



F 18  
703

# NOVÍSIMO ARTE DE HACER VINOS.

---

Manual teórico-práctico para la elaboración de vinos superiores para embarque, con una grande economía

FOR

## Santiago Lechuga Sisternas.

Precio **UNA** peseta

1889.

VALENCIA.—Lit. é Imp. P. de la Reina, núm. 7.

DEPÓSITO EN LA MISMA.





40000766224

Bibl. General i Històrica



# NOVÍSIMO ARTE DE HACER VINOS.

---

Manual teórico-práctico para la elaboración de vinos superiores para embarque, con una grande economía

FOR

**Santiago Lechuga Sisternas.**

Precio UNA peseta

1889.

VALENCIA.—Lit. é Imp. P. de la Reina, núm. 7.

DEPÓSITO EN LA MISMA.

*Santiago Lechuga*

Registrada con el n.º 280 al  
fol. 33 del libro de avío y en el to-  
mo de avío provisional con el n.º  
280 al fol. 98.

Valencia a 10 de Abril de 1889.  
El jefe del Registro  
Francisco Martínez



Es propiedad del autor y queda  
hecho el depósito que marca la ley  
para que nadie sin su permiso  
pueda reimprimirlo.

R. 78.939

4705



**A MI QUERIDO AMIGO**  
**DON MARCELINO HERRERO SANCHEZ**

---

Admite, como prueba del más acendrado  
carino, esta pobre produccion que dedico á tu  
amistad y aceptándola satisfaras las más altas  
aspiraciones de tu afectísimo amigo

Santiago Echuga





## AL LECTOR

Hoy que tanto se ha escrito sobre la elaboración de vinos y tan estéril ha sido, no por falta de estudio en lo que á los agricultores se refiere, sino por la vaguedad é incertidumbre de los procedimientos propuestos, hoy es cuando más se siente la necesidad de un buen método, pero no como los que hasta aquí se han publicado, producto sólo de excelentes teorías, pero teorías al fin, sino hijo de la práctica y de concienzudos estudios hechos sobre ella; y decimos que hoy es cuando más se siente esta necesidad, porque acostumbrados como estábamos á vender nuestros vinos pequeños con corta diferencia en precio de los superiores, efecto de la escasez en la vecina Francia, nos parece ahora una cosa increíble que mientras se pagan unos á 12 reales cántaro, otros se paguen á 15 y 20 céntimos; y eso disfrutando de cierta libertad la destilería nacional, que de nó, estas clases habría que tirarlas.

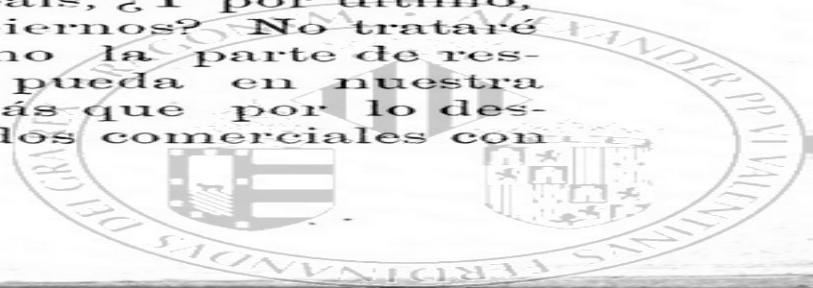




No cesa el clamoreo de comerciantes y agricultores pidiendo la derogación de la última ley sobre alcoholes, como única causa de nuestra ruina vinícola; no negaré, ni razonablemente negarse puede, que nos ha causado mucho daño la mencionada ley; pero de esto á que sea la causa total de nuestra ruina, hay una gran distancia que trataré de demostrar.

