

y Pinilla. Pasamos un rato delicioso, aunque á veces era imposible oír, mirando ojos tan bellos!

SECCION COMERCIAL.

NUESTRA DESIDIA.

Si la excelente calidad de los vinos de Valdepeñas no les abriera paso en los mercados nacionales y extranjeros, quedarían estancados en esta villa y los viñedos se irían dejando incultos por improductivos.

Quizás cuando éste desastre se aproximara, ante la ruina de Valdepeñas que sería inminente en tal caso, el espíritu industrial y mercantil surgiera de la suprema necesidad rompiendo la apática indolencia característica de esta población.

Es triste presenciar que en las Exposiciones vinícolas, haya pueblos celosos de sus intereses con vinos inferiores en calidad y en ménos proporción que Valdepeñas, ocupando lugar preferente y más ostentoso; es triste repasar los anuarios comerciales y ver anunciados en pueblos insignificantes mayor número de cosecheros y vinicultores que en esta villa. Y es preciso hacer público que si los vinicultores y cosecheros todos de Valdepeñas concurrían á una Exposición ocuparían departamento tan extenso como el de una provincia entera; si se inscribieran en el anuario del comercio formarían una inmensa lista que ocuparía muchas páginas.

Sirviéndonos de estímulo el ejemplo de otras poblaciones debemos romper los moldes rutinarios; entrar en el concierto de los pueblos comerciales; adelantar con paso firme y presuroso en el camino de la perfección industrial, hasta llegar á las filas de los pueblos vitícolas más celebres y ocupar el puesto que nos corresponde.

Para esto deben desvanecerse afejas preocupaciones y no rechazar ninguno de los adelantos que la ciencia recomienda.

Descendamos á un ínfimo detalle para evidenciar el imperio de la rutina en lo que á la elaboración del vino se refiere.

Por el pesa-mostos conocemos aproximadamente la cantidad de azúcar que contienen los caldos sometidos á la fermentación; sabemos que debe graduarse con esmerada limpieza, previas filtraciones del mosto y que éste debe ponerse á la temperatura de 15 grados para evitar que partículas extrañas alteren el peso, haciendo aparecer aumento ó disminución de la proporción verdadera y para que la falta ó el exceso de calórico no influyan falsamente en este análisis parcial: ha de ponerse gran cuidado en esta operación para calcular en vista de ella las adiciones que su resultado aconseje.

Confesamos que es deficiente y no indispensable la práctica del referido detalle, por ser múltiples las operaciones que se verifican para la elaboración del vino; porque aun averiguada la exacta proporción del azúcar faltan por despejar tantas incógnitas como simples entran en la composición del mosto, tantas como condiciones de tiempo, proporción y temperatura debían regularizarse para asegurar una fermentación, uniforme, matemática, perfecta.

¿Pero esta deficiencia puede dar la razón á los que aferrados á la rutina desprecian este dato, como todos los consejos de la ciencia? De ninguna manera. ¿Acaso cruzaron siempre valles y montañas, las potentes locomotoras que recorren una nación en un día? ¿Llevaron siempre brújula los navegantes? Subió el hombre de un salto al pináculo de la perfección, en ninguno de los ramos del saber humano? Pues si ninguna obra grande se realiza de improviso, si el progreso es más seguro cuanto más lento; ¿por qué en lugar de hacer caso omiso de los adelantos conocidos, no los ponemos en práctica? Quizás si hoy no hay facilidades de aplicar á la fabricación del vino un riguroso análisis químico, mañana poseyendo tantos aparatos aplicables á este uso, cuantos son los simples que constituyen el mosto y estando al corriente de todas las complicaciones químicas ó atmosféricas que puedan sobrevenir en la fermentación, podamos como dos y dos son cuatro tener garantida la superior calidad de nuestros selectos y exquisitos vinos.

Hemos insistido demasiado en este punto y nos vemos obligados á ser parcos en otro no ménos importante relacionado con nuestra indolencia y nuestra desidia.

