

1826 C-74

II. Agricultura

n. 5

*Noticia instructiva*

*de un nuevo método para clarificar los Vinos,  
presentada á la R. Sociedad Económica*

*de Valencia*

*Por D. Rafael Martínez de Valenté,*

*Individuo Numerario, y de mérito en la*

*clase de Agricultura de la misma*

4.

C-74

Ordens

1826



4.

1826  
C. 74  
Ordens

El labriero Director que se afana en trabajar y depender todo el año para el buen cultivo de las viñas, debe procurar que no sean raras, poniendo la mayor cuidado en la fabricación y clarificación de este precioso licor.

El objeto principal que me se propuso en las ensayos y observaciones sobre esta importante operación, ha sido el beneficio de los pequeños casacheros, que no pueden conservar sus viñas por la falta de proporción, lagares propios y varijas para encubarlas, obligados a valerse de las prensas y lagares de las pocas pudientes de sus pueblos que las tienen, les fijan días para pisar y prensar la uva, apenas subsiste una noche el mosto en el cubo, y lo sacan frío y sin fermentar para trasladarlo a sus botas, que suelen haber estado todo el año secas, avinagradas y pasadas de los vientos.

Luego que comienza de nuevo el fermento, va adquiriendo estas malas afecciones, al paso que la uva se humedece y coge su peso, en términos

que apenas sale del estado de mosto sin llegar al de vino, pasando á continuación lo que podemos llamar vinagre floso, calidad neutra que ni tiene la acidez que requiere como tal, ni la de vino potable, en cuyo caso se ven forzadas las vinificaciones á venderse á precios ínfimos para el alambique, sin que alivie su pobreza, su corto producto y privaciones del estimo lo necesario p. el buen cultivo de la vid.

Para ocurrir á un mal tan grave á la agricultura en general, y á la triste suerte del numero inmenso de cortos propietarios, me he dedicado mucho tiempo há, á investigar como se podia auxiliar esta clase menesterosa, y después de varias observaciones y experimentos, me he conseguido, mediante el aparato clasificador que he hecho construir, y la sencilla descripción de este invento y de su uso.

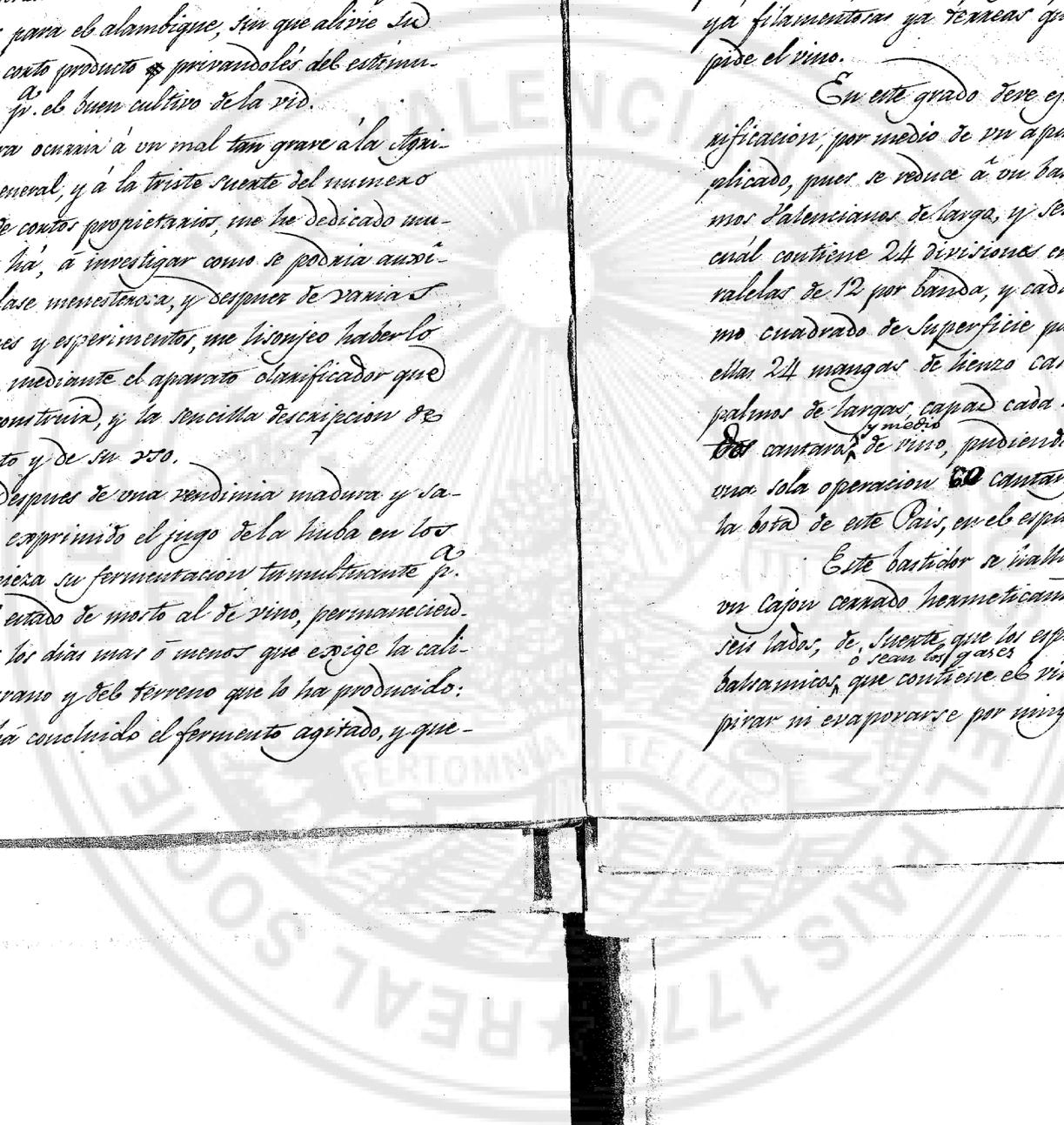
Después de una vendimia madura y sazonada, y exprimido el jugo de la uva en los cubos, empieza su fermentacion tumultuante p. pasar del estado de mosto al de vino, permaneciendo en ellos los dias mas ó menos que exige la calidad del grano y del terreno que lo ha producido: cuando ha concluido el fermento agitado, y que-

