

la sávia principie á ponerse en movimiento, estacion en que la cepa se nutre y acoge favorablemente el agua por sus raicillas y cogollos. Los chaparrones y aguas de verano no influyen gran cosa en los viñedos, si su humedad no se prolonga hasta el mes de Agosto por lo ménos.

Un aguacero ó llovizna de otoño, y más si la uva se halla madura ó casi madura, es tan eficaz, que á las cuarenta y ocho horas (y ántes) siguientes, ya se han nutrido de ella y absorbido el agua los racimos, viéndose aumentar considerablemente el tamaño de las uvas, y mucho más si por la mañana hiciera rocío, niebla ó vapores acuosos.

CAPÍTULO VII.

OBTENCION DEL VINO

y elementos que promueven, favorecen y sostienen la fermentacion.

¿Cómo se consigue el vino propiamente dicho? Cogiendo las uvas, fruto de la vid, cuando están bien maduras y sazonadas, extrayéndoles el mosto por medio de la pisa y prensa, y dejando el mosto, ó jugo de esta fruta, sufrir una reaccion química y espontánea conocida con el nombre de *fermentacion alcohólica*. ¿Qué circunstancias son precisas para esto? Que la uva esté completamente sazonada, y que la temperatura sea cálida y superior á la graduacion *gleucométrica* de los mostos en la bodega adonde se está elaborando el vino.

¿Qué elementos promueven, favorecen y sostienen la fermentacion?

1.º El aire templado.

2.º El calor de 15 á 25º, más ó ménos, siempre que éste sea superior á la densidad sacarina de los mostos.

3.º El fermento ó nitrógeno azoado (1) en cantidad de 1 por 100.

4.º La mezcla, venteo y traqueo de líquidos por medio del trasiego, agitacion y revuelto en la proporcion de 10 por 100.

5.º La fluidez y dilatacion del mosto, diluyéndolo con agua templada sin destilar, para rebajarlo, ó con otro de poca graduacion, hasta hacerle bajar 2º del límite en que se resistió la fermentacion primitiva, ó aumentarle la graduacion y reactivos con otro nuevo mosto más denso si el paralizado es débil y flojo con demasia.

6.º Creta químicamente lavada.

7.º Levadura fresca de cerveza en cantidad de 1 por 100.

(1) Sobre el fermento hay varias opiniones. Unos dicen que se compone de cuerpos microscópicos que existen en el aire atmosférico. Otros, que es un vegetal formado espontáneamente en el mosto. Otros, que entrando en putrefaccion y descomponiéndose el gluten y otras materias, se forma el fermento de los vinos. Otros, que es un *mycoderma*, que organizado en seres se desarrolla luego, consumen el azúcar, lo digieren, y trasforman en alcohol y ácido carbónico. Tambien hay quien asegura que el fermento es una fuerza *electro-vital* que encierra la uva madura, que desarrolla corrientes y movimientos luego cuando la película se rompe y pone en contacto con la atmósfera. A la atraccion capilar creen otros que es debido el movimiento de fermentacion, atribuyendo á la fuerza catalítica la comocion molecular que se produce cuando los líquidos están en fermentacion. Pasteur vió en los líquidos fermentantes y fermentados unos cuerpos extraños microscópicos ó globulitos de diferentes formas, que dice ser el fermento.

Para mí, la fermentacion vinosa es una reaccion química que se produce por sí á impulsos de un poder electro-magnético, que se forma á expensas del calor, del aire atmosférico, y de los componentes que existen en los líquidos fermentescibles, equivalentes á los reactivos fermentantes.

Suprimid en un mosto el calor, y no fermentará. Privadle del ambiente, y no hervirá tampoco. Extraedle las sales y demas reactivos que encierrá, y la accion fermentante será nula. El fermento nadie lo conoce, nadie lo ha visto. Los elementos que conocemos como promoventes y favorecedores del movimiento fermentativo, no son otra cosa que reactivos que engendran la fermentacion.

Sin embargo, oigámos ahora la opinion del Sr. Ribera y sus afirmaciones:

1.ª «El aire se halla generalmente lleno de diminutos corpúsculos que se encuentran flotantes en él.

2.ª Estos corpúsculos son en su mayor parte orgánicos.

3.ª Están constituidos por gérmenes de infusorios y de fermentos, entendiéndose por fermento todo cuerpo capaz de producir la fermentacion en determinados líquidos.

