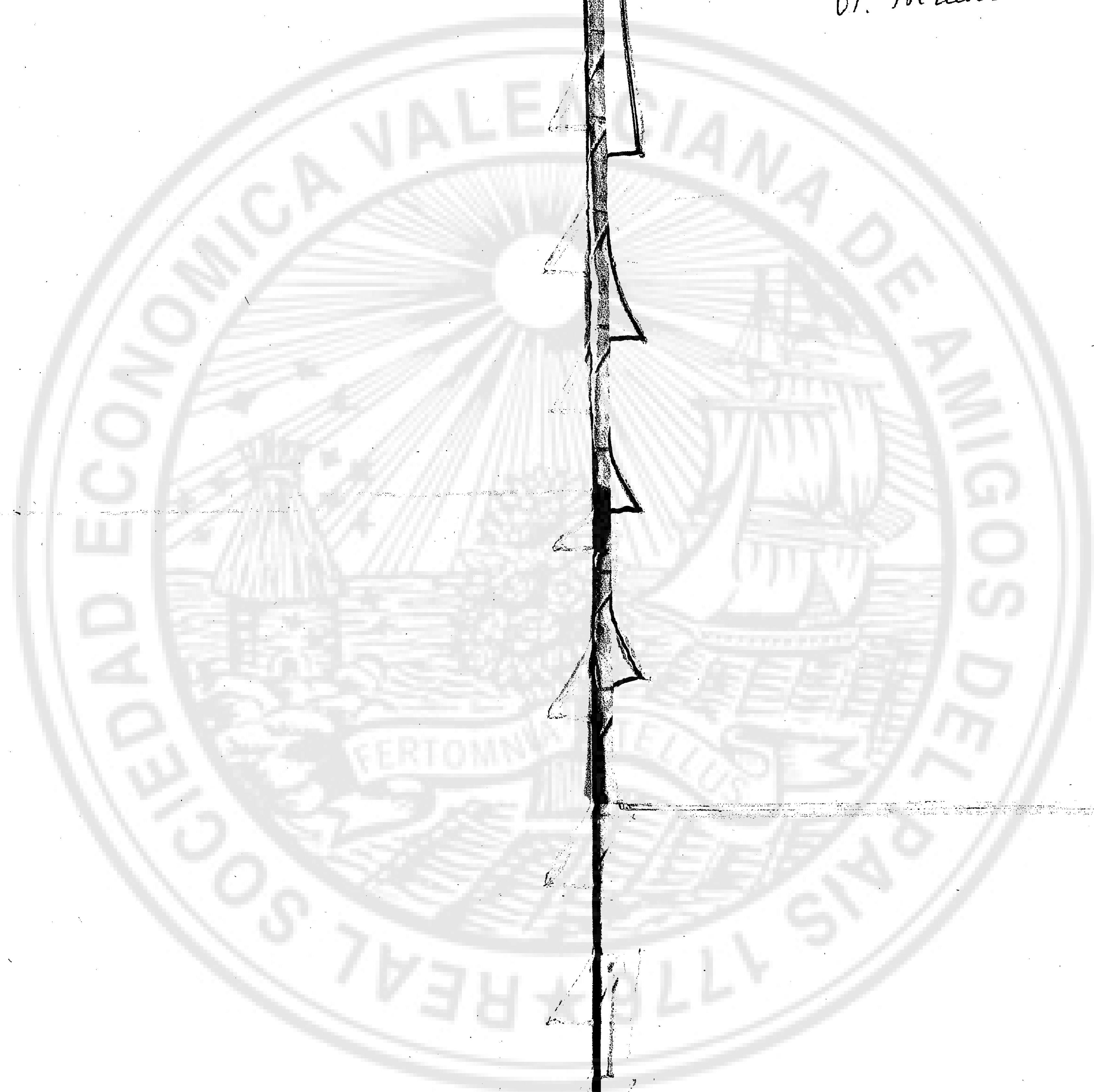


Nº 2.

1827 C-77
V. Premios n. 6.2

Nº 3.

1827 C-77
V. Premios n. 6.3



Nº 2.

1827

C-77

U. P. n. 6.2

Felix qui potuit rerum cognoscere causas
Quig. Georg. Lib. 2º. Cant. 10

Por mas sencillos y triviales que sea parecerse
los efectos q. en tanta variedad y tan de distintos
modos nos presenta la naturaleza, sus causas, mis-
teriosamente enteradas por esta gran maestra del
arte, siempre serán un objeto de complacencia y de
gozo para el profundo observador q. tenga la dha
de sorprenderla en sus ocultos trabajos. Apesar de
que en estos tiempos protegidas las ciencias y hor-
manadas con las artes forman, digamos la az, una
especie de alianza para engrandecer y perpetu-
ar el vigenado de los conocimientos humanos, y a-
pesar de que perfeccionados los instrumentos
con q. el matematico profundiza sus calculos,
el fisico adelanta en sus mecanicas operaciones
y el quimico forma el analisis y descomposicion
de los simples, vemos no obstante que cada

No 2.

1827
C-37
U. P. P. n. 6.2

paso nos detiene, y nos sorprende el mas mer-
guino resultado, q. sale de las manos de aque-
lla diestra operaria. ¡ Cuantas cosas, sencillas
al parecer, conocemos solamente por alguno
de sus efectos, sin poder atinar con sus causas!
No en vano, pues, llamaba el Poeta, afortunado
al q. lograba descubrir los agentes de tantos e-
fectos como diariamente vemos reproducirse en
la naturaleza.

