

luégo el perfeccionamiento de las materias de que trata en esta obra, y los que adquirieran un ejemplar tienen motivo de hallarse satisfechos, contentos y agradecidos.

Los muchos años de estudio y práctica que sobre este asunto lleva el autor, y la gran aceptación de sus obras y escritos publicados hasta hoy, son la mejor garantía de cuanto acabo de exponer, si no fuere bastante mi autoridad para calificar el siguiente trabajo.

J. G. M.

JUICIO DE LA PRENSA

(PRIMERA EDICION.)

«EL DIAMANTE DEL VINICULTOR.—Hé aquí el título del libro últimamente publicado por el reputado enólogo y conocido escritor D. José Lopez Camuñas, á quien debemos la galantería de remitirnos un ejemplar de la citada obra, que forma un volumen de 552 páginas en 4.º mayor.

Hemos leído detenidamente el citado libro, y no podemos ménos de confesar que es de un mérito indiscutible y quizá de lo mejor que se ha escrito acerca de la vitivinicultura.

El método eminentemente práctico que ha seguido el autor y los detalles que en aquel se encierran, desde el más insignificante hasta el más complicado é importante, le hacen recomendable, no sólo para el cosechero de vinos, sino también para los fabricantes de aguardientes, vinagres, licores, cervezas y líquidos refrescantes, bebidas artificiales, anisados de industria, etc., etc., y como complemento de la obra, termina dicho libro con unas reglas prácticas de medicion y aforaje de tinajas y demás envases en cuentas ajustadas.

Mas no se crea, en vista de lo expuesto, que este precioso libro que tenemos á la vista está lleno de tecnicismos, comprensibles únicamente por determinado número de personas, no: el autor, prescindiendo por completo de galas oratorias, ha sabido llenar tan bien su cometido, que en un estilo sobrio y en un lenguaje sencillo, claro y de práctica inmediata, pone al alcance de todos las doctrinas, fórmulas, métodos y procedimientos que se han de seguir en el arte de la vinicultura.

Trata con suma claridad del modo de plantar, criar y

cultivar la vid, de la recolección del fruto y obtención del mosto, de la fabricación de toda clase de líquidos espirituosos y bebidas refrescantes, de las enfermedades de los líquidos y modo de curarlas, de la elaboración de vinos comunes, rancios, especiales, espumosos y artificiales, de la clarificación de las bebidas, graduación de los mostos, vinos y aguardientes é instrumentos para apreciar los grados de fuerza alcohólica que tengan, y de otra porción de noticias tan útiles como curiosas é instructivas, relacionadas con el cultivo de la vid y con la elaboración de los vinos y de toda clase de bebidas.

Finalmente, el libro del Sr. Lopez Camuñas ha venido á llenar un gran vacío y á prestar señalados servicios á nuestros cosecheros, puesto que las doctrinas que en él se dan están basadas en la práctica de muchos años que ha tenido el autor como cosechero y propietario. Felicitamos muy de veras al autor por su notable trabajo, y no podemos ménos de recomendar á nuestros cosecheros la adquisición de una obra tan útil como necesaria.

Véndese al precio de 12,50 pesetas en casa de su autor, en *Manzanares de la Mancha.*»

La Libertad (diario de Valladolid), 29 de Noviembre de 1881.

«El libro, titulado DIAMANTE DEL VINICULTOR, es un tratado completo de la viti-vinicultura, que no dudamos en calificar como de los más notables de los que hasta ahora se han publicado.

Es un tomo de 550 páginas en cuarto mayor, que con sólo publicar su índice se haría su mejor elogio. Desde el detalle más insignificante á lo más esencial en la importante producción de la vid, todo lo describe el Sr. Camuñas con una facilidad y dominio del asunto, que aún á los ménos interesados en estos estudios se hace agradable la lectura de este libro, lleno de curiosas cuanto instructivas noticias, tanto referentes al cultivo de la vid, como á la elaboración del rico producto de esta planta.