4.ª Evitada en absoluto su presencia, ó muertos por una elevada temperatura, no se produce la fermentacion nunca, al paso que puestos en contacto con los líquidos fermentables, bien directamente y por sí, ó bien por la mano del hombre ó bajo la forma de levaduras, la fermentacion aparece con todos sus resultados de produccion de al-

- 8.º Carbonato patásico en relacion de 1 $\frac{1}{2}$ por 100.
- 9.º El mosto sin fermentar y rehajado en proporcion de 10 por 100.
- 10.º El mosto en fermentacion, en cantidad de 5 por 100.
- 11.º La magnesia efervescente, en 2 por 100.
- 12.º El tártaro en bruto, 3 por 100, y otros compuestos.

Concluido de reseñar los elementos que acabamos de referir, expliquemos *los accidentes, contratiempos y correctivos de la fermentacion.*

ACCIDENTES, FENÓMENOS Y REMEDIOS CONTRA

las fermentaciones irregulares.

1.º *Tardanza en principiar la fermentacion de un mosto colocado en su recipiente de cochura.*—Cuando sin haber azufrado mucho la vasija en donde se ha depositado el mosto para su cochura, ni haberle mezclado bastante alcohol, ácido solícílico ú otra sustancia antifermentable éste se mantiene sereno y sin fermentar por más tiempo que el que de ordinario media entre el envase del mosto y la fermentacion del mismo, que suele ser de una á treinta y seis horas en tiempo y circunstancias normales, y de uno á diez dias en tiempo frio y cosechas anormales ó uvas de clases extraordinarias, pasadas ó excesivamente verdes, ó que la vasija de fermentacion tenga mucho gas,

cohol si es alcohólica, y produccion de otros cuerpos si es pútrida, láctica, amoniacal, butírica, etc., etc.

De estas conclusiones resulta bien probado que los honguillos productores de las fermentaciones, y que se hallan en los líquidos en fermentacion, nacen de gérmenes que, producto de otros honguillos idérticos, se hallan flotantes en el aire, esperando tan sólo caer en un medio á propósito para su desarrollo; en una palabra, esperando ser sembrados para reproducirse, desarrollarse, multiplicarse, en fin, por miriadas de millones y dar origen á esos admirables fenómenos que se llaman fermentaciones, y que, como vemos, no son otra cosa que el resultado de los esfuerzos que hacen esos pequeños hongos para vivir en los líquidos en que se encuentran, y á expensas de cuyos elementos se desarrollan.»

ácido sulfuroso, ácido salicílico, espíritu de vino ú otra materia de las que evitan, retrasan y detienen la fermentacion por más tiempo del que se desea y del que se necesita para que los mostos por sí, entrando en reaccion las partes nitrogenadas ó fermento, se pongan en movimiento y principie la cochura; en este caso nos valdremos de los reactivos ó agentes que voy á explicar. Se pone la bodega á 20º de calor, y á la vasija del mosto que no fermente se le saca el 10 por 100 del caldo ó jugo sacarino que contenga, reemplazándole el mosto extraido con otro 10 por 100 ó cantidad igual de mosto en fermentacion, agitándolo y removiéndolo mucho despues para que se mezele bien y tome aire.

Si no hubiera mosto en fermentacion á la mano, aumentaremos la temperatura de la bodega y líquido 10º más que la densidad gleuométrica del mosto, pondremos un 5 por 100 de agua templada con algunos escobajos que no estén ágrios, ó raspa de racimo, y en seguida se agita y revuelve mucho el agua taninosa de escobajos con el mosto que no quiera fermentar.

Si lo dicho no bastare, que sí bastará, lo cual se advierte ántes de las cuarenta y ocho horas siguientes, se le pondrá además á dicha tinaja, cono, cuba, bota ó tonel el 1 por 100 de levadura de cerveza disuelta en agua caliente, ó el 2 por 100 de alumbre potásico, empleado de la misma manera, ó el 2 por 100 tambien del fermento que más adelante explicaremos, compuesto de levadura de pan, miel y mosto cocidos, tambien diluido en agua caliente, con lo que se conseguirá la ebullicion deseada.

