

afinar el color allí fijado, que robustecen y afirman los ácidos libres que hay disueltos en el vino, con el que se une y á quien colora de la manera que vemos luégo en la copa de prueba, cuando se nos presenta al exámen ó para consumirlo.

Hay muchos vinos con demasiada casca, y sin embargo, no están muy coloridos; ó si lo están, se hallan demasiado oscuros, cerrados y tiznados.

Hay otros que teniendo ménos uvas negras de la misma clase y calidad, tienen mejor vista, aparentan más color, son transparentes y están suficientemente teñidos y en mejor disposicion para la venta que los que tienen uva tinta en abundancia.

¿Y esto por qué? Porque los primeros tienen más color hacinado, en bruto y sin dilatar, que alcohol en proporcion, y por consiguiente, hay más depósito de materia colorante que lo que puede digerir la parte alcohólica que tiene el vino adonde se halla; y los segundos tienen más alcohol proporcionadamente que los primeros, y por esto han podido disolver, dilatar y extraer bien el color necesario para los vinos de pasto.

¿Por qué los franceses buscan y compran en España vinos oscuros y muy cerrados de color para sus mezclas y coupages? Porque este color, en bruto hacinado y allí reunido, ellos lo diluyen, lo disuelven y acrecentan, y con él tiñen grandes cantidades de sus descoloridos y flojos vinos.

Por las razones expuestas se comprende que el encasado de los mostos, para obtener vinos tintos, debe ser proporcionado á la riqueza alcohólica y graduacion de los mismos. De modo que si un vino tiene 14 por 100 de alcohol, debe tener tambien 14 por 100 de casca á lo ménos porque le corresponde.

Cierto es que aconsejamos que á los mostos se les ponga película de uva tinta, casca ó madre prensada, tal vez en mayor cantidad que la necesaria, porque es preferible que el vino tenga un grado de color más que ménos, puesto que éste siempre está perdiendo y desnudando desde que pasa el mes de Marzo y se trasiega, ó sin tra-

segarse haya que aclararlo artificialmente; pero es la verdad que á los mostos no debe ponérseles más casca tinta que la que le corresponda á la cantidad de alcohol que puedan desarrollar por sí; y en este concepto, si un mosto ántes de fermentar señala 14° en el *gleucómetro* ó pesamostos, ó sea un 14 por 100 de azúcar, un 14 por 100 nada más de película de uva tinta ó casca es lo que á éste se le debe poner, puesto que de los 14° sacarinos que dicho mosto señaló, podrá resultar despues de bien fermentado 13, 13 ½ ó 14° escasos de alcohol; es decir, que 100 litros de mosto fermentado, cuyo vino tenga 14°, contiene 14 litros de alcohol puro ó anhidro, por cuyo motivo á estos 14 litros de alcohol disuelto en sus correspondientes 86 de vino, les pertenece otros 14 de casca tinta para colorar todo; y si en vez de contar el vino, alcohol y casca por litros lo contamos por arrobas, es enteramente igual, puesto que entónces 100 arrobas de vino darán 14 de alcohol y necesitan 14 arrobas tambien de casca.

Expuestas ya las principales consideraciones que anteceden, entramos de lleno á explicar nuestro procedimiento artificial, ingenioso, higiénico y legal para colorar vinos despues de pasada la vendimia, sin nuevas uvas y sin emplear materias extrañas, ni mucho ménos venenosas ó nocivas.

Se ha observado, que en los países como Aragon y Cataluña, adonde se elaboran los vinos revolviendo con el mosto todo el escobajo del racimo, piel y granilla de la uva, que á los seis ó siete dias de envasado y de fermentacion separan el caldo de la casca y madre, para que el referido líquido concluya la fermentacion principiada y su cochura, sin que ésta extraiga todo el calor y tanino que de otro modo lo harian demasiado áspero, cerrado y desagradable á la vista lo mismo que al paladar; queda un 50 por 100 de color adherido á la película de la uva sin disolver y que ésta arroja despues de prensada, ó que mezclándole agua y destilándola tambien, se tira en cuanto le extraen el aguardiente. Igual cantidad que de color

queda de tanino, que tambien se arroja, destilando el líquido dicho, ó sin destilar.

Tambien se ha experimentado que en donde se fabrica el vino tinto por el sistema de Castilla, Valdepeñas, Manzanares y sus inmediaciones, es decir, poniendo á cada 100 arrobas de mosto blanco de 10 á 18 arrobas de hollejo tinto prensado y mondado de escobajo, procedente de uva negra de la más rica y azucarada clase, dejándola cocer, macerar y estar con el vino luégo hasta el mes de Marzo ó ántes que se trasiega y vende el vino dicho; la casca-madre, que queda en buen estado, tiene todavía un 30 por 100 de color retenido, que generalmente se arroja al alambique, y que despues de extraerle el aguardiente, se desprecia y tira al muladar ó cloaca sin aprovecharse en nada de aquel precioso color.

