

PRECIOS DE SUSCRICION EN CARTAGENA.

Eco mes 8 rs.
Trimestre 24.

FUERA DE ELLA.

Trimestre 30.

NÚMEROS SUELTOS
DEL ECO UN REAL.

PRECIOS DE SUSCRICION EN CARTAGENA.

ECO

CARTAGENA IULSTRADA

Trimestre. 28 rs.

Fueraid. . . 34.

NÚMEROS SUELTOS

de Cartagena Ilustrada 2 rs

ELECO DE CARTAGENA

Puntos de suscripcion.

CARTAGENA

Liberato Montells, Mayor 24.

(SEGUNDA EPOCA.)

Madrid y Provincias

corresponsales

de la casa SAAVEDRA.

Jueves 18 de Marzo.

El Eco de Cartagena.

Estudios sobre los vinos ESPAÑOLES.

I.

Una de las riquezas mas importantes de España es el vino. Situada nuestra patria en la zona templada, ocupa, casi podemos decir, el lugar mas á propósito para el cultivo de la vid; así que, no solo producimos este caldo en la cantidad necesaria para el consumo de nuestro pais, sino que es uno de nuestros principales artículos de exportacion; pero desgraciadamente en mi concepto, la exportacion se hace, por regla general, en malas condiciones, y de aquí el que tema yo que en un plazo, mas ó menos largo (á pesar de que su cifra aumenta de algun tiempo á esta parte), nuestro pais haya de experimentar grandes pérdidas materiales. Ocho años hace que sostengo en Barcelona esta campaña, siendo alabado por unos y vituperado por otros; pero logrando que algunos particulares pongan en práctica mis ideas, y obteniendo resultados sumamente notables. Al atreverme á escribir en «La Gaceta Industrial», he creído deber dar á conocer mis ideas acerca de este asunto tan importante, seguro de que en Castilla y en Andalucía han de encontrar la misma aprobacion y la misma oposicion que han encontrado en Barcelona cuando las he expuesto en la «Revista del Instituto agrícola catalán de San Isidro.» Como espero, pues, que haya quien levante la voz contra ellas, voy á decir lo que por práctica invariable hago yo en estos casos.

Tengo por costumbre invariable (yo debo decirlo antes de entrar en materia,) la de que desde el año 1856, en que empecé á escribir en los periódicos de provincia, nunca he entablado polémica sobre ningun asunto científico; pues estoy firmemente convencido de que la ciencia no gana nada con ello, se

perjudican los intereses de la empresa periodística, se cansa á los lectores hablando en muchos números de lo mismo, y, finalmente, enardeciéndose los asuntos guiados casi siempre por el interés material, es muy fácil que la polémica científica degenera en polémica personal. Por esta razon, pues, yo, si el señor director de la «Gaceta» lo permite, espondré mis ideas: si alguno de mis dignos y mas autorizados compañeros ú otras personas no están conformes con ellas, espondrán las suyas, si lo creen oportuno; y el inteligente público industrial que lee la «Gaceta» sacará la utilidad que pueda de lo dicho por los dos.

Profesor yo en la escuela de Ingenieros Industriales de Gijon desde el año de 1856 al 60, habia perdido de vista á la fabricacion de vinos, la cual habia estudiado prácticamente en mis primeros años en la provincia de Guadalajara: mas el vino que yo habia visto elaborar allí, servia única y exclusivamente para el consumo del pais: de manera que el problema de exportacion al extranjero era para mi completamente desconocido. Traslado á Barcelona en el año 1860, por fallecimiento del dignísimo catedrático Sr. D. José Roura, y por supresion de la escuela de Gijon, en donde yo estaba, empecé á ocuparme del problema vinícola, tan importante para Cataluña.

