



MINISTERIO DE ESTADO

CENTRO DE INFORMACIÓN COMERCIAL

MEMORIAS CONSULARES

É INFORMACIONES

Número 3.

Año 1900.

CONGRESO VITÍCOLA DE MONTEVIDEO

EN 1900

Estas publicaciones se hallan á la venta en el Ministerio de Estado
y en las principales librerías del Reino.

Precio: 0,25 pesetas.

MADRID: Imp. de la Sucesora de M. Minuesa de los Ríos, Miguel Servet, 13.

CONSULADO DE ESPAÑA EN MONTEVIDEO

MEMORIA CONSULAR DE 1899

Primer Congreso de Viticultura celebrado por la Asociación Rural del Uruguay, é inaugurado el 20 de Abril de 1900.

Los trabajos del Congreso fueron dirigidos por una Mesa directiva compuesta de cinco individuos, y de la cual era Presidente D. Luis Lerena Lenguas.

El número de los congresistas asistentes fué de 72, entre viticultores, comerciantes, agricultores é Ingenieros agrónomos.

Se pronunciaron varios discursos, de los cuales los más importantes fueron: uno del Ingeniero agrónomo Teodoro Alvarez, sobre «Híbridos productores directos francoamericanos»; del Sr. Julio Trommel, sobre «Los abonos y la vid»; del Sr. Antonio Crovetto, sobre «El campo experimental»; del Ingeniero agrónomo Juan Ambrosioni, un «Informe sobre la viticultura salteña»; del Sr. Gustavo Herten, sobre «Un nuevo injerto de otoño»; otro del Sr. Teodoro Alvarez, sobre «La filoxera y su propagación en el país»; del Sr. A. Ramos Montero, sobre «Las heladas y los viñedos»; otro del Sr. Julio Trommel, sobre «Cuestiones de vinificación»; otro del señor T. Alvarez, sobre «La vinificación en Piriápolis»; otro del mismo, sobre «Reconstitución de los viñedos en el país»; otro del Sr. Enrique Kuhn, sobre «La viticultura en la hacienda de los Cerros de San Juan»; uno del Sr. Eduardo Vandone, respecto al tema «Uva Vidiella y Harriague».

El discurso del Sr. Vandone fué impugnado en parte por los congresistas Sres. Alvarez, Lerena Lenguas y T. Elorzaudía.

D. Luis Lerena Lenguas pronunció luego un discurso que resumía la verdadera significación del Congreso. Se titulaba el trabajo del mencionado, «El régimen fiscal de los vinos». Se hacen en el mismo tales apreciaciones, que el expresado discurso levantó grandes protestas entre el comercio español, y de las cuales se hizo eco el diario *España*, á cuya Redacción tuve yo el gusto de facilitar datos para que fueran impugnadas las erróneas afirmaciones del conferenciante citado.

Dijo el referido:

• Escala alcohólica.

»La Comisión de Hacienda acepta los 16 grados de límite alcohólico para la importación de vinos extranjeros dentro del derecho de importación de 6 centésimos por litro que pagan los vinos de pasto.

»Hasta ahora, los vinos españoles, sobre todo, que se importan, contienen 18, 18 $\frac{1}{2}$, 19 y en algunos casos hasta 22 por 100 de alcohol, y me parece que la limitación á 16 grados en nada varía la situación de las cosas.

»Esos vinos vienen preparados, como es indudable, para ser desdoblados en el país, defraudando así á la renta pública y poniendo una barrera al desarrollo de la viticultura nacional, que tiene que luchar con ellos en el mercado, y lo mismo sucederá con la graduación de 16 grados; nada habremos ganado, porque lo que les falta sólo serán dos grados de alcohol, que se agregarán aquí en el país, y esto es tanto más grave cuanto que la Comisión de Hacienda admite como límite de *extracto seco* 50 por 1.000, cuando los vinos naturales, en España mismo, no pasan de 26 por 1.000.

»Voy á apoyar estas aseveraciones en la autorizada opinión de los primeros enólogos y viticultores españoles.

»En el año 1886 se celebró en Madrid un gran Congreso de viticultores, enólogos y estadistas, y del libro de sesiones de ese Congreso he tomado algunos datos que me han parecido interesantes para ilustrar esta cuestión, sobre todo en lo que se refiere al grado alcohólico y á las falsificaciones. Seré todo

lo más breve que sea posible, para no molestar demasiado tiempo la atención de ustedes.

