

SUSCRICION EN SANTANDER.

Por tres meses llevado á casa de los Señores Suscritores 20 reales.



SUSCRICION PARA FUERA.

Por tres meses franco de porte 30 reales.

BOLETIN OFICIAL DE SANTANDER.

ESTE BOLETIN SALE LOS MIERCOLES Y VIERNES

ARTICULO DE OFICIO.

Gobierno político de la provincia de Santander.

CIRCULAR NUMERO 54.

AYUNTAMIENTOS.

Real orden previniendo que las autoridades impidan con la mayor energia que los Ayuntamientos y cualesquiera otras corporaciones confundan las atribuciones que les marca la Constitucion.

El Excmo. Sr. Ministro de la Gobernacion de la Peninsula me dice con fecha 12 del actual lo siguiente.

«Con esta fecha digo al Gefe político de Valencia lo que sigue.—Con la comunicacion de V. S. de 5 del corriente, se ha recibido en este Ministerio de mi cargo una esposicion que el Ayuntamiento de esa capital eleva á S. M.; esposicion á la que V. S. no debió dar curso por los puntos que comprende, agenos del cargo que la lei confiere á los Ayuntamientos, y por los términos con que viene redactada.—Si se deja establecer el precedente de que la nacion reconoce otros conductos para hacer valer su opinion en la formacion de las leyes, que el de los cuerpos colegisladores; si aun despues de hecha la lei han de ser todavia árbitros los Ayuntamientos para calificarla y resolver sobre si debe ó no ser obedecida, el Gobierno representativo desaparece y le sustituye la anarquía mas completa. A esto conspira la esposicion del Ayuntamiento de esa capital, puesto que despues de repetir argumentos que solo pueden estar bien en boca de Diputados y Senadores cuando se discuten las leyes, y de ninguna manera en la de los individuos de corporaciones á quienes no toca sino el obedecer, anuncia la resistencia á la lei de Ayuntamientos

en el caso que se trate de ponerla en ejecucion.—Aun dado caso que el de Valencia se creyera autorizado para usar del derecho de peticion, el cual no lo consagra la Constitucion de la Monarquía sino como individual, y nunca á corporaciones, entre esponer respetuosamente á hacer un alarde anticipado de resistencia, hay una distancia inmensa; y esto ya por sí es una demasia tanto menos disculpable, cuanto es una corporacion subordinada al Gobierno la que la comete. En vista de todo, la devuelvo á V. S. para que llegue por su conducto al punto de donde partió; con la prevencion que hago á V. S. de que cuando por corporaciones de cualquiera clase que sean se trate de invadir ó confundir las atribuciones que la Constitucion marca á cada uno de los poderes del Estado, las autoridades deben desplegar la mayor energia, á fin de que nadie traspase impugnemente estos límites, en lo que estriva principalmente que la Constitucion tenga la estabilidad necesaria para hacer el bien del pais.—De Real orden de conformidad con el parecer unánime del Consejo de Ministros, lo digo á V. S. para su inteligencia y puntual cumplimiento; y esta determinacion se tendrá como regla general para casos iguales, y en este concepto se circula á los demas Gefes políticos.

Lo que se hace saber por medio del Boletin para conocimiento del público. Santander 20 de Mayo de 1840.—El Intendente Gefe político interino, Manuel Fernandez Trabanco.

CIRCULAR NUMERO 55.

Transcurrido el término en que los Ayuntamientos de esta provincia han debido acudir á la Redaccion del Boletin oficial de la misma á pagar el importe del primer trimestre de dicho periódico oficial, con proporcion al número de egemplares que se les dirige y á razon de quince

reales por trimestre, según la contrata hecha por el Redactor, cuyo pago en años anteriores estaba á cargo de la Escma. Diputación Provincial, espero que los Ayuntamientos en el preciso término de quince días, sin dar lugar á que se les apremie, verificarán el pago del trimestre de espresado Boletín oficial vencido en fin de Marzo último en que se encuentran descubiertos. Santander 20 de Mayo de 1840.—El I. G. P. I.—Manuel Fernandez Trabanco.—Sres. Alcaldes constitucionales de esta provincia.

