

# El Defensor de Valdepeñas

SEMANARIO VINÍCOLA, AGRÍCOLA, CIENTÍFICO, LITERARIO Y DE INTERESES GENERALES

## Precios de Suscripcion

meses.	2	Pesetas.
Provincias.	2	»
Extranjero, 1 año.	10	»

## REDACCION Y ADMINISTRACION

Escuelas, 8. VALDEPEÑAS. (CiudadReal)

Pagos anticipados.

## Condiciones de Publicacion

Anuncios y comunicados á precios convencionales. En ningun caso se devuelven los originales. La correspondencia al Administrador.

### INFLUENCIA DEL VOLÚMEN DE LOS MOSTOS PARA FERMENTACIÓN.

Poco estudiada ha sido esta cuestión tan interesante, y que tanto influye en las fermentaciones. Parece, pues, que las costumbres de los países se han seguido sin atender más que á la economía del local ó á la facilidad de adquirir los embases, sin tener en cuenta que la mayor ó menor cantidad de los mostos colocados de los mismos influye de una manera poderosa en las fermentaciones y en el resultado y clases de vinos que se obtienen.

En esta cuestión, como en la mayor parte de las que en la vinificación se ocurren, su resolución está en razón de la clase de mostos con que operamos y las clases de vinos que deseamos obtener, prescindiendo ahora de esto último para no embrollar la cuestión, diremos, que la diferencia de la uva será la que marque el mayor ó menor volúmen que debe fermentar en la misma vasija, y al efecto vamos á sentar por principio general, que la uva escasa en azúcar necesita una acumulación de mosto mucho mayor que la en que abunda, si ha de fermentar bien.

Sentado este principio, que se halla fundado en las leyes de la naturaleza y en los resultados de la práctica, el vinicultor no tendrá si no que clasificar sus mostos, siendo mayores ó menores, según el grado que marque el mosto en el gluconómetro. El oponerse á este principio, sería contrariar la fermentación conveniente al vino, que debe ser pronta la tumultuosa y lenta, continuada y sin alteraciones la segunda ó sea el descenso de la tumultuosa

Por los anteriores artículos sabemos ya que las uvas poco azucaradas producen un calor débil y una fermentación poco ostensible, y por el contrario, que las uvas ó mostos azucarados elevan á un alto grado la temperatura, cuando entran en fermentación; y que se manifiesta de una manera ostensible y que comparamos anteriormente á un abundante manantial que ostenta su riqueza

El termómetro nos marca con exactitud el grado de calor que el mosto tiene y sumergiéndolo en él, podemos venir en conocimiento del grado de azúcar que contiene el mosto, á la vez que la temperatura á que se halle elevado, fundados en el principio de la que el mosto azucarado eleva la temperatura, y por el contrario, el que no lo es tanto, sacando la consecuencia por la temperatura que marque de si se hallan acumuladas mayores ó menores cantidades, según exceda ó nó de 20 grados el calor que produce el mosto.

La relación que guardan las uvas en general con el clima y terreno donde se producen, será también otro punto de partida para guiarnos en la cuestión que nos ocupa; pues sabido es que las uvas del norte, ó clima poco elevado, y las producidas por terrenos frescos ó de riego, son poco azucaradas; y las producidas en el mediodía, ó terrenos volcánicos, pizarrosos ó calizos, contienen mucha azúcar; y de aquí, que en los países fríos se necesite para la buena fermentación poner grandes cantidades de mosto para que se verifique bien la fermentación; y por el contrario en los del sur, sucediendo lo mismo en los mostos productivos en terrenos húmedos ó de riego, comparados con los calizos, volcánicos y pizarrosos.

Si consultamos la práctica vemos que este sistema emplean los puntos extremos, Jerez y Navarra; el primero haciendo las fermentaciones en pequeñas pipas de treinta á cuarenta arrobas, y el segundo, en grandes de mil y más arrobas, buscando el término medio las comarcas de Castilla que emplean vasos de doscientas á trescientas arrobas. Estas prácticas seguidas desde muy antiguo, han sido holladas por el capricho de algunos vinicultores, sin tener en cuenta que no se oponen á las leyes naturales, y por el contrario, son seguidas por la generalidad, olvidando el principio en que se funda el mayor ó menor volúmen de mosto que debe entrar en fermentación, siendo la cantidad de azúcar contenida en los mostos la que debe dar la pauta

En Aragón, por ejemplo, las uvas que produce el campo de Cariñena, son en extremo azucaradas; y sin embargo los mostos son colocados en pipas considerablemente grandes, siendo así que debían ser pequeñas, por más que el clima sea templado y sus límites empleen con buen éxito la fermentación en grandes dosis, naciendo esta diferencia exclusivamente del terreno en que se produce, de todo lo que resulta, que en todos los países se debe atender á la clase de uva con que se opera, para calcular el volúmen de mosto que conviene á la buena fermentación.

L. de Méro

### AL PAIS PRODUCTOR Y CONTRIBUYENTE

(CONTINUACIÓN.)

Haciase todo esto y mucho más en interés exclusivo de la agricultura y, al parecer obedeciendo á una consigna; pues ha pasado á ser axioma consagrado por el uso la frase mil veces repetida de que *España es una nación esencialmente agrícola*, como queriendo significar que no debe ser otra cosa, y que esto solo le basta para satisfacer cumplidamente sus necesidades para desarrollar un comercio y adquirir el mayor grado de prosperidad.—Error funesto, que nunca será bastante combatido!

Pronto ha llegado el desengaño; y el «Instituto de Fomento» que nunca fué creído, cuando con patriótico desinterés abogaba por la protección armónica y sabiamente combinada, para todos los grandes intereses nacionales, ve hoy, con acerbó pesar, cumplirse sus predicciones. Hoy, desgraciadamente, los hechos vienen á demostrar cuán justa era la oposición de este Centro al exclusivismo económico, á las reducciones sismáticas de derechos arancelarios, y cuán inútil, cuando no perjudicial para el fomento de la riqueza agrícola, el sacrificio impuesto al país por los pactos internacionales. Hoy la agricultura española yace en profundo abatimiento sin que la salven los tratados con que se pretendió favorecerla, y antes por el contrario, son ellos causa de la paralización de la industria y de las desviaciones del comercio, que contribuyen á agravar sus males.

El tratado con Francia, al que se quiso atribuir su fundamento la considerable salida que han tenido nuestros vinos durante los últimos años, no impide la enorme depreciación en que ha caído este valioso producto, ni evitará que, en día no lejano, desaparezca ese recurso transitorio de nuestra exportación al país vecino, con que hoy pagamos gran parte de las importaciones.

Los tratados con Alemania sólo han servido para inundar á España de productos industriales de mala calidad y bajo precio, elevando en diez años las importaciones de aquel país desde 7 á 95 millones de pesetas, y para mantener expedita la entrada á los alcoholes de todas procedencias, destinados á labrar el desercido de nues-