»El Sr. Zafratero y García, entre otras cosas, dijo: «La razón teórica demuestra que ni en Jerez ni en ninguna otra parte hay vinos *naturales* que contengan un grado mayor de los 30 Sykes (17 centígrados). Esto no lo digo yo, lo ha dicho el primer tratadista práctico de vinicultura que hoy existe, que es Boireau: «El máximo á que el vino puede llegar por la fermentación de los *mostos más ricos*, está entre los 15 y 16 por 100. Si los vinos tienen una graduación más elevada, es que se les ha agregado alcohol, es que *se les ha encabezado*».

»En la Exposición Vinícola Nacional de 1877, de 187 muestras de vino de Jerez resultaron con menos de 17° 137 muestras, y solamente 41 con más de esta graduación, y éstos no eran vinos de licor ó generosos.»

»El Sr. García Díaz dijo: «De 2.652 muestras presentadas en la Exposición Vinícola, solamente 722 acusaron 17 y más grados de alcohol;—1.930 estaban comprendidas en una escala inferior á 17°.»

»El Sr. Zañategui expresó sus opiniones, diciendo: «Siempre que se ha intentado tratar con Inglaterra, se ha partido de un supuesto completamente falso, según mi opinión; han partido de un principio de que los vinos de gran consumo de la Península tienen una fuerza alcohólica superior á 15 por 100, y á este lamentable error debe atribuirse la indiferencia con que nuestros viticultores, etc.».....; y más adelante agrega las terminantes afirmaciones siguientes: «Pero hasta en aquellas de nuestras provincias que producen vinos comunes de mayor fuerza, no se puede aceptar como regla general, sino como excepción, que pasen de 15° Gay Lussac, á menos que hayan sido encabezados.»

»Varios señores congresistas confirman estas opiniones, y entre otros el enólogo Sr. Serrano Fatigati, que dijo: «Entre 2.400 muestras que he examinado, sólo cinco han dado más de 16° centesimales, medidas, por supuesto, como se deben medir, no con un pesamostos..... La escala de 26° Sykes dará entrada á la mayor parte de nuestros vinos en el mercado inglés, con el derecho inferior que en el Convenio se estipula.»

»La segunda objeción es aún más extraña. Nuestros vinos—se dice—no pueden exportarse si no se encabezan, de-

biéndose juzgar, por la forma en que hacen este argumento nuestros adversarios, que son los *únicos* vinos que tienen la particularidad triste de torcerse.

»Estos testimonios son suficientes para probar cuál es la verdadera fuerza alcohólica de los vinos de España; pero me parece conveniente ampliarlos con otros tantos ó más respetables y con la declaración de exportadores españoles.»

«Los vinos de pasto.

»El Sr. Navarro Soler, en su tratado *Teoría y práctica de la vinificación*, define del modo siguiente los vinos de pasto:

«Se llaman así los vinos que no son dulces ni demasiado alcohólicos, pero sí francos de gusto, higiénicos, y que pueden beberse aun en cierta cantidad, sin atacar la cabeza ni producir embriaguez. Esta clase de vinos es la más importante de todas (se refiere á España), porque ocurre á las necesidades del consumo interior, *ejerciendo grande influencia en el bienestar de los pueblos*, y es susceptible de un gran comercio de exportación el sobrante.» Veamos cómo describe los vinos de mezcla ó *coupage*: «Contienen generalmente de 13 á 15 por 100 de alcohol en volumen;—acidez, 3,5 á 5 gramos por litro;—el *extracto seco* dosado por el método de Hondart, varía de 26 á 34 gramos por litro; el *ácido tánico*, de 2 á 3 gramos por litro. Estas cifras se refieren á vinos no enyesados. Un buen vino de corte debe dejar sentir fragancia vinoso-alcohólica.

»El mismo autor analiza en su obra citada la riqueza alcohólica y el extracto de todos los vinos de las distintas provincias de España; pero me limitaré á citar lo que dice sobre los excelentes vinos de la provincia de Alava (Rioja), y de los de la de Navarra:

«*Vinos de Alava*.—Son excelentes para mesa, porque no molestan ni empalagan cuando se usan abundantemente. Gustan á todas las clases sociales—la mayor parte se vende para Francia,—pesan de 10 á 13°. Los análisis practicados en el Laboratorio de la Exposición Vinícola de 1877 acusaron los resultados siguientes:

Alcohol en vol. de	8,5 á 11°,7
Extracto total, gramos por litro.	17,22 á 23,40
Acidez total.....	4,78 á 3,78

» La provincia de Alava presentó notables ejemplares de vinos en aquella Exposición. Más que vinos españoles parecían de Burdeos los de primera clase; los que fueron clasificados de segunda eran también excelentes.

