

18

N^o 33.

384

Ensayo sobre si puede ser, o no perjudicial a la salud el vino que se pone en el vino.

Para resolver un problema de esta naturaleza con la exactitud, y ciencia, que pide de una materia tan interesante a la salud pública, serian necesarias varias operaciones químicas, averiguarian a punto fijo los principios constitutivos del mosto, los del vino, los resultados que se siguen de la mezcla de este con aquel, los que resultarían sin esta combinación, y otros experimentos indispensables para una exacta, y segura decision; pero en la estacion presente nos falta el mosto, laboratorio químico, y la instruccion necesaria para practicar como se debe semejantes operaciones, en si tan delicadas, que el químico más sabio como advierte Parmentier a cada paso tropieza con mil equivocaciones, y errores.

Sin embargo para cumplir con los deseos, e inclinaciones de la sociedad economica, y contribuir a sus benéficas ideas ilustradas.

trazemos en quanto nos sea posible la materia con doctrinas de los mas clásicos autores, razones, y experiencias, procurando deducir de ellas, sino una evidencia concluyente, alomenos alguna probabilidad verisímil.

Para proceder con el methodo, y orden que exige una discusion tan difícil es necesario atender, ~~y averiguar~~ e investigar primeramente tres puntos principales sobre que versa la dificultad del problema: el primero es averiguar los principios de q. constan el mosto, y el uello. el segundo los fenomenos que resultan de la mezcla, y combinacion de estas dos sustancias, y finalmente los efectos que causa el vino conparado con la materia extraña del ueno en los que lo beven.

El mosto segun enseñan los químicos se compone de varios principios: su comu-
nicacion individual sería enfadosa, si se havia de hazer con el detalle, y

exactitud que pide una química exacta = pulora, por ahora exponeremos solamente lo que basta para que se puedan formar ideas, que conduzgan a la decision del problema.

M. Maguire en su diccionario de química dice que los principales ingredientes del mosto son una materia azucarada, la extractiva, o jabonosa, y la agua vegetal. la primera de estas es la que principalmente tiene la mayor parte en la formacion del vino, ella fermenta no solo en el mosto, sino tambien en todos los jugos vegetales en que se halla, de ella depende la mayor, o menor bondad del vino, por que a proporcion de su cantidad se excita el movimiento fermentativo con que se atenuan las partes crudas del mosto, y pasan a ser un principio balsámico espí-
toso, por un oculto mecanismo, que aun ignoran los químicos. Las uvas venden a quienes falta una buena porcion de dicha

materia azucarada siempre tendrán una fermentación muy débil, y por lo mismo adquirirán poquísima parte de sustancia espirituosa, y precisamente pasaran a ser un vino flojo, y de ninguna estimación. Los autores que han analizado dicha materia azucarada nos dicen que consta de una sal esencial compuesta de un ácido unido a cierta cantidad de tierra muy tenue, y en estado mucilaginoso, de donde dimana el sabor dulce como advierte Morveau. entra también en su composición un aceite dulce, y fino exactamente soluble en el agua por el intermedio del ácido, y finalmente una grande porción de materia gaseosa que llaman ayre fijo.

Pasemos ahora a descubrir los principios de que consta el iesso: M. Baumé en su química experimental afirma que es una sal vitriólica de base calcárea formada por la naturaleza misma, y absolutamente semejante a la selenita, nombre que dan

los químicos a aquellas sales neutras formadas por la unión del ácido vitriólico con una tierra calcárea qualquiera que sea. El iesso en sentido de Maquer no puede combinarse con ácido alguno, por estarlo suficientemente con el referido ácido, y se necesita de mucha agua para su disolución a causa de su carácter selenítico, esta es de la grande cantidad de tierra que contiene, y de la íntima unión de esta tierra con dicho ácido vitriólico.

Entendidos estos principios veamos que resultados pueden seguirse de la mezcla del iesso con el mosto: de este hemos dicho que constaba de un ácido unido a cierta cantidad de tierra en estado mucilaginoso, de la materia extractiva, o jabonosa, que no es otra cosa según el citado Maquer que un jabón ácido, y de un aceite dulce, en cuya composición tiene buena parte también dicho principio ácido, de manera que el principal actor del mosto es un ácido. El iesso por otra

parte, el un cucapo, tan saturado de ácido
viniólico, que no admite combinación algu-
na con otro ácido, como tenemos sentado
con Maquer: luego de la mezcla de estas
dos sustancias no resultará combinación
alguna.

Especifiquemos, ebasumptas la practica mas
común que se observa en esta isla es po-
ner una libra de hierro oxado echo polvo
en una caxa de uvas que pesa 300 libras
pero es probable que estas 300 libras no pue-
dan disolver la una de hierro, si se atiende
a lo que dize Maquer que para disolver
se las sales seleniticas son necesarias de
700 a 800 partes de agua por una de aque-
llas: luego ni tampoco extraer sustancia
buena ni mala, que pueda alterar el
mosto.

