

## 909

**Calidad de las cuevas.**

La acción demasiado inmediata del aire sobre el vino, perjudica esencialmente á su duración. La impresión más ventajosa que pueda comunicarle es la del frío, hablando generalmente y para librarle de las oscilaciones y variaciones del aire, es menester hacer elección de una buena cueva, porque ésta es la que perfecciona el vino.

Será buena si no está colocada cerca de un camino ni del taller de un herrero, etc.; si está muy profunda, que la bóveda sea muy alta, y que las claraboyas se hallen con dirección al Norte, y distantes de los objetos capaces de reverberar el calor y que esté bien seca.

## 910

**Para mejorar el vino flojo ó de mala calidad.**

Se toma una libra de buenas cenizas graveladas, se hacen calcinar bien en un cazo ó vasija de hierro, después se muelen y se ponen en una vasija de vidrio ó de loza, con un pedacito como de una avellana de cal viva, sobre lo cual se echa la sexta parte de buen espíritu de vino ó aguardiente rectificado. Pasada una hora se sacará la tintura, filtrán-

dola por un papel de estraza, grueso: se observará, sobre todo, el tapar bien el elixir, cuando la filtración se ha hecho, para servirse después de él.

Se advierte que no se debe hacer uso de este líquido sino á medida que se necesite para el vino que se ha de consumir en el día. Para este efecto se ponen quince ó diez y seis gotas en cada botella, y dos como se ha dicho, en un vaso. Algunas veces hasta una sola gota, lo cual depende de la bondad del espíritu de vino y las sales más ó menos abundantes y activas de las cenizas, en cuyo caso se dobla la cantidad del vino: es menester tener cuidado de pasar de un vaso á otro el vino en que se haya puesto el elixir, á fin de que se mezcle bien; pero no se hará más que volver de arriba abajo la botella, luego que se haya puesto en ella lo necesario, en virtud de la prueba que se haya hecho en el cazo. Los tratantes en vino no pueden hacer mal en usar de este secreto que no contiene nada de nocivo á la salud, pues todo lo que entra en su composición proviene del mismo vino, excepto la cortísima cantidad de cal que queda indicada, que no puede ser perjudicial de ningún modo en este caso.

En general, todos los vinos mejorados artificialmente, requieren beberse en el día: máxima generalmente admitida de todos los inteligentes y peritos, pues si se guardan, corren el peligro de rebotarse y de perderse.

## 911

**Para dar á los vinos comunes gusto de Malvasía.**

Se ponen en el vino, mientras fermenta, flores y simientes de ormino ó gallo cresta; pero si se quiere hacer mejor, se tomará de galanga escogida, de jengibre y de clavos de especia, de cada cosa una dracma: después de haberlo quebrantado todo, se pone en infusión en aguardiente, durante veinticuatro horas, y luego se hace de todo una pelota que se cuelga dentro de un tonel de vino blanco. Al cabo de tres días se quitará, y se tendrá un vino tan bueno como el de Malvasía, suponiendo que el vino que se emplee sea de buena calidad, y que sea dulce, pues de lo contrario sería menester añadir un poco de miel ó de azúcar.

## 912

**Para mejorar los vinos viciados.**

Se toma una parte de miel de la mejor calidad que se encuentre, igual cantidad de buen vino, de la misma especie del que se quiera mejorar: se mezclan ambas cosas, y se ponen á cocer á un fuego moderado, hasta que merme una tercera parte, teniendo cuidado de espumarlo con una espumadera ade-

cuada, teniendo á la mano agua para enjuagar la espumadera.

Se pone la mezcla en una vasija de capacidad suficiente, que se dejará destapada hasta que se enfríe. Esta mezcla sirve para clarificar toda especie de vinos, así nuevos como añejos: es buena igualmente para corregir el vino áspero, echando dos cuartillos de ella en ciento de vino y cuidando de menearlo bien: después de haber empleado la mezcla de este modo, se deja reposar el vino cinco ó seis días por lo menos; y si está demasiado dulce, se añade un poco de simiente de mostaza blanca.

