

mejores, y enciendan el uno y tráyle uno en la mano, y otros dos hombres trayan tumbando la cuba; y desque la cuba esté bien callente, que el calor se sienta en la madera poniendo la mano por fuera, échenle la pez con una caldera, y esté muy derretida; y tanto la trayan alderredor hasta que la pez se hiele y cunda por todo cabo: y desque esté ya cuasi helada échenle dentro una caldera de agua que haya perdido la frialdad al fuego, y tráyanla alderredor hasta que se pare fria; y sacada aquella échenle otra agua fria, y con esto asentará la pez igualmente en todas partes y tomará tez ¹.

Las tinajas se caldean de otra manera. Ténganlas al sol algunos dias, y vuélvanlas boca bajo sobre tres buenas piedras, y pónganles fuego hasta que poniendo la mano en el suelo ó hondo della no lo puedan sufrir, y échenle luego su pez derretida dentro; y tráyanle alderredor como las cubas, y hagan como dije en las cubas.

Otros usan echarle pez molida á puños dentro; mas mejor es lo primero, y esto es bueno (lo del polvo) para pegarles las bocas por dentro y fuera. Y cuando pegaren las vasijas, mayormente las tinajas, sea dia claro y reposado, no haya viento, que con el viento suelen responder las tinajas y toda cosa de barro estando callente.

La pez para pegar no sea ahumada ni quemada, ni sarrosa. Es señal de buena pez que si la quiebran se trasluce y está rubia como oro. Item, tráyanla entre los dientes y vean si es dulce, y la tal será buena, que la que está amarga es de mala sazón y dañá el vino. Muchos usan secar raices de lirios cárdenos en el horno, y molidas las echan á vueltas de la pez porque dan gentil olor. Otros echan clavos molidos ó cualquier otro buen olor, porque cuanto la pez durare durará el olor de aquellas cosas. Algunos por amor del moho echan sal molida. Otros echan un poco de cera á vuelta de la pez, y con ella la pez toma correa y no salta: mas dice Plinio que con la cera se aceda el vino.

El lavar de las vasijas ha de ser muchas veces hasta tanto que salga el agua clara; y es bueno siempre que en acabán-

¹ Y aun si las cubas son de buena madera se sufren sin pegar. *Edic. de 1528 y siguientes.*

dolas de vaciar las laven y enjuguen, porque no queden en ellas aquellas horrruras y asiento del vino, y entonce quitarse há bien por estar tierno, y estaráse hecho para cuando hayan de echar otra vez vino en ellas que no tengan que hacer sino enjaguarlas. El lavar de las vasijas, dicen estos agricultores, que si está cerca la mar que sea con agua marina y no de la ribera, sino de la de dentro cuanto un tiro de ballesta que está mas limpia; y si no está cerca la mar sea con agua salada un poco. Creo que es porque la sal tiene virtud de conservar, y aun quita el moho; y en aquella agua pueden haber cocido hinojo ó poleo, ó cualquier otro buen olor; y alimpienla bien con un esponja, y asiéntenlas en su lugar, y metan dentro alguna tabla ó corcha y encima un tiesto con brasa y encienso, y cubran la tinaja para que reciba en sí aquel olor; y esto hecho echen dentro el vino ó mosto.

De las maneras de asentar las vasijas para cocer el vino esta es la mejor. Hagan en la bodega en derredor de las paredes un poyo de ladrillo ó piedra tan ancho que quepan en él las tinajas ó cubas, y asiéntenlas alli de tal manera que entre una y otra pueda andar una persona, y sea el poyo alto dos palmos no mas: y las tinajas para cocer es bien que tengan el canillero bien bajo, mayormente si cuecen con casca, porque no tengan necesidad de tumbarla al trasegar; y las que son de blanco vayan asentadas en un lugar, y las de lo tinto en otro, que no esten mezcladas; y las unas tengan un mecedor, y las otras otro: y cuando las mecieren siempre comiencen de lo mejor, y luego á lo no tal, y nunca por el contrario, y laven luego el mecedor, y tórnenle á la primera, y antes que comiencen á mecer miren si ha caido alguna sabandija dentro, que muchas veces caen y con aquel tufo del vino no pueden salir y ahóganse; y si no miran primero mecen el vino y dáñalo, y aun aponzónalo muchas veces, y para esto es bien que esten cubiertas con algun paño ó cosa delgada ¹. Asimismo cuando mecieren quiten todas las cascás que estan secas en los borcellares de la vasija, porque estas acedan mucho el vino, y nunca para cocer las hinchán hasta arriba; y

1. O con algun arnero de esparto porque puedan vaporar. *Edic. de 1528 y siguientes.*

por si se salieren tengan para cada linaje de vino aparejada una vasijuela en que las amengüen algo. Del trasegar cualquiera se sabe el tiempo conveniente. En este tiempo del cocer se puede dar cualquier gentil y suave olor al vino. Unos muelen clavos ó los quebrantan, y en un pañecico limpio de lino los cuelgan con un hilo atado de la tinaja ó vasija, asimismo gengibre ó canela. Otros ponen hojas de rosas, otros almizcle; mas el almizcle es mejor desecho en un poco de vino, y echarlo en el vino claro cuando lo quisieren embarrar: y con estos preciosos olores no recibirá ni mal sabor ni olor, que no hay cosa alguna que tan presto atraiga á sí cualquier olor ó sabor bueno ó malo, como el vino; y si primero tiene lo bueno impedirá mucho lo malo.

Quien quisiere guardar el mosto, que por todo un año esté mosto como si entonce lo exprimiesen de las uvas; tomen del primer mosto que dellas corriere que esté muy claro, y colado échenlo en un cántaro nuevo y bien pegado por dentro y fuera, y cubran la boca de tal suerte que no pueda entrar gota de agua, y métenlo en un pozo ó algibe ó en alguna otra agua dulce, y esté de tal suerte que se cubra todo, y pasados cuarenta días sáquenlo de allí y estará mosto perfecto, y guardarse há por un año. Esto es bueno para muchas cosas, que bebido quita el embargo á las criaturas, y si hacen con ello mostaza hácese dulce y sabrosa.

Muchas maneras hay de hacer vinos medicinales, que son de marrubios y asensios y arraihanes y albarranas; mas estos convienen mas para medicinas, y por eso no me curo dello: sí que mi intencion es decir como simplemente sin mezcla cada cosa se crie y conserve, y algo dello se dirá cuando tratare de aquellas yerbas y sus propiedades.

ADICION.

El autor debiera haberse ceñido en este capítulo á tratar de lo que su título ofrece y de todas las preparaciones de las vasijas hasta confiarles el vino. Pero se pone á continuar en él la doctrina de la fermentacion que dejó imperfecta en el capítulo 21; mezcla además el antiquísimo arte de bonificar los vinos por las drogas, que tendría mejor lugar en el 28; y añade últimamente los medios de con-

servar el mosto, que junto con la esposicion de todas sus manipulaciones y usos económicos pudieran componer otro capítulo aparte. A las ventajas inegables, que deciden á Herrera por las vasijas pequeñas para guardar el vino hecho y clarificado, tenemos que contraponer en favor de las grandes la esperiencia constante de lo mucho que contribuye su mayor capacidad y grueso de sus paredes á mejorarlo y mantenerlo inalterable.

Los mejores vasos ó vajillos en cuanto al material son sin duda los que ademas de no dar salida al vino por sus poros ni por sus juntas y de no presentarle ningun principio soluble, le libentan enteramente del contacto del aire y de la humedad, ó en una palabra, del acceso de todos los agentes exteriores que son principalmente los metéoros. En este concepto ningunas serian preferibles á las de vidrio si su adquisicion fuera fácil, como lo prueba el uso de las botellas comunes tan estendidas en el comercio de vinos á pesar de su fragilidad y pequeñez. Las cubas y cisternas vinarias de cal y canto descritas en el tomo 19 del Semanario de agricultura, núm. 474, presentan utilidades del mayor bulto que hacen desear las ensaye en España algun cosechero ilustrado. A ellas debió pertenecer si no mienten la fama y los refranes la antigua cuba de los Benitos de Sahagun, en Castilla la Vieja, de cabida segun cuentan de dos mil ó mas cántaros, y alguna otra que probablemente tendremos de la misma especie en nuestras provincias setentrionales y del centro, sin que sepamos aun en qué se diferencian de las propuestas por Mr. Lafage como un descubrimiento nuevo, ni tengamos de ellas (con rubor sea dicho) mas que la noticia incierta y vaga de su existencia. Las tinajas ó jarras barnizadas ó puestas por otro cualquier medio en disposicion de trasporarse apenas, tienen ventajas obvias que los romanos y los españoles hemos sabido apreciar siempre. Su manejo, sin embargo, menos cómodo, especialmente para el transporte á largas distancias, la escasez de buenos barros, ó mas bien la ignorancia de ellos, de sus mezclas y del arte de construirlas y cocerlas, hacen su uso mucho menos comun aun entre nosotros que el de las pipas de roble, de quejigo, de encina, de castaño y de cerezo enarcadas con aros, flejes, ceños ó cercos de sabina, de castaño, olmo, chopo, mimbrera, laurel y yerro.

En la fabricacion de estas últimas envidian todas las naciones la pericia de nuestros toneleros, que seria inútil describir por demasiado conocida en un escrito patrio. En la Rioja y otros distritos se ven bastantes de cuatrocientas arrobas de cabida y alguna de hasta mil cuatrocientas ó mas perfectamente construidas.

La práctica de pegarlas ó empegarlas debia ser bastante general todavía en tiempo del autor, segun se detiene á explicarla. Ahora, por fortuna, se estila muy poco en la península, contentándose

ordinariamente los cosecheros con tener muy limpias las vasijas á fuerza de loziones repetidas. En las nuevas se abrevia la operacion indeciblemente cuando antes de armarlas hubo el cuidado de tener sumergidas las duelas y témpanos dentro del agua corriente por muchos dias; llevando adelantada con esta prevencion sencilla, que nunca debiera omitirse, la estraccion del resto de la sabia, ó sea del mucilago, materia colorante y principio astringente que las maderas trasudan, y á que el lavado se dirige por lo mucho que perjudicarian al vino. La disolucion de dichas sustancias se efectúa mejor que con el agua comun con la caliente y la salada, justamente recomendadas por Herrera. Pero no se le dará tiempo de enfriarse en el tonel enteramente, sino que se la derramará al cabo de algunas horas y remplazará al instante con mosto hirviendo bien despumado. En seguida se tapa exactamente y se mueve la vasija en todos sentidos, dejando, si asi acomoda, que el mosto cocido se enfrie dentro, y aun que permanezca alli algunos dias, al cabo de los cuales se le sacará y guardará para echarlo despues al aguapie ó vino de última prensadura, no olvidando ajustar bien el tapon ó tapadera del vaso, que ya no se tocará hasta el momento de llenarlo.

En las vasijas usadas, que suponemos se limpiaron perfectamente apenas se las desocupó del vino, no necesita de sal el agua caliente con que deben lavarse en la víspera de volver á emplearlas. Pero será siempre muy conducente echarles tambien, como cuando se estrenaron, un poco de mosto hirviendo despues de vaciarles el agua.

Los sanluqueños y jerezanos han usado de tiempo inmemorial la carbonizacion interior de las duelas, práctica escelente que los modernos extranjeros han dado por invento suyo, y que contribuye á aclarar el líquido y á destruir los principios de la madera nocivos al vino, ó impedir se disuelvan en él.

Manipulaciones y usos económicos del mosto.

Concluidas las adiciones que nos ha parecido podrian esparcir alguna luz sobre la parte principal del capítulo 23, pasaremos á entender su último pasage sobre el mosto, considerado como accesorio y reducido por el Autor á tan pocas líneas; no pudiendo ya esperar ocasion mejor de tratar este punto, que los esfuerzos de la Química moderna hacen cada dia mas interesante.

La mas sencilla de las preparaciones del mosto y la mas usada en las casas de los labradores españoles es una especie de jarabe que distinguimos con el nombre de arrope.

Se deben escoger para hacerlo en estado de perfecta madurez las castas de uva blanca mas dulces, cuales son las que dimos á conocer en la primera lista de las adiciones al capítulo 5.º Si se las deja pasar un poco en la cepa ó se les quita con el asoleamiento parte de

la humedad, eso mas se llevará adelantado para abreviar luego la confeccion del arrope y ahorrar de combustible. Como quiera para lograr de ellas un mosto puro, libre de la aspereza que pudieran comunicarle el hollejo, escobajo y semilla quebrantados se exprimarán los granos solos con la prensa ó viga, y no á patadas, ó se tomará del primero que fluye en la pisa limpio y cristalino, y se colará.

Como no hay mosto alguno sin ácidos ó sin punta de agrio por mas azucarado que sea, es menester antes de todo ó apenas se ha exprimido quitárselos con la greda ó tierra caliza, llamada tambien segun los países blanquizar, albero, calbero y albariza, con los polvos de mármol ó con los de piedra de cal comun, echándoselos poco á poco en pequeños puñados, y revolviendo al mismo tiempo el líquido hasta que paren aquellos hervores que causa en él la tierra. Puede emplearse á falta de esta la ceniza cernida y lavada. Tanto la una como la otra mezcladas con el mosto se apoderan de los ácidos, y se van aposando en parte sobre el fondo de la vasija mientras que otra porcion de ellas forma costra á la superficie. Quitada la costra y vaciado suavemente el caldo para que no arrastre consigo nada del asiento queda ya dispuesto á sufrir la coccion. Algunos empiezan por calentarlo, y despues de despumado lo sacan del fuego quando va á hervir, y le echan la tierra segun hemos dicho ó desleida en agua: lo dejan reposar un poco y lo decantan: lo vuelven á la lumbre, le mezclan de una en una antes que rompan los hervores claras de huevo batidas con agua, ó en su lugar aquella aguaza que se separa de la sangre al cuajarse, y lo cuelan inmediatamente por una bayeta, estameña ú otra tela de lana ó lienzo bastante tupida. Otros, despues de echada la tierra en frio y sin tocar mas al mosto desde que cesa el hervor, lo ponen á fuego lento y lo van despumando conforme cuece hasta menguar en un tercio, añadiéndole las claras ó la linfa de la sangre si la primera operacion se habia hecho con cenizas ó con tierra no muy buenas, y en seguida lo cuelan.

Por cualquiera de estos tres métodos que se haya ejecutado la clarificacion, se debe proceder una vez concluida á cocerlo ó concentrarlo á un fuego regular, meneándolo á fin de que no se pegue ó queme y de que la evaporacion se active. Deben preferirse para esta maniobra las vasijas de boca mas ancha y menos hondas, como las pailas ú otras que se hiciesen al propósito de cobre bien estañado con solo dos pulgadas de fondo: pues quanto mayor superficie y menor profundidad presente el mosto, tanto mas rápidamente se evaporará, y tanto mas pronta y perfecta saldrá la operacion. El punto en que se ha de sacar del fuego si se purificó por el primer método es á los veinte ó veinte y dos grados del pesalicoor de Bomé. Pero si se ha purificado por uno de los otros dos, como la coccion va mas ade-

lantada habiendo estado ya en el fuego una ó dos veces; se mantendrá en él hasta que forme hebra corta ó de aceite, es decir, hasta que tomando con los dedos una gota forme al separarlos el intervalo del grueso de una judía una hebrita ó hilo corto que se rompe si se desvian mas. Entonces se procurará enfriarlo cuanto antes colocando la vasija en el sitio mas fresco que haya á mano, y solo resta para concluir la operacion echar el arrove en calderos ú otra vasija estrecha apenas esté frío, decantarlo quince dias despues para separarlo del poso que todavía habrá formado, encerrarlo en botellas medianas, y ponerlo á guardar para el uso en un sitio fresco. Si se siguió el primer método de purificacion, hallándose todavía muy líquido el arrove ó mosto, precisa volverlo á la lumbre despues de quitarle el asiento, y cuando haya tomado la consistencia dicha de hebra corta que corresponde á treinta y dos grados del pesalcor se sacará á enfriar y se trasladará á las botellas.

Ya indicamos poco há el uso ventajosísimo y variado que se hace del arrove para beneficiar los vinos sin llevar la evaporacion tan adelante. Es tambien claro que su fácil trasporte proporciona á los países en que la uva no madura bien el mejor medio de sacar vinos tan generosos como el que mas, comprándole esta sustancia para suplir con ella la falta de azúcar de que sus mostos adolecen; así como su facil conservacion suministra un recurso aun á los pueblos donde la madurez es ordinariamente completa para los años malos, en que faltando á las uvas tan apreciable requisito seria muy dificultoso sostener el crédito de los vinos sin el auxilio del arrove hecho en año bueno y guardado al intento.

El arrove solo poco concentrado, ó sea el mosto despojado en parte de los ácidos por los medios dichos y cocido hasta dejarlo en veinte grados, da un excelente vino licoroso, que difícilmente se obtendría de otro modo en muchos distritos, donde la vendimia tardía da poco lugar al asoleo ó faltan otros arbitrios para suplirlo.

El arrove mas ó menos espesado, y mezclado con parte igual ó menor de aguardiente forma la mejor base de ciertos vinos cocidos ó licores, algunos de los cuales corren en el comercio con el nombre de ratafias. Se añaden á la mezcla varias especias ú aromas, como anís, cilantro, canela, almendrillas de pèrsigo, zumos de moras, de cerezas y otras frutas &c. &c.; se la cuela por un lienzo mojado dos, ocho ó hasta cuarenta dias despues; se la vuelve á encerrar y tapar en el tonel, y últimamente suele trasegársela al cabo de tiempo filtrándola de nuevo para guardarla en botellas ú otra vasija.

Si el arrove se destina para alimento ó golosina se hace preciso conservarle bastante porcion de los ácidos ó agrios, pues privado enteramente de ellos desagradaría á casi todos los paladares por demasiado insulso. Esto se consigue en el grado que mas acomode se-

gun el gusto de cada uno al tiempo de echarle la tierra caliza ó la ceniza que dijimos con solo disminuirla dosis en una mitad ó algo mas ó menos. Tal debe ser el que se emplee en lugar de la miel ó del azúcar para las confituras, que tanto usan nuestros aldeanos; siendo las mas comunes desde tiempo inmemorial las de calabaza, cuyas tajadas, asi como las de melon preparan antes de incorporarlas en el arrope quitándoles la corteza y teniéndolas un poco de tiempo en agua de cal, á fin de que afirmándose algún tanto su pulpa no se deshaga en el líquido.

El mostillo, creido equivocadamente por algunos, igualmente que el arrope, invencion de los árabes, no es en rigor sino el arrope mismo mas concentrado ó espesado. Su consistencia de extracto, jalea, carne de membrillo ó miel granujienta, dándole entre otras ventajas notables la de facilitar su conduccion lo hace entre nosotros un antiguo ramo de comercio interior, aunque mucho menos activo que en Francia, donde suelen adulterarlo á pesar de su corto precio, y tambien esportarlo á Italia y otros reinos.

Para que salga escelente es menester desacidificarlo, pero solo en parte; en fin es menester que sea antes un buen arrope hecho para comer. En este estado se continúa caldeándolo á fuego igual y no muy fuerte en paila de cobre perfectamente estañada hasta que tome la debida consistencia.

Si se quiere aumentar la masa del mostillo y diversificar ó mejorar su sabor, se le echan varias frutas de pepita y de hueso. Las mejores á este propósito son la pera, el membrillo, la manzana y la ciruela; llevando ventaja conocida las castas ásperas al gusto sobre las muy delicadas y dulces que figuran tan bien en su ser natural como postres de mesa, y nada ganan con el mostillo á no cogerse un poco verdes. Los frutos caidos del árbol sin sazon, limpios y conservados sobre paja ó de otro modo hasta la época de hacer los mostillos, nos presentan en su mezcla con esta confeccion el medio mejor de aprovecharlos. Se emplean ademas en el mostillo compuestos, aunque con un resultado mucho menos agradable, las calabazas, los melones malos, las zanahorias y otras raizes dulces. Cualesquiera que sean las producciones vejetales destinadas á este objeto es indispensable, como se deja entender, limpiarlas y mondarlas bien, quitarles las semillas ó huesezillos y todo lo que no sea carne ó pulpa, cortarlas últimamente en cachos. Cuando el arrope se halla reducido á la mitad de lo que era en estado de mosto, libre ya de una parte de su acidez, bien depurado y colado; se echan en la caldera y mejor en la paila los pedazos de la fruta, y encima todo el caldo, el cual conforme va hirviendo los ablanda y penetra hasta hacerlos desaparecer y no formar ya toda la masa sino una marmelada unida y homogénea.

Durante la operacion, sea el mostillo simple ó compuesto, se debe estar revolviendo de continuo, sin olvidarse por eso de minorar el calor al fin de ella. Se conoce el momento de su conclusion ó de apartar la paila de la lumbre, en que puesta sobre el plato una porcioncita de mostillo del grueso de una nuez, no se aplana mucho ni forma al rededor una areola ó redondelito de humedad.

Si se desea darle un perfume agradable, se le echarán polvos de canela, clavo ú otro aroma en el acto de sacarlo del fuego, á estilo de la Mancha, donde suelen añadir tambien la flor de harina. En Montpellier lo aromatizan con azúcar, que acaban de frotar contra la corteza de cidra y ayuda á su conservacion. En Italia le mezclan algunas cortaduras de esta misma fruta confitada. En algunas partes prefieren darle fragancia con unas cucharadas de aguardiente exquisito. Finalmente, los modos de condimentarlo, y aun de usarlo en la mesa, son tan varios como los gustos, y ya no nos deben detener mas tiempo habiendo señalado los principales, y siendo fácil á cualquiera inventar ó discurrir por ellos otros muchos.

Para conservarlo largo tiempo se tienen metidas las vasijas de barro sin vidriar, en que se habrá depositado, dentro de un horno ó estufa mientras se forma costra sobre el mostillo; luego se les pone la doble cubierta de un papel empapado en aguardiente y de un pergamino mojado, y por último, se colocan en parage fresco, seco, oscuro y libre de humedades y de aire.

Si en el tiempo de la vendimia queda algun mostillo deteriorado de la cosecha anterior puede renovarse deritiéndolo con el mosto preciso y concentrándolo á un calor moderado.

El mostomostillo de la Mancha es el mismo mostillo todavía mas espesado ó dejado en el fuego hasta el punto de caramelo y hecho tabletillas.

