

*Para la Biblioteca del Ayunta<sup>o</sup> de escritores  
alicantinos*

# Estado de la Vinicultura

EN LA PROVINCIA DE ALICANTE

Y MEDIOS PRÁCTICOS POSIBLES DE MEJORARLA

*Tema del Sr. D. Manuel Antón, Diputado á Cortes por Alicante*



## MEMORIA PREMIADA

A  
José Ferrándiz Ponzó

EN LOS

JUEGOS FLORALES CELEBRADOS POR EL ATENEO DE ESTA CAPITAL

EN 1.º DE OCTUBRE DE 1907



ALICANTE.—1907

IMPRESA DE LUIS ESPLÁ

Sucesor de Juan José Carratalá

BAILÉN, 10

Folleto, exp 4/46

n.º	388
D	
E	3
T.	4

# Estado de la Vinicultura

EN LA PROVINCIA DE ALICANTE

Y MEDIOS PRÁCTICOS POSIBLES DE MEJORARLA

*Tema del Sr. D. Manuel Antón, Diputado á Cortes por Alicante*



## MEMORIA PREMIADA

Á  
**José Ferrándiz Ponzó**

EN LOS

JUEGOS FLORALES CELEBRADOS POR EL ATENEO DE ESTA CAPITAL

EN 1.º DE OCTUBRE DE 1907



ALICANTE.—1907

IMPRESA DE LUIS ESPLÁ

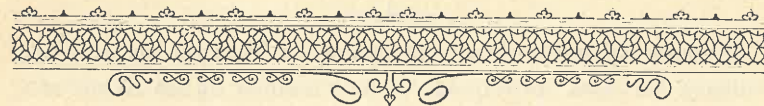
Sucesor de Juan José Carratalá

BAILÉN, 10



## Nota

*Los medios que se indican en esta Memoria pueden ser también aplicables á las demás provincias vinícolas de España.*



## Juegos Florales



TEMA:

*Estado de la vinicultura en la provincia de Alicante y medios prácticos posibles de mejorarla.*

Lema: **Perseverancia**

## ESTADO DE LA VINICULTURA

**E**XCEPTUANDO Villena, Benejama, Monóvar y algún otro pueblo en que se ha entrado en el camino del progreso, y en los cuales se da alguna muestra de adelanto en la elaboración de vinos, fabricándolos por ciertos y aunque raros industriales vinicultores, según aconsejan la ciencia y el arte enológicos, en general, es *deficientísimo* el estado de la vinicultura en la provincia de Alicante. Hemos, sin embargo, de hacer también especial mención de algunos señores, de otras comarcas, que por su afición, interés é ilustración, constituyen laudables y honrosas excepciones en la elaboración de sus vinos, pero, por desgracia, forman un número muy escaso.

Hemos calificado de deficientísimo el estado de la viticultura en esta provincia, y no creemos haber exajerado, porque siendo la provincia de Alicante una de las más importantes, acaso la primera en la materia de que se trata, no esté en la industria de fabricación ó elaboración de vinos en primer lugar. Ninguna otra provincia de España, ni otras extranjeras, le pueden aventajar en poseer las clases más variadas y mejores de uva, mejor suelo y clima más excelente. Y sin embargo, ¿qué vinos, en general, produce? Caldos groseros, que por espacio de muchos años sirvieron como primera materia bruta para la exportación á Francia, exportación que en grandísima escala hacían por este puerto, como sabemos, casi exclusivamente, las muchas casas de franceses que había establecidas en esta capital y demás pueblos de la provincia. ¿Y de qué han servido las relaciones que por muchos años han tenido estos viticultores con Francia, maestra en la elaboración de vinos, y las carísimas lecciones que les ha dado? De nada absolutamente, porque siguen esos viticultores tan rutinarios como apáticos y tan ignorantes, por tanto, como desdichados; produciendo, en general, y haciendo las escasas excepciones que ya dejamos citadas, caldos groseros, repetimos, casi impotables, que lejos de estimular á beberlos, producen en las personas de buen gusto, la enofobia.

