

# BOLETIN OFICIAL

## de Mallorca.

NÚMERO

85

### Artículo de oficio.

#### INTENDENCIA DE MALLORCA.

*La Direccion general de Rentas con fecha 9 de agosto último me dice lo siguiente:*

El Escmo. Sr. Secretario de Estado y del Despacho de Hacienda ha comunicado á esta Direccion con fecha 4 de este mes la Real órden siguiente:—Escmo. Sr.—El Sr. Secretario del Despacho de Estado me dice en 2 del actual que el Cónsul general de S. M. en Nápoles con fecha 7 de junio último le manifiesta lo que sigue. Tengo el honor de remitir á V. E. para su debido conocimiento una copia traducida al español, de la Real órden que me ha pasado este Ministro, Secretario de Estado y de negocios estrangeros, por la cual se disminuyen los derechos de entrada para los buques y mercancías que van á Nisita, para purgar la contumacia, y que la formalidad del peso se limite solo á algozones, sedas, quincallería, reduciendo á dos las operaciones sanitarias, quedando abolido el sistema que ha regido hasta ahora de cobrarse tres, cuatro y hasta cinco operaciones en un dia. De Real órden lo traslado á V. E. y V. SS. con in-

clusión de la copia que se cita para su inteligencia y efectos correspondientes.—Y la Direccion lo traslada á V. S. para su noticia y la del comercio, incluyéndole copia de la que se cita, la cual es del tenor siguiente.—Ministerio de Hacienda de España.—A consecuencia de varias reclamaciones hechas por la Regía de la Real Aduana para obtener una modificación en la exaccion de derechos sanitarios establecidos en la tarifa anexa al Real decreto de 20 de octubre de 1819, y en cumplimiento de la ordenanza del Secretario de Estado Ministro de Hacienda por la cual se mandó que los agentes de la Aduana no cobrasen mas derechos de entrada por los buques y mercancías que van á Nisita para purgar la contumacia ó cuarentena, y que la formalidad del peso por parte de los mismos agentes se limitase á solo algodones, sedas, quincallería fina y ordinaria, canela, cochinilla y añil: ha mandado S. M. por consiguiente que de aqui en adelante, á fin de habilitar el comercio, queda establecido que en las operaciones sanitarias la asistencia de cada dia debe considerarse como dos operaciones, una por la asistencia de la mañana y otra por la tarde, ó sea por las horas despues del medio dia, por manera que cualquiera que sea el tiempo que se emplee no se cobre mas que dos solas operaciones de las ya fijadas en la tarifa vigente, quedando abolido el sistema que ha regido hasta ahora de cobrarse tres, cuatro y cinco operaciones en un dia, por consiguiente la percepcion de otros tantos derechos; debiéndose exigir solamente dos por mas dilatado que sea el desempeño de los agentes sanitarios en Italia. Por lo tanto el infrascrito Ministro Secretario de Estado de negocios estrangeros, se apresura á poner todo esto en conocimiento del Sr. D. Francisco Lozano, Cónsul general de España para su gobierno, y aprovecha esta ocasion para renovarle los sentimientos de su distinguida estimacion.—El Príncipe Cassaro.—Al Sr. D. Francisco Lozano, Cónsul general de S. M. Católica.—Es copia.—Rubricado.—Es copia.—Rubricado.—Es copia.—Rubricado.—Es copia.—Rubricado.

*Lo que se hace saber al comercio para su concimiento.*—Palma 7 de setiembre de 1833.—Rafael de Garfias Laplana.

## AGRICULTURA.

## OBSERVACIONES SOBRE EL ARTE DE HACER EL VINO.

(Continuacion.)

Nada podemos envidiar en el punto á vendimiar, pues el agricultor Herrera dice asi: »Los que vendimian traigan cuchillo con que corten los racimos.... Los vendimiadores siempre tengan este aviso de quitar de los racimos las hojas, los agraces, lo podrido, lo seco, las uvas apredeadas y añubladas.... Asimismo los vendimiadores sepan bien conocer cada linage de uvas, porque de aquellas que mandaren cojer cojan, y no de otras.” Todas estas advertencias que aconsejan en el dia los buenos agricultores, demuestran cuan antiguo es en España el buen método de vendimiar, y como se conocia el influjo de ella en la propiedad, mérito y gusto del vino.

