

En Viaje

EL MÁXIMO DE LECTURA POR EL MÍNIMO DE PRECIO.
REVISTA MENSUAL DE LOS FF. CC. DEL ESTADO — CHILE





EL ARTE Y CIENCIA DEL BUEN BEBEDOR

PERO EL TEMA terrible de la actualidad, que todos habíamos tratado de evitar, se presentó suavemente, como un ligero murmullo, superficial e intrascendente.

—... y pensar que junto a las ciudades y a los sembradíos los ejércitos en lucha están destruyendo los viñedos!

Las palabras de Tellier, tan triviales en su fondo, nos trajeron a la realidad del momento. Alguien exclamó:

—Mi querido Eugenio: ¿pensar en los viñedos, ahora que se están matando tantos hombres!... Estás loco.

No. Tellier no estaba loco.

El también estaba en la realidad, en su realidad. Los viñedos, el vino, mejor dicho, era una realidad y un símbolo.

Era...

—Figúrense ustedes qué será de la humanidad futura, de la de después de esta Guerra Mundial N.º 2, si pierde el gusto de beber buen vino. Si las pildorillas de los paracaidistas, que se mezclan con agua, llegasen a substituir al vino, al verdadero vino, ¿qué sería de las nuevas generaciones?

—Disculpa, Eugenio — interrumpió el dueño de casa. Prueba este excelente Borgo-

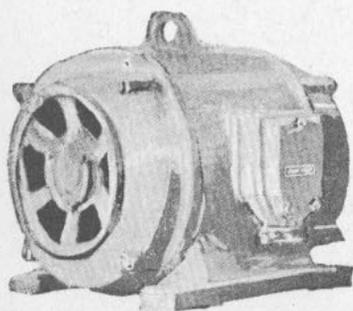
ña tinto, de la costa del Ródano. Va admirablemente con el pato silvestre. Tiene veinte años.

—¿Veinte años? A ver. Sí. Es de la cosecha del año 20. Discúlpame; prefiero el Burdeos tinto que acabamos de beber con el "roti". ¡Ese sí que era un gran vino! Este, aun sin probarlo, puedo asegurarles, mis amigos, que se trata de un vinillo mediocre.

—¡Pero fíjate que tiene veinte años! — interrumpió otro de los comensales.

—Puf, puf. La edad nada significa — dijo, sentenciosamente, Tellier. Nada, nada, "pas de tout". Es cuestión de si la cosecha de la viña ha sido de buena o mala calidad. Tomemos, por ejemplo, un Chablis, digamos... del año 1925, y otro del 28. Los que pretenden conocer los buenos vinos y se extasían ante una reserva prolongada, se apresurarán a comprar varios cajones del Chablis 1925, pensando que hacen un gran negocio.

Se equivocan. Vino viejo no quiere decir, precisamente, vino bueno, o buen vino. Por que, siguiendo este ejemplo 1925 fué un mal año para el Chablis. Por razones obvias de detallar: exceso de lluvia, etc., la cosecha de la uva especial para confeccionar ese vino fué pésima. Mientras que la del año 1928 fué excelente. De ahí que para el conocedor vale más éste que aquel Chablis. Idéntica cosa



