

gramiento, el enmohecido, el desbrevado ú otro cualquiera gusto y defecto del mal paladar. Generalmente lo primero que aparece es la nata precursora del ácido y el desbreve.

Pero como todas las cosas tienen sus ventajas, inconvenientes y sus momentos de oportunidad, vamos á reseñar los más principales á fin de que se tengan presentes y se opere con conocimiento de causa.

Después de los vinos hechos y la fermentacion acabada ó casi concluida, que suele ser en el mes de Octubre en los países más tempranos, en Noviembre en los medios y en Diciembre y Enero en los más tardíos y regiones frías, debe el cosechero pasar una escrupulosa revista á sus hojas históricas y á la cosecha de sus vinos, y hacer un verdadero exámen de cada vasija. Debe asimismo hacer la última comprobacion de sus vinos con el pesamostos, paladar y vista, abandonando para otro año al *gleucómetro* ó graduador de los mostos y reemplazarlo por los alambiques de ensayos y análisis de *Salleron*, *Gaybussac*, etcétera, y cerciorarse por medio de ensayos repetidos del estilo ó título y graduacion del vino que encierra cada una de sus vasijas, y con el vaso, copa de prueba y su vista, apreciar el color que tenga, y luégo, por el paladeo, formar juicio de la clase, tipo y calidad, apuntándolo en seguida en las hojas históricas que en su registro lleve, y puedan servirle de datos seguros para hacer los *rellenos*, trasiegos y mezclas con todo conocimiento de causa.

Averiguado todo lo ántes dicho, debe darse principio al relleno de vasijas, y si una tinaja, cuba, bota ó recipiente cualquiera ha sacado el vino fuerte, áspero y duro con demasía, débese al rellenarla encabezarlo con otro más débil, suave y abocado. Si otra lo tiene falto de color, de aroma y ligero, se le debe añadir de la tinaja ó bota que lo tenga de mucho color, de cuerpo, meolloso y aromático; y así sucesivamente con todas las vasijas de la bodega hasta regularizar la cosecha toda y arreglarla á los tipos, clases y graduacion que convenga hasta dejarlo al gusto del consumidor ó del mercado adonde se intente expender.

La confeccion y mezcla de los vinos se hace íntima, buenamente y provechosa en el acto de rellenar, que los vinos están tiernos y aún fermentan, y por esto se recuecen, se revienen y se completan, sin formar adición separada la parte que se les añade, cuya esmerada operacion, á que los franceses llaman *coupage*, es de buenos y seguros resultados, lo mismo en Francia que en España y en todos los puntos de produccion vinícola.

El relleno de las vasijas requiere un estudio particular; pues al añadirle otro vino á una que aún fermenta, tiene lugar la mezcla, venteo, traqueo, oxidación y enturbamiento, que casi siempre causan reaccion y llevan consigo el hacer que aparezca la fermentacion nuevamente con más ó menos intensidad, reanimándola y sosteniéndola si hay todavía algun fermento vivo, el tiempo está blando y la temperatura le es favorable. Por esto si un vino ha quedado algo dulce, es bueno rellenar la vasija que lo contenga con otro que aún fermente y le pueda prestar aspereza y reanimar la ebullicion.

Pero cuando hay interés que el vino no tenga movimiento ni varíe, porque ha quedado bien de su cochura, y por consiguiente se desea que más bien se suavice, es preciso aguardar para el relleno que el vino se encuentre completamente parado, sin ningun indicio de fermentacion, frio y limpio, que el tiempo sea seco, la atmósfera despejada y encabezarlo con vino suave, fino y claro, y que no tenga tampoco ninguna señal fermentativa ni probabilidades de moverse.

En fin, el acto de rellenar no es una cosa cualquiera ni debe hacerse al capricho, como generalmente sucede; no reconoce por principal objeto ocupar el vacío que en las vasijas de cocion queda después de la vendimia; es una operacion importante de la vinicultura, que sirve para corregir, enmendar, nivelar las clases, tipos y colores de los vinos, y conocer los grados y cualidades de toda la cosecha, vasija por vasija, y por esto requiere que se haga por persona perita con gran esmero é interés: tal es

el cargo de los arrumbadores y maestros de bodega en la hermosa Jerez de Andalucía.