da en vol el silencio ó tranquilo, disponemos trascolarlo á las botas, en las que deve permanecer de 10 á 12 dias, hasta que termine <sup>en parte</sup> la fermentacion y venga precipitando <sup>heces</sup> en el fondo <sup>partículas</sup> mucha parte de fangos y partículas ya filamentosas ya tenaces que contiene y despiden el vino.

En este grado deve efectuarse la clarificacion, por medio de un aparato nada complicado, pues se reduce á un bastidor de 16 palmas laberianas de larga, y seis de ancho, el cual contiene 24 divisiones en dos lineas paralelas de 12 por banda, y cada una de un palmo cuadrado de superficie para colocar en ellas 24 mangas de lienzo caeno, <sup>algo</sup> de tres palmas de largas, capas cada una de contener <sup>y medio</sup> dos cantaras de vino, pudiendose clarificar en una sola operacion <sup>60 cantaras</sup> que contiene la bota de este Pais, en el espacio de dos horas.

Este bastidor se halla montado sobre un cajon cerrado herméticamente por todos sus seis lados, de suerte, que las espinitas aromáticas <sup>o segun las gases</sup> balsamicas que contiene el vino, no puedan transpirar ni evaporarse por ningun punto, ni

4.  
C-74  
1826  
Ordens



menos introducirse el ambiente en el cajón cerrado.

