Para que el vino sea de buena calidad es menester que la fermentacion se verifique prontamente, y como esto depende de la mayor ó menor sazon del fruto y de la temperatura, indicaremos cuales precauciones deben tomarse. La primera es llenar el lagar sin pérdida de tiempo y en un solo dia, si posible es, y no empezar esta operacion hasta las diez de la mañana á fin de que el calor del sol caliente el mosto. Para activar y mejorar la fermentacion se puede tomar un caldero de mosto hirviendo que se arroja al lagar. Una compuerta de este líquido para seis toneles de vino bastará. A este mosto se añadirá una proporcionada cantidad de azúcar en aquellos años en que una vária y fria temperatura no ha permitido que la uva abunde del principio meloso, y unos cuantos brotes tiernos de melocotonero que se dejarán asi mismo hervir con el mosto. Tambien da buenos resultados el saturar con ceniza el ácido del mosto que se hace hervir juntamente con el azúcar y los brotes de melocotonero hasta reducirle por el hervor á su mitad.

Para apreciar bien y mejor que con el gusto del paladar la parte integrante del principio azucarado que es el que hace la excelencia del vino, débese emplear el pesa mosto ó areómetro el que jamas induce á error. Un buen mosto marca 13 y 14 grados, el mediano 11; el mosto de menos de 10 es malo. El cosechero apreciando por este medio el mosto deberá determinar la cantidad de mosto hervido ó de azúcar que mejorarán el vino.

Los cubos ó *tinazas* deben ser cerradas; lo esencial es que de un modo ú otro se deje una abertura por la que se evapore la fermentacion. Los cubos cerrados proporcionan que el vino no se altere ó vuelva agrio, que sea mas fuerte y que se pueda extraer mas pronto.

Varias son las prácticas y doctrinas acerca la eleccion del dia en que importa extraer el vino de los cubos y trasladarlo á los toneles. Hay quien decide la conveniencia de esta operacion por el descenso de la materia en fermentacion dentro del cubo, ó tomando del líquido en un vaso y observando si no presenta mosto á la superficie, ni glóbulos al derredor del vaso; otros se limitan á introducir un palo dentro el cubo y á recoger en un vaso el líquido que corre por él al extraerlo con presteza á fin