

El embotellamiento y conservación de los vinos no dejan de exigir muchos cuidados. Las paredes de las botellas que se usan deben ser paredes gruesas y muy resistentes. Los tapones deben ser finos y de primera calidad. Ordinariamente se llenan las botellas hasta dos dedos de la boca, se tapan enseguida, y se sujeta sólidamente el tapón mediante un alambre de hierro recocido, luego se colocan tendidas en una estantería á propósito dispuesta en una cueva fresca.

La fermentación continúa después del embotellamiento. El ácido carbónico que se produce no pudiendo desprenderse se disuelve en el vino. Pasados dos meses la presión interior es tal que muchas botellas se rompen. Los montones de botellas en algunas fábricas se hallan colocadas cerca de una cisterna donde va á parar el vino que se derrama, el cual se recoge todos los días y después de haberlo clarificado se vuelve á embotellar.

El vino permanece unos diez meses en las botellas formándose entonces un pósito que lo enturbia y que es necesario quitarlo. Para esto se colocan las botellas boca abajo, para que el poso caiga sobre el tapón, se corta entonces el alambre y el tapón juntamente con el poso y una pequeña cantidad de vino salta en una cubeta dispuesta al efecto. Se llena rápidamente la botella con vino claro, se tapa con un nuevo tapón, sujetándolo con otra ligadura. Hay vinos que exigen que se repita por segunda vez y hasta tercera esta operación. Los demás procedimientos que se han probado para obtener vinos espumosos, ninguno ha dado los resultados tan satisfactorios como el que acabamos de exponer.

DEL CALABRE

El calabre es un licor que constituye la base prin-