¿A pesar de la repetida ley de alcoholes, de la abundante cosecha en la vecina República, de la introducción de vinos italianos y otras varias causas muy desventajosas á la extracción de nuestros vinos, no se han pagado ciertas clases á 10, 11 y 12 reales cántaro? ¿En la zona de Requena, por ejemplo, no se han pagado también las llamadas extra á 14, 15 y hasta 16 reales arroba á pesar de su reconocida escasez alcohólica? ¿Luego á quién culparemos de que nuestros vinos se vean hoy poco solicitados y los que lo són, á muy bajo precio é imponiéndose el comerciante para el pago en la mayor parte de los casos? ¿Culparemos al comerciante? No, que este con vinos malos, por muy baratos que sean no tiene defensa posible. ¿Culparemos al mercado francés? De ningún modo, porque si este en años anteriores abarcaba con todos

nuestros vinos porque todos los necesitaba, buenos y malos, hoy se halla en muy distinto caso por su aumento de producción y ya no necesita más, que de clases superiores. Se me objetará por alguien que una vez cubiertas sus necesidades con 8, 10 etc. millones de hectólitros de nuestro vino superior, ya no querrá más, ¡Horror grande! Francia, como además de nación vinícola, lo es también exportadora al detall, necesita arreglarse una bodega anual de 70 á 80.000.000 de hectólitros, y mientras encuentre clases extra con que poder formar esta cantidad, sea en España ó Italia (siempre que lo permitan las relaciones comerciales) las comprará haciendo caso omiso del vino francés malo, que es del que hoy hechan mano porque la mayor parte del nuestro también lo es; porque hay que desengañarse, estos señores comerciantes serán muy buenos franceses y no quita que lo sean, para que prefieran sus intereses particulares á los generales del país, ¿Y por último, culparemos á nuestros gobiernos? No trataré de atenuar en lo más mínimo la parte de responsabilidad que caberles pueda en nuestra decadencia vinícola, pero más que por lo desventajoso de nuestros tratados comerciales con



las demás naciones, les culpo de la apatía é indiferencia con que han visto venirse encima dicha decadencia, sin procurar al menos que no fuese tan rápida para que el agricultor paulatinamente cambiase de plantío; y que la han dejado venir á sabiendas, no cabe dudarlo; pues sabían el gran desarrollo de las nuevas plantaciones en la nación vecina, las de la Argelia y otras; sabían que Italia buscaba mercados en América y se la ha dejado hacer hasta el punto de que hoy se halla en vísperas de arrojarnos de las mismas Plazas que nosotros hemos creado, y lo que es más grave, imitando la mayor parte de nuestras marcas; sabían todo esto y otras muchas cosas que la índole de este tratado no me permite aclarar, y ¿Que ha hecho el Gobierno sabiendo todo esto? ¿Ha buscado nuevos mercados puesto que los que teníamos se nos gastaban? ¿Ha tratado por algún medio, en vista del esmero en la fabricación de las otras naciones productoras, de instruir al agricultor para que mejorase sus clases? ¿Ha limitado si quiera el terreno ó número de vides á que debía ascender la plantación? porque si en nuestro país no hubiese otros elementos de riqueza que la vid, enhorabuena que no se limitase la plantación: conseguiríamos la faja ó la mortaja, esto

es, nos impondríamos como primera nación vinícola ó sufriríamos á nuestra derrota la inmediata tutela de otra más rica ó más afortunada; pero no es esto; España tiene muchos, ricos y variados terrenos que darían una riqueza, si no tan abundante, más real que la del vino, si se dedicasen á la planta que cada cual requiere; pero aquí ha habido un delirio con las plantaciones de viñedo cuyas fatales consecuencias no está el agricultor en el caso de preveer, y ya que los gobiernos son tan centralizadores que han acostumbrado á los pueblos á que todo se les dé hecho, bueno ó malo, debían por lo menos ser el centinela avanzado que pudiera avisar el peligro, puesto que se halla en condiciones y tiene obligación de preveerlo antes que sus subordinados.

También merecen su parte de culpa las cámaras de comercio, ateneos mercantiles, sindicatos vinícolas y principales cosecheros de las diferentes zonas, que no han intentado buscar nuevos mercados á nuestros vinos ni ilustrar siquiera la opinión sobre lo que podía venir. Pero se vá haciendo demasiado pesado este prólogo, comparado con la poca extensión de la obra y como no es otro mi objeto que reseñar



ligeramente las causas que han contribuido y contribuyen en más ó en menos á nuestra decadencia vinícola y yá están aplicadas, aunque muy superficialmente, las ménos graves, hago capítulo á parte donde trataré de combatir la principal, ó sea la mala elaboración de nuestros vinos, teniendo el convencimiento de que observando las disposiciones contenidas en el siguiente método, verán á los primeros ensayos como este librito propende únicamente á difundir los adelantos que me ha enseñado la práctica y de ningún modo al lucro que generalmente se obtiene escribiendo muy bien, si, pero ignorando por completo la materia de que se trata.



