

compte plus de 1,200,000 hectares de vignes, qui assurent une production moyenne de plus de 24 millions d'hectolitres de vin.

L'histoire du vignoble espagnol remonte, pour ainsi dire, à l'antiquité. La plante fut introduite dans la péninsule ibérique par un personnage légendaire, Geryon, venu d'une contrée inconnue, et Strabon signale que, d'Espagne, les marchands rapportaient du blé, de l'huile et du vin. Déjà les vins espagnols étaient fameux au temps de Plîne, et les vignobles renommés, le premier pour la fécondité de ses cépages, l'autre pour la qualité des vins qu'il fournissait à la consommation. Les Maures ne contribuèrent pas peu à l'agrandissement du vignoble, et tandis qu'en France la culture de la vigne était arrêtée dans son mouvement et restait stationnaire, l'Espagne, au contraire, voyait ses plantations s'agrandir et se perfectionner. C'est en 1513, que Alonzo Herrera, "le prince de l'agriculture", donna à la viticulture espagnole un tel élan qu'elle prit immédiatement un rapide essor, tant au point de vue de la production qu'au point de vue de l'amélioration des produits. En 1814, l'éminent amphélographe espagnol, Roxas Clemente, estimait à environ cinq cents le nombre des cépages cultivés en Espagne.

Les produits espagnols ont, pendant longtemps, trouvé et trouvent encore des débouchés dans l'Amérique du Sud, en France pour les vins de luxe. En effet, par suite du climat, par suite de la chaleur qui y règne, l'Espagne fournit des vins très alcooliques, très colorés, mais trop pauvres en acides. Or, du mariage savant et mystérieux des acides avec l'alcool, il résulte toujours ces enfants parfumés qui constituent le bouquet si délicat et si recherché dans les vins français de Bourgogne et de Bordeaux. Faute d'acidité, ces produits éthérés manquent dans les vins espagnols, qui ne peuvent livrer au commerce que des vins sans bouquet, mais pleins de couleur et de force, qui servent à des coupages. Cependant, dans certaines conditions plus favorables et aussi sous l'influence d'une vinification spéciale et particulièrement bien soignée, les vignes espagnoles peuvent fournir au monde des vins renommés à juste titre: les vins liquoreux de Sherry, de Malaga, de Malvoisie.

Les provinces septentrionales de la Navarre, des pays basques, de la Galice, ont une production assez abondante; mais les vins, très ordinaires, sont consommés sur place.

Dans la vieille Castille, on récolte les vins de Logrono et de Miranda de Ebra, qui contiennent 10 à 12 % d'alcool et ressemblent quelque peu aux bordeaux. La Nouvelle Castille donne des vins de con-

sommation courante, et aussi les vins de Valde-Penas, qui réunissent presque toutes les qualités des bons vins de Bourgogne. C'est dans l'Aragon que se trouvent les vins les plus semblables à ceux du midi de la France, francs de goût et assez bons, forts et riches en couleur. La Catalogne est une riche province vinicole: elle fournit environ le cinquième de la production espagnole; ses vins ont beaucoup de couleur et sont très estimés, en France, pour les coupages. Elle donne aussi des vins liquoreux de bonne qualité; ce sont les malvoisies, les rancios et les muscats. La province de Valence est d'une étonnante fertilité; le fameux vin d'Alicante ou Tinto, liquoreux, corsé et généreux, avec un bouquet aromatique très prononcé, si recherché pour ses vertus toniques, est originaire de cette riche province. L'Andalousie, par sa position géographique et son climat quasi-africain, semble mieux placée que toute autre pour produire des vins généreux, et les vins récoltés dans plusieurs régions de cette province ont créé la renommée vinicole de l'Espagne. C'est de là que viennent les fameux vins de Xérès et de Malaga; c'est d'abord au terroir, à la fabrication et enfin aux manipulations qu'ils subissent que ces vins doivent leur universelle réputation. Le sherry est un xérès plus sec et plus alcoolique que les autres; à vrai dire, c'est plutôt un vin de toast ou de dessert, vin corsé, capiteux, complet, avec la suavité et en même temps, la mollesse qu'on demande aux vins qui doivent être bus à la fin des repas. L'exportation de ces vins se fait par Cadix, surtout en Angleterre.