Sin embargo, despues q. las ciencias natu-
rales tomaron el vuelo rapido a q. en el dia
los vientos remontadas, y despues q. los aman-
tes de la humanidad, y del bien general, re-
unidos con una confraternidad interna en va-
rios cuerpos de sociedades, trataron de pro-
tarse mutuos auxilios, para ilustrar y
para derramar sus luces y conocimientos so-
bre la clase industriosa, ya parece q. la al-
tiva naturaleza doblase, y se sujeta

al suave yugo de la razon: sus arcanos
dejan ya de serlo en gran parte; y aquellas
efectos, q. parecian antes tan pasmosos al
vulgo ignorante, y no dexaban aun de admi-
rar a muchos de los sabios, decayeron ya en-
teramente del grado de elevacion a que los
habia colocado nuestra sorpresa por igno-
rar de donde procedian, o se espera al me-
nos q. llegue un tiempo en q. decaigan a fu-
erza de los adelantos q. en aquellas ciencias
se hacen diariamente por todas las naciones.
Es verdad que esta que llamamos naturaleza,
como tan diestra inventora, aparece cada dia
a nuestra vista con nuevos resultados de sus
operaciones; pero tambien es verdad q. la
fisica y la quimica le van a los alcances;
y las sociedades patrioticas, q. con su protec-
cion las impulsan eficazmente, lograran

402.

1827
C-77
U7. Prems n. 6.2

gaira' conseguir q. llegue un dia en que se destruya toda su ilusion, y q. puedan manifestar al publico los medios de q. se vale para oprimir todos sus efectos.

La de Amigos del Pais de Valencia no menos filantropica, ni menos cuidadosa de las glorias y felicidad de su Nacion, q. el resto de las demas Sociedades de la Europa, pero, por medio de la gaceta de 26 de Abril de este año, el desvelo i. resolucion de sus proposiciones, a cual mas interesante para el fomento de nuestra riqueza mercantil, industrial y nacional. La noble e. Ille. Corporacion convida a todas las amantes del bien publico, a que concurren a ilustrar las materias que alli se espusieron, relativas a la mejora conservacion y mejor fabricacion de un arte tan importante como es

el vidrio, y aunque por mi parte (independiente)^{2.} de correspondencia a tan dignos deseos, proscribiere sustantamente en este breve escrito, manifestando lo mejor q. me sea posible algunas reflexiones, sacadas de la fatal experiencia en los pocos años q. llevo de vidriero en esta Ciudad. Si fuese yo un fisico-quimico de profesion, o afortunado con hacienda o concurro regular, hubiese ya antes de ahora y a su tiempo hecho mas observaciones, y experimentos sobre la materia en cuestion, a fin de conducirlos al mayor grado de certeza posible, mas hallandome sin estos recursos, y con solo unos ligeros conocimientos, fruto de los estudios q. hice en mi primer año, y con la cortesa experiencia de algunos intereses perdidos por las causas

Nº 2.

1827
c-77
U. P. n. 6.2

g. en el dia deca ihytar la Sociedad, sin
me fencia de nada ayuso en el momento
propuesto, si estoy tan enfatuado con mi
aion propio g. considere mis reflexiones
^{como} ~~magistrales~~ en la materia de q. se trata
Doy no obstante a' aventuras algunas, aun
que de par, sobre las dos preguntas pre-
sentadas al publico: si no deciento a' acia-
rasta, no sera culpa de mi naturaleza, si-
no de mi ignorancia o' mis bari de la
falta de principios y medios para de-
senvolverlas; Ojala que otro mas fortuna-
do g. yo, pueda decirle a' Virgilio: she
aqui un venturoso mortal q. penetra las
causas de las dos proposiciones propues-
tas por la Sociedad economica de Ami-
gos del Pais de Valencia. El fin de con-

traviarlas en sus efectos!

1.ª Proposicion

¿Cual es la causa del gusto desagradable,
llamado vulgarmente de maderosa, q. suele
contraer el vino en las botas?

Antes de manifestar mi parecer sobre esta
pregunta, q. es la primera y una de las prin-
cipales q. de proponer, presentare tres casos
relativos a' ella, y q. suceden con biron, q. to-
man el gusto a' maderosa, los cuales podran ser
un dato para desenvolver la causa q. pue-
da producir semejante efecto.

1.º Caso: habra como unos cinco años, como
por en esta Ciudad, y en el sitio de costum-
bre, cuatro cargas de excelente vino albarello
de Valdeornas: se proba al tiempo de comprar-
los, y se coloco a' probar y pellego por pellego al
tiempo de medirlos para catarlo en la bota.

1827

1827
c-77
V. P. n. 6.2

Esta era de noble can muela, y de la q se
habian desocupado de aguardiente prueba de
olavina procedente de Catalunya, la cual ha-
bia de ano y medio. Dos años q llevaba
vino. Cuando se le dio este, de q habian ha-
blando, habia de ser a cuatro meses q se lle-
varia. Durante este tiempo no se habia tra-
ido q se hallase desahandada y, antes de
recibirla, se la lavo y refresco con agua limpia
de fuente sin preocupar en ofuscacion, median-
te la satisfaccion q se tenia de su buen
estado. En estas circunstancias se procedio
al embudo del vino con Domingo entre nueve
y diez de la mañana, y al instante inme-
diato se trato de ponerle la llave para el des-
pacho ordinario. Pero q queri, habia de ser co-
rto, ni queri era capaz de amistar su mal
gusto y ofato. Su amargor, su sabor a dul-

3
ce y su ofato a podre eran en sumo grado. Hubo
q cerrarle al momento, y pudo aprovecharse
lamente mercadando con otros vinos en Varon
de suma (trinidad) y empleando para ella la
mayor parte del año.

