

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, 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.

EL AIRE.

El aire que tan necesario es para que la albúmina adquiera las propiedades desorganizadoras, y por lo que ésta recibe el nombre de fermento, es el mayor enemigo que tienen los vinicultores poco entendidos. Antes de nada, sentaremos el principio de que el mosto una vez aireado, no necesita su contacto para llegar á un grado de perfección la fermentación y conversión en vinos. El principio que acabo de sentar está demostrado por mil ensayos repetidos.

Mr. Lechatier, Bauliú, Dudoux y otros, bajo la dirección de Mr. le Pasteur, analizando los gases contenidos en el mosto, no han encontrado nunca el oxígeno. Mr. Boussnigault, dice lo mismo, y que el ácido carbónico satura el mosto y los vinos. Mr. Battilas, en su tratado de los vinos de Francia, se expresa del mismo modo; y como éstos la generalidad de los químicos que han tratado de estudiarle bajo este punto de vista, viniendo todos á estar conformes en que tanto el mosto como el vino, si bien son ávidos de oxígeno es para oxidarse y convertir el azúcar en ácido carbónico y alcohol, resultando por ello la ausencia del oxígeno, tanto en los vinos como en los mostos. Mr. Berthelot, dice: que un volumen de diez centímetros cúbicos de oxígeno, destruye el aroma de un litro de vino, y que es necesario preservarlo del aire en cuanto se hace. Esta idea, que se halla en el ánimo de muchos, si pudiera verificarse, daría por resultado no tener si no vinos ásperos y de mal gusto aunque se guardasen mil años; al paso que conservados los vinos de modo que el aire no entre en proporciones considerables, se consigue por la acción oxidante que verdaderamente egerce, el que el vino se alcoholice más, se desarrollen los éteres y se limpie de las sustancias que le prestan aspereza, mandándolas al fondo del tonel y presentándose nos abri-llantado, aromático y exquisito, siendo un ejemplo de ello esos ricos vinos de Jerez, que cuentan décadas de años en pipas nunca llenas y muy porosas, se-

gún se desprende del vacío que cada un día dejan.

Estas contradicciones entre los diversos pareceres, respecto á los efectos del aire, se explican perfectamente, teniendo en cuenta las diferentes clases de vino en que opera las oxigenancias de cada uno de ellos, y el alcohol que contienen y de donde resulta que los vinos que lo escasean, no puedan sufrir la oxigenación en el grado que aquellos, si bien en todos es necesaria para que crezcan y desarrollen todas las cualidades de que son susceptibles, en cuya época ya la oxidación le sería perjudicial y convertiría en vinos caducos; razón por la que, según el grado en que se encuentra el vino, se busca para su conservación la madera ó el cristal.

El sistema de Mr. le Pasteur, de calefacción es altamente perjudicial para los vinos que se han de guardar; pues por este medio, si bien se consigue que los vinos se conserven, también lo es que por mucho tiempo que lo estén, nunca se consigue el que crezcan y afinen como en los que no sufren la calefacción, y disfrutan de una oxigenación apropiada, pudiendo solo emplearse este sistema en los vinos malos.

Por último, sentaremos como base que el mosto no puede trasformarse en vino, sin haber sido oxidado. 2.º Que el mosto mientras más abunda en azúcar, más necesita el aire. 3.º Que el aire durante la fermentación, si bien no le es necesario, es conveniente en pequeñas dosis. 4.º Que las corrientes bruscas y prolongadas son perjudiciales á los mostos en fermentación y á los vinos en conservación.

Ya en otro artículo trataremos las fermentaciones cerradas y libres, por lo cual no nos detenemos más en esta cuestión, de suyo interesante, por la dificultad de evitar su presencia.

L. de Merlo.

LA CUESTIÓN DE ALCOHOLES.

Inusitada y vigorosa se presenta la campaña sobre alcoholes alemanes. Es la cuestión del día, todos los periódicos, así políticos como profesionales, dedican una buena

parte de sus columnas á tan interesante cuan debatido asunto.

Este clamoreo general arraiga en la opinión pública, y sus ecos trascienden allende el Pirineo, siendo traducidos como expresión de odio hacia el Imperio germánico. De todos puntos de España se repiten las protestas de adhesión y conformidad al aumento sobre derechos de importación y desnaturalización á la frontera de los referidos líquidos.

El disentimiento de una sola Cámara de Comercio ha arrastrado hacia sí el desprecio del común sentir, llevando á una la desautorización de sus acuerdos y fundamentos. Se habla de serios disgustos y hasta de complicaciones internacionales, si nuestro Gobierno acepta y pone en vigor las medidas propuestas por ciertas Asociaciones agrícolas y Cámaras de comercio.

Es de todo punto evidente la impresión de disgusto con que la prensa del Imperio acogió los artículos de algunos periódicos de Madrid, y no podía por menos aquel Gobierno de invocar el Tratado de comercio hasta 1892, y manifestar por medio de su Ministro en la Corte, lo mal avenido que está con ciertas represalias. Así se explican los cabildos de los últimos días entre los Ministros de Hacienda y Estado, y la lentitud con que se aborda la cuestión.

Que el Sr. Moret está decidido á resolver el conflicto procurando conciliar los intereses de ambas naciones, no cabe dudarlo. Ahora lo que es difícil y problemático averiguar, si tal solución responderá á las aspiraciones de la opinión y de tantos intereses como se hallan lastimados.

Bonita ocasión se le presenta al Sr. Ministro de Estado, para demostrar su pericia nunca desmentida en materia de Hacienda, llevando á feliz término un problema, que no sólo preocupa á nuestra nación sino á la Europa entera.

La campaña emprendida por los tenientes de Alcalde de la Corte, es la prueba más evidente de lo mucho que preocupa la cuestión en la capital de la Monarquía, y acaso las capitales de provincia, tomando idénticos procedimientos, podrían dar el ejemplo al Gobierno acelerando la solución que tanto nos interesa.

Lo que ahora ocurre en Madrid perjudica de un modo ostensible á unos cuantos industriales y fabricantes de alcohol; pero no podemos menos de aplaudir el celo de las autoridades, pues nunca el interés de unos pocos debe anteponerse al de muchos, y sentimos que en provincias no se haga una cam-