

ELS AIGUARDENTS I LA SEUA DESTIL·LACIÓ AL SEGLE XVIII

per VICENT GIL VICENT

L'any 1786 de les 3.841 hectàrees conreuades a la Vila, 258 es dediquen a la vinya. Alexandre Laborde, uns anys més tard, escriu al seu *Voyage pittoresque et historique*...

"Produeix també una gran abundància d'altres vins de qualitat inferior i que només son avaluats segons llur vellura. Aquests tenen generalment, força cos i se'n fan excel·lent aiguardents, la venda ràpida i segura de les quals disposa quasi tots els cultivadors a sotmetre llurs vins a la destil·lació" (1).

Aquesta destil·lació del vi mitjançant un alambí senzill era, cap als segles XVIII i XIX, tot un art convertit en pràctica quotidiana als quatre o cinc "colaors" d'aiguardent de la nostra Vila.

1. Els possibles orígens de la destil·lació d'aiguardent

El progrés de les destil·leries d'aiguardent valencianes és correlatiu a l'esfondrament de les vinyes franceses (1768-1782). A conseqüència de la crisi vitícola francesa s'intensifica la comercialització de vins i aiguardents comuns del País Valencià arreu d'Europa (2).

Les primeres notícies documentals, que avui per avui, coneixem de l'existència de certa activitat comercial del nostre vi per transformar-lo en aiguardent son del 1716. El "mercader de vara" francès Sichet compra vi en nom de la companyia Vague i Richerme, que tenien uns quants alambins dispersos pel Camp de Morvedre i el Alt Palancia i es dedicaven a exportar aiguardent cap als països del Nord d'Europa (3). A darreries de la dècada dels anys 60 les compres les fan Sichet i Sarthou a nom de Honorato Dalliot. Per aquestes dates també sabem que el segon aprovionava a la destil·leria de Enrique Platet de Sagunt amb tres quartes parts de vi i dues d'aiguardent de la prova d'Holanda elaborats al seu "colaor" de Vila-real (4). No hi van ésser anys propicis per iniciar-hi la empresa. Pareix ser que a la primera meitat de la dècada dels anys 70 hi apareix per la nostra terra el fantasma amenaçador de la crisi (fil·loxera?) que va parilitzar la destil·lació d'aiguardent. Juan Laporta, comerciant de gros a la ciutat de València, amb forts interessos i contactes a la Plana, fa suspensió de pagaments el 1776. Les raons que adueix davant del Tri-

bunal de Comerç no deixen cap tipus de dubte sobre aquesta crisi i de rebot ens donen informació dels costos d'un "colaor": "... los inopinados contratiempos que he experimentado en mis comercios me han constituido en el estado de no poder satisfacer a mis legítimos acreedores; proviniendo en parte mi maior desgracia de que habiendo expendido en lo material de una cassa Fábrica para colar aguardiantes, calderas y demás ahinas competentes 9781 Libras, 6 sueldos y dos dineros no he podido lograr ningún año de cosecha abundante, ni aún regular, habiendo estado suspendida, sin trabajar, como era correspondiente, y assi me ha sido mucho más de perjuizio que no de alivio..." (5).

A darreries del segle XVIII, l'any 1794, entre els bens embargats als germans Sarthou trobem: "siete mil pesos en pipas trabajadas, madera para ellas, aros, leñas y demás enseres de dicha fábrica coladora de aguardiente" (6).

Segons el *Almanak mercantil* de l'any 1804, dels cinc alambins de la Vila son en mans de cases comercials franceses i irlandeses, establides a València y Vinaròs, dos. Ja l'any 1789 la companyia Gourges i Siau tenen interessos amb fabricants d'aiguardent de la Vila, que es trenquen l'any 1793 amb l'expulsió de la dinàmica colònia francesa establida, desde 1740, al nostre poble (7).

Malgrat la primera impressió que aques-



ta documentació pot produir d'una forta comercialització del nostre vi i aiguardent, la realitat es ben distinta. Es difícil deduir unes xifres certes que ens puguen donar una quantificació dels excedents o deficients en la producció de vi. Ara bé si tenim en compte que la producció de 1794, xifrada per Cavanilles, fou de 6720 hectolitres (8) i considerem un consum local de 50 litres per habitant i any (9), els excedents d'aquest any tan sols foren 3576'5 hectolitres. La major part d'aquest vi es vendria als mercats dels pobles del costat.

La debilitat de la comercialització dels nostres vins i aiguardents fora del mercat local i comarcal es manifesta si tenim present que les exportacions de vi i aiguardent de La Plana, en el quinquenni de 1791-1795, tant sols representa 36 canteres de vi i 35 d'aiguardent de 770977 de vi i els 276566 d'aiguardent exportats pels ports dependents de l'"Aduana de Valencia" (10).

