

una materia mineral venenosa, y sin embargo, hay quien lo emplea para dulcificar el vino.

VINOS COMPLETAMENTE ÁGRIOS.

*Receta para diez arrobas.*

Dos libras (un kilo) de claricina de Venecia, en polvo, echada al vino en pequeñas porciones seguidas, quitan el ágrío á las veinticuatro horas de empleada.

Si pasado este tiempo aún se notara algun ágrío, se repetirá la operacion empleando solamente la mitad (una libra).

Despues de quitado el ágrío, para reformar el vino curado y proporcionarle los espíritus, ácidos y virtudes que perdió en la enfermedad y durante la cura por la accion de la claricina (ó de los polvos desacidificadores si se emplearan éstos), se le pondrá además:

Dos onzas (56 gramos) mezcla astrigente (tanino artificial ó natural de granilla de uva, y á falta de esto, vino de orujos en cantidad de 10 cuartillos, ó sean 5 litros).

Dos onzas (56 gramos) de extracto vino Jerez. (Tintura aromática y resinosa de: una parte colofina de primera molida, dos partes espíritu de vino y cuatro partes de espíritu de nitro dulce.)

Una onza de reparador de ácidos (que es el ácido tartárico molido y disuelto en agua), para que le dé buen paladar, viveza y buena conservacion.

Despues apalearlo y revolverlo bien y dejarlo reposar.

OTRA.

Dos libras de tiza lavada y amasada con agua y seis onzas de magnesia efervescente, y despues de seca pulverizada. Este polvo se rocía poco á poco en la superficie del vino.

Despues de curado el ágrío, ponerle el reparador de

ácidos, Jerez, astrigente, etc., como en el procedimiento anterior. De reparador con buen aroma sirve la tintura de peras (olor vinoso y gusto almendrado).

VINO AGRIDULCE.

El vino que concluida su fermentacion primitiva, ya claro y frio, se encuentra de un paladar ágrío-dulce ó dulce-ágrío, demuestra que la fermentacion de su mosto no se hizo bien ni terminó cual debia, y que en él hay una parte considerable de azúcar de uva en estado de mosto sin haberse convertido en vino porque le faltó fermento, agua y calor: esto es lo que da el dulce. Tambien prueba que una buena porcion de alcohol se ha oxidado y acetificado, convirtiéndose en vinagre por el gran acceso de aire, ebullicion tumultuosa con exceso ó fermentaciones anormales: esto es lo que da el ágrío.

Sucede con frecuencia que el vino se presenta ácido, áspero, astrigente y picante, ya porque se ha formado el aldehido precursor del vinagre, ya por la mucha abundancia de ácidos libres, ya por el exceso de tanino y materias astringentes naturales del mosto, ó ya por tener la masa vinosa mucho ácido carbónico natural disuelto é interpuesto (1).

El vino en este estado, difícil é ingeniosa ha de ser su cura, porque lo que aminora el dulce aumenta el ágrío, y lo que cura el ágrío favorece al dulce.

Sin embargo, para curarlo debe principiarse haciéndole fermentar nuevamente á la primera ocasion que haya, tratándolo como á los *vinos dulces* para que desaparezca el azúcar y el gusto dulcífero, convirtiéndose en espíritu de vino y ácido carbónico por la fermentacion, puesto que el fermento y azúcar aún se hallan vivos.

Luégo el ágrío se le debe saturar tratándolo como á

(1) Cuando el vino queda exento de todo vestigio de ácido carbónico, se pone suave, con inercia é insípido, pues aunque desaloja mucho cuando hierva, siempre se queda con alguno retenido, y además lo reproduce durante las fermentaciones pasivas é insensibles que experimenta en toda su vida.

los *vinos ágricos*, pero si es ácido y no ágrico, el gusto que despues de curado el dulce le quede, se tratará y curará como á los *vinos ácidos*.

Deben hacerse las operaciones en la forma y por el órden que quedan expresadas, porque si primeramente se combate el ágrico ó ácido, muere en la cura el fermento y tanino, y luégo no es posible quitarle el dulce por la fermentacion.

