

SUPLEMENTO

A LA GACETA DE MADRID

DEL JUEVES 11 DE AGOSTO DE 1825.

AGRICULTURA.

VINIFICACION.

Carta analítica de los Sres. D. Antonino Camps, Dogny y compañía al M. I. S. Intendente y Real Junta de Comercio de este Principado sobre los resultados obtenidos con el Aparato Gervais en varios puntos del reino en el año de 1824, y su contestacion.

M. I. S.

Quando en la primavera del año próximo pasado acudimos á V. S. para exponerle el brillante resultado de las pocas experiencias que se habian podido hacer en este Principado del Aparato Gervais para operar la fermentacion cerrada de la uva, y que nos tomamos la libertad de poner su propagacion en esta provincia, bajo la proteccion y amparo de V. S., fue porque conocíamos su zelo hácia todo cuanto puede redundar en favor del mayor esplendor del trono de S. M., incremento del erario y beneficio de toda la nacion.

No nos engañamos M. I. S. en este concepto; pues que despues de haberse cerciorado de los verdaderos beneficios del aparato, y de lo importante que era su adopcion para todos los cosecheros de vino del reino, V. S. de acuerdo con esta Real Junta de Comercio, que tanto se desvela para aumentar la riqueza agrícola del pais, se sirvió dispensarle su proteccion de un modo tan decidido y tan filantrópico, hablando y escribiendo á favor del aparato, circulando á todos los ayuntamientos de la provincia para hacerles presente sus ventajas, y convidándoles á que las hiciesen conocer tambien á los pueblos, á fin de que, desprendiéndose de una rutina antigua y tan perniciosa á la elaboracion de sus vinos, adoptasen sin pérdida de tiempo el uso del nuevo invento.

Bien persuadidos ahora de que la recompensa mas placentera que pueda anhelar el alma benéfica de V. S. y de esta Real Junta de Comercio por la cooperacion con que se dignaron favorecernos en la propagacion del uso del aparato, será la satisfaccion de saber que los resultados de las nuevas experiencias que se han hecho últimamente en todo el reino han correspondido plenamente á sus esperanzas y á las nuestras, nos complacemos en acompañarle con la presente veinte y cuatro cartas originales que hemos recibido de los varios propietarios distinguidos por su carácter, su fortuna y amor hácia la perfeccion de la agricultura, que han experimentado el aparato para la fermentacion de su última cosecha.

Por ellas verá V. S. cuán contentos y satisfechos estan todos de sus resultados y del modo facil, dulce y pacífico con que se ha obrado dicha fermentacion; cuántas gracias nos dan, y cuán reconocidos nos quedan por haberles procurado un invento tan útil, que ellos mismos lo llaman indispensable para la verdadera elaboracion del vino. = Entre ellas suplicamos á V. S. se digne detenerse mas particularmente sobre

La del Sr. D. Francisco Jimenez de Bagües, rico y honrado propietario de Zaragoza, quien dice que terminada la fermentacion de su vino con el aparato, varios inteligentes que lo gustaron, convinieron todos en que parecia un vino rancio, no tan solo por lo espirituoso, si que tambien por lo balsámico y aromático que era, y que ninguno pudo persuadirse fuese vino de la hoja.

La del Sr. D. Ignacio Coll y Buch, de Calella, en este Principado, otro hacendado del mayor respeto, quien dice que su vino hecho con el aparato aumenta la calidad y perfecciona su gusto cada dia, en tanto que un traginero que por sus negocios consume mucho de aquel licor, le ha manifestado que está aumentada su calidad comparativamente á lo restante de su cosecha elaborada segun el estilo rutinerio del pais á mas de 30 reales por carga; lo que no duda, y es equivalente á mas de 33 por 100.

La de los Sres. D. Salvador María de Cardona y D. Diego Fortuny, caballeros de Mallorca, quienes dicen, que habiendo ejecutado todo cuanto previenen nuestras instrucciones en la heredad del último, llamada La Granja, la fermentacion con el aparato les ha dado un resultado mucho mas feliz del que manifestamos al pú-

blico; pues que á mas de haber salido su vino de la cuba enteramente hecho, excelente, sin ácido, y de tal fuerza y aroma, que ningun conocedor pudo decir teniz solo cuarenta dias, y que existe en los toneles cada dia con mejoras indecibles, sin ácido y con una fuerza admirable, han encontrado un aumento de 11 por 100 en su cantidad, sin contar el vino de prensa que resultó igualmente excelente; de modo que serán unos panegiristas del célebre descubrimiento, como reconocidos á nosotros por haberlo introducido en este pais.

