

Nomina generica ad Botanici benemeriti memoriam
conservandam constructa, Sancti Servo.

Esmo Señor

Solo el interes de servir a mi Patria, y a tan celosa
Ciudad, me inspira su estímulo a arrojarme en mi escollo
dificilísimo por mis pocas luces. Quisiera por un momento
vermir la ciencia Botánica de Mercurio, Linco y Cavanilles
para poder discarix el problema rural que el celo de tan
respectable corporación saca a luz ofreciendo premio al autor
que tenga la suerte de aclararlo; no por el valor del nume-
rario que ofrece, que desde ahora para entonces cederia a
favor de tan laudable establecimiento si tuviese la dicha de ser
premiado, sino por tener la gloria de ser útil a mis semejantes
en punto tan delicado, donde deve resplandecer la Botánica
con todo su magestuoso esplendor; si la Botánica aquella
ciencia que cuenta a la investigación y uso de tantas cosas,
de aquella ciencia que si vermic el movimiento libre y espontaneo

Reynaria sobre la Zoologia en grado superlativo; pues si
los animales gozan en franca libertad de reproducir, cuanto
mas debe estranarse la reproduccion Ovipara y Viripara
de una planta que viviendo prendida a la tierra o a otro
cuerpo saca su nutrimento, incremento, y vida, poseyendo
la facultad de reproducir en especie. Muchos podria entenderme
en este principio vegetal, y solo me concretare a decir que
Desde el siglo diez y siete que corrio Lino de una vez
el velo, nadie hasta entonces supo poner a clara luz el
Sistema Sexual de las plantas, pues los hombres nunca
hicieron un estudio serio a los vegetales, y solo admiraron
la fragancia y hermosura de las flores ignoraban el
importante empleo que tenian en el Orden natural por sus
Sexos en los Organos a la generacion que viniendo
mutuamente el uno al otro perpetuaban su especie, no creyeron
jamás en esta maravillosa obra del autor de la naturaleza, y
solo se atemperaban a las Doctrinas empiricas de Diosco-
rides, Hippocrates, Aristoteles y otros varios que aunque
Respetables autores y fundadores de la ciencia Botanica no
les fue dado a buena luz el vermin todos los conocimientos
que abarcará este Vasto Reyno de la naturaleza segun sus
buenos deseos, pero conidos ya el talon de la fisica vegetal
en la historia natural, podremos con deseos analizar los
cuerpos con ayuda de la quimica tan adelantada en el
siglo en que vivimos. No hay duda que el hombre
cuanto mas adelante mas conoce lo mucho, multiplicado

que le falta que saber, pero a lo menos podremos decir que
nuestros antiguos Padres nos han dejado el grande Tero de sus
conocimientos para poder Medicinas mas facilmente sobre
unos puntos discutidos y aclarados, asi es, que no ignorando
en el dia el menor Organos vital de las plantas, o de la
fibras de la raiz hasta el ultimo estremo de la flor, tanto en
los árboles, como en los fructices, Subfructices y mates, y
teniendo a la vista los Describimientos medicinales de las raíces,
tallos, hojas, flores, frutos, y Semientes con las producciones de
la savia en gomas, Resinas, gomo-resinal y jugos, con el tributo
que todo fruto paga a la quimica para nuevas producciones en
los compuestos farmacenticos y mecanicos de las artes. Desde
luego podra atenderse todo Sujeto celoso a emprender un
problema hipo de esta ciencia, pues a lo menos si no puede
Discurrir segun el Sublime talento a los sabios censores,
conocerá este que los deseos al camisgado son laudables

La Real Sociedad en su edicto de ocho de Mayo
del presente año, ofrece premio al autor que mejor remueva
en su memoria las cuestiones siguientes: Qual sea la causa
del gusto desagradable llamado vulgarmente de madera que
suele contraer el vino en las botas = Si estava en los ar-
boles vivos o deymos de contrados = Como se conozca y po-
dra corregir = De que maderas de España, ademas de las con-
cidas se podran contrar las botas con mas Economias y
Ventajas = Que medios podran adoptarse para contrarar o
corregir el influjo de los Agentes Físicos y Químicos sobre
los vinos, sin menchar las Drogas perjudiciales que suelen
usarse = A que causa se ha de atribuir el gusto que

los Vinateros llaman verde y en que preservativos económicos y saludables se podrá evitar.