Aquestes quantitats confirmen la importància del mercat consumidor local. Per això, com pensa Josep Maria Doñate (11), la pre-



sencia de quatre "colaors" dedicats a abastir d'aiguardent al veïnat de la Vila no és tant menyspreable com en principi es pot creure.

2. La destil·lació d'aiguardent de vi al segle XVIII

El popular *Llibre dels Secrets de Agricultura...*, de Fra Miquel Agustí (12), tres articles publicats, de 1797 a 1808, a *El Semanario de Agricultura y Artes dirigido a los Párrocos* (13) i quatre memòries presentades a la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Valencia (14) ens donen una visió detallada del procés seguit a l'elaboració d'aiguardent de vi.

Tots els tractats de l'època ens diuen que es pot fer aiguardent de tot vi blanc, negre o rosat, sempre que sigui bó i tingui cos.

L'elaboració consistia, així ho conta Juan Smith i la memòria de Tomás Vague i Joseph Inocencio de Llano en omplir de vi fins a un terç un calderó de coure sobre el qual es col·locava l'alambí ajustat amb clares d'ous, o bé incens de tal manera que no pogues escapar-se'n cap vapor. Tot seguit, s'escalfava el vi a temperatura de "agua caliente" o "d'escalfor de la cendra". La condensació dels vapors despresos era alcohol més o menys pur.

Aquesta primera fase de destil·lació del vi, segons Juan Smith a la seua *Descripción de una nueva olla o alambique de aguardiente*:

"depende en mui alto grado no solo de la calidad del vino, si(no) maiormente de la alambique u olla utilizada en tan arduo proceso en el que no tan solo depende el producto si(no) también, como la madre experiencia, a dado en demostrar amargamente la vida del manipulador".

Certament la fabricació amb alambins senzills tenia els seus perills. Josep Maria Doñate ens ha contat com de tant en tant es tirava clara d'ou sobre el vi amb la finalitat de recollir certes substàncies despreses per el coure del calder i d'efectes venenosos que es replegaven amb una canya una vegada ja hi eren adherits a la clara d'ou. D'altra banda a més d'un alambí mal ajustat va petar-li la campana que tenia sobre el calderí i de la qual sortia el tub inclinat que conduïa al refrigerant i que tenia com a funció limitar l'arrosegament de líquid i servia per desfleamar-lo parcialment.

Davant d'aquests alambins àrtics, Juan Smith proposava un model molt més senzill i segur que tant sols consistia d'un calderí on és vaporitzat el vi, un serpent d'intre d'un recipient ple d'aigua per gelar el vapor produït al calderí, un refrigerant encarregat de gelar el líquid fins una temperatura que permetia de replegar-lo sense risc i perdudes i un col·lector on hom recull l'alcohol.

El rendiment del vi en passar-lo a aiguardent, depen de la fortalesa que te el vi. Malgrat no poder fixar unes equivalències constants es calculava, a la segona meitat del segle XVIII, per als nostres vins tres o quatre canters de vi per obtindren un d'aiguardent (15).



3. Les diferents qualitats dels aiguardents

L'any 1796, Tomás Vague y Josef Inocencio de Llano proposaven a la Sociedad Económica que abans de comercialitzar qualsevol aiguardent es mesures la seua qualitat experimentalment.

Els proposen la prova de l'oli. Si queia al fons, a causa de tenir més densitat l'aiguardent era de bona qualitat. Aquesta prova correspon a uns 61'6 graus al alcoholòmetre centesimal.

El 1844 es presenten a la Sociedad Económica unes *Mididas propuestas para mejorar la fabricación de vinos, aceites y aguardientes*. En el cas de l'aiguardent les mesures recollides tanteïgen les possibilitats d'aconseguir aiguardents de força alcohòlica més elevada. Aquesta proposta del comde Ripalda es condicionada per l'economia del transport. La major part de la producció, segons l'informe, tenia el mercat assegurat a l'Amèrica. En aquest cas interessava més l'alcohol concentrat que els vins davant la necessitat d'assegurar el bon estat dels aiguardents en els mars càlids de la travessia. Calia per lo tant obligar a la fabricació d'aiguardent de la prova del sol o de la pólvora. Això és, en el primer cas, quan al bo de l'estiu, llençant-ne una mica d'aiguardent als raigs del sol, s'inflamava en caure a terra. Pràcticament era alcohol pur (15). La segon prova consistia en mesclar aiguardent en la quantitat d'una cullerada amb pólvora, en encendre-ho cremava l'aiguardent primer i després la pólvora. En el cas d'ésser poc concentrat l'aiguardent, l'aigua que portava al banyar la pólvora no la deixava cremar. L'equivalència a l'alcoholòmetre es de 90'6 graus.

