



EL VINO

PRIMER CAPITULO DEL LIBRO PRÓXIMO A APARECER

LA INDUSTRIA VITIVINICOLA URUGUAYA

20648

DONACIÓN

A. N. GALANTI

EL VINO

PRIMER CAPITULO DEL LIBRO PRÓXIMO A APARECER

“La Industria Vitivinícola Uruguay”



TIP. ITALIA - MENDOZA

PUBLICACIONES DEL MISMO AUTOR

- I. ESPERIMENTI DI PIGIATURA D'UVA CON MACCHINE DIVERSE — *Conegliano* (Italia) Tip. Cagnani. 1892
- II. L'INFLUENZA DEI TRATTATI SUL COMMERCIO D'ESPORTAZIONE DEI VINI. — *Treviso* (Italia) Tip. Zoppelli, 1893. — Conferencia dada en una sesión del Círculo Enófilo de Conegliano
- III. DELLA OPPORTUNITÀ DI ISTITUIRE UN CIRCOLO ENÓFILO. — *Padova* (Italia) Tip. Penada, 1894. — Conferencia dada por encargo del Comité Agrícola de Padua.
- IV. STATUTO MODELLO PER UN CIRCOLO ENÓFILO — *Padova* (Italia) Tip. Penada, 1894. — Trabajo encargado por el Comité Agrícola de Padua.
- V. UN VIAGGIO NEL TRENTINO. — *Conegliano* (Italia). Tip. Cagnani 1894. — Trabajo encargado por la Dirección de la Real Escuela Enológica Superior de Conegliano.
- VI. L'ADULTERAZIONE E LA MANIPOLAZIONE DEI VINI. — *Padova* (Italia) Tip. Penada 1894 — Conferencia dada por invitación del Comité Agrícola de Padua.
- VII. LA VINIFICAZIONE RAZIONALE. — *Venezia*. Tip. Ferrari, 1895. — Conferencia dada por invitación del Comité de la Exposición Vinícola de Mirano (Venecia).
- VIII. LE CANTINE SOCIALI. — *Bologna* Tip. Monti. 1895. — Relación presentada al 2º Congreso de los Enotécnicos Italianos, celebrado en Milán en 1894.
- IX. LA COOPERAZIONE ENOLOGICA. — *Padova*, (Italia) Tip. Penada 1895.
- X. UNA CANTINA SOCIALE MODELLO. — *Casale Monferrato* (Italia). Tip. Cassone 1895.
- XI. PROGETTO DI STATUTO - TIPO PER UNA CANTINA SOCIALE. — *Casale Monferrato* (Italia). Tip. Cassone. 1895. — Redactado por encargo del Congreso Agrícola Internacional de Casale Monferrato.
- XII. CAMPI E CANTINE. — *Padova* (Italia). Tip. Crescini, 1895-96. — Publicación periódica agrícola - comercial.
- XIII. L'ESPOSIZIONE VINICOLA ITALIANA. — *Buenos Aires*, 1896. Tip. «L'Italia al Plata». — Serie de 12 artículos críticos.
- XIV. «EL VINO». — *Buenos Aires*, 1896 - 97 - 98. — Publicación periódica técnico-comercial.
- XV. LA ASOCIACIÓN ENOLÓGICA. — *Buenos Aires*. Imp. «Argos», 1897.
- XVI. CONSIDERACIONES EN PRO DE LA ENOLOGÍA ARGENTINA. — *Buenos Aires*. Imp. de «EL VINO», 1897. — Conferencia dada en Mendoza por invitación del Centro Vitivinícola Nacional.
- XVII. LAS VIÑAS DE MENDOZA. — *Buenos Aires* Imp. «Argos», 1897.
- XVIII. LA VINIFICACIÓN RACIONAL. — *Mendoza*. Imp. «La Perseverancia». 1898. — Serie de 12 conferencias dadas por encargo del Centro Vitivinícola de Mendoza, en la Capital y en varios departamentos de la provincia.
- XIX. LAS ALTERACIONES DE LOS VINOS. — *Mendoza* Imp. «La Perseverancia», 1898 Id., id.
- XX. LA INDUSTRIA VITIVINICOLA ARGENTINA. Su estado actual: medios de mejorarla y fomentarla — *Buenos Aires*. Talleres S. Ostwald y Cia., 1900. — Estudio crítico ilustrado.
- XXI. SERIE DE 100 ARTICULOS TÉCNICOS publicados en periódicos y revistas de Europa, desde 1891 a 1896.
- XXII. PRO INDUSTRIA VITIVINICOLA ARGENTINA. — 427 artículos publicados en periódicos y revistas desde 1896 a 1918.
- XXIII. ESTUDIO CRÍTICO SOBRE LA CUESTIÓN VITIVINICOLA. — *Buenos Aires*. Talleres Peretti - 1915.

A. N. GALANTI

JEFE DE LA SECCIÓN ENOLÓGICA DEL MINISTERIO DE INDUSTRIAS, EN MENDOZA

REFERENCIAS PERSONALES

Ingeniero Agrónomo - Enotécnico
Diplomado en la Real Escuela Superior de Conegliano (Italia).
Curso de Ingeniería en la Facultad de Bolonia.
Bachillerato del R. Liceo de Treviso (Italia)

Fundador y ex-Director de la *Bodega Social de Stra.* (Italia)
de la *Distilleria Agraria Cooperativa di Villafranca* (Padua)
y de la Oficina Técnico Vinícola de Padua.
Fundador y ex-Asesor Técnico y Secretario del Círculo Enófilo
y del *Comizio Agrario* de Padua.
Delegado y Secretario del 2.º Congreso de los Enotécnicos Italianos,
en Milán (1894)
Miembro del Comité de la Exposición Vinícola de Milán (Italia)
Comisario Enotécnico y Perito Enoquímico en la Exposición Vinícola
Italiana de Buenos Aires (1896)
Por delegación del R. Gobierno de Italia
Regente de la Real Estación Enotécnica Italiana en Buenos Aires,
Por ausencia del titular (1897).

Jurado en las Exposiciones Vinícolas de:
Mirano (1893), Milán (1894), Casale Monferrato (1895), Roma (1895)
Buenos Aires, (Exposición Vinícola Italiana), 1896.
y en la Industrial y de Agricultura, del Centenario en
Buenos Aires (1910).
etc., etc.
Jurado y Perito Enotécnico en la Exposición Vinícola del Salto Oriental
(R. del U.) (1905)
Miembro del Comité Directivo del Congreso Industrial Argentino
de 1898.
y Delegado Oficial por la Provincia de Mendoza.
Delegado Argentino al Congreso Enológico de Conegliano (1903).
Ex-Asesor Técnico del Centro Vitivinícola de Mendoza.
Secretario del Comité de la Cooperativa Vinícola
y del Sindicato Vinícola de Mendoza.
Fundador y ex-Director de las Revistas:
Campi e Cantine (Italia), *El Vino*, (Buenos Aires), *Boletín Vitivinícola*,
(Buenos Aires)
Revista Vitivinícola Argentina (Mendoza)

Mandatario y Apoderado General de la Sociedad Cooperativa
de Molinella (Italia) para la Colonización en la República Argentina.
Ex-Director de Establecimientos Vinícolas industriales y comerciales
Director del *Boletín del Centro Vitivinícola Nacional*
Asesor Técnico del mismo «Centro»

Diploma y Medalla de Oro del Círculo Enófilo Italiano, Roma 1893.
Diploma y Medalla de Oro en la Exposición de Milán (1893)
Medalla de Oro en la Exposición de Milán (1894)
Diploma de *Benemerencia Especial*
en la Exposición y Congreso de Casale Monferrato (1895)
(por la propaganda en pro de la Cooperación Enológica).
Diploma de Honor en la Exposición Vinícola Italiana de
Buenos Aires (1896)
Medalla de Oro del Congreso Industrial Argentino (1898).
Diploma de la Exposición de Agricultura (Buenos Aires) 1910.
Diploma y Medalla
de la Exposición Industrial del Centenario (1910).

DOS PALABRAS

Vulgarmente se conoce al vino por lo que representa en la alimentación diaria de una gran mayoría de la humana sociedad y algo por los efectos más simples y comunes que ejerce su uso, más o menos moderado.

Pocos le atribuyen el valor y la importancia que tiene como alimento y como producto de una gran industria.

Por esta especie de ignorancia, tan generalizada hasta en los pueblos eminentemente vinícolas, la propia vitivinicultura no se aprecia en lo que realmente vale, ni el vino despierta el interés público a que es acreedor por su influencia histórica en todas las manifestaciones de la vida, quedando expuesto a sufrir las consecuencias económicas y comerciales de los ataques de sus enemigos y de la competencia de otras bebidas menos recomendables.

La publicación de estas referencias críticas responde, pues, al propósito de ilustrar tan precioso licor y asignarle el puesto que le corresponde ocupar entre los productos alimenticios, en pro de su propio prestigio como fruto natural, sano y benéfico, de una grande y noble industria, cuyos legítimos intereses, comunes a los países más civilizados, es justo amparar.

La parte gráfica solo da una ligera idea de la grandiosidad que asume la industria del vino en general, como de las instalaciones y trabajos que requiere y de los capitales que demanda.

EL VINO

¿Que es el Vino?

Su origen y abolengo -- Su valor é importancia desde el punto de vista científico, industrial, comercial, económico, higiénico y social

Su Dios - Sus enemigos - Sus adeptos

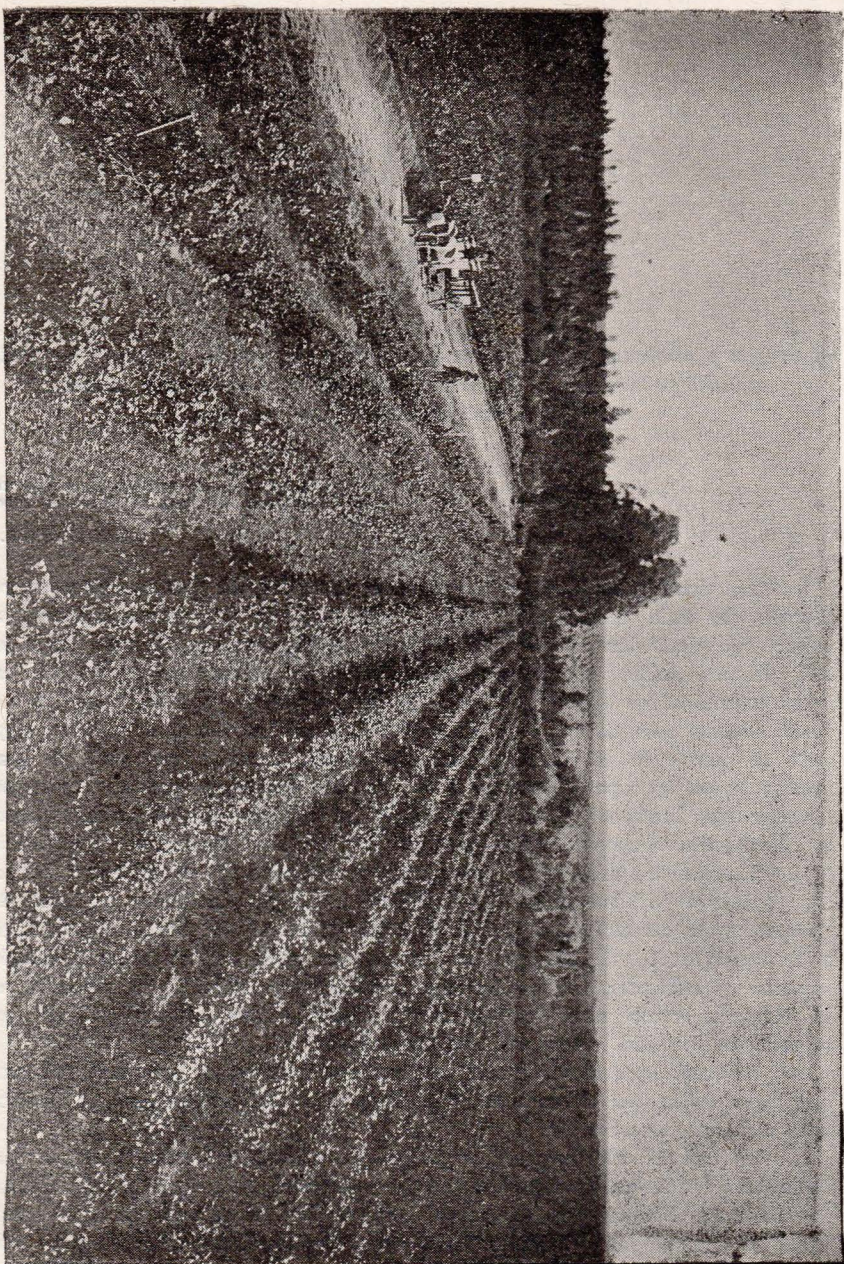
"Bever bene è uno dei problemi più interessanti d'economia, d'igiene, di morale é di politica".

