

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES



SUSCRIPCIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 10 en el extranjero y Ultramar.

Pago adelantado.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS.

OFICINAS: PLAZA DE ORIENTE, NÚM. 7, SEGUNDO.

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos corresponsales, y es el periódico agrícola de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

Pago adelantado.

Año XIV.

Miércoles 14 de Octubre de 1891

NÚM. 1438

Ecos de Castilla

Avila

Desconocen las hacendosas costumbres castellanas los que tachan de perezoso y holgazán al industrial labriego. Mientras el obrero de fábricas y talleres trabaja en el edificio, á veces confortable, donde funciona su industria, sin los rigores del frío ni los ardores del sol, siempre en sociedad y cerca de los recreos é instrucción que ofrecen la ciudad ó la corte, el labrador, con fríos, escarcha y nieves, manejando el arado, encallece la piel, se la curten los vientos solanos que arrebatan las mieses, y el duro y hacendoso obrero del campo lo soporta entre el polvo asfixiante de la rubia parva que trilla en Agosto.

Los rigores del invierno son para el labrador forzado reposo y reparación de las fuerzas consumidas; es una tregua que le concede la Naturaleza entre el nacer y crecer de las semillas por él sembradas. Sólo en el invierno descansa, y es costumbre reparar en esa época los aperos, útiles y enseres de la labor y de la casa; y si las ocupaciones dejan algún vagar, no hay propietario ni obrero del campo que no emplee el tiempo sobrante en algo útil.

Los que duden de la asidua labor del agricultor, recorran las faldas suaves de estas sierras y sus valles feracisimos, y encontrará el primer verdor del otoño demostrando el éxito de la primera faena de la próxima recolección.

Muchos pueblos no hace quince días terminaban sus recolecciones de granos, y las abundantes lluvias, instrumento de horrores é infortunios para desolados lugares, sazonando por acá las tierras, empalmó las labores que cesan con los trabajos que alienta la esperanza de una mejor cosecha, anunciada sí con estragos, pero protegida por espontánea y sublime caridad.

Responden los hechos á las noticias que circularon este verano por la prensa europea. Rusia, prohibiendo la exportación de cereales, ha obligado á Alemania á buscarlos en nuestros mercados de Castilla, y una casa alemana ha extraído de Medina, Arévalo y Avila grandes cantidades de centeno, cuyo grano, por la activa demanda de que ha sido objeto, ha llegado á pagarse á 31 reales fanega; pero habiendo cesado, hoy por hoy, la exportación al extranjero, el precio ha bajado (26 á 28), remitiéndose la especie á las provincias de Levante, sin duda para mezclarla con trigos en la fabricación de harina.

El negocio de compra y venta de cereales da animación á este mercado, porque luchan con persistente competencia varios comerciantes que á su crédito unen fuertes capitales empleados en el tráfico. La nota dominante en todas las especies es de precios sostenidos con firmeza, y aun se ven mejoradas algunas partidas en Arévalo.

Como las mieses han sido abundantes y la trilla se ha efectuado sin humedades, han rendido mucha y buena paja, que también es buscada con actividad, especialmente para las provincias del Mediodía.

Por desgracia, no son alegres todos los

ecos de esta tierra; el labrador cobra con satisfacción los buenos precios de sus granos, pero las contribuciones y los impuestos, con los atrasos que agobian su situación personal, absorben el fruto de tantos sobresaltos y sudores.

Las contribuciones territorial y de consumos parecen irreconciliables enemigos del agricultor. Hay que advertir que, por regla general, el propietario impone al colono la obligación de pagar la contribución territorial, y lo exorbitante de ésta se hace aquí más sensible que en otras partes. Los labradores no entienden mucho de Aranceles y Aduanas, y no reclaman principalmente que se aumenten los derechos sobre los trigos extranjeros; no se quejan, por regla general, tanto de los precios bajos, como de las contribuciones altas, y la primer necesidad de Castilla, económica y política, es la rebaja de aquellas tributaciones.