Mucho gustan estas preguntas formando todas ellas una cuestión que tiene entre lo difícil y fácil; difícil por no hallarse un antidoto físico para remediar la impericia de muchos Labradores; y fácil si estimulados estos a la verdadera instrucción, la observan en tal lo exigen los convenientes agrarios. Baste de estos principios hableremos al primer punto de cual sea la causa del gusto de madera que adquieren los Vinos en las botas, si estaba en los arboles vivos. Después de contados, como se conocerá y podrá corregir.

La causa de adquirir los Vinos en las botas el gusto de madera consiste en dos cosas, la primera en que el primer vino que se puso fue mosto y en ocasiones a seguir el orden fermentante hasta concluir en estado alcohólico, y el segundo por no haberle puesto a la bota nueva el adobo correspondiente para evitar esta comunicación que suele suceder muy a menudo entre los porosos e inhábiles.

El vino en su primer estado cuando sigue la fermentación en los tonelles al paso que separa de sí heces, lías, y borras que precipita en el fondo a la vacifa se deprime también de una porción de ácidos a potasa el cual ataca inmediatamente la madera fresca y sin adobo, y en el acto que adquiere el licor esta nueva combinación deja de ser lo que fue, forma nuevo compuesto con esta disolución y aunque en la esencia no deja de ser vino esta privación de la principal parte

del sabor, que atacando las fibras del paladar le hacen fastidioso.

Este gusto de madera que suelen tener algunos Tonelles nuevos consiste en los arboles vivos cortada la madera verde y fabricadas las alinas o las dichas vicientes, que en su verdeo conservan una porción de gomo-resina que es atacada, destruida y combinada, en los principios que constituyen los Vinos.

Para conocer la madera fresca se reparará primero el color blanquecino de ella que señala su juventud, en las vetas estrechas o las dividas y en la pronta flexibilidad y obediencia al calorico y al acero.

El modo de corregir estos defectos consiste mas en prevenirlos que en remediarlos, esta cuestión exige el dividirla en dos puntos.

Primero. se debe procurar no gustar jamás maderas frescas, sin que estas tengan por lo menos ocho años, que es el tiempo que necesita la savia para separarse del todo del fuste, procurando que siempre que se ponga licor en bota nueva se cubra antes con agua del mar por quince días restandola diariamente, y donde no hubiere proporción de mar rina, se ejecutará con agua dulce, disolviendo a cada cien cantares una arroba de sal; después de hecha esta diligencia conviene hacer el enfriague con una porción de vino viejo que pasando de una bota a otra cuando hay cantidad de alinas se vaya cubriendo cada vez que se saque de una porra metido en otra, pues en el acto que empuente una madera

frutas o poco curada, al momento es atacado y por consiguiente conocido hasta a los mas inocentes compradores.

Si por casualidad se adquiriere el gusto de Madera en un tonel experimentado como sucede muchas veces debe atribuirse a la grande prisa o tartaro crudo que estando pegado al fondo de la bota, las muchas capas viejas de este material se quiebran, y por sus poros despiden la combinacion resinosa que retienen traspasandola al nuevo licor que desgraciadamente le toca aquel ano ser victima de tan fraudulenta desgracia, la cual se corrige quitando un fondo de la bota y rasgando bien el todo de la misma de la lava con agua caliente bien salmoriada y queda curada la bota para siempre, muy segura para lo sucesivo por haber concluido la madera de prestar las ultimas delicias de su juventud.

Yo bien se que se me arguirá: En que consiste que algunas botas por mas que se haga con ellas nose les puede quitar el mal gusto que prestan al licor? A lo que contesto: que solo esto sucede con las maderas fraudulentas que desgracia de su buena calidad y fabricadas las botas en España siendo mensajeras de los mas exquisitos licores al Extranjero este lastimose en las Almadrabas por que su vino se gasta en recibir pescados salados, volviendo a retornar a los mismos puntos de donde salieron y envenada la mercancía en inutilidad es nuevamente recurrido a los artifices que le dieron el primer dolo, y queriendo estos aprovecharse de nuevo los llevan quemar y cepillan volviendo a hacer botas nuevas, entronizando el dolo a tal suerte que haciendo transcendental el Decredito de

los licores no reparan que el alcohol o vino se apodera del aceite de pescado sin que haya remedio para quitar este gusto empíreumático que no pueden comprender los mismos cosecheros y negociantes.

