

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 10 en el extranjero y Ultramar.

Pago adelantado.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: PLAZA DE ORIENTE, NÚM. 7, SEGUNDO

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos corresponsales, y es el periódico agrícola de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

Pago adelantado.

Año XV

Miércoles 7 de Septiembre de 1892

NÚM. 1532

## Vinicultura <sup>(1)</sup>

V

CUIDADOS QUE RECLAMAN LOS VINOS TINTOS EN BODEGA

**Relleno.**—Las cubas llenas de vino nuevo deberán ser rellenadas muy á menudo. El enfriamiento del líquido por el desprendimiento del gas ácido carbónico, lo que la madera embebe y las deyecciones causadas por la fermentación, producen en los envases huecos que es necesario rellenar con frecuencia. Este relleno se hace cada dos días en la primera semana, luego cada semana, después todos los meses, hasta que cese completamente la fermentación.

El relleno debe hacerse con vino del mismo viñedo, ó al menos con vino del mismo año. La pipa que contenga este vino no debe quedar con vacío, porque podría alterarse. A fin de evitar este inconveniente, se distribuye en pequeños barriles, ó en botellas, cuando sea de poca importancia lo que haya que rellenar.

**Trasiego.**—El trasiego es una operación por la cual se separa el vino de las heces, pasándole de una cuba á otra. Por trasiegos excesivos se llega á obtener una clarificación completa. De los vinos que se clarifican y se quieren vender pronto, puede hacerse el primer trasiego en Noviembre ó Diciembre; en otro caso, no hay inconveniente en esperar hasta el mes de Marzo, época en la cual, con frecuencia, comienza el calor. En todo caso, en este momento se hace indispensable el trasiego, si se quiere que el vino no se altere durante los calores del estío. Se elige, siendo posible, para hacerle, un tiempo seco y frío, variando entre 5° sobre ó bajo cero. El vino se desprende peor en un tiempo cubierto, lluvioso ó húmedo.

Todos los vinos que permanezcan en las cubas más de un año, deben repetirse los trasiegos en Marzo y Septiembre, hasta el momento en que se embotelle.

Hay diversos medios de trasegar. El más usado es el que consiste en colocar en la parte baja del témpano de la pipa una llave ó canilla, por la cual se saca el vino á un cubo ó pozal, y se vierte en otra pipa recientemente vaciada y limpia. Esta canilla no debe colocarse ni muy alta ni demasiado baja; si está alta da lugar á mucha merma, y muy baja daría paso á las heces. Es necesario considerar con anticipación la transformación de la pipa y el estado del vino. Los demás sistemas de trasegar son: el sifón y diversos géneros de bombas que están más ó menos en uso (2).

El trasiego debe hacerse siempre con rapidez, á fin de que el vino no se halle en contacto con el aire por mucho tiempo, lo cual le haría perder su aroma vinoso y su buen gusto.

**Encolado ó clarificación.**—Ya hemos visto antes que por medio de los trasiegos se consigue clarificar bien el vino. El aclaro puede considerarse como una operación excepcional. Las colas que se

emplean obran á manera de una red que, envolviendo las materias flotantes en el líquido, las precipitan en el fondo; se hace uso del encolado:

1.º Cuando se quiere obtener una clarificación completa.

2.º Si al cabo de dos ó tres meses el vino nuevo puesto en pipas está aún revuelto ó turbio y se teme una alteración próxima.

3.º Para embotellar el vino se clarifica quince días antes.

4.º En el comercio, al tiempo de entregarlo ó de expedirlo; cuando llega á su destino el vino que se le ha puesto la cola, ó cualquier otro clarificante, adquiere, después de algunos días de reposo, una gran limpidez. No deben hacerse los aclaros más que en los casos expresados, porque los aclaros reiterados debilitan los vinos.

