

EL CHACOLÍ BLANCO DE BIZCAYA

PARA HACER COGNAC



II

Producir mucho chacolí para darlo barato, á fin de dedicarlo á la destilación de cognac, es la cuestión que hay que resolver, y vamos a emitir nuestra opinión manifestando la forma en que, á nuestro juicio, se puede solucionar satisfactoriamente tan importante problema.

Nos fijaremos solamente en la plantación de la vid en los caños ó cunetas de las heredades y en los ribazos, en cuyas fajas todos, absolutamente todos los agricultores cuentan disponibles muchos cientos, y algunos miles de metros lineales de éste terreno, donde pueden plantar muchísimas cepas de uva blanca, pues por su especial condición es el terreno más fértil y que mejor se presta á ello, por ser el suelo que aspira todas las sustancias que emanan de las heredades colindantes de pan sembrar; y con la humedad que siempre conserva, es el lugar más apropiado para dar mucho fruto, abundante, cual ningún otro terreno quebrantado y bien cuidado. Confesaremos que éste chacolí indígena no será muy delicioso para presentarlo en una mesa, pero si es abundante nos basta, puesto que la industria destiladora lo acepta como bueno. Esta plantación no le privaría al colono de coger yerba bajo las cepas; y como tampoco estorbaría á los sembrados contiguos, resultaría que en este terreno, improductivo hasta ahora, podría en adelante cosechar mucho vino. Repetiremos que éste chacolí indígena será agrio y desagradable para beber, pero muy bueno para quemarlo.

Además hay que tener muy presente que á la industria de que tra-

tamos le tiene sin cuidado que el chacolí tenga mal color ó esté turbio; y tanto es así que lo quema con preferencia en los meses de Septiembre y Octubre, en cuanto se produce la fermentación, mejor dicho en mosto; de suerte que el cosechero no tendría que sufrir ninguna merma, no tendría peligro alguno de que se le pierda la cosecha; y al hacer esta interesante observación, repetimos lo que ya tenemos dicho: que el cognac derivado del mosto es superior al que se destilaría del chacolí añejo más estimado.

No olvide tampoco el agricultor otra circunstancia económica importante, y es que, de destinar su chacolí para hacer cognac, no tiene que encabezarlo con alcohol, ni con azúcar, ni con otras sustancias, como lo hacen, para dar fuerza algunos, para endulzar otros, y para dar buen gusto y conservarlo los más, lo que les haría economizar gastos.

En nuestro concepto, queda suficientemente demostrado, aunque á grandes rasgos, pero con datos positivos:

1.º Que el chacolí indígena que se cosecha en las cunetas de las heredades es bueno para la destilación del cognac.

2.º Que el chacolí destinado á la industria destiladora no necesita cuidado especial, ni hay necesidad de conservarlo.

3.º Que la cuneta ó ribazo es el lugar más apropósito para coger chacolí abundante, sin perjudicar los sembrados contiguos.

4.º Que se evitan las mermas que resultan siempre de los trasiegos.

Y 5.º Que está exento de gastos de alcohol, azúcar, etcétera, para bonificarlo.

Circunstancias todas favorables para producir mucho y barato, que es lo que precisamente nos proponíamos demostrar para conocimiento de nuestros agricultores, y lo hemos hecho fijándonos solamente en esta clase de plantación, que es la más vulgar, corriente y sencilla.

Nuestra insistencia en propagar la idea de hacer nuevas plantaciones de vid en este país podrán estimarla algunos como consejo favorable á la industria destiladora, que desea chacolí para quemarlo; pero tengan entendido, los que así opinen, que la que funciona en Bilbao, hasta ahora, aunque no de todo cuanto ella quisiera, se abastece de bastante chacolí, y suple el empleo de mayor cantidad con los vinos ligeros de la Rioja más similares al nuestro.

Nuestra aspiración y deseo van más allá; quisiéramos que se llegase á coger chacolí en abundancia, para que, cuando esto suceda, se es-

tablezcan aquí otras destilerías para hacer cognac, sobre la base de nuestros ricos vinos, á fin de llegar con el tiempo á que éste país sea un verdadero mercado de cognac natural.

Creemos firmemente que nuestras sinceras manifestaciones serán atendidas, estimándolas en todo su valor; pero si por desgracia cayeran en el vacío, nos lamentaremos de ello, sintiéndolo en el alma.

De todas maneras, haremos constar que nos queda la satisfacción de haber iniciado y defendido, con el mayor desinterés, este importantísimo ramo de riqueza que ha salido al dominio público debido al descubrimiento, hasta ahora ignorado, de que el chacolí blanco indígena de Bizcaya es el vino mejor para derivar de él el más estimado de los licores, que es sin duda el cognac natural.

IRIARTE Y SAMANIEGO

Como no quita lo cortés á lo valiente, alguna vez me había de tocar poner en este orden á esos dos autores, ya que siempre he colocado á Samaniego el primero, tanto por ser cinco años mayor que Iriarte, como por haber publicado sus fábulas antes que éste. Pero como en esta ocasión trato de nuestro insigne fabulista alabés con motivo de una obra sobre Iriarte, de ahí que deba de sonar éste el primero. Efectivamente, el libro á que me refiero, tan importante por su extensión como por su mérito intrínseco, lleva en su frontispicio la siguiente leyenda: *Emilio Cotarelo y Mori. Iriarte y su época, obra premiada en público certámen por la Real Academia Española é impresa á sus expensas, Madrid, 1897.*

Como no hace aún cuarenta y ocho horas que tengo en mi poder esta obra, que consta de cerca de 600 páginas en 4.º mayor, claro está que no he hecho otra cosa que mariposear por ella; razón por la cual no me es posible hacer su crítica, ni tal cosa me propongo, sino espigar lo que en ella encuentro acerca de Samaniego.

Sea lo primero y principal lo referente á una hondísima preocupación que durante tres años he abrigado, temiendo servir de ocasión para que nuestro Samaniego fuese maltratado. El hecho es el siguiente