

Traida nuevamente la fermentacion despues de trasegado el vino, tapadas y lacradas las botellas, y puestas en sitios donde el calor sea de mayor grado que la densidad sacarina que el mosto tuvo, ó que el tanto por ciento del alcohol que el vino encierre, pero sin que pase de 25° la temperatura, el aire que existe en la botella en su vacío y el gas ácido carbónico allí contenido, trabajan el vino, mezclándose con él, haciéndole adquirir condiciones y caracteres propios del Champagne, razon por qué al destapar luégo una botella salta el corcho, y el vino, convirtiéndose en espuma, se echa fuera de su antigua prision, conservando por algun tiempo gas carbónico disuelto.

Puede tambien fabricarse tomando en la vendimia uvas buenas y maduras de las clases que anteriormente dijimos, y hechas cuerdas ó separadas colgarlas en el frutero ó en cámara ventilada, y conservarlas sin alteracion por todos los medios que la ciencia aconseje y la práctica haya experimentado, ya sea en racimos colgados en sitios ventilados, secos y frescos, ya cogiéndolos con el sarmiento que los creó, y éste que tenga su extremo inferior metido en una vasija con agua, carbon y arena, ú otra materia que la haga inalterable; y así conservadas cuando la temperatura esté bajo cero, es decir, cuando hiele, se sacan, se mondan de las podridas, secas y enmohecidas, se sumergen en agua caliente sin que hierva, y allí se tienen durante una hora; despues se sacan, pisan y esprimen con la prensa, rebajando el mosto con agua buena luégo hasta que quede á 11 ó 12° gleucométricos, y se embotella en seguida, poniéndolas á éstas llenas del todo en sitio frio, pero que no hiele (de 0° á 2° es buena temperatura para el caso, lo que es fácil averiguar por medio de un termómetro). En este estado el líquido, el frio sorprende al tanino, hace que el fermento pierda su actividad, adormece y precipita al fondo los elementos fermentativos en union de la parte carnosa de la uva é impureza, quedando el mosto claro y diáfano como el agua. Llegado este caso y conseguida la clarificacion del

mosto por este medio, á cada botella, y por decantacion, se le saca y pone en otra todo el mosto claro para que á la nueva le quede vacía su quinta parte ó ménos, que es lo que ocupaba en la vieja el depósito de heces y mosto turbio, que al propio tiempo se va colocando en un recipiente de gran capacidad para que allí se convierta en vinagre. Luégo á cada botella con mosto claro y trasegado se le pone una gota de extracto de *vainilla* en líquido y tres gramos de azúcar florete, dos gotas de coñac y un milígramo de ácido tartárico (1), tápanse, y sin lacrar se almacenan en un depósito templado. Llegada que sea la primavera (ó ántes), la fermentacion principiara. En seguida que ésta se inicie, se miran y prueban para ver su estado, y si éste es bueno, se lacran para que, sin que el gas carbónico se escape, tenga lugar la conversion en vino del mosto allí encerrado, que se cuece por la fermentacion ya iniciada.

Si esto espontáneamente no sucede así y la cochura quiere adelantarse, se pondrán las botellas en una habitacion seca, ventilada y con buena temperatura, y si preciso fuera, pondrianse al sol por medio ó un dia hasta que la fermentacion aparezca, y así se destapan, prueban y lacran luégo, y en seguida se ponen en habitacion templada para que continúen su cochura sin interrupcion, de una manera suave, eficaz y buena, sin que estallen ó reventen las referidas botellas.

Llegado el mes de Agosto, el vino estará hecho; pero tanto el conseguido por este método como por otro cualquiera, no estará en condiciones de darlo á la venta hasta que tenga un año por lo ménos.

OTRO MÉTODO.

En la vendimia se toma mosto de flor, hierva y concentra á fuego en vasija de barro, espumándolo muy á

(1) Hecha jarabe á fuego.

menudo hasta conseguir un jarabe que marque 21° y en frío 24 ó 25. Después se clarifica con huevos y satura con magnesia para que le quite el ácido, si lo tiene, mate el gusto empireumático que el fuego le proporcionó, y después se deposita en sitio fresco. En cuanto se le siente claro y dormido, si la temperatura es favorable, ó que la primavera esté próxima, se le rebajará su densidad sacarina con agua buena hasta dejarlo en 12° y reponerle toda el agua que se le evaporó por la ebullición á fuego. Una vez así, se trasiega inmediatamente sin ponerle azufre ni alcohol, y así preparado no tardará mucho en presentarse la fermentación, y entonces es la ocasión oportuna de embotellarlo, dejándole á cada una su correspondiente quinta parte vacía, y aromatizándolo con vainilla y azúcar, naranja ú otra esencia apropiada, y después taparlas y lacrarlas bien.

