

Consejo Superior de Agricultura, Industria y Comercio: una encuesta de 1884

Emili Giralt i Raventós

Centre d'Estudis d'Història Rural del CEHI. Universitat de Barcelona

Des de l'*Exposición General* que tingué lloc a Madrid l'any 1857, l'Administració espanyola féu un considerable esforç per a reunir tota mena d'informació referent a l'agricultura, i en particular sobre la vitivinicultura, que era considerada la primera font de riquesa del país. L'any 1877, en plena eufòria de les exportacions víniques ocasionada per la presència de la fil·loxera a França, es va muntar també a Madrid, una magna *Exposición Vinícola Nacional* que deixà igualment una abundosa documentació sobre el tema. Anys després —quan la crisi agropecuària finisecular s'abaté també sobre el sector vitivinícola— sovintejaren les enquestes destinades a conèixer els mitjans més idonis per a millorar la producció i per a incrementar les exportacions. Una d'aquestes enquestes és l'*Interrogatorio* que amb data 1 de maig del 1884 el *Consejo Superior de Agricultura, Industria y Comercio* cursà als Consells provincials del mateix ram, així com a d'altres organismes i persones particulars. El present *Apèndix* conté la transcripció de tres respostes a l'esmentat *Interrogatorio*: una signada personalment per Antoni-Cebrià Costa, Comissari del Consell Provincial d'Agricultura, Indústria i Comerç de Barcelona; una altra —de la mateixa data: 6 d'abril del 1885— cursada per l'esmentat Consell, i una darrera —datada el 14 de novembre del dit any— tramesa pel Consell Provincial de Tarragona.

Per tal d'evitar enutjoses repeticions, cadascuna de les preguntes de l'*Interrogatorio* va seguida de la transcripció de les tres respostes corresponents.

L'endarreriment tecnològic —en la viticultura i, més encara, en les pràctiques de la vinificació—, la competència exterior —ja que els vinyars francesos havien estat, en gran part, reconstituïts—, la importació forastera i la fabricació autòctona d'alcohols no víncics, constituïen els principals problemes de la vitivinicultura d'aquell moment.

CONSEJO SUPERIOR DE
AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO
DICTAMEN

DE LA COMISIÓN ENCARGADA DE FORMULAR EL PROGRAMA PARA LA INFORMACIÓN QUE HA DE ABRIRSE CON EL FIN DE ESTUDIAR LOS MEDIOS DE FACILITAR LA EXPORTACIÓN DE NUESTROS VINOS

La Comisión que suscribe, nombrada con fecha 21 de abril próximo pasado para formular el programa de la información que ha de abrirse con objeto de estudiar los medios de facilitar la exportación de nuestros vinos, ha examinado con el interés que requiere asunto de tal importancia, y divide la información en tres partes: Estadística, Comercial y Técnica.

Las estadísticas de nuestra producción vinícola no han llegado a hacerse con la detención que requiere la primera riqueza de nuestra Península, y sólo se han podido reunir datos y noticias semioficiales y particulares, que acusan tal diferencia como la que encontramos entre los 33 millones de hectolitros que se calculan en 1858, y los 30 millones de 1877. Pero de todos modos, de cualquiera de estos datos que partamos, está en el ánimo de todos que la plantación de vides ha aumentado desde aquella fecha y va aumentando cada año más.

Cubierto el consumo interior, tenemos un excedente de producción que dedicamos a la exportación, a la fabricación de alcoholes y vinagres y a la cría de vinos añejos; pero de todo ello nada debe llamar más la atención, ni merece mayor estudio, que lo que se refiere al comercio con el exterior.

En el año 1850 salieron de España 621.000 hectolitros, aumentando, con poca discontinuación, como se ve en el cuadro gráfico que se acompaña, hasta el año 1873, que exportamos 2.643.000 hectolitros; de aquí fue bajando hasta el año 1876, como para tomar fuerza para una prodigiosa y progresiva subida, alcanzando en 1882 la cifra de 7.671.000 hectolitros, valorados en 333.200.000 pesetas; pero ya en 1883 empieza a descender en 106.720 hectolitros, valorados en 7.258.414 pesetas.

En este ramo de exportación, España necesita sumar, no restar; y la baja sufrida en 1883, unida a la gran cantidad de viñedos que se están plantando en España, a que la plaga filoxérica disminuye en Francia y la producción de vinos aumenta, a que nuestra rival Italia está haciendo esfuerzos privados y aún oficiales para conseguir mayor exportación, y a que Portugal en el año último ha aumentado la venta de sus vinos en Inglaterra, disminuyendo la nuestra de los de Jerez, ha alarmado justamente a los vinicultores españoles, y temen, con sobrada razón, que si no salimos de nuestro largo letargo y emprendemos una campaña pronta y eficaz, vamos a lamentar serios males en la riqueza general de España.

Pero el Consejo Superior de Agricultura, Industria y Comercio, que no perdona ninguno de los medios que están a su alcance para colocar a España a la cabeza del progreso agrícola, no puede mostrarse indiferente en la lucha entablada entre los productores vinícolas de distintas naciones, y se propone ayudar a los nuestros en la empresa, que no le arredra, de procurar y utilizar los medios de mejorar la producción de vinos españoles y aumentar su exportación.

Para ello es preciso recurrir a las Corporaciones, a los productores y a los comerciantes de las distintas provincias de España en demanda de ayuda, y pidiéndoles noticias, datos, estudios y deducciones que le guíen acertadamente en el penoso trabajo que emprende, porque el gran peligro nos amenaza de cerca.

Tengan confianza nuestros vinicultores, que las noticias que hoy se piden han de ser exclusivamente para el estudio práctico que el Consejo se propone llevar a cabo; a fin de que la exportación de vinos españoles no decaiga, aumentándola cuanto podamos, y que no demos lugar a que otras naciones, que no cuentan con los recursos de la nuestra, nos avancen en la carrera emprendida, establezcan su comercio, acostumbren aquellos paladares a sus vinos y que los nuestros se vean desatendidos.

En esta lucha, afortunadamente, hoy vamos delante; pero no debemos reposar, porque nuestros rivales son poderosos y ponen toda su fuerza para adelantarse a nosotros; por lo tanto, esta Comisión, haciéndose eco del unánime interés que tiene el Consejo, se propone no descansar, acudiendo con igual empeño al Gobierno, a los comerciantes y a los vinicultores para que, juntos todos, redoblemos nuestros esfuerzos, a fin de dar a nuestros vinos las condiciones que exigen los mercados consumidores, aumentar la exportación a los mercados abiertos y buscar otros nuevos adonde colocar el sobrante de nuestra producción.

Este pensamiento, que hoy con tanto interés acoge el Consejo, será mañana, con constancia y trabajo, una realidad que ha de convertirse en riqueza para el país y de prosperidad para la patria.

Resta tan sólo presentar el interrogatorio que han de informar las Cooperaciones competentes, dejando, para cuando se reúnan estos datos, el presentar al Consejo los problemas que se han de discutir en el Congreso de Vinicultores.

El Consejo, con mayor ilustración, acordará lo más acertado.

Madrid 1º de mayo de 1884.- Acisclo Miranda.- Adolfo Bayo.- R.T. Muñoz de Luna.- Juan Maisonnave.- Enrique Serrano Fatigati.

Aprobado en sesión de Consejo pleno el día 19 de mayo de 1884.

INTERROGATORIO

1ª. - Estadística

1. Qué número de hectáreas se cultivan en esa provincia y término medio de producción por hectárea, expresando las que sean de secano y las que sean de regadío.

[Costa Bª] Más de la cuarta parte de la extensión de esta provincia puede considerarse destinada al cultivo de la vid o sea unas 160 mil hectáreas que ocupan una zona más o menos accidentada y en parte llana, desde el nivel del mar hasta unos 700 metros, como maximum, por término medio.= El promedio de producción, atendida la gran diferencia que existe entre la plena región de la vid y la que se aproxima a sus límites superiores y la que media entre la parte montuosa y árida y la inferior, apenas excederá de trece hectolitros por hectárea.= La mayor parte de los viñedos de esta provincia son de secano, puesto que los más ocupan terrenos montuosos y en los bajos se ha adoptado la práctica casi constante de suprimir el riego allí donde antes existía el cultivo de regadío.= La nueva enfermedad debida a la *Peronospora Vitis* ó Mildew de los norteamericanos, que ataca los pámpanos nutriéndose de su parénquima y ocasionando por consecuencia la paralización de las funciones de fructificación, justifica actualmente dicha práctica, que debiera entenderse a no hacer nuevas plantaciones en terrenos húmedos o en localidades demasiado perjudicadas por los metéoros acuosos. Desde que en esta región han abundado éstos considerablemente, el desarrollo del parásito americano ha progresado de tal modo que la cosecha actual ha sido nula en algunos puntos y rebajada en una mitad o en dos terceras partes en muchos otros. He aquí pues fallida la esperanza de salvar de la filoxera las cepas por medio de la inundación, puesto que el Mildew la reemplazaría aún con más celeridad en sus funestos efectos. Calamidad es ésta tan imponente que debiera el Consejo Superior, en su indispensable autoridad, dictar y recomendar a los viticultores la aplicación de los medios preventivos y curativos de esta enfermedad y de la *Anthraxis*, que un estudio serio del asunto dieran a conocer.

