

de experimentarlo, y el resultado ha sido siempre muy satisfactorio.

Sabrán que poseímos un tonelito (de 100 litros) de vino rancio que guardábamos cuidadosamente pero sin rellenar. Este vino había perdido todo su color, quedando amarillo como si fuera cerveza, y con un poso considerable, lo desalojamos y rellenamos sobre el poso sacudiéndolo, al cabo de tres meses el vino que se había puesto era excelente. Durante muchos años hemos empleado el poso del mismo modo, y el vino así tratado se bonificaba rápidamente pero habiéndose extraviado dicho tonel su pérdida nos privó el poder lograr lo que hacíamos ya hacía muchos años para mejorar nuestros vinos.

Habiendo hecho lo mismo en heces y posos de buen vino el resultado ha sido exactamente el mismo.

OBJETO Y EFECTOS DE LA MEZCLA DE LOS VINOS

La mezcla de los vinos tiene generalmente por objeto compensar defectos y cualidades contrarias; así mezclamos los negros con los poco colorados ó con blancos, los ligeros y que pueden guardarse poco, con los de conservación segura, vinos muy alcohólicos y pastosos con otros vinos ligeros, etc., etc.

Cuando estas mezclas son bien asurtidas y hechas en proporciones convenientes, producen siempre vinos mejores que cada uno de los que han servido para componerlos. Son tan saludables como los llamados naturales de una misma clase y á veces más agradables. Las mezclas se efectúan en la proporción de cuatro del uno y dos del segundo, si el primero es de mayor riqueza alcohólica.

La adición de alcohol y de azúcar á una mezcla, no altera en nada la fermentación que se produce,