



Manzanares

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 repectivamente.
Reclamos, 25 cénts. línea.
Número suelto, 10 cénts.: 5 á los viajeros. F aquete de 25 ejemplares 1 pta. Número atrasado 25 cénts.

Pago adelantado.

EL RELÁMPAGO

DIRECTOR:

D. ALFONSO CARRIÓN VEGA.

PUNTOS DE SUSCRICIÓN.

En la Dirección de este periódico y en su Administración,

Ferrocarril, 3,

MANZANARES

El tiempo de suscripción es cuenta desde los días 15 y 30 más próximos del mes, y hora en que se hagan.

Toda la correspondencia al Administrador y 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.

TRASIEGOS AL VINO.

II.

La mutación, es trasladar el líquido de una á otra vasija ó mudarle de uno á otro sitio por conveniencia del licor, del local, ó del dueño del mismo.

El deslío es el trasiego extraordinario que se hace á las bebidas sin madre, que aclaradas artificialmente ó por el tiempo y reposo, han depositado en el fondo de los envases un sedimento ó lia compuesto de impurezas, cuerpos extraños, materias clarificantes, y componentes del vino, descompuestas é inertes y disipadas, por haber concluido sus funciones ó porque sin concluirse se desprenden del líquido principal, empujadas por una materia clarificadora, por su propio peso, ó porque perdiendo el líquido referido su homogeneidad y la atracción molecular, las arroja de su seno.

Para hacer el trasiego, teniendo muy presente lo que dijimos al hablar de los rellenos, (1) y conociendo bien el líquido, su graduación, cualidades y circunstancias que concurren sobre los que se vá á operar, debe principiarse por fregar bien la vasija á donde vaya á depositarse nuevamente el vino, azufrándola en seguida por medio de pajuelas ó mechas azufradas que dentro de la misma se quemarán, estando tapada la tinaja, bota ó pipa, para conservar en ella todo el tiempo mayor posible, el humo ó gas sulfuroso que resulta de la combustión de azufre. Este gas purifica el ambiente de las vasijas, desaloja el oxígeno contenido en ellas, las desinfecta, refresca y es un antifermentativo, y por esto conviene que se tapen con un lienzo claro ó arpillara que contenga el humo, pero que deje pasar al través de éste y del filtro ó tapa que forma el lienzo dicho, el vino, para que al propio tiempo se filtre y sature con y de los gases del azufre. Hecho esto, se rocían las paredes interiores de la vasija azufrada, con buen espíritu de vino, porque este líquido es anti-pútrido, fortificante, antifermentescible, clarificante y algo aromático, que favorece y afina los vinos todos.

Es costumbre también, después de limpiar la vasija y ántes de azufrarla, poner en su fondo un poco de vino, para que durante la combustión de la pajuela se sature bien de gases sulfurosos, evite

(1) Véase el número 1.º de este periódico.

un incendio ó explosión que la llama y gases del azufre pudiera producir, y sirva de levadura ó base á todo el vino ó cerveza que en ella se coloque; porque algunas veces el operario distraídamente cambia la operación, echa ó rocía ántes el espíritu de vino, éste se incendia é inflama al tiempo de azufrar, y de aquí la explosión y las desgracias.

Hecho el trasiego, deben continuar los rellenos parciales mensualmente, á fin de que siempre estén las vasijas completamente llenas, porque de lo contrario, suelen sobrevenir vicios y oxidaciones en los vinos, causados por el aire y gases contenidos en el vacío, que les perjudica tanto y más que la luz natural del sol.

Para con buen éxito llevar á cabo el trasiego, se necesita tener conocimiento completo de la operación que se vá á practicar, porque durante la mutación del vino y ántes de ella, se deben hacer las mezclas, tipos y correcciones que no se practicaron ó concluyeron en el primer relleno general de vasijas.

Los trasiegos deben hacerse con poca ó ninguna luz natural, sin que haya mucho traqueo, venteo, ni oxidación ni evaporación de alcohol; porque el aire lo roza, desbrea é introduce cuerpos microscópicos en él, y descompone los elementos vinificatrices que lo conservan bien. Al efecto, se usan bombas y fuelles de trasiego, con mangas de lona, goma ó caoutchouc y cañerías de hoja de lata, madera, etc., según el gusto y facultades de cada bodeguero.

Los trasiegos, alcoholizaciones, aclaros y azufraje de los vinos en buen estado, deben hacerse en las épocas que los líquidos fermentados, como el vino se hallan dormidos, que son á saber: desde el 15 de Diciembre hasta el 15 de Marzo, y desde el 15 de Junio hasta el 1.º de Agosto.

La operación de trasegar se hace con el objeto de librar al líquido de partículas, átomos, cuerpos extraños, impurezas ó madres viciadas; que más tarde suelen provocar una pequeña, pero sensible fermentación acética, pútrida, etc., y de aquí la alteración inmediata del vino, operación que deberá practicarse en los vinos el primer año dos veces, una ántes del mes de Marzo y otra en el mes de Junio, dentro de los periodos en que los vinos están dormidos, cuyas operaciones afinan los vinos todos, adelantan su vejez, los hacen más potables, suaves y aromáticos y contribuyen á su buena conservación. Pero pasado el primer año en que el vino se fabricó, con un solo

trasiego les basta, y más tarde un trasiego y alimento por cada dos años, hasta conseguir dejarle completamente claro, fino y sin peso, cerrando después herméticamente las vasijas para que se conserve inalterable; únicamente lo que hacerse debe es rellenar con vinos de igual ó mejor clase para atender á las mermas naturales y encabezado del vino, y así se conserva indefinidamente.

Sin embargo, á veces se tienen los vinos sobre su madre ó casca, largo tiempo sin trasegar, los tintos, porque las cascas sostienen la aspereza y le prestan tanino, robustecen el color y le hacen más firme y brillante por los ácidos que le ceden; y desde el momento que son trasegados, principia á debilitarse su color natural, y á ponerse más suave y sedoso ó aterciopelado al paladar el vino.

En los países donde se admite el yeso sin tasa en los vinos, y cuando estos son fuertes y buenos y se les dá salida en el mismo año que se fabricaron, hay quien no los trasiega ni una sola vez, valiéndose del yeso en polvo, que echa en abundancia rociado en el mes de Febrero, con lo que consigue una capa ó tabique que separa la casca del vino, aislando así el líquido de la madre, cuya práctica es económica y buena para conservar; pero mala para una venta y nociva para la salud.

Concluiremos diciendo nuevamente, que la ocasión de trasegar los vinos es buena, para, por medio de las mezclas, perfumes, y reforzado con espíritu y encabezado con vinos superiores ó soleras, ultimar las clases, tipos y colores; sin olvidar jamás el aseo y azufrado de vasijas, y que la luz, el aire y el calor son perjudiciales á los vinos en general.

Concluida la operación del trasiego general ordinario, quedan, como es consiguiente, gran cantidad de madres, cascas, turbios y lias que, dilatándolas con agua, se destinan en su mayor parte á extraerles el alcohol y á la fabricación de aguardientes, otras á la preparación de color para los vinos, y otras á la fabricación de rasuras y tártaro para la tintorería y para la fabricación del crémor. Es decir, cuando los vinos tienen madre-casca, ésta se emplea en la fabricación de aguardiente, ya añadiéndole agua ó vino y echándolo todo revuelto en el alambique, ó ya añadiéndoles gran cantidad de agua, prensándolas después, y con el jugo resultante fabricar alcohol, ó poniéndoles poca agua, prensándolas en seguida y su jugo recogerlo en una vasija, reforzándolo con alcohol,