La territorial absorbe una parte colosal del trabajo del labrador, pero no es odiada, en tanto que los consumos no hay pueblo donde no perturben, agentes recaudadores que no promuevan cuestiones, ni Ayuntamiento que viva en paz con la Hacienda.

Para el bienestar de los pueblos de Castilla urge modificar esos tributos, antes que aranceles protectores. ¡Ojalá que para el bienestar de la Hacienda sea práctica la solución que piden estos pueblos.

Un sabroso producto de esta provincia, el afamado *albillo* de Cebreros, que mereció honroso premio en la última Exposición de París, y ganó puesto codiciado en los mercados de la cosmopolita ciudad, ha sufrido un contratiempo, con perjuicios lamentables para cosecheros y exportadores.

Las lluvias han desmejorado el azucarado racimo blanco, y por temor á que no llegase al mercado parisién en condiciones aceptables, como ha sucedido á los de otras provincias de mejor clima, los exportadores se han retraído, vendiéndose aquí el producto con la estimación y solicitado al precio de siempre, pero sin las ventajas de crédito y provecho que reporta el consumo en París.

PASCUAL AMAT.

Avila y Octubre, 1891.

Elaboración de vinos

Los procedimientos para la fabricación del vino son muchos, y no obstante están basados en un mismo principio.

Nosotros haremos conocer estas diferentes prácticas, basadas siempre en la conservación y bonificación de estos caldos.

Las vendimias verificadas al amanecer son útiles para la buena elaboración del vino negro. Las uvas recogidas durante el día son favorables para los vinos blancos. Es sobre todo necesario, los años en que las viñas no han sido atacadas por ninguna enfermedad, y que la uva presente su estado perfecto de madurez, hacer la vendimia á puesta de sol, pues de esta manera recogeremos todo el aroma que posee ese néctar, y nuestros caldos saldrán de una perfección completa.

Es conveniente en la vendimia procurar que la uva esté en perfecta madurez, lo cual es fácil conocer por medio de

la degustación, así como por el color de la uva. Estas indicaciones, no obstante, no dejan de ser falibles, pues á veces el color nos demuestra que está perfectamente en un estado de madurez, y á la fabricación nos resultan vinos flacos y ácidos.

He aquí un método sencillo y que nos será útil para poder reconocer si la uva se encuentra en estado de podernos proporcionar los caldos perfectos.

Tómese un *Gleuchemètre*, y pésese la densidad del mosto. Si da de 9 á 10 grados para los vinos comunes, y de 12 á 13 para los finos, estará en las condiciones más favorables para su fabricación, y serán los mejores años de cosecha.

De las cosechas más próximas á nuestros días, las que han producido los vinos mejores son las de 1842, 1846 y 1849, según observaciones, pues daban al *Gleuchemètre* de 9 á 13 grados las de los plantíos comunes, y de 12 á 13 grados las de los plantíos finos.

No se puede, sin duda alguna, pretender cada año una madurez más completa; pero puede obtenerse mucho más á menudo.

Apresurarse menos, estar menos impaciente y dejar aprovechar á la uva los buenos días, que generalmente son tan comunes en la época de la vendimia, son los medios que conducirán infaliblemente á este resultado; y cuando el tiempo es bueno, como lo es desde muchos años en esta estación; cuando el sol es caliente, sobre todo en el momento de hacer posibles las vendimias en las mejores condiciones, se comete una gran falta no aprovechándose de tan buenas ventajas para obtener la realización del grado productor de vinos de tan buena calidad.

Esta madurez tan deseable, pues que produce la más perfecta calidad, es una maravillosa condición para todos los plantíos, para los vinos desde luego, que sacan de ella preciosas ventajas: la belleza de coloración, el buen gusto, la suavidad de perfume, la superioridad que en los viñedos de nombradía constituyen los vinos de alto precio, los grandes vinos.

La completa madurez proporciona al vino una gran cantidad de azúcar, de alcohol, y con él, los demás alcoholes de que se derivan los éteres, que se producen más adelante y vienen á ser la causa de su perfume.