## CAPÍTULO I.

### *Recolección de la uva.*

La recolección de la uva para esta clase de vinos se preferirá hacerla con un si es no es verde más bien que en su máximun de madurez; pues si bien con este sistema no alcanza el total de azúcar que debiera y por ende de alcohol, en cambio se halla en su apogeo de desarrollo el ácido que contiene y es el que produce ese color rojo tan vivo, que tanta aceptación tiene en los mercados, lo mismo nacionales que extranjeros.

Es costumbre general en todos los pueblos, vendimiar indistintamente la parte del Norte y la de Mediodía, y aun en muchos casos antes aquella que ésta, bien porque tienen el capricho de empezar por la menor cantidad, bien por la costumbre de hacerlo por lo más lejos, ó bien, en fin, por cualquier quisi-cosa que no tiene razón de ser, sin tener en cuenta el gran perjuicio que en la mayor parte de los casos ori-



gina este incomprensible proceder; porque si la uva aquella entra madura, necesariamente ha de hallarse esta algo pasada y por tanto despojada ya de una gran parte de ácido; resultando, que el vino sale menos rojo y perdiendo el verdadero frescor de vino español á los pocos meses de embagillado.

Yo comprendo que muchos cosecheros no destajan la vendimia, por miedo á quedarse sin trabajadores para cuando crean oportuno volverla á empezar, pero el miedo lo perderán el día que se generalice este procedimiento y hagan un esfuerzo para que las uvas entren en el lagar, aun que de diferentes clases, en un mismo estado de madurez.

Casi huelga también que advierta que las uvas de viñas fuertes (majuelos) son las últimas que deben cortarse.

Por lo que respecta á las de huerta, creo que los dueños de ellas no tendrán necesidad de recurrir á cuanto digo en el prólogo, sobre elases de vinos, para que se decidan á desceparlas.



## CAPÍTULO II.



### *Sobre el lleno de los lagares.*

El lleno de los lagares se hará tan rápidamente, que debe el cosechero concentrar todas sus atenciones en esta operación por ser la primera, y una de las principales bases de la buena elaboración; por tanto, para que la fermentación del mosto sea uniforme, no debe tardarse más de un día á llenar un lagar pequeño ó grande.

Concluido de llenar, se ajustará el tablado cuanto sea posible, tapando las rendijas que tenga y cerrándolo todo de manera, que no puedan escaparse los gases, vehículo de la fermentación.

## CAPÍTULO III.



### *Pisado de la uva.*

El pisado de la uva será un trabajo tan superficial, que merece muy poca atención por





parte del agricultor; únicamente advertir al encargado de esta labor, que la haga ligeramente machacada, con el fin de que el mosto no tome la más mínima parte del color negruzco ó amaratado que contiene la parte exterior de la película y que forzando el pisado, necesariamente ha de comunicársele.

De ninguna manera y bajo ningún concepto se retendrá la uva encima del tablado, so pretesto de repisarla, como hacen en algunas comarcas, que la amontonan con este objeto por cuatro, seis ó más días, resultando con esto:

1.º Que al recalentarse la casca de la uva, casi en seco, le comunica al vino un pronunciado gusto á pasado.

2.º Que por lo mismo que entra en descomposición casi en seco dicha casca, el producto de ésta es muy amaratado y

3.º Que al fermentar al aire libre y desde el momento que principia, vá evaporándose algo de la parte alcohólica que hace.

Para cerciorarse de la veracidad de estos asertos, nada le costará al agricultor hacer la prueba, puesto que es tan sencilla.



CAPÍTULO IV.



*Período transitorio entre el lleno del lagar y la operación de destacarlo.*

Después de lleno el lagar y cerrado como digo en el segundo párrafo del capítulo también segundo, se deja en esta disposición hasta que la fuerza del fermento indique que ya se halla en disposición de destacarse. Esto se observará cuando todo el contenido del lagar haya subido por lo menos una octava parte sobre su primitivo nivel.

