O tema é também mencionado na Resposta da Sagrada Congregação de Propaganda Fide, de 1819, no n.733, da Collezione I.

¹⁴ Cf. HORTAL, SJ, Jesús. *Código de direito canônico*. Edição bilingue. São Paulo: Loyola,1983, p.430-431.

Arrieta recorda que o Legislador procura resguardar a pureza natural da vide e a conservação,¹⁵ pois o que não pode acontecer é modificar a natureza do vinho, arremata Javier Otaduy¹⁶.

Uma leitura superficial poderia levar à conclusão precipitada de que os especialistas sintetizam e simplificam os conceitos, pois na produção de vinhos naturais há vários processos onde são misturados elementos outros – em pequenas quantidades – que não desnaturam o vinho, como atestam inúmeros documentos das congregações romanas. Entre os processos mais utilizados, destacam-se:

1. Chaptalização – Utilizada desde o final do século XVIII, que deve seu nome a *Jean Antoine Chaptal* e consiste na adição moderada de açúcar a mostos – nunca a vinhos – para que venham a atingir o teor alcoólico suficiente;¹⁷
2. Desacidificação – acréscimo de carbonato de cálcio, tartarato neutro de potássio ou bicarbonato de potássio, para o caso de uvas muito ácidas;
3. Acidificação – A falta de acidez é corrigida com o acréscimo de ácido tartárico ou ácido cítrico ao mosto;
4. Descoloração – Acréscimo de carvão ativado para descolorir o vinho branco que ficou colorido de tinto;
5. Sulfitação¹⁸ – Consiste no acréscimo de dióxido de enxofre ou gás sulfuroso (SO²), com o objetivo de proteger o vinho da deterioração;
6. Sorbatação¹⁹ – adição de sacarose;
7. Pasteurização²⁰ – Método desenvolvido por Louis Pasteur, que consiste no aquecimento e resfriamento do vinho, com o objetivo de eliminar bactérias e leveduras residuais e evitar uma nova fermentação;²¹
8. Fortificação – Consiste na adição de álcool – também chamada *mutage*, em francês – que interrompe a ação das leveduras e bloqueia a fermentação, fazendo com que seja preservada uma parte do açúcar proveniente da uva. Esta adição normalmente é feita sobre o mosto, mas há casos em que o álcool é acrescentado ao vinho; este procedimento visa também preservar o vinho da corrupção.

Há outros procedimentos que são omitidos neste estudo, mas igualmente utilizados na produção dos vinhos, mesmo entre os grandes vinhos, alguns deles, imemoriais. Ora, a Instrução *Inaestimabile donum* determina que o “vinho para a celebração eucarística deve ser extraído ‘do fruto da videira’ (Lc 22, 18), natural e puro, isto é, não misturado com substâncias estranhas”.²²

¹⁵ Cf. ARRIETA, Juan Ignacio. *Codice Di Diritto Canonico e Leggi Complementari, commentato*. Roma: Colletti a San Pietro, 2004, p.624.

¹⁶ Cf. OTADUY, Javier. *Diccionario General de Derecho Canónico*. (Volumen III - Demanda Judicial – Filiación). Pamplona: Universidad de Navarra, 2012, p.734.

¹⁷ Cf. AA.VV. *Grande Larousse do vinho*. São Paulo: Lafonte, 2012, p.61.

¹⁸ Pode-se utilizar pequena quantidade de anidrido sulfuroso ou de metabisulfito potássico, diz o mencionado documento da Sagrada Congregação do Santo Ofício, de 2 de agosto de 1922 (cf. MIGUÉLEZ DOMÍNGUEZ; ALONSO MORÁN; CABREROS DE ANTA, op. cit., p. 311).

¹⁹ Utilizado geralmente em vinhos espumantes.

²⁰ Geralmente utilizado no processo dos vinhos Kosher, chamado Mevushal, sob a supervisão de um rabino para a comunidade judaica.