Todos los aparatos para conocer la fuerza alcohólica de los licores, las clases de vid y uvas que principalmente

se producen en España, las épocas y condiciones en que ha de efectuarse la vendimia, los medios para obtener buenos vinos, la fermentación de estos, los remedios contra sus enfermedades, la manera de fabricar licores, vinos espumosos y otras bebidas, y todo, en fin, cuanto se relaciona con la riqueza vinícola desde ántes de plantar la vid hasta el momento de consumir el vino, lo analiza el Sr. Camuñas de una manera tan magistral, como sólo pueden hacerlo los que verdaderamente dominan tan complicados estudios, entre los cuales reclamamos un lugar muy preferente para tan distinguido agricultor.»

Crónica de Vinos y Cereales (periódico de Zaragoza), 16 de Noviembre de 1881.

«Sobre el DIAMANTE DEL VINICULTOR.—El mérito y gran aceptación de este utilísimo libro unido al buen nombre de su autor, ha hecho que el público se aglomere pidiendo ejemplares, y en pocos meses agote la numerosa tirada que de él se hizo y publicó el pasado año, hasta tal extremo, que en la Administración de este periódico no queda ningún ejemplar, como tampoco queda en los demás depósitos de provincias, y sabemos que únicamente conserva su autor cuatro ó cinco y alguno que otro en las librerías de Madrid; lo que avisamos á nuestros abonados para que sepan á qué atenerse mientras se hace la *segunda edición corregida y aumentada considerablemente*, por cuya razón aún tardará bastante en ver la luz pública la tirada segunda.

Por lo que á nosotros toca, rogamos á su autor señor Lopez Camuñas (D. José), active cuanto le sea posible la segunda edición de su obra DIAMANTE DEL VINICULTOR Y ESCUELA DE VINIFICACION, para con ella atender los pedidos de nuestros suscritores, y prestar un buen servicio á la viti-vinicultura española y á los aficionados de esta ciencia en el extranjero, que tan buena acogida le han dispensado; porque también sabemos por conducto fidedigno que el Jurado y su Excmo. Sr. Presidente de la Exposición internacional italiana, le ha considerado de

tal mérito, que ha pedido autorizacion á su autor para imprimir un extracto de dicha obra en idioma italiano, acompañándolo de un retrato del Sr. Lopez Camuñas para mejor inteligencia de aquel público, y presentarlo al ministro de Agricultura y que quede expuesto en las oficinas de dicho ministerio en Roma, y luégo en la Real Escuela de viticultura y enología.»

Crónica de Vinos y Cereales (revista de Zaragoza), 28 de Enero de 1882.

Las Noticias de Málaga (diario de aquella capital), *La España Contemporánea* (revista), *La Voz de Cuba* (periódico de la Habana), el *Monitor* de Méjico y otros muchos periódicos y personas, pidieron ejemplares para hacer igual exámen, crítica y apología, pero no se les pudo servir por estar ya agotada la edicion.

REFRANES DEL COSECHERO

QUE SE TENDRÁN SIEMPRE PRESENTES.

Con agua y calor en primavera, la vid y su fruto prospera.

En Abril y Mayo agua y labor, y en Junio mucho calor.

Abril y Mayo templados, son de buenos resultados.

El frio en el mes de Mayo, favorece al insecto y perjudica al tallo.

La viña en flor, no necesita más que calor.

Agua en Agosto, engorda el racimo y aumenta el mosto.

Nieblas en Setiembre ó en Agosto, dañan la uva y matan al mosto.

Setiembre y Octubre remojados, dan mucho mosto con pocos grados.

Si en otoño no llueve ni en Agosto, hay muchos grados y poco mosto.

Quien enfermo nace, con dificultad se cura.

El que una enfermedad pasa, algo le queda en su casa.

En muchos casos hace la ciencia lo que no hizo la naturaleza.

Mosto que fermenta mal, no da vino cabal.

A bebedor nuevo, vino viejo.

En vasija sucia, vino mohoso.

No cojas uvas en viña agena, y respetarán la tuya.

Quien su viña no cultiva ni asiste la bodega, tiene en su casa la filoxera.

J. L. C.

EXORDIO.

La viticultura y vinificación en España es uno de los principales ramos de su riqueza, y los vinos, aguardientes y licores de este país han alcanzado una estimación merecida y una celebridad envidiable, principalmente en Inglaterra, Austria, América y Francia, debida á su buena calidad, pureza y economía de precio, que les dan la justa y universal fama de que disfrutan. Nuestro vino puede decirse que es universal, puesto que se adapta y acomoda bien en todos los países y á todas las razas, no faltando naciones que, como Francia, le necesite, más que para beberle, para mejorar y expender los suyos, pues sin la adición del español, no tienen color, fuerza y aroma vinoso suficientes.