A. CACCIANIGA.

¡El vino!... He aquí un nombre evocador de pensamientos y recuerdos de toda índole. Del buen papá Noé de la remota historia, al último hijo de Adán de nuestros tiempos; desde la vieja Europa hasta los más jóvenes países americanos; desde las cepas silvestres que en sus enredos interminables ocultan el fruto de la tierra más precioso, hasta el moderno viñedo sometido a la poda científica; de los extensos cultivos, cuya vista se pierde en el horizonte, al microscopio investigador; desde la gran bodega hasta la copa cristalina; desde la tina rebosante por el movimiento fermentativo, hasta el pequeño y frágil instrumento de laboratorio; desde los luculianos simposios de Roma, a los severos banquetes diplomáticos y a la humilde mesa del obrero; de los altares a la taberna; de los ritos religiosos a los cantos y bailes desenfrenados; de Cristo a Baco; del Parnaso a la cárcel; del hospital al manicomio; en fin, desde la etnología a la enología..., de Mercurio a Venus, una serie interminable de hechos remotos y recientes, de fenómenos científicos y sociales, se suceden en la memoria como una de las más variadas cintas cinematográficas que reproduzca la vida entera de la humanidad.

Parecería que la influencia del precioso licor en el organismo humano, que llega hasta las visiones, se extendiera a su simple nombre al provocar tan variadas evocaciones.

Es que el vino representa el producto industrial más complejo, más interesante y de antecedentes históricos y sociales más antiguos, de cuantos se conozcan. Ningún otro elemento, hijo directo de la naturaleza, ha dado lugar a estudios más profundos y a más amplias discusiones. Ninguno tuvo mayor importancia en el mundo, ni ha provocado iguales controversias en el orden científico, comercial y económico.



UN GRAN VIÑEDO TRUGULAYO

En virtud de estas consideraciones, a que me ha llevado la propia evocación que dejo consignada, creo conveniente dedicar al vino en sí, este capítulo especial, pues entiendo que cuanto más se ponga en evidencia el valor y la importancia de tan noble producto, tanto más se evidenciará también y se comprenderá el aprecio que merece la vitivinicultura como fuente de riqueza y como exponente de civilización y progreso.

Bien decía el gran viticultor Guyot, en su frase que conviene recordar aquí: «La expansión de los viñedos a todos los países del mundo, en que pueden dar buenos frutos, constituye un beneficio social y una conquista para la humanidad.»

El cultivo de la vid se pierde en la noche de los tiempos... y por lo que respecta al vino, podríamos solicitar informes al propio Noé... Su origen verdadero permanece, pues, en la obscuridad, y solo podemos asegurar que disfruta de un envidiable abolengo. Su nobleza, consignada en los pergaminos de Grecia y Roma, cantada por los poetas de todas las edades y de todas las naciones vitícolas, lo hace acreedor a distinciones especiales y a cuidados minuciosos, desconocidos para los demás productos de la tierra.

Su descendencia de un fruto perfecto por forma y constitución, le asigna desde su nacimiento, un puesto de honor en la industria; luego sus transformaciones simultáneas, producidas en varias fases de una verdadera vida con movimientos propios, como la fermentación alcohólica, los fenómenos químicos y físicos, etc., que reclaman el concurso de la ciencia y del arte, lo presentan a nuestros ojos como un algo vivo y viviente, una entidad de peso, no solamente en el orden agrícola e industrial, sino también en el orden social.

Desde el punto de vista científico, es el vino el producto agrícola mejor constituido y que más estudios e investigaciones ha provocado, a tal punto que los hombres de ciencia han puesto a su servicio la química, la física, la bacteriología y hasta la electricidad.

Sumamente variado en su aspecto exterior y en sus cualidades intrínsecas, requiere, para ser juzgado, un análisis prolijo, con el concurso de varios aparatos de laboratorio en asociación con los más refinados sentidos humanos: la vista, el olfato y el paladar; mientras su complicada composición, puesta en evidencia por los detalles que aquí reproducimos, justifica elocuentemente los muchos cuidados que requiere.

COMPOSICION DEL MOSTO, según Maumené

SUSTANCIAS NEUTRAS	Agua.....		860 a	830		
	Azúcar de uva, o glucosa.....		150 a	300		
	Goma.....					
	Mucilago.....					
	Pectina.....					
	Materias grasas.....					
	Aceites esenciales.....					
	Materias desconocidas, llamadas vagamente «extracto».....					
	Albumina vegetal y materias azoadas.....					
	Sales.....	de ácidos vegetales..	Tartratos y racimatos.....	a base de:		
			Citratos.....	Potasa.....		
			Malatos.....	Soda.....		
		de ácidos minerales..		Cal.....		
			Sulfatos.....	Magnesia.....	30 a	20
			Nitratos (?).....	Alumina.....		
Fosfatos.....			Oxido de hierro.....			
Silicatos.....			Amoniaco.....			
Cloruros (?) Bromuros (?) Yoduros (?) Fluoruros (?).....						
Acido Tartárico.....						
» Racímico.....						
» Cítrico.....						
» Máfico.....						
SUSTANCIAS ACIDAS						

1.040 a 1.500

COMPOSICION DEL VINO, según Maumené

ELEMENTOS DEL VINO		Gramos por litro
CUERPOS NEUTROS	Agua.....	9 volúmenes, es decir.. de 900 a 891
	Alcohol etílico.....	1 „ „ „ „ 80 a 79
	Otros alcoholes (butírico, málico, etc.).....	
	Aldehidos.....	
	Eteres.....	
	Aceites esenciales.....	
	Glucosa.....	
	Manita, núcilago, goma, dextrina, pectina, materias grasas.....	
	Enocianina.....	
	Glicerina.....	
	Fermentos.....	
Sales	Vegetales	Tártaro (gr. 5.5 como máximo).....
		Tártaro neutro de cal.....
		„ „ amoníaco.....
		„ „ ácido de alumina.....
		„ „ hierro.....
		Racimatos.....
		Acetatos, propionatos, butiratos, lactatos, etc.
	Minerales	Sulfatos.....
		Nitratos.....
		Fosfatos.....
	ACIDOS LIBRES	
		Cloruros.....
		Bromuros.....
		Yoduros.....
		Fluoruros.....
		A base de:
		Potasa.....=.....
		Soda.....
		Cal.....
		Magnesia.....
		Alumina.....
	Oxido de hierro.....	
	Amoníaco.....	
	20 a 30	
	Carbónico (gr. 2.5 como máximo).....	
	Tartárico y racímico.....	
	Málico.....	
	Cítrico.....	
	Tánico.....	
	Metapéptico.....	
	Acético.....	
	Láctico.....	
	Succínico.....	
	Butírico.....	
	Valérico (?).....	

1000—1000



LA VENDIMIA EN MENDOZA

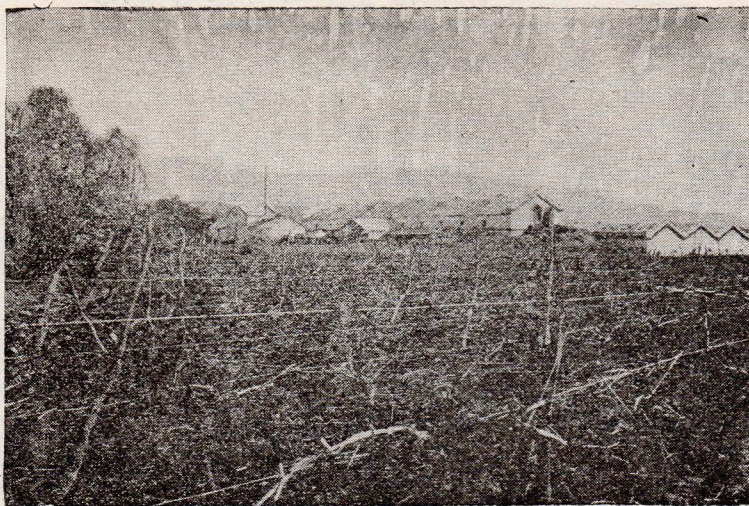
A más de los componentes conocidos, la ciencia ignora aún otros que no alcanzó a aislar, de manera que el vino nos oculta alguna incógnita más, que requerirá nuevos y más profundos estudios.

Con todo, podemos afirmar que los progresos alcanzados por la enoquímica y la enología son de carácter definitivo y no podrán sufrir modificaciones radicales por lo que pudiera descubrirse más tarde.

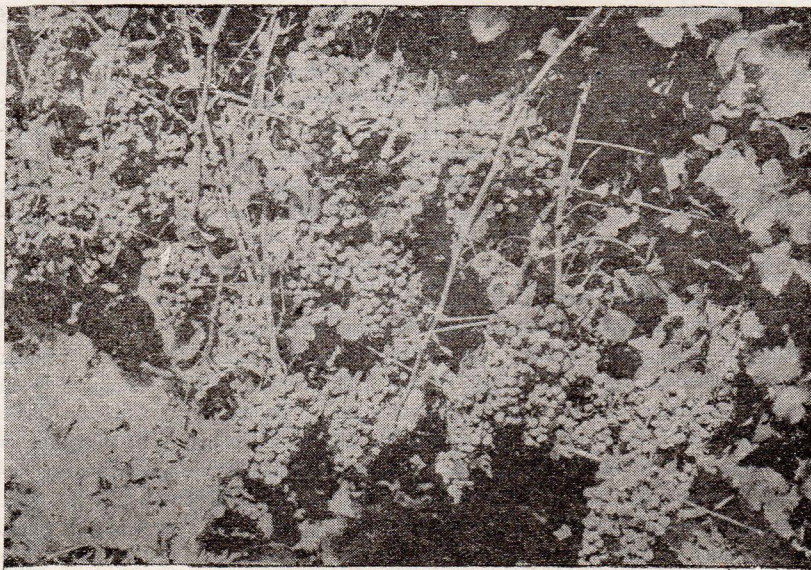
La transformación del zumo de la uva por obra de un microorganismo, verdadero elaborador del azúcar en la producción del alcohol y gas carbónico, es algo teóricamente maravilloso.

Es un fenómeno de verdadera vitalidad, que provoca todo un movimiento de pequeños seres microscópicos, dando a la masa vinificable el aspecto de un conjunto animado que respira, se alimenta y obra.

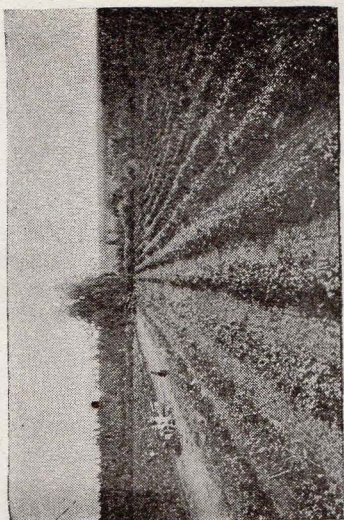
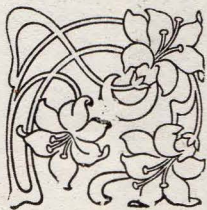
Millones de millones de esos seres, se encuentran en una pequeña masa de zumo o caldo y, como si vivieran en un mundo comparable al de la vida humana, se encuentran en el camino de la existencia con otros tantos organismos, que están en acecho en la misma masa, para disputarles la supremacía. Son los bacterios de las fermentaciones secundarias: la resaca que lucha por una existencia anormal en un ambiente creado para el bien y para los buenos. El mosto, los caldos, el vino representan, pues, unos pequeños mundos de seres infinitamente pequeños también; pero que requieren la organización, el régimen, los métodos y responden a leyes determinadas que constituyen la ciencia enológica, del mismo modo que en el consorcio humano se impone el gobierno, la administración social, la legislación, que deben guiar los actos y las aspiraciones de las colectividades y de los individuos.



