

JUSTIPRECIO DE LOS VINOS.

En España, y tratándose de los vinos ordinarios de pasto bien fermentados y sin defecto alguno, se aprecia el valor real de ellos por la riqueza alcohólica de que gozan, y por esto se calculan 20 céntimos de peseta por grado en los vinos nuevos, llamados *tiernos* ó mosto que no pasan de cinco meses, para fijar el precio en venta de cada arroba de 16 litros; 22 céntimos de peseta por grado en vinos de la *hoja* que tengan de cinco á doce meses de edad; 25 céntimos por grado en los vinos *añejos* que tengan de uno á dos años, y 50 céntimos los vinos *hechos* que tengan de dos á tres años, siempre que todos ellos estén bien fabricados y sin defecto alguno, según su clase.

Para los vinos especiales, soleras y rancios, como los generosos y dulces, se usan tarifas especiales también, acomodadas á las localidades adonde se fabrican y consumen, á las circunstancias que en ellos concurren y á los elevados precios que tengan en cada pueblo.

Los precios arriba fijados deben entenderse en los puntos de producción; pero en los de consumo, sitios donde no se cria, grandes capitales de provincia y puertos de mar, el precio por arroba y grado será por lo ménos el doble del que ántes hemos dicho. Además, los precios aumentan ó disminuyen, según las circunstancias que concurren en el líquido, y que son como sigue:

DISTINTIVOS.

Seco, dulce, generoso, tinto, de capa, ojo de gallo, blanco, pálido, topacio, dorado, descarado, abocado y clarete, pudiendo llevar uno ó más distintivos para nombrarle, y así decir: tinto seco, tinto dulce, blanco generoso, dorado seco, clarete suave ó tinto peleon, etc.

CALIFICATIVOS.

Además irán acompañadas las declaraciones con los siguientes calificativos de: selecto, superior, extrafino,

fino, bueno, mediano, inferior, malo, muy licoroso, poco licoroso, de cuerpo, meolloso, redondo, de mucha vinosidad, seco, sabroso, dulce, fresco, delicado, suave y anisado.

Muy aromático, poco aromático, caliente, firme, nutritivo, estomacal, pastoso, ligero, chispeante, blando, frío, desbravado, flojo, débil y acuoso.

Colorado, descarado, de color natural ó artificial.

Aspero, astringente, nervoso, picante, mordiente, vivo, comun sedoso, perfumado, y de tanta graduación.

Verde, ácido, ágrico, torcido, picado, amargo, ahilado, sulfuroso, repuntado, enmohecido, rebotado, húmedo, soso, insípido, gusto de pez, de madera, de la madre, taninoso, abocado y gracioso.

Limpio, raspado, brillante, claro, turbio, sucio, empañado y nebuloso.

ADJETIVOS.

Naturales, de frutas, artificiales, sofisticados, vírgenes, de flor, de prensa, de aguapiés, clarificados, compuestos, mezclados, remontados, mezclas y encabezados. Vinazas, aguas-madres, de cabos ó de orujos.

OPERACIONES, CERTIFICACION Y DECLARACIONES JURADAS.

Instrucción.

Los catadores, peritos prácticos, clasificarán los vinos, vinagres, aguardientes y licores de la siguiente manera y con arreglo á lo que anteriormente queda explicado en el curso de esta instrucción para los efectos de un dictámen de aclaración ó reconocimiento, según la impresión que reciba el *degustador* en los órganos de la vista, olfato, paladar y graduación el analizador práctico, con presencia del siguiente cuadro.

El catador debe tomar las precauciones y guardar las reglas siguientes:

Cuando sea llamado á dar dictámen sobre un líquido

y principie la operacion (que se supone conoce bien), no debe estar en ayunas ni haber concluido de comer recientemente. Debe abstenerse de fumar dos horas ántes de la cata y durante la misma, y hallarse bien despejado de sueño, enfermedad, embriaguez, etc. Debe, si le es posible, tomar el dia anterior una ligera purga de agua cremorizada, á fin de tener el estómago, boca y paladar limpio y sensible, y enjuagarse la boca con agua clara buena ántes de principiar la degustacion de líquidos.

La cata debe sujetarse á cuatro operaciones sucesivas: la de la vista, la del olfato, la del paladar y la del alambique.

Con la vista se aprecia el color, limpieza y brillantez.

El olfato sirve para determinar el aroma (bouquet), clase de vino, si es ó no añejo, y si se encuentra ó no en perfecto estado de conservacion.

Por el paladeo (degustacion) y la impresion que reciba en las distintas partes de que se componen la boca y garganta, segun la que afecta más directamente el gusto y olor que se deja sentir en el paladar y parte interior y superior de la nariz, se determina la clase, calidad, graduacion aproximada, distintivo, edad, y si se encuentra ó no en perfecto, bueno, mediano, inferior ó mal estado el licor que se analiza.

El alambique de ensayo y graduador bueno, es para apreciar con mucha aproximacion la riqueza alcohólica, tanto por ciento del espíritu que encierra, fuerza y valor real del líquido, y para ver si tiene las condiciones y graduacion que corresponde á su clase. Esto debe entenderse principalmente con los vinos; pero sin exceptuar las *soleras*, *mistelas*, *vinagres*, *cervezas*, *espíritus*, *aguardientes* y *licores*.