²¹ Cf. AMARANTE, José Osvaldo Albano do. *Os Segredos do vinho para iniciantes e iniciados*. São Paulo: Mescla, 2005, p.168-170; AA.VV. *Grande Larousse do vinho*, op. cit., p.76.

²² SAGRADA CONGREGAÇÃO PARA OS SACRAMENTOS E O CULTO DIVINO. *Instrução Inaestimabile donum*, de 3/4/1980 n. 8.

O que, afinal, entende a Igreja por vinho “natural e puro, isto é, não misturado com substâncias estranhas” e, entre as várias práticas usadas na sua produção, quais são permitidas e quais são proibidas?

Por meio da ação das leveduras e temperatura entre 5 e 35 graus Celsius, ocorre a “fermentação alcoólica e o suco de uva se torna vinho”, sendo que por fermentação deve-se entender “a transformação dos açúcares naturais (glucose e frutose) em álcool, sob a ação das leveduras” – que são pequenos fungos – produzindo igualmente gás carbônico. Trata-se de uma fermentação maloláctica, que consiste na transformação do ácido málico (como seu nome indica, é o mesmo ácido da maçã verde), que se transforma em ácido láctico (ácido macio e agradável como o do leite, da manteiga, dos queijos, do iogurte), a qual ocorre depois e traz consigo a maciez ao vinho.²³

Na antiga normativa do Missal Romano encontrávamos afirmado que o mosto – mesmo aquele que fosse obtido das uvas espremidas sobre o cálice – é matéria válida para a consagração, porém ilícita, a não ser em caso de necessidade.²⁴ Bastava, portanto, a fermentação incoada, uma vez que a fermentação é um processo natural, que começa a ocorrer pouco tempo após as uvas serem espremidas; basta que o líquido entre em contato com o oxigênio, obtido o sumo ou mosto.²⁵

No caso do pão para a Santa Missa, temos legítimos o pão de puro trigo sem fermento, ou ázimo, para o rito latino, e o pão de puro trigo fermentado, para o rito oriental, em paralelo ao vinho com ou sem fermentação.

O mosto é, portanto, um verdadeiro suco da uva, fresco e conservado, em que é suspendida a fermentação por congelamento ou outros métodos que não alteram a sua natureza. Os Ordinários podem conceder licença para que seja utilizado por sacerdotes que tenham problemas com alcoolismo ou de outra natureza, mediante apresentação de atestado médico.²⁶

O vinho feito com uva-passa é também matéria válida, sempre que antes de espreme-las as uvas-passas sejam hidratadas por água ou mosto de outro vinho, porque a cor e o gosto são de verdadeiro vinho.²⁷

Há também o processo de pasteurização do vinho, que é também permitido.²⁸

Vinhos licorosos ou generosos possuem em comum o fato de serem fortificados com aguardente vínica. Na Inglaterra são conhecidos como *fortified wines*, na França, como *vin de liqueur* ou *vin doux naturel* (V.D.N.), e na Península Ibérica, simplesmente vinhos licorosos ou, segundo critério de demarcação de região, vinhos generosos. Esta prática de adicionar aguardente surge com as viagens marítimas – tanto para o Norte da Europa como para o Oriente – com o objetivo de proteger os vinhos da corrupção.²⁹

Como demonstram diversos documentos eclesiásticos, tais processos de vinificação chegaram a suscitar, nas últimas duas décadas do século XIX, diversas consultas dirigidas à Santa Sé. A problemática girava em torno de uma questão decisiva: qual era a graduação alcoólica permitida para julgar se esses vinhos reforçados constituíam realmente matéria apta para a celebração da Sagrada Eucaristia? Os nove decretos emanados pela Santa Sé, citados pelo padre

²³ Cf. FIELDEN, op. cit., Olhando por trás do rótulo. Nível 2. Intermediário em Vinhos e Destilados; Capítulo Vinificação.