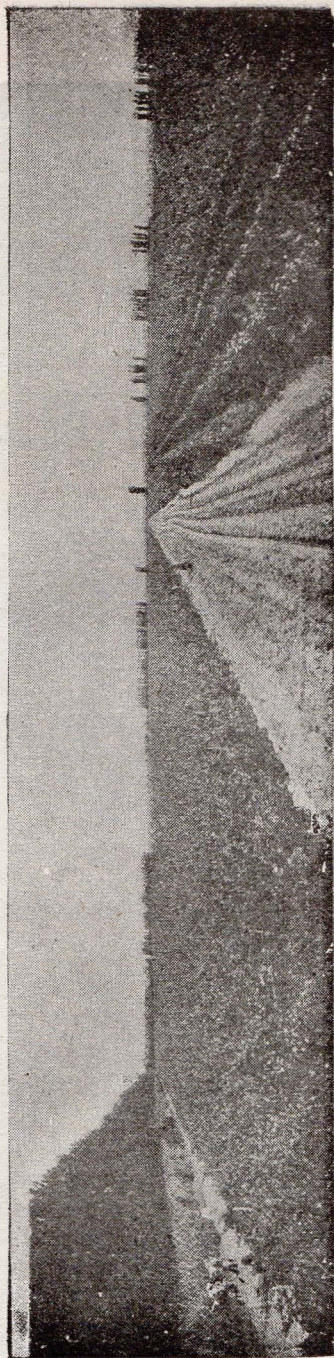
ESTABLECIMIENTO VITIVINICOLA ARGENTINO



CEPA EN PLENA PRODUCCION

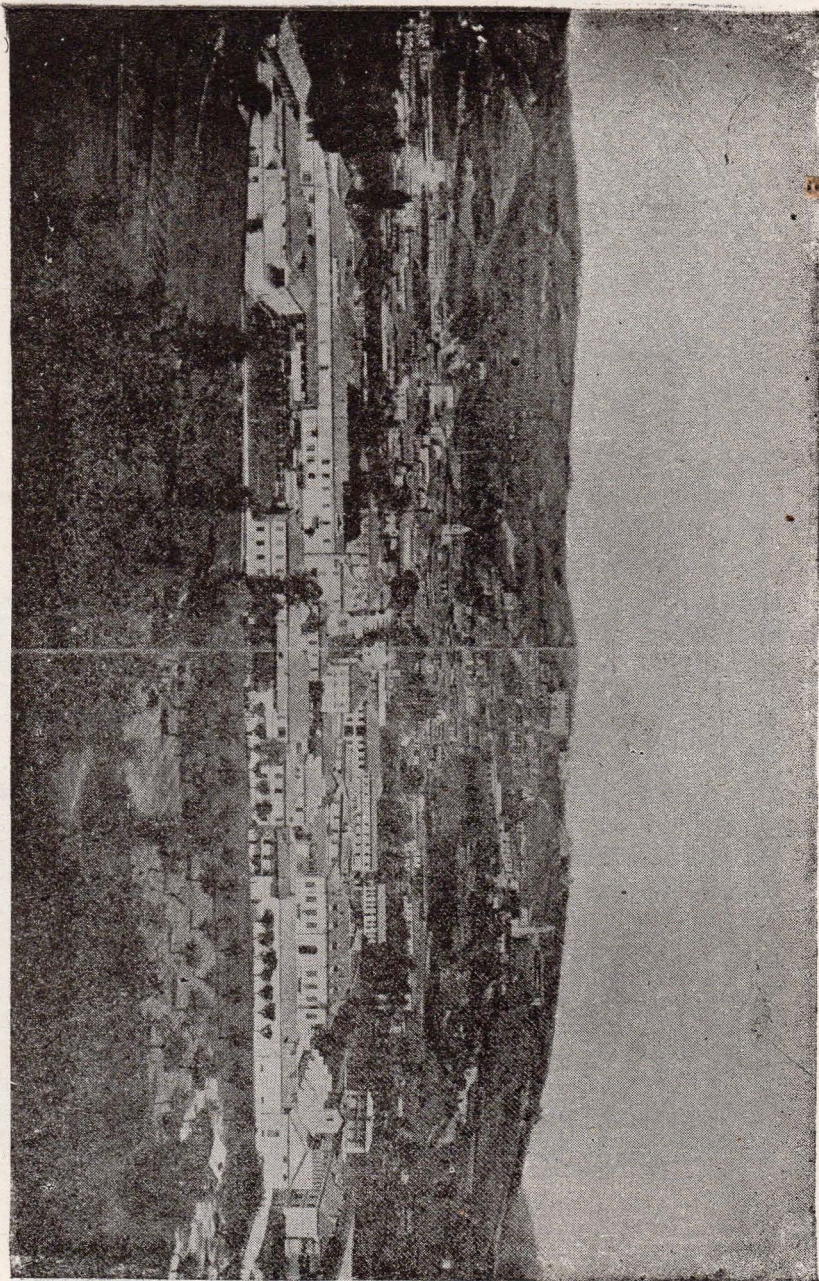


VIÑEDO DEL URUGUAY



GRAN VIÑEDO ARGENTINO

REGIÓN VITIVINICOLA EUROPEA



Es así como la ciencia ha tratado de individualizar esas especies orgánicas que viven en el jugo de la uva, para evidenciar sus actitudes, sus tendencias y hasta sus medios de vida, para constatar los efectos que producen y estudiar por último, los medios de aprovecharlas y combatirlas según las tendencias buenas o malas, de cada una. Nos proporcionó de esta manera la profilaxis de la fermentación, seleccionando los buenos fermentos y eliminando o paralizando los malos; ni más ni menos de lo que en el orden humano se llama profilaxis social.

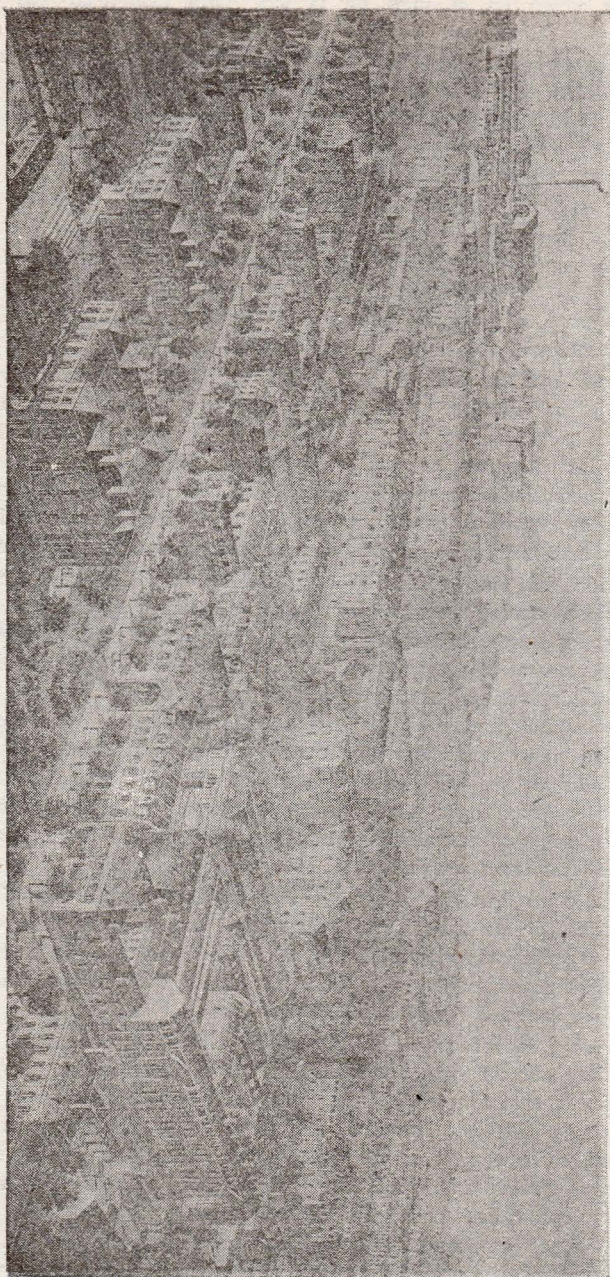
La vida, la labor, las evoluciones, los adelantos de este pequeño mundo del vino que tan profundo interés despertaron en todos los tiempos, no pueden menos que justificar esta ligera introducción al tema principal de la obra. Por otra parte, ya es tiempo que el vulgo conozca el verdadero valor y la gran importancia que tiene este producto y llegue a apreciar debidamente a la industria vitivinícola.

Pocos son los consumidores de vino que conocen su verdadera procedencia y los múltiples estados por que pasa, antes de llegar a la mesa. Generalmente se ignora que, así como se juzga, a veces, del estado sanitario de los hombres por la temperatura, de igual manera se regulariza la marcha delicadísima de los caldos en su período de fermentación tumultuosa, en base al grado de calor que espontáneamente desarrollan.

De esta mayor o menor temperatura depende, sin embargo, la futura conservación del vino y el rumbo a que se verá destinado en el consumo. Esta curiosa analogía entre las enfermedades que afectan al organismo animal y las que padece el precioso licor de Baco, no termina con el proceso fermentativo y se extiende a toda la futura existencia del producto. Así lo vemos alterarse por el calor o por el frío, revolverse a cualquier cambio brusco de la atmósfera, enfermarse por excesivo contacto con el aire, rejuvenecer por las inyecciones de gas carbónico, envejecer por la aplicación del calor o por una simple exposición a los rayos del sol, despojarse a una baja temperatura, volverse, en fin, opaco o brillante, sabroso o insípido, aromático o no, según las influencias y los tratamientos a que se encuentra expuesto.

Era claro que un elemento tan caprichosamente variable, según las contingencias de la naturaleza, reclamara para sí solo una dedicación especial y especializada dando lugar a que se creara a su alrededor una verdadera ciencia: la enología. Y no hay duda que con cierta razón se ha dado en llamar a los enólogos los médicos del vino.

El solo recuerdo de Pasteur es suficiente para atribuir a esta ciencia toda la importancia que tiene y el respeto que merece. Hoy, además, el campo de la experimentación se va extendiendo más aún y, apartándonos de Pasteur y Liebig, pasamos de la «química enológica» a la «químico-física» con toda una serie de aplicaciones novedosas tendientes a provocar una nueva evolución técnica; de suerte que, a más de las propiedades físicas ya conocidas, como la densidad, el poder rotativo, el punto de ebullición y el de congelamiento, la tensión superficial, etc., encontramos que el vino posee otras eléctricas sumamente importantes y bien justificadas si se le considera como una solución de sales y ácidos en el agua, en presencia de sustancias no electrolíticas, como el alcohol, la glicerina, etc.



CONJUNTO DE UN COLOSAL ESTABLECIMIENTO VINICOLA DE FRANCIA



LA COSECHA EN RUMANIA

Como producto agrícola, es el vino el más noble y el que más refinamientos requiere. Fruto del cultivo casi únicamente intensivo de la vid, que abarca en el mundo una extensión de varios millones de hectáreas de superficie, del Pacífico al Mediterráneo, de los Andes a los Alpes y los Pirineos, de California al Uruguay, del Rhin y el Mosa a Reims y Burdeos, del Piamonte a Argelia, ha dado origen a una industria cuantiosa, cuya producción mundial, en tiempos normales, oscila entre 150 y 180 millones de hectólitros.

Los establecimientos destinados a tan colosal elaboración, abarcan todas las categorías, desde la opulenta explotación de medio millón de hectólitros, hasta la muy modesta de menos de 500. Y hay instalaciones que constituyen verdaderos modelos de combinaciones mecánicas y eléctricas, de enormes vasijas de roble o de cemento armado revestidas de vidrio, de edificios monstruosos que ocupan terrenos tan vastos que parecen pequeños pueblos...

La cepa, planta valiosa, de vegetación poco menos que inagotable, produce y se reproduce como una fuente natural que nunca se extingue. Sometida al cultivo científico que frena anualmente su impulso vegetativo mediante eliminaciones racionales; cuidada en los más mínimos detalles, desde la plantación hasta la recolección de la uva, retribuye con creces el trabajo humano, compensándolo con el delicado y fino elemento productor del vino.

La cosecha, alegre y pintoresca, el transporte de la uva variado por cada país vitícola, la moledura y la fermentación, el descubaje y los trasiegos, las determinaciones analíticas y las correcciones enológicas, los tratamientos químicos y mecánicos, la refrigeración y la pastorización, la clarificación y el filtraje, todos, en fin, los refinamientos de una elaboración



ESCENAS DE LA COSECHA - ITALIA

esmerada; y por último el envasaje, la expedición y la presentación del producto al comercio y al consumo, constituyen una serie continuada de operaciones metódicas, llevadas con sapiente tecnicismo, que asignan al vino un puesto elevadísimo también en el orden industrial.

Un ejército de trabajadores, desde el hombre de ciencia que investiga en el laboratorio, hasta el peón de bodega que ejecuta las operaciones manuales, se ocupa diariamente de tan rica explotación y, a buen seguro, que los numerosos consumidores que todos los días rinden culto a Baco, no sospechan siquiera de tan inmane trabajo.

El pequeño mundo que vimos representado por una exigua masa de caldo contribuye, así, a crear un gran mundo en los establecimientos vinícolas, con todos los movimientos febriles de las grandes fábricas, destinadas a cimentar la riqueza de los pueblos. Un gran mundo, en efecto, ya sea que se trate de los famosos Chateaux de Bordeaux o de las más humildes bodegas o «cantine».

La industria del vino representa la aristocracia del trabajo agrícola; y si bien es cierto que cuenta entre sus cultores, a hombres modestos como esforzados trabajadores, de cultura limitada, éstos nada le hacen desmerecer de su abolengo. Los grandes cultivos de Francia y las pintorescas villas de Italia, verdaderas cunas del cultivo de la vid, como de la más rancia nobleza heráldica, asociaron su nombre ilustre al de sus productos vinícolas, haciéndoles recorrer el mundo comercial, como para conseguir mayores títulos de honor para ambos. Igual cosa no ocurre con ningún otro producto industrial, que jamás se vió ostentar en su rótulo o etiqueta el escudo patricio, como lo ostentan los más célebres vinos del mundo.

Como lógica consecuencia de este especial aprecio que ha merecido el vino en todos los tiempos y en todos los países, vemos a la nobleza de la estirpe y a la del trabajo discernir por igual preferencias y distinciones a la vitivinicultura.

En la economía de los pueblos, la industria del vino ocupa un lugar prominente como fuente de riqueza y como factor de progreso. Artículo de exportación por excelencia, por efecto de las condiciones especiales de cada zona vitícola, de cada variedad de cepa, etc., que reclaman el concurso de diferentes elementos para la formación de los tipos, determina un provechoso intercambio con beneficio recíproco para los Estados. Su prosperidad, a veces contrariada por efecto de crisis intensas, permite que se le grave con impuestos, en algunos casos excesivos, que constituyen pingües entradas para los erarios públicos.

