

porciones, hasta conseguir su completa pacificación, cuya efervescencia se quiera detener, porque ésta lo mejor que puede producir es el vinagre.

Si, por el contrario, al terminar la fermentacion primitiva del mosto, dicho líquido marca grados bajo *cero* del *gleucómetro*, y el vino resulta abocado ó dulce, es prueba infalible de que aún hay bastante azúcar sin descomponer y de que la fermentacion alcohólica nose concluyó cual debia por falta de calor, fermento, tanino ó sobra de azúcar; en este caso, conviene que se presente la segunda fermentacion, para lo cual debe excitársele por todos los medios que recomienda la enología, y entónces el vino mejorará de seguro, presentándose de paladar seco y grato, perdiendo la parte dulzarrona que lo desacreditaba.

PRECAUCIONES Y VERDADES.

Las cubas, toneles, botas, tinajas y toda clase de vasijas que contengan vino para su conservacion, deben estar siempre completamente llenas y bien tapadas, y así se evitarán muchos accidentes y vicios en el vino.

Una vasija que no esté llena, fácilmente se le agría el vino, enmohece, cria nata y mal gusto. El contacto del aire perjudica y pierde los vinos, y la luz natural les mata el color y les avería.

Cuando la vasija no está llena de vino en su mayor parte, y éste se intenta aclarar artificialmente, con dificultad se consigue su limpidez. Estando llena, con facilidad se aclara.

El vino, cuando está sobre la madre, se aclara bien y fácilmente; privado de ella es más trabajoso conseguirlo.

VINOS REBOTADOS, ESCALADOS, TORCIDOS, TURBIOS,
y fermentaciones extemporáneas.

Estos vinos, trátense como se dice en las páginas 244 245, cuyo epígrafe es *curacion*, y si está próxima la recoleccion ó puedan llegar á ella, échesele una madre-casca

de vino nuevo que haya fermentado bien, y le prestará nuevos elementos de vida, ácidos y sales que le mejorarán, dándole el gusto y aroma vinoso que perdió.

MALOS GUSTOS, RESABIOS DEL VINO Y MODO DE CORREGIRLOS.

Gusto de enmohecido, húmedo; gusto de madera en mal estado; gusto á barril; sabor á anís, á rom; gusto terroso; gusto de azufre sin quemar ú otro resabio cualquiera.

El azufre en combustion con el gas sulfuroso que desprende, destruye el gusto de azufre sin quemar y otros malos gustos.

Para desinfectar los vinos que tengan algunos de los resabios mencionados y corregirlos en lo posible, se procederá de la siguiente manera: inmediatamente se prepara, limpia y azufra bien una vasija adonde trasladar el vino enfermo, y en cuanto se concluye de azufrar, se trasiega el vino dicho, dejándolo caer entre el humo de la pajuela quemada para que el gas sulfuroso de ésta lo sature y purifique; mudado que sea el vino á la nueva vasija, se le pone luégo un litro de buen aceite de olivas, que no esté rancio ni tenga resabio alguno, por cada 10 arrobas. Hecho esto, ábrase el canillero ú orificio inferior más bajo que el tonel, cuba ó tinaja tenga, déjese salir el vino, y segun vaya echándose fuera, vuélvase á echar en la misma vasija por la boca superior, á fin de que se mezcle con el aceite, se airee, se revuelva y azote mucho; y de este modo el aceite se apodera del mal gusto y olor, arrastrándolos en pos de sí y llevándolos á la superficie en su seno.

Luégo que pasan algunos dias de reposo y el vino se halla en buena temperatura (que el aceite no esté helado), se le quita por cima dicho aceite con un cogedor fino ó vasija de hoja de lata, cobre ó zinc, para aplicarlo en las luces y en la industria jabonera.

El humo de azufre (gas sulfuroso) y el aceite son los dos mejores remedios que se conocen hoy para corregir

los malos gustos, resabios y vicios de la naturaleza y género de los que anteriormente dejamos indicados; pero si tratado de esta manera el vino que se quiere mejorar quedare algo turbio, hay necesidad de clarificarlo y reponerle el aroma vinoso perdido, encabezándolo con otro vino sano ó con otra sustancia cualquiera apropiada á la clase de vino que sea, para disimular los vestigios de mal olor ó gusto que le hubiere quedado, ya poniéndole unas gotas de éter aenántico (ácido pelargónico) dilatadas en espíritu de vino, ya una poca esencia de frambuesa si fuere vino de Burdeos, ya un poco espíritu de nitro dulce si fueren vinos blancos, ú otra sustancia aromática adecuada al tipo del vino que se ha curado.

GUSTO TERROSO DE UVAS PODRIDAS, APEDREADAS

ó de viñas muy abonadas y mostos derramados.

El gusto y defecto terroso es porque cuando se verifica la fermentacion, la fermentacion dicha se paraliza y se encorta la cochura, por lo que su líquido no está bien fermentado y los ácidos que encierra disuelven sustancias terrosas, moho y suciedad del piso de la bodega, abono ó tierra que las uvas llevaban consigo, ó gusto que el terreno cretáceo les prestó á la planta y al fruto, y éstas se hallan disueltas y combinadas con dicho vino; pero su correccion y mejora se halla perfectamente explicada.

