

diciones de favorecer con su influencia el movimiento fermentativo de los vinos. Pero volviendo á la cuestion, si despues de envasado el mosto la fermentacion no se presenta, claro está que no tendrá lugar la conversion de mosto en vino; el pesamostos marcará grados bajo *cero*, no pasando el líquido nunca del estado glucósico de arrope, como no sea al pútrido y nauseabundo. Pero si fermenta algo, aunque poco sea, el alcohol que se produce conserva al líquido sin podrirse, resultando, pasado algun tiempo, un caldo vinoso muy dulce; y una vez presentada la tumultuosa, debe graduarse el mosto cada cinco ó ménos dias, y si éste señala más de un grado bajo *cero*, es indicio seguro de que todavía no ha concluido de hacer la cochura y de trasformarse la parte dulce de mosto en alcohol ó espíritu de vino y en vino mismo los demas componentes del jugo de las uvas, y que debe continuar fermentando hasta que no señale grado alguno en el gleucómetro Beaumet, ó sea que la superficie de dicho vino flote en el *cero* del expresado graduador; pues si sucede otra cosa y la fermentacion termina ántes que el líquido marque *cero* ó grados sobre éste, ó que sin terminar se presente la fermentacion sacarina débil y fria, y el mosto en fermentacion de que nos venimos ocupando acusa grados bajo *cero*, es indicio seguro de que el vino saldrá abocado y de que hay todavía sin descomponer más azúcar que la necesaria, por lo que inmediatamente debe ayudársele á la fermentacion y sostenerla, aumentando la temperatura de la bodega, aligerando el mosto con agua templada y fermento, elevando por medio de hogueras, braseros ó estufas la temperatura del local y del líquido, sacando tambien mosto á las vasijas para que el caldo fermente y presente mayor superficie, etc.

Si por el contrario, marca *cero* en el graduador pesamostos dicho, nada debe ni puede hacerse, porque es señal inequívoca de que la cucion se va haciendo ó se hizo ya con toda regularidad, y de consiguiente, el vino no será ni dulce ni seco con demasía, porque sólo está sin disolver la parte de azúcar que le corresponde tener á los

buenos vinos. Si marcase grados sobre *cero* en el pesamostos, es prueba segura de que no quedó azúcar alguna sin descomponer, y que el vino resultará muy seco, duro, acerbo, y con exposicion de avinagrarse ó perderse, porque fermentó de más. Si despues de analizar el mosto fermentado indicare que el vino ha de salir dulce, se fomentará la cochura como anteriormente dije; y si esto no bastare á corregir el desperfecto presentado, se le añadirá tanto *tanato*, caldo de escobajos ó vino-mosto de prensa como necesite; y si por el contrario, indicare sequedad ó avinagramiento, se le mezclará mosto ó arrope preparado de intento, con muchos grados, bien limpio de pepitas, escobajo y casca, y bastante alcoholizado y azufrado tambien, para que la fermentacion no continúe y ponga suave al vino; advirtiéndole que cuanto mayor superficie presenten los mostos y ménos espesos sean, fermentan con más facilidad por la oxidacion del alcohol y la absorcion de oxígeno que atraen las materias nitrogenadas, que cuando los mostos son muy densos y con poca superficie no se efectúa con rapidez; pero si la temperatura, en estas condiciones el mosto, es muy elevada, fermenta demasiado y se avinagra pronto.

HOJA HISTÓRICA DE CADA COSECHA, SU OBJETO

é importancia.

Cada cosecha debe tener su historia, cada vasija su boceto, y cada período sus apuntes.

Con el fin de vulgarizar la ciencia enológica de una manera práctica, y de que los propietarios como los comerciantes á quienes se les quiera manifestar, conozcan desde el punto en que se encuentren (que puede ser la bodega propiamente dicha, el bufete ó despacho ú otra poblacion á larga distancia de sus propiedades) el estado de su cosecha, marcha de la recoleccion y cochura, accidentes y remedios empleados, cantidad y clase de mostos ó vinos conseguida, calidad y color del vino que cada vasija cabe, clase de recipiente y vino que encierra, con

