

AÑO XXI.—NÚM. 6166

29 DE DICIEMBRE DE 1881.

REDACCION, MAYOR 24.

EL ECO DE CARTAGENA

Jueves 29 de Diciembre de 1881.

EL CHAMPAGNE.

¿Quién se atreverá á negarnos que el Champagne es el verdadero néctar de los dioses?

Ese licor, rico de aroma, de sabor exquisito, de color de ámbar, de perfume delicado y que jamás hizo traición á sus adeptos proporcionándoles una embriaguez grosera, ni un sueño fatigoso! La producida por el Champagne es siempre alegre, bulliciosa, llena de «spirit», como dicen los franceses, y es tal la popularidad que por sus especiales condiciones ha llegado á adquirir, que hasta en el paraíso en el vino que se sirve á todo pasto.

He oído decir á una vieja marquesa, que hoy es beata, pero que allá en sus buenos tiempos era bastante... «ligera de cascos» y le gustaba extraordinariamente el Champagne, que San Pedro, portero, como todos sabemos de las puertas del cielo, no permite penetrar por ellas á nadie, sin enterarse primero si el que aspira á penetrar en la celestial mansión ha bebido antes ó no el líquido espumoso.

Para el mortal que no fué aficionado en este mundo al Champagne, las puertas del paraíso están cerradas.

Pero no todos saben como se cosecha este delicioso néctar y las operaciones preliminares que se practican para obtenerlo. Creemos que es una noticia curiosa, y como tal la ofrecemos á nuestros lectores.

Solo el departamento del Marne produce el vino de Champagne. Posee unas 14.000 hectáreas de viñas. La mayor parte son de uva negra. Como la blanca, sirve para hacer vino blanco, porque prensada inmediatamente después de recogida, el hollejo, que es lo que da el color, no fermenta con el líquido. Solamente en los buenos años tempraneros, el vino es un poco rosáceo ó manchado, lo cual no es un defecto, sino una prueba de buena calidad. El vino blanco de la uva negra tiene más cuerpo, vinosidad y sábia; el de la uva blanca es más ligero y espumoso. Las operaciones que se practican para obtener el vino de Champagne, son las siguientes:

Vendimia.—Se hace con un cuidado extraordinario. Los racimos se escogen, limpian y prensan al terminar el día. Los tres primeros prensados dan el vino bueno («vin de cubée»); el cuarto prensado, el vino de calidad inferior («vin de taille»); el resto del líquido sirve para hacer la bebida ordinaria de los operarios. El vino fermenta en cubas; en el mes de

Enero se la trasiega. En este momento se forman las tinas.

Mezclas (cubées au coupages).—El vino de Champagne espumoso, es una mezcla de varias cosechas, de las que se ligan mejor para neutralizar el gusto del terruño, que cada uno puede tener; por esto se mezclan vinos blancos de uvas blancas con vino blanco de uvas negras, vino de vides cultivadas en las colinas, etc. Cada casa trabaja á su manera, y la mezcla toma el nombre de la viña, cuyo vino entra en mayor cantidad en aquella.

Como en todo país vinícola, se encuentran vinos de varias clases, y con el mismo nombre calidades muy diferentes, dependiendo de la exposición del terreno, de la variedad de la vid y de la parte de líquido empleada en la mezcla. Dando el país vinos superiores, medianos y ordinarios, es fácil obtener mezclas de diferentes precios. Esto explica por que se encuentran en el comercio tantas clases de vinos de Champagne.

Embotellado (Tirage).—En la época del calor, á partir del mes de Mayo, cuando las mezclas están bien clarificadas y trasegadas, y que el vino se ha analizado para conocer la cantidad de azúcar y de alcohol naturales que contiene (se añade lo que pueda faltar) se lavan las botellas y escurren perfectamente, se preparan los taponos, se llenan aquellas, se tapan y sujetan los taponos con una presilla ó gancho, y se tienen de costado en las bodegas. A las dos ó tres semanas principia á formarse la espuma; y cuando es bastante fuerte, lo cual se indica porque algunas botellas se destapan ó estallan, se pasan á otra bodega más fresca, donde se las deja amontonadas hasta el momento de expedirlas.

Se pueden embotellar vinos de un solo año; pero generalmente se mezclan con vinos añejos que se tienen de reserva de las últimas cosechas, así se abrevia el tiempo de la expedición. Los vinos superiores y escogidos requieren dos ó tres años de reposo, y los ordinarios un año por lo ménos.

