

EL ECO DE CARTAGENA.

Martes 15 de Febrero de 1881.

Por lo que pudiera ser de interés para nuestros viticultores tomamos de la revista «Los vinos y los aceites» el siguiente artículo:

LO QUE NO DEBEN IGNORAR

LOS COSECHEROS DE VINOS

EN ESPAÑA.

I.

Repetidas veces hemos indicado en esta revista que las condiciones naturales de la generalidad de los vinos de pasto españoles, les hacia estar llamados á competir en todas partes, en los mercados exteriores, con los que fabrica la Francia, pues que este pais, si vendé sus caldos con estimacion, es por las mezclas (coupage) que necesariamente tiene que verificar con los vinos que importa de España, que dan cuerpo y color á los suyos poniéndolos en estado de poderlos exportar. A nuestras apreciaciones en visto del examen y prácticas que hemos observado hacen en algunos puntos importantes de la vecina república, se unen las declaraciones que tenemos á la vista en publicaciones muy importantes que repiten: «¿qué falta á los vinos de nuestras últimas cosechas además de la cantidad? Les falta el alcohol y el color.» Pues ese alcohol y ese color no crean nuestros lectores que se necesita en pequeña escala, pues sabiendo que sin embargo de contentarse los cosecheros de vino con 8 por 100 de alcohol, resulta que las dos últimas cosechas el término medio obtenido es de 6 50 por 100, llegando algunos á 8, pocos á 7, gran parte á 6 y muchos á 5, y el término medio los 6 50 segun afirma y demuestra «Le Moniteur viticole.» Esto quiere decir que á los vinos de consumo ordinario les falta 1 50 por 100 de alcohol, además de color, cuyas dos cualidades han de prestar los vinos de capa españoles, que teniendo de ordinario 15 por 100 de alcohol, con un hectolitro de este se arreglen 5 hectolitros del francés y resulten 6 de cualidades utilizables al extremo. que sin la operacion de coupage con pagé con el vino español, el francés no serviría para la venta, ni sería posible su conservacion. Los franceses dicen y repiten en todos los tonos, que si compran nuestros caldos de capa, es porque en nuestro pais hay libertad de echar sin tasa aguardiente al mosto, y que si consiguen igual franquicia en el suyo, de lo cual trata el Gobierno y el Parlamento, en seguida terminará gran parte de la exportacion de nuestros vinos. Creemos esto una ilusion de

nuestros vecinos; cuando se producen en su gran mayoría caldos con 5, 6 ó 7 por 100 de alcohol, y además sin el color necesario, no es solo el alcohol lo que hace falta; se necesita color y los demás elementos que constituyen el vino, lo cual solo puede conseguirse mezclando dos vinos cortos de todos con los que produce el privilegiado suelo español, los que principiá hace años á conocer la Francia y á comprar á infinitos precios que cada dia van en aumento y aun subirán más.

No está lejos el dia que no los pueda adquirir, por que el negocio importante que está haciendo con ellos tendrá lugar en España, donde aunque en pequeña escala ahora, es suficiente para emplear todos los elementos en provecho de llevar directamente los vinos á donde los lleva el comercio francés fuera de su pais. Y nosotros creemos que será este el que, viniéndose á estar blecer á España, ha de impulsar el negocio de nuestros caldos, en el camino que acabamos de indicar. Ya existen varias casas francesas establecidas que compran uva y fabrican de su cuenta, no solamente vino, si que tambien aguas de piés, que mezcladas con él, exportan y obtienen pingües ganancias, y más obtendrán desde el momento que en lugar de remitir los caldos, á Francia para desde allí, despues de bautizarlos, remitirlos á Inglaterra y otras naciones, lo cual, estén seguros nuestros cosecheros, verificaran pronto de España y se terminarán los rodeos. Entonces los vinos de capa se elevarán de precio y se disputarán entre unos y otros. Lo que importa es que nuestros cosecheros de los sitios en que hoy se ha fijado la atencion del comercio francés, no pierdan la ocasion de entender la manera de sacar partido; aprender á utilizar todas las ocasiones que se le presenten para comprender el valor y aplicacion de la riqueza que tienen con sus caldos y hasta qué punto pueden y deben aprovecharlos. Deben fijar su atencion en la crisis por que viene pasando hace unos años la industria vinícola y el comercio francés en este ramo, de que ha de resultar un gran adelanto en el nuestro, que nos haga avanzar los años de retraso que las discordias civiles nos han originado.