Pero supongamos que el liquido vegetal
de las uvas, y su ácido que contiene pue-
dan tener alguna actividad sobre el hierro
y disolver alguna de sus partes, y aun todas,

que podria seguirse de semejante disoluci-
on: acuéndense que tenemos sentado con
la comun de los químicos que la base del
hierro es una tierra caliza, o calcaria, y el
otro agente que queda sobre las sustancias
que analizamos es el ácido viniólico de cuyos
principios combinados no resulta otra cosa
que el oxido fijo, este oxido es perjudicial
a la respiración, pero tomado tanto in-
terior como exteriormente aplicado, no
solo no contiene qualidad alguna de late-
ria, si que antes bien logra en el dia las
mayores recomendaciones por anti-septico,
temperante, y lithontriphico. luego aun verifi-
ficada la suposición de combinarse el hierro
con el ácido del mosto no resultaria efecto al-
guno perjudicial a la salud.

Aunque de las autoridades, y razones expues-
tas hasta aqui parece demostrado que el hierro
con el mosto no produce qualidad alguna per-
judicial, la ingenuidad exige, y aun obliga a

no disimular en escripto, que puede opo-
nerse a esta opinion: Las aguas que se fil-
tran por varias tierras seleniticas, o gip-
soras adquieren algunas calidades noci-
vas, y poco utiles a las necesidades de la
vida como dicen Sigurd de la font. y Ma-
quer: tales son las aguas de los pozos de
Paris, y aun en Mattores hay varios, cuyas
aguas por las particulas seleniticas, y de
esso que mantienen en dissolution son
duras, y desabridas de tal modo, que los
vecinos de ellas evitan quanto pueden
el beberlas, y aun el cocer con ellas las
legumbres, por lo mucha que resisten a la
ebullicion. Esta istancia no deya de ha-
zer alguna fuerza, pues demuestra qe
por mas que sean poca solubles las par-
ticulas del esso, la agua puede atenuar-
las, y disolverlas; de donde puede infe-
rirse sea probable que la agua vegetal
de que consta el mosto produzga un efecto

semejante, y mantenga en dissolution algu-
nas particulas de esso. La disparidad que se puede dar a esta ob-
jecion es: que en los pozos la mucha can-
tidad de agua puesta en accion tal vez des-
de el principio del mundo podra disolver
muchas porciones de esso, aun echa la pro-
porcion de 1000 a una, pero en el mosto por
la poca porcion de agua vegetal que con-
tiene, y aun esta enredada con la materia
muéllagínosa, y oleosa, sean muy pocas,
o ningunas las particulas de esso, que podra
mantener en dissolution, y por consiguie-
nte ni inducia qualidad manifestamente
nociva.

Però nada tendríamos de concluyente con
todo lo dicho hasta aqui, si no se podia con-
firmar con la experiencia, esta es la pie-
dra de toque, que da la decision mas com-
pleta en los fenomenos mas incomprehen-
sibles de la naturaleza: veamos como se
explica; todo el vino tinto que se haze en

esta ésta, por lo general, está condimentado
con ésto, porque son muy pocos los que se
hacen sin este ingrediente; sin embargo
hasta ahora no se ha notado efecto alguno
perjuicial a la salud de los que lo beven, an-
tes bien es notorio a todos que en las villas en
que se beve con mas frecuencia como son
Bénisalem, Inca, Pozareas, Felenito, y otras
los hombres son mas robustos, y mas sanos.
de lo que se deduce que las partículas del
vino, que pueda haver en el vino (sea la
suposición de que las haya) o no son en sí
perjuiciales, o en caso que lo sean la natu-
raleza las neutraliza, y las despoja por
un secreto mecanismo de su qualidad
nociva. providencia benéfica que experi-
mentamos cada día en muchos entes:
el ayre que respiramos no es un cuerpo
homogeneo compuesto solamente de par-
ticulas innocentes, consta de varias exala-
ciones infectas, y principalmente de un
principio mofético de tal naturaleza, que

el químico mas instruido si atendiere sola-
mente a las precisiones del arte, y se de-
sentendiere de la experiencia diria que
es absolutamente incompatible con la res-
piración. la agua de varias fuentes consta
de un principio petrificante manifi-
esto, y patente en las paredes del conducto
por donde passa, sin embargo se advierte
con bastante frecuencia que no causan
daño alguno a los que las beven, ni pro-
ducen la piedra como sería natural persu-
adirse lo, segun se lee en las memorias de
la R. Academia de París del año 1691.

La naturaleza sabia de varios principios
que nos parecen dañosos sabe hacer exelen-
tes combinaciones, y sacar de ellas unos
resultados saludables, y aun necesarios
a nuestra conservación.

Todas estas razones, autoridades, y experi-
encias que tenemos expuestas nos incli-
nan a creer que la mezcla del vino con

el mosto no causa perjuicio alguno a la salud; sin embargo no se inspira de aquí que suscribimos absolutamente a esta costumbre practicada de tiempo inmemorial: al en esta isla, tenemos motivos para dudar si semejante práctica está bastante justificada. Este punto es extraño a nuestra comición. es verdad. pero supuesto queda ya cumplida, y por otra parte tengan tanta correlación uno con lo otro, y de su discusión puede seguirse la utilidad, o de deponer preocupaciones, o de estimular a utilidades tentativas mas luminosas en beneficio de la humanidad, se nos dispensará que para conclusión de este discurso añadamos a modo de apéndice algunas reflexiones sobre una práctica tan general.