## 913

**Vino restablecido con el alumbre.**

Algunos traficantes de vino disuelven en él cierta cantidad de alumbre para avivar su color. Este método es peligroso, principalmente cuando ponen el alumbre en grandes dosis. El uso habitual de semejante vino, causa obstrucciones.

Se descubre este fraude, echando en el vino algunas gotas de disolución de mercurio por el ácido nítrico. Cuando el vino contiene el alumbre, se forma un precipitado producido por la descomposición del alumbre, que se forma del sulfato de mercurio y del nitrato de alumbre.

## 914

## Vinos ácidos.

La acidez del vino es un defecto natural, pero que puede corregirse fácilmente.

Para ello se pondrán en una cuba ó tinaja que contenga unos quinientos cuartillos, de dos á tres onzas de cal viva, desleída en un cuartillo de agua: la cantidad de cal depende del grado de acidez que tenga el vino.

Es menester desterrar preocupaciones sobre los efectos de la cal.

La cal viva no es más que la tierra caliza en toda su pureza, y ya en el día la medicina receta el agua de cal en grandes dosis como remedio.

Por otra parte, la cal no se disuelve en el vino, no hace más que pasar por él, se apodera del ácido que encuentra, y va después á precipitarse en el fondo de los toneles ó tinajas con el mismo ácido, del cual ha despojado al vino; de manera, que al cabo de veinticuatro horas ya no hay en el vino ni ácido ni cal.

La combinación del ácido del vino (ácido málico) y de la cal, produce una sal que llaman *malate calizo*: esta sal es insoluble en el vino, y se precipita en él en el momento en que se forma.

Esta edición de cal produce un efecto tan particular, que un vino fuerte, áspero, duro,

ácido, y en fin, que no se pueda beber, con tal que estos dependan de un exceso de acidez, y que por otra parte sea espirituoso, se convertirá en veinticuatro horas en un vino bueno para beber.

Este corto tiempo producirá el efecto que apenas se obtendría en dos años.

## 915

## Restablecer los vinos que se avinagran.

Es propiedad de los licores pasar de la fermentación vinosa á la fermentación ácida, si no se detiene con oportunidad y si los toneles en que se pone el vino no están perfectamente cerrados ó en paraje bastante fresco, pues entonces, obrando la tendencia á la fermentación ácida, aunque muy lentamente, los vinos se avinagran ó se tuercen.

Cuando este defecto es leve, se puede restablecer el vino con azúcar, miel ú otras sustancias azucaradas que emboten su acidez; pero si es muy fuerte, en lugar de hacer el vino agradable, mezclándose estas sustancias se le daría un sabor agridulce que sería muy ingrato.

También se puede recurrir á una mezcla de vino tartarizado, esto es, que se haya hecho disolver en él sal de tártaro que se incorpore con el vino, y le quita su acidez.

Los álcalis, que como se sabe absorben los

ácidos, son propios para quitar el agrio á los vinos; pero les comunica un color oscuro y verdoso, y un sabor tal, que sin ser agrio, no es menos desagradable. Las tierras absorbentes y calizas aceleran considerablemente el total deterioro del vino, y le ponen en estado de putrefacción.

Algunos pudieron intentar para corregir este defecto del vino, el uso de la cal de plomo disuelta por el vinagre; pero todas las preparaciones del plomo son venenos crueles que ocasionan los dolores más terribles, y todo mercader que conducido por avaricia, fuese capaz de restablecer así los vinos que se avinagran, merecería que se le castigase con la mayor severidad, y se le tratase como á un envenenador público. Aun el vino que hubiese permanecido en las mesas forradas de plomo, y que hubiese podido disolver parte de este metal, sería muy peligroso, y ocasionaría cólicos crueles.