El vino se comprondrá por medio de los recursos que diremos en su lugar cuando hablemos al Verde.

El Segundo punto que trata de qué maderas se exponen ademas a las conocidas se podrán contar las botas con mas economia y ventafas. A la Verdad quisiera hablar mucho sobre esta materia, pero seria gastar demasiado a mis parientes, y tal vez metame en un laberinto sin finitas, pues la discusion seria muy transcendental y arriesgada, y asi solo diremos que si los Americanos, Amburgueses, Genoveses y Napolitinos hacen el Comercio al Roble y cortados trayendo sus maderas a España para fabricar toneles, es solo por que los Españoles no han querido dedicarse a este oficio aprovechando las producciones de Castilla, Mancha, Aragón, Cataluña, Galicia y Cerdeña de Alcanar que alternativamente entre mas y otras partes hay Robles y cortados suficientes para que jamas se acabe la madera para botas sin necesidad de darle al Extranjero los condados que podrían quedarse en nuestro poder, cuando ademas a las conocidas tenemos en nuestro suelo muchas de que podemos valer en todos los puntos de la Península; el Roble, Haya, Encina y Alcornoque todo abunda en nuestro País y todos cuatro vegetales son utiles para elaborar toneles. ¿Pero que diremos al Avellano, Castaño y en particular al

Cerezo que lo tenemos dentro o nuestro Pecho o Valencia en
Agres y Almodayna siendo el mas util porra esta clase de
Manufacturas y con predileccion al Poble y Contans? Y sera
posible que busquemos Descubrimientos o maderas, cuando
en nuestra Experiencia provechamos a todo el consunto que corre en
las demas Potencias? Creo que sobre este particular he dicho
cuanto tengo que decir, pues lo que resta pertenece esclusivamente
a nuestro Gobierno porra que por el tiempo resulte la economia
y ventajas que no pueden proporcionarse en el dia.

Muchos Artifices hay que se oponen abiertamente al
consumo de las maderas de Espana bajo el colorido de su calidad o
ordinaria; pero a esto se les podra contestar que las primeras son
por falta de mantenimiento contadas muy pocas, y las segundas
por falta de conocimientos de los peritos o fabricantes, pues saben
estos que el fuego y el agua son agentes de lo componen todo;
y ultimamente si se considera la clase de los arboles, se vera
que son identicos los de Espana a los extranjeros, restando
solamente el que se dediquen algunos Espanoles a visitar los
extrangeros campos haciendo observaciones a la conducta de
aquellos colonos.

Esto a la verdad son empresas costosas pero las promesas
equivalentes atraen todas las ganancias que puedan oponerse.
¿En que gloria seria para nosotros si pudiéramos conseguir
nuestras en nuestro territorio lo que supo la naturaleza señalar
en los Vegetales a todo el Orbe terraqueo! Entonces, entonces
diriamos, ya no queremos maderas extranjeras, pues nosotros

tenemos las suficientes para la bodega, y muchas mas cosechas
y descubiertas, bounte ejemplo tenemos a la vista con los cereales
y vimenos, que desde el siglo diez y nueve que nos dedicamos
a este Comercio llegamos a conseguir exceder a los extranjeros
en calidad, cultivo, y fabrica.

Pasemos al tercer punto que trata de los medios
que podran adoptarse porra contrariar o conseguir el influjo
de los agentes fisicos y quimicos sobre los Vinos sin mezclar
las drogas perfumiales que suelen usarse.

A la verdad mi pluma queda paralizada al pen
sar en mi imaginacion al llegar a un punto tan difícil y deli-
cado, sin embargo la fisica experimental nos da una vasta
campo para observar y reconocer las diferentes Substancias
que contiene el Universo haciendo indagaciones de sus causas,
las cuales por medio del analisis y Sintesis o la quimica,
encontramos los principios constitutivos de los cuerpos naturales;
y esto mismo es muy suficiente porra ver si se pueda contrariar
con algun descubrimiento el influjo de los agentes quimicos, que
fisicamente atacan el Vino.