2.º *Fermentacion débil, fria y lenta.*—Presentada la fermentacion, pero de una manera lenta y débil, ésta pone al mosto frio sin consumir ni disolver azúcar la cochura, resultando de ella luégo un vino dulce y de ménos grados alcohólicos que debiera, degenerando las más veces en acético ó láctico, ó por lo ménos produce un vino poco trasparente y ménos vivo, que con facilidad se enturbia y vuelve luégo, por cuyos motivos es necesario avivarla y hacer que coja su marcha regular, no impor-

tando gran cosa que sea lenta, pero sostenida, y que consuma azúcar, lo cual se averigua con el *gleucómetro* ó pesamostos, comparando los resultados y graduaciones que cada cinco días señale (1), para ver si va disminuyendo la parte sacarina del expresado mosto, y apareciendo ó aumentando el alcohol y vinosidad necesarios.

Si se observara esta marcha fria y lenta, y por consiguiente hubiera dejado de consumir azúcar ó parte dulce, lo mismo al principio que en medio, ó al concluir la fermentacion dicha en cualquiera de sus períodos, inmediatamente se pondrá, por los medios que ya conocemos, la bodega y el líquido de las vasijas en que esto ocurra á más de 20° de calor sostenido, poniendo tambien, si el calor no fuere suficiente á determinar un movimiento activo en la masa vinosa, 10 por 100 de una mezcla hecha á partes iguales, con agua (y mejor mosto flojo), caldo de orujos sin acidar y mosto en fermentacion (y á falta de éstos, mosto de lo que no haya fermentado, caldo de escobajo y raspa del racimo), agitando despues mucho el líquido y casca-madre, que se le revolverá y pondrá turbio. Si lo dicho no fuere suficiente, se le añadirá 1 por 100 de creta lavada químicamente (blanco de España), ó de carbonato potásico, disuelto en vino ó mosto, el blanco, y molido ó rociado nada más el carbonato.

3.º *Paralizacion á la cochura, glucosa y fermento encortados; precipitacion de este mosto claro ántes de estar convertido en vino.*— Cuando repentinamente deja de fermentar un mosto sin estar concluido el vino, basta para ponerlo en movimiento efervescente, bien y de una manera nueva, en los meses de Setiembre, Octubre y Noviembre, y en la mayoría de los casos, aumentar la temperatura de la bodega y líquido hasta 20° sobre *cero* del *termómetro*, y ponerle al mismo tiempo el 10 por 100 de mosto sin fermentar y agua (con lo que se le introduce nuevos gérmenes y reactivos fermentescibles), si la vendimia y otoño fueron secos, y mosto sólo si el otoño y ven-

(1) Véase la hoja histórica, pág. 191.

dimia fueron húmedos. Si lo dicho no bastara ni diera el apetecido resultado, recurriremos á la medicina y operacion tercera y última del párrafo anterior, empleada para la fermentacion *fria*, no olvidando nunca el aumento de temperatura sostenido, el venteo, tranqueo y mezcla de líquidos, tan eficaz como recomendado.

4.º *Fermentacion tumultuosa.*— Las fermentaciones tumultuosas con exceso y repentinas, son siempre perjudiciales porque vienen acompañadas de gran cantidad de mucílago ó materia albuminóidea y evaporacion de espíritu; por la oxidacion del alcohol y fermento, que se acetifican á causa de gran acceso de aire; por el rebosado y derramamiento de líquido, haciendo venir en muchos casos el ácido acético ó vinagre, y en otros, causando enfriamiento en la masa fermentescible, que encorta la glucosa (azúcar de uva) y paraliza completamente la cochura ántes de concluir la conversion de mosto en vino.

Para detener la fermentacion tumultuosa ó atemperarla, se recurrirá á los medios siguientes: rebajar por enfriamiento la temperatura de la bodega y del líquido, ventilando mucho el local, abriendo durante la noche todas la puertas y ventanas que tenga, hasta dejarla, si es posible; á ménos de 15° de calor sobre *cero* del *termómetro Reaumur*, y poniéndole al mosto que se halle en fermentacion tumultuosa el 5 por 100 de arrope ó mosto concentrado de 25° de densidad sacarina; y si no bastare esto, el 1 por 100 ó ménos de una disolucion compuesta de jabon y alcohol bien azufrado, por medio de la combustion de pajuelas ó mechas sulfurosas, y si es posible, la vasija tambien adonde esté el mosto cuya fermentacion se quiere atemperar, ó un buen aclaro y 1 ½ por 100 de tintura de ácido oxálico y alcohol, ó un buen aclaro nada más con tierra de *Lebrija* ú otra de aclarar vinos, ó una mixtura de alcohol, jabon y ácido salicílico (esta es la más enérgica) en la proporcion de diez partes del primero, tres del segundo y una del tercero (ó sea 10 kilogramos, 3 y 1) para cada 100 arrobas de mosto, precedido, por supuesto, de una baja temperatura, si se puede conseguir.

