

DIARIO BALEAR

del miércoles 29 de junio de 1825.

✠ S. Pedro y S. Pablo Apóstoles.

ESPAÑA.

Barcelona 6 de junio.

AGRICULTURA-VINIFICACION.

Carta analítica de los Señores D. Antonino Camps Dogny y compañía al M. I. Señor Intendente y Real junta de Comercio de este principado sobre los resultados obtenidos con el Aparato Gervais en varios puntos del reino en el año 1824, y su contestación.

M. I. S. cuando en la primavera del año próximo pasado acudimos á V. S. para exponerle el brillante resultado de las pocas experiencias que se habían podido hacer en este principado del Aparato Gervais, para obrar la fermentación cerrada de la vendimia y que nos tomamos la libertad de poner su propagación en esta provincia bajo la protección y amparo de V. S., fue porque conocíamos su zelo hacia todo cuanto puede redundar á favor del mayor esplendor del trono de S. M., incremento del erario y beneficio de toda la nación.

No nos engañamos M. I. S. en este concepto; pues que después de haberse cerciorado de los verdaderos beneficios del Aparato y de la importancia que era su adopción 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 país, se sirvió dispensarle su protección 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 convidán-

doles á que las hiciesen conocer también á los pueblos, á fin de que desprendiéndose de una rutina antigua y tan perniciosa á la elaboración 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 cooperación con que se dignaron favorecernos en la propagación del uso del aparato, será la satisfacción de saber que los resultados de las nuevas experiencias que se han hecho últimamente 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 hacia la perfección de la agricultura que han experimentado el aparato para la fermentación de su última cosecha.

Por ellas V. S. verá cuan contentos y satisfechos estan todos de sus resultados y del modo fácil, dulce y pacífico con que se ha obrado dicha fermentación; 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 elaboración 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 fermentación 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 espíritu 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 Galella, 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 rs. por carga; lo que no duda y es equivalente á mas de 33 por 100.

La de los Sres. D. Salvador María de Cardona 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 fermentacion con el aparato les ha dado un resultado mucho mas feliz del que manifestamos al público; pues que, á mas de haber salido su vino de la cuba enteramente hecho, excelente, sin ácido y de tal fuerza y aroma que ningun conocedor pudo decir tenia solo cuarenta dias, y que existe en los toneles cada dia 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 pais.

La del Sr. D. Serapio Echarry de la villa del Milagro en el reino de Navarra, quien á mas del elogio que hace de la calidad de su vino hecho con el aparato, dice que el aumento de la cantidad, es cuando 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 todavia no habia trasegado su vino de la cuba en donde habia fermentado con el aparato; pero que habien-

do 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 operacion 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 dias, no ha tomado ningun 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. Hipolito 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 mas de quince cántaras del agua del refrigerante, y de no haber hecho eleccion particular de la uva para hacer su experiencia, sino que hizo recoger de todos viñedos y bastante porcion 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, segun el sentir de los buenos catadores que lo han gustado; y está seguro que por agosto, escederá en muchos grados á los demas.

La del Sr. D. Josef Martinez Riol de S. Martin de Moreires, 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 este los escede ahora de unos 15 á 20 p. c. por ser de color mas negro y de mas suavidad y fuerza; cuyas cualidades han reconocido varios párrocos y hacendados. Añade, que al tiempo de recono-

cer la cuba que habia fermentado con el aparato, halló que ninguna suciedad tenia en la parte superior; siendo así que el vino de otra cuba en donde no se habia puesto aparato, tenia, como todo el vino del pais, una capa de un cuarto de pulgada formada de las partes heterogéneas; pero, lo que le causó mas admiracion, fue, que habiendo llenado tres botellas del vino hecho con el aparato y tres otras del hecho sin él, el primero fue hallado sin deposicion ni hézes en las botellas, ni habia perdido nada de su fuerza, al paso que el último tenia 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 nacion inglesa, uno de los principales comerciantes de esta ciudad, quien dice, que habiendo hecho uso de dos aparatos grandes en su heredad de S. Quintin cerca Villafranca del Panadés, el resultado le ha dado al cabo de solo veinte y cinco dias de fermentacion, un vino enteramente hecho, tan claro, de tan buen gusto y de una calidad tan superior á la resultante de la fermentacion al estilo rutinero, que por su fuerza, fragancia y claridad parecia á un vino añejo; y que en su consecuencia se ha determinado 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 interes, visto de que, aquel mismo vino cuando era elaborado sin el aparato, segun el método pernicioso del pais, solo podia servir, por su calidad floja é inferior, para la fabricacion de aguardiente; por cuyo motivo no se vendia mas 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 mas y mas los beneficios del aparato; pero las arriba indicadas nos parecen suficientes para demostrar que con-

forme lo dijo el célebre Chaptal (cuyo ³ solo nombre es una autoridad en la materia) este instrumento es verdaderamente *el complemento del arte de hacer el vino*; á mas 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 esperiencia ha probado sus grandes ventajas, las que no habrán obtenido los mismos resultados, tendrán su causa en lo mas ó menos de cuidado en la preparacion de la cuba, de la vendimia, en la direccion de la fermentacion ó en fin en alguna particularidad enteramente agena del aparato y de nuestras instrucciones para su uso.

