

INFORME

SOBRE EL

CONGRESO VINÍCOLA

INAUGURADO EN MADRID EL 7 DE JUNIO DE 1886,

DIRIGIDO AL

EXCMO. AYUNTAMIENTO DE JEREZ DE LA FRONTERA,

POR SU REPRESENTANTE

EL INGENIERO AGRÓNOMO

D. Eusebio Fernández de la Hoz.



JEREZ

IMP. DE EL GUADALETE, Á CARGO DE D. TOMÁS BUENO,
CALLE DEL COMPÁS, NÚMERO 2.

1886.

I

Terminadas el 17 del corriente las sesiones del *Congreso de Vinicultores* celebrado en Madrid, donde he tenido el honor de representar al Excmo. Ayuntamiento de esta nobilísima ciudad de Jerez, según acuerdo que me fué comunicado en 27 del pasado Mayo, me creo en el deber de dar cuenta del desempeño de mi cometido siquiera sea por brevísima manera; puesto que ya es notorio el resultado de dichas sesiones de que la prensa periódica se ha ocupado, y aun sigue ocupándose, y no ha de tardar mucho tiempo en ver la luz pública el libro oficial en que se recopilen los informes de las ponencias, los discursos pronunciados, las proposiciones presentadas y las conclusiones votadas sobre los diversos temas que fueron objeto de los debates de aquella numerosa asamblea.

Habré, por lo tanto, de circunscribirme á manifestar á tan respetable Corporación, que habiendo asistido puntualmente á todas las sesiones,

sólo me ha sido posible tomar parte activa y directa en la discusion de cinco de los propuestos temas; pues no era muy fácil mayor empresa dadas las restricciones reglamentarias, la corta duracion del Congreso, y los muchos representantes que en él han hecho uso de la palabra.

Son, sin embargo, estos cinco temas los que, en mi opinion, contienen mayor importancia para nuestras aspiraciones y necesidades locales, sin dejar por ello de ofrecer vivísimo interés á la industria vitícola y enológica de toda la nacion; y al tratar de tales asuntos desde un lugar en que mi voz pudiera tener un eco tan desproporcionado á la humildad de mis conceptos, he procurado ser fiel intérprete de las opiniones de este pueblo de Jerez, cuyas glorias y cuyas desventuras han llevado respectivamente, y llevarán siempre á mi alma, las alegrías más puras y las más hondas tristezas.

Hace veinticinco años que vengo dia por dia presenciando y observando esos profundos cambios que el negocio vinatero ha experimentado en este centro de produccion y de exportacion: le he visto llegar al apogeo de su prosperidad y su riqueza, y despues bajar en rápida pendiente hasta los bordes de un abismo de miserias y de ruina; he visto nuestros famosos y clásicos viñedos, objeto de tan eximios cuidados y de atenciones tan solícitas, caer en abandono y menosprecio; y la privilegiada industria, manantial abundoso del trabajo, que de-

rramaba por do quiera la paz y el bienestar, convertirse en origen de discordias, y aun de graves conflictos sociales; ¡que á tanto extremo conducen los rigores de la fortuna adversa!

Ciegan los esplendores de la dicha, como ciegan también las oscuridades del dolor; ¿qué extraño es que en muchos años hayamos sentido tantas dificultades para ver claro en los horizontes del porvenir? Hoy mismo en que nuestros términos vitícolas hacen lamentable excepcion de todos los del país, aun entre esperanzas y desalientos hay tal incertidumbre en el juicio, que es árduo empeño encontrar la opinion que compendie y sintetice, por decirlo así, la lucha de los opuestos pareceres.

Pero he pensado siempre que todas las aludidas diferencias son más bien aparentes que reales, que obedecen á un interés legítimo aunque accidental y transitorio, y que en el fondo de la cuestion hay un punto fundamental y permanente donde todas las conveniencias son solidarias; y á este punto, que es la conservacion de nuestros especiales vinos y viñedos, es donde deben converger todas las aspiraciones y donde he creído ver el criterio que guiase mis escasas fuerzas y mi torpe palabra en la justa defensa de nuestra más afamada produccion.

Inspirándome en este pensamiento, abordé desde luego el primer asunto que más intensamente habia de excitar la atencion del Congreso, como sucedió en efecto y por marcada manera, cual fué

el de los tratados de comercio; pues hallándose pendiente de la aprobacion de las Córtes el convenio con Inglaterra, y la prórroga del tratado con Alemania,—cosas ambas que tanto pueden afectar á la produccion nacional, y en que tan opuestas doctrinas mantienen las escuelas económicas,—los debates habrian de ser largos y apasionados.

