

## SHERRIES ET VINS D'ESPAGNE

Ce fait nous l'avons établi par notre propre expérience car nous avons vu sortir des barils de beaux fruits endommagés et peu présentables, qui offraient certainement un coup d'oeil admirable au moment où on les empaquetait pour leur long voyage.

Une autre objection au baril est sa grandeur.

Ce n'est que depuis quelques années que les épiciers ont entrepris la vente des pommes importées sur une certaine échelle, et la raison en est qu'ils n'ont pas toujours à leur disposition l'espace requis pour loger le baril, sans compter qu'un baril contenant trois minots de fruits n'est pas facile à manœuvrer.

L'expression d'opinion unanime de cette importante Fédération qui représente les Epiciers du pays tout entier, devrait être prise en considération par les expéditeurs du Canada, qui, s'ils peuvent amener les épiciers ici à entreprendre la vente de leurs pommes d'un bout du pays à l'autre, n'ont pas besoin d'avoir d'inquiétudes au sujet de la disposition du surplus de leurs pommes.

Le mode d'empaquetage qui répondrait au désir des épiciers ici, d'après l'idée que nous avons pu nous en faire au cours de l'enquête à laquelle nous nous sommes livrés, serait une caisse en deux compartiments qui contiendrait à peu près un demi baril, quelque chose dans le genre des caisses qui arrivent actuellement de la Tasmanie et de la Nouvelle-Zélande.

Les pommes devraient être disposées en rangs et des rognures de papier, là où il est possible de s'en procurer facilement, empêcheraient les pommes de se taler et conserveraient aux fruits la saveur qui a à peu près disparu au moment où ils arrivent sur nos tables.

Le baril est absolument condamné, et il est de l'intérêt des Canadiens d'établir un genre d'empaquetage appelé à prendre sa place."

Par ce qui précède, il est facile de voir que c'est une fausse économie que celle qui consiste à racoler les barils de sucre vides pour la récolte et l'empaquetage des pommes destinées à l'exportation.

On économise sur l'empaquetage et... le produit est invendable; c'est là une déplorable spéculation assurément.

La routine, hélas! est là, et la combattre de front n'est pas chose facile.

Cependant, si les exportateurs veulent bien s'en donner la peine, la récompense, sous forme de profits, sera belle.

## CITRON ESSENCE

En vente à \$1.00 la livre fluide, par Jules Bourbonnière. Téléphone Bell, Est 1122, Montréal.

Le "*Prix Courant*" est heureux d'offrir aujourd'hui à ses lecteurs la primeur d'un article sur les Vins d'Espagne, dû à la plume de M. Luis M. Soler, représentant en Amérique de la maison Sobrinos de Vda X. Harmony y Ca, grands producteurs de Sherries et de Vins d'Espagne, à Port St. Mary's, Espagne.

Nous profitons de l'occasion pour rappeler ici que c'est la maison D. Masson & Cie, de notre place, qui a l'agence au Canada de cette importante firme espagnole.

Cela dit, nous laissons la parole à notre correspondant:

La production vinicole en Espagne présente plusieurs types, suivant les conditions de climat et de terrain des différentes régions viticoles de la Péninsule. — On peut établir une grande classification des vins espagnols, comprenant les *vins clarets* produits des régions du Nord de l'Espagne, comme la Rioja, la Navarre, Huesca et Lerida; les *vins rouges* avec beaucoup de couleur et de force que l'on récolte dans les provinces de Zaragoza, Tarragona, Valencia, Alicante et dans la Mancha; les *vins blancs* des provinces de Sevilla, de Huelva, de Valencia et de certaines contrées du Pridrato, Panadès, Rioja et la Mancha.

Restent les vins fins comme le Sherry, et les vins de liqueur comme le Malaga, Moscatel, Pedro Ximenez, Pajarete, Grenache, Malvoisie, etc., produits de vignes et de grappes différentes; et les imitations des vins de Madère et de Porto qui représentent un fort volume à l'exportation.

La grande masse des vins rouges est destinée à l'exportation pour la France qui les emploie comme vins de coupage pour communiquer de la couleur, du bouquet et de la force alcoolique aux petits vins français et algériens.

Cette, Bordeaux, Marseille, Lyon, etc., les grands centres français emploient des millions et des millions d'hectolitres de ces vins de coupage. — On exporte aussi de fortes quantités de ces gros vins sur les marchés américains, notamment à Cuba, au Mexique, dans la République Argentine, dans l'Uruguay, au Brésil et dans l'Amérique Centrale.

Les clarets espagnols connus sous le nom de vins de la Rioja sont des vins assez fins, frais et sains qui se rapprochent un peu des vins des coteaux de la Gironde; ils ont pris un développement extraordinaire depuis dix ans, leur exportation pour les Antilles, le Mexique, l'Amérique du Sud, l'Angleterre et le Nord de l'Europe augmentant chaque année.

Les marques les plus renommées sont celles du Marquis de Riscal, de la Compania Vinicola del Norte de Espana, des Bodegas Franco-Espagnoles, de la maison Lopez de Heredia et autres. Certaines maisons bordelaises ont établi des comptoirs à Passages, sur la frontière franco-espagnole, pour l'exploitation de ces vins, sous des marques françaises.

Quelques districts de l'Espagne produisent des vins blancs assez caractérisés. C'est la France qui emploie ces vins pour coupages; toutefois une certaine quantité est exportée sous des marques espagnoles dans les pays hispano-américains.

Le vin le plus estimé en Espagne et dans le monde entier est le Sherry, produit dans une petite région de la province de Cadix. La récolte, la conservation, la sélection et l'exportation de ce vin se font dans des conditions tout à fait particulières qui lui donnent sa valeur et mettent ses mérites en relief.

Ce vin obtient des prix très élevés suivant sa classification en "*Fino*", "*Oloroso*", "*Vaya*", "*Amontillado*", etc., après des années de vieillissement en futs et des soins continuels apportés par des "*capataces*" (experts) d'une grande pratique dans cette spécialité.

Dans les caves des grandes maisons de Jerez et des Puerto de Santa Maria, on trouve des vieux Sherries à des prix très élevés et qui sont de la finesse la plus exquise, possédant un arôme très particulier, un bouquet et un goût délicat très appréciés des amateurs.

Plus ces éléments sont manifestes dans un vieux Sherry, plus il gagne en prix et en estime: aussi y a-t-il des vins qui se sont vendus jusqu'à £1000 la pipe de 500 litres et ont été achetés par M. Chas. Bellows de New-York.

Chaque récolte de Sherry donne une quantité assez limitée de vins de réserve que l'on laisse vieillir pour arriver à obtenir après un traitement très délicat des vins de choix très caractérisés.

Le reste de la récolte se compose de grandes quantités de vins courants, que l'on exporte après 3 ou 4 ans de cave, comme Sherries à bon marché, et comme imitations assez réussies de Madère, Port, etc.

Dans la même région de Jerez, on obtient encore divers vins de liqueurs très estimés, produits de certaines variétés de raisins comme le Pedro Ximenez, le Paxarete, le Malvoisie, le Grenache, le Moscatel, etc.; mais les vignes étant dévastées par le phylloxera, il n'y a presque plus à présent de vins jeunes de ces types, et les produc-