Hasta ahora no se sabe su época, ni el motivo que hubo para establecerla, pero es posible que se haya sucedido lo que a otras que no han tenido mas causa que la pre-

vençion, a el capricho. Algunos creen que el iessa es un absorbente, que combinado con el ácido del mosto produce, o al menos aumenta la fermentación, y bajo este supuesto le miran como un agente necesario para la confección del vino. esta opinión es fácil de desvanecer con lo que hemos dicho arriba. de que el iessa es una sal vitílica de base terrea, incapaz de combinarse con otro ácido alguno, y por consiguiente ni de producir la menor fermentación: como lo hemos observado en experimentos que hemos echo: con vino blanco, con vinagre, con azúpe desleído en agua, y con zumo de cerezas bien maduras; puestos estos líquidos cada uno en su vaso diferente, hemos infundido polvos de iesso caudo, pero en ninguno se ha podido observar fermentación. alguno de los sobredichos líquidos próximamente el ultimo tiene tanta analogía con el mosto, que casi puede decirse que son una

una misma cosa, pues constan de unos mismos principios; luego si en este no se observa fermentación alguna, es fácil de creer que ni menor se notará en el mosto.

Todos los extractos vegetales fermentan mas o menos a proporción de la materia azucarada que contienen sin necesidad de aditamento alguno, el frío solamente los detiene, cuyo defecto se suple con un calor artificial que se añade. Federico Hoffman habla largamente de los vinos que se hacen en Alemania, país mucho mas frío que el nuestro, pero ni una palabra dice de que se añada condimento alguno para ayudar a la fermentación. Lo mismo sucede en Francia. y solamente Malloca, país mas caliente necesitará de tales incentivos?

Otro quieren, y nos persuadimos que es la mayor parte, que el iesto que ~~se~~ se pone en el mosto es para darle un color negro mas espaldado: esta opinión parece mas fundada

pues tiene alguna conformidad con algunas deducciones de la química. Morveau dice que dexaramado el acido vituístico sobre los aceites los entregrese. el iesto como he-
mos dicho arriba contiene mucha porción de este acido, y el mosto alguna de aceite, y es verisimil pueda contribuir la mezcla de estos ingredientes a concentrarse mas el color negro. Kunkel tambien asegura que mezclado el mismo acido con el espíritu de vino le dá un color rojo obscuro; sin embargo hay bastante probabilidad para persuadirnos que el acido mismo que contiene el mosto es bastante para realizar dicha tintura. Hoffman sigue esta opinión diciendo que el color que toma el vino en la fermentación proviene del ollejo, o material negro que está pegado a la piel de las uvas negras, que extrae el mismo acido que contienen. y podemos corroborar esta opinión con lo que oymos decir en cierta ocasion a D. Thomay

La fuerza que en vinagrella nunca ponía
leño en el vino, y le tenía de buen color y de
buena calidad.

Pero concedamos que el leño aumenta el co-
lor al vino, por ventura esta mayor inten-
sidad le dará alguna qualidad sobresali-
ente? para saber a esta pregunta es ne-
cesario advertir que el vino debe considerarse
de baxo dos aspectos diferentes uno intrín-
seco, y extrínseco el otro. el primero consiste
en su bondad esencial, el segundo pero sobre
este, se añade otra de opinion, o de capricho.
no hay duda que el color negro no añade
al vino qualidad alguna esencial, sin este
accidente sera espirituoso, y de buen sabor, pe-
ro si le falta la bondad de opinion, que es el
ser negro perderá el fabricante en el pre-
cio quando le venda, porque el comprador
no mira con indiferencia esta falta, por
cuya causa mientras dure este capricho del
color, el fabricante atento a su interes no
se olvidará por todos los medios q. considere

efectivos de añadir a la bondad esencial del
vino esta bondad de opinion.

De todo lo dicho concluimos que el leño es un
ingrediente inútil, y una materia inerte pa-
ra los fines a que se le destina; pues no da qua-
lidad alguna buena ni mala al vino, ni ayu-
da a la fermentacion, pero ni menos perju-
dica a la salud, que es lo que principalmente
interesa, y se solicita saber. En quanto al co-
lor hay indicios de que le aumenta, pero pro-
ducimos pasar sin este accidente, supuesto no
da, ni añade cosa sustancial, y tal vez si ave de
cuya para ocultar algunos juegos, que saben
hacer los revendedores.

Este es el dictamen que nuestras cosas luzes han
podido formar sobre un asunto tan difícil.
no nos liengamos que merezca la gloria de
ser una convicción perfecta, estamos muy des-
tantes de considerarle en este estado; sola-
mente nos contentaremos de que supuesto se
funda en razones, autoridades, y experien-
cias se le conceda por lo menos algunos grados
de probabilidad.

Jr Pedro Nicolas Davila Francisco Aleman y