### CUADRO QUE SE CITA.

	CLASES.	DISTINTIVOS.
1. <sup>a</sup> ..	VINOS SOLERAS. Los que tengan de 10 años en adelante. (Regalia) .....	Secos, dulces, generosos, y el nombre su generis con que se conozca en su país y localidad.
2. <sup>a</sup> ..	VINOS RANCIOS (depos- tre). Los que tienen de 3 á 10 años.....	Secos, dulces, generosos, tintos, de color, pálidos, blancos, topacios, dorados y el nombre especial con que se conozca en su país y localidad.
3. <sup>a</sup> ..	VINO HECHO (postre y pasto). Los de 2 á 3 años.....	Secos, dulces, generosos, de capa, tinto, ojo de gallo, blanco, pálido, topacio, dorado, paja, y el nombre especial con que se conozca.
4. <sup>a</sup> ..	VINO AÑEJO (de pasto). El que tenga de 1 á 2 años.....	Secos, dulce, generoso, de capa, tinto, ojo de gallo, blanco, pálido, dorado, topacio, paja, y el nombre especial que tenga.
5. <sup>a</sup> ..	VINO AÑEJO (espumoso para banquete). De uno ó más años. (Refresco) .....	De color, blanco, pálido, dorado y su nombre especial de Champagne, acidulado, Burdeos, Rhin y el particular de su país.
6. <sup>a</sup> ..	VINO DE LA HOJA (y pasto). Los que tienen de 5 á 12 meses.	Tinto oscuro, violeta, carmesí, granado, descarado, ojo de perdiz, ojo de gallo, blanco, pálido, dorado, topacio, paja, seco, dulce embocado y redondo.
7. <sup>a</sup> ..	VINO TIERNO ó MOSTO (de pasto). Los que no pasan de cinco meses.....	Tinto oscuro, de capa, violeta, carmesí, granada, descarado, ojo de perdiz, ojo de gallo, blanco, pálido, dorado, topacio, oro, paja, seco, dulce, embocado, redondo, meolloso y clareté.
E...	MISTELAS (para banquete y bonificacion). Las fabricadas con mosto de flor y espíritu de vino desde 10 á 30 por 100 de espíritu .....	Secas, dulces, tintos, blancos, de color, de tantos grados de fuerza y de tantos de dulce. Rancias, hechas, añejas, tiernas, generosas, aromáticas ó no aromáticas.

CLASES.

DISTINTIVOS.

E...	{	VINOS REFRESCANTES (para sobremesa en banquete). Los fa- bricados con uvas especiales y poca gra- duacion, de terrenos silíceos, frescos y cretáceos.....	Burdeos, Champagne, Clarete, Rhin, Man- zanilla, Sidra, Chacoli, acidulado y es- pumoso. Tintos, de color, rojos, rosa, pálidos, blan- cos, etc., y los nombres especiales que además tengan en su país.
------	---	--	---

CALIFICATIVOS.

Además irán acompañadas las declaraciones de los siguientes calificativos de:

Selecto, superior, extrafino, fino, bueno, mediano, inferior, malo; muy licoroso, poco licoroso, de cuerpo, meolloso, redondo, de mucha vinosidad, seco, sabroso, dulce, fresco, delicado, suave y anisado.

Muy aromático, poco aromático, caliente, firme, fuerte, generoso, ligero, pastoso, blando, frío, desbrevado, flojo, débil y acuoso.

Colorado, descarado, color natural ó artificial.

Aspero, astringente, nervoso, picante, mordiente, vivo, comun, sedoso perfumado y de tanta graduacion.

Verde, ágrico, torcido, vuelto, repuntado, sulfuroso, rebotado, amargo, ahilado, enmohecido, húmedo, soso, insípido, gusto de pez, de pezon, madera, taninoso, abocado y gracioso.

Limpio, raspado, brillante, claro, turbio, sucio, empañado y nebuloso.

ADJETIVOS.

Naturales, de frutas, artificiales, sofisticados, vírgenes, de flor, de prensa, de aguas-madres, clarificados, compuestos, remontados, mezclas y encabezados.

CAPÍTULO VIII.

ADULTERACIONES

y fraudes en el comercio de líquidos.

Hay taberneros, comerciantes y aún cosecheros que sin escrúpulo, y tal vez no comprendiendo los perjuicios que á la salud del consumidor pueden ocasionarles, mezclando á las bebidas sustancias dañosas condenadas por la higiene pública, y para aumentar la esencia de anís en la droguería y en los aguardientes, emplean la sal de saturno, es decir, que para hacer ver que tiene mucho anís el aguardiente que tenga poco ó ninguno, y que añadiéndole agua forma una lechada tan blanca como espesa, le mezclan una materia tóxica, un veneno; el acetato de plomo, que tambien lo dulcifica, ó sal saturno diluida en alcohol, que puede conocerse poniendo en una copa del aguardiente así adulterado una gota de ácido sulfúrico y al momento lo enturbia y pone blanco. Si siquiera emplearan la pez rubia de primera clase ó la goma arábica echas polvo y disueltas en alcohol ó aguardiente fuerte, ménos malo, porque al fin es una adulteracion que perjudica ménos á la salud, y en pequeña cantidad aún no perjudica nada, produciendo un aguardiente muy claro cuando éste no tiene mucha agua, y despues de ponérsela, una lechada tan espesa, que parece imposible que por tan poco dinero (5 céntimos de peseta para cada 16 litros de aguardiente) se consiga tan buenos resultados aparentes.

Hay otros que para que los aguardientes nuevos y ásperos se pongan suaves, tomen gusto de añejos y envejecidos, le mezclan dos gotas por litro de amoniaco líquido y en seguida lo agitan mucho.

Otros que para darlos color de viejo, aparecer que ha