²⁴ Cf. MISSALE ROMANUM. Tournai-Belgique: Desclée & Cie, 1933, p.XXXV XXXVII, sob o título “*De defectibus in celebratione Missarum ocurrentibus*”, IV, 2. Foi feita a indicação das páginas em algarismos romanos, conforme a edição referida.

²⁵ Entenda-se por mosto o sumo da uva obtido seja por *fouillage* (pisagem), seja por prensagem.

²⁶ Cf. CONGREGAÇÃO PARA A DOUTRINA DA FÉ, Resposta ad proposita dubia, 29.X.1982, AAS 74 (1982), 1298-1299.

²⁷ Cf. SAGRADA CONGREGAÇÃO DO SANTO OFÍCIO. Resposta de 22/7/1706; 7/5/1879; 10/4/1889.

²⁸ Cf. REGATILLO, op. cit., p.137-138; SAGRADA CONGREGAÇÃO DO SANTO OFÍCIO. Resposta de 30/7/1890.

²⁹ Cf. AMARANTE, op. cit., p.168-170; AA.VV. *Grande Larousse do vinho*, op. cit., p.74-75; 164-165.

Roger Gaïse em seu estudo específico sobre esta matéria, assim o demonstram: 27 de junho de 1883; 4 de maio de 1887; 11 de dezembro de 1889; 30 de julho de 1890; 25 de junho de 1891; 27 de abril de 1892; 5 de agosto de 1896; 22 de maio de 1901; e 30 de agosto de 1901.³⁰ O mesmo Gaïse destaca que, naqueles tempos, a propósito da produção destes vinhos reforçados, as autoridades da Santa Sé fixaram sua atenção em três pontos específicos:

- a) O álcool adicionado devia ser extraído da uva, não obstante a Sagrada Congregação de Propaganda Fidei tenha autorizado em alguns países a adição de uma proporção determinada de açúcar de cana para favorecer a fermentação.
- b) A quantidade de álcool adicionada ao vinho não devia exceder a proporção de 12% (Marselha), 17 ou 18% (Tarragona, Espanha), ou mesmo 20%, (missões na Argélia).
- c) A mistura devia efetuar-se quando o vinho ainda era jovem ou quando a fermentação tumultuada³¹ começava a diminuir.³²

Uma visão retrospectiva dos diferentes decretos emanados pela Santa Sé a propósito desta problemática, deixam em evidência um aspecto essencial: as autoridades eclesíásticas nunca vincularam a validade da celebração da Sagrada Eucaristia ao teor alcoólico do vinho. O caso específico das missões da Argélia é um bom exemplo dessa problemática que estamos abordando. Com efeito, ainda o Pe. Gaïse, em outra obra de sua autoria, comenta que nesse território do Norte da África começou uma produção de vinhos seguindo os processos de fortificação imperantes na Europa. O vinho argelino chegou a ter uma graduação alcoólica que oscilava entre os 11 e 20 graus.³³ Atingindo esse máximo teor, era possível usá-lo para a celebração eucarística? Desejava-se obter uma resposta definitiva que dissipasse toda dúvida:

Procurando saber se era possível utilizar [certo vinho] na celebração eucarística, o Ordinário das Missões na Argélia consultou Roma. Assim, na sessão ordinária da quarta-feira, 13 de junho de 1883, os cardeais não apenas solicitaram o parecer do Pe. Piovenzali, como informação, mas exigiram que fosse apresentada uma amostra do vinho em questão (ACDF, Decreta [1883] p. 128). Duas semanas depois voltaram ao assunto. E foi decretado que tal vinho é admitido para a celebração eucarística sob duas condições: que a proporção de álcool acrescentado não fosse superior a 20%; que a mistura fosse feita quando a fermentação tumultuosa começa a baixar (ACDF, Decreta [1883] p. 141).³⁴

Comprova-se assim que os limites alcoólicos determinados para as diferentes realidades eclesiais, seja Marselha, na França, com 12 %, Tarragona, na Espanha, com 18%, ou para as missões de Argélia, 20%, obedeciam às normas daquilo que era conveniente ou prudencial. O mesmo se diga do vinho do Porto, quer pela espécie de uvas utilizadas, quer pelo tipo e proporção

³⁰ Cf. GAÏSE, OP, Roger. *Le pain et le vin pour l'eucharistie dans l'Eglise catholique: l'enseignement du Saint-Siège (1566-2017)*. Paris: L'Harmattan Congo, 2017, p.18, nota 11.