Primeramente al vino que tiene mal gusto terroso, se le pone un buen aclaro para defecarlo. En cuanto hayan pasado cinco ó más dias y se halle completamente claro, prepara otra vasija bien fregada, á seguida la azufra bastante, á continuacion rocía sus paredes interiores con dos cuartillos de buen espíritu de vino y al momento le echa ocho libras de buen aceite de olivas. A continuacion se echan tambien dos cántaros de vino claro, para evitar un incendio en la tinaja ó cuba y vuelve á azufrarse ésta, y sin perder el tiempo y ántes que el humo del azufre desaparezca, se trasiega ó muda á esta vasija

todo el vino claro y limpio que tenga la primera que encerraba el vino de mal gusto.

Hecho esto, y pasados cinco ó más dias, se le quita el aceite que sobrenada por cima, con un cogedor ó vasija pequeña de hoja de lata, y quedará el vino en disposicion de venderlo ó mezclarlo á otro.

ELIMINACION DEL SABOR DE AZUFRE DE UN VINO.

Para quitar á un vino el sabor de azufre, que suelen presentar algunos caldos procedentes de uvas muy azufradas á causa del *oidium* se recurre con éxito al empleo del aceite de oliva, tal y como aconsejamos en los anteriores artículos para quitar el sabor á moho.

El aceite en el presente caso se apodera del azufre con la misma facilidad que vimos entónces tenía para disolver los aceites infectos procedentes del moho. Pasando á ocupar el aceite añadido, y despues de agitar bien la mezcla, la parte superior del vino: bastará trasegar ó separar la capa de este modo formada, para que quede el vino tratado libre del sabor del azufre.

TRATAMIENTO DE LOS VINOS HELADOS Ó FLOJOS.

Las heladas pueden ser un peligro para los vinos de mala constitucion; pero lo ménos que alcanzará aun á los más resistentes es una desagregacion de sus principios constitutivos, que los dejará turbios y más ó ménos decolorados, se vuelven flojos hasta el punto, á veces, de perder casi inmediatamente toda la garantía de conservacion.

La helada, en efecto, especialmente de 3 á 25° bajo cero, que se ha observado casi por todas partes durante el riguroso período de Diciembre de 1879, período que no ha durado ménos de veintitres dias, ha debido sorprender á todos los vinos colocados en condiciones termométricas que mantenian la temperatura más bajo de 7°. Se sabe que el vino se hiela á 7° bajo cero (1).

(1) El alcohol que encierra ó tiene no se hiela.

Es, pues, indispensable tratar estos vinos y restituirles en lo posible los elementos constitutivos que la helada y aún más el deshielo les han hecho perder. El tanino, el tártaro y otros principios se precipitan; el color mismo experimenta una alteracion que es importante por lo ménos detener; el vino se afloja ciertamente, y hay peligro de dejarlo en este estado.

Se siguen muchos procedimientos. Si el vino es sólo turbio, estando bien construido, una clarificacion puede bastar; si el vino es turbio y su color es mate, se puede mezclar con vinos generosos ó con alcohol; pero estos procedimientos son costosos y no restablecen en los vinos enfermos los principios constitutivos que se han perdido.

A nuestro parecer, nada se ha encontrado más favorable al tratamiento de los vinos alterados para conservarlos que pueda compararse con el cenotanino. Comprendemos el culto que le profesan muchos prácticos que creerian sus vinos en peligro si no tuviesen á mano siempre este producto. Es ciertamente imposible emplear un fortificante y un regenerador más seguro y más económico que el cenotanino para restablecer los vinos que han sufrido la helada ó que por diversas causas se han hecho flojos. Para fortalecer los vinos débiles y darles color económicamente, échesele la casca-madre de otro sano y bueno y déjese luégo reposar y aclararse, quedando bueno ántes de diez días. El tanino y el alcohol, dan fuerza asperidad.

NUEVAS Ó SEGUNDAS FERMENTACIONES

y enturbiamientos del vino.

La causa de esta nueva fase, es la falta de cochura, aumento de calor y exceso de fermento en el líquido vinoso.

Bien sabido es que el mosto de donde se obtiene el vino, práctica y vulgarmente hablando, está compuesto de agua de vegetacion, azúcar incristalizable y varias sales y ácidos, que con el calor y el aire engendran el fermento, y éste imprime al líquido dicho un movimiento efervescente llamado fermentacion alcohólica ó vinosa que lo convierte en vino propiamente dicho ó en vinagre.

El vino es un líquido hidro-vegetativo hijo de la tierra, á quien por este motivo le impresiona sensiblemente las variaciones atmosféricas y las estaciones del año, como á sávia viva en parte, procedente de un vegetal. Por esta razon, y durante el otoño, miéntras tiene lugar la elaboracion de los vinos y fermentacion de los mostos, sucede con frecuencia que á causa de la baja temperatura, por falta de reactivos fermentescibles en el mosto ó por otro fenómeno cualquiera, la fermentacion se pára, el alcohol desarrollado se apodera del movimiento efervescente cuando el vino se halla casi concluido, y así se queda sereno y claro, con buen paladar, pero con algun fermento vivo y algun azúcar de uva sin disolver ni convertir en alcohol.