Punto capitalísimo que merecía ser tratado más extensamente, es el de las calamidades que gravitan sobre Valdepeñas.

Se han conseguido rebajas ó demoras en las contribuciones á pueblos que no han tenido tantas desgracias y pérdidas como éste. Por dicha excepción podemos contar pequeños auxilios recibidos para atender á calamidades de carácter general como la langosta y la epidemia cólica. Pero aquí donde llevamos cuatro años que la oruga destroza nuestros viñedos en progresión alarmante y aterradora ¿quién ha reclamado atenuación ó prórroga en los tributos? ¿quién ha pedido recursos para combatir esta funesta plaga?

(Se continuará.)

MERCADO DE VINOS.

No es todavía satisfactoria la situación de este mercado; pues aun cuando se ha notado esta semana más animación en los negocios, estos no han alcanzado ni con mucho la cifra ordinaria de otros años en la presente época. Esperamos que pronto habrá vinos nuevos en disposición de ser exportados, y que esta circunstancia contribuirá á dar más impulso á las operaciones, devolviendo á este centro vinícola su habitual aspecto. Los vinos tintos de la recolección pasada, han sido los más solicitados, habiéndose vendido cinco mil arrobas, á los precios consignados en la anterior revista, esto es, de 27 á 28 reales, con alguna pequeña tendencia á la baja.

Los de esta recolección se han cotizado á 23, 24 y 25 reales, sosteniendo con firmeza estos precios, que aunque elevados, no están en discordancia con los que rigen en los mercados inmediatos.

Algunas importantes transacciones se han hecho en vinos blancos, á los tipos de 19 y 19 y 1/2 reales arroba, con marcada tendencia á subir más, por ser muy activa la demanda.

MERCADO DE CEREALES.

El aspecto del campo es, como no podía ménos de suceder, dado el tiempo que hemos tenido, verdaderamente primaveral, bellísimo.

Lo que aún quedaba por sembrar, se ha hecho en inmejorables condiciones con las últimas oportunísimas lluvias, naciendo todo con uno lozanía y fuerza exuberante.

Los precios que han regido esta semana, son los siguientes:

Candeal, de 50 á 52 rs. fanega de 75 litros.

Cebada, de 27 á 28 rs. id.

Centeno, á 32 id.

Patatas de 3 á 3 y medio reales arroba.

SE CAMBIA

una mula domada de cuatro años y dos dedos sobre la marca, por otra que no sea cerrada y tenga de cinco á siete dedos.

Darán razón en las oficinas de este periódico.

PANADERIA DE FELIPE ROJO

Calle Ancha, 44 - Valdepeñas.

Pan de flor á 35 céntimos.

id. de 2.ª de 1 y 1/2 kilog. á 45 id.

Bollos y rosas á 10 id.

SE REPARTE Á DOMICILIO.

IMP. DE EL ECO DE VALDEPEÑAS.

Cárcel 7

SECCION DE ANUNCIOS.

VICENTE MONLLOR

VALDEPEÑAS.

MEDALLA DE PERFECCION EN LA EXPOSICION NACIONAL VINÍCOLA DE 1877.

Especialidad en Vinos de Mesa y Pasto blancos y tintos de las Bodegas y Cosechas del mismo.

Los pedidos de vino que se hagan, se remitirán á los precios corrientes de la plaza.

No se sirve pedido alguno, menor de 15 arrobas.

Pago al contado.

FRUTOS COLONIALES

PAQUETERÍA, QUINCALLA, PASAMANE-
RIA Y EFECTOS DE ESCRITORIO
DE

VICENTE MONLLOR

PLAZA.--VALDEPEÑAS.

Este antiguo y acreditado establecimiento, que cuenta 30 años de existencia, ofrece al público sus géneros de superior calidad á precios sumamente arreglados.

Chocolates, thés, cafés, azúcares y cacao.

Variación en pastas para sopas; finas y ordinarias para postres, etc. etc.