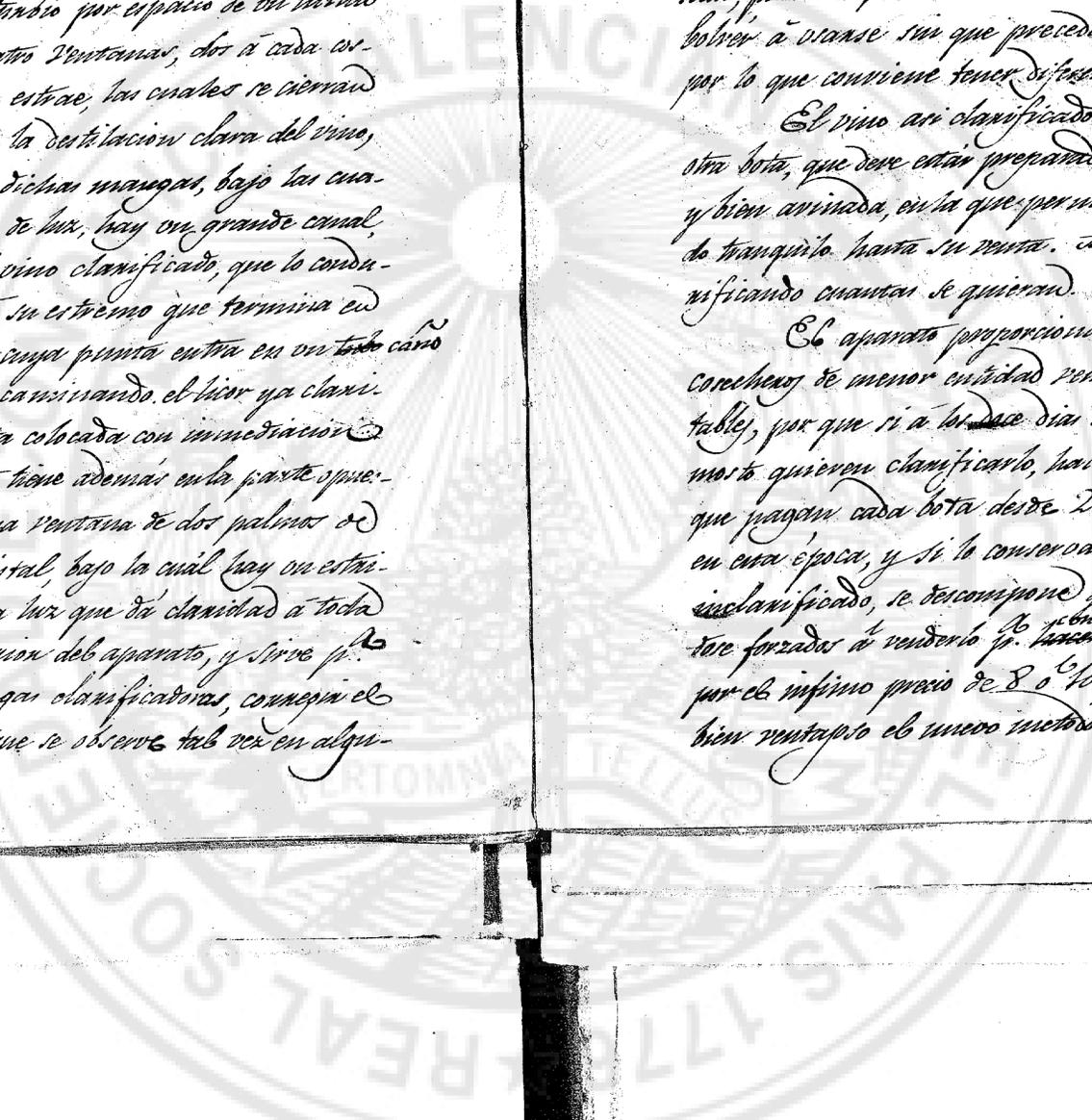
En este estado se llenan de vino doce 24 mangas, y se cierran las cuatro puntas que taparon el bostido por su parte superior, y para detener las mangas que con el peso del vino se arrujan también por espacio de un minuto, tiene ~~seis~~ cuatro ventanitas, dos a cada estado, por donde se extrae las cuales se cierran cuando se observa la destilación clara del vino, por cada una de dichas mangas, bajo las cuales a un palmo de luz, hay un grande canal, o recipiente del vino clarificado, que lo conduce con declive a su extremo que termina en ángulo agudo, y cuya punta entra en un tubo corto de gta de lata, encaminando el licor ya clarificado a una bota colocada con inmediación al aparato. Este tiene además en la parte superior al desagüe, una ventana de dos palmos de ancho con un cristal, bajo la cual hay un estribo para poner una luz que da claridad a toda la base, y al interior del aparato, y sirve para observar las mangas clarificadoras, comienza el entorpecimiento que se observa tal vez en algu-

nas de ellas, y comienza cuando ha concluido la destilación, sin necesidad de abrir mas que una ventana hasta que se termine la operación. En tercer se quitan las mangas, se saca el depósito que contienen, se vacía en otro cubo, y si se quiere se quita clarificando, se mudan otras lanchas y se vacía, pues las que acaban de servir, no pueden volver a usarse sin que preceda esta diligencia, por lo que conviene tener diferentes juegos.