Conocemos que algunos de nuestros lectores, colocados en la situacion que nosotros, en una zona separada de los ferro-carriles, y en donde las prácticas de vinificacion hacen que los caldos no tengan las condiciones que requiere el comercio, no habiendo recibido directamente ningun beneficio de la activa exportacion que tiene lugar, dudán de nuestros pronósticos: pero si re-

flexionan un poco, comprenderán que mucho significa el que ya lleguen á varios puntos de la region central los comisionados franceses y hacen acopios de importancia; que hace pocos años eran desconocidos tales medios de consumo, que han impulsado las plantaciones en una escala que en otro caso no hubieran podido tener lugar. En asuntos de tal magnitud no se puede ir tan de prisa como el cosechero desea. Los altos precios á que han llegado los caldos de las costas y fronteras, por ser insuficientes para la exportacion ha hecho que se busquen los del interior, que menos conocidos, irán siendo estudiados, y cuando se comprendan sus múltiples aplicaciones llegarán al gran porvenir que tienen por sus excelentes cualidades de vinos de pasto.

II.

Cuando se sabe que hoy la Francia consume como suplemento de la falta de cosecha de vinos 7. 500.000 hectolitros de caldo fabricado con aguas, pasas y azúcar y otros siete millones 500.000 de aguas de pié, etc., se comprende al estado que ha llegado su industria vinícola para subir el déficit de 25.000.000 de hectolitros de vino que arroja la cosecha de 1880, sin contar las reservas del año 1879. Pero á esos recursos extraordinarios de vinos, que son artificiales, hay que añadir una importacion siempre creciente de una manera que siendo en 1878 de 1.700.000 hectolitros, en 1879 fué de 3.040.000 y en 1880 llegó á siete millones.

Y no se crea, como algunos han supuesto equivocadamente, que el aumento de las importaciones de la Francia tienen por origen que en igual proporcion se ha acrecido su exportacion; en 1878 exportó 2.800.000 hectolitros de vino; en 1879, tres millones y en 1880, 2.400.000 es decir, el año de mayor importacion menor exportacion. De esto se deduce evidentemente que la Francia, sin embargo de ser una nacion de las que más vino produce, necesita para su consumo más que lo que su suelo presta en años de corta cosecha.

El único elemento que hoy tiene la Francia para hacer concurrencia á nuestros vinos, es que siendo los suyos muy delgados, y habiendo conseguido introducir la moda de ellos, despues de componerlos y arreglarlos, los vendén con estimacion; pero si los españoles aprendiésemos á dar cualidades iguales á nuestros caldos, haciendo las mezclas y composturas naturales, conseguiríamos mejor clase y más remuneracion del trabajo, por no necesitar importaciones de ningun género, sin lo que no pueden pasarse los vinos que los franceses exportan, y la mayor parte de los que

consumen, cuyas cualidades, digan lo que quieran generalmente exigen el coupage de vinos extranjeros, á los que ya tendrán que ser tributarios, mal que les pese, y sin este auxilio quemar, como antes hacian, muchos millones de hectolitros de caldo que era peor que nuestras aguas de pié que tienen de ordinario más de 6 por 100 de alcohol.

Fijándose bien los cosecheros españoles en lo que ya hemos dicho otras veces y decimos ahora, deben ir preparando las cosas para el porvenir que no está lejos para la generalidad, y aprovecharse en el presente los que por vivir en sitios que las vias férreas facilitan el transporte, de cuyos sitios ha de partir naturalmente el movimiento del comercio de vinos para el exterior, no solo para Francia, sino para otras naciones productoras, que es lo que más cuenta nos tiene.

Morata de Tajuña 21 de Enero de 1881.

JOSÉ DE HIDALGO TABLADA.

GRONICA.

Brillantísima estuvo anoche la velada con que los señores de Togores obsequiaron á sus numerosos amigos.

La mayor parte de cuanto en Cartagena se encierra de distinguido y elegante se habia dado cita en aquellos suntuosos salones, donde la belleza tenia dignísima representacion.

La concurrencia que fué más numerosa que en las reuniones anteriores, pasó un agradable rato, que hubiera deseado se prolongase indefinidamente, citándose para el Carnaval, en que ha de repetirse tan agradable soirée.

Los señores de Togores y su bella hermana, hicieron los honores de la casa con la finura y distincion que les caracteriza.

Ha comenzado en el taller de maquinaria del Arsenal del Ferrol, la composicion de la máquina de la fragata Navas de Tolosa.

Dicen del Ferrol que tan pronto como el tiempo lo permita, saldrá de aquel punto para Vigo, á donde ha sido destinado el cañonero Pelicano, listo de las reparaciones que le eran necesarias, y que han sido hechas en los talleres de aquel Arsenal.

Ha naufragado en Oette el falucho *Paraon*; la tripulacion se ha salvado.

Dice un colega de Madrid, que se va á dictar una orden por el ministro