DEGA DE D. _____

PROVINCIA DE _____

PUEBLO DE _____

SITIO DE _____

Pieza núm. _____

de dicha bodega. _____

Meses de _____

Vasijas con mosto para vino. Clase.	Cabida de las vasijas ocupadas. Arrobas. Hects.	Estado de la uva al tiempo de vendimiarla.	CLASE DE UVA empleada en cada vasija con mosto.	Grados azucar, mosto blanco antes de fermentar.....	Grados azucar, mosto tinto antes de fermentar.....	Grados del blanco y tinto antes de fermentar.....	Color del mosto y vino antes y despues de fermentar.	DIA en que se envasó el mosto para su cochura.	DIA en que principió la fermentacion del mosto.	Casca-madre que se le puso al mosto.	Clase de vino que se intenta conseguir y espera.	Temperatura media constante de la bodega.....	Grados de azucar á los cinco dias de fermentacion.....	Grados de azucar á los diez dias de fermentacion.....	Grados de azucar á los quince dias de fermentacion.....	Grados de azucar á los veinte dias de fermentacion.....	Grados de azucar á los veinticinco dias de fermentacion.....	Grados de azucar á los treinta dias de fermentacion.....	Grados de azucar á los sesenta dias de fermentacion.....	Grados de azucar á los noventa dias de fermentacion.....	Estado del vino á los veinte dias de fermentacion y tendencias.	Estado del vino á los cuarenta dias. Tendencias.	Estado del vino á los sesenta dias. Tendencias.	Estado del vino á los noventa dias. Tendencias.
													Dia...	Dia...	Dia...	Dia...	Dia...	Dia...	Dia...	Dia...	Dia...	Dia...	Dia...	Dia...
Cono...	600	Bueno....	4 lairen, 2 cencibel..	13	15	14	T. »	1.º Octubre..	1.º Octubre..	18 por 100	Pasto...	18	0/9	0/7	0/4	0/2	0/1	0/0	0/0	0/0	Bueno...	Seco.....	Superior....	Excel
Cuba...	90	Mediano..	2 lairen, 1 Jaen.....	12	»	»	B. »	Idem id....	Idem id.....	10 por 100	Idem...	18	0/7	0/5	0/3	0/1	0/1	0/0	0/0	0/0	Bueno...	Seco.....	Superior....	Super
Tinaja..	200	Idem.....	2 malvar, 1 Jaen...	13	»	»	B. »	2 idem.....	3 idem.....	10 por 100	Idem...	18	0/6	0/5	0/2	0/1	0/0	0/0	0/0	0/0	Bueno...	Áspero...	Duro.....	Acerb
Pipa....	32	Madura..	Moscatel menudo..	14	»	»	D. »	3 idem.....	4 idem.....	10 por 100	Idem...	17	0/10	0/9	0/6	0/5	0/5	0/3	0/3	0/3	Dulce....	Dulce....	Dulce.....	Aboc
Tonel..	10	Idem.....	2 Jaen, 1 pardillo...	13 1/2	»	»	B. »	20 idem.....	22 idem.....	10 por 100	Idem...	17	0/5	0/4	0/2	0/1	0/0	0/0	0/0	0/0	Bueno..	Seco.....	Picante....	Calie
Odre...	86	Verde....	Agraceras.....	11	»	»	B. »	21 idem.....	22 idem.....	10 por 100	Criados.	16	0/4	0/1	0/0	0/0	0/0	0/0	0/0	0/0	Bueno...	Áspero...	Ácido.....	Agric
Bota...	30	Mojada...	2 Rhin, 1 Borgoña..	12	16	13	T. »	30 idem.....	3 Noviembre.	18 por 100	Mesa...	15	0/5	0/3	0/2	0/1	0/0	0/0	0/0	0/0	Bueno...	Duro.....	Astringente.	Tanin
Bocoy..	60	Pasada...	Listan.....	17	»	»	B. »	30 idem.....	10 idem.....	5 por 100	Regalo.	14	0/15	0/14	0/12	0/11	0/6	0/6	0/4	0/4	Dulce....	Dulce....	Dulce.....	Dulce
MAS.....	1.108																							

..... de..... de 188...

EL ENCARGADO.

ADVERTENCIAS.

El dia que se envase el mosto se graduará el de cada vasija, y continuará observando su marcha de coccion, meciéndole la casca todos los dias y graduándolo de cinco en cinco; anotando los que manifieste en su correspondiente casilla en la siguiente forma: los grados de azúcar bajo cero $\frac{0}{14}$ y los de sequedad ácida sobre cero $\frac{1}{0}$. Al reverso, y en su correspondiente lugar, duraren los cuatro períodos de fermentación: sensible, tumultuoso, pasivo é insensible, hasta que el líquido se manifieste diáfano; así como tambien la marcha general de cochura, accide remedios empleados, y si llovió ó no en primavera y otoño y al tiempo de vendimiar.

HOJA HISTÓRICA DE LA FABRICACION Y COCHURA DE LOS VINOS EN EL AÑO DE 188...

