

El Defensor de Valdepeñas

SEMANARIO VINICOLA, AGRICOLA, CIENTIFICO, LITERARIO Y DE INTERESES GENERALES

Precios de Suscripcion

3 meses	2 Pesetas.
Extranjero, 1 año	10 >
Números sueltos	0,25 >

REDACCION Y ADMINISTRACION

Escuelas, 8. 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.

Principio quieren las cosas.

—«»—

No sé cual sería el primero que puso en boca este curioso proverbio que tan buenos antecedentes viene sustentando. Los que desde un principio vieron como necesario *ser algo para algo hacer*, es indudable que serían los primeros en arrancar á los fines los principios que elevaran, para con ellos formar la cosa deseada. Pero no siempre que se *s*, hay lugar de manifestar el deseo de *hacer*; para *hacer*, es preciso que *haya*, y para *ser* hay necesidad de hechos que corroboren que la cosa que se principia, es de los fines que se desean.

No trato de instalar un curso de filosofía, por la razón de dudar si para mí tengo la suficiente, y por que supongo que mis lectores han de tener más que la que yo podría atesorar; mi objeto solo es buscar una base para el fin que me propongo.

Rara, rarísima es la región vinícola que al grito de «Guerra á los alcoholes alemanes!» dado por el *Defensor de Valdepeñas*, no se ha lanzado en unánime manifestación á expulsar de nuestras fronteras ese producto de la extranjera industria: Alicante, Navarra, Miguelurra, Chinchón y tantos pueblos más, han demostrado que el alcohol amílico es la perniciosa enfermedad que corroe nuestra industria y que por grado ó por fuerza ha de desaparecer de nuestro suelo. El carácter español, ese conjunto de sentimientos que nos unifica cuando la opresión llega al grado máximo de resistencia, ha medido su poder y ha encontrado en labradores, industriales, operarios y todos cuantos seres tienen relación con la empresa vinícola, su vida decaída y el grado de crecimiento que años anteriores ostentaba sepultado en aras del presente. ¡Alerta! aclama la España vinícola y en todos los confines de la península se oye ese eco como presagio del bien que se ambiciona.

Valdepeñas no es menos notorio como adalid que en su baluarte de batalla hace ondear el pendón nacional.

D. José Prieto de la Torre ha manifestado su concurso, para la despropiciación de ese producto alemán, y en su sistema de batallar denota el buen gusto de hacer las cosas desde su principio, y bien hechas. El bando que en el núm. 15 de esta modesta publicación, dió á luz su sistema es de las medidas más enérgicas, terminantes y concluyentes, que para desalojar el alcohol amílico pueden tomarse.

El Sr. Prieto se lleva el método racional que, una vez cerradas las puer-

tas, el que por el tejado suba que se exponga á las consecuencias. O hacer las cosas, ó no hacerlas; para hacerlas á medias, que se queden como están.

Adelante, Sr. Prieto, por el camino emprendido; los hombres libres, los que de por sí, como cariñosa madre, tienden su manto para librarnos de la asechanza del enemigo, sin que uno, ni otros, ni muchos, le desvirtúen su acertada determinación, no han de retroceder ante la empresa que tan buenos fines sustenta.

La justicia, equidad y razón, son los factores que concurren en su obra; ¡adelante! que por ese camino logremos llegar al *supremum limen* de nuestras aspiraciones, á ver floreciente la España vinícola, cual en sus primeros días de recocimiento.

Careciendo de espacio suficiente, y porque sería monotonía la repetición de alabanza, solo copiamos algunas de las que han sido eco el bando de nuestro activo Alcalde.

De *El Linares*.—«El alcalde de Valdepeñas D. José Prieto, ha publicado un bando que le honra, prohibiendo la introducción del amílico alemán. El bando es enérgico y terminante, y sobre todo oportuno. ¡Cuántas veces han podido los ministros aprender algo bueno de los alcaldes en nuestra patria!»

De *La Vitivinícola Saguntina*.—«Alcaldes como el de Valdepeñas es lo que hace muchísima falta en España.

Decimos esto apropósito del bando que á continuación insertamos, por ser una medida racional y justa, y en la cual debia inspirarse el Gobierno de la nación, para hacer lo que debe en la cuestión de los alcoholes alemanes.

Léanlo nuestros abonados y verán que no erramos al recomendarlo.

¡Bé aquí el bando á que nos referimos.»

—Sigue el bando.

De *La Agricultura*.—«La determinación del Sr. Prieto es muy acertada, y desde luego puede contar con nuestro modesto concurso para llevarla á la práctica. Reproduciremos en *La Agricultura* cuanto diga, respecto al asunto que nos ocupa EL DEFENSOR DE VALDEPEÑAS.»

La prensa de todos matices y algunos periódicos de medicina, han reproducido su bando colmado de justos elogios. Ser el primer representante de la justicia en los pueblos que lanza al mundo su enojo contra una fuerza superior, es el mayor galardón y corona que le ciñe.

Juntamente con la enhorabuena de la prensa, alcaldes, industriales y particulares, recíbala de esta redacción, que una vez más, para luchar en pró de los intereses de nuestra patria, se ofrece cariñosa á sus mandatos.

INFLUENCIA DE LA ALBÚMINA EN LA VINIFICACION.