Vamos á terminar este capítulo con el azúcar de uva, cuya fabricacion ha tenido á la Europa toda en una expectativa siempre creciente y digna de conservarse en la historia desde su descubrimiento hecho en 1800 por el célebre químico de Madrid D. Luis Proust, hasta que concluida la guerra en el de 1815, recobrando por fin el comercio su antiguo vuelo, pudo abastecer al continente de la cantidad inmensa de azúcares de caña americanos que nos hace mirar ya la costumbre como género de primera necesidad.

El mosto llevado por la coccion á la consistencia de hebra corta, es decir, el arrope hecho con el esmero que antes prescribimos y dejado enfriar en la paila ó caldera, sirve de material inmediato y único para la elaboracion ó mas bien segregacion de dicho azúcar. Los utensilios indispensables se reducen á un surtido de vasijas de barro sin barnizar, bien cocidas, del tamaño y figura de un tiesto regular de flores, con dos ó tres agujeritos en el fondo del grueso de un gar-

banzo. La operación misma no consiste toda entera mas que en cerrar estos agujeritos con cualquiera especie de tapon, echar el arropo en las vasijas ó llámense hormas dejándoles solo dos dedos de vacío, colocarlas en un sitio fresco, sondearlas de cuando en cuando pasados treinta días hasta reconocer que se acabó de cuajar toda la masa, y en llegando este momento destapar los agujeros y recibir en un barreño ú otro vaso la mezcla que goteará por ellos muy despacio.

Concluido el goteo tenemos ya en las hormas una sustancia pura y homogénea, un agregado de bolitas, como cañamones cuando mas, erizadas de puntitas todo al rededor, una masa en fin sólida, granulenta y bastante seca, un verdadero azúcar mascabado propio para todos los usos económicos á que sirven los azúcares de caña. El color dorado y el bañito de melaza que conserva, son accidentes que en nada perjudican á sus cualidades reales de tal azúcar: y si cede al esquisito de la cañamiel aun despues de refinado, segun diremos luego, por la falta de traslucencia que hasta ahora no se le ha podido dar, por ser menos soluble y consistente y por endulzar de un tercio á un quinto menos, tambien tiene sobre él varias ventajas decididas. Por de contado ha de ser mejor para dar á los mostos cuerpo y fortaleza sin necesitarse mas que echarles algunas libras cuando estan flojos ó se quieren vinos de licor. „ La facilidad de volver á hacer mosto de este mascabado es tal, dice Azaola, que echando ó disolviendo una parte de él en tres de agua, añadiéndole un poco de hezes secas y poniéndolo en parage conveniente empieza inmediatamente á cocer, da un vino mas ó menos escelente segun la uva de donde proviene, y puede sacarse de él un „aguardiente superior.”

He aqui en el azúcar de la uva un medio preferible con mucho al de los arropes para almacenar en espacio muy reducido, y hacer de ella en cualquier tiempo el uso que mejor parezca, toda la sustancia ó espíritu del sobrante de una cosecha de uvas, que en años muy abundantes suele obligar á los viñeros de algunos distritos de España á dejar sin vendimiar muchas cepas ó arrojar á la calle el vino del año anterior por falta de vasijas en que colocar el nuevo, viniendo á ser de este modo la abundancia una plaga ó azote aun mas temible que la carestía. Y cual otro presente puede hacerse al comercio tanto interior como exterior, comparable á este azúcar ó quinta esencia del mosto, que proporciona á todos los paises, aun los mas remotos, en la comodidad de su trasporte y en su incorruptibilidad un arbitrio tan espedito como infalible para imitar exactamente nuestros mas preciosos vinos, ó por mejor decir hacerlos todos en su propia casa? ¡ Cuantas y cuan grandes y sólidas ventajas sacarian nuestra agricultura, nuestra industria vinaria y nuestro comercio de este nuevo artículo si una vez llegase á establecerse y tomar el incre-

mento de que á todas luzes parece susceptible! La caña dulce solo da unas doce libras de azúcar por ciento de pasta, las uvas buenas rinden de treinta á cuarenta de su peso en mascabado.

Si alguno gustare dar al último una apariencia que lo aproxime mas al de caña, puede refinarlo del modo siguiente copiado á la letra de Azaola.

„Ha de buscar ante todas cosas una arcilla fina, que deshecha en
 „agua no la comunique mal olor ni contenga piedrecitas ó cuerpo
 „alguno extraño. Se humedece lo bastante para que se esponje.....
 „se le añade poco á poco agua y se bate cuanto se puede con una
 „paletilla ó cucharón hasta que adquiere una consistencia como de
 „natillas. Hecho esto se dispone la superficie del azúcar en las hor-
 „mas de modo que no tenga hoyos ó desigualdades, y se llenan de
 „esta especie de barro cuidando de que toque bien por todos lados
 „en el azúcar. La arcilla va soltando muy lentamente su humedad,
 „y esta al atravesar por el azúcar, va lavando los granos de la poca
 „melaza que los doraba, llevándose tambien una buena parte del
 „mismo azúcar..... Por esto una arroba de mascabado puede que-
 „darse en doce libras, en nueve y aun menos si se quiere llevar ade-
 „lante la refinación..... La arcilla de las hormas se va agrietando al
 „paso que suelta su humedad, y para evitarlo se cuida de refrescar-
 „la de cuando en cuando con dos gotas de agua que se incorporan
 „con la tierra frotándola un poco con los dedos. Luego que la ar-
 „cilla se ha secado y despegado por partes de las hormas, se bate otra
 „fresca, se levanta aquella fácilmente..... y se repite dos ó tres ve-
 „ces la misma operación. Concluida se halla que el azúcar de arriba
 „está enteramente blanco, y que el de abajo conserva todavía un
 „poco de color. Se separan pues en dos clases, se dejan secar á un
 „calor muy moderado, y cuando se ha juntado una buena porción
 „del que todavía no está del todo blanco, se le da otro barro u otros
 „si el sugeto es delicado.”

Juzgo casi superfluo advertir que la melaza separada del mascabado de uva, lejos de ser perdida, tiene enteramente los mismos usos que la de caña y el arrope, y que todas sus espumas y desperdicios: siendo igualmente fácil hacerla fermentar con solo ponerla en un tonel, echarle dos veces su peso de agua y un poco orujo del año anterior ó levadura de pan en su lugar, y en fin sacar de ella luego que haya acabado de coger y adquirido el sabor vinoso un aguardiente muy fuerte y agradable, destilándolo como al vino común. Es, en suma, un verdadero arrope claro, que se puede concentrar otra vez al fuego y obligarlo á que dé mas azúcar. C.

CAPITULO XXIV.

En que da avisos para conocer si el vino ó mosto tiene agua, y para apartarla del vino.

Una de las cosas con que el vino se suele dañar es si tiene agua; y para saber si la tiene hay muchas maneras, así para el mosto como para el vino, segun Crecentino pone. La una como conozcamos si el vino tiene agua ó el mosto es echando en ello peras crudas ó moras, y si nadan es puro, y si se van al hondo tiene agua. Otro aviso: tomen unas cañas de las que llaman carrizos, que nascen en las riberas de ríos ó lagos, ó de caña de avena ó de junco, y esté bien liso, y úntenle con olio ó sebo, y métenlo en la vasija del vino ó mosto, y si hay agua pegarse han unas gotas della á la caña, y mientras mas agua hay mas grandes serán las gotas. Otra regla: deben tomar una olla nueva, y echar en ella el mosto ó vino, y ténganla colgada dos dias, y si tiene agua sudarla há por defuera, y si no la tiene no la sudará. Es otra experiencia: hayan un terron de cal viva, y mójenle con aquel vino, si tiene agua esparcirse há, y si está puro estará apretado. Iten, en la sarten que suelen freir echen aceite y pónganla al fuego, y cuando esté callente echen el vino en ella, y si tiene agua saltará, y sino no. Otros toman el vino en la palma y frieganlo, y si está meloso está puro, y si no se pega está aguado. Otra prueba: untan un espongia nueva con aceite, y con ella atan la vasija bien, y vuélvana boca abajo de manera que no se salga nada, y lo que colare por la espongia será el agua. Apartar el vino del agua ¹ es en dos maneras. Echen un poco de alumbre deshecho en el vino, y tomen un espongia nueva, como dije, empapada en aceite, y tapen con ella la vasija, y vuélvana boca abajo, y saldrá el agua pura y quedará el vino. Las otras: Caton dice que hagan un vaso de yedra, y lo mismo escribe Plinio; creo que ha de ser de yedra seca, y echen en ella el vino, y si tiene agua salirse há el vino y quedará el agua, y si no tiene agua salirse há el vino y quedará el vaso vacío.

¹ Es cosa maravillosa si es verdadera, y es en dos maneras. *Edic. de 1528 y siguientes.*

ADICION.

Este capítulo 24 es el mas erróneo y ridículo que pudiera imaginarse. Versa todo su contesto estravagante sobre la suposicion absurda de que los vinos y mostos puros no contienen agua. Pero hoy dia ya nadie debe ignorar que aun en los mejores suele formar ella sola hasta unas cuatro quintas partes del total. El resto se reduce en el mosto bueno á una cantidad de azúcar muy variada, aunque siempre considerable, y á otra cantidad corta de fermento ó gluten, de mucilago y de algunas sales. Los vinos contienen ademas del agua desde un décimoquinto á un tercio ó cerca de espíritu vinoso ó alcohol, el cual reemplaza á una porcion del azúcar del mosto, habiéndose perdido la restante trasformada en vapor ó gas ácido carbónico como lo hemos ya esplicado varias veces. Los demas principios comunes á todo vino consisten en un poco de mucilago, de tanino ó materia curtiente, de la colorante, de ácido del vinagre ó acético, ó segun otros del málico, algunas ó todas las sales que habia en el mosto y ademas otra sustancia, especie de aceite volátil ó esencial, que por desgracia no ha podido aislarse todavía y sujetarse á examen, indicada ya antes con el nombre de aroma tal vez impropio, y que parece ser la mas principal y característica del vino, ó al menos la que imprime á cada uno su sabor y olor peculiares.

El agua es, segun hemos dicho en sus lugares respectivos, la que abundando á veces demasiado en las uvas hace los mostos y los vinos flojos, la que se disipa sometiéndolas al asoleo, la que escapa en vapor cociendo el mosto. Sin ella ya no es el mosto capaz de fermentar, como lo vemos en los arropes y mostillos, siendo tan necesaria para esta funcion prodigiosa, que lo convierte en vino, como el azúcar mismo y el fermento.

El vino ya hecho nada menos seria que vino despojado del agua, pues es imposible quitársela sin privarlo tambien del espíritu y del aroma antes ó al mismo tiempo; y asi restituyéndosela otra vez á lo que hubiese quedado, jamas volveríamos á obtener vino ni aun en la apariencia. El mismo aguardiente bien fabricado no es mas, conforme su nombre lo denota, que el espíritu del vino unido íntimamente á una porcion igual á su peso poco mas ó menos del agua contenida en el vino, de la cual puede segregarse por la destilacion y los álcalis, y segun Huton tambien por la congelacion, hasta lograr el espíritu casi solo y enteramente puro. En suma el espíritu de vino puede separarse de este líquido y del aguardiente, el agua se separa tambien del mosto fácilmente; pero no conocemos medio

alguno para arrancársela al vino ni aun en pequeña cantidad sin destruir el vino al mismo tiempo.

Helándolo segun propuso Stal, se logra, es verdad, condensarlo ó concentrarlo un tanto. Pero el agua nativa ó añadida de que se le priva arrastra siempre consigo una porcion de espíritu, cuyo inconveniente junto con otros frustra á la economía las ventajas que á primera vista ofrece semejante método dejándolo sin aplicacion útil, al menos en grande, aun en los países é inviernos en que se yela bien el vino, á pesar de la facilidad con que parece podria minorarse aprovechando el despojo acueo-vinoso para vinagre ú otros usos.

Quando se echa agua á un vino natural, tan natural queda despues de bautizado como lo era antes. El agua añadida, igual á la que el vino contenia ó pudo mezclársele desde que fue uva ó mosto, se incorpora con él tan perfecta é inseparablemente como esta, sin que haya diferencia ninguna perceptible por semejante respeto entre un vino naturalmente acuoso y otro artificialmente aguado. Solo habiendo bebido el vino moro ó gentil de una pipa, y volviendo á catarlo despues del bautizo, podrá conocerse, no remediarse ya este fraude ó adulterio, las mas vezes inocente y muchas saludable, que tanto aflige ó indigna á los moradores de Madrid y de todas las ciudades populosas, sin esceptuar Constantinopla ni Sevilla.

La doctrina espuesta me parece mas que suficiente para reducir á su justo valor las fútiles recetas de este capítulo tan poco digno del Herrera. Aunque ellas no merecian por sí otra crítica que la de un desprecio silencioso, nos hemos resuelto á refutarlas fundamentalmente en honor de los autores célebres que el nuestro cita y copia, y por la ocasion que daban para ilustrar mas y mas el arte sublime de la vinificacion, en cuya teoría y práctica somos tan superiores á los antiguos quanto es de esperar lo sean á nosotros los enólogos que han de sucedernos.

Solo con este objeto y el de justificar nuestra censura contrapondré todavía al de la olla nueva del autor otro experimento exactamente igual. A fin de refrescar el vino durante los calores del estío llené con una porcion del famoso vino de Valdepeñas un cantarillo sin estrenar de los que usa el vecindario de Madrid para el agua con el mismo intento. La vasija trasudó ó traspiró efectivamente en bastante copia un fluido descolorado, y el líquido de adentro se enfrió como era consiguiente. Pero este lejos de ganar nada para con el paladar ni la vista contrajo una turbulencia y sabor poco gratos, y el sudor trazumado ó trasudor, lejos de ser agua pura se vió ser vino blanco. Es el caso que la parte colorante del tinto no pudiendo infiltrarse ó recalarse por el barro se quedaba dentro libre ó desprendida de la porcion del vino rezumado á que hasta entonces se habia mantenido unida, é incapaz de incorporarse

con el remanente solo servia de enturbiarlo y echarlo á perder mientras flotase en él, ni hubiera servido despues de sentarse mas que para lo mismo, y para obstruir la salida ó trasporacion del vino conforme fuese encostrando las paredes interiores del cántaro y rellenando sus poros. Los ácidos del líquido disolviendo la materia de la vasija debieron contribuir tambien á aumentar la turbiedad y el mal sabor. C.

CAPITULO XXV.

Cómo se hará de vino blanco tinto, y de tinto blanco, y vino dulce.

De vino blanco se hace tinto pasándolo por las cascás de tinto, y esto es muy mejor por ser mas claro, ó quemando sarmientos de uvas tintas, y echando buena pro de la ceniza dellos en la vasija del vino blanco, y meciéndola bien y taparla, dende á cuarenta dias estará tinto; y de la misma manera será de lo tinto blanco. Vino dulce se hace, segun Aristotel, si al cocer le echan orégano, ó si han soleado mucho las uvas al sol, ó si le echan á vueltas muchas pasas de viñas, y aun con estas se hace olorioso y de mas tura y que no se acede así presto.

ADICION.

Sobre el inusitado arte de convertir en blanco el vino tinto, reducido por el autor á tan pocas palabras como confusas y erróneas, solo diremos que la materia colorante se precipita en parte con las hezes, y aun llega á abandonar á fuerza de años algunos vinos hasta quedar estos enteramente sin color, y que igual resultado se consigue al cabo de pocos dias esponiéndolos en botellas al sol, echándoles agua de cal con abundancia, filtrándolos por el carbon &c. &c. Pero los inconvenientes que presentan en muchos casos semejantes medios, la preferencia casi universal que goza el color rojo en los vinos de pasto ó de todo beber, y la facilidad con que segun manifestamos al fin del capítulo 21 los obtenemos enteramente blancos aun de las uvas prietas, trabajándolas desde el principio con esta mira; colocan dicho arte entre los de pura curiosidad y nada importantes á la economía.

Para sacar vinos dulces, licorosos ó abocados, ó lo que es lo mismo, cargados de un esceso de materia azucarada sin descompo-

ner, solo se conocen en rigor dos medios: primero y único plausible: impedirles concluir la fermentacion: segundo, echarles el azúcar despues de concluida.

El primero se aplica ó pone en obra privando al mosto de la fluidez ó cantidad de agua necesaria al complemento de dicha funcion, es decir, dejando pasar la uva en las cepas con el pezon retorcido ó intacto, donde el calor del clima y cuando la estacion lo permiten, asoleándola despues de cortados los racimos, cociendo á la lumbre el mosto ó parte de él y desacidificándolo con la tierra caliza, por último, añadiéndole azúcar, especialmente de uva, y no tan bien con el comun, la miel, los jugos de fruta de pepita y hueso, y otras sustancias dulces.

El orégano, las flores de sauco y cualquier otro aroma incorporados al mosto, son puros condimentos accidentales é infinitamente variables segun los gustos; pero que lejos de contribuir nunca á la dulzura ni espíritu ó generosidad del vino, suelen malearlo no poco si se abusa de ellos, sustituyendo á su esquisito sabor nativo otros estravagantes, ó convirtiéndolos en una verdadera pocion medicinal, cuyo uso diario sería por lo mismo peligroso.

Como quiera, las materias azucaradas y aun las aromáticas, mezcladas al mosto con la discrecion debida, toman parte en su fermentacion y quedan perfectamente combinadas en el resultado, que es un vino homogéneo, capaz de conservarse y aun de mejorarse mucho con el tiempo, un vino abocado, en suma, preferible por casi todos los respetos á los mismos licores propiamente dichos, tanto para las copas con que se suelen coronar los postres, como para servirlos fuera de comida á fin de suavizar los ratos afanosos ó realzar la dulzura de los que dedicamos á la amistad y á la alegría.

Pero cuando se emplean dichos ingredientes sobre vinos formados, nunca entran ya en combinacion íntima con ellos, ni puede resultar sino una mescolanza facticia y falsificada, de ningun modo comparable con el legítimo vino de licor ó de postre fabricado de primera intencion, aunque suele usurpar sus mas famosos nombres y se vende con ellos en casi todos los grandes pueblos, principalmente de la Europa. C.

CAPITULO XXVI.

Cómo se ha de conservar el vino que no se dañe.

Consérvase principalmente el vino en buena bodega y buenas vasijas, y en las vasijas despues que estan llenas échenles una tela gruesa de pez bien molida, y aun será bien que va-

yan molidos á vueltas algunos clavos de especias; y en las vasijas que estan por enterrar pónganles alderredor del borcellar una guirnalda de poleo ó de orégano, porque continuamente la defenderá de los malos olores.

La bodega en invierno ha de ser abrigada y callente, y en el estio fria. El trasegar ó pasar de una vasija á otra ha de ser en tiempo frio ó quando hace cierzo, ó dias claros y reposados, que quando llueve ó hace ñublado no se despide bien el vino de las cascas. Dice el Crecentino que quando las viñas estan en cierne y quando los rosales florecen, se mueve la hez y asiento del vino mas que en otro tiempo; y que por eso en estos tiempos se conturba y no está tal. Quando trasegaren el vino primero lo echen en otras vasijas, y desque esté alli bien asentado, échenlo en las vasijas en que ha de estar bien claro y purificado.

Los que quieren guardar su vino algun tiempo aparten la cabeza y el suelo de la vasija, y lo que está en el arca, que es en el medio, es de mas fuerza y virtud, y esto tal deben guardar como dice Hesiodo, y aun el Macrobio escribe que del aceite lo mejor es lo mas alto de la vasija, y del vino el medio, y de la miel lo mas bajo; y muchas veces vemos que las vasijas que estan tocadas del solano estar dañado lo de encima, y lo del medio estar muy singular; y por eso muchos quando asi está el vino con solano lo guardan hasta que resfrie el tiempo, y si no se para acedo con el frio pierde el solano. Mas las mas veces de solano salta en acedo; y aunque algunos dicen que de acedo se puede tornar á su primer sabor, es falso, que imposible es tornar à *privatione ad habitum*, que es de muerte á vida; y Galieno en la glosa de los Aforismos de Hipócrates dice que de vinagre imposible cosa es hacer vino, porque tiene ya perdido el calor y fuerza, el alma, el espíritu, que llaman los médicos quinta esencia. Puedense hacer algunas cosas para defenderlo de acedarse.

Pasas de viñas sin granillos, majadas y envueltas con arena limpia, y echadas en las vasijas y meciéndolas bien dan al vino muy gracioso sabor y olor, y lo guardan de corrupcion ¹. El yeso hace que el vino no se dañe echándolo al

¹ Mayormente si son de uvas olorosas y de buena casta y veduño.
Edic. de 1528 y siguientes.

cocer en ello, y hácelo claro; y si el vino es de poca fuerza échenle mayor medida que si fuese recio: mas el yeso daña mucho el cuerpo.

Otros echan en el vino ceniza de sarmientos; y si es tinto el vino sean de vid prieta, y si blanco de vid blanca, y aun de su naturaleza que el vino, y grana de hinojo molida todo junto, y lo menean mucho, y desque asentado pasan el vino á otra vasija. Otros cuecen el mosto en alguna vasija de barro nueva hasta que se gaste la tercia parte y muy espumado; y aun alli echan algunas especias olorosas molidas, y desque frio échanlo en el vino, y hácelo dulce, y guárdase mucho. Es asimismo muy buena cosa que la vasija esté bien llena y muy tapada, que no tenga respiradero alguno; que muy mas presto se acedan las menguadas que las llenas. Asimismo se guarda mucho de acedarse desta manera: tomen un grande pedazo de tocino, todo gordo, lardo y bien limpio, y cuélguenle con una cuerda dentro en la vasija, de manera que llegue y esté en medio del vino, y estése alli; y cuando el vino se fuere gastando vayan abajando la cuerda, y esté la vasija bien cerrada, y saquen el vino por el canillero, que mas aina se daña lo que se saca por la boca jarreando y bazucando que lo que sale por el canillero gentil, reposado; y aun los que sacan el vino por la boca de la vasija no todas veces meten limpio el jarro con que lo sacan; y la suciedad, allende de ser enojosa, ayuda mucho á corromper el vino, y si ser pudiere todas las vasijas de la bodega sean pegadas por dentro y fuera, y cuando las metieren en la vasija estén bien lavadas y enjutas.

Otros para que no se acede echan en la vasija sobre el vino en lugar de pez aceite, tanto que cubra el vino, y sacan el vino por el canillero, y el aceite vase abajando hasta que no hay vino, y sale á la postre y puédenlo coger.

