

SOCIEDAD MALAGUEÑA

DE

Ciencias Físicas

Y

Naturales.

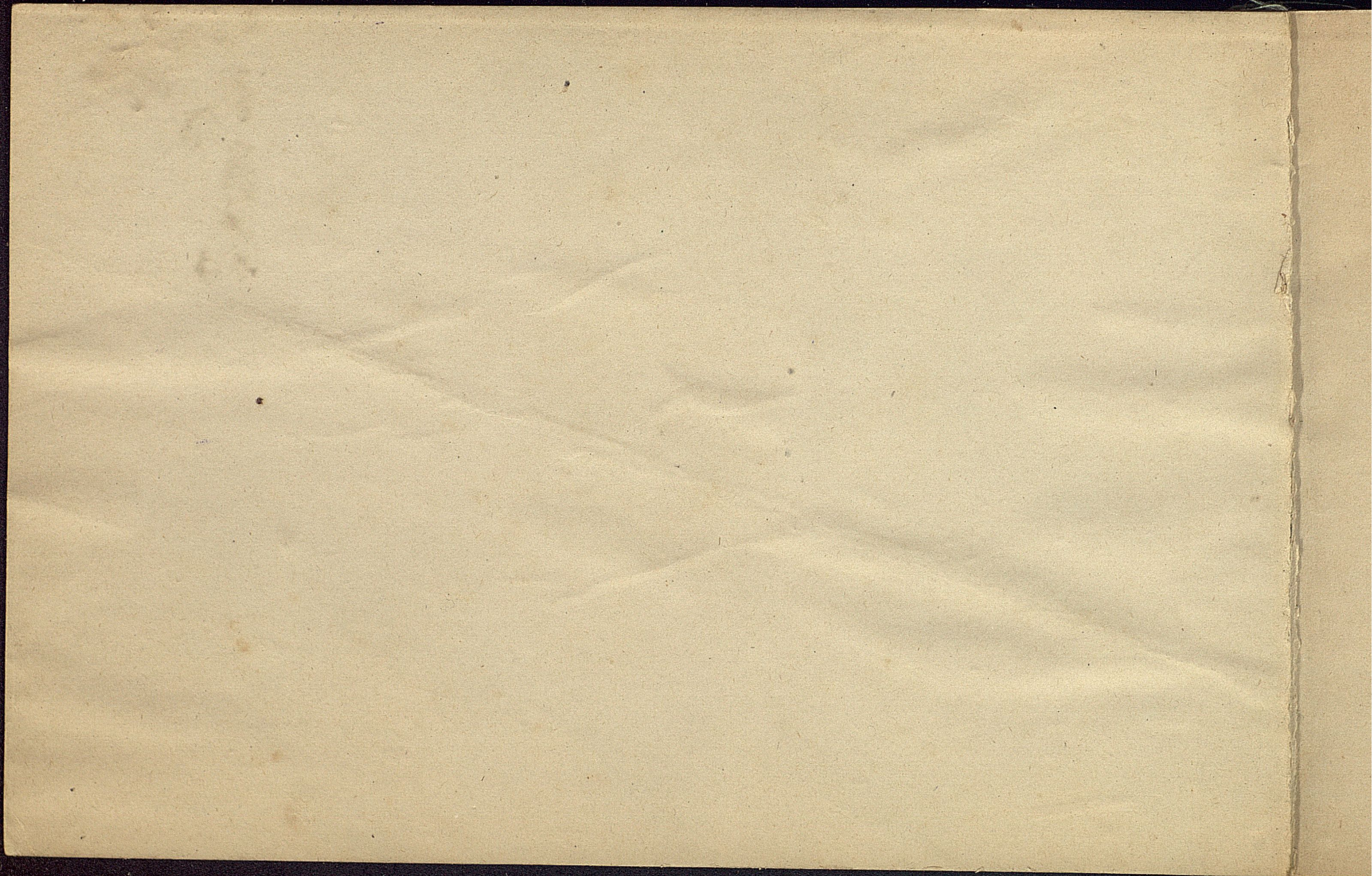
Conferencia

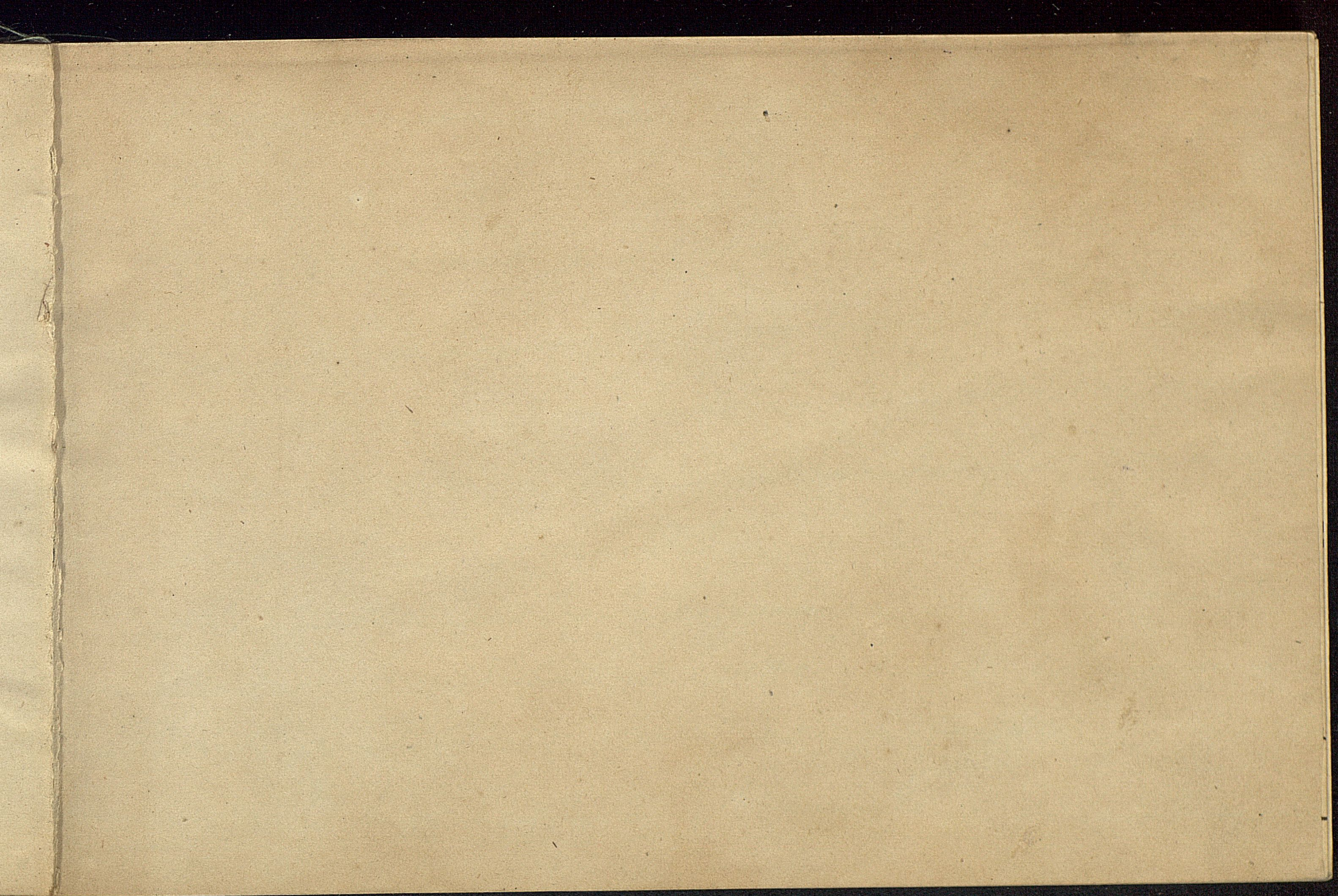
Defensa de los Vinos Andaluces
por

Don Eduardo José de Abela

22 Noviembre 1902

4617





Defensa de los vinos andaluces.

Señoras y Señores:

Con el mayor placer defiero a las ins-
tancias de muchos de mis cooperadores, ome-
nando este sitio, tan cualificado por los ondo-
res que me han precedido.

Me hallo verdaderamente emocionado
con tanta bondad de esta ilustrada socie-
dad, del auditorio tan competente y de esta
insistentemente patriótica q' acude a escucharme

y con cuya entera tanto me honro. Ella
sola constituye la mayor esperanza de la tri-
butada patria; sus generosos impulsos, sus
honrados sentimientos y su sana intervención
en los comicios y en las corporaciones popu-
lares servirán en el porvenir para moral-
zar procedimientos y para engrandecer los
nobles fines del progreso.

Cuento con vuestra benevolencia p^{ra}
juzgar lo q^e he deseado. No expusí de mis
labios una conferencia científica.

La ciencia pertenece a los sabios y yo
soy un simple obrero, pero modesto, obsequioso, y digno
de ser un propagandista infatigable, y llevo 40 años
de apostolado a favor del progreso agrícola y de sus
industrias mas adaptables a las condiciones natura-
les y económicas de España.

En la cátedra y en la Dirección de la
Escuela Agrícola de España en París, he procurado
por el consiguiente de mis estudios zoológicos,
haciendo cuanto me fué posible por esti-
mular y dar facilidades

al comercio de vinos españoles destinados
Francia; pero, los productores de aquel
país han hecho una campaña extraordinaria
para defender sus viñedos de la comu-
nicación extranjera, triunfando por los
recursos del vinage y la adición de ma-
terias extrañas, a sus débiles y mal conti-
nidos vinos, que se refuerzan por todos los
medios químicos ideados por el arteificio,

debiendo advertirse a todos los consumidores
del mundo que los modernos vinos
travieses, dispuestos para la exportación
son vinos artificiales. El decoredo de
canal, mas o menos pronto, para la ma-
a multa de tales vinos, salvantore del
naufregio solo las clases escogidas, que las
en haya seguridad de no haber interme-
rido el mal ante de la adulteracion.

