

EL

# ECO DE CARTAGENA.

## PUNTOS DE SUSCRICION.

Cartagena: Liberato Montoila y Garcia, Mayor 24. Madrid y Provincias, corresponsales de la casa de Saavedra.

## SEGUNDA ÉPOCA.

## PRECIOS DE SUSCRICION.

En Cartagena un mes 8 rs.—Trimestre 24. Fuera de ella, trimestre 30.

Jueves 11 de Abril.

### El Eco de Cartagena

#### DEFECTO Ó ENFERMEDAD

DE LOS VINOS

en Valdepeñas y en toda la region central de España.

Muchos son los cosecheros de este distrito que hoy se encuentran preocupados y llenos de confusion al ver que sus cosechas de vino tinto no responden á la prueba, volviéndose pardo, turbio, oscuro y hasta de mal paladar cuando se sacan de la vasija y local en que se fabricaron, se ponen al contacto de la luz, del aire, del sereno y someten al cambio de temperaturas que suceden durante la noche y el dia dejándoles descubiertos y al raso, prueba práctica y cierta por la que se averigua más sencillamente si el vino podrá cargarse para exportarlo ó trasladarle á otra comarca sin exposicion de averia ni de que se vuelva por el cambio atmosférico, clima, vasija y accidentes del viaje, roces del aire y movimientos del vehiculo en que se conduzca. Otros con más razon están alarmados y llorosos al pié de sus bodegas, viendo de dia en dia aumentar el mal sin tomar determinacion alguna, y considerando que su cosecha será perdida tan pronto como la primavera y verano se presenten aumentando la temperatura y arrojando los calores propios de la estacion. Los demás maldicen su fortuna porque han visto la enfermedad en su tercero y último grado y teniendo forzosamente que destinar sus grandes cosechas á la destilacion de aguardient y vinagres para no perderlo todo, convencidos de que ya es tarde para el remedio de una enfermedad que en su principio y durante la fermentacion de los mostos hubiera sido tan fácil evitar y curarla, como lo es una pulmonía cuando á los primeros sintomas de un espasmo se hace que el paciente guarde su sangre.

¡Todos estos desastres y desperfectos

que hoy se manifiestan de una manera clara y evidente, sin darse cuenta los cosecheros del por qué, ya fueron oportunamente previstos y advertidos por mi en la vendimia pasada: al efecto, yo, que seguí los pasos de la recoleccion y observaba detenidamente la cochura de los mostos, publiqué un artículo con el título de «Necesidad de un congreso enológico y de una sociedad de viticultores en España,» en el periódico «El Globo» del dia 19 de Octubre de 1877, en el que entre otras cosas decia en su párrafo 3.º:

«y empleando otro sistema de cultivo, poda y elaboracion que produzca más uvas y vinos de menos riqueza alcohólica, tendríamos en desequilibrio el fermento, ácidos y sales, que harian perder el carácter y tipo de los vinos españoles, de la misma manera que los franceses perderán los suyos el dia que poden sus cepas de modo que den menos fruto, aselean su uva y concentren el mosto, como lo demostrará por sí la actual cosecha, en razon á que fueron la primavera y otoño abundantísimos en lluvias, resultando por consiguiente los mostos acuosos, débiles y fluidos, á pesar de haberse contrariado el desarrollo de su fermentacion por la baja temperatura que disfrutamos (11.º): trinchera formidable contra el ácido acético ó vinagre, que se desarrollaria si la temperatura del otoño fuera más elevada.»

Como los mostos en realidad eran acuosos, fluidos y de baja graduacion y creyendo que el tiempo mejoraria sobreviniendo luego una temperatura como en otras recolecciones, bonancible, blanda, suave y elevada, daba la voz de alerta, para que los cosecheros estuvieran prevenidos contra las fermentaciones tumultuosas y excesivas, á fin de modificarlas para evitar ulteriores perjuicios ó fomentarlas si el termómetro seguia bajando.