Los dias de agua todos saben que no son buenos para vendimiar, y que deberán tener para este tiempo limpios y lavados las bodegas, los cocederos, los lagares, cuvas, tinajas y demas utensilios que son necesarios.

Conducidas ya las uvas de las viñas al lagar de modo que no se desperdicie nada del mosto; se separará la blanca de la negra, ó la que ha de servir para vino blanco, apartada de la que sirva para vino tinto, procurando que no vayan mezcladas muchas castas diversas de cada especie, á fin de que salga el vino mas espirituoso y capaz de preservarse de los males que suelen sobrevenirle.

Si como queda dicho hay casos en que se vendimia antes de que las uvas esten completamente maduras, por las causas que se dicen, tambien hay otras en las que se dejan mas tiempo las uvas en las cepas para que se vayan resecaando y espesando el jugo, como se hace en las inmediaciones de San Lucar de Barrameda, en donde se las espone al sol por dos, tres ó mas dias. Tambien en Italia, en la Calabria y en la isla de Chipre, se las tienen hasta que se secan, é igualmente se hace cuando se quieren sacar vinos blancos licorosos, resultando un mosto mas denso.

Los antiguos conociendo el arte de desecar las uvas, ha-

cian tambien tres especies de vinos distintos. Cuando estaba enjuta la uva hacian el vino que resultaba del mosto de estas, llamándolo *passum*. Si cocian el mosto hasta reducirlo á la mitad le decian *defrutum*. Si lo reducian hasta dejarlo en una tercera ó quinta parte lo llamaban *sapa*. Semejante método se emplea en el dia; pero es para dirigir la fermentacion de un modo mas ventajoso, pues mezclando cuando haya necesidad la porcion del mosto cocido con el resto, logramos dar la fuerza necesaria al vino que estamos haciendo.

Antes de pisar y prensar las uvas, se escita una cuestion acerca de si se deben desgranar los racimos ó no, y si se han de separar los escobajos (ó rempojos en otras partes), sobre lo cual hay votos en pro y en contra; pues aunque todos confiesan que el vino que fermenta ó cuece, con los escobajos, es mas áspero que los desgranados, sin embargo, de varias observaciones resulta que los vinos cocidos con el escobajo se hacen mas fuertes y vigorosos, y no estan tan espuestos á alterarse como los que no los tienen; por lo cual debemos aconsejar que cuando el vino que haya de hacerse sea tinto, y se tenga seguridad de despacharlo para el comun en poco tiempo, se le deberá dejar los escobajos; pero no en todos los demas vinos. Para desgranar los racimos se han inventado algunas máquinas; pero es muy buena la llamada zaranda, formada de un marco compuesto de cuatro tablas puestas de costado, y agujereadas por el medio con agujeros proporcionados al cordon de esparto que ha de pasar por ellos, cruzándose de derecha á izquierda, y de adelante atras, de modo que en su anchura pase solo la uva entera, y con dos agujeros en la parte superior, y media de las laterales, se la sostiene á un sitio mas alto, y solo meneándola se desgrana facilmente, cayendo al lagar las uvas y nada de escobajo: omitimos tratar de algunos otros porque este es cómodo, barato y facil de manejarse, sirviendo lo mismo para el que coja poco como para el grande cosechero que puede tener cuantas necesite.

En este estado se pisa la uva que está en el lagar, de donde pasa el mosto por uno ó mas agujeros á un tinajon, y con cubos se echa en las *tinajas* que están en el coce-

dero, si ha de ser vino tinto, ó á las cubas si blanco, dejando en aquella una cuarta parte de la cabidad para despues añadir de la casca pisada la que convenga en razon á la cantidad que haya de mosto. Cuando la uva está toda pisada se exprime, y va como hemos dicho al recipiente, de donde pasa á la cuba, una veces llevado con cubos, y algunas por canales que van á los depósitos que pueden estar mas bajos, y en algunas partes se presan los racimos vendimiados y desgranados ya, con viga como la del aceite: en otras se prensa de modo que primeramente sale mucho mosto y muy claro, el cual se separa; y apretando mas la prensa sale el líquido menos claro y en menor cantidad, y aun en algunas partes dan á la masa tercera presion, y como sale poco suelen mezclarlo con el anterior, añadiéndolos despues donde lo creen necesario.