Las numerosas industrias derivadas, como ser la extracción de la «grappa», del alcohol vínico, del tártaro, del ácido tartárico, etc., etc., contribuyen a cimentar su riqueza, aumentando su valor productivo. Luego, para llenar sus necesidades, en lo que respecta a edificios, vasijas, maquinarias, útiles de laboratorio y de bodega y a los mismos productos enoquímicos, desarrolla, en otros campos, múltiples actividades.

En el transporte por tierra y por mar deja utilidades a veces fabu-

losas a las empresas ferroviarias o navieras, y, por otra parte, enteras regiones viven y prosperan exclusivamente por virtud de esta industria, cuyos rendimientos alcanzan para todos los gastos del Gobierno y del pueblo; ejemplo muy próximo y bien conocido: la Provincia de Mendoza.

Resulta, pues, que, también en el orden económico, ejerce el vino una poderosa influencia. Sin contar que hasta para la propia economía doméstica resulta útil y benéfico. En efecto, según lo ha demostrado el profesor Roos al Congreso Internacional de Química, reunido en Londres en 1909, «un vino de mesa con solo 9 grados de alcohol, proporciona 608 calorías; de manera que, calculando su precio en 25 pesos el hectólitro, sus calorías cuestan \$ 0.41 por cada 1000, esto es, menos de lo que



ESCENAS DE LA COSECHA, EN RUMANIA

cuestan las de la leche y de la fruta fresca.» Por iguales consideraciones la cerveza resulta más cara del vino, lo mismo que el thé y el café, cuyas 1000 calorías se pagan a no menos de cinco pesos.

Desde el punto de vista higiénico, vemos al vino expuesto a una lucha desigual por los fines que encubre la defensa de un sinnúmero de bebidas con que se pretende reemplazarlo en el mercado. A este respecto, es interesante conocer las opiniones científicas que surgieron en favor de sus altos prestigios y a ellas apelaremos para señalar y justificar las virtudes que encierra el precioso producto.

Los higienistas «a outrance» y algunos otros poco ilustrados o dema-

siado interesados, han pretendido denigrarlo como elemento malsano. Nosotros reconocemos desde luego que el abuso de su consumo resulta perjudicial a causa de la crecida dosis de alcohol que con él se ingiere; pero, en este caso, solo se produce un fenómeno natural común a todos los excesos que jamás pueden resultar inocuos. La medicina emplea los venenos más micidiales como remedios eficaces para el organismo humano. Pero el secreto de sus virtudes curativas reside en la dosis, cuyos límites establece la misma ciencia, sopena de producir el efecto contrario. Lo mismo ocurre con el vino que, de bálsamo vivificador puede volverse elemento dañino, cuando su consumo nos lleve hasta la intemperancia y la ebriedad.



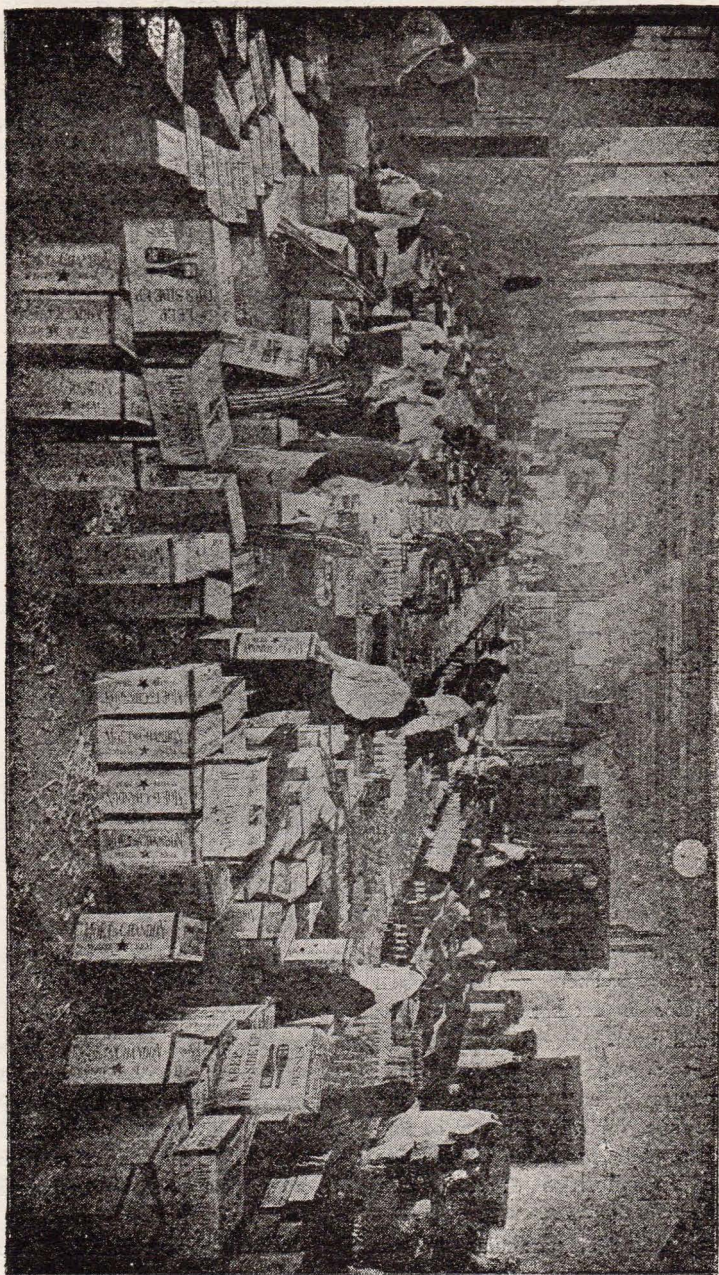
ESCENAS DE LA COSECHA, EN RUMANIA

Conviene aclarar este concepto elemental, para descubrir el error en que incurren los enemigos, sinceros o hipócritas, del vino, al incluirlo entre los productos nefastos en sus modernas propagandas antialcoholistas.

Nada más incierto ni más inexacto que el vino constituya un peligro para la sociedad. Los pueblos viticultores no son alcoholistas, mientras, por el contrario, en los países en que no proseptra la viticultura, el alcohol constituye una verdadera plaga social. Es que allá donde no abunda el licor de Baco, sencillo producto directo de la uva, predominan todos los demás licores de las industrias espureas, surgidas al amparo de la especulación y del vicio.

Hay sobre el particular un verdadero error de apreciación. Todos sabemos, por experiencia propia, que el vino sano tonifica el organismo y da calor y vida, tan así que alivia a los convalecientes y a los propios en-

DEPARTAMENTO DE EXPEDICIONES DE UN GRAN ESTABLECIMIENTO VINICOLA



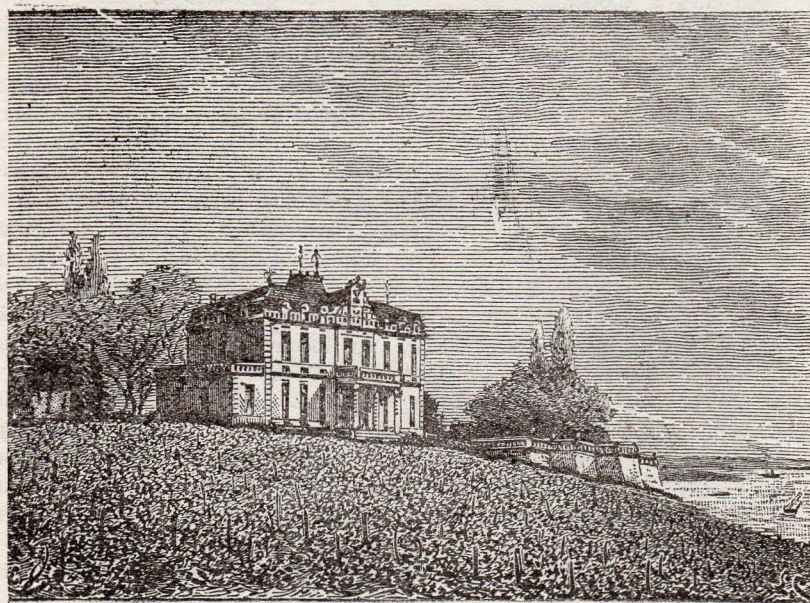
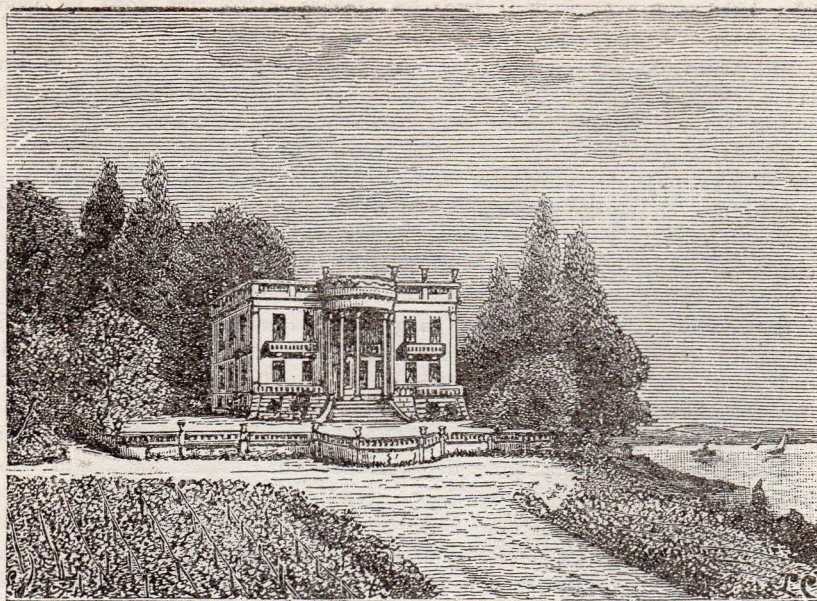
fermos, habiéndose comprobado que, en muchos casos, una copa de vino puede reemplazar ventajosamente a una taza de caldo.

El único de sus componentes que puede resultar perjudicial, es sin duda el alcohol, siempre que la cantidad ingerida sea excesiva; pues en cuanto a los demás, son todos muy nutritivos o perfectamente inofensivos aún cuando se pasen los límites de la sobriedad; pero es claro que, oscilando el porcentaje de la riqueza alcohólica del vino en general, entre 9 y 12 por ciento, el mismo producto viene a limitar la dosis del consumo del alcohol. Y como está confirmado por innumerables experiencias, y por afirmaciones de numerosos sabios, según referiremos más adelante, que el alcohol en cantidad moderada es un verdadero estimulante benéfico y nutritivo, que favorece la circulación de la sangre, excita el aparato ureo-motor, y hasta activa el proceso digestivo mediante la mejor asimilación de los alimentos en el tubo digerente, corresponde al vino ocupar un puesto de particular consideración hasta en el propio campo de la higiene. Tanto más que su benéfica influencia en los organismos sanos, se extiende, como factor eficaz a los casos de fiebre, determinando una disminución de la temperatura.

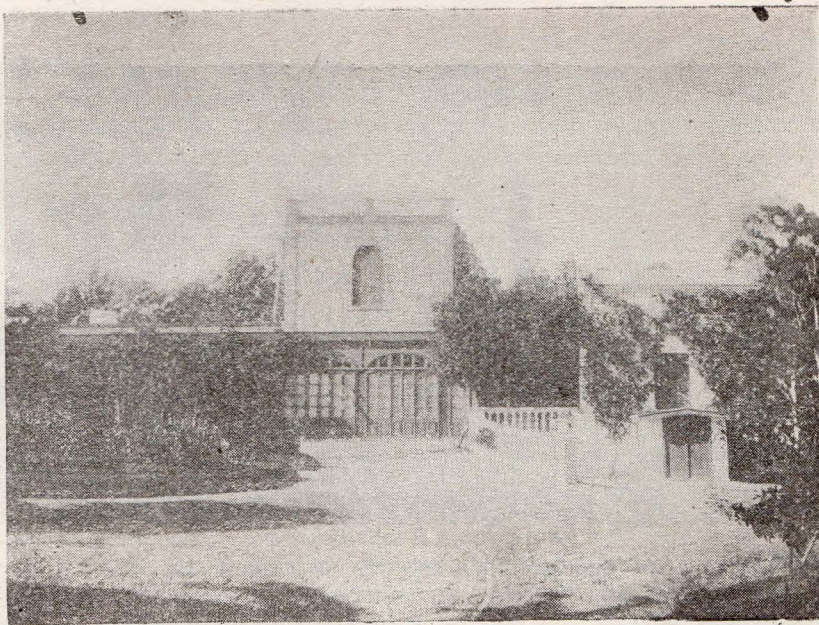
Por nuestra parte, dejando libre el campo a los grandes higienistas, para que nos enseñen lo mucho que puede hacer de bueno el vino, constataremos, como fruto de la experiencia común a todos los consumidores, que ya tendría suficientes méritos con solo librarnos, aunque sea temporalmente, de muchas penas, de verdaderos abatimientos morales, devolviéndonos esa alegría moderada, ese bienestar físico que más de una vez nos permite sobrellevar las adversidades de la vida y salvar muchos obstáculos del momento.

