

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.

FABRICACION DE VINO.

La manera de hacer vino, como se comprenderá, debe variar según las clases de uva de que dispongamos y la del vino que nos proponemos hacer; pues un vino de pasto, naturalmente que ha de confeccionarse de distinta manera que un vino licoroso; y éste variará de aquel dulce ó arropado y espumoso. Nosotros nos ocuparemos de todos ellos y diremos las exigencias que cada uno requiere para su buena fabricación, teniendo siempre en cuenta los detalles anteriores para obrar en la cuestión práctica que nos ocupa, y la que por más que repitamos, hemos querido separarla á fin de aclarar más y más al vinicultor las reglas ó razones que han de guiarle en la vinificación, y en nuestra obra, que quisiéramos fuese comprendida por todos, por escasos que sean sus conocimientos.

España reúne tantas y tan buenas condiciones para surtir el mundo de vinos, que no concebimos como Francia ha podido arrebatarse este privilegio. Los vinos de pasto, de licor y todos cuantos el deseo puede pedir, los produce España con más baratura y abundancia que ninguna otra nación. Hoy solo toca esmerarse en la fabricación y abrirse mercados, cosas ambas, que facilmente pueden conseguirse, aplicándose un poco en la primera parte y costeando la segunda, cosa sin la que nunca podrá llegar por medio de sus vinos á enriquecerse cual debiera, y á enorgullecerse como señora en los mercados; pues de nada sirve el tener ópimos frutos en el país, si los encargados de explotarlos no sacan de ellos el partido que debieran.

Convencidos todos de que la industria influye tanto en la fabricación de los vinos como el comercio en el producto que de ellos puede resultar, no queda otro medio sino que estudiar la primera y elevar por todos los medios posibles el segundo; y si esto no quisieran hacerlo, abandonen la viticultura en su dos terceras partes, los que á ella se dedican; pues en España sobra vino pa-

ra su consumo y exportación que existe hoy; y de aquí, el bajo precio que alcanza y los inconvenientes que encuentra el vinicultor para poder expendirlo.

Nosotros que nos dedicamos á estas cuestiones desde hace 20 años, y que hemos recorrido todos los puntos vinícolas de España, sabemos lo mucho que se ha plantado, las uvas que este mismo año se quedan en las viñas abandonadas, las que se han comido los ganados otros años, las viñas que se han dejado perder, los muchos vinos malos que hay; y por último, los que se derraman en los años abundantes, despues de haber hecho todos los gastos, creyendo que estos males pueden evitarse y la Nación enriquecerse con solo atender á las observaciones anteriormente expuestas. La necesidad ha obligado al viticultor á ser vinicultor, y hasta tanto que el comercio no se desarrolle, le toca ser exportador, para lo que, sino tiene capital por sí, como puede suceder, tiene la posibilidad de asociarse para el fin indicado, y, con lo que daría á conocer en los mercados extranjeros, á poco gasto por parte de cada uno, los productos de su comarca; consiguiendo, al muy poco tiempo, elevar los precios de los vinos que tanto abundan en España y que no puede vender, y con lo que prestarían un gran servicio á la humanidad, que los necesita, y que no puede proporcionárselos sino á un alto precio; siendo, como es natural, patrimonio exclusivo de las clases acomodadas en el extranjero, viéndose privados de ellos los que más lo necesitan por su escasa alimentación y rudo trabajo.

En la vinificación debemos principiar por conocer, según dijimos antes, las clases de uva y el estado en que se encuentran, bien por el clima ó por el terreno, ó por la estación, seca ó lluviosa, etc. Anteriormente dijimos todo lo necesario para conocer el fruto y manera de mejorarle, cuando la desgracia nos lo presente en malas condiciones; y siguiendo los principios sentados, nosotros vamos á desarrollar nuestro plan de hacer el vino, por ver si alcanzamos mejorar la condición de

muchos vinicultores, que despues de gastos y trabajos no sacan otro producto que el que la casualidad les ofrece, principiando por fabricar un vino de pasto con uvas en condiciones regulares, tratando despues de todos aquellos que por defecto de la uva se nos puede presentar.

L. de Mérito

LA ESCUELA

DE LOS BODEGUEROS FRANCESES

En el Mediodía de Francia, en la Gironda y en Borgoña, desde el cosechero de 500 arrobas, hasta el de 50.000, cada uno tiene un bodeguero: naturalmente, el de 50.000 puede atender á los gastos de este empleo: los pequeños cosecheros se dirigen á un bodeguero que se dedica á servir á todo aquel que le otorga su confianza; para esto se les entrega las llaves de las bodegas, quedando encargado de la cantidad y conservación de los vinos á razón de 6 á 7 pesetas por cada 912 litros, con la obligación de hacer los trasiegos, mezclas, aclaros, arrumbadores y rellenar cada ocho días ó cuando sea conveniente. Como es costumbre vender los vinos con los cascós, este mismo bodeguero fabrica durante el invierno los que ha de necesitar para la cosecha venidera de sus parroquianos, á los precios fijados entre fabricantes durante el mes de Mayo, época en que se puede juzgar del estado del viñedo.

En todo caso, el cosechero es dueño de disponer de sus cosechas como y cuando quiera, en las condiciones que sean de su agrado; pero los corredores con quien trata para tomar muestras de sus vinos, han de dirigirse al bodeguero, para que éste les facilite la entrada en las bodegas.

Como los más de los bodegueros no pueden por sí mismo hacerlo todo, tanto para fabricar los cascós necesarios como tener el cuidado de que los vinos á él confiados se encuentren en buen estado cuando se presenta comprador, debe tener un oficial experto, el cual es auxiliado á su vez por dos aprendices á quienes se les enseña desde luego los trámites necesarios á la elaboración y conservación de los vinos, así como también hacerle conocer los buenos y los defectuosos.

Estos mismos aprendices, cuando no son necesarios en las bodegas pasan al taller de tonetería, en donde con minuciosidad se les enseña no solamente á fabricar económica-