

1825 C-73

II. Agricultura n. 1

6.

Clasificación.
Aparato Gervais.

1825 C-73

II. Agricultura n. 3



1825 C-73

D. Agricultura n. 1

AGRICULTURA.

VINIFICACION.

Carta analítica de los Señores Don Antonino Camps Dogny y compañía al M. I. S. Intendente y Real Junta de Comercio de este Principado sobre los resultados obtenidos con el Aparato Gervais en varios puntos del Reyno en el año 1824, y su contestacion.

M. I. S.

Quando en la primavera del año próximo pasado acudimos á V. S. para exponerle el brillante resultado de las pocas experiencias que se habian podido hacer en este Principado del Aparato Gervais, para obrar la fermentacion cerrada de la vendimia y que nos tomamos la libertad de poner su propagacion en esta provincia bajo la proteccion y amparo de V. S., fue porque conociamos su zelo hácia todo cuanto puede redundar á favor del mayor esplendor del trono de S. M., incremento del Erario y beneficio de toda la nacion.

No nos engañamos M. I. S. en este concepto; pues que despues de haberse cerciorado de los verdaderos beneficios del Aparato y de la importancia que era su adopcion para todos los cosecheros de vino del reino, V. S. de acuerdo con esta Real Junta de Comercio que tanto se desvela para aumentar la riqueza agrícola del pais se sirvió dispensarle su proteccion de un modo tan decidido y tan filantrópico, hablando y escribiendo á favor del aparato, circularizando á todos los Ayuntamientos de la provincia para hacerles presente sus ventajas y convidándoles á que las hiciesen conocer tambien á los pueblos, á fin de que desprendiéndose de una rutina antigua y tan perniciosa á la elaboracion de sus vinos, adoptasen sin pérdida de tiempo el uso del nuevo invento.

Bien persuadidos ahora, que la recompensa mas placentera que pueda anhelar el alma benéfica y filantrópica de V. S. y de esta Real Junta de Comercio por la cooperacion con que se dignaron favorecernos en la propagacion del uso del aparato, será la satisfaccion de saber que los resultados de las nuevas experiencias que se han hecho ultimamente en todo el reino han correspondido plenamente á sus esperanzas y á las nuestras, nos complacemos en acompañarle con la presente veinte y cuatro cartas originales que hemos recibido de los varios propietarios distinguidos por su carácter, su fortuna y amor hácia la perfeccion de la agricultura que han experimentado el aparato para la fermentacion de su última cosecha.

Por ellas V. S. verá cuan contentos y satisfechos están todos de sus resultados y del modo facil, dulce y pacifico con que se ha obrado dicha fermentacion; cuantas gracias nos dan y cuan reconocidos nos quedan por haberles procurado un invento tan útil, que ellos mismos lo llaman indispensable para la verdadera elaboracion del vino. = Entre ellas suplicamos á V. S. se digne detenerse mas particularmente sobre

La del Sr. D. Francisco Ximenez de Bagües, rico y honrado propietario de Zaragoza, quien dice que terminada la fermentacion de su vino con el aparato, varios inteligentes que lo gustaron convinieron todos en que parecia á un vino rancio, no tan solo por el espiritu, si que tambien por lo balsámico y aromático que era, y que ninguno pudo persuadirse fuese vino de la hoja.

La del Sr. D. Ignacio Coll y Buch de Calella, en este Principado, otro hacendado del mayor respeto, quien dice que su vino hecho con el aparato aumenta de calidad y perfecciona su gusto cada dia, en tanto que un traginero que por sus negocios consume mucho de aquel licor, le ha manifestado que está aumentada su calidad comparativamente al restante de su cosecha elaborada segun el estilo rutinero del pais, á mas de 30 reales por carga; lo que no duda y es equivalente á mas de 33 por ciento.

La de los Sres. D. Salvador María de Gardona y D. Diego Fortuny, titulares

de Mallorca; quienes dicen que habiendo ejecutado todo cuanto previenen nuestras instrucciones, en la heredad del último llamada La Granja, la fermentación con el aparato les ha dado un resultado mucho más feliz del que manifestábamos al público: pues que, a más de haber salido su vino de la cuba enteramente hecho, excelente, sin ácido y de tal fuerza y aroma que ningún conocedor pudo decir tenía solo cuarenta días, y que existe en los toneles cada día con mejoras indecibles, sin ácido y con una fuerza admirable, han encontrado un aumento de 11 p. c. en su cantidad sin contar el vino de prensadura, que resultó igualmente excelente; de modo que serán unos panegiristas del célebre descubrimiento, como reconocidos á nosotros por haberlo introducido en este país.

