

La Real Sociedad de Amigos del País de Valencia, ofrece un premio de 1000.^{rs} vellon ó Catunto de Veis de Mexico, al autor de la Memoria que mejor resuelva las proposiciones siguientes = Cual sea la causa del gusto desagradable, llamado vulgarmente de Madera, que suele contraer el vino en las Botas; si está en los árboles vivos, ó después de cortados; como se conocerán y podrán corregir. De que Maderas de España, además de las conocidas, se podrán construir las Botas con mas economía y ventajas: los medios que podrán adaptarse para contraxiar ó corregir el influjo de los agentes físicos y químicos sobre los vinos, sin mezclar las drogas perjudiciales que suelen usarse = Últimamente que causas se ha de atribuir al gusto que los Vinateros llaman Verde, y los preparativos conocidos y saludables con que se podrá evitar.

Para resolver estas proposiciones se dividirá en cuatro puntos. En el primero trataré, cual sea la causa del gusto desagradable, llamado vulgarmente de Madera que suele contraer el vino en las Botas; si está en los árboles vivos, ó después de cortados; y como se conocerá y podrá corregir.

En el segundo hablaré de que maderas de España, además de las conocidas se podrán construir las Botas con mas economía y ventajas.

En el tercero diré, que medios podrán adaptarse para contraxiar ó corregir el influjo de los agentes físicos y químicos sobre los vinos sin mezclar las drogas perjudiciales que suelen usarse.

Y en el cuarto y último explicaré á que causas se ha de atribuir el gusto que los Vinateros llaman Verde, y los preparativos económicos y saludables que se podrá evitar.

1.^o Punto = El gusto desagradable del vino llamado vulgarmente de Madera es producido de la resina goma, y parte colorante de la Madera que están contruidas las Botas.

2.^o Punto = Todos los árboles en el momento que principian su vegetacion adquieren la resina goma, y parte colorante; dichas substancias son fijas intalterables al ayre atmosférico, excepto la parte co-

borantes que varian de color, y son muchos los arboles que contienen *Arcyete volatil*; es cierto que los arboles antes de ser cortados y despues contienen el grito amargo y desagradable. Se conoce la Madera que es mas util, haciendo una infusion con dos Onzas de Madera polvorizada que se quievan en agua con una libra de espiritu de Vino de 30 grados, se mezcla en una vasija bien tapada en baño de Maria ó al sol por espacio de 3 dias; despues se mezcla con dos libras de agua, y resulta de la union una Substancia lechosa que en la parte superior que contiene quanto mas resina tenga mas blanca resulta los dos liquidos.

3^o Punto = Para probar de esta principios a la madera al cabo de lo año de practica y cansado de ver aquellas Substancias incapaces de disolver ningun principio constitutivo de la Madera, como son el urar de varias disoluciones de Muriato de Sora con agua (al Mariana con agua) mas y menos cargadas tanto en caliente como en frio: Tambien me he valido varias veces en fumigar inferiormente las Botas con el Acido Muriatico Rectificado, teniendo la precaucion de tenerlas por espacio de 10 ó 12 dias bien tapadas; tambien de las fumigaciones del Acetico por medio de las Forcadas, nada he podido lograr en disolver los principios constitutivos de la madera lo que es un nuevo descubrimiento.

Para que la madera que estan constriuidas las Botas y Cubas no de mas gusto al Vino, se corta la madera

en trozos que se dejan al Vire admo. fisico en lugar seco por espacio de un mes para que se volatilice el agua de resetas volatiles, y una porcion de Arcyete Volatil por medio del calor de un horno de un arcilla roja, y se habra en las duelas y se dejan en disposicion de mustas; despues que estan se ponen dentro de una tinaja que sea lo menos medio palmo mas larga que las duelas con tinajas para las Botas y Cubas; mucha agua la cantidad de duelas que se han de poner: puestas se acaba de les con agua de Aguardiente de 20 grados para que disuelva la resina y parte colorante. Se dejan en infusion las duelas por espacio de 15 dias, teniendo la precaucion de tener bien tapada la tinaja con yeso: pasado dicho tiempo se sacan las duelas y se ponen en otra tinaja que tenga la misma cantidad de agua que del Aguardiente, empleado por espacio de ocho dias para que disuelva la resina; transcurrido este tiempo se sacan las duelas que quedan limpias para la forma de las Botas; luego se mezclan el agua y el Aguardiente con un poco de yeso para poner en el elambique; se destila para sacar el agua de destilacion completa, y queda en las Botas la resina, y parte colorante que tiene la madera.