Debe preferirse para clarificar los vinos tintos las claras de huevo, porque no alteran el color y son necesarias de dos á tres por hectolitro. Se batan las claras perfectamente en un poco de vino sacado de la misma pipa; se vierten en ella y luego se agita perfectamente todo el líquido con un palo que se mete por la boca de la pipa, y después se tapa. El aclaro con claras de huevo exige á los pocos días un trasiego, por no dejar el vino sobre el depósito ó hez, cuyo trasiego no es indispensable cuando se emplea la cola de pescado.

**Azufrado de los vinos.**—Para conservar mejor los vinos, hay algunos que vuelven á azufrar las cubas en el momento antes de llenarlas; verificándolo así, esta operación no da mal gusto al vino; pero si se hace varias horas después, podría producir malos efectos.

**Del embotellado.**—Se recomienda que no se embotelle ninguna pipa sino cuando los vinos que contiene están buenos para beberse; porque la botella es para el vino un sitio de reposo donde se le puede conservar bueno por mucho tiempo y esperar que mejore aún.

**Epoca del embotellado.**—Para los vinos que se han de conservar, es difícil fijar una fecha precisa para su embotellado. Los vinos tintos son menos precoces que los blancos; necesitan estar en las pipas de dos á cuatro años. Su color, el olor y la degustación son diversas guías que indican la fecha más favorable. Sin embargo, es necesario tener cierto hábito, que no se adquiere más que con la práctica. Generalmente más vale adelantarse que retrasarlo, porque el adelantar el embotellado hace conservar á los vinos un bouquet especial y un gusto á fruto pronunciado.

Antes de embotellar un vino es indispensable tratarle con la cola ó clara de huevo, para obtener una clarificación perfecta; pero antes de aclararle es necesario inclinar un poco hacia adelante la pipa, colocar la llave ó espita, después dar un barreno á algunos centímetros de la boca y taponarla con un bitoque ó saetín hasta el momento de sacar el vino.

Todas estas operaciones deben hacerse antes del aclaro, porque efectuadas después se correría el riesgo, al mover la pipa, de que se revolvieran las heces. Los vinos de color muy intenso pueden soportar dos aclaros y dos trasiegos antes de ser embotellados. Esta precaución hace que su color sea más brillante y evita que hagan poso en las botellas. El vino que

se quiera embotellar debe ser aclarado y trasegado un mes antes.

**ÉPOCA FAVORABLE PARA EL EMBOTELLADO**

La época más á propósito es aquella en que la naturaleza se halla en reposo, es decir, desde Octubre hasta Marzo. El movimiento de la vegetación, la florescencia y hasta la vendimia son épocas poco favorables, pues á menudo es el tiempo tempestuoso y el mismo vino se halla agitado.

Para esta operación se elige, mientras sea posible, un tiempo seco y claro, y con viento Norte.

**LAVADO Y ENCORCHADO DE LAS BOTELLAS**

Las botellas destinadas á ser llenadas son lavadas cuidadosamente y escurridas después. Las que interiormente se hallan con grasa ó otras suciedades, se emplean la escobilla y la cadena, y jamás debe hacerse uso de los perdigones.

Los taponos deben ser suficientemente largos y bien escogidos, mojados con el vino que tapan, de ningún modo en agua, y metidos con preferencia con la máquina encorchadora.

## Circulación de plantas vivas

Por el Ministerio de Fomento se ha dictado la siguiente circular:

«Adherida España á la Convención filoxérica internacional de Berna de 3 de Noviembre de 1881, y al objeto de que los horticultores y floricultores de las provincias oficialmente declaradas invadidas por la filoxera puedan disfrutar de las ventajas que confiere á los Estados contratantes la adición á su art. 3.º, acordada en 15 de Abril de 1889, por la cual los envíos de plantas hechos entre dichos Estados no tienen necesidad de ir acompañados de un certificado de origen, sino que basta acreditar que proceden de un establecimiento comprendido en las listas oficiales que, de acuerdo con el párrafo sexto del art. 9.º del referido Convenio, habrán de llevar y cambiar entre sí las naciones convenidas; y siendo preciso para cumplimentar lo dispuesto que los referidos establecimientos sean visitados periódicamente por funcionarios del Estado para que puedan certificar lo que en aquél se previene y lo dispuesto en la Real orden de 23 de Enero de 1891 y último párrafo del art. 5.º de la ley de defensa contra la filoxera de 18 de Junio de 1885, esta Dirección general ha dispuesto:

1.º Que todos los horticultores, floricultores y comerciantes que se dediquen á la compra y venta de plantas en el interior de España y quieran disfrutar de las ventajas concedidas por la adición al artículo 3.º de la Convención filoxérica internacional de Berna, tienen obligación de permitir la entrada en sus establecimientos á los ingenieros agrónomos y peritos afectos al servicio del Estado, al objeto de que estos funcionarios puedan certificar, de conformidad con lo que aquel artículo establece.

2.º Que para los envíos deberán atenderse en un todo á lo dispuesto en los artículos del referido Convenio que á continuación se insertan:

«Art. 2.º Se admite á la libre circulación el vino, la uva, el orujo, los granos de la uva, las flores cortadas, las legum-

bres, los granos y las frutas de cualesquiera clase.

»La uva para el consumo circulará solamente en cajas, cajones ó cestas sólidamente embaladas, pero fáciles de visitar.

»La uva para vino sólo circulará pisada en pipas bien cerradas.

»El orujo de uva sólo circulará en cajas ó toneles bien cerrados.

»Cada Estado conservará el derecho de tomar en las zonas fronterizas medidas restrictivas respecto á los productos leguminosos cultivados en plantaciones intercaladas en viñedos atacados por la filoxera.

»Art. 3.º Las plantas, arbustos y cualesquiera vegetales, fuera de la viña, procedentes de semilleros de jardines ó de invernaderos, quedan admitidos á la circulación internacional, pero no podrán introducirse en un Estado más que por las Aduanas que se designen.

»Dichos objetos se embalarán sólidamente, pero de modo que permitan las comprobaciones necesarias, debiendo ir acompañados de una declaración del remitente y de un certificado de la autoridad competente del país de origen, acreditando: (a), que provienen de un terreno (plantación ó cercado) separado de cualquiera cepa por un espacio de 20 metros lo menos, ó por otro obstáculo en las raíces que la autoridad competente juzgase suficiente; (b), que este mismo terreno no contenga ninguna cepa; (c), que no se ha depositado en él ninguna cepa; (d), que si ha habido cepas atacadas por la filoxera, se han hecho la operación radical, operaciones tóxicas repetidas y durante tres años investigaciones que aseguren la destrucción completa del insecto y de las raíces.

»Art. 6.º Las cepas, las varas con ó sin raíz y los sarmientos, no se introducirán en un Estado más que con el consentimiento formal y bajo la inspección del Gobierno, después de una desinfección eficaz y por las Aduanas designadas especialmente.

»Dichos objetos sólo podrán circular en cajas de madera, perfectamente cerradas con tornillos, pero fáciles de examinar, debiéndose también haber desinfectado el embalaje.

»Art. 7.º Los envíos, cualesquiera que sean, admitidos á la circulación internacional, no deberán contener fragmentos ni hojas de vid.»

3.º Las infracciones á la anterior disposición serán castigadas con arreglo á lo dispuesto en el art. 8.º de la Convención, que dice:

«Los objetos detenidos en una Aduana por infracción de los arts. 2.º, 3.º, 6.º y 7.º serán devueltos á su punto de partida á costa de quien corresponda, ó á elección del adquirente, si se halla presente, destruidos por el fuego.

»Los objetos en que los peritos á quienes se consulte encontrasen la filoxera ó indicios sospechosos, serán destruidos en el acto por el fuego, juntamente con su embalaje, y en este caso se extenderá un testimonio que se transmitirá al Gobierno del país de origen.»