En algunos pueblos acostumbra los taberneros cubrir el mostrador con una plancha de plomo, la cual no siempre permanece lisa, porque la continuación de poner encima de ellas las medidas y vasijas, forma cavidades en que se queda el vino por bastante tiempo para saturarse de la disolución del metal: luego lo recogen por la noche, y si se examina el efecto del plomo sobre este vino, se hallaría que había adquirido un sabor dulce y azucarado. Es evidente que este uso

debe prohibirse como peligroso y fraudulento.

Para corregir sin inconvenientes los vinos que comienzan á agriarse, se asegura que es bueno el medio siguiente:

Se toma una remolacha roja que se cuece al horno, ó bien entre rescoldo: se pela para quitarle el primer pellejo y se le corta una rebanada del grueso de cerca de dos pulgadas. Por otra parte, se sacan del tonel del vino agriado, diez ó doce botellas, para que quede en él un vacío correspondiente, se quita la tapa, y se suspende por medio de un hilo la rebanada de remolacha, de manera que quede en el espacio vacío entre el vino y las paredes del tonel, pero sin tocar al vino: después se pone la tapa con cuidado para que comprima sin bajar el hilo que sostiene la remolacha: se deja este aparato así por veinticuatro horas, al cabo de cuyo tiempo se quita la remolacha que se habrá cargado del ácido del vino, el cual habrá vuelto á su primitivo estado: en algunas ocasiones hay que repetir la operación hasta tres veces, pero no más. Dícese que se ha hecho esta experiencia con muy buen éxito con muchos vinos, y muy delicados, y hemos leído que cierto mercader ganó sumas inmensas con este método: compraba baratos los vinos agrios que encontraba, y los vendía al precio corriente después de haberles vuelto su primera calidad.

## 916

**Del engrasado.**

El vino se engrasa ó espesa demasiado. Esta enfermedad es común á los vinos blancos, á los delicados y á los generosos.

Si el vino se espesa, es muy fácil remediarlo, pues basta excitar en el líquido un ligero movimiento, y el aire es suficiente para este efecto.

Se sacan en la cuba ó tinaja diez y seis ó veinte cuartillos de vino: el vacío que estos dejan lo reemplaza inmediatamente el aire atmosférico; se tapa la tinaja y se menea mucho por espacio de un minuto; se destapa para que se introduzca nuevo aire, se agita separadamente el vino que se ha sacado y se clarifica.

Se vuelve á la cuba ó tinaja, y el vino quedará restablecido.

Pero este remedio, aunque bueno, es muchas veces un mero paliativo.

Chaptal atribuye este accidente á la incompleta descomposición del principio atractivo, y conocida la causa, el remedio debe ser el siguiente:

Se le echará al vino azúcar morena y tártaro que excitando un movimiento de fermentación que descompondrá la sustancia atractiva, convergirá el azúcar morena en

alcohol, sobre todo, por la adhesión del tártaro.

Semejante vino no se agrasará más, porque se le ha restablecido la armonía de los principios que constituyen un vino bueno y generoso.

Pero si el vino se engrasa después de embotellado, la aplicación del remedio es más fácil pero el éxito no siempre es seguro. En este caso, si el vino es de valor, vale más pasarlo de las botellas á una cuba, y remediarlo como queda dicho.

## 917

**Degeneración de los vinos.**

Estos degeneran por ser demasiado añejos; se puede retardar este efecto, y aun por decirlo así, se puede rejuvenecerlos.

Se toma una cuba recién vaciada de un buen vino, se echan en ella tres cuartillos de buen aguardiente, encima se echa el vino, agitando las botellas en que se halle para que caiga todo el poso que contengan: se añade de azúcar muy morena libra y media, de pasas doce onzas, y de raíz de lirio de Florencia en polvos dracma y media.

Disuelto el tártaro y el azúcar morena en el vino, y estando ablandadas las pasas, se añade la raíz del lirio de Florencia en la vasija, se tapa esta y se rueda. Al cabo de

quince días ó un mes, se clarifica con cola y se embotella.

