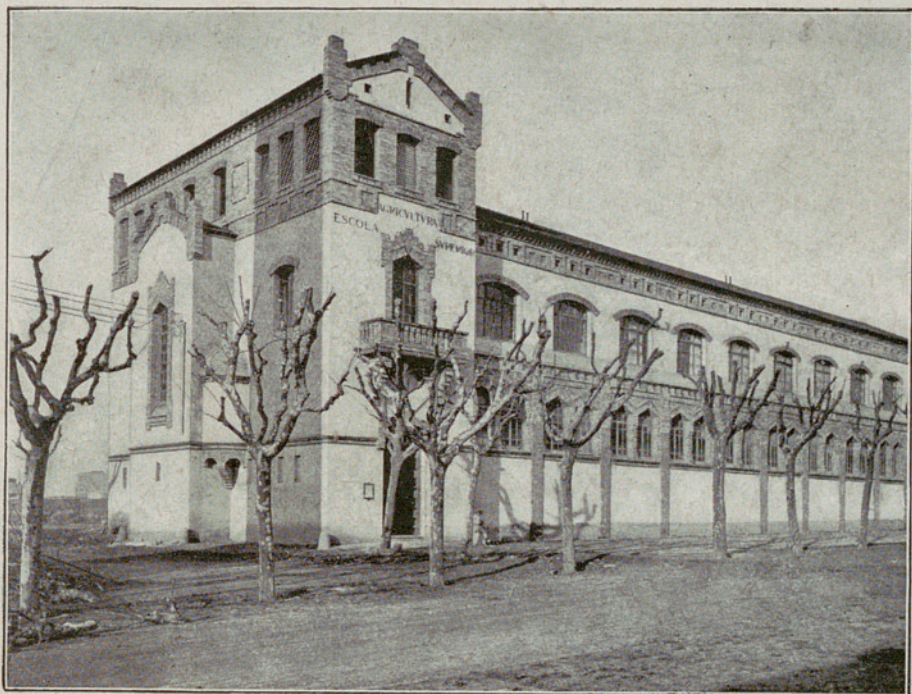




URGELL, 187

CURSET DE VITICULTURA I ENOLOGÍA

PER A PARCERS I PETITS PROPIETARIS



MCMXVI



URGELL, 187

CURSOS BREUS ESPECIALITZATS CREATS PER ACORD DE
LA DIPUTACIÓ PROVINCIAL DE BARCELONA, ADOPTATS
DESPRÉS PER LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA,
DIPUTACIÓ DE GIRONA I AJUNTAMENT DE FIGUERAS

CURSET DE VITICULTURA I ENOLOGÍA



R. 6.162



MCMXVI

FREIXA, IMP., CADENA. 9 - BARCELONA

OBJECTE I PLAN D'AQUESTA ENSENYANÇA

La pràctica de l'agricultura agermanada amb la teoria científica, tot mirant l'aspecte econòmic de la producció, és cosa universalment admesa. Ningú gosaria combatre aquesta afirmació i cada dia surten probes més paleses de com sura i va en avant l'estudi científic de l'agricultura. Produir bo i produir barato; conservar mercats i obrir-ne de nous, mello-rar cada dia sos productes i procurar fer-ne de nous adoptant-los a cada moment a les necessitats econòmiques. Vet-aquí a lo que deu aspirar l'agricultor modern.

Les entitats capdals de l'ensenyança agrícola, les Escoles Tècniques Professionals, semblen llevar feconda per el pervindre; formen la gent que demà portarà la direcció del moviment agrícola català cap a nous horitzons que ara tot just s'oviren. Però resta més a fer i més encara en un país com el nostre, aon una gran divisió de la propietat, amb contractes de treball admirables que a èsser coneguts lluny d'aquí per tot serien copiats, fa precís estendre aquestes ensenyances fins al masover i al arrendatari, fins al petit propietari que personalment treballa ses terres o cuida de son bestiar.

¿I còm portar a n'aquesta gent sempre agafada al camp i a la masia aquesta ensenyança? ¿Com fer-los veurer a tots la gran influencia econòmica que tindrà demà una acertada direcció teòrica-pràctica de les comarques?

Els Cursos Breus Especialitzats, donats an aquells llocs caps de partit o de comarca que tenen clara una principal

producció, resoldrà fàcilment aquest problema. Cursets de vins i vinyes allà aon imperi aquesta planta; cursets de Ramaderia i de les Industries Derivades, allà aon per ses condicions puguin adaptar-se tals explotacions; més avant cursets d'arbres fruiters, de conreus forçats i de boscos, el conreu de la flora nostra immensament rica en olors per extreuren sos perfums; les plantes aromàtiques i les dites plantes industrials; a tot l'ample camp que l'agricultura catalana ofereix pot extendres aquesta ensenyança. La peixicultura, les lleteries, el conreu forçat de plantes primarenques, la formació de grans entitats per a l'exportació directa dels productes de la terra, tot anirà incloent-se dins nostres Cursos.

