

# El Defensor de Valdepeñas

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

## Precios de Suscripción

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

## REDACCION Y ADMINISTRACION

Escuelas, S. VALDEPEÑAS. (Ciudad Real)

Pagos anticipados.

## Condiciones de Publicacion

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

## VASOS PARA LA FERMENTACIÓN DE LOS MOSTOS.

(CONTINUACIÓN.)

Las tinajas son otros vasos vinarios que más abundan y que desde el tiempo de los Romanos vienen usándose con ventaja y economía para la clase de los vinos de pasto. El descuido que ellas ofrecen en cuanto á la limpieza y la economía en su conservación, juntamente con la buena cualidad de no prestar al vino sustancia alguna, las hacen muy recomendables y de un uso tan extendido, que hay pueblos en el Campo de Calatrava, que cuentan un sin número de millones de arrobas de tinaja, dándoles un resultado maravilloso en la fermentación, si bien debemos decir aquí que no son tan buenas para la conservación del vino y que el uso que de ellas hacen para este caso, deben desterrarlo; porque muchos de los vinos que se les tuercen, si estuvieran conservados en madera, no sufrirían esta desgracia.

La tinaja compuesta de arcilla y arena, sin ninguna cal, es la más ventajosa; su confección es más propia de la industria alfarera que de la que nos ocupa; así es que solo diremos alguna cosa, respecto á la forma y cocido convenientes á nuestro objeto, porque de ello depende en muchos casos su fragilidad; porque siendo en general bastante gruesas para poder resistir fuertes golpes, sin embargo, cuando están poco cocidas se rompen por el contacto del vino y el gran peso que gravita sobre ellas.

La forma de una tinaja, para que pueda sin detrimento, contener una gran cantidad de vino, debe ser de la figura de una bellota, recogándose con precipitación hacia su boca, debe huirse de la forma esférica, porque ejerciendo el líquido presión en todas direcciones y los gases que él encierra, cargan mucho sobre el medio de la tinaja y la revientan con facilidad, aun cuando esté bien cocida, cosa que no sucede en las de forma anterior, porque las columnas verticales gravitan

en un gran espacio de la tinaja, y las horizontales pueden extenderse más, cosa que no sucede en las redondeadas.

Es de necesidad en una tinaja, que se halle perfectamente nivelada para evitar su rotura. El grado de calor á que se han elevado al cocerlas, y el tiempo en que han permanecido en él, influye poderosamente en la bondad de este vaso, debiendo estar enteramente fundidas, porque de este modo, si está bien hecha, puede resistir por delgada que sea el peso del vino, la fuerza expansiva de los gases cuando fermentan los mostos y los golpes á que se hallan expuestas. La manera, pues, de conocer esto, será la de taladrarlas y ver si ofrece resistencia al pico del taladro con que se efectúa, deshechándolas si no se come el acero de aquel. La mala fé de los vendedores ha hecho que los vinicultores no compren estas vasijas sino con garantía; pues la pérdida que les resulta de los vicios escondidos que generalmente suelen tener, les obliga á ser muy cautos antes de exponer la masa de vino que han de encerrar en ellas.

Por último, en buenos principios de vinicultura, la tinaja tiene aplicación conveniente para la fermentación de los vinos de pasto; y si ella no se hallara expuesta á tantos contratiempos por su fragilidad, sería adaptada por todos en general. En cuanto á aumentar su fuerza de resistencia, podremos indicar el sistema que se usa en los gabinetes de química con los vasos de cristal, y que aumenta la resistencia de éstos hasta poder hacer en ellos fermentaciones cerradas, cuya dilatación de gases son mayores que los que produce la fermentación alcohólica, y con lo que podrían servir las tinajas para hacer la fermentación como aquellos, y si esto no se quisiera, para tener la seguridad de que una vez, estando bien cocidas, no se romperían nunca por la fermentación. El medio que se debe emplear, consiste en enredarlas por medio de sogas, barnizadas con aceite y cera, cosa que cuesta muy poco, y hace que el esparto no se pudra nunca.

Habiendo hablado ya de la conveniencia de fermentar los mostos, según

la cantidad de azúcar que contienen, solo tendremos que decir, respecto á la cabida de las tinajas, que esta debe estar en armonía con aquellos, prefiriendo las mayores para los mostos poco azucarados; y por el contrario, y que su magnitud nunca debe exceder de 300 arrobas, porque los vasos mayores tanto por su volúmen como por la cantidad de gases que se desarrollan en la fermentación, están expuestos á contratiempos, cosa de que debe huir todo hombre prudente.

El cristal es, sin duda alguna, lo que se presta para la buena fermentación de los vinos; pues nosotros que hemos hecho algunas experiencias sobre el particular, nos han dado un resultado satisfactorio. Desgraciadamente éstas no hemos podido efectuarlas en grande escala; pues solo disponíamos de unas cuantas bombonas de cuatro arrobas. Sería de desear que la industria nos proporcionase embases mayores á precios módicos, para que pudieran emplearse. No hablaremos más sobre el particular, puesto que esto se reduce á estimular á los vinicultores y fabricantes de cristal para ver si llegan á entenderse.

L. de Méro

## CARTA Á CUERONELO.

### RAFAEL Y LA SEMANA DE LA VIRGEN.

Á cazar impresiones he consagrado mi vida desde el último Domingo, amigo Cuero-nelo; al fin y al cabo, cazar, oliscar, afilar el oído, tender la vista sobre el campo de los hechos, comentar sucesos y escribir para que me lean, es la misión que de poco tiempo á esta parte tengo asignada; decir lo bueno y lo malo es obra que desdeña, lo bueno siempre es bueno, y aunque en poco, en algo nos ensalza; lo malo es lo que más trabajo cuesta reseñar á mi peluda pluma; pues el buril resalta y el peso de la iniquidad hace aparecer la obra con caracteres pocos bellos. Mejor y peor tiene la vida del señor; cual obra humana, el cronista le toca igualmente transcribirla haciendo pase á la historia de los hechos con caracteres indelebles de veracidad

Mis noticias para tí han de ser reales, no