Seguí mis observaciones, y más tarde, el dia 27 de dicho mes, publiqué otro artículo con el mismo nombre en el propio periódico «El Globo» que en su último párrafo dice: «Con-

cluiremos recomendando la union y asociacion de los viticultores y de cuantos les interese la enologia y sus derivados para el estudio práctico de esta ciencia y de los grandes y variados fenómenos que presenta la fermentacion alcohólica, pues que en la presente cosecha, cuando la opinion general señalaba de antemano una fermentacion rápida y tumultuosa, porque los mostos en general tienen solamente de 10 á 13 grados gleucométricos, excepto en las provincias andaluzas, hemos vistos más de una cosecha paralizada sin fermentar en estado de mosto; y estudiado este accidente, se observa que la paralización de la cochura reconocia por principal causa el enfriamiento del mosto, porque este marcaba 13 grados en el «gleucometro Beaumet,» y solamente 10.º de temperatura en el termómetro Reaumur de donde se deduce que cuando la temperatura y el calor son de menos grados que la parte sacarina ó densidad en los caldos fermentescibles, la fermentacion no se presenta y aun principiada se paraliza, aunque los mostos sean débiles, acuosos y fluidos.» Esto es regla general tan cierta, que algunas cosechas sin fermentar bastó para ponerlas en movimiento, aumentar la temperatura, meterlas en reaccion y fortalecer el caldo con nuevo mosto y tanino de la raspa, que ayudados de un movimiento de baston en el líquido, produjeron la fermentacion deseada y el vino de condiciones apetecibles.

Sabido es que todo vino ó mosto cuya fermentacion no se hizo completa, tiene en disolucion parte de su azúcar sin convertir en alcohol, tanino y fermento vivo sin descomponer en suspension é interpuesto entre el líquido, aguardando ocasion propicia ó un cambio de temperatura para desarrollar una fermentacion ó un vicio, si esta no puede romper las riendas del alcohol ya formado; de la misma manera que es sabido tambien que las segundas fermentaciones extemporáneas rara vez concluyen bien si se dejan abandonadas á sí mismas.

Como los estrechos límites de un

artículo de periódico no permiten extenderse explicando todos los detalles que esta cuestion requiere, me limitaré á decir que el anterior y pequeño relato es para persuadir al cosechero que debe vivir prevenido; porque dado lo próximo que está la primavera, y de hoy en adelante, no será extraño ver que sus cosechas se le rebotten, pongan pardas, turbias y avinagradas ó con otro resabio cualquiera; y todo por qué? Porque la cochura de sus mostos no se hizo completa y acabada en buenas condiciones, ó cuando más, porque el roce de un aire malsano actuando sobre el vino y saturándole, ha oxidado la parte alcohólica y descompuesto algunos de sus componentes, lo que cuando el vino está bien hecho, no sucede con facilidad: pues que la masa de pan bien fermentada y cocida, aunque luego se abandone, puede conservarse por mucho tiempo sin alteracion, pasando al través de distintas temperaturas y estaciones, sin sucederle otra cosa que endurecerse, poniéndose el pan casi tan duro como las piedras; pero si la masa fermentada de más ó de menos, y si en su fermentacion se encortó cogiendo frío, ó no se coció cual debía, pronto este degenera en agrio, enmohecido, putrido, etc.

Así, pues, esto que hoy desgraciadamente ocurre con los vinos de pasto, deberá servir de buena leccion para otro año á los cosecheros que fiados en la tradicional rutina y en la bondad de sus uvas, han vivido descuidadamente sin estudiar la vinificacion, ni poner al frente de sus bodegas persona competente para el caso, por lo que las cosas en tal estado y con el objeto de curar la enfermedad reinante y de atajar sus progresos si no se halla en su último periodo de descomposicion, se debe aclarar el vino artificialmente, despues alcoholizarlo y trasegararlo en seguida á otra vasija, bien limpia y azufrada, ó consumirlo inmediatamente para evitar mayores desperfectos.

José Lopez y Camunas.