No hay duda que este licor deymos de haver
concluido en fermentacion alcoholica esta proximo a experimentar
la acidez siguiendo las constantes leyes de la Naturaleza,
asi como el Vinagre esta inmediato a sufrir la putrefaccion, y
por lo mismo deben los fabricantes prever deymos de la
primera fermentacion que siguen haciendo los Vinos en los
tonelos destapados, el que se tapen inmediatamente sin exponerlos

á la luz, quitándoles antes todos los cuerpos extraños que salieron
á la superficie al tapon, pues si no se tiene cuidado de separar
los siervos de intermedios para formar la segunda fermenta-
ción acida que es lo que llamamos empíricamente toxicamiento,
en cuyo caso víase advertirse antes de concluir el ácido estado,
se puede remediar con nueva trancoloración á otro tonel, separan-
do todos los impurezas intermedias, procurando que los to-
neles estén siempre llenos para evitar la ocupación del aire
atmosférico, que prestando todo su oxígeno acidifica la me-
nor parte del volumen aislado en la vasija, haciendo al
mismo tiempo una porción de carne saludable de dos onzas
por arroba, que contrariando el influjo animal sobre el ve-
getal le paraliza en su crecimiento natural.

Algunos especificadores han querido contrariar el
influjo á los agentes acidificables con una ligera infusión
de plomo; pero al paso que han logrado su intención, han
expuesto á convertir el licor en un verdadero veneno por la
disolución vertiginosa y engendramiento del acetato estiptico
de plomo que solo se podrá conocer como reactivo á los sul-
fatos y carbonatos solubles, de modo que para contrariar
el influjo á los agentes atmosféricos que físicamente atacan
el vino en las botas, no hay otro recurso que la contraponición
á los rayos de la naturaleza y buenos tapones después de
llenadas las vasijas: he aquí los medios para contrariar el
influjo directo á los agentes que físicamente atacan el vino
en mezcla de drogas perjudiciales.

También debemos advertir que no por esto nos hemos
de separar de la preparación que deben tener las vasijas antes de
llenarlas de licor, es necesario lavar los toneles hasta que salga
el agua clara, luego se les da un lavatorio con agua caliente, sal
común y higos, y por último se enrofa el tonel con los simples
aromáticos que se dirán en su lugar, detállando los otros corappon-
dientes. Esto debe entenderse en las vasijas de conservación anual,
pues las bisnates no deben ser renovadas, y mas si la madre es
famosa de exquisito licor.

Digámos en este estado el modo de contrariar los agentes
que atacan el vino en las botas, hasta concluir el último anexo
punto que se cifra en indagar la causa del vino verde, y el modo
de evitarlo y corregirlo.

Desearia por un momento hallar un nuevo diccionario
para no repetir lo que tengo ya manifestado á que la falta
de precauciones y pericia es el primer eslabón que electrina la
larga cadena á los inconvenientes morales, y atacados estos
á la ignorancia producen un sinnúmero de males que quasi
no pueden repararse. El vino verde es bien conocido por su
color, olor, y sabor, y en causa es notoria pues peregona su
adolecencia hasta á la juventud en que las huvas fueran ven-
timadas.

Quisiera también no ser molesto y hablar un largo es-
pacio sobre los principios de una plinta que transmuta en exis-
tencia en los templantes viriparos la hacen perecer antes de tiempo
para adelantar el fruto, y si este no se deja en su sazón, como le

falta el Orden natural. nunca puede prestar el fin á que es destinado.