Los productores españoles de buena
fé, deben solo esperar la salvacion de
su fortuna en la restauracion del ené-
rito de sus vinos puros, evitando las
mixturas dañoras, y sacando á
flor, por todos los medios honrados, la
reputacion de sus antiguas uvas.

Esto, en Málaga es de tanta im-

portancia como en Tener de la Nueva,
en el Priorato y en toda las comarcas
españolas de vinos selectos. (Perodimen!)
¡Luzas pero entre nosotros el ~~silencio~~ ^{+ requirito} (Perodimen!)
es una desgracia el silencio como
sino que estamos viendo decaer
en los momentos actuales, de gran
depreciación de los vinos y del quebranto
de su crédito. Si efecto consiguiera a la
irreflexiva ambición de algunos o muchos

exportaciones, que, por aumentar su ge-
neración no han vacilado en preparar
mixturas, que han llegado a ser consumi-
das en los mercados consumidores. Cui-
modo decirse que un tardado denunciado
a perfecto conocimiento, para vender
mercancía adulterada y el interés prin-
cipal de los viticultores españoles debe cifrar-

de en la persecucion de las adulteraciones
de sus vinos. Todo fabricante de
vinos artificiales es un defraudador de
produccion conocida y debe ser perse-
cuido en sus falsificaciones de modo decidido
constante, hasta impedir que provenga
su comercio, perjudicial para la pro-
duccion legitima y verdadera.

Pero, las dificultades de la Admi-
nistracion pública, se hallan en la desen-
minacion positiva de lo que es un vino
artificial.

¿Lo es el vino generoso llamado
Madara, que tanta merced vendida ad-
mite?

¿Lo es, acaso, el vino dulce apaga-
do por un exceso de alcohol adicionado?
¿Lo son los Portos y Malvasias malagueñas?

¿Lo son las mistelas, tan útiles para conseguir ciertas clases de vinos apreciadas, dentro de las condiciones de una fabricación tolerable?

Las disposiciones sobre permitación de vinos adulterados o artificiales involucran una posición de preceptos más precedentes, por no haber precedido a su redacción una perfecta concurrencia

to de la preparacion de vietas en las bo-
legas exportadoras de Tener, Málaga
y Barragona.

En la comunion oportuna de
estas disposiciones puede hacer mun-
do esta ilustrada Sociedad mala-
guena, contando con la experiencia y
habiduria de muchos de sus socios, qui-

3
univos y eudólogos.

Urgente es este propósito, por ser
lo también el facilitar la persecución
de las mixturas, y con nombre de vino,
se han mandado y se venían en
los mercados de Europa y de Amé-
rica.

Por esto es de necesidad corrigir
repetidamente la práctica de una

renovada vivificación, por mas que
esto sea de sobra conocido por to-
dos los concurrentes a esta conferen-
cia. Yo, al intentar ahora, tendré q.
leer muchas vulgaridades, que habréis
perdonarme en gracia al objeto pro-
pagandista y a mi buena intencion
vulgarizar, may mas, entre concien-
tos. Todos sabéis que las condiciones

primordial de una fabricacion es una
nada son la limpieza y pulcritud en
todas las operaciones, desde el corte de la
uva en la vendimia, el esprugo vigoroso
para dejar el fruto limpio, sano y sin
el contacto de ningun dardo, en el
grado de madurez conveniente al
objeto de la vinificacion, o sea de la
clase de vino que se desea conseguir,

Adoptando las convenciones fáciles y
aceptables para poner el punto en el
grado galeométrico que preceda.

Para ello se impone el examen
del punto de la uva. Es fácil para cual-
quier viticultor de mediana uinum
el hacer vendimias raras en cantidad
de dos o tres libras de uva y someterlos
a la acción de una prensa de ensayo,

7.
sean convenientes en los laboratorios que
sean necesarios. Si no la hubiera dispo-
nible, se pueden poner los vasos de
oro de un solo tiempo, y se estrujan
con las manos, recibiendo el humo en
una vasija de madera o de vidrio.

Seguidamente se vierte parte del
humo, en la cantidad necesaria, en
una probeta o ampolla de vidrio, como

La que se ve en la vida y se sumen
ge de este modo el anemómetro de
Beaune, conocido vulgarmente con
el nombre de pesa-muerto. La línea de
flotación del instrumento nos marca
el llamado en Paris grados de líos,
que allí determinaban paralar viuos ge-
neros y dulces.

La tabla siguiente puede facilitar

Las investigaciones propuestas.