El vino así clarificado se traspara a otra bota, que deve estar preparada, muy limpia y bien avinada, en la que por permanecer en estado tranquilo hasta su venta. Se re inicia clarificando cuantas se quieran.

El aparato proporcionado a la clase de cerechery de menor entidad ventajoso muy notable, por que si a la base dia de embotado el mosto quieran clarificarlo, hallan compradores que pagan cada bota desde 20 a 24 pesos en esta época, y si lo conservan 14 dias más sin clarificarlo, se descomponen y de gasta viéndose forzados a venderlo por la cantidad correspondiente, por el infimo precio de 8 o 10 pesos. Es tambien ventajoso el nuevo método a todos los vi-

4  
C-74  
1826  
Ordenes





4.

C-74

1826

Ordens

práctica, usando de las gomas y cantidades que prescribe para cada bota, y no he hallado el efecto que me proponía y debía esperarse, resultando que se mantuvo turbio el licor de las botas en que hice el ensayo, las mismas días que en las nueve restantes, todas salidas de su tiempo del lugar. La aplicación para clarificar los vinos, de las cascaras de huevo pulverizadas: de sus claras, de la sal tostada, de la greda, de la cola de pescado, y de la sangre de que trata el mismo autor, podrá ser buena, pero no comparable con la del aparato, cuya sencillez y la de la operación sin mezcla de otro ingrediente, constituye todo su mérito.

Habiéndolo principiado á ensayar en la cosecha del año pasado 1825, mantenido al aire sin mas resguardo que la cubierta y paredes del edificio, se clarificaron en el 75 botas de vino, segun el modo que he explicado, de las cuales 32 eran recogidas por los arrendadores del Diezmo del lugar de Monerratz, quienes llegado el día señalado de la fermentacion, las vendieron

desde 22 hasta 24 puros cada una, y otras tantas que no se clarificaron hubieron de ir al alambic que al precio de 8 y 10 puros: he aqui una prueba nada equívoca del beneficio que les reportó la clarificación. Bien penetrados por la experiencia, (único medio de convencer á las Labradores) varios cosecheros del mismo pueblo me rogaron para que clarificase sus vinos, á lo que me preste muy gustoso, y practicada la operación en 25 botas de sus viñedos, y 18 productos de las mismas, al todo 75, se vendieron á mas de 20 puros, debiendo advertir, que sus instancias fueron rivisimas hasta interponer el favor y autoridad de la Justicia, á vista de no exigirse otro gasto que el de los jornales precisos para su clarificación.

Aunque en la he hecho mas en grande hasta ahora para observar y averiguar la permanencia de los vinos clarificados por este modo, estoy persuadido que se conseguirá perfectamente, pues conservo muestras de ellos en botellas, desde Octubre 1825, y habiéndolas dado á probar á diferentes personas inteligentes, y de paladar delicado, lo han calificado de entero,

4.

1826  
C-74  
Ordens

con mucho espíritu y en extremo enjuto, desviándose de aquí, que aplicando todo cuidado en la clarificación, es probable que serian permanentes estas buenas calidades, y que las haria resistir a los dos extremos de calor y frio. Si llega a conseguirse, que ventajas tan grandes no resultarian al cosechero, al consumidor, a la salud publica, y al aumento y conservacion de los productos de un ramo tan precioso de la agricultura de nuestra Peninsula?