[Consell Bª] En esta provincia se cultivan por término medio de 120.000 a 130.000 hectáreas de viñedos, todas de secano, siendo su producción media por hectárea la de 17 hectolitros de vino.

[Consell Tª]¹ Según los recientes trabajos estadísticos efectuados por el Ingeniero Agrónomo de la provincia se cultivan 110.066 hectáreas de viñedo, cuya producción media anual resulta ser de 14,33 hectolitros por hectárea.

1. Les respostes del Consell de Tarragona van precedides del preàmbul següent: «El Consejo Provincial de Agricultura, Industria y Comercio de Tarragona, atento siempre a todo lo que tiende al fomento y desarrollo de nuestros intereses materiales y en virtud del interrogatorio remitido por

Las superficies dedicadas al cultivo de la vid deben considerarse de secano en su totalidad, siendo sumamente rarísimos en este país los viñedos de regadío.

2. Cantidad de vino producido en esa provincia como término medio en el último quinquenio y especialmente en el próximo pasado año.

[Costa B^a] El término medio de la producción en el último quinquenio no habrá llegado a los dos millones de hectolitros que le corresponderían por razón de la disminución que tuvo ya en los dos últimos años y mucho más en el presente en que apenas alcanzará a la mitad de aquella cifra, con tendencia a disminuir en lo sucesivo cada vez más si reaparece la enfermedad de que se hace mención en la primera respuesta, cooperando otras plagas, como la Filoxera y la *Anthracnosis*, a la destrucción de tan preciada planta.

[Consell B^a] Tomando el promedio del último quinquenio, la producción media de vino en esta provincia es la de 2.000.000 de hectolitros, teniendo en cuenta la naturaleza de su territorio, el clima y sistema de poda y cultivo que se aplica a la vid. En el año pasado, la cosecha disminuyó considerablemente casi a la mitad, a consecuencia de los estragos relacionados con el Mildew o *Peronospora viticola* que se ha extendido rápidamente a toda la provincia; y también debido en parte al aumento de la plaga filoxérica en los viñedos de la Costa de Levante en donde se halla abandonada por completo.

[Consell T^a] Con referencia a los datos citados anteriormente, la producción media anual viene a ser de 1.577.606 hectolitros de cuya cantidad se destinan 30.897 hectolitros a la elaboración de aguardientes, dedicándose el resto al consumo y a la exportación.

La cosecha correspondiente al año 1883 fue regular, y su importe puede equipararse al de una media anual de que antes se ha hecho mérito.

3. Qué clases de vinos produce la provincia, bien sean blancos ó tintos, con expresión de la localidad productora y grados de alcohol que aquéllos tengan. Indíquese los dulces, de pasto y generosos, y en que proporción emplean, en la producción de vinos tintos, la uva blanca.

[Costa B^a] Vinos tintos en sus dos terceras partes da esta provincia por lo general y vinos blancos en la tercera parte restante, casi todos secos, mezclándose comunmente las uvas blancas con las negras en los trujales.= De las comarcas inte-

el Consejo Superior del ramo, con el objetivo de estudiar los medios de facilitar la exportación de nuestros vinos, en sesión del día veintiocho del mes de octubre último, acordó prestar su aprobación a la contestación siguiente formulada por la Sección de Comercio del mismo.»

riores parte del Panadés y algunos pueblos de la costa elaboran por separado la uva blanca; el alcohómetro mide desde 9 a 14 grados Salleron, siendo la uva blanca del Panadés la que da el grado menor y las de Alella y otras de la de Levante, con algunas del interior hacia el Bruch, las que alcanzan mayor producción.= Alella y sus inmediatas de la Costa de Levante, que toman su nombre, se distinguen por sus exquisitos vinos de pasto, así como los de Villanueva, Sitjes, etc. y Bruch sobresalen por sus potentes cualidades de color, sabor y consistencia.= El tipo característico de esta provincia considerada en su conjunto, se obtendría, en opinión de un experto cosechero, mezclando por partes iguales el vino de Manresa, etc., del Pla de Bages con el de Villafranca del Panadés, prescindiendo de los vinos superiores de ambos centros vinícolas.= En realidad no se dan aquí vinos generosos propiamente dichos, únicamente algunos cosecheros se han esmerado en obtener caldos exquisitos que han logrado distinguirse en certámenes nacionales y extranjeros; pero estos resultados, debidos a esfuerzos individuales contados, no dan la clave de la producción normal de un país.

[Consell B^a] Dos son las clases de vinos que se obtienen en esta provincia: tintos y blancos, predominantemente los primeros por su gran aceptación en los mercados extranjeros, sobre todo en los de América del Sur. Las localidades productoras de los vinos tintos y de embarque son en el Panadés, Villafranca, en la Costa del Oeste, Villanueva y Sitges y San Pedro de Ribas, en la Costa de Levante, Premiá, Masnou y Alella; en el Vallés, Tarrasa, Manresa, Sabadell, Rubí y Esparraguera, y en el de Igualada, Piera. Las de los blancos son el Llobregat, Alella, San Vicente de Llanereras, etc. Entre los dulces y generosos se encuentra la célebre Malvasía de Sitges y los de Alella, pero en corta cantidad y que se consumen en Barcelona. El grado alcohólico de los tintos varía entre 11° y 13°, y casi es la misma la de los blancos. En la producción de los vinos tintos no entra más que en una tercera parte la uva blanca.

[Consell T^a] Predominan en gran manera sobre todas las demás clases, los vinos tintos de pasto, cuya graduación alcohólica varía del 10 al 15 % según las localidades de que proceden. La obtención de vinos blancos hállase limitada a muy contadas localidades y carece de importancia. También se elaboran mistelas negras y blancas impidiendo la fermentación del mosto por medio del alcohol.

Atendido el mayor valor de los vinos, según sea su coloración, los cosecheros procuran limitar en lo posible la producción de uvas blancas, pero en último recurso las mezclan con las tintas en proporción de un 10 a un 12 por ciento.

4. Qué marcas de esa provincia tienen mayor aceptación en los mercados nacionales y extranjeros.

[Costa B^a] No faltan marcas acreditadas en esta provincia, aunque las tenga muy buenas la de Tarragona; pero entre las más dignas de mención está la marca

Samà de Villanueva, para la exportación de vinos tintos a América; las de Arango y Ferrer, la de Pla de Llorens y Maristany y la de Pedro Grau, en Barcelona, para vinos claretes y tintos; y la de Cervera, etc. para el mercado francés.

[Consell B^a] Las marcas que en esta provincia tienen más aceptación en los mercados son: en esta capital la de los Sres. Maristany y C^a y la de D. Magín Pla de Llorens para los vinos tintos de mesa y de embarque para la América del Sur; existiendo también algunas bastante acreditadas en las capitales de los partidos como son las de los Sres. Samá y Font de Villanueva y Geltrú; Baldiris, Miralles y Via en Villafranca del Panadés y otras cuyos dueños se dirigen con preferencia a determinados mercados extranjeros y antillanos. Para los mercados nacionales, no se sabe que salgan vinos de esta provincia.

[Consell T^a] El Consejo en vista de que es completamente imposible el contestar de una manera categórica a la presente pregunta, pues son datos imposibles de adquirir, se concreta a poner a continuación una relación, lo más detallada posible, de las casas exportadoras de la provincia y los diferentes puntos para donde exportan, excluyendo en ella toda clase de preferencias en su enumeración.

Para Francia

Señores Violet Frères
 Suguè, Leopoldo
 Saguer Gourdon
 Salager Cardenom
 Romeu Vilà y Granada
 Rius y Hermano, Joaquín
 Rius y Montaner, Joaquín
 Quer Codina y Compañía
 Pitoiret, S.
 Piera, Salvador
 Perpiña, Francisco
 Pujol y Compañía J.
 Peirón y Compañía C.
 V. Pagès y Compañía
 Mercier Normandiu
 Muller de A.
 Morera y Pulles del Hijo
 Magran Ainé, J.
 Laget Fills, E.
 Izaguirre y Compañía
 Goujoill, Clemente

Gonyer, Lonis
 Gros Fils y Vich
 Gatell, Antonio
 Gibert y Compañía
 Gousé y Compañía, Buenaventura
 Fumaña Hermanos
 Farines, C.
 Esteve, Juan
 Ehrardt, Heimpel y Kruger
 Darther, S.
 Blandon, A.
 Cayrol Rousel
 Calayer
 Carey Hermanos y Compañía
 Cañellas Hermanos y Compañía
 Barbier Frères
 Blondeau & Compañía
 Boule, José
 Barral, J.
 Boumin y Compañía
 Bayrond Frères
 Antonelli, Miquel
 Abelló e Hijo, Tomás
 Boulle & Beuf

Para Inglaterra

Señores Sevil Hermanos y Compañía
 Soberano, Domingo
 Suguè, Leopoldo
 Rius Hermanos, Joaquín
 Rius Montaner, Joaquín
 Quer Codina y Compañía
 Piera, Salvador
 Perpiña, Francisco
 Pujol y Compañía, J.
 P. Pagès y Compañía
 Oliva Andreu y Compañía
 Izaguirre y Compañía
 Gasset Hermanos
 Fumaña Hermanos

Darpher, S.
Carey Hermanos y Compañía
Cañellas Hermanos y Compañía
Boule, José
Bousoms Muller & Bacot
Bartolomé, José
Aguiló, J.C.