Y es bien triste é impardonable, que, contando con tan excelente primera materia y condiciones climatológicas tan superiores, esté en tan lamentable estado la viticultura de la provincia. En ésta puede elaborarse vinos que podrían ser tan famosos como el Jerez, el Oporto, el Burdeos y otros, y, sin embargo, no se hace más que despachurrar uva para producir mostos que, en el delicado é importante período de su fermentación tumultuosa, se les abandona á su suerte, sin que los consejos y preceptos de la ciencia y el arte, sean atendidos para nada; sin tener en cuenta

tampoco, el estado de la uva, las condiciones de la bodega, y sobre todo, y este es uno de los puntos más importantes, á qué grados de temperatura debe y conviene que el mosto haga la fermentación tumultuosa. Ni aun elaborando vinos para las destilerías, son recomendables los procedimientos que actualmente se practican, porque se desperdicia una buena parte de alcohol, en pura pérdida para el cosechero ó viticultor.

Hace ya *más de medio siglo* que un escritor enólogo recomendó en un tratado que dejó escrito, procedimientos de verdadero progreso para la más racional elaboración y crianza de vinos, y, hasta hoy, no se han visto en práctica en ninguna bodega, ¡y cuidado que en dicho tratado los hay de trascendental importancia, de verdadera ciencia enológica y consagrados por la práctica en el extranjero! Con esto se demuestra la afición que tienen á leer, al estudio y la apatía suicida de esos viticultores. Para corroborar nuestra opinión y nuestros asertos en la importante materia que nos ocupa, vamos á reproducir unos fragmentos de trabajos de escritores enólogos:

«Debemos reconocer, aunque con rubor, que con la corta excepción de Jerez, Montilla, Málaga y algún otro punto, nuestro sistema de hacer los vinos se halla todavía en el lastimoso estado de la infancia; demos, pues, un paso en la vía de los adelantos en este ramo tan descuidado, desterrando añejas rutinas, por nuestro interés privado y por el general de nuestra querida patria.

»Los jerezanos, con perseverante aplicación y favorecidos de buen clima, han logrado producir el rey de los vinos, *de uva que puede criarse en otros muchos terrenos*; los franceses, con mal clima é inferiores elementos, también los producen excelentes, porque son muy perseverantes y en este ramo han llegado á ser muy maestros; por lo tanto, averiguados los procedimientos que unos y otros emplean,

sólo la inercia es la que puede oponerse en lo sucesivo, á que en todas las comarcas de viñedos de España, que cuentan con tan buenas uvas como las de Jerez y mejores que las de Francia, no se produzcan vinos, sino iguales, tan superiores y valuosos como los de los primeros y mejores que los de los segundos.

»Nos contratamos á preparar, (mejor dicho, á presentar, porque el preparar demostraría algún esfuerzo de nuestra parte y no somos de los esforzados en asuntos intelectuales), las primeras materias, excelentes, ricas, sí, pero no por nuestro esfuerzo, no por nuestros estudios, sino por las bondades de nuestro clima y suelo *que no sabemos aprovechar ni apreciar siquiera.*

»Nosotros tenemos uvas en la huerta y pueblos inmediatos á Alicante, mejores que aquéllos; luego nos es dable producir mejor vino, mejor cognac y mejor anisete, pero elaborando siempre con el cuidado y esmero de aquéllos.

»El tan famoso Champagne, es de uva blanca, fina y dulce de aquella localidad francesa. Aquí las tenemos mejores; el *morsí*, el *valensí* y el *moscatell*, podrían producir un vino espumoso, estilo Champagne, exquisito, particularmente el *moscatellet*, que es una uva de aroma fuerte y deliciosa.

»Cualquiera de esas uvas aventaja á las que sirven á los franceses para su verídico Champagne.

»No somos bebedores de vino como los franceses é italianos, porque no se nos ha educado para ello y porque no tenemos vinos en condiciones que nos puedan estimular á beberlos, y, por tanto, á aumentar el consumo.»

¿Y por qué no los tenemos? Porque no sabemos elaborarlos.

«ELABORACIÓN.—En esta operación hay que confesar ingenuamente, que estamos muy atrasados. Puede decirse que es la provincia de España más atrasada en la elabora-

ción de vinos, á pesar de producirse en ella tan abundante y tan buena primera materia. En el extenso condado de Denia se consume bastante vino, pero como en esta comarca no se elabora, pues como sabemos, sus viñedos son de uva de moscatel para la producción de la pasa, han de ir á buscarlo á otro punto. La comarca más inmediata es la del condado de Cocentaina, de donde se surten en gran parte. Mas ocurre con frecuencia que no pueden comprar los vinos que necesitan en esta vecina comarca, porque no reúnen las condiciones que exige el gusto de aquel país, y, nosotros mismos, hemos visto pasar convoyes de carros á la provincia de Murcia, nada menos que de Denia á Yecla y Jumilla, á buscar los vinos que la vecina comarca de Cocentaina no les podía ofrecer, á pesar de tener sobradas existencias.»