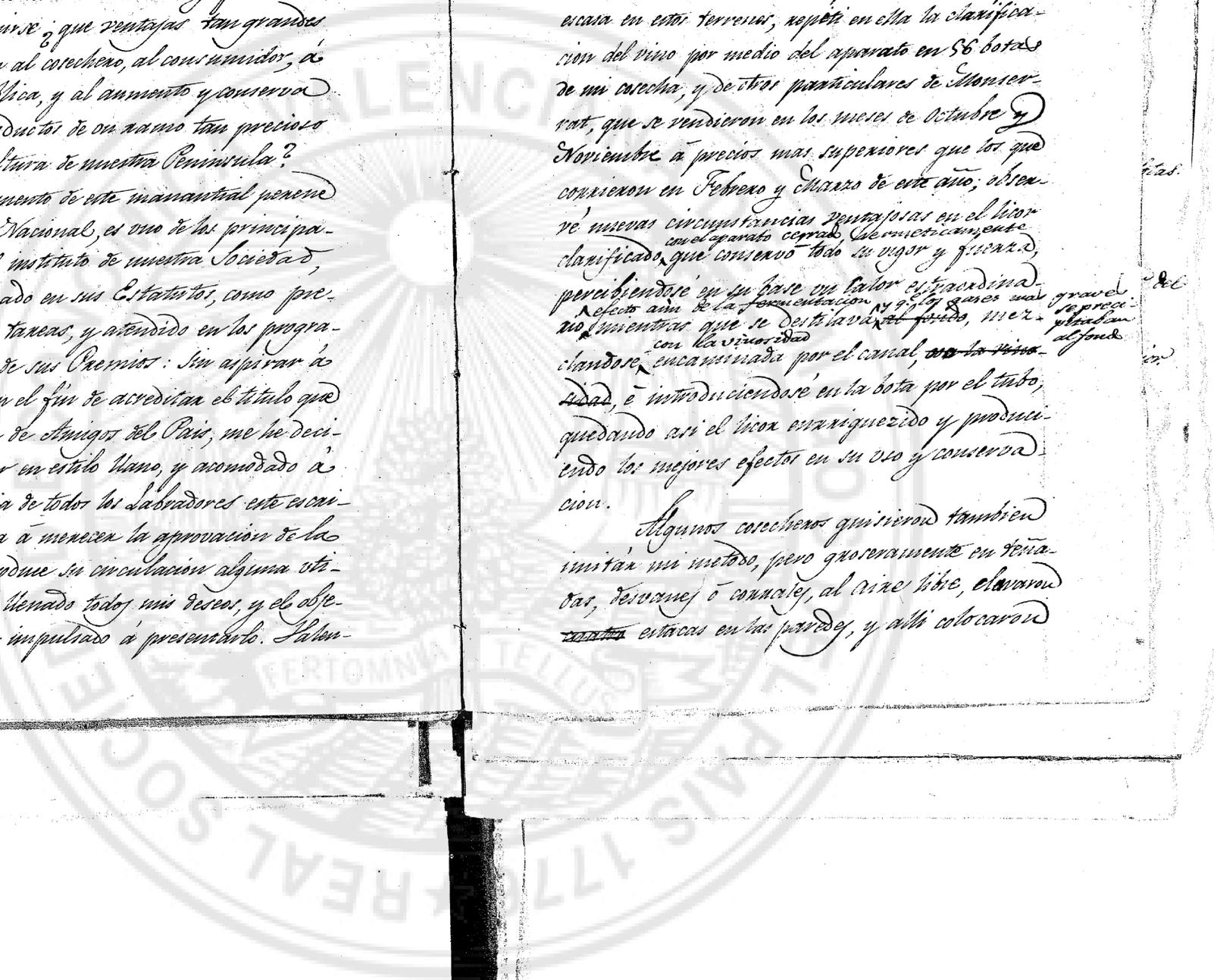
El fomento de este manantial pertenece a la riqueza Nacional, es uno de los principales objetos del Instituto de nuestra Sociedad, tan recomendado en sus Estatutos, como preferente en sus tareas, y atendido en las programas annos de sus Premios: Sin aspirar a ninguno, y con el fin de acreditar el título que nos distingue de Amigos del País, me he decidido a extender en estilo llano, y acomodado a la inteligencia de todos los Sabedores este escrito, que si llega a merecer la aprobacion de la Sociedad, y produce su circulacion alguna utilidad, habra llenado todos mis deseos, y el objeto que me ha imputado a presentarlo. Salvo

en 26 de Agosto 1826.

### Adiccion.

La vendimia en el año pasado de 1826 fue escasa en esta tierra, repeti en ella la clarificación del vino por medio del aparato en 56 botas de mi cosecha, y de otros particulares de San Sebastian, que se vendieron en los meses de Octubre y Noviembre a precios mas superiores que los que corrieron en Febrero y Marzo de este año; a consecuencia de nuevas circunstancias favorables en el licor clarificado, que conservo todo su vigor y fuerza, percibiéndose en su base un calor extraordinario, defecto aun de la fermentacion, y q. se gases mas grandes, no obstante que se destilava el fondo, mezclando con la viroridad, encamurada por el canal, a la vez se introduciéndose en la bota por el tubo, quedando asi el licor clarificado y produciendo los mejores efectos en su uso y conservacion.