TAPADO DE LAS VASIJAS CON VINO,

*cierra de las bodegas y desinfeccion de éstas concluida la campaña vinícola de otoño.*

Concluida la fermentacion de los mostos, hecho el relleno de tinajas ó terminado el trasiego (1), es costumbre y buena práctica tapar las vasijas y dejar los vinos en reposo por un mes á lo ménos, para que el líquido se aclare, el vino se serene, la masa vinosa se revenga, la cochura se rehaga y las mezclas y adiciones de vinos, alcohol y perfumes reaccionen, se unan á la mayor porcion del vino y formen un solo cuerpo sazonado en estado de consumirlo.

Antes de tapar las vasijas y cerrar y abandonar la bodega por el tiempo dicho, debe pasarse una revista general minuciosa á todos los corchos, canilleros, espiteros, falsetes y taponés de la vasijería, por si alguno no estuviera completamente bien. En seguida, barrer, fregar y limpiar la bodega, empotros, andañas ó entibaciones y las bocas de las tinajas ó cubas y raya adonde flota el líquido, limpiándolas con esmero y una esponja ó trapo mojado en espíritu de vino, no tan sólo por el aseo que esta operacion proporciona, sino por las cualidades higiénicas que encierra, porque evita el moho, se opone al desarrollo de la nata y es contrario á la concurrencia de mosquitos y reptiles.

Hecho esto, se cierra bien el local, cueva ó bodega donde esté la cosecha, y se pone en diferentes puntos de la misma pajuelas ó mechas azufradas ardiendo, para que toda la bodega se sature bien de gas sulfuroso y humo de azufre. Con esta operacion se consigue desinfectar el local, purificar la atmósfera, matar los mosquitos, insectos

(1) Pues esta buena práctica, tiene aplicacion lo mismo en Noviembre y Diciembre cuando se han concluido los rellenos, que en Marzo cuando se hacen los trasiegos.

tos y reptiles, y que se forme en la superficie del vino una nieblecita de gas sulfuroso que preserve al líquido y le pone al abrigo de una mala corriente de aire.

Concluido el azufraje de la bodega, se procede inmediatamente al tapado de vasijas.

Las tapas que se emplean más generalmente son de corcho, de barro cocido, de yeso amasado, de cañas de centeno, candeal ó trigo, de madera y de hierro fundido en las tinajas y cubas, y de corcho y madera en las botas, pipas, toneles, barriles y bocoyes.

Estas tapas se ajustan y fijan á las bocas de las vasijas, con yeso, y donde no lo hay, con barro arcilloso crudo ó greda, ó con ceniza de carbon, de leña, de encina, sarmientos ó cepas, amasada con sangre de carnero, buey ó cerdo; procurando dejar á todas en su centro un respiradero por donde la fermentacion insensible pueda desahogarse, y catar el vino cuando se quiera sin destapar la tinaja ó recipiente.

Hay otras tapas para el vino que por su importancia tratamos aparte. Estas dejan resollar el vino y le ponen al abrigo de toda corriente de aire, evitan la luz y cierran herméticamente, si bien es cierto son algo más incómodas y caras; pero sus resultados son inmejorables. Estas consisten en aceite de oliva comestible bueno, y se consiguen poniendo al vino una capa del aceite dicho en estado natural ó crudo, de una línea ó milímetro de espesor, procurando que sea claro y sin ningun gusto desagradable; y de este modo se logra tapar herméticamente la tinaja, evitar la evaporacion del alcohol y preservarlo de las corrientes de aire y rayos de luz que tanto perjudican al vino nuevo, dejando paso libre á las burbujas de aire ó gas carbónico que los vinos dejan escapar durante su cochura, insensiblemente y por grandes intervalos, de la misma manera que dejan paso tambien á una fermentacion extemporánea, evitando de este modo el estallido ó rotura del envase, que de otro modo y no teniendo respiracion pudiera ocurrir.

Para probar el vino de las tinajas tapadas así, se usa

una bomba pequeña ó sifon de catar, y para extraerles el aceite cuando el vino se presenta al mercado, se emplea un cojedor de hoja de lata, medida ó plato hecho al intento, con el que por cima se coge el aceite y algun vino cuidadosamente.