¿No es esto, pues, lamentable?

Si las comarcas de Cocentaina y Valle de Ceta, donde la producción de vino es importante, se esforzaran en mejorar la elaboración de sus vinos, preparándolos con arreglo al gusto de Denia y Barcelona, en estos dos puntos tendría sobrado y seguro mercado. El ferrocarril de Alcoy al puerto de Gandía, les facilita mucho el importantísimo mercado de Barcelona. Pero como elaboran sin ningún esmero, siguiendo un sistema rutinario, no pueden aprovechar las grandes ventajas que les ofrece tan sin igual mercado.

«Riqueza alcohólica que se pierde.

»Se aproxima la época de la vendimia y, como todos los años, los cosecheros y vinicultores seguirán desperdiciando alcohol en la elaboración de los vinos, aferrados á la cómoda y fatal rutina.

»No hay manera de despojarles la indolencia y apatía que les envuelve. Se concretan á repetir, á imitar, lo que hicieron sus antepasados en tan importante asunto. ¿Por qué no evolucionan progresivamente, con verdadera resolu-

ción? A esta pregunta se obtiene la siguiente respuesta: Sigo elaborando como lo hacía mi padre, que respetó los medios que empleara mi abuelo.

»Esto es muy español, muy nuestro, pero también muy desdichado, muy triste.

»El estudio de investigación, el esfuerzo, nos son poco gratos á los españoles, y así nos dejamos explotar, ignorantes y apáticos, por los extranjeros, desperdiciando riqueza y sin reflexionar que sin esfuerzo no hay gloria ni provecho.

»No hace mucho, también por apatía é ignorancia, dejamos perder buena parte de una riqueza derivada de la vinicultura, en materia tártrica: las heces del vino y los tártaros brutos.

»Cuando veíamos á los franceses recoger dichas materias, que nosotros creíamos inútiles y sin ningún valor, casi nos reíamos de ellos haciéndonos esta pregunta: ¿Para qué querrán esos hombres esa porquería? ¿Cuando ellos se burlaban de nuestra ignorancia! Y para que se vea que no exageramos, copiamos un párrafo de una obra de un excelente químico francés:

«Nous avons en mains un fragment de tartre qui à aquis ainsi dans un foudre espagnol avec les annes trois centimetres d'épaisseur. Le fait es bien connu de certains industriels qui offrent de nettoyer gratis (!) la vaisselle vinaire des caves.»

»Ese irónico signo admirativo, es bochornoso para nosotros, y hay que confesar que bien merecido le tenemos.

»Así como años atrás echábamos dichas materias, desconociendo su riqueza, *actualmente dejamos perder riqueza alcohólica*, porque la elaboración de los vinos se hace por nuestros cosecheros y vinicultores, de un modo deficiente, con gran abandono, en general, y especialmente en su primer período ó sea en la fermentación tumultuosa.»

Y efectivamente, ese delicado período, base del proceso de

la buena vinificación, no se le atiende como es debido ni se le rodea de todos los cuidados que su importancia reclama. Si construimos un edificio sobre base de poca solidez, nos resultará el edificio que levantemos, por tanto, de malas condiciones de resistencia y conservación. Y esto ocurre con todos los vinos que actualmente se elaboran siguiendo los procedimientos de elaboración que sus padres y abuelos legaran á nuestros cosecheros y vinicultores. Y no solamente no resultan los vinos con la robustez que es de desear, ni obtienen toda la riqueza alcohólica de que son susceptibles sus mostos, sino que pierden gran parte también de los éteres, acético, butírico y oenántico, tan indispensables para su aroma y fragancia, y precisamente en ese delicado é inherente período de la fermentación tumultuosa, porque no se efectúa de modo verdaderamente racional y científico. Se le abandona á la buena de Dios y *no se le atiende como su importancia reclama, repetimos.*

Creemos que con lo que dejamos transcrito exponemos datos suficientes para demostrar el estado de atraso en que se hallaba y aún se halla la vinicultura en la provincia de Alicante, á pesar de cuanto se ha escrito por aficionados y enólogos interesados en el progreso de tan importante materia en esta provincia.