2.º Caso: al principio de la cosecha del año de
1828 compré a un vinero, de los q con frecuen-
cia portaban vino a esta ciudad, unos diez mojos
q introducia de Montpierre de Lemos, y a pesar de q
amplado al paso de donde venia, era bastante
regular en su estado, como lo contemplare y sin
embargo con los cuantos vendos duros para poner-
lo al pronto despacho y me parece en esto igu-
al al q embarcado de Bayona de Salica por
vicio del Valle Miera q puede recuperarse
cubiertos ^{mas} cargados los calores del verano, todo
de buena enteramente por todo para cojer

Nº 2.

1827
c-77
V. P. m. n. 6.2

vallas hasta la estación calurosa y ~~de~~ uar del
~~esta~~ resto con otras mas maduras y blandas. Al mar-
zo se le dado su trabajo correspondiente, y ob-
servé q. permanecía con la misma durezza: al
Julio y Agosto, aunque quebrados en un tan-
to, se hacia rápidamente, e. lo q. no estaba en
costumbre a su pulcra. Finalmente bi-
endo ya q. no se le dirigaba voluntariamente
su accion o acentu, p. n. c. se beneficiar-
do una bota del agua dulce q. me fue p. n. c.
ble, y mezclando con otras mas maduras
y dulces, y la otra se trasladó a una q. se
hallaba vacia despues de algun tiempo, y q.
tambien era de noble no de tan muy b. p. n.
en este estado permaneció sin tocarlo, ni mi-
rarlo hasta el fin de Diciembre del año de
1825, mas ¡ Cuál fue mi sorpresa al ver q.

se habia echado a perder enteramente con
un gusto a duela de los muy fuertes y sudor!
Ya no me fue posible donde entonces p. n. c. bene-
ficiarlo, y a no ser por un amigo q. me facilitó
la enfaccian para poder sacarlo fuera del pueblo,
hubiera perdido juntamente con el principal los
derechos de puertos y municipales.

Tercer Caso: a últimos de Junio de 1825 he
comprado al S.º Canonigo de esta Ill.º Colegiata
D. N. Madalena unos seiscientos arcumbres
de vino cogido en su granja y mas rentas que
hace a dos y media leguas de esta Ciudad, cuyo
local es en el concepto de todos uno de los me-
jores terrenos para vinosa. q. se conoce en las
marinas. No lo he sido a probar a su bodega,
sino q. fiado en su carácter y en la afecion
de dos amigos de mi confianza q. habian

Nº 2.

1827
C-37
V. P. n. 6.2

bebido aquellos últimos días de la misera
cuba, después de un contrato q^e habían he-
cho con él, se realizado de suyo, quedando con-
certado en que el día proximo de Julio en-
trante se haria a reabrir y q^e ^{el Sr. Canonigo} aunque pen-
saba en en aquel día a las fiestas q^e se celebra-
en Betanzos por los primores del mes, es-
teria de regreso en su Quinta a la noche,
y cuando llegasen los carreteros suplicandole
a la medicion, aunque fuese de noche, para
que regresando aquellos tan pronto despacha-
sen, pudiesen caminar por la fresca de la no-
che y hallarles de mañana a las puertas
de esta Ciudad. Bajo este concepto salen los
carreteros el día señalado a las cuatro de la
tarde, llevando dos botas de mayor cabida que
la ordinaria, y el dinero suficiente al pago del

vino. Debo advertir para la mayor ^{la} inteligencia
y comprobacion de lo q^e se intenta probar, q^e
dichos carreteros eran sujetos de toda confianza
y honrados. Llegan efectivamente a la Casa del
Sr. Canonigo entro noche y ^{des de la noche}
llaman repetidas veces a la puerta y ni se les
responde, ni se les abre, por lo que se han visto
precisados a recogerse donde y como pudieron,
esperando al día siguiente a tomar el vino,
que fue ya después de bien entrada la ma-
ñana. Las botas que llevaron, como des ya
referido, eran dos, la una de madera de casta-
ño construida a todo coste por mi orden en
esta misma Ciudad en el año de 816, la cu-
al tenia yo en gran aprecio, y me valia
de ella con la mayor frecuencia; la otra
de menor cabida se hizo invisible en el
acto de llegar a la bodega del Sr. Canonigo.

Nº 2.

