

R^o 649



REVISTA DE LA SOCIEDAD ECONOMICA SEGOVIANA DE AMIGOS DEL PAIS.

AÑO IV.

SEGOVIA 18 DE ENERO DE 1879.

NUM. 1.º

SUMARIO.

Propósitos, por la Redacción —La Vid y el Vino en la provincia de Segovia, VI, por Don Marcelo Lainez.—Sueños.

PROPOSITOS.

Con este número entramos en el 4.º año de publicación de esta Revista, hecho de longevidad periodística verdaderamente inusitado en la prensa periódica segoviana, siquiera sea de una publicación tan modesta y sin pretensiones como es la nuestra.

Fundada esta Revista con el principal objeto de dar á conocer á los Sres. Socios en particular y al público en general las tareas y proyectos de la Sociedad, constantemente hemos venido llenando su misión, poniendo de manifiesto cuanto aquella ha llevado á cabo y discutiendo sus proyectos y aspiraciones. Pero desgraciadamente, si bien es verdad que hemos cumplido nuestro cometido, no podemos vanagloriarnos de haber conseguido el objeto de nuestras tareas y desvelos.

Hemos iniciado pensamientos y emitido ideas beneficiosas á no dudarlo, para los intereses locales, pero la generalidad de los Segovianos y sobre todo de las personas mas interesadas en su buen resultado han permanecido sordas é indiferentes á tales escitaciones dirigidas por la iniciativa particular; es muy comun en este pais aprobar una idea cualquiera, elogiar la conveniencia de su desarrollo y tributar aplausos á sus iniciadores, pero cuando se trata de llevarla á cabo, de contribuir a su planteamiento y realizacion, muy contados son los que se deciden prácticamente á hacer algo sino obedece á ciertos fines.

Unos por fútiles pretextos, otros por indiferencia y apatía, y algunos por sugerencias poco benévolas, pronto ceden en su empeño, si por fin hicieron algo, contribuyendo todos de consuno á desalentar á los tibios y autorizar á los egoistas para propalar con calor la idea de que en este desgraciado pais es imposible llevar á cabo toda obra benéfica y civilizadora.

Firmes en nuestro propósito, ni nos

VI.

han desalentado las pruebas de indiferencia de unos, ni la falta de ánimo de los otros, y si en nuestra vida periodística y en nuestros buenos deseos en pró de la Sociedad hemos sufrido amargos desengaños aun de aquellas personas que mas parte tomaron en la reorganización de la misma, esto nos obliga á permanecer en la brecha y no ceder el campo hasta no haber hecho constar las causas que motivan tal desden hacia una institucion juzgada ya favorablemente por la historia de un siglo y por eminencias del saber superior en valor la opinion particular de cada una de ellas á la de todos sus detractores juntos.

Pero si bien es verdad todo lo que sentado dejamos, no lo es menos el que en nuestro camino nos hemos encontrado con otras personas, decididas á cooperar á los fines indicados y dispuestas á trabajar sin tregua ni descanso por el desenvolvimiento de una Sociedad cuyo título y cuyo lema hacen su mejor elogio, con cuya ayuda podremos paulatinamente ir demostrando la bondad de nuestros deseos y cumpliendo en lo posible nuestras ofertas y aspiraciones.

Asi que sin hacer alhagüeñas ofertas de introducir grandes mejoras ni importantes reformas en la publicacion de esta Revista, seguiremos como hasta aquí llenando su objeto, sintiendo el que plumas mejor cortadas que las nuestras, como indudablemente hay tantas entre los Segovianos, no nos ayuden á hacer mas útil, práctica y llevadera una carga que para los modestos redactores de esta Revista es tan difícil y pesada.

Numerosas é ilustradas personas hay en Segovia y su Provincia y aun fuera de ella con afecciones á la misma, cuyos conocimientos especiales tanto pudieran contribuir á amenizar y dar mayor interés á esta Revista, publicando artículos de interés general que redundarian en beneficio del pais, á estas dirigimos nuestra humilde súplica de que honren estas columnas con sus escritos, con lo que indudablemente harian un bien á la Provincia y merecerian el agradecimiento afectuoso y sincero de

La Redaccion.