Una fermentación insensible y el tiempo, desarrollan siempre abundantemente estos éteres en un vino obtenido de uva bien madura, puesto que este vino, generalmente, es muy alcohólico, y el alcohol ordinario va siempre acompañado de otros alcoholes para producir éteres compuestos.

Es, pues, fácil convencerse de las ventajas que una madurez completa reporta siempre, y de las buenas cualidades que de ella necesariamente resultan.

Se pierden todas estas ventajas cuando se vendimia las uvas sin madurar, puesto que la parte azucarada, causa de su riqueza y de su fuerza, no existe sino en muy débil proporción en el mosto; no puede, por consiguiente, venir en ayuda de su debilidad, y el fermento abunda con exceso, y los ácidos dominan en él.

El vino entonces no tiene vigor, está dominado por los ácidos; no tiene color, porque los elementos que lo producen están apenas constituidos, y los alcoholes faltan para disolverlos; no tiene atractivos, y está mezclado con una cantidad

considerable de materia fermentativa, de constitución débil, empobrecida, y que no puede hacer sino la inferioridad y las alteraciones.

El temor de obtener vinos tintos que queden dulces, nos ha hecho dar el consejo de evitar el exceso de madurez á la uva, que producen esta constitución defectiva, causa de varias alteraciones.

Es tanto más útil privar á los vinos tintos de quedar dulces, cuanto que en este estado tienen poco sabor y perfume, y no pueden tenerlos, porque los elementos que concurren á la formación del *bouquet*, los éteres, no pueden disolverse por entero sino en un líquido alcohólico, y preparar los más grandes desarrollos ulteriores sino con una fermentación rápida y completa, pues no lo es nunca cuando el vino ha quedado dulce, porque si la fermentación hubiere sido completa, el azúcar habría desaparecido.

Estas imperfecciones de una constitución no acabada, no son las únicas que hay que notar en estos vinos, tienen otras más perjudiciales aún, tienen tendencia casi siempre al agrio. Mientras los agricultores no incurran en la falta contraria, la de una madurez exagerada, tiene su correctivo fácil en la mezcla bien entendida de uvas taníferas, en las de una constitución más fuerte, en la fermentación con la raspa, etc., medios fáciles y seguros para hacer cambiar este exceso de madurez en provecho del vino, que puede entonces, no sólo ser mejorado, sino sacar aún notables ventajas.

Algunas veces, sin embargo, el sabor azucarado de estos vinos se modifica y acaba aun por desaparecer; entonces son excelentes, pero es muy raro que lleguen á este estado sin sufrir alteración alguna, sobre todo sin picarse.

R. BOUFFILL.

Intereses materiales

«Mirando al interior» cree el Sr. Gamazo que encontraremos solución para neutralizar la pérdida del mercado francés como resultado del triunfo del proteccionismo; «Mirar al interior» no puede envolver solamente la idea de suprimir la contribución de consumos, ni de imposibilitar la introducción de alcoholes, por más que ambas medidas darían colocación poco menos que á lo que representa la exportación á Francia. Tampoco debe referirse el Sr. Gamazo á dotar á los trigueros de mayores ingresos para que puedan consumir más vino, favoreciéndolos con nuevos recargos á los trigos extranjeros.

Contristado el Sr. Gamazo, sin duda alguna, por el miserable estado de los labradores, reconociendo que si carecen hasta de lo más indispensable para la vida, no pueden permitirse el lujo de beber el higiénico vino, ha pensado seguramente que, atendiendo decididamente á los sufridos agricultores, éstos aumentarán sus medios y serán consumidores de vino, lo propio que de diversos artículos de otras industrias.

El Sr. Gamazo mira con serenidad la nueva situación en que nos coloca el conflicto franco-hispano-vitícola, y cree que dentro de nosotros existe el medio de neutralizar la falta de los 200 millones de pesetas que próximamente nos vienen de

GRAN DEPÓSITO DE MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS



Arados.—Aventadoras — Guadañadoras. — Segadoras. — Rastrillos. — Cribas. — Corta-raíces. — Corta-pajas. — Desgranadoras de maíz. — Prensas para paja. — Trilladoras.