Y ahora, pasemos á exponer también los

## MEDIOS PRÁCTICOS POSIBLES...

Para una buena elaboración y mejorarla en lo posible, debe procurarse reunir todos aquellos elementos indispensables que conduzcan al mejor resultado. Hé aquí los que nosotros consideramos más prácticos y eficaces. Algunos de ellos nuevos ó casi nuevos, porque son poco ó nada em-

pleados. Los demás son resultados de nuestra propia experiencia y producto de nuestras investigaciones.

1.º **Bodegas.**—Una de las condiciones más indispensables que debe reunir una buena bodega, consiste en que su temperatura sea regular, es decir, que no varíe notablemente, ni en verano ni en invierno, y para esto es preciso que esté algo profunda y sin más comunicación con el exterior que la puerta y un respiradero, tragaluz, lumbrera ó ventana y á la parte norte. Debe ser seca, sin que produzca polvo, de paredes gruesas y techo bajo, y doble á ser posible, con el fin de hacerla lo menos sensible á las influencias del sol y el frío; no estar cerca de caminos muy transitados, carreteras ni vías de ferrocarril, pues los movimientos y vibraciones del terreno son perjudiciales; luz opaca sin que resulte muy oscura, y evitar que entren en ella los rayos del sol, y de ser esto inevitable, que sea á través de cristales oscuros, azul ó violeta. No debe contener yerbas recién cogidas, leña verde, vinagre, estiércol ni ninguna otra materia orgánica que sea susceptible de fermentación y pueda provocarla en el vino. Ningún mal olor más que el propio del vino, pues éste necesita *siempre* un cuidado esmerado y *conviene* considerarlo como á niño enfermo que necesita completo reposo y tranquilidad perfecta. Ya sabemos que el que tenga mala bodega no va á derribarla para levantar otra nueva, pero la que posea, en su interés está en ponerla, en lo que quepa, en las condiciones que dejamos anotadas, pues son indispensables para la buena conservación del vino.

2.º **Elaboración.**—Antes de emprender esta operación conviene tener en perfecto estado de desinfección y limpieza todos los útiles de la bodega, empleando los medios ya conocidos, que, aplicados con escrupulosidad, son suficientes para dejar en buen estado de utilidad el material de una bodega. Estos son el agua acidulada, la de cal y el gas

sulfuroso, ó sean las azufradas. Hecho esto y habiendo llegado la uva á su completa madurez, se procede á la vendimia, procurando que la uva entre en la bodega lo más limpia y sana posible. Seguidamente se procede á la pisa, que conviene sea hecha con rapidez, con el fin de que, iniciada la fermentación, no sufra interrupciones y sea uniforme.

Como ahora el interés del cosechero ó vinicultor, no es el mismo que tenía en aquella época en que se exportaba á Francia y procuraba tener vinos gruesos, bastos y de mucho color, debe tender á elaborar, procurando dar á sus vinos el mayor grado de finura, dejando de producir aquellos caldos groseros, astringentes y desagradables; y para ello es preciso que se acostumbre á suprimir el yeso y separar el escobajo casi por completo ó gran parte de él, según caso, en la elaboración.

3.º **Fermentación tumultuosa.**—Como queda dicho, este delicado é importante período de la elaboración, base del proceso de la vinificación, no se le atiende como es debido ni se le rodea de todos los cuidados que su importancia reclama. Y ocurre con frecuencia, en todas las vendimias, que á muchos cosecheros ó vinicultores les resultan los vinos con exceso de grados de dulce, es decir, con azúcar que no ha sido convertido en alcohol, y precisamente, porque el mosto no hizo la fermentación tumultuosa á los grados de temperatura convenientes para una buena vinificación.

Ese dulce, generalmente, no lo puede transformar luego la fermentación secundaria, y esta circunstancia es fatal para los vinos que la padecen, pues pronto se ven atacados del *my coderma aceti*, acetificación ó *picadura* como vulgarmente se dice. Y aun destinando esos vinos á la destilería, no se aprovechan esos grados de dulce, porque tampoco los aparatos destilatorios pueden transformarlos, resultando siempre en pura pérdida. Y hay más pérdida todavía.

Cuando la temperatura del mosto, en el cubo, pasa de los 30 grados, y esto ocurre en países cálidos como el de Alicante, es evidente que por el violento desprendimiento de gas ácido carbónico que se produce, hay una porción más ó menos grande de alcohol que se pierde en la atmósfera. Así, pues, es indispensable normalizar la temperatura.

