

El Defensor de Valdepeñas

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

Precios de Suscripción

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.

COSECHEROS Y FABRICANTES DE VINOS.

Dos clases son éstas que luchan constantemente, sin que hasta hoy pueda decirse quién es el vencido. El primero anuncia sus vinos al público con el nombre de cosechero, y el consumidor es atraído por la confianza que le ofrece esta palabra de cosechero. El fabricante calla su calidad de fabricante y presenta sus vinos al mercado y acuden los expendedores á él con preferencia al cosechero.

¿Qué puede ocasionar estas preferencias por el cosechero en los consumidores, y por qué acuden los expendedores de vinos ó taberneros á comprarle al fabricante más bien que al cosechero?

Esta redacción desearía entrar en controversia sobre asunto tan interesante, y que podría hacer la luz en provecho de la viticultura.

Eperamos que entre los muchos cosecheros y fabricantes de vino que existen, tome alguno parte en el debate, escogiendo la defensa del uno ó del otro; pues la redacción defenderá la causa del que le dejen. No será necesario advertir que en esta lucha, toda palabra mal sonante no sería impresa en «El Defensor de Valdepeñas.»

GUERRA Á LOS ALCOHOLES ALEMANES.

En la conciencia de todos está que los alcoholes alemanes son perjudiciales á la salud del que los bebe, y que la introducción de ellos es perjudicialísima á la industria vinícola y al país en general.

Los economistas y los médicos de todos los países confirman la aserción anterior, y sin embargo, nuestros gobernantes se hacen los suecos á tanto clamoreo, y el alcohol alemán invade las ciudades más cultas, los pueblos más industriales y hasta las aldeas más pequeñas, sin que nadie les ataje el paso.

¿Qué poder misterioso puede dar lugar á que semejante producto penetre en todos los países contra la voluntad de los habitantes, contra la higiene, contra la economía administrativa y contra la riqueza del país?

El poder de Bismark, dicen unos, la sagacidad de los alemanes dicen otros, la debilidad de los gobiernos dicen muchos, y todos gritan y clamorean para que cese esa debilidad, ese poder y esa sagacidad defraudadora, sin que ninguno consiga detener esa invasión comparable solo á la plaga de langosta que mata la riqueza del país, y que avergüenza á cuantos no son alemanes y tienen conciencia del bien y del mal, de lo justo y de lo injusto.

Guerra pués, contra los alcoholes alemanes; guerra contra los que conociendo los daños que causan se empeñan en emponzoñar á los desgraciados que sin saber lo que beben les suministran esa bebida que produce la criminalidad, la locura, la embriaguez, las lesiones intestinales y la muerte en muchos casos; guerra contra todo poder que no se opone con todas sus fuerzas á que cese tanto mal, y á que los pueblos sufran semejante azote. Guerra contra la superchería, contra el fraude y contra la influencia alemana: que cada cual escoja el arma para combatir, y tenga el valor que la razón y la conciencia del deber le dá, y todo concluirá pués, contra el poder de Bismark, contra la sagacidad alemana y contra la debilidad gubernamental, está el deber de la defensa propia, y no hay ley ni barrera contra la Naturaleza y la moral.

Pueblos, acudid á vuestros derechos que con ellos sin hecharos fuera de la ley, podreis concluir con ese producto que os envenena vuestros cuerpos y concluye vuestra riqueza; publicar y sacar á la vergüenza los hombres que compran y venden esos alcoholes para mistificar los vinos, los aguardientes y los licores, sin descubrir su origen porque el comprador los rechazaría; imponer hasta donde alcance la ley de consumos cuantos derechos podais; entorpeded su tráfico por cuantos medios estén á vuestro alcance, exigid patente alta de entre las diferentes clases que la desconcertada ley industrial os presenta, para que *ad vivitum* podais escojer, perseguid las bebidas en que entre el alcohol alemán, y llevarlos al análisis, como sospechosos de conato de envenenamiento;

decomisad las mercancías como sospechosas; publicar los nombres y casas que expenden estas bebidas, y si no conseguís que el alcohol alemán siga haciéndoos daño, al ménos hareis que disminuya el mal hasta aniquitarle, y cuando ménos hareis algo más que hablar, cosa que como sabeis, de nada ha servido hasta hoy.

AZUOAR Ó GLUCOSA DE UVA.

Hemos visto la manera de producirse la fermentación, la influencia que ejerce cada uno de los elementos componentes del vino y la de los auxiliares, como el calor y el aire; y ahora vamos á tratar prácticamente esta cuestión, marcando los grados de intensidad que convienen á la producción de los vinos. La cantidad de azucar que un mosto debe contener para producir un buen vino, varía entre ocho y veinte grados, dependiendo del mayor ó menor número de ellos, el destinarlos á la producción de vinos de pasto ó vinos generosos.

Los vinos de pastos mejores que conocemos son el Borgoña, el Valdepeñas y el Burdeos. Ellos se encuentran entre los diez y catorce grados en el pesa-mostos. Los vinos generosos en general, son tanto mejores cuanto más azucar contienen los mostos de que se fabrican; y para lo que la industria suele exponer las uvas al sol ó en lugares cubiertos, á fin de que disminuya el agua de vejetación, y aumente la riqueza en el azucar. Los vinos de Jerez que son los más exteniados en el comercio, son fabricados con mostos que marcan en el gleuconómetro de 16 á 20 grados. Estos vinos son tanto mejores cuanto más alcohólicos son naturalmente, y conservan ménos azucar sin descomponer. Ellos en general son muy fuertes, pero no todos deben esta fortaleza á la naturaleza de los mostos, si no que la industria, por económica, le adiciona el alcohol aunque con perjuicio de la clase; pues sabido es que las adiciones extrañas sean de lo que quieran, no surten nunca los efectos salutariferos ni se producen con ellas vinos delicados como se producen con las uvas que contienen las sustancias en proporciones convenientes.

La manera de averiguar aprovechadamente el azucar que contiene un mosto,