Grados del areómetro Baumé	Glucosa por hectolitro de mosto en kilogramos	Alcohol por hectolitro en litros
6	8,50	5°,3
7	10,60	6°,6
8	12,70	7°,9
9	14,80	9°,2
10	17,00	10°,6
11	19,10	11°,9
12	21,20	13°,2
13	23,40	14°,6
14	25,80	16°,1
15	27,90	17°,4
16	30,30	18°,9
17	32,70	20°,4

Las dos primeras casillas de esta tabla están tomadas del catálogo de Salleron, y la tercera se halla calculada á razón de un céntimo de alcohol producido por cada 1.600 gramos de azúcar; dato comprobado en nuestras experiencias de vinificación.

Dicha tabla hace ver el valor relativo de los grados glucométricos Baumé, que en resumen representan:

De 6° á 8° en el mosto, el resultado de vinos endebles, como son muchos de los de Francia.

De 9° á 11°, vinos como los del Medoc y la Borgoña.

De 11° á 13°, vinos superiores, como los ordinarios de España é Italia.

De 14° á 15°, vinos generosos ó licorosos de España, Portugal, Grecia, Turquía, etc.

Por cima de los 15° glucométricos, correspondientes á los 17,40

de alcohol, la fermentacion se contiene en el punto de quedar arreas sin formar espuma, resultando vinos dulces.

La riqueza alcohólica superior debe haber precedido la adición posterior de alcohol, sobre alcoholización ó enalberado de los vinos; el vínage de los franceses

La consecucion de los mostos, cuya pro-
porcion de arucas no satisfaga al viticultor,
es asunto delicado, bajo el concepto de
buena vinificacion. La adision de arucas, que
recomiendan algunos ecólogos para los
mostos polvos, no la aceptan otros, que pre-
viene se hagan curayos previos, y
en vista de esto se mantienen las uvas en
estado de madurez mas o menos avanza-
da, para conseguir la densidad como

tradicente en el uorto. La falta de nigra sa
carina en la uua se puede corrigir un
do tambien por medio del procedimiento
del asoleo, tan practicado en los alumi
narios de Tenerif.

El expurgo de los nacidos y el
despalillado o desrapado es tambien ope
racion preliminar, que en lo general se
comienza para la obtencion de uin
ros finos (blancos o tintos) a los 20 y 25
Xintense

3,

Incrementar la astringencia para darle
al mosto una cuerpo o mejores condic-
iones de conservacion. En el Medoc, co-
mo en Tever este es precepto muy aten-
tido por los buenos cosecheros.

Hechar las preparaciones de hier-
ra precedente la quebrautacion de la ma-
nera enérgica para fabricar vinos blan-
cos, reduciendose a ligera malaxacion
quando el propósito fuere hacer vinos

4
tintos. En el Medoc, q. tanto cito
por ser una de las mejores cunas
de esa gran elaboración de vinos, los vi-
ñedos del Cabanac (tipo superior de
sus viduaciones) no se pisan jamás y solo
se someten sus racimos a la mata-
ción sobre cribas de madera horizontal

Para la fabricación de vinos blan-
cos no se puede prescindir de una
quebrantación muy perfecta de la uva;

pero, por limpiarla en la elaboración y
por economía son preferibles las
máquinas pisadoras o estrujadoras,
al mundo pisado con los pies, en
que la salisa y hasta la orina de los
pisadoras llevan elementos perjudicia-
les a la fermentación, y el comentario,
de origen poro ^{capitativo} ~~de~~ la fermenta-
ción todo se limpia en abrudo y anti-

científicos.

Para el prensado de los orujos son
suficientes las brevas prensas con tornillo
de hierro, o las prensas de doble palan-
cas; pero, no se puede dudar que las hidrauli-
cas son preferibles para hacer aguapies.

En Málaga, como en Tenerife, las fer-
mentaciones se suelen conducir bien, echan-
do el mosto claro en las botas o pipas

de 32 a 36 arrobas, con suficiente vacío
y el embudo de seguridad, o el aparato
de latón tan frecuentemente en todos los
centros vinateros. En Madrid los hay
muy perfeccionados.

Para que la fermentación tumultuosa
o hervor del mosto, tenga lugar en
buenas condiciones precisa que el coque
o local en que se depositan las uvas,

(toneler o' arbas) nemma las condiciones
adecuadas. Debe ser una edificación su-
ficientemente espaciosa, con techos elevados y
ventilacion suficiente para facilitar la salida
del acido carbonico que se desprende. Si
temperatura ha de ser constante, siempre
superior a 15° centigrados, porque la forma-
cion se desenvuelve y marcha con regula-
ridad, sin interrupciones perniciosas. De no
ser el local bastante templado, precisa cal-

dearlo con termosifones, estufas o braseros.

El fenómeno de la fermentación no se produce espontáneamente, sino que requiere la oxidación de las materias azoadas o albuminosas del mosto, para convertirse en células de levadura, o sea en fermento. También requiere la influencia permanente de una temperatura entre 15° y 25° ; la inferior de 10° y la superior de 40° contraman el cumplimiento del fenómeno.

