

ENCUBAMIENTO Y TRASIEGO DEL VINO NUEVO

En la fabricación del vino es de gran importancia para obtener buen éxito, observar bien las condiciones de madurez de la uva y la marcha de la fermentación. Según sean estas, se acidificará ó rebajará el mosto con el fin de obtener un vino de mayor fuerza con la suficiente cantidad de ácido fosfórico, elemento fortificante y favorable al desarrollo de las levaduras, asegurando así su conservación y rápido aclarecimiento.

El sulfitage, se obtendrá por el empleo del metabisulfito de potasa, 55 á 57 de ácido sulfuroso; y el fosfatage, por la adición de fosfato bicálcico, productos ambos sanos y autorizados por las leyes; admitiéndose en Francia del primero, hasta 70 francos por hectólitro, equivalentes á 350 miligramos de ácido sulfuroso, y del segundo, 350 gramos.

Por regla general, una vez terminada la fermentación tumultuosa, son escasos los cosecheros que separan el vino de las madres, por estimar que prolongando su contacto con estas últimas adquiere un más subido color, sobre todo si el mosto fué acidificado preventivamente; esto es cierto y en absoluto evidente, pero en cambio ofrece el encubamiento prolongado la desventaja de facilitar el desenvolvimiento de fermentaciones secundarias microbianas. Hay además que tener en cuenta para estos efectos, la región y clima donde se opera y la naturaleza del vino que se desea obtener: en países fríos puede dilatarse, pero en los cálidos, por el contrario, obtiene la preferencia el encubamiento de pocos días, de 8 á 12 á lo sumo. Se obtendrá ciertamente poco color si el mosto no ha sido acidificado, sulfitado ni fosfatado, pero en cambio será un vino muy sano, pues los gérmenes microbianos habrán carecido del tiempo suficiente para desarrollarse en las mallas de las madres al través de las que el vino se filtra.

Una vez efectuado el decubage, es costumbre no efectuar trasiego ni trabajo alguno hasta Mayo ó Junio, lo que no ofrece peligro alguno siempre que la uva recolectada hubiere sido sana y madura; más no en el opuesto caso, pues si previamente no ha sido la vendimia sulfitada, los fermentos de la enfermedad acechan la primera ocasión favorable para desarrollarse y atacar el vino, conviniendo por tanto adelantar la época del primer trasiego en las regiones cálidas, un mes por lo menos de lo acostumbrado, sin inquietarse poco ni mucho por la mayor ó menor limpidez del vino, á fin de eliminar una buena parte de estos maléficis fermentos.

Esta manipulación puramente mecánica, debe ser completada por un tratamiento químico cuando se desee obtener un caldo de irreprochable conservación, y más principalmente, cuando los racimos fueron atacados por enfermedades criptogámicas (*oidium*, mildiu, blakrot, podredumbre, etc.), ó alterados por el granizo ó el lodo.

Este tratamiento complementario consiste, en adicionar al vino 25 gramos por hectólitro de sulfito-tanino en el acto del trasiego, completando así los buenos efectos de éste y suministrando al vino un elemento que las criptógamas ó los accidentes meteorológicos han hecho desaparecer de la uva y que como es sabido opone una gran resistencia al desarrollo de los gérmenes latentes de futuras enfermedades.

El sulfito-tanino no es más que una simple mezcla, y su acción compleja es por todo extremo favorable, de empleo legal y recomendable por más de un concepto.

En suma, si no quieren los vinicultores correr el riesgo de la pérdida de su vino, han de prepararse con tiempo y según las circunstancias y condiciones de la primera materia. El sulfitage y fosfatage de la vendimia ó del mosto, y eventualmente su acidificación, un encubamiento corto y un trasiego adelantado con adición de sulfito-tanino, les permitirán obtener un resultado muy favorable.