

## EL

## ECO DE CARTAGENA.

## PUNTOS DE SUSCRICION.

Cartagena: Liberato Montells y Garcia, Mayor 24. Madrid y Provincias, corresponsales de la casa de Saavedra.

## SEGUNDA ÉPOCA.

## PRECIOS DE SUSCRICION.

En Cartagena un mes 8 rs.—Trimestre 24. Fuera de ella, trimestre 30.

Miércoles 7 de Noviembre.

El Eco de Cartagena

## IMPORTANCIA

DE LAS ESTACIONES ESPECIALES DE VITICULTURA Y OENOLOGÍA.

## Conclusion.

La conveniencia de uno ú otro procedimiento la impone la composición química de la uva y del escobajo, y por consiguiente la variedad ó las variedades de vid que se cultivan. Los doctores que dan consejos en esta materia y recomiendan un método ó unas prácticas cuya descripción han encontrado en un libro extranjero, sin estudiar antes los vidueños de la region ó comarca vitícola que aspiran á regenerar, es preciso perdonarlos y no escucharlos, porque desconocen la condicion esencial de una buena vinificacion, que es saber la composición de las uvas que se harán fermentar, composición, lo repetiremos una y mil veces, que depende en primer término de la variedad ó de las variedades de vid que las han producido.

Sin duda los ensayos empiricos han logrado fijar en algunas regiones las reglas que debén observarse para obtener una buena fermentacion; pero cuántos vinos se pierden ó no adquieren las cualidades de que son susceptibles, aun en los países más adelantados en oenología, porque no se ha encontrado todavía el mejor método de elaboracion que les conviene!

Evidentemente, las estaciones especiales de viticultura y oenología, disponiendo de laboratorios químicos montados con todos los adelantos de la ciencia moderna, analizando los mostos, ilustrando á los viticultores sobre muchos puntos oscuros, y centralizando los datos y resultados, deben contribuir poderosamente á resolver con acierto el problema de la buena vinificacion en cada region ó comarca. Por consiguiente, aun para este solo objeto esas instituciones serian ya no solamente útiles, sino necesarias, indis-

pensables al progreso de la industria vitícola; pero á esto no se limitan sus alcances.

Hemos dicho que cada variedad de vid produce un mosto propio, más ó menos distinto del que producen ó producirian otras variedades de vid en las mismas condiciones de clima y suelo: ¿quién lo ignora? Nadie; ni los doctos ni los que no lo son. El mas leudo sabe que de cuatro, cinco ó más variedades que se cultivan en el término de su pueblo, una da mejor vino y otra mayor cantidad; pero en ningun punto de España y en pocos del extranjero se han tomado las medidas necesarias para averiguar si no existen en el mundo otras variedades más ventajosas que las mejores de cada localidad, porque no podemos considerar que el ensayo caprichoso de una ó más variedades extrañas al país pueden conducir á ese resultado, tenga bueno ó mal éxito.

Lo que una experiencia aislada demuestra, es que la variedad ó las variedades que se ensayan son inferiores ó superiores á aquellas con las cuales se comparan, pero nada resuelve acerca de las otras zonas. Citemos ejemplos: las cepas de Borgoña han hecho la reputacion y la fortuna de Valdepeñas, pues no sabemos si la Syrah y la R ussanne del Ermitage no darian todavía mejor vino; algunos cosecheros han ensayado con mal éxito las cepas de Burdeos; pero no saben si las de Macon hubieran prosperado en la misma localidad. Una experiencia bien hecha prueba únicamente que una variedad es ventajosa ó no lo es en el punto donde se verificó; no significa que la misma variedad no daria buenos resultados á 100 metros de distancia, si la naturaleza del terreno y la exposicion son diferentes, ni tampoco que se malograra otra variedad del mismo origen. Por ejemplo, podeis sufrir un fracaso con el Cabernet ó el Merlan del Medoc y obtener un resultado satisfactorio con el Malbec ó el Verdos de la misma region.