4.º Los horticultores y floricultores que no cumplan lo preceptuado en las disposiciones anteriores, no podrán dedicarse al comercio de plantas vivas fuera de sus provincias respectivas.

(1) Véase el número anterior.

(2) Un medio muy sencillo de trasegar, y ventajoso porque se hace sin trabajo y sin airearse el líquido, es adaptar á los dos envases un tubo de caucho y abrir ambas canillas; si están á una misma altura, se trasiega por sí solo la mitad del líquido, y si la que lo contiene está más elevada, como debe procurarse, se trasiega por completo sin trabajo alguno.—(Nota del traductor.)





# LABORATORIO QUÍMICO-ENOLÓGICO DE L. ARNALDO

FUNDADO EN 1880

Productos para la conservación, aclaro y bonificación de los vinos.

CONSERVADOR DE LOS VINOS—ENOTANÍN—PULVERINA ARNALDO Ó ACLARO SIN RIVAL—ANTI-AGRIO Y OTROS PRODUCTOS ENOLÓGICOS

INSTALACIONES COMPLETAS DE DESTILERÍAS  
POR LOS PROCEDIMIENTOS PRIVILEGIADOS DE SACARIFICACION POR LOS ÁCIDOS, CON EMPLEO DE LOS RESIDUOS UTILIZABLES PARA EL GANADO

## EL AUTÓMATA

Aparato de destilación continua, que suprime la rectificación de los alcoholes producidos. Último perfeccionamiento aportado á los aparatos de destilación continua. Alcoholes á 40° Cartier, finos, sin necesidad de rectificación. EL AUTÓMATA es el aparato de destilación continua más apropiado para la destilación de los vinos, puesto que destila y rectifica el alcohol producido.

NOTA. Este Laboratorio, sostenido única y exclusivamente de la confianza que desde su fundación depositaron y continúan depositando infinidad de vinicultores, sigue la costumbre de remitir prospectos y cuantos datos puedan interesarles, así como las consultas que se le pidan sobre vinos, alcoholes, licores, etc., etc., gratuitamente, enviando tan sólo el sobre ó sello para la contestación, al Director del Laboratorio: Calle de Valencia, núm. 243, BARCELONA.

## EL INDISPENSABLE PARA LA AGRICULTURA

(FÁBRICA MOVIDA Á VAPOR)

CON PRIVILEGIO DE INVENCIÓN  
PREMIADO  
POR EL COLEGIO DE FARMACÉUTICOS  
DE MADRID

### INSECTICIDA Y PARASITICIDA ESPLUGUES

Nuevo tratamiento preservativo y curativo de las enfermedades producidas por los insectos y parásitos en los vegetales y sus frutos.

### GRAN MEDALLA DE ORO

DE LA ACADEMIA DE INGENIEROS DE  
PARIS.—PREMIADO POR VARIAS COR-  
PORACIONES CIENTÍFICAS

De resultados ciertos contra los gusanos de los manzanos y almendros, la oruga de la alfalfa, negrilla de los naranjos, limoneros, perales, olivos y otros; piojillo de los melonares, blanqueta de los cebollares, del maní y demás hortalizas y legumbres.

A base de carburos puros y sulfo-carbonatos alcalinos.—Único preservativo de la vid contra la filoxera.—Superior en efectos, garantía y economía a los azufres, para los viñedos plagados de negrilla (oidium), oruga, piral, arañuelo, altica (blaveta), caracolillo, babosa, blanqueta (erinosia), mildiu, black-rot, antracnosis, etc.

Dirigir los pedidos y la correspondencia al Laboratorio Químico-Farmacéutico de D. Vicente Esplugues, plaza del Mercado, 2, Valencia. Pidanse prospectos para su uso. Los envases contienen 12 1/2, 25 y 50 kilos. Precio de un kilogramo, dos reales.