En 1900, el ilustre profesor Atwater, en colaboración con los profesores Woods y Benedict, con motivo de la reunión de un comité de cincuenta sabios, creado por la Wesleyan University y reunido en Norte América, llevó a término investigaciones que constituyen un modelo de genialidad y rigor científico, a fin de establecer si el alcohol posee un valor alimenticio. Las experiencias duraron tres años consecutivos y fueron ejecutadas en las personas de tres hombres de ciencia, excluyendo el método de experimentación mediante el eterno conejo u otro inocente animalito. Sus referencias fueron las siguientes: «En el régimen alimenticio de tres hombres sanos, se ha podido reemplazar, sin inconveniente, la manteca, las legumbres y otros alimentos similares con alcohol en forma de vino o alcohol vínico. Estas substituciones y estas alternativas no dependen del estado de descanso o de trabajo, ni de ninguna circunstancia relativa al consumidor. Todo obedece al coeficiente isodinámico de la alimentación, que permanece fisiológicamente el mismo, si la substitución se hace teniendo en cuenta estos coeficientes. Y cuando se suprime el vino en una comida, hay que reemplazarlo con alguna otra cosa.»

Estas investigaciones provocaron, entre otras, la admiración de Mr. Duclaux, el ilustre director del Instituto Pasteur, quien con tal motivo, así se expresó respecto del alcohol: «Debemos pedirle disculpa por la forma en que lo hemos tratado hasta hoy. Es un alimento que está a la par de los más variados que puede reemplazar.»



LOS CHATEAUX DE BURDEOS

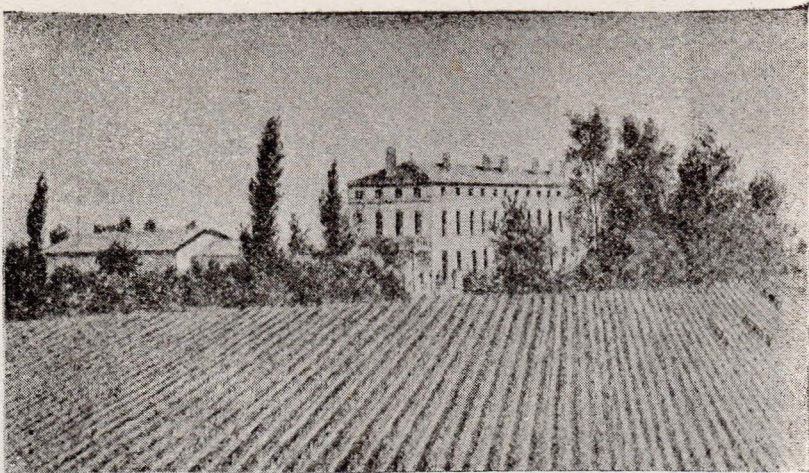


UN «CHATEAU» URUGUAYO

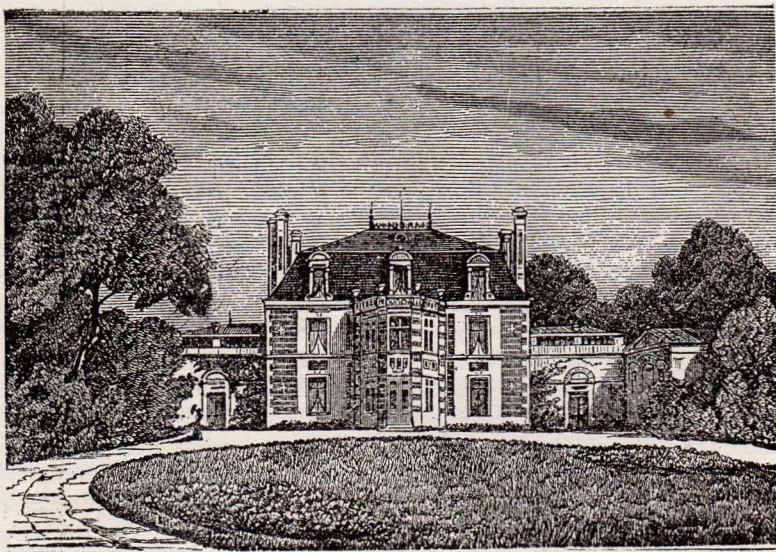
Los mismos experimentadores constataron, además, que una parte de alcohol equivale, desde el punto de vista alimenticio, a dos partes de azúcar.

El doctor Munk de Berlín, ya había afirmado que «inter el vino no provoque la ebriedad, debe ser considerado como una substancia nutritiva, pues disminuye la producción de urea en un 6 a 7 por ciento, reduciendo, por lo tanto, el desgaste de nuestro organismo,» mientras por otra parte, el profesor italiano Angel Mosso constató que «en el ejército prusiano los inscriptos en las sociedades de temperancia, resistían menos que los demás a las marchas y a las fatigas de las maniobras.»

No menos interesante resulta la aserción del célebre higienista Julio Bizzozero, de que «es un deber combatir la invasión siempre mayor de los licores, oponiéndoles el vino bueno y barato,» del mismo modo la del ilustre médico inglés, Dr. J. Mortimer Granville, de que «estaba profundamente convencido que el error de la abstinencia provocaba un daño incalculable al organismo humano y a sus funciones físicas y morales» y que «los astemios o los consumidores de aguas minerales, resisten a las enfermedades infecciosas mucho menos que los tomadores de bebidas fermentadas.» «Como hombre y como médico,» dijo, «sé la responsabilidad que me incumbe al hacer esta manifestación, pero sé también que cumplo con un deber. Y, esclavo de mi deber, sostengo públicamente que el fanatismo en contra del vino ha sobrepasado los límites razonables de una campaña que se dice inspirada en favor de la humanidad. Estoy convencido que la divulgación



CHATEAU ROUGET SAINT-EMILIONNAIS



CHATEAU LA COMMANDERIE — MÉDOC

LOS CHATEAUX DE BURDEOS

de las enseñanzas de los «abstinentes» ejercerá una influencia fatal en la salud moral, espiritual y física del pueblo.»

Pero no solamente tiene el vino las cualidades excelsas que tan sabiamente se le atribuyen, como elemento nutritivo, sino que, en muchos casos, presenta verdaderas propiedades medicinales y antisépticas, siendo así que los médicos lo utilizan a menudo y con provecho, especialmente en los casos de funcionamiento anormal de los intestinos, de extenuación, debilidad nerviosa, etc.

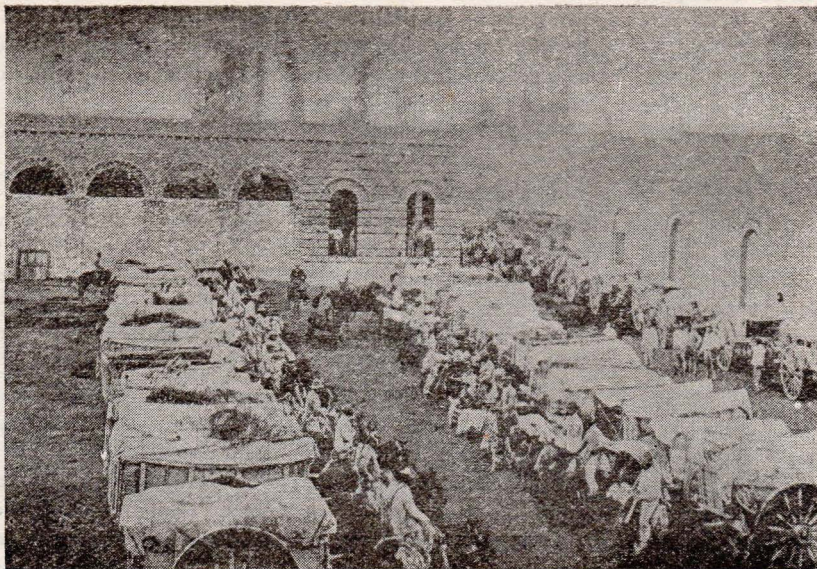
Los doctores Lobrazes y Mercandier, dos celebridades mundiales, han estudiado recientemente, con experimentos de gran precisión, la acción de los vinos de diversas procedencias, sobre el bacilo tífico de Eberth, constatando que «en el vino tinto ordinario, éste vive algo más de dos horas, en el blanco no resiste más de 15 a 20 minutos y en el tipo Bourgogne vive media hora.» Aconsejan, en consecuencia, que «nunca se tome agua sin ponerle algo de vino para esterilizarla.»

El profesor Alfredo Rubino, de la Universidad de Nápoles, sostuvo no ha mucho que: «El vino genuino representa una bebida indiscutiblemente útil,» agregando que «su uso conviene más que todo por el alcohol que contiene, y debe ser considerado entre los elementos más propicios para estimular la actividad del sistema nervioso, para proporcionar elementos a las combustiones orgánicas, como para producir una sensación peculiar de vigor y bienestar y excitar las secreciones del jugo gástrico. Resulta, por lo tanto, un verdadero tónico del sistema nervioso, un alimento ahorrativo y digestivo.»

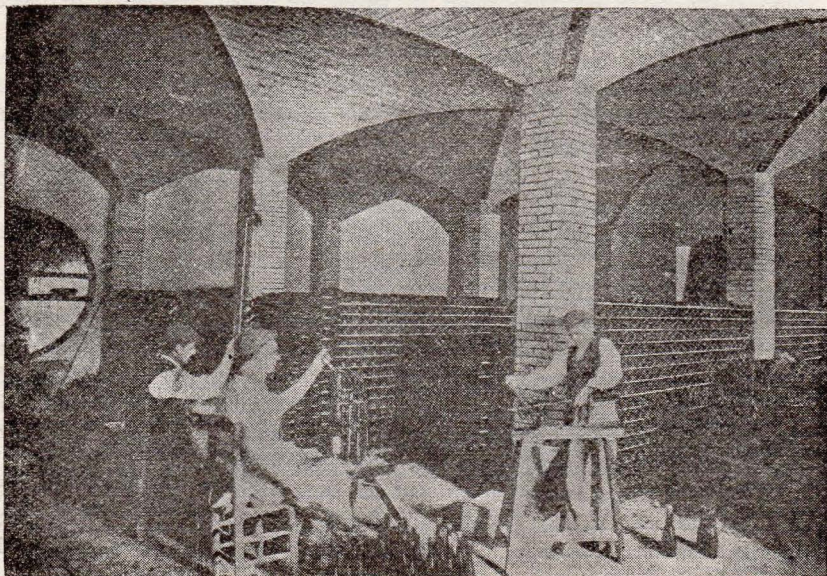
Y el gran médico, Dr. Villifranchi, especializándose con el Vermouth, dijo: «Esta clase de vino tiene la virtud de sanar muchas enfermedades del estómago y del hígado; disipa los flatos, ayuda la digestión de las materias crudas, estimula el apetito y favorece la fermentación de los alimentos en el intestino, mata a los vermes, resiste a la putrefacción de los humores, facilita la circulación y distribución de los jugos gástricos y nutritivos y elimina las obstrucciones.»

Por último el senador Pedro Albertoni, de la Universidad de Bologna, en sus estudios hechos en colaboración con el Dr. Rossi, llega a las conclusiones siguientes: «1.º El alcohol contenido en el vino que se bebe en cantidad moderada, fraccionado durante las comidas, resulta utilizado por el organismo para mantener la temperatura del cuerpo y provocar la elaboración digestiva de los demás principios alimenticios. 2.º El vino constituye, por mérito del alcohol que contiene, un ahorro para las materias grasas y la albúmina, en forma equivalente a la de los demás elementos y en relación al número de calorías de la combustión. 3.º El vino ejerce una benéfica influencia sobre la sangre, aumentando la proporción de la emoglobina.»

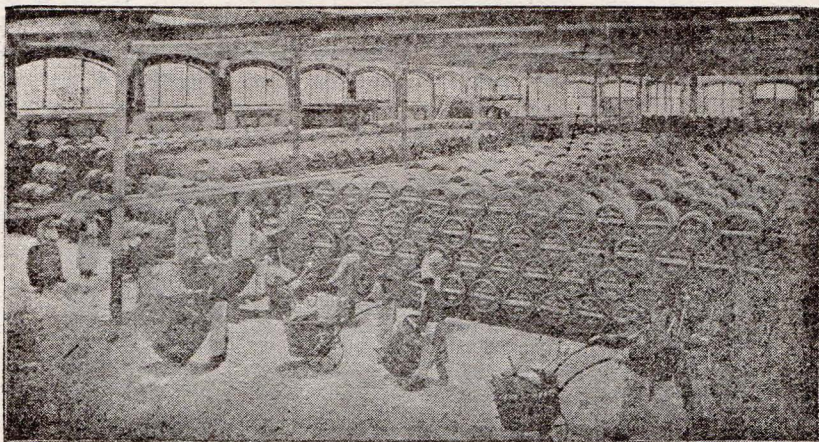
Reputo superfluo consignar nuevas constataciones categóricas de otros hombres de ciencia, por lo que omito de reproducir las de Mangiagalli Bozzolo, Fokker, Obernier, Gautier, Mongiliansky, Roos, Stammreich, Miura, Duclert, y cien autores más, que coinciden con la misma opinión y, en consecuencia, doy término a estas citaciones con las conclusiones del Congreso Internacional de Higiene de 1910:



UN GRAN ESTABLECIMIENTO DE MENDOZA



GRAN DEPÓSITO SUBTERRANEO DE CHAMPAGNE



GRANDES RESERVAS DE CHAMPAGNE

1.^a «La propagación del uso moderado del vino bueno es el mejor remedio que pueda oponerse al alcoholismo.»

