

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 ponerse-la, 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

estado en tonel de madera y hacerlo más grato, le mezclan azúcar tostado al caramelo, disuelto en un poquito de agua caliente primero y diluido luego con aguardiente del mismo que se quiere mejorar, á fin de que no se congele cuando se enfríe, poniéndole 230 gramos ($\frac{1}{2}$ libra) á cada 16 litros (1 arroba) de aguardiente.

También emplean jarabe de azúcar terciado hecho en frío y *rom*, porque dan gusto añejo y dulcifican.

No falta quien á los alcoholes de industria les mezcla agua, los destila nuevamente y los anisa para venderlos como aguardientes de uva, y para darles el gusto vinoso le ponen luego éter aenántico, suavizándolos y envejeciéndolos como los anteriores. Quién le pone unas gotas de ácido sulfúrico para conseguir un olor de aguardiente muy añejo, bueno y aromático. El acetato amónico, el jabon y el mucílago de goma tragacanto, lo añaden para que el aguardiente sea más sedoso y grato.

PARA EL VINO.

El éter aenántico ó gusto de vino se sustituye con el éter ó ácido pelargónico, y el éter butírico es la *esencia de ananas*.

El sulfato, tartrato y acetato de cobre pone á los vinos secos y con fuerza; pero éstas como las demás adulteraciones, las condenamos.

El sulfato de hierro, lo mismo que el alumbre, pone al vino de sabor áspero y color más cargado.

En los vinos nuevos se meten hierros calientes, que apenas estén rojos, y se consigue también poner el vino áspero, y con fuerza aparente y más color.

El plomo, litargirio ó acetato de plomo, mezclado al vino, lo pone suave, de gusto dulce y sin olor vinoso; pero es veneno y no debe emplearse.

El espíritu de nitro dulce le da buen olor. (á camuesa) y paladar.

Las almendras amargas (esencia de ellas) le dan buen gusto y aroma á los vinos blancos. La pez rubia

disuelta en alcohol también le da gusto amargo y buen paladar.

La esencia de almendras amargas, para emplearla en los vinos y jabones de tocador, debe ser natural; pero se sustituye ésta, dando igual resultado, con la esencia de *mirbana*, que se vende de 30 á 35 rs. libra.

El aguardiente que contenga 1 centésimo siquiera de ácido sulfúrico, se reconoce porque enrojece fuertemente el papel de tornasol, y precipita en blanco por el cloruro de bario y el acetato de plomo. Para que el ensayo dé resultados ciertos debe evaporarse á fuego el aguardiente que quiera ensayar hasta reducirle á su décima parte y entonces se opera sobre lo que quedó.

Si el aguardiente contiene amoniaco, el papel de tornasol enrojado lo vuelve azul. Evaporando el aguardiente, en el residuo se advierte si tiene materias extrañas, como jabon, goma, grasa, resina, etc.

MÁS ADULTERACIONES.

Los vinos se coloran con fuchsina, y esta materia tóxica, tan perjudicial á la salud, se persigue por los tribunales de comercio y por los ordinarios, á fin de evitar en lo posible el fraude, y para averiguarlo se siguen muchos métodos más ó menos complicados y ciertos: pero los más sencillos que se conocen son el papel *anocrine*, únicamente preparado para este objeto. Este papel, de procedencia francesa, se halla dispuesto en libritos poco mayores que los de fumar; es blanco gris, sin cola, y le acompaña una instruccion. Su precio 5 rs., y para usarlo basta cortar un pedacito, mojarlo en el vino que se quiere analizar, y despues meterlo entre otros dos papeletos blancos para que allí se seque.

