

EL

ECO DE CARTAGENA.

PUNTOS DE SUSCRICION.

Cartagena: Librato 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.

Martes 6 de Agosto.

El Eco de Cartagena

LOS VINOS AMERICANOS.

Cualquier persona acostumbrada a catar vinos, aun sin estar familiarizada con los productos americanos, reconocerá al primer sorbo que estos vinos nunca podrán ser confundidos con los de California; por otra parte los vinos del Ohio, de Missouri y de Nueva-York tienen la particularidad de que las mezclas y adulteraciones constituyen la excepción y no la regla. En estos países el cultivo de la viña ha estado desde su origen en manos de hombres e industriales propietarios, que no han tenido otra mira que la de enriquecer el suelo con un producto cuya importacion anual costaba millones, en la confianza de poderle sustituir á las bebidas excesivamente alcohólicas de que tanto abusan ciertas clases con grave detrimento físico y moral.

Ya desde principio de este siglo el cultivo de la viña había sido tratado en pequeña escala en varios Estados del Este y del Sud, pero sin éxito apreciable; de veinte cepas trasplantadas de Europa, una sola vivía bastante tiempo para dar su fruto, y al cabo de poco parecía.

En algunas comarcas de la Virginia y de Carolina del Norte, una uva pequeña indígena llamada Scuppernong, reforzada con azúcar y aguardiente, producía una imitación de vino de España ó de Sicilia. Acá y allá el Scuppernong era reemplazado por Foxgrappe, uva selvática gruesa y de color de rosa, producida por unas viñas enormes que trepaban por los troncos de los árboles en el borde de las corrientes de los valles profundos. Hasta el año 1840 no les ocurrió la idea de trasplantar estas cepas, que crecían espontáneamente, en viñedos preparados y cultivados según método europeo.

El promotor de esta nueva industria fué Nicolás Longwart, rico propietario de Cincinnati, quien, después de haber abandonado las vi-

ñas de Europa y ensayado diversas variedades indígenas, se decidió por el Catawba, variedad de Foxgrappe, para plantar sus primeros grandes viñedos en las colinas calcáreas que rodean á Cincinnati. Los primeros resultados obtenidos por Longwart animaron á varios vecinos suyos á imitarle; pero desgraciadamente el Catawba fué atacado de la podre de un modo lastimoso.

En vista de semejante calamidad fué preciso acudir á la propagacion de otras diferentes cepas, ya por injertos, ya por semilleros: entre estas cepas algunas salieron muy vigorosas, en especial las llamadas Concord, la Norton's Virginia Seedling y la Ives Seedling.

En 1850 Longwart empezó á fabricar Catawbes espumoso ó champagne americano, que adquirió de pronto cierta notoriedad. Entre tanto los competidores no dormían y los laureles de Longwart no tardaron en ser disputados por varios viticultores comarcanos suyos, particularmente por un hábil asociado llamado Werk, y al cabo de poco tiempo no sólo el Catawba seco consiguieron un lugar entre los buenos productos del consumo.

Desde Cincinnati, el cultivo de la viña se extendió hasta el Missouri. Más tarde se plantaron grandes viñedos en el Norte del Estado de Ohio y otras comarcas de New-York. Subiendo por el río Ohio la viña se extiende más ó ménos en las dos orillas y alcanza una importancia considerable en Weeling y West Virginia, cuyos mejores vinos no ceden en nada á los del Norte de Ohio, sin que por esto compitan con los de Cincinnati.

Las variedades más robustas y más extendidas son, como ya hemos dicho, el Catawba, la Ives Seedling, la Norton's Virginia Seedling y la Concord. La cantidad de vino producida por cada una de estas cepas es mayor que la que se saca de media docena de cepas de otras variedades entre las cuales mencionaremos la Delaware, la Yowa, la Isabela y la Heabemont, que pasan sin embargo por muy superiores.

Es de notar que las cuatro pri-

meras cepas que mejor cunden en América son precisamente las que se están plantando en este momento de preferencia en el Mediodía de Francia, como más capaces de resistir á los ataques de la filoxera.

Posible es que el Catawba, en América, es una cepa relativamente delicada, propensa á enfermedades y muy sensible á las escarchas, tengan su porvenir en algunos puntos de Europa, y que allende los mares prosperen las variedades de Seedling. Estas últimas dan uvas de un azul intenso; hollejo fino, zumo excesivamente dulce y cuya pulpa está sobrecargada de materia colorante. El mosto suele dar alcohol de 12 á 13 grados; el Concord es mucho más ligero, de un aroma más suave, pero se conserva más difícilmente si no se mezcla con un vino que tenga algo más de cuerpo. Los Seedlings tienen un gusto de terruño bastante pronunciado. El Ivo, cuyo aroma recuerda las violetas hasta la edad de tres ó cuatro años, lo pierde á partir de esta época y este aroma se desvanece por completo á la edad de cinco ó seis años. En la Exposición de Filadelfia se presentaron hermosas muestras de estos vinos tan espumosos como secos, procedentes de los Estados de Ohio, del Missouri, de Nueva-York y aun de Nueva Jersey.

Téngase presente que los vinos americanos no se conservarán arriba de seis años. De cuatro á cinco años pierden su fragancia y hasta el sabor convirtiéndose entonces en una bebida insípida y sin valor. Mediten sobre este hecho los partidarios de las viñas americanas, y además no es espanta el gravísimo peligro, de todos conocido, que trae consigo el trasplantarlas á Europa?

Gaceta Vinícola,

Miscelánea.

En la villa de Andria (provincia de Bari, territorio napolitano), ó para hablar con más precisión, en el palacio ducal de dicha villa, que pertenece á la familia Spagnolatti, se ha

descubierto un tesoro, consistente en monedas de oro del tiempo de Fernando IV, y en piedras preciosas.

El descubrimiento no ha sido debido á la casualidad, como sucede comúnmente en tales casos. Habiendo encontrado los actuales propietarios un antiguo plano del palacio, notaron que una puerta de que no tenían noticia y que realmente no existía, estaba no obstante indicada.

Hicieron abrir el muro, y encontraron detrás una puerta de hierro. La hicieron derribar, y entraron en una capilla donde estaba depositada una caja que contenía el tesoro, que ha sido valorado en 1.800.000 francos. A lo que parece, había sido ocultado por el duque de Andria cuando emigró á Alemania en tiempo de la invasión francesa.

Segun el último número del «Times» en la India, Manganay capital de Brimania, ha sido presa de las llamas. El día 3 de Junio habían sido devoradas por el fuego mas de 2.000 casas, y el incendio duraba todavía.

Durante el último mes de Junio, el total de agua distribuida en Paris, tanto para el servicio de particulares como para el servicio de la vía pública y riegos, se ha elevado á 337.160 metros cúbicos por día.

En este total, las aguas de fuentes ó de derivacion, figuran por 247.564 metros cúbicos.

Los primeros periódicos indios que aparecieron en Calcutta, vieron la luz el año 1819. En 1867 llegaba su número á 140; en 1875 á 373, y dos años después se han publicado 344 periódicos en la lengua del país.

El British Museum ha adquirido durante el año anterior hasta 100 obras impresas en el siglo XV, y muchas ediciones raras del siglo XVI. También ha reunido una colección de memorias y gacetas alemanas y holandesas publicadas de 1528 á 1679, y por último, 174 manuscritos orientales.

En los últimos diez años, la Sociedad Franklin ha distribuido entre las bibliotecas populares 400.000 francos en libros.