

EL ECO DE CARTAGENA.

PUNTOS DE SUSCRICION.

Cartagena: Liberato Montolla 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 3 de Enero.

El Eco de Cartagena

INDUSTRIA VINICOLA.

«Recolección de la uva.»—Importante es para el agricultor español la industria vinícola, una vez que gran parte de nuestro suelo se acomoda perfectamente á la explotación del producto vino; por otro lado, no es insignificante la extensión destinada en España al cultivo de la vid, y en la variedad de terrenos hallamos también el fundamento de la dilatada lista de diferentes clases de vinos. Podemos asegurar sin temor de equivocarnos que el cultivo de la vid es el más general en España; este es el principal motivo que nosotros debemos tener presente en vista del atraso en que yace industrialmente tan importante para que procuremos sacarla de tal situación en beneficio de nuestros propios intereses. Es difícil establecer reglas fijas á las cuales se acomode un método universal de elaboración del vino, porque si el clima, exposición, terreno, género de cultivo y otra porción de circunstancias ejercen su poderosa acción en las cualidades de la uva, estas variaciones que experimenta el fruto se complican con las indicadas circunstancias, resultando de aquí diversidad de métodos y sistemas de elaboración, no sólo para cada país, sino para cada propiedad que todos los cosecheros deben tener en cuenta. Sin embargo de esto, existen condiciones comunes que esta industria deduce de los principios científicos, que son los que nosotros no debemos abandonar.

Es el vino el zumo acuoso-azucarado obtenido del fruto de la *vitis vinifera* después de fomentarlo y adquirir la mayor transparencia posible. El vino le encontramos formado de agua, alcohol, azúcar, albumina, goma, principios extractivos ácido acético, bitartato potásico cloruro y éter enántico. Además los denominados tintos contienen una

materia colorante azul que reside en el hollejo, que se convierte en rojo por la acción de los ácidos orgánicos málico, tartárico y cítrico, haciéndose soluble en el líquido alcohólico. El éter enántico ó pelarónico es el que dá aroma á los vinos; su formación ha sido estudiada por «Dumas y Liebig»; el primero admite en la composición una materia grasa procedente de la semilla de la uva que convirtiéndose en un ácido orgánico, mediante el contacto con el alcohol, dá lugar al éter; el segundo supone que una pequeña parte de azúcar se distrae de la fermentación, dando lugar al ácido que más tarde se convierte en el éter con presencia del alcohol.

Antes de ocuparnos de las diversas operaciones que se realizan en la elaboración del vino, es preciso que demos, aunque no sea más que de un modo general, una idea de cuanto hace referencia á las condiciones en que ha de tomarse el fruto uva para dar el mosto como primer producto esto es, la recolección de la uva que toma el nombre especial de vendimia.

Muchas son las circunstancias que conviene tener presentes en esta importante operación, entre ellas la que hace referencia á la madurez; ésta se conoce: 1.º Cuando el pedúnculo cambia su color verde en moreno. 2.º El grano pierde su dureza, se vuelve delgado y trasparente. 3.º El racimo y los granos se desprenden con facilidad. 4.º El jugo es sabroso, dulce, espeso y glutinoso; y 5.º Las pepitas están vacías de sustancia alguna. Con respecto á los trabajos en general se observan también otros preceptos, cuales son los más importantes los siguientes: Nunca deben mezclarse los racimos podridos y verdes con los maduros.—El pazon se cortará corto, sin dar sacudidas á las cepas por cuya razón es preferible el empleo de unas tijeretas.—Las cantidades de uva recolectadas deben ser proporcionales á las empleadas en la fermentación.—Los días lluviosos no son los mejores para estos trabajos, los cuales deben suspenderse

desde luego.—La celeridad, buen método y extremada limpieza han de presidir siempre las diversas operaciones. Por último, el empleo del «glucómetro ó pesa-mostos», dado á conocer en las obras de física, nos indicará el momento de proceder á la recolección de la uva; en efecto, exprimida una pequeña cantidad de uva y después de clarificada convenientemente se echa en la probeta del mismo aparato, éste ha de marcar 10 grados para los vinos finos y algunos más para los fuertes.

«Sistema de elaboración»—La extracción del mosto se practica en España pisando las uvas que ordinariamente se han extendido por el suelo en el lagar preparado de un modo conveniente. Utilizan en esta operación algunos vinicultores zapatos de esparto, pero es preferible el empleo de prensas de canastillo.

Si se desea obtener vino blanco, se somete en seguida la masa que queda antes de ser estrujada á la acción de la prensa; si, por el contrario se quiere obtener vino tinto, se abandona á sí mismo durante un tiempo más ó menos largo, para que se establezca la fermentación y los líquidos puedan disolver la materia colorante, y pasado este tiempo se prensa.

En aquellos países en que se acostumbra á obtener vino de primera y segunda clase, para extraer el de primera se separa una porción del escobajo, y esto mismo se debe hacer para todo vino ordinario en los años en que los racimos están poco cargados de fruto.

El mosto obtenido de dicho modo se conduce á grandes cubas ó toneles, en los cuales ha de verificarse la fermentación. Esta es conveniente que tenga lugar sin hallarse el líquido en presencia del aire pero de modo tal, que tenga fácil salida el ácido carbónico, por cuya razón debe utilizarse con gran resultado el aparato «Gervais» formado por una tapadera que cierra herméticamente la cuba ó tonel, pero que tiene en el centro un orificio al cual se adopta un tubo de hoja-lata, hierro ú otra sustancia resistente, encorvado y

que termina en el extremo inferior en un depósito de agua. La temperatura más conveniente que debe dominar en este acto es de 20 á 25 grados, y el tiempo de su duración es variable: de todos modos se distinguen en ella dos períodos; uno, en el cual el desprendimiento de ácido carbónico es muy grande y de un modo rápido, por cuya razón se llama «fermentación tumultuosa», y otro, por el contrario, que tiene lugar con bastante lentitud. Pasado algún tiempo, se saca el líquido por decantación, trasladándolo á otras vasijas, en las cuales se deja por dos ó tres meses, á fin de que sufra la fermentación lenta, depositándose gran cantidad de tartaro crudo. La mayoría de los cosecheros se contentan con dejar el vino en estas vasijas, pero debe trasegarse en el caso de desear obtener un buen producto.

En no pocos países no hacen más que estas operaciones, pero es un extremo conveniente proceder á la clarificación con el empleo de la clara de huevo, sangre de buey ó gelatina, y aún de tierras grasas. Aquellas sustancias se combinan con el tanino en exceso, y con una parte del principio colorante, y coagulándose arrastran las materias que hay en suspensión y que son las que enturbian el vino. Para clarificar los vinos blancos sólo puede emplearse la cola de pescado.

Los vinos tienen, en la mayoría de los casos, diversos defectos dependientes de las uvas de donde proceden, de las alteraciones sufridas en su elaboración, á las que han experimentado después, muchos son irremediables, pero en no pocos casos desaparecen con un cuidado esmerado.

(Se concluirá.)

Miscelánea.

LOS CABALLEROS EN PLAZA.

El Boletín de Loterías y Toros ha publicado los siguientes curiosos datos: