

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	»

REDACCIÓN 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.

À VALDEPEÑAS Y A TODA LA MANCHA.

Estamos todos en contra del empleo del alcohol alemán, tenemos razón ahora que la práctica y la experiencia ha venido á convencernos.

En medio de las calamidades que nos ha acarreado este nocivo producto, una de ellas ha sido que con la escasez de cosechas han llegado á pagar los racimos á precios absurdos y luego aumentar el volumen del líquido con agua y alcohol. Son muchos los que han obrado así, y ahora estamos tocando los resultados, pagando los justos lo mismo que los pecadores.

A esta desgracia se ha juntado otra aún más perjudicial; algunos comerciantes del Litoral como en Alicante, Valencia, Tarragona, Barcelona, Bilbao, Santander y Pasajes; tanto franceses como españoles, compraban al interior los vinos inferiores á precios baratísimos; luego añadiéndoles agua, alcohol y materias colorantes, han inundado el mercado francés con caldos que, por su baratura, han podido llamar la atención de los comerciantes al principio de la campaña; hoy, visto los malos resultados que han dado esas misturas, son despreciados á tal punto, que en París se los compran á 20 y 25 pesetas hectólitro, incluso el casco, resultando valor del envase por hectólitro 5 pesetas; transportes al ferrocarril 11 pesetas, comisión por hectólitro 1 peseta; descuento una peseta vendiendo veinte, quedan 2 pesetas; pues sale la arroba vendida á 32 cént. de peseta! vendiendo á 25 pesetas hectólitro, sale la arroba á 1 peseta 12 céntimos...!

Esto está bien merecido, porque un puñado de jente sin conciencia no han mirado más que su lucro personal, arruinando una nación entera, y si no ponemos pronto todos los remedios que son á nuestro alcance, la fama de nuestros privilegiados caldos, desaparecerá por completo.

Pues con la cosecha que tenemos pendiente, los elaboradores de ella, pueden hoy atenuar esa desgracia, á la par que ganarán mucho más y harán inú-

til el empleo de los alcoholes en la elaboración de las cosechas.

Sí, amigos lectores, no hay que disimularse que un gran trabajo de revisión y de cambios de elaboración se nos impone hoy. Al indicaros los medios que creo necesarios, si bien conviene á mis intereses, estos no son exclusivos, aprovecharán á todos los que desean obrar de buena fé y en conciencia; eso lo digo sin jactancia ninguna, sin la más leve presunción de crearme hombre necesario aquí, ni en ninguna parte; además no invento nada; hay muchos vinicultores prácticos que han hecho las mismas experiencias.

Mi objetivo es probar que no se necesita añadir alcohol en los vinos durante la fermentación ni despues, y que en ciertos casos, es indispensable añadir agua á los mostos.

Cuando un mosto pasa de 13 grados, 25 cént. de parte azucarada, es preciso reducirlos á este grado para evitar el grave peligro que se queden dulces; condición no admisible en los vinos tintos, y luego con la fermentación insensible durante muchos meses, resultan las más de las veces, que se quedan agridulces ó picados.

Hé aquí como he reducido mis mostos cuando se han presentado cosechas que necesitaban agua.

Supondremos tener 100 litros de mosto que marca al pesa-mosto 14 grados, 20 cént., son pues, 1420 grados; para reducirlos á 13 grados, 25 cént., se busca la diferencia entre 14 grados, 20 y 13 grados 25 cént. encontraremos 95 cént. de grados. Multiplicando 100 por 95 y dividiendo el producto por 13 y 25, el cosechero nos dará 7 litros 17 cént., que necesitamos añadir de agua á los 100 litros de mosto.

Esta regla es aplicable á todos los casos que se puedan ofrecer en la práctica.

Finalmente, los que no tienen piletas ó recipientes de mostos graduados, pueden enseguida que la vasija de fermentación esté cargada, ver con el pesa-mostos los que dan de grados: si dan más de 13 grados 25, añadir según la capacidad del vaso, agua, hasta de-

jarlos á esta graduación. Si cuando está en 0, se observa que el vino no tiene á lo menos 14 grados 50, alcohólicos, se añade un poco alcohol de vino, aunque sea de aquel que se saca en casa con los antiguos alambiques; vale más esto aunque al principio se advierta cierto olor de flamas, que cualquier alcohol alemán cuya adición comunica siempre un gusto amargo, que aumentando progresivamente deja á los vinos añejados una acritud imposible de remediar, á la par de ser nocivos á la salud.

No perder de vista que aconsejo la adición de agua en los mostos solo cuando pasan de 13 grados 25, ó mejor dicho, en los años de demasiada madurez, y que reduciendo los mostos á bajos grados, para luego remontarlos con alcohol, se destruyen las sales ó componentes naturales que el vino debe tener.

Se descubre hoy facilmente esa falsificación, buscando la dosis de extracto seco, y lo mismo pasa con la adición de cualquier materia colorante ó sales, tales como el alumbre, el ácido sulfúrico, el cloruro de sodión, etc., etc. En cuanto á la adición del yeso, según mi pobre inteligencia, lo creo muy útil en ciertos mostos criados en terrenos húmedos, ó en los casos de vendimia lluviosa cuando los mostos son ácidos y azulados. De todos modos está probado que la adición de 3 kilogramos por cada 100 arrobas deja un poco menos de 2 gramos de sulfato de potasa, máximum que tolera la ley en el mercado francés.

En resumen, creo que podemos en España evitar facilmente el empleo de los alcoholes en la elaboración de los vinos comunes de pasto, siendo nuestros mostos tan ricos en sustancias sacarinas. Debemos tener en cuenta que la química hoy nos prueba palpablemente las falsificaciones, lo que vá á obligar á muchos de cambiar de sistema de elaboración: los tiempos y las costumbres varían, y hay que conformarse; luego debemos producir buenos vinos, porque tenemos todos los elementos apetecibles. La fama de nuestros caldos está bastante mellada ya; y nunca la iniciativa privada no tendrá una