

del terreno. Una tierra pedregosa, arenisca ó expuesta á una mayor influencia del calor atmosférico, ofrece mas pronto una cosecha sazónada que otra fuerte ó fria. Da señal el fruto de haber alcanzado toda madurez cuando el pezon ó la *cola* del racimo toma un color oscuro; cuando la película del grano es ya delgada y su jugo sabroso, dulce, espeso y como glutinoso. Es muy conveniente no vendimiarse las uvas negras ó coloradas hasta tanto que el sol ha absorbido el rocío, pues perjudica á los vinos el arrojar al lagar las uvas humedecidas.

El escobajo del racimo contiene un principio astringente y áspero que altera el sabor del vino; este principio á veces coincide á corregir la flojedad del mosto y á facilitar la fermentacion segun es la temperatura; pero, para la elaboracion de vinos de superior calidad importará desgranar la uva y no arrojar al lagar el escobajo.

En nuestro país comunmente se procede de un mismo modo para estrujar la vendimia; algunos hombres la cascan con los piés. Esta operacion tiene el inconveniente de que sea arrojada al lagar una gran cantidad de granos enteros, cuya película se rompe mas tarde por la fermentacion y estorba que esta marche de un modo uniforme, circunstancia muy acomodada para obtener buen vino. En otros, en que se procede con mayor inteligencia y algun esmero, se usa de un cajon que contiene dos cilindros de madera que giran en dos direcciones opuestas por medio de dos ruedecitas de dientes, y cuyo coste no excede de doce duros.

Las proporciones de este instrumento se determinan por la importancia de las cosechas. La operacion es ademas muy económica por no necesitar mas que de dos jornaleros, el uno para dar movimiento al mecanismo y el otro para arrojar la uva y extraer los escobajos, el líquido pasando al lagar con la película.

Los cosecheros cuidadosos se ocupan con anticipacion de tener en buen estado el lagar, y de bien preparar los cubos. Los que emplean la cal viva á fin de saturar el ácido que existe en el mosto, tal vez ignoran que las sales calcáreas que se forman con este procedimiento, disolviéndose en el vino, le comunican un gusto desagradable y propiedades muy dañosas á la salud.