Hemos subrayado las palabras «una experiencia bien hecha,» por-

que cada variedad de vid tiene exigencias de cultivo propias, y hemos visto con frecuencia que en lugar de someterlas al trato que reciben en su país de origen, se les quiere aplicar el que priva en la region donde se trasportan, lo que es sencillamente un absurdo, y no impide á sus autores el decretar magistralmente «que la cuestion está resuelta.»

En el estado actual de las cosas, ni las variedades de la vid ocupan todas las tierras donde pueden desarrollar sus cualidades, ni lo que es más grave, las tierras están pobladas con los vidueños que les permitirian producir los mejores vinos.

Para conseguir ambos resultados, es preciso ensayar cada variedad en todas las localidades donde haya probabilidad de que prosperaran, y en cada localidad todas las variedades que dan en algun pago un vino célebre por cualquier concepto.

Nadie puede asegurar que el Riesling que dá el Johannisberg, no producirá un vino de igual ó superior calidad en una sierra de España, ni que el mismo Jerez superior no puede mejorarse con una ú otra variedad. La observacion y la esperiencia han demostrado que las regiones que parecian más aventajadas en cuanto á vidueños, pueden ganar mucho introduciendo otras. Varios pagos de los que daban las mejores clases del Medoc, han mejorado sus productos con la Syrah del Ermitage, y especialmente el conocido bajo el nombre de Cos Destournel.

Naturalmente, cuando el vino es ya de superior ó solamente de buena calidad, se debe obrar con la mayor prudencia y despacio; pero cuando el vino es inferior ó deja algo que desear, es preciso averiguar si no existe en la viña alguna variedad que pervierte el mosto, ó si no se puede introducir otra ú otras que corrijan sus defectos. En efecto, bastan á veces 50 cepas en 1.000 de ciertas variedades, para desnaturar por completo el más excelente vino, y tambien bastan en otros casos 200 cepas de otras variedades para remontar un vino flojo, aumentar su color, darle transparencia, energía y

aroma, cuando el defecto de la variedad dominante consiste más bien en ausencia de buenas cualidades que en un vicio esencial.

El mejoramiento de los vinos debe intentarse y puede obtenerse por la acertada eleccion de las variedades de la vid; el terreno más favorable y la elaboracion más esmerada nunca lograrán una buena calidad con una mala variedad, y por el contrario, se obtendrá un vino muy aceptable en las peores condiciones, si la variedad está bien apropiada á las mismas.

Deben convencerse de esta verdad todos los cosecheros: del vidueño ó de los vidueños que cultivan dependen la calidad y la cantidad de sus productos; nunca se medita bastante respecto á ese particular cuando se proyecta hacer una plantacion. Esto no quiere decir que deben emprenderse ensayos en gran escala con vidueños no conocidos, no probados en la region: en la duda conviene abstenerse de toda innovacion; el cosechero, el productor debe obrar sobre seguro, y no arriesgar nada.

Pero lo que no deben ni pueden hacer los viticultores aislados corresponde intentarlo á las estaciones especiales y experimentales de viticultura y oenología, creadas por el gobierno ó por la asociacion de los interesados, sistema que preferimos.

Estos establecimientos empiezan por reunir una coleccion general de vides, nacionales y extranjeras, en uno ó varios locales á proposito; estudian cada vidueño separadamente primero, y comparativamente despues, bajo el triple concepto agrícola, químico y económico; determinan el cultivo y poda que mejor le conviene; analizan sus mostos, etc., y cuando le conocen bien, no sólo por sus nombres y por los caracteres exteriores que le distinguen de los demás, sino tambien por sus propiedades íntimas, hacen ó provocan ensayos progresivos en varios puntos de la region, hasta tener un conocimiento perfecto y positivo de su valor comparado con el de las otras variedades antiguamente cultivadas en el país.