

# 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.

## ADVERTENCIA.

La administración de este periódico considera estar conforme con la suscripción del mismo á todos los señores á quienes lo ha remitido y no lo han devuelto.

Los suscritores de fuera se servirán remitir en letra de giro carta orden, ó sellos de correos, el importe de su suscripción.

## FERMENTACIÓN DE LOS MOSTOS.

Antes de nada, creo necesario decir, qué cosa es fermentación, haciéndome eco de aquel célebre orador romano cuyo nombre pronunciábamos siempre con envidia. Decía Cicerón, que las cosas complicadas deben ir precedidas de la definición para que lleguen á entenderse.

Fermentación es un movimiento interno natural que agita y descompone los cuerpos vegetales y animales que han cesado de vivir. Esta definición general no es aplicable á la vinificación, porque el resultado de ella es la emaciansia ó putrefacción; y la que nosotros queremos operar en los vinos, es la fermentación alcohólica, y para ello tenemos necesidad de intervenirlas, razón por lo que el Sr. Charlone dice que el hombre contraría las leyes de la naturaleza al tratar de fermentar los vinos; y por lo que no consigue todo lo que podía, dejando á la naturaleza.

Esta idea del Sr. Charlone, no está, á la verdad, muy bien fundada, ni tampoco debía sorprenderle; puesto que apenas hay nada que sirva de alimento, que no sufra esta intervención ú otra análoga. El hombre, en general, necesita para apropiarse las sustancias, dirigir unas veces las fermentaciones, como sucede en el vino, producirlas otras como en el pan, detenerlas, adelantárlas y hacer tantas variaciones cuantos son sus gustos, sus necesidades ó sus caprichos; siendo un ejemplo de ello, las que efectúa en las carnes, en las ensaladas, en las frutas, en los quesos, en una palabra, en casi todo lo que come.

De las combinaciones que el hombre hace, nacen una multitud de fermentaciones que le producen ventajas sin cuento, pero la alcohólica, que es la que nos ocupa, puede decirse que es la que más agrada á la generalidad. Con ella el hombre repara sus fuerzas, restaña su sangre, dá alegría á su corazón, lo alienta para el trabajo, lo hace más fuerte y más gallardo, más emprendedor, preside todos sus festines, y es de tal necesidad, que tanto el hombre rico como el pobre, se creeria desgraciado si en su mesa no encontrase esta bebida de los dioses. El vino, producto de esta fermentación, fué escogido por el mismo Jesus para representar su sangre, lo que nos prueba que desde tiempos muy antiguos se escogia el vino entre todos los productos, nada menos que para representar á Dios.

Todos los frutos azucarosos ó amiláceos pueden producir por la fermentación una bebida alcohólica; pero la más apropiada para la naturaleza del hombre; es la que verifica con la uva. En ésta, encuentra un conjunto compuesto de azucar albúmina, ácido tártrico, málico y tánico, goma, materia colorante, aceites esenciales, glicerina, fibrina y una multitud de éteres y sustancias difíciles de apreciar, aún por el análisis más delicado; pero de todas estas sustancias, las más esenciales, son, para formar un buen vino, la azucar y los éteres, viniendo á ocupar el segundo lugar, la albúmina, los ácidos y el agua; siendo las demás, como la especia con que tratamos de condimentar los productos más exquisitos para hacerlos más y más apetecibles; siendo de esta misma opinión el sabio Proust, Liévig, Gailussac, Tenard, Chaptal y otros muchos, asegurando todos en la misma forma que lo hacemos, que las uvas en donde entran estos elementos en dosis apreciables y combinadas producen excelentes vinos.

La exposición al aire de las partes constituyentes de la uva, es necesaria para la fermentación, según dejamos demostrado; y al efecto, nosotros trituraremos, exprimiremos y reuniremos en cantidades más ó menos considerables, según la clase de vinos que que-

ramos confeccionar y á que se preste la uva con que trabajamos y en las proporciones que nos convenga. Invadidas estas sustancias por el aire de la manera que dijimos en el artículo anterior, y colocando el producto en una basija cualquiera, la fermentación se efectúa lentamente al principio, y más tarde de una manera prodigiosa y que parece en algunos casos á un hermoso manantial que levanta las aguas de la superficie del lago, encontrándose á las muy pocas horas de esto una variación notable en el producto.

La diferencia de uvas que conocemos cada una da un producto distinto, tratándolas de la misma manera; y de sus combinaciones resulta un sinnúmero de clases más ó menos agradables al paladar, según la inteligencia de quién las hace. En la exposición de 1877 vimos unas dos mil variedades de vinos, los cuales, si bien tenían una analogía entre los de la comarca de cada uno, y que los diferenciaba de los demás, sin embargo, podía cada uno de los dos mil presentarse como una variedad de vinos. Nosotros que tuvimos el gusto de probar y dar nuestro parecer sobre ellos, experimentamos el placer de contemplar una riqueza tan considerable en nuestra Nación, y puede ser la mayor que exista en el Orbe, si se atiende principalmente á darla á conocer en los mercados; y si al elaborarla se tienen en cuenta los principios que aconseja la ciencia para la vinificación.

No hemos hecho esta lijera digresión sin un motivo justo. Nos sirve para saber la variedad de clases de uvas que hay y las de vinos que produzcan, teniendo entendido que la diferencia que hay de tener un vino bueno ó tenerlo mediano, aparte de los privilegios de zona, terrenos y clases de uva, consiste en la manera de fabricarlos y conservarlos; pues en un mismo punto bebemos vinos muy exquisitos y muy malos, fabricados con la misma clase de uva, lo que nos prueba el cuidado ó descuido en la fabricación y conservación. Este descuido que causa más daños que la pobreza y que hace á los hombres poco instruidos é indiferentes hacia el arte de la vinificación; es neces-