

En viaje



LUIS TRONCOSO OSSANDON

DICIEMBRE DE 1944

El vino, néctar de los dioses, alegra, alimenta y tonifica

Por Charles Dormontal.

PASTEUR, uno de los hombres más sabios de nuestra época, declaraba en sus estudios siempre recordados: "El vino es la más sana y la más higiénica de las bebidas". Basándose en sus geniales doctrinas, los fisiólogos han demostrado el valor tónico y alimenticio del vino, virtudes particularmente favorables al desenvolvimiento de la vida y al sostenimiento de las funciones orgánicas y nutritivas del individuo. La ciencia médica, por la voz de sus más célebres representantes, ha reconocido las cualidades antisépticas y bactericidas del vino en terapéutica. Su acción salutífera se extiende principalmente sobre las funciones digestivas del hombre, sobre las grandes secreciones y sobre la actividad cerebral. El vino debe su poder estimulante y energético incomparable a las múltiples y preciosas materias que lo componen.

Hace veinticinco siglos, Hipócrates, el padre de la medicina, decía a sus contemporáneos: "El vino es una cosa maravillosa, apropiada para el hombre sano o enfermo, si se administra a tiempo y en justa medida, según

la constitución individual". Esculapio, Areteo de Capadocia, Galeno, médicos griegos célebres, prescribían el vino tinto en los estados pulmonares.

Propiedades medicinales.

La ciencia contemporánea ha afirmado las propiedades benéficas del vino, como remedio selecto para los enfriamientos, la bronquitis, la gripe, la astenia, la incontinencia intestinal, etc.

La acción favorable del vino en la fiebre tifoidea ha sido debidamente comprobada por los doctores Sabrazés y Mercandier, que han corroborado así las experiencias del doctor alemán Froenkel y las del profesor Kaufmann de Cassel. Por su considerable poder antitóxico, poder que le dan el alcohol, el tanino, el éter, la glicerina, el ácido sulfuroso, etc..., el vino hace el papel de contraveneno contra los virus microbianos: los virus tífico y colérico, en particular. Basta de cinco a diez minutos para que un vino natural mate los microbios más peligrosos del agua, según afirma el Dr. Max Eylauid, el distinguido fundador de la sección médica de los ami-



gos del vino de Francia, tan poderosa, que aun subsiste bajo la ocupación nazi en nuestros días.

Los gérmenes nocivos son eliminados en la proporción de 98 a 99 por ciento con los vinos blancos, y de 94 a 95% con los vinos rojos o tintos. El doctor René Cruchet, profesor de la Facultad de Medicina de Burdeos, asegura que basta mezclar agua al vino doce horas antes de la comida para la primera categoría y seis horas antes para la segunda, para que la acción bactericida del vino haya hecho la mezcla completamente inofensiva, eliminándole los referidos gérmenes.

VIÑA Concha y Toro

Casilla 213 — Agustinas N.º 1360 — 5.º Piso
Santiago

Valor alimenticio.

Los profesores Arnozan, Pachon y Landouzy han afirmado, a su vez, el papel preponderante del vino en la alimentación. Este último escribía: "En valor energético, una botella de vino es casi el equivalente de 500 gramos de carne de vaca deshuesada. Desde el punto de vista higiénico, el valor alimenticio del vino se traduce en cifras precisas: la proporción en alcohol puede variar de 8 a 15 grados, 80 a 120 gramos por litro; y en glicerina, de unos 5 a 14 gramos. Y si se piensa que el hombre tiene necesidad de 2.500 a 3.000 calorías para vivir diariamente, se adquirirá el convencimiento de la importancia fisiológica y nutritiva del vino, sabiendo que un litro de esta bebida produce por sí sólo 700 calorías, de las cuales 500 provienen del alcohol. Este valor calorífico es, pues, claramente superior al de un litro de leche, que no produce más de 670 calorías; un litro de café, 95 y 20 uno de té".

Elemento de prosperidad.

En la hora actual, la vinicultura es uno de los elementos vitales de la prosperidad de los pueblos con viñedos, y a pesar de que en Europa la guerra tiene asolados los campos, puede asegurarse que todavía esa industria agrícola resuelve en los países ocupados o no del Viejo Mundo grandes problemas económicos. La prosperidad de toda la Europa Meridional, Francia y España, sobre todo, depende en gran parte del vino. En todas partes, esta bebida milenaria constituye — no nos cansaremos de repetirlo—un patrimonio nacional que los legisladores y comités científicos y médicos deben esforzarse en proteger, en salvaguardar y en conservar en su integridad perenne. Es legítimo e indispensable para millones de trabajadores de todas clases que, directa o indirectamente viven del producto de la viña, que la vinicultura sea comercialmen-

te favorecida después de los ajustes de la postguerra.

El vino forma, pues, una parte importante del mosaico económico y social. Es indispensable, por lo tanto, que el néctar que fué honrado tanto en la antigüedad como en los tiempos de la ciencia moderna, sea protegido y defendido contra sus detractores fanáticos y, en consecuencia, refractarios a todo progreso, a todo avance social. Porque en todos los pueblos que se acostumbraron al uso moderado del vino, las artes, las letras, las ciencias se desarrollaron desde los tiempos más remotos; mientras fué venerado el divino licor, las brillantes cualidades intelectuales florecieron de un modo soberbio.

Como ha observado justamente y proclamado muy en alto el profesor Babrius: "La civilización es una flor que no crece espontáneamente más que en el seno de los viñedos..."

Ch. D.

EL DIARIO ILUSTRADO

DEFIENDE TUS DERECHOS Y SEÑALA TUS DEBERES

Suscripciones:

ANUAL	\$ 324.00
SEMESTRAL	165.00
TRIMESTRAL	87.00
MENSUAL	30.00

LAS SUSCRIPCIONES SE INICIAN A PARTIR DESDE CUALQUIER DIA DEL AÑO

POSEEDOR DE LA MAS EXTENSA RED DE SUBSCRIPTORES EN EL PAIS.

ORDEN
PRESTIGIO
RESPONSABILIDAD