5.º *Fermentacion acética ó avinagramiento.*—Cuando en un mosto se presenta la fermentacion ácida percibiéndose por el olor de la casca y sabor del líquido; manifestándose tambien algunas veces unos gusanitos blancos en la superficie del vino y sobre la casca dicha (1), y otras unos mosquitos de color de café, debe principiarse á corregir inmediatamente, porque sin correctivo es seguro el desarrollo del vinagre á su terminacion (2). Para corregirlo, se debe rebajar la temperatura de la bodega y del líquido y tapar la vasija en fermentacion, despues rociar diariamente la superficie del mosto con buen yeso cocido de piedra y pulverizado (3), meciendo ó sumergiendo la casca despues de ponerle el yeso. Si á los diez dias de este tratamiento no estuviere corregido el mal, se empleará de la mismo manera que el yeso el mineral compuesto, conocido con el nombre de *claricina de Venecia* en polvo, que es una materia terrosa de color amarillo, rociándola, esparciéndola ó espolvoreándola en pequeñas porciones todos los dias hasta que el ácido haya desaparecido y el mosto-vino marque *cero* en el graduador pesamostos; pero llegado este caso, debe aclararse el vino artificialmente y trasegarlo al cuarto dia, azufrando y alcoholizando bien la vasija adonde se ponga nuevamente, filtrándolo al tiempo de trasegarlo con una tela muy clara, estera vieja de esparto, junco ó mimbre, ó una tela metálica de alambre para que no pase madre-casca, granilla, escobajo ni nada que pueda prestarle aspereza, acidez ni fermento.

La clarecina (4) se administrará en muy pequeñas

(1) Que son el gusano que se cambia luego en la crisálida ó aove de donde sale luego el mosquito.

(2) Debe tenerse muy presente que hay algunos sitios y clases de vinos que el gusto ácido les es peculiar, y no por esto se avinagran. Son ácidos, sí, pero no avinagrados. El ácido tartárico no es vinagre. Los gusanos mueren poniéndole al mosto cal viva, y muertos, es señal que la enfermedad concluyó.

(3) Mejor, tierra (carbonato puro) de San Martin de la Vega.

(4) La llaman claricina impropriadamente, pues en vez de aclarar enturbia, segun los casos.

porciones, no sólo porque se vende cara, sino porque es tan eficaz, que con una arroba se ha corregido en muchas ocasiones el ágrío de 100 de mosto ó vino picado.

Si no disponemos de la Venecia, que es la mejor, emplearemos la tierra de San Martin de la Vega, de Segovia, y la blanca de la Roda, que aunque son impuras, y por consiguiente introducen en el vino materias que no lo mejoran, sin embargo, para saturar el ácido son muy buenas.

En último caso, y como remedio extremo, puede emplearse de la misma manera, aunque en bastante menos cantidad, la sal sosa en polvo tambien y espolvoreada poco á poco, y con más eficacia la potasa.

6.º *Fermentacion agridulce.*—Presentada esta fermentacion en el mosto, se le pondrá á éste un 10 por 100 de agua tibia, é inmediatamente se sujetará al anterior tratamiento, empleando las mismas cosas que para la fermentacion acética, aclarando y trasegando tambien el vino á la terminacion de su cochura, sin más variaciones que las de no rebajar la temperatura de la bodega y líquido para que la ebullicion continúe hasta que marque *cero* en el gleucómetro y no emplear la sal de sosa.

La fermentacion agridulce es delicada para corregirla, y uno de los peores defectos que en la fermentacion se puede presentar, porque acidándose el azúcar como sucede en estos casos, y avinagrándose una parte del alcohol y presentándose el aldehido como acontece, al curarlo, lo que mata la acidez favorece al dulce, y lo que corrige el dulce aumenta el ágrío; por esta razon se necesita paciencia y buen acierto para lentamente ir corrigiendo los vicios sin paralizar la cochura del todo, siendo preferible corregir primero el dulce y luego el ágrío, á fin de no matar el fermento al curarle la acidez, porque una vez así y el fermento precipitado, difícilmente se le haria fermentar para quitarle el dulce.