³¹ Por fermentação tumultuada ou tumultuosa deve-se entender o momento da fabricação do vinho em que o mosto com as cascas é levado para as cubas de fermentação antes de ser iniciada a “cubagem”. Nessa ocasião é que se costuma corrigir o vinho, quando necessário (cf. AMARANTE, op. cit., p.134).

³² GAÏSE, op. cit., p.18-19.

³³ Cf. GAÏSE, OP, Roger. *Les signes sacramentels de l'eucharistie dans l'Eglise latine: études théologiques et historiques*. Fribourg: Université Fribourg, 2001, p.302.

³⁴ Idem, p.302-303.

de aguardente que lhe é adicionada, quer pelos diversos procedimentos constitutivos da sua produção³⁵.

A maior preocupação da Santa Sé, sendo consultada a propósito dos métodos idôneos para a produção do vinho apto para a celebração, tinha um objetivo claro: evitar a utilização de métodos que, pela adição de substâncias vegetais alheias, água ou certos produtos químicos, terminassem por desvirtuar o “fruto da vide”. Em outras palavras, que apresentassem um vinho alterado em sua essência original e, portanto, de uma baixa ou duvidosa qualidade.

Conclusão: o vinho verdadeiro e bom pode ser utilizado, tanto numa ceia comum, quanto no Sacrifício do Altar. E quanto melhor for o vinho, tanto mais adequado para o altar. Afinal, o Senhor Jesus reservou o vinho melhor para o final da festa (Jo 2, 10) e para ser o primeiro de seus sinais (Jo 2, 12).

Por fim, o rigor teológico e a fidelidade às Sagradas Escrituras não excluem o fato de que os Sacramentos foram instituídos por Cristo, Senhor nosso, para os homens – *Sacramenta sunt propter homines* – e o respeito pelo Augusto Sacramento não deve se degenerar em escrúpulo excessivo. Afinal, o código é muito claro: basta que seja “vinho natural”, “fruto da videira”, e que não esteja corrompido.

Portanto, arriscando um “neo-aforismo” latino, *vinum bonum et verum servit mensae et altari*, pois, se o vinho é verdadeiro e é bom, serve igualmente para a mesa e para o altar, afinal, o Senhor Jesus não utilizou “vinho de altar”, mas vinho de mesa, na Ceia três vezes Santa, na véspera de sua Paixão.

³⁵ Para informações mais detalhadas sobre o modo como é produzido este vinho, ver o subtítulo “Vinho do Porto”, no Apêndice I.

Uma curiosidade...

Vitis Vinifera versus Vitis Labrusca

Introdução:

Estava concluindo este artigo, quando resolvi submetê-lo a uma criteriosa revisão de um experto em viticultura. Afinal, trata-se de um tema interdisciplinar, onde um sacerdote, ainda que canonista, necessita de suporte técnico especializado. Para tal, contei com o apoio de um enólogo e amigo, o chileno Eugênio Echeverría Filho,³⁶ que, por sua vez, pediu o apoio de um especialista brasileiro, Dirceu Vianna Junior, MW (*Master of Wine*), único brasileiro a obter o difícil este título na Inglaterra.

Em geral, o mundo das uvas se divide em dois: as uvas para fazer vinho e as uvas de mesa para consumo como fruta.³⁷ As primeiras provêm da *Vitis Vinífera Sativa* ou *Silvestris*, sendo a maioria de origem europeia, geralmente conhecidas como uvas europeias, existindo entre 5.000 a 10.000 variedades no mundo. Só na Itália há mais de 400 variedades!