Presentados nuestros vinos en las Exposiciones de los países citados, han obtenido los primeros premios y diplomas, y ocupado el lugar que les corresponde; se han dado á conocer, y los grandes químicos y jurados de los Certámenes en que se presentaron los han declarado higiénicos, alimenticios, provechosos para la nutrición humana y á propósito para los deleites, fiestas y obsequios de familias, amigos y ejércitos; y de aquí la importancia de las viñas españolas y de los vinos y aguardientes que producen, cuya fama y precios serán más elevados cada día, mediante á esto y á encontrarse atacados fuertemente, y casi destruidos por la filoxera, los viñedos de Francia, Suiza, Portugal é Italia. Por estos motivos es preciso que los españoles nos aprovechemos de las circunstancias, de la bondad de nuestro suelo, cultivándolo con esmero, fabricando las bebidas con maestría, y explotemos con inteligencia las viñas y su fruto, adquiriendo cada vini-

EXORDIO.

La viticultura y vinificación en España es uno de los principales ramos de su riqueza, y los vinos, aguardientes y licores de este país han alcanzado una estimación merecida y una celebridad envidiable, principalmente en Inglaterra, Austria, América y Francia, debida á su buena calidad, pureza y economía de precio, que les dan la justa y universal fama de que disfrutan. Nuestro vino puede decirse que es universal, puesto que se adapta y acomoda bien en todos los países y á todas las razas, no faltando naciones que, como Francia, le necesite, más que para beberle, para mejorar y expender los suyos, pues sin la adición del español, no tienen color, fuerza y aroma vinoso suficientes.

Presentados nuestros vinos en las Exposiciones de los países citados, han obtenido los primeros premios y diplomas, y ocupado el lugar que les corresponde; se han dado á conocer, y los grandes químicos y jurados de los Certámenes en que se presentaron los han declarado higiénicos, alimenticios, provechosos para la nutrición humana y á propósito para los deleites, fiestas y obsequios de familias, amigos y ejércitos; y de aquí la importancia de las viñas españolas y de los vinos y aguardientes que producen, cuya fama y precios serán más elevados cada día, mediante á esto y á encontrarse atacados fuertemente, y casi destruidos por la filoxera, los viñedos de Francia, Suiza, Portugal é Italia. Por estos motivos es preciso que los españoles nos aprovechemos de las circunstancias, de la bondad de nuestro suelo, cultivándolo con esmero, fabricando las bebidas con maestría, y explotemos con inteligencia las viñas y su fruto, adquiriendo cada vini-

cultor el grado de ilustracion necesario y los conocimientos precisos para llevar adelante la tan fácil como natural empresa, puesto que la Providencia y nuestro suelo lo han querido así.

Cuando en el año de 1878 escribí el *Norte Enológico*, que es una obrita en esqueleto, concreta y reducida, despojada de tecnicismo y varios detalles que creía inútiles, lo hice así porque entónces, como ahora, soy partidario de las obras reducidas, expresivas y con poco farrago, y enemigo de las voluminosas; y porque creí que el vicultor español estaba suficientemente instruido en *Enología*, *Ampelografía* y *Agronomía*, y sólo necesitaba hechos, experimentos y adelantos indicados y fórmulas concretas, pues que le suponía conociera ya las maniobras, instrumentos, vasijas y detalles minuciosos que requiere la ocupación é industria á que se dedicaba, por cuyo motivo suprimí los grabados y láminas que los daban á conocer, á fin de hacerlo más corto, más barato y ménos molesto á las personas poco aficionadas á la lectura; pero durante el tiempo trascurrido hasta hoy he observado que si bien acerté respecto de gran número de vicultores, vinateros, viticultores y taberneros, que conocen prácticamente algo la enología, la agricultura y la ampelografía, no sucedió lo mismo con los que hoy se arrojan por primera vez á plantar viñas, á hacer vinos, á fabricar aguardientes, á confeccionar licores ó á comerciar en bebidas, tanto en el interior de España como en el extranjero, porque siendo para ellos una industria nueva y campo desconocido, es necesario ilustrarles con artículos fundados, explicaciones extensas, grabados y láminas demostrativas, como ahora hago en el curso de esta obra, hecha de intento. Por esto repito nuevamente lo que entónces decia: «Que mucho se ha escrito y descubierto hasta hoy en la fabricacion y mejora de los vinos, aguardientes y licores, dado el furor universal de plantar viñas y deseos de elaborar buenas bebidas que existe en todas partes, por la razon de que las bebidas alcohólicas se han hecho primero moda ecuménica y luégo necesidad del género humano.