4^o Punto = No hay necesidad de borrar de un vino de 20 años para tener buen vino, mas que tener la precaucion de que estan bien cultivados los viñedos, y podada los barrages de Yema y bonson dan una cantidad de vino que de un año a otro se podando dos ú tres veces dan un vino mas bueno y mas espirituoso. El color

Ahora debe determinarse el dia de la vendimia, que sea un dia sereno, claro; y no debe principiarse a cortar las Uvas antes que el calor atmosférico no haya desaparecido el 15 de Mayo, toda la Uva cortada en un dia, deve pisarse en el mismo dia, y la del otro dia deve pisarse en otro cubo, á fin de no mezclar las dos pisadas, á motivo de no interrumpir la primera fermentacion con la segunda, porque la segunda hace pavor á la primera, y sucesivamente la tercera y quarta. Y al tercer ó cuarto dia se puede sacar el mosto del cubo y trasladarlo á las cisternas donde has de acabar la fermentacion. Concluidas estas el vino debe trascolarse luego que haya concluido su fermentacion tumultuosa; esto se ha de fermentar unos treinta dias despues de vendimiado; otros á los sesenta ochenta y noventa dias, segun las clases de Uvas y terrenos donde se han criado; y en esta primera trascolada se debe poner por cada 20 libras de vino un tantico de espíritu de vino de 30 grados, y sucesivamente en el cubo de un mes de la trascolacion, se debe añadir trescientos, referendos con la quarta parte de dicha espíritu de vino que en la primera trascolada; y esta manobra debe continuarse por espacio de tres meses, siempre teniendo la precaucion de trasladarlo en los menguantes de luna, y de esto no se considerara el vino su buen gusto y fortaleza, aunque se quiere guardar de un año á otro: y el que quiere

que el vino sea de un año de dilatado, debe seguir la manobra de un cubo, colado y referendado en quatro partes de la primera, por espacio de un dia en cada una de las partes del primer año, advirtiéndose que si el cosechero no quiere hacer una variedad de gusto de vino, se puede á cada uno de elegir cada clase de Uva referendada antes vendimiada, de modo que se puedan referendar todas las calidades de Uva en el cubo, suelta suelta, que unas clases están demasiado maduras las Uvas otras en su punto, y otras en acabar de madurar; de modo que se hace un conjunto de esta variedad de clases de Uvas, que sucede en muchos vinos, y siendo la mayor parte de las Uvas, cuando se vendimia, que no están en su punto, se usa de un modo que antes de acabar su primera fermentacion, ya se hallan referendados, y otros que estando tambien, cuando se vendimia demasiado maduras, unas y otras demasiado verdes, tambien otros antes de acabar su fermentacion ya resultan agrios dulces, de modo que sobre todo lo dicho hay que exponer; que el cosechero deve vendimiar su viña á lo menos en dos veces, cortando no mas la Uva de cada sapa, que estar en su punto de madurar; y algunas de las Uvas que por la pomposidad de la viña no les da el sol á las Uvas, debe quitar algunos pompanos, para que le dé el sol y el agua, cuando estén inmediatas á su madurar; y si la viña es baja ó joven nunca tienen tanto tison ni fuerza, las Uvas y el vino se beneficiara en mucha parte: la calidad de las Uvas y el vino, si se arrojan los sarmientos de la sapa, de modo que no toque tierra la Uva, y que los pueda dar el sol.