Por outro lado, as uvas de mesa, conhecidas também como *Vitis Americanas*, provêm da *Vitis Labrusca* e de outras espécies como *Riparia*, *Berlandieri*, *Rupestris*, *Aestivales*, usadas para consumo como fruta fresca, fruta seca (passas), sucos, vinagres, álcool industrial, cosméticos, laboratórios, azeites e diversos outros usos.³⁸ Também são amplamente utilizadas como porta enxerto.³⁹ Após a praga *Phylloxera Vastatrix* devastar a maioria dos vinhedos do mundo, foi necessário enxertar as uvas europeias como “cavaleiro”, parte aérea (tronco, galhos e folhas), em um cavalo (raiz) de uvas americanas.⁴⁰ Este cavalo resiste bem às pragas, além da já mencionada, e a variados tipos de viroses do solo.

Em geral, as uvas adequadas para fazer um vinho de boa qualidade provêm do gênero *Vitis* da espécie *Vinifera*, das quais há diferentes variedades de uvas, dependendo das latitudes, regiões, tipos de solo e altitudes. A Ampelografia (do grego *Ampelo* = videira e *grafos* = classificação) é o ramo da Botânica que estuda a genética das uvas e, segundo a *Master of Wine*, Jancis Robinson, coautora do mencionado livro *Wines Grapes*, existem mais de 1.365 variedades até agora identificadas no mundo.

As características principais das uvas Vitis Vinífera são:

- A) Um perfeito equilíbrio de fatores que compõem o bago;
- B) Tamanho do bago pequeno: isto concentra boa quantidade de açúcar e acidez;

³⁶ Eugenio Echeverría Filho é Administrador de Empresas pela Universidad Diego Portales, Chile, 1999; Pós-Graduação MBA na Universidad Adolfo Ibáñez, Chile 2001; certificado pela WSET – Londres, 2009, como Professor vinhos e destilados, Nível 1 e 2; certificado como Educador pelo Consejo Regulador del Vino, Vinagre y Brandy de Jerez, 2010; Enólogo aficionado, que produz seu próprio vinho, Viña Angelo Corbo; Cf. ECHEVERRÍA FILHO, Eugenio. Anotações de arquivo pessoal e material de aulas do ano de 2006 da escola The Wine School, representante oficial da WSET (Wine & Spirits Education Trust) de Londres, a mais renomada escola do mundo e a única com reconhecimento oficial do governo inglês para ensinar sobre vinhos e destilados.

³⁷ Cf. ROBINSON, Jancis; HARDING, Julia; VOUILAMOZ, José. *Wine Grapes – A complete guide to 1.368 vine varieties, including their origins and flavours*. New York: Ecco Press, 2012, p.XIV.

³⁸ SKELTON, Stephen P. (MW). *Viticulture 2007 and introduction to commercial grape growing for wine production*. Gloucester: S. P. Skelton Ltd., 2007, p.16.

³⁹ Cf. JOHNSON, Hugh. *A História do Vinho*. São Paulo: Companhia das Letras, 1999, p.390; Study Guide for the WSET, Level 4, op. cit., p.19.

⁴⁰ SKELTON, op. cit., p.32.