Algunos cosecheros quisieron tambien imitar mi metodo, pero quoseramente en terradas, resacas o canchales, al aire libre, clarificando estas en las paredes, y alli colocaron



4.

C-74

1826

Ordens

las mangas, sirviendoli de recipiente para el  
 mazo en canal de tejas comunes o de tablas, q  
 lo guiaba a una trancaladora. Esta operacion  
 imperfecta, produjo en rimo sin fuerza, insipi-  
 do, poco firme y con mezcla de mariposa, que  
 formaban una nube en las parages abiertos  
 donde se practicaron, sin el cuidado aseo y  
 limpieza que se observado, y debe observarse  
 para obtener buenos resultados en gran parte  
 devidos al apanado conado <sup>cientificament</sup> ~~por las~~ ~~manos~~.  
 Valencia 13 de Mayo 1827.

Rafael Martinez  




4.  
1826 C-74  
Ordens

Explicacion de la Geomètra.

- N.º 1.º Plano de un lado de frente geomètricamente, abates de la punta.  
N.º 2.º Perfil de un lado de frente superior.  
N.º 3.º Costura de la izquierda.  
N.º 4.º Costura de la derecha.  
N.º 5.º Canal que recibe el vino clarificado.  
N.º 6.º Codo de un lado de frente que se conduce a la bota.  
N.º 7.º Bota de un lado de frente del vino clarificado.  
N.º 8.º Entrada en el vino de un lado de frente que se conduce a las botas.  
N.º 9.º Arroyo de un lado de frente.  
N.º 10.º Arroyo de un lado de frente superior.  
N.º 11.º Costura de un lado de frente que se conduce a la base interior del Arroyo.  
N.º 12.º Perfil que cubren el Perfil por la parte superior.  
N.º 13.º Perfil que cubren los costuras de frente.