La del Sr. D. Serapio Echarry de la villa del Milagro en el reino de Navarra, quien á más del elogio que hace de la calidad de su vino hecho con el aparato, dice que el aumento de la cantidad, es cuanto menos de 8 p. c.

La del Sr. D. Angel de Castellanos de Aguilar de Campos en Castilla la Vieja, quien dice con fecha de 9 de Febrero último, que todavía no había trasegado su vino de la cuba en donde había fermentado con el aparato; pero que habiendo sacado una porcioncita de dicha cuba para gustarlo, se ha tenido por algunos inteligentes por vino de Saca de Tierra de Medina, que es el mejor de los mejores vinos blancos de Castilla.

La del Sr. D. Pablo Perez de Monovar en el reino de Valencia, quien dice que los resultados de la operación con el aparato, han sido cual los esperaba; pues que todos los inteligentes confiesan la superioridad del vino hecho con el aparato al que está hecho sin él; y añade, que á pesar de haber estado en el cubo el largo espacio de ochenta y seis días, no ha tomado ningún mal gusto del orujo y cáscara que se arrojaron dentro del mismo: dichos orujo y cáscara se han encontrado frescos lo mismo que el vino, sin haberse evaporado, acidado ni florecido siquiera en la superficie; conservando un color natural y despidiendo el mismo olor que el vino.

La del Sr. D. Hipólito Bañuelos de Briones en la Rioja, quien dice que á pesar de la ocurrencia de haber filtrado dentro de la cuba fermentante con el aparato más de quince cántaros del agua del refrigerante, y de no haber hecho elección particular de la uva para hacer su experiencia, sino que hizo recoger de todos viñedos y bastante porción tocada de la piedra; sin embargo de todo y de que sus terrenos producen uvas muy inferiores en madurez á las de muchos propietarios del pueblo, apenas se halla hoy un vino comparable al que ha resultado del aparato, según el sentir de los buenos catadores que lo han gustado; y está seguro que por Agosto, excederá en muchos grados á los demás.

La del Sr. D. José Martínez Riol de San Martín de Moreiras, cerca de Orense en la Galicia, quien dice que el vino de su cosecha elaborado con el aparato, ha salido con todas las cualidades que hemos anunciado; pues que cotejado con otros de la comarca tenidos por iguales al suyo, siendo hechos sin el aparato, resulta que con éste los excede ahora de unos 15 á 20 p. c. por ser de color más negro y de más suavidad y fuerza; cuyas cualidades han reconocido varios párrocos y hacendados. Añade, que al tiempo de reconocer la cuba que había fermentado con el aparato, halló que ninguna suciedad tenía en la parte superior; siendo así que el vino de otra cuba en donde no se había puesto aparato, tenía, como todo el vino del país, una capa de un cuarto de pulgada formada de las partes heterogéneas; pero, lo que le causó más admiración, fue, que habiendo llenado tres botellas del vino hecho con el aparato y tres otras del hecho sin él, el primero fue hallado sin deposición ni hézes en las botellas, ni había perdido nada de su fuerza, al paso que el último tenía un principio de debilidad que se inclinaba á la acidez y muchas hézes en el fondo de las botellas; lo que evidencia cuantas ventajas resultan del uso del aparato.

Finalmente, la del Sr. D. Daniel Kennett, de nación Ingles, uno de los principales comerciantes de esta ciudad, quien dice, que habiendo hecho uso de dos aparatos grandes en su heredad de San Quintín cerca Villafranca del Panadés, el resultado le ha dado al cabo de solo veinte y cinco días de fermentación, un vino enteramente hecho, tan claro, de tan buen gusto y de una calidad tan superior á la resultante de la fermentación al estilo rutinerio, que por su fuerza, fragancia y claridad parecía á un vino añejo; y que en su consecuencia se ha deter-

minado á embarcarlo para Inglaterra tal como ha salido del lagar, bien persuadido que no desmerecerá en nada á las primeras calidades de esta provincia que se envían allí reforzados y adobados; lo que es para él del mayor interés, visto de que, aquel mismo vino cuando era elaborado sin el aparato, según el método pernicioso del país, solo podía servir, por su calidad floja é inferior, para la fabricación de aguardiente; por cuyo motivo no se vendía más que á unos precios muy ínfimos, y en su consecuencia está determinado á pedirnos otros aparatos á fin de poder elaborar toda su próxima cosecha con aquel instrumento.