Bombas para todos los usos — Prensas para vino y aceite. — Alambiques. — Filtros. — Calderas para estufar. — Toda clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos. — Básculas. — TIJERAS para podar e injertar.

Gran rebaja de precio en el pulverizador Noël modificado á tres pulverizaciones distintas. El mejor de cuantos aparatos se conocen para combatir el mildiu y el único premiado con «Objeto de Arte» ofrecido por el señor Ministro de Agricultura de Francia en la Exposición Universal de París de 1889. Ha vencido á 26 competidores.

Pulverizador EL RELAMPAGO, 45 ptas; EXCELSIOR, 45; ECONOMICO, 35. Alberto Ahles, 15, Paseo de la Aduana, Barcelona. Antigua Sucursal Noël de París.

NUEVO ALAMBIQUE

CON PRIVILEGIO (S. G. D. G.) SISTEMA DEROY

Medalla de Oro en la Exposición Universal de París de 1889

Para destilar vinos, orujos, heces, caña de azúcar, melazas, mieles, plantas, frutas y toda clase de jugos ó materias fermentadas. Produce, sin segunda destilación, aguardiente, rom, tafía, etc., de superior calidad.

3.000 aparatos vendidos en cuatro años

GUIA PARA LA DESTILACION DEL COÑAC Y DE LOS AGUARDIENTES y Tarifa ilustrada de aparatos de destilación se mandan gratis por DEROY FILS AINÉ (Constructor), 73, 75, 77, rue du Théâtre, París

GUIA para la DESTILACION del COGNAC Y DE LOS AGUARDIENTES y Tarifa ilustrada de APARATOS DE DESTILACION intermitente, mixta, continua y de rectificación, sistema DEROY Se manda gratis por DEROY FILS AINÉ, Constructor. PARIS—Rue du Theatre, 73, 75, 77—PARIS



COMPANIA GENERAL DE SEGUROS AGRICOLAS LA PREVISORA CONTRA EL PEDRISCO A PRIMAS FIJAS

Dirección general: Pez, 40, pral., Madrid

El SEGURO agrícola, uno de los últimos creados por la previsión para proteger contra riesgos inevitables los tesoros del campo y el producto de la labor diaria de esa gran parte de la masa social que los cultiva, adquiere cada día mayor importancia en aquellos países que han comprendido su utilidad, y cuyos labradores han cooperado á su desarrollo; demostrar su conveniencia en España, nación eminentemente agrícola, es tarea tan fácil, que á poco de meditar sobre ella, se adquiere el más completo convencimiento; por esto LA PREVISORA, aun á costa de grandes sacrificios, se ha propuesto establecer y arraigar esta clase de seguros, y con el concurso de muchos labradores satisfechísimos de sus resultados, puede, en el cuarto año de su existencia, ofrecer casi acabada la obra que emprendiera, con la satisfacción del éxito y con las garantías de su seriedad y honradez reconocidas.

El pedrisco ó granizo es, por nuestras condiciones climatológicas, uno de los más terribles riesgos de las cosechas; pocos años se ven transcurrir sin deplorar un siniestro de esta naturaleza, que en breves momentos convierte las risueñas esperanzas, los afanes y los desvelos en la mayor desesperación. Sinieistros satisfechos, 75.631 pesetas

EGROT INGENIERO CONSTRUCTOR establecido en 1870 Rue Mathis, 19 á 23, París

Sus ALAMBIQUES aparatos de RECTIFICACION y EXTRACCION DEL TARTARO, obtuvieron en la Exposición Universal de Barcelona de 1888 Dos medallas de oro, en la de París de 1889 Cruz de la Legión de Honor y Miembro del Jurado y en la de Viena (Austria) 1890 Diploma de honor

CATALOGOS E INFORMES EN CASTELLANO, FRANCO





Aparato de destilación con hornos y bombas, sobre ruedas.

Aparato de destilación continua, con horno y bomba, sobre ruedas.

Aparato de destilación continua por vapor. Da sin reposo espíritus de 94 grados.