La dificultad para los vinos espumosos españoles es el proporcionarles gas y limpieza, y esto se consigue como anteriormente se ha dicho.

Hay quien aconseja (porque lo ha visto hacer en Francia) que el mosto preparado, fermente en las botellas tapadas y puestas boca abajo y cuando el vino se encuentre frío, sereno y claro, destaparlas con rapidez, quitándoles el corcho y con éste el depósito de heces en el cuello de la botella fijado (1), taparlas y lacrarlas en seguida para que ni el gas se escape ni el vino se derrame; pero esto, que requiere una maestría y ligereza que no tenemos, que deja un vacío en la botella imposible de llenar, que requiere un tablero ó mesa con tantos agujeros como botellas haya para que éstas tengan sus cuellos allí metidos boca abajo, que hay derrames de líquido que no pueden evitarse, que el vino no se puede examinar ni probarse durante la operación para cerciorarse de su estado, porque el gas se marcharía, nos hace no seguir este sistema y continuar con los anteriores.

(1) Al intento se tienen mesas grandes ó tablas colocadas á la altura de un hombre, llenas de agujeros adonde boca abajo se meten los cuellos de las botellas.

NUEVA BEBIDA Ó VINO VERMOUTH.

El Vermouth es una bebida de moda en el extranjero: estomacal, tónica y medicinal también, y es de un paladar semejante á la cerveza (por lo amarga). Es un compuesto de vino blanco superior, 10 litros; quina amarilla, 12 gramos; áloes, 3 id.; ruibarbo chino, 3 id.; grande ajeno, 12 id.; genciana, 3 id.; centaurea grande, 3 idem; nuez moscada molida, 1 id. Esta bebida, después de prepararse, debe tener 18 por 100 de espíritu.

Por esta razón, la quina, áloes, ruibarbo, ajeno, genciana, centaurea y nuez moscada, bien trituradas, se tienen macerando en espíritu de vino de 36° Cartier, diez días. Pasado este tiempo, se filtra, y el líquido claro se incorpora al vino blanco revolviéndolo bien, y el Vermouth queda hecho. Pasados unos días de reposo, se le clarifica como á los vinos simples, y entonces queda en estado de beberlo.

Bebida higiénica.—Tres litros de agua hirviendo con 30 gramos de thé, 200 de café tostado y molido: se deja luego enfriar. Aparte, en 7 ½ litros de agua buena, 12 gramos ácido tartárico, 250 gramos azúcar, en seguida revuélvase todo y fíltrese añadiéndole ¾ litro de buen rom (y á falta de éste, cognac), agítese mucho y al segundo día estará en condiciones de beberse.

FABRICACION DEL VINO CHACOLÍ, SIDRA Y PERADA.

¿Qué es la sidra, sagardúa y chacolí? El vino hecho con el jugo de la manzana. Y la perada, ¿qué es? El que se obtiene con el de la pera machacada. La sidra ó sagardúa, como le llaman los vascongados, se obtiene cogiendo manzanas muy maduras y de la clase más azucarada, triturándolas y moliéndolas después en una piedra ó molino, como los de moler aceituna; y luego la pulpa, así machacada, se prensa y extrae el jugo, cuyo mosto, colocado en cubas, fermenta y se hace vino de la misma ma-

nera que el mosto de la uva. Este vino sale mejor cuanto más dulce es la manzana empleada, é igualmente sucede con la perada, que cuanto más dulces, maduras y mejores son las peras, tanto más superior es el vino que de ellas se consigue. La sagardúa es un vinillo ácido, de pocos grados, porque la manzana encierra en sí mucho ácido málico (ácido del agraz), que conviene neutralizárselo á su jugo, lo mismo que al mosto de la uva.

El chacolí es vino de poco valor, agrillo, aromático y fresco que se cosecha en *Vizcaya*, montañas de las *Encartaciones*; sus cepas y parras que crian la uva requieren mucha labor, y son tan frondosas que parecen silvestres; y como su valor es tan poco, no nos detenemos en explicarlo ni en describir su fabricación.

El vino de naranja se consigue tambien mondando éstas y quitándoles la parénquima, y luego sacándoles el jugo con prensa; pero como éstas tienen mucho ácido y poco azúcar, es preciso añadirle azúcar del comercio para conseguir un mosto dulce, y mejor arroje de mosto, que se pone en barriles ó cubas: fermenta luego y se hace vino.

VINO HECHO CON PASA.

Su fabricación.

