Vinos y alcoholes.—La crisis vinícola se inició en 1886, se fué desarrollando por efecto de las malas clases que produjo la cosecha, que no teniendo aplicación para ser exportadas desde que Francia cerró sus fronteras á nuestros vinos inferiores alcoholizados, no tuvieron otro destino que el alambique. Los precios de los vinos abrieron, en 1887, un 25 por 100 más bajos en clases corrientes similares á las del año precedente, por efecto de poca demanda, y se calculaba en más de un 50 por 100 la baja en las clases inferiores, tanto por su abundancia como por la carestía de exportación. Los gastos de producción subieron no sólo por el aumento de salarios, sino por el mayor coste originado por los cuidados que exigía la conservación de la viña, á causa de las enfermedades que destruían sus productos. Además, el consumo de los vinos naturales comenzó á disminuir en el país por efecto de las sofisticaciones, que aumentaron considerablemente desde que á la par que se elevaron los precios de los vinos disminuyeron los de los alcoholes á consecuencia de la importación extranjera; así es que mientras nuestra creciente exportación para Francia encarecía el precio de nuestros vinos comunes hasta en un 50 por 100, por las necesidades que creó allí la merma que en su producción ocasionó la filoxera, los precios de los alcoholes extranjeros declinaban notablemente.

Cerrada la frontera á nuestros vinos inferiores alcoholizados, el consumo del alcohol extranjero había de reducirse, y como las clases de vino inferiores de nuestro país no pueden exportarse para Francia, se destinan al alambique y se producen espíritus de vino del país á precios reducidos y, como consecuencia, no pueden pagarse los vinos bajos sino á un precio ruinoso. En las grandes capitales y en la comarca del Ampurdán (1), donde desapareció la producción vinícola, destruída por la filoxera, el consumo de los vinos sofisticados tomó gran incremento con la baratura del alcohol.

El comercio de espíritus nacionales había quedado anulado y el de vinos había tenido grande aumento con la exportación á Francia; pero desde mu-

cereales en el Ampurdán, véase *Medios de levantar la agricultura del Ampurdán de su postración, ocasionada por la pérdida de sus viñedos, por la poca producción de los olivares y por el bajo precio de los cereales*, por D. Juan Tutau. Memoria premiada en el certamen científico celebrado en Figueras en 4 de Mayo de 1888. Barcelona, tipolitografía de los Sucesores de N. Ramírez y C.ª, 1888, páginas 27 y siguientes. Son realmente desesperadoras las conclusiones del señor Tutau, motivadas por el fatalismo librecambista. La Sociedad Económica de Amigos del País de Barcelona *(Información agrícola,* tomo V, página 95), recuerda que Francia é Inglaterra han tenido que luchar en la cuestión de cereales, y así se explica la creación de campos de experiencias, en donde se han aclimatado las mejores variedades de trigo, las más prolíficas, aquellas variedades cuyo cultivo, exigiendo las mismas labores, producen un 20, 30 y 40 por 100 más que las variedades comunmente cultivadas.

(1) D. Juan Tutau en la obra citada, aconseja para el Ampurdán la plantación de cepas americanas y advierte cuanto favorece el mercado de una comarca *la identidad de los vinos producidos.*

chos años atrás se acentuó la decadencia, porque sólo las clases escogidas pueden pasar la frontera y tienen allí aplicación como primera materia para sus mezclas. Los mercados naturales de nuestros vinos son: en primer término el consumo del país, combatido por las sofisticaciones (1); en segundo la exportación para Francia, que ha sido nuestra riqueza durante algunos años, destruída por las dificultades que se ponen en la frontera por el aumento que va acusando la producción argelina; el mercado del Plata, que sólo recibe nuestros vinos elevados de 18 á 21° para poderlos aumentar allí con volumen de agua por efecto de los crecidos derechos de importación que pagan, y era en otro tiempo gran mercado el de nuestras Antillas, donde se admiten vinos de 16° á fin de evitar que se tuerzan al paso del trópico y que disminuyó en un 20 por 100 ya en 1887 y 1888, desde que se impusieron crecidos derechos de consumos que se elevaron á 9 duros 20 céntimos la pipa de 460 litros que sólo pagaba 4 duros 31 centavos. Los otros mercados del Brasil, centro de América, Alemania y Filipinas no dejaban de ser importantes (2). Las plantaciones de viñedos habían aumentado en nuestra región (3) y también la producción de vinos (4), á pesar de la destrucción que empezó á causar la filoxera en la provincia de Barcelona, donde, por el abandono que reinó en cuestión tan importante, la producción que en 1887 se calculaba en más de 2.000.000 de hectólitros, descendió á una tercera ó á una cuarta parte (5).