Podríamos hacer otras citaciones y presentar otras muchas cartas á V. S. que acreditan más y más los beneficios del aparato; pero las arriba indicadas nos parecen suficientes para demostrar que conforme lo dijo el célebre Chaptal (cuyo solo nombre es una autoridad en la materia) este instrumento es verdaderamente el complemento del arte de hacer el vino; á más de que cada uno se persuadirá fácilmente que no puede tener dos efectos opuestos, el uno bueno y el otro malo; y que si una sola experiencia ha probado sus grandes ventajas, las que no habrán obtenido los mismos resultados, tendrán su causa en lo más ó menos de cuidado en la preparación de la cuba, de la vendimia; en la dirección de la fermentación ó en fin en alguna particularidad enteramente ajena del aparato y de nuestras instrucciones para su uso.

También se habrían hecho muchas experiencias más, si una gran parte de los cosecheros que deseaban aparatos no nos los hubiesen pedido demasiado tarde para que nos fuese posible hacerlos fabricar y remitirlos á tiempo oportuno para elaborar su cosecha del año próximo pasado. Confiamos que no será así en el presente: entretanto lo que sentimos más, es, que las que han podido tener lugar, no se hayan hecho con el cuidado necesario para demostrar comparativamente y con exactitud cual ha sido el verdadero aumento de la cantidad que ha resultado del aparato: solos el Sr. D. Serapio Echarry de la villa del Milagro, lo ha observado y reconocido ser de al menos 8 p. c.; y los Señores de Cardona y Fortuny, de 11, sin contar el resultado de la prensadura, el que no dudamos habrá hecho llegar el total á 16 y cerca 17 p. c. Los aficionados nos prometen ser más escrupulosos y más atentos sobre este particular en la cosecha venidera: entretanto si consideramos que la grande superioridad que han reconocido en el vino elaborado con este instrumento no puede provenir más que de la porción de alcohol, gas y aroma que conserva y devuelve en la cuba, confesaremos francamente que esta porción de espíritu, perfume y gas debe ser considerable y llegar hasta más de 15 p. c. para poder aumentar la calidad en una porción tan grande como la que citan. La multitud de experiencias hechas en todos los puntos de la Francia, y las que dirigió uno de nuestros socios con vino y aplicación en Manresa, de las cuales tiene V. S. conocimiento, son una prueba incontestable de esta verdad: á más de que se ha de observar que el vino elaborado con el aparato es al salir del lagar enteramente hecho, limpio y claro, que no deja hézes ni otro depósito alguno, cuando se puede calcular á más de 10 p. c. las que deja el vino hecho según el método ordinario; lo que hace otra diferencia muy notable á favor del aparato.

Gózese pues el amor patrio de V. S. y de esta real junta de Comercio en la satisfacción de lo que acabamos de referir, y que anuncia la aurora del día en que nuestra cara patria vá á ver cambiar una rutina antigua y fatal á una de las partes más interesantes de su riqueza con un método nuevo, aprobado por los sabios, y que la experiencia ha puesto ya en el primer rango de lo útil, necesario é indispensable para la verdadera elaboración del vino.

Continuando en poner nuestros esfuerzos para adelantar y obtener objeto tan interesante bajo la protección y amparo de V. S. y de esta real junta de Comercio, rogamos á Dios guarde su importante vida muchos años. Barcelona 2 de Abril de 1825. = Antonino Camps Dogny y Compañía.

P. D. Como las cartas originales que acompañamos á V. S. son para nosotros una verdadera gloria y satisfacción, le suplicamos se sirva mandárnoslas devolver después de haberlas examinado y comprobado.

Contestacion.

