

El Defensor de Valdepeñas

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

Precios de Suscripcion

3 meses.	2	Pesetas.
Provincias.	2'50	»
Extranjero, 1 año	10	»

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.

Damos las gracias á cuantos nos han felicitado por la aparición de nuestro periódico, y les auguramos seguir por el recto camino que hemos principiado: ofreciendo ampliar nuestros escritos en bien de los agricultores y del comercio, si éstos nos siguen prestando su apoyo; pues que de ello depende que **EL DEFENSOR DE VALDEPEÑAS** pueda cumplir con lo que en su número-prospecto indicó y que tan buena acogida ha tenido; anunciándoles por hoy el pensamiento de invitar á todos los agricultores de ésta comarca, para firmar una Exposición que tratamos de elevar á S. M. reclamando la atención del Gobierno sobre la plaga de langosta que concluye con la riqueza del país; Exposición que será llevada á las manos del Jefe del Estado por los Diputados y Senadores de la provincia.

VENDIMIA,

Su influencia en la vinificación.

La recolección de la uva influye poderosamente en la fabricación del vino, y su importancia es tal, que no se concibe producir buen vino sin hacer una vendimia esmerada y á tiempo. Al efecto, y para que cada viticultor en su comarca pueda hacer la vendimia en la época más apropiada, y en armonía con la vinificación, vamos á indicar algunas observaciones que hemos hecho y que la ciencia oenológica aconseja.

La práctica demuestra que los vinos hechos con uvas poco maduras, son áspersos, poco alcohólicos, frios é impropios para la generalidad de los hombres que buscan en el vino una bebida reparadora de la sangre perdida por el trabajo, á la vez que agradable al paladar, al olfato y á la vista. Por el contrario, las uvas muy maduras ó pasadas producen efectos diametralmente

opuestos; ellas si bien aumentan el alcohol y disminuyen la aspereza del vino, en cambio éste queda empalagoso, sin aroma y difícil de digerirse por los estómagos delicados, que necesitando un tónico refrescante y ligero, se encuentran con una bebida fuerte é irritante que les priva de beber en la abundancia que desean ó necesitan, estando expuestos á más, á grandes trastornos en la fermentación; defecto éste último en que incurren la mayor parte de los viticultores españoles, y que para evitarlo, vamos á ocuparnos de la época en que debemos hacer la vendimia.

La madurez del fruto es el estado apropiado y que se halla en armonía con el destino á que se dedica, y en la uva más que en otro fruto alguno, debemos estudiar los caracteres y transformaciones que por la fermentación sufre el mosto, que queremos convertir en vino.

Los signos que debe presentar la uva para poder hacer con ella un buen vino de pasto, y que tenga los caracteres de *color encendido y trasparente*, como la granada, fragancia natural que se nota á la nariz, ser suave, fresco, confortante y no pesado al estómago, ni ataque al cerebro; y por último, que escite el deseo de volver á beber.

El cambio de color de la pámpana de la vid, dá el aviso al viticultor de que el fruto se prepara para la vinificación; cambio que será más ó menos pronto, según el clima, terreno ó circunstancias especiales de la estación; pero que marca la época de registrar el fruto para ver si los caracteres que presenta la uva, son la de hallarse blanca tersa, turgente y con un baño ceroso, imposible de confundirse, ni con el agraz ni con la uva pasada.

El racimo debe caer perpendicular á la tierra, cual no estaba antes, y su escobajo tomar un color bronceado y ofrecer resistencia al cortarse; entonces el fruto está lo que se llama en sazón; y sea en la zona que quiera, es la época de la vendimia. Puede y debe atenderse más minuciosamente al fruto, el cual si le cojemos, veremos que al apretar la uva entre los dedos pre-

senta un carácter de morvidez, grato al tacto, que al reventar si le apretamos más, desaloja toda la pulpa del ollejo; que su mosto tarda en pegar los dedos, que su astillillo al arrancarlo se desprende con las fibras limpias, y por último, que las granillas se presentan bronceadas y duras; todo esto respecto al tacto, que si lo examinamos por el paladar, tendremos que la uva está fresca, jugosa, tierna, dulce y aromática; lo que no sucede cuando no se halla madura ó se encuentra pasada; pues en el primer caso está agria y áspera, y en el segundo muy dulce y empalagosa.

En fin, la uva para hacer el vino de pasto, tal como el buen gusto lo busca, debe cojarse en el estado que dejamos indicado, huyendo de los dos extremos; para evitar desarreglos en la fermentación y posteriormente en la conservación y de lo que trataremos en artículos separados.

Debemos consignar aquí, por si no tenemos lugar en otra parte, que el color rosado que la uva blanca presenta, es un signo de hallarse pasada; y por más que alucine al vinicultor, según hemos tenido lugar de ver muchas veces, es impropia para hacer un vino delicado; así como la falta de tersura en la uva negra, causaría en el vino una pérdida de aroma y color, por más que su mosto arroje muchos grados de azúcar en el pesamostos de Beaume, que es lo que muchos codiciosos buscan, sin comprender que esto es como el que come mucho y no puede digerirlo.

Respecto al esmero en la vendimia, escusado es decir que si se quiere hacer un buen vino no debe entrar en la confección de él más que el fruto bueno; pues si todo se coje sin reparo, resultará que por aprovechar esos carpones no maduros, y algunos racimos secos ó podridos, que en todo no significa gran cosa, hecharemos á perder el vino; pues sabido es que lo malo contamina lo bueno y todo se hecha á perder.

Habrá ocasión en que el fruto esté muy desigual, y en este caso es preferible hacer dos vendimias aunque cueste algo más; que recojer en una sola lo maduro y no maduro, ó lo pasado