

la madera una parte del vino y queda un espacio vacío ocupado por el aire que ocasiona el agriarse. La mejor práctica es la de tapar el tonel así que está lleno y dejar al lado del tapon un pequeño respiradero que se abre todos los días y cierra.

Otra práctica es así común y consiste en dar á los toneles un vapor de azufre. Mézclanse con el azufre varios aromas, tales como polvos de clavel, canela, lirio de Florencia, nuez moscada, flores de orégano, de tomillo, etc. Se funde la mezcla que parece mejor dentro una cazuela con un fuego moderado, y cuando todo está derretido se bañan dentro la cazuela unas tiras de lienzo ó de algodón y se dejan secar. Hay quien tan solo emplea el azufre extendido sobre papel de estraza.

Estas mechas así impregnadas se suspenden al extremo de un alambre, se las pega fuego y así ardiendo se introducen dentro del tonel que se tapa durante la combustion y se llena después de vino. Este procedimiento vuelve de pronto al vino turbio y de feo color pero no tarda en volver á su estado natural; recibe alguna fuerza, se conserva mas y atenua el color de los vinos negros. Hay cosecheros que prefieren encabezar el vino con una cierta cantidad de aguardiente al que se pega fuego con la llama de una pajuela teniendo cuidado durante la combustion de tener el tapon del tonel un tanto entre abierto. Esta práctica es mas acomodada que la de mezclar con el vino una cantidad de aguardiente.

La clarificación de los vinos es una operacion esencial particularmente de aquellos que participan del ácido tár-taro. Esta operacion consiste en extraer el vino que es superior al pósito que se forma en la parte mas baja del tonel, y en despojarle de todos los principios que contiene en suspension ó poco disueltos á fin de obtener no mas que la porcion espirituosa é incorruptible. En cada país es vulgar verificar la traslacion de vinos en una época señalada. Unos la realizarán en Marzo y Setiembre, otros en 15 Octubre y Febrero y fines de Marzo. La práctica mas acreditada consigna el mes de Marzo en día frio, seco, durante el viento del Norte si es posible. Los vientos del medio día y levante enturbian los vinos y los agrian. Cuando se quiere clarificar el vino después de dejarlos cambiados de