Para Alemania

Señores Sevil Hermanos y Compañía
Suguè, Leopoldo
Rius Hermanos, Joaquín
Rius Montaner, Joaquín
Piera, Salvador
Pujol y Compañía, J.
P. Pagès y Compañía
Oliva Andreu y Compañía
Muller de A.
Darther, S.
Carey Hermanos y Compañía
Boule, José
Bonsoms Muller & Bacot

Para Holanda

Señores Bonsoms Muller & Bacot
Carey Hermanos y Compañía
Oliva Andreu y Compañía
P. Pagès y Compañía
Sevil Hermanos y Compañía

Para Suecia y Noruega

Señores Bonsoms Muller Bacot
Boule, José
Carey Hermanos y Compañía
Darther S.
Oliva Andreu y Compañía
P. Pagès y Compañía
Rius y Montaner, Joaquin
Rius y Hermanos y Compañía
Sevil Hermanos y Compañía

Para Suiza

Señores Carey Hermanos y Compañía
 Muller de A.
 Piera Salvador
 Sevil Hermanos y Compañía
 Soberano, Domingo

Para Rusia

Señores Sevil Hermanos y Compañía
 P. Pagès y Compañía
 Oliva Andreu y Compañía
 Darther S.
 Bonsoms Muller y Bacot
 Boule, José

Para Italia

Señores Sevil Hermanos y Compañía
 Rius y Hermano Joaquín
 Rius Montaner Joaquín
 Oliva Andreu y Compañía
 Darther, S.
 Carey Hermanos y Compañía
 Bonsoms Muller y Bacot
 Boule, José

Para América Central

Señores Sevil Hermanos y Compañía
 Soberano, Domingo
 Gasset Hermanos y Compañía
 Carey Hermanos y Compañía
 Abelló e Hijo, Tomás

Para Río de la Plata

Señores Abelló e Hijo, Tomás
 Bartomeu, José
 Boule, José
 Cañellas Hermanos y Compañía
 Carey Hermanos y Compañía
 Farines, C.
 Gasset Hermanos
 Morell Bulles de Mijo

P. Pagès y Compañía
Perpiña, Francisco
Piera, Salvador
Rius Hermanos, Joaquín
Sevil Hermanos y Compañía

Para Canadá

Señores Bonsoms Muller y Bacot
 Boule, José
 Carey Hermanos y Compañía
 Darther S.
 Oliva Andreu y Compañía
 P. Pagès y Compañía
 Sevil Hermanos y Compañía

Para el Brasil

Señores Boule, José
 Rius Montaner, Joaquín

Para la Habana

Señores Cañellas Hermanos y Compañía
 Gibert y Compañía

Para la Guayana Inglesa

Señores Rius Hermano, Joaquín
 Sevil Hermanos y Compañía

Para el Ecuador

Señores Gasset Hermanos

5. Qué cantidad de vino se consume en esa provincia.

[Costa Bª] Sin hacer mención de los términos municipales en que se consume todo el vino que se produce, sobre lo cual podrán informar los alcaldes respectivos, ni de los pueblos que todavía deben importar para abastecer el consumo, dato que también podrán proporcionar aquéllos, apreciando el conjunto de la cantidad de vino aplicado al consumo interior de la provincia, puede decirse que representa probablemente la tercera parte de su producción, según el parecer de personas versadas en el comercio de este artículo.

[Consell B^a] El consumo de vino que se calcula para esta provincia es de 800.000 a 900.000 hectolitros de vino al año, o sea el de un hectolitro de vino por habitante, término medio. En la capital sola y sus suburbios fabriles, como Gracia, Sans, San Martí de Provencals, etc., se consumieron en 1883, según datos oficiales, 32 millones de litros, o sean 320.000 hectolitros; luego en el resto de la provincia bien puede apreciarse, atendida su población y el bienestar de sus habitantes, en más del doble de esta cantidad.

[Consell T^a] El consumo de vino de esta provincia se calcula por término medio general a razón de unos ciento veinte litros anuales por habitante o sea cerca de 400.000 hectolitros, con respecto a la totalidad, teniendo en cuenta que con arreglo a los datos que arroja el censo de 1877 la población de hecho se eleva a la cifra de 330.105 habitantes.

6. Qué vinos de esa provincia resisten a la conservación sin previa preparación, y qué existencia de ellos hay en la actualidad, especificando las fechas de las cosechas.

[Costa B^a] Entre los vinos que resisten a las fermentaciones lentas y se conservan bien en bodega, sin previa preparación, merecen mentarse especialmente los de Villanueva y Sitjes, Alella y sus anexos y la comarca del Bruch, sin que esto valga decir que puedan todos exponerse a largas travesías sin reforzarlos oportunamente.= Estos y otros caldos, recomendables por sus cualidades, son los más solicitados y por lo mismo no es de creer que se encuentren ordinariamente existencias dignas de mención y menos aún desde que han aumentado las exportaciones en general, al paso que la producción ha sufrido más bien mermas recientes.

[Consell B^a] Todos o la mayor parte de los vinos de esta provincia, si están bien elaborados, resisten a la conservación sin adicionarles alcohol o *reforzarlos*; pero como muchos cosecheros no los cuidan convenientemente, de aquí que una gran parte de ellos se tuerzan en la época de los calores, o al pasar al segundo año, sólo los que se exportan al extranjero se eleva su fuerza alcohólica por los comerciantes, según el punto a que se destinan.

Respecto a la existencia de las cosechas, raro es el año que no se venda toda ella si los vinos son tintos y de pasto, no calculándose que haya en la actualidad más de un tercio de la del año anterior.

[Consell T^a] Los vinos del Priorato así como los llamados «Pie de Montaña» y algunos del Campo de Tarragona, cuya fuerza alcohólica llega o excede de 14 %, resisten generalmente a la conservación, sobre todo si son secos u han sido elaborados con algunos cuidados. Los demás vinos de graduación inferior a la indicada suelen encabezarse para asegurar su conservación.

En la actualidad las existencias son tan insignificantes, atendida la proximidad

de la cosecha de este año y lo mermada que fue la del anterior, que merecen calificarse de nulas.

7. Qué número de fábricas de aguardientes y espíritus existen en la provincia, qué cantidad producen y qué cantidad de vinos destilan.

[Costa B^a] La gran baja de las cosechas experimentada en Francia en estos últimos años, dió márgen a que varios traficantes de la Nación vecina pasaran aquí a hacer compras y a que algunos de ellos se establecieran en nuestros centros vinícolas para elaborar, a su manera, vinos de remesa, utilizando para ello toda clase de mostos o de vinos por malos que fueran, hasta el punto de admitir los más torcidos y defectuosos. Desde entonces se aprovecharon, pues, toda clase de caldos averiados y la escasez de éstos, que antes se destinaban a la destilación, acabó por desterrar casi todas las antiguas oficinas de aguardientes. A producir este resultado ha contribuido también, no poco, la importación de los espíritus de fécula que vienen de Hamburgo y otras partes de Alemania, Hungría y Bélgica bien rectificadas y que por su completa neutralidad se emplean generalmente para los encabezamientos. No existen pues fábricas ni oficinas rurales de destilación de los vinos torcidos, como no sea alguna apenas conocida, tal como la de aguardiente de Musanya en Caldas de Montbuy, que realmente destila todavía vinos propios y ajenos. Alguna otra fábrica, como la llamada de Sans, etc., puede decirse que va en derrota.= En la pregunta correspondiente dirá esta Comisaría lo poco que le consta acerca la fabricación de alcoholes de industria.

[Consell B^a] Desde que los vinos han adquirido bastante precio y su exportación es segura, pocas son las fábricas de aguardientes y espíritus que funcionen en esta provincia, pues únicamente se limitan a obtener aguardientes de los vinos que se tuercen y de los orujos, sin que sea posible a este Consejo determinar la cantidad que producen ni la del vino que destilan.

Además, otra de las causas que han contribuido a la decadencia de esta industria es la competencia ruinosa que la hacen los aguardientes o espíritus de industria alemanes y holandeses, que por su buena elaboración y baratura todos los comerciantes o tratantes de vinos los emplean para encabezar los que destinan a la exportación, lo cual es sumamente perjudicial a su buena calidad y hasta nocivo para la salud de los consumidores.

[Consell T^a] El año 1876 se hizo una estadística que censó la existencia de 193 fábricas de aguardientes y espíritus y cuyos productos elaboraban en cantidad de 45.764 hectolitros por término medio al año. Desde aquella fecha la citada industria ha decaído de tal modo a consecuencia de los elevados precios y fácil salida que hasta los vinos más inferiores han alcanzado en estos últimos años, que según la estadística formulada por el Ingeniero Agrónomo de que se ha hecho mención, en

el finido quinquenio, se han destilado solamente 80.897 hectolitros de vino anuales produciendo 12.854 hectolitros de diversas clases de aguardientes.

Actualmente sólo hay unas cuatro fábricas que funcionan con regularidad destilando los peores vinos que se producen, y entre las variadas clases de aguardientes que se elaboran figuran unos 5.000 hectolitros de espíritu de vino que se destinan en su mayor parte a Francia para la obtención de los Chartreusses.

2ª.- Comercial

1. Qué tipos, qué marcas y en qué cantidad se exportan de esa provincia para el extranjero y cuáles son los preferidos.

[Costa Bª] A esta pregunta nada puede añadir esta Comisaría después de lo contestado á la de número 6 de la *Estadística*.