ADICION.

Nuestro autor, aunque enterado poco mas ó menos de cuanto se sabia en su tiempo sobre la fabricacion de los vinos, manifesta bien en su plan y en el modo de ordenar los pormenores que ó no la te-

nia tan manejada como el cultivo de la vid ó anduvo muy negligente al describirnosla. Asi es que le vemos repetir inútilmente en este capítulo máximas inculcadas ya en los anteriores; volver sobre puntos tocados antes inoportuna y aun contradictoriamente para dejarlos otra vez sin apurar, anticipar recetas ridículas que debiera guardar para mas adelante ó nunca, explicarse á veces con mucha oscuridad ó con poca firmeza, y abandonar al fin su asunto sin haberlo examinado poco ni mucho bajo algunos de sus aspectos principales.

La operacion de trasegar, trascolar, trasvasar ó sacar al claro se nos presenta aquí en ejemplo y prueba justificativa de mi censura al frente de las que se reputan esenciales para asegurar la duracion del vino, si bien pueden reducirse todas á la clarificacion y al azufrado ó aun al simple aclaro si se quiere.

La gran cuestión sobre la época de verificar el primer trasiego, tirar ó sacar los cubos, como dicen donde se usan estos para hacer fermentar el mosto, se resuelve por sí misma teniendo bien entendidos los axiomas sentados, principalmente en las notas al cap. 21. Nada mas obvio en efecto que las siguientes deducciones.

Se dejará cocer al vino tanto mas tiempo cuanto mas frio hizo al coger la uva, cuanto abundase mas el mosto en materia azucarada y fuese mas espeso, naturalmente ó por artificio, cuanto mas colorado ó tinto se desee si está sobre la casca, y cuanto las vasijas sean mas chicas ó mas baja la temperatura. Si se le destina para aguardiente deberá fermentar todo lo posible.

Las únicas escepciones á que se hallan sujetas estas máximas, se deriban de los mismos principios que ellas con no menor evidencia, y quedaron ya apuntadas cuando hablamos de los vinos licorosos, de los espumosos y de los aromáticos. Si alguno nos exigiere otras normas ó señales mas universales y precisas para determinar el instante de sacar al claro, le diremos francamente que entre tantas como traen los libros modernos solo encontramos una aplicable á casi todos los vinos fuera de los tres géneros últimamente citados, y es la desaparicion del sabor dulce ó sea el gusto vinoso perfectamente pronunciado. Pues aunque en este caso conserve todavía el vino su pequeña porción de azúcar insensible al paladar sin descomponer ó trasformarse en espíritu, vale mucho mas esponerse al perjuicio casi nulo y muy improbable de dejarla sin acabar de destruirse que al riesgo gravísimo de que no hallando ya el fermento ó levadura, si la hay sobrante, materia sacarina sobre que ejercer su actividad, se emplee contra el vino mismo y lo empiece á convertir en vinagre.

Sin embargo este primer trasiego no despoja al vino de todo el exceso de levadura en caso de tenerlo, ni de otras impurezas estrañas y casi siempre perjudiciales que lo enturbian y solo con el

tiempo y el arte va soltando. Tampoco le hace perder de repente aquel resto de movimiento intestino en que habian venido á parar sus hervores, si bien suele amortiguarlo en el acto mismo hasta no ser ya perceptible á los sentidos nuestros. Un ruido ó silbido sordo que todavía deja oírse, las burbujas que aun se van levantando, la formacion de las espumas que rebosan por la boca del tonel, la merma que resulta en el líquido y obliga á rellenar de cuando en cuando para que la espuma pueda llegar arriba y derramarse; son otros tantos efectos ó síntomas de dicho movimiento ó trabajo interior, que se han convenido los modernos en llamar fermentacion insensible, oponiéndolo al tumultuario y acompañado de calor que caracterizaba á esta en su primer período.

Ningun inconveniente hay, antes bien muchas ventajas en dejar seguir su marcha á la fermentacion insensible, si el licor encierra todavía parte de su azúcar primitivo, como sucede en los vinos abocados, ó se cree útil darle mas cuerpo y mas alma alimentándola con nueva materia azucarada que todavía se está á tiempo de echarle.

Pero desde el momento en que se crea ó se rezele destruido todo el azúcar, es menester apresurarse á cortar la fermentacion, que ya solo tiende á formar vinagre, con un nuevo trasiego que los Jerezanos llaman *de la cabezuela*, ó mas si uno no bastare aprovechando para ejecutarlo un día seco y frio en que corra viento del Norte.

El vino llevado á este punto y en el perfecto reposo consiguiendo al equilibrio de sus principios, los une todavía mas estrechamente mejorando sus calidades cada día. Al mismo tiempo se desprende poco á poco de algunas impurezas que la intimidad de la combinacion va produciendo, las cuales unidas á los materiales heterogéneos que permanecieron aun suspendidos ó mal disueltos despues del segundo trasiego forman en las paredes del tonel, y principalmente en el fondo aquel depósito llamado *lias* ó *hezes*, tan abundante en los viñedos frescos, y compuesto en la mayor parte de tártaro con algo de materia colorante y del fermento ó levadura que aun pudo quedarle.

Estos sedimentos, aunque precipitados ya del vino, le hacen una compañía siempre sospechosa, dispuesta á mezclarse con él y hacerlo fermentar de nuevo para degenerar en vinagre. Bátales muchas veces un ligero movimiento, una mudanza de temporal, de vientos ó de temperatura para producir tan desagradable resultado. Las épocas críticas de la viña, es decir, los dias del brote, del cierre y principalmente de pintar la uva, le son particularmente favorables para realizar de un golpe el trastorno sin que sea dado á la industria humana contenerlo ó remediarlo una vez efectuado.

Los trasiegos oportunamente repetidos son el medio mas natural y usado con que separamos de los turbios y la hez nuestras cosechas, poniéndolas así á cubierto de su fatal cuanto caprichosa influencia. Pueden sin embargo algunos vinos estar tan perfectamente fabricados ó ser de tal naturaleza que apenas necesiten trasvasarse á no tener que trasportarlos. Cuanto mayor esmero se haya empleado en todos los trámites de su elaboracion á contar desde la vendimia, menos lias depositarán y menos impuras, disminuyendo á proporcion la necesidad de multiplicar los trasiegos; y aun pueden llegar á ser las lias ó madre en algun rarísimo caso tan puras, tan libres de fermento, tan castizas, digámoslo así, tan incapaces de volver á desleirse en el líquido y de alterarlo, que ayuden al adobo y aguante de ciertos vinos lejos de dañarles. Por esta razon y por lo que contribuyen los trasiegos á darles color, esponiéndolos al contacto del aire nunca beneficioso bajo respecto alguno, se usa generalmente escasearlos á los vinos blancos y á los de poco cuerpo.

Pero nos suministran ademas otros arbitrios preciosísimos, aunque menos conocidos, para acelerar la purificacion del vino, procurarle aquella limpidez tan preciada en el comercio y ponerlo en estado de dar la vuelta al mundo; ciertas materias que lo purgan introduciéndose en su seno, y arrancándole en muy poco tiempo las superfluidades nocivas, que él no sacudiria sino muy lentamente ó acaso jamas.

Tal es el azufre, que algunos escritores mal instruidos han reprobado como dañoso á la salud. Las mechas ó tiras impregnadas de él, sujetas á la punta de un alambre y encendidas, se meten dentro del tonel que vamos á emplear; se tapa en seguida, y despues de consumido el número de aquellas que parezca suficiente se le llena de vino. O bien se empieza por echar un poco de este á la vasija, se queman en su interior seguidamente una ó mas mechas, se menea despues para que el licor se empape del vapor azufroso, se añade vino al cabo de un rato, se azufra y se revuelve de nuevo, y se continúa así aumentando el vino y azufrando ó empajolando hasta dejar llena la pipa que se tatará exactísimamente acto continuo. Algunos aromatizan al paso sus vinos mezclando en polvo con el azufre fundido nuez moscada, clavo, benjuí, canela, genjibre, raiz de lirio de Florencia ó de angélica, manzanilla, flores de tomillo y otras sustancias olorosas. El primer efecto del azufrado es enturbiar el líquido que queda dentro de poco mas claro que antes y con algo menos de color si lo tenia, lográndose un resultado completísimo si se le ha trasvasado antes de la operacion y se vuelve á trasvasar despues de concluida.

El mosto empajolado por el segundo método pierde la facultad de fermentar, se clarifica y pone mas líquido, y se conserva dulzar-

ron y oliendo fuertemente á dicho combustible. Lo llaman en Málaga vino de azufre y vino clarillo. Con solo dos ó tres botellas de él derramadas en cada tonel consiguen en el Languedoc, donde lo preparan para este solo fin y llaman vino mudo, azufurar toda su cosecha en menos tiempo y con menos embarazo que por los estilos ordinarios.

Aunque no puede negarse al azufre auxiliado de los trasiegos oportunos una energía particular para el pronto aclaro de los vinos, rarísima vez lo creen suficiente los inteligentes verdaderos cuando tratan de obtenerlos perfectísimamente depurados. El vapor sulfuroso deja aun efectivamente varias partículas flotantes en toda la masa, y capaces de malearla sino se las desaloja con alguno de los medios adoptados esclusivamente por el comun de los vinateros en muchísimos distritos donde se ignora ó no se cree necesaria la manipulacion del azufrado. El mas comun de todos consiste en lo que llaman encolar, por ser la colapez ó cola de pescado el único ingrediente de que echan mano sin mas preparaciones ni otra prolijidad que deshacer los rollitos ó rosquillos á martillazos, cortar las tiras irregulares que resultan en pequeños trozos ú hojitas, ponerlos á desleir en una porcion corta de vino, y últimamente batir la mezcla hasta formar una gachuela ó pasta pegajosa. Al verter la gachuela en el tonel ó en seguida se agita vivamente con el mecedor para incorporarla bien en todo el vino, cuyas impurezas envuelve y no tarda en arrastrar consigo al asiento de la vasija, que es menester vaciar ó trasegar cuanto antes llegado este caso.

Igual efecto que la cola producen las claras de huevos frescos simplemente batidas en un poco de vino. Suele tambien sustituirsele la goma echada en polvo por la boca del tonel, sin olvidarse de mecer el líquido. Se cuentan finalmente en la larga lista de composiciones y de simples empleados al mismo propósito el almidon, el arroz, la leche animal y la de almendras dulces, la aguaza de la sangre, las cepilladuras ó virutas de madera descortezada de haya cocidas en agua y secadas á prevencion, y otros infinitos mas ó menos propios para apoderarse de las malezas del vino y aposarse con ellas en el fondo ó formar poso.

El aceite, el tocino y la pez, que nuestro autor quiso enfrescar del antiguo fárrago drogístico, como útil á la conservación del vino, se usan ya muy poco y estan proscritos tiempo há por todos los que entienden algo. Tampoco se conoce hoy día catador ninguno capaz de distinguir en una bota de vino bien tratada al que ocupa su centro del de la parte inferior y del de la superior ó cabeza.

El aterrado, que usan en algunas partes, obrará probablemente sobre los ácidos en virtud de la cal que la tierra contenga, mas bien que contra las demas impurezas.

Aunque el objeto principal de las operaciones que acabamos de describir sea la conservación de los vinos, no por eso debemos pensar que dejen de ayudar muy poderosamente á adobarlos ó darles calidad. Este beneficio secundario y sin embargo no menos importante, nos conduce naturalmente á tocar siquiera por encima otros varios medios que suelen emplearse para conseguirlo. La noticia circunstanciada de todos sería interminable al par que inoportuna, y aun imposible de formar en la realidad; pendiendo la multiplicidad infinita de sus aplicaciones, principalmente en cuanto al modo, las dosis y las mezclas del gusto de los consumidores, rutinario y bárbaro no pocas veces, insustancial, caprichoso y efímero, como el de la moda, otras muchísimas.

Pueden pues reducirse las artes de dar al vino una mejoría real ó imaginaria, pasajera ó durable, reconocida universalmente como tal ó solo de las circunstancias, á endulzar los unos con el arrope, la miel, el mascabado ú otra materia azucarada; á teñir los otros con infusiones de campeche, de bayas de saúco, de tornasol &c. &c., desechando las que le comunican mal sabor, como el azafrán y la ciruela borde; á perfumarlos con jarabes aromáticos como el de sangüesa, con muñequitas de flores de vid y otras, con membrillos asados ó cogollos de guindo sumergidos en el tonel y otras mil drogas en general poco plausibles; á darles fuerza y espíritu aguardiéndolos, á cabezearlos ó mezclarlos unos con otros, á embottellarlos, y últimamente á hacerlos viajar.

La mezcla ó cabezeo; arbitrio el mas adaptable á todas luces, se aplica felizmente cuando se desean vinos licorosos, aromáticos ó rancios, echándoles una porción de otro que lo sea en eminente grado, añadiéndoles de un tinto oscuro á los que favorece semejante color, fortaleciendo los endebles con los que sobresalen por su vigor ó espíritu, y amalgamándolos en fin de mil maneras según las miras originales ó de imitación que el fabricante se propone. Nuestros Andaluces, que saben manejarlo divinamente, le dan un valor tan subido, que nada estiman tanto como sus botas antiguas del cabezeo. Hay entre ellos quien las tiene de vino de cien años. Muchos mas contaba cuando fue destruida en la última guerra la famosa de la Cartuja de Jerez, llamada de la fundación por suponerse coetánea del monasterio, de siete quintales y medio de cabida, cuyo vino ó bálsamo solo se dispensaba como una gracia singular en pequenitas cantidades, á razón de doscientos reales la arróba, sin que consintiesen los cenobitas desprenderse de ella al precio de quince mil reales. Esta mistion ó maridage de vinos diversos debe siempre anticiparse lo mas que sea posible al consumo del que ha de resultar, para darles tiempo de penetrarse, combinarse íntimamente, y formar un nuevo todo perfectísimamente unido y homogéneo.

El vino clarificado, y especialmente el nuevo en los primeros años, experimenta siempre en las pipas mejor condicionadas y mas bien tapadas una evaporacion y filtracion al traves de la madera que se hace sentir mas ó menos en sus continuas mermas, y obliga á recebarlo ó atestarle de cuando en cuando con otro vino de igual ó mejor calidad y si puede ser de la misma edad. Las botellas ademas de evitar esta pérdida, dificultades y engorro por su absoluta impermeabilidad, que no permite se traspire una gota ni un efluviio del licor, ni que entre el aire cuyo contacto siempre es perjudicial; le dan por lo mismo y por la insolubilidad de su materia una delicadeza ó finura que tarde ó nunca adquiriria en los toneles. Para servir á dicho objeto han de estar perfectamente cocidas y sin el esceso de potasa que suelen tener las mal fabricadas. Si han servido ya se repasarán interiormente con arena de rio ú otra bien lavada, dándoles despues tiempo para que se enjuguen antes de usarlas. Sus tapes ó tapones deberán ser largos, del mejor corcho que se encuentre, cocerse un poco en agua caliente á fuego no muy fuerte antes de emplearlos y entrar muy forzados en el cuello de las botellas, que se volcarán despues de tapadas para cerciorarse de que no dan al vino el menor escape, ni al aire polvo y humedad la menor entrada. A fin de asegurar durablemente tan importante resultado, y alejar los insectos que suelen acudir á devorar el corcho, se empegan los tapones con varios ungüentos ó cerotes, entre los cuales parece preferible el siguiente: Una libra de pez griega y otra de resina comun, dos de cera amarilla, una de trementina, todo fundido á fuego suave.

El comercio, reuniendo en los pueblos ricos con los demas artículos de lujo casi todas las especies de vino sobresalientes diseminadas en la redondez del globo por el arte y la naturaleza, nos ha descubierto dos grandes verdades enológicas: 1.^a que para sufrir este líquido la conduccion á largas distancias necesita hallarse completamente clarificado ó depurado: 2.^a que aun así rara vez son capaces de soportarla los vinos endebles, mientras los espirituosos y principalmente los abocados adelantan constantemente; no solo siendo llevados hácia el Norte, sino muchos de ellos, como los Andaluces, aunque les hagan pasar la línea para almacenarlos en los países mas calientes. Reflexionando yo sobre este segundo hecho, único que ahora nos hace al caso, he venido á pensar que las alternativas de temperatura, inevitables en un largo viage, aceleran la madurez de los vinos sustanciosos, á la manera que supusimos podian hacerlo las que por fuerza han de afectarlos en las bodegas superficiales de la Andalucía. El movimiento ó traqueo, tan funesto á los vinos impuros y á los flojos, contribuirá tambien muy probablemente á activar la incorporacion íntima de los principios que constituyen á

los fuertes y generosos. Acaso las emanaciones y aun la frescura del mar tendrán tambien su parte en los progresos de los que navegan. Mientras se encuentra una explicacion satisfactoria de tan interesante fenómeno, soy yo de opinion que nos guardemos de exagerarlo demasiado. El transporte auxilia sin la menor duda el conato perpetuo que anima los vinos vigorosos, aproximándolos cada dia mas á su último punto de perfeccion y finura; pero tampoco nos permite dudar la esperiencia que este grado de bondad realmente supremo é inefable se consigue al fin, tal vez con mas seguridad y todavia mas realzado, dejándolos siempre quietos en las bodegas subterráneas ó bajas. Como quiera, siendo casi siempre de la mayor importancia para la economía y el comercio ganar todo el tiempo posible en este género de manufactura; venimos naturalmente á concluir que el hacer viajar los vinos, aunque solo sea al rededor ó dentro de la bodega, puede ser un medio mas de hacerlos valer en manos de los cosecheros diligentes y de los fabricantes industriuosos.

Por no interrumpir el orden de las operaciones que componen el arte de beneficiar los vinos, nos ha sido preciso diferir hasta ahora el artículo de la casca ú orujo, producto ordinario entre nosotros de la primera de ellas ó de la segunda, mencionado apenas por el autor en este capítulo y en el 21 á pesar de su importancia incontestable.

Nadie ignora que la casca, haya ó no cocido con el caldo de la pisa, rinde sujeta á la prensa una cantidad considerable de vino en el primer caso ó de mosto en el segundo, y que estos se manipulan como los mostos y vinos de yema ó de la pisa misma, salvas las atenciones que reclame su inferior calidad ó menor porcion de materia azucarada, y la mayor de la colorante, del principio astringente y otros debidos al hollejo, á las granillas y aun al rampojo gabezado ó escobajo que suele tambien entrar en el prensado. Es tambien muy obvio, aunque no todos hayan parado en ello la consideracion, que las cascas fermentadas con el vino deben haber contraido en la superficie por su contacto con el ambiente un principio de ácidaez, tanto mas considerable cuanto mas tiempo hayan permanecido espuestas á su libre accion, y del cual importa muchísimo libertarlas quitándoles la capa superior para sacar de ella un vinagre rico esprimiéndola por separado.

Los recortes ó cercenes, que se dan al contorno del cilindro ó pie de la pasta prensada hasta por tres ó cuatro veces, proporcionan otras tantas prensaduras ó estrujones útiles de una casca misma y otras tantas cantidades de mosto ó de vino, sucesivamente menores y de menos calidad y mas cargadas de aspereza y color. El agua con que humedecen en muchas partes las prensaduras últimas, acaba de extraerles los últimos restos del jugo vinoso que pudiera quedarles, dando un licor endeble llamado aguas, aguada, aguapie,

agbachirole, apretón, espiirriague ó nieto, que se procura consumir cuanto antes. Se rebaja por el contrario del número de los estrujones hasta reducirlos á uno solo cuando ofrece ventajas aprovechar el residuo para vinagre, según veremos luego.

La casca fuertemente prensada llega á quedar casi tan dura como piedra; pero nunca tan apurada ó exhausta de sustancia que deje de servir todavía á varios usos económicos sumamente atendibles. En algunos distritos, donde son los vinos muy generosos, como el de Jerez de la Frontera, suele traer cuenta destilarla sola después de tenerla algún tiempo en remojo á fermentar ó mezclada con los aguapiés para lograr un aguardiente resabiado, que lo es mucho menos y se despacha todavía con aprecio cuando ha habido el cuidado de quitar á la pasta los granillos.

En otros países la encierran en toneles destinados solo á este objeto con agua encima, cuidando de que no se ventee, de tapar la vasija bien, y de añadirle agua mientras la que se va sacando por la espita para el consumo diario de la casa ó de los jornaleros sale con algun gustillo á vino. Después de apurada en éstos términos, se la hace servir todavía para abonar las tierras.

En Mompeller se la conserva en los toneles para fabricar con ella y con planchas de cobre el verdete ó cardenillo, que los Valencianos se toman la pena de adulterar en vez de hacerlo de su cosecha tan bueno y mejor, como pudieran y debieran.

Uno de sus mas preciosos provechos, especialmente cuando no ha fermentado, es guardarla para alimento de los ganados, y en particular de las crias durante los rigores del invierno. A este fin suelen desmigarla entre las manos conforme la van sacando de la prensa, echarla en toneles desfondados por arriba, humedecerla con un poco de agua y cubrirla en seguida con una capa de tierra arcillosa á que se ha mezclado antes algo de paja. Para darla á los animales se saca la ración del día y se les deslie con agua tibia en los gamellones, mezclándole salvado ó harina de cebada, paja, nabos, papas, hojas de vid ú otras, y un poco de sal si se quiere.

Se sabe que nuestras aves domésticas comen los piñoncitos ó granillas, y que puede tambien extraerse de ellos, como en Italia, aceite para las luces y la pintura, para el adobo de las pieles y aun para comer.

Ultimamente, la ceniza de casca da una porcion del álcali llamado cenizas graveladas muy considerable, cual se prepara para el comercio y las artes en Mallorca y Trieste, y es excelente por sí misma para el blanqueo de los hilos y de la lencería.

Tambien las lias ó hezes del vino contienen una gran cantidad de potasa, que es lástima desperdiciar. Se emplean en varias manufacturas tales cuales salen del tonel. Desecadas dan el tártaro crudo.