## 918

**Conocer si el vino se avinagra ó rebota.**

Si se quiere tener un indicio cierto de lo uno y de lo otro, se verá que toda sustancia que comienza á agriarse, absorbe el aire, y para asegurarse de esto se adaptará al tonel, un tubo cimentado y guarnecido en su parte superior de una vejiga untada de aceite, flexible y llena de aire. Si el aire se halla absorbido en la vejiga, es señal de que el vino está agrio. Si el aire es absorbido, se puede enviar el vino con seguridad. El vino en disposición de rebotarse, pierde además de su aire elástico superabundante, el que le está combinado superficialmente. La misma vejiga untada de aceite y vacía de aire, anunciará llenándose, que el vino está en estado de fermentar. En uno y en otro caso es menester añadirle sin perder tiempo, miel ú otra sustancia melosa.

## 919

**Concentrar los vinos y los vinagres con hielo.**

Los vinos no se echan á perder sino por el agua superabundante que contengan en su

composición. Se ha hallado un medio de concentrarlos, de modo que por decirlo así, se podría sacar una quinta esencia que serviría para restablecer los vinos flojos y facilitar su tráfico en muchos casos. Se toma una botella chata que se llena de vino; se tapa, y se pone después en una mezcla de hielo quebrantado, ó de nieve y sal marina ó sal amoniaco para formar una congelación artificial: toda la parte acuosa del vino se helará, y se sacará la parte del vino más concentrada, que permanecerá fluida; pero como el frío obra aquí con mucha rapidez y que una parte del vino se halla pegada al agua helada, lo mejor es emplear el frío natural de las heladas de los inviernos para concentrar el vino; pero si se expone á la helada sin ponerlo en algún vaso cerrado, á pesar de su concentración, perdería toda su calidad. El vino así concentrado, puede conservarse muchos años sin padecer la menor alteración. El mismo medio puede servir para concentrar el vinagre; pero es menester tener cuidado de que el hielo no abra los toneles.

## 920

**Azufrar el vino ó cabecearlo.**

Es opinión antigua, fundada en la experiencia, que el vino no se conserva en los trasportes de mar, ni en los viajes, si antes

no se azufra. Lo cierto es que esta operación es indispensable para todos los vinos demasiado acuosos y flojos. El vapor del azufre inflamado, dice el abate Rozier, quita la elasticidad al aire superabundante, lo cual suspende la fermentación.

El modo más fácil y menos expuesto á inconvenientes es colocar muchos braseros con lumbré en una misma cueva, echar en cada uno cerca de un cuarterón de azufre quebrantado, cerrar bien las puertas y las claraboyas de la cueva y dejar arder el azufre. Es bueno repetir esta operación cada quince días, á lo menos, cuando está nublado y que empieza á relampaguear. Se llama cabecear el vino, cuando al embarcarlo hay necesidad de mezclarlo con alcohol para evitar en la travesía su doble fermentación ó pérdida.

## 921

**Dar al vino del peor terreno la mejor calidad y gusto exquisito.**

Nadie ignora los malos efectos de los vinos duros, austeros ó acerbos; estos efectos causados por la naturaleza del terreno, de una situación poco favorable, de la intemperie de las estaciones, del cultivo ó fabricación igualmente viciosos, afectan muchas veces de un modo demasiado sensible al cuerpo humano,

con dolores de estómago, vómitos ó disenterías dañosas. Estas malas cualidades de los vinos, á la verdad se pueden corregir por el tiempo; pero las facultades de muchos no les permite aguardar. Mr. Maupin, autor del arte de hacer el vino, piensa, que conteniendo tanto cuanto sea posible los vapores que los vinos exhalan durante la fermentación, el vino que de esta operación resulte, saldrá muy fuerte y generoso. El mismo autor cubre la cuba exactamente, y sólo le deja el vacío preciso para evitar la rotura de la vasija, y al mismo tiempo tiene cuidado de sostener y excitar la fermentación por el calor del fuego, cuando es necesario.

Ayudado de este método llegó á hacer muy buenos vinos con uvas cuya madurez era imperfecta. El siguiente medio lo aconseja un físico afecto á la humanidad.