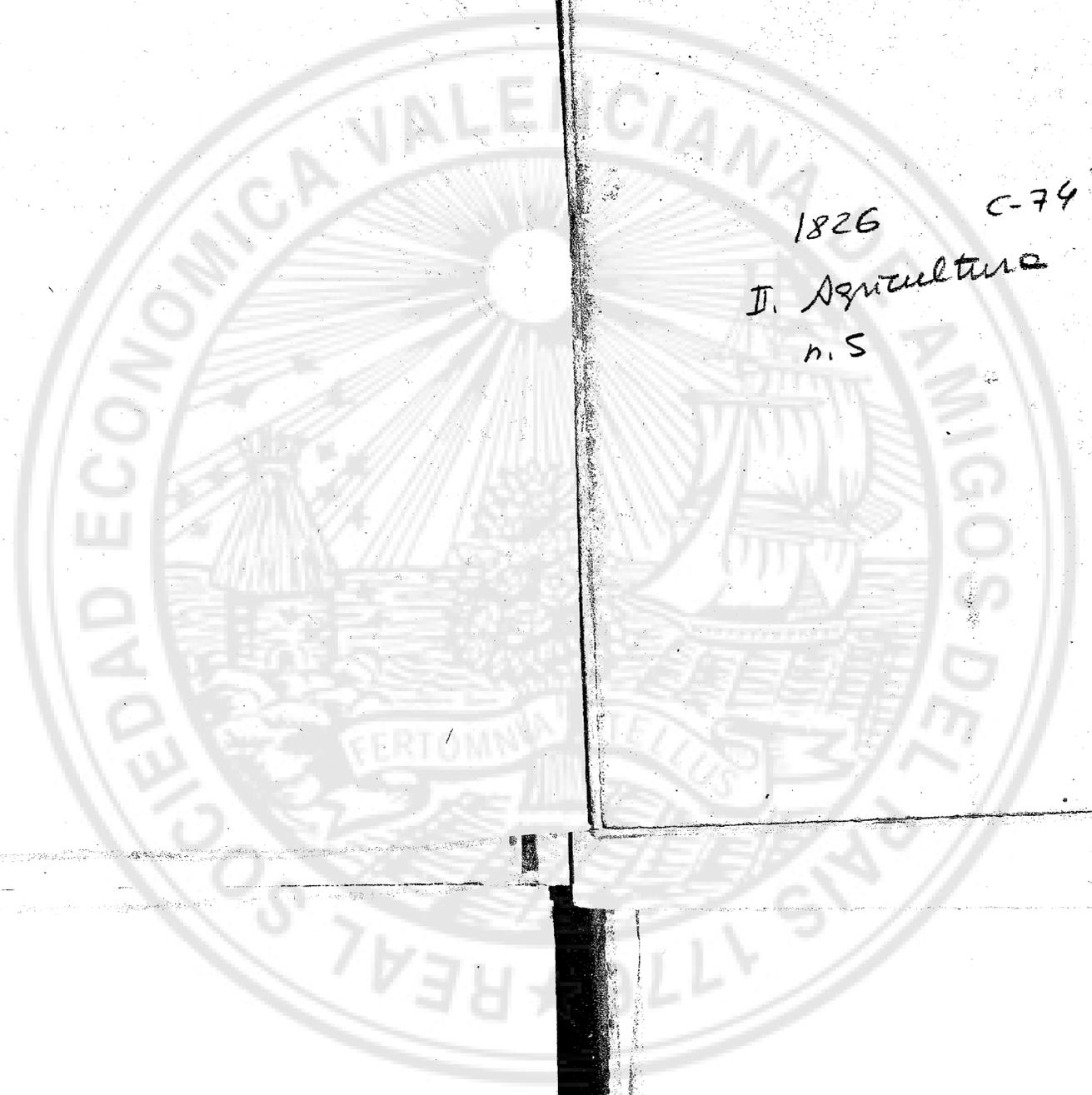
1826 C-74

II. Agricultura n.º 5

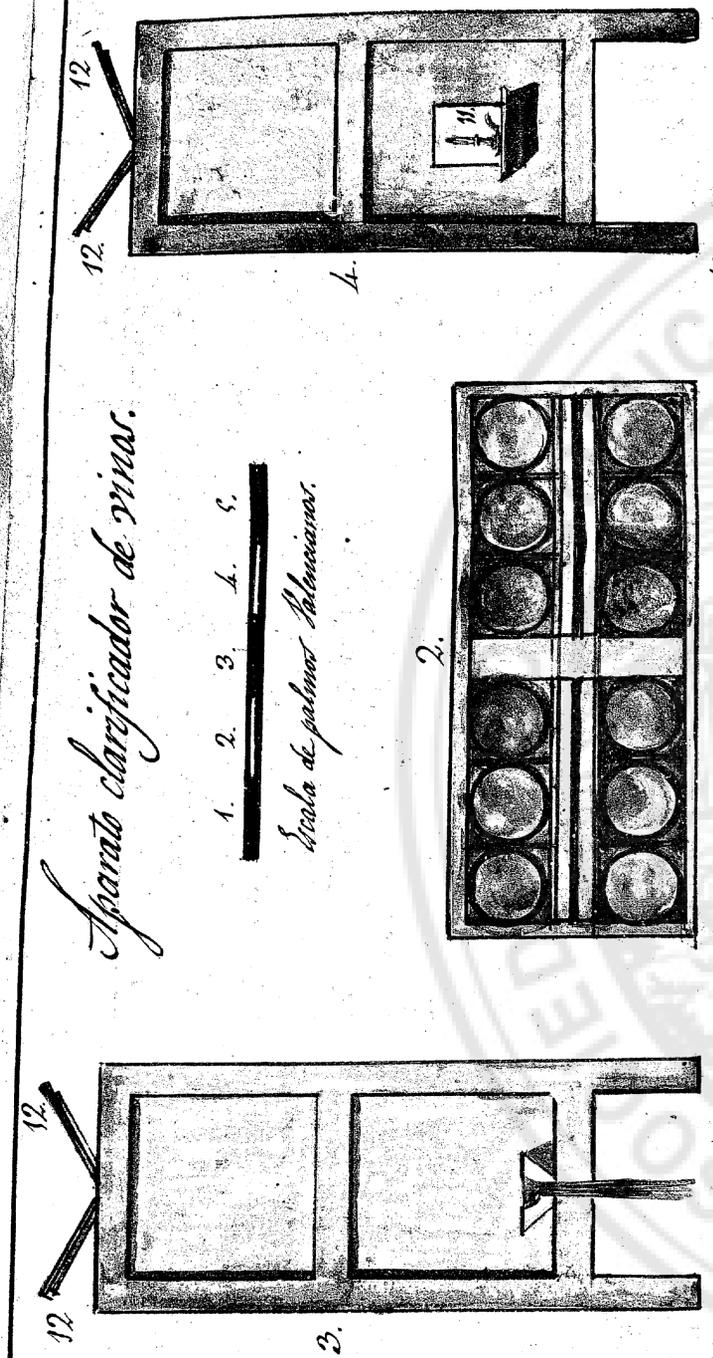
4.