ó bruto, blanco y rojo, tan usado en la medicina, la tintorería, fábricas de sombreros y otras artes. Purificadas ó refinadas segun prescribe nuestra Farmacopea y otras obras comunes, y se practica en Venecia y Mompeller, son el tartrito acídulo de potasa, mas conocido con los nombres de cremor, crema y cristales de tártaro. Quemadas rinden por la disolucion en caliente ó lejiviacion, filtracion y evaporacion el salino, sal de tártaro ó subcarbonato de potasa, que corre siempre con mucha estima en el comercio y debe guardarse de la humedad mientras llega el caso de venderlo, así como la potasa pura ó piedra cáustica á que se reduce mediante otras manipulaciones algo mas complicadas. Es verdad que la porcion de ellas sedimentada en una vasija parece á primera vista despreciable, especialmente donde madura bien la uva. Pero el producto total de una cosecha regular tiene ya un valor que no debe arrojarse á la calle, costando tan poco ir juntando en una vasija vieja todo el poso y costras que arrojen las demas. C.

CAPITULO XXVII.

En que pone algunos avisos para saber qué tal será el vino.

Es señal de bueno cuando tiene la pez que le han echado molida encima, que está sana y entera la camisita ó tela de ella; que cuando la ha comido y gastado el vino es que se daña, y por eso débenlo despachar: y si no huele á mohó no tiene lapa, que otros llaman flor; y si la tiene, es bien que sea del color del vino, que si el vino es blanco, la lapa ó flor sea blanca, y si tinto tinta; mas cuando en el vino blanco la flor es bermeja, es de tener poca esperanza del tal vino. Asimesmo por la mayor parte el asiento del vino ó daña ó conserva el vino, porque qual fuere el asiento tal sale ello. Podemos probar qué tal es el asiento de la vasija desta manera: hagan en la cobertura un pequeño agujero, y tomen una caña delgada, tan larga que llegue al suelo de la vasija, y vaya hueca, y métanla hasta el hondo teniendo tapado el agujero de arriba con el pulgar, y dende á poco quite el dedo y chupe hácia arriba hasta que vengan las heces ó asiento del vino; y si estan de buen olor y sabor, tengan buena esperanza del vino, ó por el contrario si no estan tales. Algunos hay que toman un poco de vino, y dánle un hervor en una vasija de barro.

nueva, y déjalo enfriar, y gústanlo despues; y cual ello estuviere, tal se cree que será lo que está en la vasija.

NOTA.

No pudiendo añadir á este capítulo idea alguna que no sea repetición de las dadas en los anteriores mas oportunamente, nos contentaremos con encargar al lector que medite muy despacio toda la doctrina contenida en ellos y en el único que nos resta sobre la fabricacion de los vinos si desea saber quanto segun nuestro concepto se ha dicho de ella hasta ahora sustancial y útil en la práctica. C.

CAPITULO XXVIII.

Que trata de algunos remedios para los defectos del vino.

Dije que no era señal de mucha tura la lapa en el vino, aunque comunmente aquella le da olor, mas no es aquel olor perfecto: y si la lapa es bermeja en vino blanco, gástenlo presto; mas si es del color del vino, guardarse há algo mas, mayormente con esta diligencia. Quitensela en el invierno cada mes una vez con un cedazuelo; y mientras mas calor hiciere, mas veces se lo quiten, porque si tardan en quitarla embebe vino y con el peso vase al hondo y dáñalo todo: y cada vez que quitaen la lapa, dice el Columela, que refrieguen la boca de la vasija con unos piñones, y que la cubran.

Hay algunos vinos que por ser ó de mala cosecha ó de mal terruño estan ásperos. Tomen heces de buen vino, y hagan dellas unos panecillos, y séquenlos al sol; y molidos échenlos en la vasija, y mézcanla bien, y cúbranla y embárrenla, y adobar se há; ó tomen harina de cebada, y hagan della una talvina ¹, y échenla en el vino, y dende á una ó dos horas trasiégüenlo en otra vasija ó pásenlo por buenas cascás. Cuando hay rábano ó cualquier otro mal sabor, lo mejor es pasarlo por otras cascás de buen vino.

¹ Con muy buen vino bien batida, y échenlo dentro meneando mucho el vino, y dende á dos ó tres dias que esté bien asentado pásenlo á otra vasija. *Edic. de 1528 y siguientes.*

Todos los vinos de tierras areniscas son muy mejores caminando con ellos que en la bodega. Los vinos de barriales ó tierras gruesas al revés. Y si acaso los vinos de las tales tierras areniscas están asolanados, cárguenlos, y en días de grande calor y recio sol caminen con ello, y ténganlo después en lugar frío, y perderá el solano y mal sabor; que según dicen un sol saca y bota fuera otro.

Dicen comunmente que cuando un alacrán muerde á una persona que la mejor medicina es tomar el mismo alacrán, y majarle y ponerle encima de su picadura, y que amansará mucho el dolor, y aun para la picadura de la víbora la triaca es el mejor remedio que hay: en la triaca hay parte de víbora: parece que el mismo veneno y ponzoña pelea contra sí misma. Así acontece en los aradorcicos que nacen á los sarnosos, que sacándolos con un alfiler ó otra cosa sutil y tornándolos á la misma carrera en que andaban, la sana: dígoles por lo del vino, que estando asolanado se lo saca otro más recio sol. Columela escribe que si en el vino ha caído alguna sabandija, culebra ó ratón, y se ahogó dentro, y da mal olor al vino, que la tomen y la quemén y hagan ceniza molida; y después esté bien fría la echen en el vino, y lo meneen con un mecedor, y que con esto no tomará mal olor ni sabor, y si le tiene que le perderá. Mas si alguno esto hiciere véndalo á quien no lo sepa ó á gente de guerra. Este digo, con tal que no sea ponzoñoso animal. Lo mismo manda hacer Paladio en el aceite si en ello cayere. Para esto y otras suciedades que caen es mejor requerir las vasijas de tapaderos. El vino dulce ó no tiene olor ó huele muy poco; y de dulce (digo natural) ha de saltar en una de dos cosas, ó en acedo ó en olor: y para asegurarlo algún tiempo pásenlo por algunas buenas cascás olorosas, porque le conviden antes á saltar en oloroso que en acedo.

Si el vino tiene moho tomen pan caliente como sale del horno, y cúbranlo con ello la vasija, ó métenlo en el vino, y esto se haga tantas veces hasta que pierda aquel mal sabor. O pongan en un paño limpio buena cantidad de mijo caliente en el vino, y háganlo tantas veces hasta que pierda del todo aquel sabor. Y poniendo salvia á la boca de la vasija muchas veces, y esto se haga á la tarde y en la noche y á la mañana, y no ha de tocar la salvia en el vino; y de tal

manera ha de estar que esté bien tapada la vasija. Asimismo es cosa probada colgar un saquillo con sal y yeso y hinojo seco. Muchos otros adobos hay; mas porque son no muy buenos para la salud del cuerpo no los pongo, y por eso no quiero escribir sino uno solo para aclarar el vino turbio, porque los otros no son sin pecado, y este es muy gentil y sin daño. Si el vino está turbio (con tal que no esté mas corrompido de estar turbio) tomen segun el tamaño de la vasija tal número de huevos, que para una vasija de veinte arrobas haya quince huevos, y asi al respecto; y tomen una barreña de arena de rio bien lavada hasta que salga clara el agua della, y si el vino es tinto quebranten los huevos con sus yemas y con el arena y con sus cáscaras, con todo sean frescos. Si es vino blanco aparten las yemas, que hacen rojo el vino, y mezclen bien las claras y cáscaras con el agua, y trayan mucho alderedor el vino por un rato con un mecedor bien limpio, y échenle aquel betun, y tráyanlo un poco alderedor, y cúbralo bien; dende á otro dia estará muy mas claro que antes era. Mas en las mas destas maneras de remedios el vino que de su natural es bueno y se guarda es lo mejor, que todo es-toto, como es artificial no es de tanta bondad ni tura; y por eso cuando pudieren vénderlo medianamente, mi parecer es que lo despachen, que pocas veces acierta; y con mucha razon dice el refran que ni de vino ni de moro no hagan tesoro.

ADICION.

Los vinos, asi como la planta de que provienen y todo ser organizado, estan espuestos á varios accidentes que atacando su constitucion los van desnaturalizando por grados hasta descomponerlos del todo, y aun suelen destruirlos casi de repente.

Estos achaques ó enfermedades se parecen tambien á los de las especies vivientes en que se precaven mas fácilmente que se curan, en que se combaten mejor á los principios que despues de haber tomado fuerza, y en que sirven no pocas vezes para esterminarlos los mismos medios que hubiera valido mas emplear antes como preservativos. ¡ Dichoso el cosechero que habiendo criado robustos sus vinos por los principios dados hasta aqui, logre libertarse de la triste necesidad de medicinarlos! Pero no consiguiéndose siempre tamaño beneficio, ni aun con la mas sabia conducta ó mas esmera-

da educacion, digámoslo así; siendo por otra parte tan común que por falta de ella, aun mas que por defecto de la materia ó mosto, cunda el mal y se pierdan algunas botas en casi todas nuestras bodegas; y estando demostrado últimamente que la reputacion y carácter de varios vinos célebres, en especial de los espumosos y olorosos, pende principalmente de su vicio mismo, del germen de muerte que se les deja adrede reprimiendo y cortando la marcha natural de su fermentacion artificiosamente, se hace indispensable que nos detengamos á examinar las afecciones morbosas que suelen padecer, indaguemos las causas y discurramos sobre los remedios hallados hasta ahora para curarlas radicalmente, contener sus progresos, ó paliarlas al menos.

Segun nuestra teoria de la vinificacion, comprobada hasta ahora por todos los hechos y analisis, el vino en que la materia azucarada y el fermento se hayan entre sí destruido completamente ningun elemento de alteracion contiene una vez bien clarificado, y puede conservarse largo tiempo sin riesgo de enfermar. Todavía es menor el peligro cuando le queda un sobrante de azúcar sin descomponer, como sucede á muchos licorosos. El tiempo ó la edad, lejos de comprometer entonces su vitalidad, aumenta su vigor y espíritu, al paso que el azúcar se trasforma en este ó estrecha sus vínculos con los demás principios. Aquella suavidad exquisita y gusto á rancio, que van remplazando en ellos al dulce empalagoso, y la fragancia singular que los acompaña y tanto nos encanta, les aseguran una duracion ilimitada, pudiendo considerarse como atributos esenciales de una inmortalidad gloriosa, á que solo el trabajo ó esfuerzos sostenidos en una larga serie de años puede encumbrarlos.

Pero si la levadura se hallaba en esceso respecto del azúcar, si una porcion de ella aunque pequeña quedó íntegra en el vino despues de haber desaparecido aquel totalmente; ya no hay azar ninguno que no deba temerse de un virus ó semilla morbífica tan eminentemente activa y ponzoñosa. Su malignidad terrible se dirigirá tarde ó temprano contra los principios constitutivos del licor, que degenerará en vinagre, ó bien lo enturbiará, espesará y ahilará haciendo el ademan de abandonarlo.

Tales son en efecto las dos enfermedades mas ordinarias y perniciosas que alarman particularmente á los dueños de vinos débiles. El ahilamiento acomete con preferencia á los blancos y á los espumosos, los pone grasos, pegajosos y como lechosos, incapazes de dar por la destilacion sino muy poco aguardiente untuoso y colorado. Por fortuna este achaque es casi siempre pasajero, durando raras veces mas de un año, y lo sacude el líquido por sí mismo sin necesidad de remedio alguno. El depósito blanquizco que lo enturbiaba se va volviendo pardo, reuniéndose y desecándose para

precipitarse por fin ó desprenderse de la masa que queda otra vez diáfana, sonora, y en una palabra, sana. Elevando algun tanto la temperatura del vino ahilado puede disolver de nuevo la levadura que produce su opacidad y todo el daño, y suscitarse una fermentacion ó crisis saludable que lo restablezca muy en breve, con tal que conserve todavía algo de materia azucarada sin descomponer ó se le añada en conveniente dosis. La curacion será mas segura si se empieza por trasegarlo á un tonel recién vaciado en que se le agite ó meza, si se le trasvasa segunda vez despues de posarse, y si se le clarifica últimamente.

Mucho mas comun y rebelde que la enfermedad de que acabamos de hablar es la del agrio ó avinagramiento. Empieza á manifestarse constantemente por la nata, napa ó flores del vino, que solo son, segun Chaptal, una levadura ó porcion de la sustancia vejeto-animal levemente alterada. Fomentanla principalmente las variaciones atmosféricas y sobre todas el aumento de temperatura ó de calor, las comociones ó sacudimientos, y el contacto del aire, sin la absorcion de cuyo oxígeno es imposible se produzca. Pero como su causa verdadera é inmediata es un esceso de fermento, que jamas ó muy dificilmente podemos quitar del todo á los vinos endebles; tampoco podemos lisonjearnos casi nunca de haber preservado absolutamente de ella á los de esta clase, aunque hayamos empleado en su confeccion y custodia cuantos recursos suministra el arte. Tuviéramos siquiera algunos medios para curarla de raiz despues de declarada. Pero su marcha ominosa es tan firme, que ningun obstáculo ni empeño basta á hacerla retrogradar, y solo nos es dado sustraer de su accion á los principios las moléculas del fluido aun no atacadas, y paliar el contagio por algunos dias mientras nos apresuramos á despacharlo para el consumo del momento, segun aconseja nuestro Herrera sapientísimamente.

Se ha observado, en efecto, que el vino empieza casi siempre á avinagrarse por la parte superior como mas próxima al tapon y al vacío que allí suele quedar y mas espuesta por lo mismo á la accion del aire. Asi, estando muy alerta para espiar el instante de manifestarse el agrio, puede libertarse de él al líquido inferior sin mas que sacárselo por bajo á la pipa muy bonitamente y pasarlo á otra antes que el superior le haya transmitido su acidez contagiosa.

Entre los paliativos sin cuento conocidos de todo el mundo para disfrazar ú ocultar provisionalmente el sabor á vinagre, ningunos hay mas plausibles que el arropo, la miel, la regaliza y demas materias azucaradas. El principio sacarino en que abundan, no solo corrige y enmascara el ácido, sino que distrae al fermento prestándole materia sobre que se bebe, restablece la fermentacion vinosa, da asi origen á una nueva formacion de vino, y detiene ó refrena la

que se estaba verificando del vinagre. La porción de este ya formada, puede separarse de la masa con varios ingredientes capaces de absorverlo, cuales son la greda, los polvos de piedra caliza, de cáscaras de huevo, de yeso, la ceniza y otros terrosos ó alcalinos. Pero ni ellos, ni toda la categoría de sustancias que muchos autores preconizan para el mismo fin ó el de precipitar la levadura, como la leche descremada, el trigo cocido, las semillas de hinojo, las nueces calientes &c. &c., darán jamás cuando se apliquen á vinos ya hechos, torcidos, vueltos ó picados, si no resultados pasajeros é ilusorios, burlando cruelmente mas ó menos pronto las esperanzas del propietario, que creyó neciamente haber afianzado la salud vacilante de su vino y descuidó deshacerse de él á cualquier precio. La pez y resinas, que algunos aconsejan, solo pueden servir para imprimir al líquido un sabor y olor detestables. El alumbre, que todavía usan otros, queda allí disuelto y no puede menos de perjudicar á la salud. ¿Y qué diremos de los traficantes infames que se atreven á emplear el albayalde, la sal ó extracto de saturno y el litargirio? Diremos solamente que en vano presumen eludir la venganza de la ley que los condena como á envenenadores públicos. Los facultativos distinguen perfectamente hoy día por sus efectos á dichos venenos de cualesquiera otros, y la misma sofisticacion criminal puede ser descubierta facilísimamente en el abundante precipitado negro que se segrega del vino falsificado apenas se le echa un poco del hígado de azufre, que debe hallarse en todas las boticas.

Las duelas y las tablas de las vasijas si se han sacado de un árbol á cuyo pie se habian establecido algunos hormigueros, ó del leño inmediato á la raíz ó á la corteza, si son viejas ó conservadas con poco aseo y en suma si tienen algun vicio, comunican al vino cierto sabor desagradable que llamamos gusto ó resabio á la madera. Basta una sola duela defectuosa para hacerle contraer este achaque. Se logra corregirlo, cuando no estinguirlo del todo, clarificándolo y trasegándolo á otro tonel sano, ó pasándolo por la madre de un vino bueno meciéndolo y aclarándolo en seguida. A las pipas viciadas para poder servirse de ellas en lo sucesivo, se les cambiarán las piezas que causaron el daño por otras escogidas sin tacha.

El crémor tártaro echado en polvo al vino, que se mecerá inmediatamente, le despoja muy pronto del color renegrido con que suele mancharlo el principio astringente en los toneles mal preparados.

A los pocos pueblos de la península, cuyos vinos llega á sorprender la helada algunos años, puede convenir saber cómo se medicinan en el Norte, donde este contratiempo es comunísimo. Desde luego el precaverlo arrojando las vasijas con esteras ó cualquier cobija y templando la bodega con braseros ú otro calor artificial, será

tanto mejor y mas barato, quanto lejos de aprovechar nada semejantes diligencias una vez hecho el mal ya sólo conducen á agravarlo. La porcion de vino cuajada adquiere una crûdeza tal, que disuelta despues en la masa del líquido lo debilita todo y lo desbrava ó vuelve insípido sin hacer jamas con él buena union. Es pues preciso separarlo de ella antes que desyele ó mas bien apenas principie á deshelar, trasegándolo como á los que empiezan á avinagrarse á una bota recién azufrada, y cuidando de que los témpanos no obstruyan la salida ni quede ninguno mezclado en el vino si los hay bastante chicos para escurrirse con él por la canilla.

Tales son las enfermedades de los vinos, sobre que me ha parecido podia decirse algo útil en el actual estado de la ciencia. Algunas mas hay sin duda, que esplican mas ó menos confusamente el Herrera y otros escritores. Pero siéndonos todavía tan mal conocidas como sus remedios, y varias de ellas puramente locales ó sumamente raras, me he decidido á omitir hasta sus nombres generalmente vagos ó insignificantes, y descartar de este artículo todo el farrago impertinente con que suelen embrollarlo aun los enólogos mas justamente acreditados. El fruto principal que quisiera yo sacasen todos los cosecheros de su lectura seria una persuasion íntima de quanto les interesa aplicar á la fabricacion de los vinos todo el cuidado y limpieza posibles, segun se ha recomendado en los capítulos anteriores, para no tener que tocar ya en ellos despues de formados, ni apelar á menjunjes medicinales de efecto tardío y casi nunca seguro, durable ni completo. C.

CAPITULO XXIX.

De cómo se conserve el zumo del agraz.

El acedo del agraz es muy mas gracioso para comer que el del vinagre, y aun mas sano; y en las tierras onde no hay naranjos, ni los pueden fácilmente haber, guárdanlo por todo el año. Tomen los agraces cuando estan bien gordos y acedos antes que apunten á madurar, y májenlos en un mortero de piedra, y al majar échenles un poco de sal, y pónganlo al sol asi dos ó tres dias, y tomen el zumo en alguna vasija vedriada ó pegada, y guárdenla bien cubierta. Otros no echan sal; mas la sal lo ayuda mucho á conservar, mayormente si es de tales uvas cuyo vino es de poca tura. Algunos lo echan en alguna vasija de vidro ó vedriada, y encima le echan un poco de aceite para que como dije del vino mejor lo conserve.

ADICION.

Para prolongar el goze del agraz reciente se cultivan en parras, á veces con este solo objeto, algunos vidueños muy vigorosos llamados comunmente locos ó agrazeras, que, como la del reino de Sevilla, echan flores hasta fines de Agosto y aun hasta mas adelante si entonces les despuntan los sarmientos, y dan de consiguiente mientras no se suspende la vejetacion con la llegada de los frios agrazes gruesos y muy jugosos preferibles en todo respeto á los del rebusco y racimos principales de cualquier otra casta. En los meses que median desde dicha época hasta el agraz temprano del año siguiente, pueden guardarse frescos los últimos de la cosecha teniéndolos metidos en las hezes del zumo de otro agraz. Este método de conservacion es sin embargo poco usado, ciñéndose comunmente los farmacéuticos y muchos particulares, que le dan la primacia sobre todos los demas ácidos en ciertos casos médicos, para refrescar y para aderezar varios manjares, á extraer el jugo destripándolo, colarlo por una manga de lienzo y depositarlo en toneles chicos ó en botellas, que acaban de llenar con un poco de aceite ó tapan con cera exactamente.

El uso de majar los granos en morteros comunes de piedra caliza tiene contra sí el inconveniente de romperse con la contusion los piñoncillos, cuya sustancia no puede menos de malear el zumo, y el de introducir en él una porción de la cal del mortero sobre la cual actúa el ácido. Debe pues echarse mano para estrujarlos de una tabla, arteson ó barreño de madera, y de una tablita ó manopla del mismo material ó de corcho, que se pasará sobre ellos sin apretar tanto que puedan quebrantarse las granillas.

El zumo del agraz así despachurrado y dejado con la casca en una vasija cualquiera tira á desecarse espontáneamente por un ligero movimiento de fermentacion vinosa que se efectúa al calor de un sol ardiente en dos ó tres dias, tardando otras tantas semanas en los paises y estaciones ó sitios frios. En llegando á este punto se le separa de la madre inclinando el vaso y esprimiendo despues con una prensita de mano ordinaria todo el orujo trabado con paja corta. Se le dan todavía al zumo unas veinte y cuatro horas de reposo para que sedimente ó forme asiento, y en seguida se acaba de depurar ó clarificar decantándolo y filtrándolo últimamente al traves de un papel. En este estado solo resta ya reponerlo ó envasarlo, para lo cual se preferirán las botellas, así como para cubrirlo el aceite de clavéles que no se yela en el invierno ni da paso al aire como el de olivas y otros que se fijan ó cuajan con el frio.

Dejando espuesto al sol sobre unos platos llanos el zumo del agraz hasta reducirlo con la desecacion á la consistencia de miel logramos concentrarlo en muy pequeño espacio, segun Parmentier, sin perjuicio de las buenas calidades que lo distinguen al menos como condimento. C.

CAPITULO XXX.

De algunas propiedades del vino.