Se toma una libra del mejor tártaro de vino, y del país ó terreno más acreditado por la cualidad de sus vinos: se le añade una libra de miel común y otra de cebada buena. Al principio se hace hervir y disolver el tártaro en doce cuartillos de agua común. Estando el tártaro disuelto enteramente, se echa en su disolución la cebada, que se hace hervir á fuego lento, hasta que sus granos se abran, y en seguida se echa la miel que se hace disolver sin espumarla. Si en esta operación se ha evaporado mucha agua, se añadirá y se hará hervir hasta que quede en do-

ce cuartillos de líquido. Entonces se colará por un lienzo que no sea ni muy tupido ni muy claro, y se exprimirá hasta que quede casi seco. De esta composición se echarán seis cuartillos en un tonel que contenga ciento cincuenta, que se acabará de llenar al instante con mosto, al salir de la prensa, y toda la operación queda concluida.

La fermentación ordinaria sólo deja al vino lo que le es propio, y lo purga de todo lo que le es inútil.

Los reiterados experimentos constantemente han dado un vino de la misma calidad de aquel de quien se extrajo el tártaro para esta operación. Se puede para más seguridad comenzar á hacer esta prueba en pequeño.

## 922

*Para dar al vino gusto agradable*, dice el abate Rozier, se toman flores de vid en el tiempo en que se hallan más vigorosas: se hacen secar á la sombra, teniendo cuidado de preservarlas del ardor del sol, ó de los grandes calores. Estando bien secas se pulverizan y se guardan: se toma la cantidad que se quiera de estos polvos, y se pone en un lienzo para hacer con ellos una muñeca, que se colgará en la cuba, mientras que el vino nuevo comience á fermentar: nada es más natu-

ral, ni más eficaz que este polvo para dar al vino un perfume exquisito.

La quinta esencia de las virtudes de una planta se halla en sus flores; haciéndolas secar suavemente, las partes más sutiles se concentran y se pueden conservar mucho tiempo sin perder sus virtudes. Cuando el vino está en fermentación obra sobre estas partículas, y el movimiento que excita es suficiente para obligarla á mezclarse íntimamente con el licor, el cual por este medio contendrá todas las cualidades del racimo y de la flor.

## 923

**Enfermedades de los vinos.**

Diferentes causas concurren á alterar este agradable licor. El vidrio de las botellas, la madera de los toneles, la posición de las cuevas y el tiempo.

Los álcalis ó la cualidad astringente de los toneles pueden comunicar algunas veces al vino un color negro. El medio de volverlo á su color natural, es poner dos libras de crémor de tártaro pulverizado en cada tonel, y se tiene cuidado de rodarlo tres veces al día para que el crémor de tártaro neutralice la parte alcalina de la materia astringente que haya descompuesto la parte colorante del vino.

Hay vinos que se espesan, lo cual procede de que no han fermentado bastante; toman un color amarillo, y hacen hilo como el aceite cuando se derraman. Estos se restablecen con una nueva fermentación, y algunas veces basta para el efecto exponer los toneles al aire por uno ó dos días; pero si el vino está embotellado, se restablece echándole una ó dos gotas de zumo de limón ó de otro cualquier ácido.

En el tomo VIII de la Enciclopedia metódica, tratado de Artes y Oficios, se halla un medio imaginado por Mr. Desplaces, experimentado por él mismo, para corregir el vino que se había puesto tan espeso como el aceite. Este medio consiste en trasladar el vino á otros toneles ó botellas, después de haber puesto en el embudo que se emplea al intento, tanta paja cuanta sea necesaria para llenarle. Es menester tener cuidado de que el vino caiga en el embudo desde la distancia de un pie de altura poco más ó menos, entonces recobra su fluidez natural y su primera calidad.

