

El Defensor de Valdepeñas

SEMANARIO VINÍCOLA, AGRÍCOLA, CIENTÍFICO, LITERARIO Y DE INTERESES GENERALES

Precios de Suscripción

3 meses.	9	Pesetas.
Provincias.	2'50	»
Extranjero, 1 año.	40	»

REDACCION Y ADMINISTRACION
Escuelas, 8. VALDEPEÑAS. (Ciudad Real)

Pagos anticipados.

Condiciones de Publicacion

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

ADVERTENCIA.

La administración de este periódico considera estar conforme con la suscripción del mismo á todos los señores á quienes lo ha remitido y no lo han devuelto.

Los suscritores de fuera se servirán remitir en letra de giro carta orden, ó sellos de correos, el importe de su suscripción.

INTERESANTE.

Se invita á todos los Ayuntamientos de la provincia de Ciudad-Real, á que nos remitan una nota firmada por el Presidente y Secretario, en la que se nos den detalles de los daños causados por la langosta en los diecisiete años que los aflige.

El objeto que nos proponemos, es el de hacer una Exposición á S. M. para que en vista de la cifra á que alcanzan los perjuicios ocasionados en la riqueza de tan fértil provincia, tome una medida energética el Estado para concluir con la plaga, si es que no quiere que esta provincia deje de contribuir al sostenimiento de él, y que en su vista, como viene haciendo, se incaute de los terrenos que no rinden para pagar las contribuciones.

Excusamos hacer comentarios sobre la importancia del asunto, y agradeceremos que cuanto antes se nos remita la nota pedida, para no perder un tiempo precioso, y acudir por medio de los representantes de la provincia, tanto Diputados como Senadores, al Jefe del Estado, con dicha Exposición, la cual irá firmada por todos.

La Redacción.

LA TRITURACIÓN DE LA UVA.

La trituration de la uva ha sido siempre empleada en todos los países; y el sistema natural fué seguido en los primeros tiempos, y puede decirse que sigue hoy en casi todos; pues si bien en algunos se emplean máquinas más ó

menos complicadas, ello es lo cierto, que no han sido adaptadas en general y con verdadero fundamento.

La trituration de la uva, el hombre la encuentra fácil de efectuar con los piés, de donde el nombre genérico de pisar la uva se ha extendido hasta el punto que todos sabemos. La pequeña industria lo verifica á pié desnudo; y la generalidad emplea un zapato fuerte, bien sea de esparto, bien de cuero claveteado ó bien de madera, con lo que economizan el trabajo penoso de aquellos y consiguen un resultado más pronto. No es indiferente el usar el uno ó el otro sistema; pues puede influir en la clase de vino que resulta, porque de la destrucción de la granilla y escobajo de la uva, depende en gran parte la mayor ó menor cantidad de ácido tánico que vá ya en el mosto; y como quiera que éste, si bien tiene cualidades apropiadas para el vino de pasto, también embastece los vinos, y por ende emplear los sistemas menos destructores de la granilla y el escobajo para los vinos finos, licorosos y dulces; y aquellos que sin cansar gran destrozo, puedan sin embargo, contribuir á que preste el necesario; como por ejemplo, el zapato claveteado que usan en Jerez para los vinos de pasto donde abunda la azúcar en la uva; y como sucede en el campo de Cariñena, en Aragón y de Galatrava. En la Mancha, los zapatos de madera ó chancas, tan usadas en Castilla para los vinos de pasto, donde abunda el ácido tánico como en la provincia de Alicante, Zamora, Valencia y Navarra, donde á la vez escasea el azúcar por efecto de los terrenos húmedos ó riego de ellos; siendo los zapatos de esparto los más propios para los vinos delicados y generosos.

Las máquinas empleadas en la trituration de la uva son numerosas, pero todas ellas podemos reducirlas al sistema de los cilindros encontrados, ya extriados ó nó, ya aumentada su fuerza y velocidad por ruedas que engranan entre sí, ya sin ellas. También se encuentran algunas máquinas que trituran la uva por medio de rulos de madera forrados de esparto, y que vienen á surtir el efecto de las anteriores, aun-

que más lento. Hemos visto también la inventada por el Sr. Alcañiz, que reúne á la economía de su construcción, la lijereza del resultado. Consiste ésta en dos muelas de madera colocadas verticalmente, y que no media entre ellas si no un espacio suficiente á que pase el orujo de la uva triturada, marchando dichas muelas en sentido inverso por la fuerza de dos hombres que se hallan en la cigüeñuela de cada una respectivamente. Esta máquina está provista de una gran tolva que dá paso á la uva que seis hombres están continuamente echando. También se usan prensas que exprimen en vez de triturar, etc. etc.

La mecánica, indudablemente, consigue resultados económicos, pero el éxito de la vinificación no está en armonía con la economía que resulta del triturage por este sistema; razón sin duda, por la que no han sido estendidas estas máquinas de triturage, como parece que debieran haberlo sido. Y á la verdad, no es una mera preocupación de los vinicultores el no haber aceptado las máquinas, si no que tiene su razón de ser, y vamos á explicarla.

A primera vista, parece que verificada la trituration de la uva, de manera perfecta, no había de influir poderosamente en la vinificación; pero ello es lo cierto, que de triturar la uva de una manera á triturarla de otra, se desarrolla más ó menos la fermentación y más ó menos convenientemente, según la uva que se trata y la clase de vino que se quiere fabricar.

La influencia que ejerce la trituration de ésta ó la otra manera, está en armonía con el grado de oxigenación que recibe el mosto, es decir, con la mayor ó menor cantidad de aire, que por efecto del sistema de trituration recibe el mosto, siendo esta la causa de la conveniencia ó inconveniencia de uno ú otro sistema. Sabido es que por medio de la trituration por el sistema de los piés, el mosto recibe una cantidad considerablemente mayor de aire, que el que puede ocasionarle la trituration por medio de los cilindros ó máquinas; y esto precisamente es lo que influye más tarde en la vinificación y á lo que debemos atender.

La diferente clase de uvas con que