El vino, como dice Plinio, es sangre de la tierra. En gran cantidad es ponzoñoso, quema la sangre, y por el consiguiente la simiente de que somos engendrados. Amengua las fuerzas, enflaquece los nervios, mata el calor natural, y por eso mandaba Platon en sus leyes que ni los guerreros mientras andan en la guerra, ni los maridos cuando llegan al acto de la generacion no beban vino. A los guerreros asaz calor les da el egercicio de las armas. Los maridos no resquemarán su simiente, y harán mejor generacion. Como se escribe en el libro de los Jueces que á la madre de Sanson le fue mandado ante que le concibiese que no gostase vino, y la madre del Sacerdote Samuel claramente dijo que ni vino ni sidra, ni cosa que pudiese trastornar el seso bebia. Causa muchas enfermedades, como es perlesía, gota. Mata la memoria, añubla el entendimiento; y por eso Salomon y Daniel se quitaron el vino por ser mas alumbrados en la sabiduría. Demóstenes, el mas elocuente que hubo en la Grecia, preguntándole cómo habia salido tan perfecto, respondió: gastando mas aceite que vino. No gastaba vino, porque era aguado: gastaba mucho aceite velando cuasi toda la noche. Y aunque parece que el vino al principio callenta el cuerpo, despues lo enfria, como dice Aristóteles, que son mas friollegos los que se meten en vino que los aguados: y no solamente para letras, sanidad, generacion y fuerzas, mas aun para gobernar es muy dañoso; y por eso en la sagrada Escritura á Sacerdotes y Príncipes lo vieda Dios por los grandes inconvenientes que trae. No hay secreto ni vergüenza donde reina el vino. En el uso del vino hay tres maneras, ó de todo punto dejallo, y este á mi ver es el mas sano consejo, porque con lectuarios, con

servas, frutas secas, ejercicios y otras cosas se puede procurar calor al estómago y buena digestion, y no con el vino, que con un provecho trae muchos daños. La otra manera es usar dello muy templadamente, como aconseja S. Pablo, porque consume algunas humedades, aguza los sentidos, esfuerza la digestion, alegra el corazon, engendra spíritus muy delgados. Mas ¿quien terná esta templanza que no se vaya poco á poco de rienda sin sentillo? cierto son tan pocos como cuervos blancos los que no pasen, quier poco quier mucho, del pie á la mano. Ora en bodas, misas nuevas, fiestas é otros convites se atreven poco á poco, se regostan á ello, y lo toman por costumbre; y aun hay médicos que escriben que es salud una ó dos veces al mes dejarse tomar del vino, y deste voto no sería yo, porque el cuerpo es de tal condicion que el que una vez se avicia á ello no se puede desbezar, como lo vemos en algunos nobles de nuestra Castilla, que de muy asados los hígados han venido en total corrupcion y muerte muy temprana. Muy diferentes por cierto de la templanza de Rómulo, primer Rey de romanos, que como en un convite bebiese poco le dijo un caballero: si así beben todos, Rómulo, barato valdrá el vino. Respondió el Rómulo: antes caro, que cada uno beberá cuanto quisiere, porque yo no bebí menos de lo que quise. A estos tales nobles, que en lugar de ser la mejor lanza procuran ser la mejor taza, de misericordia los curaria en una de dos maneras, ó como arriba es dicho, dándoles en principio y cabo del comer berzas crudas con vinagre para que no se tomen del vino, ó hacelles la medicina que manda Plinio para que aborrezcan el vino. Echar dos anguillas vivas en un cántaro de vino, y se ahoguen allí, despues cocer las anguillas en agua, y darle á comer dellas y á beber de aquel vino sin que él lo sepa, y tomará aborrecimiento dende en adelante.

Esto dicho así en general, es de saber que en el vino se consideran cinco cosas, color, sabor, olor, sustancia, edad. Los colores, aunque segun los médicos son muchos, segun el Plinio son cuatro, tinto, blanco, rojo, haloque, que es de color de sangre. El tinto es bueno para coléricos y sanguinos y personas enjutas, y si alguno han de beber los gotosos esto es mas seguro. Blanco es para flemosos, pedregosos. Para los

melancólicos lo rojo. El vino olorioso hiere la cabeza y la llena de humos. En el sabor uno es dulce, otro suave. Suave todos lo aman, dulce muchos lo aborrecen. Unos vinos hay gruesos y otros delgados. A quien se acostumbra á vino grueso, cuales son por la mayor parte los tintos, é hace ejercicio donde escallenta los riñones, congélaseles piedra [dificultad] de orinar, que los saca presto del mundo.

ADICION.

Por D. Mariano Lagasca.

Nunca se encarecerán bastante las prevenciones contra el abuso del vino, porque produce los males que pinta muy bien nuestro autor, y otras diferentes enfermedades. El mejor remedio para no tomarse de él es usarlo con sobriedad, y aun fuera mas bien tomarlo solamente como condimento ó como medicina, y entonces se verian mejor que ahora sus escelentes virtudes cordiales, antipútridas y nervinas. Los remedios que citando á Plinio propone el autor para no embriagarse huelen mucho á preocupacion, y, como dijimos mas arriba, el mejor medio es no abusar del vino. No obstante debemos notar que los vinos agrillos embriagan mucho menos que los que no lo son, tal vez por sobresalir en ellos el ácido acetoso ó vinagre.

Los vinos se diferencian por la edad, color, olor, sabor, espirituosidad, region, suelo, situacion, año y mezclas. Con respecto á la edad hay vinos nuevos que no tienen mas de un año: estos son mucilaginosos, turbios, mas ó menos ácidos, menos espirituosos que los añejos, ó que tienen muchos años, los cuales son mas claros, mas espirituosos, menos ácidos, y por lo comun tambien menos dulces que los nuevos.

Con respecto al color los hay blancos, acaramelados, dorados, de color de café, tintos y claretos ó aloques: estos son por lo comun mas corroborantes y astringentes que los demas.

Por lo que toca al olor muchos tienen el que llamamos vinoso. Otros estan dotados de un aroma particular difícil de describirse, pero que es lástima no se hayan clasificado tambien bajo este respeto, porque al parecer muchos vinos solo se diferencian por dicho aroma.

En cuanto á la espirituosidad se distinguen en generosos que tienen mucho alcohol, y débiles que tienen mas agua y menos alcohol.

En cuanto al suelo hay vinos que se llaman de montes, de llanos y de islas.

En cuanto á la region se llaman Españoles, Franceses, Italianos, Griegos &c.

Con respecto al año los hay de bueno, malo y mediano, circunstancia que hace variar sobremanera las cualidades del vino de un país mismo &c.

Por lo que respecta á las mezclas y vicios que puede tener el vino lo hay demasiado *nuevo*, el cual por su acidez suele dar origen á cardialgias, retorcijones de vientre, diarreas epidémicas, y enfermedades cutáneas. Demasiado áspero por haberse estraído de uvas poco maduras y fermentadas con todo el escobajo: este suele ocasionar cólicos de mala especie y contracturas de los miembros. El vino muy azufrado daña al pecho, á la cabeza y á los nervios, de donde provienen varias enfermedades, el cólico, temulencia, la tos y la tisis. Los vinos ácidos endulzados con el litargirio, ó con otras preparaciones del plomo, producen la cólica saturnina con la parálisis de las estremidades.

Ademas de estos vinos hay otros *artificiales* que los comerciantes acostumbran hacer, é imitan los naturales en cuanto á su color, consistencia, sabor y gracia. Semejantes vinos por lo comun se corrompen fácilmente, y son mas perjudiciales al bolsillo que á la salud, como aseguran los sabios Murray y Plenck.

Pero la division mas comun que se ha hecho de los vinos es con relacion al sabor en *agrillos*, *ácidos*, *ácido casi dulcescentes*, *austeros* ó *ásperos*, *dulces y agrios*; secciones que podrian todavía subdividirse por un buen enologista con relacion á las varias modificaciones que ofrecen el mismo sabor, los olores, colores y consistencia.

Los vinos *agrillos* se conocen por un sabor agradablemente agrio. En estos predomina un ácido diferente del carbónico, y así saturan los álcalis y se mezclan fácilmente con el agua. Son diluyentes, resolventes, quitan la sed, promueven el apetito y coccion de los alimentos, la secrecion del sudor, y mas particularmente de la orina, y son antisépticos: se reputan por muy saludables para uso comun, aunque no los deben usar los que padecen agrios, y mucho menos siendo nuevos. De todos estos el mas apreciado es el blanco del Rin, sumamente agradable y que no embriaga. De propia esperiencia puedo asegurar que este vino produce los efectos que acabo de referir, y ciertamente mereceria trasladarse á España el vidueño que lo produce, si ya no es nuestro Pedro Jimenez, ú otro de tantos como poseemos, ó al menos su descripcion, y sobre todo el modo de hacerlo. Pertenecen á esta misma clase el del Mosela, el de Austria, el de Franconia y algunos otros. Ignoro si en España hay algun vino que pertenezca á esta clase, aunque apenas puede

dudarse que lo haya , acaso deberán reputarse tales el de Escaba y otros de Navarra.

Los vinos *ácidos* y al mismo tiempo *casi dulzescientes* se conocen por el sabor compuesto que indican sus mismos nombres. Son menos antipútridos y menos diuréticos que los anteriores, pero mas espirituosos; sufren menos que aquellos la mezcla del agua, y así embriagan si se beben puros. En estos vinos suele abundar el ácido carbónico, que les da tambien un sabor picantillo: no deben usarse en el primer año porque dañan por lo comun; aun siendo añejos producen regüeldos y embriagan muy pronto, si bien se pasa muy presto la embriaguez.

El vino espumoso de Champaña es uno de los principales de esta clase, promueve copiosa y prontamente la orina y el sudor, y podria aplicarse con utilidad en las fiebres nerviosas y pútridas. A esta misma clase corresponden algunos vinos Franceses, el blanco de Hungría, y un tinto de Portugal.

Los vinos *austeros* ó *ásperos* se conocen por el sabor mas ó menos astringente, y el color rojo. Estos vinos parece que contienen mucho tanino: son astringentes, costipan el vientre, calientan la sangre, agravan los vasos, engendran ácidos, su abuso enflaqueze, y espesa los fluidos. Sin embargo, convienen á los de fibra floja, á los debilitados y á los que padecen laxitud y atonía del estómago, y son mas ó menos útiles segun son mas ó menos astringentes, ó se inclinan tambien á ser generosos. Una esperiencia repetida me ha enseñado su utilidad en los flujos pasivos de sangre, usándolo mezclado con la mitad ó una tercera parte de agua segun las circunstancias.

A esta clase pertenecen la mayor parte de los vinos tintos españoles que se usan para pasto, entre los cuales deberán contarse como los principales el Valdepeñas, el de Cariñena, el del Priorat en Cataluña, el de Zaragoza, que muchas vezes se parece al mejor Burdeos, y otros muchos que he catado en la España meridional, entre los cuales merecen sin duda un lugar muy distinguido el de Yecla, que es exquisito, y el del Campo de Salinas en Orihuela de Segura. Estos dos últimos sin embargo, y con especialidad el de Orihuela, participan bastante de las qualidades de los generosos, pues con el principio astringente sobresale bastante el azucarado, y así forman quando añejos unos vinos exquisitos. En este último estado son excelentes; entonces sobresale menos la austeridad; son mucho mas agradables y muy restaurantes, por lo que convienen en las convalecencias, en las debilidades de nervios y de estómago, en las calenturas pútridas sin inflamacion y en las lentas nerviosas. ¡Ojalá que nuestros labradores, conociendo mejor sus intereses, se esmerasen en perfeccionar la fabricacion de semejantes vinos, haciéndolos mas saludables y de mucho mas precio para el comercio estrangero!

La embriaguez de estos vinos es muy duradera, deja muy torpes los sentidos, y si se continúa llega á producir insensibilidad, estupidez, la apoplejía y la muerte. No omitiré que el emético administrado prontamente, la afusion de agua fria, y la aplicacion de la misma nieve á los genitales son remedios poderosos para quitar la embriaguez, como lo he observado algunas veces.

Pertenecen á la misma clase los vinos tintos, ó llámense rojos de Hungría, de Francia, de Borgoña, el llamado de las Ermitas (*hermitage*), el de Burdeos, el de Pontac y el tinto de Grave.

Llámanse *vinos dulces* aquellos en que sobresale el sabor dulce, y estos son los que generalmente se llaman *generosos*, particularmente cuando tienen algunos años, contienen el ácido envuelto en mucho aceite y materia mucosa, por lo que parecen untuosos al tacto.

Si al mismo tiempo de ser dulces estan dotados de espirituosidad, son cordiales, amigos del estómago, diaforéticos, aplacan el vómito y aumentan el calor: convienen mucho á los viejos, hipocrondíacos, afectos de gota, de debilidad y ácido en el estómago: son utilísimos en las calenturas pútridas y nerviosas sin inflamacion, en cuyas enfermedades apenas puede discurrirse un cordial mejor y en la convalecencia de las enfermedades agudas. Dañan á los pleetóricos, á los sanguíneos y á los jóvenes.

Entre estos vinos los hay de naturaleza bastante distinta, á saber:

1.º *Generosos*: Propiamente dichos, como son el de Málaga, Jerez, Pajarete, Peralta, tintilla de Rota, fondellol de Alicante, garnacha del campo de Cariñena en Aragon, malvasía de Canarias, de Siches, del Cabo de Buena-Esperanza, el famoso de Tokai en Hungría, y los nunca bastante ponderados que se hacian en casi todas las Cartujas de España.

2.º *Débiles*: Que tienen menos espíritu que los anteriores, como son diferentes de Italia, del Tirol, de Francia, y algunos de España, como el blanco de Paniza en Aragon, y varios otros de nuestra península. Muchos de estos vinos mas bien deben llamarse mostos cocidos que vinos, pues suelen conservarse poco despues de haber sufrido la fermentacion.

3.º *Endulzados ó dulzarrones*: Que son los hechos de uvas pasas con mas ó menos porcion de mosto ó de arrope, ó bien de lágrima. Aquellos proceden de las uvas pasas con mayor ó menor cantidad de mosto, ó de uvas recientes con mas ó menos arrope. Tales son el vino dulce de Málaga, el cual con el tiempo llega á perder bastante de su dulzor y es de color de café tostado: el vino blanco del campo de Cariñena y otros muchos que se beben en España. El de lágrima se tiene por el mas esquisito, se fabrica en Málaga y en Tokai, y solo se puede usar en cortísima cantidad despues de las comidas ó como medicina.

Ademas de estos vinos, que generalmente llamamos generosos, hay otros en nuestra península, que ni bien pueden llamarse dulces, como el de Málaga, ni agrillos como el del Rin, y se llaman *secos*. Estos cuando son débiles se llaman *comunes* ó de *pasto*, como el de Yepes, el de Rueda y otros muchos de España; pero cuando son notablemente espirituosos se llaman tambien generosos: tales son por ejemplo el Jerez seco, el Málaga seco, la malvasía de Pobalada, el de Montilla, y algunos otros. Semejantes vinos proceden por lo comun de las uvas recientes solas, maduras sí, pero no secadas al sol, ni endulzados con arroyo ni otro ingrediente alguno. Hay sugetos que gustan mucho mas de los vinos secos que de los dulces ó abocados, y de los austeros. Los generosos secos tienen las propiedades medicamentosas que dijimos al principio de los vinos dulces, y así producen excelentes efectos en la debilidad nerviosa, en las calenturas pútridas, nerviosas é intermitentes, en la flaqueza de estómago é intestinos, en la lenteria, hipocondría nerviosa, y en la convalecencia de las enfermedades agudas. Solo el gusto de los enfermos puede decidir la preferencia de uno ú otro de los generosos en las enfermedades y convalecencia; sin embargo, si al mismo tiempo de corroborar conviene tambien promover la secrecion de la orina, deben preferirse los agrillos como el del Rin.

Los vinos *agrios* se conocen por el sabor notablemente agrio, y contienen mucho tártaro. Son los mas despreciables, y así por lo general solo se destinan para condimentar algunas viandas, para hacer algunos caldos y la salsa de mostaza: echan á perder el estómago con su ácido, y la masa de la sangre con un moco ácido y tórreo; así causan las obstrucciones en las vísceras del bajo vientre, piedras en la vejiga de la orina, la artritis y gota, comezon y exantemas en la cara. En España no se conocen estos vinos sino en las regiones frias, ó en las templadas en años en que maduró mal la uva; pero son bastante comunes en el norte de Europa, y particularmente en Bohemia, Sajonia, Silesia, Lusacia y Suiza.

CAPITULO XXXI.

De las propiedades de la vid.

Cocidas en agua las hojas de la vid y puestas en los pulsos resfrian mucho el calor de las fiebres: verdes y majadas puestas sobre las llagas las chupan, limpian y sanan, y puestas en la cabeza dan sueño y confortan el cerebro. El agua que de ellas corre bebida quebranta la piedra, y si se lavan con ella

los ojos los aclara, adelgaza el cuero de la cara, y quita las lagañas. QUITAN el dolor de cabeza majadas y puestas en la cabeza. La ceniza de las parras es muy buena para hacer emplastro con zumo de ruda y aceite para las mordeduras ponzoñosas. La lumbre de los sarmientos es mas sana que otra ninguna, y la madera de las vides dura mucho tiempo segun el Plinio escribe.

ADICION.

Por D. Mariano Lagasca.

Las virtudes que atribuye Herrera á los pámpanos, hojas, sabia y cenizas de la vid, son estractadas de varias obras antiguas de medicina, pero en el dia apenas se hace mencion de ellas en las materias médicas. No por eso me atreveré á decir que son supuestas; antes bien parecen fundadas muchas de ellas, y apoyadas además por el uso que hace el vulgo en España de las hojas para templar el ardor y dolor de la cabeza en el estío y en los afectos de calenturas biliosas; aplicáanse tambien al vientre de semejantes calenturientos, y de los afectos de diarreas biliosas, no sin efecto. Robando el calorico de la cabeza el emplastro de las hojas de vid, podrá tambien conciliar el sueño. Las cenizas de la vid contienen la potasa en gran cantidad, y por eso se buscan mucho para hacer las coladas. Tal vez la sabia estravasada llevará consigo en disolucion la misma potasa ó alguna otra sal, y asi podrá acaso contribuir á la disolucion de alguna de las muchas especies de cálculo ó piedra de la vejiga y riñones, y para quitar las manchas de la cara: en fin, me parece que la vid, sus diferentes órganos vitales y su sabia estan todavia muy poco estudiados bajo el aspecto médico. Su examen es ciertamente muy digno de atencion, pues la presencia de una cantidad considerable de potasa en los sarmientos, y del ácido que se manifiesta al gusto en las hojas, pezones y pedúnculos, anuncian desde luego propiedades bien marcadas. Pero tal es la fatalidad de la materia médica, que por espíritu de moda hasta los sabios mas distinguidos miran con desden los productos naturales que tienen á la mano, al paso que son arrastrados con violencia al examen de lo raro y de lo exótico.

CAPITULO XXXII.

De algunas propiedades de las uvas.

Cuanto mas frescas son las uvas, tanto mas participan de fle-

ma, y por eso traen hinchazones, y causan esquinancias y dolor de muelas. Mientra mas húmidas son, son mas dañosas, y por ende las albillas son mejores. Las moscateles dan dolor de cabeza; y quien quisiere que no sean tan dañosas téngalas primero en agua fria un rato, y perderán gran parte de aquel tuho. Todas las uvas para comer han de ser cogidas con la frescura de la mañana, ó tenidas en agua fria un rato. Las que han sido colgadas son mejores por no ser tan húmidas. Hánse de comer en principio de toda vianda por ser de ligera digestion. En tiempo de vendimias, y cuando hay las uvas frescas, es bueno que los que muchas uvas comen coman algunas granadas agras, porque les corten la flema.

Las pasas confortan el estómago y son de gentil nutrimento, y son mejores las negras que son de uvas prietas castellanas y de viña. Aclaran la voz y alimpian los pulmones, y son de muy gentil nutrimento; y las que no tienen granillos son buenas para comenzar á comer, y las que los tienen para sobre comida y asentar la vianda y reposar el estómago. Alegran mucho á quien las usa comer, como dice Magnino milanés. Comidas en ayunas desopilan el hígado y adoban la mala complexion.

ADICION.

Por D. Mariano Lagasca.

Es opinion comun en España que las uvas moscateles dan dolor de cabeza, y acaso provendrá del aroma particular de que estan dotadas. Comidas las uvas en demasiada cantidad, particularmente en los estómagos débiles, sufren un grado de fermentacion mayor ó menor, y causan cólicos flatulentos, diarreas y cólicas, tanto mas si estaban calientes del sol y no se arrojó el orujo ó pellejo al comerlas, porque este tarde ó nunca se digiere. Siendo yo muy jóven vi en Encinacorva, mi patria, unas uvas blancas, que comidas movian constantemente el vientre; por el contrario hay otras, que rara vez ó nunca producen este efecto, como por ejemplo la llamada teta de vaca negra ó quebrantatinajas, el tinto aragones de Madrid ó garnacha negra del campo de Cariñena, y otras muchas.

Las pasas son de gentil nutrimento, como dice Herrera, comidas con moderacion, pero en demasia mueven tambien el vientre y muchos las usan con buen suceso como purgante suave. Autores cé-

lebres aconsejan que los niños las coman con moderacion, pues así se barre insensiblemente del estómago é intestinos el demasiado moco que favorece la procreacion de las lombrices. Una pasa untada en aceite, y quitada la granilla que contiene y aplicada á los niños en vez de cala, les facilita mover el vientre. Se halla tan vulgarizada la opinion de que las pasas aumentan la memoria, como se lee en algunas ediciones de esta obra, que es adagio vulgar en España decir al que se olvida hacer alguna cosa, *come pasas y te acordarás*. Confieso que ignoro el fundamento de esta opinion, que tampoco me atrevo á combatir, porque carezco de experimentos directos.

CAPITULO XXXIII.

Del vinagre y sus propiedades, y de muchas maneras para lo saber hacer.