Existe la fatal costumbre, que yo llamaría vicio, casi general, de ponerse á destacar (mecer) al siguiente día de haber llenado el lagar, sin atender á las muchas causas que pueden contribuir á que esta operación deba retardarse, cuales són la de entrar las uvas mojadas, en días de niebla fría, en los de hielo fuerte etc; y en estos casos, si á pesar de haber esperado dos ó tres días no viene la fermentación espontánea, no hay otro remedio que ayudarle con mosto caliente vertido en tres ó cuatro



aberturas practicadas al efecto, con espíritu de vino ú otras materias inofensivas, y aguardar siempre que venga la correcta ebullición; pues sin esto, no hay vino bueno posible.

Está plenamente aprobado, que si la operación de destacar se principia á las pocas horas despues de lleno el lagar, como no se dá tiempo al desarrollo de la fermentación, ésta resulta lenta y pesada hasta el punto de no tener suficiente calor para extraer el total del colorante que contiene la parte interna de la película.

También hay que tener presente que los lagares que se llenan por el presente método, ó sea en un sólo día, tardan por lo ménos dos ó tres á desarrollár la fermentación, (si bien ésta es siempre más correcta y uniforme) al par que los que se llenan por períodos, la desarrollan, por lo mismo, periódicamente, resultando con esto, que cuando el vino de la uva última que se ha puesto, apenas empieza á calentarse, el de la primera ya está cocido, por cuya consecuencia no puede resultar jamás de buenas condiciones.



CAPÍTULO V.



*Operación de destacar la brisa.*

Una vez el lagar en el estado de ebullición ó fermentación que se fija en el primer párrafo del capítulo cuarto, se procederá á destacarlo.

Este trabajo es el que más atención merece por parte del agricultor, por ser el menos sujeto á reglas precisas y el que es origen en la mayor parte de los casos, de la peor ó mejor calidad de los vinos.

Supongamos un lagar de mil cuatrocientos cántaros valencianos ó sean arrobas castellanas mil cinco y un quinto y operaremos en la forma siguiente:

Dos hombres con destacadores de madera, tan largos por lo menos cuanto de profundo tenga el lagar; una traviesa de lo mismo y como de medio metro, adherida á un extremo que sirva para apoyarse y concentrar sus fuerzas el operario, y tres ganchos de hierro, de un gemo de largos al otro, guardando iguales distancias entre sí, que es lo que ha de destacar la brisa.



al fondo. Así preparados, harán dos horas de trabajo incesante por la mañana y otras dos á última hora de la tarde, en el día primero: entendiéndose que este trabajo, se concreta á introducir la brisa con los ganchos al centro del mosto en fermentación.

Estas horas de descanso que se le dejan en el lleno del día, fácilmente se comprende que es para que vuelva á tomar fomento la ebullición, que ha quedado casi extinguida, á la terminación de las dos primeras horas de trabajo.

El segundo día se hará la misma operación, con la sola diferencia de que el trabajo de la tarde, ya no debe hacerse más que por un sólo hombre en atención á que ha bajado bastante la fuerza de su fermentación y vá siendo más suave y hacedero dicho trabajo.

El tercero se le darán también dos vueltas por un sólo hombre, pero que sean de menos duración, pues si se abusa algo de este trabajo, se corre el riesgo casi seguro de que el vino salga amoratado por estar la piel de la uva en demasiado contacto con el mosto caliente.

El cuarto día y siguientes, hasta que esté el el vino bueno para sacar, se destacará una ó dos veces ligeramente, no como trabajo necesari-

rio á la fabricación; puesto que ésta ya está terminada, siró con el fin de que la parte superior de la brisa, que está en contacto con el aire, no adquiriera la acidez que adquiriría, de transcurrir más de un día sin remojar-se.

## CAPÍTULO VI.



### *De la cocción del vino.*

También aquí debe entrar por mucho la inteligencia del agricultor.

No negaré que el pesamosto es un instrumento muy útil y del que debe estar provisto todo el que fabrique vinos; pero es útil como consultor, como consejero del fabricante, á quien sirve de guía en sus observaciones, más de ningún modo como el llamado á ultimar la operación.

