



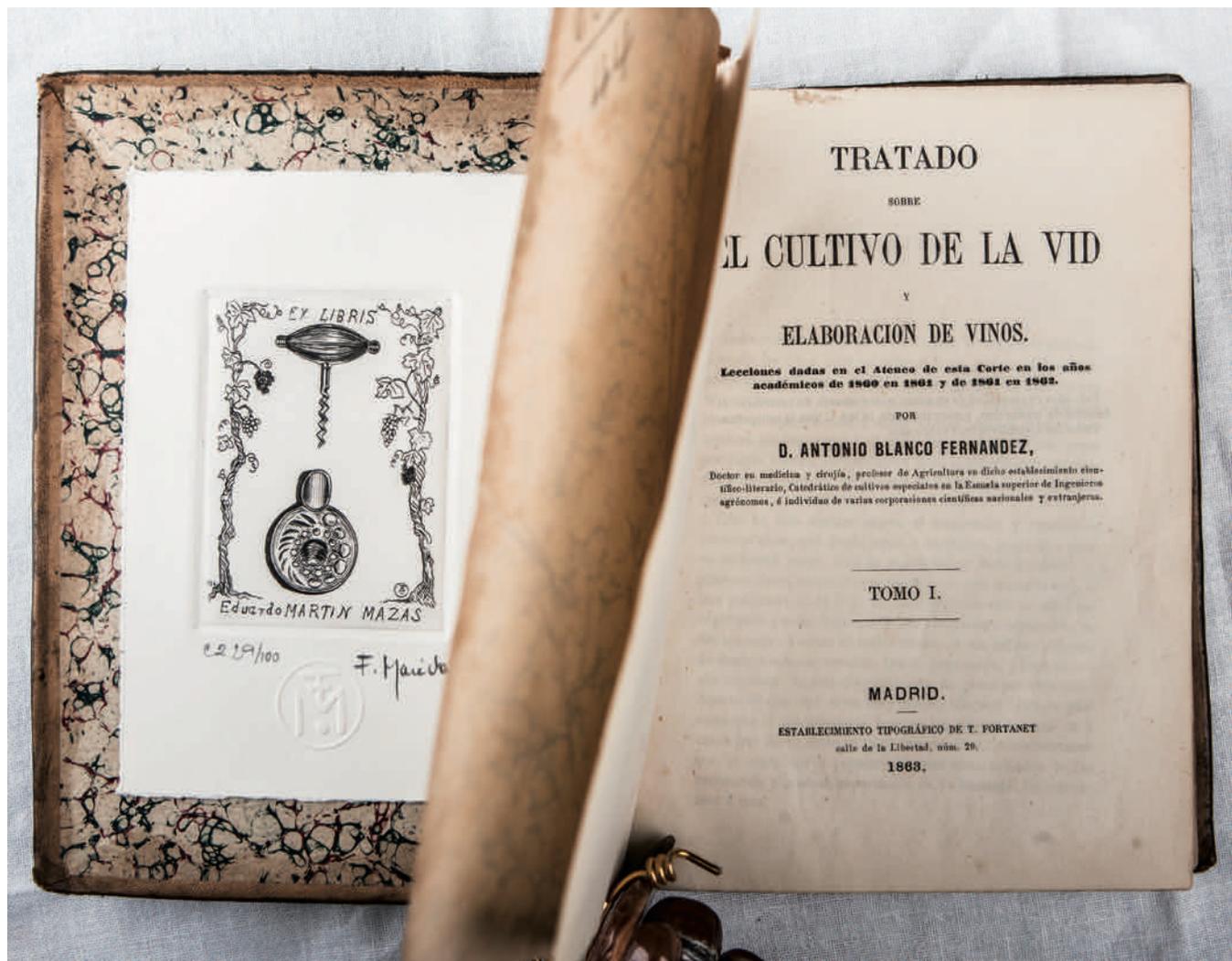
GRANDES TRATADOS DE VITIVINICULTURA

# TRATADO SOBRE EL CULTIVO DE LA VID Y ELABORACIÓN DE VINOS 2

LECCIONES DADAS EN EL ATENEO DE ESTA CORTE EN  
LOS AÑOS ACADÉMICOS DE 1860 EN 1861 Y DE 1861 EN 1862

ANTONIO BLANCO FERNÁNDEZ.