Se llama albúmina vegetal una sustan-

cia azotea que se encuentra en todos los jugos vegetales y es coagulable por el calor, ni más ni menos que la que se encuentra en los órganos de los animales y que la vemos muy marcadamente en la clara del huevo. Una diferencia se nota y que hace muy al caso consignar aquí, entre la albúmina vegetal y la albúmina animal; y es que al verificarse la descomposición de ella por el contacto del aire, en la albúmina animal aparecen miles de gérmenes microscópicos pertenecientes al reino animal, y en la albúmina vegetal aparecen tanto ó mayor número de gérmenes criptogámicos, ó sean gérmenes pertenecientes á seres vegetales; lo que viene á darnos la ley sobre el origen del fermento de los vinos; creyendo nosotros que pueda ser muy probable la afirmación de Pasteur al decir, que existen en el aire estos gérmenes y que la albúmina sea la única en que puedan implantarse habiendo dado esto lugar á que Lievig y demás crean, que la albúmina era el fermento, y los demás á creer que existen en la albúmina; pero sea lo que quiera no cabe género de duda que la albúmina de los mostos ejerce un gran papel en la fermentación y resultado de los vinos, puesto que en ella se desarrolla el fermento que convierte la azucar en alcohol y ácido carbónico.

La albúmina á más de prestar este servicio á la fermentación, produce otros efectos, como son la clarificación de los vinos, notándose esta propiedad desde el momento que el alcohol se encuentra desarrollado, y en cantidad suficiente para ejercer influencia sobre ella, como á no dudar la ejerce según podemos ver por hechos prácticos.

Una de las propiedades de la albúmina es la de coagularse al ponerse en contacto con el alcohol; y podemos convencernos de ello colocando en un vaso una clara de huevo y adicionarle alcohol; y lo mismo sucede con la albúmina vegetal, que basta mezclarla con el alcohol para que se coagule inmediatamente y se deposite en el fondo, arrastrando tras sí y envolviendo entre ella las sustancias que lo enturbian: ni más ni menos que lo que sucede en el vino; y por lo que se usa como aclaro cuando los vinos están turbios.

Los ácidos ejercen la misma propiedad que el alcohol con respecto á la albúmina, y principalmente el ácido tánico que contienen los vinos, la coagula uniéndose á ella y precipitándose al fondo; resultando de esta propiedad que el vino cada un día va quedando descartado de ambas sustancias que lo embastecían y lo hacían en un principio aspero y astringente. Esta propiedad de los ácidos y principalmente el tánico, es la que dá lugar al curtido de las pieles, y por lo que estas se conservan sin entrar en putrefacción, á pesar de la gran cantidad que contienen; sucediendo lo mismo en el vino, por que viniendo á hacerse insolubles por la coagulación, como sucede

por el calor en la clara de huevo cocida; deja de prestar al fermento las cualidades que en un principio y estando unida con el mosto le proporcionó para su desarrollo. De aquí que los vinos bien fermentados y en un grado alcohólico suficiente á coagular la albúmina, no tengan alteración.

Los ácidos ejercen igual influencia sobre ella que el alcohol, y aun cuando amengüe esta, siempre que dominan los ácidos tendremos al vino al abrigo de la influencia de la albúmina, que como hemos dicho, es una materia altamente susceptible de descomposición, y de dar abrigo á los fermentos que pudieran alterar los vinos que contengan algunos restos de ella, los cuales son casi todos; pues por bien que se efectúe la fermentación, siempre quedan algunos restos sin descomponer, tanto de esta sustancia como de la azucar y demás componentes; viéndose que apenas faltan los grados de alcohol ó ácidos necesarios á contrarrestar su influencia desorganizadora, promueve las fermentaciones acéticas pútridas ó vinosas, según el estado en que se encuentren los vinos para desarrollarse la una ó la otra; pues conocido es de todos que si los vinos contienen aún bastante azucar ó son sabrosos, como dicen los vinicultores, la fermentación que se establece es la misma que cuando era mosto.

Reasumiendo: la albúmina puede existir en los vinos en el estado soluble y en el insoluble; en el primer caso aunque su composición sea la misma ataca los vinos y en el segundo no; demostrándonoslo la clara de huevo cocida ó sin cocer sumergida en agua, pues en el primer caso no se mezcla con el agua, y en el segundo si: sucediendo lo mismo en el vino cuando se halla en el estado soluble ó insoluble.

Por último, la albúmina en la fermentación es indispensable para la germinación del fermento, su entretenimiento y su vida: así como la azucar lo alimenta en su desenvolvimiento. Con la abundancia de albúmina el fermento se multiplica, siendo muy conveniente la abundancia de ella en los mostos muy azucarados, haciéndose preciso en muchos casos el aumento de ella para que se efectúen completamente las fermentaciones, verificándolo en algunos países por medio de ojas y sarmientos que abundan en esta materia azoada.

De *La Vitivinícola Saguntina*, reproducimos el siguiente artículo, que por su originalidad y acertado propósito, creemos ha de ser del gusto de nuestros abonados.

LO QUE DEBEMOS HACER.

«El clamor que de todos los puntos de la nación se levanta indignado contra la introducción de los alcoholes industriales, y la apatía é indiferencia que hasta el presente muestra el gobierno en un asunto vitalísimo por más de un concepto para Es-