La del Sr. D. Serapio Echarry, de la villa de Milagro, en el reino de Navarra, quien á mas del elogio que hace de la calidad de su vino hecho con el aparato, dice que el aumento de la cantidad es cuando menos de 8 por 100.

La del Sr. D. Angel de Castellanos, de Aguilar de Campos, en Castilla la Vieja, quien dice con fecha de 9 de Febrero último, que todavia no habia trasegado su vino de la cuba, en donde habia fermentado con el aparato; pero que habiendo sacado una porcioncita de dicha cuba para gustarlo, se ha tenido por algunos inteligentes por vino de saca de tierra de Medina, que es el mejor de los mejores vinos blancos de Castilla.

La del Sr. D. Pablo Perez, de Monovar, en el reino de Valencia, quien dice que los resultados de la operacion con el aparato han sido cuales esperaba; pues que todos los inteligentes confiesan la superioridad del vino hecho con el aparato al que está hecho sin él; y añade, que á pesar de haber estado en la cuba el largo espacio de ochenta y seis dias, no ha tomado ningun mal gusto del orujo y cáscara que se arrojaron dentro de la misma: dichos orujo y cáscara se han encontrado frescos lo mismo que el vino, sin haberse evaporado, acidado ni florecido siquiera en la superficie; conservando un color natural, y despidiendo el mismo olor que el vino.

La del Sr. D. Hipólito Bañuelos, de Briones, en la Rioja, quien dice que á pesar de la ocurrencia de haber filtrado dentro de la cuba fermentante con el aparato mas de quince cántaras del agua del refrigerante, y de no haber hecho eleccion particular de la uva para hacer su experiencia, sino que hizo recoger de todos viñedos, y bastante porcion tocada de la piedra; sin embargo de todo y de que sus terrenos producen uvas muy inferiores en madurez á las de muchos propietarios del pueblo, apenas se halla hoy un vino comparable al que ha resultado del aparato, segun el sentir de los buenos catadores que lo han gustado; y está seguro que por Agosto excederá en muchos grados á los demas.

La del Sr. D. Josef Martinez Riol, de S. Martin de Moreires, cerca de Orense, en la Galicia, quien dice que el vino de su cosecha elaborado con el aparato, ha salido con todas las cualidades que hemos anunciado; pues que cotejado con otros de la comarca, tenidos por iguales al suyo, siendo hechos sin el aparato, resulta que con este les excede ahora de unos 15 á 20 por 100, por ser de color mas negro y de mas suavidad y fuerza; cuyas cualidades han reconocido varios párrocos y hacendados. Añade, que al tiempo de reconocer la cuba que habia fermentado con el aparato, halló que ninguna suciedad tenia en la parte superior; siendo así que el vino de otra cuba en donde no se habia puesto aparato, tenia, como todo el vino del pais, una capa de un cuarto de pulgada formada de las partes heterogéneas; pero lo que le causó mas admiracion fue, que habiendo llenado tres botellas del vino hecho con el aparato, y otras tres del hecho sin él, el primero fue hallado sin deposicion ni heces en las botellas, ni habia perdido nada de su fuerza, al paso que el último tenia un principio de debilidad que se inclinaba á la acidez, y muchas heces en el fondo de las botellas; lo que evidencia cuántas ventajas resultan del uso del aparato.

Finalmente la del Sr. D. Daniel Kennett, de nacion ingles, uno de los principales comerciantes de esta ciudad, quien dice que habiendo hecho uso de dos aparatos grandes en su heredad de S. Quintín, cerca de Villafranca del Panadés, el resultado le ha dado al cabo de solos veinte y cinco dias de fermentacion, un vino enteramente hecho, tan claro, de tan buen gusto, y de una calidad tan superior á la resultante de la fermentacion al estilo rutinerio, que por su fuerza, fragancia y claridad parecia á un vino añejo; y que en su consecuencia se ha determinado á embarcarlo para Inglaterra tal como ha sa-

lido del lagar; bien persuadido de que no, desmerecerá en nada comparativamente á los de las primeras calidades de esta provincia que se envían allí, reforzados y adobados; lo que es para el del mayor interés, visto que aquel mismo vino cuando era elaborado sin el aparato, según el método pernicioso del país, solo podía servir, por su calidad floja é inferior; para la fabricación de aguardiente; por cuyo motivo no se vendía mas que á unos precios muy ínfimos; y en su consecuencia está determinado á pedirnos otros aparatos, á fin de poder elaborar toda su próxima cosecha con aquel instrumento.