Resultando de los ensayos hechos para averiguar la riqueza alcohólica de los vinos de esta provincia que todos los que han sido elaborados con algun esmero acusan por término medio de 11.º á 12.º de alcohol, pone esto de manifiesto que son vinos que pueden conservarse y que admiten el trasiego, pudiendo añadirles al verificar esta operacion mas alcohol si se les quiere obtener con mas fuerza. De lo anteriormente espuesto resulta que los vinos de la provincia pueden, estando fabricados con algun cuidado servir como de pasto y si las condiciones climatológicas del pais no consentirán hacer el cultivo de la vid en grande escala hasta el punto de que sus productos puedan competir en calidad, cantidad y baratura con los de otros paises mas favorecidos en este sentido por la naturaleza, por lo menos no me cabe duda al asegurar que puede serlo en la suficiente para dejar de ser tributarios de otras provincias de tan importante ramo de consumo, que es la tesis que vengo sosteniendo en mis anteriores artículos, contra los que creen que el cultivo de la vid ha de ser de poca importancia y escaso resultado en esta localidad. Los hechos con su inflexible lógica demuestran lo contrario; conocidos son de todos los propietarios que de pocos años á esta parte han practicado notables trabajos en este sentido, que han obtenido vinos de buena calidad y que han sido premiados algunos en la Exposicion vinícola nacional.

Y por otra parte, ¿no desmerecen muchos de los vinos españoles de mesa por su gran fuerza alcohólica, que los hace impropios para beberlos á todo pasto? ¿no se esportan en gran cantidad para el extranjero con objeto de mezclarlos con otros de menos fuerza y color? Pues siendo esto así, claramente se deduce que el vino que producen las cepas en esta provincia con un poco de esmero en su elaboracion podria convertirse en un bueno y agradable vino de pasto que aun cuando no pudiera igualar al Burdeos llegaria á tener en mayor ó menor grado sus condiciones segun el esmero con que se fabricase. El cambio y eleccion de buenas variedades de vid, su buen cultivo y poda, y el cojer la uva en buen estado de madurez, separándola por clases segun su estado y calidad, deben ser los primeros cuidados del vinicultor para poder esperar buen resultado de sus trabajos.

La mayoría de las vides que se cultivan en este

país, sobre todo las más antiguas, que comunmente se llaman *verdejas*, degeneradas por la falta de cuidados y aún por las influencias atmosféricas, producen una uva muy poco azucarada, cuyo mosto con exceso de fermento dá un lugar á un vino flojo que no admite el trasiego y que á los primeros calores del verano y aun de la primavera se vuelve y echa á perder; urge, pues, obviar estos inconvenientes, cuyo remedio en verdad no es difícil ni muy costoso.

Puesto que uno de los agentes en la generalidad de los casos, de las malas condiciones de nuestros vinos, procedentes de causas que en este y otros artículos he enumerado, es el exceso del fermento y falta de azúcar en el mosto, voy á enumerar aquí los principales medios que hay para remediar este defecto, volviendo á repetir aunque peque de molesto que las buenas condiciones de la cepa, el cultivo, poda, vendimia, locales y utensilios donde se fabrique el vino, sistema que al efecto se siga etcétera, son auxiliares poderosos para evitar las operaciones que voy á indicar.

1.º Adicción de arrope ó mosto concentrado por el calor, perdiendo así gran cantidad de su parte acuosa y casi todo el fermento que sale con la espuma, neutralizándose al mismo tiempo sus ácidos.

2.º Adicción de azúcar de caña; es preferible el primer medio porque así se añade al mosto una sustancia que tiene gran analogía con él; en este segundo caso hay también que añadir al mosto la cal (carbonato) más pura que se encuentre, bien pulverizada y tamizada para saturar los ácidos, no por completo, para la buena conservación y condiciones del vino.

3.º Adicción de alcohol que precipita el exceso de fermento con lo cual se reanima y aclara el color del vino.

4.º Adicción de tanino al mosto que precipita en cantidad igual á su volumen otro de materias albuminoideas que forman el fermento.

