

CORRECCIÓN PRELIMINAR DE LA ACIDEZ DE LOS MOSTOS

a) EMPLEO DIRECTO DEL ÁCIDO TÁTRICO.—Aún cuando para realizar la corrección de la acidez, cuando sea precisa habida cuenta de la conveniencia de alcanzar los objetivos de que hemos hablado en los capítulos anteriores, puede recurrirse a la adición directa de ácido tártrico al mosto, creemos que este procedimiento presenta dos inconvenientes, primero el de resultar hoy muy caro y segundo el de que los vinos resultantes no podrían ser exportados a determinados países que, tales como Suiza, que constituye hoy un gran mercado para los vinos de muchas e importantes comarcas españolas, no permite la adición de dicho ácido, ni de ningún otro, ni a los mostos ni a los vinos. Más cuando no deba exportarse el vino a dichas Naciones y no sea posible recurrir a los procedimientos de que enseguida hablaremos, puede emplearse perfectamente el ácido tártrico.

b) EMPLEO DEL REBUSCO VERDE O AGRAZ.—Pero el viti-vinicultor puede alcanzar el mismo resultado, más económica e irreprochablemente, aprovechando el rebusco verde (*gutims*, *gatims*, *bagots*, *agrasots*, *racordells*, como se les denomina en las diferentes comarcas ca-

talanas, *cabrerotes* y *escorias* en algunas de las valencianas y extremeñas, respectivamente) o uvas incompletamente maduras que, en la época de la vendimia, existen siempre en los viñedos y que en general suelen dejarse en los mismos sin vendimiarse, para que se los coma el ganado o se pudran, lo cual, en innumerables ocasiones, constituye una equivocación puesto que dicho rebusco es un verdadero *almacén* o *depósito* del mismo ácido tártrico que tan pródigamente nos ofrecen nuestras viñas mientras que tan caro nos cuesta en las droguerías. La cantidad de rebusco a emplear es, desde luego, muy variable, pues depende no sólo del grado de acidez de la vendimia, sino que también del que tenga el mismo rebusco, grados de acidez que hoy día saben ya determinar gran número de nuestros viticultores (en estas comarcas es operación tan corriente casi como la de determinar el grado alcohólico), y, en todo caso, es sencillísimo de aprender, enseñando nosotros, desde luego, en nuestras enseñanzas ambulantes, el modo de practicarlo. Una vez determinados dichos grados de acidez total de la vendimia y del rebusco, nada más fácil que calcular la cantidad de éste que precisa añadir a dicha vendimia para que el mosto resultante tenga una acidez conveniente para alcanzar los objetivos que ya hemos indicado, acidez que nosotros fijamos en unos 7 á 8 gramos por litro calculada en ácido tártrico. Así, por ejemplo, si la acidez total del rebusco es de un gramo de ácido tártrico por cada diez de dicho rebusco, la cantidad de éste a añadir para aumentar en un gramo la acidez del litro del mosto será de unos 7 kilogramos por cada tonelada de vendimia. Por lo demás en gran parte de nuestras comarcas, cuyas vendimias suelen adolecer del defecto de ser muy pobres en acidez, no hay que temer una adición exagerada de rebusco verde cosa que, en último caso, tampoco debería preocuparnos mucho ya que la acción del frío y la de ciertas influencias de carácter fisiológico, tienen por resultado el de que la acidez de los vinos vaya disminuyendo sucesivamente.

Somos partidarios para conseguir una buena fermentación, especialmente en los casos difíciles, de que el mosto tenga más bien un exceso que un defecto de acidez, la única precaución que creemos debe tenerse en el caso de que convenga añadir a la vendimia una cantidad muy grande de rebusco y en el de que el raspón de éste sea muy verde, es la de derraspoñarlo para evitar el peligro de un exceso de astringencia. El rebusco debe ser siempre pisado aparte de la vendimia general (pues de lo contrario quedarían seguramente muchísimos gramos sin pisar), añadiendo luego, al producido por ésta, el jugo obtenido.

