

autoridad local correspondiente, en vista de nuevo y más detenido ensayo facultativo por aquél ú otros medios, dispusiesen el despacho del vino detenido por no existir la supuesta adulteracion, las aduanas exigirán una órden en que así se declare, y un certificado del ensayo facultativo, haciendo el despacho sin más entorpecimientos y dando cuenta á la Direccion general de Aduanas, con remision de las actas y antecedentes: si, por el contrario, resultase confirmada la presencia de la *fuchsina* en los vinos, y el delito cometido se pasase al Juzgado para los efectos del art. 556 del Código penal, la aduana pondrá á disposicion del Juzgado los vinos detenidos, y dará tambien parte del hecho á la Direccion general de Aduanas, con remision de antecedentes.»

CAPÍTULO VII.

PREPARADO Y FABRICACION DE LA PASA

por medio del escaldamiento.

SISTEMA ANTIGUO.

La pasa comestible se obtiene de la *uva pasera*, de la *moscatel* y de la *corinto*, etc., del modo que vamos á explicar, segun vieja costumbre.

El antiguo procedimiento es el siguiente: cortada la uva y colocada en capachos, es conducida por carros ó caballerías con mucho esmero al punto de escalde, sufriendo el grano, como es consiguiente, en este trasporte algun daño por la ruptura de su piel, en perjuicio de la buena calidad de la pasa. Para el escalde se coloca una caldera de fundicion de hierro y de forma circular, cuya cabida es de 200 á 300 litros, llena de lejía formada con las cenizas de la incineracion de la raspa conservada de los años ó del año anterior, ó con sarmientos. La operacion se efectúa sumergiendo el grano en esta lejía, que

hierva á más de 100° centígrados, para lo cual se coloca en cazos escurridores, de rejillas de hierro y de mango largo, en porciones de dos á tres kilogramos; el operario, despues de esta primera inmersion; observa si la película de la uva está agrietada, y en caso negativo, hace una segunda y generalmente última inmersion. La uva así escaldada se coloca en cañizos ó zarzos y se lleva al secadero, de donde en capachos es conducida á los almacenes de encajonar. El escalde se verifica por persona práctica y de vista perspicaz, porque es preciso saber el tiempo que, segun su calidad, debe estar el grano dentro de la lejía, lo cual depende de la resistencia de su película, que varia en sus diferentes clases, y para poder apreciar á la simple vista la ruptura de la piel, que no siempre se observa á no estar grandemente acostumbrado. Si el escalde se hace con exceso, la pasa resulta demasiado seca y poco resistente, azucarándose y enmoheciéndose al poco tiempo de su encajonado. Por este sistema, á los cuatro dias de tendida y soleada ya está la pasa hecha y en estado de encajonarla. La operacion de encajonar se hace por mujeres y en grandes almacenes; éstas se colocan sentadas en el suelo y con una estera delante, donde reciben la pasa en la cantidad correspondiente á la caja que hayan de llenar: el peso y distribucion de la pasa se practica por hombres, así como el retirado de las cajas llenas, útiles para almacenar. Esta manera de hacer la pasa es tan antigua como antigua es la vid, sin que se haya reformado en nada, á pesar de los inconvenientes que presenta.

La uva desmerece con los trasportes al punto de escalde; exige gastos de caldera y combustible, así como la manera de secarla exige un número de hombres que estén á punto de recoger los cañizos al anochecer y tenderlos al amanecer, como una inspeccion constante para que una variacion de tiempo no aventure la pérdida total de la cosecha si se moja, que depende sólo de un chubasco inesperado, y por consiguiente ocasiona un pago de jornales. Pero el mayor inconveniente de este sistema está

en la mala salida del fruto que da como resultado, y de aquí el bajo precio que alcanza en la venta, con relacion al que pudiera tener siguiendo la práctica de otros países; y no se diga que la calidad de la uva que se cultiva en el país no permite otra cosa, no; está probado que puede competir con cualquiera de la que se cultiva en los países conocidos del globo.

FABRICACION DE LA PASA.

Método moderno malagueño.