Los mejores vinos están expuestos á espesarse, lo cual sucede en los años secos y fecundos en uva, por la demasiada madurez de ésta: pero estos vinos son los que se conservan más largo tiempo. Esta enfermedad del vino se disipa algunas veces por sí, sin mudar el vino de su lugar; pero se corrige más pronto dejándolo al aire que dejándolo

en la cueva. El medio que se emplea es poner alumbre y arena caliente en el tonel que se debe mover. La simple agitación del tonel que se mueve en todos sentidos, dando lugar á que los principios se vuelvan á combinar más exactamente, basta algunas veces para restablecer del todo el vino que se haya espesado. Se indican también otros dos métodos muy simples para disipar este efecto y restablecer el vino á su primer estado. Se toman rábanos, y después de haberlos pelado bien, se raen muy menudos, y seechan dentro del tonel, ó bien se echa en el mismo tonel medio cuartillo de aceite bueno de olivas. Uno y otro de estos dos métodos producen en el vino un efecto asombroso, y se convencerá cualquiera de que los secretos más sencillos son muchas veces los mejores de todos.

Hay otro medio muy sencillo para restablecer el vino espeso, que es echarlo á que tome la hez de un tonel recién vaciado, sin necesidad de azufrarlo y hacerlo rodar con violencia para que la hez se mezele con el vino: después se endereza el tonel, y luego que ha reposado ocho días, se saca lo claro, se echa en otra vasija, y se concluye la operación, clarificándole con unas claras de huevo batidas: este método se reputa hasta ahora por el mejor.

Los mercaderes de vino ponen en el tonel un pedazo de carne fresca; esta carne, fer-

mentando da al vino el aire que le falta, y se le disminuye también la aspereza.

## 924

**Vinos adulterados con litargirio de plomo ú otra preparación de esta especie.**

Llámanse así los vinos alterados con alguna mezcla, y por lo cual se les da el nombre de *vinos litargirizados* á aquellos en que se ha puesto litargirio ú óxido de plomo para dulcificarlos. Esta peligrosa falsificación se conoce echando en un vaso de estos vinos un poco de mezcla líquida de azufre y álcali; si el precipitado que se forma es blanquecino, es prueba de que el vino no contiene litargirio: si por el contrario, el precipitado es oscuro ó negruzco, es prueba de que se ha endulzado con litargirio.

Se puede tener un licor de prueba para conocer si el vino está litargirizado con la siguiente preparación: Se toma una onza de oropimento y dos de cal viva; se pulveriza cada cosa de por sí, después se mezclan ambas en un vaso de vidrio con dos onzas de agua: se cubre el vaso con una vejiga mojada, y se coloca en un paraje caliente durante veinticuatro horas, meneándolo de cuando en cuando. Al cabo de este tiempo se deja enfriar el licor y luego que se ha aposado, se

decanta y se guarda para las pruebas que ocurran. Se puede tener más pronto este licor de prueba, haciéndolo cocer en el baño de arena en una vasija de barro.

El modo de emplearlo es el siguiente: En un vaso lleno de vino sospechoso, se echan diez ó doce gotas de licor de prueba: luego que el vino se enturbia y oscurece poniéndose desde luego de un color rojo, después pardo, y en fin, negro, se colige según esta operación si es más ó menos pronta, que ha sido adulterado con el litargirio de plomo, y que contiene más ó menos cantidad de sal de plomo.

Pero el mejor de todos los medios para conocer si los vinos han sido adulterados con litargirio, ó cualquiera otra preparación del plomo, de manera que se pueda con justicia castigar á los falsificadores, es el de la reducción del plomo mismo, que se hace del modo siguiente:

Se toma cierta cantidad de licor ó vino sospechoso; se le hace evaporar hasta la consistencia de extracto, advirtiéndose que esta operación no debe hacerse en cazuelas barnizadas que podrían prestar plomo de su baño, sino en vasijas de vidrio ó de greda. Luego se echa en crisol cubierto que se pone á la lumbre: cuando no se le aperciba llama y que comience á enrojarse se aparta del fuego; estando frío se destapa, y se le podrá sepa-