La prensa toda de esta localidad, á cuyas pródigas benevolencias jamás sabré mostrar bastante gratitud, ha consignado fiel y detalladamente cuanto de importante hubo en la discusion de este punto; y mi muy querido amigo el Director de EL GUADALETE, á cuyo acendrado patriotismo hacen cumplida justicia sus propios adversarios políticos, llevó su cariñosa deferencia hasta el extremo de publicar en hoja suelta el pobre discurso que en aquella sesion hube de pronunciar. Escusado parece, pues, que yo ocupe de nuevo sobre esto la atencion del Excmo. Cuerpo capitular; pero habré de permitirme una observacion que las conveniencias del momento me vedaron entonces exponer. Cuando se trata del comercio de vinos con la Gran Bretaña, el pueblo de Jerez que lo ha surtido en tantos años, el pueblo que casi solo ha dado nombre y fama universal á los vinos de España, el pueblo que por ello ha importado tan inmensas sumas á la riqueza del país, tiene, sin duda, conquistado voto de calidad en las decisiones que á este negocio se refieran; y este derecho desconocido ó

preterido en el caso presente es un motivo más para que juzguemos desfavorablemente el *modus vivendi* concertado. Así es que si alguno ha calificado de excesiva la oposicion hecha, debe considerar que á ello me obligaron no sólo la conviccion y el deber, sino hasta el sentimiento un tanto ofendido de la propia dignidad. Pero no hay para qué insistir, por excepcionales apreciaciones, en lo que ha juzgado ya el aplauso de la mayoría.

II

El segundo punto en cuya discusion tomé parte, fué el referente al tema 4.º sobre «disposiciones que deben adoptarse para garantizar en el país y en el extranjero las marcas de los vinos legítimos españoles;» tema que por conveniencias de la mesa antepuso al tercero el Sr. Presidente. El informe del ponente Sr. D. Adolfo Bayo, nutrido de datos y de acertadas reflexiones, fué recibido por el Congreso con muestras de general asentimiento. Pero en sus conclusiones parecióme ver alguna deficiencia en lo que respecta á las marcas de origen, que tan eficaces pueden ser para conservar el crédito de los vinos de una comarca. Hé aquí por qué pedí la palabra, que en aquel momento no hubo dificultad en concederme.

Quiere el Sr. Bayo que se presente á las Cámaras un proyecto de Ley, basado en la francesa de 27 de Marzo de 1851, y la reproduccion del formado sobre las marcas de fábrica por el señor Danvila, haciéndolo extensivo á las marcas de comercio en general, y á los productos agrícolas: y en esta misma vaguedad encontraba yo la indicada deficiencia. Firme en la idea de que nada importa tanto como la conservacion del carácter típico de los vinos de verdadero crédito, y el velar porque el mercado sepa diferenciarlos y distinguirlos, considero este punto de las marcas de capitalísimo interés; pero donde este interés principalmente reside, no es en la garantía de la marca particular significada por las iniciales de un nombre ó de una razon social más ó menos respetable, es en la legitimidad del origen, en eso que constituye un interés colectivo, en lo que afecta á la riqueza general.

Por no haber prestado á este asunto toda la atencion que se merece hemos visto en estos últimos tiempos sustentar las más extrañas teorías sobre lo que debe llamarse vino de Jerez. Desde los que mantienen que la palabra *Sherry* tiene en Inglaterra un significado genérico que abraza, por lo menos, todos los vinos blancos españoles, hasta los que defienden no ser propiamente aplicable tal nombre sino á los más selectos caldos producidos en los mejores pagos de nuestro escaso término vitícola, la verdad es que no hay modos hábiles de llegar á un razonable acuerdo, y que los justos

conatos de abordar esta cuestion, alguna vez intentados con ardimiento, han tenido siempre la desgracia de fracasar.

La constitucion, la forma, la manera especial en que aquí se ha realizado el negocio, ofrece ancho campo á estas deplorables confusiones. En el centro productor se conocen tipos bien definidos, calidades bien marcadas, y á estas y á los diferentes terrenos y heredades atribuye el comerciante toda la importancia que se merecen. El almacenista ha cuidado siempre y procurado cerciorarse de la legitimidad de los mostos que adquiria, del buen estado de cultivo del pródigo que los produjo, y hasta de los accidentes y circunstancias en que se verificó la vendimia, sin perjuicio luego de escogerlos, de clasificarlos, de señalarlos por perito competente, y de desechar cuantas botas se le hacian sospechosas; y el extractor cuidaba igualmente de investigar el movimiento que pudiera haber en la bodega del almacenista, y, además de las pruebas que le aseguraran de las calidades del vino que trataba, tenia tambien muy en cuenta la buena fé, la honrada reputacion del vendedor. Y así se iba continuando la ilustre prosapia, la limpia ejecutoria del preciado néctar. Pero llega un momento en que se corta esta tradicion; y veremos reunidas en grandes masas todas las clases, todas las procedencias, formando inmenso monton anónimo considerado ya sólo como primera materia para la mayor parte de los vinos de exportacion; y aquellos

cinco tipos á que pueden reducirse todos los vinos naturales jerezanos, el fino, el amontillado, el palo-cortado, la raya y el oloroso, tornáranse en mil caprichosos nombres, en mil matices combinados por el arte ó por la codicia, pero que han borrado en casi todo el mundo consumidor la memoria de que, para honor de la vinatería española, existen unos pagos que se llaman Macharnudo y el Carrascal, Añina y Barbaina, y algunos otros, cuyo privilegiado suelo prodigó en tanta copia las más ricas producciones.