BODEGA DE D. _____ PROVINCIA DE _____ PUEBLO DE _____ SITIO DE _____

Pieza núm. _____ de dicha bodega. Meses de _____

Número de orden de las vasijas.....	Vasijas con mosto para vino. Clase.	Cabida de las vasijas ocupadas. Arrobas. Hects.	Estado de la uva al tiempo de vendimiarla.	CLASE DE UVA empleada en cada vasija con mosto.	Grados azúcar, mosto blanco antes de fermentar.....	Grados azúcar, mosto tinto antes de fermentar.....	Grados del blanco y tinto antes de fermentar.....	Color del mosto y vino antes de fermentar.	DIA en que se envasó el mosto para su cochura.	DIA en que principió la fermentacion del mosto.	Casca-madre que se le puso al mosto.	Clase de vino que se intenta conseguir y espera.	Temperatura media constante de la bodega.....	Grados de azúcar a los cinco dias de fermentacion.....	Grados de azúcar a los diez dias de fermentacion.....	Grados de azúcar a los quince dias de fermentacion.....	Grados de azúcar a los veinte dias de fermentacion.....	Grados de azúcar a los veinticinco dias de fermentacion.....	Grados de azúcar a los treinta dias de fermentacion.....	Grados de azúcar a los sesenta dias de fermentacion.....	Grados de azúcar a los noventa dias de fermentacion.....	Estado del vino a los veinte dias de fermentacion y tendencias. Dia...	Estado del vino a los cuarenta dias. Tendencias. Dia...	Estado del vino a los sesenta dias. Tendencias. Dia...	Estado del vino a los noventa dias. Tendencias. Dia...	AROMAS, espíritus, éteres y correctivos empleados para su mejora.	
														Dia...	Dia...	Dia...	Dia...	Dia...	Dia...	Dia...							
1	Cono...	600	Bueno...	4 lairen, 2 cencibel..	13	15	14	T. »	1.º Octubre..	1.º Octubre..	18 por 100	Pasto...	18	$\frac{0}{9}$	$\frac{0}{7}$	$\frac{0}{4}$	$\frac{0}{2}$	$\frac{0}{1}$	$\frac{0}{0}$	$\frac{0}{0}$	$\frac{0}{0}$	Bueno...	Seco.....	Superior...	Excelente	Eter pelargónico.	
2	Cuba...	90	Mediano..	2 lairen, 1 Jaen.....	12	»	»	B. »	Idem id....	Idem id....	10 por 100	Idem...	18	$\frac{0}{7}$	$\frac{0}{5}$	$\frac{0}{3}$	$\frac{0}{1}$	$\frac{0}{0}$	$\frac{0}{0}$	$\frac{0}{0}$	Bueno...	Seco.....	Superior...	Superior..	Bayas Enebro...		
3	Tinaja..	200	Idem.....	2 malvar, 1 Jaen...	13	»	»	B. »	2 idem.....	3 idem.....	10 por 100	Idem...	18	$\frac{0}{6}$	$\frac{0}{5}$	$\frac{0}{2}$	$\frac{0}{1}$	$\frac{0}{0}$	$\frac{0}{0}$	$\frac{0}{0}$	Bueno...	Áspero...	Duro.....	Acerbo...	Nada.....		
4	Pipa....	32	Madura..	Moscatel menudo..	14	»	»	D. »	3 idem.....	4 idem.....	10 por 100	Idem...	17	$\frac{0}{10}$	$\frac{0}{9}$	$\frac{0}{6}$	$\frac{0}{5}$	$\frac{0}{0}$	$\frac{0}{3}$	$\frac{0}{3}$	Dulce...	Dulce....	Dulce.....	Abocado..	Agua.....		
5	Tonel..	10	Idem.....	2 Jaen, 1 pardillo...	13 1/2	»	»	B. »	20 idem.....	22 idem.....	10 por 100	Idem...	17	$\frac{0}{5}$	$\frac{0}{4}$	$\frac{0}{2}$	$\frac{0}{1}$	$\frac{0}{0}$	$\frac{0}{0}$	$\frac{0}{0}$	Bueno..	Seco.....	Picante....	Caliente..	Nada.....		
6	Odre...	86	Verde....	Agraceras.....	11	»	»	B. »	21 idem.....	22 idem.....	10 por 100	Criados.	16	$\frac{0}{4}$	$\frac{0}{1}$	$\frac{0}{0}$	$\frac{0}{0}$	$\frac{0}{0}$	$\frac{0}{0}$	$\frac{0}{0}$	Bueno...	Áspero...	Ácido.....	Agrio. ..	Venecia.....		
7	Bota...	30	Mojada...	2 Rhin, 1 Borgoña..	12	16	13	T. »	30 idem.....	3 Noviembre.	18 por 100	Mesa...	15	$\frac{0}{5}$	$\frac{0}{3}$	$\frac{0}{2}$	$\frac{0}{1}$	$\frac{0}{0}$	$\frac{0}{0}$	$\frac{0}{0}$	Bueno...	Duro.....	Astringente.	Taninoso.	Nada.....		
8	Bocoy..	60	Pasada...	Listan.....	17	»	»	B. »	30 idem.....	10 idem.....	5 por 100	Regalo.	14	$\frac{0}{15}$	$\frac{0}{14}$	$\frac{0}{12}$	$\frac{0}{11}$	$\frac{0}{6}$	$\frac{0}{6}$	$\frac{0}{4}$	Dulce...	Dulce....	Dulce.....	Dulce. ...	Candela.....		
SUMAS.....		1.108																									

..... de..... de 188...