1827
C-77
U. P. n. 6.2

go por la desecacion de las maderas, y no
hallarse repintada a causa de la premura
del tiempo; mas en su reemplazo se condu-
jo el vino en una, que se acababa de traer
y amarrada del q' habia tenido fu' gusto
de la marmacasa. Por dignicia en aquel
mismo dia q' se recibio el vino, me he ois-
to precisado a ir a la Ciudad de San-
tiago por ciertas urgentes fenezas, y de
causa de aguardar este vino habe de de-
tener mi marcha hasta la mas tarde posi-
ble, q' fue despues de medio dia en que
aun no habian parado los carretes.
A una legua de distancia, hasta don-
de ya hacia tambien el mismo camino,
los hallo, y les pregunto q' tal era el

gusto, y me contestan q' por este no
habia sido, ni era la duela; que el atraso
solo hacera de la detencion en no des-
pacharlos quando correspondia y segun
yo les habia dicho. Sigo mi ruta a San-
tiago, permaneciendo en aquella Ciudad ocho
dias y a mi vuelta hallo la novedad de
que el vino de ambas pipas es enteramen-
te malísimo por su sabor desagradable
y gusto como a duela. Busco al momen-
to nuevas botas, acabadas de traer de
aguardiente prueba de Olanes, lo trasiego
y le hago darabuen claro con la sangre
de cordero como se estila: abro una de
las botas a pruebadura, y, aunque ya ha
tanto, aun conserva aquel mal gusto
y amargor; pero observo q' segun iba

Nº 2.

1827
C-77
UT. Prems n. 6.2

beneficiándose, y por consiguiente, baxan-
do en la cantidad, pierde de su tipo hasta
llegar a perderlo enteramente cerca de
su conclusión. Igual circunstancia su-
cedió en la otra bota. No deberemos ce-
char en oído que el día que hallé los
carritos en el camino, fue uno de los
mas calurosos; que aquel verano crecía
con mucho a la regular temperatura
del país, y que las botas en la carreta
recibieron de lleno toda la influencia de
la atmosfera en lo mas ardoroso de la
estacion. ~~andante~~

En estos acontecimientos hay que notar va-
rias circunstancias, cuyo discernimiento
se haria mejor por un quimico de profe-
sion que por un simple conceptoso de prime-

cipios superficiales en aquella facultad. En
primer lugar tenemos en el caso del vino de
Balderrama, que, durante su permanencia en los
pellos y sin echarse en la bota, se halló sin
excelente y sin sabor a duda: tenemos que la
carga donde se recibió era casi nueva, y fue
consecuente sin hallarse apollada vino pu-
diera presumirse, tenemos que cuantos vinos
anteriores a este tenia recibidos, los habia con-
servado siempre segun eran: tenemos aun
que habia sido lavada y resacaada perfec-
tamente con agua fuesa, limpia y clara
en el acto de ir a recibirlo; y tenemos por
ultimo que en el espacio de cuatro dias,
o quiza antes, muere el vino que entonces
se le habia echado. ¿Cuál, pues, sera la cau-
sa en esta ocasion de hallarse adullado el

402.

1827
C-77
UT. Prems n. 6.2

vino tan inesperado y repentinamente con
el amargor y olor fétido a duda? Si esta
pregunta se hubiese de hacer a la generali-
dad de los co-cilicos y vinateros de toda esta
Provincia, quizá no tendrían otra respuesta
que dar, sino de que la uva se había ves-
trido. Por mi parte y a esto se tratar
de contestar materialmente, no desaprovecho
del todo esta sencilla contestación, mas como
se dan razones mucho mas categoricas
y aquella, es fuerza que nos esforcemos a
tratarla con un poco de mas extension.

El celebre Químico Chaptal en su arte
de hacer el vino atribuye este defecto de
gusto a duda en aquel liquido, a estar
apollada o formada la madera del tonel
o barrica, o bien a que se dexaron secar

algunas lras en él, aun-que se haya tenido
cuidado de quitarlas, antes de echar nuevo vi-
no. Tampoco no dexo de convenir con otro Sr.
que a veces nacía aquel defecto de esta causa
que atribuye; mas en el caso que vamos
relacionando estuvieron muy lejos de ser hin-
guino de estos últimos los motivos, y mas bien
me inclinó al de lo q. denota mis com-
pañeros, pues que los botes era casi nuevos, y
lras de haberse quedado bien dentro, cuan-
do había tenido el último vino, que para-
ba de dos años, se había mezclado con agua
a la conclusion para saber su cabida y
para cargarla en cuenta al q. de mi orden
la había beneficiado; fundó a mi parecer
esta y no otra alguna la causa a que
se puede atribuir habermos muleado la ca-
sija y por consiguiente el vino que en

Nº 2.

c-77

1827

n. 6.2

U. P. P. P. P.

Una bota q se llena de agua
o se lava con ella despues de sacado el vino,
y se deja por algun tiempo en este estado
sin calor la contenedor al pronto contrae un
disponiblemente aquel vicio, por que la hume-
dad que le queda, extendiendose y apoderando
se del tartaro y materia colorante, los hace
caer en eflorescencia, ataca el calorico que
contienen y este descompone los gases que
constituyen parte de sus principios. El
oxigeno q combinado superabundantemente
con el carbono habia causado aquella pre-
cipitacion de la materia extractiva que
se hallaba pegada a las paredes de la bota,
se desprende, acabo por la mayor afinidad
con las particulas azucaradas, o por algun otro
impulso desconocido: el gas de acido sulfuro-
so entra a ocupar su lugar, y concen-

trándose en la madera, derrama por toda su
superficie, y hasta donde puede penetrar, el
olor empurismatico, comunicandolo al ambi-
ente encerrado y con él a cuanto vino se in-
fundica, hasta que no lo desfogua de allí q
medio de un agente activo y eficaz, q produ-
zca no se conoce otro tanto como el fuego.