Esta ligera historia nos muestra que las marcas conocidas y acreditadas en el extranjero son naturalmente las que plugo poner á los exportadores, á los que nos abrieron los mercados, á los que con incansable actividad, justo título á la pública gratitud, ensancharon las esferas de nuestro comercio y erigieron esa potente industria, admirada de propios y extraños, y que, aun hoy en decadencia tanta, es todavía el primer elemento de la vida de este rincón andaluz. Pero el viñista ha visto, no obstante, que el concepto de sus caldos quedaba al arbitrio de los intermediarios entre el productor y el consumidor, que lo contingente y variable podia ahogar un día lo fundamental y constante, y ha anhelado un medio de defensa; y el mismo comerciante, sintiendo los efectos de una exajerada y con frecuencia innoble competencia, ha podido también convenir en que interesaba á la rectitud de sus procedimientos y al valor de su propia marca,

osa otra marca de origen, fuerte escudo contra el fraude y las imitaciones, siempre que fuese inteligentemente establecida.

Claro es que deben variar las formas de esta garantía según sean diversas las circunstancias de cada localidad; mas para la mayor parte de los centros productores de España, nuevos en el negocio de exportación,—y que si hoy encuentran solicitados sus caldos lo deben, sin duda, á excepcionales circunstancias,—puede servir de provechoso ejemplo lo que ha pasado aquí; que en la escuela de la desgracia es donde mejor se aprende á conocer lo que vale y lo que cuesta el conservar la fortuna. Pues bien, por lo que respecta á nuestros vinos menester sería establecer dos clases de indicaciones de origen, y esta es la opinión de personas competentes y muy autorizadas; *la marca entera* y *la media marca*: la primera, para los vinos naturales, puede consistir en el escudo completo de la ciudad, y debajo *Xerez natural*; la segunda, para los vinos combinados, puede ser medio escudo, y debajo *Xerez combinado*. La primera garantiza y dá á conocer la producción genuina del viñedo jerezano, como medio de llegar á la venta de sus clases por pagos, soleras, tipos y añadas. La segunda, refiriéndose á la casi totalidad de los vinos de exportación y que más se adaptan á los gustos establecidos en el mercado extranjero, puede evitar la salida de los mal preparados ó adulterados.

Me apresuro á reconocer que para todas estas

medidas son necesarias mucha cautela y prudencia, huyendo de exclusivismos que pudieran tornarse en nuestro daño. No todo el vino que en Jerez se cria es igualmente digno de la fama de su nombre; y, por el contrario, los términos vecinos producen mostos de estilo y susceptibles de ser guiados al mismo fin que los más excelentes de nuestros pagos, sin mengua para el crédito de estos, y con ventajas indiscutibles para la extension del negocio. Creo que todos los extremos se concilian, adoptando como criterio primordial para la estampacion de la marca jerezana el valor del vino exportado, que debe ser fijado como *minimum* en veinte libras esterlinas la bota, ó sea cien pesetas por hectólitro.

No es mi ánimo entrar en detalles reglamentarios sobre el asunto, cuando aun lo dicho ha de considerarse sujeto á convenientes rectificaciones. Para la clasificacion de los tipos podrian señalarse condiciones, respecto al color, azúcar, y graduacion que no debería pasar de 30° Sykes para los finos, de 32° para los amontillados, y de 34° para los palo-cortados, rayas y olorosos. Los vinos combinados se exigiría estuviesen libres de toda materia colorante extraña á la uva, y de antisépticos tales como los ácidos salicílico, benzoico, bórico, ó las sales de los mismos. Los Ayuntamientos, las Cámaras de comercio, ó un sindicato especial, pueden encargarse de la direccion de este servicio, que tiene precedentes en otros países. Los certifi-

cados consulares garantizarían debidamente el verdadero valor de la mercancía exportada; y la sancion penal para los que falseasen ó burlasen las reglas adoptadas, se procuraría extender hasta el mercado extranjero, puesto que la verdad y la lealtad en el negocio deben formar parte del cumplimiento de los pactos internacionales.

Pero repito que á todo esto no le doy otro valor que el de someras indicaciones, necesitadas de mayor estudio, para lograr fines tan altos y provechosos como la restauracion del crédito de nuestros vinos. La opinion se impresiona fácilmente, y así tan pronto se difunden prevenciones injustificadas, como se desvanecen por sencillos medios; y este es uno de los más saludables efectos que pueden conseguirse con la adopcion de las marcas especiales de origen.

Por un medio análogo hemos visto en nuestros dias restablecerse el comercio del vino de Oporto, llegado no há muchos años á considerable decadencia. Y el hecho no es nuevo, que ya fué ideado en Burdeos á mediados del pasado siglo, cuando para fortalecer y mejorar los caldos franceses llevaban entonces, como llevan hoy, á aquel mercado los vinos españoles, cosa no del agrado de aquellos viticultores, segun consta en un curioso libro publicado en Lóndres en 1775 por Sir Edward Barry, y que posee mi amigo D. Francisco Ivison y Oneale, distinguidísimo enólogo.

Con estas ideas, más ó menos amplificadas,

apoyé la siguiente conclusion, proponiendo se adicionase á las redactadas por la ponencia: «Los Ayuntamientos, y en su caso las Cámaras de Comercio y las Asociaciones vitícolas que se formen, podrán establecer marcas de origen que garanticen la legitimidad y defiendan el buen nombre de los vinos producidos en sus respectivas zonas, bajo las condiciones reglamentarias que á cada localidad convengan, y prévia la autorizacion que proceda para que de la forma y modo de atender á este interés colectivo no resulte perjuicio ni al comerciante ni al productor.»