Podríamos hacer otras citaciones y presentar otras muchas cartas á V. S. que acreditan mas y mas los beneficios del aparato; pero las arriba indicadas nos parecen suficientes para demostrar que conforme lo dijo el célebre Chaptal (cuyo solo nombre es una autoridad en la materia) este instrumento es verdaderamente el complemento del arte de hacer el vino; á mas de que cada uno se persuadirá facilmente que no puede tener dos efectos opuestos, el uno bueno y el otro malo; y que si una sola experiencia ha probado sus grandes ventajas, las que no habrán obtenido los mismos resultados, tendrán su causa en lo mas ó menos de cuidado en la preparación de la cuba, de la uva, en la dirección de la fermentación, ó en fin, en alguna particularidad enteramente agena del aparato y de nuestras instrucciones para su uso.

Tambien se habrían hecho muchas experiencias mas, si una gran parte de los cosecheros que deseaban aparatos no nos los hubiesen pedido demasiado tarde para que nos fuese posible hacerlos fabricar, y remitírselos á tiempo oportuno para elaborar su cosecha del año próximo pasado. Contamos que no será así en el presente: entre tanto, lo que sentimos mas es que los experimentos que han podido tener lugar, no se hayan hecho con el cuidado necesario para demostrar comparativamente y con exactitud cuál ha sido el verdadero aumento de la cantidad que ha resultado del aparato: solo el Sr. D. Serafio Echarry, de la villa de Milagro, lo ha observado y reconocido ser de 8 por 100 á lo menos, y los Sres. de Cardona y Fortuny, de 11, sin contar el resultado de la prensa, el que no dudamos habrá hecho llegar el total á 16 y cerca de 17 por 100. Los aficionados nos prometen ser mas escrupulosos y mas atentos sobre este particular en la cosecha venidera: entre tanto si consideramos que la grande superioridad que han reconocido en el vino elaborado con este instrumento, no puede provenir mas que de la porción de alcohol, gas y aroma que conserva y devuelve en la cuba, confesaremos francamente que esta porción de espíritu, perfume y gas debe ser considerable y llegar hasta mas de 15 por 100 para poder aumentar la calidad en una porción tan grande como la que citan. La multitud de experiencias hechas en todos los puntos de la Francia, y las que dirigió uno de nuestros socios con tino y aplicación en Manresa, de las cuales tiene V. S. conocimiento, son una prueba incontestable de esta verdad; á mas de que se ha de observar que el vino elaborado con el aparato es al salir del lagar enteramente hecho, limpio y claro, que no deja heces ni otro depósito alguno, cuando se puede calcular á mas de 10 por 100 las que deja el vino hecho según el método ordinario; lo que hace otra diferencia muy notable á favor del aparato.

Gócese pues el amor patrio de V. S. y de esta Real Junta de Comercio en la satisfacción de lo que acabamos de referir, y que anuncia la aurora del día en que nuestra cara patria va á ver cambiar una rutina antigua y fatal á una de las partes mas interesantes de su riqueza con un método nuevo, aprobado por los sabios, y que la experiencia ha puesto ya en el primer rango de lo útil, necesario é indispensable para la verdadera elaboración del vino.

Continuando en poner nuestros esfuerzos para adelantar y obtener objeto tan interesante bajo la protección y amparo de V. S. y de esta Real Junta de Comercio, rogamos á Dios guarde su importante vida muchos años. Barcelona 2 de Abril de 1825. = Antonino Camps, Dogny y Compañía.

P. D. Como las cartas originales que acompañamos á V. S. son para nosotros una verdadera gloria y satisfacción, le suplicamos se sirva mandárnoslas devolver despues de haberlas examinado y comprobado.

Contestacion.