Por esta causa y con el deseo de lucrar, son grandes las explotaciones rurales y plantaciones de majuelos que se hacen y rápidos los progresos de la ciencia enológica en España, cuya verdad ha reconocido Austria, Filadelfia, Italia, Inglaterra y la capital del mundo civilizado: el pueblo industrial, libre y científico, París. Y sin embargo, pocas son las obras que en nuestro país tratan con especialidad y extensamente lo más principal de esta ciencia, lo más grande, difícil é interesante en la elaboracion de vinos, *la fermentacion y cochura de los mostos, clara y concretamente, con todos sus detalles*, que forman la base y es de donde ha de salir luégo lo bueno ó lo malo.

Grandes sabios enólogos y químicos de fama se han ocupado de las fermentaciones y origen de los fermentos. Pasteur, químico francés, con laboratorio especial de enología, subvencionado con 25.000 francos anuales por el gobierno de la República francesa; Liebig, gran lumbrera de la química inglesa, y Casares, honra de España y de la química y enología ibérica, lo hicieron; pero de una manera general, científica y teórica que no está al alcance de un agricultor, de un sencillo cosechero de vinos ó persona profana en la ciencia universitaria.

Las clarificaciones, las mezclas, la vejez y los tipos especiales en los vinos, como en la fabricacion de aguardientes y licores, son operaciones secundarias á su base... *la cochura*. Un mosto bien fermentado, por sí solo se clarifica, produce vino sano de tipo y clase especial; se hace añejo y rancio con el tiempo sin averiarse, y su sabor, aroma y color, son gratos, vivos y brillantes.

Todos los vicios, desperfectos y averías que ha de tener el vino luégo, se dan á conocer y manifiestan en el mosto durante los periodos de fermentacion, y entónces, se evitan y corrigen bien y fácilmente. Pasada esta ocasion, difícil y costosamente se consigue.

Más vale evitar que curar. Si al párvulo no le corrigis los vicios y enmendais los defectos que haya sacado, trabajosamente lo conseguireis cuando llegue á ser adulto

y de mayor edad. Una superior harina mal amasada y peor cocida, nunca puede dar buen pan. Si no preparamos bien la masa y el horno, y durante la cochura no corregimos los desperfectos, despues de cocido y frio el pan, no tiene remedio el que salió tuerto. Un buen tabaco mal fermentado, pierde toda su bondad y no adquiere las buenas cualidades de que es susceptible, y nunca puede ser superior aunque despues adornen sus cigarros con flores y cintas de seda, y la picadura con elegantes cajas perfumadas; pero si el que nace sano y luégo enferma no se pone en cura, su vida será difícil y trabajosa, y la muerte le arrebatá al fin.»

Al efecto, y en prevision de lo antedicho, he creido conveniente dar á luz la presente obra, en la conviccion que presto un buen servicio á mi patria, y por lo tanto, se me reconocerán la buena fe que me guía en este asunto, los desvelos, vigiliás y trabajos empleados en ella con el fin de vulgarizar los conocimientos más precisos de enología, viticultura y tráfico comercial de los productos vegetales, en provecho de los adquirentes de este libro, especie de Manual enciclopédico puesto al alcance de todas las inteligencias y fortunas, por lo que espero que el público industrial lo interprete bien y saque de él buen fruto, que es el mayor deseo que me anima; esperando tan buena acogida para esta humilde publicacion como la tuvieron las anteriores; circunstancia que me hará vivir siempre agradecido y satisfecho de quien tuvo la paciencia de oirme, la constancia suficiente para seguir mis consejos y la abnegacion necesaria para dispensarme las faltas y errores que involuntariamente cometiera; y entónces, estarán todas mis aspiraciones cumplidas, mis ideales realizados, mis trabajos con la recompensa suficiente, la España florecida, vuestras viñas y bodegas dando un rendimiento lucrativo y con la justa fama que merecen.