MADRID, ESTABLECIMIENTO TIPOGRÁFICO DE T. FONTANET, 1863



»» Continuamos con la serie dedicada a grandes tratados de vitivinicultura, en este caso el del botánico y agrónomo Antonio Blanco Fernández, valenciano según Miguel Colmeiro o nacido en Segura de la Sierra (Jaén) según Antón Ramírez. Fue doctor en medicina y cirugía, profesor de agricultura, catedrático de cultivos especiales en la Escuela Superior de Ingenieros Agrónomos y director del Jardín Botánico de Valencia, donde fue nombrado profesor de física vegetal. También fue miembro de la Sociedad de Ciencias Naturales y Bellas Artes de Barcelona, de la Real Sociedad Económica Matritense de Amigos del País, de la Sociedad de Ciencias Médicas y Naturales de Bruselas, y de la Sociedad de Horticultura de Lieja.

En su bibliografía cuenta con *Tratado elemental de botánica teórico práctico* (Valencia, 1834), *Introducción al estudio de las plantas* (Madrid, 1845), *Curso completo de botánica* (Barcelona, 1851), *Elementos de Agricultura* (Madrid, 1857), *Arboricultura, o sea, cultivo de árboles y arbustos* (Madrid, 1864) y el referente a viticultura y vinificación, *Tratado sobre el cultivo de la vid y elaboración de vinos* (Madrid, 1863), que nos disponemos a describir.

Se trata de un completo tratado en dos tomos, ampliamente ilustrado. En *Advertencia*, a modo de prólogo dice el autor: “Todo cuanto se refiera al cultivo de la vid y a la elaboración de vinos interesa sobremanera a la mayor parte de nuestros agricultores. De aquí la necesi-

dad de un libro en que se consignen con lisura y con método no solo los utilísimos preceptos concernientes a uno y otro de aquellos objetos, sino también los importantes adelantos hechos hasta el día...”.

Cita los autores de los que se ha valido a lo largo de la obra, como Simón de Rojas Clemente, Herrera, Lagasca, Guyot, Ladrey, o Maumené, entre otros.

El libro primero, y de mayor paginación, lo dedica al cultivo de la vid, y en él compone un amplio tratado de ampelografía, y a los insectos perjudiciales a la vid, faceta que por su extensión es poco frecuente en libros de viticultura. El libro segundo lo dedica exclusivamente a la elaboración de vinos.



## CULTIVO DE LA VID

Comienza con la utilidad de dicha planta en la que incluye un bosquejo histórico, continúa con la descripción y vegetación de la vid. Conveniencias meteorológicas, clima, terreno, situación, alturas, exposición al sol, inclinación del suelo, preparación del terreno y el cercado.

A continuación se extiende con las especies y variedades de vid que divide en dos secciones, clasificadas y numeradas por tribus y sus variedades. La primera sección la dedica a vides de hojas borrosas, donde detalla todas sus variedades: Listanes, Palominos, Pensiles, Mantúos, Jaenes, Mollares, Albillos y variedades aisladas.

En la sección segunda trata de vides de hojas pelosas o casi del todo lampi-

ñas. Las tribus son: Jimenecias, Perrunos, Vigiriegos, Agraceras, Ferrares, Tetas de vaca, Cabrieles, Datileras, Moscateles y variedades aisladas. Al igual que en la sección primera describe todas las variedades de esas tribus con sus características.

Sigue con este apartado en el que dice que el conocimiento de ellas, y una juicio-una elección de las adecuadas al clima, al terreno y al objeto del agricultor, es el fundamento vitícola más importante, pero teniendo en cuenta algunas consideraciones, que detalla.

Los temas que trata son, número de variedades, multiplicación de la vid, plantación general de un viñedo y variedades de uvas de mesa, que denomina para comer.

## CUIDADOS SUCESIVOS

Entre otros temas trata del enrodrigado, reemplazo de plantas muertas o destruidas, las labores y abonos, mejoras de un suelo destinado a la vid, formación de la vid, deslechugado y despampanado, así como modo de sostener y despuntar los vástagos. Circunstancia que influyen en la calidad y cantidad de los productos de la vid, Recolectión del fruto de la vid, Conservación de las uvas, Restauración de las vides y renovación de un viñedo son otros de los epígrafes de este amplio capítulo.