AGRICULTURA.

Continúa el artículo que quedó pendiente en el número anterior.

En el bando para echar la vendimia suelen atender más bien á la maduración de la uva en los pueblos circunvecinos, que no á la del propio territorio. Si desean por ejemplo comprar los principales cosecheros uva de los pagos inmediatos, ó solicitan venderla á los compradores de los pueblos del circuito, atrasan ó anticipan el bando, arreglándole al fruto de uva de los términos linderos.

Pero lo que aun es más escandaloso (si cabe mayor escándalo) es ver que no se limitan los bandos á determinar la recolección de frutos, sino que niegan además la entrada de la uva de otros términos, ó gravan su venta con contribuciones arbitrarias, pareciendo los pueblos limítrofes dos naciones enemigas que se declaran recíprocamente la guerra para destruirse, más bien que dos familias amigas, dependientes de una misma monarquía. En fin, es tal y tan grande el abuso que se hace en esta parte, que no puede menos de lamentarse altamente todo hombre que se detiene un momento á reflexionarlo; ¿qué diferencia tan grande se nota comparando esta práctica con la que siguen aquellos felices pueblos en que, respetándose la propiedad como es justo, se toman los cosecheros el tiempo necesario para hacer su vendimia, y la verifican por dos ó tres veces, separando en otras tantas suertes las uvas y los vinos? ¿y cuantas ventajas no llevan sobre otros muchos los vinos de aquellos que aunque vendimien de una vez todo el fruto aguardan para su ejecución tan solo el tiempo de la perfecta madurez, y no el día del bando municipal? Son incalculables con efecto las ventajas de este sistema, como puede conocerse por la sola razón, y mucho más por los resultados de la experiencia; pues en los pagos en que se verifica la vendimia á su gusto y en el debido tiempo, no solo limpian la uva, la cojen enjuta y arrojan lo podrido, sino que además separan lo verde ó inmaduro de lo que está sazonado y perfecto: en una palabra, siguen aquella senda que les traza su propio interés é imitan siempre la práctica de los pueblos y de los cosecheros más acreditados de sus propios países ó de los vecinos.

Tales máximas están sabiamente recomendadas por nuestro Alonso de Herrera en el precitado capítulo once de su libro segundo, cuya

(170)

doctrina debe tenerse en mucho aprecio. Este autor, entre otras de las muy buenas señales que da para conocer el estado de la perfecta maduración de la uva, dice que, cuando los pedúnculos y los escobajos se ponen ásperos, pardos, resacos verdaderamente loñosos, por haberse disipado ya el jugo de vegetación que le alimentaba, cuando la uva está clara, transparente, azucarada, y cuando los racimos encorvan mucho los sarmientos, es prueba de una perfecta madurez, y puede por consiguiente echarse la vendimia. Mas, en cuanto al modo de hacerla, será siempre utilísimo el prevenirse anticipadamente de los útiles necesarios para la recolección y transporte, y en el acto de vendimiar no consentir jamás en que los operarios vayan sin herramienta para cortar los racimos, encargándoles mucho la separación del fruto maduro, de lo verde ó no tan sazonado; la limpieza y aseo, quitando la hoja, la pámpana, y cuanto pueda perjudicar la calidad del vino, pues desde luego puede hacerse esta operación sin necesidad de duplicar trabajo; acelerando también el transporte para evitar la pérdida, el acoloramiento y otros inconvenientes que se originan de su retraso. De este modo puede esperarse con fundamento una perfecta fermentación, y de sus resultados unos vinos espirituosos, durables y de buen gusto, acompañados de cuantas circunstancias los hacen ó pueden hacer apreciables.

DEL MODO DE HACER EL VINO.

Muchas veces hemos repetido, y repetiremos aun, la necesidad que hay de contar con las diversas circunstancias del terreno, clima y exposición para hacer la más acertada distribución de las plantas, y para ejecutar las operaciones rurales; pero en el punto que vamos á hablar, es de mucha importancia tener siempre á la vista las relaciones mútuas de todas estas causas, y las influencias de las estaciones y del cultivo; como que de ello penden absolutamente las buenas ó malas calidades de los vinos: esto no obstante, podrá suplirse el defecto de la exposición siempre que concurren con el buen terreno, un clima apropiado y la calidad del vidueño.