JORGE BRAVO

CONSTRUCCION — REPARACION
Y VENTA DE MAQUINARIAS ELECTRICAS
CONSIGNACIONES

TEATINOS 642 - TELEF. 88613 - SANTIAGO

INSTALACIONES ELECTRICAS
MECANICA EN GENERAL

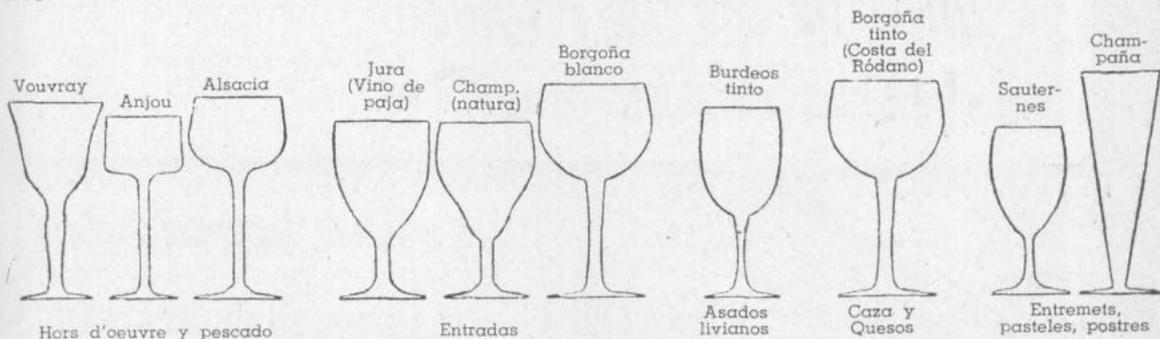
pasa con el resto de los buenos vinos. Hablemos del Borgoña blanco. Las mejores reservas son de los años 1915, 23, 28 y 29 y, las peores, ... 1918, 30, 31, 32 y 34. Vale decir que para conocer la excelencia de un vino es menester no sólo conocer su procedencia, sino también — ¡y muy importantel, — el año de su elaboración. Y si non, non.

“Pero también es necesario — sin que esto signifique una crítica hacia nuestro excelente anfitrión — tener en cuenta el tamaño y forma de la copa, como también la cantidad de vino que ha de servirse.

“¡No llenéis jamás hasta el borde las copas de los vinos, salvo la destinada al champañal Hay que dejar un espacio entre el nivel del líquido y el borde de la copa, espacio dentro del cual se desarrolla y expande el bouquet. Para los vinos de Burdeos, que es de rigor servirlos en copas de forma ovoidal, verted el delicioso líquido nada más que hasta la mitad. Para el Burdeos, tinto, hasta las dos terceras partes, en una copa baja, pero en forma de cáliz; para ciertos vinos de Alsacia, la copa será de pie alto, ligeramente teñido de verde el cris-

tal. Y el champaña, simbólico, evocador, dentro de un marco de elegancia, reflejando las luces en su ámbar transparente, en un vaso, en forma de flauta griega. Hasta el topete. Pero ha de servirse a pequeñas aunque repetidas dosis. Nada de llenarlo de golpe y de primera intención.

Y ahora, mon cher ami et anfitrión, esperamos, mientras terminamos el café y encendemos los cigarros, ese fino coñac del año 14. Año tan triste y angustioso como ese del 40 para la humanidad en general, pero maravilloso para la elaboración del coñac.



SINDICATO NACIONAL VITIVINICOLA

MONEDA 973

— OFICINA 730 —

CASILLA 1655

SANTIAGO

INSTITUTO DE FOMENTO Y DEFENSA DE LA VITIVINICULTURA OFRECE A
LOS VITIVINICULTORES DE TODO EL PAIS

ABONOS:

Salitre Potásico.
Salitre Sódico.
Cal viva de minas.
Cal viva de conchas.
Cal apagada de minas.
Cal apagada de conchas.
Carbonato de Calcio.
Fosfato "Melón".
Guano Rojo.

OTROS PRODUCTOS:

Anhídrido Sulfuroso.
Fosfato Bicálcico.
Metabisulfito de Potasio (Fabricación Norteamericana).
Fosfato de Amonio (Fabricación Norteamericana).
Acido Cítrico (Fabricación Norteamericana).
Acido Tátrico granulado y cristalizado.

MERCADERIAS:

Tijeras Vendimiadoras.

Cápsulas de plomo estañado.
Botellas y toda clase de elementos necesarios a la Vitivinicultura.

DISTRIBUIDORES DE LOS ACREDITADOS ABONOS COMPLETOS "TARANTO" DE LA COMPAÑIA
SALITERA TARAPACA Y ANTOFAGASTA

SEÑOR VITICULTOR:

Defienda sus intereses y ayude al progreso y engrandecimiento de la
Vitivinicultura. Hágase socio del

SINDICATO NACIONAL VITIVINICOLA

NOTA. — Puede enviarnos su cuota de \$ 100.00 de incorporación y la que le corresponde pagar anualmente de \$ 3.00 por hectárea de riego, o \$ 1.50 por hectárea de rulo, en letra bancaria o giro postal a la orden del **Sindicato Nacional Vitivinícola**, Casilla 1655, Santiago. El recibo correspondiente le será enviado a vuelta de correo.