Na se sabe de un modo exacto cómo el fermento reacciona sobre el arveas y provoca su transformación; pero, son evidentes los fenómenos exteriores que nos imprimen, relacionados con la necesidad de que branten bien las arveas, a fin de que los compuestos orgánicos del fermento se pongan en íntimo contacto con los principios existentes en la pulpa figosa.

Dicho contacto va produciendo en poco tiempo el movimiento del líquido, parecido a un hervor leve, con desarrollo de calor, mas activo y enérgico en el periodo de fermentación tumultuosa; cuyo movimiento decae al irse enfriando el líquido, aunque perduran las transformaciones de otros principios durante la fermentación lenta ó insensible.

En el primer periodo, o sea durante la

2
fermentacion tumultuosa, la temperatura
se eleva mucho, y el mosto pierde su sa-
bor dulce, convirtiéndose en disolucion
alcohólica. Ha desaparecido el aspecto de
licor viscoso, espeso, azucarado y casi incoloro,
que presentaba el mosto, y en su lugar existe
un líquido alcohólico, á veces de hermoso color
rojo, dorado ó amarillero, aunque algo tur-
bio y agitado, característico por su olor y su
composicion; pero para alcanzar el desarrollo

de todas sus cualidades es indispensable separarlas de las materias extrañas y purificarlo sucesivamente, por la acción del tiempo en que se cumplen ciertas reacciones naturales.

Debe decirse que la fermentación vinosa es el acto en virtud del cual la glucosa o azúcar de uva, disuelta en el líquido, se transforma en parte en alcohol, que queda en disolución, y en parte, además, en ácido carbónico, que se desprende. Formase también

glicerina y ácido succinico, en pequeña cantidad y una celulosa.

La estirina que un gramo de glucosa se descompone al fermentar, del modo siguiente:

	<u>Gramos</u>
Alcohol	0,4846
ácido carbónico	0,4667
Glicerina, ácido succinico, &c	0,0487
Total	<u>1,0000</u>

Los conidios organizados, existentes en la superficie de los boteljos del fruto maduro, en su pulpa y aun en sus pedúnculos, dan nacimiento a células de levadura, que se desarrollan y multiplican en el seno de la masa, a expensas de las materias azoadas, de las materias minerales y de la celulosa, que suministran el alimento.

La materia colorante se disuelve no

2.
dificada ó enrojecida por los ácidos (según los
casos) y el bitartrato de potasa se precipita
en parte, por no poder permanecer disuelto
en el nuevo líquido alcohólico.

La mayoría de las ideas apun-
tadas hacen referencia á la fabricacion
de vinos, puestas á fermentar en mortero
sin cava, en las botas ó toneles, adema-
dos; pero tambien se hacen vinos blancos fer-
mentados con cava y la masa extendida

7.
elaboracion de vinos rojicos (claretos o tintos)
se verifica con adiciones de orujo o casca,
a fin de darles las cualidades de tonicidad,
de que carecen los vinos blancos finos.
Puede haber localidades en Andalucia, pa-
recidas a las que existen en la Mancha,
donde la practica ha enseñado que sus
vinos blancos deben ser fortalecidos con la
mezcla de casca blanca, durante el periodo
de la fermentacion tumultuosa.

Para elaborar esta clase de vinos,
la distribución mas expedita del zumo
consiste en hacerlo pasar por canales has-
ta las cubas, colocadas a nivel inferior
del lagar donde se efectua la quebrau-
racion de las uvas. En el Medoc, algunos
de estos lagares se disponen sobre pequeñas
vias férreas, por encima de las cuales se pu-
den deslizar, a fin de conducirlos en toda
la longitud del corredor a cada uno de los

9.

primeros en que se hallan las cubas. De este modo de corrigir que el vino, resultante de la malaxacion de las uvas, caiga directamente dentro de cada una de las cubas, q^{ue} se dejan llenas de liquido hasta las cuatro quintas partes de su capacidad, con la oportuna adición de la caña ~~caña~~ uva.

Javia.

Por lo general, las cubas de 50 hectolitros de cabida reciben 40 de uvas -

Las cubas de fermentacion deben llenarse
de mosto en el tiempo de 12 a 24 horas, y
si poco despues no se advierte el movimiento
del liquido, con los fermentos caracteris-
ticos, se podra atribuir a dos causas: o bien
los gérmenes vegetales, que deben constituir el fe-
mento, no se encuentran en condiciones favor-
ables a su desenvolvimiento, o bien la impreg-
nacion del liquido con dichos gérmenes
no ha sido suficiente.

1.
Por medio suela adoptarse para
activar el movimiento de la fermenta-
ción, elevar lo suficiente la temperatu-
ra del cordero con el caldeo artificial, y
echar en la cuba cierta cantidad de
mosto caliente o en plena fermentación,
siempre conviene, en tal caso, mover o
agitar el mosto, a fin de mezclar mejor
el líquido con las partes sólidas de la
carga adicionada, q^{ue} lleva en mayor abun-

2
dancia los gérmenes del fermento. La
adhesión del zumo de la uva al depo-
sitarlo en las cubas es también de gran
interés.