El Sr. Bayo entiende comprendida en las suyas esta conclusion; y, por tanto, haciendo que constase en las actas del Congreso lo que en su defensa tuve el honor de manifestar, juzgué que debia dar por terminada mi intervencion en el debate del tema.

III

El tema 3.º, que como queda dicho habia sido postergado para el siguiente dia, fué objeto de muy viva discusion. Yo que abrigó la firme conviccion, y así lo manifesté con entera franqueza, de que el empleo de los alcoholes industriales puede originar no sólo la ruina sino la más deshonrosa muerte de

la vinatería española, tenia un marcadísimo interés en ocuparme del particular, y por ello, apenas terminada la lectura del dictámen de la ponencia, me apresuré á pedir la palabra; pero, con gran sorpresa mia, oí de lábios del señor Presidente que ya la tenian pedida nada menos que diez y ocho señores representantes. Permitíme una ligera réplica, y al cabo obtuve de la benevolencia de la mesa el que me se concediese un turno allá para el final de la sesion, y cuando el asunto estaba casi agotado.

El reputado químico Sr. D. Manuel Saenz Diez habia redactado un luminoso informe, digno de su ilustracion científica; pero en el que, como lo hizo notar el Sr. Espejo, se contenian sin duda los más poderosos argumentos contra sus propias conclusiones. Porque, en efecto, mal puede admitirse el «que no deba limitarse, en la actualidad, la importacion de los alcoholes llamados industriales,» cuando se ha demostrado por concluyente manera los gravísimos inconvenientes de su consumo, y la justicia de la alarma señalada por los más eminentes higienistas y legisladores.

El espíritu del Congreso era en general adverso á estos perniciosos aguardientes, que encontraron, no obstante, tímidos defensores en algunos que por transitorias y particularísimas conveniencias, por prurito de originalidad, ó por estar impregnados del fanatismo de escuela, argüian en su favor con sutiles y poco valiosas distinciones. No era, pues,

necesaria la insistencia en el ataque, y así procuré expresarme con la mayor brevedad.

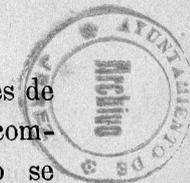
La pregunta del tema de si sería conveniente la aplicación del sistema prohibitivo para impedir su importación, no podía, en mi concepto, contestarse afirmativamente sin incurrir en notoria arbitrariedad. ¿Cómo cerrar el mercado á productos que aun creyéndolos nocivos para el encabezamiento de nuestros vinos y fabricación de licores, tienen además otras muchas aplicaciones en las artes? ¿Cómo resucitar en estos tiempos de facilidades mercantiles las absurdas barreras del prohibicionismo, mil veces superadas por el progreso científico, y que sólo sirvieron para empobrecimiento y ruina de nuestras pasadas grandezas? ¿Cómo, por último, aventurar esta nota discordante, cuando el general clamor de nuestros vinateros se levanta por doquiera en demanda de que se abran de par en par para sus productos las puertas de todos los mercados?

Anhelarse debe con vehemencia que desaparezca de nuestra vinificación el empleo de los alcoholes de industria, y de toda sustancia espuria que pueda originar su descrédito. El aguardiente de Berlin infesta ya en demasía nuestro comercio, y lo frecuente de su uso es, en mi sentir, una de las principales causas de la gran decadencia y menoscabo á que ha venido en Jerez el negocio vinatero. Ciertas combinaciones, para las que se introducen en este centro los vinos de peor calidad de la provincia y aun de las limítrofes, exigen im-

periosamente la adición de grandes cantidades de alcohol, si no han de llegar del todo descompuestos á los puntos de consumo; y como se trata de caldos de muy bajo precio, claro es que no se les puede *beneficiar* sino con *el Berlin*; y así van por el mundo estas detestables bebidas cubriendo de oprobio é ignominia el alto y glorioso nombre del verdadero, del legítimo, del genuino Jerez. Fácil es comprender cuánto ódio habrá de inspirar á nuestros cosecheros y comerciantes, á cuantos conservan puras las honrosas tradiciones del negocio, á todos los que anhelan levantar la fortuna de este famoso pueblo vitícola, aquello que estiman como origen de su decaimiento.

Pero aun reconociendo esta verdad, y participando de estos sentimientos nobilísimos, pareceme que ponderadas debidamente las circunstancias económicas del momento, se viene á creer que los males que se lamentan más es asequible corregirlos y mejorarlos por medios indirectos, por medidas que afecten á nuestro régimen interior, que no queriendo extirpar en un día cáncer que ofrece ya tanto desarrollo y tan tenaces adherencias.

Está unánime la opinión en cuanto á las acciones maléficas, la intensidad tóxica de los alcoholes amílico, propílico y butílico que acompañan á los aguardientes de industria: luego hay motivo bastante para tratarlos como se trata á la fuchsina, como se trata al ácido salicílico, como se trata hasta al



inofensivo sulfato de potasa. Y como es bastante difícil, al presente, el reconocimiento de los alcoholes impuros, la administracion pública debe considerar como peligrosa falsificacion su empleo en los vinos y en los licores.