«Inversión de las botellas (mise sur pointe).» Cuando ha llegado el momento de vender una partida de vino, se colocan las botellas con el cuello hacia abajo en mesas inclinadas que tienen agujeros á propósito para ello. Durante uno ó dos meses, un operario «remuneur» agita diariamente cada botella, imprimiéndola un movimiento seco y semi-circular con objeto de que baje sobre el tapon todo el peso que se ha formado en la botella después del envasado. Cuando este peso está reunido en masa sobre el tapón se dice que la botella está «faile sur pointe», y se procede á la operación que es la siguiente:

Por efecto de la fermentación, que se ha realizado en la botella, el azúcar se ha transformado, parte en ácido carbónico (espuma), y parte en alcohol. En este estado, el vino tiene un gusto desagradable, y es necesario añadirle un líquido azucarado, hecho con azúcar de caña y cande, disuelto en vino añejo de calidad superior. Un operario «degorceur» coge la botella con la mano izquierda, quita con la derecha la lazada ó gancho y el tapon, empujado por el gas interior y atraído además por unas pinzas, sale con fuerza arrastrando el peso. El vacío formado se llena con el líquido azucarado, lo cual practica otro operario [doseur] quien se sirve de medidas de capacidad diferente, según los países á donde se destine el vino. Se pueden obtener, por consiguiente, vinos más ó ménos dulces ó secos. Otro operario coge la botella, y con una máquina especial, la tapa con un corcho nuevo que lleva la marca de la casa y otro operario coloca el alambre ó la abrazadora de hierro, que ha de sujetar lo por completo. Entonces los cuellos de las botellas se cubren de papel de estaño, lacre de color ó barniz especial, se colocan las etiquetas se envuelven en una hoja de papel y se embalan en cajas ó cestas.

Por la anterior relación verán los aficionados á este exquisito vino, las delicadas y múltiples operaciones que tiene que sufrir antes de que venga á regalar su paladar excitando agradablemente su sistema nervioso.

LA CASA
DE CHATEAUBRIAND.

En Sain Malo, patria de Duguay Trouin, de Lameunais y de Chateaubriand, ha empezado la demolición de una casa histórica, aquella en que nació, el 4 de setiembre de 1768, el autor del «Itinerario de Paris á Jerusalem.»

Cuando se entra en Sain Malo por la calzada que une á tierra firme el islote de granito en que se halla la población, se deja á la derecha la antigua torre de la reina Ana, conocida en el país con el nombre de «Quinquengrogne», se atraviesa después la puerta de las hermosas murallas con bastiones y troneras, contruidos con arreglo á los planos de Vauban, y se llega en seguida á la plaza de Chateaubriand, en cuyo centro se halla su estatua en bronce, ejecutada por Millet é inaugurada en 1875.

Detrás de este monumento, en uno de los ángulos de la plaza, está situado el hotel de Francia, en cuya casa vivió Chateaubriand por primera vez la luz. Este hotel presenta, ó más bien presentaba, porque está ya casi totalmente demolido, una hermosa

fachada, que comprende dos cuerpos de edificio, uno llamado del gobernador, y el otro casa de la familia Chateaubriand.

La piqueta se ha detenido estos últimos días ante la habitación en que nació el gran escritor, á fin de conservarla intacta en medio de las nuevas contrucciones, y para que pueda ser aún objeto de las peregrinaciones de los admiradores del eminente poeta.

Para llegar á esta habitación histórica que en el hotel lleva el número 5, se atraviesa un patio, en cuya entrada se enseña al visitante un gran reloj que perteneció á los Chateaubriand. Se sube después una escalera de caracol que tiene una cuerda por pasamanos, y volviendo después á la derecha, se halla en una galería de cristales una puerta pintada de gris, que tiene encima un escudo encarnado, sembrado de flores de lis de oro, y que lleva debajo la siguiente inscripción: «Aqui ha nacido Chateaubriand.»

Hé aquí los muebles y diversos objetos que pueden verse en el interior; un retrato de Chateaubriand, un crucifijo de marfil, una mesa con un álbum, un grabado representando Atala y Chactas, la cama con cortinas de seda verde, un cuadro de madera con las armas de Chateaubriand y la divisa: «Mi sangre tiñe las banderas de Francia», un canapé, sillones y sillas, Luis XVI de terciopelo de Utrechet, una cómoda de palo de rosa, y por alfombra una piel de pantera.

Chateaubriand, que era una naturaleza turbulenta, tenía en su infancia frecuentes disputas con sus camaradas, volviendo casi siempre á su casa con los vestidos desgarrados. Aún se cuenta en Sain Malo que, para castigarle le encoraban sus padres en aquel cuarto en que nació, y que toma luz de una terraza, desde la que se distingue la inmensidad del Océano, y en medio de la rada, en el islote del Gran Bey, su tumba, coronada por una sencilla cruz de granito y rodeada por una verja gótica de hierro, sin inscripción alguna.

(El Progreso)

El soberano del celeste imperio acaba de publicar un edicto relativo al peinado de los habitantes de la China, que ha despertado la curiosidad sobre el origen característico del pueblo chino.

Es extraño que el peinado actual, que en otros tiempos fué uno de los signos de la conquista, haya sido adoptado en la actualidad y represente en la vida de los chinos un papel tan importante que no pueda ser suprimido, á menos que el gobierno emplee violentas amenazas.