Efectivamente es este un vicio tan o enfer-
medad, como la llama Chaptal, tan pernicioso
a la claridad y al vino, q por mas especifi-
cos que se discurrieron para remediarlo,
ninguno llega a alcanzar, no siendo desfor-
mando la bota y dando la fuego.

En el 2º caso aunque se hallan los mismo
resultados, y q quiza concurren los mis-
mas causas bajo un aspecto diferente, las
circunstancias no fueron del todo semejantes:
el vino se conservo sin alterar su natura-
les hasta su transformacion a nueva vida.

Nº 2.

1827
C-77
U. P. n. 6.2

esta tambien era casi nueva, de roble
como la otra, y no habia ido al agua; pero
segun dicho del morso de abnacen, confesa-
do de buena fe, permanecio bastante tiempo
de abandonada antes de recibir aquel vino,
de donde se deduce inferir que, asi como en
el caso anterior el enfriamiento y humedad
del agua contribuyo a los malos efectos q.
contra la bota, en este el ambiente del
aire atmosferico, oprimido y humedecido
por los vapores aqueos, concurre a produ-
cir iguales resultados. Los efectos fueron con
corta diferencia unos mismos, y aunque
las causas pudieran parecer diversas, par-
cieron a mi entender de los mismos fun-
damentos. Es decir de la union del agua de
q. se halla siempre impregnado el aire
atmosferico con el calorico; de la elasticidad
de aquel; de la libertad de los gases q.

Del mayor influjo del carbono retenido
en la cavidad interna de la bota. El
aire atmosferico por mas seco que no
parezca, siempre arrastra consigo los
vapores que frecuentemente exhalan los cu-
rpos a quemas y otros, e introducido con
ellos por el bondon en el tonel o bota,
produce en mas o menor tiempo los efectos
que produciera el agua cuando se dan
lugar a de-poner en la cavidad de la bota
la humedad y particulas frias q. lleva en
si. Pero como es q. una bota llena de vino
y tapada por su bondon abierto o destapado
a la comunicacion del aire libre, no toma
el sabor de q. se trata, ni lo introduce en la
vasija ni en el vino; sino q. mas bien
contribuye a su accion? y como es que
un tonel o una bota desfondada y pue-
sta en este estado por algun tiempo al aire

No 2.

1827
C-37
U. P. P. n. 6.2

libre tampoco recibe mal olfato. Con res-
pecto á lo primero no será difícil con-
testar, mediante vemos q. la acción del
aire atmosférico en aquel caso, obra sobre
todos los principios constituyentes del
vino y no sobre uno ó dos solamente, con-
cuando la bota está vacía, en la que no
se halla sino algún resto de la fuerte
atractiva q. formó el tartaro y lo q.
puede absorber de la materia colorante in-
roducida hasta algunas líneas de la su-
perficie. El líquido con quien tiene q. cho-
car al primer encuentro destruye sus
efectos sobre estos principios, y le pre-
para otros para un nuevo modo de fer-
mentación.

Para contestar á la segunda reflexión no
podemos calar del equilibrio del fluido
aéreo y de la acción del fluido luminoso,

la bota ó tonel 7

pues á causa de la mayor abertura, ni exerce
aquella fuerza retractiva como sucede en la
bota expuesta á la influencia de la atmósfera
por sólo el pequeño chugazo del bordon, ni
el calor por su íntima conexión con este úl-
timo fluido abandona absolutamente las
celdillas donde se halla encerrado para dar
lugar á que entre en ellas la humedad. De
cualquier modo q. sea, ningún modo hay
en desfondar una bota, raspar sus paredes in-
ternas del tartaro q. se pega á ellas, tenerla
de este modo por algún tiempo al aire libre,
colocarla á fondo y echarle vino, así como
tampoco ningún vicio contraen las botas or-
dinarias aunque nunca se han desfondado para
sacar su tartaro, con tal q. no cesen de lle-
var vino, y se les limpie de las heces que
pueden estar depositadas en ellas lavándolas con
salva de la mar, salmuera ó agua fresca

Nº 2.

C-77

1827

n. 6.2

UT. Prensos

al mismo instante de ir a echarle el vin,
y teniendo cuidado de conservarlas siempre,
mientras estén vacías, bien tapadas por
parage seco.

En el caso 3.º ya concurren otras circun-
stancias del todo diferentes, y aunque aquel
gusto y efecto empíreumaticos se quieren
atribuir o al tonel de donde se ha sacado el
vino en la bodega del conchero, o a las botas
que lo condujeron a esta Ciudad, es muy
probable que ni fuese lo uno ni lo otro.

No lo primero por q. el vino había sido
probado por mis amigos inteligentes y
por los carreteros al tiempo de salir, y es-
toy seguro que me hubieran disgustado, si
hubieran observado en él algun vicio de es-
ta naturaleza, demás de que reconocido
el Señor Canonigo, vendedor del vino,

me concedaba a que fuese a probar el
resto de cerca de media bota que aun ha-
bía quedado en el tonel ^{afin de} para que me diesen
opinión. No fue tampoco lo segundo, por que
de las dos botas que concluyeron el vino, como
dise antes de ahora, la una era mia y la
otra del conchero, e ya que cualquiera de ellas
estubiese mal acondicionada no lo estarían am-
bas; ademas de que el gusto a duela que con-
traen las vasijas no se disipa con tanta facilidad
del vino a quien una vez se lo han comunica-
do, ni ellas lo pierden tan pronto q. están aptas
para recibir otro con solo una enaguafadura de
agua fresca al tiempo de volverlas a llenar.
E pues constante que el calorico aumentado p.
el que recibian exteriormente las botas, obró
en este caso sobre el vino parte de los efec-
tos q. acostumbra obrar la humedad y
ambiente sobre las paredes internas de las

Nº 2.