2.^a «Es conveniente vulgarizar los benéficos efectos de los buenos vinos naturales.»

3.^a «Por lo general, el alcoholismo se difunde más lentamente en aquellos países en que se bebe el vino g^{enu}ino.»

Finalmente, como una simple y modesta corroboración étnica y gráfica de tantas apreciaciones científicas en favor del vino, he de reproducir, con una fotografía de una familia, cuyos miembros rinden diariamente un temperante culto a Baco, algunas referencias históricas debidas al ilustre sabio ruso Elías Metchnikoff, ex-director del Instituto Pasteur de París: «La sobriedad favorece, ciertamente, la prolongación de la vida, pero no se puede afirmar de un modo rotundo que la intemperancia en el uso de las bebidas alcohólicas acorte la duración de la existencia, según nos lo demuestran innumerables ejemplos de centenarios que han sido grandes bebedores. Varios de los catalogados por Shemin bebieron vinos y licores, hasta con exceso. Catalina Reymond, por ejemplo, que murió en 1758, a la edad de 107 años, bebió mucho vino, y Politiman, cirujano, que vivió desde 1685 a 1825 (140 años), tenía por costumbre, desde la edad de veintiún años, ponerse ebrio a diario por las noches, después de terminar sus visitas. Gascogne, carnicero de Trie (Altos Pirineos) murió en 1767, a la edad de 120 años, y tenía por costumbre emborracharse dos veces por semana. Un ejemplo aún más curioso nos lo ofrece el terrateniente irlandés Brauw, que murió a los 120 años y quien mandó que le pusieran sobre su tumba el siguiente epitafio:

«Aquí yace Brauw que siempre estuvo ebrio y que cuando se encontraba en este estado, tenía un genio tan terrible que causaba espanto a la misma muerte.»

Algunos pueblos se distinguen aún hoy por la longevidad de sus habi-

tantes y por el gran uso que hacen del vino. En 1897, la aldea de Chailly, en la Costa de Oro, contaba veinte octogenarios sobre 523 habitantes; y, sin embargo, ésta es una de las aldeas francesas en que mayor consumo se hace de bebidas alcohólicas.» Bien puede afirmarse, pues, que:

«EL VINO ES LA FUERZA DE LA JUVENTUD Y LA LECHE DE LA VEJÉZ»



CINCO GENERACIONES DE UNA FAMILIA QUE SOLO CONSUME VINO PURO
EN LA MESA BISABUELO: 92 AÑOS

«*Vinum addit cornua pauperi*» «El vino da a los pobres, fuerza y valor»

Los antialcoholistas no pueden alegar en defensa de su tesis, igual acopio de datos, constataciones y referencias, pero no por esto dejan de activar siempre más su campaña en forma que causaría verdadera sorpresa, si no fuera sospechosa.

Aprovechando de los estragos sociales que sobre la humanidad produce el «abuso del alcohol», como verdadero flagelo del vicio, se esfuerzan en hacer aparecer al vino como uno de los principales elementos que los fomentan y los agravan. Mientras que, según queda demostrado, resulta todo lo contrario y vemos al vino sembrar doquiera beneficios de toda índole y hasta como moderador del consumo de los licores.

La temperancia es, a no dudarlo, una virtud digna y aconsejable y en ello concuerdan los higienistas, los viticultores y los propios consumidores sobrios del alcohol y del vino; pero no puede admitirse que al amparo de las sanas prédicas de sobriedad y moderación, se pretenda imponer la abstinencia absoluta.

Por lo general (ya lo veremos en un capítulo próximo), intereses inconfesables entran en juego en esta lucha contraria al alcohol, tendiente a favorecer o propiciar el consumo de otras bebidas, como el agua mineral, la cerveza, las aguas gasificadas u ozonizadas, y una serie interminable de

otros productos de procedencia indefinida, cuya denominación denuncia que no contienen alcohol.

Mas, aparte la poca lealtad con que algunos sostienen su tesis interesada, debe tenerse en cuenta que ninguna de esas explotaciones merece la alta estimación a que es acreedor el vino como producto de la más compleja de todas las industrias agrícolas.

De ahí que reclamemos desde ya, de parte de todos los interesados, que afronten la competencia con firmeza y altura, defendiendo al vino como la bebida a la par que la más noble, la más sana e higiénica, con que cuenta la humanidad.

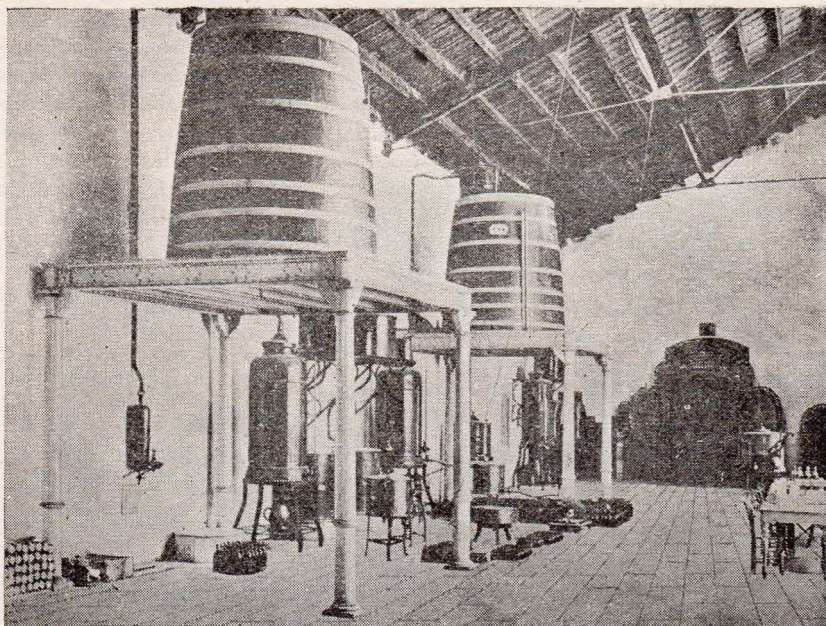


TALLER DE TONELERIA

El comercio del vino no es menos complejo que la industria, más que todo en razón de sus múltiples clases y tipos, de su sensibilidad y delicadeza, de los cuidados que requiere y de las variadas categorías de consumos a que debe abastecer.

Vemos al vino crear en los grandes mercados, una especie de sub-industria con fines puramente mercantiles y constituir los grandes depósitos o casas de corte, los «magasins» de los franceses o «magazzini» italianos, en los que se siguen o se complementan las manipulaciones del productor, en forma más o menos lícita o más o menos técnica. Son estos los colosos del comercio vinícola particular; existen, sin embargo, sobre todo en las grandes capitales europeas, las Cooperativas de venta o de consumo y los Sindicatos vinícolas, que son verdaderas bodegas o establecimientos industriales completos, en los que se aplica la ciencia enológica de los cortes o «coupages», de las filtraciones y clarificaciones, para el refinamiento y la formación de los tipos.

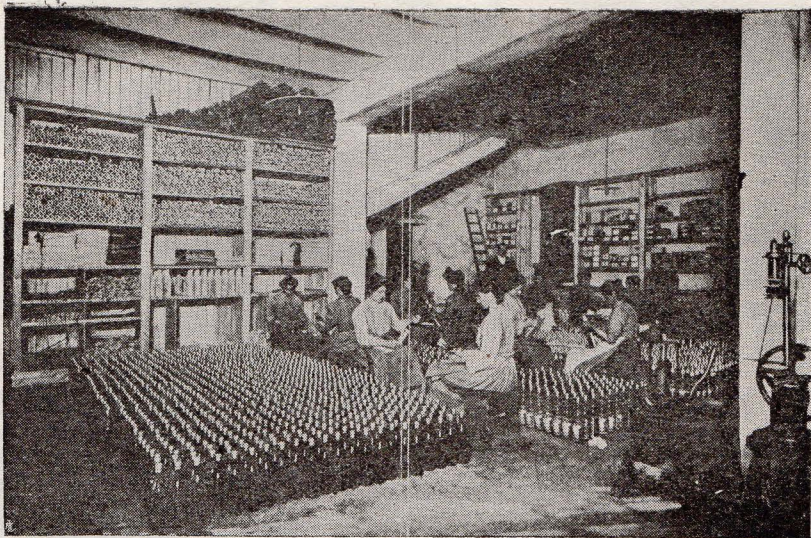
Unos y otros forman la primera categoría del comercio al por mayor;



SALÓN DE EMBOTELLADO



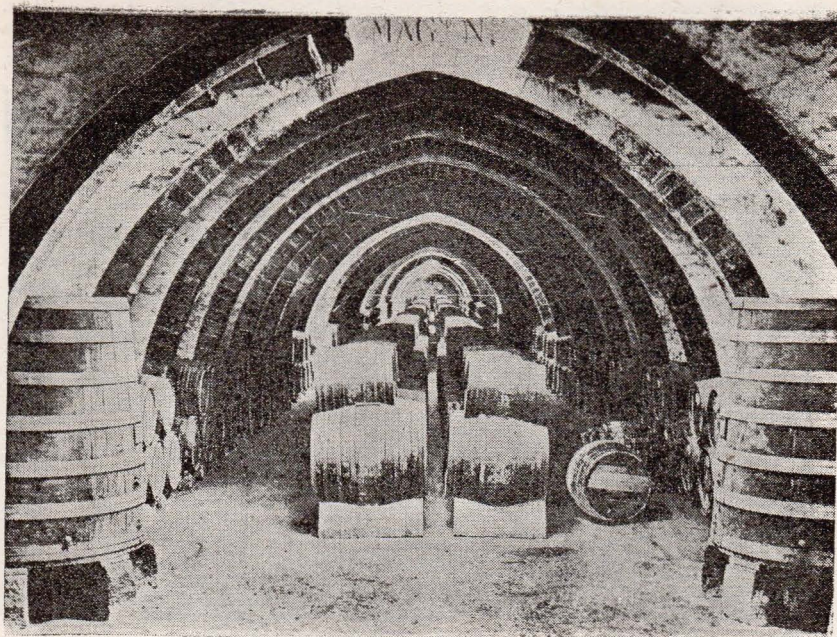
GRAN SÓTANO DE UNA BODEGA ITALIANA



CONFECCION DE LAS BOTELLAS DE VINO VERMOUTH



DEPARTAMENTO DE EMBOTELLADO DEL VERMOUTH



DEPÓSITO SUBTERRÁNEO DE MARSALA



GRAN TALLER DE TONELERIA

luego vienen los simples depósitos que, a la par de las casas mayoristas, se concretan a almacenar fuertes partidas para fraccionarlas y venderlas en las mismas condiciones de calidad, en que las han recibido.

Los almaceneros minoristas, los locales de venta al menudeo, las «cantine» y las tabernas forman las demás categorías.

Pero, a más de estas distintas clases de vendedores del renombrado artículo, existen los comisionistas establecidos con escritorio o «bureau», los intermediarios y corredores que imprimen a esta venta un timbre de especulación bursátil que jamás debería revestir.

Tenemos así una verdadera falange de comerciantes, grandes y pequeños, útiles e inoctrinos, buenos y malos, competentes o ignorantes, que determinan todo el movimiento mercantil del vino, en forma que, tal vez, no guarde relación con las verdaderas necesidades de la gran industria en sus tendencias más sanas.

Lo ideal sería que el productor, y más que todo el viticultor que elabora el fruto de sus viñedos, llegara con él directamente al consumidor, aplicándose, en todas partes, el simpático ejemplo de aquellos grandes y antiguos propietarios de Medoc o del Chianti, que, desde sus propios palacios, cunas de un patriciado ilustre, expenden al público los vinos de sus cosechas.

Por la misma diversidad de carácter que ofrece la viticultura mundial, es el vino un producto de exportación y de intercambio, por excelencia. Para llenar las necesidades de los tipos, productos del corte, y para satisfacer las distintas exigencias de los mercados, cruza fácilmente los límites provinciales o regionales de un país, como los de todas las naciones del mundo.