- C) Açúcar, fundamental para obter o álcool após a transformação do açúcar em álcool pela ação das leveduras. Para se chamar vinho, a graduação vai desde os 8 aos 15 graus.
- Nas regiões mais frias do mundo, como Alemanha, Áustria, Borgonha, Champagne, por exemplo, as uvas amadurecem menos, obtendo-se uvas com menor teor de açúcar e um alto grau de acidez, o que resulta em vinhos de baixo teor alcoólico e alta acidez, sabores delicados, brancos com aromas cítricos, como Sauvignon Blanc, e tintos com aromas de framboesa, morango e cogumelos, como Pinot Noir.
 - Nas regiões mais quentes, como Austrália, partes da Califórnia, Sul da Europa, em geral mais próximas da linha do Equador, por conta da proximidade do Sol, as uvas amadurecem muito e têm mais concentração de sabores, muito açúcar e menor acidez; amadurecem mais e dão como resultados vinhos com mais corpo, com sabores a geleias e frutas maduras.
- D) Acidez, que será fundamental para equilibrar o açúcar e conservar os vinhos por mais tempo, como o caso dos grandes Riesling da Alemanha, guardados por 30, 40 ou mais anos, ou os Grand Cru Classe, de Bordeaux, e Barolos, do Piemonte, etc.
- E) A pele, mais grossa que as americanas, vai ajudar a ter maior conteúdo de cor e taninos, e também a proteger a fruta do ataque de insetos, como abelhas, formigas, e das inclemências do clima, como excesso de frio, calor, chuva e vento, evitando ademais o ataque de fungos.
- F) A pruína, substância que tem aspecto branco, de pó, talco ou algo sujo, na verdade é um protetor natural. Equivalente à gordura ou cera na epiderme humana, e atua como protetor da uva contra fungos, insetos, raios solares e ainda redireciona a água das folhas, após uma chuva ou orvalho, para as raízes. Também contém uma boa quantidade de leveduras naturais que podem ajudar na fermentação natural das uvas após a colheita.
- G) As grainhas, sementes ou pevides, serão de um tamanho adequado e equilibradas em relação ao bago; também elas vão aportar taninos, tal como as cascas e os engaços (cachos da uva).
- H) E finalmente os aromas e sabores terão um perfeito equilíbrio, permitindo um grande perfil de descritores.

As variedades de *Vitis Vinífera* ajudam a fazer vinhos ícones como:

- Semillon, Muscat e Sauvignon Blanc – São as 3 variedades que, mescladas depois de fermentadas, conformam o famoso vinho doce francês Sauternes.
- Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc – São as 3 uvas em diferentes porcentagens que fazem o *assemblage* de um vinho tinto da região de Bordeaux chamado Margaux.
- Corvina, Molinara e Rondinella – São as uvas do grande vinho Amarone, da região do Veneto, na Itália.
- O vinho doce mais famoso do mundo, que provém da região de Tokay, na Hungria, onde são usadas 3 uvas chamadas Muscat, Furmint e Harslevelu.

Vinho do Porto:⁴¹

⁴¹ Cf. BIRD, David (Chartered Chemist & Master of Wine). *Understanding Wine Technology – The Science of Wine Explained*. San Francisco (CA): Board & Bench, 2005, p.8; ROBINSON, Jancis (MW); HARDING, Julia. *The*

Para se chamar Vinho do Porto ou simplesmente Oporto, o vinho deve ser produzido unicamente com uvas provenientes da Denominação de Origem Controlada – DOC Douro.⁴² Por lei estão permitidas mais de 80 variedades de uvas na produção do vinho do Porto, porém as mais usadas são cinco: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz (mesma do Tempranillo da Espanha), Tinta Cão e Tinta Barroca. Cada uma delas agrega harmonicamente algumas características: fruta, especiarias, taninos, corpo, acidez, fineza, elegância, concentração, entre outras.

As uvas são colhidas bem maduras e durante a fermentação, quando o mosto está com 6 a 9 graus de álcool e ainda contém bastante açúcar, é fortificado com álcool vínico⁴³ (de uvas francesas, normalmente), interrompendo o processo de fermentação. Isto produz um vinho doce (devido ao açúcar que as leveduras não consumiram) e com uma graduação final entre 15 e 20 graus. Deve ser envelhecido e engarrafado em ambiente apropriado, na proximidade do rio e do mar, a uma temperatura e umidade adequadas.