La forma truncado-cónica de las
cubas, de madera de roble o de castaño, se
considera como la mejor vasija para el
resultado de una fermentación rápida y
uniforme; pero, los productores que deseen

13
evitar el meadero, con las pinturas o bar-
tones adecuados, deben disponer tales un-
pas con fondo aguzado, y por lo me-
nos el superior que tenga sumergido
el sombrero de los orujos. Pueden tapar
de estas cubas o los toneles con cer-
da hidranteica o simplemente con
tapadera imperfecta de tablas. Esta
última es la que adoptada en el Me-

dos, por considerarse que mientras du-
 ra la agitacion del primer hervor, hay
 suficiente proteccion con la capa gaseosa
 del ácido carbonico desprendido. Despu-
 es de dicho periodo son de mayor interes
 las cerraduras hidraulicas.
 Desde que cesa el hervor de la fermen-
 tacion, a los siete u ocho dias, o antes
 en ocasiones, el vino aparece de intenso co-
 lor rojo, y hasta algo de rojo le quebran-

5
tacion de la uva no fue exagerada.

La fermentacion del mosto en con-
tacto con las partes solidas de la uva
tiene el objeto de aprovechar los prin-
cipios constitutivos, insolubles en el zumo
sacarino, y que este no puede aprovechar
en el acto de la quebrantacion o expresion
del fruto.

Debe recordarse que los hollejos, ade-
mas de la materia colorante, encierran y

61
pueden ir cediendo al líquido abundante,
gérmenes del fermento, en sus corpúsculos ó
esporos arreados, cierta porción de taninos y
aceites esenciales; que la granilla ó pepita
contiene taninos y aun aceite grueso, y que el
cudajo proporciona también sustancias arrea-
das y astringentes con varias sales orgánicas,
entre las que figura el bitartrato de potasa.

La verdad que el jugo resultante de es-
trujar las uvas lleva en disolución acuosa el
azúcar, casi en su totalidad, sales orgánicas y
ácidos libres de analogía naturalera, sales mi-

17.
minales, materias azoadas, o sea gérmenes del fer-
mento, aceites esenciales y sustancias mucilagi-
nosas y amiláceas lito principios bastan
para promover el fenómeno de la fermenta-
ción y constituir los vinos blancos finos;
pero es indudable que estos son menos con-
centrados y menos tónicos que ciertos vinos
bates y que todos los tintos, aunque posean
los finos otras cualidades muy sobresalien-
tes. La fermentación del mosto con la cava
es mucho mas activa y mas breve, por

lo que algunos microbiólogos denominan a
esta alta fermentación.

Durante el hervor o ebullición de
las mostos en las cubas se disuelven to-
dos los principios útiles, suficientes para
dar al vino la coloración dorada o roja
que pertenece a la especie de uva, y las demás
calidades características. Pero, desde que cesa
el movimiento y disminuye la temperatura
se halla bien constituido el líquido alcohólico

49
puro con sus marcados caracteres de vivacidad,
y resulta inútil la maceración ulterior de
la casca, que solo da por resultado el disolver
instancias astringentes, y extractivas, las cua-
les comunican al vino cierto sabor duro y
aéreo.

A fin de evitar estos inconvenientes
de la maceración prolongada de la casca, es
de interés determinar el momento oportuno
de sacar el vino de madres, ó dar muerta
al vino. Los mas distinguidos enólogos si-

0
son conformes en decir que la oportunidad
existe: — "Cuando el sabor vinoso se adviere
se bien marcado y la densidad del mosto
se aproxima a la del agua, observándose q^{ue}
ha pasado el apogeo de la activa fermenta-
ción, y esta entra en un período decreciente."
La delicadeza en el paladar del viticultor, su
costumbre y práctica en apreciar el estado del
líquido, serán, sin duda, los mejores datos p^{ara}
relacionar, dando el valor oportuno a la in-

dicaciones del anemómetro, que debe marcar
cerca o un grado muy próximo, para
indicar que el vino está suficientemente
hecho.

Se descargan las cubas de fermentación, ex-
trayendo por la espita el vino, hasta que el su-
turamiento mas marcado anuncia la salida
de los fondos. Este primer líquido es el que se le
llama vino de lágrima o vino de cuba, y
se debe ir echando en las barricas con separa-

2
ción, para obtener vinos finos. En este caso, el líquido
de que constituye los fondos de las cubas y los
residuos de prensa forman un vino de inferior ca-
lidad, adecuado para el consumo ordinario y que
en el Medoc destinaban a los trabajadores de las
vitas.

Algunos biólogos aconsejan se mezcle
un poco de vino de prensa al vino de la
primera p.^a conseguir así, condiciones de
mayor coloración y mejora, condiciones de
conservación. Según los casos, conviene una

3
si otra práctica. Sacado todo el líquido
de la cuba, se sacan las partes sólidas,
o sea el orujo empapado de mosto y se
lleva a la prensa, para obtener el vino
de esta clase.