7.º *Fermentacion viscosa; ahilamiento.*—Esta fermentacion reconoce por principal causa la alteracion del fermento, dando lugar á la disolucion y aumento del glu-

ten y materia gomosa albuminóidea alteradas, que forman en la superficie del vino una nata jabon-gomogelatinosa suave, de color blanquecino, parecido á la goma de tragacanto diluida, formando con el azúcar de uva una materia viscosa, sin olor, porque el fermento en descomposicion, ó mejor dicho, los reactivos fermentescibles sin potencia enérgica no pudieron convertirla en alcohol. Para corregir este desperfecto, se administrará mucho tanino, caldo de escobajos ó vino duro y acerbo, procurándole una fermentacion muy vigorosa. Si esto no le bastara se le pondrá un 1 por 100 de sulfato de alumina (piedra alumbre) disuelta en vino caliente (ó agua); y si aún así no se consiguiera el objeto, se le pondrá además un 1 por 100 de *crémor tártaro* y *catecú* molidos.

Es tambien un buen remedio, muy económico, ponerle la madre-casca de otro vino áspero que haya fermentado ya, con lo que mejora y se cura por los ácidos, sales y taninos que ésta le presta. El vino de orujos es bueno tambien.

8.º *Fermentacion láctica y butírica*.—El fermento alterado y el gluten en putrefaccion, forman un álcali que se combina y adapta al azúcar, dando origen y márgen á la formacion tambien del ácido láctico (ácido de la leche) y la del butírico (ácido rancio de la manteca) y fermentacion de este nombre, que bien pudiera llamarse fermentacion muerta ó silenciosa, porque se hace sin ruido ni movimiento perceptible en la masa vinosa, ni desprendimiento de gas ácido carbónico, tufo. Su correctivo y remedio son el *crémor tártaro* y alumbre potásico molidos y mezclados á partes iguales, y administrados en cantidad de 1 á 1 ½ por 100: una fermentacion vigorosa traída por el calor y el tanino con caldo de escobajos y granillas, despues de trasegado y privado de su casca-madre, que se hará mudándole á los tres dias despues de haber empleado el *crémor tártaro* y el alumbre potásico.

Por regla general, todos estos vinos que hubo necesidad de corregir en fermentacion, se deben trasegar des-

pues de concluida ésta, azufrando y alcoholizando ántes las vasijas adonde se deposite nuevamente.

La palabra *azufrar*, en la vinateria, debe entenderse y significa quemar mechas ó pajuelas con azufre dentro de las vasijas, para que éstas ahumándose se impregnen de gas ácido sulfuroso, que desaloja el oxígeno y purifica el aire que existe en el vacío de los recipientes, retrasa las fermentaciones, sana las vasijas y es para el vino un preservativo.

Por alcoholizar debe comprenderse, que es mezclar alcohol al vino; y si son vasijas vacías, compréndase que es rociarlas interiormente con alcohol, espíritu de vino.

9.º *Fermentacion amarga*.—El mucho tanino y fermento auxiliados de un exceso de alcohol y alta temperatura, suelen producir en los vinos de pasto un vegetal microscópico que da origen al gusto amargo de achicorias, tan empalagoso como fuerte, desarrollado por una fermentacion vigorosa que trae consigo el color pardo, castaño, azulado, oscuro en los vinos tintos; el verde, blanco ó claro incoloro en los blancos y dorados, poniendo la casca de un negruzco y plomizo color, y la de los tintos tambien parduzca y cenagosa. Presentada esta fermentacion ó desperfecto, se le aplicará el siguiente correctivo: primero, se rebajará la temperatura de la bodega y caldo, tapando tambien inmediatamente la vasija en fermentacion. Despues se le pone el 4 por 100 de cal viva con un poco de azúcar del comercio bien revuelto y diluido (el azúcar con la cal y agua), mezclándolo en seguida muy bien al vino en fermentacion; y cuando el que está amargo marque *cero* en el pesamostos, entónces se aclarará con tierra de Lebrija, polvos clarificantes del núm. 2, ó sangre de buey, cerdo ó carnero y macho cabrío, y trasegará á los tres dias siguientes, filtrándolo al mismo tiempo con un lienzo grosero ó tela muy clara, azufrando muy bien la vasija en donde se deposite, pero sin ponerle alcohol. Si en vez del procedimiento aconsejado se emplea el siguiente, es más eficaz.

