

grado Balling representa el uno por ciento de azúcar)».

Pasa a continuación el articulista a describir los elementos y enseres empleados y las manipulaciones realizadas para efectuar el análisis hidrométrico. Halaga pensar en el ambiente de técnica moderna y en el civismo en que estos hombres de campo se han de haber formado para lograr una preparación tan conveniente para la mejor defensa de sus intereses agrícolas.

Reseñada la técnica a que aludimos, H. E. Jacor añade:

«Este análisis no constituye un índice del sabor del producto. Algunas variedades con un 18 por ciento de azúcar, son más sabrosas que otras que contienen un 20 ó 21 por ciento. Esto se debe a su mayor o menor grado de acidez. Puede afirmarse, sin embargo, que no existe quizá ninguna variedad que resulte grata al paladar, hasta que contenga un 18 por ciento de azúcar, por lo menos; al paso que otras tienen que contener un 20 por ciento para que adquieran el máximo buen sabor que las caracteriza».

LA VENDIMIA

«El análisis hidrométrico sirve para que el administrador del viñedo pueda formarse una idea aproximada sobre cuando habrá de comenzarse la vendimia; pero los vendimiadores propiamente dichos, tienen que guiarse por otros medios. El aspecto y el sabor de los granos, así como el estado de los pedúnculos, constituyen, ordinariamente, los mejores indicios. Es imposible precisar cual habrá de ser el aspecto y el sabor de un racimo de uvas maduras, pudiendo sólo decirse que tanto el uno como el otro deben ser característicos de la variedad a que aquél pertenece. Existen sin embargo, ciertos detalles que pueden servir de pauta al buen vendimiador:

1.º Color y estado del pedúnculo. Esto sólo puede interpretarse como índice de la madurez completa, y no es igual en todas las variedades.

2.º Sabor. Las uvas más verdes de un racimo son aquellas que se encuentran próximas al ápice. Por consiguiente, si es que se las prueba para verificar su grado de madurez, hay que elegir los granos más próximos al ápice. El sentido del gusto suele embotarse en muy poco tiempo, razón por la cual, el vendimiador que tiene que probar un gran número de racimos, bien pronto se encuentra imposibilitado para decir cuáles son las uvas que están maduras y cuáles las que no lo están.

3.º Aspecto de los granos. En casi todas las variedades, el color de las uvas verdes no es igual al de las uvas maduras, aunque estos colores varíen un poco según la naturaleza del suelo y la localidad. Ello ayuda mucho, por lo tanto, al vendimiador para poder precisar el grado de madurez de la uva».

«El hecho de que no toda la uva del viñedo (o aún de la misma vid) madura a un mismo tiempo, complica aún más la situación. Muy pocas veces es posible, en efecto, recogerla toda de una sola vez, sino que suele ser necesario hacerlo en dos o tres distintas vendimias. En los mejores viñedos de California, en algunas

estaciones los vendimiadores tienen por costumbre efectuar hasta seis o siete recorridos, recogiendo en cada uno de ellos solamente los racimos que en mejor estado de madurez se encuentran».

El informador describe a continuación los procedimientos elementales para efectuar convenientemente la vendimia, parecidos en todos sus puntos al sistema clásico empleado para igual faena por nuestros productores. Varían, no obstante, los medios ejercitados por los uveros de California para hacer el transporte de la uva al local de embalaje. Son aquellos más modernos y capaces: Se emplean pequeños carros o camiones livianos, a propósito para caminar entre las filas de viñedos, para recoger los cajones llenos de uvas. Se emplean, asimismo, carros mayores o camiones sin muelles en los recorridos cortos por terreno blando, o sobre caminos sin pavimentar pero bien nivelados; mas no tales vehículos cuando de caminos pavimentados, duros, se trata, porque entonces el excesivo traqueteo podría perjudicar el fruto. «Para este objeto debe utilizarse un autocamión liviano provisto de bandajes neumáticos. Los autocamiones grandes de bandajes mazizos son pocos adecuados, no solamente porque en ellos la uva se mueve más que en los autocamiones livianos, sino también porque hay que echar más tiempo en cargarlos y descargarlos. La menor velocidad del autocamión pesado, obliga, asimismo, a que se pierda más tiempo en el transporte de la uva. En los viñedos pequeños, donde se emplean más que unos cuantos vendimiadores, se necesita uno o dos días para recoger suficiente uva para una carga. Esta demora en el acarreo de la uva, es muy perjudicial, especialmente cuando hace tiempo caluroso».

EL EMBALAJE

«Locales para el embalaje.—Cuando la uva no se embala en campo abierto, como suele hacerse en algunas explotaciones vinícolas, es casi imprescindible construir un edificio o cobertizo, para poder efectuar convenientemente este trabajo. Un local de esta clase puede erigirse con muy poco gasto, puesto que, en un viñedo relativamente pequeño, un cobertizo rudimentario, con el piso de tierra, y provisto de las mesas necesarias para la ejecución de las diversas faenas, es más que suficiente. En las explotaciones de grandes dimensiones, el local tiene que ser también, naturalmente más grande».

«Enseres del local de embalaje.—En un local de embalaje son imprescindibles los necesarios enseres para hacer los envases, para pesarlos, para moverlos de una parte a otra, para embalar la uva, y para colocarles la tapa.»

«Para pesar la uva, las básculas cuyas plataformas están a nivel del suelo, son las más convenientes. Estas, en California, suelen tener 2 000 libras de capacidad, por lo menos.»

«Para conducir la uva de una parte a otra en el local de embalaje, pueden usarse carretillas o transportadores mecánicos. Estos transportadores, ordinariamente, son del tipo de rodillo por gravedad, o del tipo de correa sin fin.»

«Métodos empleados.—Los métodos que más