



SOCIEDAD ECONÓMICA  
DE AMIGOS DEL PAIS  
DE VALENCIA.

Esta Sección en fecha de  
diez de Mayo, conforma con  
el dictamen de las Comisio-  
nes nombradas al efecto,  
acordó que se devolvieran a  
sus autores, si lo solicitan,

las Memorias presentadas  
optando a premio en el  
presente certamen, por no  
responder dichos escritos, ni  
las muestras que acompa-  
ñan al objeto propuesto  
por la misma, en tal caso  
cuando las condiciones del  
Programa.

Lo que por acuerdo de la Sección  
fue en consecuencia a V. E.  
por los acuerdos referidos.

Yo que a V. E. asistí  
Valencia 13 Mayo 1872

J. Monfort

Sección de Agricultura

1872

C-186

J. Agricultura n. 4

H. Director de esta Sociedad

## Ala Sociedad de Amigos del pais de Valencia

El penúltimo párrafo de la sección de agricultura del programa de los premios ofrecidos por la Sociedad para el corriente año, señala una medalla de plata al que presente una clase de vino de cualquier especie, que sea poco común en esta provincia y que se le reconozca mérito por sus buenas cualidades.

En este caso creo que se encuentra el vino de zumo de naranja que presento en dos botellas, con el lema "Los adelantos de la industria vinícola española aumentaran la riqueza de la Nación" Aun que la sociedad exige que á cada vino se acompañe su historia con todos los detalles, incluso el de la clase de uvas á que pertenece y cultivo de la vid, meceso dispensado de entrar en el examen del cultivo de la planta ó arbusto de cuyo fruto he extraído el producto que presento, por creer que aquella prescripción alcanza tan solo á los vinos fabricados con el zumo de la uva: y portanto, me limito en la presente Memoria á manifestar la naturaleza, composición, método de elaboración, cantidad disponible para la venta y precio del,

Vino de zumo de naranja.

Naturaleza Este vino, elaborado el día 30 de Abril del año de 1870, conserva cierta acidez propia del fruto: su mayor ó menor espirituosidad, pende de la



dores de sustancia sacrosina que naturalmente contenga el zumo y de la que luego se le añade por medio del azúcar de caña y 1.º por 100, de alcohol de 38.º

Composicion Por cada decalitro de zumo, se pone trece libras de azúcar caña terciada de primera clase y 1.º por 100, de alcohol de 38.º

Metodo para su elaboracion Primeramente se quita á las naranjas la corteza con un cuchillo de marfil ó asta de toro; y despues de estar desudadas, se las abne por medio de traves colocandolas en espantines de lona fuerte los cuales se aban depositando en el plato de la prensa con la que se extrae el zumo que luego se pone en el lagar y fermenta en el hasta que se vea la fermentacion que alli se verifica.

Dicho lagar debe ser de barro vidriado por la parte interior ó sean tinajas vidriadas, que deben cubrirse por la parte superior con un trapo de lienzo lo mas claro posible para que pueda dar salida al gas acido carbonico que se desprende del vino durante su fermentacion.

Concluida esta que es cuando los elementos del zumo y azúcar se han desdoblado en alcohol y aceite esencial, ó sea en el momento en que se observa que los globulillos de gas acido carbonico que se desprenden del liquido llegan á su termino, que suele ser á

a los 28 á 24 dias segun la temperatura donde este el lagar cuya temperatura no debe ser menor de los diez grados ni tampoco exceder de veinte, se deposita el liquido en sustos de roble americano llenandolos por completo y tapandolos con su buen tapon de corcho.

En este estado se deja hasta el mes de febrero siguiente que habra concluido su primera fermentacion y bajo un tiempo seco y sereno debe trasegarse á otros toneles bien limpios tapandolos herméticamente con su buen tapon. Esta operacion debe verificarse con la mayor rapides posible á fin de impedir que la aroma ó aceite esencial y alcohol que este contiene tenga el menor desprendimiento posible al contacto del aire atmosférico.

Depositado asi, se verifica la segunda fermentacion que es la que mejora el vino y llegado el mes de Setiembre siguiente y en un dia seco y sereno se embotella y lacra, teniendo asi hasta el mes de Noviembre siguiente se traslada el vino á otras botellas con la rapides antes indicada afin de no debilitarlo, sino podria ocasionar alguna acides mayor y hasta su completa destruccion, cuidando tambien de que no pase prante alguna del peso que contiene el vino depositado en las botellas porque de no suceder esto resultaria otro trasbase.

Limpio el vino y tras curado un mes despues del ultimo trasbase, resulta como el de la adjunta muestra.

Fabricado de la cosecha y año indicado botellas 2000.