La Real junta de Comercio que presido, me dice con esta fecha lo que sigue: = «La Real junta de Comercio ha visto la exposición que con fecha de 2 del pasado dirigió á V. S. D. Antonino Camps Dogny y Compañía con varias cartas ori-

1825 C-73
II. Agricultura A.3

ginales de distintos sujetos que han hecho uso del Aparato Gervais para la fermentacion del vino. = Por ellas ha quedado enterada con satisfaccion la junta, que por lo general ha producido este Aparato notables ventajas à la vinificacion, tanto en la calidad como en la cantidad del vino; y las confirman los informes particulares que separadamente se ha procurado la junta de sujetos fidedignos é inteligentes que las han experimentado en esta provincia. = La junta que recomendó la adopcion del citado Aparato en su circular à los Ayuntamientos de fecha de 15 de Junio próximo pasado, se complace en ver que sus resultados han correspondido à lo anunciado y que las ventajas que de su adopcion se prometia no han sido ilusorias; y por lo mismo espera que desvaneciéndose poco à poco rutinas antiguas, seguirán nuestra agricultura y artes poniéndose al nivel de las otras naciones por medio de la adopcion de los descubrimientos útiles para aprovechar las pingües riquezas que nos ofrece nuestro suelo." = Lo traslado à V. V. (con devolucion de las cartas originales) para su satisfaccion; y la tengo yo por el celo de V. V. à favor del fomento y progresos del interesante ramo de la fabricacion del vino. Dios guarde à V. V. muchos años. Barcelona 26 de Mayo de 1825. = Vicente Frigola. = Señores D. Antonino Camps Dogny y Compañia.

Valencia 5 de Julio de 1825.

Los Sres. D. Antonio Camps Dogny y C.^a, introductores en España del célebre aparato con patente exclusiva de S. M., deseando facilitar al público de este Reino de Valencia su adquisicion y los medios de instruirse à fondo, tanto de los perjuicios que resultan de la mala elaboracion de los vinos hechos segun el método rutinario del dia, como de las ventajas positivas é importantes que resultan de la adopcion de aquel invento, han establecido una agencia en esta Ciudad al cuidado y zelo de los Sres. Russet y Peratoner de este Comercio, quienes tienen su habitacion y despacho en la calle de Embou casa núm. 15.

Estos Señores deseosos de cooperar por su parte en una empresa tan interesante, y tan protegida de nuestro paternal Gobierno en vista de su grande utilidad para con una de las partes mas interesantes de nuestra agricultura, previenen à los Cosecheros de Vino, que encontrarán en su casa dichos aparatos construidos, segun los modelos é instrucciones particulares que les han dado dichos Antonio Camps Dogny y C.^a y con la mayor perfeccion y exactitud, y de todas magnitudes para cubas de una carga valenciana de Vendimia hasta 200, à los precios de 13 duros hasta 26 segun su grandaria, lo que es tanto mas barato que dichos instrumentos pueden servir mas de 20 años si se tiene de ellos el debido cuidado.

Para que puedan hacer construir dichos aparatos con la exactitud y perfecta concordancia que necesitan todas sus partes mecánicas, à fin de evitar las desgracias que infaliblemente sucederian si el todo no fuese en una armonia completa, los suscriptores deberán al tiempo de pedirles un aparato señalarles con precision el diámetro, profundidad y cabida del lugar ó cuba à la cual destinan dicho instrumento, lo que será suficiente para que esten servidos con toda perfeccion y sin temor de que les pueda suceder desgracia alguna.

PRECIOS DE LOS APARATOS.

De 1 à 9	cargas valencianas de 10 @ de vendimia,	13 duros.
De 10 à 19	id..... id..... id..... id.....	14.
De 20 à 29	id..... id..... id..... id.....	15.
De 30 à 39	id..... id..... id..... id.....	16.
De 40 à 49	id..... id..... id..... id.....	17.
De 50 à 59	id..... id..... id..... id.....	18.
De 60 à 79	id..... id..... id..... id.....	19.
De 80 à 99	id..... id..... id..... id.....	20.
De 100 à 124	id..... id..... id..... id.....	21.
De 125 à 149	id..... id..... id..... id.....	22.
De 150 à 174	id..... id..... id..... id.....	24.
De 175 à 200	id..... id..... id..... id.....	26.

VALENCIA: IMPRENTA DE BRUSOLA.