El vino agridulce no es abundante en alcohol ni puede venderse como vinagre, porque tampoco tiene gran cantidad de ácido acético; pero haciéndole fermentar muere el dulce, el alcohol se aumenta y lo peor que resultar puede, es un superior vinagre de yema, que algunas veces se paga más caro que el vino ó un producto algun tanto ácido, del cual se puede sacar gran cantidad de aguardiente.

#### VINO DULCE: SU FABRICACION Y REMEDIO.

Cuando se quiere obtener vino dulce, se hace con mosto de lo mejor y uvas de las clases más azucaradas, matándole la fermentacion luégo con un 10 por 100, ó más de espíritu de vino que se le añade al mosto dicho, para que no lo deje fermentar desembarazadamente, y así queda azúcar sin descomponer, la fermentacion sin concluir y el vino dulce, claro y sereno.

Pero si se desea obtener vino seco de pasto, y éste resulta dulce, dicho desperfecto no puede curarse radicalmente sino haciéndole fermentar de nuevo, y que por la ebullicion fria natural se convierta en espíritu de vino y ácido carbónico todo el azúcar y parte dulce que tenga. Para ello debe aguardarse una temperatura bonancible, aire húmedo, tiempo blando ó lluvioso, en época que el vino no esté dormido (primavera y otoño, meses de Octubre y Noviembre, Marzo, Abril y Mayo), y sobre todo, cuando él por sí se manifiesta turbio y dispuesto á fermentar (1).

(1) Echese cascas (madres) al vino; nunca vino á las cascas.

El vino dulce se corrige con buen éxito en primavera por el sistema del Medoc (Francia). Echese el vino dulce sobre cascas tiernas y sanas de *otro seco*, agítense y revuélvase mucho cascas madres y vino á curar, dejéense luégo en reposo y pronto vendrá la fermentacion, y en tal caso, á las 48 horas estará curado. Aunque la fermentacion necesaria no se presente, de todos modos con esta operacion mejora el vino, se fortalece y toma color.

Una vez el vino en disposicion de fermentar, se le excita y protege el movimiento fermentescible por los medios que ya conocen nuestros lectores, con los elementos que favorecen, sostienen y promueven la fermentacion, sin olvidarse poner la bodega de 15 á 20° *Reaumur*, que es lo más importante para este caso.

Tambien puede aplicarse en las épocas que el vino no esté dormido (1) y la atmósfera húmeda y bonancible, el último procedimiento que se dice para curar el ahilamiento y viscosidad en los vinos blancos del artículo titulado *Ahilamiento, viscosidad y su curacion*.

#### OTRO PROCEDIMIENTO.

Por cada 10 arrobas de vino dulce se toman 2 litros de agua buena,  $\frac{1}{2}$  kilogramo tártaro en bruto (rasuras blancas),  $\frac{1}{4}$  kilogramo magnesia efervescente, y si hay á mano, unas pocas heces frescas.

Luégo que la temperatura de la bodega y líquido se ponga á 20°, y si ella por sí no lo estuviera, se coge el tártaro molido en polvo fino, se echa en el agua, que estará caliente, y en seguida añádesele 2 litros de vino dulce, é inmediatamente la madre-casca ó heces, revolviéndolo todo bien, y luégo se introduce este compuesto en el vino

(1) Las épocas en que el vino está dormido y deben hacerse los trasiegos, aclaros, azufraje y alcoholizacion con buen resultado, son: desde el 15 de Diciembre hasta el 15 de Marzo, y desde el 1.º de Julio hasta el 15 de Agosto. Para corregir el dulce en vinos viejos, eljase la primavera, y si es nuevo, en los meses de Octubre y Noviembre, ántes que haya concluido la fermentacion de los mostos.



que se quiere mejorar. Inmediatamente de mezclar al vino el compuesto antedicho, debe agitarse todo junto mucho para que venga el enturbamiento general.

