

EL CHACOLÍ DE BIZCAYA



En el pintoresco pueblo de Busturia, entre la carretera de Guernica á Bermeo, existe una de las pocas posesiones que hay en Bizcaya dedicadas casi exclusivamente al cultivo de la vid, que reuna mejores condiciones naturales y en que con mayor conocimiento de causa sea cultivado tan delicado y jugoso fruto.

Causa muy grata impresión al visitar dicha posesión, modelo en su clase, que, en pequeño, reúne todas las condiciones de las grandes bodegas extranjeras; así como las plantaciones de las diversas clases de cepas están hechas con arreglo á los adelantos de la escuela moderna de la agricultura. En toda la finca se observa un gusto y orden, aun en los menores detalles, que son verdaderamente admirables.

Su dueño y colono á la vez, D. Pedro Allendesalazar, persona de ilustración poco comun y de vastos conocimientos en la agricultura vinícola, á la que se dedica de lleno desde hace muchos años, más que por lucro por satisfacer sus aficiones agrícolas, se ocupa especialmente en el perfeccionamiento del chacolí.

Por más que es muy conocida la posesión «Gana», que así se llama la finca, sin embargo, pocos, muy pocos relativamente, son los que saben los experimentos curiosos que está haciendo tan entendido propietario; pues como hemos dicho antes, llevado de sus aficiones al estudio de la vid, se gasta mucho dinero, por permitírsele su desahogada posición, en introducir todas cuantas innovaciones cree convenientes para el mejoramiento de las vides y elaboración del vino.

Sus chacolies tintos compiten, sin que se nos tache de exagerados, con los mejores vinos *Medoc*, y los blancos resultan más excitantes por su color, aroma licoroso, de gusto muy delicado y paladar

más agradable aun; pues al catarlo no se sabe si se bebe un *chateauchalons* ó simplemente el chacolí cosechado en Bizcaya.

Lástima grande es, como dice muy bien dicho señor, que no haya en Bizcaya más propietarios que se dediquen como él á tan útil cuan provechoso y remuneratorio trabaja como puede resultar la fabricación de chacolí natural bien elaborado.

Un caso reciente nos probará la verdad de sus ideas. El mejor vino cogido en la Rioja se ha pagado de 20 á 22 reales cántara en bodega, y un pedido de chacolí, de relativa importancia, se ha mandado á un punto de producción vinícola pagado á 28 reales cántara. Como se ve, el precio del chacolí bueno ha superado al del vino. ¿Y qué no se conseguiría si muchos de nuestros cosecheros de chacolí se ocuparan como el señor de Busturia en el refinamiento de nuestros mostos?

No cabe duda que los chacolís ligeros y suaves que se crían en esta región halagan posibles esperanzas en sentido favorable á los intereses de la viticultura en Bizcaya.

Es de grande interés toda iniciativa y todo esfuerzo que se haga por desterrar la antigua rutina de que se hallan obcecados muchos de nuestros cosecheros de chacolí, pues no basta solamente cosechar mucha cantidad de caldo, sino que es necesario buscar los medios de que la producción pueda agradar á la vista y apreciar la bondad del artículo por la prueba. Esta debe de ser, y no otra, la verdadera guía de la producción.

No queremos ser indiscretos al hablar aquí, por considerarlo prematuro, de las aplicaciones á que está sometiendo el señor Allendesalazar al chacolí, y que, segun confesión propia, todos los ensayos que lleva hechos hasta la fecha van coronados del más completo éxito. Así, pues, esperamos, para ser más explicitos, á que finalice todas las manipulaciones y experimentos necesarios, y que de salir airoso en sus operaciones, será aquel día un verdadero triunfo para su inventor y una gran honra para el chacolí de Bizcaya.

AIZKIBEL.

Bilbao y Marzo 1894.

