

# Vin de Porto

## Des siècles de contrôle de qualité

**Maria Filomena G.F.C. Camoes\***

Il y a plus de deux mille ans que, sur les côtes schisteuses du Douro, on fait un vin exceptionnel. Plus qu'un talent de la nature, c'est un patrimoine culturel collectif de travail et d'expériences, de savoir-faire et d'art, accumulé depuis plusieurs générations.

L'exportation des vins portugais est connue dès le XIV<sup>e</sup> siècle et ce vin de la région du Douro, sortant du pays par le port de Porto, dont il prend son nom, devient célèbre, ce qui se manifeste par l'accroissement des quantités exportées et de son prix. Il acquiert un rôle d'échange dans des accords historiques internationaux tels que le Traité de Methuen.

L'industrie du vin se développe rapidement dans la région du Douro supérieur. La recherche du profit conduit à transformer des champs de céréales en terres à vigne, la production dépasse la consommation, la qualité est altérée et l'exportation en souffre. Le 10 septembre 1756, l'administration forte et systématique du marquis de Pombal intervient

par la création de la Compagnie générale de l'agriculture et de la vigne du Douro. La qualité est rétablie et, en 1789, les quantités exportées et le prix sont revenus aux valeurs antérieures.

C'est dans ce contexte que le gouvernement impulse un renouveau de l'enseignement supérieur par la Réforme Pombaline de l'université de Coimbra, en 1772, par son soutien à l'Académie des sciences et par la création de l'École polytechnique.

L'avancée des connaissances scientifiques pousse à développer l'analyse chimique des produits alimentaires, du vin, des eaux, de l'urine, du sang, des sols et des engrais.

La chimie fait son entrée dans les douanes, les usines, les institutions sanitaires et les tribunaux ; elle fait progresser l'industrie et permet de contrôler les fraudes. Cependant, c'est aussi la science qui facilite les falsifications, l'identification des constituants conduit à la fabrication de vins artificiels, dans les ports de France, Hambourg, Tarragone, etc.

Dans la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, le marché brésilien absorbe la moitié des vins portugais exportés. Les négociants brésiliens remettent des échantillons de vin de Porto à Barcelone

(Espagne) en vue d'en faire des imitations, néanmoins les consommateurs ne se laissèrent pas duper. Le gouvernement brésilien prit des mesures de protection de la santé publique et confia le contrôle de la qualité du vin au Laboratoire national d'analyses de Rio de Janeiro, particulièrement en ce qui concerne l'addition de conservateurs. C'est en 1900, après l'interdiction d'importation due à la détection d'acide salicylique, que démarre un vrai programme de recherches scientifiques en chimie analytique des vins, des raisins et d'autres végétaux, dans lequel s'engage toute l'Europe, autour de l'Académie des sciences française présidée par Berthelot.

Tout au long du XX<sup>e</sup> siècle, on a utilisé le progrès des connaissances scientifiques pour garantir la qualité du vin de Porto, un des piliers de l'économie nationale et symbole du Portugal. C'est pour cela que les vins portugais, le Porto en particulier, sont parmi les meilleurs d'Europe.

Quelques exemples d'études scientifiques sur les vins sont présentés.

A votre bonne santé!

Conférence (résumé)

\* Departamento de Química e Bioquímica, Faculdade de Ciências, Universidade de Lisboa, Edifício CI, Piso 5, 1749-016 Lisboa, Portugal.  
Fax : + 351 (1) 3909252.