Además de las medidas coercitivas que apoyadas en esta razon potísima pueden adoptarse en interés del fisco, de la moralidad y de la higiene, se encaminarian al mismo fin las más eficaces protecciones concedidas á la industria alambiguera del país, y á los viñedos cuyos caldos se dedicasen exclusivamente á la destilacion, exceptuándolos de todo tributo, á ser posible, y otorgándoles primas de fomento. No faltan en esto ejemplos que imitar, ni quienes, inspirándose en un alto sentido de lo que es piedra angular del edificio de nuestra regeneracion agrícola, tengan la ilustrada iniciativa de nuevos resortes y superiores estímulos. Lo que es menester es que no se sacrifique á las más amplias satisfacciones del presente la herencia sagrada del porvenir.

En cuanto á la destilacion de los orujos ó de las brisas, si en algo puede ser manera de acudir á la resolucion del problema propuesto, estimo que sólo el espíritu de asociacion, dirigido por la clara luz de la ciencia, llegaría quizás á alcanzar resultado, ya que no le entorpeciese nuestro complicado mecanismo financiero.

Fundado en el orden de ideas que queda expuesto, y en vista de la discusion habida, tuve el

honor de someter al Congreso las siguientes conclusiones:

1.ª Que no es justa ni conveniente la aplicacion del sistema prohibitivo á la importacion de los alcoholes industriales; pero que, recargando sus derechos, debe evitarse la dañosa competencia que hacen á los productos vitícolas.

2.ª Que debe ser considerado como una adulteracion el encabezamiento de los vinos naturales con los expresados aguardientes, siquiera estén rectificadas; y que, no estándolo, constituye su empleo un atentado contra la moral y la higiene pública.

3.ª Que la utilizacion de las brisas no es por hoy un medio de verdadera importancia práctica, ni de eficacia bastante para corregir los abusos que se lamentan.

4.ª Que los esfuerzos del Gobierno habrán de dirigirse á perseguir el empleo fraudulento de estos alcoholes en la vinificacion; y á castigarlo proporcionalmente al mayor número de grados que por ello adquieran los vinos á que se adicionen.

5.ª Que como maneras indirectas de impedir su uso, débense recargar los gravámenes que sobre ellos pesan en el régimen interior; exceptuar de tributos los alambiques portátiles, considerando esta industria como anexa al cultivo y explotacion de la viña; disminuir las enormes tarifas de subsidio impuestas á nuestras fábricas de destilacion; y facilitar por todos los medios posibles la más

barata produccion de los caldos de quema.

Aunque no en su totalidad, tuve el gusto de ver que en algo importante prevalecieron estos conceptos en las conclusiones finales votadas por el Congreso en el siguiente dia.

IV

Despues de los temas 5.º y 6.º cuyo sentido esencialmente técnico les hacia perder, dado el carácter de aquel Congreso, mucho del interés que habian despertado las cuestiones prácticas y de actualidad antes tratadas, razon por la cual pudieron dichos temas discutirse en una sola tarde, llegóse al que tenia por objeto las mejoras en la vinificación, leyéndose el notable dictámen redactado por el Sr. Marqués de Riscal.

Entre las muy competentes personas que ilustraron con su palabra este importante asunto, fué una de las más conspicuas el Sr. Martinez Añibarro; y ciertas de sus observaciones, aunque siempre oportunas, me obligaron á tomar parte en el debate. Habíase hablado mucho de los vinos tintos, y muy poco de los blancos; y dicho señor, despues de algunas indicaciones sobre el particular, tocó el debatido punto del enyesado, pareciéndome entónces necesario intervenir en defensa de nuestras exce-

lentes y antiquísimas prácticas de viticultura y enología.

La base y fundamento de la mejor vinificación está en el cultivo cuidadoso de la vid, y en la oportunidad de los procedimientos. «Las buenas vendimias son las que hacen los buenos vinos,» ha dicho Mr. de Vergnette-Lamotte; y este concepto del distinguido enólogo francés, es, desde hace muchos años, un principio axiomático para los almacenistas jerezanos.

Que el laboreo de nuestros pagos ha podido señalarse como modelo entre los viñedos de todo el mundo, cosa es que atestiguan agrónomos tan eminentes como Clemente y Boutelou, y sobre la que tuve el honor de dar en aquel mismo sitio una extensa conferencia en 1877. No consentian las circunstancias del momento intentar siquiera un resumen de lo que entónces expuse; pero hube de recordar el esmero en la recoleccion, hecha siempre en diversas vueltas y segun las variedades de vid; el asoleo de la uva en el almijar; el sistema de pisa y prensado; el despalillado; la preparacion y condiciones de los envases: y al ocuparme de estas operaciones de la vendimia, es cuando debí recojer la alusion que habia hecho el Sr. Martinez al enyesado, en que, dando racional y científica explicacion de esta práctica para la coloracion de los vinos tintos, aunque juzgándola sustituible por otras que den más ventajosos resultados, manifestó al par la extrañeza de que se usase el yeso tambien en los blancos.