c) EMPLEO DE UVAS VENDIMIADAS MUY VERDES, SECADAS Y PULVERIZADAS.—Aunque nosotros podemos garantizar que con el sencillo y económico procedimiento del empleo del rebusco verde hemos obtenido, constantemente, excelentes resultados vinificando miles de hectólitros de vinos en las más variadas comarcas de las cuatro provincias catalanas, hemos ensayado también para proporcionar a los mostos el grado conveniente de acidez, otros procedimientos naturales (sin recurrir nunca al empleo directo del ácido tártrico, que presenta los inconvenientes antedichos) y que pueden ser interesantes especialmente en aquellos casos, años, comarcas o variedades en que escasee el rebusco en las proporciones que conviniere. Por esto, y por lo que valiere, mencionamos a continuación un procedimiento, que empezamos a ensayar el año pasado (*) en parte de la vendimia del Campo de experimentaciones de este Establecimiento, consistente en emplear uvas recogidas muy verdes, en vendimia anticipada, utilizándolas luego secas y pulverizadas. A este efecto, el día 4 de Julio de dicho año vendimiamos parte de una parcela de uvas blancas de Macabeo (completamente verdes todavía, como se comprende dada la fecha) recogiendo 34 kilógra-

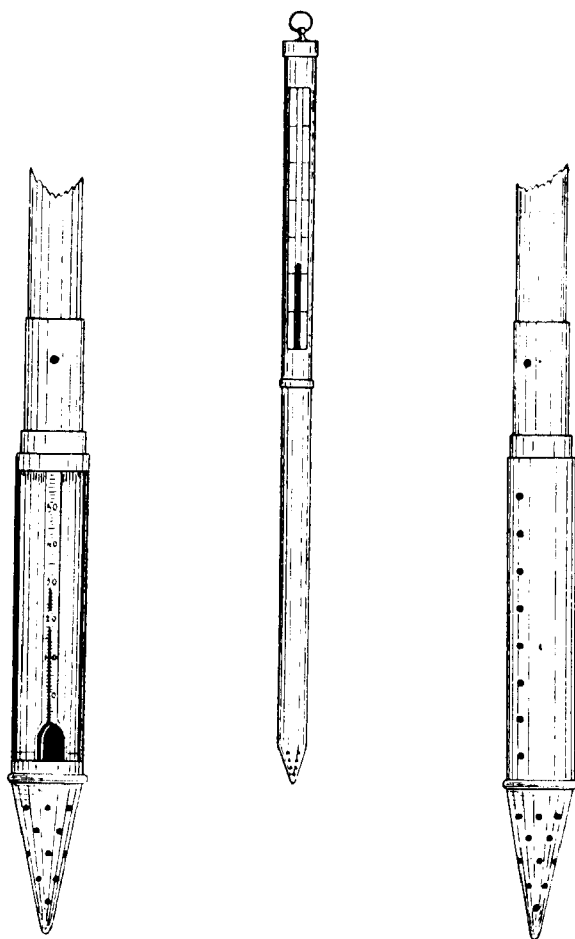
(*) El de 1919.

mos de ellas de los cuales dedicamos uno al análisis y los 33 restantes los pusimos a secar al sol. El análisis nos reveló que de cada kilogramo de uvas verdes podían extraerse 0,650 litros de jugo, de una densidad igual a 1,0223, equivalente a 3,15 grados Baumé, y de una acidez total, evaluada en ácido tártrico, de 29,25 gramos por litro de jugo, de suerte que, a cada kilogramo de uvas, correspondieron 19,01 gramos de acidez tártrica. Los 33 kilogramos de uvas verdes, el día 18 de Julio, es decir, a los 14 días de vendimiadas, estaban completamente secas, quedando su peso reducido a 2,795 kilogramos, que pulverizamos en un pequeño molinillo de laboratorio, pudiendo también servir uno casero de moler café. La oxidación producida por la insolación al desecarse ocasionó una pérdida de acidez resultando, en definitiva, que un gramo del polvo de uvas contenía 0,170 gramos de acidez tártrica, de suerte que, para obtener un gramo de esta acidez, precisaron 5.882 gramos de polvo de uvas desecadas. Con este polvo corregimos la acidez de algunos de los mostos de este Establecimiento alcanzando tan buenos resultados como los conseguidos siempre con el rebusco verde. Deseando perfeccionar el indicado procedimiento y hacerlo lo más económico posible, lo cual estriba sobretodo en el momento de vendimiar las uvas que deben destinarse a ser secadas y pulverizadas, momento que conviene coincida con el de su máxima acidez en función con su máximo peso, continuamos este año el mismo estudio, que juzgamos muy interesante en nuestras comarcas. (*)

CON LA ACIDEZ DEBIDAMENTE CORREGIDA, SI ES PRECISO, SE TIENE MUCHO ADELANTADO PARA OBTENER UNA BUENA FERMENTACIÓN. — Con la corrección de la acidez, cuando sea precisa, efectuada directamen-