» Los vinos de la provincia de Navarra, que son reputados como fuertes y son producidos por las variedades de uva más ricas en azúcar, acusaron la siguiente graduación alcohólica:

Miguel de Arcos.....	11°,50
Garnacha rojo.....	13°,25
Garnacha negra, terreno de primera clase.....	13°,00
Mazuela, viñas de doce años, sanas.....	13°,25
Garnacha negra, viñas de diez y seis años, de montaña.....	15°,00
Garnacha negra, terreno de primera clase, viñas de seis años.....	11°,50
Garnacha negra, terreno de segunda clase.....	12°,00

» Al hacer este estudio, el Sr. Navarro Soler hace constar que los cosecheros de varias provincias acostumbran agregar 1, 1 $\frac{1}{2}$, y 2 por 100 de alcohol durante el proceso de la elaboración del vino.

» Van ustedes á permitirme, señores, que cite algunas autoridades más, pues es necesario llevar al ánimo de todos los que tengan que intervenir en la cuestión del impuesto á los vinos extranjeros, que no existen vinos de pasto de alta graduación alcohólica, y que es absolutamente arbitrario el límite de 16° con que se proyecta admitirlos.

» El distinguido enólogo Sr. E. Abela fué encargado de analizar los vinos que España presentó en la Exposición Universal de Chicago, y vamos á exponer el resultado de esos análisis en lo que atañe á la cuestión.

» *Vinos claretes rosados finos (39 muestras).*

Alcohol en vol.....	11°,38
Extracto total, gramos por litro.....	20,16
Acidez.....	4,86

» *Vinos violados secos suaves (24 muestras).*

» Este tipo de vinos tintos, con gran intensidad de color y moderada riqueza alcohólica, es de los más generales en España, produciéndose naturalmente en la mayoría de Castilla

la Vieja, donde es el más característico el vino de Toro; en la Mancha, con su notable estilo Valdepeñas; en la Rioja, etc. Las 24 muestras procedían de Valencia, Logroño, Zaragoza, Tarragona, Palencia y Valladolid: su composición media:

Alcohol en vol.....	10°,65
Extracto total, gramos por litro.....	21,41
Acidez total.....	3,68

» *Vinos fuertes tintos y finos (10 muestras)*, de Alicante, Valencia, Murcia y otras del Levante. Su composición:

Alcohol en vol.....	14°,3
Extracto total, gramos por litro.....	26,26
Acidez total.....	3,65

» *Vinos tintos astringentes*.—Estos vinos proceden de la provincia de Navarra, Aragón, Cataluña, Castellón, Valencia, Alicante y Castilla la Nueva.—Son ásperos, cargados de materias extractivas, que llegan hasta 40 y 80 gramos por litro. Son vinos mal elaborados.—*No se presentó al análisis ninguna muestra que pudiera atribuirse á esta categoría.*

» Desgraciadamente, señores, son estos últimos vinos ásperos, alcoholizados, cargados de materias extractivas, que huyen del análisis de los enólogos oficiales españoles, los que inundan nuestro mercado con perjuicio de la higiene pública, de la venta y de la viticultura nacional.

» Para terminar, respecto al grado alcohólico de los vinos españoles, voy á presentar á ustedes una prueba irrecusable de la enorme cantidad de alcohol que se agrega á los vinos que se destinan á estos mercados.

» En un largo estudio sobre los vinos de Valencia que publica el periódico *La Viña Americana* en su número del 28 de Febrero de este año, ha pedido del Sindicato de exportadores de vino de Valencia se reclame contra la elevación del impuesto á los alcoholes que se proyecta, por el perjuicio que ocasionaría á la exportación de vinos, y se dice: «El promedio de nuestros vinos está aceplado que es de 12°; tendremos, pues, 7 de encabezamiento como promedio.»

» Queda dicho que el alcohol es un factor indispensable para la exportación de nuestros vinos, y su precio, en consecuencia, ejerce notab'e influjo sobre el producto resultante,

facilitando ó no su salida. El consumidor no mira con recelo este empleo de alcohol, etc.