¿I còm es farà tal miracle? Mireu com s'ha fet per tot. A Nort Amèrica i a l'Argentina aquestes ensenyances ambulants conten fins amb trens especials que permeten anular les immenses distancies d'aquells països poc poblats. A Italia fa molts anys hi destinen grosses quantitats; ja l'any 1909 gastà 1.417,865 lires. Aquí, a l'Estació Enològica de Vilafranca del Penadés, son il·lustrat Director, l'Enginyer D. Cristòfol Mestre, instituï en 1913 els primers cursets sobre Viticultura i Enologia, i cada any ha passat de 50 el nombre d'alumnes. Nostra Escola ha fet en el curt espai de temps comprés entre el 22 de Març i el 13 de Desembre quince Cursets sobre Vinyes i Vins, Ramaderia, Olivers i Olis a San Sadurní, Igualada, Blanes, Rubí, Manresa, Tarrassa, Martorell, Olot, Moyà, Piera, Montblanch, Vich, Llers i Cambrils, havent-se matriculat als mateixos un total de 2,110 alumnes; molts d'aquests que venien de 4, 7, 12 i hasta 18 kilòmetres de distancia. ¿Còm devant de tals proves pot un desconfiar de l'èxit ni del país que tal afany de progrés i de cultura demostra? Som certs que per tot passarà igual. ¿Sabeu per què?

Perque els que assisteixen als cursos no van pas a iniciar-se; van a veurer i a practicar coses que fan cada dia o tenen vist fer; van a donar-se compte del per què de moltes altres que fins aleshores no entenien; sentiràn veus autoritzades, gent de pagesia com ells, que com ells pateix els mateixos mals i que per son ofici, o per s'experiencia, o per son saber, podrà donar-los mitjos per a passar de màquines que treballen a persones que saben per què treballen i per a fer-se aptes per mellorar son treball continuament.

La part pràctica dels Cursets, els treballs que durant els mateixos s'executen, les preguntes que els assistents vulguin fer (com més sien millor), tot ajuda a la major comprensió. Un gran nombre de Projeccions porta ràpidament a la vista i al cervell coses que trigarien molt temps a saber-se. Alguna visita feta en colectivitat an alguna Entitat o Propietat que meresca ésser coneguda, enforteix llassos d'amistat, fa neixer contactes sempre profitosos per aquells que és menester treballin, però sense oblidar mai que deuen ésser persones i com tals deuen pensar. Donà als convensuts nou llum i als incrèduls motiu de duptes i molts cops redenció.

BASES

1.^{er} Cada curset durarà de deu a quinze dies que seràn consecutius, essent les hores de treball distintes en cada cas, però ajustant-se sempre al següent plan:

Una hora de conferència teòrica acompanyada de projeccions.

Mitja hora de conversa sobre els punts tractats en la lliçó.

Una hora i mitja de treballs pràctics.

Es tindrà en compte, per a determinar les hores de classe, que sien les més apropiades per a les persones que deuen assistir a les mateixes. Ordinàriament seràn de cinc a vuit de la tarda o de nou a dotze del matí, salvo combinacions de trens que puguin fer mellors altres hores.

2.^{on} Per donar-se un curset serà precís un cert nombre d'alumnes que no podrà ésser menys de vinticinc, i estar d'acord amb alguna entitat agrícola de la població o amb alguna persona de regonegut prestigi agrícola que garanteixi l'èxit del mateix.

3.^{er} Els alumnes deuràn trobar-se en el local senyalat a l'hora exacta fixada en les convocatories.

4.^{rt} Per a les conferències teòriques el nombre de places és il·limitat, no així per a la part pràctica, que podrà limitar-se a judici del Director quan excedeixin de cinquanta els sol·licitants.

5.^{nt} La matrícula serà gratuïta, però porta el compro-

més d'assistir a totes les lliçons. A cada sol·licitant es donarà un carnet d'ordre, que deurà ensenyar per a entrar a les pràctiques i que deu portar un segell d'una pesseta de l'Escola Superior d'Agricultura. Els assistents que vulguin personalment fer les pràctiques en hores extra-ordinàries, deuràn abonar cinc pessetes per ajudar als gastos de les mateixes.

6.ª Essent especialitzada aquesta ensenyança per a parcers i petits propietaris, sols deuràn matricular-se aquells que cuidin personalment de ses terres. Els senyors propietaris que vulguin assistir-hi no faràn més que honrar a l'Escola; però deuen tindre en compte el caràcter de vulgarització que han de tindre aqueixos estudis.

