



Museo Nacional de Medicina

WWW.MUSEOMEDICINA.CL

Vinos o Enolados

El vino es conocido desde la más remota antigüedad, pues, se asegura que el primero que experimentó sus efectos fue Noé. La vitis vinifera planta de la familia de las Ampelideas, es clasificada entre las Dicotiledóneas.

2

proporciona al hombre este producto precioso. Por si solo el vino, es un medicamento de uso frecuente, de gusto agradable de una energia a toda prueba.

La Medicina saca gran provecho en el tratamiento de muchas enfermedades o en la convalecencia penosa de no pocas.

El vino en su estado natural es decir, no haciendo de escipiente a un principio medicamentoso, es compuesto de muchos principios que hacen su naturaleza un tanto compleja.

En cuéntase el agua, el alcohol en proporción variable, materia grasa

3 sales orgánicas i minerales, materias
aroadas, aceites esenciales, sustancias
mucilaginosas i amiláceas.

WWW.MUSEOMEDICINA.CL

Según algunos autores el vino
tiene esta composición pero según
el farmacólogo Sr. Vasquez es mu-
cho mas compleja. 1000 p. de un vino
añejo i de color rojo contiene, en
términos medios, 874 de agua, 100 de
alcohol, indicios de alcohol butírico,
i de alcohol amílico, indicios tam-
bien de varios aldehidos, lo que se
llama aroma del vino, que según
unos es debido a varios aceites
esenciales i según otros a una mez-
-cla de aceite esencial, de éteres

4 enánticos, acéticos, caproicos i caprílicos
i al parecer de otros principios no

Museo Nacional de Medicina

WWW.MUSEOMEDICINA.CL

debeñdose propiamente
al álcali sódico, según Liebig i Pelouze,

al éter enántico; 22 de azúcar, ma-
nita, glicerina, arábida, mucilago,
enocianina, que es una materia colo-
rante azul descubierta por Mulder, i
que Glénard denomina enolina, un

aceite grass, materia azoada que es
el fermento; ácido carbónico; Tannin,
tartrato ácido de potasa, tartrato
racemato, citratos, malatos, acetatos
propionatos, butiratos, lactatos, e lomo-
ros, bromuros, ioduros, fluoruros,
sulfatos, nitratos, carbonatos, silicatos

5 Forfatos i succinatos. Todas estas sales tienen por base la potasa, la soda, el amoniac, la cal, la magnesia, la alúmina, el óxido de hierro, el óxido de manganeso, óxidos que ha descubierto el profesor Savaigne en estos últimos años, i por último trimetilamina descubierta por Ludovig"

Lo regular es encontrar vinos de dos calores: rojos i blancos, encontrándose además el tinto o de color subido, el azul i amarillo etc...

Sobre los calores del vino es completamente indiferente para la higiene: ya sea el blanco o el rojo

6 Ambos ejercen una influencia mas
o menos igual, diferenciándose solo
en sus efectos y en sus cualidades.

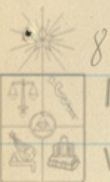


WWW.MUSEOMEDICINA.CL

El vino blanco resulta siem-
pre de la fermentacion de los jugos
de la uva, de la misma manera
que el que tiene color; pero el blanco
está siempre libre de cuerpos extraños
a la vinificación, debido al
modo de obtenerlo que es mucho mas
sencillo que el empleado para obtener
el vino rojo. Pues, mientras el blanco
no se deja en maceracion cabe las
orugas, el tinto o coloreado se deja
hasta despues de un completa fer-
mentacion. En todos los tratados

7 de vinificación que ventrarse siempre
ocupando el primer lugar el vino
blanco. Esta preferencia es muy
razonable, pues, el vino blanco, como
queda dicho procede de una fabri-
cación mas sencilla, i por consiguiente
debe ocupar un lugar antes de
los vinos de color. El Sr. Puyot dice:
" Los vinos blancos poseen un
grado mas alto las propiedades
vinosas: fragancia, calor, estímula-
ción nerviosa, cordial, activo i respi-
ritual; en suma palato porque con
a los demás vinos lo que la prin-
cipal virtud es a la edad (madura)
En medicina empleanse los





8

Museo Nacional de Medicina
WWW.MUSEOMEDICINA.CL

vinos blancos preferentemente a los
rojos, porque estos contienen materias
que son antagonistas a muchos
principios medicamentosos que quieren
administrarse por medio de este
vehículo. Tal es lo que acontece
cuando se prepara el vino de
escila. Si se emplease otro vino
que el blanco, se disminuiría
considerablemente su poder tera-
peútico, porque este vino aumenta
la propiedad diurética de la
escila. Lo mismo sucede en la
tintura vinosa de opio o Laudano
de Sydenham. En este prepa-
rado no serviría para en preparación