Este es el que se sigue en Málaga, variado sólo en ciertos detalles, los cuales desaparecerán con el tiempo, porque precisamente debe irse perfeccionando. Todo el misterio está en la formacion de sequeros, que consisten en elevar sobre el nivel del suelo, á una altura de dos ó tres centímetros, una obra de mampostería en forma de paralelógramo rectangular, cuyos lados mayores tienen una dimension de diez metros y los menores de dos: este paralelógramo, en el espacio que comprende, está lleno de arena fina que sirve de lecho á la uva durante la seca. Por uno de los lados menores, y en forma de triángulo, se eleva un cabecero, teniendo en cuenta que durante la carrera del sol no produzca sombra á la parte interna del terreno que comprende el tendadero. La cabecera tiene un metro y medio de elevacion desde la base, que descansa sobre el lado del paralelógramo hasta la altura terminada por el ángulo opuesto; desde este ángulo, y siguiendo el eje del paralelógramo, arranca una corredera de madera que termina en una columna de la misma altura que el cabecero colocado á su otro lado paralelo; esta corredera sirve para sostener el toldo inclinado que ha de cubrir durante la noche la uva puesta á secar; el toldo está sujeto por sus lados laterales, que son los mayores del paralelógramo asoleador, por medio de cuerdas atadas á estacas clavadas al suelo, que le dejan tirantez suficiente para escurrir el agua que pudiera caer.

Las operaciones hasta dejar seca la uva están reducidas, despues del corte, á separar los granos verdes ó podridos que tengan los racimos, y así limpios, colocarlos sobre la arena del sequero, cuidando de voltearlos á medida que presenta distinta coloracion la parte del racimo puesta á la accion del sol que la que está sobre la arena: correr los toldos al anochecer y descorrerlos al amanecer. En quince dias está la pasa formada con un tiempo bueno. En Dénia y Málaga se prepara la pasa en Agosto y Setiembre.

La operacion del encajonado exige más escrupulosidad, porque es donde se hace la clasificacion y colocacion de granos en las cajas; esto es tanto más difícil, cuanto que se quiere una clasificacion más detallada y un esmero mayor en el adorno de las cajas.

PUNTOS ADONDE SE EXPORTA Y PRECIOS Á QUE SE COTIZA

Inglaterra.

Superior, en lechos por quintales de 4 arrobas, de 72 chelines á 100 id.
Segunda, enracimados id. de id. de 50 id. á 57 id.
Tercera, en granos id. de id. de 38 id. á 45 id.

Puerto-Rico.

Clase inferior; libres de todos gastos, 190 rs. por quintales de 4 arrobas.

MÉTODO PARA HACER PRONTO EL VINO, QUE SALGA BARATO, y venderlo bien, empleando pocas uvas.

Los mostos cuanto más ligeros y flúidos son, mejor fermentan, con más desenvoltura se cuecen y los vinos se hacen ántes. Los mostos de uva madura, aunque no lo esté completamente, fermentan tumultuosa y rápidamente tambien, y pronto llegan á ser vino áspero y acidulado, porque como les falta azúcar y sobra ácido, éste y su poca

densidad favorecen la fermentacion, se hacen pronto vino y pronto concluyen tambien su tarea de cochura, porque el azúcar que han de convertir en alcohol se halla en pequeña cantidad y el tanino y partes astringentes que favorecen la fermentacion en porciones considerables (1).

El mosto de uvas bien maduras y de gusto acidulado tambien fermenta pronto y se hace vino en seguida.

Los vinos sin tener muchos grados, ni ser muy alcohólicos, pero sí de buen paladar, brillantes y aromáticos, se venden bien y pasan como buenos en muchas partes adonde no comprenden perfectamente la *enología*, y puesto que de cada mil bebedores los novecientos beben porque es costumbre beber y nada más, y sólo desean un líquido que les agrade á la vista, paladar y olfato.

Hay otros países y mercados que, como Burdeos (Francia), Inglaterra, Venezuela y otros puntos de América, prefieren vinos frescos, ligeros y de fácil digestion, y dentro de España hay tambien quien á sabiendas los elige, ya por las razones antedichas, ya porque le cueste algo más barato.

Pues bien, los mostos españoles fluctúan en una graduacion de 10 á 20° de densidad sacarina ó azucarada, y lo más general es de 13 á 15°.

Un bebedor no advierte que tenga un grado ménos el vino que consume, y aún advirtiéndolo nada le importa, en nada le perjudica porque nada le hace; pero á un cosechero le hace mucho, le representa muchas arrobas y hectólitros que importan muchos miles de pesetas.

El agua mezclada al vino despues de hecho, le pone frio, desagradable, blando al beber y con facilidad lo avería; pero mezclada al mosto, hierve con éste, lo hace más ligero, fermenta con mayor desenvoltura, el vino se consigue pronto, y el agua en él asimilada de este modo no se advierte con facilidad, y el vino resultante se conserva luégo bien, con buen gusto, limpio y con olor vi-

(1) Las vasijas pequeñas favorecen tambien la fermentacion; cuanto más chicas y más vacías estén, mejor y más pronto hacen su cochura.

noso hasta que llegan los calores de primavera y verano, que tambien puede conservarse por más tiempo si se quiere encabezándolo y dándole más fuerza con alcohol.

