

INSTRUCCION PARA ELABORAR CHACOLÍ CON ALGUN ACIERTO.



Todo cosechero debe proveerse de un *pesamosto*, que tambien se llama gleucómetro ó densímetro, y debe considerarle como su guía obligado; pues es muy sencillo para su manejo y de un coste insignificante: 8 reales. Se venden en la calle del Correo, viuda de Guiard, y en la calle del Víctor, Bilbao.

Sirve para conocer los grados de azúcar ó sea de la materia azucarada que contiene el mosto; y como estos grados producen, mediante la fermentacion tumultuosa, igual número de grados de espíritu, que es lo que llamamos fuerza en los vinos, resulta que conociendo por medio de este instrumento, tan sencillo como poco costoso, los grados de azúcar del mosto, podemos saber ya por adelantado la calidad del chacolí que vamos á cosechar, es decir, su fuerza alcohólica.

Se sabe tambien que para que el chacolí sea superior debe de tener unos once grados; diez para que sea bueno, y si solamente tiene nueve, será ya mediano ó regular: de estos últimos grados para abajo, será siempre pobre y muy expuesto á perderse y hasta inservible, como muchas veces sucede.

Sábese igualmente que *doscientas* azumbres de mosto, cabida aproximada de nuestras barricas, gana un grado de espíritu, ó sea de fuerza, echándoles doce libras de azúcar en el momento que da comienzo la fermentacion tumultuosa, que es lo que llamamos *hervir*; pero de ninguna manera despues de ella; porque como la fermentacion tiene la propiedad, ó mejor dicho la mision, de convertir el azúcar en espíritu, dejaria de verificarse esta transformacion, y el azúcar en-

tónces sería más bien perjudicial que beneficioso en términos generales.

No son, pues, necesarios más datos para que todo cosechero celoso de sus intereses pueda obtener siempre un chacolí superior, ó cuando menos bueno, á su voluntad.

Se encuentra con que su mosto tiene, por ejemplo, solamente ocho grados, y desea que el chacolí tenga once grados, es decir, que sea de superior calidad; pues necesita prestarle tres grados y lo conseguirá por medio de azúcar, materia bien higiénica é inofensiva, por cierto, echándole á razon de 36 libras por 200 azumbres, 24 libras para que sea bueno, y si solamente le echara 12 no pasaría de mediano; pero si el mosto marcara 10 grados no necesitaría más que 12 libras, y si señalara 11 grados ninguna. La regla de tres siguiente puede servir de guía: Si 200 azumbres necesitan 12 libras de azúcar, ¿cuántas libras necesitarán 150, por ejemplo? Y las que resultan multiplicará por 2 si desea ganar dos grados, y por 3 si desea ganar tres, etc.

La azúcar debe ser de caña, que es la que más se identifica con la uva, según los químicos, y de buena calidad; y entre todas la más limpia y que llena mejor este objeto parece ser la centrifuga: dicha azúcar debe emplearse desleída en mosto caliente.

JOSÉ MARIA DE ESCAURIZA.

