

LA VENDIMIA

Desde muy antiguo se ha concedido gran importancia á la época de verificarla; lo demuestran los bandos que, si bien puede haberlos creado una suspicacia para que no roben las uvas de los viñedos, también se han sostenido en muchos puntos con el fin de cuidar, como de preciada joya, del crédito de sus productos.

¿Cuándo se debe vendimiar?—Cuando la uva esté madura, es una contestación que nada nos dice para precisar lo que deseamos; sin embargo, tiene fundamento sólido; si la uva no está madura, ó está podrida, no podremos obtener buenos vinos.

Signos de madurez.—Los granos se blandean y del color verde pasan al de la variedad á que pertenecen; los pedúnculos ó rabillos toman un color pardo oscuro, se desprenden con facilidad del grano y arrastran una porción de la carnosidad del fruto; el sabor se transforma de ácido en azucarado.

Lo que es indispensable es saber el vino que deseamos obtener y el clima, suelo y variedad. Como ya sabemos que los climas calurosos dan mostos más ricos en azúcar, y por consiguiente, vinos más alcohólicos, si queremos un vino fresco, habrá que adelantarla; si en cambio, en los fríos y húmedos, queremos un vino más alcohólico, habrá que retrasarla.

El suelo.—Los terrenos bajos se deben vendimiar antes que los altos, por las humedades y estar el fruto más expuesto á podrirse y á enfermedades; también los terrenos muy fértiles deben vendimiarse antes como los de exposición más templada. Las variedades, no sólo por su estado de madurez, según sean más ó menos tempranas, sino por su constitución.

Resúmen.—Convendrás las vendimias tardías cuando se quiera ob-

tener un mosto muy azucarado, y en los países fríos ó templados; y adelantarlas, si queremos rebajar el grado de azúcar de los mostos y aumentar la acidez en los países más cálidos.

En igualdad de condiciones se deben recolectar antes los terrenos altos que los bajos, los de exposición más cálida y las variedades más tempranas, á ménos que la necesidad de mezclarlas lo prohíba.

El adelanto debe estar siempre entre el estado de madurez y no estar podrida: ciertos vinos de precio, el del Rhin entre otros, se hace con uva pasada, pero no podrida. En modo alguno un agraz ni uva podrida pueden dar buen vino: no es cierto el refrán de vinificación «con una uva y un agraz, buen vino harás.»

¿En qué tiempo llega el estado oportuno? Imposible es precisarlo; generalmente en Septiembre ó en Octubre, pero por las razones expuestas comprendemos que no es posible sea el mismo día ni aun la misma semana en una localidad determinada, pues los accidentes meteorológicos pueden variar la época en que llega el fruto á la madurez oportuna, y también las enfermedades que el viñedo haya sufrido.

Un buen medio para conocer si la madurez ha llegado á su destino es recorrer cada cuatro ó cinco días los plantíos, provistos de un pesamostos, hacer los ensayos con exquisito cuidado, y cuando veamos que la riqueza en azúcar no aumenta, puede afirmarse que ha llegado á su completa madurez.

Estado atmosférico.—Conviene el tiempo seco, y mejor que despejado cubierto, pues así la temperatura sufre ménos oscilaciones que perjudican al fruto, y no conviene lluvioso, porque la humedad que llevan las uvas no sólo rebaja la riqueza de los cuerpos extraños al agua que tiene el mosto, sino que blanda el fruto y le predispone á sufrir alteraciones en el transporte.

Hora para la vendimia.—En tiempo de rocíos debe hacerse en el centro del día, pues el rocío, á más de rebajar el azúcar del mosto, deposita en la uva gérmenes que flotan en la atmósfera y que muchas veces pueden ser causa de alteración del mosto ó del vino resultante.

No debe hacerse en redondo, ó sea todo el plantío de una vez; cada variedad en su época, y si hubiese distintos estados de madurez dentro de una misma variedad, efectuar la recolección en dos veces.

Cortado.—Con tijeras, corvillo ó corguetes; cualquier instrumento cortante que no desgrane ni sacuda el racimo.

Para recogerlo se deben llevar cestas ó canastas que tengan mucha superficie y poco fondo.

Trasporte.—En cubetas ó comportas de madera, que si se estropea y fluye mosto se recoge; no deben tener mucha altura; en buena parte de España se emplean seras de esparto, canastas y otros recipientes que ordena retirar una buena práctica vinícola.

En una palabra, la uva debe llegar al cocedero y sin más humedad que la natural del fruto. Si no siempre pueden atenderse todas las prescripciones que dejamos indicadas por el precio de los jornales, transporte, etc., no dejaremos por eso de insistir en que una elaboración esmerada requiere todos los minuciosos cuidados que dejamos enumerados.

Y por último, en aquellos países en que los vinos no tengan condiciones cobradas de dureza y verdor vale más adelantar la vendimia, pues siempre resultan los caldos de mejor conservación; las uvas pasadas ó blandeadas pueden dar al vino resultante facilidad para desarrollarse algunas enfermedades, como las de ennegrecimiento y vuelto.

VÍCTOR C. MANSO DE ZÚÑIGA y

MARIANO DÍAZ ALONSO,

Director y ex-Director respectivamente de la Estación enológica de Haro.