1827
C-77
UT. Prensos n. 6.2

varias, cuando se las dexa desahondadas por mucho tiempo o cuando se las dexa apuestas del mismo modo a la acción del agua. Digo quel calorico a quí se obra en parte aquellos efectos, no por que no sea el agente principal, sino por que no siendo tan tenaces como los del frio desaparecen mas facilmente, y aunque pudiera creerse q. mas bien de ha producir la fermentacion acetosa y no este resultado, como q. el calor de aquel dia era sumamente excesivo y quiza al grado de descomponer y destruir antes q. favorecer el movimiento espontaneo del liquido, y como por otra parte en razon a venir cerradas firmemente las botas con los bandones no se hallaba aquel en contacto con el aze, obra al traves de la poros de la madera sobre toda la masa en general, altera sus principios, con particu-

laridad. Los tenaces y extructivos, excita las gases volatilizandolos, recalentandolos y recalentandolos dentro del mismo fluido, de modo que produce la fermentacion interior extraordinaria que ocasiona la enfermedad que corraja. Pero si mi concepto o quiza casi nada se diferencia de este efecto del que meche, cuando seprimida y quizada en sus obrantes por algun tiempo la harina de trigo, llega a calentarse y a experimentar lo que nuestra gallina llama resaca, resaca y resaca en su fuso y a un alto mismo grado.

Segunda proposicion

¿El gusto que pueden tomar los vinos a duela estaba en los arboles vivos o despues de cortados?

Si me quisiere empeñar en persuadir que ni en los unos vivos otros, se hallaba este gusto antes de apoderarse de la materia extractiva y colorante q. deposita el vino, quiza se me tendria por un ridiculo ignorante que pretendia singularizarme por esta asercion.

1827

1827
C-77
U. P. Rev. n. 6.2

Pero como ademas de algunas razones fijas, hay las
experiencias de millares de cosecheros que cubren el vino en
sus botas, toneles y vasijas nuevas sin temor de ponerlo en ellas,
ni q. viva por aquel pronto resquebrazamiento, por eso
no me parece que cualquier demerito en el fuste sea
profundamente y aun contra el gusto q. al fuste entender
demuestra su utilidad en suplantando. Aunque el celebre
Chapital dice que si los toneles son nuevos conserva los
madera una astringencia y una amargura que puede co-
municarse al vino, esto a mi entender sera en el caso de
q. ya este liquido este sobre cargado de mayor cantidad pro-
ducida de su cosecho y orujo. No porque vulgarmente lla-
memos saber a duelo el amargo y fétido q. algunas veces
contra el vino, hemos de decir q. aquellas q. componen los
vasijas son las que naturalmente lo comunican, pues en
tal caso no habria cosechero ni vinatero que no recelan
extremar un tonel o una bota, cuando sucede todo lo contra-
rio. Un Abad del partido de Salvaterra en el Obispado
de Tuy, me dijo, en ocasion q. iba ya a hacer acopio de vino y

el estaba haciendo fonder a construir un fuste nuevo de mado-
ra de castano recién cortada, que siempre le habia salido mejor
el vino de su cosecho, cuando eran nuevos los toneles y cuando
mas vendia en su madera, añadiendo q. solo les habia
hallado el defecto de q. afluaban mucho y no otro, pero
q. remediaba esto haciendoles arcos de nuevo al año inme-
diato. Bien puede ser tambien q. lo q. causa daño y
aun es util para el vino en aquel Condado de Salvaterra,
sea perjudicial en otro paraje, con especialidad si se ati-
ende q. alli los vinos, particularm. de los tintos, son al-
go elaborados y demasiado agrios; mas p. muchos q. se
quiera decir, los humos separados y resacas o aunque se
los aceites empicumaticos, si algunos quedan entre las fibras
de la madera q. se destina para baxijas, nunca pueden ser en tan
ta cantidad, aun dado caso q. se emplee verde, q. produzcan
un efecto tan activo y de tan terribles consecuencias. En estas
provincias tanto el ultimo cosechero como el mas ignoran-
te tonelero procuran no emplear madera en baxijas sino
de la cortada en las lunas correspond. y despues de bien
deseada de toda la humedad y savia q. puede contener, y
no se q. jamas se hubiese experimentado la perdida de vino p.
gusto a duelo a causa de haber usado para construir la vasija
de esta o la otra madera q. generalm. se emplea.

No 2.

1827

C-77

UT. Prems n. 6.2

fuese mas o menor vende mas o menor Aguda en sazón.
Podría servir poco tiempo sin aflorar o sin hervir; pero aun
resumiendo el líquido p. su demasiada porosidad, pero nunca he-
ría a perder este p. el insuficiente defecto de sabor a duela,
defecto q. se distingue muy mucho de la acedera y amar-
gor de q. habla el Sr. Chaptal.

Segunda Proposición

¿Si estaba en los arboles vivos o después de cortados
como se podría corregir?