[Consell Bª] Los tipos de vinos que más se exportan son los negros de mesa o de pasto, como se ha dicho ya en la contestación a la 4ª pregunta de la parte de *Estadística*, así como las marcas que en esta provincia tienen mayor aceptación, siendo difícil determinar la cantidad que por término medio se exporta al año, porque con los vinos de esta provincia o mezclados con ellos se expenden también de otros limítrofes, por Casas ya del país ya extranjeras, como son la de los Sres. Maristany y Pla de Llorens para la América del Sur que exportan, por término medio, 30.000 pipas de 450 litros, y la de Beziers, en combinación con otra de Marsella, sobre 25.000 bocoyes de 600 litros.

[Consell Tª] Los tipos que se exportan de esta provincia varían según el mercado a que se destinan: los *secos* para Francia, Holanda, América del Sur, América del Centro, Brasil, Isla de Cuba y parte para Alemania y Rusia; los dulces para Inglaterra y sus colonias, América del Norte, Dinamarca, Suecia y Noruega y parte de Alemania. Cada Nación tiene su gusto particular y da la preferencia a lo que la costumbre ha sancionado.

Las cantidades respectivas se anotan en los estados formulados al final de este dictamen y las marcas en el número 4 de la sección primera.

2. Qué clases de comunicaciones existen en cada localidad para dar salida á sus productos, precio de arrastre hasta la estación del camino de hierro más próxima y precio del transporte de vino hasta la frontera francesa ó hasta el puerto de embarque.

[Costa Bª] Solamente los alcaldes de los pueblos podrán informar acerca de los caminos vecinales y provinciales que les ponen en comunicación con las carreteras

generales y con las vías férreas o los puertos de embarque, pero sí puede decirse que muchos pueblos todavía se sirven de caminos de herradura para sus comunicaciones. Mucho ha hecho, no obstante, la Diputación Provincial de Barcelona para abrir nuevas vías de enlace entre los 327 pueblos de su demarcación; pero los Ayuntamientos, en general, han hecho muy poco por su parte y, lo que es más, tienen muy descuidada la conservación de los trozos de caminos del Estado y de los provinciales que radican en su término.= Aunque todavía hay pueblos, como se ha dicho, que extraen sus productos por caminos de herradura, no obstante esta Diputación, al adoptar un plan general de comunicaciones rodadas, ha procurado combinar entre sí las carreteras generales del Estado y las suyas con los ferrocarriles y los caminos vecinales existentes, además de los que deberán construir los pueblos. La red de las carreteras provinciales ya construidas y de las proyectadas, juntamente con las del Estado, líneas férreas y caminos vecinales hoy existentes y caminos de herradura, pueden verse claramente situados en el mapa de la provincia publicado por este celoso Cuerpo Provincial, en cuyo mapa constan además el número de habitantes de cada municipio.

[**Consell B^a**] Las comunicaciones entre las diferentes localidades de esta provincia, son en general buenas y convenientemente relacionadas con las vías férreas que la cruzan en todas direcciones. No sucede lo mismo con respecto a los caminos vecinales y de explotación entre los diferentes términos municipales, pues, debido a la accidentación de su territorio, son escabrosos y de difícil circulación. El precio de arrastre desde los puntos productores hasta la estación del camino de hierro más próxima varía como es natural con la distancia y la mayor o menor facilidad de las comunicaciones, pudiéndole determinar en sus límites extremos, de una a tres pesetas por hectolitro.

[**Consell T^a**] La mayor parte de los pueblos vinícolas de esta provincia no tienen otras comunicaciones que caminos vecinales y de herradura para dar salida a sus productos; otros poseen carretera provincial, otros general, y pocos ferro-carril.

El precio de transporte por hectolitro de vino desde el punto de producción hasta la estación más próxima, varía entre 2 y 10 pesetas; y desde la estación férrea o puerto de mar a la frontera francesa, oscila entre 2 y 5 pesetas por hectolitro.

3. Qué reformas ó modificaciones podrán hacerse para que el precio de transporte fuere menor.

(Al contestar á esta pregunta deberán hacerse las observaciones que fueren pertinentes sobre las tarifas de los caminos de hierro y sobre los transportes por vías ordinarias.)

[Costa B^a] El precio á que se transportan los vinos por el servicio combinado entre las compañías de Barcelona, Valencia, Alicante, Andalucía y Mediodía de Francia, en pipas, en barriles y en cisternas metálicas, parece que deja satisfecho al Comercio internacional. Ahora, tocante al tráfico interior, sucede todavía lo que el infrascrito tuvo la honra de exponer a la Diputación Provincial de Barcelona en 10 de Noviembre de 1882, en una información abierta por dicho Cuerpo, a saber que las empresas de los ferrocarriles para la aplicación de tarifas al transporte de mercancías por sus Líneas respectivas, se rigen cada una por distinto criterio, dándose el caso de que una de ellas, que tiene el mayor recorrido, aplica tarifas nada baratas y lo que es peor de tipo diferente en cada una de sus secciones. Por su parte las compañías de corto trayecto suelen exigir el máximum o poco menos de la tarifa a que tienen derecho por la ley de su concesión, todo lo cual constituye una dificultad económica para calcular el precio de los transportes é indica la necesidad de procurar que las Compañías de ferrocarriles en general adopten una tarifa uniforme para todas las mercancías dividiéndolas antes en series según su importancia relativa en el orden de su consumo como alimento, como artículo de comodidad o de mero lujo, etc., procurando conciliar los intereses generales con los particulares igualmente respetables de las Empresas.= La Comisión de Información nombrada con este objeto por la superioridad ignora el infrascrito si ha evacuado un dictamen sobre tan importante asunto; pero a ella debieron remitirse los trabajos sobre lo mismo despachados en 1883 por esta Diputación Provincial, por esta Real Academia de Ciencias y por el Instituto Agrícola Catalán de San Isidro, en todos los cuales tomó parte el infrascrito y a ellos se remite.= Por lo demás escusado es decir cuánto convendría promover la construcción de los afluentes vecinales, provinciales y generales a las vías férreas y a los puntos de embarque para lograr la facilidad del transporte junto con la rebaja de precios que desea ese Consejo Superior muy justamente. Es verdad que también por su parte debieran las Compañías de vapores trasatlánticos y de las que ejercen el monopolio de los transportes entre Inglaterra, por ejemplo, y los puertos de la Península moderar su afán de lucro. Parece imposible pero es un hecho que el flete desde los puertos del mar Cantábrico a Liverpool y Londres sale casi tan caro como el usual entre los puertos ingleses y los del mar Báltico o del Canadá. Lo mismo puede decirse del precio que pagan los vinos a los agentes de vapores con bandera española que salen de Barcelona para las Islas Británicas comparado con el que cuesta a los italianos desde los puertos de Livorno o Génova, pues sale aquél más de una tercera parte más caro.

[Consell B^a] Además de la influencia que ejercen en el precio de transporte el buen o mal estado de las vías de comunicación, el Gobierno, con respecto a las compañías de ferro-carriles, debiera hacer por su parte lo posible para que rebajasen al mínimum las tarifas y las uniformasen, evitando de este modo la confusión y

perjuicios que esto causa a los interesados y al comercio en general, pues las tarifas especiales que rigen según la mayor o menor importancia de las mercancías, no aprovechan o favorecen sólo a un corto número de comerciantes.

[Consell T^a] Sería de alta conveniencia la construcción y explotación de carreteras afluyentes a las principales vías férreas y carreteras del Estado en toda la zona de nuestras montañas del Priorato, que tan rica producción facilita, y en las demás localidades faltas de comunicación. Por otra parte, la utilización de las tarifas de los ferrocarriles a un tanto por tonelada y kilómetro, es una necesidad que cada día se siente e impone más y más, siendo constantemente reclamada por la opinión del país.

4. Qué cantidad, de los diferentes vinos que se produzcan en la provincia, han sido exportados á otros territorios españoles, con expresión de éstos, y al extranjero.

[Costa B^a] Le es imposible a esta Comisaría precisar esas cantidades de que únicamente están o deberán estar enteradas las Oficinas del Estado.

[Consell B^a] La mitad de los diferentes vinos que se producen en esta provincia se consumen en ella, quedando para la exportación 1.200.000 hectolitros unos años con otros, siendo los mercados más importantes los de Francia y la América del Sur, La Habana, etc., exportándose a Francia, sobre unos 500.000 hectolitros, otra cantidad análoga para los diversos mercados de la América del Sur, y 200.000 para la Habana y demás puntos de la Isla de Cuba, correspondiendo a los vinos tintos de pasto o comunes, un millón de hectolitros y el resto a los blancos.

[Consell T^a] La extracción de vinos de esta provincia con destino a otros territorios españoles, es bastante exigua, pues según los datos del último quinquenio, viene a ser de 50.223 hectolitros anuales remitidos principalmente a la provincia de Barcelona y a las de Galicia y Asturias.

En cambio la exportación al extranjero es importantísima y constituye la base de la riqueza de este país, elevándose a la respetable suma de 1.049.648 hectolitros de vino que se extraen anualmente de esta provincia para los diversos países del globo.

5. Qué precios tienen los diferentes vinos en la localidad y á cómo resultan puestos á bordo ó en la frontera.

[Costa B^a] Atendida la gran diferencia que media entre unos y otros vinos y la enorme desventaja que sufren en el precio y buenos resultados del transporte, los

pueblos separados de las vías de comunicación espeditas por caminos de herradura y así mismo aquellos puntos que distan demasiado de los sitios de carga en trenes o de embarque en los puertos y, siendo por lo mismo tanta la variedad que en lo relativo a precios debe existir, nada puede aventurarse sin tener a la vista las noticias que suministren las alcaldías de los distritos vinícolas.