(1) Para salvar la crisis de la viticultura conviene que se pongan obstáculos á la entrada de los alcoholes extranjeros y que se procure sustituirlos con los de vino indígenas, decía el Consejo provincial de Agricultura, Industria y Comercio de Tarragona. *(Información agrícola,* tomo III, página 28.)

(2) La gran exportación de vinos á Francia tentó á nuestros agricultores que empezaron á plantar viñas en proporciones desmesuradas, talando bosques y cambiando cultivos. Pronto se tocaron los resultados de este gran error de sacrificarlo todo á la viña. Ya en 1887 se informaba: «La crisis vinícola hace años que dura, las oscilaciones en el precio del vino son muy considerables.» (Informe del Ayuntamiento de Vallbona, partido de Igualada; *Información agrícola,* tomo II, página 80.) En este mismo informe se decía: «Ha bajado el precio del vino á su mitad y aun así no puede venderse.»

(3) En el informe de la Sociedad Económica de Amigos del País *(Información agrícola,* tomo V, página 99), aparece un estado de nuestra exportación de vino tinto á Ultramar desde los años 1882 á 1886, y un detalle de lo exportado á Cuba y Río de la Plata durante estos años.

(4) Se comprende, en cierto modo, que se alentaran los agricultores á plantar viña en presencia de la gran exportación á Francia, que produjo una gran entrada de metálico en nuestro país, pues calculando no más el valor del vino exportado á 25 pesetas la carga, representan para 7.000.000 de hectólitros, y sin pecar de optimismo en los cálculos, más de 28.000.000 de duros que entraron en España durante el año 1888, y que se calculó seguirían viniendo á ella como promedio anual durante un período de diez á doce años que se calculaba tardaría Francia por lo menos en alcanzar la reconstitución de sus viñedos. (Véase *Estudio económico de los caminos de hierro del Norte de España.* Barcelona, imprenta de Luis Tasso, 1889, 32 páginas.)

(5) En la provincia de Tarragona atacaban á la vid ya en época de la información agrícola, ó sea en los años 1887 y 1888, la *cochylis roserana,* el *altica ampelaphaga,* la *filoxera,* el *oidium,* el *mildew* y el *black-rod. (Información agrícola,* tomo III, página 30.)

Se producen en este país vinos blancos y negros de diferentes clases, desde 6 á 14 ó 15°, y varían notablemente en sus condiciones, color, riqueza alcohólica, etc., según los años.

El extracto seco de los vinos de esta región varía desde 15 y 16 gramos por litro hasta 25, 26, 28 y 30, y más si son del Priorato ó de algunos pagos de la costa de Levante, como de Alella, Teyá, Premiá de Dalt, Llavaneras, etc.

Hay comarcas en las que enyesan los vinos para darles más color y transparencia ó brillo, sobre todo en el Panadés, Priorato, Vallés, etc., práctica que, aun cuando está muy extendida desde tiempo inmemorial, no la siguen todos los vinicultores.

Con motivo de las restricciones propuestas por el gobierno francés y por el de alguna república hispano-americana, la práctica del enyesado ha disminuído bastante en algunos casos, tratándose de sustituir el yeso ó el sulfato de cal por el ácido tartárico. De todos modos, los vinos enyesados moderadamente no contienen más de 2 gramos de sulfato potásico por litro.