Es cierto que la influencia del clima sobre la vegetación de la vid es igual á la de todos los demás árboles y plantas; pero también lo es que en pasando la latitud de los cincuenta grados, ya no puede experimentar el mosto la fermentación conveniente para formar una bebida agradable: así es que entre los cuarenta y cincuenta se hallan los puntos más apropiados para el cultivo de la vid, y en los climas cálidos de esta zona es precisamente donde se elaboran los vinos más sobresalientes y espirituosos, pues en ellos abundan sus principios constituyentes, á saber, el azúcar, el tártaro y el aroma; aunque si el temperamento llega á ser excesivamente cálido se precipita la maduración de la uva, y entonces carece de alguno de aquellos principios, que son tan necesarios para la fermentación y perfección del vino.

La calidad de las tierras influye no poco en la de los vinos, pues vemos casi siempre diferencias

notables entre los que se han criado en tierras arcillosas, y los que provienen de las cascajosas, arenosas y calizas. Está demostrado que en los terrenos fuertes, aunque dan mucho fruto generalmente, no adquiere la uva una sazón perfecta y por lo mismo los vinos son flojos, sin espíritu ni olor; mas algunos lo suelen sin embargo apreciar, por la cantidad de mosto que emplean para el consumo de la gente pobre y para la destilación; por el contrario los terrenos medianamente ligeros, mezclados con algo de cascajo, fácil á descomponerse, y alguna aunque poca cal, dan los vinos mas esquisitos aunque es menor cantidad; así que cuando se trata de elegir terreno para este cultivo, deben tenerse presentes estos principios, y dar la preferencia al que mas convenga.

La esposición en que se halla la viña, no es tampoco indiferente para la buena ó mala calidad de los vinos; pues se sabe que la esposición y situación dan constantemente vinos de distinta calidad aunque el cultivo, clima y terreno sean iguales hasta cierto punto.

Por lo que hace á la situación, nadie debe ignorar que la mayor ó menor inclinación de la superficie de una viña, aunque tenga la misma esposición, presenta modificaciones ó variaciones muy atendibles: la cima, la falda y el valle de una colina cualquiera, dan productos diversos: la parte superior, como mas desabrigada, recibe á cada instante la impresión de todas las variaciones que acontecen en la atmósfera; los vientos agitan las vides en todos sentidos, y aunque por esta causa las nieblas ni rocíos no pueden reposar sobre las cepas, es sin embargo mas fría y mas variable la temperatura; de donde resulta que tales viñas producen menos uva, madura esta con mas trabajo ó nunca llega á madurar completamente, y por consecuencia su vino es siempre de inferior calidad al que da la falda, cuya esposición ventajosa impide el efecto funesto de la mayor parte de dichas causas.

Los valles frescos tampoco son mas apropiados para lograr ricos vinos, pues aunque en ellos se observa una vegetación vigorosa y comunmente abundancia de fruto á causa de la mayor frescura y jugosidad que goza la vid, su uva no es tan azucarada ni olorosa como la que se recoge en la parte media de la colina. Esta por hallarse mas desembarazada de vapores húmedos, mas ventilada y favorablemente espuesta que la del valle da constantemente los mejores vinos.

Mas en cuanto á la esposición, ninguna es tan favorable para la vid como aquella que cae entre levante y medio día: la esposición al norte es sin disputa la peor, y la del poniente no deja de ser muchas veces nociva al vidueño; por esto vemos que todas ó la mayor parte de las viñas se han plantado siempre en las esposiciones de levante ó de medio día. Esto no obstante debemos advertir aquí que tales pueden ser las circunstancias que concurren, que ellas mismas nos obliguen á elegir los terrenos mismos que deseamos como poco apropiados por su esposición particular: la experiencia y no las reglas generales decidirán en los casos extraordinarios; la primera

enseña mas que los raciocinios.