PULVERIZADOR EL RELAMPAGO contra el mildiu y la enfermedad de las patatas



RELAMPAGO Núm. 1 40 pesetas Núm. 2 30 pesetas

LA TORPILLE Nuevo azufador para los volvos y azufres. 28 pesetas

VERMOREL, Constructor, EN VILLEFRANCHE (RHONE)

330 PRIMEROS PREMIOS CRUZ DE MÉRITO AGRÍCOLA

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado (ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO) BARCELONA

Premiados con 23 medallas de Oro, Plata, y Gran Diploma de honor y 2 de progreso, por sus especialidades.

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas, Fábricas de fideos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor, Fábricas de chocolates, en pequeña y grande escala, movidas á brazo, por caballería ó motor. Fábricas de harinas y sus anejos de molinería. Prensas para vinos, bombas, norias, malacates, etc., guillotinas. Máquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, etc., etc.

Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados.

Dirección para telegramas: VALLS.—Campo Sagrado, BARCELONA Teléfono núm. 595

A VOLUNTAD

de la SOCIEDAD COMERCIAL DE IMPORTACION Y EXPORTACION, rue Laffitte, núm. 46 á París, se vende el Gran Molino á vapor para la elaboración y refinación del aceite de oliva, situado en Alcañiz (provincia de Teruel).

Dirigirse al Gerente del mismo, D. Faustino Tournier, ó bien al Director de la Sociedad en España don Mauricio Brieu, en Lequeitio (Vizcaya)

TABLA PARA TINAS

En el pueblo de Cuzcurrita y casa de Doña Isabela Velunza, viuda de Ortiz de Solórzano, se halla de venta una gran partida de TABLA DE OLMO PARA TINAS, de superior calidad, de 8, 9 y 10 1/2 pies de larga, con 2 1/4 pulgadas de grueso.

Los que deseen interesarse en su adquisición podrán enterarse de las condiciones de dicha tabla y de su precio, pasando, si lo tienen por conveniente, á la referida villa de Cuzcurrita y casa indicada, en donde se les darán además todos los detalles que necesiten conocer. Se cederá la tabla á 70 rs. estado

UTENSILIOS VINÍCOLAS Y AGRICOLAS HAUPOLD.—MALAGA.

PASILLO SANTO DOMINGO, 16

Plantas de vides tintoreras y americanas

El acreditado propagador de la variedad GARNACHA TINTORERA, la más precoz, la más tinta y la más resistente al mildiu, continúa expendiendo sarmientos y barbados de dicha variedad, á precios relativamente económicos, garantizando la legitimidad de las plantas.

También tiene grandes existencias de ARAMÓN TINTORERO, variedad propia para terrenos de primera clase y esmerado cultivo; RIPARIAS AMERICANAS procedentes de semilla, resistentes á la flowera, y gran variedad de plantas para uvas de mesa, todas de lo más selecto conocido.

Para detalles dirigirse á D. José Damián Capsir y Cañamás, por Játiva y Bellús (Puebla de Rugat).

DIRECCION TELEGRAFICA: CAPSIR—PUEBLA RUGAT (S)

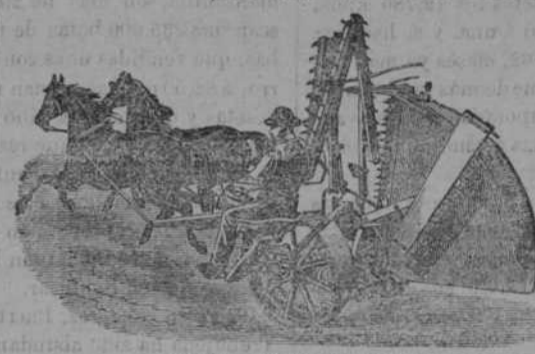
ANTIGUA CASA, FRANCISCO RIVIERE
ANTONIO RIVIERE
SUCESOR EN EL RAMO DE MOLINERIA

Aparatos modernos para la molinería.—Correas para transmisiones, accesorios y herramientas para fábricas de harina. Piedras de La Férté y de la Dordoña.—Nuevo rayonado sistema «Bernar.»

