



Ducru - Beaucaillon, Saint - Julian; Cos - D'Estournel, Saint - Estèphe, y Montrose, Saint - Estèphe.

Los vinos de tercera categoría son:

Giscours, Labarde; Kirwan, Cautenac; Issan, Cautenac; La grange, Saint-Julien; Langoa, Saint - Julian; Malescot - Saint - Exupéry, Margaux; Cautenac Brown, Cautenac; Palmet, Cautenac; La Lagune, Ludon; Desmirail, Margaux; Calon-Ségur, Saint-Estèphe; Ferrière, Margaux, y D'Alesne-Becker, Margaux.

Los vinos de cuarta categoría son:

Saint-Pierre-Sevaistre, Saint-Julien; Saint-Pierre Bon temps, Saint-Julien; Branaise-Dueru, Saint-Julien; Talbot, Saint-Julien; Duhart-Milon, Pauillac; Pouget, Cautenac; Lafour Cornet, Saint-Laurent; Rochet, Saint - Estèphe; Beychevelle, Saint-Julien; La Priesse, Cautenac; Marquis-de-Terme, Margaux.

Los vinos de quinta categoría son:

Pontet-Canet, Pauillac; Batailley, Pauillac; Grand-Puy-Lacoste, Pauillac; Ducase-Grand-Puy, Pauillac; Lyuch-Bages, Pauillac; Lyuch-Monssas, Pauillac; Dauzae, Pauillac; Le Tertre, Arsac; Haut-Bajes, Pauillat; Pedesclaus, Pauillac; Belgrave, Saint - Lorent; Camensac, Saint - Laurent; Cos-Labory, Saint-Estèphe; Clère-Millon, Pauillac; Calvet-Croiset-Bages, Pauillac, y Cautemerle, Macau.

Veamos los mejores años de algunos vinos de Burdeos:

Lafite: 1896, 1907 y 1920; Margaux, 1911, 1914, 1920; La Tour, 1916, 1918; Monton-Rothschild: 1907, 1916, 1918, 1919; Léoville: 1914, 1918, 1920, 1922; Rauzan-Gassies: 1906, 1911, 1914, 1916; Rauzan-Segla: 1911, 1914, 1920; Lascombes: 1892, 1911, 1920; Gruaud-Larose: 1916; Pichon Lalaude: 1896, 1914, 1916, 1921; Pichon Longueville: 1908, 1914; Montrose: 1911, 1914, 1916; Palmer: 1907, 1914, 1918; La Lagème: 1911, 1914, 1916; Desmitrail: 1911, 1914, 1920; Ferrière: 1911, 1914, 1918, 1919; Duhart-Milon: 1906, 1916, 1920; Pouget, 1911, 1914, 1920; La Tour-Canet, 1911, 1918, 1922; Marqués-de-Terme: 1921; Pontet-Canet: 1911, 1914; Monton-d'Armailhaq: 1911, 1920; Cautemerle: 1914, 1915, 1922; Clerc-Milon: 1916, 1918, 1920; Cameusac: 1914; Pedesclaus: 1911, 1920, 1921, y Belgrave: 1911, 1916.

De los vinos de Borgoña digamos también algo. Pero aquí no con tanta minuciosidad, por cuanto las marcas se multiplican debido a estar muy subdivididos los viñedos. En general, la Borgoña comprende a la Côte de Nuits hacia el norte, y la Côte de Beaume hacia el sur. Y ambas Côtes se llaman Côte d'Or. Los borgoñas tintos, de calidad, son de la Côte de Nuits: el Chambertin, el Clos de Tart, el Chambolle, el Vougeot, el Richebourg, etc. Los vinos blancos de Borgoña son de la Côte de Beaume, y el Montrachet se lleva la palma entre los mejores.



## COLEGIO GUIDO SPANO INCORPORADO



ESCUELA NORMAL

BACHILLERATO • COMERCIAL

ESCUELA PRIMARIA

JARDIN DE INFANTES

Residencia para estudiantes universitarios

Pupilas • Medio pupilas  
Externas

SANTA 2653 - Bs. AIRES

Omnibus escolar

Solicite el reglamento  
por carta certificada

Los años que deben buscarse en las botellas de Borgoña son: 1904, 1906, 1911, 1915 y 1923.

TAMBIEN está ahí el vino del Ródano: el Châteauneuf-du-Pape, el Hermitage, el Côte-Rôtie. Búsqueseles así: Hermitage, 1895, 1898; Châteauneuf-du-Pape, 1893, 1900, 1904, 1905, 1911, 1915 y 1919; el Côte-Rôtie: 1899.

Del champaña no queremos decir ni una palabra, porque no nos alcanzaría un libro entero para explicar sus características y sus excelencias.

Pero, eso sí, no terminaremos esta nota volandera sin daros noticias de cierta bordelesa de vino que alcanzó un precio fabuloso. No se trata de un (Concluye en la pág. 59)

## El otro yo del Dr. MERENGUE

Por DIVITO