## GENERADORES DE VAPOR

En la GRAN FÁBRICA DE ÁCIDO TÁRTRICO Y ALCOHOLES DE VINO de los Sres. Díez Salazar y Comp., establecida en la ciudad de Haro, se hallan de venta DOS GENERADORES DE VAPOR, por no ser de fuerza suficiente para las necesidades de su fabricación y haber instalado con tal motivo otro nuevo, de mayor potencia.

El uno de estos generadores es de hogar ó calefacción interior, de canal simple y retorno de llama, de presión media y fuerza de 12 caballos. Su construcción inglesa.

El otro, de hogar exterior y calefacción exterior é interior, tubular y de retorno de llama, con dos hermosos hervidores, de alta presión y fuerza de 35 caballos. Construcción francesa.

Ambos se hallan con todos sus accesorios para funcionar.

El que quiera interesarse en la compra de uno ó de los dos generadores indicados, puede tratar con dichos señores.

## CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

AÑO XV

Más de 400 corresponsales informan á este periódico de la cotización de los productos agrícolas, estado de las cosechas, etc.

La CRÓNICA cuenta QUINCE años de existencia y aparece los miércoles y sábados; publica interesantes artículos, estados de precios, unas 3.000 correspondencias agrícolas al año y otros utilísimos trabajos.

Se manda un número á los que lo pidan.

Los anuncios se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES es el periódico agrícola de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

Precio de suscripción, SEIS PESETAS SEMESTRE. Dirigirse al Administrador, Plaza de Oriente, núm. 7, segundo, Madrid.

PAGO ADELANTADO

### VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES  
TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION  
Fundados en 1854  
19, Calle de Campo Sagrado  
(ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO)  
BARCELONA  
Premiados con 23 medallas de Oro,  
Plata, 1 Gran Diploma de honor  
y 2 de progreso, por sus especialidades.

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para  
Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas,  
Fábricas de fideos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor,  
Fábricas de chocolates, en pequeña y grande escala, movidas á brazo, por caballería ó motor.  
Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.  
Prensas para vinos, bombas, norias, malacates, etc., guillotinas.  
Máquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, etc., etc.  
Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados.  
Dirección para telegramas:  
VALLS.—Campo Sagrado,  
BARCELONA  
Teléfono núm. 595

### OPÚSCULO

SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID

conocidas con los nombres de mildiu, antracnosis, erinosia, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladosporium, septosporium, septoglyndrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por el Doctor

D. J. GARAGARZA

Catedrático de la Universidad Central, Jefe del Laboratorio Químico Municipal de Madrid.  
Precio: una peseta. Los pedidos al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

### A LOS VINICULTORES

Desacidificador por excelencia

Este producto es eficaz, sin género alguno de duda, y especialmente contra el agrio y ácido de los vinos. Su uso es conocido desde hace infinitos años. El resultado es perfecto y completamente inofensivo para la salud, como lo prueban los análisis practicados por diferentes químicos.

El precio es 10 pesetas 45 kilos; con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrabas de vino ó sean próximamente 6.400 litros.

Pedir prospectos enviando un sello para su remisión á D. Antonio del Cerro: calle del Espejo, núm. 9, Madrid.

### GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS




Arados.—Aventadoras.—Guadañadoras.—Rastrillos.—Cribas.—Corta-raíces.—Cortapajas.—Desgranadoras de maíz.—Prensas para paja.—Trilladoras.—Bombas para todos los usos.—Prensas para vino y aceite.—Alambiques.—Filtros.—Calderas para estufar.—Toda clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos.—Básculas.—Tijeras para podar é injertar, etc.