En 1850, les quantités importées en France n'étaient que de 1,250 hectolitres; mais, lorsque l'oïdium et le phylloxera eurent fait leurs ravages, les vignes françaises ne satisfaisant pas aux demandes des consommateurs, les importations de vins espagnols augmentèrent considérablement; de 1,400,000 hectolitres, en 1878, elles atteignirent 5,100,000 hectolitres, pour parvenir au maximum de 7,008,000 hectolitres en 1888. La France importait à cette époque le tiers de sa production. Mais le phylloxera pénétra alors en Espagne et y causa les plus grands dégâts. A l'époque actuelle, étant donné que les procédés de vinification laissent encore beaucoup à désirer en Espagne, et que l'œnologie a encore beaucoup de progrès à y réaliser, les vins fournis ne peuvent entrer en concurrence avec les bons vins français.

Il y a cependant une industrie dont l'Espagne sera toujours sûre de profiter, c'est celle des raisins secs, qui y est l'objet des soins les plus minutieux et des précautions les plus intelligentes. C'est presque exclusivement dans les provinces de Valence et d'Andalousie, particulière-

ment dans les environs d'Alicante et de Malaga, que cette production prend tout son essor. Dans cette région, 11,000 hectares de vignes fournissent annuellement 60,000 hectolitres de vin et 700,000 caisses de raisins secs.

Sous un ciel splendide, qui n'est obscurci que par les pluies de l'arrière-saison, au fond d'un superbe golfe bordé par des montagnes, dont la base est couverte d'oliviers, d'orangers et de vignes célèbres, entourée par des champs couverts de cotonniers et de cannes à sucre, Malaga jouit des richesses que lui procurent un heureux climat et un port avantageusement situé.

LE SUCRE DANS L'ALIMENTATION

On ne connaît pas assez le rôle que peut jouer le sucre dans l'alimentation de l'homme et des animaux. Voici à ce propos ce que nous lisons dans le "Bon Journal":

Durant la guerre du Transvaal, un homme, bloqué entre les belligérants, a réussi à vivre pendant six semaines et à faire vivre des lapins, en se nourrissant ainsi qu'eux exclusivement avec du sucre mêlé à de la sciure de bois.

Des expériences faites sur des chevaux ont appris qu'on pouvait leur demander un travail considérable, en diminuant leur ration des deux tiers et en la remplaçant par une quantité suffisante de sucre. Cette observation peut être très utile aux éleveurs de bétail.

Dans l'armée allemande, on admet la valeur nutritive du sucre, en augmentant notablement la dose inscrite dans l'ordinaire du soldat.

Sans essayer de faire ici une démonstration scientifique sur les divers aliments et sur leur nature, il suffit de constater qu'en dehors de sa valeur calorique et énergétique absolue, le sucre est considéré comme un des aliments les plus propres à compléter les qualités digestives d'une foule de substances alimentaires.

Il faut savoir aussi que la supériorité du sucre sur tous les autres principes hydrocarbonés des aliments, ne nécessite pour son assimilation et son utilisation par l'organisme, pour ainsi dire aucune dépense d'énergie, de telle sorte qu'à poids égal il possède une valeur alimentaire supérieure à tous les principes alimentaires: amidon, cellulose, graisse, albumine, etc.

Conserves

On envisage avec une quasi-certitude une hausse sérieuse sur certaines conserves dont les stocks sont très faibles. La maison Laporte, Martin et Cie offre, à des prix avantageux, pour le commerce, des conserves de tomates, pois, blé d'Inde, fèves jaunes et vertes, pêches et poires au naturel. Demandez ses cotations.