Luégo se hace un cartucho grande con medio pliego de papel de fumar fino: por bala se le pone un guijarro ó cosa de peso, y al momento se le llena de magnesia efervescente; se deja caer en la vasija del vino, que con su peso se va á fondo, desde cuyo punto, mojado y roto el papel, principia la fermentacion á medida que la magnesia percibe la humedad. Presentada la fermentacion, debe sostenerse por la agitacion y calor continuo hasta que el vino marque cero en el pesamostos y el dulce haya desaparecido.

El dulce no se cura, pero se disimula añadiéndole vino de orujos y ácido tartárico. Tambien se disimula poniendo por cada 10 arrobas un kilogramo de escobajo tostado al horno,  $\frac{1}{2}$  kilogramo de pipas de uva tostadas tambien, y molido todo en un mortero grande, con más 170 gramos de mostaza blanca molida. Todo se echa en 2 litros de agua con  $\frac{1}{2}$  litro de espíritu de vino, se tiene tres dias en maceracion, bien tapado, y despues se le echa al vino, revuélvese y apalea bien, y entónces el dulce quedará muy disimulado.

COLOR AZULADO EN LOS VINOS, LISTA BLANCA  
*incolora en la superficie.*

La fermentacion pútrida y la alteracion del fermento atacan la parte colorante roja y la vuelve azulada, violeta súcia, porque una parte del tartrato de potasa se transforma en carbonato, cuya reaccion alcalina altera el color natural del vino. Añadiendo ácido tartárico se evita y cura, restableciendo por él la acidez, y con ella la viveza y duracion del color.

VINOS ÁSPEROS Y ASTRINGENTES.

Con solamente aclararlos se suavizan, porque la accion clarificante concentra y precipita el tanino disminu-

yendo los ácidos. Poniéndole despues *mistela*, quedan del todo suaves, gratos y espirituosos.

VINOS CRASOS, AHILADOS Y VISCOSOS.—CRASITUD, INERCIA.

Esta enfermedad de crasitud se presenta en los vinos tintos, poniéndolos cerrados, oscuros, grasientos y blandos al beber.

AHILAMIENTO.—VISCOSIDAD.

Este desperfecto, tan comun en los vinos blancos de pasto y gaseosos, que se elaboran sin casca ni escobajo del racimo suficientes, que les prestara tanino, ácidos y gas carbónico, proviene, como la crasitud de los tintos, de varias causas que le privan del alcohol, tanino, gas y sales bastantes á su buena conservacion, á saber:

- 1.<sup>a</sup> No fermentar bien y bastante el mosto.
- 2.<sup>a</sup> Dilatacion del fermento y falta de tanino con escasez de azúcar, que suele provocar en los primeros dias de envasado una fermentacion violenta que dura poco, se encorta y pára la cochura, quedando el vino dulce con mucho azúcar, sin convertirse en alcohol, y más tarde se enturbia, ahila y pone craso.
- 3.<sup>a</sup> Coger las uvas húmedas, podridas, vendimias lluviosas, mañanas de niebla con abundante rocío, que traen al mosto aumento de agua, falta de tanino, de ácidos y sales, causa de que el vino sea débil, insípido y con poca energía, enturbiándose principalmente despues de trasegado y presentándosele una fermentacion insensible y viscosa, por la falta que tienen de principios curtientes y de espíritu.

REMEDIO PARA CURAR LA CRASITUD EN LOS TINTOS.

La presencia del tanino y alcohol en cantidad suficiente y un buen aclaro impiden la crasitud ó inercia, y se cura la enfermedad adicionándole caldo-vino de orujos y escobajos con granilla, de lo que en la página 191 explicamos con el nombre de «Vino de orujos para correc-

ciones,» poniéndole 10 por 100 de vino de orujos, y medio litro de alcohol por cada 10 arrobas de vino á curar.