Para los bocoyes, botas, barriles, pipas y toneles se usan unos tapones mecánicos de cristal, hierro ó madera, que consisten en un tubo de 50 centímetros de largo, encorvado en disposicion que pueda tapar herméticamente el orificio de la bota ó pipa: contener medio litro de agua sin que ésta se derrame ni pase á mezclarse con el vino, pero sí corte el contacto del aire, la evaporacion del alcohol, y en caso necesario, deje atravesar las burbujas de gas carbónico que arroje la masa vinosa. Sin embargo, la práctica más general hoy es dejarlas á medio tapar, ó sea tapadas groseramente.

#### TRES ACLARACIONES IMPORTANTES.

Decimos que los mostos deben rebajarse para que sean ligeros, flúidos y fermenten con soltura; pero no tanto que tengan ménos de 10°, porque entónces el vino que resulte no puede ser bueno, y tan débil pudiera ser y encerrar tanta agua que se pudriera y no fermentara sino pútridamente, y además que el vino español para conservarse necesita un 10 por 100 de alcohol á lo ménos, y como el tanto por ciento que los vinos tienen siempre es inferior á la graduacion gleuométrica que tuvieron los mostos de que proceden, en un grado por lo ménos; es decir, que si el mosto ántes de fermentar señaló en el *gleuómetro* 15° por ejemplo, el vino que de él resulte no puede tener más que 14 ó 14  $\frac{1}{2}$  por 100 de espíritu anhidro absoluto.

Tambien se dice que el mosto debe fermentar bien y mucho para que se disuelva y convierta casi toda la parte dulce en alcohol; pero esto no quiere decir que fermente de más, porque entónces se hace vinagre y el vino se expone á perderse. En esto, como en todas las cosas, los extremos son viciosos y los excesos perjudiciales.

#### FABRICACION ESPECIAL, VINOS ESPUMOSOS

*de Champagne, Rhin, etc.*

Para la fabricacion natural y perfecta de estos vinos se necesitan uvas cuyos mostos pueda contener, despues de convertido en vino, mucho gas ácido carbónico, ó que sea capaz de estarse reproduciendo éste por sí continuamente, pues no siendo así, pasada la fermentacion primitiva y dejado escapar el gas como en los vinos de pasto, ¿de qué manera conseguiremos luégo la reproduccion del gas y el vino limpio y claro? El gas, la espumidad y buen gusto, se consiguen embotellando el líquido, principiada que sea la fermentacion y ántes que concluya la ebullicion primitiva. Con este gas se forma la espuma al salir de la botella adonde estaba aprisionado, y el buen gusto con azúcar y vainilla ú otra sustancia aromática apropiada; pero como el mosto en fermentacion aún está turbio, cuando la concluye dentro de la botella y se aclara, deposita un sedimento en el fondo que á la vista le hace rechazable.

En Francia, en los departamentos de Ardenas, Marne, Aube y Alto Marne, se elaboran estos vinos como en España se fabrica un vino blanco cualquiera, sin cascá y con pocos grados. Hecha la fermentacion del mosto en un tonel despues de claro el vino, se embotella y vuelve por sí á adquirir la cualidad gaseosa necesaria y gusto á rancio delicado. Esto depende de la calidad de la uva y del mosto, y quizá tambien del ambiente, clima y gases atmosféricos de aquel país.

Las principales condiciones de este vino, que le son características y que tanta fama y nombradía le dan, son: primera, ser espumoso; segunda, contener mucho gas ácido carbónico; y tercera, un aroma gratísimo y gusto agradable que se forma á expensas de la fermentacion prolongada con un poco de éter acético que las sustancias oleosas de aquella uva comunican, por lo que lo hace tan excitante como grato al paladar de la persona, y, sin

embargo, tiene pocos grados, es fresco, ó refrescante, ácido y no se agría, y ligeró para digerirlo; y hé aquí cómo lo elaboran los franceses:

Cogen las uvas bien maduras, despues le quitan las podridas, verdes, pasas, etc., y en seguida las ponen sin pisar á la prensa para sacarles el mosto de flor; luégo que el líquido se obtiene, pónese en cubas ó toneles para su fermentacion; si el vino se quiere blanco, lo hacen con uvas de este color; y si rojo claro, con tintas y sin casca. Las hay tambien de un color natural, rubio ó rosa, que aunque las pisen y al mosto le pongan (como lo hacen) el hollejo, el vino resulta luégo de un color rosa desmayado; pero el vino que hacen con uvas y mosto con casca, le quitan los escobajos al racimo ántes de sacarle el jugo, es decir, hacen la monda ó desgrane de uvas ántes de meterlas en la prensa sin pisarlas.