Adquieren tambien los vinos el grado de mayor ó menor perfección, segun que la variación de las estaciones favorece al nutrimento de las vides, al gradual incremento de los frutos, y á su sazón ó maduración progresiva. Y aunque los principios establecidos dan una idea bastante clara para que el labrador pueda dirigir con acierto sus vidueños relativamente á lograr los mejores vinos, se hace indispensable prevenir, que así en la vid como en todas las demas plantas, tiene un grande influjo la variedad de las estaciones. Si en un país cálido y seco acontece extraordinariamente una estación fría y lluviosa, producirá el mismo efecto que el clima ó la esposición del norte: esta inversión en la temperatura aprocsima los climas, identifica y hace semejantes las producciones.

Hemos sentado como principio que la vid requiere calor, y que la uva no llega al grado y madurez que necesita, sino en tierras secas y vañadas de un sol bastante ardiente: luego es claro que cuando en un año lluvioso se mantenga el terreno húmedo y la atmósfera tambien húmeda y fría, no adquirirá la uva azucar ni aroma, y su vino será necesariamente flojo é insípido, aunque muy abundante. Estos vinos al paso que carecen del alcohol necesario para su conservación, abundan del ácido málico y materia extractiva con que incessantemente propende á hilarse, torcerse ó á agriarse. De aquí resulta que en los países de viñas predicen la naturaleza del vino mucho antes de la vendimia, solo con observar la temperatura de la estación al tiempo de madurar la uva. Si la estación es fría, el vino sale áspero por lo general; si es lluviosa sale flojo y poco espirituoso, aunque abundante; y finalmente si cualquiera de estas variaciones ó accidentes sobrevienen en la época de vendimiar ó poco antes son mas perjudiciales porque no teniendo la uva el tiempo necesario para elaborar aquellos jugos, se hincha y no presenta á la fermentación mas que un fluido muy diluido, el cual teniendo en disolución una cantidad de azucar sumamente corta, no puede producir una descomposición tal y tan fuerte como conviene para que el vino salga espirituoso.

Así pues la prosperidad de una viña, la buena calidad de la uva y por consecuencia la del vino, dependen no tan solo de la elección de castas y buen cultivo, sino tambien de una justa proporción, de un equilibrio perfecto entre el agua que debe alimentar á la planta, y el calor que necesita para facilitar su elaboración; lo cual viene á combinarse cuando se reúnen las circunstancias del clima, situación y esposición que le son propias, segun se ha manifestado.

El cultivo por su parte coadyuva mucho á la consecución, no solo de la mayor cantidad de esquilmo, sino tambien á la mejor calidad del fruto. Los diversos modos de podar, armar, cultivar y dirigir las vides, hacen que estas produzcan mas ó menos uva, y que por los mismos medios adquieren tambien mas ó menos grados de maduración. Diariamente vemos la diferencia que hay entre los frutos de una vid abandonada á sí misma ó privada de los auxilios del cultivo, y los de otra que se poda y cuida: aun entre las

cultivadas se advierte gran diversidad, si se comparan los frutos de la vid emparrada y los de la cepa; en estas mismas las uvas de las guias, rastrojas ó sacavinos, guardan diversas proporciones en sus principios y son de distinto gusto que los pulgares: en fin las vides labradas ó no labradas producen frutos de distinta naturaleza para la fermentacion, ó por mejor decir en cualquiera de los casos referidos varian infinito, y asi no son todas ellas igualmente apropósito para la elaboracion del vino.

Con efecto, el cultivo modifica muchas veces hasta cierto punto la disparidad del clima y del terreno. En los paises frios se enrodrigona las vides, para que reciban el sol por todas partes, y por este medio suple el arte la falta de calor que alli se experimenta: en los cálidos por el contrario se arman las cepas bajas para que, esparciendo sus sarmientos mas cerca del suelo, conserven la humedad de la tierra; y los frutos cubiertos de las hojas y pámpanos se libren de la fuerte impresion del sol y de sus rayos directos.