Los labradores acostumbrados á escaricar la poda y el desyerbado para aumentar el fruto, vendimian antes de tiempo, y no cuidan de separar las uvas atornadas ni menos de limpiarlas de ciertas hierbas que crecen en las Vides y en particular el Eneldo que abunda mucho en estos sitios, pisan demasiado los racimos con sus fierros pedunculados, pues hay Labrador que destora hasta las crivientes, haciendo de aquí el Vender del Vino, el gusto al rappa y el amargo y fuerte olor del Eneldo resultando que en el mismo cuto que principia la fermentación alcohólica en el primer cuto, ya está corriendo á parar agigantado la acidez, de modo que si no fuese por la grande proporción de alcohol que se reúne, se podría decir con certeza que antes de salir el Vino al primer Depósito ya estaría hecho Vinagre. ¿Será posible, que pudiéramos evitar estos males con solo el preservativo de la buena poda, cogimiento de frutos en sazón, separando el atornado, pisando poco las uvas y limpiarlas de cualquier planta que se le haya unido, que no se hayan de tener todas estas precauciones y pierdan un trabajo tan considerable, menoscabando su capital y su crédito, enriqueciendo al verdadero Labradores que tal vez con uvas de peor calidad aventajan sus licores á los de aquellos puntos que tienen mejores plantas? Digalo Alicante Malaga y Valdepenas, que una práctica inconsciente ha hecho sabido á sus colonos, aventajándolos á todos los de España. ¿Y no es un dolor que siendo todo hijo de una Madre Patria se hayan de ver desanimadamente tanto cosecheros q. en reflexionando

en su equivocado egoismo hechan la culpa á las plantas, á los terrenos y á un sin número de cosas que se forjan en un ignorante marín?

No hay duda que todas las tierras no prestan á la agricultura los debidos recursos; pero debemos considerar que siendo como las reconocidas hasta el día como lo son la Silice, Barite, Cal, Aluminas, y magnesia, pues la Zircona, Glucina, Godolinita, Aguitina, y Estroncinia, no están admitidas, y siendo todas ellas incombustibles, indivisibles, inalterables, e incipidas Substancias Simples y elementales que teniendo todas ellas agregación por sus partes integrantes, es muy fácil el preparar los malos terrenos demasiado arcillosos con arenas ó pedregales que den paso á una verdadera masa gruesa, y por la inversa, la tierra pedregosa ó arenisca, si se trabaja ó remueve la fuerza de los brados, el agua, ayre y Sol serán agentes que contribuirán á la descomposición de aquellas, contra union al frotamiento que quita la afinidad de agregación; pero despendo á un lado profundas teorías, que es larga en describir y sería interminable á cada paso en la extensión que presta la historia natural, solo diré que los Labradores antes de hacer plantíos de Vides deben reconocer el terreno mas adecuado para evitar pretextos infundados y poder hacer con libertad el comercio de los Vinos, sin el menor obstáculo, dando á cada tierra las plantas que mejor prevalecerán, y de este modo se logrará el verdadero acierto, pero una vez plantadas las Vides y dando estas el debido fruto, ya no

Deben dudar un momento a la calidad de los vinos fabricandolos con el conocimiento que se requiere y queda explicado, y volviendo a buscar las historias del remedio para el vino verde diremos que en el caso de suceder este trastorno no nos queda mal recurso, tanto para este, como para los quistes de madera, enelos y otros, que el procurar que ademas de los preventivos ya indicados a la preparacion de las ahinas lavadas y salmueras, se les haga el ultimo lavatorio con agua hervida de trigo y pajas antes de ponerle la ensofrada.

Hecha parecido combeniente no pasan adelante, sin explicar las proporciones de los ensofrados y demas correspondientes a los adobos para la mayor cantidad de esta materia. A cada tonel de cien centaros le corresponden cuatro libras de trigo y dos de pajas hervidos todo con la rememoria de dos centaros de agua: algunos labradores suelen añadir dos libras de algarrubas como desecantes pero no es el caso por nacer a la ensofrada que ultimamente se pone encendida para que ensofrage bien el tonel. Esta ensofrada debe cubrirse de una tira de lienzo o palmo y medir de longitud y una pulgada de latitud, pasando varias veces por arufre de arachis hasta que su peso sea el de cuatro onzas, para lo cual se le debe procurar media onza de polvo compuesto de iguales partes de clavillo, canela, gengibre, Manzanilla, Storagne e Incienso en larguina, que todo junto se debe mezclar con el arufre de arachis y

separado al fuego y casi a punto de enfriarse. Si las botas fueren mas chicas se pondra en el ensofrage, y ensofrada la proporción de los centaros que ofrezca en la capacidad de las varijas.

