

EL VIÑEDO EN LA REGION CANTÁBRICA.



Llamamos la atención de nuestros lectores sobre este importante artículo con que su autor nos ha favorecido:

Las exageraciones proteccionistas de los franceses nos han puesto en el caso de convenirnos la producción de vinos ligeros, que más que de producción directa para consumirlos tal como los da la cepa, conviene obtenerlos por mezclas de diferentes tipos, dejando alcanzar á cada cual á su mayor grado, las cualidades características que le dé su país. Así se obtiene mejor resultado que no dejando madurar del todo en las zonas en que se obtiene hoy día el vino, y por eso conviene cultivar el viñedo donde se obtengan vinos muy verdes, ó por mejor decir *ácidos*, con que refrescar los que se obtienen en casi toda España y con los cuales al oxigenarse adquieran la frescura y el aroma de que carecen en su mayor parte, y por cuyas cualidades gustan más en general los vinos franceses que casi todos los de pasto españoles.

Este ácido tan esencial es el que puede obtenerse en el litoral cantábrico: teniendo estos renglones por objeto el probar la posibilidad de obtenerlo.

Pocos son los que en esa zona se han dedicado á combatir el mildew, que se combate lo mismo que aquí, y ménos son los que suelen dar los 3 ó 5 tratamientos de azufre contra el oidium como es debido, y como por otro lado el clima se presta poco al efecto de ese remedio y en esa zona es más temible el oidium que el mildew, es lo más prudente huir de su alcance, pero no hácia el sur para salirse de su influencia, sino hácia arriba, para buscar una zona en que no prospere. Antes, que se trataba de obtener chacolí para el consumo directo, se buscaban exposiciones abrigadas para que madurara lo mejor posible: hoy no debe buscarse más que coger mucho ácido para mezclar con

los vinos maduros del interior, y esto se conseguirá saliéndose de la zona en que el oidium puede hacer daño.

El oidium apenas ataca á la hoja en esa zona, cebándose tan solo en el fruto por Setiembre, por cuyo motivo se abre y pudre; así es que si evitamos ese ataque está la cosecha asegurada. El oidium muere de *cuarenta grados para arriba*, por lo cual suelen librarse los sarmientos que el suelo caldea por estar rastreros, y tambien muere de los *cuatro grados sobre cero* para abajo, y como por cada *cincuenta* metros de altura desciende próximamente *un grado* la temperatura, fácil es encontrar la zona desde la cual para arriba se encargarán las noches frias de acabar con el oidium antes de que el fruto empiece á variar de color.

En la costa, la temperatura media mínima de los cinco años últimos en los primeros dias de Setiembre ha sido de $8 \frac{1}{2}$ grados, sin llegar ninguna á 9° ; así es que con subir 250 metros se encuentra la zona de 4 grados, y á los 300 metros la seguridad de que será rarísimo el año en que el oidium ataque al fruto, y por consiguiente la zona desde la cual se puede poner viñedo en todo el litoral que exceda de esa altura.

El tipo del vino depende de la variedad de que procede, del terreno, del cultivo, del microbio con que se provoque la fermentacion, de la crianza, y aun de la bodega en que se crie el vino, pero como no todo está á la eleccion del cosechero, será prudente cultivar las variedades del país y ensayar las de más produccion de Castilla, descartando la *garnacha* por su defectuosa fecundacion en esa zona y el *graciano* que necesita mucho calor para su favorable vegetacion.

EL CONDE DE HERVIÁS.

Torre-Montalbo, Diciembre de 1891.