Puesto el mosto en las vasijas de fermentacion, unos, despues de iniciada ésta, tapan herméticamente la bota que lo contiene, lo dejan allí hasta el mes de Marzo que lo trasiegan á botellas, que le encorchan y lacran sus bocas ó amarran con alambre fuertemente para que el gas carbónico no tenga escape y se disuelva y dilate entre el vino: otros, principiada que sea la fermentacion tumultuosa, lo trasiegan una ó más veces á otras vasijas á fin de irle purificando poco á poco por la mutacion, interrumpiéndole la coadura, pero sin parar del todo la ebullicion efervescente; pero luégo, y ántes que la fermentacion pasiva se concluya, lo embotellan, tapan y lacran tambien para que el vino se sature del gas carbónico que lo ha de hacer espumoso y que produjo en sus últimos dias la fermentacion; y los otros, cuyas uvas tienen pocos grados, ni azúcar y producen ménos gas, le extraen el mosto por medio de la prensa, lo purifican y filtran repetidas veces, y en seguida lo embotellan, tapan, lacran y depositan en sitio fresco para que allí tenga lugar la fermentacion completa y pase por todos sus períodos. En fin, cada cual sigue su procedimiento apropiado á la clase de uva que emplea, comarca adonde elabora dicho vino y

tradicion que disfrute de mayor fama en la poblacion adonde se fabrique.

Peró al fin el mes de Marzo y Abril llegan, los vinos ya están claros y algun tanto iniciada la segunda fermentacion, y el trasiego á botellas limpias, elegantes, fuertes y bien tapadas para la venta se hace preciso, y por consiguiente, el gas carbónico allí contenido se escapa al verificar la operacion del trasiego. La ebullicion se reproduce en seguida en las nuevas botellas, porque como el trasiego se verifica en la primavera cuando el vino está despierto, el fermento vivo y en accion, con un poco de azúcar bien purificado al jarabe (1) que se le pone á cada botella, la fermentacion aparece, el gas renace y se dilata. El trasiego, sin embargo, lo hacen con suma rapidez y agilidad, tanto de los toneles á las botellas, como de éstas por decantacion á otras nuevas, á fin de que el vino no se ventee y perder el ménos gas posible de lo allí contenido desde la fermentacion primitiva.

El vino ya embotellado, y la segunda fermentacion iniciada se deposita y conserva en sitio en que la temperatura constante sea igual, poco más ó ménos, á la graduacion del vino, que generalmente fluctúa entre 9 y 13 por 100 de alcohol.

Como se ve, la fabricacion de los vinos espumosos en Francia es sumamente sencilla, porque allí ni se acidan ni se ahilan dentro de las botellas fácilmente, y despues de trasiegos en primavera, con poco trabajo, cuidado y buen acierto, la fermentacion se reproduce, el gas aparece, se dilata y engendra la espuma, que se presenta luégo tan pronto como se deja escapar, y derramando el vino en un vaso ó una copa, se dilata, el aire toma por asalto precipitadamente los sitios que el gas carbónico ocupaba, hin-

(1) Si en vez de azúcar del comercio se le pone mosto virgen preparado, cuesta más barato y los resultados son mucho mejores. El mosto virgen para estos vinos se prepara sacándolo de flor por presion, se deposita luégo en sitio frio, ya por hielo natural, ya artificial, á fin de que se clarifique por sí, se decanta, se satura despues con blanco de España, y mejor con creta de San Martín de la Vega, pónesele 5 por 100 de alcohol 1 por 100 de coñac y 1 gramo de ácido tartárico por arroba y consérvese en sitio fresco y tapado.

cha el líquido, y despues, marchándose ambos flúidos, dejan el vino tranquilo y desbrevado.