En la «Memoria sobre el cultivo de la vid,» que á principios de este siglo escribió nuestro ilustre naturalista D. Estéban Boutelou, léense á este respecto algunas observaciones que hoy mismo, en que tan portentosos adelantos se han realizado en las ciencias químicas, merecen llamar vivamente nuestra atencion. Habla de la importancia del *tártaro* en la fermentacion vinosa, y dice aludiendo á este principio y á la *glucosa*: «La calidad de los mostos, y de consiguiente la de los vinos, se funda en la cantidad que contienen de estas dos sustancias....» «Puede añadirse al mosto el azúcar que le falta para proporcionar buen vino, siempre que se añada al mismo tiempo la correspondiente dosis de *tártaro*....» «La fortaleza de los vinos se debe al *tártaro*, y su espirituosidad al azúcar. *Se ahilan con frecuencia los vinos, si proceden de uvas muy azucaradas, pero faltas del tártaro necesario*. Esto es más comun cuando se ha madurado la uva con demasiada precipitacion....» «Cuando el cosechero desea mejorar los mostos ó los vinos flojos, debe añadir la dosis de *tártaro* correspondiente.»

Por sorprendente manera coinciden estos sábios preceptos con las más recientes deducciones á que se ha podido llegar por el estudio microbiológico de los fermentos. Veámoslo, aunque sea por ligerísimas apuntaciones.

Sabido es que la inmemorial práctica del enyesado ha encontrado en nuestros dias grandes con-

trariedades, puesto que en Francia y en otros mercados extranjeros parecen repugnar los vinos que contengan mayor dosis de sulfato de potasa que aquella que les es natural, y que jamás, segun numerosos ensayos verificados, podrá alcanzar un gramo por cada litro. Pues bien; desde que, por tales exigencias solicitados, los cosecheros de Jerez no ocuparon de esta cuestion, mil extravagantes explicaciones se han oido acerca de los efectos producidos por los cuatro ó cinco kilogramos de *puro sulfato de cal* que solian espolvorear sobre cada carretada de uva al extenderla en el lagar. Quién le atribuia el suprimir gran cantidad de agua, por cuya razon aumentaba la dosis en los años húmedos; quién lo creia indispensable para sostener los piés al rededor del husillo; y quién, por último, le negaba toda importancia, afirmando que á su constante empleo no habia contribuido otra causa que una rutinaria costumbre. Despues, muchos que han dejado de usarlo, pudieron notar que sus vinos se *anubaban* con más frecuencia, y que no lograban verlos tan prontamente claros como aquellos que fueron enyesados en la pisa.

Este enturbiamiento del vino, esta enfermedad conocida con el nombre de *nube*, no es otra cosa que una fermentacion butírica engendrada en su seno por el *bacillus amilobacter*, ó *vivrión butírico* como otros le han llamado; microbio cuya existencia es imposible en los líquidos que tengan una ligera acidez.

Ahora bien; nuestros vinos son los que contienen mayor cantidad de alcohol natural, pero menor cantidad de ácidos. En la reacción que promueve el yeso ó *sulfato de cal* hay, como es sabido, entre esta sal y el *bitartrato de potasa* una doble descomposición; y al formarse por este fenómeno el *tartrato de cal* y el *sulfato de potasa*, queda, sin duda, libre cierta pequeña dosis de *ácido tártrico*, lo que basta para evitar en muchos casos el *anubamiento*. Esta es, en mi sentir, la virtud del yeso por lo que respecta á los mostos de Jerez.

Y si recordamos ahora las insistentes indicaciones de nuestro Boutelou sobre la importancia y necesidad del *tártaro*, y aquellas palabras, que me complazco en volver á citar, de que «*se ahilan con frecuencia los vinos si proceden de uvas muy azucaradas pero faltas del tártaro necesario;*» ¿no debemos ver en esta concordancia entre la intuición de aquel sábio agrónomo y la deducción derivada de los modernos progresos químicos y micrográficos, una prueba flagrante de cuáles son los verdaderos efectos del enyesado, y de cómo aparece fácil el sustituirlo mediante una experimentación inteligente y con gran prudencia aplicada?

Hay, pues, reformas, y reformas muy importantes que intentar; porque confieso de buen grado que si nos ha sido dado el tener vanagloria por nuestro cultivo, que tanta perfección alcanzó, no

podemos sentir iguales satisfacciones por la elaboración y crianza de nuestros vinos. Las fuerzas naturales atesoradas en el feraz terreno de nuestras colinas albarizas, han sido grandemente favorecidas y dirigidas por el trabajo humano; pero desde que una vez obtenido el dulcísimo zumo del racimo, se iniciaban en su seno fenómenos de transformación que eran, y continúan siendo para muchos, misterios en su totalidad inexplicables, los auxilios de la inteligencia se han limitado á un empirismo con frecuencia desacertado. Sábese apreciar la calidad, la bondad ó los defectos de un vino; pero se desconoce casi siempre la manera eficaz de conservar aquella y de evitar ó corregir estos.

Así es que apenas surge una modificación en el gusto del mercado inglés que ha sido, puede decirse, nuestro exclusivo consumidor; y á los vinos de fuerte color y mucho cuerpo que antes privaban, se quieren sustituir los muy pálidos y finos, se produce también una perturbación en el negocio que estanca y paraliza la mayor parte de nuestras cosechas. Y como el crédito en aquel mercado se estableciera no por los vinos de *partido* ó de *soleras*, tales como se encuentran en las bodegas del almacenista, sino por los vinos *combinados*, que es la forma en que generalmente se ha verificado y verifica la exportación, de aquí que los verdaderos tipos del *Jerez*, muy estimados y conocidos en el centro productor, lo sean muy poco en el consumidor; careciendo por tanto su demanda de

una base sólida, é incommovible por los caprichos de la moda.