10.º *Fermentacion pútrida*.—La descomposicion ge-

neral de las materias orgánicas, desprendidas de la masa fermentescible, alteracion del fermento, tanino y cascamaadre, á causa de una fermentacion violenta, exceso de temperatura é impurezas del aire atmosférico insano, mala calidad de la uva que se crió con miseria ó sequedad, ó que por el contrario, tuvo demasiada agua y se cogió ácida y en mal estado, y muy pobre en tanino y alcohol, que son los antipútridos del vino, son la base del corrompimiento y de la fermentacion pútrida.

Para corregir este mal cuando se presenta, se le echará inmediatamente un doble aclaro con tierra de Lebrija (medio kilógramo de ésta por cada 10 arrobas, 160 litros), procurando rebajar tambien la temperatura del líquido, y á los tres dias siguientes se trasegará, privándolo de la madre que tuviere, y añadirá un 20 por 100 de una mezcla hecha con mosto sin fermentar, poniéndole á éste un 25 por 100 de agua templada, 1 por 100 de alcohol y 2 por 100 de caldo taninoso de escobajos ó raspa del racimo (ó sea 100 partes de mosto sin fermentar, 25 de agua, uno de alcohol y dos de caldo ó vino de escobajos; de esta mezcla es de lo que se le pondrá el 20 por 100) sano y enérgico, pero sin azufrar la vasija en que se deposita nuevamente, excitándolo en seguida á nueva fermentacion. Concluida que sea la nueva fermentacion, vuélvese á aclarar (si él por sí no lo hace) con huevos y tierra ó sangre y polvos clarificantes, y á los cuatro dias siguientes se trasega otra vez, azufrando ántes y alcoholizando bien la vasija definitivamente, sin dejar de ponerle un poco perfume.

REGLAS Y OPERACIONES IMPORTANTES

para saber anticipadamente si el vino saldrá dulce ó seco.

Durante la cochura y fermentacion de los mostos no debe el encargado de la bodega descuidarse un solo momento, porque esta ocasion es la más á propósito para corregir, enmendar, fomentar ó terminar la fermentacion, aromatizar y alcoholizar los vinos sin temor de que des-

pues sea conocida la adiccion, y examinar vasija por vasija diariamente, valiéndose para ello de la vista, del olfato, del paladar, del pesamostos y demas instrumentos de la física que tienen aplicacion á la enología, tomando los correspondientes apuntes para hacer la historia luégo del vino que haya en cada vasija.

Debe saber tambien que, por regla general, la mezcla, venteo y revuelto de líquidos fermentables y fermentados, unido al traqueo, trasiego, venteo y buena temperatura, reproducen, avivan y sostienen la fermentacion, y más si se le pone un excitante; por esto el relleno de vasijas en Octubre, Noviembre y Diciembre, que lleva consigo la mezcla, venteo, traqueo y enturbiamiento, reproduce, aviva y sostiene la fermentacion tambien.

Sabido esto, concretamos la cuestion abordándola de frente.

Despues de pasada la fermentacion tumultuosa, le es preciso al cosechero saber cómo se terminará la pasiva é insensible, y prevenirse contra los defectos que la masa nitrogenada ó mosto en fermentacion indique.

La fermentacion sensible dura cinco ó seis dias, la tumultuosa dos ó tres, la pasiva quince ó veinte y la insensible treinta ó más, sin poder precisar de una manera cierta la vida de unas y otras. Hay ocasiones en que hasta los noventa ó más dias no termina la fermentacion ni el líquido se aclara, porque esto depende de la temperatura del local, de la cantidad de fermento que el mosto tenga, de la porcion de azúcar que encierre y de la velocidad con que la masa fermentable consuma materia nitrogenada, ó sea el conjunto de reactivo que forman el fermento y disuelva la glucosa (azúcar de uva) parte dulce de los mostos, convirtiéndola en alcohol.

Hay quien cree que en todas las lunas sufre el vino una fermentacion perceptible en muchos casos, y en otros insensible. Yo soy uno de los que no creen en estas preocupaciones; pero sí afirmo que el vino nuevo principalmente, fermenta y se mueve siempre que la atmósfera, la temperatura y la estacion del año se hallan en con-