Esto no se obtiene tan fácilmente en España, y hé aquí las dificultades con que se tropieza para la fabricacion de los vinos espumosos. Y además, como los vinos espumosos de fama, llamados *Champagne*, *Rhin*, etc., tienen su origen en Francia, otro cualquiera que no proceda de aquel país, ostente el águila imperial en su etiqueta, ni tenga el gusto especial que da la uva *pineau* y otras del departamento de Champaña, no puede disfrutar de igual nombradía, á ménos que artificialmente se les proporcione el aroma que tanta fama le ha dado y la limpieza que necesitan.

Sin embargo, en España pueden obtenerse de la siguiente manera:

FABRICACION POSIBLE DE LOS VINOS ESPUMOSOS EN ESPAÑA,  
*imitacion del Champagne francés.*

Se toman uvas bien maduras de las clases *pardillas*, *malvar*, *albillo*, *listan* ó *macabeo*, si se quiere vino blanco, ó tinto fino, *cencibel*, *rojal*, si se quiere con color. Se somete á la accion de la prensa sin pisarla, y se le saca la flor del mosto, que luégo se rebaja hasta que quede de 11 á 13° gleucométricos; en seguida se coloca en la vasija de fermentacion, poniéndole luégo el 20 por 100 de casca prensada y sin escobajo, procedente de uvas rojales, jaenes, tinto gordo, albillo ú otra clase cuyo mosto sea poco rico en azúcar, de sabor áspero y abundante en fermento, procurando que la vasija de coadura tenga la cuarta parte vacía.

Puede tambien prepararse pisando las uvas de las clases superiores arriba dichas, tomando el mosto que salga de la primera pisa y ponerle el 10 por 100 de la expresada casca en las condiciones que hemos dicho; arreglarlo á la graduacion de 11 á 13° gleucométricos, y ponerlo á fermentar en la cuba ó tinaja, que no se llenará del todo.

Ya esté preparado de uno ú otro modo, se deja así para que sufra la fermentacion tumultuosa. Al terminar ésta y principiar la pasiva se filtrará el mosto por una tela de alambre espesa, y luégo por un lienzo muy claro, y á seguida se embotella, dejando en cada una su quinta parte vacía. Inmediatamente se muele ó machaca medio grano de vainilla por botella, mezclado con tres de azúcar blanco, y de esta masilla se le pone á cada botella (negra y fuerte, de las que se usan para la cerveza fuerte alemana) 4 gramos ú 8 gotas si es extracto de vainilla en jarabe de azúcar para que no produzca poso. Esto es mejor.

Luégo, y con calma, se tapan las botellas, amarrando los corchos con alambre, bramante ó lacre para que no haya fuga de gas. Así preparadas, se colocan tendidas horizontalmente para que concluyan de hacer la fermentacion necesaria en un sitio templado.

En el mes de Enero se mudan á sitio donde el fresco ó frio sea continuo, sin que las bañe el sol, colocándolas verticalmente boca arriba para que, frio el vino, se aclare y baje al fondo el poso que tenga.

Llegado el mes de Abril puede beberse, porque el vino ya está hecho si el gas no se le escapó: abajo tiene un poso que en nada altera la condicion, pero que lo afea mucho.

Si se quiere que el vino esté limpio y las botellas no tengan sedimento aposado, es preciso que á primeros de Abril se le dé un trasiego y se mude con ligereza á otras botellas por decantacion el vino claro, y en seguida añadirles una onza (28 gramos) de mosto virgen preparado (1) para que, fermentando otra vez, recobre el gas que se escapó en el trasiego.

(1) El mosto virgen para Champagne se consigue tomando mosto de flor extraido por presion, y ántes que tenga el menor indicio de fermentacion, depositarlo en vasija y sitio fresco, ya por medio de hielo natural, ya artificial, á fin de que su clarificacion tenga lugar por sí, precipitándose el fermento, taniño é impurezas, sin que el líquido éntre en ebullicion; luégo se decantan y saturan sus ácidos con tierra blanca de La Roda lavada, de San Martin de la Vega ó de Colmenar, y pónesele un 5 por 100 de espíritu de vino, 1 por 100 de coñac y 1 gramo de ácido tartárico por cada 16 litros. Echese en seguida en vasija azufrada y tápese herméticamente.