4.º **Temperatura.**—Lo más conveniente en la bodega, durante la elaboración de los vinos, es la que oscile entre 20 y 30 grados. Pero como importa mucho sostener una temperatura uniforme, *recomendamos muy encarecidamente* á los vinicultores y cosecheros, y en particular á los que entiendan bien sus intereses y quieran entrar en el camino del progreso, se provean de un termómetro, que cueste dos ó tres pesetas (ya ven que es un medio bien económico á la par que muy importante y práctico) y que hagan uso de él durante la fermentación de sus mostos, teniéndolo en el local pendiente de un clavo y sin que esté en contacto con nada, ni que toque á la pared siquiera, á ser posible, y *procurando tenerlo siempre por el rededor de los 25 grados*. Si por el tiempo ó circunstancias atmosféricas se viera que el termómetro tendiese á rebasar los 30 grados, se procurará en seguida refrescar el local por los medios más sencillos y breves que se tengan á mano, y si por el contrario, descendiera hasta los 20, convendrá abrigarlo algo; y si continuara bajando y rebasase los 15 grados, habría que recurrir á encender braseros y aún echar en los cubos ó recipientes de fermentación, las calderadas de mosto caliente que fueran necesarias para regularizar la temperatura. Por las condiciones climatológicas de este país, este último caso podrá ocurrir con menos frecuencia que el primero, y menos aún en las bodegas del litoral que en las del interior de la provincia.

5.º **Vino fanífero.**—El cosechero ó vinicultor puede proveerse en su propia bodega de este vino, que es un gran

conservador, sin que tenga necesidad de recurrir á los que más ó menos eficaces ofrece el comercio.

Efectuada la vendimia se cojen del orujo más limpio y sano, las pepitas ó granillo y se llena una caldera hasta sus dos tercios; se echa del mejor vino que se tenga en bodega, en dicha caldera, hasta cubrir sobradamente el granillo. Luego se calienta sin que llegue á hervir, unas dos horas, y se deja enfriar y reposar unas 24 horas, bien tapado. Después se decanta el vino y se guarda. Con este vino *tanífero y gran conservador*, se encabezan todos los vinos en 1 ó 2 por ciento, según sus cualidades, después del trasiego.

Réstanos encarecer á los cosecheros y vinicultores, que es preciso esmerarse en la elaboración; hay que modificar nuestros métodos y dejar de elaborar como lo hacían nuestros abuelos; hay que elaborar según el gusto del consumidor; hay que elaborar *especialidades y especialmente*; y procediendo según hemos indicado, y empleando los medios que dejamos expuestos, todos prácticos, sencillos, económicos y eficaces, mejoraría notablemente, á nuestro entender, y así nos lo han demostrado nuestras experiencias, la viticultura en la provincia de Alicante.

*Un dato importante como apéndice.*—Cuando Francia sufrió tanta plaga en sus viñedos y nos compraba todas nuestras cosechas, siendo sus vinos endebles, emprendió, sin embargo, la dilatación de los mismos al estado de mostos, en el cubo, adicionándoles agua azucarada, y, aumentando así su producción, aumentó también sus rentas en *ciento veinte millones de francos*, según datos allí publicados.

Siendo nuestros mostos más robustos, y por tanto susceptibles de mayor dilatación que los de Francia, ¡cálculense la *enorme suma de millones* que dejó de percibir y desperdició España, en aquella época, por la apatía é ignorancia de sus vinicultores!



## TRABAJOS DEL MISMO AUTOR

Premiados también en anteriores concursos

---

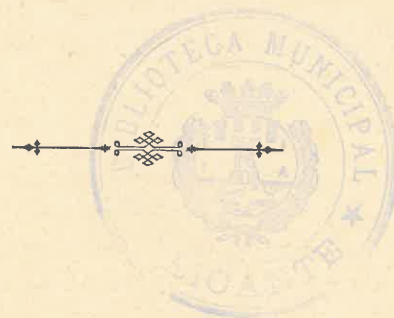
*Estado de la industria en la provincia de Alicante é indicación de las nuevas industrias que podrían implantarse en ella, ó cuando menos en algunas localidades.*

UNA PESETA EJEMPLAR

---

*Medios de conjurar la crisis vinícola porque atraviesa la provincia de Alicante.*

O'60 PESETAS EJEMPLAR



TRABAJO DEL MESMO AUTOR





PRECIO: **UNA** PESETA EJEMPLAR

*De venta en la imprenta de D. Luis Esplá, BAILÉN, 10, Alicante*