Sentados estos precedentes y verdades, expliquemos el siguiente

MÉTODO PARA HACER PRONTO EL VINO EN GRAN CANTIDAD
con pocas uvas.

Llegada la vendimia, tómanse uvas bien maduras como de ordinario y de las clases que se emplean en los vinos de pasto, y puestos en el jaraiz ó lagar, rocíanse con agua buena ellas y su mosto ántes y despues de pisarlas, hasta dejar el caldo de 10 á 12° del pesamostos. Este mosto así aligerado, flúido y acuoso, fermenta pronto, rápida y desenvueltamente, y el vino se consigue á los pocos dias con buen color, gusto y aroma, pudiendo á seguida consumirlo ó presentarlo á la venta. Por este método, su cochura es segura y pronta y se evitan muchos accidentes y maniobras para la obtencion del vino y fermentacion de los mostos; pero si despues de conseguido así el vino no se quiere presentar á la venta y hay intereses en conservarlo mucho tiempo, entónces se le añade tanto espíritu como importen las arrobas de vino hecho más con la adiccion de agua, y quedará con una alta graduacion, bien cocido y su dueño sin perder un solo céntimo, puesto que el valor del alcohol que le adicione está recompensado con la cantidad de vino que le resulta más por el agua añadida al mosto.

Los mostos cuanto mejorés son y más abundantes en densidad y dulzura, presentan más inconvenientes para su fermentacion, principalmente en los países que no son muy cálidos ni de temperatura benigna, apareciendo mil accidentes y quedando en bastantes ocasiones el vino sin estar bien y completamente cocido, y de aquí las averías y vicios que adquiere pronto, lo que se evita con el anterior sistema de fermentar los mostos y elaborar los vinos ordinarios.

OTRO MÉTODO DE FABRICACION PRONTA Y ECONÓMICA,
para cuando ha pasado la vendimia y recoleccion ordinaria.

Este es el método que se llama hacer piquetas, fermentaciones de las heces y cascas, vinos para las colonias y trabajadores, vinos artificiales que despues del trasiego se consiguen de la manera explicada en la página 152 y siguientes de este libro.

VINOS ESPECIALES Y SU IMITACION.

Vino Champagne artificial.

Se coge de vino blanco bueno 24 litros (48 cuartillos), más 6 kilogramos de azúcar de pilon disuelto en dicho vino, para que mitigue el ácido del gas carbónico que se le introduce, y se le mezcla una dracma de extracto de vainilla en liquido; luégo se vierte en la esfera del aparato Francois (fig. 9) para saturarlo de gas, como si fuera limonada gaseosa, y despues de saturado á diez atmósferas, al momento se embotella en el aparato del mismo autor con todas las precauciones que se toman para el envase de limonadas; amarrándoles sus corchos, se tienden y disponen para su conservacion en sitio muy fresco, ó despachan y beben al momento.

Para el vino espumoso artificial es de gran resultado introducirle el gas carbónico cuando esté muy frio, á cuyo fin se harán las operaciones durante el invierno poniendo el vino en vasijas tapadas ántes de embotellarlo, y en sitio frio ó rodeadas de hielo y sal para que se hiele ó poco ménos ($\frac{0}{50}$). Con este enfriamiento el vino se purifica, afina y despoja de impurezas, tanino y color, y sobre todo, que en este estado frio recibe y disuelve mejor el gas que se le introduce acogiéndole favorablemente; por lo que le conserva mejor en su seno.

VINO DEL RHIN ESPUMOSO.

Con mosto de uvas tintas se prepara este vino, de la misma manera que el Champagne natural, con la peque-

ña variacion de que en vez de ponerle á las botellas una pequeña gota de vainilla y azúcar para aromatizarlo, á éste se le pondrá una gota pequeñísima tambien de éter acético mezclado con una décima parte de gota natural de éter butírico.

VINO DE BURDEOS NATURAL (IMITACION).

El vino de Burdeos (capital del departamento de la *Gironda*, en Francia), es de color tinto-claro-rosa, á quien tanta fama dan los parisienses y preferencia los republicanos de Venezuela; se prepara de la manera siguiente: se toma mosto de uva negra y se pone á 10 ó 12°, rebajándolo con agua caliente si fuere de más alta graduacion, y se deposita en una cuba ó tinaja, poniéndole el 12 por 100 de casca blanca con su escobajo, procedente de uva albilla si es posible, y cuando no, de jae-nes, tinto gordo ó agraceras, y una onza de ácido tartárico, más $\frac{3}{4}$ onza crémor tártaro por cada 10 arrobas, dejándolo fermentar hasta que haya pasado la tumultuosa fermentacion, y despues se le añaden 2 onzas de jugo de frambuesas y $\frac{1}{16}$ onza de raíz de lirio de Florencia pulverizada; y en cuanto esté claro, á primeros del mes de Enero, se trasegará, azufrando y alcoholizando las vasijas.