Para conseguir el vino con pasas de uva seca, sean éstas de la clase que fueren, hay que ponerlas en una cuba, tinaja ó tinajon, y echarles agua tibia hasta cubrirlas y tenerlas así tantos días como necesiten para reblandecerse é hincharse; y si esta operacion se hace en otoño, primavera ó verano, es de más seguros, fáciles y pronto resultados, consiguiendo un vino bueno, pronto y bien.

Después, trituradas en una pisadora como si fueran uvas en su estado natural de otoño, y á seguida el agua en donde estuvieran ellas, pónganse en una vasija de fermentacion. Al siguiente día, y procurando que el agua y la pasa se mantengan tibias y no frias, se gradúa el mosto y confecciona con agua templada hasta dejarlo de 10 á 12° gleucométricos si es vino para España y de 8 á 10

si para Francia, añadiéndole á cada 10 arrobas de líquido y pasa, una onza de ácido tartárico, y mejor heces ó casca de vino nuevo. Así fermenta como de ordinario y se hace vino si la temperatura no baja de 15°.

La esencia de frambuesa, y una pequenísima parte de raíz de lirio de Florencia, le darán gusto al vino de Burdeos.

Otro procedimiento. — Tambien se consigue por este otro:

Se ponen en agua y cuecen 10 kilos de pasa moscatel hasta que se ablanden tanto que con facilidad se desmenucen los granos de uva con la yema de los dedos. Una vez en este estado, se llevan á la prensa y se esprimen, recogiendo el mosto que suelten. A seguida se deshace la pasta de pasas prensadas, y se echan nuevamente en el agua con la cual cocieron. Después de una hora, vuélvense á prensar, uniendo al contado el mosto extraido con el agua de coccion sobrante, y queda hecho el mosto.

A dicho mosto se le añaden 15 litros más de agua pura y 5 kilogramos de buena miel. Todo junto (mosto, agua y miel) se pone nuevamente al fuego en una caldera. Se le echan cinco claras de huevo bien batidas, se menea y á seguida se da fuego á la caldera dicha. En cuanto principie el hervor, se espuma bien hasta que se comprenda que ya está claro, y entónces se aparta del fuego.

Frio, sereno y claro, el mosto de la manera dicha, se le pone en un tonel para que fermente y se haga vino, cuidando siempre que tenga una buena temperatura, es decir, en todos casos, que los grados de calor del líquido y la bodega donde esté, sean superiores á la graduacion gleucométrica del mosto á fermentar.

Como aroma, puede ponerse un pedacito de vainilla (medio gramo).

Para imitar el Burdeos, ponerse 2 gramos de esencia de frambuesa.

Concluida la fermentacion, se trasiega y saca de sus heces el vino claro y se embotella.

La adicion de miel es para que el líquido tenga más

grados sacarinos, para que promueva y ayude la fermentación y el vino sea más alcohólico y fuerte.

En ambos procedimientos la pasa debe ir acompañada de su escobajo cada racimo.

De modo que la principal operación, se reduce á que las pasas, que son uvas secas y duras, vuelvan á ponerse jugosas y blandas, y rompiéndoles la piel por medio de la máquina piladora para que den su jugo, tanino, sales y azúcar interior; con el agua que se les pone forman el mosto ordinario, éste fermenta como en tiempo de vendimia y se convierte en vino.

Pero es preciso romper la dura piel de la pasa, porque sin esto no cedería su azúcar-mosto, jugo, color y virtud; y como estos vinos se hacen casi siempre fuera de otoño, por esto es necesario proporcionarles temperatura y fermento de vendimia, porque hecho en su tiempo no necesita más calor que el ordinario, ni más fermento que un poco mosto natural de uva.

PARTE SEGUNDA.

CAPÍTULO PRIMERO.

DESPUES DE LOS VINOS HECHOS Y LA FERMENTACION ACABADA.

Llegado este caso, que suele ser en los meses de Diciembre y Enero siguientes á la recolección (ménos algunos vinos precoces, que quedan concluidos en Noviembre), debe el cosechero pasar una escrupulosa revista á sus vinos y hacer un verdadero exámen á cada vasija. Debe asimismo abandonar para otro año el areómetro pesamos-tos y reemplazarlo por los alambiques de ensayo de Salleron, Gaylussac ó Rishar, y cerciorarse por medio de ensayos repetidos, del estilo ó título y graduación 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 luego por el paladeo formar juicio de la clase, tipo y calidad, anotándolo 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 conocimiento de causa. Hé aquí la mejor ocasión de hacer el relleno de vasijas. Si una tinaja, cuba, bota ó recipiente ha sacado el vino fuerte, áspero y duro con demasía, debe al rellenarse encabezarla 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, cuerpo, meolloso y aromático, y así sucesivamente con todas las vasijas de la bodega hasta regularizar la co-