Ya queda dicho antes; nuestros vinos de exportacion son, por la mayor parte, mezclas más ó menos complejas de vinos naturales ciertamente; pero que no constituyen tipos que así puedan llamarse, sino una variedad inmensa de clases, cuya fuerza alcohólica, cuyo color, limpieza, suavidad y aroma, y cuyas cualidades todas han sido más ó menos hábilmente combinadas por el esfuerzo y por el arte del extractor. Se comprende por tales antecedentes la situacion desventajosa en que el cosechero se halla respecto al mercado; y aunque son medidas del órden económico las que principalmente pueden mejorarla, lo que se ha dicho del enyesado, y mucho más que podria añadirse con relacion á otros puntos de carácter técnico, demuestra con claridad que el interés de los adelantos á todos atañe por igual, que los procedimientos que la ciencia aconseja á todos pueden reportar provecho.

La adición de glucosa al mosto, en las pocas circunstancias en que esto pueda convenir en nuestro clima; la proporción y graduación del alcohol vínico que deba agregarse al deslío; el empleo del arrope debidamente preparado; la aplicación de los clarificantes: cuestiones son que exigen previos y repetidos ensayos, problemas que han de resolver unidas la ciencia y la esperiencia, y en los que toca al Estado proporcionar los datos, los elemen-

tos, y hasta las soluciones generales que están por lo comun fuera de la accion particular. Mas esto ya se refiere á la propagacion de la enseñanza, á las estaciones, laboratorios y campos de experimentos, y bodegas modelos; objeto del 8.º y último tema sometido á las deliberaciones del Congreso.

V

Es una de las más imperiosas necesidades de nuestra vinatería, el que los cosecheros puedan saber los procedimientos que han de perfeccionar sus cultivos, aumentar sus productos, y abaratar el laboreo: y es tambien indispensable que el criador de vinos y el comerciante puedan conocer y contrastar lo que á su negocio conviene, y lo que importa á la legitimidad y al crédito de su mercancia. Pues bien, esto exige el establecimiento de escuelas vitícolas y enológicas, con los gabinetes y dependencias que permitan el estudio microbiológico y el análisis químico de nuestros vinos.

Pensar que en medio de los progresos científicos realizados en los últimos años, cuando recibe el arte tantas aplicaciones de ciencias nacidas ayer, se puede seguir en el antiguo sistema en qué todo se confiaba al carácter organoléptico, nos parece un error de funestas consecuencias.

No es nuestra pretension negar aquel dicho de los antiguos de que la bondad del vino se conoce *colore, nitore, odore et sapore*; ni mucho menos rebajar en lo más mínimo el raro y especialísimo mérito de nuestros muy inteligentes peritos que tal delicadeza han logrado infundir á la percepcion de sus sentidos; antes por el contrario, defendemos que hay matices, hay diferenciaciones que sólo pueden ser apreciadas sintéticamente por un olfato y un paladar que, á naturales aptitudes, reunan largo y esmerado ejercicio.

Pero no es esto de lo que se trata: nos hallamos en presencia de multitud de problemas que no habian sido propuestos hasta nuestros dias, y que solo el exámen científico es capaz de resolver. El consumo y las relaciones mercantiles han alcanzado un inmenso desarrollo, mientras la produccion vitícola, amenguada por varios tristísimos motivos, no ha marchado al compás de una demanda siempre creciente.

El mercado cosmopolita, fácil hoy á todas las empresas, ha aceptado no sólo el producto natural únicamente por fuerzas naturales engendrado, sino tambien las mezclas, las imitaciones y las adulteraciones; sin que neguemos que á este resultado haya contribuido la ciencia por admirable manera. Y cuando los países importadores han querido escudarse contra la falsedad ó lo nocivo de la mercancía, igualmente á la ciencia han tenido que pedir los medios de investigacion para discernir en-

tre el comercio fraudulento, y el comercio honrado y de buena fé.

Por otra parte, las modificaciones del gusto y el celo de la administracion por la moralidad é higiene de los pueblos, obligan á la obediencia de prescripciones legales que implican el abandono de costumbres viciosas, y la adopcion de nuevas y mejores prácticas. Hoy el cultivador tiene que espiar con el densímetro en la mano el momento oportuno de cortar sus racimos; el que vinifica ensaya la riqueza en glucosa del mosto, y su mayor ó menor acidez total, previniendo así las condiciones en que ha de desenvolverse el espíritu, el aroma y el sabor de sus vinos; el negociante busca los medios más seguros de conocer con exactitud la fuerza alcohólica, la dosis de extracto seco, de sulfatos, de tanino, de color, que poseen los caldos que adquiere, precaviéndose del fraude en todo lo posible; y la administracion pública averigua en sus laboratorios con el microscopio y el reactivo, cuanto pueda ser un motivo de engaño para el fisco y de peligro para la salud del consumidor.

Hé aquí por cuántos y cuán poderosos motivos se hacen indispensables centros de enseñanza, gabinetes de comprobacion, que son luz y guia para el adelanto en todos los ramos de la industria vinatera. Pero en la realizacion de esta necesidad imperiosa corresponde al Estado no sólo la iniciativa, sino la completa ejecucion.