Los vinos para la exportación se encabezan casi exclusivamente con alcoholes extranjeros en el año 1887, por la carencia absoluta de los del país desde que éstos resultaban de un 50 ó 60 por 100 más caros que aquéllos. Para Francia exportábamos comunmente á los 15° que permitía su tratado (1), y para los otros países á 16, 20 y 21, según queda dicho.

---

(1) Las cuestiones relativas al tratado con Francia y á nuestra producción vinícola está magistralmente tratada en el excelente libro titulado *La discusión parlamentaria del tratado de comercio con Francia, bajo el punto de vista del trabajo y de la riqueza nacional,* por D. Juan Pérez de Guzmán. Madrid, 1882, imprenta de Manuel G. Hernández. Un tomo de 385 páginas, con una extensa y notable introducción que contiene una historia de nuestros desaciertos económicos, y una brillante exposición de la doctrina proteccionista y de los principios que ha de adoptar España para su regeneración económica. Hay en este libro excelentes datos relativos á nuestra producción vinícola, á la calidad de nuestros vinos, etc., etc. Los tratados de comercio entre nuestro país y las grandes potencias europeas, han causado gran mal á nuestras manufacturas y no han favorecido gran cosa nuestras exportaciones. En cambio, los tratados con las repúblicas del centro y Sud de América hubieran favorecido nuestra exportación de vinos y manufacturas, y á pesar de ello nuestros gobiernos siempre han mostrado tendencia á ligarnos con las naciones de Europa. La cuestión de los tratados de comercio puede estudiarse en los siguientes trabajos: *Exposición al Excmo. Sr. Ministro de Estado encareciendo y demostrando la conveniencia de proceder á la denuncia de los tratados de comercio y reformar la Legislación Arancelaria,* elevada por la Sociedad Fomento de la Producción Española. Barcelona, 1877, 16 páginas. Acerca el tratado hispano-belga, véase el discurso pronunciado por D. Pedro Bosch y Labrús el 30 de Mayo de 1876. Tocante á los tratados entre España é Inglaterra, véase *Dictamen de la Junta provincial de Agricultura, Industria y Comercio de Barcelona, sobre el proyecto de tratado de comercio con Inglaterra.* Barcelona, imprenta de N. Ramírez y C.ª, 1868, 15 páginas, con datos muy importantes acerca el consumo interior de vinos durante los años 1864 y 1867. También debe consultarse: *Informe sobre un proyecto de tratado especial de comercio con Inglaterra,* emitido por el Instituto Industrial de Cataluña. Barcelona, imprenta de Salvador Manero, 1868, folleto de 21 páginas. Véase, además, *Resultados en Inglaterra y Francia del tratado de comercio de 1868 y de otras reformas económicas,* por D. Juan Güell y Ferrer. Barcelona, 1867, 112 páginas. Acerca el tratado de comercio con Francia en 1882, véanse las exposiciones dirigidas por la Diputación Provincial de Barcelona, el Ayuntamiento de esta capital, la Sociedad Económica Barcelonesa de Amigos del País, el Instituto Agrícola Catalán de San Isidro y el Instituto de Fomento del Trabajo Nacional, y la carta que dirigieron á sus compañeros del Congreso, D. Víctor Balaguer, D. Vicente de Romero, D. Camilo Fabra y otros diputados; folleto de 59 páginas. Véase, también, *Consideraciones acerca del tratado de comercio con Francia, que va á ser sometido á la aprobación de las Cortes,* escritas por el senador D. Fernando Puig. Marzo, 1882. Madrid, imprenta y fundición de Manuel Tello; folleto de 16 páginas. Véanse, además, los discursos que pronunció el señor conde de Toreno en 19, 20 y 22 de Abril de 1882, en contra del tratado de comercio con Francia, en el Congreso de los Diputados; y D. José Ferrer y Vidad, en el Senado, los días 27 y 28 de Abril de 1882.

Las destilaciones apenas han tenido variación en años anteriores al 1887, en que cesaron de trabajar las existentes. Sólo una en esta ciudad se creó para la extracción del alcohol de los granos y refinación de espíritus inferiores hasta 40°, con maquinaria similar á la de las fábricas extranjeras. Se creía dudoso años atrás que pudiera implantarse en grande escala la destilación de granos ó raíces en nuestro país, mientras no se aumentaran considerablemente los derechos del alcohol extranjero. Es seguro que el establecimiento de destilerías en varias de nuestras comarcas, pueden influir en la prosperidad de la agricultura y la ganadería.

