

QUÍMICA PRÀCTICA PER A LA OBTENCIÓ DEL VI

Francesc Valls Junyent

José ROURA: *Memoria sobre los vinos y su destilación y sobre los aceites*. Barcelona, Imp. J. Oliveres y Gavarró, 1839. [Edició facsímil a càrrec de Guillermo Lusa Monforte i Antoni Roca Rosell. Escola Tècnica Superior d'Enginyers industrials de Catalunya, Universitat Politècnica de Catalunya, Barcelona, 1997].

L'obra objecte del present comentari correspon a una edició facsímil de la *Memoria sobre los vinos y su destilación y sobre los aceites*, redactada per J. Roura i que va veure la llum pública a Barcelona l'any 1839. Enguany, l'Escola Tècnica Superior d'Enginyers Industrials de Barcelona ha posat a l'abast dels investigadors i curiosos aquest text escrit per qui va ser el seu primer director. L'exemplar reproduït en facsímil conté nombroses correccions que segurament cal atribuir al propi J. Roura. L'original procedeix del magnífic fons bibliogràfic antic de la biblioteca de l'ETS d'Enginyers Industrials.

Precedeixen l'obra de Roura, en primer lloc, un pròleg a càrrec de Ferran Puerta Sales, actual director de l'Escola; en segon lloc, un estudi introductori a càrrec de Guillermo Lusa Monforte i Antoni Roca Rosell i, finalment, la transcripció de la memòria acadèmica corresponent al curs acadèmic de 1858-59, redactada pel propi J. Roura, mesos abans de morir. D'aquests tres capítols introductoris, em sembla especialment rellevant l'estudi de Lusa i Roca titulat "Ciència aplicada i industrialització a Catalunya. Les aportacions de Josep Roura (1797-1860)". Amb aquest treball ambdós autors situen a Roura i la seva obra en el seu context científic i històric. Lusa i Roca sintetitzen els treballs recents sobre la biografia i el context intel·lectual de Roura de Ma. Dolors Martínez i No i Pere A. Fabregas, i recullen algunes de les aportacions d'Agustí Nieto-Galán sobre la història de l'Escola de Química de la Junta de la Comerç i del que en va ser primer director i mestre de Roura, Francesc Carbonell Bravo.

La *Memoria...* va ser escrita per Roura a la fi d'un viatge realitzat a França durant l'estiu de 1834 per compte de la Junta de Comerç amb l'objectiu d'adquirir coneixements sobre tot un seguit de qüestions relacionades amb la química aplicada. Entre els temes objecte d'atenció de Roura en la seva estada a França cal remarcar els relacionats amb l'enologia. L'obra que estem ressenyant tenia precisament per objectiu la divulgació dels coneixements sobre aquesta matèria adquirits per l'autor durant l'esmentat viatge.

La *Memoria...* de Roura s'estructura en tres apartats: el primer dedicat als vins, el segon a la destil·lació dels vins per tal d'obtenir esperits i, el darrer, dedicat als olis. Dues làmines al final del llibre acompanyen i il·lustren les descripcions donades en el text dels aparells necessaris per a la gasificació dels vins per obtenir vins similars als de Champagne, per a la fabricació d'esperits, per al mesurament de llur graduació, etc.

En el primer d'aquests tres apartats en què es divideix l'obra, després d'intentar trobar una definició química del vi, l'autor se centra en els procediments utilitzats al país veí per a la "fabricació" de vins d'imitació (entengui's falsificació). Relata amb tota precisió els procediments que cal seguir per obtenir una gran varietat de vins d'imitació: Madeira, Oporto, Màlaga, Bourdeus i, fins i tot, Champagne. En aquest cas, Roura no

es limita a explicar com s'ha de procedir per tal d'imitar el Champagne, sinó que inclou en la seva obra el dibuix d'un aparell portat per ell mateix de França i que serveix per gasificar els vins que després són comercialitzats com a procedents de la regió de Reims. També mereixen l'atenció de Roura diversos procediments a seguir per clarificar els vins.