Si el color que despues de seco resulta es rojo, el vino tiene fuchsina; si es rosa azulado ó rosa pálido, también tiene; y si es pardo oscuro azulado sucio, es prueba de que no tiene, segun dice su instruccion. Pero yo lo he probado, y si el vino tiene fuchsina grosella en corta

cantidad, no se advierte y ménos si la empleada era de color violeta azul ó negra. Si tiene mucha y hace bastante tiempo que se le puso al vino, tampoco se nota bien, porque el color de la fuchsina en el vino con el tiempo se descompone precipita y hasta desaparece, dejando vestigios que en nada se parecen á su primitivo matiz, anilina; y si á su base carbónica.

Otro método hay muy sencillo para cuando la fuchsina se empleó en buena cantidad y no se halla descompuesta. Este consiste en poner un poco vino en la copa de prueba ó un vaso, cogerlo con la mano derecha, se tapa con la palma de la izquierda, se agita de arriba á bajo por un movimiento brusco, y la espuma roja ó violeta que en la superficie se manifiesta indica si el color no es natural, sea cual fuere la sustancia con que se adulteró; porque el propio del vino puro da espuma de viso blanco. Cogiendo tambien un poco de lana blanca en rama sin hilar y metiéndola en el vino sospechoso ocho minutos, sacándola luégo y lavándola bien en seguida con agua limpia, retorciéndola despues para enjuagarla, se manifiesta al poco tiempo de estrujada la fuchsina en las hebras, que conservan un color rosa más ó ménos intenso si el vino está pintado. Si dicho vino no tiene magenta ó anilina, el color que la seda ó lana saca cuando de él sale, desaparece despues de lavada y enjuta por la retorsion de las hebras (no seca), quedando de un color pardo azulado oscuro y sucio, que concluye en pálido. Para cerciorarse mejor, despues de hecha la operacion antedicha, las mismas hebras de seda ó lana que se mojaren con el vino y despues se lavarán con agua, se introducen en un vaso que tenga media copa de agua y media de ácido clorhídrico, é inmediatamente el color natural ó parduzco del vino se volverá rosado, y el de la fuchsina desaparece ántes de los diez minutos.

Si en vez de ácido clorhídrico y agua, se pone amoniaco líquido y agua en el vaso, el color natural del vino que tiene las hebras se pone verde y el de la fuchsina no desaparece.

Mojando miga de pan blando en vino sospechoso, si éste tiene fuchsina quedará de color rosado ó violeta, y si no la tiene toma color oscuro, morado y sucio.

Otro. En un frasco se echan 5 gramos de vino (peso de una moneda de perro de 5 en real), se añaden 10 gotas de amoniaco y en seguida se le pone 10 gramos (perro grande) de éter sulfúrico, y se agita todo fuertemente por cinco minutos. Luégo que esté sereno, se le saca ó quita la mitad del éter ó líquido claro por decantacion, y á este líquido, separado en otro vaso, pónesele un doble, por lo ménos, de buen vinagre, y entónces, si el vino tiene fuchsina, el éter toma color de rosa-violeta al cabo de algunos instantes; el ácido acético ó vinagrè se precipita al fondo del vaso en copos ó perlas de color vivo. Si no hay anilina, el éter y el ácido acético permanecen sin tomar color.

Para lograr la coloracion de los vinos se emplean infinidad de sustancias, en su mayor parte del reino vegetal, algunas del inorgánico, y en cortísimo número del animal. Hé aquí el cuadro de estas materias colorantes:

- Campeche.
- Brasil.
- Cerezas.
- Grosella.
- Frambuesa.
- Arándano negro.
- Yezgo, sauquillo ó actea.
- Moral negro.
- Alheña ó aligustre.
- Mirto ó arrayan.
- Uvas de América, hierba carmin ó bayas de Portugal.
- Sauco.
- Amapola.
- Malva real.
- Dalia.
- Alazor ó cártamo (safrané).
- Tornasol.
- Remolacha.

Orchilla.

Tornasol.

Añil.

Cochinilla.

Fuchsina: sales de *rosanilina*, rojo y violado de anilina.

Granate: residuos de la fabricacion de la fuchsina.