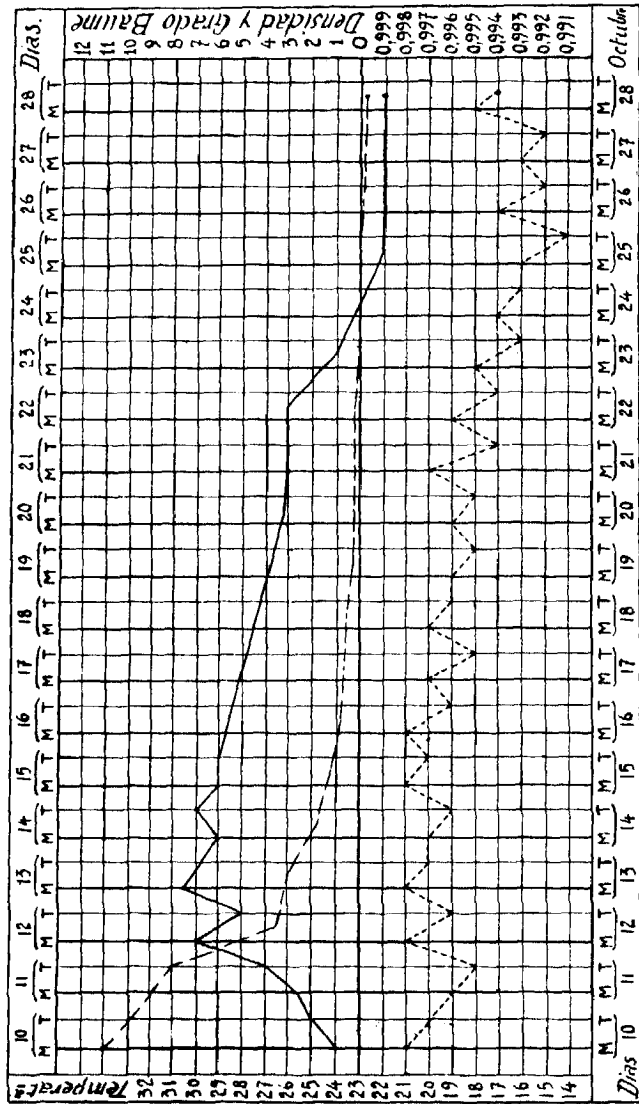
(*) Los resultados de este segundo ensayo fueron aún mejores que los del primero, pues los alcanzamos con mayor economía, a pesar del menor precio del ácido tártrico en el mercado, por haber escogido mejor el momento de la vendimia prematura.

te por el ácido tártrico o bien tal como nosotros la realizamos económicamente, siempre con excelentes resultados, y de forma irreprochable bajo el punto de vista de las legislaciones españolas y extranjeras, del modo como hemos indicado, utilizando el rebusco verde, tendremos mucho adelantado para conseguir una buena y completa fermentación debida a la levadura alcohólica, hasta en los casos en que, junto con la pobreza de los mostos en ácidos, se reunen otras circunstancias que entorpecen y aún pueden llegar a dificultar casi por completo una mediana fermentación tales como, según dijimos, principalmente : exceso de azúcar, maceración, lagares desmesuradamente capaces, imposibilidad de refrigerar y otras que, juntas o separadas y, en muchísimas comarcas, todas a la vez, dan por resultado las elevadas temperaturas de fermentación cuyos desastrosos efectos para la riqueza vinícola nacional venimos estudiando en este trabajo. Conviene que los viticultores tengan siempre en cuenta que, como se deduce de lo que llevamos explicado, esta corrección de la acidez hasta que alcance un valor total de unos siete u ocho gramos por litro (calculados en ácido tártrico) es indispensable para luchar con éxito contra determinados fermentos, como son, entre otros, los que dan lugar a las enfermedades de la *vuelta* y del *agri-dulce* los cuales, sin una acidez conveniente en los mostos, podrían desarrollarse aún cuando las temperaturas de fermentación no fuesen exageradamente elevadas. Por esto, antes que ocuparnos del modo de rebajar éstas, hemos creído necesario puntualizar lo que respecto a la acidez consignamos, como cuestión previa indispensable, en buena práctica enológica, en gran parte de nuestras comarcas viticultoras.



Termómetros especiales de fermentación

A. García, *Inv. del*



Gráfica de fermentación

— Temperatura de fermentación.
- - - Densidad y grado Baumé.
..... Temperatura ambiente.

A. García, Ing. del.