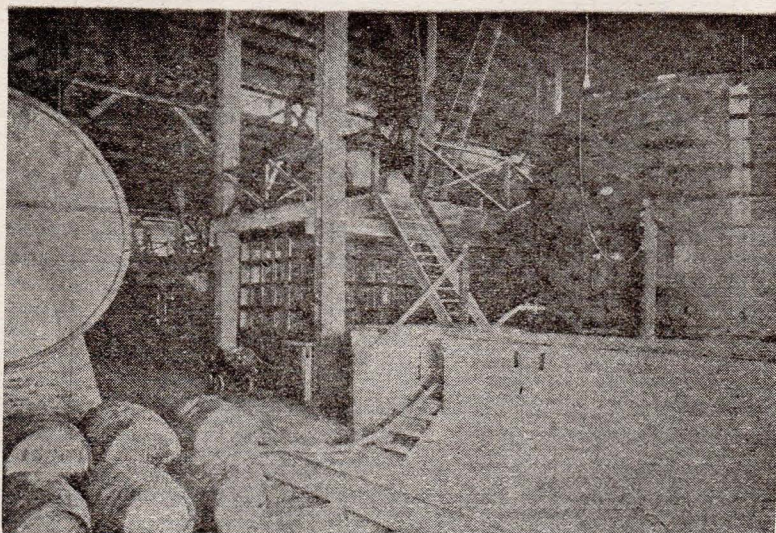
Fomenta en esta forma un verdadero intercambio internacional que no raras veces ha inclinado la balanza en favor de tal o cual tendencia política y la estipulación de importantes tratados o convenios.

Así es como la Francia, apesar de ser el primer país vinícola del mundo y de tener un exceso de producción con respecto al consumo interno, importa vinos de otras naciones, italianos o españoles, y exporta, a su vez, sus mejores tipos a todos los países, inclusive Italia y España. Y fué tan importante este intercambio que, al producirse en 1885, aquella famosa rotura del tratado de comercio ítalo-francés, se enfriaron las cordiales relaciones de los dos países hermanos.

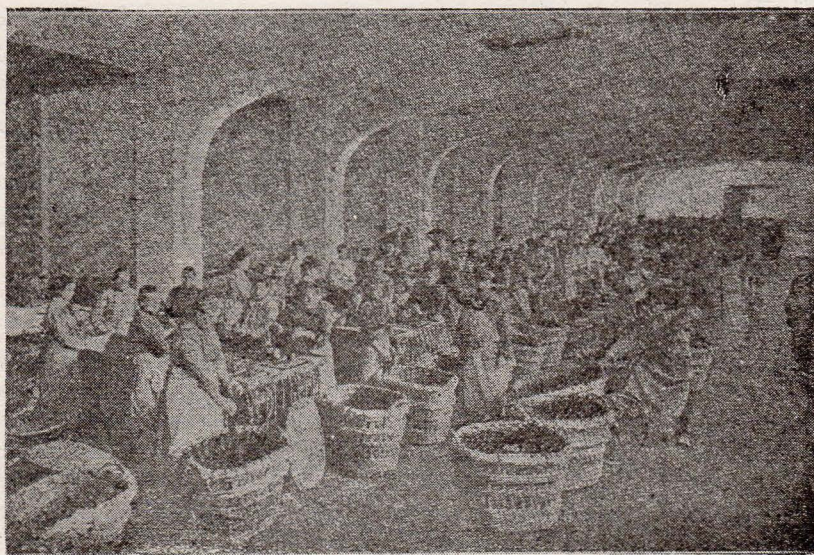
Pocas industrias, sin embargo, han conseguido que los Estados les dispensaran un proteccionismo tan patriótico como el que generalmente disfruta la vitivinicultura; de suerte que los países vitivinícolas dificultan la introducción de productos similares, aplicándoles unos derechos de importación exorbitantes; pero asimismo esto no obsta que los vinos típicos se abran camino a través de las barreras de las aduanas y lleguen triunfantes a la mesa del consumidor que los predilige.

En esto constatamos un nuevo ejemplo del valor intrínseco del producto, de las cualidades que se le reconocen y de las preferencias que determina.

Lástima grande que tanta nobleza resulte a veces menoscabada o manchada por actos poco recomendables o verdaderamente deshonestos.



DEPARTAMENTO DE FILTROS DE UNA GRAN BODEGA ARGENTINA



LAVADO DE BOTELLAS

El comercio no reconoce siempre las ventajas del crédito adquirido mediante la legitimidad de los productos que expende; de manera que no raras veces vemos al vino expuesto a las más condenables manipulaciones que alteran sus condiciones intrínsecas y lo colocan a un nivel inferior en el concepto del público. Y para colmo se le despoja de sus denominaciones originarias, de sus títulos heráldicos que denuncian las variedades o procedencias típicas, para revestirlos de nombres extraños que, en algunos casos, resultan poco menos que grotescos.

A este propósito séame permitido afirmar que tan lamentable inconveniente o defecto se nota más que en cualquier otra parte en los países sudamericanos, donde se ha generalizado de tal manera, que borró casi por completo de nuestra floreciente viticultura, las denominaciones ampelográficas y originarias, para reemplazarlas con las marcas más extravagantes que puedan aplicarse a cualquier producto alimenticio de los más vulgares.

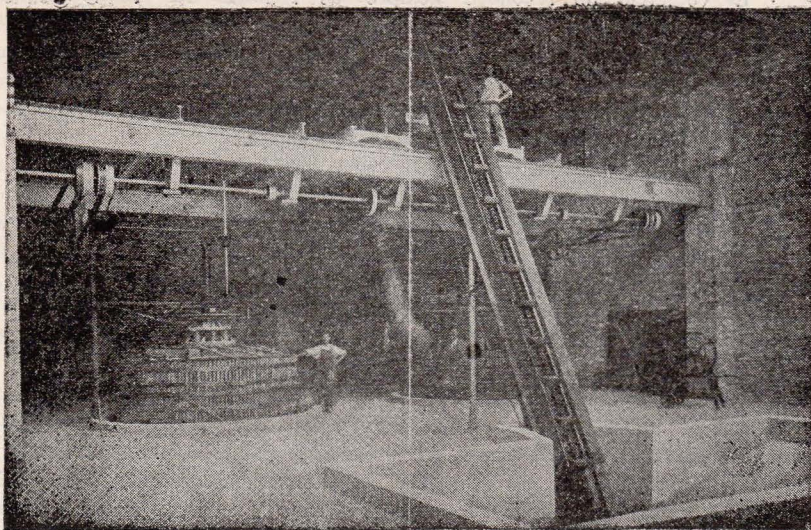
¡Qué enorme distancia, qué diversidad de apreciaciones y de criterio se descubren entre los Bordeaux, Medoc, Chablis, Chateau Yquem, Chateau Margaux, Chateau Grave, Beaujolais, Saint-Estéphe, Chateau La Tour, Bourgogne, Saint Emilion, Castelli Romani, Sauternes, Chianti, Nebiolo, Polcevera, Valpolicella, Barbera, Falerno, Verdiso, Manzaniilla, Rioja, y los vinos Toro, Cigüeña, Cóndor, Avestruz, Salmón, Aguila, Girafa, Cisne, Gorrión, y hasta Hija del Toro, con que se viene a honrar... a la zoolo-
gía, en desmedro de la viticultura!

Bien dijo un conocido escritor francés de asuntos vitivinícolas, que también el vino tiene su estado civil, sus antecedentes que permiten reconocerlo siempre y en todas partes. Tiene su nombre y apellido: la cepa que lo produce y la región de que procede.

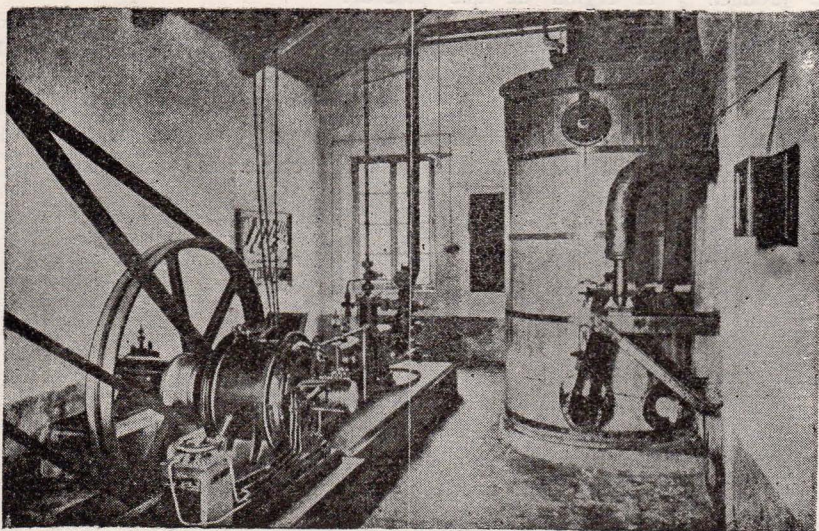
Ojalá lo reconocieran todos los que se ocupan del vino en el mundo, a fin de evitar el engaño, la falsedad, la mentira y hasta la ridiculez de ciertos rótulos o etiquetas, que a todo se refieren, menos a la clase, al origen y a las cualidades del producto. Porque, francamente, debemos convenir en que eso de clasificar al vino por los ejemplares más variados de la especie animal, no concuerda con la nobleza de su abolengo!

Por poco que estudiemos al vino en sus relaciones con la sociedad humana, lo vemos ejercer variadas influencias desde los tiempos más remotos y en todos los ámbitos del mundo, ya sea en las costumbres de los pueblos, ya sea en la psicología y fisiología, como en la historia y en la literatura.

Desde la antigüedad fué llevado hasta las más altas esferas religiosas, en la época de la Grecia artística y en los inicios del cristianismo, que lo elevó al honor supremo de representar la sangre de Cristo. En el segundo siglo de la era cristiana, hasta los propios fieles que acudían a los templos, tenían el derecho de beber, en la sagrada mesa, la sangre de su Dios bajo la forma de vino. Se creó así alrededor del precioso licor un verdadero simbolismo. El predicador Rober Messier, del siglo XIV, compara a Jesús con un misionero que reparte a los apóstoles su vino; y Miguel Lenoir, en 1521, al invitar a su fiel auditorio a una alegórica



DEPARTAMENTO DE PRENSAS



INSTALACIÓN FRIGORÍFICA

cena de vigilia, se expresó así: «No debemos olvidarnos de servir el pan blanco y el vino, pues son éstas las joyas del paraíso... El vino es de dos colores, blanco y tinto: el blanco nos da la esperanza de llegar al paraíso, porque nos da valor; el tinto nos despierta el sentimiento del recuerdo de la preciosa sangre de Jesu-Cristo».

Puede afirmarse que en todos los ritos religiosos antiguos, hacía su aparición, empleado diversamente según las costumbres. Después de los griegos y los romanos, los hebreos, los judíos, los etruscos, los galos, los escitas, etc., todos los pueblos le rindieron un culto especial.

En el campo de Marte, no fué menos apreciado, pues lo encontramos en uso en los grandes ejércitos de Roma y Cartago, de César y Atila, en los que se abusaba de él para despertar, con la embriaguez desenfrenada, un valor brutal. Mientras en nuestros tiempos, aunque la barbarie de la guerra reviva a despecho de la más refinada civilización moderna, el vino constituye un alimento y, casi diríamos, un símbolo de vigor y coraje para los valientes soldados que lo consumen con la sobriedad impuesta por la disciplina.

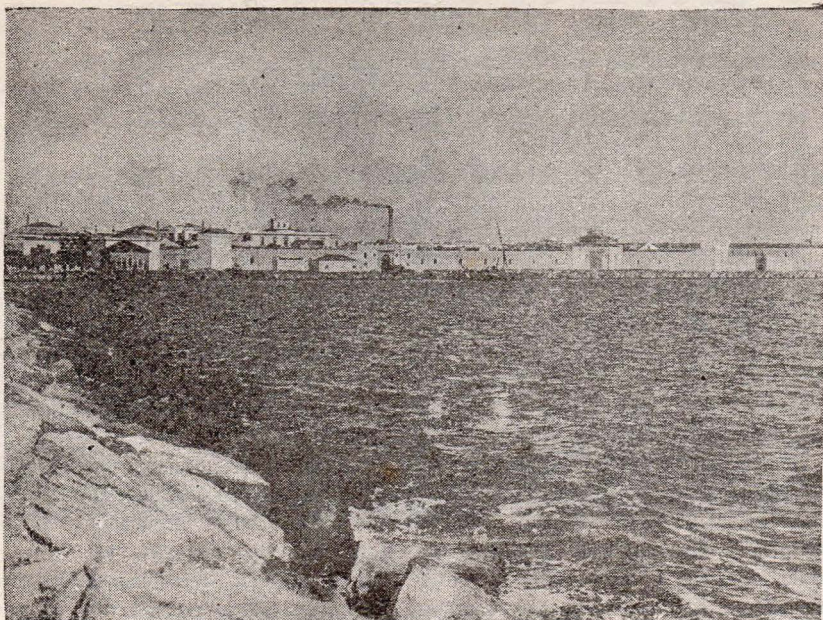
Pasando de la religión y de la guerra a un ambiente más positivo y normal, el vino aparece en todas las ceremonias políticas, diplomáticas y sociales, como el elemento más indicado para darles un «cachet» de festividad y de concordia y para sellar dignamente los augurios, los votos, las felicitaciones. Y así como en otros tiempos el vino reemplazaba al grano de sal en el sacramento del bautismo, del mismo modo reciben hoy las naves poderosas su bautismo con el báquico licor, representado por la tradicional botella de Champagne, que se estrella en su quilla en el acto de ser botadas al agua.

Desde los banquetes más opíparos y severos, hasta los más modestos y alegres festines; desde el nacimiento, al casamiento y hasta la muerte, sobre todo en estos tres puntos más solemnes de la vida, interviene el vino casi como una verdadera necesidad de carácter sociológico, ora para despertar o aumentar entusiasmos y alegrías, ora para mitigar dolores o miserias, siempre para aportar nueva vida y nuevas energías.