Algunas de estas sustancias han pasado, por decirlo así, de moda, por manera que el número de las que hoy se emplean es algo reducido.

La introduccion de alguna de estas materias colorantes en el vino, debe, y esto salta á la vista, influir en el modo de verificarse la fermentacion lenta del mosto, que, como es sabido, cuando tiene lugar en las debidas condiciones, comunica al vino ese aroma especial que los franceses llaman *bouquet* y que es debido á la formacion de éteres complejos, entre los que se pueden citar el *acético butyrico*, *caprylico*, *capríco*, *pelargónico*, *caproico*, *tátrico*, *caproilacético*, *amylacético*, *propyllobutyrico*, etc., etc., con alguno de los alcoholes de que derivan estos éteres, é influir en tan alto grado, que no sólo estorben la fermentacion alcohólica propia del vino sano, sino que den lugar al desarrollo de micodermas, otros que el *micoderma vini*, que son origen de las numerosas enfermedades á que con tanta facilidad se ven expuestos los vinos, haciendo por consiguiente más fácil su alteracion.

Aparte de esta perniciosa accion, debe tenerse en cuenta que algunas de estas sustancias ejercen marcada influencia sobre la economía animal, y que de consiguiente, la falsificacion de los vinos debe ser rigurosamente perseguida, no tanto por la estafa que se hace al consumidor como por los graves accidentes á que puede dar lugar.

Un ejemplo palpitante tenemos en la hoy dia popularizada materia colorante llamada *fuchsina*, que, como demostró el Sr. Manjarrés con el aparato de Marsh, contiene arsénico, cuyos efectos sobre nuestra economía son bien conocidos para que nos entretengamos en detallarlos.

Experimento primero.—Tómense dos esponjitas ó dos

migas de pan de pequeñas dimensiones, como una almendra; empátese una de ellas en el vino sospechoso y otra en un vino de cuya pureza se pueda responder, y despues de escurrirlas suavemente, de modo que no goteen, deposítense cada una en un plato con agua, procurando agitar lo ménos posible el líquido. La materia colorante natural del vino, siendo densa forma hilos y se reune en el fondo alrededor de la miga ó esponja; miéntras la artificial, ó introducida fraudulentamente, se difunde por igual en el líquido y lo colora con uniformidad.

Esta experiencia no da resultado con los vinos tintos claros, ni con los vinos blancos.

Experimento segundo.—Como la fuchsina se fija sin intermedio de mordiente sobre las fibras animales lana y seda, se tiene con esta propiedad un excelente medio de reconocerla. Humedézcase con agua una madejita de lana ó seda, y despues de ligeramente escurrida, inmérgesela en el vino que se ha de ensayar por espacio de algunos minutos, retírese luégo y lávese con agua. Si el vino era puro, perderá el color que tenía al sacarla y quedará de color de rosa ó rojiza si el vino está fuchsinado. Para cerciorarse de que en realidad es fuchsina lo que colora artificialmente el vino, háganse dos partes de la lana teñida: una de ellas introdúzcase en el amoniaco y la otra en el ácido clorhídrico del comercio, algo extendido de agua; la primera perderá el color y quedará blanca como ántes de ser teñida, y la segunda se descolorará tambien, pero tomará un color amarillo sucio.

Experimento tercero.—El papel de acetato de plomo (1) de que hablamos en las páginas anteriores.

MÉTODO PARA AVERIGUAR LAS MATERIAS EXTRAÑAS con que están teñidos los vinos colorados artificialmente.

Se toman en un tubo de ensayo ó en un frasco pequeño, de tapon esmerilado, unos 50 centímetros cúbicos

(1) Para prepararlo disuélvase la sal saturno del comercio en agua destilada (la cantidad de sal que buenamente se disuelva en frio), pásense por este líquido tiras de papel de filtros y déjense secar. Este es el papel *Anocrine*.