Normalment els aiguardents que es consumeixen a la Vila no ultrapassen els 40-45º, per tal de rebaixar la graduació alcohòlica es solia recórrer a l'aigua de pluja. L'aigua que convenia afegir a cada volum d'aiguardent per reduir-lo a la prova d'Holanda era 3/4. Un aiguardent era de la prova d'Holanda quan després d'agitar-lo en un got no ple del tot, quedava bromera a la superfície i bombolletes a les parets, les quals comparant-les amb perles o amb els grans d'un rosari, es deia, llavors, que l'aiguardent feia la perla o el rosari.

L'aiguardent Holanda comú era d'uns 19 graus al areòmetre de Cartier i de 51'8 al alcoholòmetre i. l'Holanda fort o refinat marca de 20 a 22 graus al areòmetre i 53'4 al alcoholòmetre.

Els aiguardents anisats, gràcies als quals tan renom assolí, no fa tants anys, el de "La

xulva" o la replica a aquest: "La clau del Covo", es feien a partir de la prova d'Holanda, a la qual s'hi barrejava l'essència de l'anís. Bons aiguardents que perfumaven la Plaça de la Vila i es bevien en *Deus i Deuets*, avui, ja d'incerta memòria.

NOTES

1. LABORDE, Alexandre de. *Viatge pintoresc i històric*, traducció i apèndix d'Oriol Valls, notes de Josep Massot, Barcelona, Publicacions de l'Abadia de Montserrat, 1975, p. 126.
2. PIQUERAS, J. *La vid y el vino en el País Valenciano*, Valencia, 1981, p. 62.
3. GIL, V. "Un intento de cuantificación del comercio francés en el País Valenciano: Las Matrículas de 1764 y 1733" en *Cahiers de l'Université, Université Pau et des pays de L'Adour*, Pau, 1980, p. 67-91.
4. IDEM.
5. IDEM.
6. GIL, V. "La burguesía mercantil francesa en el País Valenciano: El comercio al por menor y las importaciones del mercado interior", *Buletin du departement de recherches hispaniques pyrenaïca*, U. Pau, Institut universitaire de recherche scientifique, 1983, 20-32.
7. GIL, V. "Un intento...", p. 71.
8. CAVANILLES, A. J. *Observaciones sobre la Historia Natural, Geografía, Agricultura, Población y frutos del Reino de Valencia*, Madrid, 1795-1797, 2 vols.; ed. facsimil, Albatros, Valencia, 1972, p. 111.
9. PIQUERAS, J. *Op. cit.*, p. 125.
10. El canter tenia una capacitat de 11'27 litres a Castelló. les xifres d'exportacions a FRANCH, R. *La burguesía comercial valenciana en el siglo XVIII*, Valencia, 1986, "Cuadro 2: Cantidad media anual de frutos embarcados por los puertos de la Aduana de Valencia en el quinquenio 1791-1795".
11. Agraim a Josep Maria Doñate les seues acertades observacions i, com sempre, tota l'informació que pacientment ens dona sense la qual difícilment hages enllestit aquest treball.
12. *Llibre dels Secrets de Agricultura, Casa Rustica y Pastoril. Recopilat de diversos Autors Antics i Moderns, de llengua llatina, Italiana y Francesa, en nostra vulgar llengua catalana*, per Fra Miquel Agustí..., Estampat en Barcelona, en la Estampa de Esteve Librero, Any 1617. L'any 1625 es publica a Saragossa versió castellana que ha conegut més de vint edicions abans del segle XIX. Per la minuciositat de les descripcions i per les referències als diferents mètodes locals, constitueixen una font d'informació valuosa per al coneixement de la vida rural catalana.
13. SEMANARIO DE AGRICULTURA Y ARTES..., vegeu. GARCIA LEÑA, C. "Modo de hacer vinos" (IV, 95 i 263); CAPITAL. "Del vino" (XIII, 196 i 213); ROZIER, "sobre la fermentación de los vinos" (IV, 96 i 97); "Del trasego del vino" (XII, 100 i 341).
14. ARCHIVO SOCIEDAD ECONOMICA DE AMIGOS DEL PAIS DE VALENCIA (ASEAPV), C-26, I, *Agricult.* 2; C-38, II, *Industria y Comercio*, 2; C-95, IV, *Comercio*, 4; C-112, II, *Industria y Artes*, 5.
15. PIQUERAS, J. *Op. cit.*, p. 125.