»Si fuera España la sola Nación que exportara esta clase de vinos, claro está que algunas pesetas de más ó de menos en su coste no habrían de influir en su mayor ó menor exportación, puesto que todos los exportadores sacarían la cuenta del mismo modo, no habría temor de competencia.

»Pero el caso es distinto; luchamos con otras Naciones que tienen el alcohol á 40 ó 45 francos, y nosotros lo pretendemos tener á 110 ó 120 pesetas después del impuesto.

»El resultado será el siguiente:

Italia *confeccionará* un hectolitro de vino con

91,50 litros de vino, á 18 pesetas.....	16,45 pesetas.
8,50 — de alcohol, á 45 pesetas.....	3,89 —
Costo total de un hectolitro	<u>20,25 pesetas.</u>

España *confeccionará* un hectolitro de vino con

91,50 litros de vino, á 18 pesetas.....	16,45 pesetas.
8,50 — de alcohol, á 1,20 pesetas.....	10,20 —
Costo total de un hectolitro	<u>26,65 pesetas.</u>

ó sea una diferencia de 6,40 pesetas por hectolitro más que Italia.

»Ni el Poder ejecutivo, ni la H. Comisión de Hacienda, han tenido conocimiento de la verdadera graduación alcohólica de los vinos de mesa españoles, que son los más fuertes, al establecer como límite de tolerancia el 16 por 100, pues, como lo he demostrado, los vinos comunes de esta fuerza no existen, y autorizar su importación es autorizar un fraude, pues se introduce alcohol sin pagar derechos y se favorece á los manipuladores de vinos de allá y de aquí.

»Es singular la facultad enológica de los exportadores de vinos españoles y también italianos. ¿Quieren ustedes un vino con 19, 20 ó 22 por 100 de alcohol, con 40, 45 ó 50 de extracto y con tal ó cual grado de coloración?—Pues pasen ustedes una orden á cualquier casa exportadora de vinos de Barcelona ó Valencia, en la seguridad de que será cumplida en el acto. Los vinos se confeccionan sobre medida.

»El alcohol agregado á estos vinos desempeña más de un papel, pero principalmente el de apagar todo conato de fermentación de la glucosa y otras sustancias que se les agrega para inventar el extracto seco.

»Un ilustrado Profesor español, hablando de estos vinos, decía: «Exportamos vinos en conserva de alcohol de la misma manera que se exportan las cerezas ó las ciruelas.»

«El extracto seco.

»Pasemos al extracto seco, aunque los análisis ya citados ilustran lo bastante este punto.—Los vinos de pasto españoles, bien elaborados, contienen de 20 á 30 por 1.000, apartándose por lo general muy poco de estos dos extremos.

»De 69 muestras de vino, analizadas por el Profesor señor J. M. Martínez Añibarro, y sin embargo de estar comprendidas en éstas algunas de vinos embocados y de maceración, el extracto seco dió 26 gramos por litro, término medio.

»Los análisis del Sr. Abela, ya citado, dan el siguiente resultado. Vinos tintos:

39 muestras.....	20,16	gramos por litro.
24 —	21,41	— —
10 — vinos fuertes.....	26,28	— —

73 muestras, que dan un término medio de 21,46 de extracto seco por litro.

»El Sr. Diego Navarro Soler, al tratar del extracto seco, dice que los vinos comunes sólo contienen de 14 á 20 gramos por litro.

»El límite de 50 por 1.000 de tolerancia para el extracto no está justificado, y es altamente inconveniente, pues es sabido que es uno de los elementos más preciosos para el desdoblamiento y falsificación interna del vino. El alcohol se agrega fácilmente, pero no sucede lo mismo con el extracto, y sobre todo es mucho más cómodo y más barato comprarlo ya agregado al vino que haya de servir al falsificador.

»Creo que una tolerancia de 35 por 1.000 sería verdaderamente generosa, pues ya hemos visto que un buen vino no contiene generalmente más de 20 ó 26.»

« Falsificaciones.

»Pero después de examinar los defectos principales de los vinos que se importan, voy á poner de manifiesto algo más grave, y es la duda de si esos caldos son realmente vinos, pues estoy persuadido de que el espíritu de falsificación ha invadido todos los países y de que todas las precauciones son pocas para defenderse.

»España está tan profundamente contaminada como otras Naciones, y para probarlo, voy á citar nuevamente el libro de sesiones del Congreso Vinícola celebrado en Madrid en 1886.