EL ENCARGADO.

ADVERTENCIAS.

El dia que se envase el mosto se graduará el de cada vasija, y continuará observando su marcha de coccion, meciéndole la casca todos los dias y graduándolo de cinco en cinco; anotando los grados glucométricos que manifieste en su correspondiente casilla en la siguiente forma: los grados de azúcar bajo cero $\frac{0}{14}$ y los de sequedad ácida sobre cero $\frac{1}{0}$. Al reverso, y en su correspondiente lugar, se anotará el tiempo que duraren los cuatro periodos de fermentacion: sensible, tumultuoso, pasivo é insensible, hasta que el líquido se manifieste diáfano; así como tambien la marcha general de cochura, accidentes de la fermentacion, remedios empleados, y si llovió ó no en primavera y otoño y al tiempo de vendimiar.

ACCIDENTES, CORRECTIVOS, OBSERVACIONES Y DETALLES DE LA COSECHA DEL ANVERSO.

Número de orden.	VASIJAS con vino y clase de ellas.	COLOR del vino obtenido. Tinto. Blanco.	TIEMPO que duró la fermentacion sensible.	TIEMPO que duró la fermentacion tumultuosa.	TIEMPO que duró la fermentacion pasiva.	TIEMPO que duró la fermentacion insensible.	ACCIDENTES OCURRIDOS DURANTE LA COCHURA.	CORRECTIVOS, ADICIONES Y AROMAS EMPLEADOS.	CLASE de vino obtenido. Distintivos.	GRADUACION del vino Tanto por 100.	CALIFICADO de	CON LOS adjetivos de	CANTIDAD de vino sin madre. Arrobas. Hectés.
SUMAS.....													TOTAL VINO EN LIMPIO.....

..... de..... de 188...
 EL ENCARGADO.

NOTA. El vino á que se refiere esta hoja estaba ya concluido y claro y hechos los rellenos cuando se formó; pero no estaba trasegado todavía (si es vino hecho con casca-madre, ó desliado si se fabricó con ella, ó que para corregirlo se le quitó durante la cochura, ó ya porque se fabricó por el sistema de Aragon y Cataluña, que lo sacan de la balsa-lagar á los cuatro ó seis dias y depositan en cubas y pipas, privándolo de la casca ó brisa, pasada que sea en el pozo de orujos la fermentacion tumultuosa).

AÑO DE 188...

ANVERSO.

Número de orden.	CLASE de vino obtenido. — <i>Distintivos.</i>	GRADUACION del vino — <i>Tanto por 100.</i>	CALIFICADO de	CON LOS adjetivos de	CANTIDAD de vino sin madre. — <i>Arrobas. Hectés.</i>

lo más interesante, lo más positivo que le pudiera enseñar; porque no pudo ver la hoja histórica de cada clase de líquido expuesto, concienzudamente escrita por el director de la bodega ó fábrica donde se elaboró, en donde se hiciera constar la clase de uva empleada, las primeras materias invertidas, el sistema de cultivo, el de la elaboración, los accidentes sufridos en la fermentación del mosto, correctivos y medios empleados, y cuantos detalles requiere la enseñanza de una ciencia que se presenta de distinto modo en cada nación, en cada provincia, en cada pueblo y en cada bodega, y á veces en cada vasija, según la vid que se cultiva, terreno donde se cria, estado del fruto que produce, manera de cultivar la planta, sistema de elaboración que siga, clima en donde se fabrica y acierto con que se dirijan las operaciones, cuyas hojas históricas bien detalladas debieron unirse al catálogo ya formado, si los cosecheros las hubieran exhibido como guía y memoria de sus productos expuestos.

VINO DE ORUJOS PARA CORRECCIONES.

En todas las bodegas y centros de fabricación, hay ó debe haber un pozo, silo, balsa ó tinaja grande adonde se depositen los orujos de uva y casca aprensada, que es la película de la uva y escobajo del racimo. Aunque al principio y cuando está recién sacada de la prensa, parece que no tiene jugo alguno; sin embargo, después de depositada, se le desprende ó escurre un mosto que para vino vale poco, fermenta rápida y tumultuosamente y propende al avinagramiento.

El vino que produce el caldo de orujos es áspero y astrigente, muy rico en tanino y pobre en alcohol, y por esto es inapreciable para dar aspereza á los débiles, fortalecer los suaves y corregir la inercia de los que se ahilan, proporcionando vida y resistencia por el tanino, que les comunica, tártaro, sales y ácidos (no ágrico) que tiene.

Este vino, ántes que en el depósito general concluya