La conservación que el vino experimenta
durante la operación de desmenuar y llevar
las barricas de crianza favorece mucho los
perfeccionamientos ulteriores de fermentación, acabando
de perfeccionar los caracteres de vinoidad.

Esta accion es aun mas interesante si la ma-
nera de ser no hubiere llegado a completa par-
te sea a perfecta madurez. La influencia ne-
gativa que ejercen entre sí los elementos con-
stitutivos del mosto y los que originan la fer-
mentacion, provoca la libertad de vista pro-
porcion de glucosa q. ha de sufrir lentamente
la accion del fermento.

Lavados y arropados las barricas, se
llenau de mosto, tapándolas por primeros
días con un tapon de madera llamado bonde

con objeto de que se pueda sacar este facil-
mente, cada vez que haya necesidad de re-
llenar las barricas con mosto, al fin de reem-
plazar el que se evapora. Cuando se van
depositando o sedimentando los restos del
fermento en suspension, con el exceso de ma-
teria colorante y el bitartrato de potasa, que en
conjunto forman las llamadas lias, se pro-
cedente hacer el traviego o declarar el mosto, tra-
scurriendo el liquido claro a otras barricas. En
el Medoc suelen hacer dos o tres traviegos, el

último en otros.

Cumplidas las dos primeras fermentaciones,
o sea el hervidero, q. es la fermentacion tumultuosa,
y la siguiente, fermentacion lenta, y hecho el
deleto, los subsecuentes cuidados deben dirigirse
a promover la perfecta depuracion del vino y
a buena constitucion, sin precipitar los pe-
dos de vida. En el Medoc se estima que el
tiempo indispensable para constituirse bien el
vino es de tres años, si las uvas se quebrantaron
por malavacion. Si se pisaron con uvidera, non

7.
Quinto por completo las materias celulares, el
vino tarda cuatro años en limpiarse bien p[er]
estar en disposici[on] de embotellarlo en buenas
condiciones.

Aquí, pues, el tiempo de curadura del vino
es bastante análogo en el Medoc como en el
dolina. Naturalmente es que los productores tienen
una tendencia de acelerar lo posible este
período de bonificación del vino, para con-
seguir ántes líquido vendible. Pero, se debe
reflexionar que es un error mezclar

Los vinos que no se hallan perfectamente constituidos. Conviene en algunos preceptos sencillos aplicados a este proposito:

1.º La mezcla o combinacion de dos o mas vinos solo alcanza su mayor ventaja cuando se ligan vinos perfectamente constituidos.

2.º Es favorable a la difusion de aminor lepidos, y aun a la acumulacion de los elementos del uno en el seno del otro, la analogia de edad; pero esto no excluye la bonificacion obtenida con la influencia de cierta proporcion de solera en los vinos mas nuevos, y aun la buena con-

servacion de cualidades de las mismas sobras,
poridadas con vino similares, al rellenar los
vacios de las botas donde se continen,

3.^o Puedan mezclarse vinos blancos con
vino tinto en cantidad proporcional, a con-
dicion de ser bien secos y tener analogia
de edad. En general gustan mucho los
tintos con esta mezcla, y los que son verdes,
duros y acerbos, se vuelven mas agradables.
Debe evitarse siempre mezclar vinos me-

por comunes con otros viejos que pueden ser
experimentar dañosa alteraciones

4.º Reconociendo algunos eudólogos que, en el
caso de ser preciso vender vinos viejos con otros
más nuevos, se procura que estos solo presenten
la diferencia de uno o dos años, y que estas
sían constituidos. Esta última condición es
la que produce el reconocido beneficio del
tolerage.

5.º Un vino viejo no se mezcla con otro
nuevo sin exposición a graves inconvenientes.

tes, por la perturbacion que producen los
elementos de este en estado de fermentacion
mas o menos perceptibles. Frecuentemente se
altera la coloracion, ~~la que~~ el aroma,
y aun el sabor del ~~vino~~ vino, sin ad-
quirir la mezcla mas que exista finura.
No obstante, la mejora de los vinos tintos
hechos por la adiccion de una pequenissima
proporcion de vino blanco seco, de Jerez
similar, es de notabilisimos resultados.

6.^o Aseguran algunos enólogos que

20
Los vinos blancos procedentes de terreno ligero y calizo comienzan a los vinos espesos y cargados un color vivo y brillante. Este principio se confirma perfectamente con el terebro, sirviéndole de simplificación.

7º Cuando el principal mérito de un vino depende de su aroma, no se le debe mezclar, a menos que se le note deficiente y ofrezca predisposición a alterarse. En este caso, se le puede

3
mezclar con otro procedente del mis-
mo vinedo, o de otro próximo, que ca-
rresponda al mismo pago o demarcacion
equivola, para que pueda conservarse
en sus cualidades naturales, dándole
solo una fuerza o caracteres de genero-
alidad.