Pisadas las uvas y concluida la presion de la casca, se echa el mosto en las cubas ó tinajas á proporcion de su magnitud, y se añade para el vino tinto ó de color la porcion de casca necesaria para que se verifique la fermentacion tumultuaria por el tiempo conveniente.—Mas adelante hablaremos del motivo porque en algunas partes se pulverizan los lagares y en otras las uvas con yeso.

Para que la fermentacion ó coccion suceda, y por ella pase el mosto á ser vino, se necesitan las circunstancias siguientes: Primera: que haya cierto grado de calor. Segunda: el contacto del aire. Tercera: un principio sacarino, ó azúcar, que debe hallarse unido al agua y al tártaro de que consta el mosto.

Los grados de calor que se necesitan para que se haga la coccion son diez, segun el termómetro de Reamur. Si fuese mayor se haria muy tumultosa y perjudicaria al desarrollo del alcohol, y si no llegase á ocho grados debilitaria la fermentacion. A fin de conservar el grado necesario de calor, se debe procurar que los cocederos no esten en parajes húmedos ni frios, que tengan puertas ó ventanas para poderlas abrir ó cerrar segun convenga, y si apesar de esto tarda en verificarse la fermentacion, se echará un poco del mismo mosto hirviendo sobre el todo, para que de este modo se active y verifique la coccion.

Desde el tiempo de Plutarco se conocia que era necesario el referido grado de calor para la perfecta fermentacion del mosto, y varios autores que han escrito despues sobre esta materia, lo comprueban con ejemplos que pudiéramos citar, y entre ellos dice Boile en su obra del frio, que para conservar el mosto en el mismo estado y dulzura que cuando se acaba de prensar, ponía las vasijas llenas en el agua del mar ó en un pozo, tapados herméticamente, y de este modo se mantenía sin fermentar por no tener contacto con el aire ni el grado de calor necesario. Cuando la estacion no permita que llegue el calor en los cocederos á diez ó doce grados, será necesario obtenerlos artificialmente por medio de una estufa, para que el mosto pueda fermentar.

Por lo que respecta al contacto del aire con el mosto, aunque hemos dicho que se puede moderar ó retardar la fermentacion, libertando el líquido de la accion directa de él, y poniéndolo á una temperatura fria; con todo, es un punto sobre el cual estan discordes los químicos; pues unos quieren ó miran por tan necesario este contacto que sin él ni hay ni puede haber fermentacion, y otros son de opinion que habrá y hay fermentacion sin semejante contacto del aire atmosférico; sino que el contacto la precipita y hace que el mosto pierda una parte de los principios alcohólicos y aromáticos. Sin embargo de este modo de pensar, opinan que si se establece una comunicacion libre entre el mosto ó el aire exterior, los gases que se formen en la fermentacion, se pueden escapar con mas facilidad, mezclándose ó disolviéndose en el ambiente, de lo cual resulta mayor movimiento en la masa fermentante, por lo cual se hace mas pronto la fermentacion; y de este parecer es Chaptal; pero este mismo dice que el vino que fermentó en vasos cerrados es mas sabroso y agradable al gusto, porque ha retenido el aroma y el alcohol, lo que se pierde como va ya dicho. De los principios que la química suministra á la economía rural, deben aprovecharse los cosecheros, haciendo ensayos y comparaciones, que les dicte el camino que deben seguir segun los mejores resultados.

Tambien contribuye para la fermentacion la cantidad de la masa fermentante, pues aunque una porcion corta de mosto

fermente, sin embargo se hace mejor y mas pronto mientras mayor sea: se ha observado repetidas veces que puesta una cantidad de mosto en un tonel, no acabó la fermentacion hasta el dia once, y sin haber adquirido mas que 17 grados de calor, cuando al mismo tiempo doble cantidad fermentó en cuatro dias, habiendo subido el calor á 25 grados.