La Real Junta de Comercio que presido me dice con esta fecha

lo que sigue: „La Real Junta de Comercio ha visto la exposicion que con fecha de 2 del pasado dirigió á V. S. D. Antonino Camps, Dogny y Compañía, con varias cartas originales de distintos sujetos que han hecho uso del Aparato Gervais para la fermentacion del vino. Por ellas ha quedado enterada con satisfaccion la Junta, que por lo general ha producido este aparato notables ventajas á la vinificacion tanto en la cantidad como en la cantidad del vino; y las confirman los informes particulares que separadamente se ha procurado la Junta de sujetos fidedignos é inteligentes que las han experimentado en esta provincia. La Junta, que recomendó la adopcion del citado aparato en su circular á los ayuntamientos de fecha 15 de Junio próximo pasado, se complace en ver que sus resultados han correspondido á lo anunciado, y que las ventajas que de su adopcion se prometia no han sido ilusorias; y por lo mismo espera que desvaneciéndose poco á poco rutinas antiguas, seguirán nuestra agricultura y artes poniéndose al nivel de las otras naciones por medio de la adopcion de los descubrimientos útiles para aprovechar las pingües riquezas que nos ofrece nuestro suelo.” = Lo que traslado á V. V. (con devolucion de las cartas originales) para su satisfaccion; y la tengo yo por el zelo de V. V. á favor del fomento y progresos del interesante ramo de la fabricacion del vino. Dios guarde á V. V. muchos años. Barcelona 26 de Mayo de 1825. = Vicente Frigola. = Sres. D. Antonino Camps, Dogny y Compañía.

Aviso.

Los Sres. D. Antonino Camps, Dogny y Compañía, introductores en España desde el año de 1820 del referido aparato con patente exclusiva de S. M., deseando facilitar al público su adquisicion y los medios de instruirse á fondo asi de los perjuicios que le resultan de la mala elaboracion del vino hecho según el método del día, como de las ventajas positivas é importantes que sacará de la adopcion de aquel precioso invento, han establecido una administracion general en esta Corte, bajo la misma razon social que hasta ahora, de D. Antonino Camps, Dogny y Compañía, la cual será dirigida por su socio el Sr. D. Antonio Dogny, quien tiene su despacho en la calle de Alcalá, núm. 11, manz. 289, cuarto bajo, en donde se suscribe desde ahora para los aparatos que se quieran.

Dichos Sres., dedicados enteramente á elevar á la mas alta perfeccion una parte tan interesante de nuestra agricultura, como es la elaboracion y conservacion del vino, tendrán un gusto particular en facilitar las instrucciones conducentes á ello, y en responder verbalmente ó por escrito á cualquier informe que se les pida sobre el particular.

Entre tanto previenen que hacen fabricar aparatos de todas magnitudes para cubas ó tinajas de 10 hasta 20 arrobas de uva, siendo su coste desde 15 hasta 30 duros según su grandor. Dichos aparatos pueden durar 20 y mas años según el cuidado que se tenga de ellos: su uso es sumamente facil; son adaptables á toda especie de cubas, lagares, tinajas y otras vasijas: su altura de 20 á 40 pulgadas, y su circunferencia de 50 á 115; su peso de unas 2 á 6 arrobas, y se conducen en un barril á cualquiera parte con seguridad, facilidad y poco coste.

Todas las formas, calidades y dimensiones de las cubas son buenas para su uso. El cosechero puede sin inconveniente servirse de las mismas que tiene ya hechas sin gastar nada mas que para ponerlas corrientes y en buen estado. Solo si deberá taparlas con toda perfeccion en la parte superior, que por lo regular está abierta, con un tablado de madera, de piedra, ladrillo ó como mejor le convenga; basta que esté perfectamente ajustado, y que tanto por la cuba ó tinaja, como por la cubierta y junturas no pueda hacerse ninguna evaporacion.

Para que dichos Sres. puedan hacer construir los aparatos que se les pidan con la exactitud y perfecta proporcion que necesitan todas sus partes mecánicas, á fin de evitar las desgracias que infaliblemente sucederian si todo no estuviese en una armonía completa, no se necesita mas sino que los Sres. suscriptores al tiempo de pedirles un aparato les señalen el largor, anchura, profundidad y cabida de las cubas, tinajas ó vasijas, á las cuales destinan dichos instrumentos, lo que será suficiente para que esten servidos con toda exactitud, y sin temor de que les pueda suceder desgracia alguna.