La segona part de la memòria, com ja s'ha dit més amunt, tracta de la destil·lació del vi per a la fabricació d'esperits. En relació amb aquest tema Roura es preocupa tant pels mètodes de fabricació dels esperits com pels de mesurament de la graduació alcohòlica dels destil·lats. Tant per a una cosa com per a l'altra Roura ofereix els esquemes dels aparells convenients en les làmines del final del llibre.

En aquest apartat dedicat a la destil·lació, Roura ofereix tot un seguit de taules tant útils per als fabricants i comerciants d'aiguardents i licors de la seva època, com per als estudiosos de la fabricació i el comerç d'aquests productes d'avui en dia. A la pàgina 49 trobem una taula que ens dona la correspondència entre les denominacions tradicionals dels aiguardents i destil·lats amb la seva força alcohòlica i precisa les mesures de vi necessàries per obtenir una mesura de cada tipus d'aiguardent a les principals zones productores catalanes. I a la pàgina 79 trobem una altra taula amb les equivalències dels graus Cartier amb els graus de l'alcoholímetre centesimal.

La tercera i última part de la *Memoria* ... es dedica a la definició química de l'oli d'oliva i dels seus derivats i a la descripció de procediments per al perfeccionament de la seva obtenció i clarificació. Com les dues anteriors està estretament relacionada amb els coneixements que sobre la matèria va adquirir durant el seu viatge al sud de França. La ciutat de Marsella, visitada per Roura, era un centre de primer ordre en el comerç internacional d'oli i en aquell moment estava desenvolupant una poderosa indústria dels seus derivats, especialment del sabó.

Tal com assenyalen Lusa i Roca a la introducció que precedeix l'edició facsímil de l'obra de Roura, i Ma. Dolors Martínez Nó, en els seus treballs, estem davant d'una obra amb un marcat caràcter pràctic. Roura no té unes grans pretensions teòriques. Bona part del seu llibre està dedicat a donar tot un seguit de solucions pràctiques als problemes que a diari es plantejaven als productors i comerciants de vins i aiguardents d'aquella època. Això no és fruit de la casualitat, ni segurament tampoc d'una tria voluntària de l'autor. Ben al contrari, aquest caràcter pràctic li vindria donat per un context històric molt determinat, fortament marcat per la profunda transformació que estava experimentant a Catalunya el comerç d'exportació vitivinícola des dels anys immediatament posteriors a la Guerra del Francès. La pèrdua dels mercats del nord d'Europa havia reduït a la mínima expressió les exportacions d'aiguardents de baixa graduació i va obligar el sector vitivinícola català a concentrar-se en les exportacions de vins cap al mercat americà. En aquest context el requeriment del sector vinícola cap a l'enologia era molt concret: calia perfeccionar els procediments de preparació dels vins destinats a l'exportació. Calia, en definitiva, oferir un producte diferenciat. Davant d'aquesta situació hi havia dues alternatives: la promoció del vi natural autòcton o la seva manipulació per comercialitzar-lo sota les denominacions que gaudien de més prestigi en els mercats en aquell moment (Madeira, Oporto, Bourdeus, etc.). L'alternativa que va defensar Roura, i la que efectivament es va acabar imposant va ser aquesta darrera, és a dir, la dels vins d'imitació.

Així doncs, podem concloure amb Lusa i Roca que cap a mitjan anys trenta del segle passat, moment en què Roura va escriure la seva *Memòria*... "el sector vinícola demandava suport tècnic químic per a la fabricació de vins de diferents tipus, molts dels quals eren imitacions de vins estrangers (...) com a estratègia comercial de negoci.

Aquesta estratègia, tot i els perills que comportava, donà probablement un bon resultat a curt termini i ha marcat una part destacada de la producció de vins i alcohols a Catalunya fins a l'actualitat", (pàgina XXXIV).