Quando la fermentacion es muy precipitada ó tumultuosa no suele ser la mas completa, y cuando asi se ejecuta siempre es en perjuicio de la parte aromática; por esta razon, cuando se deseen vinos aromáticos y delicados convendrá que el volúmen que se ponga á fermentar, no sea muy grande, para que asi se conserve mejor el aroma; y si por el contrario, se desea vino espirituoso para destilarlo, será mejor cuanto mayor sea el volúmen que fermente. Asi pues, para determinar la cantidad de masa que entrará en la cuba ó tinaja para que fermente, debe hacerse teniendo presente el temperamento del aire, estado de la vendimia y calidad del jugo de la uva; y aunque la fermentacion será mas fuerte y poderosa quanto mayor sea el volúmen, su aplicacion depende de la inteligencia del cosechero interesado en la perfeccion de sus vinos, el cual para conseguirla, debe tener presente que todos los años mudan algunas de las circunstancias que influyen en la modificacion de estos principios, y que no conseguirá su objeto si hace siempre sus cosechas por un método rutinario.

Por lo que pertenece al tercer principio que se necesita para la fermentacion, que es dulce y azucarado, se debe saber que solo los cuerpos que contienen estas sustancias son susceptibles de la fermentacion espirituosa, porque el alcohol se forma principalmente á espensas de la azúcar, dando mas cantidad de aquel los cuerpos que tengan mas de esta, resultando que en los que haya menos azúcar, no serán tan espirituosos aunque puedan fermentar. De aquí es que algunos vinos, particularmente en los climas frios, no son buenos, ó valen poco para la destilacion, por carecer del principio capaz de producir el aguardiente; por lo cual no se deben confundir estos dos principios: azúcar, y principio dulce. Hay uvas muy dulces con poco azúcar, y otras al contrario: algunos las distinguen por el hábito; pero lo mas se-

guro para conocerlas son los resultados, pues las que tienen poco azúcar no dan el licor espirituoso, y por consiguiente no sirven para la destilacion; así está admitido que la causa del alcohol es la azúcar, y el principio dulce es como una levadura que envuelve al azúcar, porque esta sin la levadura no fermentaría, ó seria muy poco y sin efecto.

Se sabe que el agua es necesaria para que fermente el mosto, pues sino carecería del grado de fluidez que necesita para ello. Cuando se halla este principio de la uva en una buena sazon y en la proporcion adecuada, la fermentacion es mas fácil; pero en los climas frios y estaciones lluviosas el agua suele esceder, y entonces el mosto es muy acuoso, lenta y difícil la fermentacion, y el vino que resulta débil y espuesto á descomponerse. Lo contrario ocurre en los climas áridos y calorosos, en los cuales hay menos mosto y mas espeso, y la fermentacion mas difícil y lenta, no descomponiéndose los principios del vino sino á fuerza de tiempo. En el caso primero unos hacen cocer una porcion de mosto, para que pierda por la evaporacion el exceso del agua, y otros echan vino en las uvas á fin de que absorva una parte de la humedad, y algunos las enjugan y secan antes de pisarlas ó prensarlas. En el segundo caso se aconseja que es un remedio disolver en el agua una porcion de mosto, ó ayudar á la fermentacion por los medios indicados, para que siendo mas vigorosa se descompongan completamente los principios que hay en el mosto.

Finalmente, el tártaro se encuentra tambien en la uva como principio para la fermentacion, aunque en razon inversa que la azúcar, pues concurre á la formacion del alcohol, y es tan indispensable para que fermente el mosto, que sin él no la hay, y de tal modo se comprueba, que añadiendo tártaro al mosto, hijo de uvas azucaradas, se hace mas completa la fermentacion, con solo hervir una parte del mosto y el tártaro en una caldera para que se disuelvan, y lo contrario sucede cuando las uvas tienen demasiado tártaro, que entonces se aumenta al mosto una porcion de azúcar y se consigue mas alcohol y espíritu ardiente; porque cuando hay mucho tártaro hay menos azúcar. *(Se continuará.)*

PALMA: imprenta de GUASP, calle de Morey.