Pues bien; una vez que se haya vendido el vino ó que, sin venderlo, se haya hecho el trasiego y quedado libres las madres y cascás de éste, y que examinadas resulten hallarse en buen estado, tanto en color como en gusto y conservacion, deben reunirse todas (si hubiere más de una) inmediatamente en una sola tinaja ó cuba, y en seguida echarlas tanto espíritu de vino como necesiten hasta quedar bien cubiertas de líquido, y á continuacion, con un veteador, palo largo y mano de hierro, revolverlas bien para que el espíritu de vino alcance á todas, y así, se tapa herméticamente la tinaja ó cuba, y en este estado se dejan en maceracion quince días á lo ménos, pasados los cuales se sacan del recipiente y llevan á la prensa, y por medio de una fuerte presion se les extrae todo el jugo colorante y taninoso que tengan, el mismo que se guarda en toneles bien tapados, para con él colorar los vinos, darles fuerza y buena conservacion, debida al espíritu de vino que dicho líquido encierra, y á la buena cantidad de tanino que lleva en sí, extraido por la maceracion de las pipas ó granilla de la uva y pezon ó pedúnculo de la misma en el alcohol ó espíritu de vino referido.

La casca así prensada y seca aparentemente, aún tie-

ne color y jugo espirituoso, que se le debe extraer echándola en una caldera, cubriéndola nuevamente de vino y haciéndolos hervir á fuego moderado dos ó tres horas, pasadas las cuales, se vuelven á prensar y sacarles todo el líquido que posible sea, uniendo éste luégo al que primeramente se les sacó.

Pero si de ellas no se quiere tener más color que el que se les extrajo en la primera operacion por el espíritu en frio, en este caso no se les pone vino en la segunda, y si agua buena y clara, y en seguida se les lleva al alambique y se les saca por destilacion cuanto aguardiente encierren.

Debe entenderse respecto de estas operaciones, que nos referimos á las cascás, película de la uva y sus simientes en buen estado nada más; pero no á las heces y madrazas que hay siempre aposadas en la parte inferior del fondo de las vasijas y que para la segunda operacion de cocerlas con vino, se debe ántes mondarlas bien de escobajos y granillas en cuanto sea posible.

Estas maniobras se hacen casi siempre con el objeto de obtener buen color tinto y tanino para corregir los vinos defectuosos que lo necesiten; por lo que se emplea casca de uva tinta de la mejor clase, como la garnacha, el tinto temprano ó cencibel de Castilla, el tintillo de Rota, el Borgoña francés ó el tintóreo híbrido de mosto negro, que es un ingerto de garnacha con otra clase muy negra y superior.

Pero tambien se practica dicha operacion con la casca de uva blanca en los países en que á los vinos de este color, al fabricarlos, se les pone madre como á los tintos para hacerlos más recios, pastosos, de mayor miga y buena conservacion, no sólo por el color de oro ó caramelo que se consigue de la casca blanca tratada por el alcohol, sino por el líquido obtenido mediante la maceracion de las películas y granillas en el espíritu de vino, que es riquísimo en tanino, ácidos y sales, que son muy á propósito para fortalecer los vinos blancos débiles, evitar, corregir y curar el ahilamiento de los mismos y darles viveza y buena conservacion.

En los países en que no es costumbre poner cascá á los mostos blancos porque se desea conseguir vinos finos y muy delicados, como el de la provincia de Cádiz, Jerez de la Frontera, Huelva, Málaga y Sevilla, y se quiere obtener buen color de caramelo ó topacio, por el sistema ántes explicado, se hace la operacion con orujo (en vez de cascá), bien oreado y soleado rápidamente para que tome el color que se desea y no se avinagre. Pero en este caso, y para obtener el color con más economía en los sitios en donde es costumbre ponerle hollejo al mosto, lo que generalmente se practica con buen resultado es que de la uva más dorada, madura y buena, se prensa su película, despues de pisada, se le saca de la prensa, se extiende al sol y al aire y révuelve continuamente por cuatro ó seis horas, hasta que toma bastante color, y ántes que se avinagre se echa en el mosto para que fermente con él y preste al vino que de allí se obtiene el hermoso color de paja, oro, pálido ó topacio oscuro, segun desea el director de la bodega.

PARTE TERCERA.

CAPÍTULO PRIMERO.

ENFERMEDADES DE LOS VINOS (1) Y SU CURACION.

Vinos pardos, vinos rebotados y turbios, vinos que no resisten la prueba, vinos vueltos que han perdido su color porque se le ha podrido, no porque estén turbios.

Cuando en el vino se presentan los desperfectos de que hacemos mencion en el epigrafe de este capítulo, son indicio seguro de una enfermedad que concluye por podrirlos y perderlos ántes que avinagrarlos, si el mal no se evita, cura ó ataja en sus progresos.

La causa de estas enfermedades es la mala cochura de sus mostos, una fermentacion incompleta y no bien acabada en buenas condiciones. Unas veces porque el frio le sorprende al mosto en fermentacion, que encorta y detiene la cochura, la paraliza y concluye ántes de tiempo; otras porque siendo las vendimias y otoño abundantes en lluvias, entra la uva en putrefaccion, se llena de agua, diluyen mucho el mosto y con él los elementos constitutivos, que son: la glucosa ó parte azucarada, el tanino, el tártaro, el ácido tartárico y el agua de vegetacion, que así resulta en mayor cantidad que debiera, desequilibrando los componentes; y otras porque se ha abusado mucho de las adiciones de agua potable, del yeso, de los carbonatos y materias terrosas para neutralizar los ácidos, y por consiguiente se le ha quitado con demasía ta-

(1) Estas enfermedades fueron muy comunes en el año 1873 en toda la region central española, y curadas con buen éxito por el tratamiento que más adelante explicaremos.