

EL VINO EN CRISIS

Siempre fueron los vinos nuestros, los producidos dentro de nuestro término, los elegidos de entre todos los de esta Región: ello es indudable. Cuando la fama nos aureolaba y los caldos aquí producidos con uva de toda la comarca eran insuficientes para complimentar las numerosas demandas, es porque existía alguna causa que ha desaparecido al mismo tiempo que han surgido otras contrarias que han agravado el mal de manera terrorífica.

Pero yo no estoy autorizado para hablar de crisis social, ni estudiar los malos momentos críticos económicos que nos cercan y ahogan, haciendo insuficiente para vivir la capacidad productiva, hoy mayor que nunca paradójicamente.

Lo que me induce a escribir hoy es un asunto que todo este pueblo tiene ya olvidado por demás sabido.

El desprecio que sufre en la actualidad nuestro vino, sangre arterial de Valdepeñas, empezó con la replantación del viñedo, igualando así las calidades de producción de esta Zona que tiene características muy idénticas en toda ella. Además los intensivos abonados, la manera de cultivar, las elaboraciones, antes incognoscibles para la inmensa mayoría de los vitivinicultores, etc., han sido causa de que en todos estos pueblos que producían vinos verdes, o vinos tintos sucios, oscuros, sin comparación con los admirables pardos azufrados de nuestra ciudad, comiencen con éxito una competencia de exportación que nos deje, no en condiciones iguales de venta, sino en desventaja notable, porque nosotros no podemos producir con la economía y poco valor intrínseco con que se producen los vinos en otros lugares.

Temo que acostumbrarnos a mirar nuestros vinos con muy ligeras ventajas (muy pocas) sobre los que nos agobien en los mercados consumidores. Y esto que no pasará al pleno convencimiento de las gentes, pues gusta más de la vanidad de creer que sus vinos están en primer «rang», es una verdad desgraciadamente cierta.

Como demostración recordaré que cuando en épocas pasadas nuestra producción era solicitada en toda su valía (es natural ya que de la Mancha sólo Valdepeñas sabía hacer un vino de características constantes) y de nuestra estación salían trenes enteros llenos de vinos, la cosecha total del año se exportaba en poco más de cuatro meses; y sin embargo, nosotros manteníamos durante toda la campaña la clientela fija a nuestras bodegas y a nuestro tipo, cada vez más contenta, que consumía nuestros vinos orgullosa de decir que

eran los naturales de Valdepeñas. Pasaban en aquel entonces 500.000 H.º de vinos naturales de distintos puntos de la Región, vinos gruesos, fuertemente alcohólicos que se pulimentaban en ésta por medio de prácticas bodegueras que hoy todo el mundo conoce, y que según la gente «sólo el almacenarse en nuestros locales era suficiente para cambiar las características de vinos malos en buenos». Así Valdepeñas tenía doble cosecha que la suya propia, reforzada con los primeros materiales que llegaban en vendimia y que explotaba con un gran sentido comercial.

Hoy, todo ha ido al traste, y ya nos conformaríamos con mandar nuestro vino en buenas condiciones. De cosecha a cosecha quedan en nuestros a macenas cantidades enormes que arrancan de la economía del labrador o del vinicultor jirones de sus ahorros, que no transije en ponerse al nivel del vino de los pueblos limítrofes.

Los estudios enológicos han hecho adelantar en conocimientos a los que antes no sabían producir excelentes vinos, y vemos con amargura que nuestra exportación ha quedado reducida a la mínima parte, mientras que se dá el caso que en las vías de otras estaciones diariamente parten foudres y foudres directamente al almacenista de ciudades de consumo, y que antes no tenían más punto de recepción que la estación de Valdepeñas en plan de almacenamiento.

No quiero decir que en elaboración estén a nuestra altura los pueblos comarcanos; pero sí que han progresado mucho más de lo que nosotros nos figuramos y con la certeza de que nos alcanzarán pronto. Para evitarlo hay que andar muy deprisa el camino de introducción de mejoras tanto enológicas como enotécnicas. Me sería muy grato poder demostrar las conveniencias que nos reportaría a los valdepeñeros, ponga por caso, el adecuado empleo del anhídrido sulfuroso líquido y sus soluciones en sus múltiples aplicaciones, de las correcciones de la acidez a los mostos, de la alimentación de las levaduras, de sus cultivos, de los descubres, de la forma de preparar vinos cubiertos (para zonas que los reclaman) sin necesidad de recurrir a pedir los vinos negros de mezclas, como nos ocurría y aun nos ocurre con las regiones Alicante y Valenciana, por lo mismo que nuestra variedad Lairant tinta tiene tanta enocianina como la Bobal, diferenciándose únicamente en los varios sistemas de elaboración; ni tampoco echar mano de esos colorantes artificiales, que aparte de estar terminantemente prohibidos en nuestra

Legislación, son causa de deserción de la clientela; y, en una palabra, hablar de todo lo que fuera en provecho del vinicultor y que estuviera, claro es, dentro de mi modesto alcance.

Digamos en plan demostrativo que con buenas transformaciones sobrarían la infinidad de curanderos de vinos que van surgiendo y que al fin y al cabo no tienen más órbita que la de un círculo tan limitado como son las breves noticias que el señor Marcilla dá, no a los técnicos ni a los curanderos, sino a todos los vinicultores, en su pequeño y bien hecho trabajo de «Alteraciones y Enfermedades de los Vinos», que regala el Ministerio de Agricultura y que se aprenden en medio día.