1826 C-74  
n.º. Orders

1826 C-74  
II. Agricultura  
n.º. 5

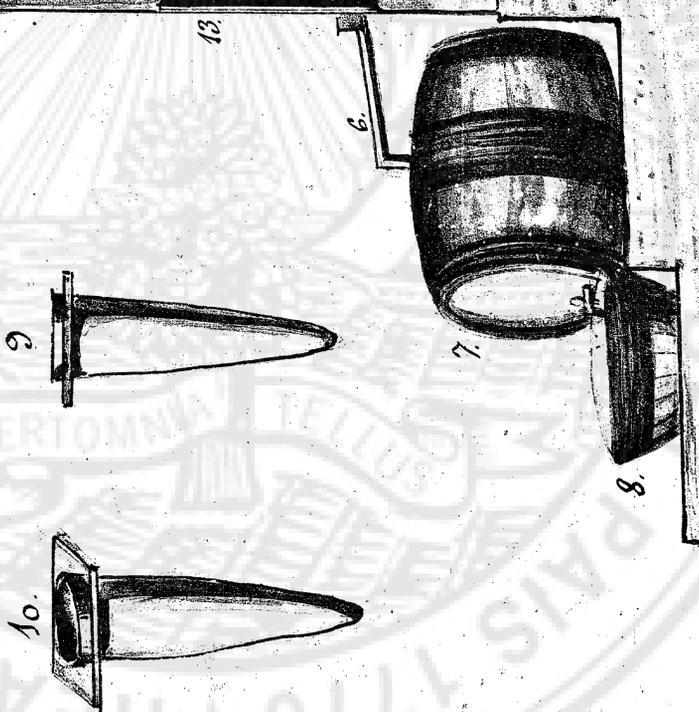


# Aparato clarificador de vias.



1. 2. 3. 4. 5.

Escala de palmos Salencianos.



<p>N. 1. Aparato visto de frente geométrica- mente, abiertas las puertas.</p> <p>N. 2. El bastidor visto por la parte superior.</p> <p>N. 3. Estera a la izquierda.</p> <p>N. 4. Estera a la derecha.</p> <p>N. 5. Canal que mide el vino clari- ficado.</p>	<p>N. 6. Fudo de oja de lata que lo con- duce a la bota.</p> <p>N. 7. Bota o pipa respectivamente del vino clarificado.</p> <p>N. 8. Envoladura o nudo, desde cuyo punto se traspasa a las botas.</p> <p>N. 9. Mangas vistas de perfil.</p>	<p>N. 10. Mangas vistas por la parte superior.</p> <p>N. 11. Cristal con su base para dar claridad a la base inferior del Aparato.</p> <p>N. 12. Puertas que cierran el bas- tidor por la parte superior.</p> <p>N. 13. P. g. cierran las mangas de frente.</p>
--	---	---

4

C-74

1826

Ordens

Habiendo examinado la memoria, y diseño del aparato para clarificar el vino, que presentó D<sup>o</sup> Rafael Martinez, y devolvemos, somos de parecer, que el nuevo metodo es preferible á los antiguos, pues por estos no puede verificarse como por aquel la separacion de las particulas de que se forma el tartaro, cuya mayor parte acida comunican á los vinos esta cualidad perjudicial.

4

1826 C. 74

Ordens

Por ello, entendemos  
 que dicho Martinez  
 se ha hecho acreedor  
 a q. la N.º Sociedad en  
 cumplimiento de su  
 instituto manifieste  
 su aprecio en los ter-  
 minos que crea co-  
 rrespondientes a las  
 importancias del be-  
 neficio publico.

Lo decimos a V.º en  
 contestacion a la oficio  
 de 4 de set.º, suplicando nuy-  
 to dictamen al Sr. Ma-  
 n.º Sociedad, a cuyo  
 conocimiento espe-  
 ramos se servira  
 elevarlo.

Dios

que a V.º m.º d.º.  
 Cal.º 13 de Nov.º 1826.

Ant. Vives

José Forceta

Jos.º de M.º de Bergara Sec.º de la N.º Sociedad.