El vinagre se hace de dos maneras, uno de sí mismo, que el vino se corrompe y se hace vinagre. Otro hacen, y desto hemos de decir cómo se ha de hacer y hemenciar, porque en algunas partes es de tanto precio y aun mas que el vino, y por eso quieren hacer de vino vinagre; y aun si vino no hay, aun se puede hacer de otros materiales, y hácese de las maneras siguientes. Una es: poner el vino al sol en alguna vasija que haya tenido vinagre, y sino lo ponen al sol, sea en algun lugar callente ó cerca del fuego. Otra, ó pasarlo por cascás acedas, ó echar un poco de vinagre ó vino ó agua en las cascás, y esté algunos dias en las cascás. Hácese tan bien y presto de vino vinagre, callentando bien al fuego unas vergas de acero y meterlas en el vino, y esto se haga muchas veces, y cubran la vasija que no salga aquel calor ¹. Iten, tomen un cantaro de buen vino y bien cubierto; métanle en una caldera de agua, y pongan la caldera sobre la lumbre, y cuezga bien, y acedarse há presto. Echando en cascás viejas vino ó agua sacarán vinagre continuamente ². Allende desto, pueden hacer vinagre muy fuerte desta manera: tomen cerezas mon-

¹ Y por mejor tengo yo que en lugar de vergas de acero pongan tejas ó ladrillos nuevos, limpios, muy blanqueados, digo muy abrasados al fuego, y así los metan en el vino que quieren hacer vinagre, y cubran que no salga el vapor, y son buenos guijarros. *Edic. de 1528 y siguientes.*

² Mas siempre estén cubiertas del vino ó agua, porque no se sequen por encima, que se dañan. *Edic. de 1569 y siguientes.*

teses quando comienzan á madurar, y moras quando estan coloradas, y agraces gordos bien acedos, y endrinas monteses antes que maduren, y májenlo todo junto, y tomen del mejor vinagre que ser pudiere, y con ello amasen aquellas cosas, y hagan unos panecillos, y pónganlos á secar al sol, y quando quisieren hacer vinagre mezclen de aquellos panecillos con un poco de vino en tanta cantidad quanto bastare para acedarlo. Esta manera de hacer vinagre y la siguiente es muy buena para caminantes y mareantes, que se pueden llevar el vinagre en la bolsa, y aun para gentileza, que á la mesa que esten sino hay vinagre lo harán bien presto; y sino hay vinagre para mezclar con aquellas cosas acedas, basta con zumo de naranjas bien acedas ó limas. Hay otra aun: tomen acederas de unas muy acedas, y májenlas bien, y hagan panecillos dellas, y pónganlas donde se enjuguen, y al hacer los panecillos mezclen buen vinagre fuerte, y de aquellos panecillos echen lo que fuere menester en un escudilla de vino, y súbitamente se volverá vinagre. Hacen vinagre rosado ó de grana, y esto es muy cordial y singular en olor, y hácenlo asi. Toman buen vinagre blanco, y á cada medio azumbre echan una libra de rosas verdes, y tiénenlo al sol bien cubierto en una vasija vedriada cuarenta dias, y despues apártanlo de la rosa, y pónenlo en otra botija de barro vedriada, y guárdanlo en lugar frio. Si lo quieren hacer de grana, á medio azumbre de vinagre echen una onza de polvos de grana con que tiñen los paños finos, y ténganlo al sol algunos dias y bien cubierto como lo de rosas, y guárdenlo todo junto, que no aparten la hez ó suelo de la grana del vinagre; y si esto se hace en el vinagre rosado, es muy singular cosa. La mezcla de la grana con el vinagre es la mejor de todas; porque la grana es muy aromática y oloriosa y cordial y caliente, y aun tiempla algo de la frialdad del vinagre: esto tal es muy bueno para oler en tiempo de pestilencia y quando hay aires corruptos. Otros hacen vinagre de flor de sauco, como yo ví en Roma, y es muy gentil é olorioso, y hácenlo como dije de lo rosado ó grana: y desta manera pueden hacer de qualquier otra cosa oloriosa ó cordial. Hacer vinagre esquilático, que es de albarranas ó de higos, quando dijere de las cebollas albarranas ó de las higueras, dire como se hace y de su propiedad.

ADICION.

31. Cuando al hablar de las enfermedades del vino adicionando el capítulo 28, consideramos como una de ellas su acetificacion ó conversion en vinagre, fue preciso tocar de paso las causas naturales que la determinan ó provocan muy á pesar del cosechero las mas vézes. Ahora nos hallamos en el caso de mirar al vinagré, no ya como un liquido degenerado, sino como el resultado de una segunda fermentacion no ménos espontánea é interesante que la primera, como una sustancia capaz tambien de todos los grados de perfeccion y deterioro; como un producto, en suma, no solo tan natural y ordenado como cualquier otro en el sistema general del universo, donde la destruccion de los seres se confunde siempre con la generacion de otros nuevos igualmente perfectos en su línea, si no tan útil, saludable y grato para el hombre como el vino mismo, en cuya estimacion suele tener efectivamente un valor real y mercantil superior todavía.

35. Es pues indispensable que pasemos segunda revista á aquellas causas ó agentes, y que nos estendamos sobre los medios de ayudarlas á desplegar su energía, omitiendo empero como cosa sabida lo que entonces se apuntó de cada una, á fin de no importunar con repeticiones fastidiosas.

Admitimos desde luego en la funcion importantísima que nos ocupa una trasustanciacion verdadera del principio vinoso en el agrio ó ácido acético. Ni es posible dejar de suponerla cuando vemos á los vinos nuevos dar menos y menos buen vinagre que los acabados de formar, rendir estos constantemente vinagres superiores á proporcion que son mas generosos ó mas ricos de alcohol, y aumentarse mucho la fuerza del producto echando en el vino cierta cantidad de aguardiente antes de hacerle sufrir la fermentacion ó coccion ácida.

36. Sin embargo, el principio vinoso no es susceptible por sí solo de semejante alteracion, segun lo evidencian el aguardiente refinado, que jamas la contrae á no mezclarle otras sustancias, los esquitisos vinos rancios que nunca ó muy dificilmente se avinagran mientras no se les añade alguna levadura, y los despojados de ella por los azufrados y aclaros descritos en el capítulo 25, que desechan unánimes los fabricantes hábiles.

37. Mas no porque este fermento desempeñe en la acetificacion un papel tan esencial como poco conocido de los Químicos hemos de inferir que solo el exceso de vejeto-animal remanente en los vinos mal fabricados sea capaz de promoverla y llevarla al cabo. El fenómeno se produce del mismo modo incorporando al fluido vinoso

un fermento cualquiera tomado de otra parte como la levadura de trigo, todas las materias y despojos animales, los pezones de guinda y demas frutas agrias, las astillas de cepa y otras maderas verdes, las hojas, escobajos secos y racimos de la vid, las hezes ó tártaro y las cascás acedás, y mejor todavía con una porcion de vinagre ó de sus lias, aunque sea corta, segun se manifiesta en el uso siempre ventajosísimo de los toneles que ya lo han contenido.

Tenemos en el fermento y en la parte espirituosa del vino las bases ó radicales del ácido que pretendemos obtener. Pero nos falta el principio acidificante, es decir, el oxígeno del ambiente no menos necesario para la acetificacion que para la respiracion ó vida de los animales. Encontramos una espresion feliz de esta verdad en la frase vulgar con que suelen dar á entender los cosecheros el agriamiento de sus vinos. Tal pipa, dicen, ha tomado ó le ha entrado viento, porque observaron desde tiempo inmemorial que el aire se precipitaba con ímpetu al interior del tonel torcido, y que sin su mission con la masa encerrada nunca se le habia visto llegar á avinagrarse. Por eso prefieren muchos las vasijas de ancha boca que jamas se tapan ó solo tapan flojamente en las buenas vinagreras, y el ir-las llenando por cortas porciones de ocho en ocho dias en lugar de echarles todo el líquido á la vez.

Los radicales dichos y el oxígeno necesitan para unirse ó componer el ácido un grado de calor, cuyo infimo término está todavía por fijar. Pero bástanos saber para la práctica que la fermentacion acetosa marcha muy lenta ó no se verifica á una temperatura demasiado baja, que si es en extremo caliente disipa el espíritu del vino con grave menoscabo del producto, y que ninguna le es tan favorable como la de diez y ocho á veinte grados de Romur. Tal procuran mantenerla constantemente en sus talleres los maestros del arte, sirviéndose de braseros cuando es inferior la natural de la estacion. Por lo mismo acostumbran tambien hacer hervir al fuego el vinagre que echan al tonel para que sirva de madre al vino que se proponen acidificar, y para igual efecto se ha echado mano antiguamente de los guijarros candentes y de otros medios análogos aconsejados por nuestro autor ó sus editores, que cualquiera podrá ocurrir y variar indefinidamente.

Colocando barreños llenos de agua pura en la inmediacion del mosto que fermenta, se la nota á los dos ó tres dias impregnada del tufo ó ácido carbónico, y basta tenerla otros veinte ó treinta en botellas destapadas para hallarse al cabo de ellos con un vinagre regular, debido sin duda al principio vinoso y á un poco de fermento que el gas carbónico habia disuelto y arrastró consigo. Aquella transparencia y viso claro, que nos obliga á dar una justa preferencia al vinagre procedente de vinos blancos sobre el de los

tintos, se consigue parcialmente en los últimos habiéndolos clarificado de antemano. Aun despues de acidificados se les puede aclarar sin inconveniente hasta sacarlos de color de paja derramando encima leche caliente y meciéndolos en seguida, ó pasándolos varias veces al traves de polvo de carbon puro ó recién apagado y lavado si puede ser en el ácido hidrocórico diluido que no tarda á despojarlos de toda la parte colorante, y llega á ponerlos todavía mas cristalinos que el comun blanco del comercio.

El vinagre hecho corre su peligro de debilitarse y perderse no menor que el vino. Para asegurar su conservacion por muchos años se le suele concentrar por el yelo, echarle un poco de sal ó destilarlo. Pero basta generalmente guardarlo en vasijas muy limpias y muy bien tapadas, sin nada de vacío, y en parage fresco. Las tres últimas circunstancias son casi indiferentes cuando se le ha embotellado, con tal que se tengan las botellas llenas ya de él dentro del agua hirviendo un cuarto de hora. El beneficio inmediato de esta operacion sencillísima parece ser la muerte del sinúmero de bichillos microscópicos que se engendran en el líquido, viven á costa de él, y acaban por desnaturalizarlo, y la separacion ó precipitacion de una cantidad de glúten sobrante que se conservaba disuelta en la masa sin poder ya servir mas que para promover la corrupcion ó fermentacion pútrida.

Habiendo dicho del vinagre simple mas de lo suficiente para gobierno de los que especulan en España sobre este artículo precioso, si bien demasiado abundante por lo comun; pasaremos á resumir lo mas sustancial escrito hasta ahora acerca de los vinagres compuestos, tan estimados de los extranjeros como poco usuales entre nosotros; dejando sin embargo á un lado como estraños á nuestro propósito los medicinales que requieran alguna atencion particular.

Se reduce la confeccion de los mas complicados á cargarlos del sabor y olor agradables de varias plantas ó de sus productos, teniéndolas metidas en el líquido despues de mondadas, hechas trozos y desecadas á un calor vivo, el tiempo preciso para que suelten sus partículas aromáticas y sápidas y nunca mas; porque despojadas una vez de ellas obrarian sus demas principios en daño del vinagre. Asi el espacio de cuarenta dias, que señala Herrera para el rosado, es seguramente demasiado largo, bastando una semana á corta diferencia. Tampoco fija el autor la proporcion entre las rosas secas y el ácido, que debe ser de uno á ocho, ó sea una libra de flor para cada ocho de vinagre fuerte, ni encarga que se espriman sobre el líquido las hojas de la rosa antes de arrojarlas, ni que se filtre este en seguida, se le eche un poco de aguardiente refinado y se ajusten exactamente los tapes á las vasijas donde se reponga, sin cuyas aten-

ciones es muy difícil conseguir resultados completos ni durables.

Las flores de la vid tratadas del mismo modo que las rosas comunican al vinagre un gusto delicioso. Así es como se fabrican también con flor de espliego, de salvia, de romero &c. &c. sin necesidad de destilarlos los vinagres de perfumería, que corren por esos mundos con nombres pomposísimos y pueden interesar al comercio nacional por el aprecio desmedido que se les da en el tocador.

Las flores de sauco deben cojerse en el momento de abrirse, separarse del palillo ó pezones, meterse con el vinagre cuando estan medio secas en una vasija que se espondrá al sol quince dias con el tapon bien ajustado, y manejarse en lo que resta hasta concluir la operacion segun hemos explicado de las rosas.

El estragon marchitado al sol se deja en maceracion con el vinagre unas dos semanas, tratándolo en cuanto á lo demas como á la rosa y al saúco.

Para sacar vinagre delicado de sanguesas ó frambuesas se escojerán las mas maduras, se limpiarán con esmero y se llenará de ellas la vasija. Se derramará encima el vinagre que quepa, y despues de haberla dejado quince dias al sol se vaciará sobre un tamiz de cerda sin esprimir ó estrujar la fruta. De esta manera queda claro y bien aromatizado el licor, que deberá depositarse en botellas inmediatamente cubriendo su superficie con cera ó con una ligera capa de azeite.

Inútil sería estendernos mas sobre los vinagres compuestos despues de haber presentado en los mas comunes otros tantos ejemplos del modo de aplicar las reglas generales á la elaboracion de cuantos puedan lisonjear á los paladares ó al capricho. Su uso mismo para condimentar las ensaladas y demas manjares declara el gusto ó antojo particular de los aficionados árbítrros exclusivos en la eleccion de unos mas bien que de otros, ó de varios de ellos á un tiempo. Ve-
mos en efecto que, fuera de las cuatro especies citadas, cuentan tam-
bien sus apasionados como aderezo de los vinagrillos de mesa no solo
la cidra, la yerbabuena, el tomillo y la ajedrea, el ajo y cebollino,
sino el clavel, el clavo, los bálsamos y otras mil plantas y drogas
mas ó menos aromáticas. Hasta las uvas mismas se emplean por los
habitantes de Siras en Persia para refrescar en el verano metién-
dolas en el vinagre cuando estan á medio sazonar, como solemos
infundirlas aquí despues de maduras en buen aguardiente para el
fin opuesto. *Cal. entre la proporción entre*

CAPITULO XXXIV.

De las propiedades del vinagre.

El vinagre es frio y seco, y lo blanco es de muy mejor y mayor excelencia que lo tinto: tiene propiedad de penetrar, cortar y pungitiva. Aprieta, y puesto sobre las hinchazones repercute ó aprieta adentro las materias, y resuelve y deshinchacha. Puesto á las narices impide el vómito, y por eso es bueno para los que navegan y para los que no pueden retener la vianda en el estómago. Da apetito; y si con ello lavan la carne que está algo sentida, la torna cuasi en su perficion: y si el estómago está lleno y lo beben ayuda á la digestion, y si le halla vacío la impide. Las salsas que llevan vinagre, como son peregil y otras semejantes dan apetito y refrescan el hígado: fregando con ello los pulsos quita mucho el calor, y mitiga los ardores de las fiebres tercianas. Bebido caliente es bueno luego que alguna persona ha comido alguna vianda ponzoñosa; y si lavan con ello la boca aprieta los dientes que se andan. Es bueno hacer dello gargarismos para las enfermedades de la garganta que proceden de flema, y aun en las de sangre, como son las esquinancias y sequillas que suelen nacer en la garganta. Bebido mata las lombrices ó comiendo sopas mojadas en ello: bebido quita el ahito, mas no lo den á las criaturas chiquitas. Quita asimesmo el zollipo. Teniéndolo en la boca quita las angustias del calor á los que estan en los baños. Es bueno contra el calor del sol lavándose con ello. Bebido ó comido quita la sed; y en las viandas saladas quita el demasiado calor de la sal, y suple el defecto de las que tienen poca sal. Es bueno lavarse con ello la cabeza para que no se caigan los cabellos, y contra la caspa aprovecha. Iten, es medicinal puesto en las mordeduras de los canes y de los alacranes y arañas y cientopies, y de otras muchas animalías ponzoñosas lavándose á menudo con ello. Asimesmo lavándose con ello quita la cómezon. Contra los empeines bebido y puesto es saludable, y no deja cuajar la sangre, y por eso es bueno para en tiempo de landres, que aun la que es junta y aponzoñada desata y derrama. Es bueno contra la mordedura de

una serpiente muy ponzoñosa que llaman áspide, como cuenta Plinio de un mozo que llevaba un cuero de vinagre, y le mordió un áspide, y cada vez que paraba á descansar ponía el cuero en el suelo, sentia mas el dolor que cuando lo llevaba; y que viendo aquello sintieron que era el vinagre bueno para contra aquella ponzoña, y se lo dieron á beber, y le lavaban con ello la llaga muchas veces, y aun dice que para el dolor de los pies (pienso que de gota) metiendo los pies en ello estando callente se curan bien, como él cuenta de Agripa. Puestos paños mojados en ello sobre el alhombra, es muy singular remedio. Pierde mucho la fuerza con pan tostado, ó con vino ó sal, ó con agua, quien quiera se lo sabe, avivase mas con pimienta ó cualquier otra especia. Solamente puede tener un mal que es asolanarse; mas esto con el tiempo se pierde. Es de tanta fuerza el vinagre que con ello quebrantan las peñas, como hizo Anibal yendo á hacer guerra á los Romanos por hacer camino por donde pasase su fardaje, y para esto han de hacer primero grande fuego encima de la peña, y desde bien callente echen vinagre encima, y toda se abrirá y desboronará como tierra; ha de ser el vinagre muy fuerte para esto, por que mas fuertemente cavará en las peñas, y luego con azadones las caven, que estarán tiernas.

El vinagre daña mucho á la vejiga y nervios; y guárdense dello los paralíticos y gotosos, y los que tienen dolor de costado.

El vinagre es muerte de la cólera, vida de la melancolía, quiero decir, que el colérico lo debe de usar; el melancólico guárdese de ello, y por eso el que está tocado de los granos huya dello. El vinagre al que lo usa hacéle envejecer temprano. A las mugeres es muy dañoso beberlo por las dolencias de la madre; es provechoso oler vinagre muy fino cuando les ahoga la madre, que la hace rehuir hacia dentro. La piedra preciosa, quier sea margarita, balax, esmeralda, si la meten en vinagre fuerte, luego pierde sus virtudes y muere alli, como se nota del convite que Cleopatra, Reina de Egipto, hizo á Marco Antonio, capitan Romano, que al cabo de toda la cena, muy suntuosa, por hacer mayor fiesta á Marco Antonio, quitóse de los pechos un balax que la apodaban en una cibdad, y lo metió en un vaso de vinagre muy recio que habia mandado traer, y alli despojó á la piedra de toda su

virtud, de su espíritu, de su alma que llaman algunos médicos quinta esencia, y hecha esta magnificencia (que yo llamaría locura de gentilidad) echó mano de otra mas virtuosa piedra para hacer otro tanto en servicio de Marco Antonio, para hacer mas preciada cena, y el Marco Antonio se lo estorbó. Tan bien tiene virtud el vinagre de conservar carne ó pescado que no se dañe; como pàrese por los escabeches con que se conservan los peces, y por el adobo que se hace de ajos, orégano, sal, agua y vinagre para detener y manir la carne: y lleva mucha razon, ca lo que basta á limpiar lo dañado (como de suso es dicho), mucho mas bastará para conservar lo sano que no venga en corrupcion.

ADICION.

Por D. Mariano Lagasca.

El vinagre es un condimento tan sabroso para muchos manjares y bebidas, y un medicamento tan apreciable, tan usado y tan alabado generalmente desde la mas remota antigüedad, que á no ser esta una obra de agricultura, mereceria se hiciese aqui una relacion detallada de sus virtudes; pero el autor habla ya bastante, y acaso demasiado de ellas, y así me contentaré con solo ilustrar algunos pasages de este capítulo.

Todos los buenos prácticos conceden al vinagre la virtud antipútrida, la de corregir el enardecimiento y alcalescencia de la bñlis, la de promover el sudor, y la de enervar la accion de los venenos narcóticos; y por lo mismo se aplica con utilidad conocida en aquellos que se envenenaron con opio, hongos y otras plantas que abundan en principio narcótico. Siempre que la comezon, herpes y otras enfermedades cutáneas procedan, como sucede con frecuencia, de una degeneracion de la bñlis, las vinagradas, el ojimiel y el jarabe de vinagre producen bellos efectos; pero no así si proceden de otras causas.

Como es uno de los medicamentos mas penetrantes, y que mejor promueven las secreciones del sudor y orina, podrá tambien ser un cardiaco que arroje fuera del cuerpo por dichas vias el veneno comunicado ya á la sangre por la mordedura de algunos animales ponzoñosos; así como consta por experimentos bien hechos que preserva de las calenturas pútridas, malignas y aun pestilenciales, y que contribuye á restituir la debida fluidez á la sangre demasiado espesa

ó inflamada, que es el efecto que en ella suelen causar algunos venenos animales. Ya antiguamente se dijo que habia curado en Padua una niña hidrofoba ó rabiosa por medio del vinagre: habiendo afirmado despues el célebre Morton que la enfermedad de la niña no habia sido una hidrofobia verdadera, quedó como oscurecida dicha propiedad; pero últimamente en una de las gacetas de Madrid del año de 1817 se ha vuelto á asegurar que en Italia se habian curado algunos con la rabia declarada tomando grandes cantidades de vinagre. Solo la esperiencia repetida podrá aclararnos el verdadero fundamento de esta virtud, que ojalá sea cierta; aunque desde luego se nota un inconveniente grandísimo, y es el horror á todo líquido que padecen dichos enfermos.

De lo espuesto al principio se infiere cómo pueda el vinagre ayudar á la digestion quando está lleno el estómago, como dice el autor; cuándo quitará el ahito; y qué sentido deba darse á la espresion de que las salsas que llevan vinagre refrescan el hígado, que es la entraña en que se separa la bÍlis de la masa general de la sangre.

El vinagre fresco, aplicado á la piel, es un tónico de ella, por la circunstancia sola de la frescura, y tambien algo astringente como ácido, y así tal vez podrá contribuir su locion á contener la caída del cabello.

La Química nos ha dado á conocer las afinidades de los ácidos con las tierras, y así se sabe que las piedras que puede quebrantar el vinagre son los carbonatos calizos..... pero no el cristal de roca, el pedernal y otras muchas.

Es bien sabida la facilidad con que el vinagre suelta su oxígeno, y la propiedad escelente que depende de ella para purificar la atmósfera de los aposentos de los enfermos.

No cesaremos de recomendar el uso del vinagre durante el verano, particularmente en las provincias meridionales, y mas particularmente aun en sitios pantanosos como condimento y como medicina profiláctica para precaver las enfermedades pútridas, pues así lo ha manifestado una observacion atenta al sabio Pringle y á otros exploradores ilustrados.

CAPITULO UNICO ADICIONAL

AL LIBRO SEGUNDO.

Vinos que corren actualmente en el comercio.

