

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.

VASOS PARA LA FERMENTACION DE LOS MOSTOS.

Toda clase de embases en que se eche el mosto, fermenta y se hace buen vino; y decimos esto porque hemos visto vinos fermentados en grandes pipas de madera en pequeñas, en tinajas de diferentes clases, en pocillos de yeso y en grandes locales de mampostería; y sin embargo, en todos los hemos visto buenos y malos, lo que prueba que si bien puede influir en algún tanto, la calidad del vaso, no es hasta el punto de perjudicar en gran manera; no obstante, nos ocuparemos de ellos á fin de adaptar cada uno de los embases á los vinos que más en armonía estén con ellos. Los depósitos de mampostería tienen la ventaja de costar muy poco y caber mucho, y en donde los vinos no tienen gran precio ó los destinan á la fabricación de aguardientes, hacen un buen papel en la industria, y principalmente en los años de gran abundancia; porque pudiendo comprar una gran cantidad de uva á bajo precio en algunos años, el resultado es satisfactorio, tratándose de vinos bastos. Estos depósitos muy extendidos en Italia, recogen todo el producto de la uva, y luego que fermenta, el vino es trasladado á pequeñas botas de maderas, sufriendo allí la fermentación lenta que ha de venir á purificarlos y disponerlos para el consumo.

La forma que en general han adoptado para estos depósitos, es la cuadrada; sus paredes son compuestas de ladrillo y cal hidráulica, á fin de hacerlos impermeables á la acción del vino; y revistiéndolos con una mezcla donde no abunda el maronol de Porlan, y cuando se puede obtener el polvo de marmol facilmente, se hace uso de el mezclado con cal y excoria de hierro, pasta que tiene la propiedad de ser muy duradera, y que no dá paso al vino.

Excusado será decir que apenas sean desocupados deben ser lavados con agua de cal, y limpios que sean, quemar una gran cantidad de azufre en ellos, operación que se repetirá antes de volverlos á llenar. En algunos puntos los he-

mos visto unidos de dos en dos con su estufa en medio, á fin de poderles prestar el calor que escasea generalmente en los mostos poco azucarados, que se depositan en ellos.

El Sr. Margaroli aconseja, y nosotros nos hacemos eco de ello, que se coloque un aparato en el centro de dicho depósito que pueda remover los orujos que contenga, y se vale de unas aspas multiplicadas, que haciendo girar al aparato desde arriba, pueda conseguirse el objeto de remover la gran masa que allí existe. Esta operación debe ser efectuada con frecuencia durante la fermentación tumultuosa, con el objeto de que los orujos presten el color que contienen. Unas llaves ó tubos colocados en gradación y que sirven para dar paso al vino, completan estos depósitos. Los Monges de Sahagún, hacían el vino en depósitos como el indicado, y su celebridad no olvidada hasta hoy, despues de muchos siglos, prueba que los depósitos de esta clase pueden efectuar bien la fermentación.

Las pipas ó cubas de madera, tan generales en la industria vinicola, son el segundo y más estendido sistema que se emplea en la fermentación de los mostos. Ellas varían en dimensiones desde 2,000 hasta 30 arrobas, según las necesidades y clases de mosto con que se opera. La madera que se emplea generalmente en la pipería, es de roble, castaño, encina y cerezo, siendo este último el más ventajoso para vinos, si bien escasea desgraciadamente. La construcción en España se halla á una gran altura, pudiendo decir que las pipas fabricadas en Jerez, son las mejores del mundo, y las de Valencia y Alicante las más baratas.

No nos detendremos en ensalzar los resultados de los mostos fermentados en madera, puesto que si el vinicultor sabe aprovecharse de ella, respecto á la dimensión de estas vasijas, el resultado es siempre satisfactorio, porque la porosidad de ella está en armonía con las necesidades que el mosto tiene de aire en esta época. Lo que si debemos encargar es que las maderas de que se construyan estén secas, sanas y curadas

por el agua salada, y que no pertenezcan á la proximidad de los troncos ni esten podridas en parte, porque le prestará al vino por espacio de muchos años un gusto desagradable.

La madera más usada en esta industria es el roble americano por las ventajas que ofrece en el trabajo y por el poco tanino que presta al vino. Las pipas de cerezo, sin duda alguna, ofrecen al vinicultor la casi seguridad de conservar bien sus vinos, y sus propiedades odoríficas, el comunicar á los vinos un agradable perfume, siendo éste tanto mayor y más exquisito cuanto más tiempo tienen, y recomendamos á todos aquellos que puedan hacerre con algunas pipas de esta clase, las compren aunque sea á alto precio; pues los vinos conservados en ellas pueden servirle como de vinos de composición. Nosotros hemos visto unas pipas de esta clase en la provincia de Córdoba, cuyos vinos tan exquisitos no se nos olvidarán nunca.

(Se continuará)

LA PROTECCION DEL CULTIVO.

Un proyecto, el de recomposición de la carretera enlace con la del inmediato pueblo de la Calzada, es el tema puesto á discusión en las sesiones municipales. La historia, posición topográfica y trasterminación de productos, son las partes que abarca tan interesante asunto; la conveniencia es el *pró* y *contra* que sostiene á nuestros Concejales en la indecisión del trazado.

Ese camino, que á una corta distancia de la población se vifurca en dos carriles (el de la Dehesa y el de la Rinconada), y que á unos tres kilometros próximamente vuelven á unirse formando cuerpo con el susodicho de la Calzada, en su división dá origen á una duda, y el sitio por el cual ha de efectuarse el trazado, es el motor de la discusión. Ese camino, de un lado forma el carril limitrofe de la mayoría de la ribera del Javalón y camino acarreo de las huertas de la Vega, y de otro el camino servidumbres de las tierras de labor enclavadas en el Cerro de la Dehe-