9 Mi el vino blanco mas puro, porque
los alcaloides del opio con unifor-
puros a precipitar aúne por escasa
que sea la cantidad de Tarina
que exista. En la práctica se prepa-
ra este medicamento empleando solo
alcohol diluido. Pero para lo como
mío; debe haber tambien alguna pre-
ferencia. Si así fueran estos algunos.
que seria por el olor, i la razon
es ovis; el blanco obra como un
estimulante difinible de un corto
duracion, el de color, por el contrario,
cobre ser mas Tónico, en accion de ex-
simulacion sobre el sistema nervio-
so, las funciones digestivas i las

10 músculos, es mas persistente.

Si se trata de la eleccion
de un vino, preciso será. No quizar
se por la opinion de catadores
porque por experimentados que sean
pueden dar un fallo que sea con-
trario a la calidad del vino.

Todas las cosas estan sujetas a
error aunque sean de habitual
costumbre en mas de una ocasion
estan en contra del gusto común.

Lo mejor en todos e caso sera el
análisis. Pero antes de esto debe hacerse
el examen de visu: el cual consiste en
observar la claridad perfecta del liqui-
do en cuestion, que es indicio de pureza

11 Observar tambien el aroma, que sien-
pre es inherente a los vinos de cali-
dad superior, el color, su mayor o
menor fuerza i el gusto. En fin des-
pues de esto podemos emplear el a-
parato de Salleron, pequeño alam-
bique compuesto de un globo de vi-
drio que hace de cucurbita i capitel
un refrigerante con sencilla que pasa
por una pequeña euta de agua, i una
probeta dividida en tres secciones
la primera es de un $\frac{1}{3}$, la segun-
da de un $\frac{1}{2}$ i la tercera es a del
borde indica la cantidad de vino
que debe tomarse.

Se llena la probeta hasta la

12 división inmediata al borde, se intro-
duce esta porción en el globo, se ca-
liente con una lámpara de alcohol
para dar el calor suficiente a la
destilación, que en los vinos de regu-
lar calidad debe llevarse la destila-
ción hasta la división una $\frac{1}{3}$. i en los
buenos hasta la división una $\frac{1}{2}$.

Se supone que todo el alcohol
ha destilado. Entonces se llena la
probeta con agua destilada hasta
entera una cantidad igual a la
que se tomó de vino. Se toma la
densidad por medio del alcohómetro
centesimal; i conocida que sea la
proporción de alcohol, podrá emple



13
Este con estidumbre en la pre-
-dicinal. El farmacia se elarifi-
-caw estas preparatos con el
nombre de Enolicoas. en cu-
mas feneed division; pero que
como no son productos destila-
dos deben llamarse simplemente
enoladas. Nuestro profesor el Sr
Vazquez define Enoladas asi:
"Se da el nombre de enoladas,
de la palabra griega enal,
(vino) a los catutas vinosos
de materias minerales u orga-
-nicas medicamentosas"



14 Museo Nacional de Medicina

WWW.MUSEOMEDICINA.CL

Las viñas empleadas en medicina deben ser generosas, es decir, en proporción de alcohol no debe bajar de 10 por 100.

En Chile, afortunadamente, tenemos muchos vinos de calidad muy superior; de suerte, que esta clase de medicamentos en los que se nota un doble acción: la virtud propia del vino y la del medicamento, pueden prepararse muy cómodamente y con muy pocos costos.

Algunos de los muy recomendados son: el Achaguaia, el Mariscal, el Santa Teresa, el del Fome de



15 Las Sres Rogers y Serrano, el Armi-
dita del Sr. Naranzo etc.

Dividense los vinos medicina-
les o enolados en dos clases:
vinos medicinales simples i.
vinos medicinales compuestos

Su preparacion puede ser
de tres maneras: primero, por
simple colacion, de las emtan-
cias que no dan residuo. Se-
gundo, por maceracion, el
metodo que se sigue para prepa-
rar casi todos los vinos, i tercero
por lejariacion, que muy raras veces
se emplea.

Es de suma necesidad.



16

Examinar la clase de sustancias
sobre las que se quiere hacer,
obrar el vino. Así en los casos
en que la sustancia es de acción
diversiva como la escita, el vino
que conviene para el blanco
por participar de esta misma
propiedad médica. Ahora en los
que solo se busca un tónico
se empleará el caso que por el
tarino i demás sustancias que con-
tiene, se presta con ventaja a esta
clase de medicamentos.