5.º Asolear la uva para disminuir su parte acuosa y aumentar la azucarada, lo que puede hacerse ya tendiendo ó colgando los racimos al sol ó en una habitación ventilada, ó en un horno ó cuando la uva está bien madura, donde el clima lo permita, reforciendo el pedúnculo, quitando las hojas que le den sombra al racimo y dejándole así por unos días á la acción de los rayos directos del sol.

6.º El simple y gradual deshojado de la vid, y en nuestro país armar alta la cepa y sostener sus brazos con tutores ó rodrigones, para que los raci-

mos no estén sobre el suelo ó muy próximos á él, la cepa queda así más ventilada y el calor del sol activa la madurez de la uva, que de otro modo criada la cepa en forma de araña rastreando sus vástagos sobre el suelo, los racimos cubiertos por arriba por la hoja de la vid y pegando por debajo en el suelo más ó menos humedecido en nuestro país, en el otoño sobre todo, si sobrevienen lluvias tempranas, las uvas maduran así mal.

8.º Dar polvo á las uvas cuando se aproximan á su madurez, para lo cual se dá una labor á la viña, se hace pasar ganado por ella, etc., con lo cual se activa la madurez de este fruto.

8.º Amontonar la uva en el lagar por dos, tres ó más días antes de pisarla, con lo que desarrollándose calor en el monton se mejoran los elementos que han de producir el vino, operación muy conveniente en los climas fríos como el nuestro en la generalidad de los pueblos vinícolas.

Los detalles de cada uno de estos medios de mejorar el mosto ocuparían mucho más espacio del que puedo disponer, su simple enumeración bastará al cosechero inteligente para poderles poner en práctica, debiendo siempre tener presente que si el vino le destina, como es tan frecuente en esta provincia para su consumo particular ó sea del gasto de su casa, verá siempre compensados los gastos, pero si fuera para la venta debe calcular bien antes el coste que le haya de ocasionar cualquiera de estas operaciones para evitarse en algún caso el obtener un resultado poco satisfactorio; siempre aconsejaremos en toda innovación ensayos detenidos y minuciosos.

SUETOS.

Todor los Sres. Sócios que, según dimos á conocer en el número anterior, fueron elegidos para formar la Diputación permanente de esta Sociedad económica en Madrid, han contestado aceptando sus cargos y haciendo sinceros y generosos ofrecimientos de ayudar á la consecución de los fines que la misma se propone. Dada cuenta de sus comunicaciones en el expresado sentido, en la Junta general del día 15, fué oída su lectura con satisfacción y agrado, acordando desde luego utilizar sus generosos ofrecimientos, iniciándose varios asuntos que pueden encomendárseles y comisionando á los Señores Presidente y Secretario general para que les dirijan las comunicaciones al efecto.

Tenemos tanta mayor satisfacción en hacer

constar estos nobles y desinteresados propósitos, en justa compensación al sensible retraimiento que notamos para estos patrióticos fines de muchas personas, cuya posición, conocimientos y otras especiales circunstancias debieran moverles á cooperar con eficacia á su buen resultado, puesto que se trata de promover el bien común, sin móvil interesado de ningún género, sin esperanza próxima ni remota de la más pequeña recompensa, sin fin político alguno y sin ofrecer incienso en aras de ídolos más ó menos fugaces y transitorios; sentimos en verdad confesar, pero en ello cumplimos con nuestra conciencia, que todas estas causas en particular, y todas ellas en general, contribuyan á que en esta localidad desmayen los más útiles propósitos y sean causa de la falta de iniciativa y actividad que se nota en todas sus esferas, no ofreciendo género alguno de duda, el que con un poco más de buen deseo y decisión por parte de todos llegarían á conseguirse resultados prácticos satisfactorios.

Desde la publicación del número anterior hemos recibido entre otras las siguientes publicaciones que agradecemos y ponemos al mismo tiempo á disposición de todos los Señores Socios por si gustan examinar alguna de ellas.