Los Sres. Vincent y Serrano Fatigati han le-

vantado notablemente la discusion sobre este tema: el primero comentando y perfeccionando, más bien que impugnándolo, el dictámen redactado como ponente por el segundo; y éste haciendo una elocuente rectificacion, que dió mayor realce y brillantez al concepto didáctico de sus conclusiones. Yo, hablando despues de estos distinguidos profesores, y sin poder por tales alturas acompañarles, siéntome obligado por los dictados de mi conciencia á descender á las impuras realidades de la práctica, y á que tan relevantes propósitos no queden en la esfera de las abstracciones. No puede por mí de venir á mi memoria el preciado cúmulo de disposiciones legales, los costosos auxilios dados por el Gobierno, los generosos esfuerzos intentados por dignísimos ministros de Fomento, que ahí han quedado sólo como una muestra de nobles aspiraciones y patrióticos deseos, sin que hayan apenas reflejado en el adelanto agrícola del país los vivos resplandores en que fueran concebidos. Y es que el gérmen más fecundo y vigoroso no brota y se desarrolla sino en adecuados medios, y se pierde y esteriliza por el más liviano defecto.

Se ha querido encomendar á las Diputaciones y Ayuntamientos la mayor parte en la resolución de estos problemas; y cuando estas corporaciones atraviesan desde hace años la más precaria situacion, y encuentran sus presupuestos indotados y con enormes *déficits*, y casi son meros recaudadores del impuesto, ¿cómo podrán dar cima á tanta

empresa, por grande que sea su voluntad, y por más que apremie el general anhelo?

Hemos visto con unánime aplauso, como que respondia á largas y porfiadas instancias de la opinion, incorporarse al Estado las Escuelas é Institutos de primera y segunda enseñanza, ¿y pretenderíamos que los que no pudieron satisfacer antiguas y obligatorias cargas, se impongan voluntariamente otras nuevas y de menos reconocida necesidad?

Se habla mucho tambien de la iniciativa individual: ¿pero en qué estado se encuentran nuestras clases agricultoras, á las que principalmente interesa esta cuestion, para ejercitar esta iniciativa? Abrumadas por los tributos, inseguras en su propiedad y hasta en sus personas, temiendo siempre más que las intemperies y las plagas los rigores del fisco, y víctimas preferentes de la usura; ¡sin duda, que podrán salvar al país de su empobrecimiento y ruina, los que no pueden salvarse á sí mismos!...

No veo nada práctico ni hacedero,—hablo por ahora y en tésis general,—fuera de la tutela del Gobierno. Lo que éste no haga se quedará por hacer; y esta es la conclusion más firme que me dictan mis convicciones.

Esto no obsta para que en la enseñanza agrícola haya una conveniente descentralizacion, sobre todo por lo que respecta á las categorías inferiores. Nótase ya en algunas provincias la falta de un

personal apto para las operaciones topográficas, principalmente para las mensuras y apreciaciones, que con tanta frecuencia ocurren; y aun para la administración y dirección de las explotaciones agrícolas que no pueden soportar elevados sueldos. Desde que se suprimieron los estudios de aplicación que en los Institutos permitían obtener el título de agrimensor y perito tasador, se ha hecho más sensible una falta que así origina graves perjuicios á los particulares como al buen servicio público. De desear es, pues, que al crearse nuevos establecimientos de enseñanza agrícola se tengan presentes todas estas necesidades, y se provean los medios de atenderlas. El espíritu de nuestras clases laboradoras es esencialmente práctico; y así se comprende que dé mayor importancia á lo que satisface exigencias del momento, que á aquello que le ofrece muy halagüeñas perspectivas para un remoto porvenir.

VI

Tales han sido sustancialmente las manifestaciones que la pobreza de mis facultades me ha permitido hacer en el Congreso de vinicultores. Todos los temas en él tratados envolvían el doble interés tecnológico y económico: pero dada la índole de

aquella asamblea, y la representación que se me había cometido, yo he entendido deber dar preferencia á este último concepto, puesto que entrar en disquisiciones teóricas y de científico aparato, desde luego era para mí inasequible; pero ni aun pudiendo lo hubiese intentado, porque no pareciese desconsideración ó petulancia. Así es que sin pesar he dejado de tomar parte en algunas de aquellas cuestiones de carácter puramente técnico, y cuyos giros didácticos las convertían en más propias de una academia que de una reunión de agricultores é industriales.

En cuanto á los resultados beneficiosos que de este Congreso puedan derivarse para la viticultura y enología, y para el comercio vinatero de nuestro país, diré lealmente cuáles son mis impresiones. No propendo á atribuir á las cosas una importancia exagerada, antes por el contrario rara vez siento satisfecho el propósito ó el deseo que un pensamiento haya despertado en mí; pero negarles toda utilidad porque inmediatamente no se toque la realización de las esperanzas más ó menos fundadas que hayamos concebido, antojase á mi humilde opinión ligereza insigne del juicio.

¿Qué resultados prácticos, dicen algunos, hemos obtenido de esas sesiones, de esas discusiones en que muchas veces la contradicción ha producido las consecuencias más vagas é indecisas? Difícil es contestar categóricamente á esta pregunta, dada la naturaleza del objeto sobre que recae. ¿Qué resul-