La cantidad media de uvas que produce una hectárea de viñedo varía muchísimo según los años, la calidad de los terrenos, el sistema de poda seguido, las labores y los accidentes meteorológicos y enfermedades criptogámicas á que se halla expuesta esta planta en nuestra región.

En la provincia de Barcelona puede aceptarse como promedio de la producción de vino, unos 17 hectólitros por hectárea, si bien puede variar entre 9, 13 y 15 como límites inferiores, y 20, 22 y 30 como superiores.

La producción de la vid por hectárea varía asimismo según sea el marco adoptado en las plantaciones, pues mientras en unas comarcas plantan sólo de 3.500 á 4.500 cepas por hectárea, en otras llega á 5, 6, 8 y 10.000 piés, sin que en este caso la mayor producción sea proporcional al mayor número de cepas que el viñedo contiene.

El precio de las uvas varía según los años y la clase del fruto, pagándose á veces por los extranjeros á 1,75 pesetas, á 1,50, á 1,25 y á 1,12. En los mercados de la capital el precio resulta ser mucho mayor cuando la fruta se expende al detall.

En la época de la vendimia no es raro ver extranjeros que compran el fruto en la cepa, lo recolectan por su cuenta, elaboran el mosto, y sin otra preparación (1) lo exportan á su país. Otras veces se elaboran los caldos por

---

(1) Acerca la preparación del vino, véase C. Husson *(Du vin, ses propriétés, sa*

cuenta de casas extranjeras, pero siguiendo métodos y procedimientos distintos de los adoptados en el país.

Dada la abundancia del alcohol industrial, poco es el alcohol vínico que se elabora, poca la cantidad que de él se emplea en el encabezamiento de los vinos, y menos, por consiguiente, el que se destina á la exportación y á la venta.

El cultivo de la vid ha experimentado en esta región escasas variaciones. La presencia de la *filoxera* y del *mildew* ha obligado á los viticultores á cuidar más los viñedos, especialmente en lo que se refiere á la limpieza de los terrenos, á la poda y al abono, donde se abonan las viñas, pues las hay que no han sido nunca abonadas.

El ingerto de la vid (1), operación tan necesaria para la reconstitución de

---

composition, sa preparation, ses maladies et les moyens de les guérir, ses falsifications et les procédés usités pour les reconnaitre; París, 1877; un tomo de 204 páginas); y la obra de D. Federico Benessat, *Guia del Vinicultor*, ó sea datos y consejos prácticos para la economía y perfecta elaboración de los vinos. Barcelona, 1885; un tomo de más de 200 páginas.