De todos modos es fuerza convenir en que el cultivo influye eficazmente en la calidad de los vinos, y por lo mismo el que trata de obtener los mas esquisitos, no embasura sus viñas sino al tiempo de plantarlas, porque sabe que les dá mal gusto: en la poda disminuye el número de los puestos, y acorta cuanto puede los pulgares; pues aunque es cierto que dejando muchos de los primeros, y largos los segnudos, se recoge mayor cantidad de esquilmo, tambien lo es que el mosto sale de inferior calidad. Por lo mismo se cuida tambien de tener el terreno limpio de malas yerbas, y aun de empolvillar las uvas por medio de algunas labores superficialísimas; pero sobre todo es indispensable alejar de los pagos los estercoleros, las hogueras y demás, que con sus olores puedan causar el deterioro de los vinos.

Tantas y tales son las precauciones que deben dirigirse al cultivador que desea mejorar su sistema enológico, ó sea el arte de hacer el vino, conduciéndose siempre con la idea de adquirir la mayor cantidad posible; pero sin detrimento de la calidad: esta debe preferirse á aquella en igualdad de circunstancias, y solo podrá conformarse con un vino malo aquel á quien ni la tierra, ni el clima, ni la esposicion se lo den bueno; mas sus conatos siempre se dirigirán á perfeccionarlo.

¿Pero acaso será bastante el que se reunan tantas y tan favorables circunstancias, para que los vinos tengan todas aquellas cualidades que los hacen apreciables en el comercio? Facilmente se encuentra la respuesta, y cualquiera conocerá que no serán suficientes si la manipulacion y elaboracion no se hace como conviene, y con todos aquellos requisitos, reglas y conocimientos que prescribe el arte. La aplicacion pues de tan sanos principios, empieza desde la vendimia, y en diversas ocasiones hemos manifestado las circunstancias que deben preceder, acompañar y subseguir á esta operacion.

Mas como no bastan todavía los cuidados y precauciones preventivas que quedan indicadas, sino que es necesario que á la par se egecuten con igual atencion las demas operaciones, habla-

remos de ellas aunque con alguna rapidez y concision; pues mas vale suplir el laconismo con la esplicacion á voz viva, que no aglomerar confusamente los principios.

La facultad de convertir el jugo dulce y azucarado de la uva en un líquido espirituoso, se debe considerar como un mero efecto del arte, puesto que dejándose el racimo en la cepa se pudre despues de maduro. Esta mudanza se verifica por medio de la fermentacion del mismo jugo esprimido; pero son muy diversos los modos de disponerle á ella. Yo no me empeñaré sin embargo en dar todas aquellas reglas ó noticias que conducen á la elaboracion de los diversos vinos estrangeros, antes bien me contentaré con tratar de lo que conviene para los nuestros, segun los diversos vidueños, climas y territorios de nuestra península.

(Se continuará)

AVISOS.

Intendencia y Subdelegacion de Rentas de la Provincia de Santander.

El Sábado 23 del corriente, á las once de su mañana, se venderán en público remate en la casa Aduana de esta capital porcion de géneros de lícito é ilícito comercio, procedentes de varias aprehensiones hechas por el Resguardo de Carabineros de esta Provincia. Santander 20 de Mayo de 1840.—Manuel Fernandez Trabanco.—Por mandado de S. S., D. Tomás Celedonio Agüero.

Los dias 29, 30 y 31 del corriente Mayo, se celebra una feria de ganados, libre de toda alcabala, en el sitio de las Ventas del Acebo, término del Ayuntamiento del Honor de Miengo, en virtud de Real concesion. Lo que se anuncia para conocimiento del público.

PARA LA HABANA.

Para fines de este mes ó principios del próximo venidero, si el tiempo lo permite, saldrá de este puerto para el de la Habana el Bergantin español JULIANA forrado y encavillado en cobre, su Capitan D. Andres de Cortina, admite pasajeros para los que ofrece buena comodidad. Le despachan sus propietarios los Sres. Huidobro y Revilla de este comercio. Santander y Mayo 21 de 1840.

PARA LA HABANA.

A mediados del próximo mes de Junio, saldrá de este puerto para la Habana la fragata española CARLOTA, su capitan D. Leoncio del Rivero. Admite pasajeros á quienes ofrece comodidades y el buen trato que ha acreditado en sus repetidos viajes á aquel puerto.

La despachan los Sres. Arregui, Gutierrez y Gutierrez. Santander 21 de Mayo de 1840.

IMPRESA DE MARTINEZ.