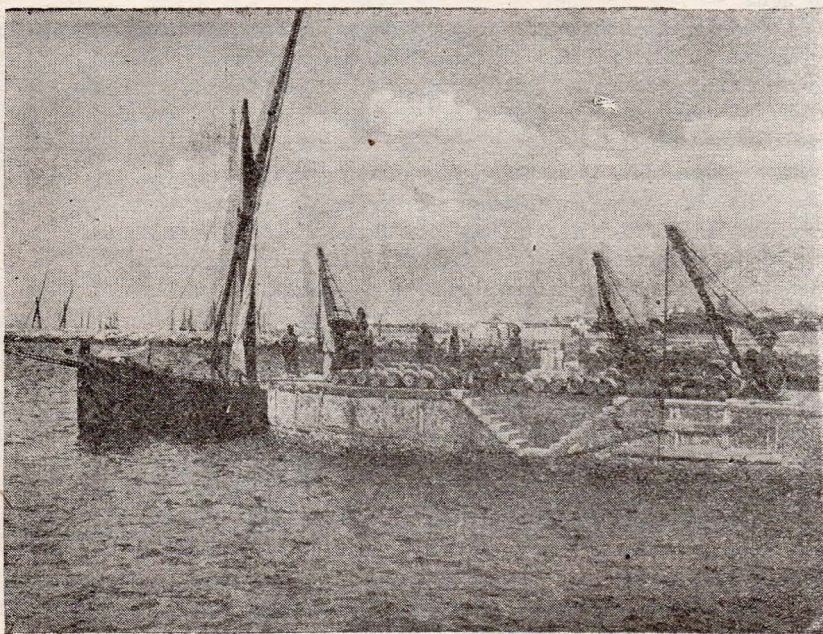
En las pequeñas diatribas, como en los duelos a muerte; en las rencillas familiares, como en las luchas políticas; en las entrevistas regales, y en los acuerdos diplomáticos; en las citas amistosas, y en los «tete-a-tete» amorosos, aparece como un espíritu benigno portador de paz y concordia, que une los corazones, despierta grandes ideales y provoca la explosión de los más nobles sentimientos.

Está consagrado como la bebida de moda en todos los órdenes sociales. Obligatorio e indispensable para todas las fiestas oficiales o privadas, inspirador del brindis con que se ofrecen demostraciones, votos y homenajes, su noble y simpática misión jamás le fué* disputada por ninguna otra bebida.

A las naciones y a los pueblos, a los jefes de Estado y a los personajes eminentes, a la gloria y al arte, a las ciudades y a las familias, a los padres y a los hermanos, a los parientes y a los amigos, a la humanidad, en fin, se le brinda con la copa repleta de vino, como un símbolo de paz y armonía.



VISTA GENERAL DE UN GRANDIOSO ESTABLECIMIENTO ITALIANO, SOBRE EL MAR



EMBARCADERO PARTICULAR DEL MISMO

En la poesía y en la música tuvo sus cantores que lo honraron en forma excelsa. Los cantos a Baco, al vino y a la vendimia, forman toda una literatura mundial, que sería demasiado extenso recordar en sus detalles. Y en las óperas de los grandes maestros, de Rossini a Wagner y Mascagni, está celebrado con gran honor y fortuna.

Según lo afirman los psicólogos y fisiólogos más eminentes, los artífices de la poesía y de la música le deberían no pocas de sus mejores inspiraciones; de donde un espíritu arguto podría deducir la explicación del tributo de admiración que unos y otros le rinden.

Por lo visto, son tales y tantos los puestos honoríficos que ocupa y los beneficios reales que aporta el vino a la sociedad, que, si no temiera de aparecer parcial en mis apreciaciones, podría omitir de recordar las otras influencias que ejerce en forma maléfica; pero, para ser consecuente con la promesa de ser verídico, he de afirmar que si bien es cierto que en mínimas proporciones nuestro celebrado producto nos hace contemplar espectáculos muy tristes en los hospitales, en el manicomio o en la cárcel, solamente el abuso, la intemperancia y el vicio pueden conducir a estos extremos dolorosos, que en nada afectan el prestigio de la bebida más higiénica que se conozca. No lo afectan porque se trata de casos patológicos, que tienen sus causales y sus puntos de partida en el estado previamente anormal y predispuesto al vicio, en que se encuentra el individuo intemperante.

Y para agotar el tema en la forma amena que me sugieren sus efectos más inofensivos, referiré esta ingeniosa anécdota que se encontró en un antiguo manuscrito árabe, bajo el título «Pintura original de los efectos del vino»:

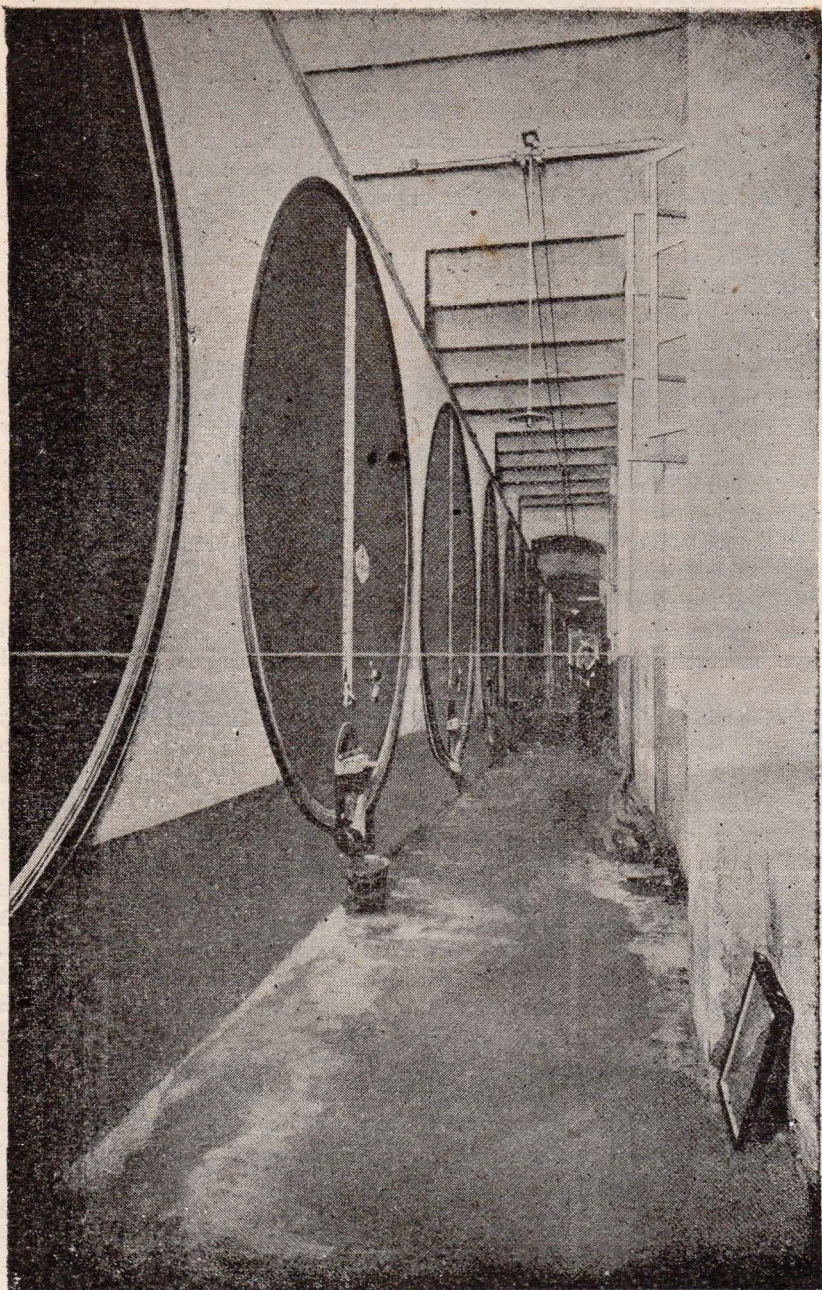
«Cuando Noé plantó la vid, Satanás la regó con la sangre de un pavo; cuando la cepa echó hojas, la regó con la sangre de un mono; cuando aparecieron las uvas, la regó con la sangre de un león y cuando la uva estuvo madura, la regó con la sangre de un cerdo. La vid, regada con la sangre de estos cuatro animales, transmitió a su producto los caracteres de cada uno.

Así pues, al primer vaso de vino, la sangre del bebedor se torna más animada, su vivacidad es mayor, sus colores más rojos y tiene el brillo del pavo; los vapores del vino empiezan luego a subírsele a la cabeza, y entonces se pone alegre, salta y brinca como el mono; cuando la ebriedad se apodera de él, se vuelve un león furioso; cuando la embriaguez llega a todo su apogeo, al igual del cerdo cae, se arrastra por la tierra, se tumba y duerme».

No seguiré, pues, a los antialcoholistas en sus numerosos estudios científicos que no valen a rebajar de un ápice el alto nivel del vino.

Este su prestigio, estos beneficios sociales son el resultado natural del empleo moderado que de él hacen las personas cultas y sobrias. Van excluidos, por lo tanto, de esta reseña, los bacanales de la época de Postunia y las orgías actuales, como todas las demás fiestas desenfrenadas dedicadas a Baco, ya sean ellas antiguas o modernas, grandes o pequeñas, diurnas o nocturnas, campestres o urbanas, otoñales o primaverales..., que siempre llevan el sello de los excesos condenables.

El vino de nuestra historia no llega a tales bajezas; es el producto

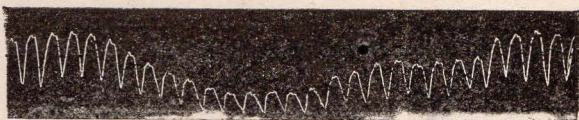


TONELES DE CEMENTO ARMADO FORRADOS DE VIDRIO DE 500
HECTÓLITROS DE CAPACIDAD

alentador, económico, vivificador, higiénico, nutritivo, inspirador, fuente de riqueza, noble y espiritual, elevado y sincero... Es el vino tonificante, que en sus benéficas influencias, llega hasta la cabecera del extenuado o del enfermo, provocando aquellos efectos fisiológicos de que magistralmente nos habla el profesor Mosso, que como resultado de sus experiencias, nos presenta en estos gráficos interesantísimos, las alternativas del pulso del antebrazo y del cerebro de un paciente.



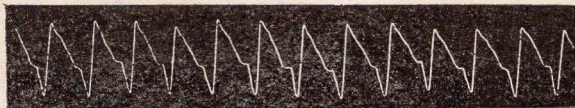
La línea representa el pulso del antebrazo escrito contemporáneamente al pulso del cerebro. Las letras *i* señalan el principio de la inspiración. El signo *a* indica el momento en que se dijo de presentar un vaso de vino Marsala al paciente.



Efecto del vino en la circulación de la sangre en el cerebro del hombre. Ondulaciones del trazado cerebral observadas 25 minutos después que el paciente había bebido cerca de 400 centímetros cúbicos de Marsala y decía de sentir calor a la cabeza.



Pulso del antebrazo en ayuno.



Pulso del antebrazo en la misma persona después que comió dos huevos con un pedazo de pan y tomó dos vasos de Marsala.

¡El vino!...

¡Su Dios!... No es por cierto el Baco embriagador que ofende la moral y las buenas costumbres y provoca al delito; es el Baco alegre y des preocupado que despierta la inteligencia, la energía y el cariño; es el símbolo de las grandes virtudes y las sanas aspiraciones; no el espíritu maléfico de que nos hablan sus enemigos.

¡Los enemigos del vino!... Son legión; desde el agua, su hermana ma-

yor, hasta la cerveza su prima, como buena hija de Ceres; desde las llamadas aguas minerales de... fuentes imaginarias, hasta las denominadas bebidas sin alcohol de fuente real..., puramente especulativa.

Todos sabemos quiénes son y dónde están estos enemigos; por lo que no es del caso considerarlos mayormente. Entre todos, no han conseguido aún reunir más adeptos de los que tiene el vino por sí solo.

¡Los adeptos del vino!... Son desde luego todos los que cultivan la vid y los que se dedican a su industria y comercio... por natural espíritu de conservación y por lógica moral de economía doméstica. Pero, los que más nos importan son los sabios, los poetas, los músicos, los magnates de la política y de la diplomacia, la aristocracia de la inteligencia y del trabajo, los obreros y los campesinos, modelos de virtudes domésticas; todos los hombres, en fin, que reconocen el benéfico resultado de sus virtudes.

Dijo un genial escritor y fisiólogo italiano, en una brillante conferencia, que «el vino es una bebida tan exquisita, que produce efectos fisiológicos, aun antes de beberlo»; y permítame el lector que al terminar ésta especie de himno al prelibado licor, me valga de la misma expresión para invitarlo a saborear... platónicamente los reputados vinos de la industria mundial, puesto que no me es dado brindar en este momento con la copa repleta, en su honor y por la prosperidad de sus esforzados cultores.

BIBLIOTECA NACIONAL
DE MAESTROS