Cuando no se puede disponer del anterior elemento, y puesto que el objeto es introducirle tanino y alcohol, tomaremos 112 gramos (4 onzas) de granilla de uva, molida y tostada en un caldero, más un litro (2 cuartillos) de agua, y puesto al fuego se tiene hirviendo hasta quedarse en la mitad. Luégo que esté frio, se le añade medio litro de espíritu de vino, se tapa bien, y pasadas doce horas se le adiciona otro litro de agua fria en la que se haya disuelto ántes, 15 gramos de ácido tartárico. Esta dosis, para cada 10 arrobas de vino enfermo, se vierte en seguida sobre el vino craso, revolviendo mucho de arriba abajo durante setenta horas, y luégo se abre la espita, y segun vaya saliendo se va echando otra vez en la misma vasija por su boca, adonde habrá puesto un colador de hoja de lata ó un harnero espeso de alambre, con lo que se consigue un trasiego, division, venteo y revuelto que hace perder la crasitud.

Si pasados unos dias el vino tratado así no aparece limpio y trasparente, échesele un buen aclaro.

#### AHILAMIENTO, VISCOSIDAD Y SU REMEDIO.

La abundancia de alcohol, tanino y limpidez en los vinos blancos, impide y cura la fermentacion *viscosa* y ahilamiento.

Este desperfecto, más comun en los blancos que en los tintos, reconoce por causa no haber fermentado bien y completamente, ni tener en cantidad bastante alcohol, tanino y ácido tartárico, porque se elaboraron sin madre-casca suficiente que se los comunicara. El vino se pone turbio, insípido, impotente, formando una hebrasidad que, dejándola caer que haga chorro, parece al aceite y á la miel clara, que en su caída ni hacen ruido ni forman espuma.

A estos vinos se les corrige tratándolos de la misma manera que á los vinos crasos tintos en cuanto á la adi-

cion de vino de orujos, alcohol, trasiego, venteo, revuelto por la cánula ó espita y aclaro despues.

Tambien se curan adicionándoles tintura hecha con alcohol, cortezas y materias taninosas y curtientes, como la corteza de granado, de encina, curtido del que gastan los que hacen correal, y catecú, poniendo á cada 10 arrobas de vino tres cuartillos de mixtura, revolviéndosela bien, trasegando el vino luégo despues de claro.

Tambien se cura poniéndole 115 gramos de tártaro (rasuras) en polvo, 2 litros de alcohol, 30 gramos ácido tartárico, clarificándolo y trasegándolo luégo. Otro; con cascas-madres ó lias frescas y sanas, y un poquito ácido tartárico se le revuelve al vino ahilado; luégo se le enturbia agitándolo mucho, dejándolo salir por el canillero y volviéndolo en seguida á la propia vasija con un poco alcohol, adonde reposará y aclarará curado.

Otro; para en primavera y cuando el vino está muy craso y ahilado.—Para cada 10 arrobas de vino enfermo se toman 125 gramos de crémor tártaro, 460 gramos de azúcar Habana moreno (1), 3 litros de vino ahilado; se hace hervir al fuego todo junto; caliente se le mezcla al vino enfermo que se quiere curar, se agita mucho, se tapa luégo, se le proporciona una buena temperatura sostenida, y si la fermentacion viene, despues que acaba se clarifica y quedará bueno.

#### FETIDEZ, ENMOHECIMIENTO Y ESCALDADO.

La fetidez, sabor al vacío, enmohecimiento y escaldado en los vinos son vicios que difícilmente se corrigen, por lo que los que adolecen de este defecto se destinan á la fabricacion de aguardientes, si el mal es muy intenso. El remedio para curarlo es la defecacion del mismo por medio de clarificaciones, fortificándolo luégo con espíritu de vino y azufrándolo mucho al tiempo de trasegarlo, y si se le pone un poquito aroma apropiado á su clase, di-

(1) Ó miel.

simula el mal paladar. La clarificación, trasiago, azufrado y alcoholización componen el primer y más eficaz remedio. Sin embargo, la operación puede llevarse á cabo de la siguiente manera: primeramente se tuesta, en horno que no esté muy fuerte, candeal trigo, teniendo mucho cuidado que no se queme ni ponga negro, para evitar de mal gusto. Si no hubiere horno, se hará en una cazuela de barro nueva, puesta sobre fuego lento y tapada con otra, que se levantará muy á menudo para menear el trigo que no se queme. Del trigo así tostado y muy caliente, se pondrá en un saquito de tela muy clara 28 gramos por cada 10 arrobas, y se deja caer atado con un bramante al centro de la vasija que tiene el vino, y en éste se tiene sumergido por veinticuatro horas.