Memoria acerca del estado del Instituto de segunda enseñanza de Segovia, durante el curso de 1877 á 78 leída en la solemne apertura del curso académico de 1878 á 79 por D. Eduardo Mateo de Iraola, Catedrático de matemáticas, por oposición, y Secretario del Establecimiento, en la que se hacen constar varias reflexiones sobre la enseñanza y numerosos datos estadísticos, históricos y referentes al material del mismo Establecimiento.

Reglamento del Ateneo de Escolares Segovianos aprobado por el Señor Gobernador civil, al que acompaña una exposición sobre los motivos y fundamentos del proyecto haciéndose constar al final de este folleto los nombres de sus veintiocho Socios fundadores; deseamos una vida larga y animada á tan laudable asociación.

Memoria acerca del ferro-carril de Madrid á Granada que presenta á la Comisión de Senadores y Diputados de las provincias de Murcia, Almería y Granada el Diputado á Cortes D. Mariano Vergara, Secretario de dicha Comisión y Socio de esta económica Segoviana.

Proyecto de contestación al interrogatorio formulado por la Comisión de Información Arancelaria que presenta la Comisión del Circulo de la Unión Mercantil á la aprobación de dicha Sociedad; 23 de Diciembre de 1878.

Tabla de valoraciones para 1877, presentadas en la Dirección de Aduanas por el Circulo de la Unión Mercantil en cumplimiento con lo dispuesto en el

art. 5.º del Reglamento de la Junta consultiva de Aranceles y Valoraciones, refiriéndose estas á las valoraciones oficiales que tuvieron durante el año 1877 las mercancías que constituyen el comercio de importación y exportación de España.

Extracto de la sesión ordinaria celebrada por la Junta Directiva de la Liga de Contribuyentes de Cádiz, el día 28 de Diciembre de 1878, bajo la Presidencia del Sr. D. Bernardino Sobrino.

El número 52 de la Revista de la Sociedad económica Matritense correspondiente al 31 de Diciembre próximo pasado, bajo el título de «Los Amigos del País y la nueva Ley electoral;» publica varias consideraciones de importancia quejándose de que no se reconozca en ella el derecho al voto á los Socios numerarios de las Sociedades económicas, inserta íntegro el notable discurso pronunciado por el Excmo. Sr. D. Agustín Pascual en defensa de la enmienda que presentó reclamando el referido derecho, y hace por fin algunas deducciones curiosas sobre la votación que recayó al desechar esta enmienda. La Sociedad económica Segoviana ha acordado felicitar y dar las gracias al Excmo. Señor D. Agustín Pascual por el celo, acierto é interés que ha demostrado en esta cuestión.

Examinadas y aprobadas por la Comisión especial nombrada al efecto las cuentas de esta Sociedad referentes al año 1877-78, se dará cuenta de las mismas en la próxima Junta general para su definitiva aprobación.

Con este número repartimos la tercera entrega de la Historia de la Imprenta en Segovia.

Hemos recibido el núm. 24 de *Los VINOS Y LOS ACEITES, Revista quincenal del cultivo de la vid y el olivo, de la fabricación de los vinos y aceites y del comercio de estos caldos en España y en el extranjero*, que publica en Madrid la casa editorial Viuda é Hijos de D. J. Cuesta, cuyo sumario es;

Advertencias.—La escala alcohólica; por *Don Francisco Balaguer*.—La fuchsina en los vinos; por *D. Lucas García Feboru*.—El abono de la vid; por *D. Luis María Utor*.—Fermentación del mosto por medio de la aireación; por *D. B. Aragón*.—Extracción del aceite del orujo de la aceituna y del de las semillas oleaginosas por medio del sulfuro de carbono; por *don Ramon de Manjarrés*.—Poda de la vid; por *D. José de Hidalgo Tablada* (ilustrado con grabados).—*Sueltos*: Nueva prensa para vino (ilustrado con grabado).—Prensas Toulet para la extracción del aceite.—Crónica de la filoxera en España.—*Miscelánea*.—*Correspondencia*: De Navarrete, Cheste, Lucena y Tafalla.—Relación de las recompensas otorgadas por el Jurado de la Exposición universal de París á los expositores españoles del grupo 7.º, clase 7ª, bebidas fermentadas.—*Revista de mercados*.