Depósito de tejidos metálicos, cribas y cedazos de la casa FRANCISCO RIVIERE—BARCELONA

Almacenes y escritorio: Calle del Prado, 2.—Depósito: Calle de Zurita, 32

LA MAQUINARIA AGRICOLA DE ADRIÁN EYRIES
Calle de 20 de Febrero, 7 y 9.—VALLADOLID (Al lado del Teatro de Lope)



Segadoras Walter. A. Wood. Primer premio medallas de oro en la Exposición de París, clasificada la primera sobre todas las del concurso.

Aventadoras LA SILENCIOSA. Abañadoras para la separación de todas clases de semillas. Prensas y Pisadoras de uvas, etc.

Pídase el Catálogo general.

NOTA. Todas las máquinas son garantizadas.

TALLER Y FUNDICION DE BRONCES
Maquinaria agrícola, industrial y vinícola

CONSTRUCCION DE BOMBAS PARA DIFERENTES USOS BOMBAS PARA INCENDIOS Y MATERIAL PARA BOMBEROS

Llaves para agua, gas y vapor

CONSTRUCCION É INSTALACION DE APARATOS HIDROTERÁPICOS

Especialidad en la fabricación de pulverizadores para combatir mildiu

ARCAS PARA CAUDALES ARADOS, Prensas, FILTROS, MANGUERAS, ESTRUJADORAS, BÁSCULAS DE TODAS CLASES

INSTRUMENTOS DE PRECISION para Laboratorios de Análisis

BASILIO MIRET
BARCELONA: PASAJE DE LA MERCED, 10

A LOS VINICULTORES

DESACIDIFICADOR POR EXCELENCIA

Este producto es eficaz, sin género alguno de duda, y especialmente contra el agrio y ácido de los vinos. Su uso es conocido desde hace infinitos años. El resultado es perfecto y completamente inofensivo para la salud, como lo prueban los análisis practicados por diferentes químicos.

El precio es 10 pesetas 45 kilos; con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrobas de vino ó sean próximamente 6.400 litros.

Pedir prospectos enviando un sello para su remisión á D Antonio del Cerro: calle del Espejo, núm. 9, Madrid.

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

AÑO XIV

La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos corresponsales y es, entre los de su clase, el periódico de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

SUSCRIPCION: En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al señor Administrador. No se admiten sellos de correos ni de ninguna clase.

PRECIOS: Seis pesetas semestre en toda España, y diez en el Extranjero y Ultramar.

OFICINAS: Plaza de Oriente, núm. 7, segundo.

TESORO DEL VINICULTOR

ANTIPATHES VINICOLA para mejorar, conservar y aclarar los vinos.—Superior al yeso, sal, ácido tartárico, enolomino y demás substancias que se emplean en la vinificación.—Producto higiénico cuyos componentes son principios naturales contenidos en la uva, siendo por lo tanto admitidos los vinos que lo contengan en todos los mercados.

El ANTIPATHES VINICOLA mejora los vinos, puesto que después de haberlo usado se presentan con mayor coloración, más alcohólicos, transparentes, brillantes y aromáticos, y de mas cuerpo y capa; los conserva, puesto que los vinos, tratados por el ANTIPATHES VINICOLA, jamás quedan dulces, ni se pican, ni se agrian, ni se ahilan, ni se enturbian, ni se ennegrecen, ni quedan amargos; y los aclara, por la propiedad que tiene de destruir y precipitar las substancias albuminosas disueltas con exceso en el vino, que son la causa, no sólo de que éste aparezca turbio, sino de que se altere con facilidad.

El ANTIPATHES VINICOLA se echa sobre la uva durante la pisa, en la proporción de un paquete grande (3,800 gramos) por cada 1.000 decalitros de vino que se haya de elaborar.

También se corrigen, haciendo uso de él, los vinos azules, turbios, negros, ahilados y amargos, siendo conveniente que para cada una de estas aplicaciones se pidan informes al GABINETE ENOLÓGICO.

Paquete grande, 70 reales; ídem pequeño, 38
De venta: GABINETE ENOLÓGICO
Plaza de Calatrava, 2, Valencia