

# El Defensor de Valdepeñas

SEMANARIO VINICOLA, AGRICOLA, CIENTIFICO, LITERARIO Y DE INTERESES GENERALES

## Precios de Suscripcion

meses: . . . . .	2	Pesetas.
Provincias. . . . .	2	>
Extranjero, 1 año . . . . .	10	>

## REDACCION Y ADMINISTRACION

Escuelas, 8. VALDEPEÑAS. (CiudadReal)

Pagos anticipados.

## Condiciones de Publicacion

Anuncios y comunicados á precios convencionales. En ningun caso se devuelven los originales. La correspondencia al Administrador.

## VINICULTURA

### FABRICACIÓN

Antes de todo, pensemos que vinos en España merecen la preferencia en la clase de los titulados de pasto.

Examinemos los mostos, la manera de fermentar, el resultado de la fabricación y últimamente el comercio por que después de todo, la cuestión principal es la especulación. Ya anteriormente dijimos, que habíamos tenido el gusto de recorrer todas las Comarcas vinícolas de España, probar sus vinos y enterarnos de su elaboración, cultivo de la vid y clase de terrenos. Pues bien, después de estos estudios, no encontramos nada mejor que lo producido en el campo de Calatrava y principalmente el pueblo de Valdepeñas.

Como nosotros, lo han apreciado los hombres de más inteligencia, el comercio y los extranjeros, llegando á ser hoy el nombre de vino de Valdepeñas, conocido en el Universo, y el que la generalidad se aplica á todo el vino tinto de toda la provincia de Ciudad-Real, por desgracia, no es todavía lo que puede ser y será, á no dudar, dentro de pocos años; pues la afición á la ciencia oenológica, se vá extendiendo y dejará de ser la fabricación rutinaria como hasta aquí. Podemos decir, en obsequio á esa comarca, que la clase de uva tinta, que tan extendida se halla, es una de las mejores del mundo; y que si bien el terreno no se presta á una producción grande, en cambio es exquisito el fruto, lo cual hace que su vino sea lo mismo, y que sea difícil el que se produzca otro mejor que él.

La preferencia universal hacia el vino de Valdepeñas, como vino de pasto, nos hace que lo elijamos como tipo para la fabricación de los vinos de esta clase, y que tratemos de dar á conocer el sistema de que se valen, las clases de uva que lo componen, la riqueza de azucar de sus mostos, la manera de teñirlos, y últimamente su conservación; pues cuando ha merecido la preferencia como vino de pasto, debemos imitar en lo posible, la composición de los

mostos por medio de las uvas que contengan la riqueza en azucar, y después en la fabricación, puesto que es el mejor de España.

Al objeto, vamos á hacer una relación exacta de las operaciones que se efectúan en ese país del buen vino, por que, aún cuando no han llegado á perfeccionar, ni mucho menos la vinificación como los de Burdeos y Borgoña; sin embargo, están más adelantados que la generalidad y puede servirle á ésta como base de sus ensayos. Las clases de uva de que se hacen los vinos mejores de Valdepeñas son los lairenes y gencibels. Las primeras pertenecen á la tribu tercera del Sr. Rojas Clemente, ó sea el mantuo lairen; y las segundas á la variedad de tintillas, designando esta gencibel fino, sin duda porque es el mejor de todos ellos, inclusa la tintilla de Rota y de Alicante, tan celebradas, y de las que los franceses hacen tanto uso en sus plantaciones.

El mosto de las lairenes entra en composición por las dos terceras partes del líquido, y su riqueza azucarosa, en los años regulares, es de 12 á 14 grados, por el pesamostos de Beanme. La uva gencibel entra en la composición en cantidad de la tercera parte, incluyendo el ollejo de toda esta. Su mosto contiene en los años regulares, de 14 á 16 grados de azucar, elevando su riqueza algunos años hasta 18 grados, cosa que viene á perjudicar más bien que á favorecer. (1) El ollejo, parte principal de ella, dá un tinte tan fino y tan poderoso que basta la pequeña cantidad que se recoje de esta tercera parte para que el vino se nos presente con ese color tan bonito y tan intenso.

El mosto mezclado de uva lairen y gencibel reúne, por término medio, catorce grados, fermentando bien con ellos, lo que no sucede cuando pasan de esta graduación; y por lo que los vinicultores modernos adicionan agua hasta que el mosto marque esta cantidad.

(1) Ya en otra ocasión dijimos que los vinos de pasto deben contener 14 grados de alcohol; y que los mostos para efectuar bien la fermentación no deben de pasar de 14 grados de azucar con lo que dan los 14 grados de alcohol.

La fermentación se hace en vasos de barro ó tinajas, que no escasean en boca, la cual dejan destapada hasta que los ollejos se bajan al fondo. Generalmente usan tinajas de 200 á 300 arrobas de cabida, las cuales llenan hasta el gollete próximamente, ó sea 30 centímetros menos que lo que caben; lo que hace que cuando la fermentación adquiere el mayor desarrollo, se salgan los mostos y quede á la superficie, formando un sombrerete los ollejos de la uva negra que se hallan en infusión y que viene en algunos casos á cetificarse y producir la levadura del vinagre que no muy tarde, sino se tiene un gran cuidado en despojarla de esta parte, convierte en él toda la masa. Con el fin de que no se acetifique el sombrerete, como llaman los del país; la generalidad lo sumerge con frecuencia con un palo que á su extremo tiene una tablita de forma exagonal ó redonda, que se llama remecedor.

Esta operación dura doce ó catorce días continuados desde que se eleva, efectuándola tres ó cuatro veces al día ó más, viniendo más tarde á remecerse con menos frecuencia, pero sí diariamente, operación que debe ser continuada hasta que el vino cubra la superficie de aquel, que ya por la menor dilatación de los gases viene á sumergirse dentro de la tinaja, y que suele ser entre los 40 y 60 días, según la temperatura, cayendo todo él al fondo de la tinaja cuando el vino está hecho y que se presenta claro y trasparente. Entretanto esto sucede y se vá rebajando el sombrerete, rellenan el vacío que deja, á fin de que la tinaja esté siempre llena.

Desde este momento tapan las vasijas y las dejan abandonadas hasta el mes de Marzo, en que trasiegan el vino limpio y dejan la casca y vinos turbios que contienen, los cuales se reúnen y depositan en tinajas separadas, con el fin de que se aclare para poderlo trasladar á las grandes y profundas cuevas llenas de tinajas, algo más pequeñas que las anteriores. Este es el sistema general que usan los cosecheros de Valdepeñas,