[Consell B^a] Los precios que tienen los diferentes vinos en esta provincia varía entre 4 y 6 duros, término medio, si la cosecha es del año y son tintos y de embarque. Los generosos y dulces de Alella, si son añejos, se venden de 50 a 60 pesetas el hectólitro; los tintos secos de 45 a 50, y los blancos dulces como la malvasía de Sitges, que es una excepción, se paga hasta 5 pesetas el litro.

El precio a que resultan puestos a bordo o en la frontera varía también según la distancia de las localidades productoras, pudiendo apreciarle en dos pesetas más por hectolitro en puerto de mar, y tres en la frontera, término medio.

[Consell T^a] El precio varía según la clase desde 20 a 60 pesetas por hectolitro.

Es difícil fijar el precio a bordo o en la frontera, puesto que depende del modo y forma del contrato, de la naturaleza de los envases, de la cantidad del palmeo o sean envases menores, y de las condiciones del pago.

6. Qué precios tienen los aguardientes, espíritus y alcoholes de vinos que se fabriquen según los grados que contengan. Indíquese el número y nombre de las fábricas que no empleen para obtener el alcohol, ni el vino, ni la casca, especificando las materias utilizadas en esta fabricación.

[Costa B^a] Relativamente a espíritus obtenidos del vino ya se ha dicho en la pregunta 7^a de la *Estadística* que no se fabrican actualmente en esta provincia.= De fábricas que no emplean, para obtener el alcohol, ni el vino ni la casca únicamente le consta a esta Comisaría la existencia de una verdaderamente importante de los Sres. Folch Albiñana y Compañía establecida en San Martín de Provencals, cerca de Barcelona, la cual surte a licoristas y fabricantes de aguardientes y a los negociantes en vinos.= Las materias empleadas en dicha fábrica son la cebada y el maíz, obteniendo de las mismas alcoholes que pesan ordinariamente de 39 a 40 y 1/2 grados Cartier y son de tres clases: uno *extrafino*, tres veces rectificado, que sirve para los encabezamientos; otro de *prima superior*, dos veces rectificado, que se emplea para la fabricación de licores, y otro llamado *prima corriente* que se destina a la fabricación de aguardientes y otros usos comunes. Los productos de esta fábrica compiten ventajosamente con los extranjeros y la cantidad obtenida, que no bajará de unos diez bocoyes diarios, es arrebatada por los consumidores.= Los residuos de la destilación del alcohol se utilizan en dicha fábrica para el cebamiento de bueyes y de cerdos, alcanzando resultados maravillosos en la nutrición y sanidad de las reses. Por

término medio se alimentan allí 300 cabezas de ganado vacuno y 200 de ganado de cerda, pasando, en ocasiones, bastante de estos números.= No consta que exista en España ningún otro establecimiento de esta clase, sin embargo de su indispensable utilidad.= El precio de las tres clases arriba dichas de alcohol obtenido en la fábrica de los Sres. Folch Albiñana y Compañía es respectivamente de pesetas 390 la primera; de pesetas 380 la segunda y de pesetas 365 la tercera, por cada 516 litros de 35 grados Cartier, que es la cabida de la llamada *jerezana*. Pero como los alcoholes de dicha fábrica suelen pesar de 39 a 40 grados, es costumbre, en la plaza de Barcelona, cargar por cada grado que excede de los 35 el valor de un cuarté ó sea la sesaxésima octava parte de una *jerezana*.

[Consell B^a] El precio medio que tienen los espíritus de vino en esta capital es el de 340 a 350 pesetas la jerezana de 516 litros, y su graduación la de 35°. El espíritu de orujo de la misma graduación, el de 250 a 260 pesetas, la misma pipa. Los aguardientes de 28°, 180 pesetas pipa (469 litros).

En esta población existe una sola fábrica de espíritus de industria de mucha importancia: tales la de los Sres. Folch, Albiñana y Comp.^a que produce unos 50 hectolitros diarios con una graduación de 36° a 40°, y su precio el de 350 a 360 pesetas la jerezana con casco.

Las materias que emplean en esta fabricación son los granos cereales de cebada y maíz, aprovechando sus residuos con grandes resultados, en el engorde de bueyes y cerdos para el consumo de esta capital.

[Consell T^a] Los precios que tienen los espíritus de vino y principales clases de aguardientes son los siguientes.

Aguardiente espíritu de 35° Cartier, 400 pesetas los 516 litros

Aguardiente anisado de 30° Cartier, 400 pesetas los 480 litros

Aguardiente Holanda de 19,5 ° Cartier, 45 pesetas el hectolitro

En esta provincia no hay fábricas para obtener el alcohol, como no sean con el empleo del vino.

3^a.- Técnica

1. Relación entre los sacarímetros del mosto empleado y los alcohólicos del vino obtenido.

[Costa B^a] Es creencia general aquí que cada grado de azúcar de uvas produce otro grado equivalente de alcohol.

[Consell B^a] La diferencia o relación que existe entre los grados sacarimétricos del mosto con los alcohólicos del vino resultante, es tan sólo de uno a dos grados

por término medio; es decir que si el mosto tiene 12° al empezar la fermentación, el vino suele tener de 9° a 11° de alcohol cuando termina aquélla. Esto no obstante, varía según los años y las condiciones climatológicas que han presidido a la maduración de los frutos, así como también a la naturaleza y exposición de los terrenos, y hasta de la clase de cepas que se cultivan, pues, mientras que hay mostos que resuelven todo su azúcar desde la primera fermentación en alcohol y ácido carbónico, hay otros que quedan *abocados* o *dulces*, como sucede con el mosto de la garnacha cultivada en terrenos pizarrosos y en pendiente por carecer sus mostos de fermento necesario.

[Consell T^a] La relación que guardan los grados sacarímetros del mosto y los del alcohol después de la fermentación viene a ser de 5,50 a 6 por ciento de menos en los segundos relativamente a los primeros.

2. Qué medios se emplean para la producción del vino: *a*, vendimia; *b*, pisa; *c*, prensado; *d*, cría de los vinos.

(Deberán hacerse las observaciones convenientes sobre cada una de estas diferentes operaciones, significando los útiles, instrumentos, máquinas, artefactos, etc. que se empleen).

[Costa B^a] La vendimia, en esta provincia, suele emprenderse del 25 al 29 de Setiembre prescindiendo de los casos escepcionales en que se adelanta o se retrasa dicha operación, la cual se empieza por los collados, descendiendo a los llanos y hondonadas pero sin escoger los racimos maduros sino arramblando con todos indistintamente. Luego, sin separación de clases y sin preparación previa del lavado, etc., se llevan en portaderas al lagar para ser estrujada la uva. Muchos acostumbran espolvorear las uvas antes de la pisa con sulfato de cal o yeso pulverizado, en la proporción de una libra o más por cada carga de 4 arrobas: aumentando la proporción del yeso si se trata de corregir la acidez o la falta de sazón de la uva.= Como escepción algunos pocos cosecheros principian la recolección por las uvas más maduras, en los sitios elevados y soleados dando tiempo a las demás a que maduren. Poquísimos usan la práctica de torcer el pedimento del racimo para volver la uva algo pasa con destino a la elaboración de vinos escogidos.

La operación de la pisa, que generalmente se efectúa encima la tabazón de unos trujales de mampostería revestida de ladrillos barnizados, se hace con los pies desnudos o calzados de alpargatas. En varias poblaciones del Litoral del Panadés, del Vallés, etc., algunos propietarios importantes emplean máquinas estrujadoras, pero los más prescinden de ellas y en vez de tablas de madera tienen la cubierta del lagar dividida en cuatro planos inclinados construidos de ladrillo con una tabla permeable en el centro.= La manera de preparar convenientemente la uva, para que desarrolle todos sus elementos sacarinos y colorantes, es casi desconocida, y, según se ha

dicho, se prescinde de lavar las uvas, así como de separar la raspa del grano. Tampoco se procura [evitar] mantener el escobajo sumergido en el mosto, lo cual influye, de suyo, en comunicar a este último el sabor áspero que debe al tamino.= Por otra parte, no se consulta gran cosa la temperatura para practicar la operación de la pisa, siendo así que en nuestro país son de temer también las fermentaciones bruscas y violentas a los 25° o menos de calor, lo cual podría evitarse emprendiendo la operación de noche, siempre que el termómetro marcara, durante el día, en el recinto de los lagares, más de 18 ó 20 ° Reamur.= En resumen, la práctica de la operación de la pisa tiene por punto general, un carácter primitivo; y aunque es verdad que ciertos adelantos no pueden exigirse a los pequeños propietarios y enfiteutas, que tanto abundan aquí por estar la propiedad sumamente dividida, también lo es que la mayoría de cosecheros importantes no se halla todavía a la altura de las buenas prácticas de la vinificación.