O vinho do Porto pode ser tinto, branco ou rosé, e de variados estilos como Ruby, Tawny, LBV e Vintage, sendo os Tawny os mais interessantes por sua elegância, idade e oxidação.⁴⁴

Este vinho tem uma vasta história, que acompanhou a conquista do Brasil, da América e do mundo, precisamente porque, pelo nível de álcool, não se estragava nas longas travessias.

Vinhos Doces:⁴⁵

Existem 3 formas de produzir um vinho doce:

- 1) Por interrupção da fermentação com adição de álcool, como no caso do Oporto;
- 2) Filtrando as leveduras, como os espumantes Asti do Piemonte, na Itália;
- 3) Adição de um vinho doce, caso do vinho Pedro Ximénez Doce, em Jerez.

A concentração de açúcar nas uvas pode ter diferentes causas:

- Uvas secas como Recioto, na Itália;
- Uvas com podridão nobre (botritis cinérea), como Sauternes e Tokay; é o caso da colheita tardia ou *late harvest*, em inglês;
- Uvas congeladas, como Ice Wine no Canadá e Eiswein na Alemanha.

Caraterísticas principais das uvas Vitis Labrusca:⁴⁶

As variedades mais conhecidas são: Concord,⁴⁷ Isabel, Catawba e Cataratas.

As duas primeiras são as mais populares, sendo a Concord muito usada para frutas, sucos e vinhos religiosos para a comunidade judaica, conhecidos como Kosher na região do Niágara Falls, Estados Unidos e Canadá.

A Isabela é amplamente plantada no Brasil, Colômbia e vários outros países com climas mais tropicais; são a base para a maioria dos sucos, vinhos de Missa e vinhos de mesa mais baratos.

- Bagos grandes, menos concentração, implica maior conteúdo de água *versus* sólidos, vinhos diluídos.

Oxford Companion to Wine. 3.ed. New York: Oxford University Press, 2006, p.387; AMARANTE, op. cit., p.296-299.

⁴² A primeira região demarcada do mundo, em 1756 (cf. JOHNSON, op. cit., p.250).

⁴³ Na proporção de 20%, ou seja, uma parte de álcool para quatro partes de vinho.

⁴⁴ FIELDEN, op. cit., p.178-182.

⁴⁵ Idem, Olhando por trás do rótulo, Aula 9 - Vinhos Doces do Mundo.

⁴⁶ Cf. BIRD, op. cit., p.8; ROBINSON; HARDING, op. cit., p.387.

⁴⁷ Cf. JOHNSON, op. cit., p.394; SKELTON, op. cit., p.125.

- Menor quantidade de açúcar e acidez, geralmente não suficiente para alcançar os graus de álcool necessários, por isso os vinhos têm geralmente 10 graus de açúcar e se interrompe a fermentação, resultando em vinhos doces de baixa qualidade.
- Sabores e aromas muito extremos, desequilibrados, sendo de um sabor mais enjoativo e até em alguns casos desagradável, com aromas muito fortes a perfumes, raposa ou insetos.
- Cachos pequenos e apertados, onde proliferam fungos e doenças pelo acúmulo de água.
- Como vantagem, pensando no uso econômico, produz grandes quantidades de cachos por planta.
- Resistem relativamente bem aos climas mais extremos de frio ou de calor.