»El tema sobre falsificaciones llena muchas páginas de ese interesantísimo libro. Se reclama contra ellas por muchos congresistas en los términos más enérgicos; se pide la adopción de medidas rápidas y eficaces para contenerlas, y se encomia al Gobierno francés porque las ha tomado y las aplica sin consideración. Voy á leerles á ustedes algunas de las manifestaciones que se hicieron en el Congreso.

»El Sr. Bayo, uno de los miembros más conspicuos del Congreso, se expresa así respecto á este punto:

»El mal ha llegado á ser internacional, y ha tomado carta de naturaleza en todos los países; prueba de ello los secuestros de vinos exóticos que ejecutan las Aduanas francesas, *procedentes de España principalmente*, aunque sea triste el confesarlo. Al hablar de secuestros, entiéndase que señalo los líquidos que imitan á los vinos, unas veces nocivos á la salud y otras no. Ultimamente en Burdeos se han llevado á cabo decomisos que ascienden á más de 5.000 hectolitros de composiciones con alcohol, agua y un colorante derivado de la hulla, declaradas nocivas á la salud. En Marsella y en la frontera de Cataluña también decomisaron los agentes franceses vinos compuestos, pero no perjudiciales á la salud. En el primer caso, fueron condenados los introductores á la pérdida del producto, que fué vendido para ser destilado. En el segundo, obligaron al dueño á la reexportación de la mercancía.

»El representante de Benicarló, dijo: «Nuestros vinos son buenos.....; pero, desgraciadamente, hoy también nos encontramos contagiados de esa *plaga infernal que se llama adulte-*

ración, que está introduciéndose en todas nuestras comarcas vinícolas, con el objeto, según parece, de desacreditar nuestro buen nombre y nuestra fama en los mercados extranjeros; —y termina pidiendo que se dicten leyes de procedimiento rápido y eficaz para contener y extirpar la adulteración de los vinos.

»En esta época, señores, se importaban á España *cien millones de litros* de alcohol alemán; hoy se asegura por los interesados en el comercio de vinos comunes que esa enorme cantidad es reemplazada por alcohol de vino.

»Para terminar, citaré las palabras del congresista señor Leach.... «En cuanto al punto de las falsificaciones, el Gobierno francés, obrando con justicia, dió orden de impedir la importación de vinos españoles, italianos y portugueses, bajo el nombre de vinos, caldos que no contenían ni siquiera el 30 por 100 de verdadero vino. *Esto era la muerte*, digámoslo así, de la *exportación nacional*; porque, señores, se han encontrado á última hora con la friolera de 40.000 hectolitros de estos vinos en Francia. Debemos dar un voto de gracias al Gobierno francés, que impide la introducción de un género que destruye nuestros viñedos más que la filoxera.—Que busque el Gobierno el medio de impedir su exportación, ya que el Gobierno francés impide su importación; hagamos nosotros algo por nosotros mismos, que esto es el descrédito de nuestros vinos, de nuestra nacionalidad y hasta de nuestra honradez.»

»Podría objetarse que estos hechos son ya viejos, que hoy pasan las cosas de otra manera, que ya no hay falsificadores; pero desgraciadamente no es así. La Legación de España en Colombia, al informar á su Gobierno el año próximo pasado sobre el desarrollo del comercio español en aquella República, decía: «Algunos comerciantes, desgraciadamente españoles, más atentos á realizar en breve plazo grandes ganancias que á establecer grandes vínculos comerciales, que serían en lo sucesivo fuentes de riqueza aun para ellos mismos, no vacilan en lanzar á estos mercados (siquiera sea á precios económicos) vinos que, con los nombres de Rioja y Priorato, *no son otra cosa que groseras adulteraciones* de esos famosos caldos elaborados en los gabinetes químicos, y que acabarán por desacreditar el renombre universal de nuestros vinos. Urge, pues, tomar *enérgicas y prontas medidas* para re-

primir semejantes abusos, y me permito indicar, entre otros medios, la conveniencia de establecer una rigurosa inspección en los puertos de embarque, *prohibiendo en absoluto la salida de vinos que no reúnan las condiciones de pureza, riqueza alcohólica y demás que los técnicos señalen.*»

»Los falsificadores españoles, ¿nos tratarán con más miramientos á nosotros, tendrán más temor á nuestra fiscalización? Lo que acabo de exponer autoriza mi duda.

»Debemos, pues, redoblar nuestra vigilancia para con los vinos que se importan, y para no producir un cambio demasiado brusco, establecer el límite de 14 por 100 para el alcohol, de 35 por 1.000 para el extracto seco, y el que los técnicos determinen para la materia colorante.»