El vino Burdeos natural es de paladar seco, acerbo, astringente y fresco, de color violeta claro, firme y vinoso, sin mucho perfume, ni aroma, ni gusto pronunciado: su madurez es lenta, y de sabor poco agradable y delicado; pero el Burdeos fino es nervoso, frio, seco, astringente, colorado, claro, vinoso, firme cuando es nuevo, y blando, delicado, aromático y de buen gusto cuando es viejo.

Su aroma es parecido al de la frambuesa y raíz de lirio Florencia en pequeñísima cantidad.

Por estas razones se elabora en España en tiempo de vendimia, poniendo tres partes de mosto de uva albillo y una parte de mosto de uva monastrell ó tinto gordo para

conseguir un vino de 9, 10 y 11°, endeble, áspero, frio y refrescante, aromatizándolo ántes de terminar la fermentacion pasiva con esencia de frambuesas y una parte pequeñísima de raíz de lirio.

Para confeccionarlo á cualquier hora como se quiera, fuera de la vendimia ó recoleccion, se necesita buscar vino con condiciones parecidas á las ántes explicadas y aromatizarlo con lo ántes dicho, dilatando ántes la esencia y la raíz en polvo en un poco espíritu de vino, cuyas cantidades de aroma debén ser las formuladas en la siguiente receta para el Burdeos artificial.

VINO DE BURDEOS ESPAÑOL.

De 10°, color ojo de gallo, vino ligero y áspero.

Tres partes uva albillo.

Una parte tinto gordo.

Aroma grosella y raíz lirio, ó mejor extracto de Burdeos.

Las uvas albillas y el tinto gordo son sus mostos frios, flojos y ásporos, y por eso se emplean para este vino.

BURDEOS ARTIFICIAL, PREPARADO EN FRIO en cualquier estacion del año.

Para 10 arrobas de vino con pocos grados, taninoso y descolorado por medio del azufre en el trasiego, ó sean 161 litros, se le ponen 2 onzas (56 gramos) de ácido tartárico molido y disuelto en un cuartillo de agua caliente, $\frac{1}{4}$ onza (7 gramos) esencia de frambuesas al éter, más 1 gramo raíz de lirio de Florencia en polvo; se revuelve todo al vino tinto ojo de gallo, se trasiega en seguida y queda en estado de consumirlo.

MANZANILLA DE SANLÚCAR: FABRICACION EN FRIO para diez arrobas de vino blanco.

En $\frac{1}{2}$ litro espíritu de vino se disuelve una onza colofonia de primera; almendras amargas trituradas, cuatro

onzas, maceran tres dias en dicho alcohol; á falta de almendras, quina aromática: mézclese y désele un apaleo al vino.

VINO DE JEREZ SECO AMONTILLADO NATURAL (IMITACION).

El sin par vino llamado *Jerez seco* de primera que se hace y prepara en la hermosa ciudad de este nombre, en la provincia de Cádiz, se fabrica con uva blanca de color tostado, de la que llaman Pedro Jimenez, palomino y listan temprano, bien madura y soleada, y flor de mosto, ó sea de primera pisa sin prensar, encascándolo despues con uva pardilla para que resulte de color de oro ó café claro, vino el más estimado de toda Europa, América é Inglaterra, por su buena calidad, aroma y limpieza.

El *Jerez seco amontillado* es hermano gemelo en todo y para todo del anterior referido, con la diferencia de ser éste de color de paja claro, y su buen gusto y aroma más fino y delicado que el *Jerez seco*, por lo que se hace más recomendable.

El aroma y gusto delicado de estos famosos vinos es obra de la naturaleza, por lo que no es fácil su imitacion ni la confeccion muy sencilla fuera de su país nativo; razon por qué no se conoce en todo el mundo habitado más que un Jerez que produzca vinos de primera calidad. Estas recomendables condiciones, de buena calidad, aroma, gusto y color, las adquieren los vinos de Jerez (como en todas partes) por su esmerada fabricacion, trasiegos alcoholizacion, limpieza y aclaros que aceleran su vejez, en union de un clima favorito. Los cabeceos y añadidos de levadura ó solera con buenos y añejos vinos (de ocho á diez años), obran en los vinos tiernos de una manera maravillosa, dándole condiciones y proporcionándole gérmenes, que pronto les conduce á la vejez y superioridad aromática, aunque hasta los tres años, por lo ménos, no se les considera concluidos, ni tienen las cualidades agradables de buen Jerez en los reinos de Andalucía.

Pues bien, á pesar de lo dicho anteriormente, y sin olvidar las verdades expuestas, en cualquier punto de Es-