EL AUTOR.

Manzanares, Agosto de 1882.

EPÍLOGO

Los libros no son más grandes porque tengan mayor tamaño, ni son más buenos porque estén mejor escritos, ni más aceptables porque sean más elegantes y lujosos; pero son tanto mejores cuanto más sencillos, claros y de práctica inmediata se presenten respecto de la ciencia, profesion ó industria que se ocupen; y en esta creencia, hemos dispuesto la presente obra de manera que todo el mundo la comprenda, le sea fácil la aplicacion de sus doctrinas, fórmulas y métodos, y la práctica de sus réglas y procedimientos. En ella explicamos clara y concretamente el modo de plantar, criar y cultivar la vid, la recolecion de su fruto y obtencion del mosto, la fabricacion de vinos, aguardientes, licores, vinagres, cervezas, refrescos, helados, y la medicion y aforaje de tinajas y demás envases. La fabricacion de bebidas en general, adulteraciones y conservacion de las mismas; el tratamiento práctico de las enfermedades de los líquidos, sus desperfectos y modo de curarlos prácticamente puesto al alcance de todos; la elaboracion y tratamiento de los vinos comunes, especiales, rancios, espumosos y artificiales; la de aguardientes, espíritus naturales y anisados de industria, la fermentacion de los mostos con todas sus fases y accidentes y modo de dirigir la cochura de los mismos segun los últimos adelantos de la ciencia enológica; la clarificacion de las bebidas, graduacion de los mostos, vinos, aguardientes y espíritus, é instrumentos y vasijas que se usan para su fabricacion, análisis y conocer los grados que tengan, representados por figuras y una bonita lámina litografiada; la medicion práctica y aforaje de tinajas en cuentas ajustadas; la venta y tráfico comercial

de bebidas alcohólicas. Un reglamento para las asociaciones de agricultores, cosecheros de vinos, fabricantes de aguardiente y traficantes en estas bebidas, con más una instruccion para los catadores, peritos prácticos y corredores de líquidos; ley de defensa contra la filoxera; ley de colonias y poblacion rural; tratados de comercio; tablas de conversion de arrobas de líquido á litros y kilogramos, y de arrobas de aceite á litros y kilogramos tambien, etcétera, etc., etc.

PROLEGÓMENOS.

¿Qué es agronomía? Teoría y fundamento de la agricultura científicamente explicada, ó el arte de cultivar los campos, labrar la tierra y criar las plantas.

¿Qué es física? Ciencia de la naturaleza y propiedades de los cuerpos sin modificacion artificial, ó ciencia que tiene por objeto el estudio de la naturaleza y sus cosas.

¿Qué es ampelografia? La ciencia que trata del conocimiento de las distintas variedades de la vid y su fruto, sus propiedades y su mejor cultivo.

¿Qué es química? La ciencia que trata de la composicion y descomposicion de los cuerpos y trasformacion de los mismos por medio de las combinaciones, mezclas y reactivos.

¿Qué es mensura y aforaje? El arte de medir interior y exteriormente los cuerpos y vasijas para averiguar sus dimensiones y su capacidad en volumen y peso.

¿Qué es destilacion ó destilar? Extraer por alambique ó retorta á fuego la parte de líquido más ligera, flúida, espirituosa y pura de cualquier jugo, agua ó bebida.

¿Qué es enología? La ciencia que trata de la elaboracion y conocimiento de los vinos y bebidas derivadas de éstos, su mejora y conservación.

¿Qué es viticultura? El arte de cultivar las viñas, su plantacion y crianza.

¿Qué es vinificacion? El arte de preparar y colocar el jugo de las uvas para que se conviertan en una grata, tónica, estomacal y alimenticia bebida llamada vino; que es el mosto ó jugo de las uvas fruto de la vid bien maduras y sazoadas, que despues de haber sufrido una completa fermentacion alcohólica, la ciencia enológica, aro-