Ha reproducido casi íntegramente la disertación del señor Lerena Lenguas, porque en ella se contiene lo más sustancial de lo que en el Congreso Vinícola uruguayo se haya dicho contra la importación de vinos españoles en esta República.

Son las opiniones dominantes aquí las que expuso el conferenciante, aun cuando este Consulado las ha rebatido cumplidamente, y los periódicos españoles de esta capital han rectificado las torcidas interpretaciones que se han sacado por nuestros enemigos para desacreditar nuestros productos y desalojar el comercio español de aquellos mercados que le depararan en otro tiempo las relaciones de la Metrópoli con la Colonia.

El orador se despachó á su gusto, puesto que no había contradictor que pudiera impugnar sus conclusiones; pero á poco que se examine su criterio con anhelos de desentrañar la verdad del asunto, se echa de ver lo insustancial de sus argumentos.

Si los caldos españoles gozan aquí del concepto que los hace preferidos en el mercado, es por su fuerza alcohólica natural y por la coloración y sabor: cualidades todas que les han dado el primer lugar en el mercado, y que los vinicultores uruguayos aprovechan para sus manipulaciones.

Es cierto que algunos negociantes sin conciencia no vacilan en hacer lo que asegura el Sr. Lenguas, *desdoblar* el vino, haciendo de una pipa dos; pero esto sucederá mientras el comerciante tenga libertad para adulterar los artículos que vende.

Esta es la causa principalísima que acumula descrédito sobre los vinos españoles.

Si se hiciese lo que yo he manifestado en anteriores informes, constituir aquí unos cuantos despachos minoristas de los propios cosecheros ó exportadores peninsulares, donde se destallara el vino al *mínimum* de precio comercial, los resultados serían brillantísimos, y en poco tiempo los vinos españoles serían los únicos que consumiría la República.

Hay que tener en cuenta que dos terceras partes, cuando menos, de la población consumidora, si no es española, es descendiente de españoles, y además de las leyes de la herencia, sabido es lo que influyen en las individuales inclinaciones las costumbres adquiridas desde la infancia.

Respecto al llamado por los uruguayos «vino nacional», es un vinillo sin fuerza, escaso de coloración, desprovisto de azúcar y que se *tuerce* al poco tiempo de estar envasado. El solo envase que resiste algo los efectos del agriamiento es el acomodado en botellas bien acondicionadas y en paraje no sujeto á variaciones atmosféricas.

En una palabra: el vino uruguayo, ya sea del Salto, de Maldonado, de Soriano, de Colón ó de las Piedras, es un vino incoloro, inodoro, insustancial y anodino.

Su tipo se inclina al Chianti italiano, ó al Burdeos; pero con un sabor aguado y una deficiencia tan grande de graduación alcohólica, que hacen dudar al consumidor entre si toma agua azucarada ó grosella refrescante.

Hay también algunos vinos blancos, tipo Sauterne, que tienen algo más de cuerpo y *bouquet*; mas su cosecha es tan exigua, que no se puede llegar á apreciarla entre las clases que constituyen el comercio al por mayor.

Los vinos españoles, pues, y especialmente los de mesa ó comunes *completamente puros*, pueden adquirir aquí tan considerable importación, que á su lado resulte mediana la que en la actualidad tenemos.

Creo, Excmo. Sr., que con los antecedentes que incluyo podrá V. E. formarse exacto juicio de lo tratado en el Congreso, de las necesidades de esta plaza y de las medidas que con respecto á ella deberían adoptarse para hacer más importante el comercio de vinos españoles.

Montevideo 1.º de Agosto de 1900.—El Cónsul de España, José Calatayud.

PUBLICACIONES
DEL
CENTRO DE INFORMACIÓN COMERCIAL

Memorias Consulares é Informaciones:

Núm. 1.—Comercio general de Francia en 1899.

Núm. 2.—Idem id. de Burdeos en 1899.

Núm. 3.—Congreso Vitícola de Montevideo en 1900.

Monografías:

Sal común.

Aceite de oliva. (Primera y segunda parte.)

Comercio universal de los vinos, con un mapa.

Estado de los principales artículos de la exportación española en 1897.

EN PREPARACIÓN

Catálogo de exportadores españoles.

Idem de importadores de productos españoles en el extranjero.

Monografía sobre el corcho: su producción, comercio é industria.