Si sucediere que el vino tuviese algun punto de verde antes de progresar en su enfermedad combiene el ponerlo en cubo mediano y desalo fermentar de nuevo, trasladandolo al tercer dia advirtiendole que esta fermentacion sea por el intermedio de cuatro libras de ceniza de canchales y una arroba de aguardiente de treinta grados para cada cien centaros de vino, y de este modo se evitara que la fermentacion corra el orden acido, sosteniendose en el alcoholico y deymos a concluir esta fermentacion y poner el vino en el tonel se le fortificara con otra arroba de este aguardiente, unico medio de corregir su vicio y mal gusto.

Muchas veces sucede que sin saber el por que se buence una bodega entera de buenos licores que no tuvieron motivo para sufrir semejante variacion; en este estado se debe advertir al cosechero no toque los tonels ni saque vino de ellos, pues sino hay causa es solamente variacion de la atmosfera que cediendole al clima territorial trastorna accidentalmente el punto que ataca, pues en el acto que desaparece aquel fenomeno a la naturaleza vuelve el licor a su primitivo ser como la experiencia nos lo tiene

acreditado; fátala que el Cuckoo humano tuviese constancia
para resistir estas vicisitudes, pues no pareceria en los agudos
accidentes que por este medio asolan Ciudades enteras; Los
animales todos son atacados de estas ventosas tempestades, y
los vegetales padecen al impulso o los torbellinos contrar-
ios y danosos recorriendo sus hojas y ramas; pero luego
que varia el atmosferico estado revuelven volviendo a su
primitiva frondosidad, esta misma diferencia que se nota
entre la Zoologia y la Botánica es la misma Teoria que
muda a la experimentacion nos demuestra el mismo cuidado
que debemos tener a los torcimientos occidentales como sea
que intermediasse algun incidente tipo a las causas expresadas.

Muchos fabricantes poco curados suelen depo-
sitar los Vinos en botas florecidas o trabasalos en cubos de
igual clase, remolando el gusto en el licor, en cuyo caso debe
procurarse este en vacifas abiertas, al ayre libre por dos dias,
hechamdole a cada cien Camarones de Vino uno de mork he-
vido con cuatro libras o hojas de Laurel procumando varcan,
lavor, salmoraar y ensofren los otros tonetes

Quando sea corta la cantidad de Vino que
sufrir alguna virtud sera muy conveniente que des-
pues de compuesto se mezcle con otro; pero nunca se deban
hacer en grande estas mixciones con los Vinos de poca resis-
tencia, pues o lo contrario toda la mezcla seria expuesta
al contagio o la enfermedad que adolecia el primer

licor.

Tambien es al caso, que los Comerciantes de Vinos
vivan muy contos o las fraudulencias a los arrieros, pues
estos suelen hacer sus traficos con Vinagres mezclados en
cocimientos o pasas marchocadas las Raipen y Semillas, y
con este brebaje fingen unos Vinos de carga que duran han-
ta tres dias sin disfigurar el Oculito engano.

Y por ultimo Debemos deducir a todo lo expuesto,
primero, que el gusto de madera consiste en las disoluciones
resinosas que prestan las Maderas frescas de arboles vivos
por el intermedio a las Substancias primitivas que
constituyen el Vino: Segundo, que ademas a las maderas
conocidas a los Extrangeros, Robles y Ayas, tenemos en
nuestro Pais estas y las a Encinas, Alcomogue, Contano,
Avellanos y Berzas: Tercero, que el medio de contrariar
los agentes que finicamente atacan los Vinos, consiste en
evitar las combinaciones a los gases por la introduccion al
ayre atmosferico en el Vaso o los toneles, consiguiendo con
la Substancia animal toda clase o malecula danosa se-
getal: Y quarto, que el gusto verde consiste en escaccar
la podas, en vendimiar antes a tiempo y en no fabricar
los Vinos con el consentimiento que se requiere adaptandose
toda la serie o medidas que quedan explicadas.

Quisiera por un momento que mis cortas luces
fueran iluminadas por el grande farol del Universo y

Se extendiesen de Polo a Polo, para poder llenar con toda
exactitud y acierto el objeto de la cuestión propuesta por
tan respetable Corporación, á la que tengo la sublime honra
de pertenecer; pero me queda la satisfacción que causo
mis sabios y benéficos señores, mejor saben disminuir los
defectos de los sencillos corazones; esperando que esa Real
Academia reciba los mayores homenajes de un puro celo,
y los sea en alta consideración. Dixi.

Madrid 11 de Mayo de 1776