A continuación trata sobre accidentes y enemigos de la vid. Amplio es este apartado que dedica a las influencias climáticas: calor, frío, granizo, vientos lluvias, nieblas y heridas. En cuanto a las enfermedades de la vid, destaca lo trata-



luz, la electricidad-ozono, el aire atmosférico, la cantidad del líquido contenido en los recipientes, el movimiento, los ácidos, los metales, la acción de los óxidos y de las sales, y la acción del tiempo.

Respecto a la Mejora de los vinos dice el autor: “Los principios que constituyen el vino pueden dividirse en tres grupos: unos como el azúcar, la sustancia azoada, y los ácidos, que existían ya disueltos en el mosto, a estos podemos llamarlos fundamentales, otros (los derivados), como el alcohol y el ácido carbónico, se forman en el acto de la fermentación, a expensas del primero de aquellos. Una tercera serie (los mixtos) deben su disolución a la influencia de los elementos que se desarrollan nuevamente sobre los residuos del mosto transformado”.

Asegura que el desequilibrio entre estos diversos elementos de los vinos es el principio en que se funda la mejora de los vinos, enumerando a continuación los modos de mejorarlos: la acertada elección y alianza de diversas castas de vid, por adición de azúcar y algunas otras sustancias, por las mezclas, añadiendo alcohol, añadiendo ácido carbónico, por los viajes, por congelación, manteniendo constantemente llenos los toneles y por adición de sustancias aromáticas. También una manera abreviada de obtener buenos vinos.

## PROPIEDADES DE LOS VINOS

Dice el autor que los vinos se distinguen por el olor, color, sabor, cantidad de alcohol o espirituosidad que contienen, edad, localidad de donde proceden y sus mezclas. Describe todos estos aspectos. Por el sabor divide los vinos en agrillos, ácidos, ácidos algo dulces, ásperos, dulces o generosos y agrios.

Indica que los vinos imitados datan de muy antiguo y describe distintos procedimientos generales, describiendo los vinos imitados con hojas y vástagos de la vid o con residuos del fruto de la misma. También los imitados con frutos de varios árboles y arbustos, y con otras plantas, como grosella, frambuesa, moras, guindas, remolacha. Imitación de vinos por varias mezclas (vinos facticios), y de otros tipos de vinos, alguno de ellos de

renombrado, como tokai, lágrima, burdeos, lunel, moscatel, jerez, frontignan, borgoña y malvasía de segunda clase.

En Apéndice describe el modo de vinificación en otros países, como Grecia y Turquía, Malvasía de Madera [Madeira], Tokai y de de Hegy-Allía, Menesch, y Moscatel de Rivesaltes.

## ALTERADOS Y FALSIFICADOS

Incluye un apartado sobre Alteraciones de los vinos, en el que describe las más frecuentes y el método para rectificarlas, como la acidez incipiente, la modificación del color, la pérdida de transparencia o

Termina el tratado con un interesante vocabulario de términos técnicos, ordenado alfabéticamente, más propio de libros de hoy día que de uno de mediados del XIX. Las definiciones son totalmente comprensibles actualmente.

Este tratado supone una gran aportación de este autor, agrónomo pero sobre todo botánico, que reside, sin duda, en la extensa descripción que realiza no solo en lo estrictamente concerniente a la ampelografía sino también en lo referente a las enfermedades de la vid, en la época prefiloxérica.

Basado en autores clásicos, principalmente españoles, como Simón Rojas



enturbiamiento, la crasitud, ahilamiento o estado mucilaginoso, eflorescencia de nata o moho, los sabores estíptico o astringente y el amargo, la fermentación anormal o extemporánea, el sabor a madera, y la insipidez de los vinos.

Falsificación de los vinos. El autor define que “Todo líquido que se venda como vino y que esté elaborado con sustancias extrañas al fruto de la vid, contenga otras, más o menos nocivas, debe considerarse como vino falsificado”. Cita a Plinio, del que dice que ya se quejaba de que los grandes señores no encontraban vinos puros para abastecer sus mesas”.

Clemente en su obra Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía, (la primera edición, editada en Madrid en 1807), al que suma otros autores, la mayoría franceses, que contribuyen con los últimos adelantos.

Cabe destacar la claridad en la exposición de los temas tratados, resaltando los pasos a seguir en la vinificación, que se pueden considerar totalmente actualizados a su época. También, el importante complemento de la gran cantidad de ilustraciones. Por tanto, podemos considerar que es uno de los libros de vitivinicultura más completos editados en España. ■