7.ª Tota persona que hagi assistit a tot el curset, havent seguit amb aprofitament les ensenyances a judici del Director, podrà demanar un certificat que s'expedirà gratuïtament.

PROGRAMA

de les matèries que es tractaràn en els Curses de Viticultura i Enologia

TEMA I

Estudi de la vinya baix son aspecte econòmic i estadístic

Consideracions sobre el que representa actualment el conreu de la vinya dins l'agricultura general.

Importància obtinguda en diferents èpoques i pobles.

Evolució de la producció vitícola a Catalunya.

Datos estadístics i econòmics referents al conreu de la vinya.

Importància actual comparada de la viticultura en diferents nacions.

Representació que correspon a Espanya dins de les demés nacions vitícoles; ídem de Catalunya i de la província de Barcelona dins d'Espanya.

Còm es formen els preus del vi: factors que el determinen. Còm es justifica la seva variació. Crisis vitícoles.

Antecedents varis sobre la producció, consum i exportació de vins d'Espanya.

Comptabilitat agrícola: necessitat de tot pagès de saber els preus de cost.

Mètodes senzills de comptabilitat.

TEMA II

La màquina planta Estudi dels orguens i funcions del cep

Parts de que consta el cep. Arrels; estudi extern i intern. Funcions que desempenyen.

Tronc i sarments. Còm estàn formats i treballs que realitzen.

Fulles. Sa organització. Fenòmens que en elles tenen lloc. Respiració, evaporació d'aigua i descomposició del gas carbònic.

Flor i fruit. Justificació a base de les materies tractades d'algunes pràctiques vitícoles.

Projeccions lluminoses

Exercicis pràctics de determinació d'aleofoll per diferents procediments

TEMA III

Adobs

Teoría general d'adobs.

Necessitat de tornar a la terra els elements fertilitzants extrets per les cullites. Estudi d'aquests elements fertilitzants.

Adobs orgànics. Composició del fem. Acció física-química del fem. Cuidados que requereix la seva confecció i conservació racional.

Principals esmenes. Formiguers. Quàn poden recomanar-se.

Adobs en vert.

Adobs minerals. Idem nitrogenats. Idem fosfatats. Idem potàssics.

Guanos. Varietat en la seva composició. Precaucions que deuen tindre's en compte en la compra d'aquests adobs. Llegislació vigent sobre els adobs.

Influència dels adobs sobre la quantitat i qualitat del vi produït.

Adobs de la vinya.

Exercicis pràctics de determinació de l'acidesa total del vi per varis procediments

TEMA IV

Treballs mecànics que requereix la vinya

Cuidados que demana una bona plantació.

Treballs anyals; son objecte: 1.^{er} Per a l'aireació de la terra; 2.^{on} Per a la nitrificació; 3.^{er} Per a afavorir la recollida i magatzematge de les aigües de pluja; 4.^{rt} Per a rompre la crosta de la terra dificultant l'evaporació del aigua; 5.^{nt} Per a destruir les herbes dolentes.

Destrucció de males herbes per medis químics.

Nombre i classe de treballs anyals més convenients.

Instruments.

Podas

Quín objecte es proposa el vinyater al podar la vinya.

Principis en que's basa la poda.

Podas d'hivern. Sa classificació. Descripció dels sistemes de poda més adaptables al país, tant en poda curta com en poda llarga, fent indicació dels aventatjes i dels inconvenients de cada una.

Temps en que deu podar-se.
Podes en vert. En quines circumstancies son recomanables. Tall anellar.

Projeccions lluminoses
Regoneixement de sofres, sulfats i adobs comercials
Excursió a n'alguna finca vitícola

TEMA V

Accidents i enfermetats del cep

Gelades: explicació de la seva formació. Medis per a evitar-les o empetitir-les.

Pedregades: causes i efectes. Canons i coets granífugues. Segurs contra aquest accident.

Vents violents.

Blima de les flors: causes permanents i causes accidentals; medis de combatre aquest accident.

Clorosis: causes i medis de lluitar contra la mateixa.

Feridura: explicacions que's donen d'aquest accident.

Paràsits animals de la vinya

Escarbató, Piral, Cochylis i Eudemis (cucs del raïm).

Biologia d'aquests enemics de la vinya. Tractaments més recomanables contra'ls mateixos.

Paràsits criptogàmies de la vinya

Oidium, Mildiu, Antracnosis, Black-rot, Podridura de les arrels, Fumagina i podridura dels raïms.

Causes i efectes d'aquestes enfermetats; medis preventius i curatius; moderns procediments per a substituir els antics productes insecticides i anticriptogàmics.