Luégo el vino dicho se aclara por los procedimientos que ya sabemos; á los tres dias se trasiaga á otra vasija muy azufrada, dejándolo caer por entremedias del humo y adicionándole en el acto del trasiago para que se mezcle bien y lo fortalezca, revolviéndosele medio litro de espíritu de vino.

Si de otra cosa no puede disponerse, échesele una madre-casca de vino tinto sana y buena, revuélvasele mucho, déjese el vino en reposo luégo aclarar y entónces póngasele el alcohol, y en seguida trasiéguese á vasija limpia y muy azufrada, y se conseguirán buenos y baratos resultados.

#### VINO AMARGO.

Los vinos secos, espirituosos y de pasto que tienen un gustito amargo fino, parecido al de la almendra en pequeña cantidad, adorna sus cualidades y los hace recomendables; pero si se presenta en alto grado, los pone inadmisibles; así, pues, un gustito amargo no es una enfermedad, miéntras que un amargo nauseabundo y repugnante los desacredita. Los cosecheros deben saber distinguir lo uno de lo otro. La anterior enfermedad desarrollada en grande escala, es más propia de los tintos que de

los blancos, y reconoce por causa la descomposición de su mucho tanino, dando lugar á la formación de una materia amarga resinosa amoniacal que se forma sobre el azúcar de uva descompuesta no convertida en alcohol por falta de fermento nitrogenado y sobra de tanino en suspensión.

Para corregir el gusto amargo de los vinos, basta aclararlos, alcoholizarlos, ponerles un poco de ácido tartárico y trasegarlos en seguida á otra vasija bien azufrada y limpia, con lo que quedarán defecados, sanos y en estado de conservarse. Si el vino es de las clases y aromas especiales, debe encabezarse también con soleras ó buenos vinos de la misma especie, para reponerlos el aroma y gusto especial que perdió en la enfermedad y durante su curación.

Si el anterior tratamiento no fuera suficiente á contrarestar el gusto amargo, se le pondrá 1  $\frac{1}{2}$  kilogramo de cal crasa viva, y bien pulverizada, por cada 10 arrobas, rociándola por la superficie del vino en pequeñas porciones y por intervalos.

Puede también emplearse como paliativo, no como cura radical, el cabeceo con *mistela*, bien revuelta y mezclada al vino, ofreciendo este medicamento la ventaja de mejorarlo sin introducir en él materias extrañas impropias de vino natural. Si con esta adición y un tiempo favorable, más el venteo y traqueo que sufre al tiempo de verificar la mezcla, la fermentación apareciera, ésta, bien desarrollada que sea, cura el amargo y deja al vino bueno y potable.

*Otro método.*—El ácido tartárico molido en polvo grosero y disuelto en agua caliente, cura el amargo restableciéndole el primitivo y natural color. El vino que enferma y se pone amargo pierde y se le altera su color, poniéndosele pardo, amarillo ó negruzco, y con dicho ácido se le reconstituye, toma viveza y brillantez adicionándole desde 1 á 3 onzas (28 á 82 gramos) por cada 10 arrobas (160 litros), según los casos. Para que la operación quede concluida y el vino curado, debe po-

nérsele tambien un poco alcohol y trasegarle á vasija bien azufrada, aclarándolo ántes de hacer el trasiego si no estuviera completamente diáfano.