Habiéndonos propuesto desde que empezamos á trabajar en el libro segundo sacarlo á luz sin capítulo ninguno adicional, pusimos gran cuidado en aprovechar cuantas ocasiones nos iba presentando el texto del autor para suplirlo con adiciones, cuyo conjunto formase un cuerpo de doctrina, tan completo en la materia cuanto puede serlo hoy dia. Y si nuestros débiles esfuerzos no bastasen á tanto, esperábamos al menos que nadie podría acusarnos de haber suprimido verdad alguna incontestable, ni de haber disimulado cautelosamente los lados por donde flaquease nuestra difícil tarea enológica á falta de nuevas analisis, nuevos ensayos y observaciones, nuevas que encomendamos llenos de las mas altas esperanzas á una posteridad mas ilustrada y mas indagadora. En el curso de estos trabajos se nos ofreció mil veces al pensamiento, cuan útil seria á la industria fabril vinaria y al comercio darles clasificados los vinos que salen de las bodegas mas acreditadas hasta una distancia capaz de llamar la atencion de los especuladores mercantiles. Para realizar el proyecto nos engolfamos de nuevo en el piélago de autores antiguos y modernos, nacionales y estrangeros que han tratado del vino bajo cualquier punto de vista. Dictionarios de comercio y geográficos, economistas, viajeros, historiadores, periódicos, colecciones académicas, obras de materia médica y de medicina en general, y hasta los poetas y romanceros han sufrido de nuestra parte los escrutinios mas escrupulosos y aun los mas pesados, costándonos á veces hojear dias enteros la investigacion incompleta de una sola especie. Los escritores franceses han correspondido por lo general á nuestras esperanzas mejor que los de ninguna otra nacion: no tan bien los alemanes, aunque comunmente mas precisos y metódicos. Hemos encontrado escasos á los italianos, exceptuando á su famoso Baccio, cuyas noticias por recaer sobre un artículo tan sujeto á alternativas, tampoco podian servir siempre á nuestro propósito. Ultimamente, los españoles que en el siglo 16 dijeron sobre él algo de provecho, nos dejan casi á oscuras en los anteriores, y suministran muy poca luz en el 17 y el 18. Asi es que cuanto hemos logrado recoger de nacional, casi todo se debe á observaciones propias, y á las de infinitos amigos que no hemos cesado de importunar: sin que merezcan citarse por esta parte mas escritos que el privilegio de Alonso y de Aragon en favor de su bufon Mosen

Borra donde se nombran 8 vinos españoles; el Vergel de sanidad del Dr. Lobera, que cita 29; la Colectánea de Alfonso Chacon, de que extraxó Baccio hasta 48; la famosa obra de Marineo Sículo, donde se refieren 23; el Aviso de sanidad del Dr. Francisco Nuñez, que relata 8; el informe de otros 23 que dió á Baccio Andres de Córdoba; la listita de 10, incorporada por Cervantes en el licenciado Vidriera; la serie de 16 ordenada por Cristóbal de Vega en su *Arte medendi*; la nomenclatura de 9 que trae Huerta en sus ilustraciones al Plinio; el opúsculo del vino aguado y del agua envinada, donde menciona 10 el Dr. Gerónimo Pardo, y el espejo de las aguas del Dr. Limon, que solo celebra hasta 8. Pero todos pecan por diminutos; siendo raro que acompañen los nombres de sus vinos con una descripción mediana, sino Baccio y Plenck, mas raro aun que los ordenen bajo ningún sistema, y siempre lo mas comun que se contenten con denominarlos por el pueblo ó país que los fabrica; añadiendo tal vez una ú otra noticia de pura erudicion médica, y en una palabra, enteramente ajena de nuestro plan.

A pesar de tanta penuria y de no ocultársenos que podríamos perfeccionar mucho nuestras listas á fuerza de paciencia y tiempo, buscando, como hasta aqui, datos anegados en las bibliotecas, consultando inteligentes y colectando muestras de todas partes, nos determinamos á publicarlas tales cuales se hallan por no detener la impresión del Herrera, protestando solemnemente que lejos de suponerles nosotros un valor quimérico, solo pretendemos que se miren como un apéndice descarnado ó como el bosquejo informe de una obra mayor, presentado aqui con la única mira de escitar en favor de la idea á los que por sus relaciones, su práctica y sus luces se encuentren capaces de adelantarla ó de llenarla en toda su estension.

No hemos dado lugar entre ellas á una de vinos generosos, espi-rituosos, fuertes ó licorosos, sin ser dulces por hallarse aun sin fijar el grado preciso de fuerza ó proporcion de alcohol que debe suponerseles para incluirlos bajo dicha denominacion, y por la dificultad todavia mayor de señalar á cada uno la dosis de espíritu que ordinariamente suele tener; siendo muchas veces insuficiente en esta parte el informe del paladar y el del pesalcor, y muy contrados los datos analíticos publicados hasta el dia que pudieran suplirlo ó rectificarlo. En el lenguaje y uso comunes colocan ordinariamente los españoles, principalmente del Mediodia, con los de parte los mismos vinos fuertes, mas ó menos secos que las gentes del Norte clasifican sin vacilar entre los licorosos, y aun entre los dulces, á pesar del amargor que caracteriza á algunos de ellos.

Muchos aplican indistintamente á los dulces, á los que solo son suaves ó algo abocados, y á los para y eminentemente espirituosos el nombre de vinos de postre ó sobremesa, de copas, de generosos,

de licorosos y aun el de rancios, que solo recae bien sobre los esquisitos abocados perfeccionados á fuerza de tiempo, sean ó no dulces. Nosotros que escribimos para España pondremos hácia el principio de las listas de vinos de pasto los muy espirituosos que entre nosotros pasan por secos, aunque parezcan dulces á los extranjeros, sin que sea nuestro ánimo darles la preferencia para todo beber sobre otros mas débiles y seguramente mas sanos. Les seguirán en la misma lista otros que aunque algo dulces y á veces nada flojos, tampoco son ó se reputan bastante suaves ni espirituosos para vinos de postre ó copas.

Ademas de los acídulos picantes, ó confundiéndolos con ellos, admiten algunos escritores una serie mas de vinos agrillos y otra de vinos agrios. Nosotros, desechando estos últimos por indignos de ocupar un rango, ni aun una línea como hijos de países y otoños frios, producto vil y efímero de uvas inmaduras ó agrazeñas que corren precipitadamente á parar en vinagre, procuraremos dar á los agrillos no picantes ni chisporroteros un lugar distinguido cual por su salubridad merecen, reuniéndolos ya que no en lista particular por la dificultad de separarlos netamente de los demas de pasto, hácia el fin siquiera de la que hemos destinado para estos.

La astringencia ó aspereza que tan singularmente caracteriza á ciertos vinos, especialmente tintos, seria acaso aun mas digna de tomarse por nota esencial para fundar una clase entera. Pero fuera de que hallaríamos al hacer aplicacion de ella las mismas dificultades que nos han retraido de formar otras, tropezamos desde luego con la muy capital de ser dicha propiedad ó nota comun á varios vinos dulces con muchos que lejos de ser tales pecan por agrios manifiestamente. Asi que será forzoso ceñirnos á espresarla en sus casos cuando podamos hacerlo buenamente.

También nos hubiera sido muy agradable alistar con separacion los vinos rigurosamente blancos y los dorados, naranjados ó sea de color de caramelo, topacio ó ambar y cáscara de almendra, tan comunes en Grecia y las Andalúzias; asi como los propiamente tintos y los claretos ó aloques, que otros llaman rosados, de color de rubí y de ojo de gallo ó de perdiz. Pero nos han impedido llevar nuestro ensayo á este punto de perfección las gradaciones imperceptibles que suelen confundir dichos colores, la extraordinaria variacion de ellos, que presenta á veces un mismo vino segun su edad y la falta de ocasion para compararlos con alguna exactitud. En semejante escasez de noticias y de observaciones propias nos habremos de contentar con indicar en particular el color mas ordinario de algunos vinos cuando nos sea bien conocido y con advertir desde ahora que, generalmente hablando, los vinos de pasto son legítimos tintos, blancos del todo ó poco dorados, y que por el contrario domina

el color de ambar en la generalidad de los licorosos cuando no son tintos ó negros, siendo el color de rubí ó clarete menos comun en unos y otros.

VINOS

QUE CORREN ACTUALMENTE EN EL COMERCIO.

LISTA PRIMERA.

VINOS DULCES LICOROSOS Ó DE POSTRE.

Dorados y blancos.

De Tocay en Hungría, principalmente el que llaman *Esenz*, el de Barwas: muy fragante.

De S. Jorje en Hungría cerca de Presburgo: poco inferior al Tocay.

Blanco de Siras, capital del Farsistan en Persia.

Moscatel de Constanza en el Cabo de Buena-Esperanza en Africa.

de Tocay. No porque empezemos nuestras listas con estas y otras especies raras se entienda que las preferimos bajo ningún respeto á las incomparables de Canarias y de Andalucía; sino solo que se pagan mas caro en el comercio, á pesar de correr contrahechas casi siempre, siendo muy escasa la cantidad de ellas que se fabrica en sus paises respectivos.

de la Breña ó vino de la Palma en la isla de este nombre, una de las Canarias.

de Andalucía, principalmente el de Málaga, Jerez de la Frontera y Sanlúcar de Barrameda: dorado, suavísimo, untuoso.

de Chipre, principalmente el de Argos.

de Rivesaltes en el Rosellon.

de Frontiñan en el bajo Languedoc, blanco y poco dorado.

de Lunel en el Languedoc.

de S. Lorenzo en la Provenza.

de la Ciudad, Casis, Roqueber, Obañ y Cuatrotorres en la Provenza.

de Arenas, Añover de Tajo y la Alameda de la Sagra en tierra de Toledo, y de Canillas y Fuencarral y otros junto á Madrid, mas ó menos dorado.

de Siracusa en Sicilia.

de Tenedos, isla del Archipiélago.

- de Samos, isla del Archipiélago.
 (*moscatella*) de Toscana, doradito.
 de la Cartuja de Portaceli y otros en el reino de Valencia.
 de Bari ó Moscato di Trani en la Pulla, en el reino de Nápoles.
 de Tabia en el Genovesado entre Sabona y Niza: dorado, suave, durable.
 de Borja en Aragon, doradito.
 del hospital de Gracia, de la Cartuja y de Villamayor junto á Zaragoza.
 de Bezieres en el Languedoc.
 de Montefiascone en los estados del Papa: dorado, endeble, de poco aguante.
 de Chile.
 de la Carolina en la América setentrional.
Malvasía de Candia, de color de ámbar.
 de Canarias, principalmente la del valle de la Orotaba, de la Gorgolana y de Santa Ursula en la isla de Tenerife, la primera de un blanco pardusco como de cáscara de almendra, las otras dos blancas.
 de Sitches en Cataluña, doradita, un poquito amarga. Se da en cucharadas á los moribundos para corroborarlos. Esta debe ser la célebre Malvasía que llamaban de Barcelona los escritores á principios del siglo 16, y muy probablemente el vino tarraconense tan ponderado por los Romanos.
 de Madera, isla de Africa, dorado-pardusca.
 de Mallorca, principalmente la de Pollenza, que alli llaman Momona. Los vinos de las Baleares conservan su fama desde el tiempo de los Romanos.
 de Lípari, isla del Mediterráneo.
 de Calanda en Aragon. Se fabrica de poco acá en imitacion de la de Sitches.
 de Setubal en la Estremadura de Portugal.
 de Soliers, Cuers y Piñans en la Provenza.
 De Chipre, principalmente el de la Encomienda.
 De Scio, isla del Archipiélago.
 De Metelin, isla del Archipiélago.
 Santo de Santorin, isla del Archipiélago.
 Del Líbano en el Asia.
 De Palestina.
 Vidueño abocado de Canarias, principalmente el del valle de Guerra y el de las Arenas, que son blancos, los de los pagos de Valsequillo y la Matanza en Telde, y el de la Atalaya en la Vega.

Pajarete, principalmente el del pago de este nombre cerca de Bornos en el reino de Sevilla y el de Jerez de la Frontera, dorado, á vezés pardusco.

Tierno de Málaga, craso y muy dulce. Se esporta para mejorar otros vinos.

De lágrima ó vírgen de Málaga, doradito.

Pedro Jimenez ó Perojimen, principalmente el de Castilleja de Guzman cerca de Sevilla, y el de Málaga: doradito, fragante, suave, delicioso. Segun el testimonio de Andres de Córdoba citado por Baccio, empezaba á hacerse célebre á fines del siglo 16 el Perojimenez del pago de Madroñales en Guadalcázar, reino de Córdoba, cuya fabricacion se estendia ya por los viñedos inmediatos, y por los de Ecija principalmente. La tradicion de los Sevillanos supone que Pedro Jimenez plantó los primeros sarmientos y tuvo su bodega en Castilleja de Guzman.

De guindas de Málaga.

Del Vesubio ó Griego di soma, dorado, tenue, oloroso, agradable. Se coge en la cumbre del Vesubio.

Griego de las inmediaciones de Nápoles, principalmente el del monte Pausilipo, dorado, suave.

Rancio de Peralta en Navarra, principalmente el de Peralta y Villafranca, dorado, que tira á color de café, parecido al Pajarete. Las pipas de este vino nunca se vacian sino en parte, rellenándolas inmediatamente con otro del año, que allí llaman vino *pollo*, se procura que sean de madera de cerezo.

Rancio de Torrente y otros pueblos, y de las Cartujas del reino de Valencia.

Dulce de Jerez de la Frontera, dorado.

de Málaga y otros pueblos de Andalucía, dorado y color de café.

De Molvizar cerca de Motril en el reino de Granada.

De Paniza en Aragón.

De Condriú en el Leonés.

Macabeo de Salces en el Rosellon.

Del Rosellon, principalmente el de Salces.

De Grave en territorio de Burdeos.

Tostado del Ribero en Galicia, dorado.

De Limús en el Languedoc.

Verdea de Florencia, blanco.

Amáble y otros *de las cinco viñas* en el Genovesado, muy suave y agradable.

Razese del Genovesado, dorado, fragante.

Griego, Latino y otros blancos de Isquia isla del reino de Nápoles.
De Corillione en el valle de Mazara en Sicilia, dorado, sabe á binojo.

De Palla, en la Alsacia y el Franco Condado.

De Arbois, en el departamento frances del Jura.

De Orvieto en los estados del Papa, blanco.

De Albano, en la campaña de Roma; algo dorado, algo espumoso, suave, durable.

Calabrés de Siracusa en Sicilia.

De Capo Corso en Córcega, dorado.

De Furiani y otros distritos de Córcega.

De Caltelvetrano en Sicilia.

Supurado de la Rioja, principalmente el de la Bastida y demas pueblos de la ribera izquierda del Ebro en lo que llaman la Sónsierra de Navarra: mas ó menos dulce y espirituoso, y mas ó menos dorado.

Santo de Brescia en los estados de Venecia, dorado.

De Montferrat en Italia.

Del Tirol.

De Retia ó los Grisones, principalmente el del valle de Prégel.

De Montefalco en el ducado de Espoleto, estados del Papa.

De Sudage y de Koos en la Crimea.

Blanco del Don en el Mediodia del imperio ruso, principalmente el de Rasdórof hácia Tserkask.

De S. Mesmin, Marián y otros cantones cerca de Orleans.

De la Carolina en América.

Del Paso del Norte en las provincias internas de Nueva-España, especialmente el de las haciendas del marques de S. Miguel.

Tintos y claretas ó clarillos.

Del Cabo de Buena-Esperanza, rubio.

Tintilla de Rota, principalmente la del pueblo de este nombre y la de Sanlúcar cerca de Cádiz: retinto, amarguito, astringente y muy estomacal.

Alicante ó sea Fondellol de Alicante: muy retinto. Con la edad se hace muy clarete, áspero, amarguillo y muy estomacal.

De Calonca en Motril, tinto.

Tinto de Málaga. Es un Perojimen tinturado.

Del Santo. Solo se coge en la granja de S. Saturnino término de Chapinería y posesion del Monasterio del Escorial. Fabricado por el método comun es un buen vino de pasto muy tinto; pero embotellado y espuesto en las ventanas á todas las inclemencias del cielo, como acostumbra los

PP. Gerónimos, después de pasada la primera fermentación y trasegado á sus tiempos, deponé poco á poco la materia colorante hasta quedar de color de oro, se atenúa y cobra fragancia y las demas prendas de un escelente vino de postre.

Garnacha del Campo de Cariñena en Aragon, principalmente la de Cosuenda, mas ó menos tinto. Célebre desde principios del siglo 16.

de Saba es junto á Huesca en Aragon, tinto. del hospital en Zaragoza, tinto, muy estomacal.

(grenache) del Rosellon, muy retinta. Al cabo de años se pone rubia y parecida en todo al vino del Cabo.

de Cataluña, principalmente la de la Cartuja de Scala. Deij y pueblos inmediatos cerca de Tarragona.

Tinto de Siras en Persia.

De guindas de Sanlúcar de Barrameda, clarete.

Calabrés ó Moscato roso de Siracusa.

Moscatel de la Ciudad en Provenza.

de Roqueber.

de Tolon.

Tinto de Tudela en Navarra, mas que medianamente tinto.

De Biar y de Benijama en el extremo occidental del reino de Valencia, rojo.

Lacrima Christi de las faldas del Vesubio: rubio, oloroso, delgado.

Del plan de Cartagena, principalmente el de la Retamosa, tinto, suave.

Del Ermitage en el Delfinado cerca de Tain.

De Argel en Berbería. Se fabrica muy poco.

Supurado tinto de la Rioja, retinto.

De Toro en el reino de Leon, tinto.

Zagarés de Bitonto en el reino de Nápoles.

De Montepulciano en Toscana.

De la Provenza, principalmente el de la God, el de la Malt, el de Riez y el de Desmees.

Vernacia ó Guarnacia y Mangiaverra del Vesubio y otras partes de Italia, muy tinto, muy craso y muy dulce.

De Nimes en el Poitú, especialmente el de St. Gil.

De Villaviciosa cerca de Córdoba, clarete, de poco aguante.

Tinto aragonés de Navalcarnero y Jetafe cerca de Madrid.

Rojo de Vienza en los estados de Venecia.

Tinto del Don, principalmente el de Zimslansk.

LISTA SEGUNDA.

VINOS DE PASTO Ó DE TODO BEBER Y SECOS GENEROSOS.

Blancos, pálidos y dorados.

Seco de Canarias ó de Palma, de Barranco seco en la gran Canaria.

Seco de Madera, dorado.

Malvasía de Pobaleda en el Priorat en Cataluña, blanca.

De Jerez seco, del reino de Sevilla, principalmente el de Jerez de la Frontera: mas ó menos pálido y mas ó menos espirituoso, algo amargo, fragante. Segun todas las apariencias este es el vino de Jerez que se celebraba ya por su generosidad en el siglo 15, y á principios del 16 junto con el de Lebrija. El de Alcalá de los Gazules sonó tambien con el Jerez algo mas tarde.

Seco de Málaga, doradito.

Manzanilla del reino de Sevilla, principalmente la de Sanlúcar de Barrameda, blanca ó algo dorada. Este vino, como todos los generosos ó de sustancia ó cuerpo se hace con la edad mas tenue ó delgado, y aumenta su fragancia y espirituosidad adquiriendo al mismo tiempo el bello color de oro comun á los añejos de su clase, que fueron al principio pálidos ó blancos. Su nombre debe haberse tomado del pueblo de Manzanilla, situado en dicho reino, cuyo vino celebró algun escritor á principios del siglo 16, y no del color ni del olor de manzana como algunos han pensado.

Montilla del reino de Córdoba, principalmente la del pueblo de su nombre, y la de Cabra y de Lucena, Aguilar y Monturque, en el reino de Córdoba: de color de topacio, fragante. Entre estos cinco pueblos Lucena fue el primero que tuvo grande nombradía por su vino blanco, apenas inferior á ningun otro, segun decia Marineo Sículo que llamó memorable al de Olivar.

Amontillado de Jerez de la Frontera, muy pálido.

Pardillo de tierra de Madrid, algo dulce, dorado. Apenas se fabrica sino en Fuencarral, y poco.

De Mombeltran, Arenas y las Cuebas de Mombeltran en la provincia de Avila.

De Andújar, Martos y Torrejimenó en el reino de Jaen. Tambien se celebraban en el siglo 16 los vinos de Torrejimenó,

aunque no tanto como el de Martos. Se decia entonces de este que era tardó en formarse.

Del Priorat, principalmente el de Pobaleda, algo dorado.

Del campo de Cariñena, principalmente el de Paniza, algo dorado.

De Alcalá la Real en el reino de Jaen, algo dorado; se conserva muy bien. Se celebró y se consumía en Granada con el del Castillo de Locubin desde principios del siglo 16.

Albafior de Mallorca, principalmente la de Bañalnufar, muy poco dorado.

De Burriol en el reino de Valencia, dorado.

De Murviedro en el reino de Valencia, dorado: era ya célebre á fines del siglo 15.

De Benicarló en el reino de Valencia, célebre ya á principios del siglo 16.

De Sitches, Rivas, Valls, Llansá, Laselva y Cadaqués, en Cataluña.

De la Mancha, principalmente el de Ciudad-Real y el de la Membrilla. Cervantes en el *Licenciado Vidriera* para mas encarecer el vino de Ciudad-Real designa á esta con el epíteto de *imperial mas que Real ciudad, recámara del Dios de la risa*, en lugar de nombrarla espresamente.

Otros le llamaron antes vino de Reyes. Tambien celebró Cervantes al de la Membrilla al par del de Ciudad-Real, y Chacon al del campo de Calatrava y de Montiel.

De Fuente Ovejuna en el reino de Córdoba, confinando con Estremadura. Se citaba con estimacion en el siglo 16.

De Alanís en el condado de Niebla, reino de Sevilla, á la raya de la Estremadura. Se elogiaba ya á principios del siglo 16 con el blanco de Cazalla y otros.

Pardillo de Villagonzalo cerca de Mérida, en Estremadura.

De Miajadas en Estremadura.

Del Hospital general, en Zaragoza.

De Yepes en Castilla la Nueva, blanco, célebre ya á principios del siglo 15 como el blanco de Ocaña. Los blancos de Lillo cerca de Ocaña, de Orgaz y de Yébenes, se citaban al lado de estos en el siglo 16.

De Añoover cerca de Aranjuez.

De Esquivias, de Pelayos y de S. Martin de Val de Iglesias en Castilla la Nueva, blanco. Cervantes y algun otro escritor de aquellos tiempos citaron con aprecio el vino de Esquivias. Las viñas de la posesion del Quejigar, perteneciente al Monasterio del Escorial, producen un vino blanco menos acreditado que antiguamente, hallándose ya muy decaidas.

