

Alfonso Carrion Vega



Manon Alvarez



Año I.

Manzanares 2 de Diciembre de 1888.

Núm. 4.

PRECIOS DE SUSCRICIÓN.

Tres meses. 2 Ptas.
Extranjero, unión postal.. 3 id.
Anuncios, 10: Comunicados, 7 céntimos línea, ó sea 3 y 2 céntimos por centímetro cuadrado de espacio respectivamente.
Reclamos, 25 cénts. línea.
Pago adelantado.
Número suelto, 10 cénts.: 5 á los viajeros. Paquete de 25 ejemplares, 1 peseta.

EL RELÁMPAGO

DIRECTOR:

D. ALFONSO CARRIÓN VEGA.

PUNTOS DE SUSCRICIÓN.

En la Dirección y en su Administración,
**Ferrocarril, 3,
MANZANARES**
El tiempo de suscripción se cuenta desde los días 15 y 30 más próximos del mes, y hora en que se hagan.
 Toda la correspondencia al Administrador fundador
D. José López Camuñas.

Revista semanal de Intereses materiales, Agricultura, Comercio, Vinificación, Industria,

SE PUBLICA LOS DOMINGOS.

Tribunales, Consultas, Ciencias, Administración, Literatura, Jurisprudencia y Noticias.

VINICULTURA.

Habiéndose puesto á la venta la nueva é importante CARTILLA VINÍCOLA, del Sr. D. Diego Pequeño, Ingeniero agrónomo, Catedrático y exdirector del Instituto agrícola de Alfonso XII, premiada con el primer premio en el concurso abierto por el Ministerio de Fomento, nos hemos apresurado á adquirir dicha obra, no por el lujo de tener en nuestra pobre biblioteca tan rica producción, sino por acudir de cualquier modo á recibir lecciones y aprovechar consejos de tan sabio maestro; pero henos aquí, que que llegamos leyendo á su página 67, en donde trata de los mejores recipientes para la coción de vinos, y afirma que las mejores vasijas para la cochura y conservación de los *vinos tintos*, son los *conos* de buen roble del norte, de cabida de 70 á 120 hectólitos. También dice que las tinajas que usamos en las Castillas y en la Mancha, tienen el inconveniente de su forma, fragilidad y gusto á tierra que comunican á los vinos, y que para usarlas jamás deben empegarse.

Y como nuestra creencia (tal vez equivocada) es otra, vamos á exponerla bajo el epígrafe de "vasijas más apropiado para la elaboración y conservación de vinos;" no con el fin de sostener una polémica que no pretendemos, con tan inteligente é ilustrado colega nuestro respetable amigo, sino con el fin de que el público nos juzgue á todos.

VASIJAS MÁS APROPOSITO PARA LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE VINOS.

Hay quien cree que deben preferirse las vasijas de madera para la elaboración de los vinos, y desterrar para siempre las tinajas de barro cocido.

Hay quien prefiere la tinaja de barro cocido bañada interiormente con resina ó pez rubia, y detesta las cubas y pipas de madera para la elaboración de los vinos también.

Hablarle á un jerezano de la elaboración de vinos en tinajas, es incitarle á

una carcajada en menosprecio de este vulgar envase.

Decirle á un castellano de la ribera del Tajo que fabrique sus vinos en cubas ó botas, de madera, es darle pruebas de poca amistad ó de que conoce poco aquel país.

Hay quien para la conservación de sus vinos, prefiere la buena bota jerezana y la pipa de Cataluña, ó quien desecha éstas y adopta las tinajas.

Para el transporte, embarque y conducción de vinos, no falta quien condena los pellejos curtidos y bañados interiormente con pez, y prefiere las botas, pipas, toneles y bocoyes de madera.

Decir á un jerezano ó á un francés que envase y transporte sus vinos en pellejos, es recordarle los tiempos más antiguos y menos preciar sus caldos, y exponerlo á que no se los admitan en el mercado á donde acostumbra á vender.

Aconsejar á un castellano ó tabernero de Madrid que envase y lleve sus vinos en vasijas de madera, es indicarle que no conoce la corte de España y sus costumbres, ni la economía de transportes.

Los pareceres son muchos; todos creen tener razón, y ninguno le va mal con su método. ¿Quién de ellos está en lo cierto? Todos se fundan; y por esto, cada cual sigue su sistema, sin que de ello tenga que arrepentirse ni maldecir su costumbre: salvo algunas excepciones, de quien no tiene verdadero conocimiento del país á donde vive, de la clase de vino que elabora y del punto á donde debe consumirse el vino de que tratamos.

La vasija de madera es porosa, tiene traspiración y hay en ella difusión de aire, que mientras en unas comarcas favorece la fermentación de los mostos y conservación de los vinos, en otras les perjudica. Cada vez que aumenta la temperatura, hay en ellos una emisión de gas ó vapor y paso de líquido á través de las paredes de la vasija y juntura de las dueñas, mientras que cuando aquélla baja, sucede lo contrario, hay absorción de aire filtrado que se reparte por toda la masa vinosa y en la superficie, y por esto sucede muchas veces que los vinos se oxidan de abajo á arriba y por su centro

en las cubas, mientras que en tinajas con vinos trasegados, casi siempre se inicia la oxidación y pérdida del vino en la superficie de éste.

Los mostos cuando fermentan, arrojan continuamente burbujas de aire como si en el centro de cada vasija hubiera un foco de producción de este fluido; y sin embargo, nadie ha visto hacer aire, nadie sabe hacerlo ni sabe cómo se produce; si bien es cierto que todo el mundo sabe agitarlo, comprende cómo se agita, lo hace correr y mudar de un sitio á otro é imagina de qué se compone.

Los mostos en fermentación absorben el aire que se halla en sus inmediaciones, lo digieren y arrojan luego convertido en ácido carbónico, y por esto hay mostos que fermentan bien y producen buenos vinos en madera y sitios determinados.

Generalmente los mostos de alta graduación en países secos y cálidos dan buenos resultados, fermentándose en madera, porque siendo ésta más calida que el barro de la tinaja y teniendo más porosidad, absorbe el líquido mayor cantidad de aire y recibe más grande cantidad de calor también, que si se hallare colocado en vasija de barro; y como el ambiente que absorbe es sano, de un cielo despejado y atmósfera pura, la fermentación y el calor se avivan y sostienen el grado que necesitan los mostos y vinos de superior calidad; mientras que por el contrario, si se hicieren en vasijas de barro, los vinos serían dulces ó agrídulces y no quedarían bien fermentados muchas veces.

El aire y gases que corren por algunas comarcas, sanean el vino, lo envejecen y no lo oxida, y el efecto que en él produce es el desarrollo de un éter que les proporciona cierto estilo y gratitud; mientras que en otras (porque el aire y gases de que se compone, es tanto más sano ó dañoso, según el país porque atraviesa, purificándose en unos é infectándose en otros) nebulosos, húmedos, miasmáticos y frios, contribuye á la perdición y avería de los vinos. Así, en las riberas del Ebro, Tajo, Jarama, Guadiana y en