Projeccions Il·luminoses

**Regoneixement d'aquests paràsits en sos diferents estats
en quadros murals i en exemplars dissecats**

TEMA VI

**Estudi del raïm i del most; preliminars
de la vinificació**

Composició de cada una de les parts de que consta el raïm.

Modificacions que experimenta el raïm durant la maduració.

Conveniència de conèixer les quantitats de sucre i l'acidesa dels mostos. Determinació sencilla d'aquests dos components per medi del pesa-mostos i del acidímetre de camp.

Esculliment del moment més oportú per a la brema.

Organització del treball vitícola.

Preparatius en el celler.

Inspecció del material que ha servit en anys anteriors.
Tractament del mateix.

Idem del material nou.

Sanejament dels locals que tinguin que servir durant el període de vinificació.

Projeccions Il·luminoses

Exercicis pràctics d'anàlisis de mostos

TEMA VII

Obtenció del vi

Trepitjat del raïm.

Rapatje del raïm. Quàn aquesta operació és necessaria.

Defecació de mostos.

Sulfitació de mostos que bullen amb la brisa. Resultats obtinguts.

Fermentació alcohòlica del most. Llevadures: classes de les mateixes i manera d'actuar. Productes resultants de la transformació del sucre.

Acció de la temperatura.

Idem de la aireació.

Influència de la composició del most.

Correccions legals que cal fer en el most.

Projeccions Iluminoses

Exercicis pràctics sobre el gas sulfurós

TEMA VIII

Obtenció del vi

Vins que bullen amb la brisa; efectes de la maceració; durada de la mateixa.

Particularitats de la elaboració de vins blancs.

Idem rosats.

Idem negres.

Projeccions Iluminoses

Exercicis pràctics sobre l'acidesa volàtil del vi

TEMA IX

Conservació del vi i ses enfermetats

Trasbalsades: quàntes i en quína època deuen donar-se.
Recomplerts; son objecte.
Filtracions i clarificacions.
Gustos anormals dels vins. Son tractament.
Caràcters generals dels vins malalts.
Flors del vi.
Agre o picat.
Vins escaldats.
Enfermetats de la *casse*; diferents menes de *casse*.
Medis preventius i curatius que la llei permet.

Projeccions lluminoses

Exercicis pràctics d'anàlisis microscòpic

TEMA X

Associacions agrícoles

Què és i còm es constitueix una associació agrícola.
Conveniència de la seva implantació. Avantatjes que amb elles poden obtenir-se.
Classes d'associacions agrícoles.
Associacions per a la defensa dels interessos generals de la classe vitícola.
Associacions per a la compra de les primeres matèries (adobs, productes anticriptogàmics, etc.)
Associacions per al segur i crèdit agrícola (contra la

pedregada, contra la mortalitat del bestiar de treball, per a fer préstams, etc.)

Associacions per a la elaboració i venda de vins en comú (cellers cooperatius).

Associacions per a l'aprofitament dels restos de la vinya i del vi.

Exemples de les associacions d'aquestes classes més notables que existeixen a Espanya i al Estranger.

A més dels **Cursos Breus Especialitzats** sobre Viticultura, Ramaderia i Oleicultura, el primer dels quals detalla el present follet, l'ESCOLA SUPERIOR D'AGRICULTURA dona els títols i ensenyança de

Tècnic agrícola (dos anys).

Enginyer agrícola (cinc anys).

Professor en Agricultura (sis anys).

Els cursos comencen el 15 d'Octubre.

CARRER D'URGELL, 187 : BARCELONA

DEMANI'S EL FOLLET D'INFORMACIÓ QUE S'ENVIA GRATIS

PATRONAT I DIRECCIÓ

L'actual Patronat de l'ESCOLA SUPERIOR D'AGRICULTURA el formen els senyors següents:

EXCM. SR. D. ENRIC PRAT DE LA RIBA, President.

D. FRANCESCH ALEGRE, Vocal Diputat, Propietari Agricultor.

D. ANTON JANSANA, Vocal Diputat, Secretari, Propietari Agricultor.

D. SEBASTIÀ MARTÍ-CODOLÀ, Vocal Diputat, Tresorer, Propietari Agricultor.

D. MANEL FOLGUERA I DURAN, Vocal tècnic.

EXCM. SR. D. IGNASI GIRONA, Vocal tècnic, Propietari Agricultor.

D. MANEL MARQUÉS, Vocal tècnic, Propietari Agricultor.

EXCM. SR. D. MANEL RAVENTÓS, Vocal tècnic, Propietari Agricultor.

D. JOSEP ZULUETA, Vocal tècnic, Propietari Agricultor.

D. BONAVENTURA CONILL, Vocal patró de l'Escola Industrial.

Director: D. JOSEP M.^a VALLS, Enginyer agrònom, Propietari Agricultor.

RF-5-16