En el supuesto de q. este defecto pende de ello
no hay a mi parecer otra q. lo corrija como la sazón y
el tiempo: la sazón cortando los arboles en aquellas épocas
y aquellas épocas en q. menos corra la savia p. sus
poros; y el tiempo no impidiendo la madera al mismo
tiempo de cortada y si conservándola algunos meses
en un sitio ventilado y expuesto no obstante al influjo
de la atmosfera, para q. con su temperatura alterativa
disipe las partículas mas volátiles de los sales esenciales
contenidos entre sus fibras y arrastren con si los aci-
dos y humos q. pudiesen dar margen al mal sabor de
los vinos. Si algunos quedasen aun después de preparados

así las maderas, a buen seguro q. los disiparían del todo
el calor y fuego con que ordinariamente se encorban las
duelas para meterlas en obra

Quinta Proposición

¿De q. madera de España, admas de las conocidas
se podrían construir las botas con mas economía y ventajaf.

El vble y el cristiano, con especialidad el q. comun-
mente llaman brabo p. no haber sido invento, son las ma-
deras de q. se valen en este país para la construcción de
toda clase de navijas; y alomenos yo no conozco q. haya en la
salida ni creo pueda haber otras de mas economía ni mayores
ventajas, p. q. ning. las hubiera diferentes y de igual calidad
en otra parte, el trasportarlas sería siempre un recargo q. des-
truyese siempre la economía q. se desea. Las duelas q. se
sacan del tronco de estos dos arboles son compactas, fir-
mes y duraderas, nada o casi nada resinosa y succulentas y
cogidas en estación favorable y dejadas secar competenter se
se conservan sin apolillarse muchos años. En un caso extremo
y de necesidad tambien se podría hacer tramo p. duelas

No 2.

1827
C-77
U. P. Remos n. 6.2

De la Madera de pino q. abunda mas y es menor costosa; pero sobre ser espuesto su uso p. lo mucho q. abunda en resinas, lo es tambien p. su grande porosidad q. las hace incapaces p. Conservar el liquido sin un frecuente derrame. Algunas veces tambien se ven botas de Madera de encina lo q. me hace creer q. la economía y ventajas q. se haya de buscar en la construcción de la Vasijeria para Vinos o Aguas, sea ha de sacar precisamente de la producción de Arboles de cada pais o de la de los lugares mas inmediatos y de donde con mas facilidad y menor coste se puedan traer.

Quinta Proposición.

¿Que Medios podrian adoptarse para contrariar o corregir el influjo de los Agentes físicos químicos sobre los Vinos sin mezclar las drogas q. suelen usarse?

La limpieza y actividad al tiempo de la recolección de la uva y al de empujar el vino; el faborecer la fermentación espírituosa a fin de q. los principios constituyan los vinos con igualdad segun la calidad y circunstancias de aquellos y finalmente los bañeros a su tiempo y en las estaciones acomodadas, son a mi entender los

unos medios q. deb. adoptar todos Correhos y cualquier otro q. se dedique a este ramo de industria. Cuando la uva q. se recoje para preparar y hacer el vino, lleva consigo impurezas, hojas y pedruzcos; cuando las tinajas en q. se ha de echar para dar principio a la fermentación, no fueron bien limpiadas del tanajo superabundante; Cuando los tonels o Cubas del mismo modo no se les preparó como se debió, y cuando finalmente el Cebador p. ser demasiado ralo dejó pasar muchas partes lentas del licorajo y tambien muchos orujo y películas de la uva, el vino aunq. en su calidad sea regular, es probable se adulteró y se halla espuesto a las diversas alteraciones q. pueden ocasionar estas materias heterogéneas y estranas a su naturaleza. La falta de actividad en recogerlo y en cargar tambien da lugar a interrupciones en su fermentación espontánea q. no pueden menos de contrariar su bondad. Los trasiegos a su debido tiempo contribuyen tambien muchísimo a limpiarlo y prepararlo para resistir a la influencia de la atmosfera, pues separandole de los heces y de gran parte de su materia extractiva dejan mas expuestas a los demas principios de q. consta para obrar sus efectos. Muy sobre todo la ferment. bien dirigida y acomodada tan

No 2.

c-77

1827

n. 6.2

U. P. Remis

to en su temperatura como en su dilatación a la cali-
dad de los terrenos, de las islas y del clima, pueden ser
los mejores agostos y se conocen. En esta Sabida tiene
mucha porción de terrenos q. producen diferentes vinos, ora
marca de las varias temperaturas, ora de las capas de
tierra en q. se hallan plantados sus viñedos. Parte
horras produce vinos fuertes, gordos y feraces. Casi en la
mayor parte tintos: el Canal de Abia y el de Ferrera
q. vulgarmente se llama riuero, produce vinos poco menos
fueres q. los anteriores; pero muchos mas agradables
al paladar y mas pastosos: son los q. mas abundan
en todo este reyno y de los q. se hace mayor casar
mo: Almandi población de esta recinto y parte vinoso
da nombre a todos los de su contorno, produciendo
los mas delicados y q. fueran pasen por uno de
los mejores de la península. Si nos los presentas en
pueros; pues en el día o la adulteran con los Aleabros
y aspersos de Monforte, o sus viduenos no son la misma
q. eran hace 30 años p. habiendo quita de terrado lo
Ordicio. La villa, mas abundante q. ningún otro parti-
do de este reyno en vino Blanquecinos y de poco color,

