

Normas prácticas buena elaboración

Si bien es verdad que cada día las agrupaciones entre los hombres del campo proliferan más, por ser, en muchos casos, la única forma eficaz de resolver los problemas que a diario se plantean, tampoco es menos cierto, que existe una gran mayoría de agricultores que los afrontan individualmente, movidos por determinadas circunstancias específicas de cada caso.

Uno de estos problemas, común a todos los agricultores de la zona Mancha, es la elaboración del vino. Dentro de la vinificación, es donde, indudablemente, más desarrollado se encuentra el sentido de la cooperación. Son contados los pueblos en donde no hay cooperativa vinícola.

A pesar de ellos, todavía son muchos los agricultores que se hacen bodegueros una vez al año, en vendimia, elaborando su cosecha y la de algunos parientes y amigos, en la bodega de su casa, con más ilusión que conocimientos teóricos.

A usted, amigo agricultor que se encuentra en este caso, le dirigimos estas líneas queriendo ayudarle a recordar y poner en práctica estas normas que son fundamentales para lograr una buena elaboración y obtener un vino sano y de calidad.

Empiece por preparar todas las cosas que le van a ser necesarias: locales, tinajas, maquinaria, azufre, sulfuroso, pesamostos, termómetro, etc., y tenga presente los siguientes puntos:

LIMPIEZA E HIGIENE.— Es fundamental hacer un esmerado blanqueo de locales. Si son húmedos y se enmo-

hecen las paredes, es muy conveniente pulverizar con las siguientes disoluciones:

Cal viva, un kilo; polvos de la ropa, un kilo; sulfato de cobre, un kilo y agua, 100 litros.

Los envases y jaraiz fríéguelos perfectamente con una solución de carbonato de sosa al 5 por 100 (5 kilos de sosa de lavar en 100 litros de agua).

En los envases después de fregados, queme un tallo de pajueta de azufre o pulverícelos con una solución de amonio cuaternario comercial. Es muy importante que recoja todos los líquidos y productos utilizados en el lavado para que el envase quede totalmente seco. De esta forma quedarán completamente esterilizados y dispuestos para recibir el mosto.

El material de hierro píntelo con barniz antioxidante.

Durante la campaña lave todos los días el jaraiz y la maquinaria y sobre todo el pocillo de alimentación en el que no debe quedar mosto de un día para otro. Jamás debe fermentar el mosto en el pocillo.

Después de lavado, enjuáguelo con agua sulfurosa hecha en la proporción de 100 litros de agua y dos kilos de anhídrido sulfuroso o 4 kilos de metabisulfito de potasa.

EL MOSTO.— Es totalmente necesario cuidar que el mosto llegue a la tinaja en perfectas condiciones, procedentes de uva madura, sin contaminación de microbios o materias perjudiciales, con un discreto aireamiento y totalmente fresco, es decir, sin posi-