

Estas líneas que a continuación voy escribiendo de poco servirán a Enólogos ni a personas entendidas en la materia, sin embargo existen todavía por España multitud de pequeños o grandes viticultores que elaboran los caldos en sus bodegas. Para ellos especialmente van dedicadas estas líneas, que tratan primero de exponer, aunque sea someramente, las características de la uva, su acidez total y grado de dulce, para continuar con algunos consejos prácticos que les ayuden en la elaboración del vino y su conservación.

No siempre las uvas entran en condiciones óptimas para una buena elaboración, es corriente —en casi toda España— que aparezcan vendimias enmohecidas —podridas—. Estas uvas ya no son muy alagüeñas para que resulte un buen vino. En uvas averiadas, por ejemplo por pedriscos próximos a su madurez, son invadidas también por mohos y esto trae consigo una oxidación segura de la materia colorante del mosto, tomando un color parduzco y achocolatado. Esto es debido a que los mohos llevan consigo gran cantidad de exidasas —sustancia que tiene la propiedad de oxidar la materia colorante dando esas tonalidades antes dichas—.

En la piel de la uva —hollejo— se encuentran adheridas mediante una sustancia cerosa —pruina— las levaduras, que son hongos microscópicos encontrándose allí en estado latente. Estos seres si encuentran la uva rota se ponen en contacto con el mosto comienzan a multiplicarse y dan motivo a la fermentación en la misma cepa, produciendo vino. Pero ¿qué ocurre con este vino? Se pica, por eso se suele

apreciar a veces en la misma uva color a vinagre.

Para que el vino se haga vinagre es necesario la presencia de otro agente —bacterias— que al igual que la levadura transforma los azúcares en alcohol y gas carbónico, éstos transforman el alcohol del vino en ácido acético —vinagre—. Todo esto puede ocurrir y de hecho ocurre en la misma cepa con uvas averiadas. (Más adelante trataremos sobre estos puntos tan interesantes. Hoy sólo nos ocuparemos de la importancia de los ácidos en el mosto).

Casi $3/4$ partes del mosto nacional carece de ácidos suficientes, entonces ocurre a veces que el vino resultante es deficiente, no aclara con normalidad y con frecuencia al llegar los

IMPORTANCIA DE

primeros calores se enturvia, se acetifica, etc., en una palabra, son vinos difíciles de conservar y más difícil de lograr una venta normal.

La importancia de los ácidos en el mosto es grande y en breves palabras quiero hacerles comprender ésto:

1.º Las bacterias antes dichas se desarrollan mucho mejor en un medio poco ácido, en