(1) La cuestión vinícola en España tiene importancia bajo muchos aspectos, y no pudiendo hacer un estudio detallado, porque lo impide la índole de esta obra, me limito á señalar las obras que pueden consultarse. Para el estudio de la riqueza alcohólica de nuestros vinos, véase *Observaciones acerca la riqueza alcohólica de los vinos españoles presentados en la Exposición Internacional, celebrada en Londres en el Royal Albert Hall en 1874*, por D. J. B. Sitges. Madrid, imprenta y fundición de Manuel Tello, 1875. Notable monografía con datos importantísimos; 35 páginas. Para el conocimiento de las variedades de vinos de España en general y en particular de Cataluña, véase *Exposición Nacional Vinícola de 1877*. Catálogo general. Madrid, imprenta de Aribau y C.ª, 1877; un tomo de 982 páginas. Los expositores de la provincia de Barcelona, en lo que se refiere á mostos, madres, vinazas y caldos procedentes de los productos agrícolas, aparecen en la página 3 y 4, y provincia de Gerona, página 7; en cuanto á vinos de capa, pasto, licorosos y generosos: provincia de Barcelona, páginas 93 á 118; provincia de Gerona, páginas 211 á 215; provincia de Lérida, páginas 278 á 289, y provincia de Tarragona, páginas 477 á 499. Se habla en esta obra de las numerosas y excelentes fábricas de vinos de exportación que existen en Tarragona y Reus, en Torredembarra y demás pueblos de la costa. Además de los vinos de exportación, que consisten en las mezclas de productos de diversas localidades para acomodarlas al gusto de los mercados de consumo y á las demás circunstancias que este consumo exige. Se producen también excelentes vinos naturales, como los del Priorato y Campo de Tarragona, las celebradas *garnachas*, cuyos tipos y caracteres varían según que procedan del llano, de la costa, del interior ó de la montaña. Otro paso importante en la industria vinícola pertenece á la provincia de Tarragona y es la iniciativa en Cataluña de la fabricación de los vinos espumosos y los acídulos, fabricaciones ambas que van adquiriendo notable desarrollo, como que podrán sostener pronto honrosas competencias. Por lo que respecta á la clase 4.ª (alcoholes secos, dulcificados y perfumados), aparece Barcelona en la página 666, Gerona en la página 676, Lérida en la 682 y Tarragona en la 700. En cuanto á la clase 5.ª, que hace referencia á licores de todas clases, Barcelona aparece con los productos expuestos en la página 710, Gerona en la página 712, Lérida brilla por su ausencia y Tarragona en la página 719. La clase 6.ª se refiere á las *mistelas*, y la provincia de Barcelona aparece en la página 726, Gerona y Lérida en la 730, Tarragona en la 731. La clase 7.ª se refiere á vinagres de uva y de otras materias naturales ó artificiales. Barcelona, página 740; Gerona, página 749; Lérida, página 755, y Tarragona, página 763. En cuanto á máquinas, aparatos, artificios, herramientas y utensilios de todas clases, como pisa-uvas, prensas, husillos, mondadoras,

los viñedos por medio de cepas resistentes á la *filoxera*, se efectúa hoy en mayor escala y es digna de mención una escuela de ingertadores creada en Tarrasa, para propagar las especies más apropiadas, según la calidad de los terrenos y condiciones de cada comarca.

La aclimatación de cepas americanas, que exige cuidados especiales y mucha vigilancia por parte de los viticultores, ha perfeccionado en cierto modo el cultivo de la vid susceptible todavía de productivas modificaciones.

---

desgranadoras, trituradoras en granillo y orujo, calderas de cochura, se da cuenta de lo que presentaron los expositores de la provincia de Barcelona en la página 774, no apareciendo en esta sección las demás provincias de Cataluña. La clase 9.ª comprende bombas aspirantes, expelentes y de trasiego, aerómetros é hidrómetros, destiladeras, aparatos para tapar y destapar botellas, ventiladores, caloríferos, alumbradores, refinaderas y montacargas. Provincia de Barcelona, página 780. La clase 10.ª comprende sistemas de entibación, colocación, instalación de bodegas y escaparates, envases para conservas, pipería, vasijería, pellejería, botillería, vaseras, vasos y copas y embalajes para transportar. Barcelona aparece en la página 788, Gerona en la 792 y Tarragona en la 798. La clase 11.ª se refiere á cubetas, embudos, cestas, tapones, cápsulas y cédulas de rotulación. La provincia de Barcelona aparece en la página 800, Gerona en la 802 y Tarragona en la 806. La clase 12.ª comprende productos naturales y químicos, que se emplean en la fabricación. La clase 13.ª se refiere á encurtidos de todas clases, frutas conservadas en alcohol, aguardientes ó licores, mostos, mostillos uvales, calabazates, arropes, materias extraídas de los granillos, orujos y bagazos; y en la sección 4.ª aparecen los libros, folletos, planos, modelos y dibujos en que se hace mención de las obras de D. Nicolás Bustamante, *Arte de hacer vinos;* Buenaventura Castellet, *Viticultura y Enología española;* Teodoro Creus, *Estudio comparativo de opiniones y sistemas sobre viticultura y vinificación*, 1873; D. Luis Justo y Villanueva, *Laboratori químich del pagés* y *Extracto de las sesiones que acerca la vinicultura profesó en 1872 en el Instituto Agrícola Catalán de San Isidro*, 1872, un tomo en 4.º; y D. José Mirabent y Gatell, célebre pintor catalán que presentó una serie de cuadros al oleo reproduciendo los principales tipos de racimos de uvas de producción catalana, siendo sorprendentes por su fidelidad, pulcritud, exacta reproducción del natural y buena factura. La bibliografía española especial acerca los vinos, puede encontrarse indicada en la expresada obra: *Exposición Nacional Vinícola de 1877*. Catálogo general. Madrid, 1877. En las páginas 825, 826 y 827, se hace mención de documentos muy raros y curiosos acerca los derechos sobre los vinos, su elaboración, etc.; en las 827 y siguientes, se presenta una bibliografía rara y curiosa, de libros, folletos, monografías y hasta bandos relativos á la entrada y salida de los vinos, á su composición y á disposiciones acerca todo lo que tiene relación con vinos y licores; desde la página 826 hasta la 866, aparece un catálogo completo de obras de agricultura, de viticultura y de vinicultura, que tienen grandísimo interés para el agricultor y para el bibliófilo.