De la misma manera, para
las sustancias fácilmente altera-
bles, i en su conservación se



17

desea obtener, se empleará un
vino bastante alcohólico, para que
el alcohol sirva de materia comen-
dosa, como que es una de las
propiedades que caracterizan a tan
importante producto.

Sobre la adición de alcohol
para facilitar la disolución
de algunos cuerpos, deberá hacer-
se solo cuando es de estricta
necesidad. Lo mismo debe hacer-
se con los alcoholados, porque
como dice el Sr. Marquez, mejor
será en todo caso administrar
la tintura e el vino por separa-
dos; además debe siempre elegirse

18



Museo Nacional de Medicina
WWW.MUSEOMEDICINA.CL

Un vino que sea fenevras para
ahorrar el inconvenient que afece
el alcohol, porque a muchas
personas les repugna el gusto o
el olor; i a otras algo delicadas
puede serles perjudicial a la sa-
-lud.

Mus de los vinos que ha

Museo Nacional de Medicina
WWW.MUSEOMEDICINA.CL

Museo Nacional de Medicina
WWW.MUSEOMEDICINA.CL

Museo Nacional de Medicina
WWW.MUSEOMEDICINA.CL

tenido mas aceptacion es sin
duda alguna el vino de Quinin
de Latarrague. En su prepara-
cion hace entrar el extracto
alcohólico de quina por la cal.



Museo Nacional de Medicina
WWW.MUSEOMEDICINA.CL

Museo Nacional de Medicina
WWW.MUSEOMEDICINA.CL

Museo Nacional de Medicina
WWW.MUSEOMEDICINA.CL

Para prepararlo toma 1 de quina
amarilla, que contenga 2 de quini-
-na por 1 de cinchonina, i la 1/2

19



Museo Nacional de Medicina
WWW.MUSEOMEDICINA.CL

de cal hidratada; en seguida ago
to esta mezcla por alcohol hir-
viendo, i destila. Este extracto
toma 4.50 que disuelve en 54
de alcohol de 90° i agrega 1000
de vino blanco generoso.

Este profesor cree haber
apreciado el mejor modo de pre-
parar los vinos de quina; sin em-
bargo en preparacion, sin dejar
de ser notable, se altera pronto.
Y en mas de una ocasion he
atrevado depositos considerables
en el fondo de botellas de vino
que no tenian un año de exis-
tencia. Esto se debe al método



26

de prepararlos. El empleo de la Cal

no es convenientemente a la natura

leza de los principios activos

de las quinas, porque esta base

es disuelta por el agua del

vino, i en presencia del Tannino

que él contiene, precipitará con

el tiempo, anastrando como lo

ha hecho en la preparacion

del extracto, los principios de la

quina.

Se sabe que en las quinas

los alcaloides existen en combi

nacion con una especie de tanni

no, el ácido quinico, formando com

puestos insolubles. Un ácido que



21

Museo Nacional de Medicina

WWW.MUSEOMEDICINA.CL

pueda formar sales mas solubles,
sera el mejor vehiculo para el
tratamiento de la quina.

En remplazo del Quininum
puede prepararse el siguiente vino:

Quina Calisaya 50 gramos
para 950 de vino.

Se toma la quina, se muel-

ce a palmo grueso, se trumese
con vapor de agua para reducir
dejar el tejido y se trata por 60 gra-
mos de alcohol de 60° acidulado
con acido clorhidrico al 5%.

se deja en maceracion por 24
horas, en seguida se apura por
emplazo, haciendo pasar tambien



el vino; se remue todo i se vuelve
a dejar en maceracion otros 10 ho-
ras, al fin de las cuales se fil-
tra. Este vino contiene al máxi-
-mo las propiedades medica-
-mentosas de la quina.

Para concluir esta ligera
reseña sobre los Vinos Medicinales
podemos establecer que los vinos
amargos o astringentes se conser-
van buenos mucho mas tiempo que
los otros en los que al encontrarse
alcoholes a principios facilmente
alterables. Asi el vino de Quina
el de Quasia, el de Simarubá i
otros con buenos preparados porqu-



en su composición los principios
mas importantes no tienen inconsu-
patibles con las materias conte-
nidas en el vino.

Como hemos expuesto son muy es-
-casos los preparados en que se emplea
el vino como escipiente, pudiendo ser
o empleados con ventaja por el alcohol
u otro de composición fija i sencilla

Por consiguiente, en mi humilde en-
terio me inclino a creer que el vino
como vehículo medicamentoso debe de
tenerse de la oficina de farmacia.