Entre los muchos problemas que se presentaron á mi vista en el estudio de los vinos, llamé principalmente mi atencion el de la exportacion; pues pronto me convencí que lo que salia de España no era el vino que produce su suelo, sino liceres peor ó mejor arreglados, mejor ó peor confeccionados, á quienes se dá el nombre de vinos de Málaga, Jerez, Alicante, Priorato, etc., etc., cuyos liceres se venden á precios mas ó menos elevados, segun las exigencias y necesidades del comercio. Lejos de mi ánimo está el oponerme á que continúe haciéndose la exportacion de esos caldos, que yo llamaré vinos artificiales, pues que creo que el vendedor ha de preparar su género a

gusto del comprador; y si hay casas inglesas y americanas que quiere que se las envíe vinos de Málaga, Jerez, Oporto, hechos en Tarragona ó en Barcelona, en la enorme escala en que está establecida esta fabricacion, yo no veo razon para que los fabricantes del pais no sirvan estos pedidos. Pero considerando las cosas bajo el punto de vista de la agricultura, me pregunto: ¿Favorecemos así los intereses generales del pais, ó aunque desarrollados de momento de una manera extraordinaria, los perjudicamos para lo futuro? Mas claro. Es cierto que hoy exportamos mas vino industrial á Inglaterra y América que en el siglo pasado; pero en cambio la exportacion de los vinos naturales está completamente anulada; por lo tanto, las excelentes cualidades, propias de nuestros vinos, son desconocidas en los mercados, ocultas como están por el alcohol, baya de saúco, azúcar y demás cosas añadidas: ahora bien, el dia no muy lejano en que los Estados-Unidos nos inunden de vino, cuyas imitaciones pueden hacer mejor que nosotros, ¿podremos rehabilitar nuestros vinos naturales, ó habremos de dedicarlos exclusivamente á la fabricacion de alcoholes y aguardientes?

Hechas estas observaciones á los productores las comarcas catalanas, me contestaron que la gran masa de los vinos catalanes no podian resistir los viajes sin alterarse, suponiéndose que esto es debido á la corta cantidad de alcohol que estos contienen; y que, por consiguiente, hay que añadirles artificialmente lo que la naturaleza les ha negado. Dedicado yo al estudio de esta cuestion, he hecho mas de quinientos análisis de vinos catalanes, de los cuales he publicado una gran parte en un opúsculo que he escrito en catalán para los agricultores de este pais, y he visto como resumen de mi trabajos, que las cantidades de alcohol que contienen normalmente los vinos catalanes oscilan entre el 11 y el 14 por 100; pues si bien he encontrado algun vino natural que tenia el 20 y 21, y algun otro tambien natural que

no tenia mas que el 5 ó el 6 por 100, estos son casos sumamente raros, y puede admitirse sin inconveniente alguno, como verdadero término medio lo que acabo de decir, esto es, del 11 al 14 por 100.

Cerciorado yo de este dato por el gran número de ensayos practicados, me dediqué á estudiar la riqueza de los vinos franceses, que, sin encabezamiento, van, no solamente á las naciones europeas, sino lo que es mas, atraviesan el mar para ir á las americanas; y despues de un detenido estudio me encontré que la riqueza alcohólica, por término medio, de aquellos vinos, oscila entre 11 y 14 por 100, es decir que los vinos franceses pueden resistir los viajes perfectamente sin encabezamiento alguno, mientras que los españoles no puedan aguantarlos.

Dedicado á investigar la causa que motivaba esta diferencia, hube de formarme una teoría para explicar estos fenómenos; y una vez formulada, la hube de comprobar. Al efecto, tomé vinos naturales del Panamá, propios del Excmo. señor marqués de Alfarras, que dosaban el 13 4/10 por 100 de alcohol, vinos de Vallés que dosaban el 12 1/2 y vinos de Martorell que dosaban el 13 1/2. Remitidos estos vinos á Inglaterra, llegaron perfectamente bien, y á haberlo permitido los derechos arancelarios, se hubieran podido remitir grandes cantidades, segun consta de las cartas que obran en mi poder.

Con posterioridad á aquella fecha es ya un hecho consumado la existencia de la fábrica de vinos que D. Francisco Gil tiene en Retus hace ya bastantes años, cuyos vinos, designados con el nombre de Macon Catalan, pasando del 11 á 13 por 100 de alcohol, segun clase, viajan perfectamente á todas partes, incluso á América, sin sufrir alteracion alguna. Es otro hecho que el Sr. D. Lorenzo Oliver, en su finca de S. Juan, sita en el término municipal de Huesca, elabora centenares de cargas de vino, cuya riqueza alcohólica oscila en 12 y 14 por 100 de alcohol, los cuales son esportados enteramente para el mercado de Paris, al precio de 10 du-