APÊNDICE 2

TABELA DE ALGUNS DOS PROCESSOS UTILIZADOS NA FABRICAÇÃO DE VINHOS PARA A SANTA MISSA⁴⁸

OPERAÇÕES PERMITIDAS	OPERAÇÕES PROIBIDAS
Vinho pasteurizado	Adição, no mosto bom, de açúcar com água ou pele das uvas (petiotizado)
Concentração do mosto ou do vinho pelo frio	Adição de açúcar com água no mosto fraco e carbonato de cálcio para que seja neutralizada a acidez (chaptalização ⁴⁹)
Concentração do mosto ou do vinho pelo calor suave e vácuo	Adição de água e açúcar no mosto (galização): Procedimento enológico para reduzir a acidez do mosto e aumentar seu conteúdo de açúcar ⁵⁰
Concentração do mosto por calor forte, de maneira a ser fermentado pela adição de mosto natural ou fermentos artificiais	A adição de álcool mais do que os limites permitidos (fortificação com alto teor alcoólico) ou de glicerina ⁵¹ (sheelização)
Reprodução dos fermentos alcoólicos	Clarificação por outros meios, diferentes dos mencionados acima
Clarificação por porções de clara de ovos, silicatos ou semelhantes	Adição de gesso, para reforçar a cor do vinho tinto
Adição de álcool (fortificação) de vinho no vinho fraco, quando haja perigo de corrupção, dentro dos limites e na forma justa permitida pela Igreja ⁵²	Uso de cores artificiais
Sulfito ou bissulfitos pela adição de anidrido sulfuroso ou metabissulfitos de potássio no mosto	Uso do tanino, adição de água
Vinho feito a partir de uvas passificadas	Bento XIV e outros permitem adicionar água, não mais de 4%, por justa causa, v. gr., se o vinho for doce demais

⁴⁸ Cf. REGATILLO, op. cit., p.137-138.

⁴⁹ De *per si* não é adequado, mas admite-se que se possa colocar pequena quantidade de açúcar, em caso de real necessidade. Nesse sentido, interessa o Decreto da Sagrada Congregação do Santo Ofício, de 25 de junho de 1891, ao Vic. Ap. Tche-li, do Meio-Oriente. Propunha o Vigário Apostólico a adição de açúcar de cana ao mosto do país (pobre em glicose), para que, ao fermentar, a quantidade de álcool resultante fosse suficiente para evitar a corrupção do vinho. A resposta foi a seguinte: “Vino pro Sacrosancto Missae Sacrificio addendum potius esse spiritum seu alcohol, qui extractus fuerit ex genimine vitis, et cuius quantitas una cum ea, quam vinum de quo agitur naturaliter continet, haud excedat proportionem duodecim pro centum. Huiusmodi vero admixtio fiat quando fermentatio, sic dicta tumultuosa, defervescere inceperit: et ad mentem’. Mens est, si missionarii nequeant per se ipsos obtinere spiritum vini ex vino regionis, vino vel vinis regionis addant uvas passas, et faciant omnia simul fermentare” (SAGRADA CONGREGAÇÃO PARA A DISCIPLINA DOS SACRAMENTOS. *Instructio Dominus Salvator Noster*: ASS 21, [1929], p.633-634). Com idênticas palavras foi respondido, em 5 de agosto de 1896, ao Bispo titular Camacense, auxiliar do Bispo de Mariana, Brasil, que consultou com igual pergunta, alegando as mesmas razões (cf. Idem, p.633).

⁵⁰ Porém, por uma causa justa é lícito misturar açúcar, não mais de 3 por 100, para suprimir uma excessiva acidez do vinho, se o sacerdote não pode tolerar bem algum vinho. Cf. REGATILLO, op. cit., p.137-138.

⁵¹ Terceiro componente do vinho após a água e o álcool.

⁵² A Sagrada Congregação do Santo Ofício, em 30 de julho de 1890, permitiu que fosse acrescentado ao vinho recentemente feito quantidades de álcool produzido por videiras, para que atingisse os 12 graus necessários. Se o vinho naturalmente tem uma quantidade maior do que esta, para evitar a acidez dele no transporte, permitiu, em 5 de agosto de 1890, que fosse adicionada a quantidade até 18 graus, apenas terminada a fermentação tumultuosa. A resposta de 25 de junho de 1891 não proíbe absolutamente a adição de açúcar de cana, mas prefere o álcool de videira; a subtração 50 por 100 de água, se isto fosse necessário para transportar o vinho; e a restituição da mesma quantidade de água destilada no lugar para onde se remete.