Existencias de botellas como las presentadas 50.

Precio " " " " 2.5 mas

1872 C-186

J. Asquintua  
n. 4

A la Sociedad de Amigos del pais de Valencia

El vino que presento á la Sociedad procede de los viñedos del termino de Loneya en la provincia de Castellon de la plana, de la uva llamada garnacha y de la cosecha del año de 1869.

Respetando ocasion de analizar la clase de terreno en que aquellos se encuentran, ni tampoco noticia de el cultivo empleado sea distinto del que se usa en este termino.

La presente Memoria se reduce á por consiguiente, al método empleado para la laboracion y bodegaificacion del vino de que dejó hecho merito; abrigando el convencimiento de que el Turado, no podrá menos de tomar en cuenta que los ensayos, que sino con gran acierto comuella perseverancia seengo practicando, se dirigen á mejorar la condicion de los vinos que grovesamente fabricados por nuestros labradones se exportan al extranjero para de bolvernoslos purificados y cederlos á elevados precios.

Método de su fabricacion.

Primeramente se despalilla la uva, operacion enteramente indispensable á los mostos, cuya fermentacion debe operarse dentro de las embas, ó lagares, en contacto con las peliuculas y pepitas de la uva; de lo contrario, el liquido resultante de su precion inmediata presentaria un sabor aspero é ingrato debido á la gran cantidad de principio astringente que domina en el cuerpo del escobajo,



procedente del tamino, sales y demas principios existentes.

Despallada la uva se conduce su estrujamiento de <sup>(manera)</sup> <sup>manera</sup> completa lo que se consigue valiendose de dos cilindros entre los cuales pasa el fruto de que nos ocupamos, adaptando encima de estos una toba en la cual se deposita el fruto y esta por la parte inferior da paso al fruto, recibiendo el centro de los cilindros que deben estar entrecabiertos, a fin de no deshacer una porcion de las semillas situadas en el centro del fruto, las cuales comunicarian mal sabor al vino.

La operacion de que se trata á debe verificarse con la mayor rapides posible, á fin de que parte de la uva estrujada no esté al contacto del aire atmosferico para no dar lugar á la formacion de un poco de acido acetico agriandose de consiguiente el vino.

Estrujadas las uvas caeran al lagar de su fermentacion alcoholica.

La temperatura mas apropiada para esta fermentacion es entre los 18 á 26, centigrados y á las veinte y cuatro horas empieza á observarse el desprendimiento de los globulillos del gas acido carbonico los cuales suelen disminuir trascuridos quince dias.

En este estado revé que el liquido antes turbio se pone claro y casi del todo tranquilo y la fermentacion alcoholica se hace muy lenta.

Entonces se procede a al traiego del vino en barrantandolo en los toneles de su conservacion, que han de ser de roble americano dejandolos algo vacios y á la inmediata precion del orujo, cuyo vino colocado á parte se destinara para llenar trascuridos que sean 30 dias los referidos toneles, y entonces es llegado el momento de cerrarlos exactamente con sus buenos corchos, para impedir la entrada del aire atmosferico y dejarlos en esta situacion hasta el invierno proximo ó sea al mes de febrero siguiente al de la fabricacion.

En la epoca referida recalienta el vino por medio del vapor á la temperatura de cuarenta centigrados para lo cual me he valido de un aparato que consiste en un tonel introduciendo por el fondo superior un tubo de hoja de lata ancho de veinte centimetros de circunferencia colocado en el centro del tonel, adaptandole á la parte inferior del tubo otro de cuatro centimetros de circunferencia dandole salida á este por un agujero á la parte inferior y exterior del tonel, por el cual da salida al vapor que le comunica un destilador propio para los aguardientes de capacidad de cuatro decalitros, este destilador comunica el vapor por medio de su espita al tubo del centro del tonel, y adaptandole á este un termometro colocado á un agujero en el fondo superior recae los grados de densidad que tiene.

Concluida esta operacion se traslada el vino á otros toneles en este momento se le añade un 4º por 100 de alcohol de 35º grados, dejandolos llenos por completo y tapandolos hermeticamente por que el menor contacto del aire atmosferico ocasionaria la destruccion de aquel.



En este estado debe permanecer un año,  
tras curido el mal se clarifica por medio de la ga-  
letina o cola de pescado de primera clase y re-  
sulta un vino como el de la adjunta muestra que  
presento en dos botellas con el lema "En la industria  
vinícola estriva el porvenir de la provincia de  
Valencia"

Cantidad fabricada de la cosecha indicada litros 800.

Existencia hoy dia botellas como la de muestra - - 80.

Precio de cada botella como " " " reales - 5.

1872 c-186  
I. Agricultura u. 4