Para el prensado del escobajo, se emplean aquí prensas de diferentes sistemas, si bien carecen de ellas todos los aparceros y en general los propietarios en pequeña escala, los cuales llevan el orujo a sufrir la operación en alguna prensa de alquiler, que no faltan en los pueblos vinícolas, cediendo en precio el material de las prensadas. Algunos viticultores utilizan todavía la antigua prensa de madera con jaula o la de larga palanca, llamada aquí *de lliura*; pero se han generalizado ya mucho las prensas de tornillo de hierro doble o simple y poco aún las hidráulicas. Todos, empero, se esfuerzan en extraer del escobajo la mayor cantidad posible de jugo supliendo con la fuerza muscular y con la repetición de prensadas lo que no pueden dar de sí las máquinas defectuosas.= Generalmente se mezcla en las pipas el mosto procedente del prensado con el salido del lagar, lo cual aumenta considerablemente el sabor áspero astringente del tanino que adquirió ya el vino al fermentar juntamente con el escobajo. Los ingleses es fama que dicen de nuestros vinos tintos que saben a tinta, lo cual indica que repugnan a su paladar y efectivamente no los beben; en cambio los franceses compran barato estos mismos caldos y mediante los correctivos que demanda el estado de los mismos, los vuelven buenos y aceptables al gusto inglés, sacando un doble precio de la mercancía. La manera de evitar estas y otras viciosas confecciones, debidas principalmente a los pequeños enfiteutas, sería procurar que se organizaran empresas viticultoras, como alguna ya constituida, que compraran las pequeñas cosechas y elaborasen el vino con todas las reglas del arte enológico. De este modo probablemente llegaríamos a tener vinos tintos de un tipo fijo y naturales o sin refuerzo alcohólico, los cuales una vez acreditados tendrían la misma salida o quizás mayor que los más renombrados de Francia y de otros países vinifacores. Ahora, por el contrario, casi nunca se encuentran dos muestras iguales de vino de una misma localidad y de ahí la necesidad de hacer mezclas y combinaciones para obtener un derivado que imite las condiciones de los que gozan de crédito general en los mercados.

Verdadera *cría* de los vinos no existe aquí. Ya se ha dicho que son bien pocos los que trabajan para su conservación, lo que da lugar a que se tuerzan aquéllos al primer año, volviéndose amarillos y sin que casi ninguno resista la entrada del segundo año, como no sean los de las comarcas privilegiadas antedichas. Todo el mundo, salvo excepciones escasas, procura vender pronto sus vinos y al pasar éstos a segunda mano es cuando principian las manipulaciones que, por lo general, no siempre sostienen el crédito de nuestros caldos. Sin duda fuera de desear que en esta parte se formara escuela, abriendo cursos prácticos de mejoramiento y conservación del vino, además de las lecciones teóricas de enología que debieran darse en las cátedras de Agricultura de los Institutos. Las operaciones rutinarias de vendimiar antes de sazón con la esperanza de mejorar los mostos hirviéndolos; la de añadir el yeso para corregir el agror de la uva; la de comunicar aroma artificial por medio de los éteres o de las especias; la de usar indistintamente tierras, gelatinas, claras de huevos o sangre de borrego; o finalmente de dar color a los vinos con el sauz gatillo o, lo que es peor, con la fuchsina, deben ceder el puesto a otras prácticas basadas en la ciencia que designa los agentes químicos necesarios para el afinamiento y la clarificación de los vinos.

[Consell B^a] Dos son los métodos que se emplean para la fabricación de los vinos según sean de pasto o comunes, generosos o dulces. Para los primeros, la recolección de la uva se verifica de una sola vez o en redondo sin separar los racimos verdes de los que están maduros o podridos. Para los segundos, la recolección o vendimia de sus frutos es esmerada y cuando se hallan en perfecto estado de madurez y asoleándoseles como sucede con la célebre malvasía de Sitges y los generosos y dulces de Alella y otros puntos.

La pisa, prensado y crianza de los vinos tintos de pasto y comunes se hacen por los medios ordinarios y sin preocuparse en lo más mínimo de la buena o mala calidad de los mismos. En los generosos y dulces los procedimientos son los más perfeccionados que se conocen en el día.

[Consell T^a] Salvo honrosas escepciones, el vino se elabora con sugestión a los antiguos y rutinarios procedimientos. Generalmente se hace la *vendimia* cortando el pedúnculo de los racimos con un instrumento llamado *falsó*; se recogen aquellos en cestos de *mimbres* y después en *portaderas* de madera que después de llenas y apisonadas son conducidas a la bodega por medio de *carros*. El *pisado* suele efectuarse con los pies, y así el jugo como el ollejo y el escobajo pasan a los *lagares de mampostería*, de dimensiones muy variables, donde el mosto sufre la fermentación tumultuosa; sigue después el *trasiego* y *prensado* por medio de prensas de madera de dos fusillos laterales, siendo muchos los cosecheros que venden el vino en este estado, mientras que otros los depositan en *toneles ordinarios* hasta su expedición al mercado.

Algunos agricultores emplean procedimientos más perfeccionados, tales como la tijera para vendimiar, los cestos forrados de lata para recoger la uva, cubas de madera en vez de lagares, prensas modernas, estrujadoras mecánicas, y bombas para los trasiegos.

3. Tiempo que transcurre por término medio entre la primera fermentación y el trasiego.

[Costa B^a] Por término medio de ocho a doce días, pero la operación del trasiego no se subordina por lo general a este criterio, sino en el caso de poseer el productor suficiente número de envases para colocar el vino de sus lagares según se repetirá en la pregunta número 5.

[Consell B^a] El tiempo que transcurre entre la primera fermentación y el trasiego es, por término medio, de quince a veinte días, ó sea tan pronto como se verifica la fermentación *tumultuosa*. El trasiego se efectúa en tiempo frío y seco y cuando dominan los vientos nortes: para los vinos comunes no se hace más que una sola vez; para los generosos o de elección, dos y hasta tres veces. Esta diferencia en el número de los trasiegos depende de que los vinos comunes suelen venderse a los dos o tres meses de su fermentación *lenta*, mientras que los generosos su conservación y venta es indefinida.

[Consell T^a] Por punto general transcurren 15 días entre la primera fermentación y el trasiego o sobre todo si el tiempo es bonancible durante la vendimia. Si el tiempo es lluvioso y se hace la recolección de la uva con un exceso de humedad, el plazo mencionado puede reducirse a diez días, pues en razón a la mayor cantidad de agua que han absorbido las uvas, la fermentación es más activa.

4. Qué vinos se encabezan, con qué género de espíritus, en qué cantidad y motivos por que se encabezan.

[Costa B^a] El productor no es, ordinariamente, quien encabeza sus vinos, sino más bien el comerciante para asegurar la conservación de los que exporta o para comunicar a los mismos el grado de fuerza que apetecen los consumidores del país destinatario y, como esto varía más o menos, no es fácil señalar un promedio del tanto de alcohol que suele emplearse en los encabezamientos.= Se emplea con preferencia el espíritu estrangero por no obtenerse actualmente aquí del vino averiado, según se ha dicho en la contestación número 7 de la *Estadística*.

[Consell B^a] Los que se consumen en el país por regla general no se encabezan, a no ser que tengan una fuerza alcohólica inferior a 10° a consecuencia de lluvias u

otras causas en la época de la madurez y recolección de los frutos, en cuyo caso suelen elevar su fuerza alcohólica hasta 14 o 15°. Los que se exportan al extranjero siempre se encabezan, variando las cantidades de alcohol según los puntos a donde se destinan. Para Francia, por ejemplo, elevan su fuerza alcohólica hasta 15°; para Ultramar a 16°; para los mercados de la América del Sur a 18°, y para el Brasil, 22°. La clase de espíritus con que se encabezan los vinos son de industria procedentes de Alemania y Bélgica de 35°.

[Consell T^a] Todos los vinos que se destinan a la exportación se encabezan empleándose actualmente los espíritus de industria. La cantidad de espíritu que se adiciona al vino depende de las especiales condiciones de éste y del gusto o exigencias del mercado a que se destina.

Los motivos porque se encabezan los vinos son por las exigencias y conveniencias de.....[*una ratlla il·l·legible*]

5. Qué procedimientos se emplean para el trasiego, clarificación y azufrado de los vinos. Epocas y circunstancias en que se verifican estas operaciones.

[Costa B^a] El trasiego del lagar se efectúa por medio de portaderas a la antigua, habiéndose no obstante generalizado ya mucho el procedimiento de las mangueras adaptadas a los orificios del lagar por medio de rosca, vertiéndose el líquido en el interior de cada bota. Según el número o la capacidad de las cubas o lagares con relación a la importancia de la vendimia y según abunden más o menos los envases de asiento, se traslada el vino a los ocho días, como en el Panadés, o permanece encubado todo el tiempo que se tarda en venderle, aunque sea meses después de extraído. Por término medio los que disponen de cascos suficientes trasiegan de 8 a 12 días después de la pisa.

Los cosecheros trasiegan nuevamente los vinos por Marzo, siendo no pocos los que prescinden de esta operación, lo cual no descuidan ordinariamente los negociantes.— Únicamente contados viticultores proceden a la clarificación de los vinos escogidos y finalmente el azufrado lo ejecutan sólo en los toneles.= Los negociantes trasiegan en todas épocas, clarifican el vino y azufran los envases. Así mismo cohiben la fermentación de los mostos destinados a la exportación por medio del ácido sulfuroso.

Los trasiegos suelen operarse por medio de bombas o de portaderas: la clarificación de los vinos por medio de la albúmina animal o de las colas preparadas al intento y el azufrado se aplica con unas máquinas compuestas de un hornillo donde arde el azufre, cuyos vapores son conducidos por un tubo a una vasija que los recibe por su plano inferior a medida que el mosto penetra por la parte de arriba, atravesando varios disepimentos pulverizadores donde se satura el líquido perfectamente del ácido sulfuroso.