De Descargamaría en los confines del reino de Leon con Estrema-

de Madrid y Portugal, amarillito, oloroso, muy parecido al de Montilla. Se le citaba con elogio en el siglo 16, asociándole algunos autores el de Capara en los mismos confines. De Cebolla cerca de Toledo, anaranjado, de un ácido muy grato. El vino de Talavera de la Reina se nombró con aplauso en el siglo 16.

De Sierra de Gata cerca de Ciudad-Rodrigo, como el de Cebolla. El vino de Robledillo en territorio de dicha sierra se alababa en el siglo 16.

De la provincia de Valladolid en Castilla la Vieja, principalmente el de Rueda, la Seca y la Nava del Rey, y el de Alaejos, Madrigal, Cantalapiedra y Cantalpino, doradito ó blanco. Estos cuatro últimos vinos y el de Cigales, Olivares, Paredes de Nava y Simancas, y el de Ávila y sus inmediaciones, fueron célebres por mucho tiempo desde principios del siglo 16 ó antes, y aun el de Madrigal desde principios del 15. Pero hoy día han cedido á los tres primeros casi toda su gloria.

De Fuente Saucó cerca de Zamora, en el reino de Leon. Se celebraba á principios del siglo 16 el blanco de Medina del Campo que aun corre con estimacion, el de Salamanca y su Pozo amarillo y el de Tordesillas en el mismo reino.

De Rivadavia, ó sea del Ribero y de Amandi en la provincia de Lugo en Galicia, algo dorado, pardusco. Célebre ya en el siglo 15.

De Caldelas en la provincia de Orense, en Galicia. Se celebraba ya el vino de Orense á principios del siglo 16.

Rivadavia de la Rioja, principalmente el de Navarrete, dorado. El vino de Navarrete era ya conocido por bueno á principios del siglo 16.

De Lebeña en las montañas de Liébana, provincia de Búrgos, dorado, agradable.

Del Cabo de Buena-Esperanza.

De Catania en Sicilia, dorado, de aguante.

Del Ermitaje en el Delfinado, asperito.

De Capo Corso en la isla de Córcega.

Gris de Georgia.

De la Provenza, principalmente los de Casis, Mariñan, Canes, Oriol y Riez, que son blancos, y el dorado que llaman pallet de Briñol.

De Gallac ó sea de Albí en el Languedoc.

De la Concepcion en Chile, pardo-amarillento, algo dulce.

De Montmelian en la Saboya.

De Champaña, principalmente los de Eperné y Reims.

- De Borgoña, principalmente los de Montrachet, Bon, Chambertin, Mursó, Chasañ, Chablis, Tonerre y Aujerre.
- De Burdeos, principalmente los de Carboniú, Seron, Barsac, Segur, Priñac, Sotern, Bom, Sta. Cruz del Monte, Medoc y Langon.
- De S. Seret y otros en el departamento del Lot, en Francia.
- De la Marca, Trieste y otros en la Carniola, en el círculo de Austria.
- De Orvieto.
- Del Delúnado, principalmente los de Donzer, Seisuel, Chatogrillet y Die.
- De Anglet en territorio de Bayona de Francia, y de Juranson y Gan en el Bearne.
- De Mompeller en el Languedoc.
- De la costa y otros en el país de Vod en Suiza.
- Del Rin, doradito, agrillo.
- Del Mosela, principalmente los del Mesin y Tul, en la Lorena, que se parecen al de Champaña, agrillo.
- De la Turena, principalmente los de Vobré, Rochecorbon y Chinon.
- De Puillí en el departamento de la Nievre, en Francia.
- De Ludun y otros pueblos en el Poitú en Francia, parecido al del Rin.
- De Marenes en la Santoña, en Francia.
- De Hungría, principalmente los de Sopron, Rustens, Razeldorf, Waradin y el de Sirak que es doradito.
- De Somlía en Hungría, verdoso.
- De Crema en Lombardía, delgado.
- Del principado de Neufchatel, en Suiza.
- De Worms en Alemania, principalmente el que llaman leche de la Virgen ó de mugeres.
- De Franconia, principalmente el de Vurtzburgo, agrillo.
- De Misnia en la Sajonia alta.
- De S. Mesmin, Mariñó y Rebrechier cerca de Orleans y el de Blois.
- De Criméa, especialmente los del Belbek, Katcha y Alma: muy flojito, muy diurético, algo dulce.
- Chacolí blanco de Güetaria en Guipúzcoa.

Tintos y claretos.

- Aloque de Alicante, llamado en la Mancha vino del reino, mas que medianamente tinto, algo dulce.
- Jaloque de Sanlúcar de Barrameda.

- De Trípoli en la Natolia, tinto, sumamente fuerte.
 De Misebria en la Romelia, tinto, sumamente fuerte.
 Del campo de Salinas en Orihuela de Segura reino de Murcia, algo dulce, algo áspero.
 Tinto de Madera, muy tinto, áspero.
 De Chile, principalmente el de la Concepcion, tinto, algo dulce. Se fabrica poco. En Mendoza se hace cantidad mayor; pero craso y de un dulce ingrato como casi todos los de América.
 De Yecla en el reino de Murcia, algo áspero, un poquito dulce.
 De Ubeda y Baeza y Torre-campo ó Torre del Campo en el reino de Jaen, mas ó menos clarete, de poca dura. El vino de Torre-campo se celebraba ya á principios del siglo 16 ó antes, aunque no tanto como el de Ubeda. Uno y otro se reputaban medicinales. El de Baeza empezó á tener nombre algo mas tarde.
 De Burriol en el reino de Valencia, tinto.
 De Murviedro, tinto, algo dulce.
 De la Torre y de la Cartuja de Portaceli cerca de Valencia del Cid, tinto.
 Del Plá, llano ó campo de Cuarte y de Chiva y Pedralba cerca de Valencia del Cid, principalmente el del Mas del Marques de Perales y del de Sto. Domingo, tinto, algo dulce.
 Del Aljarafe en el reino de Sevilla, mas ó menos tinto, algo dulce. Se citó como cosa buena á principios del siglo 16 con el de Villarasa.
 De Frejenal de la Sierra en Estremadura á la raya del reino de Sevilla, clarete.
 De Montanches y de Trujillo en Estremadura, tinto.
 De la Vera de Plasencia, particularmente el de Cabezuela, Jaraiz y Garganta la Olla que son tintos y el del mismo Plasencia, que es clarete. Se celebró á principios del siglo 16 y despues, con especialidad el de Cebreros.
 De Miajadas y de Badajoz en Estremadura, clarete.
 De Guadalcanal y de Cazalla en los confines de Estremadura y del reino de Sevilla, tintos, algo dulces. Celebrados desde antes del siglo 16 con el blanco de Guadalcanal y con el de Constantina.
 Tinto de Ténedos.
 De Moratalla en el reino de Murcia, muy tinto, amarguito.
 De Albacete en el reino de Murcia, parecido al de la Mancha, con el cual llega á Madrid.
 —Manchego ó de Valdepeñas, principalmente el del pueblo de este

nombre y el de Manzanares, la Membrilla y Almagro: poco y medianamente tinto, un poquito áspero, muy agradable. Aunque el aloque de Valdepeñas se citaba ya con estimacion desde el siglo 15 por lo menos al lado del de Pozuelo de Calatrava, estaba muy lejos de competir en celebridad con los de Toro, el blanco de S. Martin de Val de Iglesias y Pelayos, de Ciudad-Real, Alaejos, Rivadavia, tinto de Arenas, Martos, Lucena, Jerez de la Frontera, Ubeda, Guadalcanal, Murviedro y Tarragona, ni aun con los de Illana, blanco y tinto de San Torcaz, el de Escalona, Medina del Campo, Simancas, Madrigal y otros que ó ya no existen como el tinto de los lomos de Madrid, ó son hoy dia muy ruines y escasos como el de Coca, ó jamas se nombran ya ó tienen que usurpar su nombre y trage para presentarse con decoro en los mercados principalmente de la capital. El gusto casi esclusivo por los tintos que trajo á España la dinastía Austriaca, y confirmó despues Felipe v, acostumbrado al de Borgoña, junto con la circunstancia de fijarse en Madrid la corte, favoreció la industria de Valdepeñas mas ejercitado en teñir sus caldos que Ciudad-Real, S. Martin ni cuantos podian rivalizarle. Su fama se cimentó y estendió mas cada dia, y hubiera ya oscurecido sin duda á los decantados vinos borgoñeses y del Rin, si como es produccion del centro de la Peninsula lo fuera de sus costas.

De Ocaña, Chinchon, Arganda, Colmenar de Oreja, Pinto, Valdemoro, Illana, S. Martin de Val de Iglesias, Arenas y Jetafe en Castilla la Nueva: poco y medianamente tinto. Los vinos de Pinto, Valdemoro y Jetafe se celebraban ya á principios del siglo 16. Entonces se empezó á fabricar tinto en S. Martin. Los de Chinchon y Colmenar no los encuentro citados antes del siglo 17. En el 16 se nombraban tambien con elogio los de Corpa, Villalbilla y Casarubio en la misma provincia de Madrid, y con menos aprecio los de Guadalajara, Torrelaguna y Alcalá de Henares.

De Sacedon, de Almonacid y de San Torcaz, y el aloque de Ranera, Moratilla y otros pueblos inmediatos en la Alcarria. Aunque no tanto como el de San Torcaz, se ha elogiado el vino de Ranera desde el siglo 15.

—De Toro, muy tinto, un poquito dulce, muy suave. Era ya célebre en el siglo 14, y solian llamarle en el 16 el *Rey de los vinos*.

De Tarazona y algun otro pueblo en la Provincia de Cuenca, tinto. Se celebró el vino del obispado de Cuenca en el siglo 16.

Del Priorat en Cataluña, principalmente el de Pobaleda, algo áspero. Carlon de Benicarló, llamado allí Vedriel y de Peñíscola y Vinarós en el reino de Valencia, tinto, astringente, algo áspero.

De la Cartuja de Scala-Dei, Gratallops, Porrera, Villela alta, Villela baja, Vendrell, Reus, y demas campo de Tarragona en Cataluña, tinto. Se celebraba á principios del siglo 16.

Catalan de Mataró, Tayá y Lella, tinto, algo claro, un poquito áspero.

Del Campo de Cariñena, principalmente el del pueblo de este nombre y de Aguaron, algo áspero. Se conserva bien.

De Zaragoza, especialmente los de los términos de Miralbueno y las Navas, algo áspero. Se conserva bien.

Del Somontano, distrito inmediato á Huesca en Aragon, principalmente los de Barluenga, Sta. Olalla, Loporzano y Sabyés, clarete, el mas agradable de Aragon. Se conserva bien. La superioridad de estos vinos y la inmediacion á Jaca del terreno que los produce ha podido contribuir segun Aso, junto con la desapacibilidad del clima progresivamente aumentada, á que hayan desaparecido en el último partido las muchas viñas que antes lo poblaban rindiendo entre otros vinos el de la serreta de Novés y el de Canias afamados desde el siglo 12.

De Ceclabin y Zarza la mayor en el partido de Alcántara en Estremadura, tinto. Se citaba á Alcántara por su vino tinto en el siglo 16.

De Tarazona de Aragon y sus cercanías, mas que medianamente tinto, un poquito dulce, muy agradable.

— De sierra de Gata en la provincia de Salamanca, particularmente los de Acebo, Hoyos, Cilleros, Gata y Torre de D. Miguel, tinto, agradable.

— De Cepeda y Miranda en sierra de Francia, provincia de Salamanca, muy tinto.

— De Villarino, Aldéa de Avila y Pereña en la provincia de Salamanca, tinto.

De Mombeltran, Arenas y las Cuevas de Mombeltran en la provincia de Avila, tinto.

— De Morales, Fermoselle y de Carvajales en la provincia de Zamora y del mismo Zamora, tinto.

— De Fuente Saucó, Cañizares y Villaescusa en la provincia de Toro, muy tinto.

— De la provincia de Valladolid, principalmente los de la granja de los padres Gerónimos junto á Valladolid, Cabezon, Si-

mancas, Tordesillas, Rueda, la Seca y Fondon, tinto. Andres de Córdoba quiso igualar en el siglo 16 al vino de Curiel con el de Toro. El de Tordesillas gozó ya de aprecio en el 15.

Del partido de Calatayud en Aragon, principalmente el de Belmonte y el de Olbes.

— De la ribera de Aranda de Duero en Castilla la Vieja, tinto. Célebre ya á principios del siglo 16.

De Puente la Reina, Mendigurría, Mañero, Cirauqui y Tafalla y sus cercanías en Navarra, tinto, muy agradable, algo espumoso. Entre estos pueblos solo encuentro celebrado por su vino desde principio del siglo 16 á Puente de la Reina.

Comun de la Rioja, llamado clarete impropriadamente en las Provincias vascongadas, principalmente el de la Guardia y demas pueblos situados en la Sonsierra de Navarra, tinto: célebre ya á principios del siglo 16, en particular el de Fuenmayor.

De Guadix, Baza y los Velez en el reino de Granada.

De Corella y Cintruénigo en Navarra, mas que medianamente tinto, áspero y poco espirituoso: trasportado á Rusia por muestra, agradó mucho á aquellos consumidores, á pesar de que por haber de precipitar la vendimia en fuerza del bando no pueden fabricarlo con el esmero que quisieran.

— De la sierra de Béjar en la provincia de Salamanca, principalmente los de Herbás, Baños y Aldea nueva del camino, tinto. Se apreciaba ya en el siglo 16.

De Valdeorres, Sta. María de Melias y toda su ribera hasta encontrarse con el Miño; y de Arnoya en la provincia de Orense y de la de Tuy en la misma Galicia.

De Amandi, Cabreira de Pombeiro y Rivadavia en la provincia de Lugo, algo áspero.

De Tudela. Lo suelen comparar los estrangeros con el de Borgoña: demasiado dulce para pasto, tinto, bastante espirituoso.

De la provincia de Arequipa en el Perú, principalmente el de Moquegua, tinto.

De Pisco en la provincia de Lima en el Perú.

De la nueva California, principalmente el de S. Diego, S. Juan Capistrano, S. Gabriel, S. Buenaventura, S. Luis obispo y otros á lo largo de toda la costa al Sud y Norte de Monterey.

De Aconcagua y de Coquimbo en Chile.

De Lebeña en las montañas de Liébana, rojo, agradable.

De la Provenza, principalmente los de Canes, Briñol, Gemenos, Orgon y Obañ, que son tintos, y el clarete de Mabeq.

Clarete de Montelimart en el departamento de la Droma y del Iser en Francia, clarete.

De Perpiñan en el Rosellon, muy tinto.

De Ribesaltes.

De Pontac, Moneins, Juranzon, Moncia y otros en el Bearné, astringente.

De Cornas y de Rochemor en el Vivares.

De Roquemor, S. Gil, Langlade, Lidenon y Mompeller en el Languedoc, tinto.

Del departamento de Boclus en Francia, principalmente el de Chatonuf ó Pap, y de Tavel, muy tinto, fuerte.

De Cabobreton en territorio de Bayona.

De Cotrotí en las inmediaciones de Viena del Delfinado.

De Georgia, fuerte, parecido al de Cotrotí.

Del Ermitage, algo astringente.

De Argel, tinto. Se fabrica poco.

De Milleri cerca de Leon de Francia y de Limoní en el mismo departamento del Ródano, rojo.

De Borgoña, principalmente los de Buchó, Bon, Pomar, Volné, que son claretes, los de Culang, Nuits, Augerre y Mursó, que son tintos, y los de Romané, Chambol, Iransí, Macon, Premó &c., asperillo.

Del Bojolés en Francia.

Del Baigorri en la Navarra francesa.

Del Berri en el departamento frances del Cher, principalmente los de Sansaturio, Sancerre y Lavernus.

De Salins y de S. Julian en el Franco Condado.

De Sallant, Alasac, Espeireit y Mancés en el Limosin.

De Sto. Tomas, Cuisi, Parñan, Chumiñi, Vasoñ y otros pueblos del país de Laon.

De Burdeos, principalmente los de Lafit, Latur, Margó, San Emilion, Querí, Montferrand, Castres, Bergerac &c., rojo, asperillo.

De la Bastida en la Rioja alavesa, como el de Burdeos. Se fabrica en corta cantidad.

De la isla de Menorca, principalmente el de Mahon, muy parecido al Burdeos.

De Ezcava en Pamplona, parecidísimo al de Burdeos cuando se hace con esmero, segun lo fabrican algunos cosecheros; pero el vino comun de Pamplona es impotable, por cogerse verde la uva y otros vicios de su fabricacion.

Grave en tierra de Burdeos, principalmente los de Otbrion, Atalans, Meriñac, Pesac, Langon, Villenab &c., astringente.

- De Caors ó sea de la ribera del Lot en la provincia de Quercí en Francia.
- De Damasco en la Siria, tinto.
- Del Valle de Guesala, merindad de Estella, clarete, algo agrito.
- De Alentejo en Portugal.
- De Oporto y de Viana en Portugal, provincia de entre Duero y Miño.
- De Torrelaguna en la provincia de Guadalajara, rubio, áspero, algo agrio. Se citaba sin mucho aprecio á principios del siglo 16.
- Del Principado de Neufchatel, principalmente los de la capital, La-fabarg, Budrí, Bolcortallod y S. Obin, y el del Canton de Berna.
- De Champaña, principalmente los de Reims, Berziето, Bersené, Buzí, Bersí, Til, Erí, Tesí, Cumier, Mallí, Damerí, Eperné, Rillí, Montbret, Aí, Pierri, Choañí, Tonerre, Chamerí, Villdomach, Parñi y Sapicurt.
- De Mosac, de Pericart y de Moirax en el departamento frances del Lot y Garona.
- De Vescovato y Campotoro en Córcega, algo parecido al de Borgoña.
- De Florencia, rojo, ligero, estomacal.
- Del valle de Chianti entre Arezo y Florencia, rojo.
- De Puzoles, Grañano, Piedemonti y otros en el reino de Nápoles.
- De Albano, clarete y tinto, suave, algo dulce, delgado, durable.
- De Jensano cerca de Albano y á seis leguas de Roma, principalmente el de Monte Giove.
- De Marino ó San Marino en Italia.
- De Hungría, principalmente los de Buda, Neustad, Agria y Erlan, fragante, agrito, asperillo y astringente.
- Del Rin, principalmente el de Ocheim, Costeim, Ringau, de Nienteins, Baccrach, y los de Landau y Colmar en la Alsacia, algo agrito.
- Del Mosela, principalmente el de Dusemunt, Vela y Zeltingen, parecido al del Rin, pero menos espirituoso.
- De la Lorena, principalmente los de Bar, Barleduc, Apremont, Lupmont, Varnevill, Busier, San Julian.
- De la baja Lusacia en Sajonia, principalmente el de Guíben.
- De Bergtras en Alemania, principalmente el de Aberbach y el de Benseim.
- De Chinon y de Chué en Turena.
- De Durtal en el Anjou.
- De Vurtemberg en Alemania.
- De Austria, principalmente los de Neuburgo, Visemburgo, Neuburgo &c., asperillo.

- De la Marca y otros en la Carniola.
 De Lotemberg y otros en la Estiria.
 De Franconia, principalmente el de Stein cerca de Würzburg.
 De Pirna y de Misnia en Sajonia.
 De Osig en Bohemia.
 De Maren y otros pueblos en la Santoña.
 Del Angumoes en Francia, principalmente los de Cognac y Angulema.
 Oberrat del Cantón de San Dionisio, Lachapel, Furnó, Sanaï en las cercanías de Orleans y el de Blois.
 De Perreu y Ruan en el departamento del Loira.
 De la Carolina en la América septentrional.
 De la Bulgaria europea.
 De Coberon en la Bretaña francesa.
 De Moldavia, principalmente el de Ordobez, tinto, flojo, agradable.
 De Valaquia, principalmente el de Pietra.
 De Villafranca del Bierzo en el reino de Leon. A principios del siglo 16 se fabricaba blanco, y tenia alguna celebridad.
 Chacolí de las provincias Vascongadas y de Cantabria, principalmente el de Castro en los confines de la última con el Señorío de Vizcaya, y el de Limpias y el de la Concha en la de Cantabria ó Santander, clarete, agrio, áspero y de poca sustancia. El de Güetaria se celebraba á principios del siglo 16, y es todavía el mejor de Guipúzcoa.

LISTA TERCERA.

VINOS ESPUMOSOS Ó CHISPORROTEROS, ACÍDULOS PICANTES.

Los vinos de esta clase son todos blancos.

- De Cotrotí.
 De Sanperé en el departamento del Ardech en Francia.
 De Champaña.
 De Mulsó y otros pueblos de Borgoña.
 De Anjou.
 Del Rin.

Vinos acreditados que dejan de insertarse en las listas antecedentes por no sernos bastante conocidos.

- Tinto de Samos.
 De Milo isla del Archipiélago, abocado.
 De Alicata en Sicilia.

- De Forli y otros pueblos de la Romaña en los estados del Papa.
 Del Friul en los estados de Venecia.
 Del lago de Ginebra, principalmente los de Vod y Nion.
 De Manosq en la Provenza.
 De Clerac, Marmand y Eguillon en la Guïena en Francia, licoroso.
 De Albania en la Grecia, principalmente el de Valona.
 De la Romelia en la Turquía europea, principalmente el de Andri-
 nópolis y Maidos.
 De Algecira, provincia de la Turquía asiática, principalmente el de
 Argana.
 De Mingrelia en la Georgia occidental.
 De Yesd en Persia, esquisito.
 Del Neker, principalmente el de Heidelberg en el Palatinado ba-
 jo, delgado, agradable.
 De Hochamor en Alemania.
 De Rinojar, Okum, Laubanum y Riedesen en las cercanías de Ma-
 guncia.

Clemente.

LISTA TERCEIRA.

Vinos azules o cristales, azules, azules.

Los vinos de esta clase son todos blancos.

De Girona en el departamento del Aude en Francia.

De Champagne.

De Muis y otros pueblos de Borgoña.

De Aunis.

Del Rin.

Tinto de Samos.

De Milla del Ario, abocado.

De Almania en Sicilia.







HERRERA
AGRICULTURA
GENERAL.

1

631
ALO
1

E. N.