VINOS ÁSPEROS, ÁCIDOS Y ASTRINGENTES,  
*volverlos suaves y dulces.*

Para corregir los vinos de esta clase se toman por cada 10 arrobas de vino que se intenta mejorar, 8 litros (16 cuartillos) del mismo, se le añade  $\frac{1}{2}$  kilogramo (1 libra) de azúcar Habana y  $\frac{3}{4}$  kilogramo (1  $\frac{1}{2}$  libra) de tierra de San Martín de la Vega, ó blanca de La Roda (1), que esté bien tostada y seca en un horno, ó en una caldera si fuese verano, despues bien molida, y todo esto junto se pone al fuego en una caldera y se tiene hirviendo hasta que se consuma la mitad, espumándolo cada instante. Luégo se retira del fuego, y cuando está frio vuélvese á espumar, y en seguida se le revuelve mezclándolo á las 10 arrobas de vino áspero ó verde, y á los pocos dias quedará suave, dulce y claro.

GUSTO ÁSPERO TANINOSO, SABOR DE ESCOBAJO,  
*gusto apezon.—Madrear los vinos.*

Su remedio eficaz y económico es trasegarlos quitándolos de la madre primero, echándoles un buen aclaro cuatro dias ántes de hacer el trasiego dicho, para que precipite el tanino, pues los aclaros todos tienen esta propiedad, y por eso se emplean aunque los vinos se hallen claros cuando se quieren suavizar.

Si el vino no tiene madre-casca debe aclararse tambien, con el fin de conseguir el objeto suavizante ántes expresado, y privarle de los malos gustos, que los pierde (2) al ser trasegado á vasija muy azufrada; si tambien se le pone alcohol por el gas ácido sulfuroso que los con-

(1) Cuando lo áspero y astringente no es mucho, basta con echarle al vino la tierra blanca molida (creta) solamente, porque ésta destruye el tanino y asperidad; y si con tal motivo el color del vino se pusiere azulado y oscuro, añadiéndole ácido tartárico disuelto en agua (1 gramo por arroba) restablece el color primitivo.

(2) Cuando no son pronunciadísimos, y aun siéndolo, siempre mejoran.

sume y el espíritu que mejora el vino, los fortalece y da nuevo gusto.

FERMENTACIONES EXCESIVAS, EXTEMPORÁNEAS Ó NUEVAS.

*Su peligro ó conveniencia y modo de detenerlas.*

Cuando la fermentacion primitiva de un mosto se sospeche vaya más allá de los buenos límites de la alcoholica, á causa del exceso de fermento, alta temperatura del líquido fermentable ó dilatacion del mosto, es muy conveniente detenerla para evitar el aldehido ó una reaccion ácida, láctica ó pútrida, que de seguro viene cuando el fermento sigue su marcha bulliciosa y no encuentra á su paso más azúcar que consumir.

Si una vez terminada la fermentacion y cochura del mosto en buenas condiciones (aparentes), tanto que el pesamostos marque *cero* ó poco ménos, y el vino ya formado sea claro y de buen paladar, por efecto de la bonanza de tiempo, alta temperatura, desarrollo de un vegetal ó descomposicion del fermento, volviera á entrar el líquido en ebullicion perceptible ó á ponerse turbio, indicio seguro de nueva fermentacion extemporánea; en este caso es indispensable detenerla, valiéndose para ello del aclaro y trasiego á sitio más fresco si es posible, azufrando y alcoholizándolo bien á la vasija donde haya de depositarse nuevamente.

Aclarando, azufrando y alcoholizando el vino solamente si no es posible trasegarlo.

Poniéndole por cada 10 arrobas medio kilo de sal sosa en polvo fino, rociada en pequeñas porciones á la superficie del vino, agitándolo en seguida, y despues de parada la fermentacion, y aún sin pararse, póngasele un poco espíritu de vino bien revuelto. Esto si no fuere fácil emplear los remedios anteriores.

Aplicándole una disolucion de *ácido salicílico* y espíritu de vino, ó una disolucion tambien de jabon y alcohol muy azufrado (por supuesto, si no ha sido posible aclarar el vino y trasegarlo, ó que la fermentacion esté muy desarrollada), que se añadirá al líquido fermentante en pequeñas