Nuestro vino, y esto hay que dejarlo sentado de una vez para siempre, no sirve para convertirlo en añejo, porque su falta de acidez natural y la poca oxidación que experimenta, son las causas de no tener las notables características de un vino viejo noble. Pero, por el contrario, es excelente cuando nuevo, pues su anhídrido carbónico, picante, le fija un gusto especial muy agradable y son alimenticios y fuertes por su alcohol y su extracto seco tan apreciado del elemento obrero.

He aquí las esenciales dotes de nuestro vino para mesa, si bien su acidez total le hace pecar de ser algo blanco y no todo lo fresco que debiera. En fin, nuestro vino es entre los comunes, ideal para consumirlo al comer, y digámoslo también, muy grato de beberlo cuando contiene o se le adiciona anhídrido carbónico.

De aquí resulta, que esta clase de vino se debe de producir en cantidades grandes, porque no admite hacer solera, ni su precio sería remunerador. Por lo tanto, hay que fijar los distintos tipos y producirlos como si dijéramos en series, vino standard, que podríamos llamar, con cuantos adelantos enotécnicos nos fuera posible y hacer un vino realmente barato.

Es factible de hacer, por encima de todo, aquí, una instalación expresa que reúna todos los adelantos modernos y nadie más indicado para ello que esas Asociaciones Cooperativas que empiezan ahora en España con una gran ayuda del Estado, ahorrándole gravámenes y adelantándole dinero a largos plazos y tipo de interés reducido, para atreverse y llevar a la realización una Catedral del Vino, como se denominan en Cataluña.

Además, en la dotación que el edificio llevase podrían introducirse mejoras aquí desconocidas con respecto al vino que, además de resultarnos más económico nos aseguraría la creación del tipo vino «Valdepeñas» único. Las modernas instalaciones y los nuevos sistemas de vinificación nos permiten crear lo que antes era capricho sólo de la Naturaleza, y por fuerza, variaríamos nuestras anticuadas prácticas, incompatibles hoy con la exigencia imperativa del cliente, en aquellas que transformasen nuestra fruta en el caldo ideal soñado.

Y no sólo haríamos variar la producción vínica. Existe superproducción y para contrarrestar sus efectos desastrosos aprovecharíamos la cantidad enorme de azúcar (glucosa) que tiene nuestra uva sacándole partido en las infinitas aplicaciones de los mostos concentrados, en las estaciones uvas, encabezamientos naturales, color, refrescos, e incluso farmacopea.

Pero todo ello hay que hacerlo con maquinaria apropiada de la que nosotros carecemos por completo. Nuestras bodegas deben surtirse, lo suficientemente bien, para lograr todos sus objetivos y de manera económica, y ha de pensarse en equipos de bombas automáticas, en filtros de gran rendimiento eléctricos, (100 H.º por hora en blanco) en prensas mecánicas y de presión e hidráulicas, en pasteurizadores, en agotadores

El Eco de Valdepeñas



Banco Hispano Americano

Capital autorizado
200.000.000 pts.

Capital desembolsado
100.000.000 pts.

Reservas
64.916.000 pts.

JULIAN PRIETO MARQUES

FABRICA DE ANISADOS Y LICORES

No compren licores sin antes visitar la

Gran Exposición de esta Casa

VERACRUZ, 6 -- Teléfono, 10

que aquí no se conocen y que suponen un no despreciable rendimiento que se va en los orujos para la fabricación de residuos, y muchas cosas más que caen fuera de la finalidad de este artículo.

La maquinaria es hoy el capítulo más importante de una buena instalación para lograr producir en condiciones, y por esto mismo no debemos prescindir de ella si queremos situarnos con alguna ventaja sobre nuestros competidores.

Tiene que desaparecer la ciega confianza que hasta aquí hemos tenido en las dotes naturales de este País (suelo de nuestra zona) que no son otras que las de un terreno mediocre para cualquier plantación que no sea el viñedo, y para ésta, aceptable, cuando sabe hacerse; después de conocidas perfectamente las propiedades fundamentales de la tierra a explotar.

Luis Roderó Jiménez

Capataz de Viticultura y Enología

Aguas Potables de Valdepeñas S. A.

Capital: 1.000.000 de pesetas

Seis de Junio, 35

VALDEPEÑAS (Ciudad Real)

Talleres Tomás

Plaza Palacio, 11. BARCELONA

Tuberías de acero para conducción de aguas sistema TOMAS, válvulas de paso, fuentes, registros y demás accesorios.

Lleva más de 1.000 poblaciones canalizadas en España.

Panificadora de Valdepeñas

S. A.

Fábrica de Harinas por Cilindros

en Valdepeñas

Santa Cruz de Mudela

y La Solana

Casa Central: Valdepeñas (C. Real)

Banco de Bilbao

FUNDADO EN 1857

CAPITAL Pesetas 100.000.000

Capital emitido desembolsado 69 millones 750.000 y Reservas 87.652.773,66

Pesetas 157.402.773,66

Dirección telegráfica: BANCOBAO

Domicilio social: BILBAO

Sucursales en las principales plazas

españolas y en París y Londres,

Corresponsales en todo el mundo

Realiza toda clase de operaciones

de BANCA Y BOLSA

Aparato destilador

rectificador de alcoholes

Se desea comprar uno para producción diaria entre 400 a 600 litros, alcohol de 95°.

Quien tenga y quiera venderlo puede dirigirse a esta Administración donde se informará.

Imp. de Mendoza—Valdepeñas.

JANDIRO?

¿Tú sabes que significa esta palabra que todo el mundo pronuncia?

Pues sencillamente,

J. CAMARA DELGADO

en su despacho de Carnes del Mercado, calle Central número 73 te lo puede decir; pero no hará falta pues verás allí la cola de clientes que esperan comprar los succulentos chorizos.

JANDIRO

SIEMPRE JANDIRO