Entre las obras importantes de viticultura, publicadas en nuestro país, merece citarse: *Manual práctico de Viticultura. Vides americanas, sumersión y plantación en las arenas*, por Gustavo Foex, director y profesor de la escuela de agricultura de Montpellier; versión española de la tercera edición francesa, por D. Joaquín Monset, revisada y con un prólogo por D. Rafael Roig y Torres. Barcelona, 1885; un tomo de 208 páginas.

Para todo lo que se refiere á la producción y riqueza vinícola de la provincia de Barcelona, véase el importante *Mapa regional vinícola de la provincia de Barcelona*, por R. Roig Armengol, con un diseño en que aparecen las comarcas vinícolas de la provincia, tales como Alta Montaña, costa de Levante ó Litoral, comarca del Vallés, del Llobregat, de Villanueva, del Panadés, La Segarra y Pla de Bages, con cuadros de los análisis hechos en el laboratorio del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro, por comarcas, con indicación del propietario, clase ó color del vino, cosecha, densidad, alcohol en volumen y peso, extracto seco, cenizas, azúcar, acidez, coloración y polarímetro. Contiene, además, nota de los gastos en los puertos de los mercados extran-

En cuanto á la elaboración de los vinos en general, pocas son las mejoras introducidas de algunos años á esta parte, si bien se observa el empleo de nuevos aparatos para el estrujo de la uva y el de prensas en las cuales se aprovecha mayor cantidad de jugo. De todos modos, los procedimientos de la ciencia enológica son completamente desconocidos en esta región á la mayoría de los vinicultores. La naturaleza y la rutina elaboran caldos que salen buenos muchas veces por las condiciones especiales de nuestro suelo y de este clima.

En la provincia de Barcelona se elaboran lo que podríamos llamar primeras materias para fabricar el vino, sin estudiar ni practicar la crianza de estos caldos, que tanto beneficio reportaría á la riqueza del país. Raro es el cosechero que conserva en sus bodegas el vino más de un año y muchos hay que, careciendo de utensilios propios, elaboran los caldos en lugares casi públicos, sin condición ninguna de limpieza y sin método. Hay cosecheros que dejan el mosto cuatro ó cinco días en el lagar, otros quince, hasta encontrar ocasión de vender los caldos. Causa lástima observar el abandono de nuestro país, la ignorancia y la carencia respecto á los medios con que ha de contar el cosechero. Si el Gobierno protegiera la enología nacional, dice la citada Sociedad Económica Barcelonesa, aumentaría la riqueza en proporción sólo comparable con el valor anual crecidísimo que representan las pérdidas ocasionadas por tanta ignorancia. La elaboración de los vinos debiera ser una industria completamente nacional y para ello sería preciso establecer en los principales centros productores grandes bodegas societarias que elaboraran tipos constantes de vinos de marcas especiales, que se acreditarían primeramente en el país y luego en los mercados extranjeros. La concesión de primas ó recompensas á los propietarios que lograran elaborar mayor cantidad de vinos de un mismo tipo ó clase, fomentaría indudablemente la enología, como lo comprue-