En el lagar que han entrado las uvas verdes ó poco maduras por enfermedad, abundancia de cosecha en la vid ú otra causa cualquiera, el pesamosto tardará pocos días á marcar la total desaparición del azúcar, sin que por esto quiera decir que el vino debe sacarse inmediata-



mente; pues no corre peligro en dos ni en tres días de que pierda el color, puesto que lo que le sobra es tártaro y falta azucar por lo que, si se saca al momento de marcar el pesamosto cero grados de azucar, resultará un vinito muy vivo, pero muy delgado.

Por el contrario, si la uva ha entrado demasiado madura ó azucarada, transcurrirán ocho, diez ó más días y el pesamosto marcará todavía dos, tres y hasta cuatro grados, sin dejar por esto de estar ya el vino suficientemente cocido; en este caso, á las veinticuatro horas, todo lo más, de haber cesado la fermentación fuerte, debe sacarse, porque son estos los vinos precisamente que con más facilidad se pasan y salen negros.

## CAPÍTULO VII.



### *Del prensado y reprensado.*

Ya en su punto de cocción el vino, se procederá á sacarlo por la espita ó canilla que deberá tener el lagar en su fondo y en su defecto con bomba por arriba, trasladándolo, á ser po-



sible, á otro lagar inmediato; enseguida y sin dejarla enjugar, como muchos acostumbran, se procederá al prensado de la casca, para que el vino, ya flojo de suyo, procedente de ella, no tome mal gusto ni se agrée como generalmente acontece, desvirtuando con estas las buenas condiciones del vino claro.

Para hacer el reprensado no debe esperarse nunca á terminar la brisa del lagar como muchos hacen, pues sabido de todos es, que la yá prensada, como le queda tan poca fuerza, tiene por esto mismo poco aguante y se descompone con rapidez; ya sin esto y apurándola mucho, da un sabor empireumático muy desagradable.

Yo aconsejo al que tenga prensa bastante potente, que haga los pies (parados) no muy llenos y aprete cuanto le sea posible, (dentro de los límites regulares) con el fin de no reprensar; pues si bien con esto pierde una pequeña cantidad de vino malo, en cambio el destilador le pagará la brisa un poquito más, en cuyo caso antes hay ganancia que pérdida.





## CAPÍTULO VIII.



### *Última é interesante operación.*

Es un trabajo indispensable batir el vino de un lagar á otro, siempre que haya posibilidad de ello, y cuando no, en el mismo en que se ha depositado; en uno ú otro sitio es imprescindible esta operación para la que es preferible la bomba aspirante-impelente á todo otro artefacto.

Como la generalidad de los que lean este formulario, ignorarán por completo el fin que se persigue con esta operación, por ser casi totalmente desconocida, estoy en el deber de dar esplicaciones, de cuanto sobre ella me ha enseñado la experiencia.

Nadie ignora que los vinos aun despues de embagillados, siguen fermentando por espacio de quince días, veinte, un mes y más según el punto de cocción más ó menos fuerte, el sistema seguido en la elaboración etc, de forma, que en los primeros días conserva un calor muy fuerte, que es el que se debe aprovechar, si se



quiere conseguir dar al vino una buena capa (fondo) natural.

Batiéndolo sin cesar por espacio de veinte ó treinta horas, según la cantidad de vino que haya y el mayor ó menor grado de calor que éste conserve, se verá claramente como á cada vuelta vá disminuyendo la hez ó farga que en las primeras horas se ha posado en el fondo del lagar y que es la principal riqueza colorante, que nosotros hasta ahora, en nuestra ignorancia, hemos despreciado.

La operación para ser completa, no debe terminarse hasta que se hayan disuelto totalmente todas las partículas solubles que el vino tenía y que son las que siempre han constituido las mal llamadas heces debiendo con más propiedad llamarse flor.

FIN.





# ÍNDICE.

	<u>Páginas.</u>
Dedicatoria. . . . .	1
Al lector. . . . .	3
Capítulo I.—Recolección de la uva. . . . .	9
Capítulo II.—Sobre el lleno de los lagares.. . . .	11
Capítulo III.—Pisado de la uva. . . . .	11
Capítulo IV.—Período transitorio entre el lleno del lagar y la operación de destacarlo . . . . .	13
Capítulo V.—Operación de destacar la brisa.. . . .	15
Capítulo VI.—De la cocción del vino. . . . .	17
Capítulo VII.—Del prensado y reprensado. . . . .	18
Capítulo VIII.—Última é interesante operación. . . . .	20