Como desde esta fecha en adelante, el líquido está bastante alcoholizado y la temperatura, por regla general, sigue bajando y el frio subiendo á medida que la estacion avanza y el invierno se aproxima, el vino queda completamente claro y la casca y fermento se van á fondo, y todo queda tranquilo y dormido. Así pasa durante la estacion fria, y cualquiera cree que la cochura está bien acabada si la parte dulce del líquido no es tanta que el *gleucómetro* la indique ó el paladar humano la advierta, y durante el invierno se trasporta de uno á otro sitio, de una á otra comarca, se consume ó se conserva sin alteracion alguna mediante á encontrarse inerte y dormido como cualquiera otro vegetal, árbol ó planta desde que entra el invierno hasta que se aproxima la primavera, á ménos que se le lleve á tierra muy cálida ó la bonanza del tiempo sea excesiva. Pero para este tiempo, la primavera viene, las semillas germinan, la sávia de las plantas sube, los árboles brotan, y todo se pone en movimiento por el calor que las aviva y por una fuerza misteriosa de la naturaleza que empuja los séres, plantas y cosas, y los pone en accion y nueva vida; y entónces el vino, como es un sér viviente y jugo vegetal, se pone en accion tambien, y las partes vivas que encierra se remontan, lo enturbian y hasta lo hacen fermentar nuevamente y continuar la marcha que abandonó al principio del invierno,

por el frio, dado el caso que en la primavera el calor se acentúe y el movimiento de germinacion y vida alcance á los reactivos fermentescibles, al fermento y al azúcar que en él quedaron sin descomponer cuando el alcohol y el frio le sorprendieron durante su cochura.

Hay ocasiones que cuando el vino quedó demasiado dulce en el otoño, la fermentacion y enturbiamiento de primavera se presentan benignas, y en este caso conviene dejarlo que hierva, y basta favorecer la ebullicion, para que la cochura del mosto se complete y el vino quede sin ser dulce y en buen estado, que en este caso él por sí se aclara y queda como debe; pero sucede tambien muchas veces que se mueve, se enturbia, la fermentacion no puede romper, las partes vivas entran en putrefaccion, lo acidan, forman hongo y nata, lo descomponen y hacen que pierda sus caracteres típicos y lo conviertan en vinagre ó en una bebida nauseabunda; y en prevencion de esto, si el dulce que tenía no es muy pronunciado, tan pronto como se advierta el enturbiamiento, precursor siempre de una fermentacion extemporanea ó de un vicio, deben tomarse precauciones y contenerle.

El medio más económico y sencillo para oponerse al movimiento y prevenir la descomposicion del vino y la acetificacion de éste, es alcoholizarlo en seguida, poniéndole revuelto medio litro (un cuartillo) de espíritu de vino para cada 10 arrobas ó cántaras de éste, á seguida aclararlo artificialmente y á continuacion trasegarlo á otra vasija bien azufrada; y si es posible que ésta se halle en sitio más fresco que en la que estuvo anteriormente cuando se enturbió, procurando tapar bien el nuevo envase, y aislándolo del aire y de la luz natural en cuanto sea posible.

Hecho cuanto anteriormente decimos, con seguridad se ataja el mal; pero como todo en este mundo tiene su contra, esto no se halla exento de ella tambien, y por lo mismo debe obrarse con prudencia y con conocimiento de causa, principalmente en los vinos tintos. El aclaro en los vinos precipita al fondo de la vasija al fermento y

al tanino, y por eso contiene la fermentacion; pero arastra tambien consigo gran parte de color, y suaviza y debilita al vino, siendo la gelatina, el carbon animal, la cola, la sangre y sal los aclaros que más destruyen el color y el tanino, por cuya razon cada cual aclarará su vino con la materia que de costumbre tenga, pero sin perder de vista lo anteriormente explicado.

Cierto es que á lo que en primer término debe acudirse es á remediar el enturbiamiento y fermentacion para evitar la pérdida de todo; pero si obrando con prudencia es posible conciliar lo uno con lo otro, entónces la operacion es completa y el trabajo bien aprovechado, si bien es cierto que al aconsejar el remedio propuesto se ha tenido en cuenta las ventajas é inconvenientes, y por esto se aconseja el empleo del alcohol ántes de aclarar el vino y trasegarlo, para que fortifique el líquido en más que la debilidad que le proporcionará el clarificante, para que tambien contribuya al aclaro, dilate y afirme el color y se oponga á la fermentacion, á fin de tener que emplear ménos clarificante y ménos gas sulfuroso del azufre, que son los que defecan y curan al vino, oponiéndose de una manera enérgica á su movimiento y fermentacion; pero son tambien los que más directamente lo debilitan, destruyéndole la parte colorante propia y natural.