Tambien se habrian hecho muchas esperiencias mas, 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 remitirselos á tiempo oportuno para elaborar su cosecha del año próximo pasado. Confiamos que no será así en el presente: entretanto lo que sentimos mas, 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 Echarri de la villa del Milagro, lo ha observado y reconocido ser de alomenos 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 mas escrupulosos y mas 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 mas que de la porcion de alcohol, gas y aroma que conserva y devuelve en la cuba, confesaremos francamente que esta porcion de espíritu, perfume y gas debe ser considerable y llegar hasta mas de 15 p. c. para poder aumentar la calidad en una porcion tan grande como la que citan. La multitud de esperiencias hechas en todos los puntos de la Francia, y las que dirigió uno de nues-

4
tros socios con tino y aplicacion en Manresa, de las cuales tiene V. S. conocimiento, son una prueba incontestable de esta verdad: á mas 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 mas de 10 p. c las que deja el vino hecho segun 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 satisfaccion de lo que acabamos de referir, y que anuncia la aurora del dia en que nuestra cara patria va á ver cambiar una rutina antigua y fatal á una de las partes mas interesantes de su riqueza con un método nuevo, aprobado por los sábios, y que la experiencia ha puesto ya en el primer rango de lo útil, necesario é indispensable para la verdadera elaboracion del vino.

Continuando en poner nuestros esfuerzos para adelantar y obtener objeto tan interesante bajo la proteccion 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.—Antonio Camps Dogny y Compañia.

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

(Se concluirá.) (Diario de Barcelona.)

=====
Palma 28 de junio.

ORDEN DE LA PLAZA DEL 28 PARA EL 29.

Parada y sargento de hospital Milicia provincial.—Socios.

=====
Direccion general de Rentas.

El Excmo. Sr. Secretario de Estado y del Despacho de Hacienda con fecha de 30 de mayo último ha comunicado á la Direccion la Real orden siguiente.

El Sr. Secretario de Estado y del Despacho me dice de Real orden con fecha de 25 del corriente lo que sigue: El cónsul de S. M., en Génova, me dice con fecha 7 del presente mes haber conseguido

de aquel gobierno que ecsima á los buques españoles que embarcan arroz en dicho puerto del pago de seis reales vellon por cada quintal á que antes estaban sujetos, debiendo ser tratados en esta parte como los buques Sardos. Y de la misma lo traslado á VV. SS. para los efectos oportunos.

Y la Direccion la traslado á V. S. para su conocimiento y del comercio. Dios guarde á V. S. muchos años. Madrid 7 de junio de 1825.—Francisco Antonio de Góngora.—Joaquin de Peralta.—Atanasio Quintano.—Manuel de Carranza.—Sr. Intendente de Mallorca.

=====
CAPITANIA DEL PUERTO.

Embarcaciones fondeadas en los dias 24, 25 y 27 del corriente.

De Cádiz en 7 dias el javeque Soledad del patron Miguel Reus español con lastre.

De idem en 7 dias el idem Virgen del Rosario del patron Juan Crespí español con lastre y géneros.

De Valencia en 4 dias el laud S. Antonio del patron Juan Bauzá español con lastre.

De Gibraltar en 6 dias el laud mahones S. Pedro del patron Rafael Angles con habas y cacao.

De Alicante en 2 dias la polacra Humildad del capitan Guillermo Ferrer español con azucar y cacao.

De Aguilas en 3 dias la jávega San Bernardo del patron Antonio Pons español con esparto.

De Gibraltar en 3 dias el javeque S. José del patron Lorenzo Avellá español con trigo.

De Marsella en 5 dias la jávega la Feliz del patron Miguel Palou español con lastre.

De Tortosa en 2 dias el laud Providencia del patron Andres Grego español con madera.

De idem en idem el idem Angel de la Guardia del patron Francisco Armengol español con idem.

De Palermo en 24 dias la polacra Virgen del Rosario del capitan Caetano Bateyo siciliano con trigo.

—El 30 del corriente saldrá balija para Barcelona.

CON SUPERIOR PERMISO.

IMPRESA DE FELIPE GUASP.