sin delgado y flosa, p. la presión mas espesa a
ahitarse y se conoce. El Comarca de Salbador y
millas inmediatas al Mar de la Provincia de Sagunto
tienen vinos en abundancia pero los tintos con que
didad son algo impropios y bastante aguados; pero y aun
mucho mas lo son en el valle de la Sierra q. Cajas
de la Caltia a Combarcos y Villa Liria. En esta
misma provincia; haciendo esto sin duda tanto
de la calidad de su terreno, como de la mayor abun-
dancia de Cajas en las q. llaman allí Francas
Lo q. he observado en este valle q. siendo sus vinos
tintos de color fado desabridos y aguados, los pocos
Blanquecinos q. se hallaban eran agustos y acan-
superiores a los q. se fueran presentase qualquier
otro punto de la Sabida: para un Cargam. de vino
dejar solo puede tenerse con cinco Blanquecinos
pero puede asegurar con franquera q. Almandi
al del Puerto de Abia con ser q. en esta Ciudad
q. se lleva la fama. El valle Minor q. se halla
firando mas al S. y cerca de la desembocadura en
el Oceano del Rio Minor, tambien produce en abundancia

cia vino Salan.^{te} trito, solo pueden tener ejercicio
 en el verano cuando los grandes Calores a qui
 mas resisten, y con los q.^{de} de agosto y setiembre,
 q.^{de} son en su principio, se tracen Mandos y re-
 abos. Finalmente, se restan Marinas q.^{de} es el pais in-
 termedio desde esta Ciudad al pueblo de Camal, Bata-
 ra, Are, Puente de Lume y Jorcal. Los productos
 de poca consistencia y expuestos a por-
 darse a la menor alteracion de la atmósfera. En todo
 estos parages aquel Conchero Abasiento y Conchero
 q.^{de} ya empleando el yero, la Cal, el Alumbre las Mung
 y el Campeche para dar a sus vinos una fortaleza y
 guarda q.^{de} esta muy lejos de tener q.^{de} su natural
 calidad, ~~para~~ ^{quiere} de hacerlos mejores, los prepara 1.^a
 q.^{de} mas pronto se malen. El querer equalar los vi-
 nos de estas Marinas y de la Alta del Camal
 y de Valdehorra, es pretender un imposible, asi
 como lo es tambien querer los Concheros aumen-
 tar con drogas la bondad de los suyos cuando el
 clima proporcionado, el buen terreno, los buenos
 dueños y los buenos labores todo reunido no lo logran.

1827
c-77
6.2

U7- Pre work

Setta Proposicion

En mi concepto la Causa de lo q. llamamos
gusto a lo Verde en el vino, no es una sola sino q. con-
curren a darselo la Calidad del terreno, la de las cepas
y las mismas segun con sus arbores. Obra en esto el
terreno segun su exposicion mas al frio y menos expues-
ta al Sol. y segun las mercedas de tierra q. contiene:
asi es q. las viñas mas cercanas a los montes y q. su
posicion no se halla al medio dia, alas cuales o al
vino q. ellas producen llaman los arrieros de este pais
vino de las freixas. suelen producir un vino mas a-
dure y mas verde q. los q. se hallan o en los valles
o en las repentes de la Cordoba expuestas la mayor parte
del dia al calor del Sol: tambien pueden contribuir
las cepas y modo de conservandolas, pues si abundan en
las viñas y predominan en ellos las uvas verdo-
sas y de dificil maduracion, el vino no puede menos
q. contraer aquel gusto, asi q. tambien si se hacen a
crecer la cepas para formar comparradas, y de otros

No 2.

C-77

1827

n. 6.2

Primer

se saca la mayor cantidad de uvas para hacer el vino, su extracción es indispensable p. la q. con-
nida entonces el aquel líquido la mayor cantidad de
madera de la Caza, por donde suben los Ullmos q.
forman el granis y contribuyen finalm. a los Cudajos
si se prensan antes de sacarlos el mosto de la Uva
q. deba salir cuando se pisa la Uva, a. i. se tarda
en pisarla y hacer los demás trabajos del Vago mas
tiempo de lo q. corresponde.

La primera causa de la dificultad de ven-
darse con ningún Especifico, no siendo q. haga posibili-
dad de mezclar en debida proporción Uvas de los ter-
nos frios y sombrizos con otras de pampas calientes y
de buen terreno; con respecto a la segunda y tercera
se pueden remediar procurando buenas Cestas aunq.
produzcan menos y tener poco empujado; o como
decimos en este pais, poco vino colgado, pues ya se
informan los Vinateros cuando van a comprar si
tal Cuchero tiene vino p. la mayor parte de pampas
p. la mayor parte de Cepas y en est. últimos Cudajo
preferen con bastante diferencia. Finalm. los buenos
trabajos, bien dados y a su debido tiempo son los receptos
mas economicas, mas saludables y q. mas contribuyen
a llenar las Cubas y las trojas del labrador y a matar

en su Casa las mayores utilidades. Del mismo modo
los Vinateros y traficantes hallarían tambien la recom-
pensa justam. debida a sus trabajos en la buena fe
de aquellos y en la de q. ellos propios tienen. Sin esto
lo q. dice Virgilio: en vano será buscar las causas
de las cosas, pues p. afortunado tendremos quien
las halle

Coruña 28 de Agosto de 1827

J. M. y L.