Pulverizador NOEL.....	55 pesetas	Pulverizador EXCELSIOR.....	45 pesetas
— RELAMPAGO núm. 1.	45 >	Aparatos de tracción.....	100 >
— — núm. 2.	35 >	Fuelles para azufrar.....	De 5 á 12 >

**ALBERTO AHLES**—Paseo de la Aduana, 15, Barcelona  
Antigua Sucursal de la casa NOEL de París

### LÍNEA DE VAPORES SERRA Y COMP.ª DE NAVEGACIÓN LA FLECHA



SERVICIO SEMANAL DE VAPORES-CORREOS ENTRE  
**SANTANDER Y LA ISLA DE CUBA**

Alicia, de... 4.500 tons.	Serra, de... 3.500 tons.	Pedro, de... 5.000 tons.	Guido, de... 5.500 tons.
Gracia, de... 5.000 —	Leonora, de... 4.500 —	Ernesto, de... 5.000 —	Hugo, de... 4.500 —
Francisca, de... 4.500 —	Carolina, de... 3.600 —	Enrique, de... 4.500 —	Federico, de... 3.500 —

Salen de Santander todos los miércoles para Habana y Matanzas, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Cárdenas, Sagua la Grande, Guantánamo, Trinidad de Cuba, Manzanillo, Gibara, Nuevitas y Caibarién. Los vapores nombrados á continuación, ú otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para

Habana, Matanzas, Cárdenas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Hugo, el 7 de Septiembre.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Federico, el 14 de id.

LÍNEA DE PUERTO RICO.—Servicio quincenal de vapores-correos entre Santander y la Isla de Puerto Rico, por los grandes y magníficos vapores nombrados IDA, TERESA, RITA, PAULINA y MARIA.

El 24 de Agosto saldrá el vapor español Rita, admitiendo carga y pasajeros sin trasbordo para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez y Arrecibo.

Los señores cargadores pueden dirigir su mercancía al cuidado de la Agencia para su embarque, debiendo situarla en Santander el día anterior al señalado para la salida de cada buque.

Con cada remesa deberá acompañar nota del número de bultos, sus marcas, numeración, peso bruto y neto, valor, destino y consignación, indicando si ha de asegurarse de riesgo marítimo, el cual puede hacer esta Agencia con la mayor economía.

Para solicitar cabida y para más informes dirigirse á su consignatario

D. Francisco Salazar, MUELLE, 5, SANTANDER

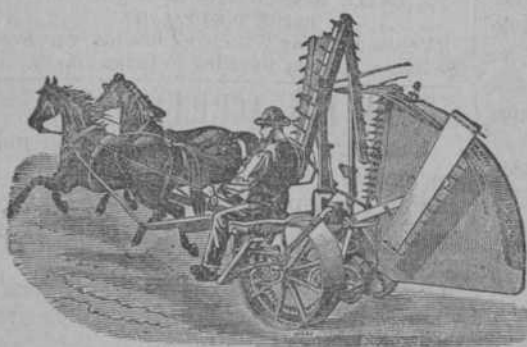
### LA MAQUINARIA AGRÍCOLA

DE

### ADRIÁN EYRIES

Calle de 20 de Febrero, 7 y 9.—VALLADOLID

(Al lado del Teatro de Lope)



NOTA. Todas las máquinas son garantizadas.

Segadoras Walter. A. Wood. Primer premio medallas de oro en la Exposición de París, clasificada la primera sobre todas las del concurso.

Aventadoras LA SIENCIOSA. Abañadoras para la separación de todas clases de semillas. Prensas y Pisadoras de uvas, etc.

Pídase el Catálogo general.

### UTENSILIOS

### VINÍCOLAS Y AGRÍCOLAS

### HAUPOLD

PASILLO SANTO DOMINGO, 16

MÁLAGA

### INCUBADORAS

Las más prácticas y más baratas empleadas hasta el día en los criaderos de la región de Houdan, centro de cría el más importante de Europa.—Huevos á empollar.—Polluelos.—Primeros premios en los concursos.—Diplomas y premios de honor.—Medallas de oro y plata, etcétera, etc. Envío franco del catálogo general.—J. PHILIPPE, éleveur á Houdan (Seine et Oise) FRANCIA.