[**Consell B^a**] Ya se ha indicado en la contestación a la segunda pregunta de la parte técnica que los procedimientos para la elaboración de los vinos comunes son los ordinarios: que el trasiego se verifica una sola vez azufrando antes las pipas en que se han de echar; que la clarificación se usa muy raras veces, y que sólo los comerciantes o tratantes en vino suelen hacer todas estas operaciones con más o menos perfección, adaptándose al gusto de los puntos consumidores.

El cosechero, sino emplea buenos procedimientos en la elaboración de sus vinos, no es por ignorancia, sino por las condiciones del mercado, que no le paga sus sacrificios.

[**Consell T^a**] Estos procedimientos varían según la localidad y la inteligencia y pulcritud de los vinicultores, empleándose desde el más tosco cubo hasta la más perfeccionada bomba; generalmente el comercio aplica medios y sistemas que revelan un adelanto muy marcado, sobre todo si se comparan con las viciosas prácticas de la mayoría de los cosecheros.

Para la clarificación y azufrado no hay regla fija, pues cada cosechero o comerciante tiene su modo distinto de proceder en estas operaciones; y las épocas y circunstancias en que se verifican dependen también de las necesidades del comercio, pero por lo general tienen lugar cuando soplan los vientos serenos del Norte y en los meses de Diciembre, Marzo y Agosto.

6. Qué observaciones han recibido de los puntos de consumo sobre la calidad de los vinos, tanto naturales como encabezados, y qué medios les han indicado ó estiman ellos más convenientes para la mejora de su calidad. Con qué dificultades se tropieza para estos perfeccionamientos.

[**Costa B^a**] Los negociantes en vinos son los que principalmente reciben las observaciones de sus corresponsales residentes en los países destinatarios a los cuales tienen buen cuidado de atender en lo que depende de meras manipulaciones que estén á su alcance o de lo relativo a los envases de transporte o al embotellado, etc.

En cuanto a los productores preciso es confesar que comunmente no se inquietan mucho porque nuestros caldos dejen de merecer, en los mercados extranjeros, la estimación que han logrado los de otras naciones, quizás menos favorecidas que la nuestra; habiendo contribuido no poco a esta indiferencia la facilidad con que en estos últimos años han dado salida a todos sus vinos, sin esceptuar los mas malos.= No obstante, el ejemplo de algunos productores ilustrados, el estímulo de algunos centros como la Asociación de Agricultores, el Instituto Agrícola Catalán, las Sociedades análogas de Valencia, Navarra, etc., y varias publicaciones técnicas de la Capital y de Provincias han despertado de algún tiempo a esta parte la afición a elaborar mejor los vinos, a cuidar más de los envases y de acomodarse al gusto de los

consumidores, así como a perfeccionar el cultivo de la planta, etc; pero distamos aún muchísimo de lo que debiera hacerse para ir acreditando nuestros vinos en los mismos mercados donde, si bien no consta, se consume mucha parte de los que reciben como procedentes de Francia.

Lo que se pide, en general, para que nuestros vinos tintos sean vendibles, es que sus clases fueran sanas, limpias, de buen color, no astringentes, ni con graduación mayor de los 15º Salleron. De tales vinos, dice un negociante experto, podrían sacarse en Londres precios no menores de 50 pesetas ni mayores de 75 por hectolitro.= En el Reino Unido también se desarrolla cada vez más el gusto por los vinos de pasto poco alcoholizados y por tanto no habría de aumentar gran cosa el consumo de los nuestros usuales por la tan deseada concesión del aumento en la escala alcohólica.= Otra de las reglas algo descuidadas aquí, en perjuicio de la exportación, es la de mantener los cascos escrupulosamente limpios, bien avinados y azufrados para evitar los resabios de la madera nueva o los producidos por las alteraciones de los heces debidas a la falta de trasiego oportuno, etc.

Finalmente las dificultades con que se tropieza para obtener estos y otros perfeccionamientos puede decirse que se reducen a la incuria del productor y a la ignorancia general de los fenómenos de la vinificación por un lado; por otro lado el inmoderado deseo de lucro en el especulador junto con las malas prácticas introducidas por los agentes venidos de Francia para comprar nuestros vinos, y por último el desdén del capital que parece huir obstinadamente de emplearse en esta preciosa industria, abandonándose a manos aventureras que sólo tratan de explotarla al día, con notable perjuicio del crédito de nuestros vinos.= Los medios más a propósito para levantar nuestra producción, según se ha dicho ya anteriormente, serían las enseñanzas teórico-prácticas de la viticultura y de la vinificación y finalmente la organización de bancos regionales donde pudiese el productor encontrar los recursos que a todas horas encuentran otros ramos de la actividad humana, para desarrollar esta que, con justicia, llama la primera riqueza de España ese Consejo Superior.

[Consell B^a] Pocas son las quejas ú observaciones que los comerciantes o tratantes de vinos reciben de los puntos consumidores respecto a la calidad de los vinos que les envían, toda vez que lo hacen con arreglo al gusto del país a donde se destinan.

En esta provincia los comerciantes de vino atienden de preferencia a su coloración y fuerza alcohólica, aparte de su buen sabor y limpieza, porque de este modo pueden aumentar la cantidad mezclándoles agua, u otros vinos de menos fuerza y color.

[Consell T^a] Las principales observaciones de todos los centros consumidores se reducen a pedir que los vinos sean limpios, de gusto y reúnan condiciones de conservación.

Las dificultades más importantes con que se tropieza para lograrlo consisten en la desidia y poco cuidado en la elaboración de los mostos por parte de la inmensa mayoría de nuestros cosecheros.

7. Qué clase de envases se usan en la provincia para la conservación y transporte de los vinos, á diferentes puntos, especificando los que den mejores resultados.

[Costa B^a] Al contestar á la segunda pregunta técnica que sólo algunas comarcas más adelantadas del Litoral y del Panadés tienen envases donde conservar bien el vino y que la generalidad de cosecheros lo dejan en los trujales o en las cubas hasta que se puede vender, ocioso sería consignar que, no trasgando el vino poco después de su primera fermentación, los lagares de mampostería no pueden menos que perjudicarle, siendo de todo punto preferibles los receptáculos de madera para la conservación y mejora de los vinos bien constituidos. En cuanto a los defectuosos, por vicio de origen, no se modifican ni se mejoran una vez puestos en la pendiente de su alteración.

Para transportar los vinos hay cuatro clases de cascos que son 1º nuestra antigua pipa catalana, 2º el bocoy de forma francesa ó alemana, 3º los depósitos de hierro y 4º los pellejos.= La pipa va desapareciendo en primer lugar por su poca cabida y los mayores gastos de locomoción que son consiguientes y además porque su longitud y la poca curva de sus duelas dificulta su manejo, que exige indispensablemente dos hombres, al paso que el bocoy, aunque es de mucha mayor cabida por ser más corto, basta para dirigirlo un solo obrero, cuando conviene hacerlo rodar por el pavimento.= Los depósitos o cisternas metálicas son de invención moderna para el transporte por las vías férreas.= Cuando las paredes interiores de estos receptáculos posean todas las condiciones que el vino reclama para su conservación, indudablemente sustituirán a los cascos de madera para el transporte en grandes partidas.= Entre tanto los comerciantes prefieren los bocoyes de forma francesa o alemana.

Finalmente los pellejos, en general tan criticados, cuando están bien contruidos son recomendables por su resistencia, por su facilísimo manejo en todas las peripecias del transporte, por la impunidad con que soportan los choques del movimiento y sobre todo por la baratura del transporte, tanto al expedirse llenos como al regresar vacíos. Un solo defecto se les atribuye, sin serlo en realidad, cual es el de que saben a la pez los líquidos contenidos en tal envase. Sin embargo, una vez avinado el pellejo no comunica absolutamente ningún sabor al vino y, en todo caso, no sería tan difícil echar mano de otro ingrediente para reemplazar la pez en la construcción de los pellejos.= Para concluir diremos que entre las ventajas del pellejo descuella la de que un simple marchamo imposibilita toda sustracción del líquido contenido mientras que de todo casco de madera puede sustraerse, sin rastro alguno de hurto, la cantidad que se quiera.

[Consell B^a] Los envases más generalizados que se emplean para la conservación y transporte de los vinos son de madera de roble, castaño, haya, etc. de cabida de 8 a 12 hectolitros. Para el transporte en carro y ferrocarril se usan de preferencia pipas de 5 hectolitros, pues se manejan bien en la carga y descarga así como para *estivarlas* en los buques. Cuando los caminos son muy malos y los carros apenas pueden circular por ellos, entonces se emplean, para el transporte a lomo y en carros, pellejos de medio hectolitro, porque de este modo si hay alguna caída o vuelco no se rompen y puede volverse a cargar por un hombre solo. El transporte para Francia se hace generalmente en *bocoyes* de cabida unos 6 hectolitros.