---

jeros y gastos en el puerto de Barcelona. Es notabilísima la Memoria que acompaña á dicho mapa, *Memoria acompanyatoria al mapa regional vinícola de la provincia de Barcelona,* dedicat á la Excma. Diputació, per R. Roig Armengol, en catalán y versión castellana y francesa. Barcelona, 1890, 422 páginas. Se ocupa de la provincia de Barcelona en general, orografía, ríos, costa, aduanas, carreteras, población, terrenos dedicados al cultivo, riqueza vinícola, exportación por aduanas de la provincia, composición de los vinos de la misma (páginas 30 y siguientes), riqueza alcohólica, variedades de las cepas, sus caracteres, etc. Es notable y muy detallada la enumeración de todas las clases de uvas que se cogen en la provincia, variedades blancas, negras, etc. (desde la página 32 á la 38). Luego entra en el estudio del cultivo de la vid, vendimia y vinificación, y en el estudio de las comarcas, Villanueva y Geltrú, comarca del Panadés, del Llobregat, de la costa de Levante ó Litoral, del Vallés, de La Segarra, del Pla de Bages, de la Alta Montaña, de Barcelona, etc. Es una monografía abundante en datos estadísticos, cálculos, apreciaciones y reseñas sobre el terreno, su constitución geológica, la plantación, el cultivo y cuanto se refiere á la vinificación.

ban los resultados obtenidos por el gobierno de Italia. Cuanto mayor es el derecho de consumos crece el beneficio de la sofisticación y disminuye el consumo del vino natural. En opinión de la Sociedad Económica de Amigos del País, los derechos de consumos que se pagan á la entrada en Barcelona, representan más de un 50 por 100 de su valor. Aparte de las fábricas de vino artificial que existen registradas y de otras muchas que no lo están, se cree que cada expendedor al detalle es un nuevo fabricante de vino artificial, y en las comarcas que ha invadido la *filoxera* hay la seguridad de que es raro encontrar vino puro. La producción con relación al consumo, no es exagerado computarla en un aumento del doble del vino natural. La venta de vinos artificiales sólo debe consentirse para aquellos que no pueden ser perjudiciales á la salud y á condición de que el consumidor sepa exactamente de qué se compone el líquido que compra.

En cuanto á las medidas que convendría adoptar para mejorar nuestros mercados, sería muy oportuno negociar tratados con las repúblicas sudamericanas para que rebajasen los derechos de nuestros vinos, con lo cual aumentaría su consumo y disminuirían las falsificaciones que se hacen en Río de la Plata. Además, debería procurarse que en la Isla de Cuba se volviese al derecho antiguo para los vinos que no pasaran de 17°, dejando subsistente el actual para los que rebasen este límite, y así se evitaría que sucediese en Cuba lo que pasa en La Plata, ó sea la agregación de agua en detrimento del consumo.

Además se debe llamar la atención del Gobierno sobre el aumento de derechos que se introdujeron en los aranceles de Aduanas de Buenos Aires con respecto á nuestros vinos. Así resulta que mientras prorrogamos y sostenemos tratados con naciones de Europa que no nos reportan beneficio alguno, estamos perdiendo nuestros mercados propios para la exportación de nuestros vinos, por el erróneo concepto de contratar con naciones poderosas en vez de hacerlo con las de menor importancia prefiriendo las repúblicas sudamericanas.

Los vinos que compiten con los nuestros en algunos mercados extranjeros son, en primer lugar, los de Francia é Italia, y poco los de Austria-Hungría y Portugal, dada la escasez de su producción.

Los vinos franceses compiten ventajosamente con los nuestros, porque están mejor elaborados; son productos que, aun cuando algunas veces su primera materia procede de España, presentan todos los caracteres de conservación y se adaptan al gusto de los mercados consumidores. La industria enológica se halla en la nación vecina en un estado de progreso del que nos encontramos