

EL NOTICIERO DE MULA

SEMANARIO DE INTERESES AGRÍCOLAS, LITERATURA NOTICIAS Y ANUNCIOS.

Año III. 22 de Noviembre de 1891 Núm. 136

SUSCRIPCION

En Mula, 50 ctmos. al mes.—Fuera, 2 pesetas trimestre.—Pago anticipado.

REDACCION Y ADMINISTRACION.

OLMEDO, 4.

ANUNCIOS.

Se reciben en la Administracion de este periódico.—La correspondencia al director.

A LOS COSECHEROS Y COMERCIANTES DE VINO.

Tesoro del Vinicultor ó Antipathes Vinícola para mejorar conservar y aclarar los vinos. Superior al yeso, cal, ácido tartárico, enotánico y demás substancias que se emplean en la vinificación. Producto higiénico cuyos componentes son principios naturales contenidos en la uva, siendo por lo tanto admitidos los vinos que lo contengan en todos los mercados. Imprescindible para todos los que quieran obtener vinos de mucha coloración, brillantes, transparentes, con la facultad de poder resistir largo tiempo sin aetearse. Paquete de 3.800 gramos para 4.000 decálitros de vino que se haya de elaborar, 70 reales; medio paquete, 38 reales.

Depósito central en Valencia, Gabinete Enológico, Plazuela Calatrava, 2. En Mula, farmacia de la Sra. Viuda de Herrera. Pídanse prospectos.

EL NOTICIERO DE MULA

LA CUESTION DEL DIA.

Lo es indudablemente la cuestión vinícola. La terminación de los tratados de comercio en Febrero próximo y las malas disposiciones de Francia para la renovación del futuro, tratado en condiciones ventajosas para España, preocupa constantemente a nuestros cosecheros y comerciantes.

No parece sino que el único mercado de los vinos españoles sea Francia, cuando tantos otros nos abrirían sus puertas en mejores condiciones á cambio de concesiones recíprocas. Es preciso tener en cuenta que el comercio francés ha sufrido en estos últimos años notables quebrantos y que hoy no exporta tanto como antes. Cuando la ruptura de relaciones comerciales con Italia sufrió un rudo golpe. Los negociantes italianos mandaban sus vinos á Francia, pero vinos como primera materia para servir de «coupage», y teniendo el mercado asegurado y vendidas sus mercancías á un precio bastante remunerador, nada les preocupaba el porvenir. Mas vino la ruptura de relaciones comerciales, viéronse sus almacenes repletos de vino al que no podían dar salida y la necesidad les obligó á sacudir su indolencia, tan característica en todos los pueblos meridionales. En muy poco tiempo se inició una saludable reacción en favor de las buenas prácticas de vinificación y hoy ya no se exporta como antes el vino en rama, sino un producto bien elaborado, fino, exquisito y propio para el consumo inmediato; lucharon con ahínco para conquistar nuevos

mercados y tras ímprobos trabajos y no pocos gastos lograron vencer en su empresa y proporcionarse el placer de la venganza, arrojando de ellos á los vinos franceses. En Alemania, Suiza, Austria, Dinamarca, Suecia y América del Sud la victoria fué completa; en todas estas naciones van tomando carta de naturaleza los vinos italianos, obteniendo unos precios que nunca pudieron lograr cuando se exportaban á Francia.

Buen número de Estaciones Enotécnicas funcionan actualmente en Suiza, Alemania y La Plata; dentro de poco se inaugurará una nueva en Copenhague, que servirá de llave para toda Dinamarca, Suecia y Noruega; numerosos depósitos ó «Cantinas» protegidos por el gobierno hay instalados en las principales ciudades de las citadas naciones, como medio de facilitar la venta; notables rebajas de los ferro-carriles nacionales y en algunos extranjeros y facilidades en el transporte. ¿No es esto una labor importantísima que dice mucho en favor del pueblo italiano?

El rudo quebranto que sufrió el comercio vinícola francés en la Europa central y septentrional ha repercutido en nuestro país. Si á esto unimos la reconstitución de sus viñedos floxerados por las vides americanas, fácil es comprender que sus necesidades no son ya tantas. Es muy altivo y muy patriota el carácter de nuestros vecinos para declarar los descalabros que vienen sufriendo en su comercio vinícola exterior y prefieren á una explicación clara y terminante de su decaente estado, una conducta especial en la que aparentando aun aquellos tiempos de un emporio comercial importantísimo, ponen á salvo sus intereses. ¿Cómo se comprende sino la circular Palain, los límites fijados á la alcoholización de nuestros vinos, la anulación de las tarifas de ferro-carriles que facilitan la importación en Francia de los vinos españoles y tantas otras trabas injustificadas que se ofrecen en las Aduanas á los vinos españoles? Sucedió esto cuando nos necesitaban? Ciertamente que no. Entonces que nuestros caldos más bien que vinos eran un almacén de droguería de puro falsificados que estaban en su gran parte, entraban en sus aduanas sin el menor entorpecimiento; hoy que hemos prescindido hasta de sus correctivos más útiles é inofensivos como el yeso y la cal, nos los decomisan á cada momento sin causa justificada.

Meditese bien sobre estos extremos. Francia hoy aun necesita de nuestros vinos, pero en cortas cantidades; dentro de algunos años nuestra exportación allí vendrá á ser casi insignificante. Por otra parte la producción vinícola española va en aumento: actualmente se recolectan, con seguridad cerca de 40.000.000 de hectólitros de vino

por más que la última estadística oficial señale 29.875 620, y teniendo en cuenta que gran parte de nuestras plantaciones son aún majuelos fácil es comprender de aquí á algún tiempo la enorme producción que tendremos. Pensar que la abolición del impuesto de consumos sea el áncora de salvación de nuestros vinos, es pensar en lo imposible. En buena hora se rebaje, por lo que respecta al vino, á fin de facilitar el consumo interior, pero nuestra principal mira ha de ser la exportación. Merced á ella España, recibe unos 400.000.000 de pesetas al año; ¿qué sería de nosotros sin este metálico? ¿beberíamos muy buen vino, barato, pero nuestro numerario en metálico sería muchísimo menor.

Tómese á Italia como ejemplo. Ante todo procure el gobierno concertar tratados de comercio con las naciones del Norte y centro de Europa y establezca en todas ellas Estaciones Enotécnicas para dar á conocer nuestros vinos, que en igualdad de condiciones pueden luchar con ventaja con los italianos. El día que esto suceda el iris de prosperidad resplandecerá sobre nuestra primera riqueza nacional.

X.

De «El Progreso Agrícola» de Valencia.

REJUVENECIMIENTO DE LAS VIDES.

Dice el *Monitor Industrial Italiano*, que M. A. Duchaux, de Marsella, ha devuelto la juventud y plena producción á una viña de 60 años por medio del siguiente método, cuyo buen resultado garantiza.

En la primavera se hace en el tronco de la cepa, inmediatamente encima del nudo vital, una incisión circular de dos á cinco milímetros de profundidad, á consecuencia de la que el nudo vital emite ramas vigorosas: cuando la viña es decrepita debe ser la incisión circular completa; pero si sólo se desea aumentar la producción cuando comienza á disminuir, es suficiente una incisión circular.

En el siguiente, se extirpan las ramas de la cepa vieja que no tengan fruto y se despuntan las demás, logrando con esta poda parcial que la savia se dirija al nudo vital. Cuando llega la época de la poda en el invierno siguiente, se corta