9º Los vinos verdes se mezclan per-
fectamente con los vinos abocados o
dulzones, pero a condicion de ser
siempre clases de vinos nuevos, que

4
La mezcla queda bajo la influencia
de una fermentación incesante, que
hace perder el alcohol primitivo ma-
deándose la acidez comunicada por
el vino verde, al par que reacciona
sobre el color para dar al líquido
un tinte rojo vivo. El efecto favora-
ble se acentúa cuando existen
analogías de procedencias entre los
vinos, y puede afeccionarse presencias
de sales en el caso contrario de existir

Grandes diferencias de oxígeno. Por este
ocurren ~~afectar~~ con precauciones, después
de experimentar los resultados en pequeña
escala.

90. Cuando la mezcla de vinos verdes con
las substancias y aromas tiene lu-
ces entre líquidos bien constituidos, o
de edad suficiente, los resultados son
más fáciles y más seguros, mejorándose
notablemente el color y la presencia del
nuevo producto mezclado.

10^o Es de grande interes el dejar
deposar cierto tiempo los vinos mezclados,
para que se defendan perfectamente sus
elementos constitutivos, resultando un cuerpo
unico completo. Al menos se necesita un
año para la acabada combinacion, y
despues es cuando se deben purgar en
la posicion de librarlos al consumo.

11^o Los vinos enfermos o alterados son
impropios, por lo general, para abbever

17
8

lap.

12

les

est

es

le

on

na

l

4

de

17
8

67 / resultadas satisfactorias de las me-
las.

12^a - Debe observarse que una pequeña
cantidad de vino malo o alterado puede
estrubar y hasta echar a perder gran
es cantidad de buenos vinos, y por
el contrario, hace falta bastante propor-
cion de vino superior para mejorar
una cantidad seducida de vino me-

99 / Esto aconseja la mayor prudencia en
la clave de operaciones, en las cuales

El facilitar de modo notable la delicadeza
del paladar, sensibilidad del olfato, y buena
vista del catador o negociante

El eneberrado de los vinos facilita,
sin duda, su aclaración, por coagular
las materias albuminosas que se precipitan
al fondo de la barrica o tonel,
desapareciendo impurezas. De este modo
los vinos se mejoran y abilitan
etc. Tener es buena costumbre la de
eneberrar moderadamente los mostos

9
al destilo, echando luego las claras de
nuevas batidas con el mismo liquido
aterrando despues.

Una de las precauciones mas im-
portantes para los exportadores y comer-
ciantes de vinos, es la equalacion de
clases, para uniformar estas a un tipo
determinado de alcohol y a igual dosis
de extracto. Para conseguir esto se
hace indispensable el empleo de gran-
des tubos mezcladores, & de capacidades

de quinientos o mil hectolitros (1) y aun
de mayor volumen. Estas grandes cubas
tienen llave o espita de registro en toda
su altura, para observar en cada momen-
to la marcha del líquido merchado y sacar
las muestras que deben analizarse, al objeto
de fijar el tipo del vino.

Como habré de decir mas sobre estas
prácticas vinícolas que sobradamente

(1) En bodegas de Malaga he visto una cuba me-
cedora de 256 hectolitros

71
conoceris. Hago el programa como
yo lo entiendo, y nada más.

Lo que importa es que des-
pués de elabrar los buenos vinos, se
acredite a las uvas, y los productores,
como al Gobierno, por medio de ins-
tituciones asentadas, procurrer

22

fortener y aumentar este crédito.
Buenas son las Estaciones Lustras
nizas, fortificadas por España en el
extranjero; son mejores aun las
Agencias comerciales, con carácter
oficial y los fuenos de acumulador,
que procuran dar a conocer los
vicios de malos productores, que
no pueden sufragar los gastos de

comisionistas o viajeros partien-
do a vender. Estas agencias oficiales tie-
nen el encargo de suministrar y vender
de comensales como los de Brusel-
Paris, y de los viros exportadores
de Lyona (de Jover como se llama) por
que esto altera su comercio como
político; pero se debe insistir por
todas las intenciones, y formar

74

Jin Jiatos que aprovechan y
dirijan el movimiento mas
cautel de esta clase.

No ha de hablar de las hope
driores, penosamente de muestra de
vivos que el extranjero, por que son
dificiles, pero debe aprovecharse el
servicio de las encades y subintentes.

¶ Tampoco hablo del intento lan-
dabilísimo de ser tratado de comercio,
por que, por mucho q' se haga y
comiencen es difícilísimo y lento
que los países q' fundan sus decaen-
tos de prosperidad en las rentas de
Aduanas, hagan las conveniencias que
necesitan. Ni Francia, ni Alema-
nia, ni Austria, ni las Américas

6.
para las comisiones avanzadas
que pediremos los españoles.

Por lo tanto me debo de
trabajar por la prosperidad de
la patria.

Por mi parte hago lo que
puedo y deseo para Málaga todos los
bienes que desear.

Málaga 22 de Nov de 1792

Lo J. Abela