[Consell T^a] Para la conservación de los vinos se emplean *tinas* y *toneles* de diversa cabida; y los envases que se usan para el transporte por el interior varían desde el *pellejo* de 60 litros hasta los llamados *bocoyes* de construcción francesa. Son preferidos por necesidad los pellejos en donde no hay otro medio de transporte que a lomo de caballerías, como sucede en una gran parte de nuestras montañas del Priorato y sus inmediaciones; pero en las localidades o comarcas que disponen de carreteras, dan mejores resultados y se utilizan ventajosamente las llamadas *pipas de tráfico* de forma o construcción catalana y de unos 500 litros de cabida.

8. Qué laboratorios químicos existen en la localidad ó cuales son los más cercanos: Indíquense los medios y recursos con que cuentan, el número y género de las operaciones que en ellos se practican.

[Costa B^a] Esta Comisaría no tiene noticia de la existencia de ningún laboratorio químico directamente ocupado en lo relativo al ramo de vinos. Solamente en el Instituto Agrícola Catalán, establecido en Barcelona, funciona uno protegido por dicha Sociedad que efectúa los análisis de los vinos que le encargan los socios, así como los de las tierras y de los abonos no conocidos por los agricultores.

Auxiliado por el Instituto dicho laboratorio no suele exigir por los trabajos que se le encomiendan más que muy módicos honorarios; a pesar de esto no son muchos los agricultores que acuden al mismo para los indicados objetos ú otros de índole análoga.

[Consell B^a] En esta capital y su provincia además del laboratorio *Químico-Agrícola* que sostiene hace años el Instituto Catalán de San Isidro, existen otros en varias farmacias, y en la Escuela especial de Ingenieros industriales, limitándose principalmente sus análisis a determinar la fuerza alcohólica de los vinos; las sustancias colorantes artificiales; su acidez, extracto seco, etc. Entre las diferentes farmacias, en cuyos laboratorios se hacen análisis, debemos citar la del Dr. Benessat, que practica al año más de mil ensayos y reconocimientos de los vinos de esta pro-

vincia, determinando no sólo su fuerza alcohólica, acidez, etc., sino también las falsificaciones que se hacen en ellos.

[Consell T^a] Como no sean los laboratorios con que cuentan la Estación Vitícola y los Institutos de 2^a Enseñanza que tienen un carácter oficial y una misión determinada, puede decirse que en esta provincia no existen establecimientos de esta clase. Años atrás y con el fin especial de perseguir el abuso de adulterar los vinos por medio de la fuchsina, instaló este Consejo un modesto laboratorio que prestó muy buenos servicios.

Comunmente las casas de comercio disponen de pequeños laboratorios para examinar las muestras de vinos que se les presentan, y en otro caso acuden a las farmacias con el propio objeto; pero de todos modos el Consejo reconoce que se trata de un servicio importantísimo y que debiera organizarse bajo sólidas bases.

OBSERVACIONES

[Consell B^a] Este Consejo al reunir los datos necesarios para contestar al Interrogatorio que precede, no puede menos de hacer presente las dificultades con que ha tenido que luchar por falta de estadística agrícola para cumplir con su cometido; sintiendo además que el trabajo que presenta no sea completo, ni el resultado de hechos convenientemente probados, y si tan sólo se reduzca a cálculos en vez de demostraciones; supuestos en vez de pruebas; opiniones probables más bien que datos exactos.

A pesar de haber circulado ejemplares de este Interrogatorio, tan pronto como se recibió, a todos los Ayuntamientos, Corporaciones, comerciantes de vinos y principales viticultores de esta provincia, dándoles un tiempo prudente para su contestación, excepto cinco de los primeros (de 927 que hay), que lo han hecho de un modo vago e incompleto, ninguno de los demás se ha dignado remitir dato alguno, viéndose, este Consejo, en la necesidad de nombrar una Comisión especial de su seno para su estudio, siendo ponente de ella el Ingeniero agrónomo de la provincia que en tiempo oportuno emitió su dictamen, y discutido ampliamente por dicha Comisión fue sometido después de ligeras observaciones y enmiendas al Consejo en pleno y aprobado en todas sus partes.

Es indudable que la viticultura en esta provincia constituye realmente el principal y más lucrativo ramo de su producción agrícola, atendido la accidentación de su territorio, el clima y naturaleza de sus terrenos y la que, en España, tiene el mayor número de hectáreas destinadas a este cultivo y produce más vino.

Las prácticas culturales de la vid, así como la elaboración y crianza de los vinos

se hallan bastante adelantadas, y si bien es cierto que no se siguen en muchos casos los métodos y procedimientos que la ciencia aconseja, es porque las circunstancias del comercio de vinos y el gusto de los consumidores no les indemniza hoy día los gastos y sacrificios que exigen para mejorar su fabricación, teniendo que limitarse por esta causa a la obtención de vinos comunes o de pasto y de fuerte coloración, que son los que más seguro tienen el consumo y la exportación.

Cree este Consejo, pues, que la mejora completa de los vinos de esta provincia tardará muchos años aún en realizarse, si no se empieza por abrir nuevos mercados, y acostumar a los consumidores a beberlos finos y bien elaborados, como acontece en Francia y en otras partes que los aprecian y pagan en lo que valen.

Que puede mejorarse la fabricación en esta provincia, esencialmente industrial, lo prueba, si bien en pequeña escala, los elevados precios que tienen los vinos generosos y dulces, como la célebre *malvasía* de Sitges, los rancios y dulces de Alella y otros imitación del Jerez, Burdeos, Oporto, Champagne, etc., que varios cosecheros elaboran.

Tales son en conjunto las observaciones que ha creído conveniente exponer a la ilustrada consideración del Consejo Superior de Agricultura, Industria y Comercio, referentes al Interrogatorio sobre los vinos de esta provincia.

Barcelona, 6 de Abril de 1885

El Consejero Presidente
El Marqués de Camps

El Ingeniero Secretario
Ricardo Rubio

[Consell T^a] Para mayor claridad y precisión seguidamente se insertan los siguientes cuadros-resúmenes que revelan la importancia de la producción y comercio vinícolas de esta provincia.

**1º Superficies dedicadas al cultivo de la vid
y cantidad de vino producido en cada uno de los partidos
judiciales de esta provincia**

<i>Partidos Judiciales</i>	<i>Viñedo</i>	<i>Hectolitros de vino</i>	
	Hectáreas	De la totalidad	Por hectárea
Falset	27.509	251.136	9,12
Gandesa	6.144	40.884	6,65
Montblanch	14.682	261.628	17,81
Reus	16.696	306.491	18,35
Tarragona	8.751	157.211	17,96
Tortosa	5.994	50.232	8,38
Valls	15.904	271.089	17,04
Vendrell	14.386	238.935	16,60
Total	110.066	1.577.606	14,33

**2º El total de la cantidad de vino producido
se distribuye del modo que sigue:**

Consumo de la provincia	396.827	Hectolitros
Comercio de exportación.....	1.049.648	
Comercio de cabotaje	50.224	
Destilación	80.897	
Total	1.577.596	Hectolitros

Estado demostrativo del número total de hectolitros de vino destinado a la exportación y cabotaje en los años que a continuación se expresan

<i>Años</i>	<i>Exportación</i>	<i>Cabotaje</i>	<i>Totales</i>
1879	1.010.453	73.422	1.083.875
1880	1.135.302	65.744	1.201.046
1881	965.676	51.440	1.017.116
1882	1.105.249	23.473	1.128.722
1883	1.031.562	37.039	1.068.601
Totales	5.248.242	251.118	5.499.360
Promedios anuales	1.049.648	50.224	1.099.372

Tarragona, 14 de Noviembre de 1885

El Presidente

[signatura il·legible]

El Ingeniero Agrónomo Secretario

Francisco M^a Domingo

Estado demostrativo del número de hectolitros de vino exportado al Estrangero y Ultramar, durante los años que se indican

<i>Países</i>	<i>Años</i>					<i>Total</i>	<i>T.M. Anual</i>	<i>%</i>
	<i>1879</i>	<i>1880</i>	<i>1881</i>	<i>1882</i>	<i>1883</i>			
Francia	637.056	928.209	739.032	900.462	828.916	4.033.675	806.735	76,87
Inglaterra y Guayana Inglesa	97.615	66.845	55.250	59.961	50.792	330.463	66.093	6,30
Río de Plara	184.960	95.785	127.755	89.215	89.415	587.130	117.426	11,19
Estados Unidos	11.279	5.475	9.640	11.295	10.809	48.498	9.700	0,92
Brasil	26.308	9.246	7.760	3.870	3.905	51.089	10.217	0,97
Dinamarca	1.938	1.671	1.570	5.836	2.505	13.520	2.704	0,25
Suecia y Noruega	3.563	4.056	2.680	3.480	5.009	18.788	3.758	0,37
Ecuador	6.751	3.153	955	1.029	1.510	13.398	2.679	0,25
Holanda	3.043	1.765	2.760	–	–	7.568	1.514	0,14
Alemania	25.572	14.097	15.124	10.915	15.728	81.436	16.287	1,56
Canadá	5.126	5.000	3.150	6.780	4.729	24.785	4.957	0,47
Habana	5.176	–	–	–	6.450	11.626	2.325	0,22
Italia	2.066	–	–	11.736	11.794	25.596	5.119	0,48
Bélgica	–	–	–	670	–	670	134	0,01
Totales	1.010.453	1.135.302	965.676	1.105.249	1.031.562	5.248.242	1.049.648	100,00

Nota. La cantidad exportada a la Guayana Inglesa es de 3.255 hectolitros.

Archivo del Ministerio de Agricultura. - Madrid (Leg. 81-3 i 86.2).